



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir.
This project is funded by the European Union.

ORTAK KÜLTÜR MİRASI: TÜRKİYE VE AB ARASINDA KORUMA VE DİYALOG -II HİBE PROGRAMI



ADANA'NIN
ORTAK
KÜLTÜR
MİRASI

Geçmişten günümüze
ADANA MUTFAĞI

ADANA CUISİNE
From Past to Present





Koordinatör Faydalanıcı
Coordinator Beneficiary



Adana Toroslar Federasyonu

Cenap Erol
Federasyon Başkanı
Federation President

Proje Eş Yürütücü Kuruluşlar

Project Co-Executing Organizations



Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Nuriye Say
Proje Koordinatörü
Project Coordinator



Wigwam Clubs Italy
Efrem Tassinato

6

Geçmişten Günümüze Adana Mutfağı Adana Cuisine from Past to Present



Proje Sekreteri *Project Secretary*
YAŞAR USANMAZ

Baş Editör *Chief Editor*
SAİT M. SAY

Editörler *Editors*
NERMİN M. YALÇINKAYA
SONER AKKURT

Proje Asistanları *Project Assistants*
SUNA YÜZGEÇ & GAMZE KARADAŞ

Grafik Tasarım / Uygulama
Graphic Design / Application
CSDS / Elif Onur

Fotoğraflar *Photography*
YAŞAR USANMAZ

Baskı *Printing*
XXXX Basımevi

ISBN NO
XXXX

2022 / Adana - Türkiye

Proje İştirakçileri Project Associates



Adana Seyhan Belediyesi
Adana Kozan Belediyesi
Adana Müze Müdürlüğü
Adana Ticaret Odası
Çukurova Aşçılar Derneği
Kınalı Eller Kadın Hareketi

Bu yayın Avrupa Birliği'nin maddi desteği ile hazırlanmıştır. İçerik tamamen "Adana Toroslar Federasyonu"nun sorumluluğundadır ve Avrupa Birliği'nin görüşünü yansıtmamaktadır.

Bu kitapta yer alan görsellerin tüm hakkı saklıdır. İzinsiz, kaynak gösterilmeden kullanılamaz.

This publication was produced with the financial support of the European Union. Its contents are the sole responsibility of "Adana Taurus Federation" and do not necessarily reflect the views of the European Union.

All rights to the images in this book are reserved. It cannot be used without permission or citing the source.

Sunuş



“Yaşadığın toprakların sana kattığı asaletin ve yüklediği sorumluluğun farkında mısın? Burası Anadolu, her karışında mâna ara.. Kulak verir ve gözlerini yeterince açarsan sana anlatıp gösterdikleriyle daha anlamlı olacak yaşamın.” Söylediklerinin hissettiklerimle tam olarak örtüştüğünü fark ettim ve cevap vermeden, sessizce dinlemeye karar verdim.

“Açlığın var mı?” diye sordu. Anadolu’nun neresinde olursanız olun; Aç mısın?, Açıkta mısın? olağan soru kalıbının yöresel şiveyle farklılaşmış halinden başka bir şey değildi ifade etmeye çalıştığı. Bu kültür, bu kadim topraklar, her kim olursa olsun karşılıksız doyurmayı ve yurt yuva edindirmeyi her daim ilahi bir zorunluluk gibi içselleştirmişti. Olayın nasıl gelişeceğini bildiğim ve bu toprakların genetiğine sahip olduğum için hiç uzatmadan, “Hem de çok açım” deyiverdim.

Bana ikram edeceğine emin olduğum zengin yöresel yemeklerden ziyade bilgeliğinden istifade etmeyi aklımdan geçen. Soğuktu, zemherinin ortasında, Kuzey Adana’nın ayazı bedenimi esir almış olmasına rağmen insanı yaşamdan soğutan Adana sıcaklığını hissederek, buyur edildiğim çinko damlı köy evinden içeri girdim. Evde hiç tanık olmadığım tatlı bir telaş başladı ardından. Oturma odasının ortasındaki eski tip kuzineli sobadan önce, sobanın hemen yanında tespih çeken nur yüzlü bir teyze çaktı dikkatimi. “Gel kuzum üşümüşündür, az ısın sobanın yanında.” Zorlukla doğrularak, meşe odunuyla sobayı besledi. Az önce üzerinde köy ekmeği kızartılmış olacak ki oda çocukluğum kokuyordu.

Kasnak üzerindeki sini içerisinde ikram edilen yöresel lezzetlerin tadına bakarken gözüm yöresel desenlerle bezenmiş sofraya takıldı. Bu topraklara ait olduğumu hissederek ve şükrederek karnımı doyurdum. Yemek kültürümüz; geçmişten

Introduction

Baş Editör
Doç. Dr. Sait M. Say

“Are you aware of the nobility that your land bestows upon you and the responsibility it entails?... This is Anatolia, seek meaning in every inch... If you listen closely and open your eyes wide enough, your life will become more meaningful with what they will tell and show you...” I realized that what he said perfectly resonated with my feelings, and without responding, I decided to listen silently.

“Do you hunger?” he asked. No matter where you are in Anatolia, whether you’re hungry or exposed, the regional dialect variation of the usual question “Are you hungry?” was nothing but an attempt to express. This culture, these ancient lands, have always internalized providing nourishment and shelter without expecting anything in return as a divine obligation. Knowing how the situation would unfold and being genetically connected to these lands, I simply said, “And very hungry at that.”

What I desired was not the rich regional dishes I was sure would be offered to me, but rather to benefit from his wisdom. Despite the cold, the frost of North Adana had captured my body, yet I could still feel the heat of Adana that chills one to the bone. I entered the zinc-roofed village house where I was invited. A sweet commotion, unfamiliar to me, began in the house. Before the old-fashioned kerosene stove in the middle of the living room, a radiant aunt, sitting next to the stove, caught my attention as she counted her prayer beads. “Come dear, you must be cold; warm yourself by the stove.” With difficulty, she straightened up and fed the stove with oak wood. The room smelled of village bread that had been toasted just a moment ago, reminiscent of my childhood.

While tasting the regional delicacies served in the tray on the frame, my eyes were drawn to the tablecloth adorned with regional patterns. Feeling



Cevizli Ev Baklavası yapımı
Making Homemade
Baklava with Walnuts

süzülüp gelen deneyimlerin, paylaşımların, sevinçlerin, acıların kavşağında şekillenir, kuşkusuz. Unutulmak üzere olan yöresel yemeklerin tarihin derinliğinde kaybolmasına izin verirsek, kaybolan geçmişimizi ve bizi biz yapan değerlerin bir kısmını da unutmuş oluruz. Yemek masasından kalkmadan zamanda yolculuk mümkündür. Yeterince duyarlıysak şayet, yerel yemeklerin tadına bakarken; başka bir zaman dilimine, atalarımızın geleneklerine, o günün yaşam koşullarına kolayca dokunabiliriz. Çok güzel bir söz vardır: “Geçmiş derinleştirmeden, geleceği genişletemezsiniz.” diye. Yemek kültürü üzerinden, geçmişini ince ayrıntısına kadar derinleştirmenin mümkün olduğuna inanır toplum bilimciler. Düşünlerin, ölümlerin, bayramların, daha nice paylaşımların otağıdır yemek sofrası. Anadolu’nun tarihi ve kültürel zenginliğini sofrada yaşamak ve yaşatmak mümkündür ve bizler için eşsiz zenginlikteki “kültürel mirasımızı” ortaya çıkarmak, paylaşmak ve yaşatmak bir görevdir.

UNESCO çalışma alanları içerisinde yer alan somut olmayan kültürel miras konusunda, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerimizin yöresel bazda ortaya çıkarılmasının birçok faydasının olacağına inanarak, Adana ili kapsamında yürüttüğümüz ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin peşine düştükümüz projelerimizin bazı sonuçlarını paylaşıyoruz bu kitabımızda. Proje ekibi olarak benzer kapsamda çalışmaların ülkemizin farklı yörelerinde yürütüldüğünün farkındayız. Bu çalışmaların dijital bir platformda toplanması ekibimizin yürütmeyi hedeflediği bir sonraki çalışmadır. Benzer çalışmaların sürdürülebilirliğini sağlayarak ve kapsamı gittikçe genişleterek ülke geneline yayılmasını çok faydalı görüyoruz. Proje sonuçlarının ekonomik değere dönüştürülmesini ve kırsal kalkınmaya katkısını görmek en büyük arzumuzdur. Eskilerin de dediği gibi; “Yenilsin, içilsin kötülük olmasın.”

that I belonged to these lands, I gratefully filled my stomach. Our culinary culture is shaped at the intersection of experiences, shared moments, joys, and sorrows that have been filtered through history, undoubtedly. If we allow regional dishes that are on the verge of being forgotten to disappear into the depths of history, we will forget a part of our lost past and the values that make us who we are. It is possible to travel through time without leaving the dining table. If we are sensitive enough, while tasting local dishes, we can easily touch another time period, our ancestors' traditions, and the living conditions of that day. There is a beautiful saying: “You cannot expand the future without deepening the past.” Social scientists believe that it is possible to delve into the past, down to the smallest detail, through culinary culture. Weddings, funerals, holidays, and many other gatherings revolve around the dining table. It is possible to experience and preserve the historical and cultural richness of Anatolia at the dining table, and it is our duty to reveal, share, and preserve our unique “cultural heritage.” Believing that uncovering our forgotten regional dishes at the local level will have many benefits in terms of tangible cultural heritage, we share some of the results of our projects where we have pursued forgotten dishes within the scope of Adana province in this book. As the project team, we are aware that similar studies are being conducted in different regions of our country. Our next endeavor, which our team aims to carry out, is to gather these studies on a digital platform. We believe that ensuring the sustainability of similar studies and expanding their scope to cover the entire country would be highly beneficial. Our greatest desire is to see the results of the projects converted into economic value and contributing to rural development. As the elders also say, “Let there be eating and drinking, may there be no harm.”

Adana Mutfak Kültürü

Prof. Dr. Erman Artun'un
"Adana Mutfak Kültürü"
makalesinden alıntıdır.

Adana mutfak kültürünün coğrafi konumu ve tarihsel bağlarıyla kendine özgü bir durumu vardır. Adana mutfak kültürü çağlar boyu önemini korumuş, ulusal kültürün korunmasında ve taşınmasında önemli rol oynamıştır. Değişen zaman ve koşullar gereği değişimden etkilenmiştir. Mutfak kültürü de her gelenek gibi değişen sosyo-kültürel şartlara uyum göstererek değişmeğe mecburdur.

Adana mutfak kültürü de kültürel değişim ve gelişimle durmadan yenileniyor. Eski mutfak kültürünün kalıcı olma şansı her geçen gün azalıyor. Günümüzde insanlar evlerinde ve aile sofralarında birlikte yemek yemek keyfini çok az bulabiliyorlar. Günümüzde gelişen iş dünyasıyla sıcak yemek yeme alışkanlıkları yerini tost, sandviç vb. gibi geçiştirilen kuru yemeklere bırakıyor. Çağdaş tıp eskilerin çok sevdiği yağlı yemeklere, hamur işlerine, hamur tatlılarına iyi gözle bakmıyor.

Adana, mutfak kültürü, yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş kuşaktan kuşağa aktarılan bir değerdir. Adana mutfak kültürünün şekillenmesinde, Adana'nın tarihi ve kültürel mirasının önemli bir rolü vardır. Adana'ya iç göçler nedeniyle konar göçer, köy, kasaba kültürü ve dış göçler nedeniyle çeşitli illerden kültürler taşınmıştır. Bu olgu da Adana mutfak kültürüne zenginlik ve çeşitlilik kazandırmıştır.

Toroslar ve civarı dağlık coğrafyaya sahiptir. Yakın zamana kadar kapalı toplum yapısına sahip olan bu yörede geleneksel mutfak kültürünün korunduğunu görüyoruz. Adana'da dağ, yayla, ova ve deniz kültürü iç içedir. Bu da Adana mutfağına zenginlik sağlamıştır. Adana'da tarım ve sanayinin gelişmesi, ulaşım ve teknolojinin getirdiği yenilikler geleneksel mutfak kültürünün hızla değişmesine neden olmaktadır.

Değişim ve etkileşim nedeniyle Adana mutfağı-

Adana Culinary Culture

This is an excerpt from Prof. Dr. Erman Artun's article on "Adana Culinary Culture."

Prof. Dr.
Erman Artun

Adana culinary culture has a unique position with its geographical location and historical ties. Adana culinary culture has maintained its importance throughout the ages, playing a significant role in preserving and transmitting national culture. It has been influenced by changes over time and conditions, and as with any tradition, culinary culture must adapt to changing socio-cultural circumstances.

The Adana culinary culture is constantly being renewed through cultural change and development. The chance of the old culinary culture being permanent diminishes day by day. Nowadays, people can rarely enjoy the pleasure of eating together at home and family tables. With the evolving business world, the habit of having hot meals is replaced by quick meals like toast and sandwiches. Modern medicine does not look favorably upon the fatty foods, pastries, and dough desserts that were beloved by the elders.

Adana's culinary culture, shaped by experiences passed down through generations, is a value transferred from generation to generation. Adana's historical and cultural heritage plays a significant role in shaping its culinary culture. Due to internal migration to Adana, nomadic, village, and town cultures, as well as external migrations, have brought cultures from various provinces. This phenomenon has enriched Adana's culinary culture with diversity and richness.

The region of the Taurus Mountains and its surroundings have a mountainous geography. Until recently, we see that the traditional culinary culture has been preserved in this region, which had a closed society structure. In Adana, mountain, plateau, plain, and sea cultures are intertwined, which has enriched Adana's cuisine. The development of agriculture and industry, as well as innovations

nın bir bölümü unutulmağa yüz tutmuştur. Geleneksel yemeklerin bir bölümü nadiren yapılıyor. Bu yemeklerin yapılışını bilenler yavaş yavaş azalıyor. Yemeklerin bir bölümü de anılarda kaldı. Adana kadınının mutfak konusunda tutucu olması, binlerce yılda oluşan bu kültürün günümüze gelmesini sağlamıştır. Hayvancılık

yakın zamana kadar temel geçim kaynağıydı. Tarım, buğday, hububata bağlı ekonomi Adana mutfağının oluşmasında önemli etkindir. Adana'nın Akdeniz Bölgesi'nde olması, bölgenin baklagiller, sebzeler ve meyveler yönünden çok zengin olması Adana mutfağını zenginleştirmiştir.

Adanalı, çeşitli mutfak kültürleriyle beslenen mutfağını yetenekleriyle, öğrendikleri yemeklerin bir sentezini yaparak kendi damak zevkine uygun bir özgün Adana mutfağı oluşturmuştur. Adana mutfağına hamur işleri, etli ve sebze yemekleri hakimdir. Adana mutfağında tat vericilerin önemli bir yeri vardır. Bunlar arasında maydanoz, nane, kırmızı biber, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, kimyon, süs biberi, kekik, nar ekşisi soğan, sarımsak vb. sıralanabilir.

Göçebe kültürden yerleşik kültüre en son geçen Adana Türkmen ve Yörükleri binlerce yıllık Türk mutfak kültürünü de günümüze kadar koruyup saklayarak taşımışlardır. Onlarda Orta Asya Türk mutfak kültürünün örneklerini görüyoruz.

Yörede bulgur ve un en fazla kullanılan malzemelerin başında gelir. Her mevsim kadınlar ekmeğin saçına yufka ekmeğin pişirirler, kışın tandırlara tandir ekmeği vururlar. Bol yağlı koyun kıymasından yapılan "kıyma" adı verilen Adana kebabı ve içli köfte özel günlerin ve Kurban Bayramının vazgeçilmez yemeğidir. Şalgam, kebabın yanında içecek olarak içilir.

Son yıllarda yörede yapılmaya başlanan seracılıkla birçok sebze ve meyvenin yetiştirilmesi ve farklı kültürlerden insanların bir arada yaşaması mutfağın çeşitlenmesini sağlamıştır. Adana yemeklerinin en büyük özelliği bol yağlı, salçalı, baharatlı ve koyun etli olmasıdır.



brought by transportation and technology, lead to rapid changes in traditional culinary culture.

Due to change and interaction, some parts of Adana's cuisine are on the verge of being forgotten. Some traditional dishes are rarely prepared, and those who know how to cook them are gradually decreasing. Some dishes remain only in memories.

Adana women's conservatism regarding the kitchen has ensured the preservation of this culture, which has evolved over thousands of years. Livestock farming was the main source of livelihood until recently. Agriculture, dependent on wheat and grains, has had a significant impact on the formation of Adana's cuisine. Adana's location in the Mediterranean region and the region's richness in legumes, vegetables, and fruits have enriched Adana's cuisine.

The people of Adana, nourished by various culinary cultures, have created their own unique Adana cuisine by synthesizing the dishes they have learned with their talents to suit their own tastes. Pastries, meat, and vegetable dishes dominate Adana cuisine. Flavorings have an important place in Adana cuisine. Among these are parsley, mint, red pepper, red pepper flakes, sumac, black pepper, cumin, decorative peppers, thyme, pomegranate molasses, onion, garlic, and so on.

The Adana Turkmen and Yörüks, who were the last to transition from nomadic to settled culture, have preserved and carried the Turkish culinary culture, which has existed for thousands of years, to the present day. We see examples of Central Asian Turkish culinary culture in them.

Bulgur and flour are among the most commonly used ingredients in the region. Women bake flatbread on bread sheets all year round, and in winter, they bake tandir bread in tandirs. Adana kebab, made from well-oiled lamb minced meat, and stuffed meatballs are the indispensable dishes of special occasions and Eid al-Adha. Turnip juice is consumed alongside kebab as a beverage.

In recent years, the cultivation of many vegetables and fruits with greenhouse farming in the region and the coexistence of people from different cul-



Sofra Adabı

Adana mutfağı yalnızca yemeklerin pişirilmesi değildir. Yemek kapları, sofrada kullanılan eşya, yan yemekler (salata, yeşillik vd.), içecekler, ekmeğler ve çok önem verilen yemek yeme sırasındaki insan ilişkileri bu kültürün bir parçasıdır. Sofranın belirli kuralları vardır. İlişkiler, davranışlar en ince noktasına kadar belirlenmiştir. Pişen yemeğin kokusunun komşuya gitmesi istenmez, yenilen yemek söylenmez.

Adana'da eskiden kırıntıların odaya yayılmaması için yemekten önce sofraya örtüsü yayılır, üstüne sofraya veya bir yükselti üstüne büyük bir sini konularak yemek yenilirdi. Sofraya büyükler bağdaş kurarak; kadınlar, gençler ve çocuklar diz üstü otururlardı. Sofraya önce çorba getirilirdi, sonra yemekler büyük servis kaplarıyla ortaya konurdu. Sofraya oturmadan ve kalktıktan sonra eller yıkanır. Ellerin yıkanması için leğen, sabun, ibrik, peşkir getirilirdi.

Eskiden sofranın merkezi babaydı. Anne çocukların arasına oturup onlara yardım eder. Sofra örtüsü yere yayılırdı. Sini tahtasının üzerine büyük yemek sinisi veya sofraya konurdu. Sininin çevresine minderler dizilirdi. Sofraya oturanlar sağ kol-

tures have diversified the cuisine. The main characteristic of Adana dishes is that they are oily, tomato-paste-based, spicy, and lamb-based.

Adana Table Manners

Adana cuisine is not just about cooking meals. The food containers, utensils used at the table, side dishes (salad, greens, etc.), drinks, bread, and the human relationships during mealtime are all part of this culture. There are specific rules for the table. Relationships and behaviors are determined down to the finest details. The smell of cooked food is not meant to reach the neighbor, and leftovers are not mentioned.

In Adana, in the past, a tablecloth was spread before meals to prevent crumbs from spreading around the room. A large tray was placed on the tablecloth or on a pedestal, and the meal was eaten from there. Elders sat cross-legged at the table; women, youth, and children sat on their knees. Soup was served first at the table, followed by main dishes served in large serving bowls. Hands were washed before sitting at the table and after rising. A basin, soap, jug, and towel were brought



İtalyan aşçılar kıymayı zırhla hazırlıyor.
Italian chefs prepare minced meat with armor

for washing hands.

In the past, the center of the table was the father. The mother would sit among the children and help them. The tablecloth was spread on the floor. A large meal tray or table was placed on the tray board. Cushions were placed around the tray. Those sitting at the table would sit cross-legged with their right arm facing the table. The water pitcher was on the tablecloth. The meal was eaten from the same dish. If someone drank water, the meal would be paused until they finished, to ensure fairness. Separate tables were set up for men, women, and children at dinners given to close relatives, friends, and neighbors. The meal would start with the head of the table's blessing. The meal would end with eating dessert. A short table prayer would be recited after the meal. Young people would brew coffee for the guests.

We see that Adana dishes mainly consist of three sources: plants, meats, and dough. Bread is the main food substance in Adana cuisine. Pastry dishes are at the forefront of the dish varieties. Kebab varieties are frequently prepared. There are many types of vegetable dishes, which are cooked with meat, onions, tomatoes, and tomato paste. Vegetables are not served boiled next to meat. Great importance is given to fat, and besides the fats obtained from milk, internal and tail fats are also used.

Adana cuisine is being restructured without deviating from its essence and without becoming corrupted to suit the taste of modern people. The new Adana cuisine can only be built on the old culinary culture that is well learned and practiced. When we say Adana cuisine, we mean the foods that provide sustenance to the people living in Adana, the beverages, and the tools and techniques used in their preparation, cooking, and storage.

ları sofraya dönük çapraz otururlardı. Su sürahisi yerde sofraya örtüsünün üzerindedir. Aynı kaptan yenirdi. Su için biri olursa suyu bitene kadar yemeğe ara verilip hakkı korunurdu. Genellikle yakın akrabalara, arkadaşlara, komşulara verilen davetlerde erkekler, kadınlar ve çocuklar için ayrı sofralar kurulurdu. Yemek sofraya büyüğünün besmelesiyle başlardı. Yemek tatlıyken sona ererdi. Yemek bitiminde kısa bir sofraya duası okunurdu. Gençler konuklara kahve pişirirdi.

Adana yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç kaynaktan oluştuğunu görmekteyiz. Adana mutfağında ana yiyecek maddesi ekmektir. Hamur işi yemekler yemek çeşitlerinin başında gelmektedir. Kebab çeşitleri çok sık pişirilmektedir. Pek çok sebze yemeği çeşidi vardır. Bunlar etli, soğanlı, domatesli, salçalı olarak pişirilmektedir. Sebzeler haşlanmış olarak et yanına konmaz. Yağa çok önem verilir, sütten elde edilen yağların yanı sıra iç ve kuyruk yağları da kullanılır.

Adana mutfağı günümüz insanının beğenisine uygun olarak özünden sapmadan yozlaşmadan yeniden yapılanmaktadır. Yeni Adana mutfağı ancak iyi öğrenilen ve uygulanan eski mutfak kültürü üzerine inşa edilebilir. Adana mutfağı denilince Adana'da yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler, içecekler ve bunların hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması için kullanılan araç gereç ve teknikler anlaşılır.

Şef Fatma Çıkla Anısına

In Memory of Chef Fatma Çıkla



13

Çukurova Aşçılar Derneği 2. Başkanı ve Türkiye Aşçılar Federasyonu Yönetim Kurulu üyesidir. Seyhan Halk Eğitim Merkezi, Mersin Çıraklık Okulu Aşçılık Kursu ve Evliya Çelebi Uygulama Otel vb. kurslarda usta öğretici olarak görev yapmıştır. Yemek yarışmalarından elde ettiği çok sayıda ödülü bulunmaktadır. “Geleneksel Adana Yemekler” üzerine uzmanlığı olan Fatma Çıkla'nın, 1998 yılında yayınlanan ve hazırlamış olduğumuz bu kitabın da temel kaynakları arasında yer alan, “Çukurova Yemekler” isimli bir de kitabı bulunmaktadır.

“Adana'nın Unutulan Lezzetleri” kapsamında yürüttüğümüz projede; kursiyer eğitim, saha çalışmaları ve İtalyan ortaklarımızla gerçekleştirdiğimiz organizasyonlarda, eğitmen şef olarak projeye çok kıymetli katkılar sağlamıştır. “Geçmişten Günümüze Adana Lezzetleri” isimli kitabımızın hazırlanmasında büyük emeği geçen ve tamamlanması aşamasında kaybettiğimiz, Şef Fatma Çıkla'yı minnet ve rahmetle anıyoruz.

He is the 2nd President of Çukurova Cooks Association and a member of the Board of Directors of the Turkish Chefs Federation. Seyhan Public Education Center, Mersin Apprenticeship School Cooking Course and Evliya Çelebi Practice Hotel etc. He served as a master instructor in courses. He has many awards from cooking competitions. Fatma Çıkla, who specializes in “Traditional Adana Dishes”, also has a book titled “Çukurova Meals”, published in 1998, which is among the main sources of this book we have prepared.

In the project we carried out within the scope of “Forgotten Flavors of Adana”; He made valuable contributions to the project as an instructor chef in trainee training, field studies and in the organizations we organized with our Italian partners. We commemorate with gratitude and mercy Chef Fatma Çıkla, who contributed greatly to the preparation of our book titled “Adana Flavors from Past to Present” and who we lost during the completion phase.



14

Tren Garı Seyhan

İstasyon, 1912 yılında hizmete girmiştir ve Adana - Mersin demiryolu ve Adana - Halep demiryolunun başlangıç noktasıdır.

Bu demiryolunun ilk yapımı ve işletmesi 1883 yılında İngilizlere verilmiştir. 1903 yılında İstanbul - Bağdat demiryolunun yapım ve işletme hakkının Almanlara verilmesinden sonra gar binası kentin kuzeyine, bugünkü yerine taşınmıştır.

1 Ocak 1929 tarihinde Türkiye Cumhuriyeti hükümeti tarafından alınan demiryollarının millileştirilmesi kararı kapsamında kamulaştırılmış, TCDD adını alacak olan Devlet Demiryolları Umum Müdürlüğü'ne devredilmiştir.

Train Station Seyhan

The station was put into service in 1912 and is the starting point of the Adana - Mersin railway and the Adana - Aleppo railway.

The initial construction and operation of this railway was given to the British in 1883. After the construction and operation rights of the Istanbul-Baghdad railway were given to the Germans in 1903, the station building was moved to the north of the city, to its current location. It was nationalized within the scope of the nationalization decision of the railways taken by the government of the Republic of Turkey on January 1, 1929, and was transferred to the General Directorate of State Railways, which will be named TCDD.

İçindekiler

Sunuş	7
Adana Mutfak Kültürü	9
Şef Fatma Çıkla Anısına	13
<i>Tren Garı - Seyhan</i>	14
Çorbalar	
Tarhana Çorbası	22
İşkembe Çorbası	23
Cimcime	24
Yüksük Çorbası	25
Topalak	26
Yeşil Mercimek Çorbası	27
Dul Avrad Çorbası	28
Kamhi (Hayır) Çorbası	29
Yoğurtlu Ispanak Çorbası	30
Katma (Soğuk) Çorba	31
Gerdan Paçası	32
Sütlü Sebze Çorbası	33
Bulgurlu Sütlü Çorba	34
Bamya Çorbası	35
Toyga (Toğa)	36
Arap Çorbası	37
Yoğurtlu Pirinç Çorbası	38
Tavuk Çorbası	39
Tirşik	40
Kelle Paça	41
Mantar Paça	42
Ispanak Başı	43
Para Para	44
Döğme Çorbası	45
Bulgur Çorbası	46
Taze Fasulye Çorbası	47
Sütlü Çorba	48
Kabak Çorbası	49
Kara Çorba	50
Yoğurtlu Köfteli Çorba	51
<i>Anavarza Kalesi - Kozan</i>	52
Sıralı Çorba	53
Analı Kızlı	54
Zillir Çorbası	56
Madak Çorbası	57
Malta Çorbası	58
Mahluta (Mercimek Çorbası)	59
Soğuk Ayran Aşı Çorbası	60
Lepe	61
<i>Yılan Kale - Ceyhan</i>	62
İçli Köfte	
İçli Köfte	64
Cevizli İçli Köfte	65
Ispanaklı İçli Köfte	66
Tarhanalı İçli Köfte	67
Arap Usulü İçli Köfte	68
<i>Feki Kalesi</i>	70

Index

<i>Introduction</i>	
<i>Adana Culinary Culture</i>	
<i>In Memory of Chef Fatma Çıkla</i>	
<i>Train Station - Seyhan</i>	
Soups	
<i>Tarhana Soup</i>	
<i>Tripe Soup</i>	
<i>Jimjime</i>	
<i>Thimble Soup</i>	
<i>Topalac</i>	
<i>Green Lentil Soup</i>	
<i>Dul Avrad Soup</i>	
<i>Kindness Soup</i>	
<i>Spinach Soup with Yoghurt</i>	
<i>Cold Soup</i>	
<i>Gerdan Pacha</i>	
<i>Milk Vegetable Soup</i>	
<i>Bulgur Milk Soup</i>	
<i>Gombo</i>	
<i>Toyga</i>	
<i>Arabian Soup</i>	
<i>Rice Soup with Yoghurt</i>	
<i>Chicken Soup</i>	
<i>Tyrshyk</i>	
<i>Kelle Pacha</i>	
<i>Mushroom Trotter</i>	
<i>Spinach Head</i>	
<i>Para Para</i>	
<i>Dogme Soup</i>	
<i>Bulgur Soup</i>	
<i>Green Bean Soup</i>	
<i>Soup with Milk</i>	
<i>Zucchini Soup</i>	
<i>Black Soup</i>	
<i>Meatball Soup with Yogurt</i>	
<i>Anavarza Castle - Kozan</i>	
<i>Line Soup (Groom Soup)</i>	
<i>Mother and Daughter</i>	
<i>Zillir Soup</i>	
<i>Madak Soup</i>	
<i>Maltese Soup</i>	
<i>Rustic Red Lentil Soup</i>	
<i>Cold Yoghurt Soup</i>	
<i>Lepe</i>	
<i>Snake Fort - Ceyhan</i>	
Kibbeh	
<i>Stuffed Meatballs</i>	
<i>Stuffed Meatballs with Walnuts</i>	
<i>Spinach Stuffed Meatballs</i>	
<i>Tarhana Stuffed Meatballs</i>	
<i>Arabic Style Stuffed Meatballs</i>	
<i>Feki Castle</i>	

Mantı Yemekleri

Adana Mantısı (Gül Mantı)	72
Kıymalı Mantı	74
Yoğurtlu Mantı	75
Çerkez Mantısı	76
Tatar Mantısı	77
<i>Varda Köprüsü</i>	<i>78</i>

Börek/Ekmek

Köy Böreği	80
<i>Seyhan Baraj Gölü</i>	<i>81</i>
<i>Kozan Göller Yaylası</i>	<i>81</i>
Peynirli Börek	82
Kıymalı Sarma Böreği	83
Kıymalı Sac Böreği	84
Gül Böreği	85
Adana Usulü Su Böreği	86
Tahinli Ispanaklı Börek	87
Ispanaklı Sac Böreği	88
Sıkma	89
Lahmacun	90
Peynirli Pide	91
Ekşi Mayalı Göçmen Ekmeği	92
Kül Çöreği	93
Kakırdaklı Ekmek	94
İrmik Köftesi	95
Katran (Sedir) Mantarı Böreği	96
<i>Hoşkadem Camii</i>	<i>97</i>
<i>Hurmali Konak</i>	<i>97</i>
<i>Saimbeyli Kalesi</i>	<i>98</i>

Salatalar

Adana Usulü Ezme Salata	100
Adana Usulü Soğan Salatası	101
Yeşil Zeytin Salatası	102
Kömeç (Süllüm)	103
Vardabit	104
<i>Kurtkulağı Kervansarayı</i>	<i>105</i>
Kısır	106
Ovalamaç	107
Çöreği Salata	108
Humus	109
Babagannuş	110
Pişmiş Soğan Salatası	111
Tahinli Turp Salatası	112
Tahinli Yoğurtlu Meze	113
<i>Obruk Şelalesi</i>	<i>114</i>

Pilav

Afgan Pilavı	116
Mercimekli Bulgur Pilavı	117
Etlı Nohutlu Dövme Pilavı	118
Etlı Bulgur Pilavı	119
Pirinç Pilavı	120
Şehriyeli Pirinç Pilavı	121
Domatesli Bulgur Pilavı	122
Kabaklı Bulgur Pilavı	123

Ravioli Dishes

<i>Adana Ravioli (Rose Ravioli)</i>	
<i>Minced Meat Ravioli</i>	
<i>Yogurt Ravioli</i>	
<i>Circassian Ravioli</i>	
<i>Tatar Ravioli</i>	
<i>Varda Bridge</i>	

Pastry/Bread

<i>Village Pastry</i>	
<i>Seyhan Dam Lake</i>	
<i>Kozan Lakes Plateau</i>	
<i>Cheesy Pastry</i>	
<i>Minced Meat Pastry</i>	
<i>Minced Pastry</i>	
<i>Rose Pastry</i>	
<i>Adana Water Pastry</i>	
<i>Tahini Spinach Pastry</i>	
<i>Spinach Pastry</i>	
<i>Sykma</i>	
<i>Lahmacun</i>	
<i>Cheese Pita</i>	
<i>Sourdough Immigrant Bread</i>	
<i>Ash Bun</i>	
<i>Caraway Bread</i>	
<i>Semolina Patties</i>	
<i>Matsutake Mushroom Pastry</i>	
<i>Hoşkadem Camii</i>	
<i>Hurmali Konak</i>	
<i>Saimbeyli Castle</i>	

Salads

<i>Adana Style Paste Salad</i>	
<i>Adana Style Onion Salad</i>	
<i>Green Olive Salad</i>	
<i>Komech</i>	
<i>Vardabit</i>	
<i>Kurtkulagi Caravanserai</i>	
<i>Kısır</i>	
<i>Ovalamach</i>	
<i>Bun Salad</i>	
<i>Humus</i>	
<i>Baba Ghanoush</i>	
<i>Cooked Onion Salad</i>	
<i>Radish Salad with Sesame Paste</i>	
<i>Appetizer with Sesame Paste and Yoghurt</i>	
<i>Obruk Waterfall</i>	

Rice

<i>Afghan Rice</i>	
<i>Bulgur Pilaf with Lentils</i>	
<i>Fried Rice with Meat and Chickpeas</i>	
<i>Bulgur Pilaf with Meat</i>	
<i>Pilaf</i>	
<i>Vermicelli Rice</i>	
<i>Bulgur Pilaf with Tomatoes</i>	
<i>Zucchini Bulgur Pilaf</i>	

Ispanaklı Bulgur Pilavı	124	<i>Bulgur Pilaf with Spinach</i>
<i>Adana Sultan Pamuğu</i>	125	<i>Adana Sultan Cotton</i>
<i>Pozantı Belemelik Yaylası</i>	125	<i>Pozantı Belemelik Plateau</i>
Dövme Lepesi	126	<i>Lepe</i>
Köfteli Pilav	127	<i>Pilaf with Meatballs</i>
Tavuklu Dövme Pilavı	128	<i>Chicken Rice</i>
Domatesli Pirinç Pilavı	129	<i>Rice Pilaf with Tomatoes Rice</i>
Simit Aşı	130	<i>Simit Vaccine</i>
Kapama Pilavı	131	<i>Kapama Rice</i>
Kuskus Pilavı	132	<i>Kuskus Pilaf</i>
Kuru Patlıcan, Domates ve Biberli Döğme Pilavı	134	<i>Fried Eggplant, Tomato and Pepper Fried Rice</i>
Kozan Kilikya Manastırı	135	<i>Kozan Cilician Monastery</i>
<i>Kozan Kalesi</i>	135	<i>Kozan Castle</i>
<i>Ulu Camii</i>	136	<i>Grand Mosque</i>

Bulgurlu Köfteler

Mercimekli Köfte	138
Çiğ Köfte	139
Tahinli Çiğ Köfte	140
Patatesli Çiğ Köfte	141
Yumurtalı Çiğ Köfte	142
Fellah Köftesi	143
Sarımsaklı Fıstık Köfte	144
Çiğ Köfte Kızartması	145
<i>Şar Kırık Kilise</i>	146

Kebaplar

Adana Kebap	148
Kazbaşı Kebabı	149
Kozan Usulü Ciğer Kebabı	150
Sarımsaklı Tavuk Izgara	151
Ciğer Kavurma	152
<i>Feke Tapan Bıçakları</i>	153
<i>Feke Kara Kilise ve Feke Kalesi</i>	153
Eşkiya Kebabı	154
Kozan Tas Kebabı	155
Cağ Kebabı (Şips)	156
Arap Tava	157
<i>Yumurtalık İskeleye ve Kalesi</i>	158

Dolma / Sarma

Etlı Ebegümeci Sarması	160
Etlı Yaprak Sarması	161
Etlı Lahana Sarması	162
Adana Usulü Biber Dolması	163
Nohutlu Kuru Dolma	164
Nohutlu Kabak Dolması	165
Bamya Dolması	166
Mumbar Dolması	167
Şırdan Dolması	168
Gerdan Dolması	169
Tavuk Dolma	170
Böğür Dolma	171
Kabak Çiçeği Dolması	172
Karın Dolma	173
Papara	174
Tahinli Adana Sarması	175
<i>Taş Köprü</i>	176

Bulgur Ball

<i>Lentil Meatballs</i>
<i>Raw Meatballs</i>
<i>Raw Meatballs with Tahini</i>
<i>Raw Meatballs with Potatoes</i>
<i>Raw Meatballs with Egg</i>
<i>Fellah Meatballs</i>
<i>Garlic Peanut Meatballs</i>
<i>Fried Raw Meatballs</i>
<i>Şar Kırık Church</i>

Kebabs

<i>Adana Kebab</i>
<i>Kazbashi Kebab</i>
<i>Kozan Style Liver Kebab</i>
<i>Grilled Garlic Chicken</i>
<i>Roasted Liver</i>
<i>Feke Tapan Knives</i>
<i>Feke Black Church and Feke Castle</i>
<i>Eshkia Kebab</i>
<i>Kozan Tas Kebab</i>
<i>Cagh Kebab</i>
<i>Arabian Pan</i>
<i>Yumurtalık Pier and Castle</i>

Stuffed / Wrapped

<i>Meaty Mallow Wrap</i>
<i>Stuffed Leaves with Meat</i>
<i>Stuffed Cabbage with Meat</i>
<i>Adana Style Stuffed Peppers</i>
<i>Dried Stuffed Chickpeas</i>
<i>Stuffed Zucchini with Chickpeas</i>
<i>Stuffed Okra</i>
<i>Mumbar Chickpeas</i>
<i>Shirdan Chickpeas</i>
<i>Gerdan Chickpeas</i>
<i>Chicken Chickpeas</i>
<i>Flank Chickpeas</i>
<i>Stuffed Zucchini Flowers</i>
<i>Stuffed Tripe</i>
<i>Papara</i>
<i>Stuffed Cabbage Leaves with Sesame Paste</i>
<i>Stone Bridge</i>

Etlı ve Sebzeli Yemekler

Beyin Haşlama	178	<i>Brain Boiled</i>
Dil Haşlama	179	<i>Boiled Tongue</i>
Kayısılı Gerdan	180	<i>Apricot Gerdan</i>
Gerdan Haşlama	181	<i>Gerdan Boiled</i>
Veyke	182	<i>Veyke</i>
Kabak Çintmesi	183	<i>Zucchini with Tomatoes</i>
Patlıcan Oturtma	184	<i>Stuffed Eggplant with Meat</i>
Tavuklu Sulu Patates	185	<i>Juicy Potatoes with Chicken</i>
Patlıcan Güveç	186	<i>Eggplant Casserole</i>
Etlı Taze Fasulye	187	<i>Green Beans with Meat</i>
Etlı Pırasa	188	<i>Leek with Meat</i>
Tavuklu Patlıcan Tava	189	<i>Fried Eggplant with Chicken</i>
Söğürmeli Zeytinli Pirzola	190	<i>Chops With Olives</i>
Karniyarik	191	<i>Meaty Eggplant</i>
Adana Usulü Kuru Fasulye	192	<i>Adana Style Dried Beans</i>
Herese	193	<i>Herese</i>
Kekikli Tavuk	194	<i>Thyme Chicken</i>
Ekşili Köfte	195	<i>Sour Meatballs</i>
Çerkez Tavuğu	196	<i>Circassian Chicken</i>
Üzümlü	197	<i>Raisin</i>
Ekşili Etlı Nohutlu Pırasa	198	<i>Sour Leek with Meat and Chickpeas</i>
Etlı Domates Silkmesi	199	<i>With Meat and Tomato</i>
Ekşili Nohutlu Bamyası	200	<i>Sour Okra with Chickpeas</i>
Siyadi Bulgur	201	<i>Rice with Fish</i>
Çöç	202	<i>Chouch</i>
Yeşil Mercimekli Ispanak Kökü	203	<i>Spinach Root with Green Lentils</i>
Patlıcan Dilme	204	<i>Shredded Eggplant</i>
Baş Kavurma	205	<i>Fried Eggplant Stem</i>
Ekşi Soslu Patates Kızarması	206	<i>Fried Potatoes with Sour Sauce</i>
Çiriş	207	<i>Asphodelus</i>
<i>Ala Kapi</i>	<i>208</i>	<i>AlaKapi</i>

Meaty and Vegetable Dishes

<i>Brain Boiled</i>
<i>Boiled Tongue</i>
<i>Apricot Gerdan</i>
<i>Gerdan Boiled</i>
<i>Veyke</i>
<i>Zucchini with Tomatoes</i>
<i>Stuffed Eggplant with Meat</i>
<i>Juicy Potatoes with Chicken</i>
<i>Eggplant Casserole</i>
<i>Green Beans with Meat</i>
<i>Leek with Meat</i>
<i>Fried Eggplant with Chicken</i>
<i>Chops With Olives</i>
<i>Meaty Eggplant</i>
<i>Adana Style Dried Beans</i>
<i>Herese</i>
<i>Thyme Chicken</i>
<i>Sour Meatballs</i>
<i>Circassian Chicken</i>
<i>Raisin</i>
<i>Sour Leek with Meat and Chickpeas</i>
<i>With Meat and Tomato</i>
<i>Sour Okra with Chickpeas</i>
<i>Rice with Fish</i>
<i>Chouch</i>
<i>Spinach Root with Green Lentils</i>
<i>Shredded Eggplant</i>
<i>Fried Eggplant Stem</i>
<i>Fried Potatoes with Sour Sauce</i>
<i>Asphodelus</i>
<i>AlaKapi</i>

Balıklar

Palamut Izgara	210	<i>Grilled Bonito</i>
Çupra (Çipura) Kızartması	211	<i>Sea Bream Fries</i>
Et Balığı Kızartması	212	<i>Fry Fish</i>
Mercan Balığı Dolması	213	<i>Stuffed Coral Fish</i>
Et Balığı Sarması	214	<i>Wrapped Fish</i>
Levrek Fırında	215	<i>Sea Bass in the Oven</i>
Dil Balığı Buğulama	216	<i>Steamed Sole Fish</i>
Yılan Balığı	217	<i>The Eel</i>
<i>Musa Balı Konağı</i>	<i>218</i>	<i>Musa Bali Mansion</i>

Fishes

<i>Grilled Bonito</i>
<i>Sea Bream Fries</i>
<i>Fry Fish</i>
<i>Stuffed Coral Fish</i>
<i>Wrapped Fish</i>
<i>Sea Bass in the Oven</i>
<i>Steamed Sole Fish</i>
<i>The Eel</i>
<i>Musa Bali Mansion</i>

Tatlılar

Sarı Burma	220	<i>Sultan's Dessert</i>
Taş Kadayıf	221	<i>Adana's Stuffed Dessert</i>
Halka Tatlı	222	<i>Ring Dessert</i>
Hurmacık	223	<i>Hurmacik</i>
Lokma	224	<i>Turkish Donut</i>
Kaymaklı Kadayıf	225	<i>Creamy Kadayif</i>
Haşhaşlı Tatlı	226	<i>Poppy Seed Dessert</i>
Karakuş	227	<i>Black Bird Dessert</i>
Künefe	228	<i>Kunefe</i>
Şam Tatlı	229	<i>Damask Dessert</i>
Peynirli İrmik Helvası	230	<i>Semolina Halva with Cheese</i>
Un Helvası	231	<i>Flour Halva</i>

Desserts

<i>Sultan's Dessert</i>
<i>Adana's Stuffed Dessert</i>
<i>Ring Dessert</i>
<i>Hurmacik</i>
<i>Turkish Donut</i>
<i>Creamy Kadayif</i>
<i>Poppy Seed Dessert</i>
<i>Black Bird Dessert</i>
<i>Kunefe</i>
<i>Damask Dessert</i>
<i>Semolina Halva with Cheese</i>
<i>Flour Halva</i>

Portakal Çiçeği Reçeli	232	<i>Orange Blossom Jam</i>
Turunç Reçeli	233	<i>Bergamot Jam</i>
Domates Tatlısı	234	<i>Tomato Dessert</i>
Elma Dolması	235	<i>Stuffed Apple</i>
Şeftali Tatlısı	236	<i>Peach Dessert</i>
Patlıcan Tatlısı	237	<i>Eggplant Dessert</i>
Kabak Tatlısı	238	<i>Pumpkin Dessert</i>
Hurma Dolması	239	<i>Stuffed Dates</i>
Aşure	240	<i>Ashura</i>
Cezerye	241	<i>Cezerye Dessert</i>
Teleme	242	<i>Teleme</i>
Bici Bici	243	<i>Biji Biji</i>
İncirli Çörek	244	<i>Figgy Bun</i>
Kerebiç	245	<i>Kerebich</i>
Mamul	246	<i>Mamul</i>
Bayram Kömbesi	247	<i>Kombe</i>
Kaynar	248	<i>Kaynar</i>
Şeker Sucuğu	249	<i>Sugar Sausage</i>
Turunç Ekşisi	250	<i>Orange Sour</i>
Pekmezli Yumurta	251	<i>Molasses Eggs</i>
Pekmezli Tatlı	252	<i>Molasses Dessert</i>
Pekmezli Kaçamak	253	<i>Molasses Escapade</i>
Yağlı Ballı	254	<i>Oily Honey</i>
Ayva Hoşafı	255	<i>Quince Compote</i>
Kayısı Hoşafı	256	<i>Apricot Compote</i>
Elma Hoşafı	257	<i>Apple Compote</i>
Kuru Üzüm Hoşafı	258	<i>Raisin Compote</i>
İncir Hoşafı	259	<i>Fig Compote</i>
Bandırma	260	<i>Bandırma (Dipping)</i>
Üzüm Pestili	261	<i>Dried Grape Roll-Up</i>
Limon Kabuğu Reçeli	262	<i>Lemon Peel Jam</i>
Hoppak Fos İncir Reçeli	263	<i>Hoppak Raw Fig Jam</i>
Kırma Tatlısı	264	<i>Kırma Sweet</i>
Dolaz (Mısır Dolazı)	265	<i>Corn Dolaz</i>
Ev Baklavası	266	<i>Homemade Baklava</i>
Kadayıf Tatlısı	267	<i>Kadayif</i>
<i>Karesis Kalesi</i>	<i>268</i>	<i>Karesis Castle</i>

İçecekler

Aşlama	270	<i>Ashlama</i>
Misis Ayrarı	271	<i>Ayran</i>
Şalgam	272	<i>Shalgam</i>
Eşli Şurup (Şerbet)	273	<i>Paired Syrup</i>
<i>Saimbeyli Manastırı</i>	<i>274</i>	<i>Saimbeyli Monastery</i>

Yöresel Ürünler

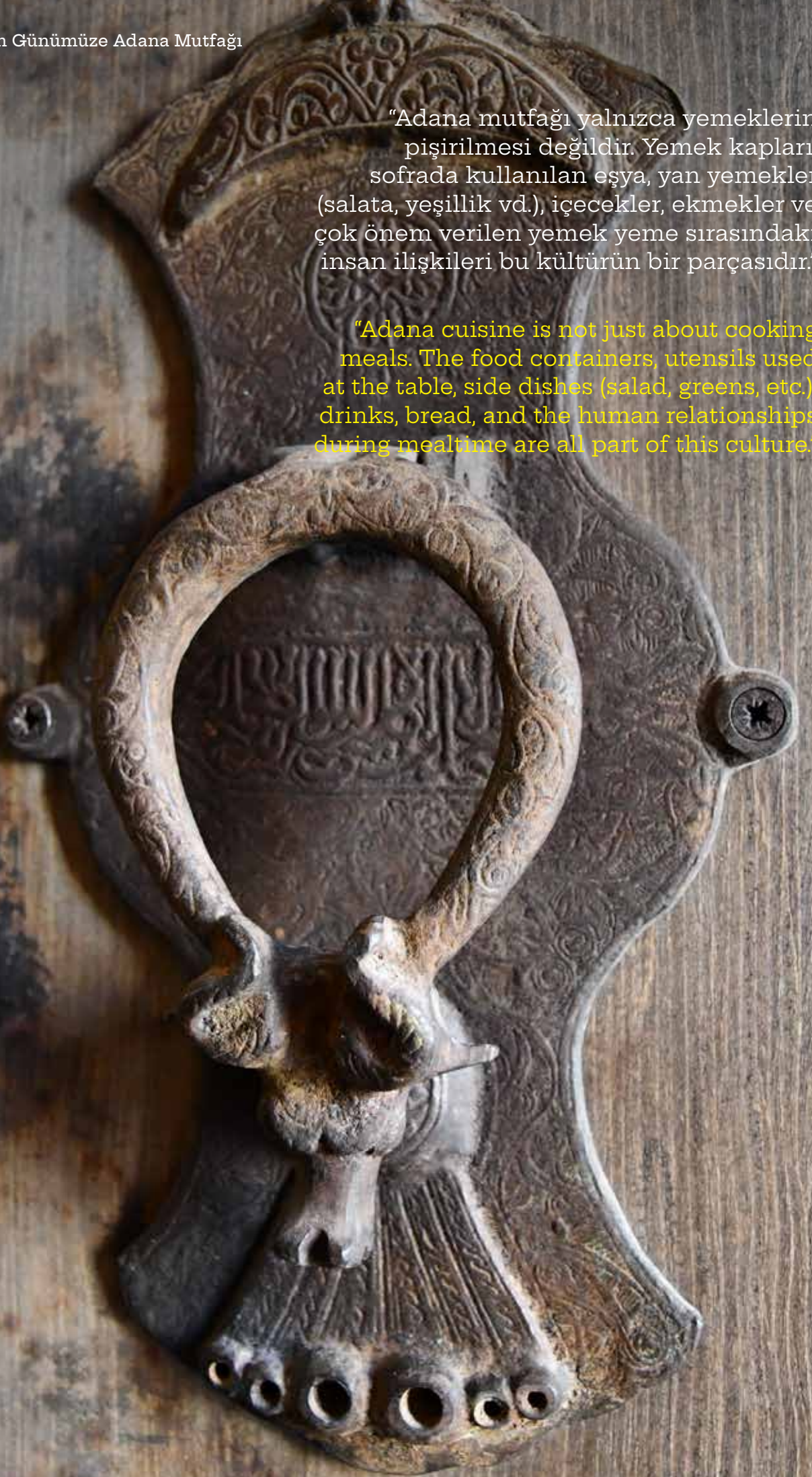
İrişkin (Et Sucuğu)	276	<i>Irishkin (Meet Bologna Sausage)</i>
Soslu Süs Biberi Turşusu	277	<i>Pickled Ornamental Peppers with Sauce</i>
Nar Ekşisi	278	<i>Pomegranate Syrup</i>
Hurma Kuru	279	<i>Dried Dates</i>
<i>Kara Killise</i>	<i>280</i>	<i>Black Church</i>

Saha Çalışmaları**281 Field Studies**

KAYNAKLAR	314	<i>RESOURCES</i>
-----------	-----	------------------

“Adana mutfağı yalnızca yemeklerin pişirilmesi değildir. Yemek kapları, sofrada kullanılan eşya, yan yemekler (salata, yeşillik vd.), içecekler, ekmekler ve çok önem verilen yemek yeme sırasındaki insan ilişkileri bu kültürün bir parçasıdır.”

“Adana cuisine is not just about cooking meals. The food containers, utensils used at the table, side dishes (salad, greens, etc.), drinks, bread, and the human relationships during mealtime are all part of this culture.”





Çorbalar Soups

Tarhana Çorbası Tarhana Soup



22

Malzemeler

2 su bardağı tarhana
6 su bardağı et suyu
1 soğan
1 limon suyu
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, nane, kırmızı biber

Ingredients

2 cups tarhana
6 cups beef broth
1 onion
1 lemon juice
1/2 tea cup olive oil
Salt, mint, paprika

Hazırlanışı

Tarhana ıslanır, iyice yıkanıp suyu süzülür. Bir tencerede et suyu, tarhana ve tuz kaynatılır. Pişince ocaktan alınır. Bir tavada zeytinyağına soğan eklenerek kavrulur. Nane ve kırmızı biber ilave edilerek çorbanın üzerine eklenir.

Tarhana çorbasının servisi üzerine limon suyu ilave edilerek yapılmaktadır.

Preparation

Tarhana is wetted, washed thoroughly and drained. Boil broth, tarhana and salt in a saucepan. Take it out of the oven when cooked. In a pan, add onion to the vegetable oil and fry it. Mint and red pepper are added on the soup.

Tarhana soup is served by adding lemon juice on it.

İşkembe Çorbası Tripe Soup



23

Malzemeler

1 kuzu işkembe
1/2 çay bardağı zeytinyağı
5-6 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
10 bardak su
Tuz, karabiber

Ingredients

1 lamb tripe
1/2 tea cup olive oil
5-6 cloves garlic
2 tablespoons flour
10 cups water
Salt, black pepper

Hazırlanışı

İşkembe, yıkanır ve 1 saat sirkeli suda bekletilir. İnce ince doğranan işkembe, tuz ilave edilen suda yaklaşık 1 saat kaynatılır. Pişmesinin ardından işkembenin suyu süzülür. Zeytinyağı ile un kavrulur, üzerine soğuyan işkembenin suyu yavaş yavaş eklenir ve ardından işkembe ve dövülmüş sarımsaklar ve karabiber eklenir, 10 dk kaynatılır.

Terbiyesi için yoğurt, yumurta sarısı, limon ve un çırpılır çorbaya yavaş yavaş eklenir ve 10 dk kaynatılır. Üzerine pul biberli tereyağı sosu eklenir. İsteğe bağlı olarak küp şeklinde kızarmış ekmekle servis edilir.

Preparation

The tripe is washed and kept in vinegar water for 1 hour. Thinly chopped tripe is boiled for about 1 hour in water with salt added. After cooking, the water of the tripe is filtered. The flour is roasted with olive oil, the cooled tripe juice is slowly added to it, and then the tripe, crushed garlic and black pepper are added, and boiled for 10 minutes.

For its roux, yoghurt, egg yolk, lemon and flour are whisked, slowly added to the soup and boiled for 10 minutes. Add the chili pepper butter sauce on it. It is optionally served with diced fried bread.

Cimcime JimJime



Malzemeler

1 su bardağı bulgur
1,5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 yumurta
1 deste ıspanak
5-6 diş sarımsak
1/2 kg süzme yoğurt
6 su bardağı et suyu,
1 bardak pişmiş nohut
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
bir tutam tuz

Ingredients

1 cup bulgur
1,5 cups flour
1 cup water
1 egg
1 bunch spinach
5-6 cloves garlic
1/2 kg strained yoghurt
6 cup beef broth
1 cup boiled chickpeas
1 egg yolk
1 tablespoon flour
1 tablespoon butter
1 teaspoon mint,
1 teaspoon paprika
a pinch salt

Hazırlanışı

Bulgur, su ile ıslatılarak 10 dk bekletilir. Tuz ve yumurta ilave edilerek iyice yoğrulur. Ardından un eklenir, avuçlar ıslatılarak yoğurmaya devam edilir. Nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlanır ve hafif unlu bir tepsiye dizilir. Diğer taraftan et suyu ve nohut bir tencereye alınarak kaynatılır. İyice yıkanmış ve incecik doğranmış ıspanaklar tencereye eklenir. Kısık ateşte kaynatmaya devam edilir. Ardından köfteler eklenir. 10 dakika daha kaynadıktan sonra yoğurt, un ve yumurta sarısı ile terbiyelenir. Dövülmüş sarımsak ilave edilir. Başka bir tavada tereyağı, nane ve kırmızı biber kaynatılarak çorbanın üzerine eklenir. 10 dakika bekletildikten sonra servis edilir.

Preparation

Bulgur is soaked with water and left for 10 minutes. Add salt and egg and knead well. Then flour is added, the palms are wet and kneading is continued. Round meatballs the size of chickpeas are prepared and placed on a lightly floured tray. On the other hand, broth and chickpeas are boiled in a pot. Thoroughly washed and finely chopped spinach is added to the pot. It is continued to boil over low heat. Then the meatballs are added. After boiling for 10 more minutes, it is rouxed with yoghurt, flour and egg. Add crushed garlic. In another pan, butter, mint and red pepper are boiled and burned on the soup. It can be served after waiting for 10 minutes.

Yüksük Çorbası Thimble Soup



Malzemeler

1/4 kg kıyma
5 su bardağı et suyu
1/2 kg un
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yumurta
2 limon suyu
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı salça
1 domates (rendelenmiş)
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kekik
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1/4 kg minced meat
5 cups beef broth
1/2 kg flour
1 cup boiled chickpeas
1 egg
2 lemons juice
1 cup water
1 teaspoon tomato paste
1 tomato (grated)
1 teaspoon dry mint
1 teaspoon dry thyme
1/2 tea cup olive oil
Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Un, su, tuz ve yumurta ile katı bir hamur yapılarak mantı hamuru kalınlığında açılır. Dikiş yüksüğü ile yuvarlak parçalar halinde kesilir ve 5 dk fırınlanır. Diğer taraftan kıyma, tuz, karabiber ve kırmızı biber karıştırılır. Nohut büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Zeytinyağı ısıtılır, salça ve domates eklenerek köfteler 5 dk kavrulur. Et suyu ve nohut bir tutam tuz ile kaynatılır. Kaynamakta olan et suyuna köfteler eklenerek 5 dk kaynatılır. Ardından hamurlar da eklenerek 5 dk daha kaynatılır. Üzerine nane ve kekik serpilerek ocaktan alınır.

