Geçmişten Geleceğe

Kayseri Mutfağı

YUNUS EMRE AKKOR

Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları	155
Kitap Adı	Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı
Hazırlayan	Yunus Emre AKKOR
Birinci Baskı	Ekim 2019
ISBN	978–605–9117–37–1
Yayın Koordinatörü	Salih ÖZGÖNCÜ
Yayın Yürütme Kurulu	Erkan KÜP Mustafa ERDOĞDU Maide GÜZELOĞLU
Editör	Ramazan ÇAKMAKCI
Stilist	Tuğba KARATMANLI MUTLU
Fotoğraflar	Ali SARAÇOĞLU
Tasarım	Ahmet Deniz DOĞAN
Kapak	Ali SARAÇOĞLU
Yapım	BİLGE TASARIM ATÖLYESİ Barbaros Mahallesi Oymak Caddesi Sümer Hukuk Plaza A Blok (8) Kat: 10/55 Kocasinan KAYSERİ T.: +90 352 221 16 16 www.bilgegrafik.com
Baskı ve Cilt	M GRUP MATBAACILIK Kayseri Organize Sanayi Bölgesi 8. Cadde No: 7 38070 Melikgazi-Kayseri
Adres	Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı T. +90 352 220 70 90

Bu kitap KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ'nin bir kültür hizmetidir.
Eserin tüm hakları saklıdır. Yazılar ve görsel malzemeler izin alınmadan kullanılamaz.

Geçmişten Geleceğe

Kayseri Mutfağı

YUNUS EMRE AKKOR

Takdim

Hayal etmenin ve özgürlüğün kaynağı, başarının sırrı, geçmiş deneyimlerin bilgisi ve hakikat arayışı okumaktan geçmektedir. Okumak ve kitap gönülden gönüle yoldur.

Okumakla aralanır perdeler, açılır ufuklar, aydınlanır karanlıklar, çözülür sırlar, anlaşılır insanlar. Okumak, bizi cehaletin karanlığından bilgeliğin felahına çıkarır. Yepyeni ufukları bize açan kitaplarla kültürel mirasımızı ve başka dünyaları okuruz. Her bir kitap yolculuğu ile zamanımızı ve dilimizi en doğru şekilde kullanıp hayattan ve zamandan kazanmış oluruz.

Kitap, tarihi bağlamda bir hafıza, kültürel anlamda bir geleneğin tevarüsü, sanatsal bakımdan insanlığa bırakılan mirasın geleceğe taşınması, medeniyet açısından ise zamanı ve mekânı belirleme unsurudur. Kitabı ve eseri olanlar insanlık tarihini yazarlar.

İlk çağlarda dahi taşlara, mağaralara yazan insanın amacı kendini ifade etmek ve iz bırakmaktır. Gerek tahtalara, ağaçlara, derilere yazılı olsun gerekse iki kapak arasında sahifelere yazılsın kitap, kültürel bir mirastır, toplumun hafızasıdır.

İlk emre muhatap olan insan, okur Yaratan Rabbi'nin adı ile kâinatı, kendini, Rabbini ve kitabı. Bu yönüyle kitap vahiydir, hakikattir, dünya ve ahiret mutluluğunun rehberidir.

‘‘Eğitimi önemsiyoruz çünkü cehaletin düşmanıyız.’’ sloganıyla hareket ettiğimiz güzel şehrimizde ulaşım, yol, su gibi ihtiyaçları şehircilik anlayışıyla görüp giderdiğimiz gibi, sosyal ve kültürel ihtiyaçları da dikkate almaktayız. Kitapları ve kitap yuvaları olan kütüphanelerimizi hemşehrilerimize sunma gayreti göstermekteyiz. Kayseri Büyükşehir Belediyesi olarak, siz kitapseverleri kitaplarla buluşturmak için elimizden geleni yapıyoruz. Gerek basılı, gerek e-kitaplar ile hayal etmeniz ve hayallerinizi gerçekleştirmeniz için kütüphanelerimize bekliyoruz.

Tarihsel ve coğrafi anlamda medeniyetlerin beşiği olan Kayseri’de tarihimizi, geleneğimizi, kültürümüzü ve sanatımızı yansıtan eserleri yayımlayarak halkımıza ulaştırma kaygısı taşıyoruz. Biliyoruz ki yayımladığımız eserler geleceğe bıraktığımız mirasımız, hoş bir sedamızdır. Açtığımız her bir kütüphane ve kültür merkezi, yayımladığımız her dergi ve kitap, memleketimize olan saygı ve sevgimizin somut bir göstergesidir. Akif’in dediği gibi: ‘‘Okuyorsa ahali, yapılamayacak ne var’’...

Hayal eden, merak eden, araştıran ve okuyan neslimiz gelecek adına ümit vaat etmektedir. Kütüphanelerimizin raflarında okurlarıyla buluşmayı bekleyen her bir kitap bu anlayışla hareket eden hemşehrilerimizi beklemektedir. Unutmayalım ki bir insanın hayatta kendisine yapabileceği en büyük iyilik; iyi bir okur olmaktır.

Bir kütüphanenin rafında, bir kitabın sayfalarında, bir yazının satırlarında gönüllerimizin buluşması dileğiyle...

DR. MEMDUH BÜYÜKKILIÇ
KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI

İçindekiler

Önsöz xiii
Editörden xvi

KAYSERİ YEMEK KÜLTÜRÜ
Kayseri Tarihi 21
Evliya Çelebi'nin Gözünden 1649 Yılında Kayseri 23
Kayseri Mutfağının Tarihsel Kökenleri 27
Kayseri Bağcılık Kültürü ve Yemek 44
Geleneksel Kap Kacaklar 46
Kayseri'de Yapılan Çorbaların Tarihsel Kökleri 49
Diğer Yemekler 53
Kayseri Ekmekleri 59
Gilaburu 61
Mantı 63
Pastırma 65
Sucuk 69
Tatlılar 71
Yağlar 73
Kayseri Ağzında Mutfak Kültürü ile İlgili Kelimeler 74

KAYSERİ MUTFAĞINDAN TARİFLER

ÇORBALAR

Kuru Bamya Çorbası 86
Kurşun Aşı 88
Düğün Çorbası 90
Börek Aşı 92
Un Çorbası 94
Yoğurt Çorbası (Toğga) 96
Arabaşı Çorbası 98
Bulamaç 100
Soğuk Çorba 102
Yoğurtlu Yarma Çorba 104
Yeşil Mercimek Çorbası 106
Pirinç Çorbası 108

ANA YEMEKLER

Pehli 112
Kavurma 114
Sarımsaklı Köfte 116
Kıyma Soğanlaması 118
Üzümlü Gerdan 120
Bayram Yahnisi 122
Etli Yaprak Sarması 124
Hakırdaklı Lahana Sarması 126
Yağbari 128
Soğan Baskısı 130
Ciğer Yahnisi 132
Pastırmalı Kuru Fasulye 134
Sac Kavurma 136
Şaştım Aşı 138
Gerdan Haşlama 140
Düğün Eti 142

Fırın Ağzı 144
Kayseri Güveci 146
Pöç 148

SEBZE YEMEKLERİ

Ispanak Boranisi 152
Ispanak Kavurması 154
Patlıcan Kovalama 156
Kurutulmuş Yeşil Fasulye 158
Patlıcan Kurusu 160
Mücver 162
Kabak Çıtması 164
Tıpaç 166
Zeytinyağlı Kuru Bamya 168

MANTILAR

Kayseri Mantısı 172
Tepsi Mantısı 174
Yağ Mantısı 176
Paşa Mantısı 178
Çerkez Mantısı 180
Piruhi Mantı (Prov) 182

HAMUR İŞİ VE PİDELER

Katmer 186
Kıymalı Yağlama 188
Hakırdaklı Yağlama 190
Sade Yağlama 192
Domatesli Yağlama 194
Peynirli Yağlama 196
Bazlama 198
Tahinli Bazlama 200
Açma Kete 202

Halka 204
Kare Makarna 206
Pırtımpırt 208
Erişte Pilavı 210
Kus Kus Pilavı 212
Pıt Pıt Pilavı 214
Hakırdaklı Pide 216
Sucuklu Pide 216
Kıymalı Pide 218
Pastırmalı Pide 218
Tahinli Pide 220
Develi Cıvıklısı 222
Pastırmalı Börek 224
Tandır Böreği 226
Su Böreği 228
Peta Böreği 230

TATLILAR VE ŞERBETLER

Nevzine 234
Aside 236
Kayseri Baklavası 238
Güllü Baklava 240
Oklava Baklavası 242
İncir Dolması 244
Pekmez Helvası 246
Şekerli Katmer 248
Siyah Üzüm Hoşafı 250
Taş Kadayıf 252
Kedi Bacağı/Cevizli Sucuk 254

Kayısı Pestili 256
Dut Pestili 256
Kayısı Şerbeti 258
Gilaburu Şerbeti 260
Gül Şerbeti 262

DİĞER LEZZETLER

Pastırma 266
Kağıtta Pastırma 268
Kayseri Sucuğu 270
Sucuk İçi 272
Çaman 274
Kelek Turşusu 276
Patlıcan Turşusu 278
Lahana Turşusu 280

KAYNAKÇA 283

Önsöz

Kayseri Mutfağı denilince akla ilk gelen simgesel yiyecekler pastırma, sucuk ve mantı olmasına rağmen Kayseri daha nice lezzeti ile zengin kültürel mirasını mutfağına yansıtmıştır. Bu yöresel lezzetler eskilerin sofrasında daha çok yer alırken günümüzde mutfak alışkanlıklarının değişmesi ile beraber unutulmaya yüz tutmuş, seyrek yapılır yahut yaşlıların iyi bildiği ama gençlerin pek bilmediği yemeklere dönüşmüşlerdir. Bu yüzden Kayseri mutfak kültürünün kayıt altına alınması kültürün yaşatılması için önemlidir.

Türk toplumunun milli vasfını güçlendiren dil, tarih, müzik, sanat vb. kurumlar gibi mutfak ve yemekler de benzer bir işlev görmektedir. Bu bilinç ile ele aldığımız kitabımızın Türk kültürüne ve yerelden evrensele insanlığın ortak değerlerine bir katkı olarak okunması en büyük dileğimizdir. Yemekler ve lezzetler insanlığı buluşturan ortak dildir. Türk mutfağının ve Türk damak lezzetinin dünyaya tanıtılması ve onun evrensel dünya mutfakları arasındaki hak ettiği yeri almasının sağlanması yerli ve milli bir faaliyettir. Bu kitabın oluşmasını sağlayan Kayseri Büyükşehir Belediyesi Başkanı Sayın Dr. Memduh Büyükkılıç'a teşekkür ederim.

Kayseri'nin geçmişten gelen yerel ve geleneksel yemeklerinin özgün tariflerini kayıt altına almak, bu yemeklerin günümüz mutfağında yapılabilir hallerinin reçetelerini hazırlamak ve bu suretle Kayseri mutfak kültürünün geleceğe taşınmasına katkı sağlamayı amaçlayan kitap çalışmasını Kayseri Belediyesi ile birlikte yürütmekten büyük bir onur duymaktayım.

Bu kitap çalışmasında uluslararası ödüllü yemek kitapları editörü Ramazan Çakmakcı'nın desteği ve özellikle Kayseri Tarihi ve Kayseri Mutfağının Tarihsel Kökeni başlıklı yazıları ile kitabımıza katkı vermesi ve yanımızda olması değerli bir kazanç.

Kayseri Belediyesinin halka hizmet amacıyla yürüttüğü tüm yemek sunumlarında tarihi mutfak kültürümüzün zengin lezzetlerini insanlarımıza yansıtma imkânına kavuşmam da ayrı bir mutluluk oldu benim için.

Kayseri benim için hep anne memleketimdi ve oraya olan vefa borcumu umarım böyle ödeyebilirim.

Kitap çalışmam sırasında mutfakta beni hiç yalnız bırakmayan şef Emre Karakaya, asistan şeflerim Senem Atmaca, Özüm Bozdoğan ve Cihan Beylen'e sonsuz teşekkürlerimi takdim ederim....

Saygılarımla

YUNUS EMRE AKKOR
ŞEF

Geleneğe dayandıramadığımız hiçbir değer
üretimde evrenseli yakalayamaz...

Editörden

Bu kitap Türk mutfağında özgün bir yeri olan Kayseri mutfağını tanıtmak ve gelecek kuşaklara tarihsel arka planıyla aktarmak amacıyla Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Dr. Memduh Büyükkılıç'ın himayelerinde uluslararası ödüllü Şef Yunus Emre Akkor tarafından hazırlanmıştır.

Kayseri mutfağını özgün kılan ve farklılaştıran öğeler öne çıkarılarak Kayseri yemeklerinin Türk mutfağına olan katkısı ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Yemek insanların yaşamını sürdürmesi için gerekli en temel ihtiyaçlardan birisidir. İnsanların yemek kültürünü ve yeme alışkanlıklarını belirleyen unsurların başında coğrafya, iklim ve tarım gelmektedir. Toplumsal kültüre etki eden göçler, kentleşme ve teknolojideki gelişmeler de yemek kültürünü etkileyen önemli unsurlardır.

Binlerce yıl geçmişe dayanan tarihi ile Kayseri, bizlere dünyanın en eski yemeklerinin izlerini günümüz yemeklerinde gözlemleme imkân veren önemli bir mutfağa sahiptir.

Kayseri tarih boyunca ticaretin ve ulaşımın en önemli merkezlerinden biri olmuş ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

Elinizde bulunan bu kitapta Kayseri yemeklerinin özgün tariflerine yer verildiği gibi yemeklere ilişkin önemli tarihsel ve kültürel bilgiler de yer almaktadır. Böylece okurun yemek yaparken yemek hakkında bilgiler edinmesi sağlanmış ve kitabın her kesimden okura bilgi aktarması hedeflenmiştir.

Anadolu'nun ilk gıda ticaret merkezinin Kayseri, Kültepe'de kurulması ve bu bölgenin M.Ö. 4000'li yıllardan bugüne, aktif bir ticaret merkezi olarak varlığını kesintisiz sürdürmesi Kayseri'nin dünya ticaret ve mutfak tarihi açısından büyük önem taşıdığını göstermektedir.

Kayseri'deki ticari devamlılığın benzerinin yemeklerde de sürdüğünü düşünmememiz

için hiçbir neden yoktur. Kayseri'ye tarih boyunca birçok medeniyet hakim olmuştur. Kayseri mutfağı dünya mutfak tarihi içerisindeki özgün konumu ve coğrafyasının sunduğu yiyecekler ile kendisine hakim olan her medeniyetin mutfağında çok büyük bir etki bırakmıştır.

Kayseri'de yaklaşık 1000 yıllık kesintisiz Türk egemenliği devam ettiğinden günümüz Kayseri mutfağının Türk mutfağını oluşturan ana unsurlardan biri olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz. Kitabımızda Hititlere kadar uzanan bir mutfak kültürünün izlerinin günümüz Kayseri yemeklerinde ve bu bağlamda Türk mutfağında yaşamaya devam ettiğini ortaya koymaya gayret ettik.

