



DENİZLİ YÖRESEL YEMEK TARİFLERİMİZ



İçindekiler

Yöresel Yemekler ve Tarifleri	5
KEŞKEK – <i>Sevim BERÇİN</i>	5
ARABAŞI	6
MISIR GÖMBESİ	7
.....	7
LEYEN BÖREĞİ - <i>Nilgün KESER</i>	8
.....	8
BAZLAMA – <i>Rabia KABAYUKA</i>	9
.....	9
ISPANAK ÇÖREĞİ – <i>Mecime YAĞDI</i>	10
.....	10
KIYMALI SU BÖREĞİ - <i>Behice ÇEVİK</i>	11
.....	11
BÖRÜLCE BÖREĞİ – <i>Fatma YAĞCIOĞLU</i>	12
.....	12
CIZLAMA – <i>Fatma DALBAY</i>	13
.....	13
KİİDE – <i>Gül ÖZTÜRK</i>	14
.....	14
KATMER – <i>Huriye BIYIK</i>	15
TAVUKLU BÖREK – <i>Nimet AVSİNDİRİN</i>	16
BAHAR GEVREĞİ – <i>Gülçin BARUT</i>	17
SÜLLER PİDESİ – <i>Veysel DEMİRCİ</i>	18
.....	18
ZEYTİNYAĞLI PATLICAN GÖMME – <i>Osman YAĞCIOĞLU</i>	19
.....	19
ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI – <i>Nazire ERTUĞRUL</i>	20
.....	20
ZEYTİNYAĞLI PARMAK YAPRAK SARMASI - <i>Hatice KURU</i>	21
.....	21
KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI – <i>Keziban ÖNER</i>	22
.....	22
PATLICAN KEBABİ – <i>Neriman AKYÜZ</i>	23

.....	23
PATLICAN SOĞAN – <i>Yusuf SAĞ</i>	24
.....	24
PATLICANLI KAPAMA – <i>Ayşe KANSIZ</i>	25
.....	25
KARNABA HARLI TAVUKGÖĞSÜ – <i>Hatice AVCAR</i>	26
.....	26
GÖVEÇ – <i>Hatice TUNÇER</i>	27
.....	27
İÇLİ KÖFTE – <i>Şengül BAKAN</i>	28
.....	28
KIYMALI BULGURLU YAPRAK SARMASI	29
.....	29
GÖVEÇTE DEBİTAŞI – <i>Zehra YAĞCIOĞLU</i>	30
.....	30
BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI – <i>Ayşe ŞEN</i>	31
.....	31
YOĞURLAMA – <i>Hüseyin TÜRKSEVER</i>	32
.....	32
NOHUT YEMEĞİ – <i>Ramazan YAĞAÇ</i>	33
.....	33
PANCAR KAVURMASI – <i>Gülseren PÜTÜN</i>	34
.....	34
SUCUKLU UN KARIŞTIRMASI – <i>Zübeyde AKYÜZ</i>	35
.....	35
MAACIR TARHANASI – <i>Münevver ALTINTAŞ</i>	36
.....	36
SÜTLÜ ÇORBA – <i>Nevriye TURGUT</i>	37
.....	37
TAVUK GÖVEÇ – <i>Metin MEMECİ</i>	38
.....	38
MENEVİŞ YOĞURLAMASI – <i>Leyla KUYLUK</i>	39
.....	39
LAHANA SARMASI – <i>Derya GÜVEN</i>	40
.....	40

TOPALAK – Ümmü YILMAZ	41
.....	41
KABAK AŞI – Özgül ARSLAN	42
.....	42
KAÇAMAK	43
.....	43
SİRON – Duygu KARAKURT	44
.....	44

NOT: Bu kitaptaki bilgiler <https://denizli.ktb.gov.tr/TR-250591/yoresel-yemekler-ve-tarifleri.html> sitesinden alınmıştır.

KÜLTÜR DURAĞINDA DENİZLİ

Yemeklerimiz teması kapsamında

TOSUNLAR İLK/ORTAOKULU olarak

e-dergi formatına dönüştürülmüştür.

