

# KOLAY YİYECEKLER

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /  
Lütfiye AKALIN

# Ekşili Yumurta



- Ekşili Yumurta (3 Kişilik)
- 2 su bardağı koruk suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 6 yumurta
- 1 çay bardağı sadeyağ
- Tuz

- Hazırlanışı
- Genişçe bir kap içerisine koruk suyu konulur. Diğer taraftan yumurtalar derince bir kaptaki tuz ilave edilerek çırpılır. Çırpılan yumurtadan bir yemek kaşığı alınarak koruk suyunun içerisine şekerle birlikte ilave edilerek karıştırılır. Tavaya yağ konularak ısıtılır. Isınan yağın içerisine yumurtalar dökülüp omlet şeklinde pişirilir. Pişen yumurtanın üzerine hazırlanmış olan koruk suyu dökülerek kaynaması beklenir. Bir taşım kaynayıncaya servis yapılır.

# Hedik



- Hedik (4 Kişilik)
- 1,5 bardak nohut
- 1 bardak buğday
- Tuz
- Karabiber
  
- Hazırlanışı
- Nohutla buğday gecedan yıkanarak, düdüklü tencereye konulur. Üzerine su doldurularak bırakılır. Ertesi gün o suyu süzülerek üzerine yeniden dört bardak kadar su konularak ağzı kapatılır. Kaynara çıkınca ateşin altı kısılır ve bir saat pişirilir. Tencerenin ağzı açıldıktan sonra, tuzu ve karabiberi serpilerek sıcak servis yapılır. Yapanın zevkine göre üstü değişik lezzetlerle süslenebilir.

# İsot Reçelli Yumurta



- İsot Reçelli Yumurta (2 Kişilik)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 4 adet yumurta
- ½ çay bardağı sadeyağ

- Hazırlanışı
- Tavaya konulan yağ ısınınca biber salçası eklenerek kavrulur. Bir kâseye kırılıp çırpılan yumurta tavaya dökülür ve biber salçasıyla karıştırılarak pişirilir. Biber salçası tuzlu olduğu için tuz ilavesine gerek yoktur.

# Kavurga

- Kavurga (5 Kişilik)
- 1 kâse kaynatılmış buğday
- 1 kâse karpuz çekirdeği
- 1 kâse menengiç
- 1 kâse kendir tohumu
- 1 kâse küncü
  
- Hazırlanışı
- Yukarıdaki malzemelerin her biri ayrı ayrı tavada az tuzlu su içinde hafif kavruularak tepsiye dökülüp karıştırılır. Kavanozlara ya da torbalara konularak saklanır. Kış gecelerinin çerezidir.

# Kayganak



- Kayganak (3 Kişilik)
- 6 adet yumurta
- ½ çay bardağı sadeyağ
- 1 çay kaşığı tuz

- Hazırlanışı
- Yumurtalar derince bir kaseye kırıldıktan sonra tuz ilave edilerek rengi beyazlayıncaya kadar çırpılır. Diğer taraftan bir tavaya yağ konularak altı yakılır. Yağ ısınınca kasedeki yumurta tavaya dökülerek iki tarafı hafif kızarıncaya kadar pişirilir, servis tabağına alınır.

# Leblebi Unu

- Leblebi Unu (5 Kişilik)
- ½ kg tuzsuz leblebi
- 1 su bardağı toz şeker

- Hazırlanışı

- Tuzsuz leblebi havanda toz şekerle birlikte dövülerek un haline getirilir. Tabaklara boşaltılıp kaşıkla yenilir. Yeni doğum yapmış olan kadınların hamamda misafirlerine sunduğu bu karışım sair zamanlar çocukların severek yedikleri bir yiyecektir.



# Lolaz Dürümü



- Lolaz Dürümü (6 Kişilik)
- 1 kg lolaz
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- Kına biberi
- 5adet limon Turp
- Nane
- Tuz
- Hazırlanışı
- Lolaz temizlenip yıkanır ve bir tencereye konularak iyice haşlanır. Haşlanan lolaz süzgece alınarak süzölmeye bırakılır. Yeşil soğan ve maydanoz ayıklanıp bol suyla yıkanarak doğranır ve bir kapta karıştırılır. Turpun kabukları soyularak ince, kibritçöpü şeklinde doğranır. Limon kesilerek ya da suyu çıkarılarak sofraya bırakılır.
- Lolaz dürümünün\*\* hazırlanışı: Yarım açık ekmek (lavaş) içerisine bir çay bardağı haşlanmış lolaz konulur. Daha sonra üzerine soğan-maydanoz karışımı, tuz, kına biberi ilave edildikten sonra limon suyu damlatılır ve dürüm haline getirilip turp ve ayran eşliğinde yenilir.



# Pekmezli Yumurta



- Pekmezli Yumurta (3 Kişilik)
- 1,5 su bardağı pekmez
- 6 yumurta
- 1 çay bardağı sadeyağ
- Tuz

- Hazırlanışı
- Derince bir kabın içerisine yumurtalar kırılır, yarım çay kaşığı tuzla iyice çırpılır. Diğer taraftan genişçe bir tavaya yağ konularak ısıtılır. Isınan yağın içerisine yumurtalar konularak omlet şeklinde iki tarafı çevrilerek pişirilir. Yumurtalar pişince üzerine pekmez ilave edilir. Bir taşım kaynatılıp ateşten alınarak servis yapılır.