Türk mutfağının tarihsel derinliğe sahip evrensel bir mutfak olma özelliğinin Kayseri mutfağı bağlamında ele alınması halinde önemli bir farkındalık sağlanmış olacaktır.

Elbette kitabımız asıl olarak bir yemek tarifleri kitabıdır ve akademik bir yayın değildir.

Ancak yemekle ve mutfakla yakın ilgili olan bizlerin okumalarımız, görüşmelerimiz ve araştırmalarımızdan elde ettiğimiz bilgilerin ve olgular arasında kurduğumuz bağlantıların bizlerde bıraktığı etkinin siz okurlarda da oluşması en büyük dileğimizdir. Tarih ve lezzetin iç içe olduğu bu çalışmamızın Kayseri ve Türk mutfağı araştırmacılarına farklı bir bakış açısı sağlamasını ümit etmekteyiz.

Saygılarımızla...

RAMAZAN ÇAKMAKCI
EDİTÖR

Kayseri Yemek Kültürü

Kültepe / Kaneş
Kayseri Büyükşehir Belediyesi Arşivi

Kayseri Tarihi

Türkiye'nin kültür, sanat, bilim ve turizm merkezlerinden biri olan Kayseri, tarihin en eski zamanlarından beri pek çok uygarlığa beşiklik etmiş ve her dönemde önemini korumuştur. Kayseri tarihinin tamamını ele almak çalışmamızın kapsamı dışındadır. Bu bölümde tarihi gelişmeleri kronolojik olarak ortaya koyma amacımız okurda Kayseri mutfağının tarihsel derinliği hakkında bir farkındalık yaratılmasıdır.

Kayseri çevresinde bilinen en eski yerleşim yeri, şehre yaklaşık 20 kilometre mesafede bulunan Kültepe / Kaneş'tir.

Kaneş'in önemini kaybetmesi üzerine o dönemlerin kutsal dağı olan Argaios'un (Erciyes) kuzey eteğinde bulunan Mazaka'nın ön plana çıktığını ve şehrin merkezi olduğunu görmekteyiz.

Şehrin en eski adı olan Mazaka, Kappadokia Krallığı Dönemi'nde Eusebia (M.Ö.150) Son Kral Archaleaos Dönemi'nde de (M.Ö. 12-11) "imparator şehri" anlamında "***Kaisareia***" adı verilmiş; bu isim Araplarca "***Kaysariya***" şeklinde kullanılmıştır. Türkler Anadolu'yu fethettikten sonra Şehre "***Kayseriye***" adını vermişler ve bu ad, Cumhuriyet Dönemi'yle birlikte Kayseri şeklini almıştır.

Kayseri kronolojik olarak "Hatti, Hitit, Asur, Kimmer, Med, Pers, Makedon, Kapadokya, Ermeni, Roma, Sasani, Arap, Bizans, Anadolu Selçuklu, Moğol, İlhanlı, Eretna, Karaman, Dulkadir ve Osmanlı" medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır.

Türkler Afşin Bey komutasında, 1067 tarihlerinde Kayseri'yi fethettiler. 1071 Malazgirt Savaşı ile Anadolu'ya büyük bir Türk göçü gelmeye başladı. 1071'den 15 sene sonra, 1085 yıllarında Kayseri artık bir Türk ve Müslüman şehri olmuştur. Kayseri Selçuklu Sultanı 1. Alaeddin Keykubad zamanında Türkiye Selçuklu devletinin Konya ile beraber başşehrinden birisi olmuş ve Fatih Sultan Mehmet zamanında, 1474 yılında Osmanlı toprağına katılmıştır.

1474 Karaman Eyaleti'ne bağlı sancak merkezi
1839 Bozok Eyaleti'ne bağlı sancak merkezi
1867 Ankara Eyaleti'ne bağlı sancak merkezi
20 Nisan 1914 bağımsız liva (sancak)
1924 Vilayet oldu

Hayvan biçimli sunu kabı
(Kayseri Arkeoloji Müzesi)

Boğa başlı tören kabı
(Kayseri Arkeoloji Müzesi)

Kayseri; Selçuklu Devleti, Eratna Beyliği, Dulkadiroğulları, Kadı Burhaneddin, Karamanoğulları ve Osmanlı Devleti dönemlerini yaşamış, başta Selçuklular olmak üzere her dönemde önemli bir Türk kültür merkezi olmuştur.

Kayseri, Osmanlı Devleti'nin Birinci Dünya Savaşı yenilgisi günlerinde, bağımsız bir sancak olarak yönetiliyordu. Kayserinin nüfus yapısını etkileyen başlıca gelişme savaş yıllarındaki göçlerdi. Ermeni, Rum nüfus şehri terk ederken Anadolu'nun işgal altındaki yerlerinden Türk göçleri geldiği gibi Kafkasya'dan göçen Çerkez'ler de Kayseri'ye yerleşiyordu. Kayseri yöresi, Mondros Mütarekesi sonrasında başlayan Fransız işgalleri döneminde üçüncü bir göçe tanık oldu. Kayseri ili, Milli Mücadele Dönemi'nde Develi'ye bağlı Taşçı Bucağı dışında işgal görmemiştir. Kayseri, Cumhuriyetle birlikte 1924 Anayasası gereği vilayet oldu.

Birçok medeniyetin Kayseri şehrini ele geçirmek için mücadele etmesi ve burada uzun yıllar hüküm sürmesi Kayseri'nin zirai, ekonomik, kültürel, ticari ve jeopolitik önemini göstermektedir.

Kayseri'de yaklaşık 1000 yıldır kesintisiz Türk mutfağı yemeklerinin yenildiğini ve Türk mutfağının kurucu unsurlardan birisinin Kayseri mutfağı olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz.

Evliya Çelebi'nin Gözünden 1649 Yılında Kayseri

Bakır Çağı'nda Mazaka, Romalılar döneminde Kasseria olarak bilinen ve birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapan Kayseri, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Kapadokya bölgesinin en önemli şehri olarak geçmektedir.

Evliya Çelebi
Türk ve dünya tarihinin en büyük gezgini ve en büyük seyahat kitabının yazarı olan Evliya Çelebi 25 Mart 1611 tarihinde İstanbul'da doğmuştur. Dedelerinin, Türklerin büyük velisi Hoca Ahmed Yesevi'ye ulaştığını eserinde yazar. Evliya Çelebi, iyi bir eğitim almanın yanı sıra Arapça, Farsça ve Rumca öğrenmiş ve Latince dersi görmüştür.

Evliya Çelebi'nin bugün Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi'nde bulunan ve özgün metni 4,000 sayfa tutan 10 ciltlik seyahatnamesinde 51 yıllık gezi hayatı boyunca nerelere gittiğini, ne yaptığını, kimlerle görüştüğünü uzun uzun yazmıştır. Mısır'da 1685 tarihinden sonra öldüğü tahmin edilmektedir.

Evliya Çelebi, gördüğü bir rüya üzerine gezmeye başlamıştır. Rüyada meydana gelen bir dil sürçmesi sonucunca "Şefaat ya Resulallah diyecek yerde seyahat demişiz"le başlayan bir maceranın sonunda böylesine büyük bir eser meydana gelmiştir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin gerek ülkemizde ve gerekse yurt dışında İngilizce, Sırpça, Macarca, Yunanca, Romence, Ermenice ve pek çok dile çeviriler yapılmış ve yayınlanmıştır.

Seyahatnamede Kayseri
Evliya Çelebi Kayseri'yi 1649 yılında ziyaret etmiş ve seyahatnamesinin 3. cildinde Kayseri'ye yer vermiştir. Evliya Çelebi'nin özellikle pastırma ve yemeklerle ilgili tarihi kaydı nedeniyle Kayseri ile ilgili bilgileri özet olarak okurlarımıza aktarmak istedik.

Anadolu Selçuklu Dönemi'ne ait, pişmiş topraktan yapılmış bir çanak
(Selçuklu Uygarlığı Müzesi)

Kayseri Yiyecekleri

Kayseri'de 77 çeşit hububat, yeşillikler, 77 türlü sebzevat ve ot yetiştiğini söyleyen Evliya Çelebi arpa ve buğdayının meşhur olduğunu belirtir. O yüzden has beyaz ekmeği, lavaşı, yufkası, katmer çöreği, katmerli baharatlı böreği gibi yiyeceklerini sayar. Özellikle 'lahm-ı kadid' yani 'kurutulmuş et' denilen pastırmasından bahis açar. Kimyonlu ve baharatlı sığır pastırması ve kokulu et sucuğu için yeryüzünde benzeri yoktur, padişahlara hediye gider der.

Erciyes Dağı

Evliya Çelebi 'Kırk Nisa' hikâyesini de anlatarak şehrin eteklerine kurulduğu bu yüce dağın kerametlerini sayar. Dağın 'ricalü'l-gayb' yani 'gayb erenleri' makamı olduğundan zehirli hayvanların ve haşeratın dağda bulunmadığını, eteklerinde 'kendi biter, kendi yiter' nice meyve ağacının olduğunu söyler.

Çeşme ve Sebiller

Evliya, Kayseri şehrinin birçok yerinde sayısı yüzleri bulan çeşmeler ve sebiller bulunduğunu yazar. Her hanede birer ikişer bulunan tatlı su kuyuların sayısının da üç bini bulduğunu söyler.

Anadolu Selçuklu Dönemi'ne ait bronz sürahi
(Selçuklu Uygarlığı Müzesi)

Kayseri Ticaret Hayatı

Evliya Çelebi 17. yy'da gezdiği bayındır Kayseri şehrinde kale, saray, cami, medrese, mektep, hamam ve tekkeleri sayar ve sözü tüccar ve esnaf hanlarına, dükkân, çarşı ve pazarlara getirir. Şehir hayatında önemli yer tutan Kığlamazzade Hanı, Kapan Hanı, Gön Hanı, Sultan Çarşıları, Kapamacılar Çarşısı, Attarlar Çarşısı ve dahi Arpacılar Çarşısı, Kazancılar Pazarı, Semerciler Çarşısı gibi ticaret merkezlerinden bahseder.

Şehrin Havası

Evliya Çelebi şehrin cana can katan havasından bahsetmeyi ihmal etmez. Erciyes Dağının eteklerindeki şehrin bütün hanelerinin pencereleri kuzeye dönük olduğunu o yüzden sabah esen hafif rüzgârının ruhları rahatlattığını ve can verdiğini söyler. Erciyes Dağı şehrin lodos yönünü kapadığı için, faydasız lodos rüzgarını almayan şehrin özellikle yaz ve bahar aylarında havasının hafif ve güzel olduğundan bahseder.

Kayseri Tarihi

Evliya Çelebi Kayseri şehrinin ilk kurucusunun Hz. Zekeriya zamanında Kayser Erciş olduğunu söyler. Erciyes Dağı bu meşhur kayserden ismini almıştır. Evliya zamanında şehrin içinde derya gibi Rum askeri ile büyük bir Rum şehri olduğunu, nice el değişiminden sonra nihayetinde Sultan Alaeddin zamanında Türklerin hâkimiyetine geçerek bir İslam şehri olduğunu söyler.

Anadolu Selçuklu Dönemi'ne ait bakır testi
(Selçuklu Uygarlığı Müzesi)

Kayseri Mutfağının Tarihsel Kökenleri

Anadolu'nun tam ortasında tarih boyunca tarım ve hayvancılığa müsait bir coğrafya ve iklime sahip olmuş bir şehirdir Kayseri. Kayseri mutfağını tarihin başından bugüne değin belirleyen unsurlar; tahıl tarımı başta olmak üzere bağcılık, sebze ve meyvecilik ile küçük ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğidir.

Anadolu'nun Tarihteki İlk Gıda Ticaret Merkezi Kayseridir.
Kayseri'deki ilk yerleşim Hitit öncesi Anadolu'nun yerli halkı olan Hatti'ler tarafından M.Ö. 3000 – 4000'lerde Kültepe'de kurulmuştur. Kaneş Krallığı'nın merkezi ve Anadolu'daki Asur Ticaret Kolonileri sisteminin başkenti olan Kültepe, Kayseri şehir merkezinin 21 km kuzeydoğusundadır. Kültepe'nin eski adı Kaneş - Neşa'dır.

Kültepe, yerlilerin oturduğu "***Kaneş***" isimli yerleşim yeri ile tüccarların bulunduğu "***Karum***" isimli ticaret merkezinden ve bunları çevreleyen surlardan oluşmaktadır.

Mezopotamya'da hüküm süren Asurlular Kapadokya'ya kadar uzanan kervan ticaretinin hakimi haline gelmişler ve kentlerin yanında kurdukları ticaret merkezlerine "***Karum***" ismini vermişlerdir. Asur krallığının, ticaret için çok sistemli bir ağ kurduğu ve bu ticaret ağının Anadolu'daki merkezinin de Kültepe olduğu bilinmektedir.

Asur ticaret kolonilerinin Anadolu'da kurdukları karumların en önemlisi Kültepe'deki Kaneş karumudur. Mezopotamya'dan mallar ilk kez Kayseri'deki Kaneş karumuna getirilir ve buradan diğer karumlara dağıtılırdı.

Mezopotamya'dan işlenmiş madde olarak daha çok dokuma ürünleri, maden olarak da kalay getirilirken, Anadolu'dan genellikle bakır, gümüş, bazen de altın gibi ham maddeler Asur ticaret kolonileri aracılığıyla Mezopotamya kavimlerine götürülürdü.

Kültepe kazılarından elde edilen çivi yazılı tabletlere göre, bu dönemde Anadolu'nun yerli halkı, tarım ve hayvancılık yaparak geçimini sağlıyordu. Halk ağırlıklı olarak tahıl tarımı yapsa da bunun yanında bağ ve bahçelerde sebze ve meyve de yetiştirmekteydi. Yerli halk aynı zamanda bu ürünleri satarak geçimlerini sağlıyordu.

Arkeolojik kazılar Anadolu'nun ilk ticaret merkezinin Kültepe Kaneş Karumu olduğunu ve burada yerli halkın tahıl, meyve, sebze ve hayvan ticareti yaptığını ortaya koyduğundan Anadolu'nun ilk ve en eski gıda ticaret merkezinin Kayseri Kültepe'deki Kaneş Karumu olduğunu söylemek mümkündür.

Kayseri Kültepe Kaneş Karumu'nun Anadolu'nun ilk gıda ticaret merkezi oluşu Anadolu'daki yiyecek malzemelerinin de uluslararası dolaşıma ilk kez Kayseri'de girdiği sonucuna varıyoruz. Bu gıda alışverişi zamanla Anadolu insanının farklı lezzetlerle ve yiyeceklerle tanışmasına ve böylece mutfağın zenginleşmesine yol açan bir süreci başlatmıştır. Kayseri daha sonraları gelişecek ipek yolunun da kavşak noktası olarak gıda ticaretini kesintisiz olarak bugünlere değin taşımış ve bu yönüyle de dünya mutfaklarını etkileyen tarihsel bir derinliğe sahip olmuş önemli bir mutfaktır.

