

SEBZE YEMEKLERİ

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Acur Annaziğı



- Acur Annaziğı (6 Kişilik)
- 1 kg yağsız kıyma et 2 kg 'acır
- 1 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası 1 su bardağı yağ
- 1 kâse sarımsaklı yoğurt Yeterince tuz ve karabiber

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

Bakla Boranısı

- Bakla Boranısı (6 Kişilik)
- 4 kg -içi irileşmiş- taze bakla 1 kg kuşbaşı yağsız et
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- ½ su bardağı sadeyağ Yoğurt-sarımsak Tuz
- Boranı köftesi için
- 8 çay bardağı köftelik bulgur 300 gr dövülmüş kara et
- 1 çay bardağı pul biber 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber 1 adet orta boy soğan Kızartma için yağ



- Hazırlanışı
- Köftesi: Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan sekiz eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasınında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşınca kadar kavrulur.
- Yemeği: Öte yandan et tencerede biraz haşlanır, baklaların içleri çıkartılır, kabukları atılır. Yarım pişirilen etin içine yağ konulur, pembeleştirilir. İlave edilen iç baklalar yağda azıcık çevrilir, salça ilave edilir. Tekrar birkaç kere çevrilip dört-beş bardak su ilave edilir ve tuzu konulur. Piştikten sonra boranı köfteleri servis tabağına konulur. Üzerine yemek ilave edilir. Sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır, beyaz pilavla yenir.

Bamya Çömleği



- Bamya Çömleği (6 Kişilik)
- ½ kg kuşbaşı et 1 kg bamya
- 2 kg taze domates 1 büyük soğan
- 1 baş sarımsak
- 5-6 tane taze kırmızı biber
- ½ su bardağı sadeyağ
- 1 kaşık domates salçası Tuz, karabiber Sonbaharda ekşi nar suyu (Yaz başında koruk suyu)
- Hazırlanışı
- Et biraz haşlanır, bamyaların başları kesilerek yıkanır. Soğan, sarımsak ve kırmızı biberler iri doğranır. Domateslerin ve narın süzgeçte suyu çıkarılır. Çömleğin içine yağ konulur. Ateşte ilk önce etle birlikte çevrilir. Sonra soğan sarımsak ve kırmızı biber ilave edilerek biraz karıştırılır, bir kaşık salça ilave edilir. Onlarla çevrildikten sonra bamyalar dökülür, domates suyu ve nar suyu (ya da koruk suyu) ilave edilir, tuz eklenerek fırına atılır. İyice suyunu çektiğinde fırından alınır, pirinç ya da sade bulgur pilavıyla baş soğan ve yeşil biber eşliğinde yenilir.

Basala

- Basala (6 Kişilik)
- 1 kg kuru soğan
- ½ kg kuşbaşı et
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı domates salçası 1 fincan nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı sadeyağ Boranı köftesi**
- Tuz
- Hazırlanışı
- Et bir tencereye konularak iyice pişirilir. Ayıklanan soğanlar tencerede kaynayan suyun içine atılır, bir taşırım kaynayıncaya süzgece boşaltılır. Pişen etler tencereye konularak yağda pembeleştirilir. Bir iki çevrildikten sonra soğanlar ilave edilip solana kadar kavrulur, salça konularak kavrulmaya devam edilir. Haşlanmış nohutlar tencereye konularak, tuzu atılıp su ilavesiyle pişirilir. Altı kapatılmaya yakın nar ekşisi ilave edilir, bir taşırım kaynatılıp indirilir. Servis tabağına iki yemek kaşığı boranı köftesi, üzerine yemek konularak, pilavla yenilir.

Bütün Patlıcan



- Bütün Patlıcan (6 Kişilik)
- 2 kg ufak boy patlıcan 1 kg kuşbaşı et
- 1 çay bardağı sadeyağ 4 bardak su
- 1 su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı domates salçası 2 adet büyük ekşi nar
- Tuz

- Hazırlanışı
- Geceden nohutlar suya konularak ıslatılır. Kuşbaşı et yıkanarak tencereye konular yağda pembeleşince birazda salçayla kavrulur nohut, su ve tuz ilave edilir. Diğer taraftan patlıcanların yeşil sapları temizlenir kabukları tamamen soyulur. Tuzlu suda bir süre bekletilerek suyu sıkılıp bıçakla çizilir. Nohutlar yumuşayınca patlıcanlar tencereye atılır. Pişmeye yakın, damak tadına göre, taze sıkılmış ekşi nar suyu ya da limon tuzuyla bir tatlı kaşığı şeker ilave edilir. Pilav ya da aya köftesiyle yeşil biber eşliğinde yenilir.