Yöresel Yemekler ve Tarifleri

KEŞKEK– SevimBERÇİN

MALZEMELER:

- 1 kg. aşurelik buğday
- ½ paket margarin
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1.250 gr. Parça et
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı tuz
- 4 litre su
- Baharat
- Salça

HAZIRLANIŞI:

1kg. Buğday ayıklanıp, yıkanır. İçine bir bardak nohut katılır ve ılık su ile ıslatılır. 4 saat bekletilir. Daha sonra toprak çömleğin içine boşaltılır. Üzerine tuz, bir çorba kaşığı margarin, yarım bardak sıvı yağ ve parça et ilave edilir. Çömleğin ağzına 2 parmak kalana kadar su doldurulur. Akşamdan fırına verilir. Sabah fırından alınıp, tahta kaşık ile karıştırılır. Üzerine yağ kızdırılır, salça ve baharat ilave edilip sos hazırlanır.

SERVİS: Sıcak olarak kiremit tabaklarda sunulur.



ARABAŞI – Mukaddes KARATEKE

MALZEMELER:

Un

1 tavőanın eti

1 ay kaşığı tuz

1 ay bardağı yağ

5-6 bardak su

4-5 adet kuru biber

HAZIRLANIŞI:

Tavőan eti haşlanır. Parçalara ayrılır. Eti ile çorba yapılır. Su, un ve tuz karıştırılarak hamur yapılır. Hamuru ve çorba ayrı ayrı yenir. Tepsiye hamur dökülerek, ortasına bir kase çorba konulur. zerine biber ve tuz eklenerek servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MISIR GÖMBESİ Zehra ERZİ

MALZEMELER:

Hamurulçin:

1 kg.mısırunu

1 bardak süt

1 kaşık şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı maya

1 bardak su

İçin:

Kıyma

Karabiber

Yeşilbiber

Tuz

Soğan

HAZIRLANIŞI:

Hamur malzemeleri karıştırılarak hamur elde edilir. Hamur bir süre dinlendirildikten sonra ikiye bölünür. Yağlanmış bir tepsiye hamurun bir parçası ince bir şekilde açılıp yerleştirilir. Hazırlanmış olduğumuz iç malzeme soğuk olarak tepsinin içine dökülür.

Sonra diğer hamur ince bir şekilde malzemenin üzerine kapatılır. Yağlanıp 180 derece fırında pişirilir. Ayran, turşu veya tarhana çorbası servis yapılır.

SERVİS: Dilimlenip sıcak olarak servis yapılır.



LEYEN BÖRĞİ - Nilgün KESER

M ALZEMELER:

Hamuru için:

5 su bardağı mısır unu

1 paket hamur mayası

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1,5 kg. kuzu kıyma

3 adet büyük boy kuru soğan

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pul biber

1,5 tatlı kaşığı tuz

İç yağı

HAZIRLANIŞI:

Mısır unu ve maya iyice karıştırılır. Ilık su ile yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Diğer taraftan kıyma ve soğan iyice kavrulur. Tuz, karabiber, pul biber, kimyon eklenir, karıştırılır ve iyice kavurduktan sonra kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Bu arada hamur tepsi büyüklüğünde açılıp, tepsiye iç sağı sürülüp üzerine açılan hamur serilir. Hazırlanan içten hamurun üzerine dökülür. Üzerine bir kat daha hamur serilir ve içine harçtan koyulur ve hamur ile kapatılır. Üzerine tekrar iç yağ dökülür. Önceden ısıtılmış 80 derecelik fırında pişirilir. Ayran veya turşu ile servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



BAZLAMA – Rabia KABAYUKA

MALZEMELER:

1 kg. un

Su

1 paket yaş maya (50 gr.)

Tuz

1 tane yumurta

HAZIRLANIŞI:

Unun ortası açılır. Maya kabartılır ve unun içine dökülür. İçine tuz ve yumurta ilave edilir ve kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğrulur. Mayalanması için bir süre bekletilir. Mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar alınıp, elle şekillendirilerek sacda pişirilir. Tereyağı ve peynirle servis yapılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



ISPANAK ÇÖREĞİ – Mecime YAĞDI

MALZEMELER:

- 1 kg. un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kg. ıspanak
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- ½ kg. çökelek

HAZIRLANIŞI:

Un ve tuz karıştırılır ve su katılarak hamur hazırlanır. Ispanak yıkanır ve doğranır. Üzerine soğan rendelenir. Çökelek, zeytinyağı, toz biber ve tuz eklenerek karıştırılır. Hamurdan yufka açılır ve içine hazırlanan içten koyup kapatarak sacda pişirilir. Pişirirken iki tarafı yağlanır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KIYMALI SU BÖREĞİ - Behice ÇEVİK

MALZEMELER :

Hamur için;

500gr un

6 tane yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay bardağı su

İçi için;

500 gr kıyma

2 tane soğan

1 demet maydanoz

1 yemek kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvıyağ

HAZIRLANIŞI :

Hamurun Hazırlanışı:

Yumurtalar bir kaba kırılır tuz ve su ilave edilerek çırpılır. Alabildiği kadar un koyularak kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamur 12 eşit parçaya bölünerek yufka şeklinde açılır.

İçinin Hazırlanışı:

Bir tavaya yağ koyulur soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıymada ilave edilerek iyice pişirilir. Daha sonra baharatlar, tuz ve maydanoz ilave edilerek iyice karıştırılır ve ocaktan alınır.

Böreğin Hazırlanışı :

Yufkalar kaynayan suyun içinde haşlanır. Haşlanan yufkalar soğuk suya alınır. Ve bir bezle suyu kurulanır. Kurulanan yufkalar yağlanmış bir tepsiye her yufkanın arası yağlanarak serilir ve altı yufkadan sonra hazırlanan kıymalı harç koyulur. Daha sonra diğer altı yufkada araları yağlanarak üst üste koyulur. En üstüne yağ ve yumurta sürülerek fırına verilir. 150 derece ısıtılmış fırında pişirilir.

SERVİS : Su böreği sıcak olarak servise sunulur.



BÖRÜLCE BÖRĞİ – Fatma YAĞCIOĞLU

MALZEMELER:

3 adet kuru yufka 1 çay bardağı yağ Yarım kilo börülce 1 çay kaşığı tuz 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI: 1çay bardağı yağ ile ufalanmış kuru yufkalar 15 dakika karıştırılarak kızartılır. Börülceler haşlanır. Haşlanan börülceler kızartılmış yufkaların içine ilave edilip, 5 dakika daha karıştırılır. Birer çay kaşığı tuz ve karabiber ilave edilir. **SERVİS:** Sıcak olarak turşu ile servis yapılır.



CIZLAMA – Fatma DALBAY

MALZEMELER:

2 kg. un

2 tane patates

2 su bardağı sıcak ortamda bırakılmış süt

1 su bardağı süt kaymağı

1 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI:

Un, su ile hamur haline getirilir. Patatesler haşlanır, rendelenir, hamur ile karıştırılır ve mayalanmaya bırakılır. 30 dakika dinlendirilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, önceden yağlanmış tepsiye döşenerek üzerine hafifçe bastırılır. Hamurlar tepside de 15 dakika dinlendirilir. Daha sonra sıcak ortamda bırakılmış ve yapısı değişmiş süt ürünü içine kaymak katılarak, tepsideki hamurun üstüne sürülür. Üzerine tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir. Pekmeze batırılarak yenilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KiiDE – Gii ÖZTÜRK

M ALZEMELER:

4 su bardağı un 1 çay

kaşığı tuz 2 su

bardağı çökelek 500

gr. Süt kaymağı 1 su

bardağı yoğurt

Yarım ay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI:

Un, su ve tuz ile kulak memesi kıvamına gelene dek karıştırılır. 4 parçaya ayrılır. Her bir parça yuvarlak hale getirilip, tepsi büyüklüğünde oklava ile açılır. Yağlanan tepsiye açılan hamurlardan biri serilir. Üzerine ökelek elilir ve aralarına kaymak sürülür. Sonra diğer hamurlarla aynı işlem tekrarlanır. Tüm hamurlar bitince büyük baklava dilimi Şeklinde kesilir. Kalan kaymak, yoğurt ve bir yemek kaşığı sıvı yağ ile karıştırılır ve en üstteki hamurun üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak komposto ya da pekmez ile servis yapılır.