Anadolu Tarihinde Yiyeceklerle İlgili Yazılar İlk Kez Kayseri'de Yazılmıştır.
Anadolu'daki ilk çivi yazılı tabletler, ilk organize ticaret merkezi olan Kayseri Kültepe'de bulunmuştur. Yazının icat edildiği Mezopotamya bölgesinde yaşayan Asurlu tüccarlar yazıyı Anadolu'da ilk kez Kayseri'ye getirmişlerdir. Prof. Dr. Fikri Kulakoğlu Kayseri Kültepe Kaneş Karum höyüğündeki kazılarda bulunan 25,000 çivi yazılı kil tabletin bugün kullandığımız kelimelerin kökeninin 5,000 yıl öncesinden geldiğini söyleyerek, bu tabletlerin bir saraya ya da krala ait olmadığını, tamamen o dönemde yaşayan halka ait olduğu tespit etmiştir. Prof. Dr. Kulakoğlu ayrıca bulunan çivi yazılı tabletlerin Anadolu'nun ilk yazılı belgeleri olduğundan dolayı Anadolu'da yazılı tarihin başlangıcının Kayseri bölgesi olduğunu söylemektedir. Ayrıca arkeolojik araştırmalar Anadolu'da yaşayanların okuma yazmayı ilk kez Kayseri'de öğrendiklerini ortaya koymuştur.

Bu çerçevede yiyeceklerle ilgili birçok yazı da Kayseri Kültepe Kaneş Karum'da bulunan çivi yazılı tabletlerde yer almakta olduğundan Anadolu tarihinde yiyeceklerle ilgili ilk yazıların Kayseri'de yazıldığını söylemek mümkündür.

Asurlu tüccarlar, Anadolu insanına, sadece okumayı yazmayı değil, aynı zamanda devlet kurmayı, bürokrasiyi, protokolü, adalet ve hukuk sistemini de öğretmişlerdir. Hititler, Kayseri Kültepe'den edindikleri tecrübe ve birikimle Anadolu'nun ilk devleti olan Hitit Devletini kurmuşlardır.

Asur çivi yazısı ile yazılmış olan tabletler arasında, zamanın tüccarlarının, halkının ve yöneticilerinin siyasi ve hukuki ilişkilerini gözler önüne seren mektuplar, senetler, mühürler ve anlaşma metinleri yanı sıra yiyeceklerle ve mutfakla ilgili önemli bilgiler yer almaktadır.

Hititlerde hayatın önemli bir kısmı evlerin zemin katındaki ocaklı, fırınlı ve tandırlı odada geçiyordu. Tanınmış tüccar Uşur-şa-İştar'ın kız kardeşi Şimat-Su'en bir mektubunda, evde yiyecek ve içecek bir şey kalmadığını, "***boş bir kilerde oturmaktayım***" diye açıklamıştır.

Kültepe'de bulunan çivi yazılı bir tablet
(Kayseri Arkeoloji Müzesi)

Tahıl
Yerli halk birbirlerine gümüş dışında, başta hububat olmak üzere, ekmek ve nadiren koyun borçlanıyorlardı. Aralarında düzenledikleri senetlerde borcun vâdesi, başta hasat zamanı olmak üzere, bazı ziraî tabirlerle belirleniyordu. Borç veren tüccarlar gümüş para dışında arpa, buğday ve ekmeği de borç olarak verebiliyordu. Birkaç metinde bal, ekmek ve soğanla birlikte faiz olarak ödenmektedir. Çeşitli yiyecek, içecek ve eşya için yapılan harcamaların yer aldığı bir listede, miktarı belirtilmeyen bal için 1 1/3 şeqel gümüş ödendiği yazılmıştır.

Borç Belgesi
Külteppe'li kadın tüccar Madawada; Tamuria, Talia ve karısı Iatalka'dan 1 mina (1/2 kg) gümüş, yarısı arpa ve diğer yarısı buğday olmak üzere 30 çuval tahıl ve 60 ekmek alacaklıdır.

(Bu senet) Enna-Suen'in görev yılını takip eden sene, Sarratum (Şubat) ayı (nda), Ikuppia'dan sonra gelen Kaşşum görevlisinin haftasında (düzenlenmiştir); (borçlular borçlarını) tahılı orak tutma zamanına kadar vereceklerdir. Gümüşü ise hasat zamanına kadar tartacaklardır (ödeyeceklerdir). Eğer tartmazlarsa 1 minaya, 1/2 mina daha (gecikme faizi) ilave edeceklerdir.

Gümüş onların sağ olanlarının başlarında bağlanmıştır (borç ailenin sağ üyelerini de bağlar). (Tahılı) Madawada'nın ölçü kabı ile ölçeceklerdir.

Yerlilere ait birçok senette borcun "hasat zamanında (ina harpim)", "orak tutma zamanında (ina şibit nigallim)", "hububatın dolgunlaşması zamanında (ina kubur uṭṭatim)", "(tarlanın) sürülmesi zamanında (ina itti erāšim)" ödeneceği gibi ziraî tâbirler kullanılması, halkın çoğunun çiftçilikle uğraştığını göstermektedir

Borç belgesi de denilebilecek bazı çivi yazılı tabletlerde ekmeğin ve tahılın ticari hayatın asli unsurlarından birisi olarak yer alması, tahılın Hitit yemek kültüründeki önemi ve değerini açıkça göstermektedir.

Bugün Kayseri mutfağında tahıl ürünlerinden yapılan yemeklerin çokluğu bizlere Hitit mutfağının günümüz Kayseri mutfağında yaşamaya devam ettiğini düşündürmektedir.

Tohum ekmek için tarlalar metinlerde epinnum denilen araçla sürülüyordu. Akademik çevreler bu aracın Anadolu'da tarla sürme aracı olan kara saban, pulluk olduğunu söylemektedir. Kültepe'de oval ve içe bombeli şekildeki bazalt öğütme taşları ve bazılarında yanık tahıl taneleri bulunan zahire küpleri ele geçmiştir. Kültepe kazılarında ilk defa,

yerden yüksekçe bir platforma, üzerlerinde hububatı ezen taşların da bulunduğu, aşağı eğimli olarak yerleştirilmiş yan yana iki öğütme taşı ve önlerinde ezilen hububatın toplandığı büyük küpler bulunan basit bir değirmen düzeneği ortaya çıkarılmıştır. Birçok metinde öğütme taşları söz konusu edilmektedir.

Bulgura İlişkin Anadolu'daki İlk Yazılı Kayıtlar Kayseri'dedir.
Kültepe Kaneş kazılarında, hemen her evde duvar diplerine sıralı bir şekilde yerleştirilmiş zahire küpleri içerisinde kömürleşmiş buğday taneleri ve arpa kabukları ve öğütme taşları bulunmuştur. Esma Öz, Kültepe metinlerinde kayıtlı haślātum kelimesinin tahıldan elde edilen bir besin maddesi olarak göründüğünü haślātum'un "ezmek, kırmak, parçalamak, öğütmek" anlamındaki haśālu fiilinden türetilmiş olduğu ve bu kelimenin kuvvetle muhtemel bulgura karşılık gelebileceğini yazmıştır. Bulgurun Anadolu'dan dünyaya yayıldığı bilinmektedir. Bazı yabancı mutfaklarda bulgurun yer alma sebebi Türklerin bulguru balkanlara ve daha ilerisine taşımış olmasıdır. Günümüzde Orta Asya Türk mutfaklarında bulgurun bulunmayışı bize bulgurun Hititlerden beri Anadolu'da kullanıldığını ve bulgura ilişkin ilk yazılı bilgilerin Kayseri'de bulunduğunu göstermektedir.

Bağcılık
Tabletler Kaneş'te üzüm bağlarının bulunduğunu gösterir. Bu bağlar Kültepe çevresindeki dağ eteklerinde yetiştirilmiş olmalıdır. "Üzüm" karşılığındaki kirānum/karānum Sami dillere mahsus bir sözdür ve "asma/üzüm çubuğu" için de aynı söz kullanılmaktadır. Kültepe tabletlerindeki, borç senetlerinde "bağ bozumunda / bağ bozumuna kadar / bağ bozumundan sonra" şeklindeki ifadelerin yer alması bağcılığın, üzümün Kayseri Kültepe Kaneş mutfağındaki önemini de göstermektedir.

Asur Ticaret Kolonileri ve Hitit devirlerinde saraylarda bağlardan yüksek memurlar sorumluydu. Hitit kanunlarının altı maddesinde bağlarla ilgili hükümler bulunmaktadır. Kültepe antik şehrinden ele geçen yazılı kaynaklardan anlaşıldığına göre bağ bozumu şenlikleri yapılmakta ve bu şenliklere "üzümün sapından koparılması" anlamına gelen Eski Asurca "***kitip karânim***" denmekteydi.

Bugün Kayseri mutfağında asma yaprağından yapılan sarma ve siyah üzüm hoşafı pekmez vb. ürünler bizlere Hitit mutfağının Kayseri mutfağında yaşayan izleri olduğunu düşündürmektedir.

Meyve ve Sebzeler
Metinlerde geçen "bahçe" (kirium) ve "bahçıvan" (nukarribbum) kelimelerinden, sulanabilir arazide çeşitli meyve ve sebzelerin yetiştirildiği sonucunu çıkarabiliriz. Hububat türleri dışında, soğan (šumkum) tabletlerde en sık geçen üründür. Bir metinde toplam 44 çuval soğanın yerli şahıslar arasında bölüşülmesinden bahsedilmektedir. Kaneş

Fraktin Kaya Kabartmaları | Develi

sarayında, sarayın meyve sebze bahçelerindeki işlerin yürütülmesinden sorumlu yüksek memurlar vardır.

Çivi yazılı metinlerde, yemek tarifleri bulunmamakta ise de yiyecek malzemeleri hukuk, ticaret ve din gibi farklı alanlardaki metinlerde yer aldığından Hititlerin yedikleri yiyecekler ve yemek kültürleri hakkında yorumlar getirebilmek mümkün olabilmiştir.

Anadolu'nun İlk Devletini Kuran Hititler Kayserilidir. Kayseri Mutfağının Kökleri Hitit Mutfağına Kadar Geriye Gitmektedir.
Hititlerin Anadolu'daki varlığına ilişkin ilk bilgiler Kültepe ve Asur tabletlerine kadar uzanmaktadır. Eski adı Kaneş günümüzdeki adı Kültepe olan yerleşim yerinin Hitit kaynaklarındaki ismi Neşa'dır. İlk Hitit Kralı olarak bilinen Anitta, babası Pitana ile birlikte Kültepe'yi ele geçirmiş, ve şehirde oturan insanlar için "***Kendi canımdan, kendi kanımdan bildim ve anam, babam gibi davrandım***" diye yazmıştır.

Hitit metinlerinde "Hititçe" bilimsel olarak Nâşili ya da Neşumnili "Neşa kentinin dili" anlamında nitelendirilmektedir. Hititler kendilerini Neşa'lı ve kendi dillerini de Neşa dili olarak tanımlamışlardır. Bu çerçevede Hititlerin kendilerini Neşa'lı / Kültepe'li yani günümüzdeki ifadesi ile Kayserili olarak tanımlamaları Kayseri mutfağının tarihsel köklerinin Hititlere kadar uzandığını göstermesi açısından önem arz etmektedir.

Akademik kaynaklardan derlediğimiz Hitit mutfağına ait bir kısım bilgilere burada yer vererek Kayseri mutfağında ağırlıklı olarak yer alan et ve hamur ilişkisinin Hitit mutfağında da yoğun olduğunun görülmesini istemekteyiz. Bugün Kayseri mutfağında yaşayan etli, hamurlu, bulgurlu yemeklerin birçoğunun Hitit mutfağının Kayseri mutfağındaki izdüşümleri olduğunu düşünüyoruz.

Hitit Mutfağı

"İşte bu yağ nasıl eriyip gittiyse kötülük de aynı şekilde erisin, yok olup gitsin"

Hitit Duası

Ekmek

Çivi yazılı tabletlerde 180 civarında ekmek, börek, çörek ve unlu mamul türlerine rastlanmaktadır. Hititlerin ekmeklere küçük, kalın, ince ekmek (yufka/ pide), tatlı, ballı, yağlı, acı, ekşi ekmek gibi ayrı ayrı isim verdikleri bilinmektedir.

Hititler hamurun içine ya da üzerine başka yiyecek malzemelerini ekleyerek çeşitli ekmekler üretmişlerdir. Bezelyeli ekmek, susamlı ekmek, narlı ekmek gibi.

Hititler ekmek çeşitliliğinin yanı sıra bu ekmelerin arasına soğan, pişmiş et, ciğer vb. ekleyerek bir tür börek ve sandviçler de üretmişlerdir.

Hayvancılık ve Et Yemekleri

Hayvancılık Hitit ekonomisinde oldukça önemli yer tutmaktadır. Hititler'in hayvansal gıdaları çokça tükettiği hayvancılığın gelişmiş olmasında ve çivi yazılı tabletlerdeki etli yiyecek anlatımlarından anlaşılmaktadır. Hititler koyun, sığır, domuz, keçi ve tavşan gibi hayvanların etlerinden ve sütlerinden faydalanmışlardır.

Hititlerde etler, kimi zaman ekmeğin içine kimi zamansa üstüne konarak yenmekteydi. Et haşlamasından, et suyunun yanı sıra, metinlerde 'sulu et yemeği' denilen bir yemek de elde edilmekteydi. Et suyunu elde etmek için iliği bol olan kaval kemiklerinin kaynatıldığı da metinlerde geçmektedir.

Hitit metinlerde sık sık geçen bir yemekte, šaramna denilen ekmekler bir şişe dizilmekte ve aralarına pişmiş hayvan yağı konmaktadır. Ekmekler yağı emdikten sonra, yağ parçaları çıkarılır, etler kimi zaman ekmeğin içine, kimi zamansa üstüne konarak tüketilirdi.

Zincirli'de bulunan Geç Hitit Dönemi'ne ait bir rölyefteki kaya üzerine oyulmuş bir yemek sahnesi tasvirinde masada üst üste konmuş beş tane pide veya ekmek benzeri bir hamur ürünü ve onların üstüne konmuş iki adet köfte veya et parçası görülmektedir. Bu rölyeftekine benzer bir üst üste konulmuş pide veya ekmek görüntüsü Kültepe kazılarından çıkarılan bir mühür üzerinde de yer almaktadır. Bu tasvirler günümüz Kayseri mutfağındaki yağlamaya benzemektedir.

Tabletlerde etlerin lezzetini artırmak için üzerlerine zeytinyağı ve balla hazırlanan özel bir sos sürüldüğünden ve etlerin üzümden elde edilen sosta bekletilip yumuşatıldığı anlatılmaktadır.

