



# DÖRT MEVSİM HATAY YEMEKLERİ

UNESCO HATAY GASTRONOMİ EVİ  
ŞEFLERİNDEN YEMEK KİTABI

# DÖRT MEVSİM HATAY YEMEKLERİ

UNESCO HATAY GASTRONOMİ EVİ  
ŞEFLERİNDEN YEMEK KİTABI

**DÖRT MEVSİM**  
**HATAY YEMEKLERİ**  
UNESCO HATAY GASTRONOMİ EVİ  
ŞEFLERİNDEN YEMEK KİTABI

**Proje Başkanı**

Doç. Dr. Lütfü SAVAŞ

**Proje Danışmanı**

Prof. Dr. Nazan SAVAŞ

**Proje Koordinatörü**

Dr. Ülkü TECİMEN

**Editör**

İpek ASLAN

**Hazırlayan Mutfak Şefleri**

Süleyman DEMİREL (Baş Aşçı)

Erdinç DÜŞKÜN (Aşçı)

İbrahim ÖZGÜN (Aşçı)

Kerem TEKE (Aşçı)

Leyla YAVUZ (Aşçı)

Mehmet AŞKAROĞLU (Aşçı)

Mehmet Ali ÇAĞLAR (Aşçı)

Sevcan AKSU (Aşçı)

Sinem NACİOĞLU (Aşçı)

Hatay Büyükşehir Belediyesi  
Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanlığı Yayın No: 9

ISBN: 978-605-65131-8-3

*Bu kitabın tüm yayın hakları Hatay Büyükşehir Belediyesi'ne,  
içeriğindeki tüm sorumluluk hazırlayanlara aittir.*

**DÖRT MEVSİM**  
**HATAY YEMEKLERİ**

UNESCO HATAY GASTRONOMİ EVİ  
ŞEFLERİNDEN YEMEK KİTABI





## SUNUŞ

Bazı şehirlerin kendine özgü bir havası, bir hissiyatı ve derinliği vardır. Hatay işte böyle bir şehirdir. Bu memleket aynı zamanda sevdamdır. Topraklarında ağırladığı birçok medeniyetin ayak izlerine rastlayabileceğiniz, dünyada eşi benzeri olmayan bu şehir, sahip olduğu her zenginliğe tevazuyla kucak açmıştır. Bünyesinde topladığı tüm renkleri öyle güzel, naif ve içten kucaklamıştır ki, Hatay'ın tonu yeryüzünde benzersiz bir hal almıştır. Bu tonun ne olduğunu görmek için Hatay'ın sokaklarını, çarşılarını, havasını, suyunu deneyimlemek ve farklı inanç ve dile mensup insanlarıyla aynı sofrada buluşmak gerekir.

Bereketli topraklarının cömertliği ve medeniyetlerin birbirinden lezzetli yemekleriyle hemhal olmuş Hatay mutfağı, Dünya mutfakları arasında haklı bir üne kavuşmuştur. Onlarca kültürün acısını, tatlısını ve rayhasını mutfağında harmanlamış ve zenginliğini bir arada huzurla yaşamanın güzelliğinden almış bu şehir, 2017 yılının Kasım ayından beri UNESCO tescilli bir gastronomi kentidir. Bizler de bu şehri çok seven ve bize kattıklarından dolayı bu topraklara minnet borcu olan insanlar olarak Hatay'ın kendine has yönlerini tüm dünyayla paylaşmak ve konuklarımızı şehrimizin huzuruna, dinginliğine ortak etmek için çok çabalıyoruz. Hatay Büyükşehir Belediyesi bünyesinde şehrimize kazandırdığımız Hatay Gastronomi Evi, kurulduğu günden bugüne dek şehrimize gelen konuklarımıza Hatay'ın lezzetlerini tatma imkanı sunmaktadır. Evimiz, Aslanlı Konak olarak bilinen bir eski Antakya evidir. Misafirlerimiz, bu güzel ev içerisinde yalnızca bir şehrin gastronomisine değil aynı zamanda gündelik yaşam kültürüne ve konağın avlusunda koşarak büyümüş çocukların canlılığına da tanıklık etme imkanı sunmaktadır. Mobilyacılık zanaatıyla tasarlanmış Roma, Selçuklu, Osmanlı, Cumhuriyet ve modern dönem temalı yemek odalarının bulunduğu konağın içerisinde, Fransızların kentte hüküm sürdüğü dönemde öz yurdundan koparılan MS. 5. yüzyıla ait aslanlı mozaikin reproduksiyonu da sergilenmektedir.

Şehrimizin gastronomisini yakından tanıyan ve bu evde özveriyle çalışmalarını sürdürerek mutfağımızı gelecek nesillerimize ve konuklarımıza tanıtan Hatay Gastronomi Evi şeflerimiz, 'söz uçar, yazı kalır' diyerek güzel bir kitap hazırladı. Bu kitapta kentimizin kadim tarihinin ve kültürel çeşitliliğinin bir yansıması olan yüzlerce yemek çeşidimiz içerisinde, her mevsim yapılabilecek 60 yemeğimize yer verildi. Bu güzel kitaptaki tariflerimizin sofralarınıza Hatay'ın bereketini, barış, huzur ve sevgi iklimini getirmesini diliyorum. Ağzınızın tadı hep yerinde olsun.

**Doç. Dr. Lütfü SAVAŞ**  
HATAY BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI



# UNESCO Hatay Gastronomi Evi





**UNESCO HATAY GASTRONOMİ EVİ**, Hatay Büyükşehir Belediye Başkanımız Sn. Doç. Dr. Lütfü Savaş öncülüğünde eşi Prof. Dr. Nazan Savaş'ın girişimi, desteği ve büyük emeği ile Mart 2019 tarihinde hizmete girmiştir.

Yöreyle ait tüm lezzetler; kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğine kadar halkın hizmetine sunmak adına Hatay Büyükşehir Belediye Başkanımız Doç. Dr. Lütfü SAVAŞ'ın girişimiyle proje ve müze konseptli inşa edilen Aslanlı Konağı; Unesco Hatay Gastronomi Evi'ne çevrilmiştir.

Gastronomi Evi'nde hem yöresel yemekler servis edilirken ayrıca birçok meze ve yöresel yemeklerin atölye çalışmalarına ev sahipliği yapılmaktadır.

Unesco Hatay Gastronomi Evi; Hatay'ın Antakya ilçesinde bulunan yapısı ile Antakya'nın tarihi kent merkezi içerisinde Asi Nehri ile Kurtuluş Caddesi arasında konumlandırılmıştır. Zenginler Mahallesi, Kırk Asırlık Türk Yurdu Caddesi ile Prof. Ataman Demir Sokağı arasındaki yapının, yakın çevresinde Ulu Cami, Sarımiye ve Nakip Camileri, Türk Katolik Kilisesi, Musevi Havrası yer alır.

Yapının özgün halinin nasıl olduğuna ilişkin

elimizdeki en önemli veri kaynağı 1929 yılında Fransızlar tarafından yapılmış olan kadastro paftalarıdır.

2017 yılında Hatay, Unesco tarafından 600 yemek çeşidi ile 'Gastronomi Şehri' seçildi. Hatay Büyükşehir Belediyesinin projesi ile Aslanlı Konağı ile adlandırılan ve rivayete göre 250 yıllık geçmişe dayandığı söylenen Unesco Hatay Gastronomi Evi, beş ayrı odadan oluşmaktadır.



**Kahve Odası;** Antakyalılar için yöreye özgü çifte kavrulmuş kahve olmazsa olmazdır. Kahve, mini çay bardağında 'süvari' ismi ile servis edilir.

Antakya'ya özgü olan koyu kahve; normal Türk kahvesinden daha serttir ve koyu tondadır. Kahve çekirdeğinin çifte kavrulmuş olması daha sert bir aroması olmasını sağlıyor. Dilerseniz kahve odasında bulunan çığ kahvenizi, öğütme aletini kullanarak kendiniz çekip, çaktığınız kahveyi anında taze olarak pişirebilirsiniz.