KATMER – Huriye BIYIK

M ALZEMELER:

Un Peynir Soğan Yağ Susam

HAZIRLANIŞI: Un yapacağımız katmer sayısına göre yoğrulur. İsteğe göre peynirli ya da susamlı iç hazırlanır. Açılan bezelere hazırlanan iç göz kararı konulur. Daha sonra kızdırılan sacda yağlanarak pişirilir. **SERVİS:** Sıcak olarak çay veya ayran ile servis yapılır.



TAVUKLU BÖREK- *Nimet AVSİNDİRİN*

MALZEMELER:

1 adet soğan

4 adet Yufka

1 adet tavuk

Yarım bağ maydanoz

1 bardak yoğurt

Yarım bardak yağ

1 bardak süt

HAZIRLANIŞI:

Tavuk haşlanır ve liflere ayrılır. Soğan ince ince doğranır ve yağ, süt, yoğurt ile karıştırılır. Hazırlanan karışım yufkalar arasına serilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



BAHAR GEVREĞİ – *Gülçin BARUT*

MALZEMELER:

- 2 adet kızartılmış yufka
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı haşlanmış mercimek
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Soğan küp şeklinde doğranır ve pembeleşinceye kadar yağda kızartılır. Daha sonra haşlanmış mercimek ve kızartılmış yufkalar küçük parçalar halinde ilave edilir. Tuz katılarak karıştırılır ve ocaktan alınarak servis kabına boşaltılır.

SERVİS: Ilık veya sıcak olarak servis yapılır.



SÜLLER PİDESİ – Veyse! DEMİRCİ

MALZEMELER:

Kuşbaşı et

Kaşar

Domates

Biber

Şeker

Bal

HAZIRLANIŞI:

SERVİS: Sıcak veya soğuk yenilebilir.



ZEYTİNYAĞLI PATLICAN GÖMME- Osman YAĞCIOĞLU

MALZEMELER:

5 adet patlıcan 3 adet domates 4 adet biber 2 adet soğan 3 çay kaşığı tuz Yarım çay bardağı zeytinyağı 1 adet limon

HAZIRLANIŞI: Patlıcan, domates, biber ve soğan odun közünün içine bırakılıp, üzeri köz ile örtülür. Hepsini yumuşayınca kadar bekletilip, közden alınır ve soğuyunca soyulur. Közlenen malzemeler Küçük kare şeklinde doğranır. İçine tuz, limon suyu ve zeytinyağı eklenir. 30 dakika dinlendirilir ve servise hazır hale gelir. **SERVİS:** İsteğe bağlı olarak yufkaya dürülerek yenir.



ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI- *Nazire* **ERTUĞRUL**

MALZEMELER:

- 29 adet kuru patlıcan
- 4 adet soğan
- 200 gr. Kıyma
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Yarım çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı kurutulmuş patlıcan içi
- 2 su bardağı pirinç
- ½ demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı ufalanmış kuru nane
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 bardak sıcak su
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Soğan küp şeklinde doğranıp kıyma ile zeytinyağında pembeleşinceye kavrulur. Sonra salça eklenir .Kıymanın rengi değişince üzerine patlıcan içi kurusu eklenir. Ayıklanıp, yıkanmış pirinç eklenip, birkaç kere daha karıştırılır. 2 bardak su koyup, orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirilir. 10-15 dakika kapak kapalı olarak demlendirilir. İnce kıyılmış maydanoz, ufalanmış nane, karabiber, tuz, koyup karıştırılır. Hazırlanan iç kuru patlıcanlara doldurulur ve tencereye dizilir. Üzerine iki bardak su konur. Orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yarım kahve fincanı zeytinyağı gezdirilir. Soğuyuncaya kadar kapak aralık tutulur.

SERVİS: Ilık şekilde servis yapılır.



ZEYTİNYAĞLI PARMAK YAPRAK SARMASI -*Hatice*

KURU

MALZEMELER :

- 2 subardağı pirinç
- 1 demet maydanoz
- 1 demet taze soğan yaprağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, karabiber, tuz, kimyon
- 1 kilo asma yaprağı

HAZIRLANIŞI :

Bir tencerede zeytinyağı ve pirinç biraz kavrulur. İçine salça, kırmızıbiber, karabiber, kimyon ve tuz ilave edilir. Sonra taze soğan yaprağı ve maydanoz koyulur. Önceden haşlanmış olan asma yapraklarının içine bu harçtan koyularak tek tek sarılır ve tencereye dizilir. Yeterince su koyularak kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

SERVİS :Yemek ılık yada soğuk olarak servise sunulur.



KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI *Keziban ÖNER*

MALZEMELER:

15adet kurupatlıcanvebiberkurusu
Bulgur Kuşbaşı et Zeytinyağı
Karabiber, tuz, maydanoz Soğan

Su

HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye yağ konur ve ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Et kavrulur. Bulgur eklenerek, biraz su konulur ve haşlanır. Baharatlar ilave edilip, ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Kuru biber ve patlıcanlar bu iç ile doldurulur.

Tencereye yerleştirilip, biraz su ile kısık ateşte pişirilir.

SERVİS: Ilık olarak servis yapılır.



PATLICAN KEBABI – Neriman AKYÜZ

MALZEMELER:

1 kg. patlıcan
3 adet domates
3 adet biber
2 adet soğan
1 kg. kuşbaşı et
1 bardak sıvı yağ
Tereyağı
Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerede kuşbaşı et tereyağı ile kavrulur, salça ilave edilip pişirilir. Patlıcanlar soyulur ve dilimlenerek kızartılır. Kızaran patlıcanlar bir tepsiye döşenir. Pişen etler patlıcanın üzerine dökülür. Üzeri yeşilbiber ve domatesle süslenir. Tuz ve karabiber ekilir ve fırında pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



PATLICAN SOĞAN Yusuf SAĞ

MALZEMELER:

- 4 adet ev yufkası
- 3 adet patlıcan
- 1 kg. kuru soğan
- 1 kg. domates
- ½ kg. yeşil biber
- 250 gr. erik ekşisi
- 25 gr. çitlemik
- 25 gr. peynir

HAZIRLANIŞI:

SERVİS:



PATLICANLI KAPAMA – Ayşe KANSIZ

MALZEMELER:

Pirinç

Patlıcan

Et

Yeşil biber

Domates

Yağ

Kuru nane

Karabiber, tuz

HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar uzun uzun dilip kızartılır ve sonra tencereye sıralanır. Etlar kavrulup, içine yeşilbiber ve domatesler ilave edilir. Üzerine karabiber ve nane eklenir karıştırılır.

Daha sonra pirinç koyup üzeri patlıcan ile kapatılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KARNABA HARLI TAVUKGÖĞSÜ *Hatice AVCAR*

MALZEMELER:

- 1 adet küçük karnabahar
- 1 adet soğan
- 3 adet sarımsak
- 1 kase mantar
- 1 kase kaşar rendesi
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 çorba kaşığı dolusu un
- 2,5 su bardağı süt
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Karnabaharları haşlanıp, fırın tepsisine kuşbaşı büyüklüğünde yerleştirilir. Un ile bir miktar sıvı yağ kavrulup, süt ilave edilir ve muhallebi kıvamında pişirilir.

Karnabaharların üzerine gezdirilir. Soğan ve sarımsak ince ince doğranıp biraz sıvı yağda kavrulur. Küp şeklinde doğranmış tavuk göğsü ilave edilip, biraz daha kavurularak mantar ilave edilir. Az kavurduktan sonra karışım karnabaharların üzerine yayılır. Üzerine kaşar rendelenip, üzeri kızarıncaya kadar 150 dereceye ayarlı fırında pişirilir.

SERVİS: Sıcak servis yapılır.



GÖVEÇ– Hatice TUNÇER

MALZEMELER:

1 kg. koldan et

2 adet sivri biber

2 adet soğan

2 diş sarımsak

3 adet domates

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

Yeterikadartuz, karabiber, kekik,sıvıyağ

HAZIRLANIŞI: Az sıvı yağda et ve soğan kavrulur. Sonra biber ve diğer malzemeler eklenir. Üzerine tereyağı eklenir. Toprak tencereye aktarıldıktan sonra bir bardak su ilave edilerek üzeri folyo ile kapatılır. 200 derece fırında 1 saat pişirilir. Ciğerli bulgur pilavı veya isteğe göre cacık ya da salata ile servis yapılır **SERVİS:**..Sıcak olarak servis yapılır.