O dönemlerde büyük ve küçükbaş hayvanların en makbul yerlerinin kalp, ciğer, kaburga, kasık, kelle, kulak ve ayak (paça) olduğu, güveç ya da fırında yapılan etin nar taneleriyle lezzetlendirildiğine dair bilgiler yine çivi yazılı tabletlerden anlaşılmıştır.

Süt ve süt ürünleri

Keçi, koyun ve inek sütünden tereyağı, lor, peynir gibi çeşitli gıdalar üretilmekteydi. Yağ üretiminde kullanıldığı düşünülen yayık ve benzeri kaplar arkeolojik kazılarda bulunmuştur. Hititler'de tereyağı ise hem günlük tüketimde hem de ayinlerde kullanılırdı. Hititler tereyağını ekşi sütü yayıkta çalkalayarak ya da döverek elde edilmiştir. Çalkalama işlemi ahşap bir karıştırıcı ile yapılmakta olup çalkalamadan sonra sütün üzerinde biriken yağ topakları alınarak ya da küpte karıştırılan süt süzülerek bir başka kaba aktarıldıktan sonra kalan yağ topakları toplanarak tereyağı elde edilmektedir.

Yemek terminolojisi

Hititlerde yemekle ilgili terimlerde pişirmek, kızartmak, haşlamak, kaynatmak, ızgara yapmak, ateşte çevirmek, aşırı derecede pişirmek, eritmek, etin içini bir şeyle doldurmak, kurutmak, öğütmek gibi kelimelere sıkça rastlanmaktadır. Hitit mutfağındaki et yemekleri arasında etlerin ateşte kızartılması yani ızgara edilmesi önemli yer tutmaktadır. Et ve tencere yemeklerinde ise; şişler, ızgaralar, pideler, haşlamalar mevcuttur.

Sebze ve meyveler

Amerika kıtasının keşfinden önce domates, biber, patates gibi pek çok sebze Anadolu'da bilinmemekte idi. Hitit mutfağında soğan, pırasa, salatalık, bezelye, fasulye, mercimek

ve nohut sebze ve baklagil örnekleri olarak öne çıkmaktadır. Bunların birtakım çorba ya da sulu yemeklerde kullanıldıkları anlatılmaktadır. Hitit tabletlerinde elma, üzüm, armut, erik, kayısı, incir, hurma ve nar gibi meyvelerden bahsedilir. Bunların içinde hurma ve nar, büyük ihtimalle güneydeki eyaletlerden ithal ediliyordu. Meyveler mevsiminde taze taze, mevsimleri bittikten sonra da kurutulmuş halde tüketiliyordu. Zeytin ağacı, Hititler'in egemen olduğu topraklarda bugün yetişmemektedir. Ancak Hititler'in, zaman zaman elinde tuttuğu Batı ve Güney Anadolu'da zeytinle karşılaştıkları belki de yetiştirdikleri ve zeytinyağı elde ettikleri anlaşılabilir. Zira bu önemli besini mutfak kültürlerine katmışlardır.

Hitit Dönemi'ne ait bir meyve kabı
(Kayseri Arkeoloji Müzesi)

İpek yolunun Anadolu'daki kavşak noktası Kayseri'dir.
Erciyes'in eteğinde, bereketli bir ovanın ortasında, Malatya ve Sivas'tan gelen güneydoğu ile Kahramanmaraş ve Adana'dan gelen tarihi ve doğal ana yolların birleştiği noktada yer alan Kayseri coğrafyanın sağladığı bu avantaj, onun eski dünya ticaretinde önemini arttırmış ve Anadolu-Suriye-Mezopotamya arasında parlak bir ticaret ve kültür merkezi olmasını sağlamıştır.

Bir zamanlar ipek, baharat, bal, cam, fildişi, kıymetli taşlar, kürk, tahıl ve yağ gibi ürünlerin kervanlarla Çin'den başlayıp Kırgızistan, Özbekistan, Türkmenistan ve İran üzerinden taşınarak İstanbul vasıtasıyla Avrupa'ya ulaştırılmasında kullanılan tarihi rota, İpek Yolu olarak anılmıştır. İpek Yolunun Anadolu hattında Kayseri önemli bir kavşak noktası oluşturmaktadır.

Ticaret yolu üstünde stratejik öneme sahip Kültepe bu özelliğini Roma Çağının sonuna kadar sürdürmüştür. Kayseri'nin Selçuklu ve Osmanlı Döneminde İpek Yolu'nun bir parçası ve günümüzde de Türkiye'nin ticaret alanında en aktif şehirlerinden biri olması Kültepe ile başlayan bu ticari hareketliliğin devamı mahiyetindedir.

Kayseri'nin günümüzde halen Anadolu'nun önemli bir gıda ve ticaret merkezi oluşu Kayserililerin ticaretteki başarılarının Asur ticaret kolonileri zamanına kadar binlerce yıllık bir geçmiş tecrübeye dayandığını söyleyebiliriz.

Selçuklu Mutfak Kültürü Kayseri Mutfağında Yaşamaya Devam Etmektedir.
Türk mutfağı çağlar boyunca üç kıta üzerinde etkin olmuş, göçler, değişen iklim koşullarına uyum ve etkileşime girdiği mutfaklar ile zenginleşmiş dünyanın sayılı mutfaklarından biridir. Türk mutfak kültürü Mezopotamya'nın tahılı, Anadolu'nun zengin tarım ürünleri, Güney Asya ve Afrika'nın baharları, Orta Asya'nın zengin et ve süt ürünleri, Akdeniz'in, Karadeniz'in ve çeşitli göl ve nehirlerin su ürünlerine ve verimli Akdeniz ovalarının sebze ve meyve çeşitlerine hakim olmuş, kurulan tedarik yolları ile malzemeler ve yiyecekler yaygın bilinir ve yapılır hale gelmiştir.

Kayseri ve çevresi kıymetli bir ticaret merkezi olarak Asur, Hitit, Pers, Roma, Bizans, Emeviler ve Abbasi'lerden sonra 11. yüzyılda Türklerin egemenliğine girmiştir.

Günümüz Kayseri yemeklerinin Selçuklu mutfağının yaşayan bir temsilcisi olmasının nedeni Kayseri'de Selçuklu, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti ile süregelen ve yaklaşık 1000 yıldır kesintisiz devam eden Türk mutfak kültürü hakimiyetidir.

Yusuf Has Hacib ve Kaşgarlı Mahmud metinlerinde 11. yüzyıl Türk mutfağı konusunda ayrıntılı bilgilere yer vermektedir. Bu bilgiler, sofra yerleşim düzeninden, yemek yerken nelere dikkat edilmesine ve yemek çeşitlerine kadar Selçuklu mutfağının birçok yönünü ortaya koymaktadır.

Kayseri bir dönem Türkiye Selçuklu Devletinin üç önemli şehrinden birisi olmuştur. Selçuklular zamanında saraylarda aşçıbaşıların yönettiği büyük mutfaklar olduğu gibi Türk halkı da evlerinde bir odayı yemek pişirilen yer anlamında aşlık olarak kullanıyordu. Selçuklu zamanlarındaki aşlıkta yani mutfakta kullanılan birçok eşyalar günümüz Türk mutfağında halen o tarihlerdeki isimleriyle kullanılmaya devam etmektedir. Buna ilişkin birkaç örnek olarak bardak, bıçak, etlik, kova, sac, şiş, küp, çanak çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, sarnıç, tepsi vb. verilebilir. Türkler Selçuklular zamanında en çok koyun eti yerler ve kebap yapmaya yarar kuzu ve oğlağa söğüş derlerdi. Söğüş kelimesi de halen günümüzde benzer anlamlarda kullanılmaya devam etmektedir. Türkler, sütten elde ettikleri sade yağa, bugün söylendiği gibi sağ yağ diyorlardı. Selçuklular buğdayın kırılması suretiyle "***yarmaş***" elde ediyorlardı. Yarmaş günümüz Kayseri mutfağında "***yarma***" şeklinde ifade edilmektedir. Türkler Selçuklu zamanında da çok çeşitli ekmekler yapıyorlardı. Yapılan ekmeklerin başında yufka geliyordu. Günümüzde yufka halen Kayseri mutfağının en önemli yiyeceklerinden birisidir.

Et taze olarak tüketildikten başka güneşte kurutularak saklanıyordu. Türkler kurutulmuş ete Selçuklu zamanında "***kak et***" derlerdi. Eti kurutarak saklamak günümüzde de yapılan bir işlemdir. Türkler eti pastırma yaparak da saklıyorlardı. Bazı baharat ile kurutularak pastırma yapılan ete "***yazok et***" deniliyordu. Türkler karaciğer ile etin, baharat karıştırılmak suretiyle bağırsağa doldurulmasından elde edilen bir çeşit sucuğa da aynı yüzyılda

Selçuklu Dönemi'ne ait tepsi
(Selçuklu Uygarlığı Müzesi)

"***soktu***" adını vermişlerdir. Kayseri mutfağının en belirgin ürünlerinden olan pastırma ve sucuk Selçukludan günümüze devam eden bir Türk mutfak geleneğidir.

Kaşgarlı Mahmud'un ünlü eseri Dîvânü Lugati't-Türk'te yemeklerin yapılışları hakkında verilen bilgiler Türklerin yoğurt ve sirke gibi şeyler katılan ekşili yemekleri sevdiklerini göstermektedir. Türkler kesilen hayvanın ayaklarından paça çorbası yapmışlar ve bu çorba halen mutfağımızda yaşamaktadır. Türkler et ve baharat ile doldurulan bir çeşit bumbar dolmasını da biliyorlardı. Yoğurt tek başına tüketilmekten başka "***tutmaç***" ve benzeri birtakım yemeklere de dökülüyordu.

Türk mutfağında tutmacın yeri çok önemlidir. Bu yemek Orta Asya'da yaşadıkları günlerden beri Türklerin mutfağında yer almıştır. Tutmaç ilk kez yazılı olarak Kaşgarlı Mahmut'un 'Dîvânü Lugati't-Türk'ünde geçer. Sözlükte tutmaç, erişte, kavrulmuş kıyma ve yoğurttan oluşmakta olan bir yemek olarak yer alır. Bu haliyle et, hamur ve yoğurt birleşiminden oluşan tutmacın aynı malzemelerin başka formda bir araya getirildiği mantıyla benzerliği dikkat çekicidir. Kayseri yemekleri arasında paça çorbası, bumbar dolması, yoğurt ve sirkenin varlığı ve mantıya yoğurt dökülmesi gibi alışkanlıklar Selçuklu mutfağının günümüze yansımalarıdır. Selçukluların tatlı olarak en çok tükettikleri gıda pekmez idi ve ayrıca sütlaç da yapıyorlardı.

Yukarıda verdiğimiz birkaç örnek dahi Selçuklu mutfağının günümüzde Kayseri mutfağında yaşadığını göstermeye yetmektedir.

Ali Dağı Yeraltı Şehri

Kayseri Mutfağı Dünyanın Günümüzde Yaşayan En Eski Mutfaklarından Birisidir. Anadolu binlerce yıl öncesinde de bugünkü gibi tarıma elverişli bir bölgeydi. Arkeolojik kazılar Anadolu'da özellikle tahıl tarımının yaygın olduğunu ve kazılardan elde edilen tohum örnekleri de tahıl tarımının çok farklı türlerde yapıldığını ortaya koymaktadır.

Hitit ve Asur dönemlerine ilişkin arkeolojik kazılarda Kayseri Kültepe'de bir çok gıda çeşidi tespit edilmiştir.

Hititler ve Selçuklulardan bugüne dek bir çok yiyeceğin varlığını Kayseri mutfağında halen devam ettirdiği gerçeğini birlikte değerlendirdiğimizde Kayseri mutfağının dünyanın günümüzde yaşayan en eski mutfaklarından birisi olduğunu söyleyebiliriz.

Kayseri Yemekleri Kitapta Tarifi Verilenlerle Sınırlı Değildir.
Kaynaklarda yaptığımız tarama kapsamında Kayseri mutfağında yer aldığını tespit ettiğimiz yiyecek ve yemekleri topluca göstermek bu konuda araştırma yapacaklar için yol gösterici olabilir. Kitabımızda tarifi verilen yemekler kitabın formatına uygun olduğu ölçüde seçme yapılarak oluşturulmuştur.

Fırın ekmeği, Tandır ekmeği, Yufka, Bezdirmeç, Kurşun aşı, Düğ çorbası, Börek çorbası (Böre çorbası), Un çorbası (Kayseri çorbası), Pirinç çorbası, Yoğurt çorbası (Toğga çorbası), Tarhana çorbası, İşkembe çorbası, Mercimek çorbası, Arabaşı çorbası, Bulamaç çorbası, Bulgur çorbası, Kuru bamya çorbası, Soğuk çorba, Sulu köfte, Yeşil mercimek çorbası, Yoğurtlu yarma çorbası, Şebit yağlaması, Kıymalı yağlama, Domatesli yağlama, Peynirli yağlama, Sade yağlama, Hakırdaklı, İçli bazlama, Tahinli bazlama, Halka kete, Açma kete, Etli mantı, Börekaşı, Tepsi mantısı, Peynirli mantı (Prov / Piravu mantısı), Yağ mantısı, Paşa mantısı, Çerkes mantısı, Cevizli peynirli erişte, Arabaşı, Susamlı halka, Kayseri mantısı, Patates mantısı, Su böreği, Hazır yufka böreği, Yufka börek, Kıymalı börek (Puf böreği), Tandır böreği, Katmer, Tahinli katmer, Açma börek, Kıvrım börek, Peta (Avcarlı börek), Sac böreği, Pastırmalı börek, Kravat böreği, Kuru börek, Pirinç pilavı, Bulgur pilavı, Pıtpıt pilavı, Kuskus pilavı, Erişte pilavı, Taze makarna (Üzengi Makarna), Makarna, Cevizli makarna, Erişte makarna, Kesme makarna, El kesimi kare makarna, Pırtımpırt, Lahana, Etli lahana dolması, Kıymalı lahana dolması, Zeytinyağlı lahana dolması, Musakka, Kapuska, Ispanak kavurma, Ispanak borani, Kurufasulye, Mercimek, Nohut, Patlıcan, Kovalama, Kızartma, Karnıyarık, İmambayıldı, Patlıcan dolması, Közleme, Taze fasulye, Etli fasulye, Zeytinyağlı fasulye, Kabak çiçeği dolması, Kabak dolması, Kabak çıtması, Patates kovalama, Patlıcan kovalama, Kurutulmuş yeşil fasulye, Patlıcan çıtma kurusu, Kızartma etler, Pehli, Kavurma, Yağda kızarmış köfte, Sarımsaklı köfte, Sulu köfte, Kuru köfte, Fırın köftesi, Haşlama, Tas kebabı, Kıyma soğanlaması, Üzümlü gerdan, Bayram yahnisi, Kabak musakka, Mücver, Etli biber dolması, Zeytinyağlı biber dolması, Taze bamya, Kuru bamya, Etli yaprak dolması / sarması, Zeytinyağlı yaprak dolması / sarması, Kuru biber dolması, Hakırdaklı lahana sarması, Av etleri, Mumbar karın dolması, Kelle paça, Yağbari, Ciğer yahni, Arnavut ciğeri, Yürek, Dalak, Beyin, Tavuk, Hindi dolması, Soğan baskısı, İçli köfte, Pastırmalı kurufasulye, Bayram yahnisi, Sac kavurma, Böğür dolması, Kaburga dolması, Şaştım aşı, Bezdirme, Borani, Gerdan haşlama, Haşlama (Düğün eti), Nohut yahnisi, Güveç, Kayseri güveci, Fırınağzı, Kıyma kavurması, Kıymalı pide, Peynirli pide, Bastırmalı pide, Tahinli pide, Tereyağlı pide, Kelle tava, Sac kebabı, Pide içi (hakırdaklı, kıymalı, peynirli), Pastırmalar, Çemen, Kağıtta pastırma, Sucuklar, Sucuk içi, Açma baklava, Güllü baklava, Kayseri baklavası (düğün baklavası), Nevzine, Kamış baklava, Aside, Un helvası, Un kurabiyesi, S kurabiye, Şekerli kurabiye, Teltelli, Lokma tatlısı, Yoğurt tatlısı, İncir tatlısı, Kabak tatlısı, Pekmez helvası, Şeker helvası, Şekerli katmer, Kadayıf, Tel kadayıf, Reçeller, Sütlü, Muhallebi (Kayseri muhallebisi),