Çağala aşı



- Çağala aşı (6 Kişilik)
- 1 kğ çağala
- 300 gr kuşbaşı et
- ½ çay bardağı sadeyağ 4-5 tane taze sarımsak 3 adet küp şeker
- Tuz

- Hazırlanışı
- Çağlalar ortadan ikiye bölünerek bademleri çıkarılır, temiz yıkanır. Kuşbaşı et yarım saat haşlandıktan sonra tencereye konan yağda pembeleştirilerek çağla ilave edilir, birlikte kavrulur. İki-üç bardak su veya et suyu, tuz ve küp şeker ilave edilir. Suyunu çekince sarımsaklar temizlenip ince kıyılarak tencereye ilave edilip, pişince ateşten alınır. Servis tabağına alınan yemek sade pirinç pilavıyla yenir. İlkbahar yiyeceğidir.

Doğrama

- Doğrama (4 Kişilik)
- ½ kg kuşbaşı et 1 kg patlıcan
- 1 kg domates
- ½ kg yeşil biber
- 1 adet büyük boy soğan 2 yemek kaşığı yağ
- 6-7 diş sarımsak 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı domates salçası



- Hazırlanışı
- Tencereye et konulup bir çay bardağı suda haşlanır. Patlıcan ve kabuğu soyulan domatesler küp şeklinde doğranır. Soğanlar yemeklik olarak ve biberlerde tohumları alınarak 1 cm. uzunluğunda doğranır. Tencerede haşlanan etin üzerine yağ katılarak ısıtılır, içerisine atılan soğanlar pembeleşince yeşil biberle kavrulmaya devam edilir. Biberler solunca patlıcanlar tencereye konulup kavrulmaya devam edilir, patlıcanlar yumuşayınca da salça ile kavrulup üzerine doğranmış domatesler dökülerek karıştırılır. Sonra sarımsak tuz, baharat ve su ilave edilerek kısık ateşe bırakılan yemek suyunu çekince ateşten alınır, sade bulgur ya da pirinç pilavıyla yenilir.

Ekşi Bakla

- Ekşi Bakla (5 Kişilik)
- 1 kg taze bakla
- ½ kg kuşbaşı et
- 1 küçük boy kâse tane sumak
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası 4-5 adet taze sarımsak
- 2 yemek kaşığı sadeyağ Tuz



- Hazırlanışı
- Sumak derince bir kaptan ıslatılıp bekletilir. Yıkılarak tencereye konulan ete iki bardak su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Diğer taraftan baklalar yıkılarak baş kısımları kesilir ve iki cm uzunluğunda doğranır. Suyunu çeken ete önce dört kaşık yağ ilave edilerek daha sonra da bakla ve salçayla birlikte kavrulur, tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tel süzgeçten geçirilerek alınan sumak suyu tencereye ilave edilir. Hafif sulu olarak bırakılan yemek ateşten alınmadan önce ince doğranmış taze sarımsaklar ilave edilir, bir taşırım kaynatılarak altı söndürülür. Servis tabağına alınarak sade piriñ/bulgur pilavıyla yenilir.

İsot Çömleği

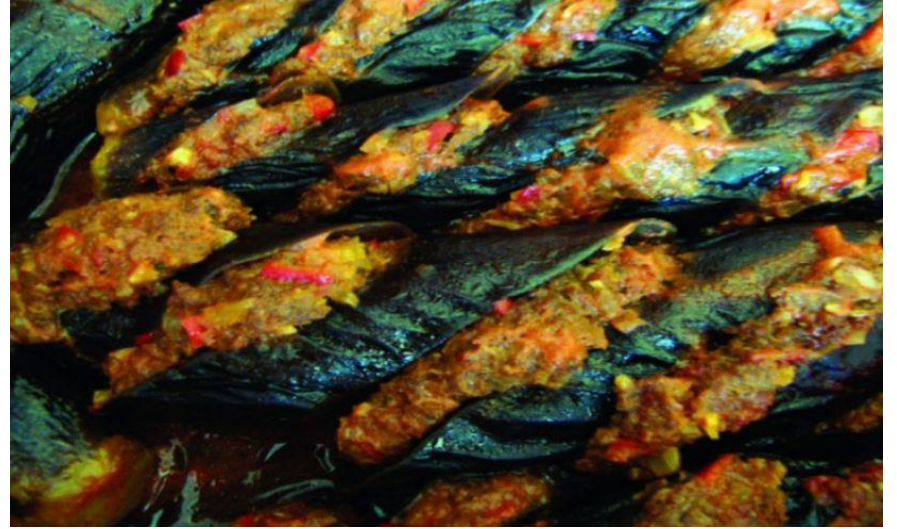
- İsot Çömleği (6 Kişilik)
- 1 kg kuşbaşı et
- 4 kg kırmızı biber 1 kg domates
- ½ su bardağı sadeyağ 2 kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 kaşığ domates salçası
- 2 büyük mayhoş narın suyu