**Roma Odası;** olarak nitelendirdiğimiz bölümde, döneme ait döşemeler ve objeler kullanılmış ayrıca odada Fransız işgali döneminde Fransızlar tarafından Amerika'ya kaçılan ve şu anda Baltimore Müzesinde sergilenen reproduksiyon hali olan 'Aslan Figürlü' mozaiğimiz bulunmaktadır. Mozaik, Hataylı mozaik ustası tarafından yapılmıştır.

Ayrıca Konağın hemen girişinde sağ tarafında yine reproduksiyon olan SOTERIA' mozaığı;

Antakya'nın Narlıca köyü çevresinde, bir banyonun döşemesi olarak bulunmuştur. Soteria dolgun vücutlu bir kadın olarak tasvir edilmiştir. Uzun saçlar omuzlarına dökülmektedir ve banda altına bir çelenk bulunmaktadır. Boynunda ise Bizans tarz bir kolye takmaktadır. Sakin ve sağlıklı görünümlü kadın tasviri sembolize edilmiştir.

Evde bulunan diğer mozaik ise üzerinde Grekçe "Neşeli ol hayatını yaşa" yazılı mozaiktir. Mozaikte bir iskelet uzanmış vaziyette ve elinde içki kasesi, yanında ise şarap testisi ile ekmek bulunuyor. Bu eserin Türkiye'de eşi yoktur.



**Selçuklu Dönemi ve Osmanlı Dönemi** odalarında da dönemi yansıtan objeler kullanılmış her sandalyede dönem figürleri işlenmiştir.

**Cumhuriyet Dönemi Odası** Atatürk'ü işaret etmekle birlikte sadelik ancak zarafetin ışığı olarak yansımaktadır.

Modern Salon ve Küçük Teras'ın olduğu Aslanlı Konağı açıldığı günden bu yana gerek yerli turist gerekse yabancı turistlerin uğrak yeri haline gelmiştir.

Unesco Hatay Gastronomi Evi'nde Hatay'ın mobilya, cam ve ayna sanatı işlenmiş olup tarih, sanat, zanaat bilişim ile birleştirilmiştir.

# İÇİNDEKİLER

<b>MEZELER</b> .....	<b>15</b>
ZEYTİNYAĞLI HUMUS .....	17
BABAGANNUŞ .....	19
CEVİZLİ BİBER.....	21
TARATUR .....	23
BİBER YOĞURLAMA .....	25
PATLICAN YOĞURLAMA .....	27
KEKİK SALATASI (ZAHTER) .....	29
ZEYTİN SALATASI.....	31
ZENGİN (BİBER EZMESİ) .....	33
ANTAKYA KISIRI (SARMAIÇI) .....	35
FELLAH KÖFTESİ (DEHRUCET) .....	37
ÇÖKELEK (SÜRK) SALATASI .....	39
BAKLA EZMESİ .....	41
YÖRESEL ÖCCE.....	43
TEBBULE (MAYDANOZ SALATASI) .....	45
<b>ARA SICAKLAR</b> .....	<b>47</b>
TEREYAĞLI HUMUS .....	49
ALİ NAZİK .....	51
ORUK.....	53
SEMBUSEK.....	55
KAYTAZ BÖREĞİ.....	57
KÜLÇE .....	59
<b>ÇORBALAR</b> .....	<b>61</b>
EKŞİ AŞI.....	63
YOĞURT AŞI .....	65
ŞİŞ BÖREK ÇORBASI .....	67
TOGA ÇORBASI.....	69
SITTİL CAVARA ÇORBASI.....	71
TUZLU YOĞURT ÇORBASI.....	73
KUMBURSIYE .....	75
ADAK ÇORBASI .....	77

<b>ANA YEMEKLER</b> .....	<b>79</b>
MAKLUBE .....	81
AŞUR.....	83
BAMYA .....	85
BOHCA KEBABI .....	87
FİRİK PİLAVI .....	89
ISPANAK BORANI .....	91
FİRİKLİ KURU PATLICAN DOLMASI.....	93
MORTADELLA .....	95
ALTI ZERZAVATLI TEPŞİ KEBABI .....	97
BELİN TAVA .....	99
KAĞIT KEBABI.....	101
TUZLU YOĞURLU KABAK DOLMASI.....	103
TENCERE KEBABI.....	105
MUALLA.....	107
TİRİT KEBABI.....	109
ŞİHİL MAHŞİ.....	111
KABAK BORANI .....	113
KINNEP KEBABI .....	115
SAC ORUĞU .....	117
KABAKLI AŞ .....	119
PATATESLİ KÖFTE .....	121
ARAP KEBABI.....	123
PAPAZ YAHNİSİ.....	125
MERCİMEKLİ AŞ.....	127
ETLİ ENGİNAR SARMA .....	129
KABAK OTURTMA .....	131
<b>TATLILAR</b> .....	<b>133</b>
KÜNEFE.....	135
ŞAM TATLISI .....	137
ÇITIR KABAK TATLISI .....	139
LİMON YAPRAKLI FIRIN SÜTLAÇ .....	141
PEYNİRLİ İRMİK HELVASI .....	143
<b>FOTOĞRAFLAR</b> .....	<b>145</b>





Mezeler

## ZEYTİNYAĞLI HUMUS

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 8-10 dakika

### MALZEMELER:

3 su bardağı haşlanmış nohut  
1 su bardağı tahin  
1 çay kaşığı kimyon  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 diş sarımsak  
2 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı buzlu su  
1 yemek kaşığı sıvı yağ

### Üzeri için:

Kimyon, pul biber,  
maydanoz, salatalık turşusu,  
domates, zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI:

Bir gün önceden ıslatılan nohut kaynatılıp elimizle ezilir hale gelene kadar pişirilir. Daha sonra soğutulur. Soğutulan nohut robota eklenir. Bir miktar buzlu su ekleyip iyice incelenene kadar çekilir. Çekilen nohuta tahin, limon suyu, kimyon, sarımsak, tuz ve bir miktar buzlu su eklenip makedincede karıştırılır. Tabakta açacak kıvama gelene kadar humusa garnitür, baharatlar ve maydanoz serpilip üzerine zeytinyağı dökülüp servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



## BABAGANNUŞ

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

### MALZEMELER:

5 adet domates  
5 adet acı yeşil biber  
5 adet kalya biber  
3 adet patlıcan  
1 çay kaşığı tuz  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI:

Domates, patlıcan ve biberler közlenir. Daha sonra malzemeler soyulur. Soyulan malzemelerin suyu süzülür, soğutulur. Daha sonra ince bir şekilde kıyılan malzemelere tuz, sarımsak ve zeytinyağı eklenip iyice karıştırılıp, sunuma hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## CEVİZLİ BİBER

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 15 dakika

### MALZEMELER:

2 adet etimek  
200 gr ceviz içi  
3 yemek kaşığı acı biber salçası  
5 adet kurutulmuş biber  
Yarım çay bardağı tahin  
1 çay kaşığı kimyon  
Birkaç parça buz

### HAZIRLANIŞI:

Etimekler ıslatılıp yumuşak hale getirilir. Ceviz hariç bütün malzemeler robotta çekilip kulak memesi kıvamına gelince cevizler eklenir. Bütün malzemeler tekrar robotta çekilir. Cevizlerin diri bırakılmasına dikkat edilir. Üzerine zeytinyağı ve isteğe bağlı olarak nar ekşisi eklenip sunuma hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



# TARATUR

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 8-10 dakika

**MALZEMELER:**

1,5 su bardağı tahin  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı maydanoz  
2 su bardağı soğuk su

**HAZIRLANIŞI:**

Öncelikle tahin, limon suyu ve tuz bir karıştırma kabına koyulur, yavaş yavaş soğuk su eklenir. Karışım kulak memesi kıvamına gelene kadar malzemeler iyice karıştırılır. Son olarak maydanoz eklenir. Bütün malzemeler tekrar iyice karıştırılıp sunuma hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## BİBER YOĞURTLAMA