Preparation

It is opened by making a solid dough with flour, water, salt and egg. It is cut into round pieces with sewing thimble and baked for 5 minutes. On the other hand, mix the ground beef, salt, black pepper and red pepper. Chickpea-sized meatballs are prepared and soaked in lemon juice. Olive oil is heated, tomato paste and tomato paste are added and roasted for 5 minutes. Broth and chickpeas are boiled with a pinch of salt. Meatballs are added to the boiling broth and boiled for 5 minutes. Then the dough is added and boiled for 5 more minutes. Sprinkle mint and thyme on it and take it out of the oven.

Topalak Topalac



26

Malzemeler

1/2 kg ince bulgur
 1/2 çay bardağı un
 1 çay bardağı haşlanmış nohut
 1 kaşık salça
 1 kaşık tereyağı
 1 limon suyu
 Tuz, nane, sarımsak
 Kırmızı biber

Ingredients

1/2 kg fine bulgur
 1/4 kg splitting
 1 cup boiled chickpeas
 1 tablespoon tomato paste
 1 tablespoon butter
 1 lemon juice
 Salt, mint, garlic
 Paprika

Hazırlanışı

Öncelikle bulgur ile un derin bir tepsiye alınır. Üzerine bir miktar sıcak su dökerek yoğrulur. Yoğrulan bu karışımdan parçalar aralık bilye şeklinde yuvarlanır. Topalak olarak isimlendirilen bu karışım kaynamış suya atılıp bir süre kaynatılır. Ardından, suya haşlanmış nohutlar da ilave edilerek iyice pişirilir. Başka bir tavada yağ, salça ve baharat karışımı kaynatılarak sos haline getirilir ve çorbaya eklenir. Limon eklenerek servis edilir.

İsteğe bağlı olarak kemikli etle de pişirilebilir.

Preparation

First of all, bulgur and cracked wheat are taken into a deep tray. It is kneaded by pouring some hot water on it. It is rolled into balls by taking pieces from this kneaded mixture. This mixture, called topalak, is thrown into boiling water and boiled for a while. Then, boiled chickpeas are added to the water and cooked thoroughly. In another pan, the butter, tomato paste and spice mixture is boiled, turned into a sauce and added to the soup. It is served with lemon. Optionally, it can also be cooked with meat with bones.

Yeşil Mercimek Çorbası Green Lentil Soup



27

Malzemeler

6 su bardağı et suyu
1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı pişmiş nohut
1 çay bardağı pirinç
1/2 çay bardağı zeytinyağı
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
4 su bardağı su
Tuz, karabiber

Ingredients

6 cups beef broth
1 cup green lentils
1 cup boiled chickpeas
1 tea cup rice
1/2 tea cup olive oil
4 cloves garlic
1 teaspoon pepper paste
4 cups water
Salt, pepper

Hazırlanışı

Mercimek ve pirinç 4 su bardağı su ile kaynatılır. Et suyu ve nohut eklenir. Ardından tuz ve karabiber ilave edilip pişirilir. Isıtılan yağa sarımsak ve salça eklenerek kavrulur.

Hazırlanan sos çorbaya dökülür.

Yeşil mercimek çorbası limon suyu eklenerek servis edilmektedir.

Preparation

Lentils and rice are boiled with 4 glasses of water. Add broth and chickpeas. Then salt and pepper are added and cooked. Garlic and pepper paste are added and roasted in the heated oil.

The prepared sauce is poured into the soup.

Green lentil soup is served by adding lemon juice.

Dul Avrad Çorbası Dul Avrad Soup



28

Malzemeler

1 su bardağı haşlanmış nohut
 1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
 1,5 çay bardağı erişte
 1 l sıcak su
 1 soğan
 3 diş sarımsak
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1 yemek kaşığı domates salçası
 Pul biber, nane
 Tuz

Ingredients

1 cup boiled chickpeas
 1 tea cup boiled green lentils
 1,5 tea cups noodles
 1 l hot water
 1 onion
 3 cloves garlic
 1 tablespoon chili paste
 1 tablespoon tomato paste
 Chili powder, mint
 Salt

Hazırlanışı

Soğan doğranır ve rengi değişinceye kadar yağda kavrulur. Biber ve domates salçası eklenir. Salça hafif kavrulduktan sonra sıcak su ilave edilir. Kullandığımız su, tavuk ya da et suyu olabilir. Su iyice kaynayınca içerisine yeşil mercimek, nohut ve erişte eklenerek üzerine sarımsaklar rendelenir. Erişteler pişince çorba hazır olur.

Pul biber ve nane ile servis edilir.

Preparation

Onion is chopped and fried in oil until the color of the onions changes. Add pepper and tomato paste. After the paste is slightly roasted, hot water is added. The water we use can be chicken or broth. When the water boils well, green lentils, chickpeas and noodles are added and the garlic is grated on it. The soup is ready when the noodles are cooked.

Served with chili powder and mint.

Kamhi (Hayır) Çorbası Kindness Soup



29

Malzemeler

1/2 kg gerdan eti
1/2 kg dövme
1 su bardağı nohut
2 kaşık tereyağı
Tuz, nane ve karabiber

Ingredients

1/2 kg neck meat
1/2 kg split wheat
1 cup chickpeas
2 spoons butter
Salt, mint and black pepper

Hazırlanışı

Bir gece önceden dövme ve nohut ıslatılır. Ertesi gün et ile birlikte tuz eklenerek pişirilir. Çorbanın suyu eksildikçe üzerine sıcak su eklenir. Et ve baklagiller piştikten sonra kemikler ayıklanır. Tüm malzemeler tahta kaşık ile kıvam alana kadar karıştırılır.

Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır. Tereyağı eritilir ve üzerine baharatlar eklenir. Çorbanın üzerine gezdirilir ve servis edilir.

Preparation

The split wheat and chickpeas are soaked the night before. The next day, it is cooked with the meat and boiled by adding salt. As the water of the soup decreases, hot water is added to it. After the meat and legumes are cooked, the bones are removed. Mix all the ingredients thoroughly with a wooden spoon. When it reaches the consistency of custard, it is taken from the stove.

Butter is melted and spices are added to it. Pour over the soup and serve.

Yoğurtlu Ispanak Çorbası

Spinach Soup with Yoghurt



30

Malzemeler

6 su bardağı et suyu
1 deste ıspanak
2 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yumurta
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
5-6 diş sarımsak
Nane, kırmızı biber, tuz

Ingredients

6 cups beef broth
1 bunch spinach
2 cups strained yogurt
1 cup boiled chickpeas
1 egg
1 tablespoon flour
1 tablespoon butter
5-6 cloves garlic
Mint, paprika, salt

Hazırlanışı

Et suyu, nohut ile kaynatılır ve tuz eklenir. Diğer taraftan yoğurt, yumurta ve un çırpılır. Et suyu karışımına ilave edilir. Kısık ateşte kaynatılır. İnce doğranmış ıspanak ve sarımsak tereyağında kavrulur. Kaynayan çorbaya eklenir.

Bu çorba, üzerine nane ve kırmızı biber serpilerek servis edilmektedir.

Preparation

The beef broth is boiled with chickpeas and salt is added. On the other hand, yoghurt, egg and flour are whisked. It is added to the broth mixture. It is boiled on low heat. Finely chopped spinach and garlic are fried in butter. It is added to the boiling soup.

This soup is served by sprinkling mint and paprika on it.

Katma (Soğuk) Çorba Cold Soup



31

Malzemeler

1 su bardağı dövme
1 su bardağı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Nane, pul biber, tuz

Ingredients

1 cup cracked wheat
1 cup strained yogurt
2 cloves garlic
1 tablespoon butter
Mint, chili powder, salt

Hazırlanışı

Süzme yoğurt, dövülmüş sarımsak ve tuz karıştırılır. Bir çay bardağı dövme su ile kaynatılır. Ardından dövme süzülerek yoğurt karışımına ilave edilir. Eritilen tereyağına nane ve pul biber eklenir. Karışımın üzerine dökülür.

Bu çorba soğuk servis edilmektedir.

Preparation

Strained yoghurt, crushed garlic and salt are mixed together. Boil a tea glass of split wheat water. Then the batter is filtered and added to the yoghurt mixture. Add mint and paprika to the melted butter. Pour over the mixture.

This soup is served cold.

Gerdan Paçası Gerdan Pacha



32

Malzemeler

2 kuzu gerdanı
10 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
5-6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
2 limon suyu
Karabiber, kırmızı biber, tuz

Ingredients

2 lamb necks
10 cup water
1 teaspoon olive oil 5-6 cloves garlic
1 tablespoon flour
2 lemons juice
Black pepper, paprika, salt

Hazırlanışı

Gerdanlar iyice yıkanarak birkaç saat suda bekletilir. Ardından suyu süzülür ve geniş bir tencereye alınır. Su ve bir tutam tuz ilave edilerek kaynatılır. Kaynatma işlemi kemikler ayrılıncaya kadar devam eder. Kemiklerin ayrılmasıyla et suyu alınır. Dövülmüş sarımsak, limon suyu, tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve kırmızı biber eklenir. Un zeytinyağında kavrulur. Pişmekte olan paçanın üzerine dökülür. 10 dk daha kaynatılır. Ocaktan alınır.

Bu çorba, kızarmış küçük ekmek parçaları ile servis yapılmaktadır.

Preparation

The necks are thoroughly washed and soaked in water for a few hours. Then the water is filtered and placed in a large pot. Add water and a pinch of salt and boil it. Boiling continues until the bones are separated. By separating the bones, the broth is taken. Add crushed garlic, lemon juice, salt, 1 teaspoon black pepper and paprika. The flour is roasted in olive oil. It is poured over the cooking piece. Boil for another 10 minutes. It is taken from the stove.

This soup is served with toasted small pieces of bread.

Sütlü Sebze Çorbası Milk Vegetable Soup



Malzemeler

6 su bardağı et suyu
1/2 kg küçük doğranmış kabak
1 patates
1 soğan
1 patlıcan
1 limon suyu
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber, nane, karabiber, tuz

Ingredients

6 cups beef broth
1/2 kg courgette, finely chopped
1 potato
1 onion
1 eggplant
1 lemon juice
4 cloves garlic
1 tablespoon flour
1 glass water milk
1/2 tea cup olive oil
1 tablespoon butter
Chili powder, mint, black pepper, salt

Hazırlanışı

Bir tencerede, küp şeklinde doğranan kabak, patates ve soğan zeytinyağı ile kavrulur. Et suyu ve tuz eklenerek pişirilir. Ardından süzülerek suyu alınır. Diğer taraftan tereyağı ile un kavrulur, süt eklenir, kaynatılır. Önceden süzülerek alınan sebze suyu karışımı ilave edilerek karıştırılır. Sarımsak ve limon suyu ilave edilir. Hazırlanan karışıma kızarmış patlıcan eklenir.

Bu çorba nane ve pul biber serpilerek servis edilmektedir.

Preparation

In a saucepan, diced zucchini, potatoes and onions are roasted with olive oil. It is cooked by adding broth and salt. Then it is filtered and the water is taken. On the other hand, butter and flour are roasted, milk is added and boiled. Add the vegetable juice mixture, which was previously filtered, and mix. Add garlic and lemon juice. Fried eggplant is added to the prepared mixture.

This soup is served with a sprinkling of mint and chili powder.

Bulgurlu Sütlu Çorba Bulgur Milk Soup



34

Malzemeler

1 kg süt
1 çay bardağı bulgur
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, nane, karabiber, pulbiber

Ingredients

1 kg milk
1 tea cup bulgur
1 tablespoon butter
Salt, mint, black pepper, chili powder

Hazırlanışı

Süt geniş bir tencereye alınarak kaynatılır. İri beyaz bulgur ve tuz ilave edilerek 5 dk pişirilir. Bir tavada tereyağı eritilir ve nane, karabiber ve pul biber eklenir.

Bu çorba hazırlanan sos karışımı eklenerek servis edilmektedir.

Preparation

Take the milk in a large pot and boil it. Add coarse white bulgur and salt and cook for 5 minutes. Heat the butter in a pan and add mint, black pepper and chili powder.

This soup is served by adding the prepared sauce mixture.

Bamya Çorbası Gombo



Malzemeler

1/4 kg küçük bamya
 1 demet taze sarımsak
 1 su bardağı zeytinyağı
 1 yemek kaşığı tereyağı
 6 su bardağı et suyu
 1 su bardağı pişmiş nohut
 1/2 kg süzme yoğurt
 1 yemek kaşığı un
 1 yumurta sarısı
 Karabiber, kırmızıbiber, nane
 Bir tutam tuz, fesleğen

Ingredients

1/4 kg small okra
 1 bunch fresh garlic
 1 cup olive oil
 1 tablespoon butter
 6 cups beef broth
 1 cup boiled chickpeas
 1/2 kg strained yogurt
 1 tablespoon flour
 1 egg yolk
 Black pepper, paprika, mint
 Pinch salt, basil

Hazırlanışı

Bir tencereye alınan et suyuna nohut ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Temizlenen bamyalar zeytinyağında kızartılır ve bir tabağa alınır. Kaynamaya başlayan et suyuna kızartılmış bamyalar eklenir. 15 dk daha kaynatılır. Diğer taraftan bir tavada yoğurt, un, tuz ve yumurta ile çorbanın terbiyesi hazırlanır.

Bamyaların pişmesiyle birlikte çorbanın terbiyesi ilave edilir. Bir tavaya tereyağı eklenerek ince ince doğranmış taze sarımsak kavrulur. 1 çay kaşığı karabiber, kırmızı biber, nane ve fesleğen çorbaya ilave edilir. 5 dk daha kaynamasının ardından çorba servise hazır hale gelir.

Preparation

Chickpeas and salt are added to the broth taken in a pot and boiled. The cleaned okra is fried in olive oil and placed on a plate. Fried okra is added to the broth that starts to boil. Boil for another 15 minutes. On the other hand, the roux of the soup is prepared with yoghurt, flour, salt and egg in a pan.

The roux of the soup is added with the cooking of the okra. In a pan, add butter and fry finely chopped fresh garlic. Add 1 teaspoon of black pepper, red pepper, mint and basil to the soup. After boiling for 5 more minutes, the soup is ready to be served.

Toyga (Toğa) Toyga



36

Malzemeler

5 su bardağı yoğurt
2 su bardağı dövme
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı nohut
1 yumurta
1 demet ıspanak
2 l su

Ingredients

5 cups yogurt
2 cups split wheat
2 tablespoons flour
1 cup chickpeas
1 egg
1 bunch spinach
2 l water

Hazırlanışı

Nohut ve dövme bir gece suda bekletilir, daha sonra 6 su bardağı sıcak su eklenerek tencereye alınır ve pişirilir. Ayrı bir kaptaki yoğurt, un ve yumurta çırpılır. Karışıma su ilave edilerek ayran kıvamına getirilir. Pişmiş nohut ve dövme ilave edilerek pişirilir. Kaynamaya başladığında doğranmış ıspanak eklenir.

30 dk. pişirdikten sonra servis edilir.

Preparation

Chickpeas and split wheat are kept in water overnight, then 6 glasses of hot water are added to the pot and cooked. In a separate bowl, whisk the yogurt, flour and eggs. Water is added to the mixture and it is brought to the consistency of ayran. It is cooked by adding cooked chickpeas and tattoo. When it starts to boil, chopped spinach is added.

It is served after 30 minutes of cooking.

Arap Çorbası Arabian Soup



Malzemeler

1/2 kg kuşbaşı koyun eti
6 su bardağı et suyu
1 su bardağı pişmiş nohut
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı erişte
2 domates
1 soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Nane, tuz, karabiber

Ingredients

1/2 kg cubed lamb meat
6 cups beef broth
1 cup boiled chickpeas
1 cup dried beans
1 cup noodles
2 tomatoes
1 onion
3 cloves garlic
1 tablespoon butter
Mint, salt, pepper

Hazırlanışı

Et, tereyağında suyunu çekene kadar kavrulur. Ardından soğan, domates, sarımsak ve tuz eklenir. Tencereye 6 su bardağı et suyu ilave edilir. Nohut, fasulye, erişte eklenir ve pişirilir. Nane tereyağı ile yakılır ve çorbanın üzerine eklenir.

Limon suyu ile servis edilir.

Preparation

The meat is roasted in butter until the water is absorbed. Then add onions, tomatoes, garlic and salt. Add 6 glasses of broth to the pot. Chickpeas, beans, noodles are added and cooked. Mint is burned with butter and added to the soup.

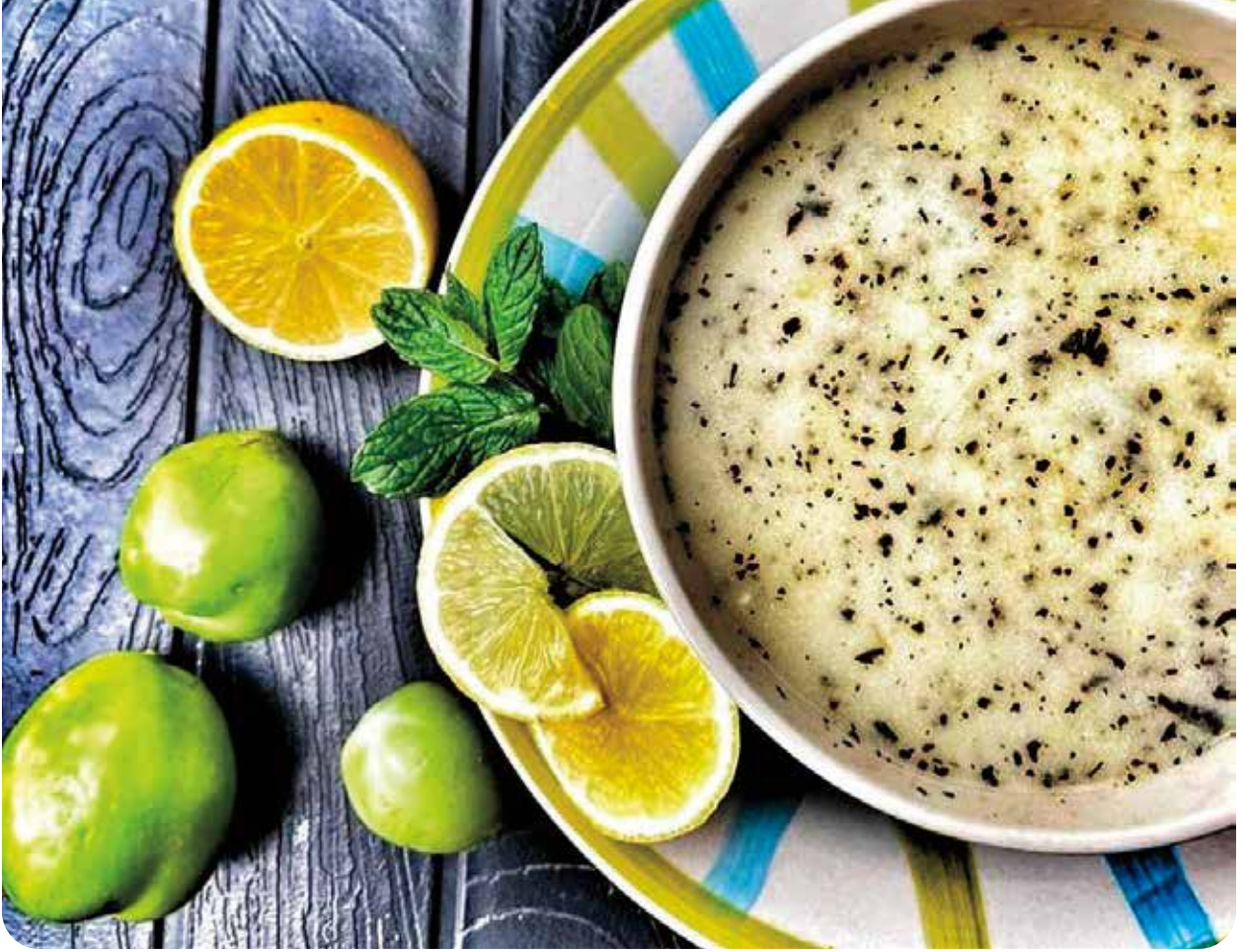
Served with lemon juice.

“Çorbanın varlığına dair kanıtlar MÖ 20.000 yıllarına kadar uzanmaktadır. Su geçirmez kapların icadına kadar kaynatmanın yaygın bir pişirme tekniği olmadığı bilinmektedir [5]”

“Evidence for the existence of soup dates back to 20,000 BC. It is known that boiling was not a common cooking technique until the invention of waterproof containers [5]”

Yoğurtlu Pirinç Çorbası

Rice Soup with Yoghurt



38

Malzemeler

1 çay bardağı pirinç
 1 su bardağı haşlanmış nohut
 4 su bardağı et suyu
 1 su bardağı süzme yoğurt
 1 yemek kaşığı un
 1 yumurta
 1 tatlı kaşığı nane ve pul biber
 2 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz

Ingredients

1 tea cup rice
 1 cup boiled chickpeas
 4 cups beef broth
 1 cup strained yogurt
 1 tablespoon flour
 1 egg
 1 teaspoon mint and chili powder
 2 tablespoons butter
 Salt

Hazırlanışı

Pirinçler yıkanır, üzerine et suyu eklenerek haşlanır. Pirinçler piştikten sonra nohut ilave edilir ve kaynatmaya devam edilir. Diğer taraftan çorbanın meyanesi hazırlanır. Yoğurt, un, yumurta, tuz, 1 su bardağı su ile çırpılarak tencereye yavaş yavaş ilave edilir. 5 dk kaynatılması ardından ocaktan alınır.

Bir tavada eritilen tereyağı nane ve pul biber ile servis edilir.

Preparation

Rice is washed and boiled by adding broth. After the rice is cooked, chickpeas are added and boiling is continued. On the other hand, the roux of the soup is prepared. Yoghurt, flour, egg, salt, 1 glass of water are whisked and slowly added to the pot. After boiling for 5 minutes, it is removed from the stove.

The butter melted in a pan is served with mint and chili powder.

Tavuk Çorbası Chicken Soup



39

Malzemeler

Yarım tavuk
4 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı un
1 soğan
1 limon suyu
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, nane

Ingredients

Half chicken
4 cups chicken stock
1 tablespoon flour
1 onion
1 lemon juice
1 teaspoon tomato paste
1/2 tea cup olive oil
Salt, black pepper, mint

Hazırlanışı

Bir tencereye 6 bardak su eklenir ve tavuk haşlanır. Etleri ve suyu ayrılarak farklı kaplara alınır. Diğer taraftan, bir tencereye yağ eklenerek, soğan ve domates salçası kavrulur. Tuz, karabiber ve un ile kavurmaya devam edilir. Ardından, tavuk etleri, tavuk suyu eklenerek kaynatılır.

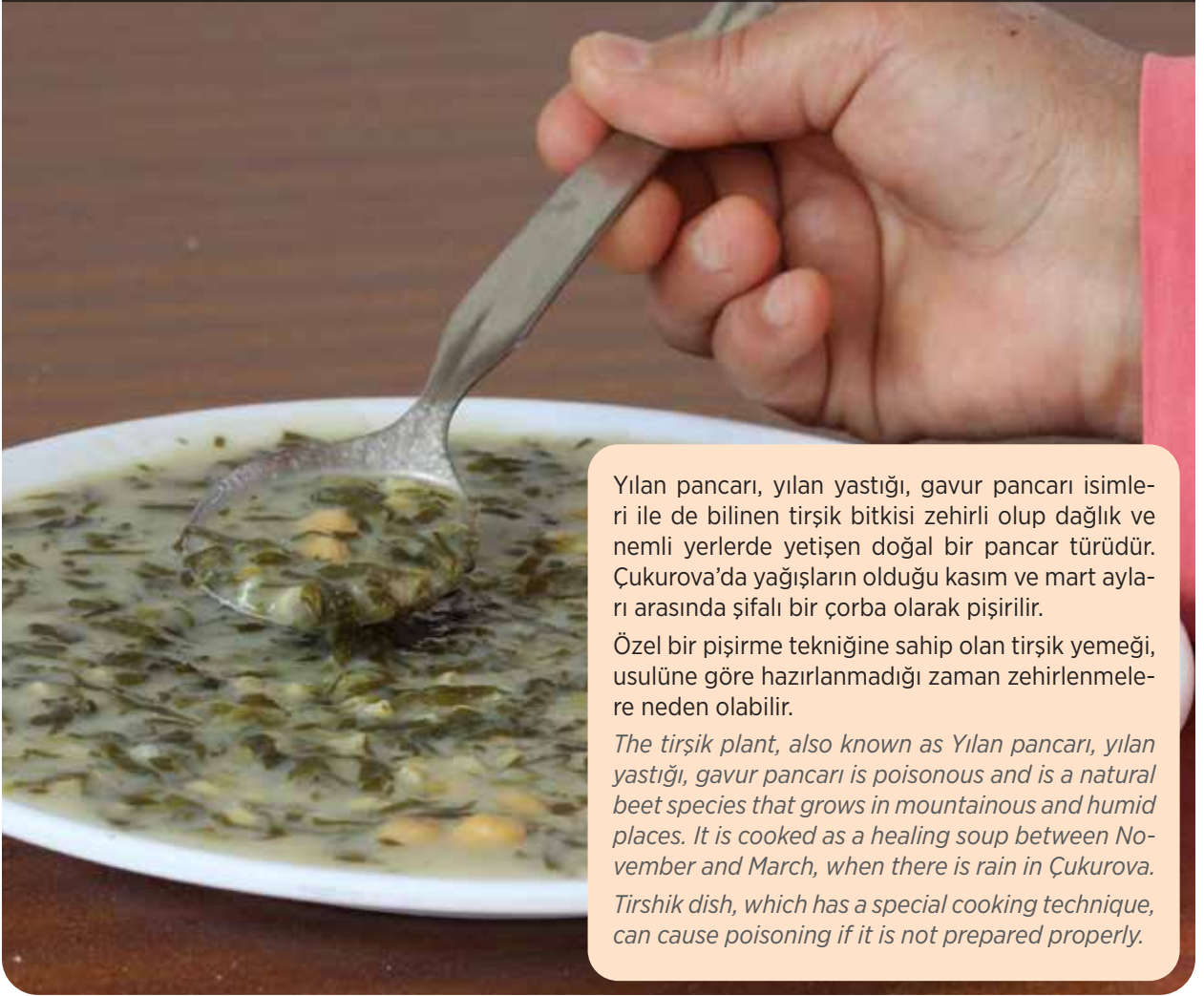
Tavuk çorbası, limon suyu ve maydanoz eklenerek servis edilmektedir.

Preparation

Chicken is boiled in 6 glasses of water in a pot. Meat and water are separated and taken into different containers. On the other hand, add oil in a pan and fry the onions and tomatoes. The paste is crushed. It is continued to fry with salt, pepper and flour. Then, chicken meat is boiled by adding chicken broth.

Chicken soup is served with lemon juice and parsley.

Tirşik Tyrshyk



Yılan pancarı, yılan yastığı, gavur pancarı isimleri ile de bilinen tirşik bitkisi zehirli olup dağlık ve nemli yerlerde yetişen doğal bir pancar türüdür. Çukurova'da yağışların olduğu kasım ve mart ayları arasında şifalı bir çorba olarak pişirilir.

Özel bir pişirme tekniğine sahip olan tirşik yemeği, usulüne göre hazırlanmadığı zaman zehirlenmelere neden olabilir.

The tirşik plant, also known as Yılan pancarı, yılan yastığı, gavur pancarı is poisonous and is a natural beet species that grows in mountainous and humid places. It is cooked as a healing soup between November and March, when there is rain in Çukurova.

Tirshik dish, which has a special cooking technique, can cause poisoning if it is not prepared properly.

40

Malzemeler

10 yaprak yılan pancarı (tirşik otu)
1 su bardağı dövme
1 su bardağı nohut
1 kg yoğurt
5 l su
6 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kg un
1 tatlı kaşığı karabiber

Ingredients

10 leaves snake beet (tirşik)
1 cup split wheat
1 cup chickpeas
1 kg yogurt
5 l water
6 cloves garlic (crushed)
1 kg flour
1 teaspoon black pepper

Hazırlanışı

Yoğurda 5 litre su eklenerek ayran hazırlanır. Yıkanmış dövme ve nohut ayrana ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Ardından, ince doğranmış yılan pancarı konularak karıştırılır. Üzerini kapatacak şekilde un serpilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve her tarafı kalın örtülerle sarılır, bir gece (yoğurt usulü) mayalandırılır. Ertesi gün, üzerindeki hamur alınır. Ocağa 12 saat kısık ateşte pişirilir. Sarımsağı ilave edilir ve ocaktan alınır.

Tirşik soğuk servis edilir.

Preparation

Ayran is made by adding 5 liters of water to yogurt. Washed split wheat and chickpeas are added to the ayran and boiled for a while. Then, finely chopped snake beet is added and mixed. Sprinkle flour to cover it completely. The lid of the pot is closed and covered with thick covers on all sides, and it is fermented overnight (yogurt style). The next day, the dough on it is removed. It is cooked on the stove for 12 hours on low heat. Add the garlic and take it off the stove.

Tirşik is served cold.

Kelle Paça Kelle Pacha



41

Malzemeler

1 kuzu başı (temizlenmiş)
 10 kuzu ayağı (temizlenmiş)
 10 bardak su
 5-6 diş sarımsak
 1 yemek kaşığı un
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 1 limon suyu
 Karabiber, pul biber, kimyon, tuz

Ingredients

A lamb's head (cleaned)
10 lamb feet (cleaned)
10 cups water
5-6 cloves garlic
1 tablespoon flour
1/2 tea cup olive oil
1 lemon juice
Black pepper, chili powder,
cumin, salt

Hazırlanışı

Bir tencereye su konur, iyice yıkanmış kelle ve ayaklar tuz ilave edilerek kısık ateşte pişinceye kadar kaynatılır. Etler kemiklerden ayrılır, küçük parçalar halinde doğranır. Kellenin suyu ayrılır. Zeytinyağına un eklenerek kavrulur. Kavrulduktan sonra 5 su bardağı kelle suyu eklenir. Karabiber, pul biber, kimyon ve ezilmiş sarımsak konur. Ayıklanmış etler ilave edilir. 5 dk kaynatılarak ocaktan alınır. Limon suyu eklenerek servise hazır hale getirilir.

Preparation

Water is put in a saucepan, thoroughly washed head and feet are added to the salt and boiled over low heat until cooked. The meat is separated from the bones and chopped into small pieces. The water of the head leaves. Olive oil is heated, flour is roasted. Add 5 cups of head water. Add black pepper, chili flakes, cumin and crushed garlic. Meats are added. Boil for 5 minutes and remove from the stove.

It is ready to be served by adding lemon juice.

Mantar Paça Mushroom Trotter



42

Malzemeler

2 su bardağı Matsutake Mantarı
 2 yemek kaşığı tereyağı
 1 yemek kaşığı biber salçası
 5-6 diş sarımsak
 1 çay kaşığı kimyon
 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
 1 çay kaşığı karabiber
 2 su bardağı su

Ingredients

2 cups Matsutake mushroom
 1 tablespoon butter
 1 tablespoon pepper paste
 5-6 cloves garlic
 1 teaspoon cumin
 1 teaspoon paprika
 1 teaspoon black pepper
 2 cups water

Hazırlanışı

Mantar küp küp doğranır, tereyağında kavrulur. Kapağı kapatılarak suyunu çekene kadar pişirilir. Salça, baharatlar ve sarımsak eklenerek kavurmaya devam edilir. Daha sonra 3 su bardağı kaynar su eklenir. Kıvamlı bir çorba olana kadar yaklaşık 15 dakika kaynatılır.

Preparation

Mushrooms are diced and fried in butter. Close the lid and cook until the water is absorbed. Sauce is continued by adding tomato paste, spices and garlic. Then add 3 cups of boiling water. It is boiled for about 15 minutes until it becomes a thick soup.

“Adana'nın Feke ve Kozan ilçelerinde sedir ağacı dibinde yılın sadece sonbahar aylarında yağışlardan sonra ortaya çıkan Matsutake Mantarı (*Tricholoma anatolicum* H.H Doğan & Intini), Japonya ve Güney Kore'ye ihraç edilmektedir. Lezzeti ve vitamin değeriyle bilinen Türkiye'ye has Matsutake Mantarı-köylüler için önemli bir gelir kapısıdır.”

*“The Matsutake Mantarı (*Tricholoma anatolicum* H.H Doğan & Intini), which appears at the base of cedar trees only in the autumn months of the year after rains in the Feke and Kozan districts of Adana, is exported to Japan and South Korea. Matsutake Mantar, unique to Turkey, known for its taste and vitamin value, is an important source of income for the villagers.”*

Ispanak Başı Spinach Head



43

Malzemeler

2 deste kıyılmış ispanak başı
1 su bardağı pişmiş nohut
1 su bardağı yeşil mercimek
5-6 diş sarımsak
1 limon suyu
1 tatlı kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Ingredients

2 handfuls spinach, finely chopped
1 cup boiled chickpeas
1 cup green lentils
5-6 cloves garlic
1 lemon juice
1 teaspoon pepper paste
1/2 tea cup olive oil
Salt, pepper

Hazırlanışı

Bir tencereye 5 su bardağı su konur, mercimek eklenir. Mercimek pişinceye kadar kısık ateşte kaynatılır. Nohut ilave edilir. Bir tavada zeytinyağı, ispanak başı, sarımsak kavrulur. Salça ezilir, çorbaya eklenir. Tuz, karabiber, limon suyu ilave edilir, bir taşım kaynatılır. Servise hazır hale getirilir.

Preparation

Put 5 glasses of water in a pot, add lentils. Boil the lentils on low heat until cooked. Add chickpeas. In a pan, fry the olive oil, spinach head and garlic. The tomato paste is crushed and added to the soup. Salt, pepper, lemon juice are added and boiled for a while. It is made ready for service.

“Paleolitik dönemde Anadolu’da yaşayan toplulukların çit-lembe, ahlat, zeytin, kuşburnu, üzüm, incir, acı bakla, buğday, burçak, ot, kök ve yumrularla beslendiği belirlenmiştir [5]”

“It has been determined that the communities living in Anatolia during the Paleolithic period ate hackberry, wild pear, olive, rose hip, grape, fig, lupine, wheat, vetch, grass, roots and tubers [5]”

Para Para Para para



44

Malzemeler

1 beze hamur
6 bardak et suyu
1 bardak pişmiş nohut
1 bardak pişmiş mercimek
1 bardak sarımsaklı süzme
yoğurt
1 bardak kızarmış küçük
hamur
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
Kuru nane, kırmızı biber,
salça, tuz

Ingredients

A meringue dough
6 cups beef broth
1 cup boiled chickpeas
1 cup boiled lentils
1 cup strained yoghurt with
garlic
1 cup fried small dough
1 tablespoon butter
1 tablespoon pepper paste
Dried mint, paprika, salt

Hazırlanışı

Hamur açılır, ilk olarak erişte formunda şeritler kesilir. Ardından minik kare formlu hale getirilir. Hamur kesiminin tamamlanmasının ardından bir tencerede tereyağı eritilir. Salça eklenir, biber ilave edilir ve et suyu konur. Kaynayan karışıma hamurlar eklenir. Piştikten sonra üzerine kuru nane serpilir.

Para paranın servisi, kaselere alınan çorbanın üzerine 1-2 yemek kaşığı sarımsaklı yoğurt ve 2 yemek kaşığı kızarmış küçük hamurların eklenmesi ile yapılmaktadır.

Preparation

The dough is rolled out, firstly, strips are cut in the form of noodles. Then it is made into a tiny form. After the dough is cut, the butter is melted in a saucepan. Tomato paste is crushed, pepper is added and broth is added. The dough is added to the boiling mixture. After cooking, sprinkle with dried mint.

Para para is served by adding 1-2 tablespoons of garlic yoghurt and 2 tablespoons of fried small dough taken into bowls.

Döğme Çorbası Dogme Soup



45

Malzemeler

1 su bardağı döğme
1 su bardağı pişmiş kuru fasulye
1 su bardağı pişmiş nohut
5 su bardağı et suyu
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 limon suyu
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz, nane
Pul biber

Ingredients

1 cup split wheat
1 cup boiled dried beans
1 cup boiled chickpeas
10 cups water
3 cloves garlic
1 tablespoon butter
1 lemon juice
1 teaspoon pepper paste
Salt, mint
Chili powder



Hazırlanışı

Döğme, bir gece önceden ıslatılır. Bir tencereye et suyu ile birlikte konur ve haşlanır. Nohut ve kuru fasulye eklenerek birlikte kaynatılır. Limon suyu ile tuz ilave edilir. Tereyağı eritilir, ezilmiş sarımsak ve salça eklenir birlikte kavrulur. Nane ve pul biber ilave edilerek çorba malzemesine eklenir, beraber kaynatılır.

Servise hazır hale getirilir.

Preparation

The split wheat is soaked overnight. It is put in a pot with the broth and boiled. Chickpeas and dried beans are added and boiled together. Add salt with lemon juice. Butter is melted. Add crushed garlic and tomato paste and fry together. Mint and chili powder are added to the soup ingredients and boiled together.

It is made ready for service.

Bulgur Çorbası Bulgur Soup



46

Malzemeler

1 su bardağı iri bulgur
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı nohut
6 su bardağı et suyu
1 soğan
1 patates
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Pul biber

Ingredients

1 cup bulgur
1 cup red lentils
1 cup boiled chickpeas
6 cups beef broth
1 onion
1 potato
1 teaspoon flour
1 teaspoon tomato paste
1/2 tea cup olive oil
Salt, black pepper
Chili powder

Hazırlanışı

Bir tencereye yağ konur, yıkanmış mercimekler eklenir. 10 dk. kısık ateşte kavrulur. Soğan, bulgur, un, salça ilave edilir. Et suyu, tuz ile pişirilir. Haşlanmış nohut, karabiber, pul biber eklenir.

Bulgur çorbasının servisi kızartılmış patates eklenerek yapılır.

Preparation

Oil is put in a saucepan, washed lentils are added. Roast for 10 minutes on low heat. Add onion, bulgur, flour, tomato paste. The broth is cooked with salt. Add chickpeas, black pepper, chili powder.

Bulgur soup is served by adding fried potatoes.



Taze Fasulye Çorbası

Green Bean Soup



47

Malzemeler

1 su bardağı dövme
1 su bardağı pişmiş nohut
1 su bardağı haşlanmış fasulye
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 limon suyu
Tuz, karabiber, nane

Ingredients

1 cup cracked wheat
1 cup cooked chickpeas
1 cup boiled beans
3 cloves garlic
1 tablespoon butter
1 lemon juice
Salt, pepper, mint

Hazırlanışı

İlk olarak dövme pişirilir. Ardından nohut eklenir ve pişirmeye devam edilir. Dövme ve nohutun pişmesiyle ocaktan alınır ve tereyağında kavrulur. Sarımsaklar ezilerek çorbaya ilave edilir ve karıştırılır.

Dövmeli fasulye çorba, üzerine limon suyu eklenerek servis edilmektedir.

Preparation

First, the split wheat is cooked. Then chickpeas are added and cooking continues. It is taken from the stove and roasted in butter after the roast and chickpeas are cooked. The garlic is crushed and added to the soup and mixed.

Split wheat bean soup is served by adding lemon juice to it.

Sütlü Çorba Soup with Milk



48

Anadolu'nun genelinde olduğu gibi Adana'nın dağlık bölgelerinde de kış aylarında kadınların çocukları için yapabildiği en ekonomik ve en besleyici çorbalar sütle yapılan çorbalar olmuştur. Kış mevsiminin zorlu geçtiği bölgelerde kısıtlı imkanlar çerçevesinde, evde bulunan malzemelere bağlı olarak farklı sütlü çorba tarifleri uygulanmıştır.

In the mountainous regions of Adana, as in Anatolia in general, the most economical and most nutritious soups that women could make for their children during the winter months were soups made with milk. In regions where the winter season is harsh, different milk soup recipes have been used within the limited resources available at home, depending on the ingredients available at home.

Malzemeler

3 su bardağı su
2 su bardağı süt
1/2 su bardağı şehriye
1/2 su bardağı kesme hamur
ya da erişte
Tuz, karabiber

Ingredients

3 cups water
2 cups milk
1/2 cup vermicelli
1/2 cup cut dough or noodles
Salt, black pepper

Hazırlanışı

Şehriye, su ve erişte yaklaşık 10 dk haşlanır. Ardından süt eklenir. Karışımın yeniden kaynaması sonrasında yaklaşık 5 dk. daha kaynatmaya devam edilir. Ocağın altı kapatılmadan önce tuzu atılır. Sütlü çorba karabiber serpilerek servis edilmektedir.

Preparation

Noodles, water and noodles are boiled for about 10 minutes. Then milk is added. After the mixture boils again, it is continued to boil for about 5 more minutes. Before the bottom of the stove is turned off, the salt is thrown away.

Milk soup is served by sprinkling black pepper.

Kabak Çorbası Zucchini Soup



Malzemeler

1/4 kg koyun eti (kuşbaşı)
6 su bardağı et suyu
1 su bardağı nohut (pişmiş)
1/2 kg kabak (küp şeklinde doğranmış)
1 yemek kaşığı un
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 limon suyu
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber, nane

Ingredients

1/4 kg mutton (cubed)
6 cups beef broth
1 cup boiled chickpeas
1/2 kg zucchini (diced)
1 tablespoon flour
1/2 tea cup olive oil
1 teaspoon pepper paste
1 lemon juice
4 cloves of garlic
Salt, black pepper, mint

Hazırlanışı

Et, suyunu salıncaya kadar pişirilir. Tuz ve yağ ilave edilip kavrulur, kabak eklenir, kavurmaya devam edilir. Un ve et suyu eklenerek kaynatılır. Ardından nohut ilave edilir.

Kabak pişince ocaktan alınır. Bir tavada ezilmiş sarımsak zeytinyağı ile kavrulur. Üzerine salça ezilir. Hazırlanan sos karışımına en son nane, karabiber, limon suyu eklenerek bir taşım kaynatılır ve çorbaya eklenir.

Preparation

The meat is cooked until it releases its juices. Salt and oil are added and roasted, zucchini is added, and roasting is continued. It is boiled by adding flour and broth. Then chickpeas are added.

When the zucchini is cooked, remove it from the stove. Roast the crushed garlic in a pan with olive oil. Sauce is crushed on it. Mint, black pepper and lemon juice are added to the prepared sauce mixture and brought to a boil and added to the soup.

Kara Çorba Black Soup



50

Malzemeler

1 bardak kuru fasulye
1 bardak nohut
1/2 bardak barbunya
1 çay bardağı dövme
1/2 çay bardağı yeşil mercimek
1 soğan (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı tereyağı
1,5 limon suyu
1 tatlı kaşığı salça
Kimyon, tuz, karabiber
Pul biber

Ingredients

1 cup dried beans
1 cup chickpeas
1/2 cup kidney beans
1 teaspoon split wheat
1/2 cup green lentils
1 onion ((finely chopped)
1 tablespoon butter
1,5 lemons juice
1 teaspoon tomato paste
Cumin, salt, black pepper
Chili powder

Hazırlanışı

Kuru fasulye, nohut ve barbunya akşamdan ıslatılır. Sabah bir taşım kaynatılır ve suyu süzülür. Ardından içine yıkanmış dövme ve mercimek ilave edilerek iyice pişirilir. Aşure kıvamına gelince, ayrı bir kaptaki tereyağında, çintilmiş soğan kavrulur, biraz salça, pul biber, karabiber, kimyon ve kuru nane ilave edilir. Hazırlanan sos çorbaya ilave edilir.

Kara çorba, limon suyu eklenerek servis edilmektedir.

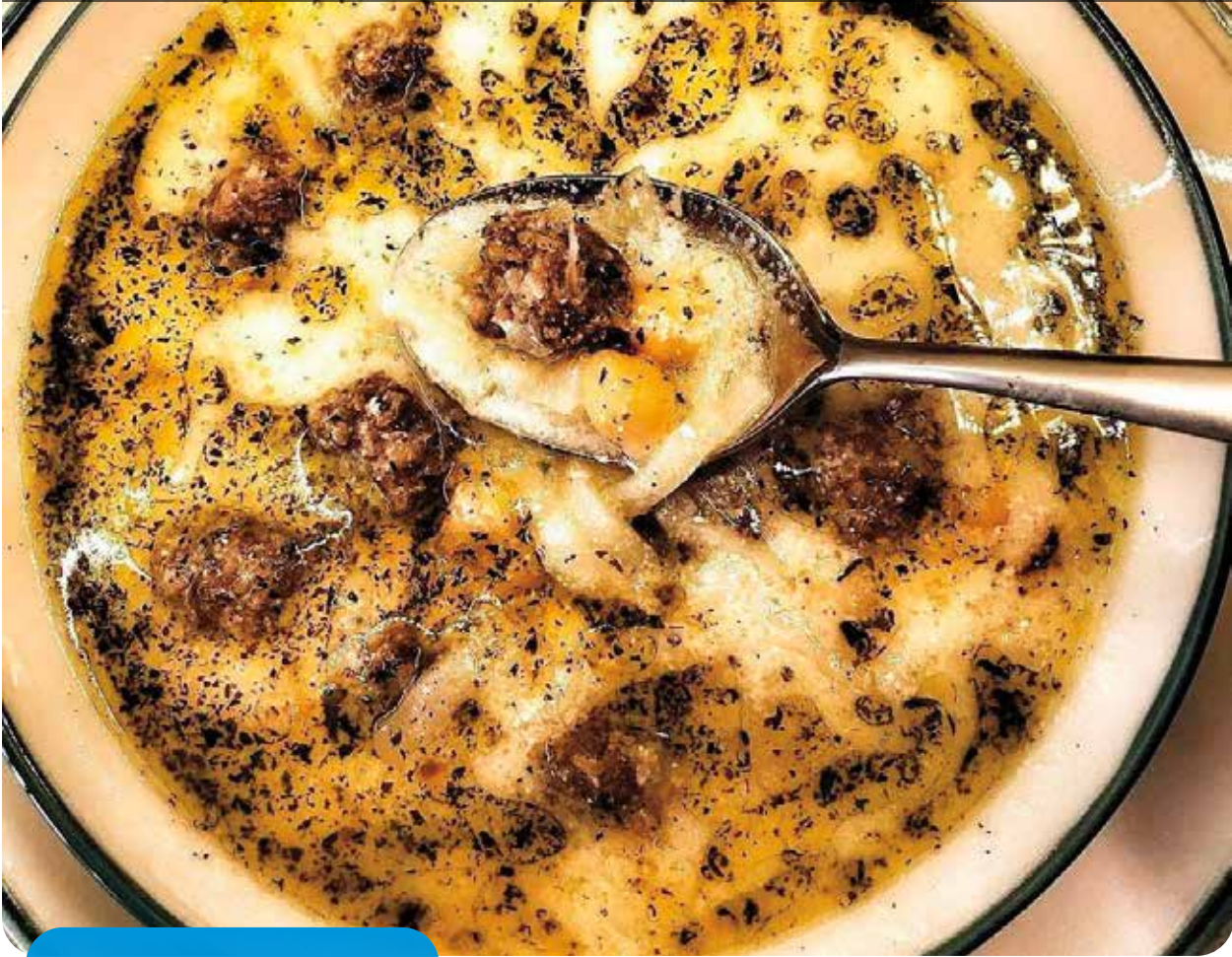
Preparation

Dry beans, chickpeas and kidney beans are soaked overnight. In the morning, it is boiled and filtered. Then, soaked split wheat and lentils are added and cooked thoroughly. When it comes to the consistency of Ashura, fry the chopped onion in butter in a separate bowl, add some tomato paste, red pepper flakes, black pepper, cumin and dried mint. The prepared sauce is added to the soup.

Black soup is served by adding lemon juice.

Yoğurtlu Köfteli Çorba

Meatball Soup with Yogurt



Malzemeler

1 su bardağı haşlanmış nohut
 4 su bardağı et suyu
 1 su bardağı süzme yoğurt
 1 yemek kaşığı un
 1 yumurta
 1 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz, karabiber, nane
 100 gr. kuzu eti (dövülmüş)
 1 limon suyu
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1 cup boiled chickpeas
 4 cups beef broth
 1 cup of strained yogurt
 1 tablespoon flour
 1 egg
 1 tablespoon butter
 Salt, pepper, mint
 100 gr. lamb (beaten)
 1 lemon juice
 Salt, black pepper, paprika
 Meatballs material

Hazırlanışı

Ete tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenerek yoğrulur. Nohut büyüklüğünde minik köfteler hazırlanır ve limon suyuna batırılır. Diğer taraftan et suyu, nohut ve tuz kaynatılır; köfteler eklenir. Yoğurt su ile inceltirilir; un, yumurta eklenerek çırpılır. Kaynayan çorbaya yavaş yavaş ilave edilir.

Yoğurtlu köfteli çorba, üzerine tereyağı ile nane yakılarak servis edilmektedir.

Preparation

The meat is kneaded by adding salt, black pepper and red pepper. Small meatballs the size of chickpeas are prepared and dipped in lemon juice. On the other hand, broth, chickpeas and salt are boiled; dumplings are added. Yogurt is diluted with water; The flour is whisked by adding the egg. Add slowly to the boiling soup. Soup with yoghurt and meatballs is served with butter and mint.



Anavarza Kalesi Kozan

Tarih boyunca, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Anavarza Antik Şehri, Kilikya bölgesinin başkenti sayılmaktadır.

Tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte, M.Ö. 9. yüzyıla uzandığı tahmin edilmektedir. Kente hakim bir noktada inşa edilmiş olan Anavarza kalesi, bölgenin en önemli kültürel mirasları arasındadır.

Anavarza Castle Kozan

Anavarza Ancient City, which has hosted different civilizations throughout history, is considered the capital of the Cilicia region.

Although its exact date is not known, B.C. It is estimated to date back to the 9th century. Anavarza Castle, built at a point overlooking the city, is among the most important cultural heritages of the region.

Sıralı Çorba Line Soup (Groom Soup)



Malzemeler

150 gr esmer buğday
 100 gr pirinç
 200 gr horoz yada ördek eti
 ½ çay bardağı zeytinyağı
 50 gr tereyağ
 5 diş sarımsak
 1 tutam tere
 1 tutam taze soğan karabiber kimyon
 ½ çay kaşığı çakşır otu
 ½ sıra baharati
 1 tatlı kaşığı salça (biber+do-mates)
 1 çay kaşığı tuz
 1 adet limon

Ingredients

150 gr brown wheat
 100 gr rice
 200 gr rooster or duck meat
 ½ tea glass of olive oil
 50 gr butter
 5 cloves of garlic
 1 pinch of cress
 A pinch of spring onion
 black pepper
 cumin
 ½ teaspoon seaweed
 ½ row spice
 1 teaspoon of tomato paste
 (pepper + tomato)
 1 teaspoon of salt
 1 lemon

Hazırlanışı

Horoz haşlanır ve didilir, küçük parçalar halinde ufalanır.

Sos için;

Zeytinyağı ile tereyağı eritilip içine soğan ve sarımsak doğranır, salça ve baharat eklenerek kavrulur, bu sosa haşlanmış horozun suyu ve bulgur ile pirinç eklenerek pişmeye bırakılır. Orta ateşte 45 dakika pişirilir. Pişme işleminden sonra çakşır otu, kuru nane, sıra baharati ve limon eklenerek servis edilir.

Preparation

The rooster is boiled and shredded.

For sauce;

Melt olive oil and butter, chop onion and garlic, add tomato paste and spices and fry. Boiled rooster juice, bulgur and rice are added to this sauce and left to cook. Cook for 45 minutes over medium heat. After cooking, it is served by adding seaweed, dried mint, rice spices and lemon.

Analı Kızılı Mother and Daughter

Malzemeler

1 kg ince bulgur
 1/4 kg dövülmüş et
 3 su bardağı un
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 su bardağı su
 1 yumurta
 Tuz, karabiber, kimyon
 1 kg kıyma
 1 kg soğan (ince doğranmış)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1/4 kg tereyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber
İç malzemesi:
 1 kg kıyma
 1 kg soğan (ince doğranmış)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1/4 kg tereyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber
Sos malzemesi:
 6 su bardağı et suyu
 1 su bardağı pişmiş nohut
 2 tane domates (rendelenmiş)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 2 yemek kaşığı tereyağı
 2 limon suyu
 1 yemek kaşığı nane

Ingredients

1 kg fine bulgur
 1/4 kg minced meat
 3 cups flour
 1 teaspoon pepper paste
 1 cup water
 1 egg
 Salt, pepper, cumin
For the filling:
 6 cups beef broth
 1 cup boiled chickpeas
 2 tomatoes (grated)
 1 teaspoon pepper paste
 2 tablespoon butter
 2 lemons juice
 1 tablespoon mint
Sauce material:
 1 kg of minced meat
 1 kg onion (finely chopped)
 1 teaspoon pepper paste
 1/4 kg butter
 Salt, black pepper, paprika
For the filling
Sauce material:

Hazırlanışı

Bulgur ıslatılır ve süzülür. Tuz, karabiber, kimyon ve biber salçası eklenerek yoğrulur. Et, yumurta ve un eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Kıvama gelince ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Eller ıslatarak açılır.

İç için; kıyma, suyunu çekinceye kadar pişirilir, soğan ilave edilir ve karıştırılır. Tuz, karabiber, biber salçası, tereyağı ve kırmızı biber ilave edilir, kavrulur, ve soğutulur. Açılan köftelere 1 tatlı kaşığı iç eklenir, kapatılır, avuç içinde yuvarlanarak büyük köfteler hazırlanır. Ardından 1 yemek tabağı fındık büyüklüğünde minik bulgur köfteleri hazırlanır.

Sosu için;

Et suyu bir tencereye alınır, nohut ilave edilir, kaynatılır. Limon suyu, bir tutam tuz ve karabiber eklenir. Minik köfteler atılır ve kaynatılır. Bir tavada yağ, salça, nane ısıtılır; kaynayan köftelere eklenir. Pişmeye yakın büyük (içli) köfteler suya atılır; 10 dk kaynatılır, sıcak servis edilir.



Preparation

Bulgur is soaked and filtered. It is kneaded by adding salt, pepper, cumin and pepper paste. Meat, eggs and flour are added and kneading is continued. When it reaches the consistency, walnut-sized pieces are

taken. It opens with wet hands. For interior; The minced meat is cooked until the water is absorbed, the onion is added and mixed. Salt, pepper, pepper paste, butter and red pepper are added, roasted, and cooled.

teaspoon of filling to the opened meatballs, close them, roll them in the palm and prepare large meatballs. Then, small bulgur balls the size of a hazelnut dish are prepared.

For the sauce;

The broth is taken in a saucepan, chickpeas are added, and boiled. Add lemon juice, a pinch of salt and pepper. Tiny meatballs are thrown and boiled. In a frying pan, oil, tomato paste, mint are heated; added to boiling meatballs. Large (stuffed) meatballs that are close to cooking are thrown into the water; Boil for 10 minutes, serve hot.



Zillir Çorbası Zillir Soup



56

Malzemeler

Kabak Yapağı
 1 kase Dövmе (haşlanmış)
 1 kase Nohut(haşlanmış)
 1 kase Mercimek
 250 gram taze Fasulye
 10-15 kabak çiçeği ve Kabak
 yapağı 2adet Domates
 2adet Biber 2adet soğan

Ingredients

pumpkin leaves
 1 bowl of beaten (boiled)
 1 bowl of chickpeas (boiled)
 1 bowl of lentils
 250 grams of green beans
 10-15 zucchini flowers
 2 pumpkin leaves
 2 peppers
 2 onions

Hazırlanışı

Kabaklar küp küp doğranır, kabak çiçekleri domates ve yeşil biberi doğranır, soğan küçük parçalar halinde doğranarak hepsi bir tencereye koyularak ocağa koyulur. Üzerine su ekleyip 1-1,5 saat kadar pişmeye bırakılır. Üzerine; yağ, salça ve domatesle önceden hazırlanan sosu eklenerek servis edilir.

Not; Dövmе; Anadolu sert buğdayından geleneksel kırılması ile elde edilir. Keşkek, ayranlı çorba, pilavlar gibi birçok yöresel yemeklerde kullanılır.

Yarma ise; köy usulü kaynatılıp dövülmesiyle elde edilir.

Preparation

We dice the zucchinis, dice the zucchini flowers, chop the green pepper, chop our onion into small pieces, chop our tomatoes, put them all in a pot, put them on the stove, add water and let them cook for about 1-1.5 hours. We add the sauce we prepared with oil, tomato paste and tomatoes and serve.

Note; Dövmе; It is obtained by traditional breaking of Anatolian hard wheat. It is used in many local dishes such as Keşkek, butter-milk soup, and pilafs.

Yarma; It is obtained by boiling and pounding in the village style.

Madak Çorbası Madak Soup



57

Malzemeler

1adet Köy Tavuğu
2 su bardağı Yarma
3 yemek kaşığı Zeytinyağı
3 yemek kaşığı Tereyağ
2 yemek kaşığı Salça

Ingredients

1 village chicken
2 cups cracked wheat
3 tablespoons of olive oil
3 tablespoons of butter
2 tablespoons of tomato
paste

Hazırlanışı

Köy tavuğu yaklaşık 2 saat haşlanır, derisi ayıklanarak dilenir ve yarmaya (Buğday değirmende önce çekilip döğme olur sonra evde kullanılan taş değirmende yeniden çekilerek yarma haline gelir) katılarak salça eklenir ve iyice harmanlanır(karıştırılır). Üzerine pul biber, bir miktar tuz eklenir ve tavuğun kaynatıldığı suyu ile birlikte bir tencereye konularak sürekli olarak karıştırılarak pişirilir, üzerine de salça ve tereyağı ile hazırlanan sosunu dökerek ikram edilir. Yanında sulu patates yemeği ile isteyene ikram edilir.

Preparation

The village chicken is boiled for about 2 hours, its skin is removed and shredded, then it is ground into cracked wheat (the wheat is first ground in the mill and then ground again in the stone mill used at home) and tomato paste is added and it is mixed thoroughly. Then, red pepper flakes, some salt are added and the water in which we boiled the chicken is added. We cook it by putting it in a pot together with it, stirring constantly, and serve it by pouring the sauce we prepared with tomato paste and butter. It is served with a side of juicy potatoes to anyone who wants it.