Düğün aşuresi, Aşure, Kuru kaymak, Üzümlü, Oğmaç (Çoban baklavası), Oklava baklavası, İncir dolması, Fincan ağzı, Ekmek kadayıfı, Taş kadayıfı, Gül reçeli, Kayısı reçeli, Kayısı şurubu, Üçgen baklava, Gülbaru suyu, Gül şerbeti, Kayısı hoşafı, Siyah üzüm hoşafı, Yağlı ağaç, Buğa dikeni, Kangal, Engir (taze asma sürgünü), Kuzukulağı, Oğlakkulağı, Yemlik, Madımak, Kursalık, Çıtlık (hindibağ), Efelik, Su teresi, Yarpuz, Kuşburnu, Alıç, Bitli bakla, Salatalık turşusu, Biber turşusu, Domates turşusu, Kelek turşusu, Karpuz turşusu, Gülbaru turşusu, Düğün yemeyi (Takım yemeği), Yoğurt, Maydanozlu yumurta dolgusu, Pastırmalı yumurta, Yumurta piyazı, Patates piyazı, Meyve kuruları, Peynirler, Salamura peynir, Çömlek peyniri, Havuç, Pekmez, Patlıcanlı ve kabaklı pekmez, Duru pekmez, Ekşi pekmez, Köfter, Sirke, Ceviz sucuğu, Baharatlar, Cacık, Cıvıklı, Örgülü pilav, Altın kesesi, Bezdirmeç köftesi, Köfte çöreği...

F: Aynur Ekici

Kayseri Mutfağını Zenginleştirenler;
Kayseri mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlayan unsurlardan biri de zaman içinde çeşitli sebeplerle gelip Kayseri'ye yerleşen, Çerkes, Avşar, Uygur ve Ahıska Türklerinin (93 Muhacirleri) beraberlerinde getirdikleri kültürel öğelerle Kayseri mutfak kültürünün gelişmesini sağlamalarıdır.

Çerkesler:

Uzunyayla evim olsa / Hamidiye köyüm olsa / Çerkes beyi yarim olsa…'

1864 senesinde Rus Çarlık Yönetiminin soykırıma varan zulmü ile vatanlarından sürülen Çerkesler, Osmanlı'ya sığınmışlar ve Anadolu'yu yeni vatanları olarak benimsemişlerdir. Çerkesler Kayseri'nin Pınarbaşı ilçesine bağlı Uzunyayla bölgesi ağırlıklı olarak Kayseri genelinde yaklaşık 70 köyde yaşamaktadırlar.

Çerkes mantısı (Çerkeslerin haluj, psihalive veya gurize dedikleri bir mantı türüdür.) etli Çerkes mantısı, halive, hengel, kırnış, şips-paste, etli börek, gubate, velibah, nış ve maramisa gibi yemekler Kayseri mutfağına Çerkesler sayesinde girmiştir.

Avşarlar:

1865 yılına kadar göçebe kültürü benimseyen ve Oğuz boylarından biri olan Avşarlar Kayseri'nin Pınarbaşı, Sarız, Tomarza ilçeleriyle bu ilçelere bağlı yüz on kadar köye iskân edilmişlerdir. Avşarlar Orta Asya'dan beri gelenek ve göreneklerini en canlı biçimde yaşatan Oğuz boylarından biri olmuşlardır. Türk Dili'nin zengin diller arasında sayılmasında kapalı bir toplum olarak yaşadıkları için göçebe Oğuzların önemli bir katkısı vardır. Mercimekli pilav, çiriş aşı, çiriş çorbası gibi yemekler Avşar kökenlidir.

Uygurlar:

1949 yılında Çin'in Doğu Türkistan topraklarını işgal etmesi ile göçe zorlanan Uygur Türklerinden bine yakın kişi Kayseri'ye yerleşmiştir. Çöçüre, buharda et mantısı, etli mantı kavurması, etli havuçlu pilav gibi Uygur kökenli yiyecekler Kayseri mutfağında yaşamaktadır.

Ahıska Türkleri:

1877 Osmanlı Rus harbinde Ardahan ve Kars'ın Rusların eline geçmesi ile buradan göç eden Ahıska Türklerinin (93 Muhacirleri) bir kısmı, Pınarbaşı ve Tomarza civarına yerleşmişlerdir. Feselli yahni (Kars yahnisi), patatesli ve etli yahni, kete, bişi, mafiş, sarığburma, pağaç, külleme, hıngel gibi çeşitli Ahıska yemekleri Kayseri mutfağına girmiştir.

"Karac'oğlan der ki mislin bulunmaz,
Yaz gelince engininde durulmaz,
Kış gelince hiç semtine varılmaz,
Yamandır Tekir'in yelin Erciyes."
Karacaoğlan

Türk misafirperverliği

"Evin barkın, sofran ve tabakların temiz olsun. Odan minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun. Yine, gelen misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olmalıdırlar. Yemekte, yenilecek ve içilecek şeyler birbirine denk ve bol olmalıdırlar. Misafirin içeceği asla eksik tutulmamalı ve biri biter bitmez diğeri hemen hazır bulundurulmalıdır. Çeşitli içeceklerden ister fıika, ister mizab, istersen cülengbin (gül balı, reçel) ve cülab (gül şerbeti) ikram et. Yemek ve içecek faslı bittikten sonra ise çerez ve meyve ver. Kuru ve yaş meyvenin yanında çerez olarak simiş de bulunmalıdır. Gücün yeterse ipekli kumaşlar armağan et. Mümkün ise diş kirası da ver ki gelenlerin ağzı kapansın"

Yusuf Has Hacip

Türk sofra adabı

"Senden büyükler başlamadan, yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünden ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat, ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece, zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığını ısır ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme. Yemek yerken sofra üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yeyip az içmelidir".

Yusuf Has Hacip

Türk yemek öğüdü

“Sıcak yemeklerin fazla yenilmesinden hararet fazlalaşırsa, üzerine derhal soğuk bir şey içmeli; soğukluk fazlalaşırsa da onu sıcaklık ile tadil etmelidir. Yaşın genç ve ömrün bahar yıllarında ise soğuk şeyler kullan; zira kanın bunları ısıtacaktır. Yaşın kırktan fazla ve mevsim sonbahar ise, tabiatını sıcak şeyler ile tanzim et. Yaşın altmış ve vakit de kış ise; sıcak şeyler kullan, soğuk şeyler ile arkadaşlık etme. Kuru ve soğuk yiyeceklerden fazlaca yemiş isen, (zararını görmemek için) sıcak ve yaş şeyleri hazır bulundur. Eğer yaşlık ve soğukluk fazla gelir ve sana zarar verirse, sıcak ve kuru şeyler ile onları karşıla. Eğer tabiatın soğuk ise onu sıcak ile kuvvetlendir. Tabiatın sıcak ise soğuk şeyler ye ve iç. Eğer tabiatın kat’i olarak ılık ise, sırasına göre onu sıcak ve soğuk şeyler ile besle.

Daima sıhhatte kalmak ve hiç hasta olmamak istersen az adlı ilacı ye (yani az ye) ve öyle yaşa; eğer uzun zaman huzur içinde yaşamak istiyorsan dil adlı eti ye ve öyle yaşa ey temiz kalpli insan”.

Yusuf Has Hacip

Selçuklu Dönemi’ne ait kazan
(Selçuklu Uygarlığı Müzesi)

Kayseri Bağcılık Kültürü ve Yemek

"Yine yeşillendi Germir bağları.
Bakarım erimez dağların karı..."
Anonim

Erciyes'in serinliğini düzlüklere taşıyan tepelerin ardında yer alan bağlar, yazın ağaçların ve asmaların gölgesinde şehrin sıcağından kaçmak için ideal yerlerdir. Günümüzde ulaşım kolaylığı bağ kültürünü sadece yaz boyunca değil tüm mevsimlerde kullanılan bir ikinci konuta devşirmiştir. Eskiden şehir ahalisinin bağa gidiş ve bağdan dönüşü, yani bağa göçme ve bağdan inme dönemleri zahmetli uzun hazırlıklar gerektiren, telaşlı zamanlardı. Su kuyuları ve kar kuyularının kış vakti doldurulur, bağa göçmeden yüklenecek eşyaları ayarlanması, kap kacakların kalaylanması, halka ve ketelerin hazırlanması gibi işler yapılırdı.

Bağlarda iklime uygun her türlü meyve ve sebzenin yetiştirilmesi söz konusuysa da asıl ağırlığı üzümler alır. Bağlarda 33 çeşit üzüm cinsi bulunduğu tespit edilmiştir. Günümüz Kayseri'sinde üzüm daha çok kurutularak ya da bağlarda pekmez haline getirilerek tüketilmektedir.

Kayseri Kültepe'de ilk çağlardan beri bağcılığın var olduğu Hitit mutfağında asma ve üzümün önemi bilinmektedir. Kayseri sosyal yaşamında bağların ve mutfağında asma ve üzümün yeri Kayseri mutfağının Hitit mutfağının günümüzdeki temsilcisi konumunda oluşuna ilişkin görüşümüzü desteklemektedir.

Sosyal hayatının her zaman önemli bir parçası olmuş olan Kayseri Bağları şehrin yakın çevresindeki yüksek yerler de dışında ve senenin beş ayının geçirildiği sayfiye yerleridir. Eskiden hemen hemen tüm Kayserili aileler yaz aylarını bağ evlerinde geçirir, imkânı bağ almaya elverişli olmayanlar kiralama yolunu tercih ederlerdi.

Bağa göçme ve bağdan inme dönemleri son derece hareketli; kışlık ve yazlık yiyeceklerin hazırlandığı, mutfak araç gereçlerinin bakımının yapıldığı çok özenli ve zahmetli bir süreçtir.

Bağcılık 1950 ile 1980 arasında şehirdeki tek katlı, avlulu, ahırı olan konut tipinden apartman kültürüne geçiş ile beraber gerilemiştir. Bunun sebebi olarak bağ evlerine ulaşımı sağlayan hayvanların şehirde barınmasının imkânsız hale gelmesi söylenebilir. 1980'lerden sonra otomobil kullanımı ve otoyolların artması ile bağcılık yeniden canlanmıştır. Bakımsızlıktan viran hale gelen geleneksel yığma taş bağ evleri yıkılıp yerlerine betonarme evler, villalar yapılmıştır.

Kuma Gömülme
Geleneksel Kayseri bağ evlerinin zemini topraktı. Mutfak bölümünde bir köşe kazılarak et, yoğurt, peynir gibi çabuk bozulabilen gıdalar bağın tokana bölümünde tel dolaplarda veya duvardaki çengele asılarak ya da kuyuya sarkıtılarak muhafaza edilirdi.

Bahçelerde sebze meyve:
Kayseri'de şehir merkezi etrafındaki bağ ve bahçelerde ıspanak, lahana, pırasa, marul çeşitli yeşillikler yetişir. Kayseri ovasının ayçekirdeği (şemşameri), çedenesi ve siyah havucu (pörçüklüsü) makbuldür. Felâhiye ve Özvatan'ın sebze ve meyveleri, Yamula'nın patlıcanı, Cırgalan biberi sevilir. Kayserinin çevre bağ ve bahçelerinde 33 ayrı çeşit üzüm cinsi bulunduğu kayıtlıdır. İncesu, Felâhiye, Erkilet, Gesi, Karadere ve Kızıltepe bağlarının üzümleri, özellikle parmak üzümü ve dirmit 'hayat veren' üzümü meşhurdur. Yahyalı, Yeşilhisar, Hisarcık ve Yukarı Talas'ın elma, armut ve ayvası, Yeşilhisar'ın karpuz ve kayısısı, Yahyalı çileği, Ambar'ın kavunu, Develi ve Gömeç'in fasulyesi, Tomarza'nın mercimek ve nohudu, Gesi ve Erkilet'in cevizi aranılan yiyeceklerdir.

Geleneksel Kap Kacaklar

Dövme bakırdan yapılan mutfak malzemeleri geleneksel Kayseri mutfağının önemli bir unsurudur. Sahan, Lengeri, Leğençe (ilançe / küçük leğen), ibrik, güğüm, tas, bardak vs. bir çok kap kacak bakırdan yapılır; küçük kapların içi dışı, büyük kapların sadece içi kalaylanırdı. Bakır dışında, tercihen dayanıklı meşeden et kütüğü, ekmek tahtası, hamur tahtası, yufka tahtası (eğri ağaç), çemen teknesi, armut ağacından tahta kaşıklar, ceviz ağacından sarımsak havanı (dübek) gibi ahşap gereçler ve topraktan imal testi, çanak, çömlek, turşu küpü gibi malzemeler kullanılırdı.

Geleneksel Kayseri mutfağında kullanılan bakır, ahşap ve toprak kap kacaklar yerlerini önce melamin, alüminyum ve emaye malzemelere, daha sonra ise cam, çelik, teflon ve porselen malzemelere bırakmıştır.

Tandır
Anadolu'da tarihi MÖ 3000-4000'li yıllarına kadar uzanan ve Anadolu'dan doğuya yayıldığı düşünülen tandır en eski fırın formlarından biridir. Toprak yahut tuğla ile yapılan bu yere gömülü bu ocakta ekmek ve hamur işleri, güveç, çorba veya kebap gibi yemekler pişirilir.