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 20 dakika

### MALZEMELER:

250 gr Süzme yoğurt  
5 adet közlenmiş yeşil ve  
kappa biber  
2 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI:

Biberler közlenir, soyulur, soğuyan biberler ince doğranır. Biberler süzme yoğurdun içine eklenir. Sarımsak ve tuz eklenerek malzemeler karıştırılıp sunuma hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## PATLICAN YOĞURTLAMA

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 20 dakika

### MALZEMELER:

250 gr süzme yoğurt  
3 adet orta boy kemer patlıcan  
2 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı tuz

### HAZIRANIŞI:

Patlıcanlar közlenir, soyulup soğumaya bırakılır. Soğuyan patlıcanlar çok ince olmayacak şekilde doğranır. Daha sonra doğranan patlıcanlar süzme yoğurdun içine eklenir. Sarımsak ve tuz eklenip bütün malzemeler harmanlanıp sunuma hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## KEKİK SALATASI (ZAHTER)

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 8-10 dakika

### MALZEMELER:

100 gr dağ kekiği  
1 adet orta boy domates  
5 adet yeşil soğan  
1 adet kapy biber  
1 çay bardağı doğranmış  
maydanoz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı nar ekşisi  
1 çay kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI:

Dağ kekiği bir karıştırma kabına alınır. Domates, kapy biber, yeşil soğan ve maydanoz doğranıp karıştırma kabına eklenir. Zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz da eklenerek harmanlanıp servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*





## ZEYTİN SALATASI

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 8-10 dakika

### MALZEMELER:

250 gr yöresel yeşil kırma zeytin  
1 adet domates  
1 adet kapyra biber  
1/3 limon  
1 diş sarımsak  
1 çay bardağı maydanoz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı biber salçası

Üzeri için:

Zeytinyağı ve nar ekşisi

### HAZIRLANIŞI:

Yeşil zeytinlerin çekirdekleri ayıklanır. Domates, kapyra biber küp şeklinde doğranır. Malzemelere ek olarak limon da doğranır. Maydanozlar doğranır. Karıştırma kabına alınıp zeytinyağı eklenir. Zeytinyağı ve biber salçasıyla ince bir sos elde edilir. Sos ile karışım bir araya getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## ZENGİN (BİBER EZMESİ)

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 8-10 dakika

### MALZEMELER:

5 adet kurutulmuş baş biber  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 adet domates  
10 adet yeşil soğan  
1 küçük bağ maydanoz  
Bir tutam yeşil veya kuru nane  
1 tatlı kaşığı bebek fesleğen  
1 çay kaşığı kimyon  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI:

1 gün önceden ıslatılan ve yumuşatılan baş biberler, ince kıyılmış domates, yeşil soğan ve maydanozla suyu süzülerek karıştırılır. Diğer malzemeler de eklenerek servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## ANTAKYA KISIRI (SARMAIÇI)

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 20 dakika

### MALZEMELER:

250 gr esmer köftelik bulgur  
1 yemek kaşığı acı biber salçası  
3 kurutulmuş baş biber  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 su bardağı doğranmış yeşil soğan  
1 su bardağı doğranmış yeşil nane  
1 su bardağı doğranmış maydanoz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı nar ekşisi

Yanına garnitür olarak marul, domates, salatalık ve parça limon kullanılır.

### HAZIRLANIŞI:

Köftelik bulgurumuz ıslatılıp 15 dakika dinlenmeye alınır. Dinlenen bulgura acı biber salçası eklenir, isteğe bağlı olarak bir gün önceden ıslatılıp, ince doğranan baş biber de kullanılabilir. Kalan tüm malzemeler de eklenerek iyice karıştırılır ve servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## FELLAH KÖFTESİ (DEHRUCET)

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 20 dakika

### HAZIRLANIŞI:

Köftelik bulgur ıslatılır ve bekletilir. Dinlenmiş bulgura biber salçası ve köftelik et eklenip iyice yoğrulur. Yoğrulan köfte harcı 10 dakika dinlenmeye alınır.

Ispanaklar iyice yıkanıp iri bir şekilde doğranır. Kuru soğan, kapyta biber ve kuru sarımsak ince ince doğranır. Tencerede sotelenen malzemeler ıspanakla birleşerek 5 dakika daha sotelenip soğumaya bırakılır.

Öte yandan köfteler erik büyüklüğünde yuvarlanıp ortasına parmakla bir çukur açılır. Kaynar suda 10 dakika pişirilip soğumaya alınır. Köfteler kaynarken suya az zeytinyağı konarak birbirlerine yapışmaları engellenir.

Sos için sarımsak, zeytinyağı, biber salçası karıştırılıp üzerine dökülür.

*Afiyet Olsun.*

### MALZEMELER:

Köftesi için:  
150 gr köftelik bulgur  
100 gr köftelik et  
1 tatlı kaşığı biber salçası

Ispanak Yatağı için:  
1 demet ıspanak  
½ kuru soğan  
1 adet kapyta biber  
2 adet kuru sarımsak  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu için:  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 diş sarımsak



## ÇÖKELEK (SÜRK) SALATASI

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 8-10 dakika

### MALZEMELER:

200 gr Antakya sürkü  
2 adet domates  
2 adet kapa biber  
1 adet orta boy soğan  
1 tutam maydanoz  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI:

Bütün malzemeler küp şeklinde doğranır. Daha sonra soğan, zeytinyağı ve biber salçası karıştırılıp kaba koyulur. İyice karıştırılıp bütün malzemeler eklenerek servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## BAKLA EZMESİ

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

### MALZEMELER:

250 gr kuru bakla  
50 gr kuru bakla içi  
100 gr tahin  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:  
Kimyon, pul biber,  
limon suyu, maydanoz,  
zeytinyağı, isteğe bağlı  
salatalık turşusu.

### HAZIRLANIŞI:

Kuru bakla ve kuru bakla içi 1 gün önce üzerini 2-3 parmak geçecek şekilde su konularak bir kaptaki bekletilir. Ertesi gün ocağa alınıp haşlanır. Havanla iyice dövülür. Diğer malzemeler eklenerek karıştırılıp dövülmeye devam edilir. Hazırlanan karışım bakır tabağa alınıp üzerine limon sıkılıp zeytinyağı eklenir ve baharatları konulur. Üzerine maydanoz da serpilerek servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## YÖRESEL ÖCCE

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ:

8-10 dakika

### MALZEMELER:

1.5 su bardağı ince doğranmış yeşil soğan  
1 su bardağı ince doğranmış maydanoz  
1 su bardağı ince doğranmış yeşil nane  
1 çay bardağı taze sarımsak  
1 çay bardağı un  
6 yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI:

Bütün malzemeler karıştırma kabına alınarak harmanlanır. 5 dakika dinlendirilir. Hatay'a özel çukurlu öcce tavasında sıvıyağ eklenerek karışımdan yeteri kadar alınıp tavanın bölmelerine konulur. Alt tarafı pişen öccele ters çevrilerek üst tarafları da pişirilir.

Not: Öcce tavası olmayanlar az yağlı teflon tavada da pişirebilirler.

*Afiyet Olsun.*



## TEBBULE (MAYDANOZ SALATASI)

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 4-6 dakika

### MALZEMELER:

3 su bardağı maydanoz  
1 su bardağı yeşil nane  
2 adet orta boy domates  
1 su bardağı köftelik bulgur  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 tutam tuz  
1 yemek kaşığı limon suyu

### HAZIRLANIŞI:

Maydanoz ve nane çok ince olmayacak şekilde doğranır, domatesler de küp küp doğranır. Bütün malzemeler bir karıştırma kabına alınır ve iyice harmanlanıp sunuma hazır bir hale getirilir.

Not: İsteğe bağlı olarak ayıklanmış nar ile süslenip servis edilebilir.