Malta Çorbası Maltese Soup



58

Malzemeler

1 kase Malta Karışımı
 *(döğme, mercimek, nohut,
 fasulye el değirmeninde
 çekilir)
 1adet Soğan
 3-4yemek kaşığı tereyağ
 1 yemek kaşığı salça
 1 yemek kaşığı Domates
 Salçası
 1 Çay kaşığı Kara biber
 1 çay kaşığı tuz
 1 çay kaşığı toz biber
 Su

Ingredients

1 bowl malta mixture (toma-
 to, lentils, chickpeas, beans
 ground in a grinder)
 1 onion
 3-4 tablespoons of butter
 1 tablespoon tomato paste
 1 tablespoon tomato paste
 1 teaspoon of black pepper
 1 teaspoon of salt
 1 teaspoon of ground pepper
 and water



Hazırlanışı

Büyük bir tencereye tereyağı alınıp eritilir sonra doğranmış soğan, salça, tatlı toz biber eklenir, sonra da su eklenir. Üzerine malta Karışımını ekleyerek 30 dk pişirilerek ikram edilir.

Preparation

Put the butter in a large pot and melt it, then add the chopped onion, add tomato paste, add sweet pepper powder, then add the water, add the malta ingredient and cook for ½ hour. We serve it afterwards.

Mahluta (Mercimek Çorbası)

Rustic Red Lentil Soup



Malzemeler

1,5 su bardağı kırmızı mercimek
 Yarım su bardağı kırık pirinç
 1 adet soğan
 1 yemek kaşığı tereyağı
 1 tatlı kaşığı kimyon
 1 tatlı kaşığı pul biber
 1 yemek kaşığı sıvı yağı
 1 litre su (5 su bardağı)
 Tuz

Ingredients

1,5 glasses of red lentil
 1/2 glass of crocked rice
 1 onion
 1 tablespoon of butter
 1 dessertspoon of cumin
 1 dessertspoon of paprika
 pepper
 1 tablespoon of olive oil
 1 liter water (5 glasses of water)
 Salt

Hazırlanışı

Soğan ince ince doğranır ve tereyağında kavrulur. Üzerine yıkayıp süzülen mercimeği ve pirinci ilave edip karıştırarak dakika kavrulur. Kimyonu, tuzu ve suyu ilave edip kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra altını iyice kısip mercimek ve pirinçler eriyene kadar pişirilir. (kıvamı koyu olursa su ilavesi yapılabilir) Sıvı yağda pul biberi kızartılır ve çorbaya ilave edilir. Mahluta Çorbası sıcak servis edilir.

Preparation

Thinly chop the onion and fry it with butter in a pot. After washing and sieving lentils, add them in the pot with the rice. Fry them for 3 minutes by stirring. Then add cumin, salt and water. Let them boil. After boiling, reduce the heat and cook until lentils and rices are melted. (if it is too thick, you can add some water) Fry paprika pepper in olive oil and add into the soup. Serve Mahluta Soup hot.

Soğuk Ayran Aşı Çorbası

Cold Yoghurt Soup



60

Malzemeler

1 su bardağı buğday (yarma)
 1 su bardağı nohut
 4 su bardağı yoğurt
 Tuz
 Su
 Nane yaprakları

Ingredients

1 glass of wheat (coarsely ground wheat)
 1 glass of chickpea
 4 glasses of yoghurt
 Salt
 Water
 Mint leaves

Hazırlanışı

Buğday ve nohut ayrı kaplarda akşamdan ıslatılır. Suları süzülerek ayrı tencerelelere alınır. Üstlerini geçecek kadar su ile haşlanır. Haşlanmış bakliyatlar tencereye alınıp üzerlerini kapatacak kadar kaynar su eklenerek taşana kadar kaynatılır. Yoğurda tuz ilave edilir, tencerede kaynamakta olan bakliyatın suyundan kepçe ile alıp ısıtılır. İşlemden geçirilen yoğurt kesilmemesi için yavaşça tencereye eklenir, bir yandan hızlıca karıştırılır. Kaynamaya başlayınca altını kapatıp soğutmaya bırakılır. Tercihe göre tam soğuk olması istenirse oda sıcaklığına gelince buzdolabında iyice soğutulur. Çorbanın üzeri taze nane yaprakları ile süslenebilir.

Preparation

Soak wheat and chickpea separately one night before. Sieve their juice and take them in separate pots. Boil them with plenty of water. Take the boiled pulses into a pot, add water above them and let them come to a boil. Add salt to yoghurt, take some water from the boiling pulses with a scoop. Soak the yoghurt with this water. When you warm the yoghurt in this way, pour it slowly in the pot in order to prevent yoghurt from getting sour. Meanwhile, stir the mixture swiftly. When it starts boiling, turn off the oven and let the mixture cool. If you want it to be completely cold, you can take it to the refrigerator after it reaches room temperature. You can decorate cold yoghurt soup with mint leaves.

Lepe Lepe



Malzemeler

1 su bardağı bulgur
3 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet yeşilbiber
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı sıvı yağ
3,5 su bardağı su
Pul biber
Tuz

Ingredients

1 glass of bulghur
3 tomatoes
1 onion
2 green peppers
1 dessertspoon of tomato
paste
1 tea glass of oil
3,5 glasses of water
Paprika pepper
Salt

Hazırlanışı

İnce doğranmış, soğan, biberler ve salça yağ ile kavrulur. Üzerine doğranmış domatesler ilave edilerek pişirilir. Daha sonra bulgur eklenir ve üzerine su ile tuz koyularak pişirilmeye devam edilir. Bulgur, suyu tam çekmeden ocağın altı kapatılır. Bulgur piştiğinde kıvamı sulu olmalıdır. Üzerine pul biber serpilerek servis edilir. Afiyet olsun. İnce doğranmış, soğan, biberler ve salça yağ ile kavrulur. Üzerine doğranmış domatesler ilave edilerek pişirilir. Daha sonra bulgur eklenir ve üzerine su ile tuz koyularak pişirilmeye devam edilir. Bulgur, suyu tam çekmeden ocağın altı kapatılır. Bulgur piştiğinde kıvamı sulu olmalıdır. Üzerine pul biber serpilerek servis edilir.

Preparation

Fry thinly chopped onions, peppers and tomato paste in oil. Add the chopped tomatoes and cook all of them. Then, add bulghur. Add some water and salt. Continue cooking all of them. Turn off the oven just before the bulghur boils down. When bulghur is cooked it should be a little bit juicy. Add some paprika pepper on it and serve.



62

Yılan Kale Ceyhan

Antakya'ya giden tarihi İpek Yolu üzerinde bulunan Yılan Kale, Orta Çağ'da Çukurova'nın Haçlı işgali döneminde Bizanslılar tarafından yapılmıştır. Ovadaki diğer kalelerin de görüş alanı içerisinde yer alan kalenin sekiz yuvarlak burcu vardır. Yörede Şahmeran efsanesinin geçtiği yer olarak kabul edilmesinden dolayı, Şahmeran Kalesi olarak da bilinir. Yapı üzerinde Bizans, Haçlı ve Ermeni izlerine ait duvar kalıntıları bulunmaktadır.

Snake Fort Ceyhan

Located on the historical Silk Road leading to Antakya, Yılan Kalesi was built by the Byzantines during the Crusader occupation of Çukurova in the Middle Ages. The castle, which is within the field of view of other castles in the plain, has eight round bastions. It is also known as Şahmeran Castle as it is accepted locally as the place where the Shahmeran legend took place. There are wall ruins belonging to Byzantine, Crusader and Armenian traces on the building.



İçli Köfteler

Stuffed Meatballs

İçli Köfte Stuffed Meatballs



64

Malzemeler

1 kg kıyma (Keçi eti + kuzu eti)
 1/4 kg kıyma (hamura karıştırmak üzere)
 1,5 kg ince bulgur
 1 çay bardağı irmik
 150 g iç yağı
 150 g tereyağı
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 limon
 1 tatlı kaşığı pul biber, karabiber
 1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients

1 kg minced meat (Goat meat + lamb meat)
 1/4 kg minced meat (to be mixed into the dough)
 1,5 kg fine bulgur
 1 teaspoon semolina
 150 g tallow
 150 g butter
 1 teaspoon pepper paste
 1 lemon
 1 teaspoon paprika, black pepper
 1 teaspoon salt

Hazırlanışı

Köftenin iç malzemesinde kullanılacak kıyma, ocağa konular ve suyu çekilene kadar kavrulur. 150 g tereyağı ve iç yağı eklenir ve kavrulur. Kıymanın renk değiştirmesiyle soğan, salça, pul biber ve karabiber eklenip kavurmaya devam edilir. Hazırlanan köfte içi dinlenmesi amacıyla en az 2 saat bekletilir.

Köftenin hamuru için: İnce bulgur ile irmik 1 su bardağı su ile ıslatılır ve iyice yoğrulur. Hamurun en az yarım saat yoğrulması önerilir. Köfteye şekil vermek üzere hamur elle açılıp kıyma eklenir ve eller ıslatılarak kapatılır. Köfteler hazırlandıktan sonra, yarım tencere su kaynatılır, limon ve tuz eklenir. Köfteler kaynayan suda haşlanır, yüze çıkınca alınır.

Preparation

The minced meat to be used in the stuffing of the meatballs is put in the oven and roasted until the water is gone. 150 g butter and tallow are added and roasted. As the minced meat changes color, onion, tomato paste, chili pepper and black pepper are added and frying is continued. Prepared meatballs are kept for at least 2 hours in order to rest.

For the dough for the meatballs: Thin bulgur and semolina are moistened with 1 glass of water and kneaded well. It is recommended to knead the dough for at least half an hour. In order to shape the meatballs, the dough is rolled out by hand, minced meat is added, and the hands are wetted. After the meatballs are prepared, half a pot of water is boiled, lemon and salt are added. Meatballs are boiled in boiling water and removed when they come to the surface.

Cevizli İçli Köfte

Stuffed Meatballs with Walnuts



Malzemeler

1 kg ince bulgur
 1/4 kg dövülmüş et
 3 su bardağı un
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 su bardağı su
 Tuz, karabiber, kimyon
 İç malzemesi:
 1 kg kıyma
 1 kg soğan (ince doğranmış)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 2 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber
 Sos malzemesi:
 5-6 diş sarımsak
 2 domates (rendelenmiş)
 1 limon suyu
 1 bardak ceviz içi (dövülmüş)
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, pul biber

Ingredients

1 kg fine bulgur
 1/4 kg beaten meat
 3 cups flour
 1 teaspoon pepper paste
 1 cup water
 Salt, black pepper, cumin
 For the filling:
 1 kg of minced meat
 1 kg onion (finely chopped)
 1 teaspoon pepper paste
 2 tablespoons butter
 Salt, black pepper, paprika
 Sauce material:
 5-6 cloves garlic
 2 tomatoes (grated)
 1 lemon juice
 1 cup walnuts (crushed)
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, chili powder

Hazırlanışı

Bulgur ıslatılır ve süzülür. Tuz, karabiber, salça ve kimyon ile yoğrulur. Dövülmüş et ve un ilave edilerek yoğurmaya devam edilir. İç için; kıyma ve soğan kavrulur. Salça, tereyağı, tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenir ve kavurmaya devam edilir. Ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, el yardımıyla içi açılır ve iç malzeme eklenir yuvarlak köfteler yapılır. Köfteler tuzlu ve limonlu suda kaynatılır, süzülür, servis tabağına alınır.

Sos için; domates, sarımsak, biber, limon suyu, ceviz içi ve zeytinyağı bir taşım kaynatılır, tuz eklenir. Hazırlanan sos cevizli içli köftelerin üzerine dökülerek servis edilir.

Preparation

Bulgur is soaked and filtered. It is kneaded with salt, pepper, tomato paste and cumin. Kneading is continued with meat and flour. For interior; minced meat and onions are fried. Add pepper paste, butter, salt, black pepper and red pepper and continue to fry. Remove from the stove and leave to cool. Walnut-sized pieces are taken from the kibbeh dough, the stuffing is added and round kibbehs are made. Kibbehs are boiled in salted and lemon water, drained and placed on a serving plate.

For sauce; Tomatoes, garlic, pepper, lemon juice, walnut kernels and olive oil are brought to a boil, salt is added. The prepared sauce is poured over the walnut kibbehs and served.

Ispanaklı İçli Köfte

Spinach Stuffed Meatballs



Malzemeler

2 demet ıspanak
2 domates
1 soğan (ince doğranmış)
3 bardak ince esmer bulgur
1 çay bardağı irmik
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
2 bardak un
3-4 diş sarımsak
Pul biber, karabiber, biber salçası

Ingredients

2 bunches spinach
2 tomatoes
1 onion (finely chopped)
3 cups fine brown bulgur
1 teaspoon semolina
2 tablespoons butter
1/2 tea cup olive oil
2 cups flour
3-4 cloves garlic
Chili powder, black pepper, peppe

66

Hazırlanışı

Ispanaklar yıkanır ve doğranır. Kaynar suyun içerisine atılır. Fazla haşlanmadan tenceren süzülür ve sıkılarak fazla suyu alınır. Zeytinyağı içerisine tereyağı eritilir ve doğranmış soğan konulur. Soğan pişene kadar kavrulur. Baharatları ve ıspanaklar eklenir. Daha sonra pişine kadar karıştırılır. Ardından soğumaya bırakılır.

Hamuru için, 3 bardak köftelik bulgur, 1 çay bardağı irmik, 2 bardak un, biber salçası ve kimyon ile yoğrulur. Ardından içli köfte yapımı gibi hamurdan parçalar alınır ve açılır. İçerisine harç eklenir ve elips şeklinde kapatılır. Daha önceden tuzla kaynatılmış suda 10 dakika haşlanmaya bırakılır. Köfte su yüzüne çıkınca alınır.

Sosu için, tavaya tereyağı ve sıvı yağ eklenir. Ardından saçla ve pul biber eklenir. 5 dakika kavrulur ve daha önceden rendelenmiş 2 domates rendesi eklenir 5 dakika daha kavrulur. 3-4 diş sarımsak eklenir ve biraz daha kavrulur. Ardından sudan çıkan köfte-lerin üzerine gezdirilir ve servis edilir.

Preparation

Spinach is washed and chopped. It is thrown into boiling water. The pot is filtered and the excess water is removed by squeezing it before it is boiled too much. Butter is melted in olive oil and chopped onion is added. Saute the onion until cooked. Spices and spinach are added. Then it is mixed until cooked. It is then left to cool. For the dough, it is kneaded with 3 glasses of bulgur, 1 tea glass of semolina, 2 glasses of flour, pepper paste and cumin. Then, pieces of dough are taken and rolled out, just like making stuffed kibbeh. Mortar is added into it and closed in the form of an ellipse. It is left to boil for 10 minutes in water previously boiled with salt. The kibbeh are taken out when they come to the surface.

For the sauce, butter and oil are added to the pan. Then the hair and chili powder are added. Roast for 5 minutes and add grated tomatoes previously and fry for 5 more minutes. Add 3-4 cloves of garlic and fry some more. Then, the kibbeh that come out of the water are poured over and served.

Tarhanalı İçli Köfte

Tarhana Stuffed Meatballs



Malzemeler

- 1 bardak ince bulgur
- 1 bardak sıcak su
- 1/2 bardak tarhana
- 3 yemek kaşığı un
- 1 soğan
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tahta kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz

Ingredients

- 1 cup fine bulgur
- 1 cup hot water
- 1/2 cup tarhana
- 3 tablespoons flour
- 1 onion
- 1 cup yogurt
- 1 clove garlic
- 1 wooden spoon tomato paste
- 1 tablespoon mint
- 1 teaspoon salt

Hazırlanışı

Geniş bir kaba ince bulgur konulur ve sıcak suyla ıslatılır. Ağız kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Ardından, tuz, nane, un ve tarhana eklenip karıştırılır. Demlenen bulgur üzerine tarhanalı karışım eklenir ve yoğrulur. Yumuşak bir kıvam elde edene dek üzerine soğuk su eklenir. Karışımdan minik köfte topları hazırlanır. Diğer tarafta, ince ince doğranan soğanlar tencereye alınır, kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine salça ezilir ve tekrar kavrulur. Kaynatılmış sıcak su eklenir ve minik köfteler tencereye atılır. Ardından kaynamaya bırakılır. Tarhanalı içli köfte sarımsaklı yoğurt ile servis edilmektedir.

Preparation

Bulgur is placed in a large bowl and moistened with hot water. The mouth is closed and left to infuse. Then, salt, mint, flour and tarhana are added and mixed. The mixture with tarhana is added to the brewed bulgur and kneaded. Add cold water until you get a soft consistency. Tiny kibbehs are prepared from the mixture. On the other hand, finely chopped onions are put in a pot and roasted. Pepper paste is crushed on the roasted onions and roasted again. Boiled hot water is added and tiny kibbehs are thrown into the pot. It is then left to boil. Kibbehs with tarhana are served with garlic yoghurt.

Arap Usulü İçli Köfte

Malzemeler

Hamur

250 gr dövme et(sinirsiz bonfile, yağsız, taze kesilmiş dana eti (Özel taş veya mermer üzerinde azar azar tuz dökerek tahta tokmakla dövülür)

500 gr ince çekilmiş esmer bulgur

1 su bardağı irmik

2 su bardağı un

1 yemek kaşığı salça

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı kurutulmuş reyhan

Köfte İçi;

500 gr kıyma koyun etinden

1 kg kırmızı soğan

250 gr tereyağ

1 yemek kaşığı biber salçası,

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon 1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı kurutulmuş reyhan

Ingredients

Pastry

250 grams of pounded meat (veal, lean, freshly cut meat. It is pounded on a special stone or marble with a wooden mallet, adding salt little by little)

500 g fine brown bulgur

1 cup semolina

2 cups flour

1 tablespoon tomato paste 1 egg

1 teaspoon salt

1 teaspoon cumin

1 teaspoon of chili pepper

1 teaspoon black pepper

1 tablespoon dried basil

Meatball Filling;

500 g minced lamb meat

1 kg of red onion

250 g butter

1 tablespoon of pepper paste

1 teaspoon of chili pepper

1 teaspoon black pepper

1 teaspoon salt

1 teaspoon of black pepper

1 tablespoon dried basil

Hazırlanışı

Sos;

Küçük bir tavada sarımsak ezilir 2-3 diş üzerine zeytinyağı yada Ayçiçek yağı biraz pul biber ile karıştırılır. Turp, turşu, şalgam, limon, salata ile servis edilir.

Yapılışı;

Tencereye kıyma alınır suyunu çekene kadar kavrulur, ince ince doğramış soğanların suyu sıkılır, kavru lan kıymanın üzerine ilave edilir beraber kavrulur, tereyağını ilave edip hep birlikte kavrulur, salçası, tuzu ve baharatları ilave edilerek iyice kavrulur .Kavru lan iç malzeme bir tepsiye alınır ve soğumaya bırakılır.

Hamur hazırlığı;

Esmer ince bulgur, irmik, köfte leğenine alınıp az bir suyla ıslanır ve 5-10 dakika bekletilir. Bekleyen bulgurlu karışımın üzerine önceden dövülen et, baharatlar ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Üzerine un, yumurta, salça ilave edip tekrar iyice yoğrulur. Hamurdan 40 -50 gram parçalar kopartılarak elde açılır. İç malzemeler yerleştirilerek yuvarlak şekilde kapatılır.

Haşlama;

Tencereye su konur, tuz ve limon suyu ilave edilir ve kaynamaya bırakılır, kaynayan suya önceden hazırlanmış olan köfteler yerleştirilir. 5-10 dakika kaynayan köfteler suyun yüzeyine çıkarlar. Bir kevgir kaşık yardımıyla sudan çıkartılır ve servis tabağına alınıp üzerine hazır olan sostan gezdirilip servis edilir.

Preparation

Sauce;

In a small pan, crush the garlic, add 2-3 cloves of olive oil or sunflower oil, mix it with some chili peppers, and serve with radishes, pickles, turnips, lemon and salad.

Preparation;

Put ground meat in a pot and fry it until it absorbs its water. Squeeze out the water from the finely chopped onions. Add it to the roasted ground meat and fry it together. Add the butter and fry it all together. Add the tomato paste, salt and spices and

Arabic Style Stuffed Meatballs



fry it well. We put our roasted stuffing on a tray and let it cool.

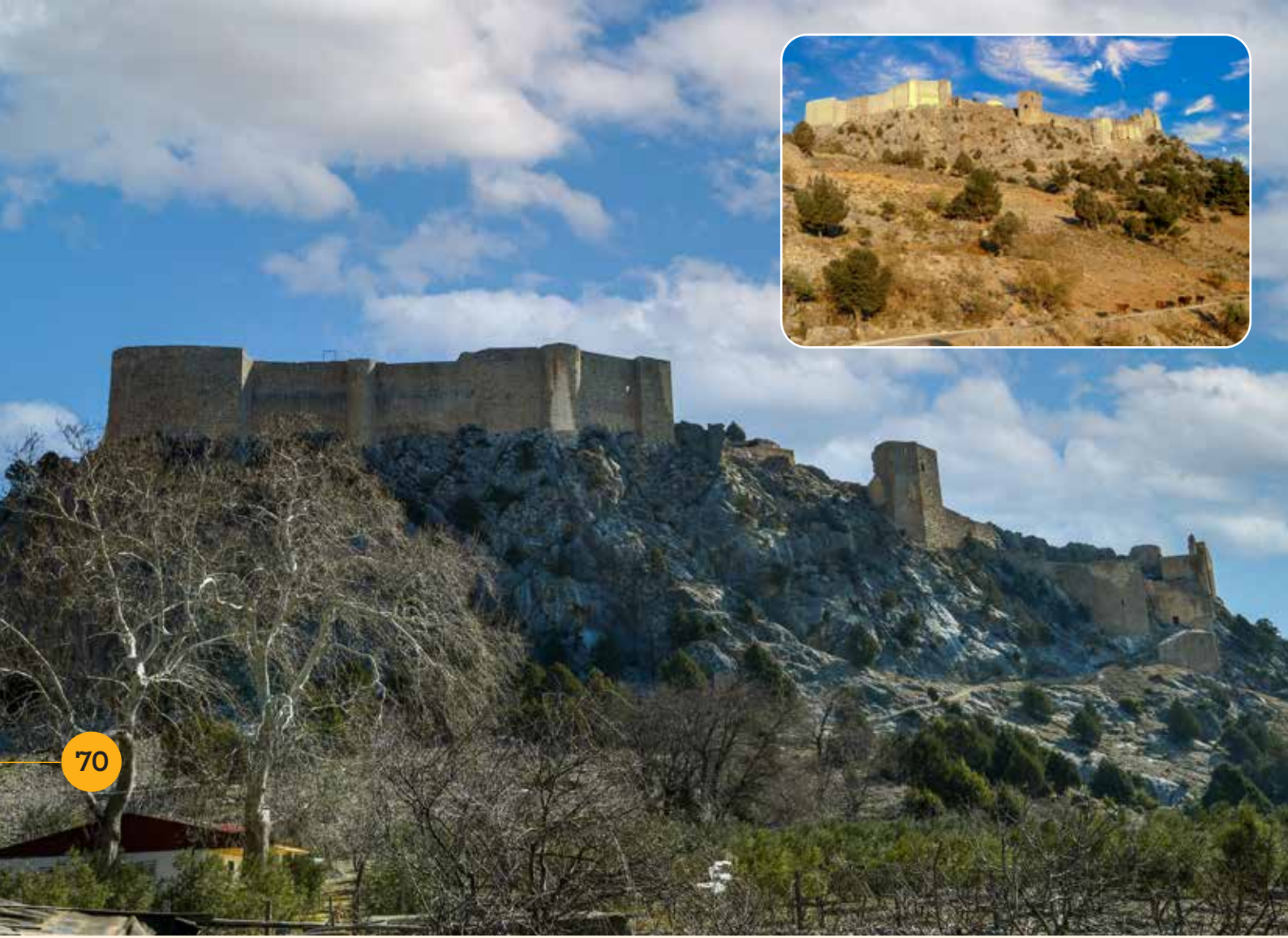
Dough preparation;

Finely brown bulgur, semolina and meatballs are placed in a bowl, soaked in a little water and left for 5-10 minutes. We add the ground meat, spices and salt to our waiting bulgur mixture and knead it. Add flour, egg and tomato paste and knead well again. We tear off 40-50 grams of dough, roll it out in our hands, place the filling ingredients and close it in a

circular shape.

Boiling;

We put water in the pot, add salt and lemon juice and let it boil. We place the meatballs we have prepared in the boiling water. Our meatballs boil for 5-10 minutes and they rise to the surface of the water. We remove them from the water with the help of a colander and spoon. We put them on a serving plate and drizzle the sauce we have prepared on them and serve.



70

Feke Kalesi Feke

Feke MÖ 16. yüzyılda Hitit hakimiyetindeki bir federasyon bölgesinde kurulmuştur. Feke Kalesi, ilçeyi geçtikten 3 km. sonra kervan yolunu kontrol etmek amacıyla XII. yüzyılda Bizanslılar tarafından yaptırılmış, kale Selçuklular tarafından da kullanılmıştır.

Feke Castle Feke

Feke was founded in the 16th century BC in a federation region under Hittite rule. Feke Castle is 3 km away from the town. Then, in order to control the caravan route, XII. It was built by the Byzantines in the century, and the castle was also used by the Seljuks.



Mantı Yemekleri

Ravioli Dishes

Adana Mantısı (Gül Mantı)

Malzemeler

750 g kadar un
1 adet yumurta
Yeterince su (1 su bardağı) Tuz
İç harcı için;
350-400 g yağsız koyun veya
dana kıyma Karabiber
Kırmızı pul biber Tuz
Sosu için;
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı biber salçası
3-4 su bardağı et suyu
3 su bardağı su
1 kase haşlanmış nohut
Kırmızı pul biber Karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
Kızartmak için
Ayçiçek yağı
Tuz
Üstüne sos için;
1 yemek kaşığı kuru nane
Süzme yoğurt
2-3 diş sarımsak (Ezilmiş)

Ingredients

For the dough:
750 g of flour,
1 egg,
enough water (1 glass), salt,
For the filling:
350-400 g lean lamb or beef
mince
black pepper
red pepper
salt
For the sauce:
1 tablespoon tomato paste
2 teaspoons of pepper paste
3-4 cups of broth
3 glasses of water
1 bowl of boiled chickpeas
salt
Red pepper
black pepper
2 spoonful butter
to fry
sunflower oil
For the above:
1 tablespoon dried mint
strained yoghurt
2-3 cloves of garlic (crushed)



Hazırlanışı

Hamuru için; un ve tuz derin bir yoğurma kabına elenir. Ortasını havuz gibi açılır, yumurta ve su karıştırılır. Azar, azar un ekleyerek biraz sert bir hamur olacak şekilde iyice özleşene kadar yoğrulur (Un ölçüsü az gelirse elinizle azar azar un eklemesi yapmak gerekir). Elde edilen hamur 2 eşit bezeye ayrılıp üzerine temiz bir bez örtülür ve 15-20 dakika dinlendirilir.

İç harcı için; Kıyma, tuz ve baharatlar bir kaptaki iyice karıştırılır. Dinlenen hamur, un serpilmiş zeminde oklava ile açılır. Açılan hamur 1.5 cm genişliğinde şerit halinde kesilir.

Kesilen şeritler 4-5 adedini üst üste yerleştirip 1.5 cm. kare oluşacak şekilde kesilir. Hazırlanan kıymadan bir parça kare hamurların üzerine koyulur ve gül şeklinde kapatılır. Hazırlanan mantılar kızgın yağda iyice kızartılır.

Çorbanın pişireceği tencerede tereyağı eritilir. Salçalar yağda ezilerek biraz sotelenir. Üzerine pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Ardından et suyu ve sade su da ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadığında mantıları ve nohutları içine atılır. Mantılar kaynadıktan sonra (Mantılar biraz diri kalmalı) kuru nane üzerine eklenir, bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır.

Bir kasede yoğurdu ezilmiş sarımsakla birlikte karıştırılır. Mantı servis tabağına alınır. Yanında sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

Gül mantısı, tercihen kıl biber turşusu ile birlikte servis edilebilir.

Adana Ravioli (Rose Ravioli)



Preparation

For the dough; Sift the flour and salt into a deep kneading bowl. Make a well in the middle and mix the egg and water. Add flour little by little and knead until it becomes a slightly hard dough (if the amount of flour is not enough, add flour little by little by hand).

Divide the dough into 2 equal pieces, cover it with a clean cloth and let it rest for 15-20 minutes.

For internal mortar; Mix the minced meat, salt and spices thoroughly in a bowl.

Roll out the rested dough with a rolling pin on a floured surface. Cut the rolled out dough into 1.5 cm wide strips.

Place 4-5 of the strips you cut on top of each other and cut them 1.5 cm apart. Cut it to form a square.

Put a piece of the minced meat you prepared on the square dough and close it in the shape of a rose. Fry the mantı you prepared thoroughly in hot oil.

Melt the butter in the pot in which you will cook the soup. Crush the tomato paste in oil and sauté it a little. Add chili pepper, black pepper and salt.

Then add the broth and plain water and let it boil. When it boils, add the dumplings and chickpeas. After the dumplings have boiled (the dumplings should remain a little firm), add the dried mint, boil for a while and remove from the stove.

Mix yoghurt with crushed garlic in a bowl. Place the ravioli on a serving plate. Serve with garlic yoghurt on the side.

You can serve rose mantı with pickled peppers. Enjoy your meal.

Kıymalı Mantı Minced Meat Ravioli



74

Malzemeler

Hamur malzemesi:

1 kg un
1 su bardağı su
1 yumurta
Tuz

Sos malzemesi:

1/4 kg kuzu kıyma
1 soğan (ince doğranmış)
6 su bardağı et suyu
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, pul biber

Ingredients

1 kg flour
1 cup water
1 egg
Salt
Sauce material:
1/4 kg minced lamb
1 onion (finely chopped)
6 cups beef broth
1 cup yogurt
1 tablespoon pepper paste
1/2 tea cup olive oil
Salt, pepper, chili powder

Hazırlanışı

Un, su, tuz, yumurta ile bir hamur hazırlanır. Minik kareler (yaklaşık 2 cm) şeklinde kesilir, üçgen üçgen kapanır ve fırınlanır. Diğer tarafta soğan, zeytinyağında kavrulur. Üzerine kıyma ilave edilir. Tuz, karabiber ve pul biber ve salça eklenerek kavurmaya devam edilir. Et suyu ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Kıymalı mantının servisi, fırınlanmış mantıların üzerine önce sarımsaklı yoğurt, ardından kıymalı sos eklenerek yapılmaktadır.

Preparation

A dough is prepared with flour, water, salt, egg. It is cut into small squares (approximately 2 cm), the triangle is closed and baked. On the other hand, onions are fried in olive oil. Add minced meat to it. Add salt, black pepper, chili powder and tomato paste and continue to fry. The beef broth is added and boiled for a while. Manti is served by adding yogurt with garlic and then mince sauce on baked manti.

Yoğurtlu Mantı Yogurt Ravioli



Malzemeler

1 kg un
 1/2 kg süzme yoğurt
 2 su bardağı et suyu
 1 yumurta
 1 su bardağı su
 2 yemek kaşığı tereyağı
 1 su bardağı pişmiş nohut
 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
 1 tatlı kaşığı kuru nane
 Tuz
 İç malzemesi:
 1/2 kg kuzu kıyma
 1 soğan (küçük doğranmış)
 Tuz
 1 çay kaşığı karabiber
 1 çay kaşığı kırmızı biber

Ingredients

1 kg flour
 1/2 kg strained yogurt
 2 cups beef broth
 1 egg
 1 cup water
 2 tablespoons butter
 1 cup boiled chickpeas
 1 teaspoon paprika
 1 teaspoon dried mint
 Salt
 For the filling:
 1/2 kg minced lamb
 1 onion (chopped small)
 Salt
 1 teaspoon black pepper
 1 teaspoon red pepper

Hazırlanışı

Un, tuz, yumurta ve su ile katı bir hamur hazırlanır. 1-2 mm kalınlığında açılır. Minik kare (yaklaşık 2 cm) formu verilir. Diğer tarafta kıyma, tuz, karabiber, kırmızı biber ve doğranmış soğan ile karıştırılır. Kıyma karışımından nohut büyüklüğünde alınarak, hamurun ortasına konur. Köşeleri birbirine yapıştırılır, gül şeklinde kapatılır. Fırın tepsinine dizilir ve 10 dk pişirilir.

Ardından tencereye alınarak et suyu ve nohut ilave edilir ve kaynatılır. Haşlanan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Tereyağında ısıtılmış kırmızı biber ve naneyle hazırlanan sosla servis edilir.

Preparation

A solid dough is prepared with n, salt, egg and water. It opens with a thickness of 1-2 mm. It is given the form of a small square (approximately 2 cm). On the other side, it is mixed with ground beef, salt, pepper, red pepper and chopped onion. It is taken from the minced meat mixture in the size of chickpeas and placed in the middle of the dough. Its corners are glued together and closed in the form of roses. Place on a baking tray and bake for 10 minutes. Then it is taken to the pot and the beef broth and chickpeas are added. When the manti is warm, yoghurt with garlic is spread on it. Manti is served by pouring over hot red pepper and mint in butter.

Çerkez Mantısı Circassian Ravioli



76

Malzemeler

1 kg un
1 su bardağı su
1 yumurta
Tuz
İç malzemesi:
6 patates
1 soğan
3 diş sarımsak
1 demet maydanoz
200 g tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Ingredients

1 kg flour
1 cup water
1 egg
Salt
For the filling:
6 potatoes
1 onion
3 cloves garlic
1 bunch parsley
200 g butter
1 teaspoon paprika
1 teaspoon salt

Hazırlanışı

Un, su, yumurta ve tuz yoğurularak sert bir hamur yapılır ve dinlendirmeye bırakılır. Diğer tarafta patatesler haşlanır, tuz ve biber eklenir ve ezilir. Ardından, ince doğranmış soğan ve sarımsak zeytinyağında kavrulur ve patatese karıştırılır. Tereyağın yarısı eritilerek ilave edilir. Son olarak maydanoz eklenir ve karıştırılır. Hamur biraz sert kıvama gelince bezelere ayrılır ve ince bir hamur olarak açılır. Açılan yufkalar önce şeritler halinde sonra küçük kare şeklinde kesilir. Hazırlanmış olan iç harçtan, hamur parçalarının ortasına konur ve üçgen şeklinde kapatılır. Kaynayan tuzlu suda haşladıktan sonra, kalan tereyağı eritilerek pul biberli sos yapılır ve mantıların üzerine dökülür.

Preparation

Flour, water, egg and salt are kneaded to make a hard dough and left to rest. On the other hand, the potatoes are boiled, salt and pepper are added and mashed. Then, finely chopped onion and garlic are fried in olive oil and mixed with potatoes. Half of the butter is melted and added. Finally, add the parsley and mix. When the dough has a hard consistency, it is divided into meringues and rolled out as a thin dough. The rolled dough is first cut into strips and then into small squares. The prepared mortar is placed in the middle of the dough pieces and closed in the form of a triangle. After boiling in boiling salted water, the remaining butter is melted and a sauce with paprika is made and poured over the manti.

Tatar Mantısı Tatar Ravioli



Malzemeler

1 kg un
 1 yumurta
 1 su bardağı su
 6 su bardağı et suyu
 1 yemek kaşığı biber salçası,
 2 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz
 1/4 kg dana kıyma
 Tuz, karabiber, pul biber
 İç malzemesi:
 1/4 kg dana kıyma
 Tuz, karabiber, pul biber

Ingredients

1 kg flour
 1 egg
 1 cup water
 6 cups beef broth
 1 tablespoon pepper paste
 2 tablespoons butter
 Salt
 For the filling:
 1/4 kg minced beef
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Un, tuz, su ve yumurta ile sert bir hamur hazırlanır. Dinlendirilen hamur bezelere ayrılarak herbiri ince bir hamur olacak şekilde açılır. Önce şeritler halinde (2,5 cm), sonra kare şeklinde kesilir.

İç için; kıyma, tuz, karabiber ve pul biber karıştırılır. Kare şeklindeki hamurun ortasına kıymalı iç konur ve üçgen halinde kapatılır. Tereyağı eritilir salça eklenir ve kavrulur et suyuna karıştırılarak kaynatılır.

Kaynayan soslu et suyuna mantılar eklenir ve haşlanır. Süzülen mantılar yoğurt ile servis edilir.

Preparation

A hard dough is prepared with flour, salt, water and eggs. The rested dough is divided into meringues and rolled out to form a thin dough. It is first cut into strips (2,5 cm), then into squares.

For interior; Mix ground beef, salt, black pepper and chili flakes. Minced meat is placed in the middle of the square-shaped dough and closed in a triangle. Butter is melted, tomato paste is added and fried, mixed with broth and boiled.

Manti are added to the broth with boiling sauce and boiled. Strained Manti is served with yogurt.



78

Varda Köprüsü Karaisalı

Karaisalı İlçesi Hacıkın Köyü'nün yaklaşık bir kilometre güney batısında bulunan Varda Köprüsü, Osmanlı Hükümdarı 2. Abdülhamit ile Alman İmparatoru Kaiser Wilhem tarafından imzalanan sözleşme ile, İstanbul-Bağdat-Hicaz demiryolu hattını tamamlamak üzere 1907-1912 yıllarında inşa edilmiştir.

Varda Bridge Karaisalı

Varda Bridge, located approximately one kilometer southwest of Hacıkın Village in Karaisalı District, was built between 1907 and 1912 to complete the Istanbul-Baghdad-Hijaz railway line, with the contract signed by Ottoman Emperor Abdulhamid II and German Emperor Kaiser Wilhelm.



Börekler ve Ekmekler Pastries and Breads

Köy Böreği Village Pastry



Malzemeler

8 köy yufkası (bir saat önceden ıslatılmış)

2 su bardağı köy eriştəsi (1 kaşık tereyağda kızartılmış)

İç malzemesi:

1/2 kg koyun kıyması

3 tane soğan (ince doğranmış)

1 demet maydanoz (ince doğranmış)

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı acı biber

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Sos malzemesi:

1 su bardağı süt

1 yumurta

1 çay bardağı zeytinyağı

Ingredients

8 village phyllo (pre-soaked for an hour)

2 cups village noodles (fried in 1 tablespoon of butter)

For the filling:

1/2 kg ground lamb

3 onions (finely chopped)

1 bunch parsley (finely chopped)

1 teaspoon black pepper

1 teaspoon red chili powder

2 spoonful butter

Salt

Sauce material:

1 cup milk

1 large egg

1 tea cup olive oil

Hazırlanışı

Kıyma suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tereyağı ve soğan eklenecek 5 dk pişirilir. Tuz, karabiber, acı kırmızı biber ve maydanoz ilave edilir; bir kenara alınır. Çırpılmış yumurtanın beyazı, süt, zeytinyağı ile karıştırılır; sos hazırlanır. Fırın tepsisi yağlanır, bir yufka serilir ve üzerine bir yemek kaşığı sos sürülür. Bu işlem 4 yufka ile devam eder. Hazırlanan kıymalı için yarısı serilir, üzerine tereyağında kızartılan erişte konur, kalan kıymalı iç de üzerine serilir. Üzerinin kapatılması için kalan 4 yufka ile yine aynı işlem uygulanır. Üzerine yumurtanın sarısı sürülür, kare kare kesilir, kalan sos üzerine gezdirilir. Orta ısıdaki fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Dinlendirilirken üzerine bir örtü serilmesi böreğin yumuşak olmasını sağlayacaktır. Köy böreğinin vişne hoşafı ile servis edilmesi önerilir.

Preparation

The minced meat is cooked until the water is absorbed. Add butter and onion and cook for 5 minutes. Add salt, pepper, hot red pepper and parsley; is set aside. Scrambled egg white is mixed with milk, olive oil; The sauce is prepared. The baking tray is oiled, a phyllo is laid out and a tablespoon of sauce is spread on it. This process continues with 4 phyllo dough. Half of the prepared minced meat is laid out, the noodles fried in butter are placed on it, and the remaining minced meat is laid on it. To cover the top, the same process is applied with the remaining 4 phyllo dough. Egg yolk is brushed on it, cut into squares, and the remaining sauce is poured over it. It is cooked in the oven at medium heat until the bottom and top are browned. Laying a cover on it while resting will make the pastry soft. It is recommended to serve the village pastry with cherry compote.



Kozan Göller Yaylası
Kozan Lakes Plateau



Seyhan Baraj Gölü
Seyhan Dam Lake

Kıymalı Sarma Böreği

Minced Meat Pastry



Malzemeler

1 çay bardağı süt
 1 su bardağı tereyağı (eritilmiş)
 3 su bardağı un
 1 limon suyu
 1 yumurta
 Tuz
 200 g kıyma
 2 soğan (ince doğranmış)
 5 dal maydanoz
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1 tea cup milk
 1 cup butter (melted)
 3 cups flour
 1 lemon juice
 1 egg
 Salt
 200 g minced meat
 2 onions (finely chopped)
 5 sprigs parsley
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Süt, tereyağı, limon, yumurta, tuz ve un karıştırılarak yumuşak bir hamur hazırlanır. Küçük küçük açılır, aralarına zeytinyağı sürülür ve tüm katmanlar üst üste dizilir. Hepsini birlikte büyük yufka şeklinde açılır. Diğer taraftan soğan, kıyma, tuz, karabiber, kırmızı biber, maydanoz, ve zeytinyağı ile iç hazırlanır. Açılan yufkaların arasına iç serpilir. Rulo şeklinde sarılır. Fırın tepsisine dizilir. Orta sıcaklık-taki fırında 25 dk pişirilir.

Preparation

A soft dough is prepared by mixing milk, butter, lemon, egg, salt and flour. It is opened small, olive oil is applied between them and all layers are stacked on top of each other. All of them open together in the form of a large dough. On the other hand, the interior is prepared with onion, minced meat, salt, black pepper, red pepper, parsley, and olive oil. The inside is sprinkled between the opened phyllo dough. It is wound in the form of a roll. Placed on the baking tray. Bake in a medium temperature oven for 25 minutes.

Kıymalı Sac Böreği Minced Pastry



Malzemeler

3 su bardağı un
1 bayat ekmek
1 çay bardağı su
Tuz
200 g kıyma
2 soğan (küçük doğranmış)
6 dal maydanoz
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

3 cups flour
1 stale bread
1 teaspoon water
Salt
200 g minced meat
2 onions (chopped small)
6 sprigs parsley
1/2 tea cup olive oil
Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Un, bayat ekmek, su ve tuz ile hamur hazırlanır. Yemek tabağı büyüklüğünde açılır. İçi için; bir tavada kıyma zeytinyağında kavrulur. Ardından soğan, tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenip karıştırılır, ardından maydanoz ilave edilir. Hazırlanan iç açılan hamurlara konur. "D" şeklinde kapatılır. Sacın üzerinde pişirilir. Kıymalı sac böreği üzerine tereyağı sürülerek servis edilmektedir.

Preparation

Dough is prepared with flour, stale bread, water and salt. It opens to the size of a dinner plate. For inside; In a pan, the ground beef is fried in olive oil. Then add onion, salt, black pepper and red pepper and mix, then add parsley. It is put into the prepared dough. It is closed in a "D" shape. It is cooked on the sheet. Kıymalı sac böreği is served with butter on a sheet pastry with minced.

Gül Böreği Rose Pastry



Malzemeler

çay bardağı süt
1 su bardağı tereyağı (eritilmiş)
1 yumurta
3 su bardağı un
1 limon suyu
Tuz
2 su bardağı peynir
5 dal maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1 teaspoon milk
1 cup butter (melted)
1 egg
3 cups flour
1 lemon juice
Salt
2 cups cheese
5 sprigs parsley
1 tea cup olive oil
Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Un bir tepsiye konur. Ortası açılarak; tuz, yumurta, limon, ve tereyağı konularak yoğrulmaya başlanır. Yavaş yavaş süt ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir. Küçük bezelere ayrılır ve avuç içi boyutunda açılır. Aralarına zeytinyağı sürülür. Hepsi üst üste dizilir. Büyük yufka şeklinde açılır. 4 eşit parçaya kesilir. Diğer tarafta, peynir, tuz, karabiber, kırmızı biber, maydanoz, ve zeytinyağı ile iç hazırlanır. Kesilen parçalara iç serpilir, rulo şeklinde sarılır. Ardından çevrilerek gül formuna getirilir. Orta sıcaklıktaki (160 derece) fırında 25 dk pişirilir.

Preparation

Flour is placed on a tray. By opening the middle; salt, egg, lemon, and butter are added and kneading begins. Slowly add milk to form a soft dough. It is divided into small meringues and opened to the size of a palm. Olive oil is rubbed between them. All stacked on top of each other. It opens in the form of a large dough. Cut into 4 equal parts. On the other hand, the interior is prepared with cheese, salt, pepper, paprika, parsley, and olive oil. The cut pieces are sprinkled inside and wrapped in rolls. Then it is turned into a rose form. Bake in a medium temperature (160 degrees) oven for 25 minutes.

Adana Usulü Su Böreği

Adana Water Pastry

Malzemeler

15 adet hazır baklava yufkası
500 g dil peyniri
350 g kaşar peyniri
1 kg un
5 yumurta
1/2 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Tereyağı

Ingredients

15 ready-made baklava phyllo
500 g string cheese
350 g cheddar cheese
1 kg flour
5 eggs
1/2 tea cup water
1 teaspoon salt
Butter

Hazırlanışı

Hamur, un, yumurtalar, su ve tuz karıştırılarak hazırlanır ve dinlenmeye bırakılır. Hazırlanan hamur 6 parçaya bölünür. Tepsinin boyutuna göre hamurlar açılır. Tencere içerisine su ve 1 yemek kaşığı tuz eklenerek kaynatılır. Dil peyniri doğranır, kaşar peyniri rendelenir ve harmanlanır. Tepsinin tabanına tereyağı sürülür ve 10 kat baklava yufkası, her kata 3 kaşık eritilmiş tereyağı eklenerek kenarları tepsi dışında kalacak şekilde serilir. İşlem sonunda yufkalar tepsi içerisinde dilimlenir. Diğer tarafta kaynayan suya açılan hamurlar batırılır ve kabarıncaya kadar çıkarılır, soğuk suya bırakılır. Suyun içerisinden çıkarılıp süzülür ve tepsiye yerleştirilir. Açılan 3 hamur aynı işlemle aralarına 3 kaşık eritilmiş tereyağı eklenerek tepsiye serilir, hazırlanan peynir karışımı eklenir. 3 hamur daha aynı işlemle serilir ve kenarlardaki baklava yufkası içeriye katlanır. Üzerine 5 kat baklava yufkası aralarına 3 kaşık eritilmiş tereyağı eklenerek serilir. Ocak üzerinde en kısık ateşte pişirilir. Altı pişen hamur ters çevirilerek üzeri de aynı işlemle pişirilir ve servis edilir.

Preparation

The dough is prepared by mixing flour, eggs, water and salt and left to rest. The prepared dough is divided into 6 parts. Doughs are rolled out according to the size of the tray. Add water and 1 tablespoon of salt into the pot and bring it to a boil. The string cheese is chopped, the cheddar cheese is grated and blended. Butter is spread on the bottom of the tray and 10 layers of baklava phyllo are laid out by adding 3 spoons of melted butter to each layer, with the edges outside the tray. At the end of the process, the phyllo is sliced in the tray. On the other hand, the dough opened in boiling water is dipped and when it rises, it is removed from the water and left in cold water. It is taken out of the water, filtered and placed on the tray. The 3 rolled doughs are laid out on the tray by adding 3 spoons of melted butter in the same way, and the prepared cheese mixture is added. 3 more doughs are laid with the same process and the baklava dough on the sides is folded inside. 5 layers of baklava phyllo are laid on it by adding 3 spoons of melted butter between them. It is cooked on the stove by turning it on the lowest heat. The undercooked dough is turned upside down and cooked on the inside with the same process and served.

Tahinli Ispanaklı Börek

Tahini Spinach Pastry



87

Malzemeler

6 yufka
2 su bardağı ispanak (püre halinde)
2 soğan
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
1 su bardağı tahin
1 su bardağı süt

Ingredients

6 phyllo dough
2 cups spinach (mashed)
2 onions
1/2 tea cup olive oil
Salt, pepper
1 cup tahini
1 cup milk

“Yemek tarihi açısından en önemli tahıl türü buğdaydır. Paleolitik çağda yaşayan insanlar yabani buğdayı toplamışlar, Neolitik çağda ise ilk kez çiftçilikle uğraşan insanlar glütteni düşük siyez buğdayını geliştirmişlerdir. Daneleri haşlamışlar ve mayasız ekme olarak tüketmişlerdir. Glütlenli ürünlerin kullanımıyla; mayalı ekme, yufka, mantı ve makarna gibi gıdalar yaşamımıza girmiştir [5]”

“The most important grain type in terms of food history is wheat. People living in the Paleolithic age collected wild wheat, In the Neolithic age, people who were first engaged in farming developed low-gluten einkorn wheat. grains They boiled it and consumed it as unleavened bread. With the use of gluten products; leavened bread, phyllo dough, ravioli and Foods such as pasta entered our lives. [5]”

Hazırlanışı

Soğan, zeytinyağı, ispanak, tuz ve karabiber karıştırılarak iç hazırlanır. Sosu için; tahin ile süt iyice çırpılır. Yufkalar 4 eşit parçaya kesilir ve sos sürülür. İç eklenir, sigara böreği şeklinde sarılır, üzerine tekrar sos sürülür. Orta sıcaklıktaki (160 derece) fırında pişirilir.

Preparation

The interior is prepared by mixing onion, olive oil, spinach, salt and pepper. For the sauce; Whisk the tahini and milk well. The dough is cut into 4 equal parts and the sauce is applied. The stuffing is added, it is wrapped in the form of a spring roll, and the sauce is applied again. It is cooked in a medium temperature (160 degrees) oven.

Ispanaklı Sac Böreği Spinach Pastry



88

Malzemeler

1 kg un
1 su bardağı süt
1 yumurta
1/2 limon suyu
1 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
3 deste ıspanak
2 soğan (ince doğranmış)
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber

Ingredients

1 kg flour
1 cup milk
1 egg
1/2 lemon juice
1 tablespoon butter
Salt
3 bundles spinach
2 onions (finely chopped)
1 teaspoon olive oil
1 tablespoon red pepper
1 teaspoon black pepper

Hazırlanışı

Un bir tepsiye konur. Ortası açılarak; tuz, yumurta, limon, ve tereyağı konularak yoğrulmaya başlanır. Yavaş yavaş süt ilavem edilerek yumuşak bir hamur elde edilir ve dinlendirilir. Diğer tarafta, ıspanaklar iyice yıkanır, doğranır ve üzerine sıcak su dökülür. 20 dk bekletilerek suyu sıkılır. Ispanaklar bir kaba alınır. Bir tavada soğan zeytinyağında kavrulur. Tuz, karabiber, kırmızı biber ve ıspanaklar eklenir. Suyunu çekinceye kadar kavrulur. Dinlenen hamurdan küçük bezeler hazırlanır. Avuç içi büyüklüğünde açılır, yarısına iç yayılır, diğer yarısı üzerine kapatılır, kenarları yapıştırılarak "D" formu verilir. Hazırlanan börekler yapışmaz tavada veya sacda pişirilir. Üzerine tereyağı sürülür. Bu börek peynirli veya kıymalı da yapılabilir.

Bu böreğin servisi zeytinyağında kızartılarak da yapılabilir.

Preparation

Flour is placed on a tray. By opening the middle; salt, egg, lemon, and butter are added and kneading begins. A soft dough is obtained by slowly adding milk and it is rested. On the other hand, the spinach is thoroughly washed, chopped and hot water is poured over it. It is kept for 20 minutes and the water is squeezed out. Spinach is taken in a bowl. Onions are fried in olive oil in a pan. Add salt, pepper, red pepper and spinach. Roast until the water is absorbed. Small meringues are prepared from the rested dough. It is opened in the size of the palm of the hand, the inside is spread in half, the other half is closed on it, the edges are glued to give a "D" form. The prepared pastries are cooked in a non-stick pan or on a sheet metal. Butter is rubbed on it. This pastry can also be made with cheese or minced

meat. This pastry can also be served by frying in olive oil.

Sıkma Sykma



Malzemeler

1 kg un
1 bayat ekmek (ıslanmış,
sıkılmış)
1 su bardağı su
Tuz
1/2 kg peynir
3 soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 demet maydanoz (ince
kıyılmış)
Kırmızı biber, tuz

Ingredients

1 kg flour
1 stale bread (soaked, squeezed)
1 cup water
Salt
1/2 kg cheese
3 onions (finely chopped)
2 tablespoon butter
1 bunch parsley (finely chopped)
Red pepper, salt

Hazırlanışı

Un, bayat ekmek, tuz ve su karıştırılarak hamur yapılır. Servis tabağı büyüklüğünde açılır. İç hazırlığı için, soğan tereyağında kavrulur ve soğuması beklenir. Peynir, maydanoz ve kırmızı biber ilave edilerek karıştırılır. Hamurun sacda veya yapışmaz tavada pişirilmesi önerilir. Pişen hamurun arasına hazırlanan iç konur ve sıkıca sarılır. Sıkma, ayran eşliğinde sunulmaktadır.

Preparation

Dough is made by mixing flour, stale bread, salt and water. It opens to the size of a serving plate. For internal preparation, the onion is fried in butter and allowed to cool. Cheese, parsley and red pepper are added and mixed. It is recommended to cook the dough on a sheet metal or non-stick pan. The prepared stuffing is placed between the cooked dough and wrapped tightly. Squeezing is served with ayran.

“Bazı Anadolu mağaralarında bulunan boynuzdan yapılmış oraklar, dibekler ve öğütme taşları geç Paleolitik dönemde, buğday ve arpanın orakla kesilip, danelerinin dibekte dövüldüğünü kabuklarının bu yolla çıkarıldığını ve öğütülüp una dönüştürüldüğünü ispatlamaktadır [2]”

“TSickles, mortars and grinding stones made of horn found in some Anatolian caves were found in the late Paleolithic period. Wheat and barley are cut with a sickle, their grains are pounded in a mortar, their hulls are removed in this way, and they are ground into flour. proves that it has been transformed [2]”



Malzemeler

1/4 kg yağlı kıyma
4 tane ekme hamuru
4 soğan (ince doğranmış)
1 domates (ince doğranmış)
6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1/4 kg ground beef
4 bread dough (leavened)
4 onions (finely chopped)
1 tomato (finely chopped)
6 sprigs parsley (finely chopped)
1 tablespoon butter
1 tablespoon pepper paste
Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Soğan, maydanoz ve kırmızı biber küçük küçük doğranır. Ardından farklı bir kabın içerisinde kıyma, tereyağı, tuz, karabiber ve biber salçası karıştırılır. Karışımın içerisine doğranmış soğan, maydanoz ve kırmızı biber eklenerek iyice karıştırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, un serperek açılır. Açılan hamurun üzerine elde edilen kıymalı karışım sürülür ve fırında pişirilir.

Lahmacunun taş fırında pişirilmesi önerilmektedir.

Preparation

Onion, parsley and red pepper are finely chopped. Then, in a different bowl, mix ground beef, butter, salt, black pepper and pepper paste. Add chopped onion, parsley and red pepper into the mixture and mix well. Walnut-sized pieces are taken from the dough and spread by sprinkling flour. The minced meat mixture is spread on the rolled dough and baked in the oven.

It is recommended to cook the lahmacun in a stone oven.

Peynirli Pide Cheese Pita



91

Malzemeler

4 tane ekmek hamuru (mayalı hamur)
 2 su bardağı peynir (tuzu alınmış)
 4 demet maydanoz (ince kıyılmış)
 4 soğan (ince, halka doğranmış)
 2 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

4 bread dough (leavened dough)
 2 cups cheese (salted removed)
 4 bunches parsley (finely chopped)
 4 onions (thinly sliced)
 2 spoonful butter
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Soğanlar ince ince ve halka şeklinde doğranır. Tencereye tereyağı eklenerek soğanlar kavrulur ve soğuyana kadar bekletilir. Ardından farklı bir kabın içerisinde peynir, maydanoz, tuz, karabiber ve kırmızı biber karıştırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, un serperek açılır, peynirli iç konur, yanları kapatılır ve şekil verilir. Orta sıcaklıktaki fırında ya da taş fırında pişirilir.

Preparation

Onions are sliced thinly and into rings. Add butter to the pan, fry the onions and wait until it cools down. Then, cheese, parsley, salt, black pepper and red pepper are mixed in a different bowl. Walnut-sized pieces are taken from the dough, spread by sprinkling flour, put the cheese inside, closed the sides and shaped. It is cooked in a medium temperature oven or in a stone oven.

Ekşi Mayalı Göçmen Ekmeği

Sourdough Immigrant Bread



Malzemeler

Ekşi maya
1 kg buğday unu
Su
1 çay kaşığı tuz

Ingredients

Sourdough yeast
1 kg wheat flour
Water
1 teaspoon salt

Hazırlanışı

Ekşi maya: 1 su bardağı yoğurt ile 1 çay kaşığı tuz hamur haline getirilerek elde edilir. Malzemeler birleştirilerek hamur kıvamına getirilir. Hamurun mayalanması için üzeri örtülür ve bir kaç saat bekletilir. Mayalandıktan sonra hamur parçalara ayrılır ve ekmeği şekli verilerek fırına koyulur.

Preparation

Sourdough: It is obtained by making dough with 1 glass of yogurt and 1 teaspoon of salt.

The ingredients are combined to form a dough. Cover the dough and leave it for a few hours to ferment. After it is fermented, the dough is divided into pieces and put into the oven by giving the shape of bread.

“Tatlıcılık ilk ortaya çıkışından bu yana hep fırıncılıkla ilişkili olmuştur. Tarihte bilinen ilk tatlıcılar ekmeği yapanlardır.

Maya ile yapılan ekmeği ilk pasta sayılır. İçerisine; bal, kuru üzüm, kuru kayısı gibi katkılarla yemeklerde tatlı niyetine yendiği bildirilmiştir [1] “

“Confectionery has always been associated with baking since its emergence. The first known dessert makers in history were those who made bread.