Ocak olarak da Hititlerden itibaren Anadolu'da kullanılagelen tandır Kayseri de eski zamanlarda her evde bulunurmuş.

Tandır, yemeklerin pişirilmesinde ve kışın da ısınmada kullanılırmış.

Ticaret hayatı
Ahilik ve benzer esnaf teşkilatlarının mirası olarak tüccar sınıfı arasında sosyal ve maddi dayanışma vardı.

Çarşı yemekleri
Çarşı yemekleri sadece lokantalarda yenilen yemekleri değil, ticaret ve zanaat esnafının öğle yemekler için hazırlayıp fırına gönderdikleri veya kısıtlı imkanlarla dükkanlarında hazırladıkları yemekleri de kapsar.

İyi malzeme kullanımı
Geleneksel mutfakta kaliteli malzeme kullanımının önemi birçok yerli deyişte işlenir; "İyi yemeği erkek yapar" (eve malzeme getiren evin erkeği yemeğin kalitesini belirler), "Getir kavurmayı da gör savurmayı" gibi.

Tandır | F.: Alüze Dökmeci

Sofralar

Kayseri'de öğünler günlük aile sofrası, misafir sofrası, düğün sofrası, iftar ve sahur sofrası vb. olmak üzere çok çeşitlidir ve her birinin kendine özgü hazırlanış ve sunum özelikleri vardır. Özel günlerde akrabalar, komşular ve dostlarla sevinçler, mutluluklar ve acılar paylaşılır. Davet ve ikramlar, özenli ve kendi içinde geliştirilen kurallara göre şekillenir.

Tokana, zerzembi:

Geleneksel Kayseri evi mimarisi içinde mutfak yani 'tokana' bölümünden inilen kiler yani 'zerzembi' bulunur. Doğal olarak soğuk zerzembiler uzun sürelerde yiyecek saklamaya elverişli mekânlardır. Bağda hazırlanan yiyecekler, turşu, pekmez ve gilaburu küpleri, peynir, asma yaprağı çömlekleri burada saklanır. Salça, yoğurt, meyve kuruları, kuru etler hep burada muhafaza edilirdi.

Kış Hazırlıkları | F.: Şaban Ok

Kayseri'de Yapılan Çorbaların Tarihsel Kökleri

Kayseri ili yemek alışkanlıkları üzerine yapılan çalışmada Kayseri'de en fazla pişirilen çorba çeşitleri; mercimek, yayla ve tarhana çorbaları olduğu tespit edilmiştir.

Düğ çorbası (Düğ pilavı - Pıt Pıt aşı)
Orta Asya'da 11. yüzyılda dövülerek kabuğu çıkarılmış darı anlamına gelen "***tügi***" kelimesi "***düğü***" şeklini alarak Osmanlı döneminde en az 16. yüzyıla kadar aynı anlamı korumuştur. Derleme Sözlüğü'ne göre Anadolu'nun neredeyse her yerinde "düğü" ince bulgur veya bulgur içi için kullanılmaktadır.

Düğ çorbasına ismini veren "***düğ***" kelimesi Kayseri'de de ince bulgur anlamında kullanılmaktadır. Düğ çorbası Kayseri Mutfağının Orta Asya Türk Mutfağı köklerine işaret etmektedir.

Börek çorbası (Börek aşı)
Tutmaç veya kulak çorbasına benzetilen bu çorbaya ismini veren "***börek***" Türk mutfağına ait yufka kültürünün dünyaca tanınan bir ürünüdür.

Börek kelimesi Arapça, Farsça, Yunanca, Ermenice, Rusça ve tüm Balkan dilleri dahil dünyada yirmi kadar dile girmiştir.

Böreğin çorbasının dahi yapıldığını gösteren bu çorba Kayseri Mutfağının Orta Asya Türk Mutfağı köklerine işaret etmektedir.

Kurşun aşı
Kayseri'nin Develi ilçesinde bu çorbaya "***lülük aşı***" da denilir.

Un çorbası (Kayseri çorbası)
Evliya Çelebi "***Lahşe***" çorbasının bir diğer adının "un çorbası" olduğunu söyler. Lahşe çorbası ince şeritler halinde kesme hamurdan yapılırdı. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Hz. Peygamber'in "En iyi yemek lahşedir." şeklindeki bir hadisinden de bahsetmektedir.

Pirinç çorbası
Pirinç Divânü Lugâti't Türk'te "***tuturkan***" adıyla geçmektedir. Pirinç çorbasının 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağında yapıldığı bilinmektedir.

Arabaşı | Mustafa Aksebzeci

Yoğurt çorbası (Toğga çorbası)
15. yüzyılda Kaygusuz Abdal'ın bir şiirinde geçen Toga çorbasının İç ve Doğu Anadolu'da da yapıldığını Evliya Çelebi'den öğrenmekteyiz.

Sütü mayalayarak hazırlanan yoğurt Orta Asya kökenli olup Divânü Lugâti't Türk'te yoğurtla ilgili çeşitli bilgiler yeralmaktadır. 15. yüzyılda Padişah için pazılı yoğurt çorbası yapıldığı bilinmektedir. Yoğurt çorbası Kayseri Mutfağının Orta Asya Türk Mutfağı köklerine işaret etmektedir.

Arabaşı
16. yüzyılda Osmanlı Sarayında yapıldığı kayıtlıdır.

Bulamaç çorbası
Un, yağ ve yoğurtla yapılır. Kaşgarlı Mahmud'un Divan'ında "***bula***" pişirmek anlamına geliyor. Divânü Lugâti't Türk'te "***bulgama***" diye geçen bulamaç Osmanlı döneminde yoksul yemeğidir. Osmanlı mutfağında un, yağ veya peynir, bazen de şeker ile yapıldığı kayıtlıdır.

Bulgur çorbası

Anadolu'nun en eski ve ilk yazılı belgeleri olan, Kayseri Kültepe tabletlerine göre yerli halk geçimini tarım ve hayvancılık yaparak sağlıyordu. Tarımda ilk sırayı tahıl tarımı almaktadır. Kültepe'de çıkan çivi yazılı metinlerde geçen "***hašlātum***" kelimesi ile Hitit metinlerinde geçen "***memal***" kelimesinin uzmanlarca bulgur olduğu düşünülmektedir. Günümüzde Orta Asya mutfaklarında bulgur bulunmamaktadır. Bulgur daha çok Anadolu, Ortadoğu ve Balkanlar ile tatar ismi ile Rusya ve Estonya'da kullanılmaktadır. Orta çağ Arap yemek kitaplarında da bulgur geçmemektedir. Bulgurun anavatanının Anadolu olduğunu ve bulgurla ilgili yazılı ilk kayıtların Kayseri Kültepe'de tabletlerinde geçtiği düşünüldüğünden Bulgur çorbasının Kayseri Mutfağının Anadolu'nun ilk mutfaklarından olan Hitit mutfağındaki köklerine işaret etmektedir.

Kuru bamya çorbası

Bamya Afrika kökenli olup Anadolu'ya muhtemelen Habeşistan veya Kongo'dan gelmiştir. Bamyanın en erken kaydına Kaygusuz Abdal'ın şiirinde rastlanır. Bamya Osmanlı'da çok sevilmektedir. Sarayda "***Bamyacıbaşılığı***" adıyla bir memurluk bile kurulmuştur. 1730'lara ait bir belgede bamyacıbaşı en güzel bamyaları padişaha ayırdıktan sonra kalanların halkın satışına izin vermektedir. Bir zamanlar Topkapı sarayında bamyacı ocağına ait Bamya Köşkü dahi bulunmaktadır.

Yeşil mercimek çorbası

Neolitik çağda Mezopotamya bölgesinde tarımı yapılan ve yerleşik hayata geçişte yetiştirilen ilk bitkilerden olan mercimeğin Anadolu'da M.Ö. 7000'li yıllardan beri var olduğu arkeolojik kazılarda bulunan mercimek kalıntılarından bilinmektedir. Yeşil mercimek çorbası Kayseri Mutfağının Anadolu'nun ilk mutfaklarındaki köklerine işaret etmektedir.

Yoğurtlu yarma çorbası

Yarma değirmende bulgur gibi kaba öğütülmüş buğday, arpa, bakla, burçak gibi tahıl ve baklagilleri ifade için kullanılan bir kelimedir. Yoğurtlu Yarma çorbasında kullanılan yarma, buğdaydan yapılmıştır.

Erişte kesen kadınlar | F.: Veli Dölek

Diğer Yemekler

Kaygana
Eskiden düğünlere, özel günlere yahut doğum olan eve komşuların ballı yahut şekerle kaygana yaparak gönderdiği kayıtlıdır.

Hakırdak (Kıkırdak)
Kuyruk yağı saklanmak üzere eritildikten sonra kalan bu çıtır çıtır parçalar Türk Mutfağında sıklıkla hamur işleri ile beraber kullanılır.

Kete
Doğu ve İç Anadolu'ya özgü bir çörek çeşididir. Kayseri Mutfağında özel kalıplarla üstünü süsleme geleneği vardır.

Halka
Uzun süre dayanan ve Osmanlı mutfağında yaygın olarak yapılan bu hamur işinin eskiden de fırınlarda yapılıp sarıklara geçirilip satıldığı kayıtlıdır.

Erişte
Türk mutfağına ait eski yemek formlarından biridir. Şirvani 15. yüzyılda eriştenin yumurta akıyla yoğrulup tel tel kesilip güneşte kurutulduğunu kaydeder. 16. yüzyılda sarayda çorbası, pilavı ve aşı yapılır, pirinç pilavına konulurdu.

Kuskus
Evliya Çelebinin Mısır'a mahsus yemekler arasında saydığı 13. yüzyılda Arapça yemek kitaplarında geçen kuskus en çok Kuzey Afrikada yapılmakla beraber Ortadoğu ve Anadolu mutfaklarına da yayılmıştır. Fatih devrinde hazır kuskus satan satıcılar olduğu kayıtlıdır. Pilavı, yemeği ve çorbası yapılırdı.

Kışlık et/Sızgıt
Geleneksel olarak sonbaharda kesilen sığırdan pastırma ve sucuk için ayrılan et çıkarıldıktan sonra kalan kısım tuzlanıp kavrulur ve çömleklere basılır. Aynı işlem koyun kesildiğinde de yapılır.

Erişte (Aşmakarna)
Yazın bağda hazırlanan kışlık erzaklardan biridir.

Yaprak
Bağda taze iken toplanan tüysüz ve yumuşak asma yapraklarından çömleklere demet demet koyulur, aralarına kaya tuzu serpilir. Hazırlanan bu salamura sarma yapmak için kullanılır. Bunlardan etli veya zeytinyağlı dolma yapılır.

Dolmalık patlıcan
Yazın alınan patlıcanlar oyularak hazırlanır ve kış için kurutulur.

Yeşil fasulye
Kış için kurutması da hazırlanır.

Meyve kuruları
Kayısı, erik, elma, armut, dut, alıç, muşmula ve üzüm gibi birçok taze meyvenin kurusu yapılır.

Yemiş kuruları
İğde, ceviz, badem gibi bağlarda bulunan yemişlerden kış için kurutma yapılır.

Kavun saklama
Saplarından tavana asılarak bodrumlarda saklanması geleneği vardır.

Turşu
Salatalık, kelek, biber, yeşil domates gibi çeşitli sebzelerin turşusu yapılır.

Peynir
Taze lorun tuzlanmasıyla 'Salamura Peyniri' bekletilerek 'Çömlek Peyniri' yapılır.

Börekaşı (Böraşı)
Mantı gibi hazırlanan hamur ve etten bohçalar naneli, salçalı ve yağlı olarak pişirilip üzerine koruk veya limon suyu ilave edilerek yenir.

Börekler
Su böreği, yufka böreği, kıymalı börek, tandır böreği, katmer, açma börek, kıvrım börek.

Yağlama
'Şebit Yağlaması', kıymasız, sadece tereyağı yahut tereyağı, kuyruk yağı ve baharatla hazırlanan karışımla kat kat yağlanan geleneksel mayalı hamur yemeğidir. Yağlamanın kıymalı, peynirli ve hakırdaklı (kavrulmuş kuyruk yağlı) çeşitleri vardır.

Halka ve kete
Yaz ayları gelip bağa göçülmeden evvel uzun süre dayanıklı bu hamur işi ürünler hazırlanıp saklanır. Kete daha kısa sürede tüketilir. Halkalar keteden daha uzun süre dayanması için iki kere fırınlanır.

Arabaşı
Daha çok soğuk kış gecelerinde akşam yemeğinden sonra gece atıştırmalığı olarak akraba ve dostlara ikram edilen bir yemektir. Hamuru ve çorbası beraber yenir. Hamurdan koparılan bir parça kaşıkla çorbaya daldırılıp içilir. Hamurunun lezzetini kaybetmemesi için ezilmeden yutulması önerilir. 16. yüzyılda Osmanlı Sarayında yapıldığı kayıtlıdır.

Pehli
Koyunun boynundan sonra bel kemiğine kadar eğe kemiği ve kaburga kısmına 'Pehli', 'Pehlilik' adı verilir.

Üzümlü gerdan
Yarma buğday, kuş üzümü ve koyun gerdanı ile yapılan unutulmuş Kayseri lezzetlerinden biridir.

Bayram yahnisi
Dini bayramlarda ilk gün kahvaltı edilmez, onun yerine hazırlanan bayram yahnisi pilav ile beraber yenilirdi.

Tavuk
Tavuk ve horoz eskiden hazır alınmayıp yetiştirilen yahut canlı satın alınıp kesilen bir besin çeşidi idi. Özellikle bağ zamanı bağlarda tavuk yetiştirildi.

Av Etleri
Kayseri civarındaki otlak ve tepe eteklerinde avlanan keklik, tavşan, güvercin, sığırcık, bıldırcın, sazlık ve sulak yerlerde avlanan yaban ördekleri, yeşilbaşlar eskiden tüketilirdi. Artık bu canlıların yaşam alanları yok olduğundan sayıları azalmış, nesilleri de tehlike altındadır.

Piruhi
Etimolojik olarak pir-i ruhi: 'ruhun piri' benzetmesi yapılsa da bu eski hamur işi yemek 'progi', 'pirohi', 'prov', 'pirov', 'piravu' ve 'kulak', 'kulaklı' gibi isimlerle bilinen, kıyma yerine peynirli bir içle yapılan bir mantı çeşitidir.

Borani
Borani, burani; Abbasi halifesi Memun'un karısı Buran'ın ismi verilen bir sebze yemeğidir. Osmanlı kaynaklarında bazıları önce haşlanan sonra kavrulan, bazıları ise üzerine yoğurt konulan sebze yemeklerini tanımlar. Bilinen en erken tarif 10. yüzyıldan bir patlıcan boranisi tarifidir.