*Afiyet Olsun.*







Ara  
Sıcaklar

## TEREYAĞLI HUMUS

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 25 dakika

### MALZEMELER:

3 su bardağı haşlanmış nohut  
1 su bardağı tahin  
Bir tutam kimyon  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 diş sarımsak  
2 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı buzlu su  
1 yemek kaşığı sıvı yağ

### Üzeri için:

Kimyon, pul biber, salatalık turşusu, domates, tereyağı, çam fıstığı, maydanoz

### HAZIRLANIŞI:

Bir gün önceden ıslatılan nohut kaynatılıp pişirilir. Soğuyan nohut robotta çekilir. Buzlu su eklenip incelenene kadar çekmeye devam edilir. Diğer malzemeler de eklenerek karıştırılır. Hazır olan humus, ortası çukur olacak şekilde açılır ve baharatları eklenerek servis edilir. Üstüne tereyağında kavrulan çam fıstığı eklenir.

*Afiyet Olsun.*



## ALİ NAZİK

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 20 dakika

### MALZEMELER:

250 gr süzme yoğurt  
3 adet orta boy kemer patlıcan  
2 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı tuz

### Üzeri için:

200 gr jülyen doğranmış  
bonfile veya antrikot (yağsız)  
2 adet kapy biber  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Bir tutam tuz

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar közlenir. Soyulup soğumaya bırakılır. Soğuyan patlıcanlar doğranır, karıştırma kabına alınarak süzme yoğurt, sarımsak, tuz eklenir. Hazır olan patlıcan yoğurtlama bir meze tabağına ortası çukur olacak şekilde açılır ve üzerine julyen doğradığınız et ve kapy biberler tereyağda kavrulur, tabağın orta kısmına dökülüp servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



# ORUK

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10  
HAZIRLANMA SÜRESİ:  
15 dakika

## HAZIRLANIŞI:

Kıymalı iç malzeme için kıyma kavrulur ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılıp soğumaya bırakılır. Hazırlanan köfte harcından büyük bir ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp işaret parmağı etrafında döndürülerek ince uzun hale dönüştürülür. İçine kıymalı harç konularak ağzı kapanır ve şekil verilir. Hazırlanan içli köfteler bol, kızgın ayçiçeği yağı ile kızartılır. Bir kağıt havlu üzerine bekletilip fazla yağı bırakıldıktan sonra servis yapılır.

*Afiyet Olsun.*

### MALZEMELER:

**Köfte harcı:**  
250 gr yağsız et  
250 gr ince bulgur  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı toz biber  
1 tatlı kaşığı tuz

**İç harcı:**  
200 gr tek sefer çekilmiş az yağlı kıyma  
1 büyük boy kuru soğan  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
Çeyrek demet maydanoz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 çay bardağı kıyılmış ceviz içi  
Kızartmak için ayçiçeği yağı



## SEMBUSEK

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

### MALZEMELER:

3 bardak un  
1 bardak sıcak su  
400 gr koyun kıyması  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 su bardağı tereyağı  
Tuz

### HAZIRLANIŞI:

2 bardak una tuz eklenip ortası çukurlaştırılır. İçine sıcak su karıştırılıp cıvık bir hamur elde edilir. 1 su bardağı un tezgaha serilip üzerine hamur yerleştirilir. Sıkı bir hamur elde edilip 30 dakika dinlendirilmeye bırakılır. Bir tavaya kıyma koyulup suyu çektilir. İnce kıyılmış soğan ve tuz ilave edilip kıymanın pişmesi sağlanır. Üzerine karabiber eklenip soğutulur. Hamur yaklaşık 20 parçaya ayrılıp tereyağıyla katlanır ve bu işlem 3 kez tekrarlanarak 10 cm'lik daireler haline getirilir. İç harcı doldurulup üstü örtülür. Yarım ay şekline getirilip yağlanarak tepsiye dizilir.

200° fırında kızarana kadar pişirilir.

*Afiyet Olsun.*



# KAYTAZ BÖREĞİ

FIRIN ✓ OCAK □ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 20

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

## MALZEMELER:

1 kg un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı karbonat  
1 su bardağı yoğurt

İç Harcı için:  
350 gr yağsız kıyma  
2 soğan  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Nar ekşisi  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

## HAZIRLANIŞI:

Hamur malzemeleri karıştırılarak elde edilen hamur 30 dakika dinlendirilir. İç harcı için malzemeler karıştırılarak ceviz büyüklüğünde alınan dinlenmiş hamurun üstüne yayılır. Hamura kaytaз böreği şekli verilmesi için ceviz büyüklüğünde alınıp yağlanarak açılır, ardından katlanıp yeniden yağlanarak açılır ve 4 kez bu işlem gerçekleştirildikten sonra en üste harç konulup yağ sürülerek orta ısıdaki fırında pişirilir.

*Afiyet Olsun.*



# KÜLÇE

FIRIN ✓ OCAK □ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

## MALZEMELER:

1 kg un  
1 paket maya  
3 yemek kaşığı şumra (rezene tohumu)  
3 yemek kaşığı susam  
1.5 yemek kaşığı çörek otu  
250 gr tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ

## HAZIRLANIŞI:

Un, ılık su, maya ve sıvı yağ ile yoğrulur. Susam, şumra ve çörek otu katılarak yoğrulur ve bir bezle örtülür. 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Mayalanan hamurdan küçük yumaklar alınır. İyice yağlanarak açılır. Mendil kıvrır gibi kıvrılan hamur dolanarak sarılır. Yağlanan tepsiye aralıklı olarak dizilir. Üzerlerine bir miktar daha susam ve çörekotu serpilerek 20 dakika daha dinlenmeye bırakılır. Üstleri kızarıncaya kadar pişirilir.

*Afiyet Olsun.*





Çorbalar



## EKŞİ AŞI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

### MALZEMELER:

½ kilo patlıcan  
1 kilo domates  
1.5 yemek kaşığı margarin  
2-3 diş sarımsak  
1 baş soğan  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı salça  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 yemek kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı nane

### HAZIRLANIŞI:

Soğan ve sarımsak yağda kavrulur. Doğranmış patlıcan ilave edilerek ateşte öldürülmesi sağlanır. Domatesin kabuğu soyulup bir bardak suda eritilen un ve nar ekşisiyle süzgeçten geçirilerek şeker, tuz ve 4 bardak su ile beraber eklenir. Bütün malzemeler pişmeye bırakılırken köfte yapımına geçilir.

Köftesi için: Oruk köftesinden ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak ortasına hafif bastırılır ve mekik şekli verilir. İç yağı makede püre haline getirilerek tuz ve nane ilavesiyle oyulan oruk köftelerinin içine azar azar konup ağzı kapatılır. Kaynayan çorba suyunun içine atılıp pişinceye kadar kaynatılır. Köftesi için bkz: Sf. 53

*Afiyet olsun.*



# YOĞURT AŞI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

## MALZEMELER:

Köfte harcı:

250 gr yağsız et

250 gr ince bulgur

250 gr iç yağ

1 yemek kaşığı biber salçası

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı toz biber

1 tatlı kaşığı tuz

4 çorba kaşığı tuzlu yoğurt

100 gr pirinç

5 bardak su

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı margarin

## HAZIRLANIŞI:

Pirinç yıkandıktan sonra açılıncaya kadar suda kaynatılır. Tuzlu yoğurt dikkatli bir şekilde kesilmemesine dikkat edilerek ilave edilir. 15-20 dakika kaynadıktan sonra köftesi atılır. Üstüne nane serpilerek bir iki taşım daha kaynatılıp servise konur. Köftesi için bkz: Sf. 53

*Afiyet olsun.*



## ŞİŞ BÖREK ÇORBASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 20

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

### HAZIRLANIŞI:

Kıyma rengi değişene kadar kavrulur. Tereyağ ve soğanlar da ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Soğanlar pembeleşince ateşten indirilir. Harcın  $\frac{1}{4}$  ayrılır. Kalan  $\frac{3}{4}$  e kıyılmış ceviz içi ve kıyılmış maydanoz katılıp soğumaya bırakılır. Hamur için un elenir, tuz ve su ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamurun  $\frac{3}{4}$  ü börek için kalanı da mantı yapmak üzere ayrılır. Börek için ayrılan hamurdan küçük parçalara bölünür. Mardane ile açılarak 20 cm çapında daireler elde edilir. Üzerlerine iç harç konular. Üçgen şekline getirilir. Tencerede ısıtılan suya tuzlu yoğurt konular. Kuru nane eklenir. Hazırlanan mantılar, haşlanmış nohutlar, pirinç eklenerek mantılar yüzeye çıkıncaya kadar pişirilir.