İÇLİ KÖFTE – Şengül BAKAN

MALZEMELER:

½ kg. kıyma

2 adet soğan

250 gr. Bulgur

1 su bardağı irmik

2 adet yumurta

1 su bardağı un

Salça, tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Kıymayı kısık ateşte kavrulur ve üzerine soğan ekleyerek soğanlar pembeleşinceye kadar biraz daha kavrulur. Baharatlar ilave edilir ve kavurmaya devam edilir. Diğer tarafta sıcak su ile bulgur ıslanır. İçine yumurta, irmik ve un ilave edilip yoğrulur.

Salça ve tuz da eklenerek katı hale gelinceye kadar yoğrulur. İçine kıyma da eklenerek kapatılır. Karışımdan yapılan köfteler kızgın yağda kızartılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KIYMALI BULGURLU YAPRAK SARMASI

MALZEMELER:

- 2adet soğan
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 250 gr. Kıyma
- 2 yemek kaşığı salça
- 500 gr. Bulgur
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- Yarım limon suyu
- 1 demet maydanoz
- 1,5-2 tatlı kaşığı tuz
- 500 gr. Salamura yaprak
- 3su bardağıkaynamışsu

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerede ince kıyılmış soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra kıyma eklenir ve biraz daha kavrulur. Bulgur, karabiber, nane ve tuz eklenerek karıştırılır. Daha sonra maydanoz eklenerek tekrar karıştırılır ve demlenmeye bırakılır. Yaprakları 3-4 defa ılık suyla yıkanır ve hazırlanan iç sarılarak, dibine bir sıra yaprak döşenen tencereye sarılan yapraklar döşenir. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirilir. 3 su bardağı kaynamış su yaprakların üzerine dökülür. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



GÖVEÇTE DEBİTAŞI – Zehra YAĞCIOĞLU

MALZEMELER:

-Yufka Malzemeleri

1 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İç Malzemeleri:

5 su bardağı su

Yarım kilo nohut

1 adet debit

1,5 yemek kaşığı salça

Yarım çay bardağı zeytinyağı

5 adet kuru biber

1 adet limon suyu

Yarım tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Yarım çay bardağı zeytinyağı ile 1,5 yemek kaşığı salça kavrulur. 5 su bardağı su ile 5 adet kuru biber ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Kaynadıktan sonra haşlanmış nohut ilave edilir. Biraz daha kaynatılır ve debit katılır. İçine bir adet limonun suyu sıkılır. Kısık ateşte 15 dakika kaynadıktan sonra servise hazır hale gelir.

SERVİS: Yanında cacık sıcak olarak servis yapılır.



BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI **Ayşe ŞEN**

MALZEMELER:

Börülce
Tarhana
Sarımsak
Salça
Tuz, nane

HAZIRLANIŞI:

Börülce akşamdan ıslatılır. Ertesi günü haşlanır. Yağ ile salça bir tencerede kavrulur. Üzerine su ilave edilir. Kaynamaya yakın tarhana ilave edilir. Daha sonra börülce eklenir. Üzerine sarımsak ve nane eklenir. Kaynatılarak pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



YOĞURTLAMA– Hüseyin TÜRKSEVER

MALZEMELER:

4 adet patates

10 adet biber

1 diş sarımsak

300 gr. Süzme yoğurt

Tuz, yağ

HAZIRLANIŞI:

Patatesler yıkanarak soyulur ve parmak şeklinde doğranır. Biberler yıkanır. Süzme yoğurt bir kapta çırpılır. İçerisine yeteri kadar su ve tuz eklenir. Patatesler ve biberler bir tavada kızartılır. Kızartılan malzemeler ayrı bir kaba alınarak, üzerine yoğurt dökülür.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



NOHUT YEMĞİ – Ramazan YAĞAÇ

MALZEMELER:

750 gr. Su

500 gr. Nohut

1 yemek kaşığı salça

1-2 adet kuru soğan

1-2 adet biber

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Karabiber, tuz

HAZIRLANIŞI:

Nohut bir tencerede haşlanır. Ayrı bir tencerede kıyılmış soğan ve biber yağda kavrulur. Üzerine salça ilave edilir ve karıştırılır. Salça da kavrulduktan sonra suyu ve nohut ilave edilir.45 dakika kaynadıktan sonra tuz ve karabiberi ilave edildikten sonra kapatılır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