Bread made with yeast is considered the first cake. Into; It can be used as a dessert in meals with additives such as honey, raisins and dried apricots. It has been reported that he was eaten [1]

Kül Çöreği Ash Bun



93

Malzemeler

1 kg un (buğday unu)
1 çay kaşığı hamur mayası
1 tatlı kaşığı tuz
Su

Ingredients

1 kg flour
1 teaspoon sourdough
1 teaspoon salt
Water

Hazırlanışı

Un, tuz ve su bir kaba konularak yoğrulur. Elde edilen hamur 1 saat dinlendirilir. Daha sonra hamurdan top şeklinde bezeler yapılır. Oklava ile 2 cm kalınlığa ulaşıncaya kadar açılır. Önceden yakılmış ateşte 15-20 dk pişirilir. Ateş kül olduktan sonra pişirme işlemi gerçekleştirilir.

Preparation

Flour, salt and water are put in a bowl and kneaded. The resulting dough is rested for 1 hour. Then ball-shaped meringues are made from the dough. It is opened with a rolling pin until it reaches a thickness of 2 cm. It is cooked for 15-20 minutes on a pre-heated fire. After the fire is ash, the cooking process is carried out.

Kakırdaklı Ekmek Caraway Bread



94

Malzemeler

3 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 yumurta
Tuz
İç malzemesi:
1 su bardağı kakırdak (kuyruk yağının posası)
2 soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber

Ingredients

3 cups flour
1 tea cup milk
1 egg
Salt
For the filling:
1 cup fried crispy tail fat
2 onions (finely chopped)
1 teaspoon chili paste
Salt, black pepper

Hazırlanışı

Yumurta, tuz ve süt ile yumuşak bir hamur hazırlanır. Mantı hamuru gibi açılır. İç için; kakırdak, soğan, tuz, karabiber ve salça karıştırılır.

Açılan hamurların arasına serpilir ve rulo olarak sarılır. Ardından iki parmak kalınlığında kesilir, fincan tabağı büyüklüğünde tekrar açılır. Sacın üzerinde veya yapışmaz tavada pişirilir.

Preparation

A soft dough is prepared with eggs, salt and milk. It opens like börek dough. For inside; larynx, onion, salt, pepper and tomato paste are mixed. It is sprinkled between the rolled dough and wrapped as a roll. Then it is cut in the thickness of two fingers, it is opened again in the size of a saucer. It is cooked on the sheet or in a non-stick pan.

“Neolitik dönemde Mezopotamya’da, buğday temel besin maddesi olmuş, kültür ve inanç tarihinde önemli yer tutmuştur.

Toplamak ve avlamak yerine, yetiştirmek insan yaşamında bambaşka bir dönemin başlangıcı olmuş, buğday bu dönüşümde başlıca aktör sayılmıştır [5]”

“Confectionery has always been associated with baking since its emergence. The first known dessert makers in history were those who made bread.

Bread made with yeast is considered the first cake. Into; It can be used as a dessert in meals with additives such as honey, raisins and dried apricots. It has been reported that he was eaten [1]

İrmik Köftesi Semolina Patties



Malzemeler

500 gr irmik
125 gr tereyağ
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kahve fincanı süt
1 kahve fincanı su
2 çay kaşığı tuz
İç Harcı;
400 gr yağsız koyun kıyma
1.soğan rendesi
2.tatlı kaşığı pul biber
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 -2 çay kaşığı tuz

Ingredients

500 gr semolina
125 gr margarine (butter is suitable, but unfortunately it is better with margarine)
2 tablespoons of olive oil
1 coffee cup of milk
1 coffee cup of water
2 teaspoons of salt
Ingredients;
400g lean lamb mince
1 grated onion
2 teaspoons of chili pepper
1/2 teaspoon black pepper
1 -2 teaspoons of salt

Hazırlanışı

Tereyağı eritilip irmiğin üstüne dökülür ve karıştırılır. Daha sonra zeytinyağı ve tuz da eklenir ve irmik yavaşça karıştırılır. Üstü örtülür 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Diğer taraftan kıyma suyunu çekene kadar kavurulur. Suyunu çekince içine iki kaşık sıvı yağ eklenir. En sonda soğanı eklenir ve beraber kavrulur. Pul biber, tuz ve karabiber eklenerek soğumaya bırakılır. Dinlenen irmiğe azar azar su ve süt ilave ederek yoğurularak hamur haline getirilir. Yumuşak poaca kıvamında bir hamur olması gerekir. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yayvan şekilde açılır ve birer kaşık kıyma koyarak şekillendirilir. Uzun köfte şeklinde olmalıdır. Yapılan köfteler orta ısıdaki yağda kızartılır. Bu ölçüdeki malzemelerden 25- 30 tane köfte elde edilir.

Preparation

Melt the margarine, pour it over the semolina and mix. Then add olive oil and salt and mix the semolina slowly. Cover it and leave it to rest for 10 minutes. On the other hand, roast the ground meat until it absorbs its water. When it absorbs the water, add two spoons of oil. At the end, add the onion and fry it together. Add chili pepper, salt and black pepper and let it cool. Add water and milk little by little to the rested semolina and knead it into dough. It will be a dough with the consistency of a soft pastry. Take walnut-sized pieces from the dough you prepared, open it flatly in your palm and shape it by adding a spoon of minced meat. It will be in the shape of long meatballs. Fry the meatballs you made in medium heat oil. You will get 25-30 meatballs from this size.

Katran (Sedir) Mantarı Böreği

Matsutake Mushroom Pastry



Malzemeler

Karakılçık buğday unu
5-6 adet Kırmızı kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
½zeytinyağı(mümkünse
soğuk sıkım)
Katran (Sedir) Mantarı
Karabiber
Kimyon
Kırmızı toz biber
Biber salçası
Tuz
Su

Ingredients

*Karakılçık wheat flour
water according to the number of people
5-6 red onions
1 teaspoon tomato paste
½ olive oil
cold pressed if possible
Matsutake Mushroom
black pepper
cumin
red pepper powder
pepper paste
salt*

Hazırlanışı

Un su ile karıştırılarak kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur, hamura tercihen maya eklenebilir, eklemeyen de yapılabilir. Hamur mayalanırken Tavaya zeytin yağı eklenir, kırmızı soğan doğranır, kırmızı biber, karabiber ve kimyon karıştırılır. Ardından küp küp doğranmış katran mantarı eklenerek birlikte karıştırılır. En son tuz, karabiber, toz biber, kimyon ve salça da eklenip 15 dakika karıştırılıp kavrulur ve soğumaya bırakılır. Sonrasında mayalanan hamur yumruk büyüklüğünde beze yapılıp ve 2-3 mm kalınlığında yaklaşık 30 cm çapında açılır ve yarısına 80-100 gr kavrulmuş karışım koyularak hamur katlanır ve kenar fazlalıkları alınıp odun sobası (Kuzine soba) üzerinde iki yüzeyide döndürülerek eşit derecede pişirilerek sıcak servis edilir.

Preparation

Flour is mixed with water and kneaded until it reaches the consistency of earlobe. You can add yeast to the dough or you can make it without adding it. While the dough is fermenting, add olive oil to the pan, chop the red onion, mix the red pepper, black pepper and cumin. Then add diced tar mushroom and mix together. Finally, salt, black pepper, ground pepper, cumin and tomato paste are added, stir-fried for 15 minutes and left to cool. Afterwards, the fermented dough is rolled out into fist-sized meringues with a thickness of 2-3 mm and a diameter of approximately 30 cm. By putting 80-100 gr of roasted mixture on half of it, the dough is folded and the excess edges are removed, turned on both surfaces on a wood stove (Kuzine stove), cooked equally and served.



Hoşkadem Camii Kozan

1448 yılında Memlûkler tarafından yapılmıştır.

Hoşkadem Camii Kozan

Was built by the Mamluks in 1448.



Hurmali Konak Kozan

1903 yılında yapılmıştır. Altındaki su sarnıcı ziyaretlerin oldukça ilgisini çekmektedir.

Hurmali Konak Kozan

Hurmali Konak was built in 1903. The water cistern underneath attracts a lot of attention from visitors.



98

Saimbeyli Kalesi Saimbeyli

İlçenin doğusunda bir kayalık tepe üzerine inşa edilen kale; Hitit, Asur ve Roma döneminde ve özellikle Haçlı seferlerinde etkin şekilde kullanılmıştır.

Kale içerisinde, bir kilise ve su sarnıcı bulunmaktadır.



Saimbeyli Castle Saimbeyli

The castle built on a rocky hill in the east of the district; It was used effectively during the Hittite, Assyrian and Roman periods and especially in the Crusades.

There is a church and a water cistern within the castle.



Salatalar

Salads

Adana Usulü Ezme Salata

Adana Style Paste Salad



100

Malzemeler

4-5 adet domates
2 kopya biber
5-6 adet sivri biber
1 soğan, 2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
ve domates salçası
Sos malzemesi:
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Kuru nane, pul biber, karabi-
ber, isot ve tuz
1/2 limon suyu

Ingredients

4-5 tomatoes
2 capsicum peppers
5-6 green peppers
1 onion, 2 cloves garlic
Half a bunch parsley
Sauce materail:
5 tablespoons olive oil
2 tablespoons pomegranate
syrup
Dried mint, paprika, black
pepper, isot and salt
1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Domates iyice ezilip sulanmayacak şekilde robottan geçirilir. Ardından sarımsak, soğan, biberler ve maydanoz robottan geçirilir. Aynı bir kap içerisinde sos hazırlanarak robottan geçirilen malzemeler ile karıştırılır.

Hazırlanan ezme buzdolabında yaklaşık 5 saat dinlendirilir. Arzu edilirse katı kıvam için yemeden önce süzgeçten geçirilebilir.

Preparation

Tomatoes are thoroughly crushed and passed through the robot so that they are not watered. Then, garlic, onions, peppers and parsley are passed through the robot. The sauce is prepared in a separate container and mixed with the materials passed through the robot. The prepared paste is rested in the refrigerator for about 5 hours. If desired, it can be filtered before eating for a solid consistency.

Adana Usulü Soğan Salatası

Adana Style Onion Salad



101

Malzemeler

4 soğan
1 tutam maydanoz
2 yemek kaşığı sumak
1 çay kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı ya da sıvı yağ
1/2 limon suyu
1 çay kaşığı tuz

Ingredients

4 onions
1 pinch parsley
2 tablespoons sumac
1 teaspoon paprika
3 tablespoons olive oil or vegetable oil
1/2 lemon juice
1 teaspoon salt

Hazırlanışı

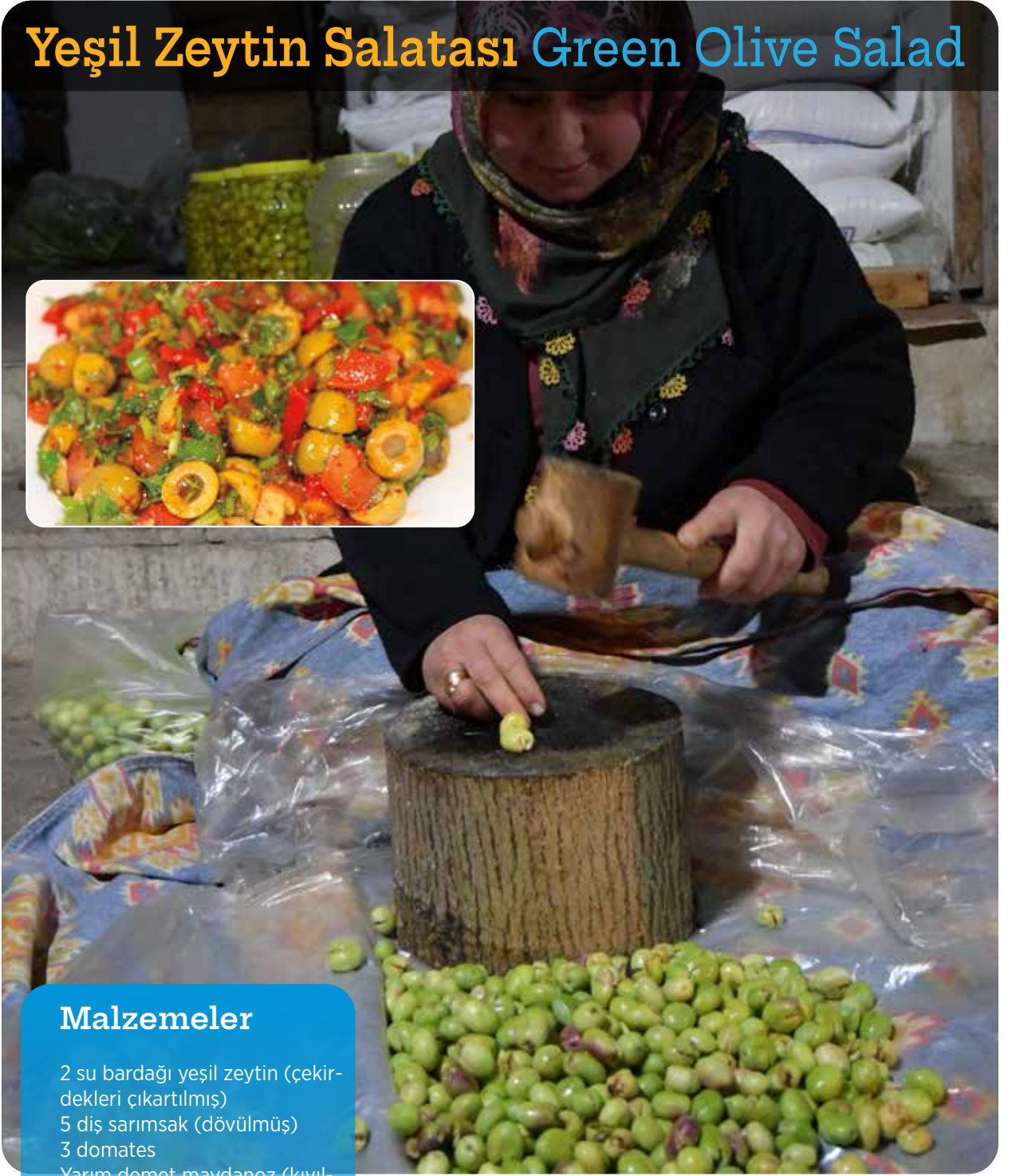
Soğanlar ikiye bölünür ve ince ince doğranır. Ardından maydanozlar küçük küçük doğranır ve bütün malzemeler eklenerek karıştırılır. İsteğe bağlı olarak karışıma isot eklenebilir.

Preparation

Onions are cut in half and finely chopped. Then the parsley is chopped into small pieces and all the ingredients are added and mixed. Optionally, isot can be added to the mixture.



Yeşil Zeytin Salatası Green Olive Salad



102

Malzemeler

2 su bardağı yeşil zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
5 diş sarımsak (dövülmüş)
3 domates
Yarım demet maydanoz (kıyılmış)
1 limon suyu
1 kahve fincanı nar ekşisi
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Ingredients

2 cups green olives (pitted)
5 cloves garlic (crushed)
3 tomatoes
Half a bunch parsley (chopped)
1 lemon juice
1 coffee cup pomegranate syrup
3 tablespoons olive oil

Hazırlanışı

Bir kaba yeşil zeytinler eklenir. Maydanozlar ince ince doğranır ve küp küp doğranmış domatesler ile kaba eklenir. Ardına dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi ve tuz ile bir karışım elde edilir.

Hazırlanan karışım kaba eklenecek şekilde karıştırılır ve servis edilir.

Preparation

Add green olives to a bowl. The parsley is finely chopped and added to the bowl with the diced tomatoes. Then a mixture is obtained with crushed garlic, olive oil, lemon juice, pomegranate syrup and salt.

The prepared mixture is added to the bowl, mixed and served.

Kömeç (Süllüm) Komech



103

Malzemeler

1 demet kömeç (Ebegümeçi)
1/2 su bardağı turunc veya nar ekşisi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Ingredients

1 bunch mallow
1/2 cup bitter orange or pomegranate syrup
1 teaspoon paprika
1 teaspoon salt

Hazırlanışı

Kömeç iyice yıkanıp temizlenir. Bir tencereye alınır ve 2 dakika tuzlu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra bir kaba alınır ve fazla olan suyu süzülür. Soğuk sudan geçirilir. Üzerine turunc suyu veya nar ekşisi dökülür. Pul biber ile servis yapılır.

Preparation

Embedding is thoroughly washed and cleaned. It is taken in a pot and boiled in salted water for 2 minutes. After it is boiled, it is taken into a bowl and the excess water is filtered. Runs through cold water. Orange juice or pomegranate syrup is poured on it. Served with paprika.

Vardabit Vardabit



104

Malzemeler

2 su bardağı kuru fasulye
 1 adet küçük tırnaklı pide
 1 su bardağı tahin
 1/2 demet ince kıyılmış
 maydanoz
 3-4 diş sarımsak
 1 limon suyu
 1 tatlı kaşığı kimyon
 1/2 tatlı kaşığı tuz
 Sos Malzemeleri:
 1/2 yemek kaşığı tereyağı
 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Ingredients

2 cups dried bean
 1 small pita bread
 1 cup tahini
 1/2 bunch finely chopped
 parsley
 3-4 cloves garlic
 1 lemon juice
 1 teaspoon cumin
 1/2 teaspoon salt
 Sauce Ingredients:
 1/2 tablespoon of butter
 1 teaspoon red pepper
 powder

Hazırlanışı

Kuru fasulyeler bir gecedan önceden ıslatılır. Ertesi gün fasulyeler yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan fasulyelerin suyu süzülür. Haşlama suyundan 1 çay bardağı ayrılır. Tırnaklı pide küçük küçük dilimlenir ve fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir. Bir kâse- de tahin, limon suyu, biraz tuz, 1 çay kaşığı kimyon ve dövülmüş sarımsaklar karıştırılır. Kıvamı katılaşınca sıcak suyu yavaş yavaş eklenir. Haşlanan fasulyelerin üzerine tuz ve kalan kimyon eklenip karıştırılır. Servis tabağına kızartılan pideler konulur. Ardından üzerine fasulyeler yayılır. Tahinli sos gezdirilerek dökülür. Daha sonra tereyağı bir tavada kızdırılır. Ocaktan alınır ve pul biber eklenir. Vardabitin üzerine gezdirilir. İnce kıyılmış maydanoz ile servis yapılır.

Preparation

Dry beans are soaked overnight. The next day, the beans are boiled until soft. The water of the boiled beans is filtered. 1 tea glass is separated from the boiling water. The pita with nails is sliced into small pieces and baked in the oven until golden brown. In a bowl, mix tahini, lemon juice, a little salt, 1 teaspoon of cumin and crushed garlic. When the consistency becomes solid, hot water is added slowly. Add salt and remaining cumin to the boiled beans and mix. The fried pita breads are placed on the serving plate. Then the beans are spread on it. Tahini sauce is poured by drizzling. Then the butter is heated in a pan. Remove from the stove and add chili powder. It is hovered over the vardabit. Served with finely chopped parsley.



105

Kurtkulağı Kervansarayı Ceyhan

Adana Halep kervan yolu üzerinde bulunan kervansaray Osmanlı menzil hanlarındandır. 1659 yılında Hüseyin Paşa tarafından Mimar Mehmet Ağa'ya yaptırılmıştır.

Kurtkulagi Caravanserai Ceyhan

Kurtkulagi Caravanserai is one of the Ottoman range inns located on the Adana-Aleppo caravan route. It was built by Architect Mehmet Ağa in 1659 by Hüseyin Pasha.



Adana Tepebağ İmam Hatip Ortaokulu

Adana Tepebağ İmam Hatip Secondary School It was built by Architect

Kısır Kisir



Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 soğan (ince doğranmış)
- 2 domates (ince doğranmış)
- 1 demet maydanoz (ince doğranmış)
- 5-6 dal nane (ince doğranmış)
- 1 demet taze soğan (ince doğranmış)
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 limon suyu
- 1 çay bardağı nar ekşisi
- Tuz, karabiber, acı kırmızı biber

Ingredients

- 1 cup fine bulgur
- 2 onions (finely chopped)
- 2 tomatoes (finely chopped)
- 1 bunch parsley (finely chopped)
- 5-6 sprigs mint (finely chopped)
- 1 bunch spring onions (finely chopped)
- 1 cup water
- 1 teaspoon olive oil
- 2 tablespoons pepper paste
- 1 lemon juice
- 1 tablespoons pomegranate syrup
- Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Zeytinyağı ısıtılır ve soğan kavrulur. Soğanlar pembeleşince salçası ezilir. Bulgur, tuz, karabiber, acı kırmızı biber, limon suyu ve domates eklenerek pişirmeye devam edilir. Suyu konur ve kısık ateşte kaynatılır. Bulgur suyunu çekince ocaktan alınır. Taze soğan, nane, ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Kısırın servisi marul yaprakları ve taze asma yaprağı ile yapılmaktadır.

Preparation

The olive oil is heated and the onions are fried. When the onions turn pink, the paste is crushed. Cooking is continued by adding bulgur, salt, black pepper, hot red pepper, lemon juice and tomatoes. Add water and boil on low heat. When the bulgur is drained, it is taken from the stove. Fresh onion, mint, and parsley are added and mixed. Kısır is served with lettuce leaves and fresh vine leaves.

Ovalamaç Ovalamach



107

Malzemeler

2 yufka ekmek
1 soğan
2 domates
Nane
Maydanoz
2 dilim peynir
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Ingredients

2 phyllo bread
1 onion
2 tomatoes
Mint
Parsley
2 slices cheese
1/2 tea cup olive oil

Hazırlanışı

Yufka ekmekler derin bir kap içerisine alınarak ufalanır. Ufalanmış yufkaların üzerine daha önce rendelenmiş peynir eklenir. Ardından soğanlar ince ince doğranır ve hafif kavrulur. Daha sonra kavrulan soğanlar eklenir ve karıştırılır. Karışımın içerisine daha önce doğranmış domates, nane ve maydanoz ilave edilir. Ovalamaç, çiğ köfte sıkma tekniği ile sıkılır ve servis edilir.

Preparation

The phyllo breads are taken into a deep bowl and crumbled. Add the previously grated cheese on the crumbled phyllo. Then the onions are finely chopped and lightly fried. Then the fried onions are added and mixed. Add the previously chopped tomatoes, mint and parsley into the mixture. Ovalamaç is squeezed with raw meatball squeezing technique and served.

Çöreği Salata Bun Salad



108

Malzemeler

2 top su teresi
 4 diş sarımsak
 ¼ çay bardağı zeytinyağı
 1 çorba kaşığı nar ekşisi
 1 çay kaşığı acı dövme pul biber (1 çay kaşığı limonla biber dövülebilir, aynı işlem nar sirkesi ve alıç sirkesiyle de yapılabilir)
 1 çay kaşığı tuz
 Tercihen yerli domates (4-5 adet)

Ingredients

2 balls of watercress
 4 cloves of garlic
 ¼ tea glass of olive oil
 1 tablespoon pomegranate syrup
 1 teaspoon of hot crushed chili pepper (Pepper can be crushed with 1 teaspoon of lemon, the same process can be done with pomegranate vinegar and hawthorn vinegar).
 1 teaspoon of salt
 Preferably enough local tomatoes (4-5 pieces).



Hazırlanışı

Su teresi yıkanır ve bıçak vurmadan elle parçalara ayrılarak servis salata tabağına konulur. Sosu hazırlanır dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, nar ekşisi, sirke, dövülmüş biber ve tuz eklenerek karıştırılır ve servis tabağındaki terenin üzerine dökülür domatesleri de iri doğrayıp salatanın üzerine yerleştirilerek servis edilir.

Preparation

The watercress is washed and cut into pieces by hand without hitting it with a knife, it is placed on the serving salad plate, then the sauce is prepared, crushed garlic, olive oil, pomegranate syrup, vinegar, crushed pepper and salt are added and mixed and poured over the cress on the serving plate. The tomatoes are also cut into large pieces and placed on the salad and served.

Humus Humus



Malzemeler

2 su bardağı iyi haşlanmış nohut
 ½ su bardağı tahin
 3 adet limonun suyu
 2-3 diş temizlenmiş sarımsak
 1 kaşık tereyağı (tercihen zeytin yağı)
 Yeterince tuz
 Kimyon
 Pul biber
 Sumak
 Tuz

Ingredients

2 glasses of well-boiled chickpea
 1/2 glass of sesame paste,
 Juice of 3 lemons
 2-3 cloves of cleaned out garlic
 1 spoon of butter(olive oil, optionally)
 Cumin
 Paprika pepper
 Sumac
 Salt

Hazırlanışı

Haşlanmış nohut süzgeçten veya robottan getirilir. Üzerine tahin, limon suyu, dövülmüş sarımsak kimyon eklenip servis tabağına alınır. Üzeri kaşığın tersiyle düzeltilen humus kızdırılmış tereyağı (veya zeytinyağı) ile yağlanır ve arzuya göre sumak ve pul biber ile süslenir.

Preparation

Sieve and pulp boiled chickpeas. Add sesame paste, lemon juice, pounded garlic and cumin on it. Take it to the plate. Smooth it with the back side of a spoon. Add some fried butter (or olive oil) and add sumac and paprika peppers for decoration, optionally.



Babagannuş Baba Ghanoush



110

Malzemeler

4 adet patlıcan
 4 adet kırmızı biber
 4 adet yeşil biber
 4 adet domates
 3 adet kuru soğan
 3-4 diş sarımsak
 ½ demet maydanoz
 1 yemek kaşığı nar ekşisi
 1 tatlı kaşığı sumak
 Zeytinyağ
 Arzuya göre sirke

Ingredients

4 eggplants
 4 paprika peppers
 4 green peppers
 4 tomatoes
 3 onions
 3-4 cloves of garlic
 1/2 bunch of parsley
 1 tablespoon of pomegranate syrup
 1 dessertspoon of sumac
 Olive oil
 Vinegar, optionally

Hazırlanışı

Sebzeler (patlıcanlar, biberler, soğanlar, sarımsaklar, domatesler) fırında közlenir. Kabuklarından ayrılıp küçük küçük doğranır. 2-3 adet domates ve 1 adet közlenmemiş kuru soğan da küçük küçük doğranıp sebzelere ilave edilir(Soğanları közlemek yerine ayrı bir yerde kavurabilirsiniz bu tarifin başka versiyonudur). 1 tatlı kaşığı sumak, 1 yemek kaşığı nar ekşisi, yarım demet maydanoz ve zeytin yağ (arzuya göre sirke)gezdirilir. Babagannuş servise hazırdır.

Not; Babagannuş yöremizin en güzel mezelerinden biridir.

Preparation

Grill the vegetables (eggplants, peppers, onions, garlics, tomatoes) at the oven. Peel of them and chop them in small pieces. Chop 2-3 tomatoes and 1 onion which is not grilled in small pieces and mix them with the other vegetables. (You can also fry onions in another pot instead of grilling them) Add 1 dessertspoon of sumac, 1 table spoon of pomegranate syrup, half bunch of pars/ey and o/ive oil (or vinegar, optionally). Baba Ghanoush is ready for serve.

Note; Baba Ghanoush is one of most delicious appetizers in our region.

Pişmiş Soğan Salatası

Cooked Onion Salad



111

Malzemeler

5/6 adet iri boy soğan
Tuz
Sumak
Nar ekşisi
Pul biber

Ingredients

5/6 big size onions
Salt
Sumac
Pomegranate syrup
Paprika pepper

Hazırlanışı

Soğanlar dış kabukları soyulmadan fırına atılır. 200 derecede 15-20 dakika pişirilir. Pişen soğanlar soyulup orta boyutta doğranır. Üzerine sumak, nar ekşisi, pul biber, tuz atıp güzelce karıştırılır.

Not; Adana kebabının yanında sumaklı soğan salatası ile birlikte mutlaka servis edilir.

Preparation

Preparation;

Put the onions at the oven without peeling off them. Bake them at the oven for 15-20 minutes at 200°C. Peel off! the baked onions and chop them in medium size pieces. Add sumac, pomegranate syrup, paprika pepper and salt. Mix and blend them well.

Not; Adana kebab with sumac onion salad they are definitely served together.

Tahinli Turp Salatası

Radish Salad with Sesame Paste



112

Malzemeler

Turp (1 kilo)
 Sarımsak (3 diş)
 Tahin (250 ml / 1 su bardağı)
 Limon suyu (2su bardağı)
 Su (8 çorba kaşığı)
 Sızma zeytinyağı (2 çorba kaşığı)
 Kırmızı pul biber (1 çay kaşığı)
 Tuz

Ingredients

Radish (1 kg)
 Garlic (3 cloves v)
 Sesame paste (250 ml / 1 glass of)
 Lemon juice (2 glasses of)
 Water (8 tablespoons of)
 Olive oil (2 tablespoons of)
 Paprika pepper (1 teaspoon of)
 Salt

Hazırlanışı

Turplar yıkanıp rendelenir. Sarımsaklar dövülüp hazır edilir. Tahin, limon suyu, su, sarımsak ve tuz birleştirilip çırpılır. Rendelenmiş turplar üzerine dökülüp harmanlanır. Servis tabağına aktarılır. Zeytinyağı bir tavada kırmızı pul biberle birlikte kızdırılır salatanın üzerine gezdirilip servis yapılır.

Preparation

The radishes are washed and grated. Garlic is crushed and ready. Combine tahini, lemon juice, water, garlic and salt and whisk. Pour over grated radishes and mix. Transfer to a serving plate. Heat the olive oil in a pan with red pepper flakes, pour it over the salad and serve.

Tahinli Yoğurtlu Meze Appeziter with Sesame Paste and Yoghurt



Malzemeler

1 su bardağı tahin
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
Yarım demet maydanozun sap kısmı
Yarım demet dere otu
3-4 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
Kırmızıbiber
Zeytin yağı
Tuz

Ingredients

1 glass of sesame paste
4 tablespoons of strained yoghurt
stem parts of half bunch of parsley
Half bunch of dill
3-4 cloves of garlic
Juice of half lemon.
Paprika pepper
Olive oil
Salt

Hazırlanışı

Tahin az suyla inceltir. Üzerine sarımsak ve yoğurt koyulup iyice karıştırılır. İncecik doğranmış maydanoz ve dereotu tuz ile birlikte karışıma katılır. Limon suyu ilave edilir. Servis tabağına alınır. Zeytinyağı ve kırmızıbiber ocakta ısıtılır ve mezenin üzerine dökülür. Servise hazırdır.

Preparation

Thin sesame paste with a little water. Add garlicks and yoghurt and mix them well. Chop pars/ey and dil/ very thin/y and add them to the mixture. Add some salt and lemon juice as well. Put them in a plate Fry olive oil and paprika pepper in a pan at the oven. Pour some of it on the appetizer. It's ready for serve.



Obruk Şelalesi Saimbeyli

Karstik kireçli yapının suyla etkileşimi sonucu oluşan Saimbeyli Obruk Şelalesi, hafif eğimli yatay bir akış sergileyen yapıdadır. Üzerinde bulunan ahşap yürüyüş yollarıyla şelaleyi dolaşmak mümkündür.

Coşkun akışı ve güçlü sesiyle güneşi göstermeyen yüksek Çınar ağaçları ile Obruk Şelalesi, yöre halkı tarafından piknik amacıyla yararlanılan özel bir doğa harikasıdır.

161 tür ile Türkiye kelebek çeşitlerinin büyük bir bölümüne ev sahipliği yapan Saimbeyli'de kelebeklerin en rahat gözlemlenebileceği yerlerden birisi de aynı zamanda kelebek üreme alanı olarak belirlenen Obruk Şelalesi bölgesidir.

Obruk Waterfall Saimbeyli

Saimbeyli Obruk Waterfall, formed as a result of the interaction of the karstic lime structure with water, has a structure that exhibits a slightly inclined horizontal flow. It is possible to visit the waterfall with the wooden walking paths on it.

Obruk Waterfall, with its enthusiastic flow and powerful sound, and its high plane trees that do not show the sun, is a special natural wonder used by the local people for picnics.

One of the places where butterflies can be observed most easily in Saimbeyli, which hosts a large portion of Turkey's butterfly species with 161 species, is the Obruk Waterfall region, which is also designated as a butterfly breeding area.



Pilav Rice

Afgan Pilavı Afghan Rice



116

Malzemeler

2 bardak pirinç
1 kg dana kuşbaşı
3 soğan
4 havuç
Et suyu ve su
1 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Ingredients

2 cups rice
1 kg ground beef
3 onions
4 carrots
Broth and water
1 tablespoon vinegar
1 tablespoons Butter
Salt, pepper

Hazırlanışı

Pirinçler sıcak ve tuzlu suda bekletilir. Dana kuşbaşı etleri tencerede yüksek ateşte kavrulur. Suyu çekilen etin yumuşak olması için 1 yemek kaşığı sirke, sıvı yağ ve su ile kısık ateşte kavrulur. Soğanlar küp küp doğranır ve havuçlar jülyen şeklinde doğranır. Ardından ayrı bir yerde tereyağı ile kavrulur. Bekletilen pirinçler süzülür ve tereyağı ile kavrulur. Burda önemli nokta soğan havuçla, pirinç ve et tek başlarına kavrulur.

Daha sonra pirinç, soğanlar ve havuç etin üzerine konular karıştırılır. Üzerine tuz, karabiber eklenir. Malzemelerin üzerini geçecek kadar su ve et suyu ile birlikte kaynatılır. Kaynadıktan sonra altı kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra pilav dinlendirilir. Ardından servis edebilirsiniz.

Preparation

Rice is kept in hot and salty water. Beef cubes are roasted in a pot over high heat. In order for the meat to be soft, it is roasted on low heat with 1 tablespoon of vinegar, oil and water. Onions are diced and carrots are cut into julienne. Then it is fried with butter in a separate place. The kept rice is filtered and fried with butter. The important point here is that onions are roasted with carrots, rice and meat are roasted alone. Then rice, onions and carrots are placed on the meat and mixed. Add salt and pepper to it. It is boiled with enough water and broth to cover the ingredients. After boiling, it is cooked on low heat. After cooking, the rice is rested.

Mercimekli Bulgur Pilavı

Bulgur Pilaf with Lentils



117

Malzemeler

1 su bardağı mercimek (haşlanmış)
 1,5 su bardağı mercimek suyu (ilk kaynatma suyu)
 1 su bardağı bulgur
 4 su bardağı su
 2 soğan (ince, halka doğranmış)
 1 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz

Ingredients

1 cup lentils (boiled)
 1,5 cups lentil juice (first boiling water)
 1 cup bulgur
 4 cups water
 2 onions
 1 tablespoon butter
 Salt

Hazırlanışı

Yıkanmış mercimekler, 4 su bardağı suya bir tutam tuz eklenecek kaynatılır. Ardından 1,5 bardak mercimek suyuna bulgur ilave edilir, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Diğer tarafta bir tavanın içine, soğan ve tereyağı konur, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pişmiş sıcak pilavın içine soğanla tereyağı ilave edilir ve karıştırılır. Pilavın bir süre (yaklaşık 20 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

Washed lentils are boiled by adding a pinch of salt to 4 glasses of water. Then, bulgur is added to 1.5 glasses of lentil water, and it is cooked on low heat until the water is absorbed. On the other side, put the onion and butter in a pan and fry the onions until they turn pink. Add onion and butter to the cooked hot rice and mix. It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 20 minutes).

Etli Nohutlu Dövme Pilavı

Fried Rice with Meat and Chickpeas



118

Malzemeler

1 kg kuşbaşı et (koyun eti)
 2 su bardağı dövme
 5 su bardağı et suyu
 2 yemek kaşığı tereyağı
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 çay kaşığı karabiber
 1 çay kaşığı tuz

Ingredients

1 kg cubed meat
 2 cups cracked wheat
 5 cups beef broth
 2 spoonful butter
 1 teaspoon pepper paste
 1 teaspoon black pepper
 1 teaspoon salt



Hazırlanışı

Et, suyunu bırakıncaya kadar bir tutam tuz ilave edilerek pişirilir. Tereyağı ve salça eklenir, tuz, ve karabiber ilave edilir. Et suyu eklenerek kaynatılır. Ardından, iyice yıkanmış dövme ilave beklendikten sonra servise hazır hale gelir. Bu pilav tavuk eti ile de hazırlanabilir.

Preparation

The meat is cooked by adding a pinch of salt until it releases its water. Add the butter, crush the tomato paste, add salt and pepper. Add the broth and boil it. Then, thoroughly washed wheat are added. It is cooked on low heat until the water is absorbed. After waiting for half an hour, it will be ready to serve. This pilaf can also be prepared with chicken meat.

Etli Bulgur Pilavı Bulgur Pilaf with Meat



119

Malzemeler

1/4 kg kuşbaşı et
2 su bardağı pilavlık bulgur
1,5 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Ingredients

1/4 kg minced meat
2 cups bulgur
1,5 cups beef broth
2 spoonful butter
Salt

Hazırlanışı

Et, suyunu çekinceye kadar pişirilir, tereyağı eklenerek kavrulur. Bulgur ilave edilir, 2 dk karıştırılır. Ardından et suyu ilave edilir, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

The meat is cooked until the water is absorbed, and the butter is added and roasted. Add bulgur and mix for 2 minutes. Then the broth is added, and it is cooked on low heat until the water is absorbed. It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 10 minutes).

Pirinç Pilavı Pilaf



120

Malzemeler

2 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı et suyu
150 g tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 kesme şeker
1/2 limon suyu
5 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı tuz

Ingredients

2 cups rice
1,5 cups beef broth
150 g butter
1/2 tea cup olive oil
1 cube sugar
1/2 juice lemon
5 glasses warm water
2 tablespoons salt

Hazırlanışı

Pirinçler ılık su, limon suyu ve tuz eklenerek 1 saat bekletilir. Suyu süzülerek iyice yıkanır. Bir tencereye alınan pirinçlerin üzerine tereyağı ve zeytinyağı eklenerek 10 dk kısık ateşte kavrulur. Et suyu ve kesme şeker ilave edilerek kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Tencerenin kapağına bir tahta kaşık konur, havalandırılır. Tencereden daha büyük olan bir tepsiye pilav ters çevrilir. Pilavın yağın tam çekebilmesi için tahta bir kaşık ile karıştırılması önerilir.

Preparation

The rice is left for 1 hour by adding warm water, lemon juice and salt. The water is filtered and washed thoroughly. Add butter and olive oil to the rice in a pot and fry it on low heat for 10 minutes. Add broth and sugar cubes and continue to cook on low heat. A wooden spoon is placed on the lid of the pot, ventilated. In a tray larger than the pot, the rice is turned upside down. It is recommended to mix the rice with a wooden spoon so that it absorbs the oil completely.

Şehriyeli Pirinç Pilavı Vermicelli Rice



121

Malzemeler

2 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı et suyu
1 çay bardağı şehriye (tel veya arpa)
1/2 limon suyu
100 g tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Ingredients

2 cups rice
1,5 cups beef broth
1 teaspoon vermicelli
1/2 lemon juice
100 g butter
1/2 tea cup olive oil
1 cube sugar
1 teaspoons salt

Hazırlanışı

Pirinçlerin üzerine tuz, limon suyu ve 6 su bardağı ılık su eklenerek 1 saat bekletilir ve süzülür. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağı ısıtılır, şehriye kavrulur, pirinç ilave edilir. Ardından, et suyu ve kesme şeker eklenir, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

Salt, lemon juice and 6 glasses of warm water are added to the rice and left for 1 hour and filtered. Butter and olive oil are heated in a saucepan, noodle is fried, rice is added. Then, broth and sugar cubes are added, and it is cooked on low heat until the water is absorbed. It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 10 minutes).

Domatesli Bulgur Pilavı

Bulgur Pilaf with Tomatoes



122

Malzemeler

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı et suyu
1/2 kg domates (Küçük doğranmış)
2 soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Ingredients

2 cups bulgur
1 cup beef broth
1/2 kg tomatoes (small chopped)
2 onions (finely chopped)
1 teaspoon pepper paste
1/2 tea cup olive oil
Salt, pepper

Hazırlanışı

Bir tencerede zeytinyağı ısıtılır ve soğan kavrulur. Soğanlar pembeleşince domates eklenir ve bir süre daha kavrulur. Ardından bulgur eklenerek kısık ateşte karıştırılır. Et suyu, tuz, salça ve karabiber ilave edilir; suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

In a saucepan, heat the olive oil and fry the onion. When the onions turn pink, add the tomatoes and fry for a while. Then bulgur is added and mixed on low heat. Add broth, salt, tomato paste and black pepper; cooked until the water evaporates. It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 10 minutes).

“Basit kızartma tekniklerini takiben ateşte ısıtılan taşlar üzerinde pişirme yöntemi geliştirilmiştir. Yabani buğday, arpa gibi tahıllar bu teknikle kavrulmuş bu sayede kabukları çıkarılmış daneler kolay hazmedilir hale getirilmiş, lezzet artırılmıştır [5]”

“Following simple frying techniques, a method of cooking on stones heated over a fire was developed. Grains such as wild wheat and barley were roasted with this technique, thus the shelled grains were made easily digestible and the flavor was increased [5].”

Kabaklı Bulgur Pilavı

Zucchini Bulgur Pilaf



123

Malzemeler

1 soğan (küçük doğranmış)
 1 su bardağı bulgur
 2 orta boy kabak (küçük doğranmış)
 1 çay bardağı et suyu
 2 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz, kırmızı biber, karabiber

Ingredients

1 onion (chopped small)
 1 cup bulgur
 2 medium zucchini (finely chopped)
 1 teaspoon beef broth
 2 tablespoon butter
 Salt, paprika, black pepper

Hazırlanışı

Bir tencerede zeytinyağı ısıtılır ve soğan kavrulur. Soğanlar pembeleşince kabak eklenir ve kabaklar pişene kadar kavrulur. Ardından bulgur eklenerek kısık ateşte karıştırılır. Tuz, kırmızı biber ve karabiber ilave edilir; Kısık ateşte pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

In a saucepan, heat the olive oil and fry the onion. When the onions turn pink, add the zucchini and fry the zucchini until cooked. Then bulgur is added and mixed on low heat. Add salt, paprika and black pepper; It is cooked on low heat. Serving the rice after letting it rest for a while (about 10 minutes) recommended.

Ispanaklı Bulgur Pilavı

Bulgur Pilaf with Spinach



124

Malzemeler

2 su bardağı bulgur
 1 su bardağı haşlanmış
 ispanak
 1,5 su bardağı et suyu
 2 soğan (ince doğranmış)
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

2 cups bulgur
 1 cup boiled spinach
 1,5 cups broth
 2 onions (finely chopped)
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Bir tencerede zeytinyağı ısıtılır ve soğan kavrulur. Soğanlar pembeleşince ispanak ve tuz eklenir ve kavurmaya devam edilir. Ardından karabiber, kırmızı biber ve bulgur eklenerek kısık ateşte karıştırılır. Et suyu konur, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

In a saucepan, heat the olive oil and fry the onion. When the onions turn pink, spinach and salt are added and frying is continued. Then black pepper, red pepper and bulgur are added and mixed on low heat. Add the broth and cook on low heat until the water is absorbed. It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 10 minutes).

Adana Sultan Pamuğu
Adana Sultan Cotton



125

Pozantı Belemedik Yaylası
Pozantı Belemedik Plateau



Dövme Lepesi Lepe



126

Malzemeler

2 su bardağı dövme
 2 domates (küçük doğranmış)
 2 soğan (küçük doğranmış)
 1 yeşil biber (küçük doğranmış)
 2 su bardağı su
 1 çay bardağı sıvı yağ
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

2 cups cracked wheat
 2 tomatoes (chopped small)
 2 onions (chopped small)
 1 green pepper (chopped small)
 2 cups water
 1 teacup oil
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Bir tencerede sıvı yağ ısıtılır ve soğan kavrulur. Soğanlar pembeleşince domates ve yeşil biber eklenerek kavurmaya devam edilir. Ardından yıkanmış dövme, tuz, karabiber, kırmızı biber eklenir, kısık ateşte karıştırılır. Su eklenir ve suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

In a saucepan, heat the oil and fry the onion. When the onions turn pink, tomatoes and green peppers are added and frying is mix over low heat. Add water and cook on low heat until the water evaporates.

It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 10 minutes).

Köfteli Pilav Pilaf with Meatballs



127

Malzemeler

2 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Köfte malzemesi:
200 g kıyma
1 soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı un
Sıvı yağ (kızartmak için)
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

2 cups rice
1,5 cups broth
2 spoonful butter
Salt
Meatballs material:
200 g minced meat
1 onion (finely chopped)
2 tablespoons flour
Oil (for frying)
Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Köfte için; kıyma, soğan, tuz, karabiber ve kırmızı biber yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanır, una batırılır, sıvı yağda kızartılır.

Pilav için; suda bekletilmiş yıkanmış pirinç tencereye alınır, üzerine tereyağı, ve tuz eklenerek kavrulur. Ardından, pilav tenceresine köfteler serilir, üzerine pirinçler yayılır. Et suyu, yavaş yavaş ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir. Bu pilavın dinlendirildikten sonra ters çevrilerek servis yapılması önerilir.

Preparation

For the meatballs; minced meat, onion, salt, black pepper and red pepper are kneaded. Meatballs the size of hazelnuts are prepared, dipped in flour and fried in oil.

For rice; The rice is put in a pot, butter and salt are added and roasted. Then, the meatballs are placed in the rice cooker and the rice is spread on it. The broth is added slowly and cooked on low heat. It is recommended to serve this rice by turning it upside down after resting.

Tavuklu Dövme Pilavı Chicken Rice



128

Malzemeler

2 su bardağı dövme
1 tavuk göğsü
2 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

2 cups cracked wheat
1 chicken breast
2 cups chicken stock
1 tea cup olive oil
Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Tavuk haşlanarak etlerinden ayrılır, tavuk suyu ayrı bir kaba alınır. Yıkamış dövme, sıvı yağ ile kavrulur; tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenir. Ardından, üzerine tavuk etleri serilir. Tavuk suyu ilave edilir, kısık ateşte pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

The chicken is boiled and separated from its meat, the chicken broth is taken into a separate container. Split wheat is fried with oil; Add salt, pepper and red pepper. Then, chicken meat is laid on it. Add chicken broth and cook on low heat. It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 10 minutes).

Domatesli Pirinç Pilavı

Rice Pilaf with Tomatoes Rice



129

Malzemeler

1 su bardağı pirinç
 1,5 su bardağı et suyu
 3 domates (rendelenmiş)
 1 yeşil biber (ince doğranmış)
 2 soğan (küçük doğranmış)
 2 yemek kaşığı tereyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1 cup rice
 1,5 cups broth
 3 tomatoes (grated)
 1 green pepper (finely chopped)
 2 onions (chopped small)
 2 spoonful butter
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Tereyağı eritilir ve soğan kavrulur. Soğanlar pembeleşince domates ve yeşil biber eklenerek kavurmaya devam edilir. Tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenir, kısık ateşte karıştırılır. Ardından, pirinç eklenerek kavrulur. Et suyu ilave edilir ve suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Pilavın bir süre (yaklaşık 10 dk) dinlendirilerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

Butter is heated and onions are fried. When the onions turn pink, tomatoes and green peppers are added and frying is continued. Add salt, black pepper and red pepper, mix over low heat. Then, rice is added and roasted. Add the broth and cook on low heat until the water is absorbed. It is recommended to serve the pilaf by resting for a while (approximately 10 minutes).

Simit Aşı Simit Vaccine



130

Malzemeler

2 su bardağı su
 1 bardak ince bulgur
 2 soğan (ince doğranmış)
 1/2 su bardağı zeytinyağı
 1 yemek kaşığı tuz
 1 yemek kaşığı kırmızı biber
 1 yemek kaşığı karabiber

Ingredients

2 cups water
 1 cup fine bulgur
 2 onions (finely chopped)
 1/2 cup olive oil
 1 tablespoon salt
 1 tablespoon paprika
 1 tablespoon black pepper

Hazırlanışı

Soğanlar yağda kavrulur. Kavrulduktan sonra salça ve tuz eklenerek karıştırılır. Su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Kaynayan karışıma 1 bardak ince bulgur ilave edilir. Suyunu çekmesi beklenir (pilavdan biraz suluyken ocaktan alınmalıdır. Simit aşı, tavada ısıtılmış zeytinyağı ve kırmızı biber üzerine dökülerek servis edilmektedir.

Preparation

Onions are fried in oil. After frying, tomato paste and salt are added and mixed. Water is added and brought to a boil. 1 glass of fine bulgur is added to the boiling mixture. It is expected to absorb its water, it should be taken from the stove when it is a little watery from the rice. Simit aşı is served by pouring it over heated olive oil and red pepper in a pan.

Kapama Pilavı Kapama Rice



131

Malzemeler

1 adet köy tavuğu
4 çay bardağı pilavlık pirinç
1 baş orta boy kuru
1 adet soğan
1 yemek kaşığı biber ve domates salçası karışık
1 adet orta boy domates
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı nane
1 çay bardağı ayçiçeği yağı

Ingredients

1 village chicken
4 tea glasses of rice,
1 medium-sized onion
1 tables poon of pepper and tomato paste mixed,
1 medium-sized tomato
½ teaspoon black pepper
½ teaspoon cumin
1 teaspoon salt
1 tablespoon of mint
1 tea glass of sunflower oil

Hazırlanışı

Köy tavuğu güzelce yıkanır tencereye alınır üzerine geçecek kadar su ilave edilir. İçine bir adet soğan sarımsak ile kaynamaya bırakılır. Pirinç yıkanır, Soğan küçük küçük doğranır tencereye Ayçiçek yağı konur.üzerine soğanlar ilave edilir. Kavrulur sonrasında biber ve domates salçası ilave edilir.domates rendelenerek tuz eklenir pirinç ilave edilip kavrulma işlemi bitince ocaktan indirilir. Kavrulmuş olan tavuk eti de didiklenerek küçük parçalara ayrılır. Tepsinin üzerine yayılır. Tepsiyeye 8-10 çay bardağı tavuk suyu eklenir, tavuk etleri su yüzeyine çıkar. Bu arada hazırlanmış olan toprak fırına atılır. önce fırındaki közün üzerine saç ayağı konular ve tepside üzerine konur. Fırının kapağı kapatılır ve 30-40 dakika pişmeye bırakılır, arada kontrol edilerek suyunu çekip çekmediği kontrol edilir, suyunu da çekmiş ve üzeri kızarmışsa fırından çıkarılıp kısa bir süre demlemeye bırakıldıktan sonra servis edilir.

Preparation

Wash the village chicken well, put it in a pot and add enough water to cover it. Add an onion and garlic and let it boil. Wash the rice, chop the onion into small pieces and put sunflower oil in the pot. Onions are added to it. After roasting, pepper and tomato paste are added. Tomatoes are grated, salt is added, rice is added and when the roasting process is completed, it is removed from the stove. Roasted rice is placed on a tray, spices are added and mixed. Boiled chicken meat is also shredded. Spread on the tray. 8-10 tea glasses of chicken broth are added to the tray, the chicken meat floats to the surface of the water. Meanwhile, the prepared soil is thrown into the oven. First, a trivet is placed on the embers in the oven and a tray is placed on it. Close the oven door and leave it to cook for 30-40 minutes. Check in between to see if the water has absorbed. If it has absorbed the water and is browned, it is taken out of the oven and left to steep for a short time before serving.

Kuskus Pilavı Kuskus Pilaf

Malzemeler

2 su bardağı kuskus
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su
Kuskus'un malzemeleri;
3-4 kg ince bulgur (çiğ köftelik bulgur)
20 litre süt
50 kg un
100 adet köy yumurtası
1 çay bardağı tuz

Ingredients

2 cups couscous
1 tea glass of sunflower oil
1 teaspoon of salt
5 glasses of water
Ingredients of couscous;
3-4kg fine bulgur (raw bulgur)
20 liters of milk
50 kg flour
100 village eggs
1 tea glass of salt
1 tea glass of salt

132

Hazırlanışı

Kuskus Pilavı'nın Hazırlanması;

Ayçiçek yağı ve kuskus aynı anda kavrulur (bazen yarısı kavrulur, diğer yarısı beklemeye bırakılır, pembeleşince diğer yarısı ilave edilir). Üzerine tercihen kaynamış 5 bardak su ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Suyu çekene kadar orta ateşte pişirilir, 10-15 dakika dinlendirilip servis edilir.

Kuskus'un yapılışı;

Krom leğene ince bulgur(çiğ köfterlik bulgur) ile un ve süt birlikte karıştırılır. 2 litre süt ve 10-15 yumurta karıştırılır elle sürekli karıştırılır, tel elek(kafes elek) ile karıştırdıkça eleme yapılır ve istenen boy küçük yuvarlak boncuk boy elde edilir. 5-6 saat boyunca 5-6 kişi ile birlikte aralıksız yapmaya devam edilir. Daha sonra gölgede 2-3 saat kurutulur, sertleşince kurutma işlemi biter. Daha sonra odun ateşinde 20 litre su buharlaştırılır ve sofraya bezi içine alınan kurutulmuş kuskus buhar ile pişer(ön Pişirme).

Sararmayla birlikte işlem sonlandırılır. Daha sonra 3-4gün gölgede kurutulur. Bez torbalarda saklanır ve en fazla 1 yıl içerisinde tüketilmesi önerilir.

Preparation

Preparation of Couscous Pilaf

Sunflower oil and couscous are roasted at the same time (sometimes half of it is roasted, the other half is left to wait, and when it turns pink, the other half is added). Add 5 glasses of water, preferably boiled, and 1 teaspoon of salt. Cook over medium heat until the water evaporates, let it rest for 10-15 minutes and serve.

Preparation of Couscous

Fine bulgur (raw bulgur for meatballs), flour and milk are mixed together in a chrome basin. 2 liters of milk and 10-15 eggs are mixed, constantly mixed by hand, sifted as you mix with a wire sieve (cage sieve), and the desired size of small round beads is obtained. It continues to be done continuously for 5-6 hours with 5-6 people. Then it is dried in the shade for 2-3 hours and the drying process ends when it hardens. Then, 20 liters of water are evaporated over the wood fire and the dried kuku placed in a table cloth is cooked with steam (pre-cooking). The process is completed with the yellowing. Then it is dried in the shade for 3-4 days. It is stored in cloth bags and is recommended to be consumed within 1 year at most.



“Adana, mutfak kültürü, yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş kuşaktan kuşağa aktarılan bir değerdir. Adana mutfak kültürünün şekillenmesinde, Adana'nın tarihi ve kültürel mirasının önemli bir rolü vardır. “

“Adana's culinary culture, shaped by experiences passed down through generations, is a value transferred from generation to generation. Adana's historical and cultural heritage plays a significant role in shaping its culinary culture. “

Kuru Patlıcan, Domates ve Biberli Döğme Pilavı

Fried Eggplant, Tomato and Pepper Fried Rice



134

Malzemeler

2 Su Bardağı Döğme
 1 Su bardağı Kuru Patlıcan
 ½ Su bardağı Kuru Domates
 ½ Su bardağı Kuru Biber
 100 gr tereyağ
 1 çay kaşığı karabiber
 1 adet kuru soğan
 ¾ diş sarımsak
 ½ sıvı yağ
 1 lt sıcak su

Ingredients

2 Cups of tattoo
 1 cup dried eggplant
 ½ cup dried tomatoes
 ½ cup dried pepper
 100 gr butter
 1 teaspoon black pepper
 1 onion
 3 or 4 cloves of garlic
 ½ oil
 1 liter hot water

Hazırlanışı

1 saat öncesinden kuru malzemeler ıslatılır, daha sonra küp küp doğranır. Soğan küp küp doğranır. Sıvı yağda soğan ve sarımsak pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra kuru malzemeler ilave edilir ve 1-2 dakika daha kavrulur sonra döğme de eklenerek kısa süre kavrulduktan sonra suyunu, tuzunu, karabiberini ilave edip suyu çekene kadar

pişirilir.Tereyağı üzerine bir miktar tuz atılarak tavada eritilir. İyice kabardıktan sonra pilavın üzerine gezdirilir. En az yarım saat dinlendirdikten sonra servis edilir.

Preparation

Dry ingredients are soaked 1 hour in advance, then chopped into cubes. Onion is chopped into cubes. Fry the onion and garlic in oil until they turn pink. Then add the dry ingredients and fry for another 1-2 minutes. Then add the ground meat and fry for a short time, then add the water, salt and black pepper and cook until the water is absorbed. On the other hand, we melt our butter in a pan with some salt on it, after it swells well, we pour it over the rice. We serve it after letting it rest for at least half an hour.

Kozan Kilikya Manastırı

Dünyada ilk yapılan kiliselerden biridir. Tarih boyunca Kilikya Katolikosluğu, Katolik rahiplerin ruhani merkezi oldu.

Kozan Cilician Monastery

is one of the first churches built in the world. Throughout history, the Catholicosate of Cilicia has been the spiritual center of Catholic priests.



135

Kozan Kalesi

Tarihe tanıklık eden, binlerce yıl insanlığın gelişimin izleyen ve halen ayakta olan önemli bir yapıdır. Tarihte Asurlulardan bu yana bölgede hüküm süren tüm devletlerin çukurova'nın kontrol edilmesi için en önemli üssü olarak kullanılmıştır.

Kozan Castle

is an important structure that has witnessed history, followed the development of humanity for thousands of years and is still standing. Throughout history, it has been used as the most important base for controlling Cukurova by all the states that have ruled in the region since the Assyrians. Throughout history, the Catholicosate of Cilicia has been the spiritual center of Catholic priests.





136

Ulu Camii Seyhan

Selçuklu, Memlûklü ve Osmanlı Dönemi'ne ait mimari karakterleri üzerinde toplayan eserin; 1513 yılında Ramazanoğlu Halil Bey tarafından inşasına başlandığı, 1541 yılında Halil Bey'in oğlu Piri Mehmet Paşa tarafından bitirilerek ibadete açıldığı bilinmektedir.

Grand Mosque Seyhan

The work focuses on the architectural characters of the Seljuk, Mamluk and Ottoman periods; It is known that its construction started in 1513 by Ramazanoğlu Halil Bey, and was completed by Halil Bey's son Piri Mehmet Pasha in 1541 and opened for worship.