### MALZEMELER:

700 gr un  
500 gr kıyma  
2 adet kuru soğan  
1 çay bardağı kıyılmış ceviz içi  
 $\frac{1}{2}$  demet maydanoz  
50 gr tereyağı  
Karabiber, tuz  
.Çorba için:  
1 kahve fincanı pirinç  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 yemek kaşığı tuzlu yoğurt  
4 su bardağı su  
Kuru nane

*Afiyet Olsun.*



# TOGA ÇORBASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

## MALZEMELER:

1 kg aşürlük buğday  
500 gr ıspanak  
1 kase haşlanmış nohut  
2 kg tuzlu yoğurt  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 tutam kuru nane  
½ tatlı kaşığı tuz

## HAZIRLANIŞI:

Tencereye önceden suda bekletilip haşlanan buğday konulur. Üzerine ıspanağın suyu sıkılıp eklenir. Tuzlu yoğurt kesilmemesi için yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Kaynamaya başladıktan sonra nohutu da eklenerek pişirmeye devam edilir. En son yağ, tuz ve kuru nane eklenerek karıştırılır.

*Afiyet Olsun.*



## SITTİL CAVARA ÇORBASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

### MALZEMELER:

2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
½ çay bardağı iri bulgur  
2 çorba kaşığı sade yağ  
1 tatlı kaşığı toz biber  
1 litre kaynar su

### HAZIRLANIŞI:

Bir çorba kaşığı sade yağ tencereye konulur. Piyez doğranmış soğanlar eklenerek hafif öldürülür. Üzerine haşlanmış mercimekler eklenip karıştırılır. Sırasıyla kaynar su ve bulgur eklenir. Bulgurun pişmesiyle ateşten alınır. Aynı bir tavada sade yağ konulup kızdırılır. Toz biber eklenerek kızgın yağ çorbanın yüzeyine gezdirilerek sıcak servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



# TUZLU YOĞURT ÇORBASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 35 dakika

## MALZEMELER:

5-6 çorba kaşığı tuzlu yoğurt  
6 bardak su  
1 fincan pirinç  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı kuru nane

## HAZIRLANIŞI:

Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra suda kaynatılır. Tuzlu yoğurt da eklenerek eriyene kadar pişirilir. 15-20 dakika kaynatılıp üstüne yağda kızdırılan nane dökülür, servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



# KUMBURSIYE

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 35 dakika

## MALZEMELER:

250 gr kuşbaşı  
1 baş kuru sarımsak  
2 çorba kaşığı yağ  
500 gr arpacık soğan  
200 gr tuzlu yoğurt  
1 çay kaşığı toz biber  
1 çay kaşığı kuru nane  
4 su bardağı kaynamış su

## HAZIRLANIŞI:

Et haşlanır. Tencereye bir kaşık sade yağ konularak kızdırılır. Üzerine soyulmuş sarımsak ve soğanlar eklenerek yağda hafifçe öldürülür. Üzerine haşlanmış et ve kaynar su eklenerek iki taşım kaynatılır. Daha sonra tuzlu yoğurt eklenerek iki taşım daha kaynatılıp ateşten alınır. Bir tavaya kalan sade yağ konulup kızdırılır. İçine toz biber ve nane eklenip 1 dakika kızdırıldıktan sonra çorbanın üzerine gezdirilerek servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



## ADAK ÇORBASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 4-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

### MALZEMELER:

1 kg incik et  
2 kg pirinç  
400 gr nohut  
Tuz

### HAZIRLANIŞI:

İncik haşlanır. Pirinçler ilave edilir. Pişen karışıma haşlanmış nohutlar ilave edilerek kaynatılır. Tuz da eklenerek pişirilen çorba kaynatınca altı kapatılır.

*Afiyet Olsun.*







Ana  
Yemekler

## MAKLUBE

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar alacalı soyulur ve boyuna ince dilimler halinde kesilir. Acı suyundan arınması için tuzlayıp bekletilir. Sonrasında kurulanır. Sıvıyağ kızdırılarak patlıcanlar kızartılır. Öte yandan kuşbaşı etler pişirilir. Pişirilen etler kullanılacak sunum tenceresinin içine konular, kenarlara kızartılmış patlıcanlar dizilerek açık bir bohça haline getirilir. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinç, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz, karabiber ve 4 su bardağı su ile tencereye ilave edilip patlıcanlar ile üzerleri kapatılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve 20 dakika kısık ateşte pişirilir. 5 dakika dinlendirilip servis tabağına ters çevrilerek üzerine tereyağında kızartılmış çam fıstıkları dökülür.

### MALZEMELER:

1kg kemer patlıcan  
½ kg kuşbaşı et  
2 su bardağı pirinç  
4 bardak su  
200 gr çam fıstığı  
4 yemek kaşığı tereyağı  
Yenibahar, karabiber, tuz,  
kızartmak için sıvıyağ

*Afiyet Olsun.*



# AŞUR

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

## MALZEMELER:

500 gr az yağlı et  
500 gr buğday  
1 su bardağı nohut  
1 orta boy kuru soğan  
Biber salçası  
Tereyağı  
Kimyon, ceviz içi

## HAZIRLANIŞI:

Buğday ve nohut bir gece suda bekletilir. Düdüklü tencerede et 30 dakika, nohut 20 dakika haşlanır. Büyükçe bir tencereye alınır. Üzerine sırasıyla buğday, nohut, kıyılmış soğan konulur. 1 tatlı kaşığı toz kimyon serpilir. Üzerini kapamayacak kadar su ilave edilir. Bu aşamada tuz konulmaz. Kısık ateşte 2.5 saat suyunu çekene kadar pişmeye bırakılır. Pişirilirken karıştırılmaz. Piştikten sonra biber salçası ve tuz ilave edilir. Bu aşamada “çümçe” denilen büyük bir tahta tokmak kaşık yardımıyla yemek dövülerek karıştırılır. Öte tandan başka bir tavada tereyağı eritilip kimyon ve ceviz ile kızdırılarak servis tabağına konulan yemeğin üzerine dökülerek servis edilir.

*Afiyet Olsun.*





## BAMYA

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

### MALZEMELER:

250-300 gr kuşbaşı et  
500 gr taze bamya  
2 adet soğan  
30 gr tereyağı  
2 diş sarımsak  
3 adet domates  
Tuz  
Bir fincan limon suyu

### HAZIRLANIŞI:

Et suyu çekene kadar kavrulur. Üzerine 400 ml su ilave edilerek kaynatılır. Altı kısılır. Başka bir tencerede ince kıyılmış soğan kavrulur. Etin üzerine eklenir. Üzerine su eklenerek 10 dakika kaynatıldıktan sonra bamya ve limon suyu ilave edilerek 20 dakika daha pişirilir.

*Afiyet olsun.*



## BOHÇA KEBABI

FIRIN ✓ OCAK ✓ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

### MALZEMELER:

1 kilo kemer patlıcan  
1 soğan  
½ kilo kıyılmış koyun eti  
Ayçiçeği yağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı galeta unu  
2 domates  
2 yeşil veya kırmızı biber  
Sos için:  
½ kilo domates  
1 tatlı kaşığı salça

### HAZIRLANIŞI:

Öncelikle patlıcanlar ince dilimler şeklinde doğranır. Kıyma, galeta unu, karabiber, pulbiber, tuz karıştırılıp köfte haline yoğrularak getirilir. Kesilen patlıcanlar kızartılır. Bohça şeklini vermek için bir kase içinde dilim şeklinde patlıcanlar dizilir ortasına köftesi konularak kapatılır ve kase ters çevrilerek üzerine dilimlenen domates ile biber parçası konulur. Domates ve salça karıştırılarak sıvı hale gelen sos, üzerine dökülerek fırına gönderilir.