PANCAR KAVURMASI- *Gülseren PÜTÜN*

MALZEMELER:

1 kg. pancar

2 adet kuru soğan

Tuz, sıvı yağ

Limon

HAZIRLANIŞI:

Pancarlar bir tencerede haşlanır ve suyu süzülür. Soğanlar doğranır ve bir tavada yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine pancarlar ilave edilir. İçine tuz, karabiber ve limon ilave edilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



SUCUKLU UN KARIŞTIRMASI **Zübeyde AKYÜZ**

MALZEMELER:

1 subardağıun Su ½ kangal sucuk ½ tatlı kaşığı tuz 2 yemek kaşığı yağ

HAZIRLANIŞI: Sucuk küçük küçük doğranır. Hafif kızartılır ve bir tabağıa alınır. Aynı yağda un kavrulur ve içine biraz su ile tuz eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra ocaktan alınarak, tabaktaki sucukların üzerine gezdirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MAACIR TARHANASI – *Münevver ALTINTAŞ*

MALZEMELER:

2 yemek kaşığı sıvıyağ 200 gr. Kıyma 1 yemek kaşığı salça 1 su bardağı tarhana 2 diş sarımsak 1 silme yemek kaşığı tuz 2 adet kuru biber 1 yemek kaşığı margarin 2 litre su

HAZIRLANIŞI: Sıvı yağ ile kıyma bir tencerede kavrulur. İçine salça ilave edilerek karıştırılır. Üzerine soğuk su eklenir. Kaynamasına yakın içine tarhana ilave edilir. Kaynamaya başlayınca kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca dövülmüş sarımsak, kuru biber ve tuz eklenir ve 30 dakika kaynatılır. Son 5 dakikasında margarin ilave edilir. **SERVİS:** Sıcak olarak sade veya doğranmış macur ekmeğinin üzerine dökülerek servis yapılır.



SÜTLÜ ÇORBA– Nevriye *TURGUT*

MALZEMELER:

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı arpacık şehriye
- 1 su bardağı su
- 1 kg. süt
- Tuz

Tavuk otu

HAZIRLANIŞI:

Tavuk eti suda haşlanır. Arpacık şehriye tereyağında kavrulur. Şehriyenin üzerine haşlanan tavuğun suyu eklenir. Pişince süt ve tuz ilave edilir. Tavuk eti parçalanarak içine eklenir. Üzerine tavuk otu ekilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



TAVUK GÖVEÇ– *Metin MEMECİ*

MALZEMELER:

1 adet tavukgöğsü

1 adet patates

3 adet domates

2 adet soğan

100 gr. sıvı yağ

HAZIRLANIŞI:

Tüm malzemeler doğranarak gövece konur. Diğer tarafta salça ve yağ kavrulur. Gövecin içindeki malzemelerin üzerine dökülür. Fırın veya ocakta düşük ateşte pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



MENEVİŞ YOĞURTLAMASI– Leyla KUYLUK

M ALZEMELER:

250 gr. kurutulmuş meneviş
250 gr. taze asma yaprağı
½ çay bardağı pilavlık bulgur
2 adet pırasa
1 bağ dereotu
Tereyağı
Pul biber
Tuz

HAZIRLANIŞI:

Meneviş ve asma yaprağı ayrı ayrı haşlanır, suları süzülür ve doğranır. Pırasa ve dereotu ince ince doğranır, tereyağında kavrulur. Üzerine bulgur eklenip, kavurmaya devam edilir. Daha sonra meneviş ve asma yaprağı da eklenip biraz daha kavrulur. Kavrulan malzemenin üzerine 3 su bardağı su ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Ayrı bir tavada tereyağı eritilerek, içine pul biber konur ve kızartılarak servis tabağına alınan yemeğin üzerine gezdirilir. sıvı yağda kurutulmuş biber kızartılarak üzeri süslenir.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



LAHANA SARMASI – Derya GÜVEN

MALZEMELER:

1 adet küçük boy lahana
1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
Yarım bağ maydanoz
1 yemek kaşığı salça
250 gr. kıyma
Baharat

HAZIRLANIŞI:

Lahana yaprakları ayrılıp haşlanır. Diğer taraftan yağda kıyma, ardından ince kıyılmış soğan kavrulur. İçine salça eklenerek biraz daha kavrulur. Üzerine pirinç, maydanoz ve baharatlar eklenir. ocaktan alınır. Hazırlanan iç haşlanmış lahana yaprak üçgen olacak şekilde sarılır ve bir tencereye döşenir. Üzerine biraz salçalı su dökülerek pişirilir.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



TOPALAK – Ümmü YILMAZ

MALZEMELER:

- ½ kg. nohut
- 250 gr. kıyma
- 1 su bardağı bulgur
- 2 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı kimyon
- ½ yemek kaşığı karabiber
- 1 adet kuru soğan
- ½ yemek kaşığı tuz
- 1 subardağı su

HAZIRLANIŞI:

Nohut bir tencerede haşlanır ve tekrar su ile ocakta kaynatılır . Kıyma, bulgur, un, nane, kimyon, karabiber, tuz ve küp küp doğranmış soğan derince bir kaba konularak yoğrulur. Yoğrulan karışım misket büyüklüğünde parçalara ayrılarak topaklanır. Bu topaklar kaynayan nohutun içine katılır ve yarım saat kadar kaynatılır. Topaklar özleşince pişmiştir. İsteğe göre içine kurutulmuş biber konur.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



KABAK AŞI – Özgöl ARSLAN

MALZEMELER:

250gr. kabak

Yarım su bardağı brlce

1 adet soğan

Yarım su bardağı zeytinyağı

Yarım bardak su

Haşlanmış kuru biber

Biraz nohut

HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye brlce, nohut, kp küp doğranmış kabaklar ve kuru biber döşenerek yarım bardak su ile kısık ateşte pişirilir. Ayrı bir tavada kavrulan yağ ile soğan üzerine eklenir ve karıştırılır.

SERVİS: Ilık olarak servis yapılır.



KAÇAMAK

M ALZEMELER:

Hamuru için

Yarım kg. fırınlanmış mısır unu

8 su bardağı su

2 tatlı kaşığı tuz

Çorbası için:

2 adet orta boy kuru soğan

4 adet tavuk budu

Sıvı yağ

1 yemek kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

Kaynamış kırmızı biberle harlanmış mısır unu

HAZIRLANIŞI:

Su bir tencerede kaynatılır, içine tuz konur. Kaynayan tuzlu suyun ortasına mısır unu dağıtılmadan dökülür. Karıştırılmadan kaşıkla dökülen mısır ununun iki üç yerinden delik açılır hava alması sağlanır. 10 dakika pişirilir. Karıştırılarak helva kıvamına gelince ocaktan alınır. Özel karıştırıcı (beleşa) ile karıştırılır ve tekrar ocağa konur. Karışımın birkaç yerinden pufam olunca tekrar ocaktan alınır ve karıştırılır. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Servis için karışım tepsi içine dökülür. Tavuk bir tencerede haşlanır, çorba için hazır hale getirilir.

Soğanlar ince bir şekilde kıyılır. Sıvı yağda pembeleşene kadar kavrulur. Toz kırmızı biber eklenir ve suyu eklenir. Aynı yerde mısır unu soğuk su ile karıştırılır. Bu karışım yavaş yavaş çorba suyuna ilave edilir. Sürekli karıştırılarak çorbanın kaynaması beklenir. Hazırlanan hamurun ortası açılır ve çorba bu çukura döküldükten sonra kaçamak, çorbaya batırılıp, çıkarılmış ve hamurun üzerine konmuş olan haşlanmış tavuk butları ile tamamlanır.

SERVİS: Sıcak olarak servis yapılır.



SİRON– Duygu KARAKURT

MALZEMELER:

- 5 adet yufka
- 250 gr. yoğurt
- 2 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 500 gr. kıyma
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı salça

HAZIRLANIŞI:

Yufkalar önceden ıslatılarak hazırlanır. İç malzemeler sotelenir. Yufkanın içine malzeme koyulup, rulo yapılır. Rulo 2 parmak kalınlığında kesilerek servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve onun üzerine sosu dökülüp servis yapılır.

SERVİS: Soğuk olarak servis yapılır.



Kaynak: <https://denizli.ktb.gov.tr/TR-250591/yoresel-yemekler-ve-tarifleri.html>