Bulgurlu Köfteler Bulgur Ball

Mercimekli Köfte Lentil Meatballs



138

Malzemeler

1/2 kg kırmızı mercimek
 2 su bardağı ince bulgur
 4 su bardağı su
 1 çay bardağı zeytinyağı
 2 soğan (ince doğranmış)
 1 demet maydanoz (ince doğranmış)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
 1 tatlı kaşığı kimyon
 Tuz

Ingredients

1/2 kg red lentils
 2 cups fine bulgur
 4 cups water
 1 tea cup olive oil
 2 onions (finely chopped)
 1 bunch parsley (finely chopped)
 1 teaspoon pepper paste
 1 teaspoon red pepper
 1 teaspoon cumin
 Salt

Hazırlanışı

Mercimek iyice yıkanır; 4 su bardağı su ile pişirilir. Kıvamı koyulaşınca tuz ve kimyon ilave edilir ve ocaktan alınır. Bulgur eklenecek tencerenin kapağı kapatılır. 20 dk dinlendirilir. Diğer tarafta, soğanlar zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ve kırmızı biber ilave edilir. Ardından, mercimekli bulgur bir tepsiye boşaltılır. Ortası açılır, hazırlanan soğanlı sos eklenir. Köfte karışımı 10 dk yoğrulur (yapışmaması için elleri soğuk suya batırmak püf noktasıdır). Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde sıkılarak şekil verilir ve servis tabağına dizilir. Üzerine maydanoz serpilir. Acılı ve ekşili domates ile servis yapılması önerilir.

Preparation

Lentils are thoroughly washed; Cooked with 4 glasses of water. When the consistency thickens, salt and cumin are added and removed from the stove. Bulgur is added and the lid of the pot is closed. 20 min rest. On the other side, the onions are fried in olive oil until they turn pink, tomato paste and red pepper are added. Then, bulgur with lentils is poured into a tray. The middle is opened and the prepared onion sauce is added. The meatball mixture is kneaded for 10 minutes (the trick is to dip your hands in cold water to avoid sticking). Walnut-sized pieces are taken, shaped by squeezing in the palm and arranged on the serving plate. Sprinkle parsley on it. It is recommended to serve with spicy and sour tomato salad.

Çiğ Köfte Raw Meatballs



Malzemeler

1/4 kg dövülmüş et
 1 su bardağı ince bulgur
 1 soğan (ince doğranmış)
 1 domates (rendelenmiş)
 1 su bardağı su
 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
 1 demet maydanoz (ince doğranmış)
 Taze sarımsak, taze soğan
 5-6 dal yeşil nane
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 Tuz, karabiber, kimyon, acı kırmızı biber

Ingredients

1/4 kg minced meat
 1 cup fine bulgur
 1 onion (finely chopped)
 1 tomato (grated)
 1 glass water
 1 teaspoon olive oil
 1 bunch parsley (finely chopped)
 Fresh garlic, spring onions
 5-6 sprigs green mint
 1 teaspoon chili paste
 Salt, pepper, cumin, cayenne pepper

Hazırlanışı

Bulgur, tuz, soğan ve domates harmanlanır. 10 dk dinlendirilir. Avuç içi suya batırılarak yoğrulur. Karabiber, kimyon, acı biber ve biber salçası ilave edilir. Yoğrilmaya devam edilir. Ardından et eklenir, bulgur yumuşayınca kadar yoğurmaya devam edilir. Bir tatlı kaşığı zeytinyağı, maydanoz, nane, soğan ve sarımsak ilave edilir. Ceviz büyüklüğünde köfteler sıkılır. Çiğ köftenin tere, turp ve tahinli marul salatası ile servis edilmesi önerilir. Çoban salatası ile de servis edilebilir.

Preparation

Bulgur, salt, onion and tomato are blended. 10 min rest. It is kneaded by dipping the palms in water. Add black pepper, cumin, hot pepper and pepper paste. Kneading continues. Then the meat is added and kneading is continued until the bulgur becomes soft. Add a teaspoon of olive oil, parsley, mint, onion and garlic. Walnut-sized meatballs are squeezed. Çiğ köfte is recommended to serve raw meatballs with cress, radish and lettuce salad with tahini. It can also be served with çoban salad.

Tahinli Çiğ Köfte Raw Meatballs with Tahini

Malzemeler

1 su bardağı tahin
 1 su bardağı ince bulgur
 1 su bardağı su
 2 yemek kaşığı biber salçası
 2 soğan
 2 domates (rendelenmiş)
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 1 su bardağı ince kıyılmış yeşillik
 (yeşil soğan,
 Tuz, kimyon, acı pul biber
 Salata malzemesi:
 5-6 taze soğan (ince kıyılmış)
 1 domates
 1 limon suyu
 1 demet maydanoz,
 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 Tuz, nar eskisi, acı pul biber,
 maydanoz, nane, taze sarımsak)
 Sos malzemesi:
 1 çay bardağı tahin,
 1 limon suyu
 Sarımsak
 Tuz



Ingredients

1 cup tahini
 1 cup fine bulgur
 1 cup water
 2 tablespoons pepper paste
 2 onions
 2 tomatoes (grated)
 1/2 tea cup olive oil
 1 cup finely chopped greens
 (fresh onions,
 parsley, mint, fresh garlic)
 Salt, cumin, chili powder
 Salad material:
 5-6 fresh onions
 1 tomato
 1 lemon juice
 1 tablespoon olive oil
 A bunch of parsley
 Salt, pomegranate aged, chili
 powder
 Sauce material:
 1 tea cup tahini
 1 lemon juice
 Garlic
 Salt

Hazırlanışı

Bulgur, domates, soğan tahin ve yağ eklenerek yoğrulur. Tuz, kimyon, acı pul biber ve salça ilave edilir. Eller ıslatılarak yoğurmaya devam edilir. Yeşillikler ilave edilir ve tekrar yoğrulur, bulgurlar yumuşayınca elle sıkılarak şekil verilir.

Salata için; ince kıyılmış soğan, domates, taze soğan, maydanoz, nar eskisi, acı pul biber, zeytinyağı ve tuz karıştırılır. Köfteler servis tabağına alınır, üzerine tahinli sos dökülür.

Tahinli çiğ köfte hazırlanan salata ile servis edilmektedir.

Preparation

Bulgur is kneaded with tomatoes and onions and by adding tahini. Add salt, cumin, hot pepper and pepper paste. Hands are wetted and kneading is continued. Greens are added and kneaded again. When the bulgur becomes soft, it is shaped by hand squeezing.

For the salad; Mix finely chopped onion, tomato, spring onion, parsley, old pomegranate, hot pepper flakes, olive oil and salt. Bulgur balls are placed on a serving plate and tahini sauce is poured over them.

Raw meatballs with tahini are served with a prepared salad.

Patatesli Çiğ Köfte

Raw Meatballs with Potatoes



141

Malzemeler

1 kg patates (haşlanmış)
 2 su bardağı ince bulgur
 2 soğan (ince doğranmış)
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1 demet maydanoz ve nane
 (ince kıyılmış)
 1 çay bardağı zeytinyağı
 1 tatlı kaşığı acı kırmızı biber,
 kimyon, tuz

Ingredients

1 kg potatoes (boiled)
 2 cups fine bulgur
 2 onions (finely chopped)
 1 tablespoon pepper paste
 1 bunch parsley and mint (finely
 chopped)
 1 tea cup olive oil
 1 teaspoon paprika, cumin, salt

Hazırlanışı

Haşlanmış patates ezilir. Bulgur, tuz, kimyon ve kırmızı biber eklenerek yoğrulur. Diğer tarafta, soğan, zeytinyağı ve kırmızı biber salçayla kavrulur. Köftelerin üzerine dökülür, karıştırılır ve soğuması beklenir. Nane ve maydanoz ilave edilir ve tekrar yoğrulur. Çiğ köfte gibi şekil verilir. Patatesli köfte yeşil salata ile servis edilmektedir.

Preparation

Boiled potatoes are mashed. Bulgur is kneaded by adding salt, cumin and red pepper. On the other hand, onions, olive oil and red peppers are fried with tomato paste. Pour over the meatballs, mix and wait for it to cool. Add mint and parsley and knead again. It is shaped like a raw meatball. Potato meatballs are served with green salad.



Yumurtalı Çiğ Köfte Raw Meatballs with Egg



142

Malzemeler

2 su bardağı ince bulgur
1 soğan (ince doğranmış)
3 domates (rendelenmiş)
1 demet maydanoz (ince doğranmış)
4 yumurta (sahanda pişirilmiş)
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon

Ingredients

2 cups fine bulgur
1 onion (finely chopped)
3 tomatoes (grated)
1 bunch parsley (finely chopped)
4 eggs (scrambled)
1 tablespoon pepper paste
Salt, black pepper, paprika, cumin

Hazırlanışı

Bulgur üzerine tuz, soğan ve domates eklenerek ıslatılır. Biber salçası, karabiber, kırmızı biber ve kimyon ilave edilir. Eller ıslatılarak tüm karışım yoğrulur. Ardından yumurta ve maydanoz eklenir. 5 dk daha yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde sıkılır.

Yumurtalı köfte yeşil salata ile servis edilmektedir.

İsteğe bağlı olarak kavrulmuş soğan da tercih edilebilir.

Preparation

Salt, onion and tomato are added to the bulgur and soaked. Add pepper paste, black pepper, red pepper and cumin. Wet hands and knead the entire mixture. Then eggs and parsley are added. Knead for another 5 minutes. It is squeezed to the size of a walnut.

Meatballs with egg are served with green salad.

Optionally, roasted onions can also be preferred.

Fellah Köftesi Fellah Meatballs



Malzemeler

Köfte malzemesi:
 1 su bardağı bulgur (ince bulgur)
 1,5 su bardağı un
 1/2 su bardağı su
 1 yumurta
 Tuz
 Sos malzemesi:
 3 domates (rendelenmiş)
 8 diş sarımsak (dövülmüş)
 1 çay bardağı zeytinyağı
 1 yemek kaşığı biber salçası
 Pul biber, kimyon, karabiber, tuz

Ingredients

1 cup fine bulgur
 1,5 cups flour
 1/2 cup water
 1 egg
 Salt
 Sauce material:
 3 tomatoes (grated)
 8 cloves garlic (crushed)
 1 tea cup olive oil
 1 tablespoon pepper paste
 Chili powder, cumin, black pepper, salt

Hazırlanışı

Bulgur, 10 dk suda bekletilir, süzülür. Tuz ve yumurta ile yoğrulur, un ilave edilir. Eller ıslatılarak 10 dk daha yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar koparılır, avuç içinde yuvarlanır ve ortasına parmak bastırılır. Kaynar su dolu olan bir tencereye 1 tatlı kaşığı tuz eklenerek köfteler eklenir ve haşlanır. Köfteler pişince sudan alınır. Bir tencerede zeytinyağı ısıtılır. Domates ve sarımsak eklenerek kavrulur, salçası ezilir. Ardından, kırmızı biber, kimyon, karabiber ve tuz ilave edilerek sos hazırlanır. Hazırlanan sosun içine köfteler eklenir; 2-3 dk pişirilir. Sarımsaklı köfte doğranmış maydanoz ve limonla servis edilmektedir.

Preparation

Bulgur is kept in water for 10 minutes, filtered. It is kneaded with salt and egg, flour is added. Wet hands and knead for 10 more minutes. Nut-sized pieces are cut off, rolled in the palm of the hand and finger pressed in the middle. Add 1 teaspoon of salt to a pot filled with boiling water, add the meatballs and boil them. When the meatballs are cooked, take them out of the water. Olive oil is heated in a saucepan. Tomatoes and garlic are added and roasted, the paste is crushed. Then the sauce is prepared by adding red pepper, cumin, black pepper and salt. Meatballs are added to the prepared sauce; Cook for 2-3 minutes. Garlic meatballs are served with chopped parsley and lemon.

Sarımsaklı Fıstık Köfte

Garlic Peanut Meatballs



144

Malzemeler

Köfte malzemesi:
 2 su bardağı ince esmer bulgur
 1 su bardağı irmik
 1 su bardağı un
 1 yemek kaşığı biber salçası
 Kimyon, tuz
 Sos malzemesi:
 1 su bardağı yoğurt
 3 diş ezilmiş sarımsak
 1 çay bardağı sıvı yağ
 1 yemek kaşığı pul biber
 1 tatlı kaşığı nane, tuz

Ingredients

2 cups fine brown bulgur
 1 cup semolina
 1 cup flour
 1 tablespoon pepper paste
 Cumin, salt
 Sauce material:
 1 cup yogurt
 3 cloves crushed garlic
 1 tea cup olive oil
 1 tablespoon chili powder
 1 teaspoon mint, salt

Hazırlanışı

Bulgur ve irmik 3 su bardağı su ile ıslatılır. Salça, kimyon ve tuz konulur. Bekletilen bulgura un eklenerek yoğrulur (yoğurma işleminde eller ıslatılır). Köftelerden küçük bir parça alınır ve orta parmağı ile avuç içine doğru sıkıştırılıp fıstık şekli verilir. Daha sonra tencereye su konulur ve tuz atılır. Kaynadıktan sonra köfteler suyun içerisine atılır ve haşlanır. Haşlama işleminden sonra köftelerin suyu süzülür ve tabağa alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve nane eklenerek servis edilir. 1 çay bardağı sıvı yağ kızdırılıp pul biber eklenerek köftelerin üzerine eklenebilir.

Preparation

Bulgur and semolina are soaked with 3 glasses of water. Add tomato paste, cumin and salt. Flour is added to the kept bulgur and kneaded (hands are wetted during the kneading process). A small piece is taken from the meatballs and squeezed into the palm of the hand with the middle finger, giving the shape of a peanut. Then water is poured into the pot and salt is added. After boiling, the meatballs are thrown into the water and boiled. After the boiling process, the water of the meatballs is filtered and taken to the plate. It is served with garlic yogurt and mint. 1 tea glass of oil can be heated and add to the bulgur balls by adding chili peppers.

Çiğ Köfte Kızartması

Fried Raw Meatballs



145

Malzemeler

100 g dövülmüş et
1 su bardağı köftelik bulgur
1 soğan (ince doğranmış)
1 domates (rendelenmiş)
1 su bardağı su
1 demet maydanoz ve nane
(ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber, kimyon

Ingredients

100 g minced meat
1 cup bulgur wheat
1 onion (finely chopped)
1 tomato (grated)
1 cup water
1 bunch parsley and mint
(finely chopped)
1 teaspoon pepper paste
Salt, black pepper, cumin

Hazırlanışı

Bulgur, soğan ve domates ile ıslatılır. Tuz, karabiber, kimyon ve biber salçası ile yoğrulur. Nane, maydanoz ve et ilave edilir, yoğrulmaya devam edilir. Avuç içinde yassı köfteler hazırlanarak sıvı yağda kızartılır.

Preparation

Bulgur is kneaded with onions, tomatoes salt, pepper, cumin and pepper paste. Mint, parsley and meat are added and kneading is continued. Flat meatballs are prepared in the palm of the hand and fried in oil.





146

Şar Kırık Kilise Tufanbeyli

Şar Antik Kenti, Tufanbeyli ilçesinin kuzeyindedir. "Kilikya Komanası" diye anılan bu yer, Hititlerin dini merkezlerinin biridir. Kentte, Hitit, Roma ve Bizans dönemi eserleri yer almaktadır.

Şar Antik Kentinden günümüze ulaşan en önemli yapısı, Kırık Kilisedir. Kilisenin M.S. 300'lü yıllarda inşaa edildiği tahmin edilmektedir. Arkeolojik kazılarda yapının batı bölümünde bulunan kitabeden, kilisenin içinde Romalı Senatör Hermodorus'a ait mezar olduğu anlaşılmıştır.

1968 yılında yapılan kazıda, kilisenin içerisindeki mezar bulunmuştur.

Shar Kırık Church Tufanbeyli

Shar Ancient City is in the north of Tufanbeyli district. This place, called "Cilician Komana", is one of the religious centers of the Hittites. There are works from the Hittite, Roman and Byzantine periods in the city.

The most important structure that has survived from the Ancient City of Shar is the Broken Church. The church's A.D. It is estimated that it was built in the 300s. During archaeological excavations, it was understood from the inscription found in the western part of the building that there was a tomb belonging to Roman Senator Hermodorus inside the church.

During the excavation in 1968, the grave inside the church was found.



Kebaplar

Kebabs



Malzemeler

1/2 kg kuzu el kıyması
150 g kuyruk yağ
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 adet kırmızı kapri biber
Tuz, kırmızı biber

Ingredients

1/2 kg fatty hand minced lamb
150 g tail fat (finely chopped by hand)
1 teaspoon pepper paste
2 capri pepper (finely chopped)
Salt, paprika

Hazırlanışı

Kıyma, biber salçası, tuz, kırmızı biber ve maydanoz iyice yoğrulur. Yoğurulan kıymalı karışım 2 saat buzdolabında dinlendirilir. Avuç içi ıslatılarak top şeklinde kıymalar alınır ve şişin üzerine yayararak şişlenir. Şişler mangal üzerine konulur ve kömür ateşinde 2 yüzü pişecek şekilde sık sık çevirilerek pişirilir. Pişerken kıymanın bıraktığı yağlar ekmeğe alınır. Adana kebab sumaklı soğan salatası ile servis edilmektedir.

Preparation

Mince, tail fat, pepper paste, salt, paprika and capri pepper are kneaded well. The kneaded minced meat mixture is rested in the refrigerator for 2 hours. Wet the palm of the hand and take the minced meat in the form of a ball and skewer it by spreading it on the skewer. The skewers are placed on the barbecue and cooked on coal fire, turning them frequently so that both sides are cooked. The fat left by the minced meat while cooking is added to the bread. Adana kebab is served with sumac onion salad.

Kazbaşı Kebabı Kazbashi Kebab



149

Malzemeler

200 g kazbaşı kuzu eti (4 cm)
Tuz, kırmızı biber

Ingredients

200 g pease lamb breastket
(4 cm)
Salt, paprika

Hazırlanışı

Et, tuz ve kırmızı biber karıştırılır, dinlendirilir. Ardından kazbaşı büyüklüğündeki etler şişe dizilir. Etler şişlerin üzerinde dövülür. Mangala kömürler eklenir ve yakılır. Hazırlanan ateş üzerine şişler konur ve etler kömür ateşinde pişirilir, fazla yağ ekmeğin arasına sıkılır. Kazbaşı kebab salata ile servis edilir.

Preparation

Mix the meat, salt and red pepper and let it rest. Then, goose head sized meat is placed in bottles. Meat is pounded on skewers. Coals are added to the barbecue and burned. Skewers are placed on the prepared fire and the meat is cooked over coal fire, the excess oil is squeezed between the bread. Kazbaşı kebab is served with salad.

Kozan Usulü Ciğer Kebabı

Kozan Style Liver Kebab



150

Malzemeler

100 g keçi ciğeri (kuşbaşı doğranmış)
 50 g kuyruk yağı (kuşbaşı doğranmış)
 Sos malzemesi:
 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 Tuz, kırmızı biber, kimyon

Ingredients

100 g goat liver (diced)
 50 g lard (diced)
 Sauce material:
 2 tablespoons olive oil
 Salt, paprika, cumin

Hazırlanışı

Sosu için; zeytinyağı, tuz ve kırmızı biber karıştırılır. Hazırlanan sos ciğer ve kuyruk yağı ile karıştırılır, dinlendirilir, şişe dizilir. Şişler kömür ateşinde pişirilir. Üzerine kimyon serpilir. Ciğer kebab sumaklı soğan salatası ile servis edilmektedir.

Preparation

For the sauce; Mix olive oil, salt and red pepper. The prepared sauce is mixed with liver and tail fat, rested, and the bottle is lined up. The skewers are cooked on coal fire. Sprinkle cumin on it. Ciğer kebab is served with sumac onion salad.

“Paleolitik çağa ait mağara bulgularında, bitki ve kemik kalıntıları bulunmuş, toplanan bitkilerin ve avlanan hayvanlara ait etlerin kurutulup saklandığı gözlenmiştir [6]”

“In cave findings from the Paleolithic Age, plant and bone remains were found, and it was observed that collected plants and meat from hunted animals were dried and stored [6]”

Sarımsaklı Tavuk Izgara

Grilled Garlic Chicken



151

Malzemeler

2 tavuk göğsü
6 diş sarımsak (ezilmiş)
Sos malzemesi:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, kırmızı biber

Ingredients

2 chicken breasts
6 cloves garlic (crushed)
Sauce material:
2 tablespoons olive oil
Salt, paprika

Hazırlanışı

Bir kabin içerisinde sarımsak, tuz, kırmızı biber ve zeytinyağı ile bir sos elde edilir. Etler, hazırlanan sosa iyice batırılır ve dinlendirilir. Etleri pişirmek için mangala kömürler ilave edilir ve ateş yakılır. Hazırlanan ateş üzerine tavuklar konur ve kömür ateşinde pişirilir. Sarımsaklı tavuk ızgara pilav veya patates kızartması ile servis edilmektedir.

Preparation

In a bowl, a sauce is made with garlic, salt, red pepper and olive oil. The meats are thoroughly dipped in the prepared sauce and rested. To cook the meat, coals are added to the barbecue and a fire is lit. Chickens are placed on the prepared fire and cooked on coal fire. Sarımsaklı tavuk ızgara is served with grilled rice or french fries.

Ciğer Kavurma Roasted Liver



152

Malzemeler

1/2 kg kuzu ciğeri (kuşbaşı doğranmış)
 2 soğan (ince doğranmış)
 1 domates (rendelenmiş)
 1 tane yeşil biber (ince doğranmış)
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1/2 kg lamb liver (diced)
 2 onions (finely chopped)
 1 tomato (grated)
 1 green pepper (finely chopped)
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış ciğerler tavanın içerisine eklenir ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pişmek üzere ocağa alınan ciğerlere Zeytinyağı ve soğan ilave edilir ve karıştırılır. Ardından domates ve yeşil biber eklenerek pişirmeye devam edilir. Tuz, karabiber, kırmızı biber eklenerek karıştırılır ve servis edilir. Ciğer, isteğe bağlı olarak kuyruk yağı ile de kavrulabilir.

Preparation

Chopped livers in the size of cubes are added to the pan and cooked until the water is absorbed. Olive oil and onion are added to the livers taken to the stove to be cooked and mixed. Then, tomatoes and green peppers are added and cooking continues. Add salt, black pepper, red pepper, mix and serve. Ciğer can also be roasted with tail fat, optionally.

Feke Tapan
Bıçakları
Feke Tapan
Knives



153

Feke Kara Kilise ve
Feke Kalesi
Feke Black Church
and Feke Castle



Eşkiya Kebabı Eshkia Kebab



154

Malzemeler

1-2 yaşında tüm bir kuzu/
keçi
1 yemek kaşığı sıra otu
kurusu
1 yemek kaşığı karabiber ve
pul biber

Ingredients

*A whole 1-2 year old lamb/
goat
Rock salt
1 tablespoon of black pepper
and paprika*

Hazırlanışı

Eşkiya kebabı, Anadolu'nun farklı yörelerinde yapılmaktadır. Adana'nın kuzey dağlık kırsalında yörede yetişen hayvanlarla yapılan kebab, ziyafet yemeği olarak hazırlanmaktadır. 50 cm derinlikte bir çukur açılır. İçerisine meşe odunu ile ateş yakılır. Odunun kül-lenmesi ve köz olunması için beklenir. Yüzülmüş ve iç organları alınmış kuzu/keçi içi dışı tuzlanır.

Daha sonra etin üzerine; karabiber, pul biber serpilir. Sonrasında et, silindirik biçimindeki demir çubuğa takılır ve odun ateşinde çevirilerek pişirilir.

Preparation

Eşkiya kebab is made in different parts of Anatolia. Kebab, made with locally grown animals in the northern mountainous countryside of Adana, is prepared as a banquet meal. A pit 50 cm deep is dug. A fire is lit with oak wood inside. It is waited for the wood to become ashes and embers. The lamb/goat that has been skinned and its internal organs removed is salted inside and out. Then on the meat; black pepper, sprinkled with paprika.

Afterwards, the meat is stuck in a cylindrical iron rod and cooked by turning over wood fire.

Kozan Tas Kebabı Kozan Tas Kebab



“Tarihsel süreçte ateşi kontrol eden insan, ateşi öncelikle hayvanları korkutmak ve av sürmek için kullanmıştır. Sonraları yemek pişirmede kullanılan ateş, en ilkel pişirme tekniği olarak, avlanan hayvanın derisiyle yanan ateşin üzerinde kızartılmasında kullanılmıştır [5]”

“In the historical process, man, who controlled fire, used fire primarily to scare animals and drive prey. Fire, which was later used in cooking, was used to fry the skin of the hunted animal on a burning fire, as the most primitive cooking technique [5].”

Malzemeler

400 gr yağsız siniri alınmış kuşbaşı et
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tatlı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Ingredients

400 g lean denervated cubed meat
3 tablespoons sunflower oil
1 tablespoon tomato paste
1 teaspoon sweet powdered pepper
1 teaspoon of salt

Hazırlanışı

Kuşbaşı doğranmış et dinlendirildikten sonra bir tencerede haşlanır ve bu sırada çıkan köpüğünden arındırılarak süzülür. Bir tencere ayçiçek yağı ile birlikte haşlanan kuşbaşı et konularak 5-10 dakika etin rengi değişinceye kadar kavrulur sonrasında toz tatlı biber, salça eklenir. 5-10 dakika daha kavrulur ardından üzerini kapatacak kadar su eklenip yaklaşık 1 saat pişmeye bırakılır. Sonrasında dinlendirilip yanında pirinç pilavı, kuru soğan, turp, süs biberi, yeşil biber vs ile servis edilir.

Preparation

After the diced meat is rested, it is boiled in a pot and the foam that emerges is removed. It is purified and filtered. Boiled cubed meat is placed in a pot with sunflower oil and roasted for 5-10 minutes until the color of the meat changes. Then, powdered sweet pepper and tomato paste are added and roasted for another 5-10 minutes. Then, enough water is added to cover it and left to cook for about 1 hour. Afterwards, it is rested and served with rice pilaf, onion, radish, ornamental pepper, green pepper, etc.

Cağ Kebabı (Şips) Cagh Kebab



156

Malzemeler

1 Yaşında dişi (Hakına) keçi etinden olur, sadece tuz eklenir.

Ingredients

It is made from 1-year-old female (Hakına) goat meat, only salt is added.

Hazırlanışı

Keçi kesilip 1 gün dinlendirildikten sonra etlerin takılacağı yaklaşık 1,20 cm boyundaki tahta saplı büyük şişe takılacak şekilde kemiğinden ayrılarak döner kebaba benzer şekilde dizilir. Bu arada ete sadece tuz eklenir, döner kebabın aksine yatay olarak köz haline gelmiş alandaki düzeneğe yerleştirilir ve uzun şişin tahta sapından elle çevrilmek suretiyle döndürülerek pişirilir. Etler kızardıkça Cağ Kebabına özgü küçük L şeklindeki şişler pişmiş etlere geçirilerek döner kebab kesiyor gibi bıçakla kesilir ve hemen servis edilir.

(Halk arasında eğlence yemeği olarak da adlandırılır.)

Preparation

After the goat is slaughtered and rested for 1 day, the meat is separated from the bone and placed on a large skewer with a wooden handle, approximately 1.20 cm long, where the meat will be placed, and arranged in a similar way to a döner kebab. Meanwhile, only salt is added to the meat, unlike döner kebab, it is placed horizontally in the embers area and cooked by turning it by hand on the wooden handle of a long skewer. As the meat is fried, small L-shaped skewers unique to Cağ Kebabı are inserted into the cooked meat, cut with a knife as if cutting a döner kebab, and served immediately.

(It is also popularly called entertainment food.)

Arap Tava Arabian Pan



157

Malzemeler

½ kg az yağlı koyun kıyması
3 soğan
6-7 yeşil biber
5-6 domates
8-10 diş sarımsak
1 çorba kaşığı pul biber
Karabiber
Tuz

Ingredients

½ kg low-fat lamb mince
3 onions
6-7 green peppers
5-6 tomatoes
8-10 cloves of garlic
1 tablespoon chili pepper
Black pepper
Salt

Hazırlanışı

1 adet soğan, 2-3 adet biber ve domates, 1-2 diş sarımsak incecik kıyılır. Diğer malzemelerle karıştırılarak yoğrulur. Orta boy bir tepsiye veya toprak güvece yayılır, üzeri eliniz ile düzeltilir. Kalan soğan, domates ve biberler orta boy doğranıp harcın üzerine yayılır. Fırın 200 (turba 180) derecede ısıtılır. Sıcak fırının orta rafında suyunu çekip pembeleşene kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Preparation

Chop 1 onion, 2-3 green peppers and tomatoes and 1-2 cloves of garlic thinly. Mix them with the other ingredients and knead them. Put them and apply them on a medium size tray or clay casserole pot. Smooth them with your hand. Chop the remaining onions, tomatoes and peppers in medium size and apply on the mixture. Heat the oven at 200°C (peat 180° C). Cook the food in the middle shelf of the oven until it boils down and gets brown. Serve hot.



158

Yumurtalık İskelesi ve Kalesi - Yumurtalık

Yumurtalık İlçesi, M.Ö. 4. yüzyılda Büyük İskenderin Pers İmparatorluğu ile yaptığı savaşların sonunda Makedonyalılar tarafından kurulmuş bir liman kentidir. 7. ve 10. Yüzyıllar arasında, Araplar ve Bizanslılar arasında olan savaşlarda çok tahrip olan kent o dönemlerde ticaret limanı olarak kullanılmış ve karada ve denizde olmak üzere iki adet kale inşa edilmiştir. Bu liman kentini 1269 yılında Markopolo'nun ziyareti sırasında kullandığı iskeleye de Markopolo İskelesi denilmiştir. Kentin tarih boyunca farklı medeniyetler tarafından saldırılara uğraması nedeniyle, kale oldukça tahrip olmuştur.

Yumurtalık Pier and Castle - Yumurtalık

Yumurtalık District, BC. It is a port city founded by the Macedonians at the end of Alexander the Great's wars with the Persian Empire in the 4th century. The city, which was heavily damaged in the wars between the Arabs and the Byzantines between the 7th and 10th centuries, was used as a trade port at that time and two castles were built, one on land and one at sea. The pier used by Markopolo during his visit to this port city in 1269 was called Markopolo Pier. The castle was severely damaged as the city was attacked by different civilizations throughout history.



Dolma / Sarma

Stuffed / Wrapped

Etli Ebegümece Sarması Meaty Mallow Wrap



Malzemeler

1 kg iri yapraklı ebegümece
İç malzemesi:
2 su bardağı pirinç (yıkamış)
100 g kıyma,
2 domates (küçük doğranmış)
6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
4 diş sarımsak (ezilmiş)
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Sos malzemesi:
1 limon suyu
Kırmızı biber
4 diş sarımsak (ezilmiş)

Ingredients

1 kg large leaf mallow
For the filling:
2 cups rice (washed)
100 g minced meat,
2 tomatoes (chopped small)
6 sprigs parsley (finely chopped)
4 cloves garlic (crushed)
1 teaspoon chili paste
Sauce material:
1 teaspoon olive oil
Salt, pepper
1 lemon juice
Paprika
4 cloves garlic (crushed)



Hazırlanışı

Pirinç, kıyma, tuz, karabiber, domates, maydanoz, sarımsak, biber salçası ve zeytinyağı karıştırılır. Ebegümeçileri, tuzlu kaynar suya batırılır ve iç eklenerek sarılır, pişirilir. Etli ebegümece sarması limonlu, sarımsaklı ve kırmızı biberli bir sos ile servis edilmektedir.

Preparation

Mix rice, minced meat, salt, pepper, tomato, parsley, garlic, pepper paste and olive oil. Hibiscus is dipped in salted boiling water and added inside, wrapped and cooked. Etli ebegümece sarması is served with a lemon, garlic and red pepper sauce.

Etli Yaprak Sarması

Stuffed Leaves with Meat



Malzemeler

1 kg yaprak
(sıcak suya batırılmış)
İç malzemesi:
2 su bardağı pirinç (yıkılmış)
200 g kıyma
2 domates (ince doğranmış)
4 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Ingredients

1 kg leaves (soaked in hot water)
For the filling:
2 cups rice (washed)
200 g minced meat
2 tomatoes (finely chopped)
4 cloves of garlic (finely chopped)
1 teaspoon pepper paste
1 tea cup olive oil
Salt, pepper

Hazırlanışı

Pirinç, kıyma, tuz, karabiber, domates, sarımsak, biber salçası ve zeytinyağı karıştırılarak iç hazırlanır. Yaprakların arasına iç konur, sarılır, pişirilir. Etli yaprak sarması sarımsaklı yoğurt ile servis edilmektedir.

Preparation

The interior is prepared by mixing rice, minced meat, salt, pepper, tomatoes, garlic, pepper paste and olive oil. It is put inside between the leaves, wrapped and cooked. Etli yaprak sarması is served with garlic yoghurt.

“Pişirmenin en önemli faydaları; bitki hücre duvarlarının erimesi, nişasta ve proteinin serbest kalması, sindirimin kolaylaşması süresinin kısalması ve bazı zehirli-acı besinlerin yenilebilir hale getirilmesidir [4]”

“The most important benefits of cooking are; Dissolution of plant cell walls, release of starch and protein, easier digestion and shortening of its duration, and some It means making poisonous and bitter foods edible [4]”

Etli Lahana Sarması Stuffed Cabbage with Meat



162

Malzemeler

1 lahana yaprakları (haşlanmış)
1/4 kg kıyma
2 su bardağı pirinç (yıkamış)
2 domates (küçük doğranmış)
6 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 yeşil biber (ince kıyılmış)
6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Ingredients

1 cabbage leaves (boiled)
1/4 kg minced meat
2 cups rice
2 tomatoes (chopped small)
6 cloves garlic (finely chopped)
2 green peppers (finely chopped)
6 sprigs parsley (finely chopped)
1 tablespoon pepper paste
1 tea cup olive oil
Salt, black pepper

Hazırlanışı

Yıkamış pirinç, kıyma, domates, yeşil biber, sarımsak, biber salçası, karabiber, tuz, maydanoz ve zeytinyağı karıştırılarak iç hazırlanır. Lahana yaprakları, kaynar suya atılarak haşlanır. Haşlanmış yapraklar, bir parmak uzunluğunda sarılacak şekilde kesilir. Hazırlanan iç ile sarılan lahana yaprakları, tencereye dizilir. Üzerine yeteri kadar sıcak su konur ve pişirilir. Ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır. Etli lahana sarmasının limon suyu eklenerek servis edilmesi önerilir.

Preparation

It is prepared by mixing rice, minced meat, tomato, green pepper, garlic, pepper paste, black pepper, salt, parsley and olive oil. Cabbage leaves are boiled. Boiled leaves are cut into a finger length wrap and arranged in the pot. Put enough hot water on it and cook it. It is taken from the stove and left to rest. It is recommended to serve cabbage rolls with meat with the addition of lemon juice.

Adana Usulü Biber Dolması

Adana Style Stuffed Peppers



Malzemeler

1 kg dolmalık biber
 1/2 kg kıyma
 1/2 kg pirinç (yıkamış,
 süzölmüş)
 2 domates (kabukları soyul-
 muş, küçük doğranmış)
 2 yeşil biber (ince doğran-
 mış)
 7-8 diş sarımsak (ince doğ-
 ranmış)
 5-6 dal maydanoz ve taze
 nane
 2 limon suyu
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 çay bardağı zeytinyağı
 1 tatlı kaşığı kuru nane
 Karabiber, tuz

Ingredients

1 kg bell pepper
 1/2 kg ground beef
 1/2 kg rice (washed, drained)
 2 tomatoes (peeled and
 finely chopped)
 2 green peppers (finely
 chopped)
 7-8 cloves garlic (finely
 chopped)
 5-6 sprigs parsley and fresh
 mint
 2 lemons juice
 1 teaspoon chili paste
 1 teaspoon olive oil
 1 teaspoon dried mint
 Black pepper, salt

Hazırlanışı

Pirinç, kıyma, domates, yeşil biber, sarımsak, nane, salça, karabi-
 ber, tuz, maydanoz, kuru nane ve zeytinyağı karıştırılarak iç hazır-
 lanır. Temizlenmiş biberlerin içine doldurulur, birer parça domates
 ile üzeri kapatılır. Tencereye dizilir, 2 su bardağı su eklenir ve kı-
 sık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu konularak 5 dk daha
 pişirilir. Ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır. Adana usulü biber
 dolması, aynı patlıcan ve domates ile de hazırlanabilir.

Preparation

It is prepared by mixing rice, minced meat, tomato, green pepper,
 garlic, mint, tomato paste, black pepper, salt, parsley, dried mint
 and olive oil. It is stuffed into cleaned peppers and covered with a
 piece of tomato. It is placed in a saucepan, 2 glasses of water are
 added and cooked on low heat. Add lemon juice close to cooking
 and cook for 5 more minutes. It is taken from the stove and left to
 rest. Adana-style stuffed peppers can also be prepared with the
 same eggplant and tomato.

Nohutlu Kuru Dolma

Dried Stuffed Chickpeas



Malzemeler

25 kuru patlıcan
 25 kuru biber
 iç malzemesi:
 1/2 kg pirinç
 1 kg domates
 200 g kuşbaşı dana eti
 1 su bardağı haşlanmış nohut
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1/2 çay bardağı sıvı yağ
 Tuz, karabiber
 Yarım limon suyu
 Sos malzemesi:
 1 yemek kaşığı biber salçası
 4-5 diş dövülmüş sarımsak
 1 limon suyu
 1 yemek kaşığı kuru nane

Ingredients

25 dried eggplants
 25 dried peppers
 For the filling:
 1/2 kg rice
 1 kg tomatoes
 200 g cubed beef
 1 cup boiled chickpeas
 1 tablespoon pepper paste
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, pepper
 Juice half a lemon
 Sauce material:
 1 tablespoon pepper paste
 4-5 cloves crushed garlic
 1 lemon juice
 1 tablespoon dried mint

Hazırlanışı

Kuru patlıcanları ve biberleri bir gece önceden bol suda bekletin. Sabah yıkayıp süzün. Pirinci sıcak suda bir süre bekletin. Ardından yıkayın ve iyice süzün. Derin bir kaba boşaltın. Kuşbaşı etleri minik minik doğrayın ve pirincin üzerine ilave edin. Domatesleri minik minik doğrayın etlerin üzerine ilave edin. Nohut, limon suyu, yağ, salça, tuz, karabiberi ilave edin. İyice karıştırın. Bu harcı patlıcanların sadece yarısına kadar doldurun. Patlıcanların ve biberlerin ağızlarını kapatarak birbirine geçirip derin bir tencereye yatay bir şekilde yerleştirin. Üzerini 2 parmak geçecek kadar soğuk su ile doldurun. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Bir kasede limon suyu, nane ve dövülmüş sarımsağı iyice karıştırın. Dolmalar pişmesine yakın üzerine gezdirin. Daha sonra salçayı bir kasede su ile seyreltin ve dolmaların üzerine gezdirin.

Dolmalar piştikten sonra yaklaşık 20 dk dinlendirin. Yoğurt ya da cacık ile servis yapılması önerilir.

Preparation

Soak the dried aubergines and peppers in plenty of cold water the night before. Wash and strain in the morning. Soak the rice in hot water for a while. Then wash and drain well. Pour into a deep bowl. Chop the cubed meat into small pieces and add it to the rice. Chop the tomatoes into small pieces and add them to the meat. Add chickpeas, lemon juice, oil, tomato paste, salt, pepper. Mix it well. Fill only half of the eggplants with this mortar. Close the mouths of the eggplants and peppers and place them horizontally in a deep pot. Fill it up to 2 inches above it with cold water. Cover the pot and cook on low heat. In a bowl, mix the lemon juice, mint and crushed garlic well. Drizzle over the stuffing close to cooking. Then, dilute the tomato paste with water in a bowl and pour over the stuffing. After the stuffing is cooked, let it rest for about 20 minutes. You can serve with yoghurt or tzatziki.

Nohutlu Kabak Dolması

Stuffed Zucchini with Chickpeas

Malzemeler

15 kabak (oyulmuş)
Kızartmak için zeytinyağı
İç malzemesi:
1 su bardağı nohut pişmiş, kabukları soyulmuş
1/4 kg kıyım (koyun kıyım)
2 soğan (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
2 domates (rendelenmiş)
5-6 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Sos malzemesi:
2 domates (rendelenmiş)
5-6 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

Ingredients

15 zucchini (carved)
Olive oil for frying
1 cup chickpeas cooked, peeled
1/4 kg ground beef (mutton)
2 onions (finely chopped)
1 tablespoon pepper paste
1 teaspoon black pepper
Salt
2 tomatoes (grated)
5-6 cloves garlic (finely chopped)
1/2 tea cup olive oil
Salt
15 zucchini (carved)
Olive oil for frying
For the filling:
1 cup chickpeas cooked, peeled
1/4 kg ground beef (mutton)
2 onions (finely chopped)
1 tablespoon pepper paste
1 teaspoon black pepper
Salt

Hazırlanışı

Tuzlu suda bekletilmiş ve süzölmüş kabaklar, sade suda yıkanır, ardından kızartılır. İç için; kıyım kavrulur, suyunu çekince soğan, salça, karabiber ve tuz ilave edilir, karıştırılır ve nohut ilave edilir. Hazırlanan iç, kabaklara doldurulur. Küçük fırın tepsinine dizilir. Sosu için; domates, sarımsak, tuz ve zeytinyağı karıştırılır, dolmaların üzerine yavaş yavaş dökölür. Son olarak üzerine 1 su bardağı su dökölerek orta sıcaklıktaki fırında 15 dk pişirilir.

İsteğe bağlı olarak, sarımsaklı yoğurtla servis edilebilir.

Preparation

The zucchini, which has been washed in salted water and drained, is washed in plain water and then fried. For interior; The minced meat is roasted, when the water is absorbed, onion, tomato paste, black pepper and salt are added, mixed and chickpeas are added. The prepared stuffing is stuffed into zucchini. Arrange on a small baking tray. For the sauce; Tomatoes, garlic, salt and olive oil are mixed and slowly poured over the stuffing. Finally, 1 glass of water is poured over it and baked in the oven at medium temperature for 15 minutes.

Optionally, it can be served with garlic yogurt.

Bamya Dolması Stuffed Okra



166

Malzemeler

250 g iri bamya
150 g pirinç
1 soğan
1 su bardağı sıcak su
2 diş sarımsak
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 limon suyu
Tuz

Ingredients

250 g large okra
150 g rice
1 onion
1 cup hot water
2 cloves garlic
5 tablespoons olive oil
1 tablespoon tomato paste
1 lemon juice

Hazırlanışı

Pirinçler iyice yıkanır. Yağ tencereye alınır. İnce doğranan soğan ve sarımsak kavrulur. Yıkanan pirinç eklenerek kavrulmaya devam edilir. Baharat ve su eklendikten sonra pişmeye bırakılır. Bamyaların baş kısımları kesilir. İçleri harç ile doldurulur. Tencerenin dibi dilimlenmiş limon ile doldurulur, üzerine dolmalar dizilir. Ardından domates salçası bir kasede su ile seyreltilir ve bamyaların üzerine dökülür.

Biraz daha su eklenerek pişmeye bırakılır.

Preparation

Rice is thoroughly washed. The oil is poured into the pan. Saute finely chopped onion and garlic. Washed rice is added and roasted is continued. After adding spices and water, it is left to cook. The heads of the okra are cut off. They are filled with mortar. The bottom of the pot is filled with sliced lemon, and stuffed peppers are placed on it. Then the tomato paste is diluted with water in a bowl and poured over the okra.

Add a little more water and let it cook.

Mumbar Dolması Mumbar Chickpeas



167

Malzemeler

2 kuzu mumbarı (temizlenmiş, portakal kabuğunda dinlendirilmiş)
 100 g kuzu kıyma
 1 su bardağı pirinç (yıkamış, süzölmüş)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 çay bardağı zeytinyağı
 10 su bardağı sıcak su
 Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

2 lamb mumbars (cleaned, rested in orange peel)
 100 g minced lamb
 1 cup rice (washed, drained)
 1 teaspoon pepper paste
 1 tea cup olive oil
 10 cups hot water
 Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

İç pilav; kıyma, pirinç, zeytinyağı, tuz, karabiber, kırmızı biber salçası ile az pişecek şekilde hazırlanır.

Portakal kabuğunda dinlendirilmiş mumbarlar önce limon suyu, sonra un ile ovalanmalıdır. Dolma oyacağı ya da işaret parmağı yardımıyla mumbarların içine pilav doldurulur. Sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirilir.

Preparation

Stuffed rice; It is prepared with minced meat, rice, olive oil, salt, black pepper, red pepper paste to cook less.

Mumbars rested in orange peel should be rubbed first with lemon juice and then with flour. Pilaf is filled into mumbars with the help of a stuffing pot or forefinger. Add hot water and cook on low heat.

Şırdan Dolması Shirdan Chickpeas



168

Malzemeler

10 şırdan
 1/4 kg kıyma
 2 su bardağı pirinç (yıkamış, süzölmüş)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 çay bardağı bardağı zeytinyağı
 1 tatlı kaşığı karabiber, tuz

Ingredients

10 mustards
 1/4 kg minced meat
 2 cups rice (washed, drained)
 1 teaspoon chili paste
 1 teaspoon olive oil
 1 teaspoon black pepper, salt

Hazırlanışı

Şırdanlar öncelikle yıkanır. Ardından sıcak suya batırılıp iki yüzü sıyrılarak iyice temizlenir. Kıyma, pirinç, tuz, salça, karabiber, zeytinyağı ile iç hazırlanır. Şırdanların içi doldurulur, açık yeri dikilir. Bir tencereye 7 su bardağı su ve şırdanlar eklenir, kaynatılır, ardından kısık ateşte 2-3 saat pişirilir.

Şırdan dolması bol kimyon ve limon suyu eklenerek servis edilmektedir.

Preparation

Şırdans are washed first. Then it is soaked in hot water and cleaned thoroughly by peeling both sides. It is prepared with minced meat, rice, salt, tomato paste, black pepper and olive oil. The inside of the needles are filled and the open part is sewn. Add 7 glasses of water and syrups to a saucepan, bring to a boil, then cook for 2-3 hours over low heat.

Stuffed Şırdan is served by adding lots of cumin and lemon juice.

Gerdan Dolması Gerdan Chickpeas



Malzemeler

1 kuzu gerdanı (kemikleri temizlenmiş)
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı et suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
2 bardak su
Tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon

Ingredients

1 lamb neck (bones removed)
2 cups rice
1 cup beef broth
1 tea cup olive oil
2 cups water
Salt, black pepper, paprika, cumin

Hazırlanışı

Pilav için öncelikle yıkanmış pirinçler zeytinyağında kavrulur. Tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı biber eklenir, et suyu ilave edilerek pirinçler diri olacak şekilde pişirilir. Kemiği alınmış ve açılmış tüm gerdan, soğan rendesi, tuz ve zeytinyağı ile marine edilir ve 1 saat beklenir. Etin arasına pilav konular ve rulo şeklinde kapatılarak dikilir ya da iple bağlanır. Rulo şeklindeki dolma, az zeytinyağında kızartılır. Daha sonra 2 bardak su eklenerek pişirilir.

Preparation

For pilaf, firstly the washed rice is roasted in olive oil. salt, black pepper, cumin and red pepper are added, broth is added and the rice is cooked to be alive. All deboned and opened necks are marinated with onion grated, salt and olive oil and left for 1 hour. Rice is placed between the meat and closed in the form of a roll, sewn or tied with a thread. Stuffed rolls are fried in a little olive oil. It is then cooked by adding 2 glasses of water.

Tavuk Dolma Chicken Chickpeas



170

Malzemeler

1 tavuk (temizlenmiş, tuz, kırmızı biber ve zeytinyağı ile dinlendirilmiş)
1 su bardağı pirinç (yıkamış, süzölmüş)
1 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Ingredients

1 chicken (cleaned, rested with salt, paprika and olive oil)
1 cup rice (washed, drained)
1 cup chicken stock
1 tablespoon pepper paste
1 tea cup olive oil
Salt, black pepper, paprika

Hazırlanışı

İç pilav; pirinç zeytinyağında kavrulur ve tavuk suyu eklenerek pirinçler diri kalacak şekilde pişirilir. Önceden hazırlanmış tavuk, pilav ile doldurulur, açık yeri iğne iplik ile dikilir. Ardından üzerine zeytinyağı ile karıştırılmış salça sürölür. 7 su bardağı sıcak su ilave edilir, kısık ateşte pişirilir.

Tavuk dolması için hazırlanan iç pilavın artan bölümü tavuk suyu ile pişirilerek ayrı bir pilav yapılabilir

Preparation

Stuffed rice; It is prepared with rice, chicken broth, 1 coffee cup of olive oil, salt, black pepper and red pepper paste to be cooked slightly. Pre-prepared chicken is stuffed with rice, the open part is sewn with needle thread, fried. Then, tomato paste is crushed on it and 1 more coffee cup of olive oil is added. Add 7 glasses of hot water and cook on low heat.

The remaining portion of the stuffed rice prepared for stuffed chicken can be cooked with chicken broth.

Böğür Dolma Flank Chickpeas



171

Malzemeler

Kaburga et
2 kg pirinç
350 g tereyağı
Salça
Su
Tuz, karabiber

Ingredients

Rib meat
2 kg rice
350 g butter
Tomato paste
Water
Salt, black pepper

Hazırlanışı

İç pilav; pirinç, tuz, su, tereyağı ile az pişecek şekilde hazırlanır. Böğürün iç bölgesine tuz, karabiber ve salça sürülür. Ardından pilav ile doldurulur, açık yeri iğne iplik ile dikilir, kızartılır. Daha sonra altına su eklenerek ve tencerenin kapağı kapatılarak yaklaşık 4 saat pişirilir. Piştikten sonra ipleri temizlenir ve içindeki pilavı çıkartılır. Pilavıyla servis yapılır.

Preparation

Stuffed rice; It is prepared with rice, salt, water and butter to cook less. Salt, pepper and tomato paste are applied to the inner part of the flank. Then it is filled with rice, the open part is sewn with needle thread and fried. Then it is cooked for about 4 hours by adding water to the bottom and closing the lid of the pot. After cooking, the threads are cleaned and the rice inside is taken out.

Served with pilaf.

Kabak Çiçeği Dolması Stuffed Zucchini Flowers



Malzemeler

20-25adet Taze Kabak çiçeği ve Kabak yaprağı
1 adet Domates
1 adet Soğan
1 su bardağı yarma (pirinç yerine)
1 çay kaşığı karabiber
1çay kaşığı kuru nane
1,5 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Ingredients

20-25 fresh basil flowers and zucchini leaves
1 tomato
1 onion
1 cup cracked wheat (instead of rice)
1 teaspoon of black pepper
1 teaspoon of dried mint
1.5 tablespoons of tomato paste
1 teaspoon of salt
3 tablespoons of olive oil

Hazırlanışı

Orta büyüklükteki kaseye yarma, küçük parçalara ayrılan domates, soğan, salça, kuru nane, karabiber ve tuzu atılarak iyice karıştırılır. (Tercihen karışıma kıyma da eklenilebilir.) Bu karışımla Kabak çiçekleri doldurulur ve Kabak yaprakları da sarılır. Sığ bir tencereye yerleştirilip üzerine su eklenerek kapağını kapatıp 20-30 dakika kısık ateşte pişirilir.

Sos: Yağ, salça, sarımsak, nane ve üzerine bir miktar su dökerek hazırlanan bu sos pişen yemeğin üzerine dökülerek servis edilir.

Preparation

We add the tomatoes and onions we cut into small pieces, tomato paste, dried mint, black pepper and salt into our medium-sized bowl and mix well. (If you wish, you can add minced meat to this mixture.) We fill our zucchini flowers with this mixture and wrap them in our zucchini leaves. Then, we place them in a shallow pot, add water, close the lid and cook over low heat for 20-30 minutes.

Sauce:
We pour this sauce, which we prepared by adding oil, tomato paste, garlic, mint and some water, over our cooked food and serve it.

Karın Dolma Stuffed Tripe



Malzemeler

1 kilo işkembe
300 gram kıyma
½kilo soğan
½kilo pirinç
½ bardak sıvı yağ
1 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

Ingredients

1 kg. tripe
300 gr. ground meat
½kg. onion
½kg rice
½glass of oil
1 bunch of parsley
1 dessertspoon of paprika
paste
1 dessertspoon of cumin
1 teaspoon of paprika pepper
1 teaspoon of black pepper

Hazırlanışı

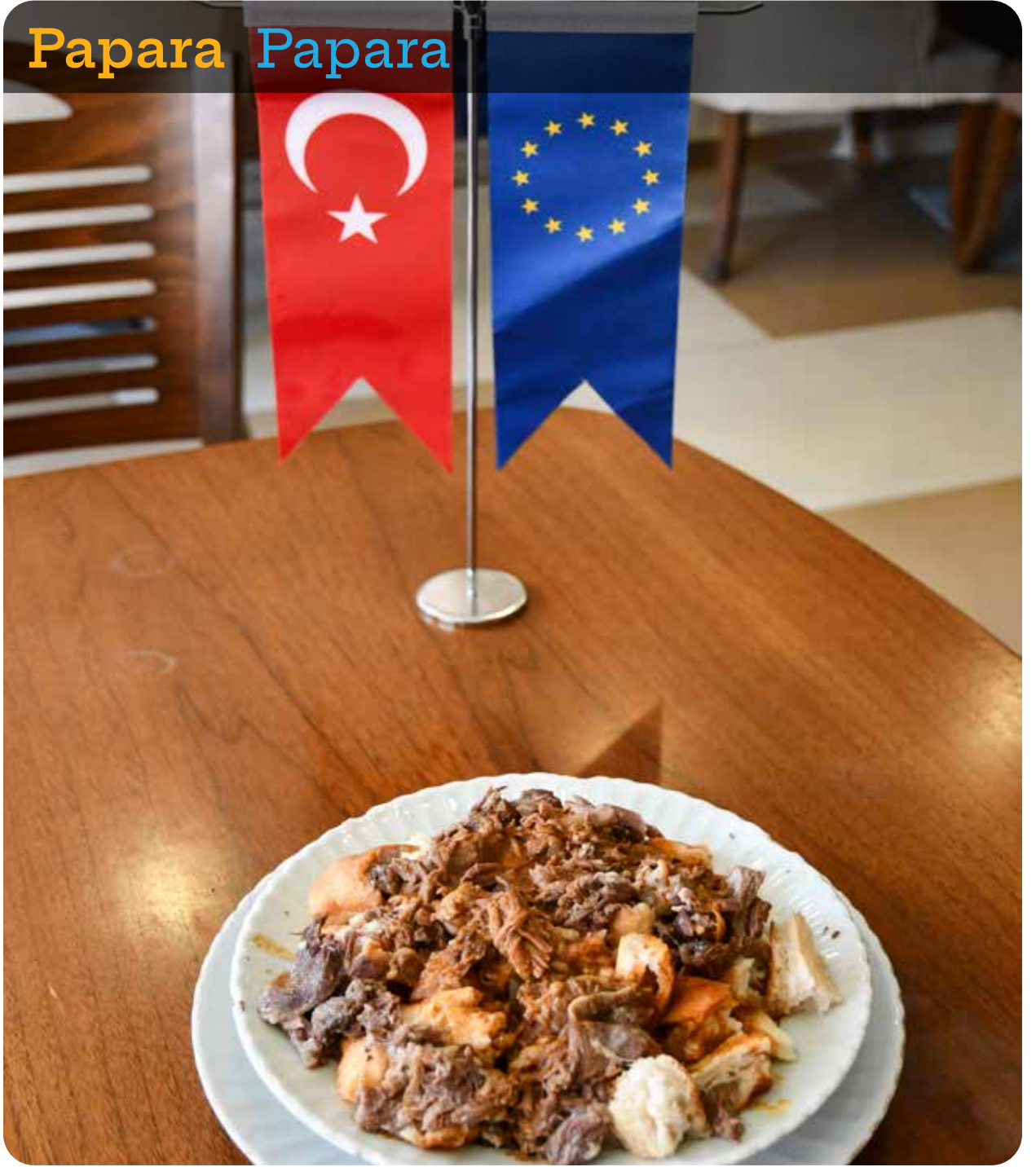
Yarım kilo soğan ince ince kıyılır. Yarım kilo da pirinç yıkanarak suyu süzülür. Kıyma ve soğanlar bir kaptaki buluşurken üzerlerine 1 bağ maydanoz doğranır. 1 tatlı kaşığı pul biber eklenen karışıma pirinç eklenir. Karabiber eklenen iç harç yoğrulur.

Temizlenmiş alınan işkembe az bir süre tuzlu ve sirkeli suda bekletilip bıçak ile yüzeyi sürtülür ve duru su ile yıkanır. Kare kare kesilen işkembe parçalarının (10x10) üzerine yoğrulan harçtan koyularak kenarları düzgünce dikilir. Pişmeye hazır hale gelen dolmalar su ve 1 tatlı kaşığı biber salçası koyulan düdüklü tencerede iyice haşlanır. Karın Dolması sunuma hazırdır. Yenirken üzerine bol kimyon ve tercihen de pul biber atılır. Pişerken kimyon atılırsa tadını bozar ve rengini karartır.

Preparation

Chop half kilo of onions thinly. Wash half kilo of rice and sieve it. Mix ground meat and onions in a pot. Chop one bunch of pars/ey on it. Add 1 dessertspoon of paprika pepper in the mixture.

Add rice and black pepper as well. Knead all of them well. Rest the cleaned tripe in water with salt and vinegar for a short time. Rub its surface with a knife and wash it again. Cut it in square pieces (10X10 cm). Put the mixture in these square pieces and merge the corners. Stuffed tripes are now ready for being cooked. Boil them in a pressure cooker in water by adding 1 dessertspoon of paprika paste as well. It is ready for serve. You can optionally plenty of cumin or paprika pepper. If you add cumin while cooking it deteriorates its taste by turning its color to dark. Enjoy.