*Afiyet olsun.*



## FİRİK PİLAVI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

### MALZEMELER:

1 kg firik bulgur  
200 gr tel şehriye  
200 gr haşlanmış nohut  
3 lt et suyu  
400 gr tereyağı  
Tuz  
karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Tereyağı eritilerek şehriyeler kavrulur. Firikler eklenir ve kavrulma işlemine devam edilir. Et suyu kaynatılır. Tencereye eklenir. Haşlanmış nohut, tuz, karabiber eklenerek karıştırılır. 25-30 dakika dinlenmeye bırakılır.

*Afiyet Olsun.*



# İSPANAK BORANI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 15

HAZIRLANMA SÜRESİ: 40 dakika

## MALZEMELER:

1 kg ıspanak  
250 gr kıyma veya kuşbaşı  
1 büyük boy kuru soğan  
½ su bardağı haşlanmış nohut  
5 yemek kaşığı tuzlu yoğurt  
4 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı sade yağ  
Kuru nane

## HAZIRLANIŞI:

Et tencerede rengi değişinceye kadar kavrulur. Doğranmış soğan eklenir, hafif pembeleştikten sonra ayıklanıp doğranmış ve yıkanmış ıspanaklar ilave edilerek üzerine su koyup kapağı kapatılır. Kaynadıktan sonra içine haşlanmış nohut, doğranmış sarımsak, tuzlu yoğurt ve kuru nane katarak karıştırılır. Orta ateşte tencerenin kapağı yarım açık bırakılarak kıvamlı hale gelene kadar pişirilir.

*Afiyet Olsun.*



## FİRİKLİ KURU PATLICAN DOLMASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 15

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar kaynar suda 3-4 dakika haşlanır. Hemen ardından soğuk suya sokulup şok edilir. Geri kalan iç malzemeler bir kaba koyulup harmanlanır. Patlıcanlar ağız kısımları 1 parmak boş kalacak şekilde bu harçla doldurulur. Tencereye dizilir. Sos için ayrı bir kaptaki sıcak su, domates salçası karıştırılarak dolmaların üzerine dökülür. Ayçiçek yağı da eklenerek dolmaların üzeri ısıya dayanıklı bir tabakla kapatılır ve kapağı da kapatılarak 50-60 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Bir tavada tereyağı ve pul biber kızdırılarak servis için önce dolmalar sonra bu sos dökülerek sofraya götürülür.

### MALZEMELER:

30 adet kuru patlıcan  
1 çorba kaşığı acı pulbiber  
500 gr az yağlı kıyma  
1 tutam kimyon  
4-5 adet ezilmiş sarımsak  
1 dolu tutam kuru nane  
1 su bardağı firik bulguru  
½ su bardağı bulgur  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
Aldığı kadar su

*Afiyet Olsun.*





# MORTADELLA

FIRIN ✓ OCAK ✓ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

## HAZIRLANIŞI:

Et ve kuyruk yağı robotta az su ile 3 kez çekilir. Opsiyonel olarak kuyruk yağı yerine tereyağı da eklenebilir. Galeta unu eklenir. 1 yumurta ve baharatlar eklenerek yoğrulur. Et, rulo yapılacak kıvama gelene kadar yoğrulduktan sonra Antep fıstıkları eklenip rulo yapılır. Silindir haline gelen köfte sıvıyağda kızartılır. Sos için malzemeler tencereye eklenir ve kaynatılır. Geniş bir servis tabağına köfteler 3-5 parça dilimlenerek konulur.

Üzerine birkaç kaşık sostan konarak servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*

## MALZEMELER:

500 gr çiğ köftelik et  
50 gr kuyruk yağı veya tereyağı  
1 yumurta  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Yarım su bardağı Antep fıstığı içi  
1 su bardağı galeta un  
1 su bardağı sıvıyağ  
3 su bardağı su  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı sirke  
Tuz

## Sos için:

1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 diş sarımsak  
Yarım tatlı kaşığı kimyon  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 su bardağı etin pişme suyu



## ALTI ZERZAVATLI TEPSİ KEBABI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 20 dakika

### MALZEMELER:

1 kg orta yağlı kıyma  
400 gr kuru soğan  
1 baş maydanoz  
100 gr taze biber  
2 yemek kaşığı toz biber  
2 domates  
1 baş sarımsak  
1 çay kaşığı yenibahar  
2 patates  
Tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Maydanozlar ince kıyılır, yarısı karabiber, baharat, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, tuzla birlikte kıyılıp karıştırılarak etle yoğrulur. Halka doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz, bir kaşık toz biber ve tuz ince bir katman şeklinde tepsinin altına açılır. Üzerine hazırlanmış kıymalı harçtan koyularak tepsiye döşenir. Tepsinin üstü etle kaplandıktan sonra üstüne halka doğranmış patates, domates ve bir bardak suda eritilmiş 1 kaşık salça dökülerek pişirilir.

*Afiyet Olsun.*



## BELEN TAVA

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

### MALZEMELER:

1 kg dana kuşbaşı  
2 orta boy soğan  
3 domates  
2 acı yeşil biber  
1 kapyra biber  
5 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber, kekik

### HAZIRLANIŞI:

Tüm malzemeler ince kuşbaşı şeklinde doğranır. Bir tepsinin içine bütün malzemeler konarak karıştırılır. Yarısına kadar su eklenir. 45 dakika 200° fırında üzeri folyoyla sarılarak pişirilir. Üzerinin kızarması için 15 dakika üstü açık bir şekilde pişirilir. Yanında taze pide ekmeğiyle servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



# KAĞIT KEBABI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 20 dakika

## MALZEMELER:

½ kg orta yağlı kıyma  
1 demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 baş taze biber  
2-3 diş sarımsak

## HAZIRLANIŞI:

Biberin tohumları çıkarılır. Maydanozla beraber ince ince kıyılır. Kıyma, karabiber ve bir tutam tuz ilave edilir, iyice yoğrulur. Yoğrulan kıyma 3 eşit parçaya bölünür. Yağlı kağıda salça sürülerek yuvarlak şekilde açılır. Tepsiyeye dizilerek fırında pişirilir. Sıcak servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



# TUZLU YOĞURTLU KABAK DOLMASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 15

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

## MALZEMELER:

1 kg dolmalık orta boy kabak  
1 su bardağı pirinç  
300 gr kıyma  
1.5 yemek kaşığı margarin  
4 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı tuzlu yoğurt  
Tuz, karabiber, nane

## HAZIRLANIŞI:

Kabaklar dış yüzü sıyrılmadan oyulup yıkanır. Pirinç yıkanır. İç harcı için et, karabiber, margarin ilave edilerek karıştırılır. Kabaklar doldurulup tencereye dizilir. Yüzünü örtecek kadar su konur. Nane, dövülmüş sarımsak ilave edilir. Dolma pişmeden beş dakika önce ayrı bir kapta eritilmiş tuzlu yoğurt katılır. Bir taşım kaynatılır. Servis bol soslu yapılır. Tuzlu yoğurt ile isteğe göre az ya da çok konabilir.

*Afiyet Olsun.*



# TENCERE KEBABI

FIRIN ✓ OCAK ✓ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

## MALZEMELER:

1 kg patlıcan  
250 gr kuşbaşı et  
2 orta boy kuru soğan  
2 adet domates  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı sade yağ  
Tuz  
Karabiber

## HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar yıkanıp alacalı soyulur ve küp şeklinde doğranır. 2-3 saat güneşte kurumaya bırakılır. Aynı bir tencerede kuşbaşı etler, soğanlar kavrulur. Salça ve bir su bardağı su eklenir. Patlıcanlar ve küp şeklindeki doğranmış domatesler de katılır. Çocuklar için isteğe bağlı olarak yemeğe patates de eklenebilir. Pişmeye yakın karabiber serpilir.