Mücver
Mücver sebze, çırpılmış yumurta ve un karışımından yapılan, bazen de içine kıyma eklenen ve kızartılarak hazırlanan bir yemektir. Osmanlı kayıtlarında patlıcanlı, yeşil fasulyeli, ıspanaklı birçok çeşidi bulunur ama günümüzde yaygın olarak yapılan kabak mücverinin tarifine rastlanmaz.

Sulu köfte
Köfte tariflerine ilk olarak Arap yemek kitaplarında rastlanılmaktadır. Osmanlı mutfağında onlarca köfte ve köfteli yemek tarifi bulunmaktadır.

Detaylar:

Cansuyu
Mantı, Çorba gibi geç soğuyan yemekler piştikten hemen sonra, şişmemesi için, üzerine yarım bardak kadar soğuk su dökülmesi.

Hapan
İki elin yanyana gelmesi ile oluşan ölçü birimi.

Hazın
Kış aylarında tüketilmek üzere sonbaharda tedarik edilip depolanan yiyeceklerin adı.

Özeme
Yoğurt, ekşi pekmez gibi bazı gıdaların azar azar su ilave edilerek, uygun bir kap içinde kaşıkla ezilerek karıştırılıp kullanmaya hazır hale getirilmesi.

Uğra
Hamur açarken kullanılan altına üstüne serpilen un

F.: Sertaç Nurtan

F.: Uğur Aydın

Kayseri Ekmekleri

Kayseri dağları arasındaki ova ve havzalarda doğal bitki örtüsü olarak bozkırlar görülür. Bu bölgelerde buğday ve arpa yetişmektedir. Kültepe arkeolojik kazıları buğday ve arpanın Kayseri bölgesinde binlerce yıldan beri yetiştiğini ve mayanın da kullanıldığını göstermektedir.

Tandır ekmeği
Tandırın tarihi Anadolu'da M.Ö. 3000 - 4000 yıllarına uzanır ve bu bölgeden doğuya doğru yayılmış olduğu düşünülür.

Bazlama hamuruna benzer şekilde hazırlanan hamur, toprağın altında veya üstünde hazırlanan tandırlarda pişirilir.

Yufka
Eski Türkçede asıl anlamı "***ince***" olan yufka çok ince açılmış mayasız ekmek anlamında da kullanılırdı. 11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud yufkanın inceliğinden dolayı kırılıverdiğini, bazen ekmekçilerin müşterilerini "***sen kırdın***" diye itham ettiklerini anlatır. Bu bilgiden, hazır yufkanın daha o dönemde satıldığı anlaşılır. Kitabü'l-Vusla adlı 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitabındaki bir tarifte hamurun "***tutmaç gibi***" açılacağının belirtilmesi yufka gibi ince hamurların Türk Mutfağı kökenli olduğunu gösterir. 15. Yüzyılın ilk yarısında Fransız gezgin Brocquiere Anadolu'da rastladığı Türkmen kadınların nasıl yufka ve içine yoğurt doldurulan dürüm yaptıklarını anlatır.

Genelde Ramazan ayı civarında sac üzerinde ince şekilde hazırlanan yufka ekmeği dürüm yapımında kullanılır.

Bazlama
Mısır, arpa, darı ve buğday unlarından yapılan mayalı, mayasız, yağlı, yağsız, şekerli, şekersiz, ince ve kalın pişirilen sac ekmeğini ifade etmek için kullanılır.

Bazlamaç, bazlambac adlarıyla da yapılan bu hamur işi geleneksel Türk mutfağında bazen mayasız fakat kalın hamurlu ekmek formlarına da denir.

Genellikle bağda sac üzerinde çevrilerek pişirilen ev ekmeği. Sac'ın ısısının ayarlanması zaman aldığından '*Er (evin erkeği) düzeldi ömür bitti, sac düzeldi hamur bitti*' bir söze konu olmuştur. İçli bazlama, tahinli bazlama gibi çeşitleri de yapılır.

Bezdirmeç
Bazlama gibi hazırlanan ama mayalı hamur kullanılmadığı için kabarmayan bir ekmek çeşididir.

F.: İsmail Daşgeldi

F: Uğur Aydın

Gilaburu

Gilaburu, Kayseri bölgesinde yetişen Adoxaceae familyasından kırmızı renkli, nohut büyüklüğünde bir meyve veren ağaç türü. Ekim ayında toplanarak ışık görmeyecek şekilde saklanır, taneleri yenir, bazen suyu çıkarılarak içilir.

Kayseri'ye özgü bu içecek 'Viburnum Opulus' türünün kurutulmuş olgun meyvesinden hazırlanır. Bu bitki Kuzey ve Orta Anadolu'da orman kenarlarında bulunur, Kayseri'de de bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilir. Bazen meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen usare içilir, bazen de bir ay kadar suda bekletilerek yapılan meyve turşusu tüketilir.

Kayseri'de en yaygın olarak tüketilen içecek gilaburu suyudur. Halk arasında mide, böbrek ve menstrual (adet) ağrılarına iyi geldiği yönünde yaygın inanış vardır. Erciyes Üniversitesi'nde yapılan bilimsel bir araştırma sonucunda; gilaburu suyunun içinde bulunan bileşenlerin vücut savunma sistemini güçlendirici ve antimikrobiyal (mikropların gelişmesini önleyici) etkiye sahip olduğu kanıtlanmıştır.

F.: Yasin Çetin

Mantı

'Mantı' kelimesinin eski Türkçe yahut Moğolca bir kelimenin Çincede aldığı şekil olduğu düşünülür. Çin'de Türk etkisinin yoğun olduğu Tang devrinde 838-847 yılları arasında bu ülkede gezen bir Japon Budist rahip mantıdan bahseder. Mantı yemeği tarifi Türkçe yazılı kaynaklarda ilk olarak 15. yüzyılda Şirvani'nin kitabında geçer, o tarifte kıymaya nohut, tarçın ve sirke konulup tepsi içinde piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve sumak konulduğu yazılıdır. Aynı yüzyılda Osmanlı sarayında sık yapılan mantının içinde soğan olduğu biliniyor. Mantının Farsça adı olan 'cuşburek' yani 'kaynatılan börek' Arapçaya 'şuşbarak' olarak geçmiştir. Osmanlı padişahlarından Fatih Sultan Mehmed Han'ın ilk öğününü mantıyla yaptığı ve II. Beyazıt'ın mantıyı sevdiğine ilişkin bilgiler mevcuttur.

Mantı Çin'den Anadolu'ya kadar uzanan ipek yolu üzerindeki yolculuğu Kayseri'de zirve noktasına ulaşmıştır. Günümüz Türk mutfağında mantıyı temsil eden şehir ipek yolunun Anadolu'daki kavşak noktası olan Kayseri'dir. Orta Asya'da yaşayan Türklerin dünya mutfağına bir armağanı olan mantının günümüzde Kayseri mutfağının içerisinde olduğu Türk mutfağının temsil etmesi Türklerin yemek kültürlerine ve damak lezzetlerine bağlılığının da bir göstergesidir.

Türk mutfağında bugün birçok farklı mantı çeşidi bulunsa da Türk mantısı olarak bilinen ve en çok tanınanı Kayseri mantısıdır. Kayseri mantısı çok küçüktür ve yoğurt, eritilmiş tereyağı, biber ve kuru nane ile bazen de kaynatıldığı suyu ile birlikte servis edilmektedir. Kayseri'de ana yemek olarak değil çorba olarak tüketilme alışkanlığı bulunmaktadır. Mantı, birden fazla mantı yemeğinin genel adı olup, yaygın olarak pişirilen etli mantıdır.

Kayseri'de "***bir kaşığa kırk mantı sığdırmak***" şeklinde bir söz vardır. Eski zamanlarda Kayseri'de kaynanalar müstakbel gelinin el becerisini ölçmek istediklerinde gelinden kendilerine mantı hazırlamalarını ister ve eğer gelinin hazırladığı mantılardan 40 tanesi

bir kaşığa sığarsa gelin bu sınavdan başarıyla geçti sayılırmış.

Tepsi mantısı
Kare şeklinde kesilip hazırlamış mantı hamurları içine yağ sürülmüş bir tepsiye dizilir. Fırında yahut ocakta tepsi çevrilerek kızartılır. Bu işlemden sonra üzerine başka bir kapta hazırlanan kıymalı sos eklenir, üzerine sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır. Bu mantı çeşidi tepsiye kıymalı bir iç ile beraber hamurların konulması, pişince üzerine kıymasız sos ve yoğurdun eklenmesi ile de hazırlanıyor.

Peynirli mantı
Kavrulmuş soğan ve peynirle hazırlanan ve üçgen formu verilmiş bir mantı çeşididir.

Yağ mantısı
Önceden pişirilerek hazırlanmış kıymalı harç doldurulan mayalı hamurlar bohça şekli verilip kızartılır. Sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos ile yenir.

F.: Suna Erdoğan Çolak

Pastırma

Pastırmanın tarihçesi

Pastırmayı ilk yapanlarının Türkler olduğunu ve Türklerin Orta Asya'dan göçü ile birlikte Anadolu ve Avrupa'da yapılmaya başladığını Romalılardan öğreniyoruz. Antalya'lı Amianus'un M.S. 273-275 tarihlerinde yazmış olduğu eserinde, Hun Türklerinin atın üstünde baldırları ile ezdikleri yarı pişmiş etleri tükettiklerinin bahsi geçer. Macar müzelerinde bulunan Hun Türklerine ait iki cepli at eyerlerinden yola çıkarak kurumuş etleri bu çantalarda taşıdıkları varsayılır. Oğuzların da aynı şekilde et kurutma geleneklerini Anadolu'ya taşıdıkları ve bu sanatın Orta Asya kökenli olduğu kabul edilir.

Pastırmanın içerisine Evliya Çelebi zamanında kimyon konulduğu ve yüz sene öncesine kadar ise çemenli karışıma biber katılmadığı söylenir.

Pastırma etimolojik olarak yapım şeklinden adını alır. Eski Türklerde at üzerinde uzun yolculuklar için bulunan bu et saklama yönteminde at ile sürücünün baldırı altında iki parça halinde sıkışan 'bastırılan' etler uzun süre dayanır. Pastırma uzun seferler için sağlam bir beslenme kaynağıydı. O dönemlerde adına "kurut" deniliyordu.

Kayseri'de geleneksel pastırma yapımı şöyle idi; Yaz boyunca otlatılarak beslenen inekler bağ dönüşünde Kayserilerce satın alınıp evlerde kesilirlerdi. Eve çağrılan usta kasaplar hayvanın değişik yerlerinden farklı isimlerle anılan pastırma çeşitlerini çıkarırlar. Ayrılan etler tuzlanır, sonra tuzdan çıkarılıp acı kuyu suyu ile yıkanır ve üst üste dizilerek üzerlerine ağırlık konulur. Bu şekilde suyunu kaybetmesi için birkaç gün bekletilirdi. Buna pastırmaların denkte olması denilir. Türküde geçen 'Yekte yavrum yekte, bastırmalar denkte....' bu aşama için söylenmiştir.

Denkten alınıp yine aynı su ile yıkanan pastırmalar 4-5 gün güneşte kurutulur, bir kısmı çemen teknelerinde hazırlanmış özel karışıma batırılarak 10 gün yahut daha fazla bekletilir. Bu sürenin sonunda çıkartılıp fazla çemen sıyrılır ve mümkün ise açık havaya asılarak, değil ise bodrumda asılarak muhafaza edilirdi.

Etlik (pastırma) zamanı Kayseri için çok önemlidir. Etlik zamanı için sonbahar ayazlarının başlaması beklenir ki et asılıp kendiliğinden kuruyabilsin. Bu dönem Kayseri'de erzak zamanıdır.

F.: Muhammed Ramazan İkitepe

Pastırma yazında esen tozsuz, berrak ve etin düzgün kurumasını sağlayan rüzgar sayesinde etler lezzet kazanırdı. Yaz sonundaki tekrar sıcak rüzgarın estiği o döneme 'Pastırma Yazı' denmesinin sebebi budur.

Osmanlı Dönemi'nde pastırma

Osmanlı döneminde sığır, keçi, koyun bazen manda etleri dışında geyik, tavuk ve balık pastırlamaları da hazırlanırdı. Kayseri dışında Ankara ve Kili'nin (bugün Ukrayna'da bulunan eskiden Eflak'a bağlı bir şehir) pastırmaları meşhurdu. Rumeli pastırmasında baharat kullanılmaz, önce bastırılıp sonra kurutularak pastırma hazırlanırdı. Saraybosna'da meşe odunu isi ile kurutulan 'is pastırması' yapılırdı. Tavuk pastırması bütün tavuk asılıp dumanlanarak yapılırdı. Çemensiz 'girah pastırması' tarifine eski yemek kitaplarında rastlanır.

Kayseri pastırmacılığı

Bugün ülkemizin pek çok yerinde pastırmacılık yapılmaktadır ama Kayseri bunların arasında haklı bir öneme sahiptir. Pastırma yazı, havası, nem oranı, gece gündüz ısı farkı pastırma için gereken ideal atmosferi sağlar. Pastırma yapımının yoğun olduğu Karpuzatan mevkii yeraltı sularının içerisindeki bileşenleri de ideal pastırma yapımı için önem arzeder.

Kayserinin sonbahar rüzgarı, havası, toprağı, suyu, bitkisi pastırma yapımı için özgün bir atmosfer sağlar.

Kayseri'de geleneksel olarak Erzurum, Kars ve Erzincan'dan gelen ineklerin arasından besili semiz olanları seçilir ve pastırma yapımında kullanılır.

Kayseri ekonomisinde pastırma önemli bir gelir kaynağıdır. Şehirde birçok işletme pastırma imalatı ve satışı ile ilgilenmektedir. Pastırma imalatı için binlerce büyükbaş hayvan kesimi yapılmaktadır. Bu ihtiyaç nedeniyle Kayseri orta Anadolu'nun en büyük hayvan kesim merkezi haline gelmiştir.

Günümüzde hayvan ırkının değişmesi, manda yahut öküzden de pastırma yapılması, fırında hızlı kurutma gibi işlemler ve apartmanlaşma sonucunda evlerde artık pastırma hazırlanmaması gibi sebeplerle geleneksel pastırma lezzetini kaybetme tehlikesi vardır.

Pastırma yapım aşamaları

1-Kesim ve Parçalama: Hayvanın usule uygun kesiminden sonra 4-8 saat aralığında dinlendirilir. sonra but ve kollar gövdeden ayrılır ve kalan kısım dörde bölünür.

2-Söküm: Kol, but, arka, döş ve baş sökümü olmak üzere beş kısma ayrılır. Bu işlemden sonra elde edilen etler birkaç saat dinlendirilir.

3-Açım: Genelde yapım aşaması geceyi bulur. Kuş gömü ve yanaklar hariç diğer et parçaları pastırmalık kısımlara bölünür.