Malzemeler

Kara fırın pide
Paça suyu
Kelle paça
Ayak paça

Ingredients

*Black oven pita
Trotter juice
Head trotter
Foot trotter*

Hazırlanışı

Bayat kara fırın pide doğranarak tabağa konulur. Üzerine paça suyu eklenir ve süzülür. Az miktarda yeniden paça suyu eklenir. Üstüne Kelle paça ve Ayak paça serpiştirilir. Avcareklenerek servis edilir.

Not: Avcar Toz biber, Sarımsak, Paça yağı, Limon tuzu karıştırılarak hazırlanır.

Preparation

Stale black oven pita is chopped and placed on the plate. Add the trotter juice and filter it. A small amount of trotter water is added again. Head trotter and foot trotters are sprinkled on top. It is served by adding avcar.

Note: Avcar is prepared by mixing ground pepper, garlic, legoil and lemon salt.

Tahinli Adana Sarması Stuffed Cabbage Leaves with Sesame Paste



Malzemeler

1 adet küçük boy yumuşak beyaz lahana
 2 su bardağı pirinç
 2 su bardağı haşlanmış nohut
 3 adet orta boy kuru soğan
 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 4 yemek kaşığı tahin
 1 çay kaşığı tuz, karabiber
 Sosu için;
 1 su bardağı tahin
 2 adet limonun suyu
 6 diş sarımsak
 1 adet küçük boy yumuşak beyaz lahana
 2 su bardağı pirinç
 2 su bardağı haşlanmış nohut
 3 adet orta boy kuru soğan
 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 4 yemek kaşığı tahin
 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Ingredients

1 small soft white cabbage
 2 cups of rice
 2 cups boiled chickpeas
 3 medium sized onions
 1 tablespoon of olive oil
 4 tablespoons of tahini
 1 teaspoon of salt, black pepper
 For the sauce;
 1 glass of tahini
 Juice of 2 lemons
 6 cloves of garlic

Hazırlanışı

Lahana yaprak yaprak ayrılır ve bol tuzlu suda haşlanır. Sert damarları kesilerek yaprakları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılır. Pirinç ılık tuzlu suda bekletilir.

İç harcını hazırlamak için; Haşlanmış nohut derin bir kaba koyulur, üzerine yemeklik incecik doğranan soğan, tuz, karabiber, 4 yemek kaşığı tahin, pirinç ve zeytinyağı eklenerek iyice yoğrulur. Diğer yandan, lahana yapraklarını parlak tarafı yukarı bakacak şekilde tezgaha serilir. Üzerlerine hazırlanan iç harcıdan birer yemek kaşığı kadar koyularak uçları açık kalacak şekilde rulo yapılır. Sarılan dolmaları geniş bir tencereye yan yana ve üst üste dizilir.

Dört su bardağı sıcak su ekleyip üzerini küçük bir porselen tabakla kapatılır. Kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı vaziyette lahanalar yumuşayınca kadar 40-45 dakika pişirilir. Limon suyunu bir kaseye aktarıp üzerine 1 su bardağı su ve tahin ilave edilerek karıştırılır. Sarmisaklar da dövülüp sosa eklenir. Pişirilip ılık hale gelinceye kadar beklenen dolmalar tek tek hazırlanan sosa batırılıp servis tabağına dizilir. Soğduğunda servis edilir. Tercihen üzerine bol kırmızı biber serpiştirilebilir.

Preparation

Boil the cabbage, which you have separated into leaves, in plenty of salted water. Cut off the hard veins and tear the leaves into palm-sized pieces. Soak the rice in warm salted water.

To prepare the filling; Put the boiled chickpeas in a deep bowl, add the finely chopped onion, salt, black pepper, 4 tablespoons of tahini, rice and olive oil and knead well. On the other hand, lay the cabbage leaves on the counter with the shiny side facing up. Put a tablespoon of the stuffing you prepared on them and roll them up, leaving the ends open. Arrange the wrapped stuffed vegetables side by side and on top of each other in a large pot.

Add four glasses of hot water and cover it with a small porcelain plate. Cook the meal over low heat, with the pot lid closed, for 40-45 minutes until the cabbage becomes soft. Transfer the lemon juice into a bowl, add 1 glass of water and tahini and mix. Mince the garlic and add it to the sauce. Wait until the stuffed vegetables are cooked and warm, dip them one by one into the sauce you have prepared, and place them on a serving plate. Wait for them to cool and serve. If you want, you can sprinkle plenty of red pepper on it. Enjoy your meal.



176

Taş Köprü Seyhan

Seyhan Nehri üzerinde yer alan köprünün yapım tarihi ile ilgili farklı kaynaklarda farklı ifadeler olsa da, Adana Arkeoloji Müzesi'nde bulunan kitabeye göre; 1700 yılı aşkıncıdır kullanılmaktadır. Köprünün Roma İmparatorlukDönemi'nde "Auxentios" adlı bir mimar tarafından yapıldığı idda edilmektedir. Dünyanın hala kullanılan en eskiköprüsü ünvanına sahiptir.

Köprü 319 m uzunluğunda 11,4 m genişliğindedir.

Stone Bridge Seyhan

Although there are different statements in different sources about the construction date of the bridge over the Seyhan River, according to the inscription in the Adana Archeology Museum; It has been used for over 1700 years. It is claimed that the bridge was built by an architect named "Auxentios" during the Roman Empire. It has the title of the oldest bridge still in use in the world.

The bridge is 319 m long and 11.4 m wide.



Etli ve Sebzeli Yemekler

Meaty and
Vegetable
Dishes

Beyin Haşlama Brain Boiled



Malzemeler

2 koyun beyini (yıkandı)
1 soğan (temizlenmiş)
1 havuç (iri doğranmış)
Tuz, karabiber, kimyon,
kırmızı biber

Ingredients

2 sheep brains (washed)
1 onion (cleaned)
1 carrot (chopped coarsely)
Salt, black pepper, cumin,
paprika

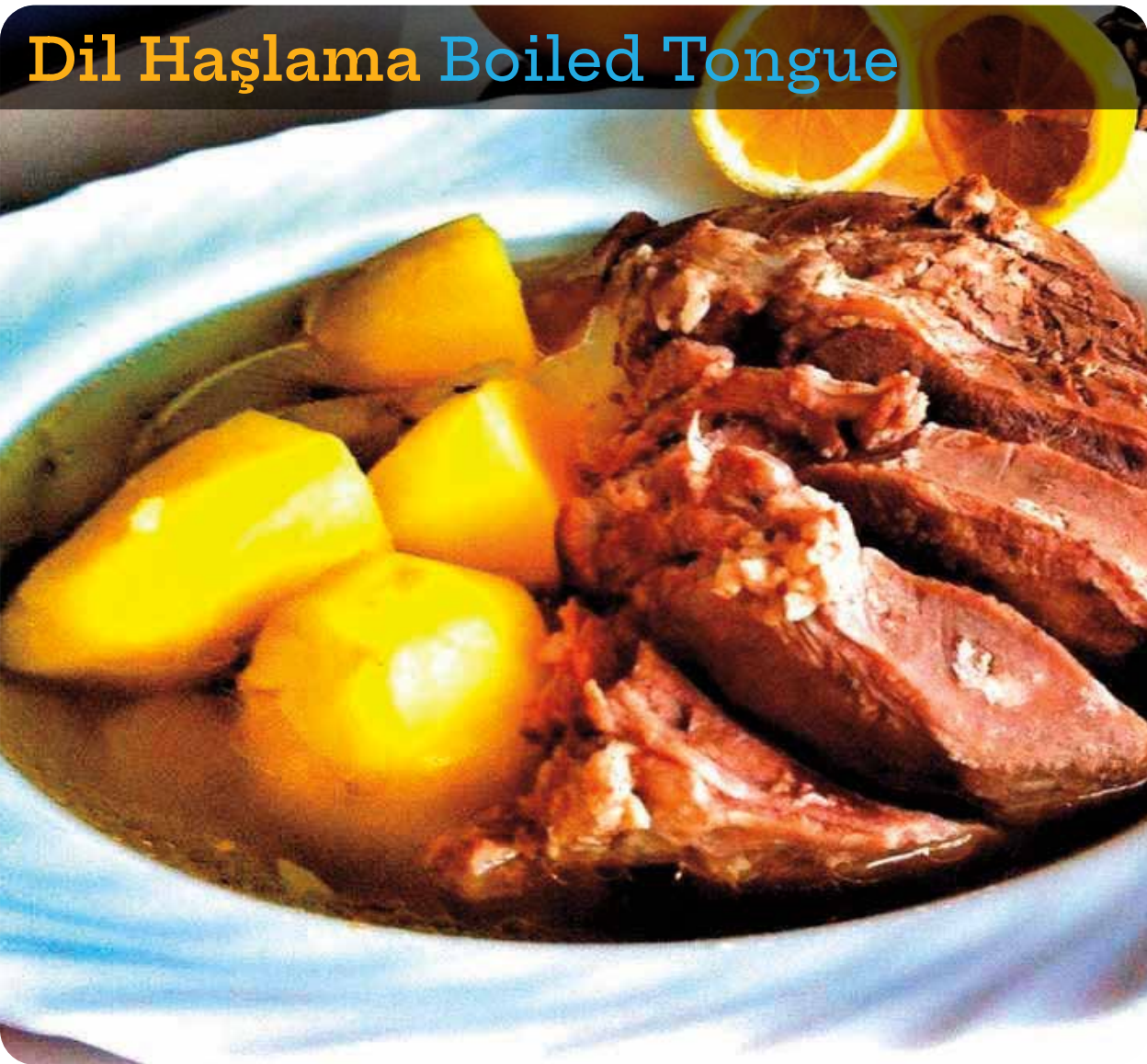
Hazırlanışı

5 su bardağı su eklenmiş bir tencereye koyun beyini, soğan, havuç ve tuz ilave edilerek haşlanır. Haşlama tabaklara alınır, karabiber, kimyon ve kırmızı biber ile servis edilir. Beyin haşlama, zeytinyağlı ve kırmızı biberli sos ile de servis edilebilir.

Preparation

Put the brain in a saucepan with 5 glasses of water added, add onion, carrot and salt and boil it. Boiled is taken to plates, served with black pepper, cumin and paprika. Boiled brain can also be served with olive oil and paprika sauce.

Dil Haşlama Boiled Tongue



Malzemeler

2 kuzu dili
1 soğan
1 havuç (iri doğranmış)
2 defne yaprağı
Tuz, kırmızı biber, kimyon,
karabiber
2 lamb tongues

Ingredients

1 onion
1 carrot (chopped coarsely)
2 bay leaves
Salt, paprika, cumin, black
pepper

Hazırlanışı

6 su bardağı sıcak suya kuzu dili, soğan, havuç, defne yaprağı ve tuz eklenerek kısık ateşte haşlanır. Suyu süzülür, dilimlenir. Dil haşlama, üzerine kırmızı biber, kimyon ve karabiber serpilerek servis edilmektedir.

Preparation

Add lamb tongue, onion, carrot, bay leaf and salt to 6 glasses of hot water and boil over low heat. The water is filtered and sliced. Boiled tongue is served by sprinkling paprika, cumin and black pepper on it.

“Dünyanın ilk yemek tarifleri güney Mezopotamya’da Babilliler tarafından yazılmıştır. MÖ 1700-1750 tarihine ait çivi yazılı tabletlerde bulunan bu tarifler saray veya tapınak için hazırlanan, birçok lüks malzeme içeren etli ve sebze tencere yemeklerinden oluşmuştur. Bunlar halkın yediği yemekleri yansıtmamaktadır [5]”

“The world’s first recipes were written by the Babylonians in southern Mesopotamia. Cuneiform inscriptions dated 1700-1750 BC These recipes, found on tablets, are pots with meat and vegetables containing many luxurious ingredients, prepared for the palace or temple. It consists of dishes. These do not reflect the food people eat [5]”

Kayısılı Gerdan Apricot Gerdan



Malzemeler

1 kuzu gerdan
 1 su bardağı badem
 20 kuru kayısı
 1 yemek kaşığı salça
 1 yemek kaşığı nar ekşisi
 1 tea cup zeytinyağı
 1 su bardağı et suyu
 Tuz, karabiber

Ingredients

1 lamb neck
 1 cup almonds
 20 dried apricots
 1 tablespoon tomato paste
 1 tablespoon pomegranate molasses
 1 coffee cup olive oil
 1 cup beef broth
 Salt, black pepper

Hazırlanışı

Gerdan iyice yıkanır, bol suda haşlanır. Et suyu bir kaba alınarak etleri ayrılır. Bir tencerede zeytinyağı ısıtılır, bademler kızartılır, ince doğranmış kayısılar pişirilir, üzerine salça ezilir. Ardından tuz ve karabiber eklenerek etler çevrilir. Ayrılan et suyu ilave edilir, 5 dk kaynatılır. Nar ekşisi eklenerek servise hazır hale getirilir.

Preparation

The neck is thoroughly washed and boiled in plenty of water. The broth is taken in a bowl and the meat is separated. Olive oil is heated in a saucepan, the almonds are fried, finely chopped apricots are cooked, and tomato paste is smashed on it. Then salt and pepper are added and the meat is turned. Add the reserved broth and boil for 5 minutes. It is ready to be served by adding pomegranate syrup.

Gerdan Haşlama Gerdan Boiled



Malzemeler

1 kuzu gerdan (dilimlenmiş)
 3 domates (rendelenmiş)
 2 soğan (rendelenmiş)
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1 yemek kaşığı un
 1 çay bardağı zeytinyağı
 1 patates, 1 havuç
 Tuz, karabiber

Ingredients

1 lamb neck (cut into slices)
 3 tomatoes (grated)
 2 onions (grated)
 1 tablespoon pepper paste
 1 tablespoon flour
 1 tea cup olive oil
 1 potato, 1 carrot
 Salt, black pepper

Hazırlanışı

Gerdanlar tuzlanır, kızartılır. Bir tencerede zeytinyağı, un ve soğan kavrulur. Ardından domates, biber salçası ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen karışıma 6 bardağı su eklenerek kaynatılır. Tencereye kızartılmış gergedanlar ilave edilir, 10 dk sonra iri doğranmış havuç ve patates eklenir. Kısık ateşte pişirilir. Pirinç pilavı ile servis yapılır.

Preparation

The necks are salted, fried. In a saucepan, fry the olive oil, flour and onion. Then tomato, pepper paste and salt are added and mixed. Add 6 glasses of water to the resulting mixture and boil it. Add the fried rhinos to the pot, after 10 minutes, add coarsely chopped carrots and potatoes. It is cooked on low heat. It is served with rice pilaf.

Veyke Veyke



Malzemeler

1/2 kg taze iri bamyalı
300 g dana kıyma
1 baş soğan
4 diş sarımsak
1 limon suyu (mevsimi ise
koruk suyu)
2 domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam küzber

Ingredients

300 g ground beef
1 head onion
4 cloves garlic
1 lemon juice (or cranberry
juice if in season)
2 tomatoes
2 tablespoons olive oil
1 pinch zucchini

Hazırlanışı

Bamyalar yıkanır, süzülür. Güneşte kuruması beklenir, ayıklanır. Kuruyan bamyalar ince halkalar halinde kesilir. Diğer tarafta, kıyılmış soğan ve sarımsak ilave edilerek kıyma suyunu çekene dek kavrulur. Ardından üzerine bamyalar eklenir. Kaşık değirmeden tencereyi silkeleyerek bamyaların kokusu çıkarılır. Domatesler ilave edilir, karıştırılır. Tuz, limon suyu, ve küzber eklenir, karıştırılır. Kısık ateşte pişirilir. Bamyalar pişene kadar suyu kontrol edilir, gerekirse sıcak su ilavesi yapılır.

Veyke, pirinç pilavı ile birlikte sunulmaktadır.

Preparation

Okras are washed and filtered. It is expected to dry in the sun, it is sorted. Dried okra is cut into thin rings. On the other hand, add chopped onion and garlic and fry the ground meat until it absorbs its water. Then okra is added to it. The smell of okra is removed by shaking the pot without a spoon. Add tomatoes, mix. Add salt, lemon juice, and zucchini, mix. It is cooked on low heat. The water is checked until the okras are cooked, if necessary, hot water is added.

Veyke is served with rice pilaf.

Kabak Çintmesi

Zucchini with Tomatoes



Malzemeler

5 kabak
1 soğan
3-4 kaşık zeytinyağı
1 su bardağı domates rendesi
1 tatlı kaşığı salça
Tuz, karabiber

Ingredients

5 zucchini
1 onion
3-4 spoons olive oil
1 cup tomato puree
1 teaspoon tomato paste
Salt, black pepper

Hazırlanışı

Kabaklar iyice yıkanır ve soyulur. Boyuna 4'e bölünüp ince ince doğranır. Ardından soğan yemeklik doğranır. Tencereye zeytinyağı dökülür ve soğanlar eklenip kavrulur. Kavrulduktan sonra salça eklenip karıştırılır. Ardından domatesler rendelenir ve yemeğin üzerine eklenerek 5 dakika pişirilir. Karabiber ve tuz eklenir. Daha sonra 2 su bardağı su eklenip kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. Ocaktan alınır ve üzerine karabiber serpererek servis yapılır.

Preparation

Pumpkins are thoroughly washed and peeled. It is divided into 4 lengthwise and finely chopped. Then the onion is chopped. Pour olive oil into the pot and add onions and fry. After frying, tomato paste is added and mixed. Then the tomatoes are grated and added to the dish and cooked for 5 minutes. Add black pepper and salt. Then add 2 glasses of water and cook until the zucchini is soft. It is taken from the stove and served by sprinkling black pepper on it.

Patlıcan Oturtma

Stuffed Eggplant with Meat



Malzemeler

1 kg patlıcan (halka şeklinde doğranmış)
 1/4 kg kıyma
 2 domates (ince doğranmış)
 2 soğan (ince doğranmış)
 6 diş sarımsak
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, karabiber

Ingredients

1 kg eggplant (diced into rings)
 1/4 kg minced meat
 2 tomatoes (finely chopped)
 2 onions (finely chopped)
 6 cloves garlic
 1 tablespoon pepper paste
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, black pepper

Hazırlanışı

Patlıcanlar kızartılır. Diğer tarafta, kıyma zeytinyağında kavrulur. Soğan, domates, sarımsak, tuz, biber salçası ve karabiber ilave edilir. Kızartılmış patlıcanlar fırın tepsisine dizilir. Üzerine kıyma konulur ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir, orta sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Preparation

Eggplants are fried. On the other hand, ground beef is fried in olive oil. Add onion, tomato, garlic, salt, pepper paste and black pepper. The fried eggplants are arranged on the baking tray. Put the minced meat on it. Add 1 glass of hot water and cook in a medium temperature oven.

Tavuklu Sulu Patates

Juicy Potatoes with Chicken



Malzemeler

1/2 tavuk (parçalanmış)
 1 kg patates (küp doğranmış)
 2 domates (rendelenmiş)
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz

Ingredients

1/2 chicken (shredded)
 1 kg potatoes (diced)
 2 tomatoes (grated)
 1 tablespoon chili paste
 1/2 tea cup olive oil
 Salt

Hazırlanışı

Tavuk, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır ve tencereye alınır. Ardından tencereye zeytinyağı eklenerek tavuklar kavrulur. Tavuklar pişerken tencereye salça eklenerek ezilir ve tencereye tuz, domates, patates ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Biraz kavruktan sonra üzerine 7 su bardağı su eklenerek pişirilir.

Preparation

The chicken is cut into cubes and put into the pot. Then, olive oil is added to the pan and the chickens are roasted. While the chickens are cooking, tomato paste is added to the pot and mashed, and the roasting process is continued by adding salt, tomatoes and potatoes to the pot. After it is roasted a little, 7 glasses of water are added to it and cooked.

Patlıcan Güveç Eggplant Casserole



Malzemeler

1 kg patlıcan
 1 kg kuşbaşı et
 1/2 kg domates (kabukları soyulmuş, küçük doğranmış)
 2 yeşil biber (küçük doğranmış)
 6-7 diş sarımsak (2 parçaya bölünmüş)
 1 çay bardağı zeytinyağı
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 Tuz

Ingredients

1 kg eggplant
 1 kg minced meat
 1/2 kg tomatoes (peeled, finely chopped)
 2 green peppers (chopped small)
 6-7 cloves garlic (cut into 2 parts)
 1 tea cup olive oil
 1 tablespoon pepper paste
 Salt

Hazırlanışı

Patlıcanlar soyulur, küp küp doğranır, tuzlu suda acısı alınır, sade suda yıkanarak süzülür. Diğer tarafta, etler güveç kabına konular, salça, zeytinyağı ve bir tutam tuz eklenerek karıştırılır. Patlıcanlar dizilir, sarımsak konur, domates ilave edilir, üzerine yeşil biber konur. Patlıcanların soyulmuş kabukları yemeğin üzerine kapatılır. Orta sıcaklıktaki fırında 40 dk pişirilir.

Preparation

Eggplants are peeled, cut into cubes, dried in salted water, washed in plain water and drained. On the other hand, the meat is placed in a casserole dish, tomato paste, olive oil and a pinch of salt are added and mixed. Eggplants are arranged, garlic is added, tomatoes are added, green pepper is put on it.

The peeled skins of the eggplants are covered on the dish. Bake for 40 minutes in a medium temperature oven.

Etli Taze Fasulye

Green Beans with Meat



Malzemeler

1/4 kg kuşbaşı et
 1 kg taze fasulye (doğranmış)
 2 domates
 1 soğan
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz

Ingredients

1/4 kg minced meat
 1 kg green beans (chopped)
 2 tomatoes
 1 onion
 1 teaspoon chili paste
 1 tea cup olive oil
 Salt

Hazırlanışı

Etler kuşbaşı doğranarak tencereye alınır ve zeytinyağı ilave edilerek kavrulur. Kavrulan etlere ince doğranmış soğan eklenir ve kavurmaya devam edilir. Tuz ve biber salçası eklenerek karıştırılır. Tencereye fasulyeler ilave edilerek 10 dk daha kavrulur. Son olarak domates eklenir ve 2 su bardağı sıcak su ile pişirilir.

Preparation

The meat is cut into cubes, put in a pot and roasted by adding olive oil. Finely chopped onions are added to the roasted meat and frying is continued. Add salt and pepper paste and mix. Add beans to the pot and fry for 10 more minutes. Finally, tomatoes are added and cooked with 2 glasses of hot water.

“Arkeolog ve gıda mühendislerinin belirttiğine göre; kilden çanak, çömlek yapımı keşfedilince dönem aşçılarınun ufku genişlemiş, tahıl ve baklagiller daha kolay pişirilmiş, çiğ sebze ve et yemekleri birlikte kullanılarak günlük menüler zenginleştirilmiştir [5]”

“According to archaeologists and food engineers, when clay pottery was discovered, the period The horizons of cooks have broadened, grains and legumes can be cooked more easily, raw vegetables and meat dishes can be cooked together. Daily menus have been enriched using [5]”

Etli Pırasa Leek with Meat



Malzemeler

1 kg pırasa (doğranmış,
yıkamış)
1/4 kg kuşbaşı et
2 domates (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Ingredients

1 kg leeks (chopped)
1/4 kg minced meat
2 tomatoes (finely chopped)
1 teaspoon pepper paste
1 tea cup olive oil
Salt

Hazırlanışı

Et, zeytinyağında kavrulur, domates, tuz ve biber salçası eklenir. Ardından yıkanan pırasalar ilave edilir, kısık ateşte kavrulur. 1 su bardağı sıcak su ile pişirilir. Pırasanın kaşık kullanılmadan, tencere sallanarak kavrulması önerilir.

Preparation

Meat is roasted in olive oil, tomato, salt and pepper paste are added. Then the washed leeks are added and roasted on low heat. Cooked with 1 glass of hot water. It is recommended to roast the leeks without using a spoon, by shaking the pot.

Tavuklu Patlıcan Tava

Fried Eggplant with Chicken



Malzemeler

1 kg patlıcan (küp şeklinde doğranmış)
 1/4 kg kuşbaşı doğranmış tavuk eti
 2 domates (ince doğranmış)
 6 diş sarımsak
 2 yeşil biber (ince doğranmış)
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, karabiber

Ingredients

1 kg eggplant (chopped cubes)
 1/4 kg diced chicken meat
 2 tomatoes (finely chopped)
 6 cloves garlic
 2 green peppers (finely chopped)
 1 tablespoon pepper paste
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, black pepper

Hazırlanışı

Tavuk eti, zeytinyağı, biber salçası, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Diğer tarafta patlıcanlar soyulur, küp küp doğranır, tuzlu suda acısı alınır, sade suda yıkanarak süzülür. Ardından, patlıcanlar güveç kabına eklenir. Üzerine domates, sarımsak ve yeşil biber ilave edilir. 1 su bardağı sıcak su konur, kısık ateşte pişirilir. Tavuklu patlıcan tava güveçte hazırlanmaktadır.

Preparation

Chicken, olive oil, pepper paste, salt and pepper are added and mixed. On the other hand, the eggplants are peeled, cut into cubes, dried in salted water, washed in plain water and drained. Next, the eggplants are added to the casserole dish. Add tomatoes, garlic and green peppers. Add 1 glass of hot water and cook on low heat. Eggplant with chicken is prepared in a pan casserole.

Söğürmeli Zeytinli Pirzola

Chops With Olives



Malzemeler

1 kg pirzola
1 kg patlıcan (közlenmiş)
4 domates (ince doğranmış)
1 yeşil biber (ince doğranmış)
2 soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Sos malzemesi:

1 su bardağı yeşil zeytin (dolma)
1 soğan (rendelenmiş)
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
Tuz, karabiber, kimyon

Ingredients

1 kg cutlets
1 kg eggplant (roasted)
4 tomatoes (finely chopped)
1 green pepper (finely chopped)
2 onions (finely chopped)
2 tablespoon olive oil
Salt
Sauce material:
1 cup green olives (stuffed)
1 onion (grated)
1/2 tea cup olive oil
1 teaspoon tomato paste
1 tablespoon flour
Salt, black pepper, cumin

Hazırlanışı

Pirzolar tuzlanır, ızgarada pişirilir. Söğürme için; zeytinyağında soğan kavrulur, doğranmış patlıcanlar ilave edilir. Yeşil biber, domates ve tuz ile suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sosu için; zeytinyağında soğanlar kavrulur, salçası ezilir. Tuz, karabiber, kimyon ve un ilave edilir. 2 su bardağı su ile kaynatılır, süzülür. Süzülen suyu alındıktan sonra, zeytin eklenir ve 5 dk kaynatılır. Servis tabağına ilk olarak söğürme, üzerine pirzola konur. En üste de sos eklenir.

Preparation

The chops are salted and grilled. For spitting; Onions are fried in olive oil and chopped eggplants are added. It is cooked with green pepper, tomato and salt until its juice is absorbed. For the sauce; Onions are fried in olive oil and the paste is crushed. Add salt, pepper, cumin and flour. Boil with 2 glasses of water, filter. After the filtered water is taken, olives are added. It is boiled for 5 minutes. Firstly, söğürme is placed on the serving plate, and cutlets are placed on it. Sauce is added on top.

Karniyarik Meaty Eggplant



Malzemeler

1 kg patlıcan
 1/2 kg kıyma
 2 yeşil biber (ince doğranmış)
 2 domates (ince doğranmış)
 2 soğan (ince doğranmış)
 1 tatlı kaşığı biber salçası
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Zeytinyağı (kızartmak için)
 Karabiber, tuz

Ingredients

1 kg eggplant
 1/2 kg minced meat
 2 green peppers (finely chopped)
 2 tomatoes (finely chopped)
 2 onions (finely chopped)
 1 teaspoon pepper paste
 1/2 tea cup olive oil
 Olive oil (for frying)
 Black pepper, salt

Hazırlanışı

Patlıcanlar soyulur, tuzlu suda acısı alınır, sade suda yıkanarak süzülür. Ardından, zeytinyağda kızartılır ve fırın tepsisine dizilir. Diğer tarafta, kıyma bir tencereye konulur, bir tutam tuz ve zeytinyağı ilave edilerek pişirilir. Soğan eklenip 2-3 dk daha pişirilir. Ardından salça kavrulur, domates, biber ve karabiber eklenerek 5 dk daha pişirilir. Ocaktan alınır, patlıcanların içi doldurulur, orta sıcaklıktaki fırında 15 dk pişirilir.

Preparation

Eggplants are peeled, dried in salty water, washed in plain water and drained. It is then fried in olive oil and placed on a baking tray. On the other hand, the minced meat is placed in a saucepan and cooked by adding a pinch of salt and olive oil. Add onion and cook for 2-3 more minutes. Then the tomato paste is roasted, tomato, pepper and black pepper are added and cooked for another 5 minutes. Remove from the stove, stuff the eggplants, and bake in the oven at medium temperature for 15 minutes.

Adana Usulü Kuru Fasulye Adana Style Dried Beans



Malzemeler

1 su bardağı kuru fasulye
1/2 kg kuşbaşı et (koyun eti)
6 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Acı kırmızı biber, karabiber,
tuz

Ingredients

1 cup dried beans
1/2 kg cubed meat (mutton)
6 cups beef broth
1 tablespoon pepper paste
1/2 tea cup olive oil
Paprika, black pepper, salt

Hazırlanışı

Kuru fasulye, bir gece suda bekletilir. Suyu süzülür, sıcak suda haşlanır, bir saat dinlendirilir. Diğer tarafta, et bir tencereye konur. Bir tutam tuz eklenerek suyunu çekene dek pişirilir. Zeytinyağı ve salça eklenir. Üzerine fasulyeler ilave edilerek karıştırılır. Ardından, et suyu eklenir ve yaklaşık yarım saat fasulyeler pişene dek ocakta bırakılır. Son olarak acı kırmızı biber ve karabiber ilave edilir.

Pirinç pilavı ile servis edilmesi önerilir.

Preparation

Dried beans are soaked overnight in cold water. The water is filtered, boiled in hot water for a while, and rested for an hour. On the other side, the meat is put in a pot. Add a pinch of salt and cook until the water is absorbed. Add olive oil and tomato paste. Add beans and mix. Then the broth is added and left on the stove for about 2 hours until the beans are cooked. Finally, add hot red pepper and black pepper.

It is recommended to serve with rice pilaf.

Herese Herese



Malzemeler

1 kg kuşbaşı et
 1/2 kg dövme
 5 su bardağı su
 Tuz
 Sos malzemesi:
 1 su bardağı ceviz içi (dövül-
 müş)
 2 yemek kaşığı tereyağı
 1 tatlı kaşığı acı biber

Ingredients

1 kg minced meat
 1/2 kg split wheat
 5 cups water
 Salt
 Sauce material
 1 cup walnuts (crushed)
 2 tablespoon butter
 1 teaspoon chili powder

Hazırlanışı

Bir tencereye et, yıkanmış dövme, tuz ve su eklenerek 1 saat pişirilir. Tahta bir kaşıkla veya tokmakla dövülür.

Sosu için; ceviz içi tereyağında kavrulur, biber ilave edilir. Ezilmiş dövmenin üzerine sos dökülerek servis edilir.

Preparation

Add meat, split wheat, salt and water to a pot and cook for 1 hour. It is beaten with a wooden spoon.

For the sauce; The walnuts are roasted in butter and pepper is added. It is served by adding sauce on the crushed meat and wheat.

Kekikli Tavuk Thyme Chicken



Malzemeler

1 tavuk (parçalanmış)
1 domates (rendelenmiş)
6 diş sarımsak
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kekik
Tuz, kırmızı biber

Ingredients

1 chicken (shredded)
1 tomato (grated)
6 cloves garlic
1 tea cup water
1 tea cup olive oil
1 tablespoon thyme
Salt, paprika

Hazırlanışı

Tavuk kuşbaşı büyüklüğünde doğranır ve tencereye eklenir. Tencerede hafif kavrulan tavuklara kekik, domates, tuz, kırmızı biber, sarımsak, zeytinyağı eklenerek iyice karıştırılır. Hazırlanan tavuklu karışım güveç kabına konur ve su ilave edilir. Güveç, orta sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Preparation

The chicken is cut into cubes and added to the pot. Add thyme, tomatoes, salt, red pepper, garlic and olive oil to the lightly roasted chickens in the pan and mix well. The prepared chicken mixture is placed in a casserole dish and water is added. The casserole is cooked in a medium temperature oven.

Ekşili Köfte Sour Meatballs



Malzemeler

1 soğan (ince doğranmış)
 1/2 kg kıyma
 Tuz, karabiber, kırmızı biber
 Sos malzemesi:
 4 su bardağı et suyu
 4 domates (ince doğranmış)
 6 diş sarımsak
 2 limon suyu
 1 yemek kaşığı un
 1 yemek kaşığı biber salçası
 1 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, karabiber

Ingredients

1 onion (finely chopped)
 1/2 kg ground beef
 Salt, black pepper, paprika
 Sauce material:
 4 cups beef broth
 4 tomatoes (finely chopped)
 6 cloves garlic
 2 lemons juice
 1 tablespoon flour
 1 tablespoon pepper paste
 1 tea cup olive oil
 Salt, pepper

Hazırlanışı

Kıyma, soğan, tuz, karabiber ve kırmızı biber birlikte yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlanır, una batırılır, kızartılır. Diğer tarafta zeytinyağı ile un kavrulur. Tuz, biber salçası, sarımsak ve domates eklenir, karıştırılır. Ardından et suyu, limon suyu ve karabiber ilave edilerek kaynatılır. Köfteler eklenerek, pişirilir.

Preparation

Minced meat, onion, salt, pepper and red pepper are kneaded. Walnut-sized meatballs are prepared, dipped in flour and fried. On the other hand, flour is fried with olive oil. Add salt, pepper paste, garlic and tomato, mix. Then broth, lemon juice and black pepper are added and boiled. The meatballs are added and cooked.

Çerkez Tavuğu Circassian Chicken



Malzemeler

Köy Tavuğu (but olarak)
3 diş Sarımsak
2 adet Patates
Bir miktar un (Bulamaç
yapmak için)
1 su bardağı bulgur

Ingredients

Village Chicken as legs
3 cloves of garlic
2 potatoes
Some flour (for making
paste)
1 glass of bulgur

Hazırlanışı

Köy tavuğu iyice haşlanır, tavuğun suyu ile sarımsak ve 2 adet patatesle sos yapılır. Patates'te iyice eridikten sonra içine birazda un ekleyerek bulamaç haline getirene kadar pişirilir. Bulgur da eklenerek bir kare tepsiye alınır, tepside iyice düzleyip bıçakla kare kare kesilir. Servis edilirken tepsinin üzerine, hazırlanan sostan ve haşlanan tavuk budundan eklenerek servis edilir.

Preparation

We boil the village chicken thoroughly, make a sauce with the broth of the chicken, garlic and 2 potatoes. After the potatoes have melted well, we add some flour and cook it until it turns into a slurry. Then we add the bulgur and place it on a square tray. We flatten it well on the tray and cut it into squares with a knife. Afterwards, while serving, we serve it on a square tray with the sauce we prepared and the boiled chicken legs on top.

Üzümlü Raisin



Malzemeler

1 kase çekirdekli iri tane kuru Üzüm
 1 kase haşlanmış Nohut
 2 su bardağı Pirinç
 250 gram kuşbaşı az yağlı Et
 3 yemek kaşığı Tereyağı
 2 yemek kaşığı Salça
 3 yemek kaşığı Şeker

Ingredients

1 cup large raisins with seeds,
 1 bowl of boiled chickpeas,
 2 cups of rice,
 250 grams of cubed low-fat meat,
 3 tablespoons of butter,
 2 tablespoons of tomato paste,
 3 tablespoons of sugar,

Hazırlanışı

Pilav tenceresinde Önce tereyağını eritilir, yıkayıp ayıkladığımız üzümümüzü ve 3 yemek kaşığı şeker karamelize edilir, haşlanmış etin suyunu süzerek eklenir, akşamdan haşlanan nohut eklenir. Üzerine çıkana kadar etin haşlama suyunu ilave edilir. 2 kaşık salçayı yine et suyunda karıştırılarak üzerine dökülür. Pilav kazanındaki yemek önce yüksek ateşte sonrada düşük ateşte 15-20 dakika pişirilir. Çok fazla soğumadan servis edilir.

Preparation

In our rice pot, we first melt the butter, caramelize our washed and sorted grapes and 3 tablespoons of sugar, then add our boiled meat by straining its water, add the chickpeas we boiled the night before and add the broth in which we boiled our meat until it floats on top. Then we mix 2 spoons of tomato paste in the broth again and pour it over it. We will cook our food in our rice pot first on high heat and then on low heat for 15-20 minutes. We serve it before it gets too cold.

Ekşili Etlili Nohutlu Pırasa

Sour Leek with Meat and Chickpeas



Malzemeler

500 gr. parça kuşbaşı et
1 kg. pırasa
½ çay bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet limon
1 çay kaşığı karabiber
2 adet havuç
2 adet domates

Ingredients

500 gr. meat cube
1 kg leek
½ tea glass of rice
1 glass of boiled chickpea
1 tablespoon of paprika
paste
1 tea glass of oil
1 lemon
1 teaspoon of black pepper
2 carrots
2 tomatoes

Hazırlanışı

Pırasalar 1 cm eninde halka şeklinde doğranıp yıkanır. Sonra bir tencereye sıvı yağ ve salça, kuşbaşı etler ilave edilerek kavurularak 10-12 dakika kadar sotelenir ve yumuşayana kadar pişirilir. Et suyunu çekince de halka halka doğranan pırasalar eklenir. Domates ve avuçlarla birlikte 5-6 dakika sotelenir. Üzerine tuz ve karabiber eklenir. Hemen haşlanmış nohutları da ilave edilir. Göz kararı, üzerine tam çıkacak kadar ama fazlası değil, sıcak su katılır. Pırasalar yumuşayınca pirinçleri ilave edilir. Pirinçler uzayıp, yumuşadığında yani ortalama 12-15 dakika sonra ocağın altı kapatılır. Limon suyu eklenir. Sıcak olarak servise sunulur.

Preparation

Chop the leeks in 1 cm rings and wash them. Add oil, tomato paste and meat cubes in a pot and fry them. Saute meats for 10-12 minutes and cook them until they get softer. When it boils down, add chopped leeks in ring. Saute them with tomatoes and carrots for 5-6 minutes. Add salt and black pepper. Immediately after, add boiled chickpeas. Add hot water by rule of thumb. Add rice when the leeks get softer. When rice gets softer, approximately 12-15 minutes later, turn off the oven. Add lemon juice. Serve hot.

Etli Domates Silkmesi With Meat and Tomato

Malzemeler

1/2 kilo orta yağlı kıyma
1 O adet büyük boy domates
7-8 adet yeşil biber
2 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber, Tuz

Ingredients

1/2 kilo medium-fat ground beef
1 large tomato
7-8 green peppers
2 medium sized onions
2 spoonful butter
Black pepper, Salt

Hazırlanışı

Orta büyüklükteki bir tencerede orta ateşte tüm malzemeler bir süre kıyma üzerini az su eklenerek kavrulur. (Kıymayı kavurmadan önce biberler altta kalacak şekilde az suyla ve domateslerle aynı tencerede pişirmek etin sası kokusunu alır.) Hiç karıştırılmadan kapağı kapatılır. Kabukları soyulan domatesler kapatılarak pişmeye bırakılır.

Yeşilbiberlerin tohumları temizlendikten sonra büyük parçalar şeklinde doğranır. Et suyunu iyice çektikten sonra orta büyüklükte yemeklik doğranmış 2 orta boy kuru soğan ve 2 yemek kaşığı tereyağı eklenir. Tereyağı eriyinceye kadar orta pişeceği için ayrıca su eklenmez.) Tereyağı eridikten sonra pişirilir.

Etin sertleşmemesi için domatesler kaynamaya başladıktan sonra tuz eklenir. Yemeğimiz pişinceye kadar hiç karıştırılmaz.

Ortalama yarım saat piştikten sonra servise hazır olur.

Preparation

In a medium-sized pot over medium heat, all the ingredients are sautéed for a while with a little water added on top of the minced meat. (To remove the meat's raw odor, peppers are cooked with a little water and tomatoes in the same pot before browning the meat, with the peppers placed at the bottom.) The lid is then covered without stirring. Peeled tomatoes are added and left to cook with the lid closed.

After removing the seeds from the green peppers, they are chopped into large pieces. After the meat juice is absorbed, 2 medium-sized onions, finely chopped, and 2 tablespoons of butter are added. Since the dish will cook at medium heat, no additional water is added until the butter melts.) It is cooked after the butter has melted.

To prevent the meat from toughening, salt is added after the tomatoes start to boil. The dish is left to cook without stirring until done.

It is ready to serve after cooking for about half an hour on average.

Ekşili Nohutlu Bamya

Sour Okra with Chickpeas



Malzemeler

Yarım kilo bamya
 200 gram kuşbaşı doğranmış et
 1 su bardağı haşlanmış nohut
 5 adet orta boy domates
 3 adet sivri biber
 1 orta boy soğan
 1 limon
 1 baş sarımsak
 1 yemek kaşığı biber salçası
 Tuz, karabiber, sıvı yağ

Ingredients

Half a kilo of okra
 200 grams of diced meat
 1 cup boiled chickpeas
 5 medium sized tomatoes
 3 green peppers
 1 medium onion
 1 lemon
 1 head of garlic
 1 tablespoon pepper paste
 Salt, pepper, oil

Hazırlanışı

Soğanlar küçük küçük doğranır, 1 yemek kaşığı yağ ile orta ateşte, rengi dönene kadar kavrulur. Daha sonra eti eklenir. Eti soğanla birlikte suyunu salıp çekene kadar karıştırılır. Daha sonra biber salçasını eklenir. Daha sonra temizlenip sirkeli suda dinlendirilen bamya eklenir. Bamya'nın üzerine limon suyunu ekleyip nohutları eklenir. Bir iki kez karıştırdıktan sonra kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesleri, ince doğranmış yeşil biberleri ve kabukları soyulmuş sarımsakları eklenir. Tuz, karabiber ve yarım bardak suyu ekleyin. Bunları orta ateşte pişirilir. Domatesleri ekledikten sonra pişene kadar karıştırılmaz. Domates ve bamya suyunu çıkardığı için bol suya gerek yok. Yaklaşık 45-50 dakika kısık ateşte pişirilir.

Preparation

First chop the onions in small pieces and then fry them, with 1 spoon of oil at a moderate heat until it gets brown. Then add meat. Stir the meat with the onions until it gives off its juice. Then, add paprika paste. After that, add okra which has been cleaned and rested in water with vinegar. Add lemon juice on okra and add chickpeas. After stirring them for once or twice, add peeled off and chopped tomatoes as well as thinly chopped green peppers and peeled of garlics. Add salt, black pepper and half glass of water. Cook them at a moderate heat.

After adding tomatoes, do not stir them until they are cooked. There is no necessity of adding plenty of water because tomatoes and okra give off their juice. Cook it at a low heat for approximately 45-50 minutes.

Siyadi Bulgur Rice with Fish

Malzemeler

2 adet kefal ya da etli bir balık
1 kilo mor soğan
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz

Ingredients

2 grey mullets or any plump fish
1 kg. purple onion
1 glass of olive oil
2 glasses of bulghur
1 dessertspoon of paprika pepper - sweet
1 teaspoon of cumin
Salt

Hazırlanışı

Balıklar temizlenip yıkanır kurulanır ve iki parmak kalınlığında dilimlenir. Soğanlar küp şeklinde küçük doğranır. Büyükçe bir tencerede zeytinyağı doğranmış soğanlar az tuzla karamelize olana kadar arada karıştırılarak orta ateşte kavurulur. Karamelize olan soğanların üzerine 2 su bardağı su ilave edilir ve kaynatılır.

Kaynayan soğanlı suyun üzerine dilimlenmiş balıklar ilave edilir ve üzerine 3-4 parmak geçecek kadar sıcak su, gereken tuz ve baharatlar ilave edilir. Balıklar iyice pişene kadar orta ateşte kaynatılır. Bir diğer tencereye balık suyundan 4 su bardağı kadar alınır üzerine bulgur ilave edilir. Biraz sulu bulgur pişirilir. Gerekirse sıcak su ilavesi yapılır. Pişen pilavın son aşamasında tahta kaşığın sapıyla taranır ve ocaktan alınır. İlk harının geçmesi beklenir.

Pilav, balık ve balık suyu uygun tabaklara alınır. Servis yapılırken tabağınıza pilav ve soğanla pişmiş balıktan alınıp üzerine balık suyu gezdirilir.

Not: Soğan, zeytinyağı ve bulgur bir balıkçı teknesinde olabilecek malzemeler, Bu pilavı yapmak için de yeterli olanlar, işte o yüzden daha çok balıkçıların av sonunda yakaladıkları balıkla yaptıkları sonrasında da evlerde yapılmaya başlanan bir lezzet olmuştur.

Preparation

Clean, wash and dry the fish. Chop them in pieces as thick as two fingers. Chop the onions in small cubes. Fry the onions by stirring at intervals at a moderate heat with olive oil and a little salt in a big pot until being caramelized. Add 2 glasses of water on caramelized onions and boil them.

Add chopped fish on boiling water with onions. Add hot water 3-4 fingers above the ingredients as well as salt and spices. Boil the fish at a moderate heat until it is cooked. Take 4 glasses of fish juice and pour it to another pot. Add bulghur and cook it. Pour hot water if needed. At the end of cooking process of bulghur rice, try it with a wooden spoon and take it off the oven. Rest it for a while.

Take the rice, fish and fish juice in suitable plates. Take some rice, cooked onion and fish while serving. Pour some fish juice on them.

Note: Onion, olive oil and bulghur are the ingredients which can always be found in a fishing boat. This is also what this rice needs. That's why fishermen catch fish and then cook this meal by using what they have in their boats. Then, this tradition is conveyed to our houses.

Çöç Chouch



Malzemeler

500 gr orta yağlı kıyma
1.5 çay bardağı ince Bulgur
1 su bardağı sıcak su
1 kahve fincanı galeta unu
1 orta boy soğan
1 kahve fincanı zeytin yağı(-
kızartmak için)
5/6 dal maydanoz
Kimyon
Tuz

Ingredients

500 gr. medium fat ground
meat
1.5 tea glasses of fine bulgur
1 glass of hot water
1 coffee cup of bread crumbs
1 medium size onion
1 coffee cup of olive oil (for
frying)
5/6 pieces of parsley
Cumin
Salt

Hazırlanışı

İnce bulgur çukur bir kaba alınıp üzerine sıcak su eklenir, 10 dakika bekletilir ve üzerine kıyma, galeta unu, tuz, kimyon, kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş soğan ilave edilir. İyice yoğrulur. Karışımından cevizden biraz daha büyük parçalar koparılıp avuç içinde yassılaştırılır. Zeytinyağı yapışmaz yüzeyli bir tavada kızdırılır. Köfte hamurları bu yağda her iki tarafı çevirilerek kızartılır. (Tavada kızartmak istemeyenler köftelerin alt ve üstlerini zeytin yağlayıp yağlı kağıt serilmiş tepsilere yerleştirip 180 derece fırında pişirebilirler.) Garnitür olarak sumaklı soğan salatası hazırlanabilir. Kızaran köfteler garnitürle birlikte harmanlanıp servis yapılması tavsiye edilir.

Preparation

Put fine bulgur in a large pot and pour some hot water on it. Rest it for 10 minutes. Add ground meat, bread crumbs, salt, cumin, thinly chopped parsley and grated onion. Knead them well. Take pieces from this mixture a little bigger than walnut and make them flat in your palm. Fry olive oil in a non-stick pan. Fry doughs in this fried oil. (If you don't want to fry them in the pan, you can apply some olive oil on these doughs, place them in trays on a grease-proof paper and bake them in the oven at 180 ° C.) You can prepare onion salad with sumac as a garniture. it is recommended to blend fried doughs with the garniture while serving. Enjoy.

Yeşil Mercimekli Ispanak Kökü Spinach Root with Green Lentils



Malzemeler

1 kg ıspanağın kökü
1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı zeytinyağı
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı limon suyu
Tuz

Ingredients

Roots of 1 kg spinach
1 glass of green lentil
1 tea glass of olive oil
1 head of onion
1 dessertspoon of tomato paste
1 dessertspoon of paprika paste
Half tea glass of lemon juice
Salt

Hazırlanışı

Ispanaklar temizlenerek kökleri(bıçakla artı işareti yapılırsa daha kolay pişer) 2-3 cm boyunda saplarla birlikte doğranır. Sebzeler bol suda yıkanır(ilk yıkama suyuna sirke ve tuz eklenirse çamurlardan daha kolay ayrılır ayrıca dezenfekte edilir). Soğan yemeklik ince doğranır. Sıvı yağda tencerede pembeleşinceye kadar kavurulur. Önce ıspanaklarını ardından haşlanmış mercimekleri (suyu ile birlikte) de üzerine ekleyerek tencerenin kapağını kapatarak ıspanakların suyunu bırakması beklenir. Yarım su bardağı sıcak suda eritilen salçaları ıspanaklara eklenir, yemeğin üzerini kapatacak kadar sıcak su eklenir. Limon ve tuzunu eklenerek 20-25 dk kısık ateşte mercimekler tam pişinceye kadar pişirilir.

Preparation

Clean the spinach and chop off its roots (if you make a "+" mark with a knife, they will be cooked much more easily) with the stems of 2-3 cm. (You can fry the remaining leaves and use them as a stuffing mixture for pastries). Wash them in plenty of water (if you add some vinegar and salt in the first washing water, you will both disinfect them and clean off their mud easily). Chop the onions into small pieces. Fry them in oil in a pot until they are browned. Add the spinach first and then the boiled lentils (with their boiling water) to the pot as well. Cover the pot with a lid and let them release their juice. Melt paprika and tomato paste in half a glass of hot water. Add this melted paste to the spinach. Add hot water above the spinach as well. Add lemon and salt, then cook them over low heat for 20-25 minutes until the lentils are fully cooked. Enjoy.

Patlıcan Dilme Shredded Eggplant



Malzemeler

1 kg patlıcan
 1 su bardağı yeşil mercimek
 2 orta boy soğan 5 diş sarımsak
 5 orta boy domates
 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 Karabiber ve tuz
 1 yemek kaşığı salça
 kızartmalık yağ (zeytinyağı)

Ingredients

1 kg. eggplant
 1 glass of green lentil
 2 medium size onions
 5 cloves of garlic
 5 medium size tomatoes
 2 tablespoons of olive oil
 Black pepper and Salt
 1 tablespoon of paprika
 paste
 oil for frying (olive oil)

Hazırlanışı

Patlıcanlar çubuk şeklinde soyulup ortadan ikiye bölünür. Diğer ucuna doğru üst kısmında bir parmak kalınca kopmayacak şekilde dilimlenir. Tuzlu suda 10 dk kadar bekletilip kızartılır. Patlıcanların çıkarıldığı tabağın altına kağıt havlu serilir. Yağları süzildükten sonra pişirileceği tencereye alınır. Yeşil mercimekler haşlanır. Soğanlar yemeklik doğranarak 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile kavrulurak üzerine salça, tuz, karabiber, doğranan domatesler ve sarımsak eklenerek 10 dk kadar pişirip haşlanmış mercimekler de eklenir. Hazırlanan harç patlıcan dilimlerinin arasına ve üzerine paylaşılır. 1 su bardağı ılık su eklenerek 20-25 dk pişirilir.

Preparation

Peel of! the eggplant in stripes and slice them in a way that you cut in two in the middle but the upper and lower edges will not be separated /rom each other by leaving one finger thickness at the top. Rest them in salt water for approximately 10 minutes and then fry them. Lay a paper towel on the base of the plate in which you will put the fried eggplants. When you sieve their oil in this way, take them to the cooking pot. Boil green lentils. Chop the onions in small pieces and fry them in 2 tablespoons of olive oil. Add paprika paste, salt, black pepper, chopped tomatoes and garlic. Cook them for approximately 10 minutes and add boiled lentils. Put this mixture inside and top of the eggplant slices in equal quantities. Pour 1 glass of warm water and cook for 20-25 minutes. Enjoy.

Baş Kavurma Fried Eggplant Stem



Malzemeler

1 kg Adana patlıcanı
2 adet orta boy soğan
3 adet yeşilbiber
2 adet kırmızıbiber
4 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
Zeytinyağı
Kızartmak için zeytinyağı
Tuz
Sos için;
500 gr. süzme yoğurt
2-3 diş sarımsak
1 tutam Tuz

Ingredients

1 kg. eggplant from Adana Region
2 medium size onions
3 green peppers
2 paprika peppers
4 medium size tomatoes
1 dessertspoon of tomato paste
1/2 dessertspoon of paprika paste
1 teaspoon of black pepper
Olive oil
Salt
Olive oil for frying
For Sauce;
500 gr. strained yoghurt
2-3 cloves of garlic
1 pinch of Salt

Hazırlanışı

Patlıcanlar başı kalacak şekilde alacalı soyulur, başı kesilmeden ikiye sonrada dörde boydan kesilir. Biraz tuz ile ovularak 10-15 dk bekletilerek acısı alınır. Sonra bol su ile yıkanır. Patlıcanlar tercihe göre fırında üzerine yağ sürerek yada ocakta tavada kızartılır. 2 yeşil biber ve 1 kırmızı biber de iri parça halinde kesilip ve istenilen yöntem ile kızartılır (Fırında kızartırken yağlı kağıt kullanılması ve sebzelerin iyice yağa bulanması önerilir). Soğanlar çok küçük küp halinde doğranır. 1 adet yeşilbiber, 1 adet kırmızıbiber ve domatesler de aynı şekilde doğranır. Bir tavada 3 kaşık zeytinyağında soğanlar sotelenir. İçine biberler eklenir ve iyice soluncaya kadar sotelenir. İçine salçalar eklenip biraz kavrulur. Domatesler eklenir. Biraz da domatesler ile pişirilir. Tuz ve karabiber eklenir. Kacıca bir sos elde edilecektir. Kızartılmış patlıcanların içi sos ile doldurulur. Geniş bir tavaya alınıp üzerine kızartılmış biberleri yerleştirilir. 1/2 su bardağı suda 1 kaşık domates salçası ezilip üzerine dökülür. Kısık ateşte patlıcanlar iyice yumuşayınca ve fazla suyunu çekinceye kadar pişirilir. Az suyu olmalı ve yağında kalmalıdır. Tercihe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ile sıcak halde servis yapılır. Bekletilip soğuk da yenilebilir.

Preparation

The eggplant in stripes by leaving their stems. Cut them lengthwise in two first and then in four without cutting their stems again. Scrub them with some salt and rest them for 10-15 minutes. Then, wash them in plenty of water. Fry the eggplants either at the oven by oiling them or in a pan. Chop 2 green peppers and add paprika pepper. Then, fry all of them as you wish. (it is recommended to use a grease proof paper and blend the vegetables in oil while frying them at the oven). Chop the onions in small cubes. Chop 1 green pepper, 1 paprika pepper and tomatoes in the same manner. Saute onions in 3 spoons of olive oil in a pan. Add peppers and saute all of them. Add tomato paste and paprika paste as well. Fry all of them. Add tomatoes and cook them as well. Add salt and black pepper. You should get a thick sauce. Stuff the fried eggplants with this sauce. Take them in a large pan and place fried peppers as well. Melt 1 spoon of tomato paste in 1/2 glass of water. Add this melted tomato paste in the pan as well. Cook the eggplants at a low heat until they completely soften and almost boil down. They should preserve a little bit of their juice and oil. Take them to the plates. Serve it hot by adding yoghurt with garlic as well, optionally. You can also serve and eat cold. Enjoy.

Ekşi Soslu Patates Kızarması

Fried Potatoes with Sour Sauce



Malzemeler

3- 4 adet orta boy patates
Maydanoz
1 limon
2 büyük diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz

Ingredients

3- 4 medium size potatoes
Parsley
1 lemon
2 big cloves of garlic
Oil
Salt

Hazırlanışı

Patatesler soyulup ince halkalar halinde doğranır. Derin bir tencerede güzelce kızartılır. Kızartılan patatesler önce kağıt havlu yayılmış bir kaba konularak fazla yağları alınır.

Bir limonun suyu dövülen sarımsak ile karıştırılarak sos hazırlanır. Servis tabağına alınan patateslerin üzerine önce bu sos gezdirilir daha sonra üzerine incecik doğranmış maydanozlar serpilir.

Preparation

Potatoes and chop them in ring shapes. Fry them in a large pot. Lay a paper towel on the base of the plate in which you will put the fried potatoes.

Prepare the sauce by mixing juice of one lemon and crushed garlic. Pour some of this sauce on the fried potatoes in the plate and then add thinly parsley chopped them.

Çiriş Asphodelus



Malzemeler

1/2 kg Çiriş otu
1 avuç pilavlık bulgur
1 iri soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 silme çay kaşığı karabiber
Zeytinyağı
Tuz

Ingredients

1/2 kg asphodel
1 handful of bulgur for rice
1 large onion
1 teaspoon of tomato paste
1 level teaspoon of black pepper
Olive oil
Salt

Hazırlanışı

Soğanı ayıkladıktan sonra yemeklik doğranır. Yağ eklenerek kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine salça eklenir. Kavurmaya devam edilir. Bol su ile yıkayıp büyük büyük doğranan çiriş otu soğanların üzerine eklenir. Ardından bulgur da eklenerek tuzu atılır. Ara ara karıştırılarak 3-5 dakika kapağı kapalı kavrulur. Üzerini geçecek şekilde su ilave edilerek kısık ateşte kapağı kapalı olarak yavaş yavaş pişirilir. Üzerine karabiber serpiştirilerek servis edilir.

Preparation

Clean out and wash the onion and chop it in small pieces. Add oil and fry them. Add paprika paste on fried onions. Continue frying them. Wash çiriş (asphodelus) in plenty of water and chop them in big pieces. Add them to the onions. Add bulgur as well and put some salt. Fry them all for 3-5 minutes (lid of the pot should be closed) by stirring at intervals. Pour some water above the ingredients. Cook them slowly at a low heat (lid of the pot should be closed). Serve it by adding black pepper.



208

Ala Kapi Tufanbeyli

Romalılar zamanında Hieropolis adıyla anılan bu mevkide başka bina kalıntıları, rölyefler ve kitabeler ile sütun, sütun başlığı ve kemer gibi çeşitli mimari öğeler görülmektedir. Büyük mermer bloklarla meydana getirilen 6 metre boyunda ve 3 metre enindeki bu yüksek yapının, Ana Tanrıça Tapınağı'nın kapısı olduğu bildirilmiştir. Şar'ın maziden kalan en kıymetli eseri "Alakapı" dır.