- Hazırlanışı
- Tencerede azıcık haşlanan et, içine yağ konulan çömlekte doğranmış soğanla biraz kavrulur, salçası ilave edilir, karıştırılır. Yıkanmış ve tohumları alınmış olan biberler iri parçalar doğranarak üstüne konur. Kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesler ve diş sarımsaklar ilave edilip tuzu atıldıktan sonra tencerede kalan et suyu ve nar suyu ilave edilir. Fırında ağır ağır piştikten sonra servis yapılır. Pirinç pilavı ya de sade bulgur pilavıyla baş soğan eşliğinde yenilir.

Kazan Kebabı

- Kazan Kebabı (5 Kişilik)
- 1,5kg ince uzun patlıcan
- 500 gr yağsız kıyma et
- 4-5 adet domates
- 1 adet büyük boy soğan
- 3-4 adet yeşil ya da kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3-4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karışık baharat
- ½ çay bardağı sadeyağ Tuz



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

Keme Boranısı



- Keme Boranısı (6 Kişilik)
 - 1,5 kg keme
 - ½ kg yağsız kuşbaşı et 2 kaşık domates salçası
 - ½ su bardağı sadeyağ Karabiber
 - Sarımsaklı yoğurt Tuz
 - Boranı köftesi için
 - 8 çay bardağı köftelik bulgur 300 gr dövülmüş kara et
 - 1 çay bardağı pulbiber 2 tatlı kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber 1 adet orta boy soğan Kızartma için yağ
-
- Hazırlanışı
 - Köftesi: Bulgur tepsinin bir köşesine konular, geriye kalan malzemeler ve soğan sekiz eşit parçaya bölünerek tepsiye konular, iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşınca kadar kavrulur.
 - Yemeği: Öte yandan kemeler suda ıslatılır, bıçakla kazınarak iyice temizlenir ve tavla zarından biraz daha büyük şekilde doğranır. Tencerede ısıtılan yağda önce haşlanmış et, sonra keme kavrulur, iyice karıştırılır. Biraz çevrilip salça ilavesiyle kavrulduktan sonra altı- yedi bardak suyla tuz, kara biber eklenerek pişirilir. Servis tabağına konulan köftelerin üzerine dökülen yemek sarımsaklı yoğurt ilavesiyle beyaz pirinç pilavıyla (daha ziyade nisan ve mayıs aylarında) yenilir.
 - *Keme: Patatese benzeyen bir tür yabani mantar, domalan. Kıraç arazilerde büyüyen keme ilkbaharda, fırtınalı, yağmurlu, şimşekli havalarda bollaşır. Keme toplayanlar, kemeyi sabahın erken saatlerinde kıraç arazilerde kabarmış tümseklerde ararlar. Lezzetli, protein değeri yüksek ve besleyicidir, suyunun bazı göz hastalıklarında kullanıldığı söylenir. Bir Fransız yemek yazarı, kemenin bir çeşidi olan trüf için "tam bir afrodisyak değil, ama kemeyle kadınlar daha yumuşak ve erkekler daha sempatik hale gelme eğilimindedir" demiştir. Kemenin çıktığı zamanlar Urfalılar için bir tür keyif dönemidir ve önceki yıldan beri heyecanla beklenen keme bu sınırlı sürede yaklaşık on çeşit yemeğiyle Urfalıların kafasını, midesini ve dilini rakipsiz bir şekilde işgal eder.