*Afiyet Olsun.*



# MUALLA

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

## HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar yıkanır ve alacalı soyulur. 5 cm uzunluğunda ve 1 cm kalınlığında doğranır. Soğan ve kırmızı biberler doğranır. Kabukları soyulmuş domatesler küçük küplere bölünür. Sarımsak ve soğanlar da ayıklanarak tüm malzemeler bir kap içinde harmanlanır. Geniş bir tencerede bir kat bu karışım bir kat patlıcanlar şeklinde dizilir. Üzerine zeytinyağı ve 1 su bardağı su içinde eritilen salça dökülür. Kısık ateşte pişirilir. Nar ekşisi ilave edilip 10 dakika sonra ocağın altı kapatılır. Bu yemekte azıcık dibe tutturulması daha lezzetli kılacaktır.

İsteğe göre soğuk servis edilir.

*Afiyet Olsun.*

## MALZEMELER:

1 kg patlıcan  
4 orta boy kuru soğan  
4 kırmızı biber  
4 domates  
8 diş sarımsak  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 su bardağı yeşil mercimek  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 su bardağı su  
Tuz  
Kuru nane



# TİRİT KEBABI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 5

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

## MALZEMELER:

300 gr ince doğranmış dana kuşbaşı  
3 adet orta boy patates  
300 gr süzme yoğurt  
2 orta boy domates  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 pide ekmeği  
Tuz  
Karabiber

## HAZIRLANIŞI:

Etler tereyağında sotelenir ve rendelenen domatesler eklenir. Yarım çay bardağı su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Patatesler ince uzun şekilde doğranıp kızartılır. Servis tabağının alt kısmına doğranmış pideler koyulur. Üzerine kızarmış patates ardından et eklenir ve suyundan da konularak ekmeğin yumuşaması sağlanır. En üste süzme yoğurt konularak servis tamamlanır.

*Afiyet Olsun.*





## ŞİHİL MAHŞİ

FIRIN ✓ OCAK ✓ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

### MALZEMELER:

1 kg 10 cm boyunda küçük kabak  
250 gr kıyma  
200 gr tereyağı  
500 gr çam fıstığı  
½ kg yoğurt  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

### HAZIRLANIŞI:

Kabaklar yıkanır. Şapkası ve alt çiçek yeri kesilir. Tırtıklı bıçakla sıyrılarak soyulup yıkanır ve kurulanır. Oyacakla içi hafif oyulur. Tavada kızdırılmış yağda hafif kızartılır. İç harcı için kıyma, doğranmış soğanla kavrulup diğer malzemeler eklenir. Kızartılan kabaklara doldurulur. Tavaya dizilir ve salçalı su ilave edilerek pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve maydanoz ile servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



# KABAK BORANI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

## MALZEMELER:

500 gr kuşbaşı et  
100 gr kuyruk yağı  
1 kg kış kabağı  
1 su bardağı nohut  
1 büyük boy kuru soğan  
4 diş sarımsak  
2-3 kuru baş biber  
5 yemek kaşığı tuzlu yoğurt  
Kuru nane

## HAZIRLANIŞI:

Kuyruk yağı kuşbaşı doğranır. Etle ve bir önceki gecedan ıslatılan nohutla haşlanır. Kabak, sert kabukları soyulup iri küpler halinde soğan ve sarımsakla beraber tencereye alınır. Üzerine kabakların üstünü geçecek kadar su eklenir. Kuyruk yağı yerine opsiyonel olarak tereyağ veya sade yağ da katılabilir. Kuru biberin tohumları ayıklanıp büyük parçalar halinde tencereye ilave edilir. Öte yandan suda tuzlu yoğurt eritilip yemeğe katılır. Tuz da eklenerek kapak açık şekilde pişmeye bırakılır. Su kıvamlı hale gelip kabaklar tuzlu yoğurdu çekince üzerine kuru nane serpilerek servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



## KINNEP KEBABI

FIRIN ✓ OCAK □ IZGARA □

KİŞİ SAYISI:10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

### MALZEMELER:

750 gr kuşbaşı et  
15 adet arpacık soğan  
2 adet uzun kemer patlıcan  
3 adet kırmızı ya da yeşil biber  
4 adet domates  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
2 metre kinnep (ip)

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanlar alacalı soyulup küp küp doğranır. Biberler ve domatesler de doğranır. Arpacık soğanlar soyulur. Hepsini etlerle tuzlanıp harmanlanır. Büyük bir iğneden geçirilen ipe dizilir. Sırayla patlıcan, et, domates, soğan, biber dizilerek tepsiye helezon (sarmal) şekilde yerleştirilir.Üzerine yağ gezdirilip 160°'lik fırına verilir. Altı ve üstü kızarıncaya ipten yaklaşık 30 cm'lik parçalar kesilerek tabaklara servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



## SAC ORUĞU

FIRIN ✓ OCAK □ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 4

HAZIRLANMA SÜRESİ: 8-10 dakika

### HAZIRLANIŞI:

Bir tencerede kuyruk yağı eritilir. Kıymalar eklenerek kavrulur, kıymaya soğanlar eklenerek hafif ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Pişen iç harç soğumaya bırakılır. Dış harç için köftelik bulgur suyla ıslatılıp 15 dakika dinlenmeye alınır. Dinlenen harca biber salçası eklenip 10 dakika yoğrulur. Yoğrulan harç 5 dakika dinlendirilir. Ele zeytinyağı sürülerek harçtan parçalar koparılıp yuvarlak şekil verilir. İçine harç konur ve yeniden dış harç ile kapatılır. Bastırılıp kenarları düzeltilir. Pişirmeye hazır hale getirilir. Ters- düz edilerek pişirilen harç sunuma hazır hale getirilir.

### MALZEMELER:

**İç harcı için:**  
200 gr orta yağlı dana kıyma  
50 gr kuyruk yağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
½ çay kaşığı kimyon

**Dış harcı için:**  
250 gr esmer köftelik bulgur  
200 gr dövülmüş köftelik et  
1 tatlı kaşığı biber salçası

*Afiyet Olsun.*



## KABAKLI AŞ

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

### MALZEMELER:

2 su bardağı aşlık bulgur  
5 su bardağı su  
500 gr kabak  
1 adet soğan  
500 gr zeytinyağı  
Tuz

### HAZIRLANIŞI:

Su kaynatılır. Bulgur eklenir. Kabak eklenir. Bulgur suyu çekince ayrı tavada zeytinyağı ve doğranmış soğan kızdırılır ve aşıya eklenir.

*Afiyet Olsun.*



# PATATESLİ KÖFTE

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

## MALZEMELER:

2 su bardağı ince bulgur  
2 orta boy patates  
3 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı kimyon  
1 küçük boy kuru soğan  
Tuz  
½ su bardağı su

## HAZIRLANIŞI:

Patatesler haşlanır. Kabuklar soyulup havanda sakız kıvamına gelene kadar dövülür. Dövme işlemi sırasında havanın eli patatese yapışana kadar devam eder. Bir tepside bulgurlar üzerine yarım su bardağı su konulup şişmeye bırakılır. İnce kıyılmış soğan, kimyon ve biber salçası yumuşamış bulgura katılır. Tuzu eklenir. Patatesler katılıp su ilave edilerek yoğrulmaya devam edilir. İyice yoğrulduktan sonra köfteden küçük parçalar koparılıp ıslattığınız avcunuzda sıkarak lokmalar oluşturun. Acil durumlarda evde et bulunmadığında yapılan köfte olup 1 kase zeytinyağı ile servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



## ARAP KEBABI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 40 dakika

### MALZEMELER:

500 gr orta yağlı kıyma  
250 gr yeşil biber  
3 adet orta boy kuru soğan  
750 gr olgun domates  
Yarım demet maydanoz  
Sade yağ  
Tuz  
Karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Kıyma yüksek ateşte suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Yağ ve tuz ilave edilir. Jülyen doğranmış soğan ve yeşil biberler eklenir. Kabukları soyulan domatesler de eklenerek 30-40 dakika pişmeye bırakılır. Üzerine ince kıyılmış maydanozla servis yapılır.

-Yanında patatesli köfte ve turp vazgeçilmezleridir.