# Soğanlı Yumurta

- Soğanlı Yumurta (4 Kişilik)
- 4 adet yumurta
- 2 büyük boy soğan
- 3 adet kırmızı veya yeşil biber
- 2 adet orta boy domates
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ çay bardağı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz



- Hazırlanışı
- Soğanlar ayıklanarak saçak şeklinde, biberler küçük küçük doğranır. Tavaya konulan yağda soğan ve biberler pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım kaşık salça ilave edilerek kavrulma işlemine devam edildikten sonra zar şeklinde kabuğu soyulmuş domatesler tavaya dökülerek karıştırılır, tamamen suyunu çekince tuz karabiber eklenir. Meydana gelen harcın içinde yer yer çukurlar açılarak yumurtalar kırılır, tavanın ağzı kapatılarak beş-altı dakika kısık ateşte pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

# Sucuk



- Sucuk
- 100 kg şire üzümü
- 8 kg buğday nişastası
- 2 kg un
- Damla sakızı
- Fıstık sakızı
- Ceviz (ya da fıstık)
- Gerekli Araçlar
- Mahzere\* kazanı
- (2 adet büyük boy) Büyük bakır leğen (3 adet)
- Kollu tas
- Karıştırma küreği
- Tülbent
- Hazırlanışı
- Temizlenip yıkanan üzümler torbaya doldurulur, biravuççağardanlıkdenilen beyaz toprak katılarak taş curunlarda\*\* ayaklanarak ezilir. Çıkan ve tülbentte süzülen üzüm suyu kazana doldurulup kaynatıldıktan sonra leğenlere boşaltılıp soğutulur, durulmaya bırakılır. Tortusu dibe çöken durulmuş üzüm suyu yeniden kazana doldurularak kaynatılır. Üzerindeki köpükler kollu tasla alınarak atılır ve yaklaşık iki saatlik kaynatılma sonunda şerbet oluşur.
- Kazandan alınan beş-altı litre şerbet ılıtılır, nişasta ve un katılır. Koyu ayran kıvamında hazırlanan harca kazandan sıcak şerbet alınarak yavaş yavaş katılır, hazırlanan bu karışım tencerede kaynayan şerbete ilave edilir. Bulamacın kesilmemesi için kaynara çıkıncaya kadar karıştırma küreği ile hızlı hızlı karıştırılır. Kaynayan bulamaç, dibini tutmaması için iki saat boyunca yavaş yavaş karıştırılır, damla sakızı veya fıstık sakızı ilave edilir
- Cevizlerin (veya fıstık) saplandığı ipler, önceden hazırlanmış olan elli cm uzunluğunda iki parmak kalınlığında on cm aralıklarla delinen tahta askılıklara bağlanır. Askısından tutularak kazandaki bulamaca batırılıp asılır, biraz soğuyunca işlem tekrarlanır. Üç-dört defa devam eden bu tekrar işleminden sonra bir gün boyunca askıda bekletilen sucuklar askıdan alınarak temiz bir bez üzerine yayılır, terletilerek üzeri bezle kapatılır. Sabah ve akşam üzeri açılarak havalandırılan sucuklara üç-dört gün sonra hafifçe nişasta serpilir, kesilip bez torbalarda saklanır.

# Terleme

- Terleme (2 Kişilik)
- 1 büyük salkım koruk
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı pul biber

- Hazırlanışı

- Koruklar tanelenip yıkanır. Tuzla kırmızı biber ilave edilerek karıştırılıp yenilir.



# Ücce

- Ücce (5 Kişilik)
- 15 adet yumurta
- 10 adet yeşil soğan taze soğan
- 1 demet maydanoz
- Yeterince un
- ½ kaşık tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 1,5 su bardağı sadeyağ



- Hazırlanışı
- Yumurtalar bir kabın içerisine kırılarak çırpılır, içerisine tuz, karabiber, kırmızı biber konularak karıştırılır ve un ilave edilir. Bu malzemeler iyice karıştırılıp yoğurt kıvamına gelince ince kıyılan taze soğanla maydanoz ilave edilir. Karışımdan küçük kepçeyle alınıp tavadaki kızgın yağa atılır, pembeleşinceye kadar kızartılıp servis tabaklarına alınır.

# Yoğurtlu Yumurta

- Yoğurtlu Yumurta (4 Kişilik)
- 1 kg yoğurt
- Küçük bir baş sarımsak
- 6 tane yumurta
- 1 çay bardağı sadeyağ
- Tuz



- Hazırlanışı
- Genişçe bir kapta sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Diğer taraftan geniş bir tavaya yağ konularak ısıtılır. Bir kap içerisine yumurtalar kırılıp tuz ilave edilerek iyice çırpılır, kızgın yağın içerisine dökülerek omlet şeklinde pişirilir. Pişen yumurtalar sarımsaklı yoğurdun içerisine oturtularak servis yapılır.