Pancar Boranısı

- Pancar Boranısı (10 Kişilik)
- 4 kg pancar
- 1 kg yağsız kuşbaşı et 1 çorba kâsesi nohut
- ½ çorba kâsesi lolaz**
- ½ su bardağı sadeyağ Sarımsaklı yoğurt
- Tuz
- Boranı köftesi için
- 8 çay bardağı köftelik bulgur 300 gr dövülmüş kara et
- 1 çay bardağı pul biber 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber 1 adet orta boy soğan Kızartma için yağ



- Hazırlanışı
- Köftesi : Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan 8 eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur ve iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşincaya kadar kavrulur.
- Yemeği : Pancarların yeşil yaprakları ayıklanarak sapları iyice yıkanır, ince ince kıyılarak minik küp şeklinde doğranır ve bir tencerede kaynayan suyun içine atılır. Bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra süzgece dökülür, suyu sıkılır ve bir tabağa alınır. Nohut ve lolaz ayrı tencerelerde haşlanır. Et başka bir tencerede pişirilir, üstüne yağ ilave edilir, bir iki çevirmeden sonra pancarlarla birlikte kavrulur, iki litre kadar su ilave edilir. Kaynara geçince haşlanmış nohut ve börülce ilave edilir, tuz atılır, on beş-yirmi dakika kadar pişirilir. Servis tabaklarına boranı köfteleri konulur, kepçeyle üstünü kaplayacak şekilde kaynar yemek dökülür. Sarımsaklı yoğurt ilavesiyle beyaz pirinç pilavıyla yenir.

Soğan Aşı



- Soğan Aşı (6 Kişilik)
- 3 kg arpacık soğan 1 kg yağsız parça et
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı domates salçası 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- ½ çay bardağı nar pekmezi Tuz
- Hazırlanışı
- Kabukları ayıklanan soğan bir tencerede bir taşım kaynatılarak süzgece dökülür. Diğer taraftan et su ilavesiyle tencerede pişirilir, suyunu tamamen çekince konulan yağda pembeleştirilir. Et salça ilavesiyle de kavrulduktan* sonra su ilave edilerek kaynaması beklenir. Su kaynayınca soğanlar tencereye konulup üzerine baharatı atılarak pişirme bırakılır. Hafif sulu bırakılarak altını kapamaya yakın tuz ve nar pekmezi (nar ekşisi) ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Ateşten servis tabağına alınıp pirinç pilavıyla yenilir.

Söğülme

- Söğülme (4 Kişilik)
- 4 kg iri boy patlıcan
- 1 kg yağsız kıyma et*
- 1 su bardağı sadeyağ
- 1 baş sarımsak
- Tuz



- Hazırlanışı
- Patlıcanlar ateşte közlenerek kabukları soyulur, başları kesilir. Genişçe bir tepside macun kıvamına gelinceye kadar tokmakla ezilir. Ayıklanmış sarımsaklar dövülerek tuzla birlikte patlıcana iyice karıştırılır. Diğer taraftan kıyma et birtavada kavrulur genişçe bir tepsiye konulan ezilmiş patlıcanın üzerine serilir, servis tabağına alınarak ince ekmekle bostana eşliğinde yenilir. Yaz ve sonbahar başlarının yiyeceğidir.

Su Kabağı



- Su Kabağı (6 Kişilik)
- 1 adet orta boy su kabağı
- ½ kg kuşbaşı et
- 1 su bardağı nohut
- ½ su bardağı sadeyağ
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 2 tatlı kaşığı tozşeker
- 1,5 tatlı kaşığı limon tuzu Tuz

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

Tatlı Bamya

-
- Tatlı Bamya (6 Kişilik)
- 1 kg bamya
- ½ kg yağsız kıyma et**
- 1 su bardağı nohut***
- ½ su bardağı sadeyağ
- 1 büyük kuru soğan
- 2,5 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz, karabiber



- Hazırlanışı
- Gecedan suya konulan nohut haşlanarak kabukları soyulur ve ortadan ikiye bölünerek mukaşşer**** hale getirilir. Bamyaların başları kesilip süzgeçte yıkanır. Soğan küçük doğranır tencereye kıymayla birlikte konulur, yağ ilave edilip kavrulur. Salça ilavesiyle de kavrulduktan sonra, bamya, tuz, karabiber ve nohutlar hep birlikte karıştırılıp üzerine üç bardak su konularak kısık ateşte pişirilir, servis tabaklarına alınıp pilavla yenir.

Yumurtalı Kömeç Kavurması

- Yumurtalı Kömeç Kavurması (4 Kişilik)
- ½ su bardağı sadeyağ 1 kg ebegümece
- 4 yumurta
- 2 orta boy kuru soğan 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı pul biber Tuz



- Hazırlanışı
- Ebegümece yıkanıp doğranır. Ayıklanarak ince kıyılan soğan yağın yarısıyla tavada pembeleştirilir. Üzerine eklenen ebegümeçleri yumuşayıncaya kadar kavrulur. Üzerine pul biber, tuz, karabiber serpilerek karıştırılır. Çırpılan yumurtalar bir tavada yağın geri kalan kısmında ısıtılıp kayganak yapılarak servis tabağına alınan ebegümece üzerine serilir.