Ala Kapi Tufanbeyli

In this location, which was called Hieropolis during the Roman period, there are ruins of other buildings, reliefs and inscriptions, and various architectural elements such as columns, capitals and arches. It is reported that this high structure, 6 meters tall and 3 meters wide, built with large marble blocks, is the gate of the Temple of the Mother Goddess. Şar's most valuable work from the past is "Alakapı".



Balıklar Fishes

Palamut Izgara Grilled Bonito



210

Malzemeler

2 palamut
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, kırmızı biber

Ingredients

2 bonito fishes
1 tablespoon olive oil
Salt, paprika

Hazırlanışı

Palamutlar temizlenir, yıkanır. Zeytinyağı, tuz ve kırmızı biber karıştırılır ve palamutların üzerine sürülür, dilimlenir ve dinlendirilir. Dinlenmiş palamutlar ızgara üzerine dizilerek pişirilir. Palamut ızgara, limon ve yeşil salata ile servis edilmektedir.

Preparation

Bonito fishes are cleaned and washed. Mix olive oil, salt and red pepper. It is rubbed on the acorns, sliced and rested. Rested bonitos are cooked by arranging them on the grill. Bonito is served with grilled lemon and green salad.

Çupra (Çipura) Kızartması

Sea Bream Fries



211

Malzemeler

2 çupra
Sıvı yağ
Sos malzemesi:
1 limon suyu
4 diş sarımsak (ezilmiş)
6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kırmızı biber
Tuz

Ingredients

2 sea bream
Oil
Sauce material:
1 lemon juice
4 cloves garlic (crushed)
6 sprigs parsley (finely chopped)
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon paprika
Salt

Hazırlanışı

Çupralar temizlenir, yıkanır, sıvı yağda kızartılır. Sosu için; zeytinyağı ısıtılır, sarımsak, kırmızı biber, limon suyu ve maydanoz karıştırılır. Çupra servisi hazırlanan sos ile yapılmaktadır.

Preparation

Sea bream is cleaned, washed and fried in oil. For the sauce; olive oil is heated, garlic, red pepper, lemon juice and parsley are mixed. Sea bream is served with the prepared sauce.

Et Balığı Kızartması Fry Fish



212

Malzemeler

4 dilim et balığı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak (ezilmiş)
Tuz, kırmızı biber, kimyon

Ingredients

4 slices catfish
1 tablespoon flour
1 tablespoon olive oil
3 cloves garlic (crushed)
Salt, paprika, cumin

Hazırlanışı

Et balığı, tuz, kırmızı biber, kimyon, un, zeytinyağı ve sarımsak karışımına batırılır, dinlendirilir. Una batırarak sıvı yağda kızartılır. Servisi yeşil salata ile yapılmaktadır.

Preparation

Meat fish is dipped in a mixture of salt, red pepper, cumin, flour, olive oil and garlic and rested. It is dipped in flour and fried in oil. It is served with green salad.

“Fırın olarak nitelendirilebilecek yapılara ilk kez Neolitik dönemde; Mezopotamya, İran ve Anadolu’da rastlanmıştır. Bu fırınlarda; ekmeğin pişirildiği, tahıl kavrulduğu ayrıca tuğla ve pişmiş topraktan insan ve hayvan figürleri yapıldığı bilinmektedir [5]”

“Structures that can be described as ovens were first used in the Neolithic period in Mesopotamia, Iran and Anatolia. has been found. In these ovens; bread was baked, grain was roasted, and bricks and terra cotta were used to make people and animals. It is known that animal figures were made [5]”

Mercan Balığı Dolması

Stuffed Coral Fish



213

Malzemeler

2 mercan balığı (tuzlanmış)
 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
 1 havuç (rendelenmiş)
 3 diş sarımsak (ezilmiş)
 1 limon suyu
 Tuz, kimyon, kırmızı biber

Ingredients

2 red porgy (salted)
 1 tablespoon olive oil
 6 sprigs parsley (finely chopped)
 1 carrot (grated)
 3 cloves garlic (crushed)
 1 lemon juice
 Salt, cumin, paprika

Hazırlanışı

Zeytinyağı, maydanoz, havuç, sarımsak, limon suyu, tuz, kimyon ve kırmızı biber karıştırılarak harç hazırlanır. Temizlenmiş mercanların karın kısmı açılır, hazırlanan harç konur. Üzerine zeytinyağı sürülür, yağlı kağıtlara sarılır, orta sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Preparation

A mortar is prepared by mixing olive oil, parsley, carrot, garlic, lemon juice, salt, cumin and red pepper. The abdomen of the fishes is opened and the prepared mortar is placed. It is drizzled with olive oil, wrapped in oiled paper, and baked in a medium temperature oven.

Et Balığı Sarması Wrapped Fish



214

Malzemeler

4 dilim et balığı (yıkamış, tuzlanmış)
 10 dal maydanoz (ince kıyılmış)
 10 dal nane (ince kıyılmış)
 6 diş sarımsak (dövülmüş)
 1 havuç (rendelenmiş)
 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
 Tuz, kimyon

Ingredients

4 slices catfish (washed, salted)
 10 sprigs parsley (finely chopped)
 10 sprigs mint (finely chopped)
 6 cloves garlic (crushed)
 1 carrot (grated)
 1 tablespoon paprika
 Salt, cumin

Hazırlanışı

Kırmızı biber, tuz, kimyon, maydanoz, nane, sarımsak, ve havuç karıştırılarak iç hazırlanır. Et balıklarının arasına konur, sarılır ve bir kürdan batırılır. Üzerine zeytinyağı sürülür. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir. Et balığı sarması, limon ve marul ile servis edilmektedir.

Preparation

The interior is prepared by mixing red pepper, salt, cumin, parsley, mint, garlic, and carrot. It is placed between the meat fish, wrapped and a toothpick inserted. Olive oil is rubbed on it. It is cooked in a medium temperature oven. Meat wraps are served with lemon and lettuce.

Levrek Fırında Sea Bass in the Oven



215

Malzemeler

2 levrek (temizlenmiş, tuzlanmış)
 2 domates (ince doğranmış)
 1 havuç (ince doğranmış)
 2 yeşil biber (ince doğranmış)
 6 diş sarımsak (ince doğranmış)
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 Tuz, kimyon, kırmızı biber

Ingredients

2 sea bass (cleaned, salted)
 2 tomatoes (finely chopped)
 1 carrot (finely chopped)
 2 green peppers (finely chopped)
 6 cloves garlic (finely chopped)
 1/2 tea cup olive oil
 Salt, cumin, paprika

Hazırlanışı

Zeytinyağı, domates, yeşil biber, sarımsak, havuç, tuz, kimyon ve kırmızı biber karıştırılır. Fırın tepsisine konur, levrekler yerleştirilir. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir. Limon ve yeşil salata ile servis yapılır. İsteğe bağlı olarak farklı sebzeler ya da portakal ile süslenbilir.

Preparation

Mix olive oil, tomato, green pepper, garlic, carrot, salt, cumin and red pepper. It is put on the baking tray, the sea bass is placed. It is cooked in a medium temperature oven. Served with lemon and green salad. It can optionally be decorated with different vegetables or orange.

Dil Balığı Buğulama Steamed Sole Fish



216

Malzemeler

1 kg temizlenmiş dil balığı
(isteğe bağlı balık çeşidi kullanılabilir)
3 büyük kırmızı soğan
5 adet domates
2 adet limon
Maydanoz
Zeytin yağı
Tuz

Ingredients

1 kg. cleaned sole fish
(another type of fish can be used optionally)
3 big size red onions
5 tomatoes
2 lemons
Parsley
Olive oil
Salt

Hazırlanışı

Soğanlar, domatesler ve limon halka halka doğranır. Yarım limonun suyu sıkılır. Derin ve yayvan tencerenin altına bir sıra soğan, bir sıra domates, bir sıra balık üzerlerine limon ve maydanoz, sonra yeniden soğan, maydanoz, balık ve en son üzerlerine limon, soğan maydanoz ve domatesler döşenir.

Tuz, yarım çay bardağı zeytinyağı ve yarım su bardağı su ilave edilip, kısık ateşte 25-30 dakika pişirilir.

Preparation

Onions, tomatoes and lemon are chopped into rings. Juice of half a lemon is squeezed. Place a row of onions, a row of tomatoes, a row of fish at the bottom of a deep and wide pot. Add lemon and parsley on top, then onion, parsley, fish and finally put lemon, onion and parsley on top. tomatoes are laid.

Add salt, half a tea glass of olive oil and half a glass of water and cook over low heat for 25-30 minutes.

Yılan Balığı The Eel



217

Malzemeler

1 kg yılan balığı
1 çorba kaşığı tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon
Biberiye
Defne yaprağı
Limon

Ingredients

1 kg of eel
1 tablespoon of salt
Black pepper
Red pepper
Cumin
Rosemary
Leave of Daphne
Lemon

Hazırlanışı

Balığın derisi sırtından yüzülür. Temizlemesi zordur bu yüzden temizlenmiş alınması tavsiye edilir. Soğuk suyla iyice yıkanır .5-6 cm boyunda doğranan balık tuz kimyon kırmızı biber biberiye defne yaprağı ile terbiye edilir.

Buzdolabında 5-6 saat dinlenmeye bırakılır. Yılan balığı çok yağlı bir balıktır tavada kızartması çok ağır olur. Dinlenmiş balıkları kebab şişlerine dizilir, kömür ateşinde mangal üzerinde pişirilir.

Tercihe göre fırında veya güveçte de pişirilebilir.

Preparation

Skin out the fish from its back side. It's hard to clean this fish, so it is recommended to buy already cleaned fish. Cleanly wash it under cold water.

Chop the fish in pieces of 5-6 cm. Marinate the fish with salt, cumin, paprika pepper, rosemary and bay leaf Rest it in the refrigerator for 5-6 hours. Eel is a very fatty fish and heavy to fry in pan. Spit rested fish on kebab skewers and cook them on barbecue in coal fire.

You can cook it in the oven or clay casserole pot.



Musa Balı Konağı Seyhan

Adana'da 700 yıllık geçmişi olan tarihi Tepebağ Mahallesi'nde yer almaktadır. Ramazanoğlu Beyliği'nin önde gelen Türkmen Beylerinden biri olan "Musa Balı Bey" tarafından yaptırılmıştır.

Konağın mimari yapısı kemerlidir ve altından yol geçen nadir tarihi binalar arasındadır.

Musa Bali Mansion Seyhan

It is located in the historical Tepebağ District of Adana, which has a history of 700 years. It was built by "Musa Balı Bey", one of the leading Turkmen Beys of the Ramazanoğlu Principality.

The architectural structure of the mansion is arched and it is among the rare historical buildings with a road passing under it.



Tatlılar

Desserts

Sarı Burma Sultan's Dessert



Malzemeler

1 kg un
 1 su bardağı süt
 1 yumurta
 1/2 çay bardağı zeytinyağı
 1 limon suyu
 1 su bardağı un (hamur açmak için)
 1 su bardağı nişasta (hamur açmak için)
 250 g tereyağı
 Tuz
 İç malzemesi:
 2 su bardağı ceviz içi
 1 yemek kaşığı tarçın
 Şurup malzemesi:
 4 su bardağı şeker
 3 su bardağı su
 1/2 limon suyu

Ingredients

1 kg flour
 1 cup milk
 1 egg
 1/2 tea cup olive oil
 1 lemon juice
 1 cup flour (for roll out dough)
 1 cup starch (for roll out dough)
 250 g butter
 Salt
 For the filling:
 2 cups walnuts
 1 tablespoon cinnamon
 Syrup material:
 4 cups sugar
 3 cups water
 1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Un , tuz, yumurta, limon, ve zeytinyağı birlikte yoğrulmaya başlanır. Yavaş yavaş süt ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir ve 1 saat dinlendirilir. 1 bardak nişasta ve 1 bardak un karıştırılır, bir ta- bağa konur. Hamurdan küçük bezeler alınır, aralarına un ve nişasta karışımından serpilerek incecik açılır. Yufkanın üzerine ceviz içi ve tarçın serpilir. Oklavaya sarılır ve oklavanın üzerinde büzülür. Yağ- lanmış fırın tepsisinin ortasından başlanarak, yuvarlak bir şekilde dizilir veya dikdörtgen tepsiye şeritler halinde dizilir. Tereyağı iyi- ce ısıtılır, baklavanın üzerine kaşıkla gezdirilerek dökülür. Orta ısıllı fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Şurup için su ve şeker kaynatılır, limon suyu ilave edildikten sonra 10 dakika daha kaynatılır. Soğu- duktan sonra, sıcak baklavanın üzerine dökülür. 1 saat dinlendirilir ve servis edilir.

Preparation

Flour, salt, egg, lemon, and olive oil are kneaded together. A soft dough is obtained by slowly adding milk and rest for 1 hour. 1 glass of starch and 1 glass of flour are mixed, put on a plate. Small pieces are taken from the dough, sprinkled with a mixture of flour and starch and rolled out thinly. Sprinkle walnuts and cinnamon on the dough. It is wrapped around the rolling pin and shrunk on the roll- ing pin. Starting from the middle of the greased baking tray, it is arranged in a round shape or in strips on a rectangular tray. The butter is heated well and poured over the baklava with a spoon. It is cooked in a medium temperature oven until golden brown. For the syrup, water and sugar are boiled, after adding lemon juice, it is boiled for another 10 minutes. After cooling, it is poured over the hot baklava. It is rested for 1 hour and served.

Taş Kadayıf Adana's Stuffed Dessert



Malzemeler

1 kg un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru maya
1/2 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için
Ayçiçek yağı
İç malzemesi
2 su bardağı ceviz içi
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Şurup malzemesi
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1/2 limon suyu

Ingredients

1 kg flour
1 cup milk
1 cup water
2 tablespoons semolina
1 tablespoon butter
1 teaspoon dry yeast
1/2 teaspoon salt
Sunflower oil for frying
For the filling:
2 cups walnuts
2 tablespoons sugar
1 teaspoon cinnamon
Syrup material:
2 cup sugar
2 cup water
1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Şerbeti için, bir tencerede şeker ve su kaynatılır. 10 dakika kaynadıktan sonra limon suyu eklenir ve 5 dakika daha kaynatılır, soğumaya bırakılır. Hamur için; ılık süt, su, kuru maya, tuz, irmik ve un karıştırılır, 5 dakika çırpılır. Hamurun ağzı kapatılarak 30 dakika mayalanması için beklenir. İyice dökülür ve yaklaşık 10 cm çapında yuvarlak hamurlar hazırlanır. Hamurların sadece bir yüzü pişirilir, üst yüzeyi göz göz olunca tavadan alınır. Diğer taraftan, iç malzemeler karıştırılarak dolgu malzemesi hazırlanır. Hamurların pişmeyen yüzüne iç harçtan koyarak D şeklinde kapatılıp kenarları yapıştırılır. Kızgın yağda kızartılır ve beklemeden soğuk şuruba batırılır, soğuyunca servis edilir. Üzerine antep fıstığı ve kaymakla servis edilmesi önerilir.

Preparation

For syrup; in a saucepan, boil sugar and water until the sugar dissolves. After boiling for 10 minutes, lemon juice is added, boiled for another 5 minutes and left to cool. For the dough, warm milk, water, dry yeast, salt, semolina and flour are mixed and whisked for 5 minutes. Cover the dough and wait for it to ferment for 30 minutes. A ladle of liquid dough is poured into a well-heated nonstick pan and round doughs with a diameter of about 10 cm are prepared. Cook only one side of the dough, it is taken after the upper surface looks spongy. On the other hand, the filling material is prepared by mixing the internal materials. It is put on the uncooked surface of the dough with filling material and closed in a D shape and the edges are glued. It is fried in hot oil and dipped in cold syrup without waiting, served when it cools down. It is recommended to serve with pistachios and cream.

Halka Tatlı Ring Dessert



222

Malzemeler

1 su bardağı un
 1 su bardağı su
 1 yemek kaşığı tereyağı
 1 tatlı kaşığı şeker
 4 yumurta
 Tuz
 Kızartmak için ayçiçek yağı
 Şurup malzemesi:
 2 su bardağı şeker
 2 su bardağı su
 1 yemek kaşığı limon suyu

Ingredients

1 cup flour
 1 cup water
 1 tablespoon butter
 1 teaspoon white sugar
 4 eggs
 Salt
 Sunflower oil for frying
 Syrup material:
 2 cups sugar
 2 cups water
 1 tablespoon lemon juice

Hazırlanışı

Şeker ve su kaynatılır daha sonra limon suyu eklenir şurup hazırlanır. Su, tereyağı, şeker ve tuz başka bir tencerede beklenir. Üzerine yumurtalar kırılarak yoğrulur. Sıkma torbası ile halka şeklinde sıkılır, bol kızgın yağda kızartılır.

Preparation

Sugar, water, lemon juice are boiled, syrup is prepared. Water, butter, sugar and salt are boiled in another pot. Then flour is added, roasted like halva and waited for it to cool. Eggs are added and kneaded. It is squeezed into a ring with a squeezing bag, fried in hot oil. It is taken into syrup, it is expected to draw, and it is served when the syrup is drawn.

Doğa tarihiyle ilgili yapıtında Pliny, şekerin kamıştan nasıl yapıldığını açıklarken şöyle diyor: "Sadece ilaç olarak kullanılır." Öyle bir ilaç ki, Dioscorides ve Galen'e göre, ağırlığınca gümüş ediyor [1]"

In his work on natural history, Pliny, explaining how sugar is made from cane, says: "It is used only as medicine." "It is such a medicine that, according to Dioscorides and Galen, it is worth its weight in silver [1]"

Hurmacık Hurmacık



Malzemeler

4 su bardağı un
 1/4 kg tereyağı
 1 kaşık yoğurt
 1 çay bardağı şeker
 1 yumurta
 1 paket kabartma tozu ya da karbonat
 Şurup malzemesi:
 4 su bardağı şeker
 4 su bardağı su
 1 limon suyu

Ingredients

4 cups flour
 1/4 kg butter
 1 tablespoon yogurt
 1 tea cup sugar
 1 egg
 1 packet baking soda or baking soda
 Syrup material:
 4 cups sugar
 4 cups water
 1 lemon juice

Hazırlanışı

Tereyağı, yoğurt, kabartma tozu, yumurta, şeker karıştırılır ve un yavaş yavaş eklenerek orta katılıkta bir hamur elde edilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak şekil verilir. Ardından fırında pişirilir. Diğer taraftan şurup için; şeker ve su kaynatılır, limon suyu eklenerek 10 dakika daha kaynatmaya devam edilir. Tatlının üzerine dökülerek servise hazır hale getirilir.

Preparation

Butter, yoghurt, baking powder, eggs, sugar are mixed together and flour is added slowly to obtain a medium hard dough. Small pieces of this dough are taken and shaped. It is then baked in the oven. On the other hand, for the syrup; sugar and water are boiled, lemon juice is added and boiling is continued for 10 more minutes. It is poured over the dessert and is ready to be served.

Lokma Turkish Donut



224

Malzemeler

3 su bardağı un
 1 yemek kaşığı maya
 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 2 su bardağı ılık su
 Tuz
 Şurup malzemesi:
 4 su bardağı şeker
 3 su bardağı su
 1/2 limon suyu

Ingredients

3 cups flour
 1 tablespoon yeast
 1 tablespoon olive oil
 2 cups warm water
 Salt
 Syrup material:
 4 cups sugar
 3 cups water
 1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Maya ılık su ile karıştırılarak eritilir, bir tutam tuz, zeytinyağı ve un eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur, 1 saat mayalanması için bekletilir. Şurup için; şeker ve su kaynatılır, limon eklenir bir süre daha kaynatılır, soğumaya bırakılır. Diğer tarafta, bir tencereye yeterince sıvı yağ konur ve iyice kızdırılır. bir tatlı kaşığı ile hamurdan parçalar alınır, sıvı yağda kızartılır. Bu işlem sıkma torbası yardımı ile de yapılabilir. Kızartılan lokmalar şuruba atılır. Şurubunu çekince servis tabağına alınır.

Preparation

The yeast is dissolved by mixing with warm water, a soft dough is prepared by adding a pinch of salt, olive oil and flour. Dough is left to ferment for 1 hour. For the syrup; sugar and water are boiled, lemon is added, boiled for a while, left to cool. On the other hand, put enough oil in a pan, heat it up, pieces of dough are taken with a dessert spoon and fried in oil. This process can also be done with the help of a squeezing bag. The fried dough are thrown into the syrup. When the syrup is taken, serving plate.

Kaymaklı Kadayıf Creamy Kadayıf



Malzemeler

1/2 kg çiğ kadayıf
 200 g tereyağı
 1 bardak ceviz içi
 Şurup malzemesi:
 4 su bardağı şeker
 3 su bardağı su
 1/2 limon suyu
 Krema malzemesi:
 2,5 bardak süt
 1/2 su bardağı şeker
 2 yemek kaşığı nişasta
 1 paket sıvı krema

Ingredients

1/2 kg raw kadayıf
 200 g butter
 1 cup crushed walnuts
 Syrup material:
 4 cups sugar
 3 cups water
 1/2 lemon juice
 Cream material:
 2,5 glasses of milk
 1/2 cup of sugar
 2 tablespoons of starch
 1 packet liquid cream

Hazırlanışı

Tatlının ilk önce şerbeti yapılır. Şeker ve su kaynamaya başlayınca limon suyu eklenir ve şerbet soğumaya bırakılır. Eritilmiş tereyağı ile tepsi yağlanır. Kadayıfların yarısı tepsiye dizilir. Arasına ceviz içi serpilir, üzerine kadayıfın diğer yarısı

dizilir. Üzeri kalan yağla yağlanır. Fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkan sıcak kadayıfı, soğuk şerbet dökülür. Kreması için; süt, şeker ve nişasta karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan 5 dakika sonra krema eklenir ve karıştırılır. Kadayıfın üzerine dökülür ve servis edilir.

Preparation

First the syrup is made. When sugar and water start to boil, port water is added. The syrup is left to cool. Grease the tray with melted butter. Half of the kadaifs are placed on the tray. Walnuts are sprinkled in between, and the other half of the kadaif is placed on it. It is lubricated with the remaining oil. Baked in the oven until browned. Cold sherbet is poured into the hot kadayıf that comes out of the oven. For the cream; It is cooked by mixing milk, sugar and starch. 5 minutes after boiling, cream is added and mixed. It is poured on the kadayıf and served.

Haşhaşlı Tatlı Poppy Seed Dessert



226

Malzemeler

2 su bardağı un
 100 g tereyağı
 1 paket kabartma tozu
 1 paket vanilya
 2 yumurta
 1 yemek kaşığı kakao
 1 su bardağı haşhaş
 Şurup malzemesi:
 4 su bardağı şeker
 3 su bardağı su
 2 yemek kaşığı limon suyu

Ingredients

2 cups flour
 100 g butter
 1 packet baking powder
 1 packet vanilla
 2 eggs
 1 tablespoon cocoa
 1 cup poppy
 Syrup material:
 4 cups sugar
 3 cups water
 2 tablespoons lemon juice

Hazırlanışı

Un, yumurta, kabartma tozu, tereyağı, vanilya ve kakao karıştırılarak hamur hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, haşhaşa batırılır. Fırın tepsisine dizilir. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir. Şurup için; şeker, su, ve limon suyu kaynatılır, soğutulur. Fırından sıcak çıkan tatlının üzerine yavaş yavaş dökülür ve servise hazır hale getirilir.

Preparation

The dough is prepared by mixing flour, egg, baking powder, butter, vanilla and cocoa. Walnut-sized pieces are taken, rolled and dipped in poppy. Placed on the baking tray. It is cooked in a medium temperature oven. For the syrup; sugar, water, and lemon juice are boiled and cooled. The dessert that comes out of the oven is slowly poured onto the hot dessert and made ready for service.

“Orta Asya Türkleri'nin mutfak alışkanlıklarına bakıldığında tatlıyla ilgili ipucuna pek rastlanmaz. Buna göre, atalarımızın da Çinliler gibi tatlı fikrine yabancı olduğu görülür. Anadolu'ya göçle birlikte bu toprakların köklü bir geleneği olan tatlıcılığın benimsendiği ve bu kültürel mirasa sahip çıktığı görülür [1]”

“When we look at the culinary habits of Central Asian Turks, we cannot find any hints about dessert. Accordingly, it can be seen that our ancestors, like the Chinese, were alien to the idea of sweets. With the migration to Anatolia, it is seen that confectionery, which is a deep-rooted tradition of these lands, has been adopted and this cultural heritage has been protected [1]”

Karakuş Black Bird Dessert



Malzemeler

2 su bardağı un
 1 çay bardağı süt
 1 çay bardağı ayçiçek yağı
 1 yumurta
 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
 1 bardak nişasta (hamur açmak için)
 2 bardak ayçiçek yağı (kızartmak için)
 1/2 çay kaşığı tuz
 İç malzemesi:
 1 su bardağı dövülmüş ceviz
 2 tatlı kaşığı tarçın
 2 yemek kaşığı toz şeker
 Şurup malzemesi:
 2 su bardağı toz şeker
 2 su bardağı su
 1/2 limon suyu

Ingredients

2 cups flour
 1 tea cup milk
 1 tea cup sunflower oil
 1 egg
 1 teaspoon baking powder
 1 cup starch (for roll out dough)
 2 cups sunflower oil (for frying)
 1/2 teaspoon salt
 For the filling
 1 cup crushed walnuts
 2 teaspoons cinnamon
 2 tablespoons sugar
 Syrup material:
 2 cups sugar
 2 cups water
 1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Bir kapta un, kabartma tozu, süt, yağ, tuz ve yumurta karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur oda sıcaklığında 45 dakika dinlendirilir. Şurup için; şeker ve su kaynatılır, sonra limon eklenir ve 10 dakika daha kaynatılır, soğumaya bırakılır. Dinlenmiş hamur, 2-3 bezeye ayrılır ve her bir beze nişasta yardımı ile ince bir yufka şeklinde açılır. İç malzeme için; ceviz içi, tarçın ve şeker karıştırılır. Yufkalar, oklava yardımı ile dört parmak genişliğinde akordiyon şeklinde katlanır. Yarısında iç malzeme konur ve diğer yarısı da yine aynı şekilde katlanır. Katlanmış, şerit şeklindeki hamurlar kare şeklinde kesilir ve iki kenarından büzülerek birleştirilir. Hazırlanan tatlılar zeytinyağında kızartılır ve şuruba konulur. Şurubunu iyice çeken tatlılar, servise hazır hale getirilir. Şerbetli tatlıların çoğunda olduğu gibi, öncelikle şerbetin hazırlanması, tatlının sıcak, şerbetin soğuk olması önerilir.

Preparation

In a bowl, mix flour, baking powder, milk, oil, salt and egg and knead until a soft dough is obtained. The dough is rested for 45 minutes at room temperature. For the syrup; sugar and water are boiled, then lemon is added and boiled for another 10 minutes, allowed to cool. The rested dough is divided into 2-3 pieces and each piece is rolled into a thin dough with the help of starch. For interior material; Walnuts, cinnamon and sugar are mixed together. With the help of rolling pin, the dough is folded in the form of an accordion in the width of four fingers. The inner material is placed in half and the other half is folded in the same way. Folded, strip-shaped doughs are cut into squares and joined by shrinking from both sides. Prepared desserts are fried in olive oil and put in syrup. Desserts that absorb the syrup well are made ready for service. As with most sherbet desserts, it is recommended to prepare the syrup first, making the dessert hot and the syrup cold.

Künefe Kunefe



228

Malzemeler

1/2 kg kadayıf
 1/4 kg tuzsuz peynir (dil peyniri)
 1/4 kg tereyağı
 1 çay kaşığı pekmez
 2 yemek kaşığı antep fıstığı
 Şurup malzemesi:
 1 kg şeker
 4 su bardağı su
 1/2 limon suyu

Ingredients

1/2 kg kadayif
 1/4 kg unsalted cheese
 (string cheese)
 1/4 kg butter
 1 teaspoon grape molasses
 2 tablespoons pistachios
 Syrup material:
 1 kg sugar
 4 cups water
 1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Şurup için; şeker ve su kaynatılır, sonra limon eklenir ve 10 dakika daha kaynatılıp, soğumaya bırakılır. Tel kadayıf didiklenir, eritilmiş tereyağı üzerine dökülür ve iyice ovulur. Tepsiyi yağlamak için pekmez ve iki kaşık erimiş tereyağı karıştırılır. Künefe tepsisi ya da teflon bir tava, bu karışım ile iyice yağlanır. Kadayıfın yarısı tepsiye bastırılarak dizilir, üzerine peynir serilir, kalan kadayıf üzerine yayılır ve bastırılır. Tepsi ateşin üzerinde çevrilerek pişirilir. Ardından, yağlanmış başka bir tepsiye aktarılarak diğer yüzü de pişirilir. Sıcak tatlının üzerine soğuk şurup dökülür ve servise hazır hale getirilir. Künefe, üzerine dövülmüş antep fıstığı serpilerek sıcak servis edilmektedir.

Preparation

For the syrup; sugar and water are boiled, then lemon is added and boiled for another 10 minutes and left to cool. The wire kadaif is shredded, poured on the melted butter and rubbed well. To lubricate the tray, mix molasses and two spoons of melted butter. A künefe tray or a teflon pan is thoroughly greased with this mixture. Half of the kadayif is placed on the tray by pressing, cheese is spread on it, the remaining kadayif is spread on and pressed. The tray is cooked by turning over the fire. Then, it is transferred to another greased tray and the other side is cooked. Cold syrup is poured over the hot dessert and it is ready to be served. Künefe is served hot by sprinkling crushed pistachios on it.

Şam Tatlı Damask Dessert



Malzemeler

4 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/2 su bardak yer fıstığı
Şurup malzemesi:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1/2 limon suyu

Ingredients

4 cups semolina
1 cup yogurt
1/2 cup sunflower oil
1 cup sugar
1 packet baking powder
1 packet vanilla
1/2 cup peanuts
Syrup material:
3 cups white sugar
3 cups water
1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Bir kaptan, yoğurt, şeker ve yağ iyice çırpılır. İrmik, kabartma tozu ve vanilya eklenerek çırpılmaya devam edilir. Fırın tepsisine dö-külen malzemenin üzerine, ikiye ayrılmış yer fıstıkları dizilir. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Şurup için; şeker ve su kaynatılır, kaynadıktan sonra limon suyu eklenir ve ince bir kıvam elde edilir. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine, ılık şurup dökülür. En az 2-3 saat bekleddikten sonra servis edilmesi önerilir.

Preparation

In a bowl, whisk the yogurt, sugar and oil well. Add semolina, baking powder and vanilla and continue beating. On the material poured into the baking tray, the peanuts, divided into two, are arranged. Bake in a medium temperature oven until golden brown. For the syrup; sugar and water are boiled, after boiling, lemon juice is added and a thin consistency is obtained. Warm syrup is poured over the hot dessert that comes out of the oven. It is recommended to serve after waiting at least 2-3 hours.

Peynirli İrmik Helvası

Semolina Halva with Cheese



230

Malzemeler

2 su bardağı irmik
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/4 kg tereyağı
1/2 kg tuzsuz taze peynir

Ingredients

2 cups semolina
3 cups sugar
2 cups water
1/4 kg butter
1/2 kg unsalted fresh cheese

Hazırlanışı

Tereyağı ve irmik kısık ateşte kavrulur. Şeker ve su karıştırılır ve şekerin çözünmesi sağlanır. Tereyağı ile kavrulan irmiğin üzerine şekerli su dökülür. Pişmeye yakın peynir eklenir. Suyunu çekince 10 dk dinlendirilir. Peynirli irmik helvası sıcak servis edilmektedir.

Preparation

Butter and semolina are roasted on low heat. Water is added to dissolve the sugar. Sugar water is poured over the semolina roasted with butter. Cheese is added to the near-cooking. It is rested for 10 minutes when the water is removed. Semolina halva with cheese is served hot.

Un Helvası Flour Halva



231

Malzemeler

1/2 kg un
1/4 kg tereyağı
1 su bardağı kavrulmuş
susam
1 su bardağı pekmez

Ingredients

1/2 kg flour
1/4 kg butter
1 cups sesame
1 cup molasses

Hazırlanışı

Bir tencerede yağ eritilir, un eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra susam ilave edilir. Tenceredeki karışım ılıdıktan sonra pekmez eklenir ve isteğe göre şekil verilerek servis edilir.

Preparation

Fat is melted in a saucepan. Flour is put in it and roasted until it turns pink. Then sesame is added. After the mixture in the pot is warmed up, molasses is added and served by shaping it as desired.

“Müslümanların tatlıya karşı gösterdikleri özel ilgi, biraz da dinseldir. Kur’an’ın iki ayetinin buna işaret etmesi, işin önemini arttırmıştır. Buna göre lokmayı Peygamber mührünün simgesi sayan Müslümanlar, aynı zamanda şekerlemeye ve helvaya da önem verir [1]”

“Muslims’ special interest in sweets is somewhat religious. Two verses of the Quran indicate this has increased its importance. Accordingly, Muslims, who consider the lokma as the symbol of the Prophet’s seal, also love sweets. and he also attaches importance to halva [1]”

Portakal Çiçeği Reçeli

Orange Blossom Jam



232

Malzemeler

1 kg şeker
5 bardak su
2-3 adet portakal cicekleri
1 limon suyu

Ingredients

1 kg orange blossom
1 kg sugar
5 cups water
2-3 orange leaves
1 lemon juice

Hazırlanışı

Portakal çiçekleri bir tencereye alınarak kaynatılır. Portakal çiçeklerinin ortalarındaki sarı tohumları çıkarılır ve yaprakların olduğu tencereye eklenir, tekrar kaynatılır. Ardından ocaktan alınır ve bol su ile yıkanır. Suyun içerisindeki çiçekler süzgeç ile süzülerek başka bir kaba alınır. Süzülen çiçeklerin üzerine limon suyu eklenir. Birkaç saat beyazlaşması için güneşte bekletilir. Ardından su ile şeker kaynatılarak şurup hazırlanır. Beyazlamış çiçek yaprakları şurup içerisine alınır. Ardından reçel kıvamına gelene kadar yeniden kaynatılır. Limon suyu ilave edilir ve tekrar kaynatılır. Kavanozlara aktarılır. Reçelin nemli olmayan bir kavanoza alınması püf noktasıdır.

Preparation

Orange leaves are taken in a saucepan and boiled. The yellow seeds in the middle of the orange flowers are removed and placed in the pot with the leaves. It is boiled again. Then it is taken from the stove and washed with plenty of water. The leaves in the water are filtered with a strainer and taken into another container. Add lemon juice to the drained leaves. It is left in the sun for a few hours to whiten. Then the syrup is prepared by boiling water and sugar. The whitened leaves are taken into syrup. Then it is boiled again until it reaches the consistency of jam. Lemon juice is added and boiled again. Transferred to jars. The trick is to take the jam in a jar that is not moist.

Turunç Reçeli Bergamot Jam



233

Malzemeler

1 kg turunç
2,5 kg toz şeker
8 su bardağı su
1 limon suyu

Ingredients

1 kg bitter oranges
2,5 kg sugar
8 cups water
1 lemon juice

Hazırlanışı

Turunçlar önce yıkanır. Ardından rende ile üst tabaka alınır ve 4 parçaya ayrılır. Bir tencereye alınarak üzerine su eklenir ve odun ateşinde yaklaşık 1 saat kaynatılır. Kabukların yumuşamasıyla, soğuk su eklenir ve üzeri kapatılır. Yaklaşık 4 gün bekletilir, bu süreçte günde 3 kez suyu değiştirilir. Ardından kabuklar sudan alınır ve rulo şeklinde sarılır, sıralı ipe dizilir. Kabuklar, su ve şeker tencereye alınır, 3-4 saat pişirilir. Limon suyu eklenir ve 5- 10 dk tekrar kaynatılır. Ardından, rulo şeklini alan kabuklar çıkartılır. Boş tencereye alınır ve soğumaya bırakılır. Ağız bez ile kapatılarak 3 gün bekletilir.

Preparation

Oranges are washed first. Then the top layer is taken with a grater and divided into 4 parts. It is taken in a saucepan, water is added to it and boiled for about 1 hour on wood fire. When the crusts soften, cold water is added and covered. It is kept for about 4 days, during which the water is changed 3 times a day. Then the shells are taken from the water and wrapped in rolls, strung on a string. Shells, water and sugar are put in a pot and cooked for 3-4 hours. Add lemon juice and boil again for 5-10 minutes. Then, the shells that take the form of rolls are removed. Take it into an empty pot and let it cool. It is covered with a cloth and kept for 3 days.

Domates Tatlısı Tomato Dessert



234

Malzemeler

30 domates
30 karanfil
5 l kireçli su
1/4 kg kaymak
Şurup malzemesi:
1 kg şeker
5 su bardağı su
1/2 limon suyu

Ingredients

30 tomatoes
30 cloves
5 l lime water
1/4 kg cream
Syrup material:
1 kg sugar
5 cups water
1/2 lemon juice

Hazırlanışı

Domatesler kaynar suda bekletilir, süzülür, soğutulur ve kabukları soyulur. Domateslerin içleri oyulur ve çekirdekleri temizlenir. Ardından kireçli suda 3 saat bekletilir. 7 defa suyu değiştirilerek yıkanır, süzülür. Şurup için; şeker, su, karanfil ve limon suyu karıştırılır ve kaynatılır. Domatesler şuruba atılır, 3- 4 saat pişirilir, şurup koyulaşınca ocaktan alınır. Soğuması beklenir. Domates tatlısı, içine 1 tatlı kaşığı kaymak konarak servis edilmektedir.

Preparation

Tomatoes are dipped in boiling water, drained, cooled, peeled. Tomatoes are hollowed out and seeds removed. Then it is kept in lime water for 3 hours. It is washed by changing the water 7 times, filtered. For the syrup; sugar, water and lemon juice are mixed and boiled. Tomatoes are thrown into the syrup, cooked for 3-4 hours, when the syrup thickens, it is removed from the stove. It is expected to cool. Tomato dessert is served by adding 1 teaspoon of cream.

Elma Dolması Stuffed Apple



Malzemeler

2 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz içi dövülmüş
2 su bardağı su
1 limon suyu
1 tatlı kaşığı tarçın

Ingredients

6 apples
2 cups sugar
1 cup crushed walnuts
2 cups water
1 lemon juice
1 teaspoon cinnamon

Hazırlanışı

Elmalar soyulur ve üst kısımlarından oyularak çekirdekleri çıkarılır. İçleri ceviz içi ve tarçınla doldurulur. Şeker ve su kaynatılır daha sonra limon eklenerek şerbet yapılır. Şerbet elmaların üzerine dökülür. Orta sıcaklıktaki fırında elmalar kızarana kadar pişirilir. Kaymak ve Antep fıstığı ile servis edilir.

Preparation

The apples are peeled and the cores are removed by carving the tops. They are filled with walnuts and cinnamon. Sugar and water are boiled, then lemon is added to make sherbet. The syrup is poured over the apples. Bake the apples in the oven at medium temperature until golden brown.

Şeftali Tatlısı Peach Dessert



236

Malzemeler

1 kg şeftali
1 kg şeker
2 bardak su
1 limon suyu

Ingredients

1 kg peaches
1 kg sugar
2 cups water
1 lemon juice

Hazırlanışı

Şeftalilerin kabukları soyulur. İkiye bölünür, çekirdeği alınır ve şekerle yatırılır. Suyu ve limon suyu ilave edilerek pişirilir. Kaymakla servis edilir.

Preparation

Peaches are peeled. It is divided into two, the core is removed and put in sugar. It is cooked by adding water and lemon juice. Serviced with cream.

“Kaynaklara bakıldığında, reçel ve marmelatın Ortadoğu’da görüldüğü söylenir. Mutfak tarihçilerine göre bu yiyecekler, ilk kez Haçlılar tarafından görülmüş ve beğenilmiştir. Avrupa ile Ortadoğu arasında gelip giden bu insanlar reçel ve marmelatın yapımını geldikleri yörelerin sakinlerinden öğrenmiş ve Avrupa tanıştığı bu reçel ve marmelatları tüm dünyaya tanıtmıştır [1]”

“According to the sources, it is said that jam and marmalade originated in the Middle East. According to culinary historians, these foods were first seen and appreciated by the Crusaders. These people, who came and went between Europe and the Middle East, learned how to make jam and marmalade from the inhabitants of the region they came from, and Europe introduced these jams and marmalades to the whole world [1]”

Patlıcan Tatlısı Eggplant Dessert



237

Malzemeler

1 kg patlıcan (küçük)
2 su bardağı şeker
5 bardak su
1 limon suyu
1 bardak ceviz içi
6 karanfil

Ingredients

1 kg eggplant (small)
2 cups sugar
5 cups water
1 lemon juice
1 cup walnuts
6 cloves

Hazırlanışı

Patlıcanların tepesi alınır, koparmadan 4'e dilimlenir, limonlu suda haşlanır, süzülür. Şeker ve su kaynatılır, limon suyu eklenerek kaynatmaya devam edilir. Kaynayan şerbete patlıcanlar ve karanfil eklenir, kısık ateşte pişirilir. Daha sonra arasına ceviz konur ve soğuması beklenir. Patlıcan tatlısı kaymak ile servis edilmektedir.

Preparation

Top the eggplants, slice them into 4 without plucking them, boil them in lemon water, drain. Sugar and water are boiled, lemon juice is added and boiling is continued. Eggplants and cloves are added to the boiling syrup and cooked on low heat. Then, walnuts are placed between them and waited for it to cool. Eggplant dessert is served with cream.

Kabak Tatlısı Pumpkin Dessert



238

Malzemeler

5 kg kabak (mantaş kabağı)
5 kg şeker
3 l su
1 limon suyu
10 l kireçli su

Ingredients

5 kg pumpkin
5 kg sugar
3 l water
1 lemon juice
10 l lime water

Hazırlanışı

Kabaklar soyulur, dilimlenir. Kireci süzölmüş suda 3 saat bekletilir. Bir kaç defa suyu değiştirilerek, yıkanır, suyu süzölür. Şeker, su ve limon suyu karıştırılarak 1 saat kısık ateşte kaynatılır ve şurup hazırlanır. Kabaklar eklenir ve 5-6 saat şurupta pişirilir. Kabaklar sararıp şurubu çekince ocaktan alınır. Odun ateşinde pişirilmesi tercih edilir. Kabak tatlısı tahinle servis edilir.

Preparation

Pumpkins are peeled and sliced. Lime is kept in filtered water for 3 hours. Washed by changing the water several times and the water is filtered. Sugar, water and lemon juice are mixed and boiled for 1 hour on low heat and syrup is prepared. Add the zucchini and cook in syrup for 5-6 hours. When the zucchini turns yellow and absorbs the syrup, it is taken from the stove. It is preferable to cook on a wood fire. Pumpkin dessert is served with tahini.

Hurma Dolması Stuffed Dates



239

Malzemeler

1 kg hurma (çekirdekleri çıkarılmış)
 1 bardak ceviz(dövülmüş)
 1 bardak kuru üzüm
 1 bardak kuru kayısı
 2 yemek kaşığı tahin
 1 tatlı kaşığı baharat (karanfil, zencefil)

Ingredients

1 kg dried dates (pitted)
 1 cup walnut kernels (crushed)
 1 cup raisins
 1 cup dried apricots
 2 tablespoons tahini
 1 teaspoon spice (cloves, ginger)

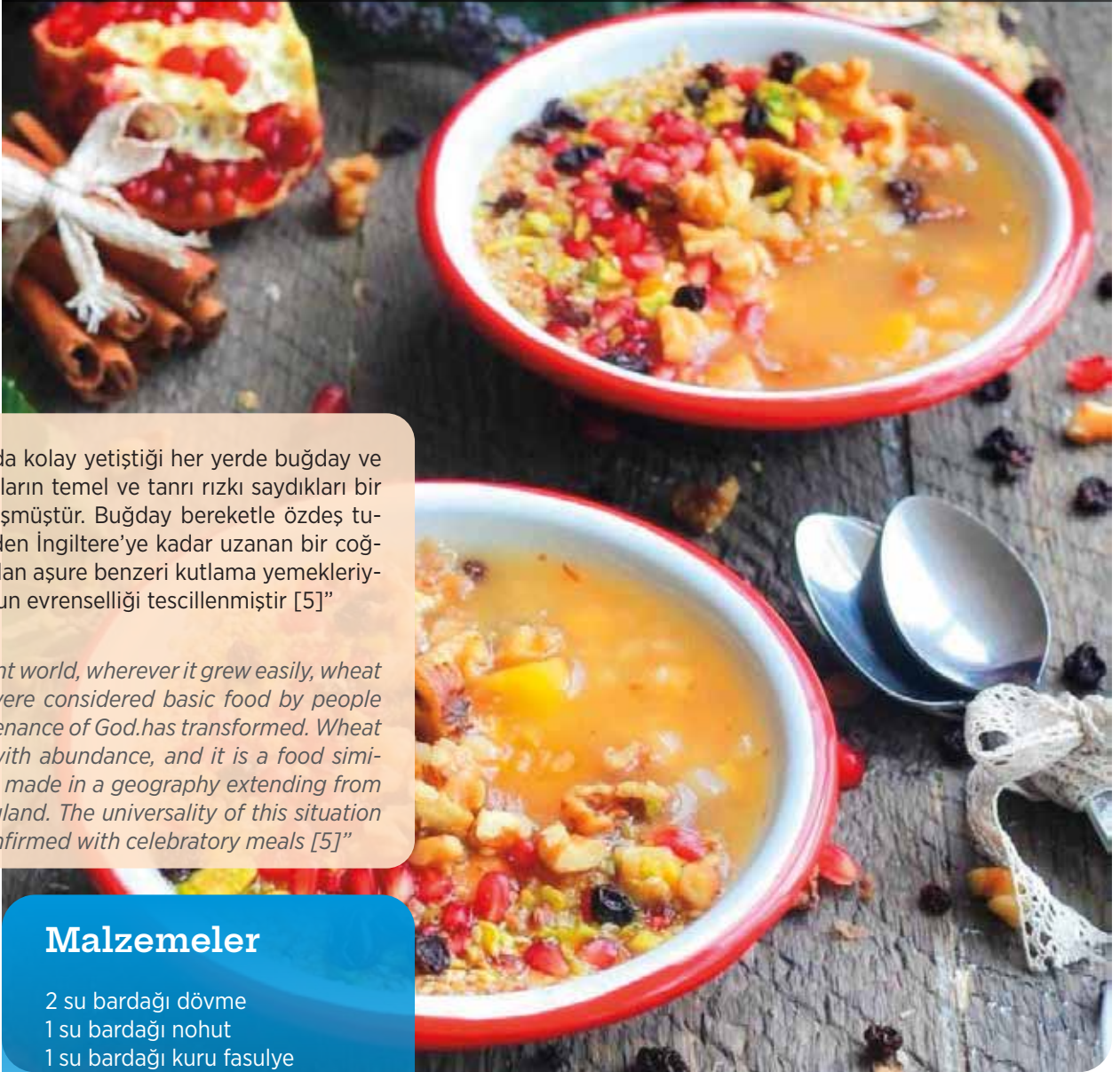
Hazırlanışı

Ceviz içi, ince doğranmış kuru üzüm ve kuru kayısı, tahin ve baharatlar karıştırılır. Hurmaların içine doldurulur, hindistan cevizine batırılır, servis yapılır. Bu tatlıya "Mevlana tatlısı" ismi de verilir. Aynı işlem kuru incirle de yapılabilir.

Preparation

Walnut kernels, raisins, dried apricots, tahini and spices are mixed. It is stuffed into dates, dipped in coconut and served. This dessert can also be called "Mevlana dessert". The same process can be done with dried figs.

Aşure Ashura



“Eski dünyada kolay yetiştiği her yerde buğday ve ekmeğin insanların temel ve tanrı rızık saydıkları bir gıdaya dönüşmüştür. Buğday bereketle özdeş tutulmuş, Çin’den İngiltere’ye kadar uzanan bir coğrafyada yapılan aşure benzeri kutlama yemekleriyle bu durumun evrenselliği tescillenmiştir [5]”

“In the ancient world, wherever it grew easily, wheat and bread were considered basic food by people and the sustenance of God. has transformed. Wheat is equated with abundance, and it is a food similar to ashure made in a geography extending from China to England. The universality of this situation has been confirmed with celebratory meals [5]”

Malzemeler

- 2 su bardağı dövme
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı doğranmış kuru kayısı
- 6 bardak su
- 3 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Ingredients

- 2 parça zencefil
- 2 cups split wheat
- 1 cup chickpeas
- 1 cup dried beans
- 1 cup raisins
- 1 cup chopped apricots
- 6 cups water
- 3 cups white sugar
- 1 cup walnuts (crushed)
- 1 teaspoon cinnamon
- 2 pieces ginger

Hazırlanışı

Nohut, dövme, kuru fasulye, 1 gece suda bekletilir. Ayrı ayrı pişirilir. Nohut ve kuru fasulyenin su yüzeyine çıkan kabukları alınır. Yıkanmış, suyu süzölmüş dövme 6 bardak su ile kaynatılır. Pişmiş olan nohut ile kuru fasulye ilave edilir, 1 saat pişirilir. Üzüm ve kayısı eklenir, pişirmeye devam edilir. Zencefil ilave edilir, kokusu çıkınca alınır. Yavaş yavaş şeker konur, Aşure soğuduktan sonra üzerine ceviz içi ve tarçın serpilerek servis edilmektedir.

Preparation

Chickpeas, ground beans, dried beans are kept in cold water for 1 night. It is cooked separately. The shells of chickpeas and dry beans that come to the surface of the water are removed. Washed, drained chickpeas are cooked with 6 glasses of water. Cooked chickpeas and dried beans are added and cooked for 2 hours. Grapes and apricots are added and cooking continues. Ginger is added. It is taken when it smells. Sugar is added gradually, and boiled until it becomes identifiable. Taken on plates. After Aşure has cooled, it is served by sprinkling walnuts.

Cezerye Cezerye Dessert



Malzemeler

2 kg siyah havuç (rendelenmiş)
 1/2 kg şeker
 1/2 kg ceviz içi (dövülmüş)
 1 yemek kaşığı baharat (zencefil ve tarçın karışımı)
 1 yemek kaşığı un
 1 yemek kaşığı nişasta
 1 çay bardağı su

Ingredients

2 kg black carrots (grated)
 1/2 kg sugar
 1/2 kg walnut (crushed)
 1 tablespoon spice (mixture of ginger and cinnamon)
 1 tablespoon flour
 1 tablespoon starch
 1 tea cup water

Hazırlanışı

Rendelenmiş havuç ve şeker bir tencereye konur. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Un, nişasta ve su ile karıştırılır, kaynamakta olan cezeryenin üzerine ilave edilir. Sürekli karıştırılır ve helva kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra ceviz içi, baharat ilave edilir, karıştırılır. Düzgünce kesilmek üzere istenilen bir şekil verilir. Cezerye, isteğe bağlı olarak ceviz büyüklüğünde toplar halinde yuvarlanıp hindistan cevizine batırılarak servis edilebilir.

Preparation

Grated carrots and sugar are put in a saucepan. It is cooked on low heat until the water is absorbed. It is mixed with flour, starch and water, and added to the boiling cezerye. It is stirred constantly and cooked until it reaches the consistency of halva. After cooling, walnut kernels and spices are added and mixed. It is given a desired shape to be cut neatly. Cezerye can optionally be served by rolling into walnut-sized balls and dipped in coconut.

Teleme Teleme



242

Malzemeler

2 kg keçi sütü
1/2 kg kuru incir
1 çubuk tarçın

Ingredients

2 kg sheep's milk
1,5 cups sugar
1/2 kg dried figs

Hazırlanışı

Keçi sütü tarçın çubuğu ile kaynatılır, kaynayınca tarçın içinden alınır. Diğer tarafta incirler yıkanır ve küçük parçalara bölünür. İncirler ılıyan süte eklenir ve karıştırılır. Servis kaselerine aktarılarak, yoğurt mayalanır gibi üstü kapatılır ve 3-4 saat mayalanması beklenir. Üstü açılan kaselerin üzeri isteğe bağlı olarak ceviz, fındık gibi ürünlerle süslenir ve servis edilir.

Preparation

Goat milk is boiled with a cinnamon stick, and when it boils, cinnamon is taken from it. On the other hand, the figs are washed and cut into small pieces. Figs are added to the warm milk and mixed. It is transferred to serving bowls, covered as if the yoghurt is fermented and left to ferment for 3-4 hours. Top of the bowls with open tops are optionally decorated with products such as walnuts and hazelnuts and served.

Bici Bici Biji Biji



243

Malzemeler

2 l su
1,5 su bardağı nişasta
1 çay bardağı şeker
2 l su
1 tatlı kaşığı bici boyası
Şurup malzemeleri:
2 yemek kaşığı gül suyu
2 su bardağı şeker

Ingredients

2 l water
1,5 cups starch
1 tea cup sugar
2 l water
1 teaspoon paint
Syrup material:
2 tablespoons rose water
2 cups sugar

Hazırlanışı

Su ve şeker kaynatılır. Nişasta 1 su bardağı soğuk suda eritilip kaynayan suya yavaş yavaş sürekli karıştırılarak dökülür ve 5 dk karıştırılarak kaynatılır. Ocaktan alınır ve tepsiye dökülür. Soğuduktan sonra buzdolabına alınır. Suya tüm şerbet malzemeleri eklenir. Şeker eriyinceye kadar karıştırılıp buzdolabına alınır ve donması beklenir. Dolaptan alınan bici bici küp küp doğranır, üzerine donan şerbet buz rendesi ile rendelenip eklenir. Buzun üzerine isteğe bağlı olarak bir tatlı kaşığı pudra şekeri ve birkaç damla gül suyu eklenerek servis edilir.

Preparation

Boil water and sugar. Starch is dissolved in 1 glass of cold water and poured into boiling water slowly with continuous stirring and boiled for 5 minutes by stirring. It is taken from the stove and poured into the tray. After cooling, it is taken to the refrigerator. All syrup ingredients are added to the water. It is stirred until the sugar dissolves, put in the refrigerator and waited for it to freeze. Bici bici is cut into cubes and the sherbet frozen on it is grated with ice grater and added to it. It is served on ice by optionally adding a teaspoon of powdered sugar and a few drops of rose water.

İncirli Çörek Figgy Bun



244

Malzemeler

2 su bardağı un
 100 g tereyağı
 1 çay bardağı zeytinyağı
 1 çay bardağı yoğurt
 1 yemek kaşığı şeker
 1 paket kabartma tozu
 İç malzemesi:
 1 su bardağı kuru incir (doğranmış)
 1 yemek kaşığı tereyağı
 1 çay bardağı su

Ingredients

2 cups flour
 100 g butter
 1 tea cup olive oil
 1 tea cup yogurt
 1 tablespoon sugar
 1 packet baking powder
 For the filling:
 1 cup dry figs (chopped)
 1 tablespoon butter
 1 tea cup water

Hazırlanışı

İncir, tereyağı, su ile kısık ateşte pişirilir. Tereyağı, zeytinyağı, yoğurt, şeker, un ve kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve elle açılır, içine incir konur ve yuvarlak şekil verilerek kapatılır. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir. İncir ağaçlarının fazla olduğu köylerimizde bayram çöreği olarak da yapılır.

Preparation

Figs are cooked with butter and water on low heat. A soft dough is prepared with butter, olive oil, yogurt, sugar, flour and baking powder. Walnut-sized pieces are taken and opened by hand, figs are placed inside and closed by giving a round shape. It is cooked in a medium temperature oven. It is also made as a holiday pastry in our villages where there are many fig trees.

Kerebiç Kerebich



Malzemeler

1 kg un
 1/2 kg irmik
 1 su bardağı tereyağı (eritilmiş)
 1 çay kaşığı kabartma tozu
 2 yumurta beyazı
 İç malzemesi:
 2 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
 1 tatlı kaşığı tarçın
 2 tatlı kaşığı şeker
 3 su bardağı köpük helva
 Sos malzemesi:
 3 su bardağı köpük helva

Ingredients

1 kg flour
 1/2 kg semolina
 1 cup butter (melted)
 1 teaspoon baking powder
 2 egg whites
 For the filling:
 2 cups walnuts (crushed)
 1 teaspoon cinnamon
 2 teaspoons sugar
 Sauce material:
 3 cups foam halva

Hazırlanışı

Un, irmik, tereyağı, kabartma tozu ve yumurta beyazı karıştırılarak hamur yapılır. 1 saat dinlendirilir. Tarçın, ceviz içi ve şeker, karıştırılır, iç malzeme hazırlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, içli köfte gibi açılır, 1 tatlı kaşığı iç konulur, kapatılır. Hafif yağlanmış tepsiye dizilir. Orta ısı fırında 15 dk pişirilir. Servis yapılırken sos ilave edilir. Köpük yörede hazır satılmaktadır.

Preparation

Dough is made with flour, semolina, butter, baking powder, egg white. 1 hour rest. Cinnamon, walnut kernels, sugar, mixed, the interior is prepared. Walnut-sized pieces are taken from the dough, opened like a stuffed meatball, 1 teaspoon of stuffing is added and closed. Arrange on a lightly greased tray. Bake in a medium temperature oven for 15 minutes. Sauce is added while serving. The foam is sold ready.

Mamul Mamul



246

Malzemeler

1 su bardağı irmik
 1 su bardağı un
 1/4 kg tereyağı
 2 yumurta
 1 paket kabartma tozu
 İç malzemesi:
 2 su bardağı ceviz içi
 1 çay bardağı pudra şekeri
 1 tatlı kaşığı tarçın

Ingredients

1 cup semolina
 1 cup flour
 1/4 kg butter
 2 eggs
 1 packet baking powder
 For the filling:
 2 cups walnuts (crushed)
 1 tea cup powdered sugar
 1 teaspoon cinnamon

Hazırlanışı

İrmik, un, tereyağı, yumurta ve kabartma tozu ile hamur hazırlanır. Hamurdan küçük parçalar alınır ve avuç içinde açılarak içerisine ceviz, pudra şekeri ve tarçından oluşan iç malzeme konularak kapatılır. Fırında pişirildikten sonra üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.