*Afiyet olsun.*



# PAPAZ YAHNİSİ

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

## MALZEMELER:

1 kilo arpacık soğan  
 ½ kilo taze sarımsak  
 ½ kilo küp doğranmış koyun eti  
 2 yemek kaşığı sirke  
 1 çay kaşığı karabiber  
 1 tatlı kaşığı şeker  
 1 yemek kaşığı domates salçası  
 2 su bardağı et suyu  
 2 su bardağı su

## HAZIRLANIŞI:

Et haşlanır. Soğan ve sarımsak ayıklanır. Haşlanmış et, soğan ve sarımsakla kızartılır. Diğer malzemeler eklenir ve pişirmeye bırakılır.

*Afiyet olsun.*





# MERCİMEKLI AŞ

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10-12

HAZIRLANMA SÜRESİ: 35 dakika

## MALZEMELER:

1 su bardağı bulgur  
½ su bardağı yeşil mercimek  
2 su bardağı su  
2 orta boy kuru soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz

## HAZIRLANIŞI:

Mercimekler yıkanıp ayıklanır. Haşlama suyundan 2 su bardağı alınarak ayrılır. Ayrılan su tencereye konulup içine mercimek ve bulgur ilave edilir. Kısık ateşte pişirilir. Başka bir tavada soğanlar doğranıp zeytinyağında kızartılır. Kızaran soğanlar ateşten alınıp pişmiş aşın üzerine dökülür ve birkaç dakika dinlendikten sonra karıştırılıp servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



# ETLİ ENGİRAR SARMA

FIRIN ✓ OCAK □ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 6

HAZIRLANMA SÜRESİ: :30 dakika

## MALZEMELER:

6 adet çanak enginar  
200 gr kaşar rendesi  
Tuz  
600 gr dövme et  
1 su bardağı sıvı yağ

## HAZIRLANIŞI:

Dövme et yuvarlak bir şekilde açılır. Enginar çanağının içine kaşar peyniri ilave edilip etle enginar sarılır. Fırında yağlanarak kızartılır. İsteğe göre patates püresi veya domates sosla servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



## KABAK OTURTMA

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 10

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

### MALZEMELER:

1 kg kabak  
350 gr kuşbaşı  
1 orta boy kuru soğan  
1 tatlı kaşığı nar ekşisi  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı sade yağ  
Tuz  
Karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Kabaklar, kabukları sıyrılarak 3 mm kalınlığında halka halka doğranır. Hasır tabağa serilerek 1-2 saat kurutulur. Kuşbaşı bir tencerede kavrulmaya bırakılır. Ardından soğanlar da pembeleşinceye kadar kavrulur. Tuz, yağ ve salça eklenir. Kabaklar da eklenip su katılarak karıştırılmadan pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın nar ekşisi ilave edilerek karabiber ve isteğe bağlı dereotu serpilir.

*Afiyet Olsun.*





Tatlılar

# KÜNEFE

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 1

HAZIRLANMA SÜRESİ: 60 dakika

## MALZEMELER:

1 kg tel kadayıf  
1 kg tuzsuz taze peynir  
(mayalanması henüz  
tamamlanmamış)  
500 gr tereyağı  
Şerbet için: 1 kg şeker  
2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

## HAZIRLANIŞI:

İnce kenarlı 60 cm çapında bir tepside tereyağı eritilir. Tel kadayıflar tereyağıyla harmanlanarak tiftiklenir. Ateşten alınan tel kadayıf ikiye ayrılır. Tepsi yağlanıp tel kadayıfın bir kısmı ½ cm kalınlığında yayılıp sıkıca bastırılır. Üstüne suyundan arındırılmış peynirler ufalanır. Sonra yeniden tel kadayıflar üzerine serpilip kapatılır ve iyice bastırılarak sıkıştırılır. Ocakta hafif hafif döndürülerek altı pembeleşinceye kadar kızartılır. Ters çevrilip işlem tekrar edilir. Soğuyan şerbet dökülerek servise hazır hale getirilir.

*Afiyet Olsun.*



## ŞAM TATLISI

FIRIN ✓ OCAK □ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 5-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

### MALZEMELER:

3 su bardağı irmik  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
500 gr ceviz  
2 tatlı kaşığı tarçın

### Şerbet için:

3 bardak şeker  
2 bardak su  
2 damla limon suyu

### Üzeri için:

Antep fıstığı, Hindistan cevizi

### HAZIRLANIŞI:

Öncelikle şerbet hazırlanıp soğumaya bırakılır. Hamur için karıştırma kabına 3 su bardağı irmik alınır. 2 su bardağı şeker ve 1 paket kabartma tozu ile harmanlanır.

1 su bardağı yoğurt eklenir. Isıya dayanıklı cam tepsi yağlanır. Hamurun yarısı tepsiye dökülüp yayılır. Ceviziçi 2 tatlı kaşığı tarçınla harmanlanıp dökülür ve kalan hamur da üzerine yayılır. Önceden ısıtılmış 180° fırında nar gibi kızarana kadar pişirilir. Üzerine ılık şerbet dökülüp Antep fıstığı ve hindistan ceviziyle süslenerek servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



## ÇITIR KABAK TATLISI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 5-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 120 dakika

### MALZEMELER:

1 kg soyulmuş ve çekirdeği alınmış bal kabağı  
alınmış bal kabağı  
300 gr sönmemiş kireç  
Yeteri kadar su

### Şerbet için:

1,5 kg toz şeker  
750 ml su  
1 limon suyu

### HAZIRLANIŞI:

Kabuğu soyulmuş ve çekirdeği alınmış kabaklar 2-3 cm genişliğinde ve 6-7 cm uzunluğunda doğranır. Kireçli suda 1 gün bekletilerek çitir olması sağlanır. Kireçten arınana kadar temiz suda bekletilir ve yıkanır. Şerbet hazırlanarak kabaklar içine koyulup pişirilir. Şerbet yoğunlaşıp kabaklar altın sarısı renk alana kadar pişirilen tatlı 3-4 saat kadar soğutulularak dinlendirilir.

*Afiyet Olsun.*



# LİMON YAPRAKLI FIRIN SÜTLAÇ

FIRIN ✓ OCAK ✓ IZGARA □

KİŞİ SAYISI: 8

HAZIRLANMA SÜRESİ: 30 dakika

## MALZEMELER:

1 lt süt  
150 gr toz şeker  
40 gr nişasta  
60 gr pirinç  
4 yaprak limon

## HAZIRLANIŞI:

Tencereye süt ve şeker konup kaynatılır. Aynı bir tencerede pirinçler haşlanır. Kaynayan sütün içine konulup nişasta eklenerek kıvam alana kadar kaynatılır. Muhallebiye limon yaprakları da eklenerek fırınlanan kaplara boşaltılır. 200° fırında üzerleri kızartılır.

*Afiyet Olsun.*





# PEYNİRLİ İRMİK HELVASI

FIRIN  OCAK  IZGARA

KİŞİ SAYISI: 5-6

HAZIRLANMA SÜRESİ: 45 dakika

## MALZEMELER:

1 su bardağı irmik  
2 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
300 gr tuzsuz taze peynir  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı toz tarçın

## HAZIRLANIŞI:

İrmikler bir yemek kaşığı yağda kavrulur. Su ile şeker kaynatılıp şerbet elde edilir. Kavrulan irmiğin içine konur, koyulaşıp kıvam alana kadar pişirilir. İnce doğranmış peynir ilave edilerek 3-5 dakika sonra altı kapatılarak dinlenmeye bırakılır. İçine tereyağı eklenip toz tarçın serpilerek sıcak servis edilir.

*Afiyet Olsun.*



Fotoğraflar



İpek Aslan  
Yönetici



Aşçılar



Servis Personeli



Yardımcı Personeller



Yardımcı Personeller





# DÖRT MEVSİM HATAY YEMEKLERİ

UNESCO HATAY GASTRONOMİ EVİ  
ŞEFLERİNDEN YEMEK KİTABI



ISBN: 978-605-65131-8-3



9 786056 513183