Preparation

Dough is prepared with semolina, flour, butter, eggs and baking powder. Small pieces are taken from the dough and opened in the palm of the hand and covered with walnuts, powdered sugar and cinnamon. After it is baked in the oven, it is served by sprinkling powdered sugar on it.

Bayram Kömbesi Kombe



Malzemeler

1 kg un
 1/4 kg tereyağı
 1 çay bardağı zeytinyağı
 2 su bardağı şeker
 2 su bardağı yoğurt
 1 su bardağı tahin
 1 tatlı kaşığı zencefil
 1 tatlı kaşığı tarçın
 1 paket vanilya
 1 paket kabartma tozu

Ingredients

1 kg flour
 1/4 kg butter
 1 tea cup olive oil
 2 cups sugar
 2 cups yogurt
 1 cups tahini
 1 teaspoon ginger
 1 teaspoon cinnamon
 1 packets vanilla
 1 packets baking powder

Hazırlanışı

Tereyağı eritilir, içerisine yoğurt, şeker, sıvı yağ, tahin ve baharatların hepsi eklenir. Şeker içinde eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Ardından un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Tekrar yoğrulur ve sert bir hamur elde edilir. Daha sonra hamurun üzeri örtülür ve 10 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır yassı bir şekil verilir, susama bulanıp tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Preparation

The butter is melted and all of the yogurt, sugar, oil, tahini and spices are added into it. Mix well until the sugar dissolves in it. Then flour, vanilla and baking powder are added. It is kneaded again and a hard dough is obtained. Then the dough is covered and rested for 10 minutes. Walnut-sized pieces of the rested dough are cut off, rolled into a flat shape, covered with sesame seeds and placed on the tray. It is baked in a preheated oven.

Kaynar Kaynar



248

Malzemeler

2 bardak şeker
6 su bardağı su
1 parça kök zencefil
1 parça kabuk bahar
1 tatlı kaşığı karanfil
2 çubuk tarçın
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Ingredients

1 tatlı kaşığı tarçın
2 cups sugar
6 cups water
1 piece ginger
1 piece shell spring
1 teaspoon cloves
1 teaspoon cinnamon (not ground)
1 cup walnuts (crushed)
1 teaspoon cinnamon (crushed)

Hazırlanışı

Su, şeker, zencefil, kabuk bahar, karanfil ve çubuk tarçın kaynatılır. Fincanlara sıcak sıcak konulur. Üzerine bir tatlı kaşığı ceviz içi ve toz tarçın serpilerek servis edilir. Yörede özellikle, lohusa kadınları ziyarete gelen misafirlere ikram edilir.

Preparation

Water, sugar, ginger, bark spring, cloves and cinnamon sticks are boiled. It is served hot in cups. It is served by sprinkling walnuts and powdered cinnamon on it. Especially in the region, puerperant women are offered to the guests who come to visit.

Şeker Sucuğu Sugar Sausage



249

Malzemeler

4 su bardağı şeker
2 bardak su
1/2 limon suyu
1 çay bardağı nişasta
1 su bardağı ceviz içi
2 çay bardağı pudra şekeri
ve nişasta karışımı

Ingredients

4 cups sugar
2 cups water
1/2 lemon juice
1 tea cup starch
1 cup walnuts
2 tea cups powdered sugar
and starch

Hazırlanışı

Şeker, su, nişasta karıştırılır ve çırpılır. Karıştırarak pelteleşinceye kadar kaynatılır, kaynadıktan hemen sonra limon eklenir kaynatmaya devam edilir. Tezgahın üzerine pudra şekeri ve nişasta karışımı serpilir, üzerine pişirilen pelte ince bir tabaka halinde dökülür. Daha sonra, 3 parmak genişliğinde şeritler halinde kesilir. İpe dizilmiş ceviz bu şeritlerin ortasına konularak kapatılır ve silindirik bir form verilir. 1 gün dinlendirildikten sonra servis edilir.

Preparation

Mix sugar, water and starch and whisk. It is boiled by stirring until it thickens, lemon is added immediately after boiling and boiling is continued. A mixture of powdered sugar and starch is sprinkled on the counter, and the cooked jelly is poured on it in a thin layer. Next, it is cut into 3-finger strips. Walnuts lined up on a string are placed in the middle of these strips and closed and a cylindrical form is given. It is served after resting for 1 day.

Turunç Ekşisi Orange Sour



250

Malzemeler

1 kg turunç

Ingredients

1 kg bitter orange

Hazırlanışı

Turunç meyvesinin kabukları soyulur, el ile ezilerek suyu çıkartılır. Suyunu çekirdekten ve posadan ayırmak için süzgeç kullanılır. Süzdüğümüz su 4-5 saat kıvamı kontrol edilerek kaynatılır, soğumaya bırakılır. 1 gün sonra şişelenir. Salatalara

limonun alternatifi olarak 1 yemek kaşığı turunç ekşisi eklenebilir. Çekirdeklerden fideleme, posadan hayvan yemi ya da kompost yapılabilir.

Preparation

The skins of the citrus fruit are peeled, crushed by hand to extract the juice. A strainer is used to separate the juice from the seeds and pulp. The water we filter is boiled for 4-5 hours by checking its consistency and left to cool. It is bottled after 1 day. As an alternative to lemon, 1 tablespoon of citrus sour can be added to salads. Seedlings can be made from seeds, animal feed or compost can be made from pulp.

Pekmezli Yumurta Molasses Eggs



251

Malzemeler

2-3 yumurta
1/2 çay bardağı pekmez
Tereyağı

Ingredients

2-3 eggs
1/2 tea cup pekmez
Butter

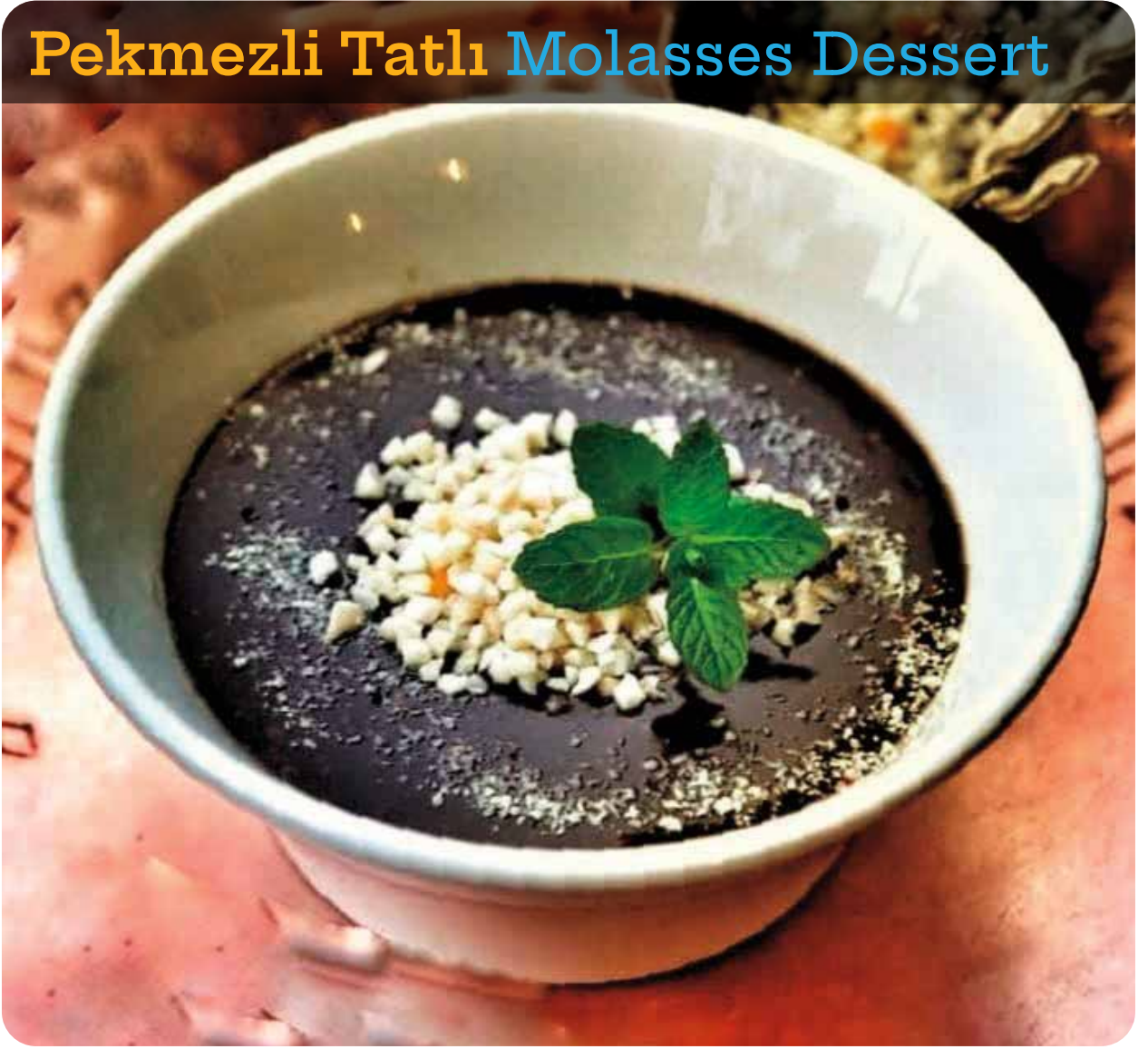
Hazırlanışı

Bir kâsenin içerisine yumurtalar kırılır ve çatal ile çırpılır. Tava içerisine bir miktar tereyağı alınır, eridikten sonra çırpılan yumurta ilave edilir. Altılı üstlü omlet hazırlama tekniğiyle çevirerek pişirilir. Kızaran yumurta üzerine pekmez dökülür. Dökülen pekmez yumurtanın etrafını kaplayınca ocaktan alınır.

Preparation

Crack the eggs into a bowl and whisk them with a fork. Some butter is taken into the pan, and after it melts, the beaten egg is added. It is cooked by turning it with the technique of preparing a omelet. Molasses is poured over the fried egg. When the poured molasses covers the egg, it is taken from the stove.

Pekmezli Tatlı Molasses Dessert



252

Malzemeler

3 elma (rendelenmiş)
1 bardak su
1 su bardağı pekmez
1 çay bardağı nişasta
1 bardak ceviz içi (dövülmüş)
1 su bardağı şeker
1 tutam tarçın
1 çay bardağı kuru üzüm

Ingredients

3 apples (grated)
1 cup water
1 cup molasses
1 coffee cup starch
1 cup walnuts (crushed)
1 cup sugar
1 pinch cinnamon
1 tea cup raisins

Hazırlanışı

Tencereye 1 su bardağı su eklenir ve içerisine rendelenmiş elma, pekmez, nişasta, şeker ve kuru üzüm ilave edilerek pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra kâselere dökülür. Kâselerdeki karışım soğuması için bekletilir. Üzerine tarçın ve ceviz içi dökülerek servis yapılır.

Preparation

1 glass of water is added to the pot and it is cooked by adding grated apple, molasses, starch, sugar and raisins. After the cooking process is finished, it is poured into bowls. The mixture in the bowls is left to cool. It is served by pouring cinnamon and walnuts on it.

Antik Yunan'da şeker yerine tatlandırıcı olarak bal ve sapa denen pekmez kullanılıyordu [1], Anadolu'nun pek çok bölgesinde de olduğu gibi."

In ancient Greece, honey and molasses called sapa were used as sweeteners instead of sugar [1], and it was used in many regions of Anatolia. "As in the region."

Pekmezli Kaçamak Molasses Escapade



253

Malzemeler

350 g mısır unu
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pekmez
1 l su
1 çay kaşığı tuz

Ingredients

350 g cornmeal
3 tablespoons butter
1 teaspoon molasses
1 l of water
1 teaspoon salt

Hazırlanışı

Bir tencerede su kaynatılır tuz ilave edilir. Su kaynadıktan sonra ocağın kenarına alınır ve mısır unu yavaş yavaş eklenir. Ardından tahta kaşıkla karıştırılır. Daha sonra ocağa tekrar alınır ve kısık ateşte bulamaç haline gelene kadar pişirilir. Servis tabağına alınır ve tahta kaşık yardımıyla orta kısmına delik açılır. Tereyağı eritilir ve üzerine gezdirilir. Ardından pekmez de üzerine gezdirilir. Su-samla servis edilir.

Preparation

Boil water and salt together in a saucepan. After the water boils, then mixed with a wooden spoon. Then it is taken back to the stove and cooked on low heat. It is taken to a serving plate and a hole is made in the middle with the help of a wooden spoon. The butter is melted and drizzled over it. Then molasses is poured over it. It is served with sesame.

Yağlı Ballı Oily Honey



254

Malzemeler

Hamur malzemesi:

- 1 kg un
- 1 bayat ekmek
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Tuz

Sos malzemesi:

- 1 çay bardağı üzüm pekmezi
- 1/2 çay bardağı su

Ingredients

Dough material:

- 1 kg flour
- 1 stale bread
- 1 cup water
- 2 tablespoons butter
- Salt

Sauce material:

- 1 teaspoon grape molasses
- 1/2 cup water

Hazırlanışı

Un, bayat ekmek, tuz ve su karıştırılarak hamur elde edilir. Hamurdan pasta tabağı büyüklüğünde bazlamalar açılır ve tavada pişirilir. İstenirse lavaş şeklinde de hazırlanabilir. Bir kabın içerisinde tereyağ eritilir, pekmez ve su eklenerek kaynatılır. Hazırlanan karışım pişirilen hamurunun her iki tarafına sürülerek servis edilir. İsteğe göre pişen hamurlar küçük parçalara da ayrılarak servis edilebilir.

Preparation

Dough is obtained by mixing flour, stale bread, salt and water. Flat-breads the size of a pie plate are rolled out from the dough and baked in the pan. If desired, it can also be prepared in the form of lavash. Butter is melted in a bowl, molasses and water are added cooked dough and served. Dough can be served by dividing it into small pieces.

Ayva Hoşafı Quince Compote



255

Malzemeler

1 kg ayva
2 su bardağı şeker
6 bardak su
4 adet karanfil

Ingredients

1 kg quince
2 cups sugar
6 cups water
4 cloves

Hazırlanışı

Ayvaların kabukları soyulur, dilimlenir, çekirdekleri temizlenir. Diğer tarafta şeker, su ve karanfil kaynatılır. Ardından ayvalar eklenir ve pişene dek kısık ateşte kaynatılır. Soğuyunca servis edilir.

Preparation

The quinces are peeled, sliced, and the seeds are cleaned. On the other side, sugar, water and cloves are boiled. Then the quinces are added and boiled on low heat until cooked. It is served when it cools down.

Kayısı Hoşafı Apricot Compote



256

Malzemeler

1/2 kg kuru kayısı
2 su bardağı şeker
6 bardak su

Ingredients

1/2 kg dried apricots
2 cups sugar
6 cups water

Hazırlanışı

Kayıslar doğranır, yıkanır, suya ıslanır, süzülür. Diğer tarafta şeker ve su kaynatılır. Ardından kayıslar eklenir ve pişene dek kısık ateşte kaynatılır. Soğuyunca servis edilir.

Preparation

Apricots are chopped, washed, soaked in water, filtered. On the other hand, sugar and water are boiled. Then the apricots are added and boiled over low heat until cooked. It is served when it cools down.

Elma Hoşafı Apple Compote



257

Malzemeler

1 kg elma
1 su bardağı şeker
6 bardak su
Zencefil

Ingredients

1 kg apples
1 cup sugar
6 cups water
Ginger

Hazırlanışı

Elmaların kabukları soyulur, temizlenir, doğranır. Diğer tarafta şeker, su ve zencefil kaynatılır. Ardından, elmalar ilave edilir. Kısık ateşte elmalar pişinceye kadar kaynatılır. Soğuk olarak servis yapılır. Elma hoşafı elma kurusuyla da yapılabilir.

Preparation

Apples are peeled, cleaned and chopped. On the other side, sugar, water and ginger are boiled. Next, apples are added. Cook on low heat until the apples are cooked. It is served cold. Apple compote can also be made with dried apples.

Kuru Üzüm Hoşafı Raisin Compote



258

Malzemeler

1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı şeker
6 bardak su
1 çubuk tarçın

Ingredients

1 cup raisins
1 cup sugar
6 cups water
1 roll cinnamon

Hazırlanışı

Kuru üzüm ıslanır, yıkanır, suyu süzülür. Diğer tarafta, şeker, su ve tarçın kaynatılır. Kuru üzümler ilave edilir. Kısık ateşte üzümler pişene dek kaynatılır, ocaktan alınır. Soğuk servisedilir. Üzüm hoşafı, bulgur pilavının yanında servis edilmektedir.

Preparation

Raisins are wetted, washed and drained. On the other side, sugar, water and cinnamon are boiled. Add raisins. Boil the grapes on low heat until they are cooked and take them off the stove. It is served cold. Grape compote is served with bulgur pilaf.

“Olumsuz hava şartları ve kıtlık tehlikesine önlem olarak Paleolitik çağdan başlayarak uygun saklama yöntemleri geliştirilmiştir. Meşe palamudu ve tohumlar toprakta, soğuk bölgelerde et buz içerisinde saklanmış, meyve, balık ve et güneşte o dönemlerde kurutulmaya başlanmıştır [3]”

“As a precaution against adverse weather conditions and the danger of famine, appropriate storage methods have been used since the Paleolithic age. Acorns and seeds were stored in the soil, meat was stored in ice in cold regions, fruit, fish and meat were preserved in ice. At that time, it started to be dried in the sun [3]”

İncir Hoşafı Fig Compote



259

Malzemeler

2 su bardağı kuru incir
1 su bardağı şeker
6 bardak su

Ingredients

2 cups dried figs
1 cup sugar
6 cups water

Hazırlanışı

İncir doğranır, yıkanır, suyu süzülür. Diğer tarafta, şeker, ve su kaynatılır, incirler eklenir. Kısık ateşte incirler pişene dek kaynatılır, ocaktan alınır. Soğuk servis edilir.

Preparation

Figs are chopped, washed, and the juice is filtered. On the other hand, sugar and water are boiled and figs are added. The figs are boiled on low heat until they are cooked and removed from the stove. It is served cold.



Bandırma Bandırma (Dipping)



260

Malzemeler

1 kg iç ceviz
3 su bardağı üzüm pekmezi
5 yemek kaşığı tepeleme
buğday nişastası
1 su bardağı su

Ingredients

1 kg. crushed walnut.
3 glasses of grape molasses
5 piled tablespoons of wheat
starch
1 glass of water

Hazırlanışı

İç cevizleri yorgan ipi veya naylon ipe küçük bir iğne ile sıkça dizilir. Pekmez derin ve dar olan bir tencereye boşaltılır. 1 su bardağı suda nişasta seyreltilir. Kaynarken topaklanmaması için su soğuk olmalıdır. Nişastalı suyu pekmeze aynı kaba konulur, çırpıcı ile iyice karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Bu karışıma ipe dizilen cevizler batırıp çıkarılarak birbirine değmecek şekilde yüksek bir yere asılır. Kuruduktan sonra bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Kuruyana kadar damlayacağından altına bir kap konulmalıdır. Damlayan pekmez tekrar kullanılabilir.

Preparation

Align the crushed walnuts tightly on a thick thread or nylon thread with the help of a small needle. Pour molasses in a deep and narrow pot. Thin farina in 1 glass of water. Use cold water in order to prevent it from being round while boiling. Pour this water with farina into molasses. Scramble it well with the help of a scrambler and boil it until it becomes as thick as pudding. Dip the walnuts aligned on threads in this mixture. Hang them on a rolling pin which is laid on two opposite chairs or on a high shelf. Do not forget to put a plate or a tray under them in order not to lose any of the dripped mixture. When they stop dripping, heat the molasses again if it is thick enough. Dip the walnuts in this mixture again. Do the same 3-4 times and let them dry.

Üzüm Pestili Dried Grape Roll-Up



Hazırlanışı

Kara üzüm taneleri çöplerinden ayrılır. Üzümler kazana konularak kaynatılarak şıra elde edilir ve süzülür. Şıraya buğday nişastası eklenerek yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç elde edilir. Kepçeyle karıştırılarak kıvamını buluncaya kadar çırpılır. Sonra serilen çarşafın üzerine dökülür. Kevgir ile düzgünce yayılır. Oklava ile bulamacın her yana eşit olarak yayılması sağlanır. Üzerine kırılmış fındık veya ceviz atılır. Pestilin bezlerden soyulması zamanı geldiğinde pestilin serili olduğu çarşaf, diğer temiz bir çarşafın üzerine ters çevrilir, su ile ıslatılır. Sonra da yumuşayan pestil çarşaftan çıkartılır, ip üzerine serilir. Bir-iki saat bekledikten sonra makasla kare biçiminde kesilir. Üzerine nişasta serpilir ve muska şeklinde katlanır. Serin ve kuru bir yerde muhafaza edilir.

Malzemeler

5 kg siyah üzüm
8 çorba kaşığı buğday nişastası
1/2 su bardağı kıyılmış badem

Ingredients

5 kg black grapes
8 tablespoons wheat starch
1/2 cup chopped almonds

Preparation

Clean out the stems of black grapes. Then, put, them in a big boiler and make "şıra" by boiling them. Sieve them. Then, add wheat starch ta "şıra" and stir it slowly until you get a slurry mixture. Continue stirring with a scoop until it becomes as thick as it needs ta be.

Then, pour it ta the bedclothes you have previously laid down. Apply iy smoothly with the help of a slotted spoon. Apply it ta both sides equally with the help ofa rolling pin. Add crushed nuts ar walnuts on it. When it is time ta peel pestil from the bedclothes, turn the bedclothes, on which pestil is laid, upside down on another clean bed cloth. Soak them with some water. When pestils soften, peel them from the bedclothes and lay hem on a thread. Rest them far 1-2 hours. Starch is sprinkled on it and folded into an amulet/ triangular shape. Stored in a cool and dry place.

Limon Kabuğu Reçeli

Lemon Peel Jam

Malzemeler

1 kg Limon (kalın kabuklu)
1.5 kg Şeker
Yarım Limon Suyu
Tarçın (2-3 çubuk)
3-5 Adet Karanfil

Ingredients

1 kg Lemon (thick skin)
1.5 kg Sugar
Juice of Half a Lemon
Cinnamon (2-3 sticks)
3-5 Cloves

Hazırlanışı

Limon kabuğu reçeli ve turunc reçeli yapımı aynıdır. Sadece kabuğunu tatlandırma süresi daha kısadır. Su da bir gün bekletmek yeterlidir. Limonlar bir süre suyun içinde bekletilip kabukları fırçalanarak iyice yıkanır. Limonların sarı dış kabukları rendenin ince tarafı ile çok derin olmayacak şekilde rendelenir.

Limonların iki ucu kesilip, portakal kabuğu soyar gibi altı veya sekiz dilime kesilir. Limonun beyaz kabukları minik rulolar halinde sarılıp iğne ile ipe dizilir. (turunc reçelinde yapıldığı gibi) İpe dizili kabuklar her defasında (en az 2-3) suyu değiştirilerek bir gün bekletilir.

Bir gün sonra bir kez çok kısa süre kaynatılıp suyu dökülür. Tencereye alınan kabukların üzerine toz şeker ve limon suyu eklenir. Karıştırılarak bir gece buzdolabında bekletilir. Limon kabuklarına su, dilenirse tarçın çubukları ve karanfil eklenir. Reçel kıvamı alıncaya kadar kısık ateşte kaynatılır. Tarçın çubukları tencereden alınıp, reçel kavanozlara paylaştırılır. Kavanozların kapağı kapatılıp, ters çevrilir.

Preparation

Making teman rind jam is the same with making citrus jam. it is just shorter to sweeten teman rind. It's enough to rest teman rinds in water for one day. Rest the lemons in water for a while then wash them by brushing its rinds. Grate yellow lemon rinds with the thin side of grater (not too deep). Cut both edges of the lemons and stice them in six or eight pieces just tike peeling off an orange. Peet off white rinds of lemons as well and wrap them in small rolls. Then, align them on a thread by using a needle (as in making citrus jam)

Rest these white rinds which are aligned on thread in water for one day by changing its water constantly (at least 2-3 times). After one day, boil them fora short while and pour its water out. Add granulated sugar and teman juice on the rinds in the pot. Mix them and rest them in the refrigerator for one night. Add water, shel/ed cinnamons and cloves if you tike on teman rinds. Boil them ata tow heat until you get a jam thickness. Take shel/ed cinnamons out of the pot and share them in jars. Cover the lids of the jars tightly and turn them upside down.

Hoppak Fos İncir Reçeli

Hoppak Raw Fig Jam



Malzemeler

1 kilo ham incir.
1 kilo şeker
1 çay bardağı su
3-4 damla limon suyu

Ingredients

1 kg. raw fig
1 kg. sugar
1 tea glass of water
3-4 drips of lemon juice

Hazırlanışı

İncirler yıkanarak sap kısımları kesilir. Eğer incirler çok küçükse mutlaka alt kısımları bıçakla delinir veya küçücük oyulur. Büyük bir tencerede kaynayan suya incirleri atılıp üzerine düz bir kapak kapatılarak incirlerin suyun üzerinde kalması engellenir. Kaynamaya başladıktan sonra 5-10 dakika boyunca kaynatıp süzülür. İncirler tamamen soğuyunca suyu süzülür. Her bir incir tek tek sıkılarak suyu çıkarılır. Suyu içine çekmiş olur. Bu işlem üzerine ağırlık koyulup uzun süre suyunun süzülmesi beklenerek de yapılabilir. Diğer tarafta büyük bir tencereye şeker su ve limon kaynamaya bırakılır. 10 dakika kaynadıktan sonra suyu iyice süzölmüş incirler eklenir. Bu aşamada mutlaka reçelin başında olunmalıdır. Kevgirle sık sık incirlerin üzerine bastırılarak incirlerin emdiği şekeri salıp yeniden çekmesi sağlanmalıdır. Bu şekilde orta ateşte yaklaşık 1 saat kadar kaynatılır. Reçelin suyu iri köpükler çıkarmaya başladığında reçel kavanozlara dikkatlice doldurulur. Hemen kapağı kapatılarak ters çevrilirse vakumlanır, bu yöntemle daha uzun süre bozulmadan saklanabilir.

Preparation

Wash the figs and cut out their stems. If the figs are too small, pierce their bottom sides or carve slightly with a knife. Put them in boiling water in a big pot. Cover the lid in a way that you don't let the figs come out the surface. Boil them for 5-10 minutes and then sieve them.

When the figs get completely cool, sieve their water. Squeeze each of the figs one by one. Because they have probably absorbed plenty of water. You can either put some weight on the figs and let them release their juice for a long while. Put sugar, water and lemon in another big pot and let them boil. After they boil for 10 minutes, add sieved figs. Meanwhile, stand by the oven. Press the figs by using a slotted spoon at frequent intervals so that figs will be able to release the sugar they absorb and then absorb this sugar again.

Boil them at a medium heat for approximately one hour in this way. When the juice of the jam releases big bubbles, fill the jars with the jam carefully. If you want to rest them for a long time, cover their lids tightly and turn them upside down.

Kırma Tatlısı Kırma Sweet



Malzemeler

1 su bardağı pekmez
1,5 su bardağı su
1 su bardağından 2 parmak
eksik ince bulgur
50 gr tereyağı
Üzerine eklemek için;
Kavrulmuş susam ve ceviz içi

Ingredients

1 glass of molasses
1.5 glasses of water
Fine bulgur
2 fingers missing from
1 glass of water
50 g butter
Roasted sesame seeds and
walnuts for topping

Hazırlanışı

Su ve Pekmez bir kaba konulup kaynatılır, içine ince bulgur katılır, pişmeye yakın tereyağda konularak suyu çekilene kadar pişirilir. Suyu çektikten sonra hafif ıslatılmış tepsiye dökülür üzerine susam ve ceviz içi serpilir ve kare kare kesilir. Sonra soğumaya bırakılır sonrasında servis edilir.

Preparation

Water and Molasses are put in a bowl and boiled, fine bulgur is added into it, it is put in butter when it is almost cooked and cooked until the water is absorbed. After absorbing the water, it is poured onto a slightly wet tray, sesame seeds and walnuts are sprinkled on it, and it is cut into squares, then left to cool and then served.

Dolaz (Mısır Dolazı) Corn Dolaz



Hazırlanışı

Tencereye suyu koyup ilitilir, mısır unu yavaş yavaş suya dökülerek karıştırılır, su çok sıcak olursa un topaklaşır, sürekli karıştırarak topaklanmadan suyu çekene kadar ocakta pişirilir ve ocaktan indirilip tabaklara konulur. Servis tabağına konulan mısır lapası tabağın içine yayılır. Sonra tavada iki yemek kaşığı tereyağı sararana kadar eritilir ve üzerine pekmez dökülür ve kısa bir süre kaynatılır sonrasında servis tabağına yayılan Mısır lapası tahta kaşığın tersiyle çöktürülerek çukurlar açılır ve tereyağlı pekmez üzerine dökülerek servis edilir.

Malzemeler

1su bardağı Mısır unu
1 su bardağı pekmez
3,5 su bardağı su

Ingredients

1 glass of corn flour
1 glass of molasses
3.5 glasses of water

Preparation

We put the water in the pot and warm it, slowly pour the corn flour into the water and mix it. If the water is too hot, the flour will clump. Cook it on the stove, stirring constantly until it absorbs the water without clumping, then take it off the stove and put it on the plates. Corn porridge placed on a serving plate is spread inside the plate. Then, two tablespoons of butter are melted in the pan until it turns yellow, molasses is poured on it and boiled for a short time. Then, the corn porridge spread on the serving plate is collapsed with the back of a wooden spoon, making holes, and served by pouring it over the buttered molasses.

Ev Baklavası Homemade Baklava



Malzemeler

2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı yoğurt
½ limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
3,5 su bardağı un
400 gram dövülmüş ceviz içi
250 gram tereyağ
Şerbet için;
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Ingredients

2 eggs
1 tea glass of milk
1 teacup of oil
3 tablespoons of yoghurt
juice of ½ lemon
1 teaspoon of baking soda
3.5 cups of flour
400 grams of crushed walnuts
250 grams of butter
Syrup:
4 cups granulated sugar
3 glasses of water
Juice of half a lemon

266

Hazırlanışı

Tencereye şeker ve suyu konularak ocağa yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca limon suyu ilave edilir. 5-10 dakika daha kaynatılıp ocaktan indirilir.

Yumurtalar hamur yapılacak kaba kırılır. Süt, tereyağı ve yoğurt ilave edilir. Bir kaseye sıkılan yarım limon suyunun içine karbonat eklenir ve iyice karıştırılıp köpürtülür. Diğer malzemeler eklenir ve karıştırılır. Yeteri kadar un eklenerek hamur kıvama (kulak memesi) gelene kadar karıştırılır ve oluşan hamuru önce 4 parçaya bölünür. sonrada her bir parça 10 parça olmak üzere 40 adet hamur bezesine bölünür. Hazırlanan 40 adet hamur bezesini 10-15 dakika dinlendirip nişastayla tepsi büyüklüğünde açılır ve her 10 adeti bir kat olacak şekilde hazırladıktan sonra yağlanmış tepsiye 2 katı yerleştirildikten sonra arasına tercihe göre kırılmış ceviz içi koyarak diğer 2 katıda üzerine konulur. Fırına koymadan önce dilimlere ayırmak için tepsi içerisinde simetrik olarak kesilir. Küçük bir tavada eritilen tereyağı tepsinin üzerine eşit bir şekilde dökülür ve sonrasında 180 derece ısınmış fırında 35 dakika pişirilir. Piştikten sonra, hazırlanan şerbet baklavanın üzerine dökülerek servis edilir.

Preparation

Let's put the sugar and water into the pot, place it on the stove, when it starts to boil, add the lemon juice, let it boil for another 5-10 minutes, and remove the sherbet from the stove. We take the bowl to make the dough from the eggs, add our milk, oil and yoghurt, then add baking soda to the juice of half a lemon squeezed into a bowl and mix well and froth. Then we add it to the other ingredients and mix it, then we add enough flour and mix it until it reaches a dough consistency (earlobe), and we divide the resulting dough into 4 pieces, and then into 40 dough pieces, 10 pieces for each piece. Then, we rest the 40 pieces of dough we have prepared for 10-15 minutes and roll them out with starch to the size of a tray. After preparing each 10 pieces as a single layer, we place 2 layers on the oiled tray, optionally placing crushed walnuts in between, and then put the other 2 layers on top and cut them into slices before putting them in the oven. We cut it symmetrically in the tray. We pour the butter we melted in a small pan evenly onto our tray and then bake it in the oven preheated to 180 degrees for 35 minutes. Afterwards, we finish the process by pouring the sherbet we prepared over the baklava.

Kadayıf Tatlısı Kadayıf



267

Malzemeler

500 gram Çiğ Tel Kadayıf
 250 gram Tereyağ
 300 gram Ceviz içi
 Şerbet;
 6 su bardağı Şeker
 5 su bardağı su
 Yarım limon Suyu

Ingredients

Ingredients;
 500 grams of raw kadayıf,
 250 grams of butter
 300 grams of walnuts
 Syrup;
 6 cups of sugar
 5 glasses of water
 juice of half lemon

Hazırlanışı

Tel Kadayıf yapılacak tepsiye çiğ kadayıfı didilerek küçük parçalara bölünür ve yayılır. İçine tereyağı konularak ocağı yakıp yağı eritirken bir taraftan el ile kadayıf ve tereyağı iyice karıştırılır. Kadayıf tepside alınıp eşit iki parçaya bölünür. Tepsinin içi iyice tereyağı ile yağlandıktan sonra ikiye ayrılan kadayıfın bir parçası tepsiye yayılarak iyice bastırılır. Böylece kadayıflar birbirine iyice girer. Sonra iri kırılmış ceviz içini yine tepsiye yayılan kadayıfın üzerine eşit olarak eklenir. Diğer kadayıf ceviz içinin üzerinden eşit yerleştirerek sıkıca el içi ile bastırılır. 180 derece ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişmeye sürülür. Pişme işlemi bittikten sonra hazırlanan şerbet tatlının üzerine eşit şekilde ilave edilir ve 1 ile 1,5 saat arası dinlendirildikten sonra servis edilir.

Preparation

We shred the raw kadayıf on the tray where we will make the kadayıf, put the butter in it, turn on the stove and melt the butter, mix the kadayıf and butter thoroughly with our hands, then take the kadayıf from the tray and divide it into two equal parts. After thoroughly greasing the inside of the tray with butter, we spread a piece of the kadayıf, which we divided into two, on the tray and press it well so that the kadayıf fits together well, then we add the coarsely crushed walnut inside equally on the kadayıf we spread on the tray. Now we place the other kadayıf evenly over the walnut inside and press it firmly with the heel of our hands. We bake it in our oven preheated to 180 degrees for 30-35 minutes. After the cooking process is completed, we add the syrup we prepared evenly over our dessert and serve it after letting it rest for 1 to 1.5 hours.



268

Karasis Kalesi Kozan

Kozan ilçesinin 12 kilometre kuzeyindeki Karasis Kalesi'nin, M.Ö. 3. Yüzyıl'da, Seleukoslar döneminde inşa edildiği tahmin edilmektedir.

Öncelikle savunma amaçlı inşa edilmiş, kapladığı kilometrekarelik alanda kayaların içine oyulmuş evler değerlendirildiğinde, aynı zamanda bir yerleşim yeri olduğu düşünülmektedir.

Karasis Castle Kozan

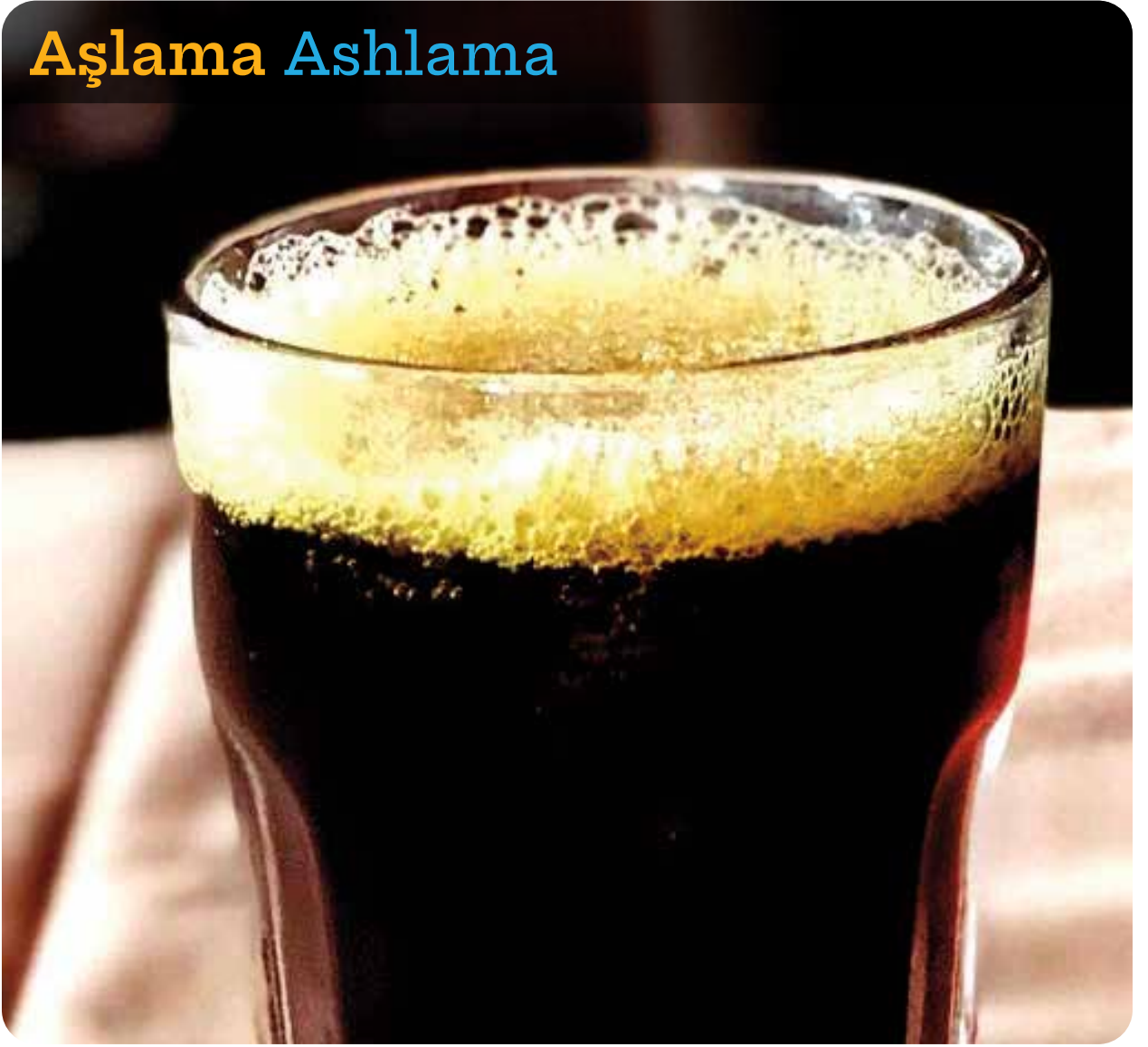
Karasis Castle, 12 kilometers north of Kozan district, BC. It is estimated that it was built in the 3rd century, during the Seleucid period.

It was built primarily for defense purposes, and considering the houses carved into the rocks in the square kilometer area it covers, it is thought to be a settlement at the same time.



İçecekler Drinks

Aşlama Ashlama



2'70

Malzemeler

1 bardak meyan kökü lifi
2 l su

Ingredients

*A cup of licorice fiber
2 l water*

Hazırlanışı

Meyan kökleri suda yıkanır. Rengini ve tadını vermesi için temiz bir beze sarılır ve 2 litre suyun içinde yaklaşık 4 saat bekletilir. Elde edilen şerbetin içinde ince bir tortu oluşacaktır, bu nedenle tül-bent (ince dokulu bez) yardımıyla süzülür ve sunulacağı sürahiye aktarılır. Servis yapılırken yüksekten dökülür ve köpürtülür. Soğuk servis edilir. İsteğe bağlı olarak, çubuk tarçın veya nane yaprakları eklenebilir.

Preparation

Licorice roots are washed in water. To give its color and taste, it is wrapped in a clean cloth and left in 2 liters of water for about 4 hours. A fine sediment will form in the syrup obtained, so it is filtered with the help of cheesecloth (fine textured cloth) and transferred to the jug where it will be served. It is poured from high and foamed while serving. It is served cold. Optionally, cinnamon sticks or mint leaves can be added.

Misis Ayranı Ayrarı



Malzemeler

2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı pastörize süt
1,5 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı tuz

Ingredients

2 cups yogurt
1 cup pasteurized milk
1,5 cups water
1/2 teaspoon salt

Hazırlanışı

Derin bir kaptta yoğurt ve tuz iyice çırpılır. Süt ve su eklenir. Kıvama gelinceye kadar çırpılmaya devam edilir.

Preparation

In a deep bowl, whisk the yoghurt and salt well. Add milk and water. It is continued to be whipped until it reaches the consistency.

Adana 27 km uzaklıkta olan Misis (Mopsuestia) Ceyhan Nehri kenarında, tarihi İpek Yolu üzerinde kurulmuş bir antik şehirdir. M.Ö 1200 tarihinde Romalılar tarafından yapılmış olan Misis Köprüsü kentin önemli bir kültürel değeridir. Lokman hekim efsanesine göre; Ceyhan Nehri kıyısında uyurken rüyasında ölümsüzlük otunu ve reçetesini gören Lokman Hekim, kağıda not aldığı ölümsüzlük iksirini, Misis Köprüsü'nden geçerken Ceyhan Nehri'ne düşürür ve bir daha bulunamaz.

Misis (Mopsuestia), 27 km away from Adana, is an ancient city built on the historical Silk Road, by the Ceyhan River. is the city. Misis Bridge, built by the Romans in 1200 BC, is an important cultural value of the city. According to the legend of Loqman physician; While sleeping on the banks of the Ceyhan River, he dreamed of the herb of immortality and its prescription. Lokman Hekim drops the elixir of immortality, which he wrote down on paper, into the Ceyhan River while passing through the Misis Bridge, and never returns again. cannot be found.

Şalgam Shalgam



272

Malzemeler

1/2 kg kara havuç
1 şalgam turpu
1 çay bardağı ince bulgur
3 yemek kaşığı kaya tuzu

Ingredients

1/2 kg black carrots
1 turnip radish
1 cup fine bulgur
3 tablespoons rock salt

Hazırlanışı

Havuçlar iyice yıkanır, kabukları soyulmadan boylamasına ikiye kesilir. Turpun kabuğu soyulur. Halka halka kesilir. Bulgur temiz bir beze konulur ve bohça gibi bağlanır. Kavanozun en altına bulgur, üzerine havuçlar dizilir. Ardından turplar eklenir ve kaya tuzu ilave edilir. Kavanoz ağzına kadar su ile doldurulur. Şalgamın yapıldığı ortam oda sıcaklığında olmalı ve 20 gün kadar kavanozda bekletilmelidir. 20 günden sonra havuçlar ve turp şalgam suyundan ayrılır ve tüketilmeye hazır hale gelir.

Preparation

Carrots are thoroughly washed. Without peeling, each carrot is cut in half lengthwise. The radish is peeled off. The ring is cut. Bulgur is put on a clean cloth and tied like a bundle. Bulgur is placed at the bottom of the jar and carrots are placed on it. Then radishes are added and rock salt is poured. It is filled with water until its mouth is full. The environment where the turnip is made should be at room temperature and should be kept in the jar for 20 days. After 20 days, the carrots and radish are separated from the turnip juice and are ready to be consumed.

Eşli Şurup (Şerbet) Paired Syrup



273

Malzemeler

1 su bardağı geven balı veya
çiçek balı
½ su bardağı nar ekşisi
2,5 su bardağı su

Ingredients

1 glass of astragalus honey
or flower honey
½ cup pomegranate syrup
2.5 cups water

Hazırlanışı

Malzemeler iyice karıştırılır ve sürahiye konarak servis edilir.

Preparation

The ingredients are mixed well and served in a jug.



274

Saimbeyli Manastırı Saimbeyli

Tarihte önemli bir dini merkez olduğu bilinen yapının, MS 1004 yılında inşa edildiği tahmin edilmektedir.

Kilise, okul, yetimhane olarak kullanılan bina tamamen tahrip olmuş durumdadır.

Saimbeyli Monastery Saimbeyli

The building, known to be an important religious center in history, is estimated to have been built in 1004 AD.

The building used as a church, school and orphanage is completely destroyed.



Yöresel Ürünler Local Products

İrişkin (Et Sucuğu)

Irishkin (Meet Bologna Sausage)



Malzemeler

5 kilo yağlı dana kıyması.
150 gram kırmızı (tatlı veya acı) biber.
150 gram kimyon
50 gram karabiber
10 gram yenibahar
Az sumak
150 gram tuz
3 baş sarımsak
Temizlenmiş kalın bağırsak

Ingredients

5 kg. fatty calf ground meat.
150 gr. paprika pepper (hot or sweet)
150 gr. cumin
50 gr. black pepper
10 gr. pimenta,
a pinch of sumac
150 gr. salt
3 heads of garlic
Cleanly washed large intestines

276

Hazırlanışı

İnce kıyılmış yağlı kıyma kap içerisine konular, içerisine 150 gram tercihe göre baharat, 150 gram ince ayıklanıp makinede çekilmiş toz kimyon, 50 gram toz karabiber, 10 gram ince dövülmüş yenibahar, 150 gram ince tuz, 3 büyük baş soyulmuş, dövülmüş sarımsak karıştırıp iyice yoğrulur. Yoğrulan bu karışım tekrar makineden geçirilir. Üzeri ıslak bir bezle örtülerek serin bir yerde 12 saat kadar bekletilir. Genelde kışın sucuk yapıldığından daha iyi kıvama gelir. Bekletilen malzeme tekrar yoğrulur. Yıkanmış ve temizlenmiş kurutulmuş bağırsaklara hazırlanan malzeme doldurulur. Sucukların yapımında doldurulan bağırsaklarda boşluk kalmışsa, boş olan yerler iğne ile delinir. Sıkıştırmak, et makinesinden kıyma vermek suretiyle de yapılarak boşluklar giderilir. Serin bir yere asılarak kurutulmaya bırakılır. Sucuklar şekil ve acı miktarına göre şöyle sınıflandırılır. En çok tercih edilen ve lezzetli olanı kangal sucuktur. Dana etinden yapılan bu sucuklar orta ateşte ısıtılarak tüketilir. Bir başka tip ise parmak sucuktur. Yine aynı malzeme ile yapılır. Ancak acı biber miktarı fazla olabilir.

Preparation

Put fatty ground meat, which is thinly chopped, in a pot. Add 150 gr. spice (optional), 150 gr. powder cumin which is thinly cleaned and grinded in the machine, 50 gr. powder black pepper, 10 gr. thinly pounded pimento, 150 gr. thin salt, 3 big heads of peeled of! and pounded garlic. Mix them thoroughly and knead them. Grind this kneaded mixture in the machine again. Cover it with a wet cloth and rest it in a cool place for approximately 12 hours. Winter season is generally preferred for making bologna sausage in order to make sure its thickness. Knead the rested mixture again. Wash, clean and dry intestines. Fill them with the mixture. If there are spaces in the intestines, pierce these spaces with a needle. Eliminate these spaces by squeezing or grinding in meat machine. Hang them on a cool place and [et them dry. Bologna sausages are classified in terms of their shapes and quantity of hot taste as the following: Kangal bologna sausage which is mostly preferred and the most delicious one, is made from calf's meat and consumed by frying at a moderate heat. Other type of bologna sausage is finger sausage which is made from the same ingredients but it may have much more hot pepper.

Soslu Süs Biberi Turşusu Pickled Ornamental Peppers with Sauce



277

Malzemeler

300 gr. kadar sarı uzun süs biberi
2- 2,5 kg. kadar domates
7-8 iri diş sarımsak
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salamuralık kaya tuzu
1 kg ölçülü 2 adet cam kavanoz

Ingredients

300 gr. yellow ornamented pepper
2-2,5 kg. tomatoes
7-8 cloves of big size garlic
1 tea glass of grape vinegar
1 tea glass of olive oil
2 tablespoon of rock salt for pickling
2 glass jars in the capacity of 1 kg. each

Hazırlanışı

Biberler yıkanır saplarını çıkarılır. Bıçakla biberlerin uçlarını küçük yarılr(biberler kavanozun üçte birini kaplamalı, daha fazla olursa sosun lezzeti azalır). Domateslerin kabukları soyulmadan robottan geçirilir. Parçalanmış domatesler tencerede kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan sonra 6-7 dakika kadar kaynatın. Çok küçük doğranmış sarımsaklar, doğranmış biberler, zeytinyağ, sirke ve tuz eklenerek karıştırılır. Karışım 2 kavanoza paylaştırılır. Kapakları sıkıca kapatılarak pamuklu bir bez üzerine ters çevrilir. Üzeri kalın bir örtüyle örtülüp soğuması beklenir. Soğuyunca güneş görmeyen tercihen karanlık bir yere düz olarak yerleştirilir. Turşu açıldıktan sonra serin bir yerde yada buzdolabında saklanır.

Preparation

Wash the peppers and take their stems out. Chop the ends of peppers slightly with a knife (peppers should cover one third of the jar, otherwise sauce loses its taste). Crush tomatoes in a food processor without peeling them off. Put these crushed tomatoes in a pot and let them boil. After they start boiling, keep on boiling them for 6-7 minutes more. Add thinly chopped garlcs, chopped peppers, olive oil, vinegar and salt. Mix them all. Divide this mixture in 2 jars equally. Cover the lids of the jars tightly and turn the jars upside down on a cotton cloth (Be careful that the lids should be new). Cover them with a thick cloth and let them cool. When they are cooled, put the jars in normal position preferably in a dark place. When you uncover the lids, keep them in a cool place or in the refrigerator.

Nar Ekşisi Pomegranate Syrup

Malzemeler

5 kg ekşi nar
1 tatlı kaşığı tuz
Not; Kaynama süresi ve yoğunluğuna bağlı yaklaşık 300-500 ml nar ekşisi çıkar.

Ingredients

5 kg sour pomegranate
1 teaspoon salt
Note; Depending on the boiling time and intensity, approximately 300-500 ml of pomegranate syrup is obtained.



278

Hazırlanışı

Bütün narlar bıçak yardımıyla bölünür. Ardından kesilen kısım avuç içinde kalacak şekilde tahta kaşık yardımıyla kabuğuna vurularak nar taneleri kabuklarından ayrılır. Tadının değişmemesi için nar taneleri zarlardan iyi temizlenmelidir. Bu beyaz kısımlar acı tadı verir.

Temizlenen nar taneleri sıkılmaya hazır. Ezilerek veya robot yardımıyla suyu çıkarılıp süzülür. Süzülen nar suyu genişçe bir tencereye alınır. Nar suyu asitli olduğu için kaynatırken demir ve alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Tadının bozulmaması için çelik tencere kullanılmalıdır. En az 3-4 saat kaynatılır. Kaynarken üzerindeki köpüklerin alması ihmal edilmemelidir. Tahta kaşıkla karıştırılmalıdır.

Yoğun, akışkan bir kıvam aldığına nar ekşiniz olmuş demektir. Altını kapatmaya 5 dk. kala tuz atılır. Nar ekşisine tuz atılmasının sebebi mayalanmasını engellemektir. Tuz atılmazsa mayalanma devam eder ve şarap olmaya başlar. Altı kapatıldıktan sonra soğuyana kadar dinlendirilir.

Dinlendikten sonra cam şişe veya kavanozlara doldurularak buzdolabında saklanır.

Preparation

All pomegranates are divided with the help of a knife. Then, the pomegranate seeds are separated from their shells by hitting the peel with the help of a wooden spoon, keeping the cut part in the palm. Pomegranate seeds should be cleaned well from the membranes so that the taste does not change. These white parts give the bitter taste. The cleaned pomegranate seeds are ready to be squeezed. The water is extracted by crushing or using a robot and filtered. Pour the strained pomegranate juice into a large pot. Since pomegranate juice is acidic, iron and aluminum containers should not be used when boiling. A steel pot should be used to avoid spoiling the taste. It is boiled for at least 3-4 hours. It should not be neglected to remove the foam while boiling. It should be mixed with a wooden spoon. When it reaches a dense, fluid consistency, you have pomegranate syrup. 5 minutes to cover the bottom. Salt is added beforehand. The reason for adding salt to pomegranate syrup is to prevent it from fermenting. If salt is not added, fermentation continues and wine begins to turn. After it is covered, it is left to rest until it cools down. After resting, it is filled into glass bottles or jars and stored in the refrigerator.

Hurma Kurusu Dried Dates



279

Malzemeler

Cennet hurması (Sert Haldeyken Toplanır)

Ingredients

Paradise Palm (Collected While Hard)

Hazırlanışı

Ekim ayı ortasından itibaren bahçeden Hurmanın çöpü koparılmadan toplamaya dikkat edilir. Kabukları soyulan hurmalar zararlı böceklere karşı korumak için kekikli suya batırılarak çöpünden ipe bağlanıp evlerin üst katında 20-25 günde kurutulur. Sıcak havalarda hurmaların kurutulması için odasında vantilatörler çalıştırılır. Havanın yağışlı geçmesi durumunda kuruma süresi 40 günü bulur. Sonrasında kuruduğu görülen kuru hurmalar özenle paketlenerek tüketime hazır hale gelir.

Preparation

Starting from mid-October, care should be taken to collect the palm debris from the garden without tearing it off. In order to protect against harmful insects, the peeled dates are dipped in thyme water and tied to ropes and dried in 20-25 days on the upper floors of the houses. In hot weather, fans are turned on in the drying room of the palms. In case of rainy weather, the drying time is up to 40 days. Afterwards, the dried palms are carefully packaged and offered for sale.



280

Kara Kilise Feke

Eski Feke olarak adlandırılan Sülemişli Mahallesi'nde bulunan Karakilise'nin, malzeme ve teknik özellikleri, mimari yapısı değerlendirildiğinde, Erken Bizans döneminde 5. ve 6. yüzyıllarda inşa edilmiş olduğu tahmin edilmektedir.

Bölgenin Ermeni hakimiyetine geçtiği 11. ve 12. yüzyıllarda adı Kastalawn Manastırını olarak değiştirilmiştir.

Black Church Feke

Considering the material, technical features and architectural structure of the Karakilise, located in the Sulemisli District called Old Feke, it is estimated that it was built in the 5th and 6th centuries during the Early Byzantine period.

Its name was changed to Kastalawn Monastery in the 11th and 12th centuries, when the region came under Armenian rule.



Saha Çalışmaları

Field Studies































































Filamingolar Karataş

Karataş ilçesi sınırları içinde bulunan Akyatan Lagünü, göçmen kuşların Türkiye'deki en önemli konaklama yerleri arasında bulunmaktadır.

Akyatan sahip olduğu doğal güzelliklerle pek çok doğa severi kendisine çekmektedir.

Flamingos Karataş

Akyatan Lagoon, located within the borders of Karataş district, is among the most important accommodation places for migratory birds in Turkey. Akyatan attracts many nature lovers with its natural beauties.

Kaynakçalar

Bibliographies

KAYNAKLAR

- [1] Şavkay, T., (2000). Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları. Tatlı Kitabı, 292s.
- [2] Uhri, A., (2003). Ateşin Kültür Tarihi. Dost Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- [3] Wollstonecroft, M. M., Ellis, P. R., Hillman, G. C., & Fuller, D. Q. (2008). Advances in plant food processing in the Near Eastern Epipalaeolithic and implications for improved edibility and nutrient bioaccessibility: an experimental assessment of *Bolboschoenus maritimus* (L.) Palla (sea club-rush). *Vegetation History and Archaeobotany*, 17 (1).
- [4] Wrangham, R., (2009). *Catching Fire: How Cooking Made us Human*, Basic Books, Londra.
- [5] Işın, P.,M., (2020). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. YKY Yayınları.
- [6] Sevin, V., (2003). *Anadolu Arkeolojisi*. Der Yayınları, İstanbul.
- [7] Çıkla F., (1998). *Adana Yemekleri*. İnkılap Yayınları, Adana.
- [8] Kültür Portalı, (2023). Adana. URL:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adana/gezilecekyer/adana>. Erişim tarihi: 12.10.2022
- [9] Anonim, (2023). *Şehir Rehberi*. Seyhan Belediyesi Raporları, 45s. Erişim tarihi: 12.10.2022
- [10] Tarifleriyle Adana Lezzetleri, Berrin HIZ Nevzat HIZ Şerife KARAKUŞ

KAYNAKLAR

- [1] Şavkay, T., (2000). *Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları*. Tatlı Kitabı, 292 s.
- [2] Uhri, A., (2003). *Ateşin Kültür Tarihi*. Dost Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- [3] Wollstonecroft, M. M., Ellis, P. R., Hillman, G. C., & Fuller, D. Q. (2008). *Advances in plant food processing in the Near Eastern Epipalaeolithic and implications for improved edibility and nutrient bioaccessibility: an experimental assessment of Bolboschoenus maritimus (L.) Palla (sea club-rush)*. *Vegetation History and Archaeobotany*, 17 (1).
- [4] Wrangham, R., (2009). *Catching Fire: How Cooking Made us Human*, Basic Books, Londra.
- [5] Işın, P.,M., (2020). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. YKY Yayınları.
- [6] Sevin, V., (2003). *Anadolu Arkeolojisi*. Der Yayınları, İstanbul.
- [7] Çıkla F., (1998). *Adana Yemekleri*. İnkılap Yayınları, Adana.
- [8] Kültür Portalı, (2023). Adana. URL:<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adana/gezilecekyer/adana>. Erişim tarihi: 12.10.2022
- [9] Anonim, (2023). *Şehir Rehberi*. Seyhan Belediyesi Raporları, 45s. Erişim tarihi: 12.10.2022
- [10] *Tarifleriyle Adana Lezzetleri*, Berrin HIZ Nevzat HIZ Şerife KARAKUŞ