4- Tuzlama: Kalın olan et parçalarına bıçakla delikler açılarak tuzun iyice nüfuz etmesi sağlanır. Tuzlamış olan etler istiflenerek bir gün bekletilir. Ertesi gün alt üst edilerek yine tuzlanır ve bir gün daha bekletilir. Sonraki gün bol su ile yıkanıp fazla tuz uzaklaştırılır.

5- Kurutma: Fazla tuzlarının çıkması için iki gün suda bekletilen etler daha sonra hava sıcak ise 2-4, serin ise 15-20 kadar birbirlerine değmeden asılarak kurumaya bırakılır.

6-Denge Koyma: Kuruyan etler içlerindeki tuzlu çıksın diye birbirinin üzerine yerleştirilip üzerlerine birkaç yüz kilo ağırlığında çeki taşı konularak 24 saat bekletilir. Bu işlemden sonra 2 gün yine asılarak havalandırılır, sonra yine denge koyulur. Bu ikinci sefer 12 saat bekletilen pastırmalar bu işlemden sonra 6 saat hava cereyanı olmayan bir yerde dinlendirilir.

7- Çemenleme: Etlerin sağlıklı bir şekilde saklanabilmesi için un haline getirilmiş çemen* otu, sarımsak ve kırmızı biberli harçla 3-4 mm kadar kaplanması işlemidir. Bu aşamadan sonra etler hazır olmadan önce sıcak havada 2 gün, serin havada asılarak bir hafta bekletir.

Pastırma çeşitleri

1. Grup: Sırt, Kuş gömü, Şekerpare, Dilme, Orta kapak, Bohça gömü

2. Grup: Bacak, Mehle, Kanlıbez.

3. Grup: Orta elek, Kenar elek, Meme, Kavrama, Kelle gömü

Pastırmanın en iyisi 'Sırt'tır. Ondan sonra makbul olan 'Kuş gömü' ve döş tabir edilen ve göğüs etinden yapılandır. 3. Grupta yer alan pastırmalara 'Çıkıntı' adı verilir.

Pastırmanın doğranması

Pastırmanın kâğıt inceliğinde ustalıkla doğranması gerekir. Pastırma kalın kesilerek tüketilmez.

* **Çemen(Çaman)**: *Divanü Lugati't-Türk'te 'samusa' adıyla geçen çemen bitkisi ve bu bitki ile yapılan baharat karışımı.*

Sucuk

Geleneksel olarak yaz sonu bağ dönüşünde kesilen ineklerden pastırma, kavurma ve kıymalık olarak ayrılan etlerden sonra kalanlar baharatlarla harmanlanıp sucuk yapılır, bağırsaklara doldurularak güneşte kurutulur ve saklanırdı.

Kayseri sucuğu, sucuk içi hazırlanırken kıymasının içine biber ilave edilen ve kuruma esnasında her gün indirilerek merdane ile basılan bir sucuk türüdür. Kuruduktan sonra bazen pastırma gibi çemenle kaplanarak saklanırdı.

Kayseri sucuğu Osmanlı mutfağında kırmızıbiber ilave edilen ve kuruma sırasında her gün indirilerek merdane ile basılan bir etli sucuk türü olarak kaydedilmiştir. Kayseri sucuğu diğer yöre sucuklarından farklı olarak bazen kuruduktan sonra pastırma gibi çemenle kaplanarak da saklanırdı.

Evliya Çelebi 17. Yüzyılda Kayseri'deki yiyeceklerden bahsederken Kayseri sucuğu için "***miskli et sucuğu bir tarafta yoktur.***" ifadesini kullanmıştır.

Kayseri'de sucuk ticarete yönelik olarak yapılmasının yanı sıra özellikle evlerde de yapılmaktadır. Sucuğun Kayseri'ye özgü yöresel bir lezzet olarak günümüze kadar gelmesinde evlerde yapılmasının ve böylece orijinal tarifinin korunmuş olmasının büyük bir etkisi bulunmaktadır.

Kayseri Sucuğuna Ayırt Edici Özelliği Sağlayan Etmenler:
Sucuk; sucukluk sığır etleri sarımsak ve baharat karıştırılıp bağırsaklara doldurularak hazırlanan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği: Başka yerde olmayan Kayseri'ye has gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar sucuğun uygun şekilde kurumasını sağlar. Bu rüzgar tek yönden değil yıl boyunca her yönden esen rüzgardır. Bu rüzgarın yöresel bir adı yoktur.

Renk Alma Özelliği: Kayseri'deki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde sucuğun kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlanmaktadır. Sucukluk etler kıyma makinalarına girmeden önce bu su ile bolca yıkanır.

Kayseri Sucuğu'nun Üretim Tekniği: Sucuk için seçilen etler bu iş için özel olarak eğitilmiş sucuk ustaları tarafından önce kuşbaşı şeklinde hazırlanarak kıyma makinalarında kıyılır.

Sucuk harman teknelerine konulur. Sucukluk yağlar kuşbaşı şeklinde kıyılarak üzerine konulur. Bu karışıma tuz, baharat, kimyon ve sarımsak ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım 1 gün teknede bekletilir. Kıyma makinalarında ince kıyma şeklinde kıyılarak sucuk hamuru hazırlanır. Sucuk hamuru özel makinalarla tabii ve suni bağırsaklara doldurulur. Bağırsaklara doldurulan sucuklar kurutulur.

100 kg taze sucuk karışımının bileşimi; 80 kg az yağlı sığır eti, 20 kg sığır içyağı, 2 kg toz halinde tatlı kırmızı biber 1 kg toz halinde acı kırmızı biber (İsteğe göre acı kırmızı biber artırılır veya eksiltilir.) 2 kg sofralık tuz (iyotlu veya iyotsuz fark etmez) 0.5 kg karabiber, 4 kg yenibahar, 2.5 kg sarımsak.

Tatlılar

Nevzine
"...Değiştimi bilmem kuşkuşun adı
Damağımda kaldı topalak tadı
Piro mantısının silimez yadı
Nevzine basmaya kıyamadım ben..."
Recep Çalkaner

Aside
Aside Anadolu'da çeşitli yerde yapılan, 'asdiye', 'asidiye' adları ile de bilinen ve kökleri ortaçağ Arap mutfağına dayanan bir helva çeşididir. Genellikle un veya pirinç pişirilip koyu bir bulamaç haline getirilir, üzerine pekmez veya bal, ceviz fıstık, sadeyağ vs eklenir. Aynı şekilde un veya pirincin bulamaç haline getirilip üzerine pişirilen bamyaların konulduğu bir bamya yemeği de aynı isim ile anılır.

Hoşaf
Etimolojik olarak hoş-ab, yani hoş, lezzetli su anlamına gelen bu eski yiyecek en çok kuru üzümle ve dahi her türlü kuru meyveden yapılırdı. Osmanlı mutfağında ayrı kase takımı ayrı kaşığı olup yemeğin sonunda pilavla bir arada yenirdi.

Kadayıf
Kadayıf Anadolu mutfağının katmer gibi incelik gerektiren yaygın hamur işi çeşitlerinden biridir. Kadayıfın en eski türü olan yassı kadayıfa 10. yüzyıl Arap Mutfağı kayıtlarında rastlanır.

F.: Derya Yazar

Telteli
Kış günlerinde yılda bir iki kez dost akrabalar ile beraber yapılarak yenilen bir çeşit çekme helva.

Düğün aşuresi
Eskiden düğünlerde yapılan içerisine fazladan kuş üzümü, kuru incir ve fındık konulan bir çeşit muhallebi

Yağlar

Kuyrukyağı
Kasaptan alınan yahut evde kesilen koyunların kuyrukları doğranıp pişirilir, bu kavurmadan elde edilen yağ tuzlanarak kaplarda biriktirilip saklanarak kullanılırdı. Yağı süzüldükten sonra kalan kavrulmuş kısma 'hakırdak' denilir, ekmeğe katılır yahut başka bir yerde katık olarak kullanırdı.

Tereyağı-Sadeyağ
İnek, koyun yahut camızdan elde edilen tereyağı bazen bakır kaplarda, bazen 'tuluk' adı verilen kurutulmuş oğlak derisi içinde saklanır, bu tereyağının bir kısmı taze yenilmek üzere saklanır bir kısmı tuz ile çökertilerek sadeyağ elde edilirdi.

Donyağı (iç yağı)
Sığır veya koyunun karın yağı eritilerek kaba alınırdı. Bu yağ soğuyunca tekrar katılaşır. Bazen zeytinyağı ile karıştırılarak kullanılan bu yağ makul sayılmazdı.

Kemikyağı
İnek kemikleri kırılıp içlerindeki ilikleri ile pişirilir, üste çıkan yağlar toplanıp saklanır, yemeklerde kullanılırdı.

Zeytinyağı
Anavatanı Doğu Akdeniz olan zeytin M.Ö. 4000'lerde yiyecek kültürü arasında yer almıştır. Anadolu'nun eski uygarlıklarından Hititlerde zeytinin yetiştirildiği bilinmektedir. Zeytinyağı imalatının yapılması ise arkeolojik buluntular ve yazılı belgeler ışığında tespit edilmiştir. Hitit metinlerinde zeytin hem kendi başına hem de içinde yağların geçtiği bölümlerde sıkça geçmektedir. Asurluların ve Hititlerin Anadolu'da kurdukları ilk gıda ticaret merkezinin Kayseri Kültepe Karum oluşu Kayseri'de zeytinyağı kültürünün binlerce yıldır varlığına işaret etmektedir. Aradan geçen sürede Anadolu mutfaklarında varlığını sürdüren zeytinyağının Osmanlı mutfağında da kullanıldığı bilinmektedir

Kayseri Ağzında Mutfak Kültürü ile İlgili Kelimeler

Acımıh	İnce lifli, kıraç tepelerde yetişen acı bir ot
Adıyaman	Badem
Ağartı	Süt ürünlerine verilen isim
Ağız	Yeni doğum yapmış memeli hayvanların (koyun, inek keçi) ilk sağılan sütü
Alaca	Koruk (üzüm) salkımının olgunlaşmaya başlamış taneleri
Alakebir	Yemeğin pişmeye yakın hali
Alaz	Alev
Alamet	Bağ mevsimi bitince, şehre dönüşün yapılacağı son gece yakılan ateş
Arabaşı	Un ve su karışımıyla yapılan hamur ve çorbasındasn oluşan bir kış yemeği.
Arıstak	Mutfakta üst taraftan bölünerek yapılan kiler gibi bölüm
Aşgana	Aşhane, mutfak, aşevi
Aşık	Küçük baş hayvanın arka butundan çıkan bir kemik
Aş makarna	Özellikle yaz aylarında hamurdan ufak parçalar kesilerek yapılan yemek
Balbaşı	Beyaz pekmezin en iyisi
Balbatmanı	Şekeri fazla, çok tatlı
Baldırcan	Patlıcan
Bannak	Parmak
Bar	Turşuların kurulduğu kabın ağzında meydana gelen küf
Basdık	Dut bastığı, pestil
Bazlama	Sacda pişen yuvarlak ekmek
Bezdirmeç	Tuzlu hamurun yuvarlak pişirilmesi
Beze	Ufak bir elma büyüklüğünde hamur parçası

Bezi	Yağlama ve börekler için açılmaya hazır hamur parçası
Boraç	Topraktan yapılan su testisi
Boranı	Sulu ıspanak yemeği
Böreaşı	Mantının çorba şeklideki hali
Bulamaç	Un, su ve yağ ile yapılan çorba
Bulundu	Gri renkli hevenklik üzüm
Bulunmak	İkram etme
Burma	Kıvrımlı böreğin ortası
Cımcıh	Islak ya da iyice ıslanmış olan
Cıngı	Kıvılcım
Cıngıl	Üzüm salkımının küçük parçası
Cıslan/Dızlan	Isırgan otu
Cıvık	Sulu
Cıyındırık	Etin kötü yeri
Cipcik	Üstü açık, yayvan küçük sepet
Culuk	Hindi
Cücük	Soğanın ortası
Çalkama	Yoğurdun çalkalanmasıyla yapılmış ayran
Çalma	Beyaz üzümden yapılan koyu sarı renkli pekmez
Çaman	Kırmızı biber ve sarımsakla pastırmanın üzerine sürülen, parazitlerin yok edilmesini sağlayan bir bitki tozu
Çedene	Kenevir tohumu
Çelik	Bir gövde etin çeyreği
Çiğermek	Nem almak
Fasır fasır	Kabarık, yumuşak ekmek
Ferfene	Erkeklerin belli günlerde topluca yediği yemek
Fıdın	Yeni gelişmekte olan bağ
Filik	Taze, yeni
Galle	Karışık

Gırtıllık	Verimsiz, bakımsız bağ
Gavurga	Kavrulmuş buğday
Gaysa	Hamurun bekledikçe üstünde oluşan kabuk
Gaysalanmak	Hamurun üstünün sertleşmesi
Geberyatlık	Gece geç saatlerde yenen atıştırmalık yemek
Gebetleme	Kurusun diye güneşte bekletilen kaysının kurumamış hali
Gevrek	Susamlı, iyi pişmiş simit
Gısga	Dikilmeye yarayan ufak soğan
Gilaburu	Nohut büyüklüğünde kırmızı meyvesi olan ve sulak yerlerde yetişen bir bitki
Gilamada	Üzüm çubuğunun budanmış dallarının kuru hali
Gilar	Kiler
Gozel	Harmanda kullanılan kalburdan büyük elek
Gözlük	Kabak ya da ıspanak yemeğine katılan bulgur ya da pirinç
Gurkunaşı	Kurşunaşı
Gurşane	Su ısıtılan kenarı büyük tencere
Gülhatme	Sarı ve beyaz renkli çiçekleri olan büyük süs bitkisi
Güpdüşen	Son baharda olgunlaşmış iri armut
Hacat	Evlerde kullanılan kap kacak
Hakırdak/hahırdak	Tuzlanıp küp şeklinde doğranan kuyruk yağının tencerede kavrulup eritildikten sonra kalan kısmı
Hambur	Obur
Hamırsız	Mayalanmaya bırakılan hamura örtülen örtü Açılıp yağlanan hamurun üzerine yumurta sürülerek çörek gibi pişirilmesi
Hapan	İki avucun birleştiğin de aldığı miktar
Harabat	Çok yiyen, boğazı büyük
Harhazın	Sonbaharda kış ayları için yapılan kuru yiyecekler
Haspir	Kavurgaya karıştırılarak yenilen yağlı tohum
Havut	Bulgur çekilirken, bulgurdan çıkan toz
Hazın	Kışlık yiyecekler

Hazınevi	Kiler, kışlık yiyecek deposu
Hecirget	Tencereyi ocağa koyarken kullanılan demir çubuklar
Hedik	Suda haşlanmış buğday
Heğ	İnce dallar kullanılarak örülen büyük küfe
Hekir yağı	Yayıkla elde edilen yağın suda yıkanmasından sonra suyun üzerindeki tortusu
Hekir	Eritilen sadeyağın tencere dibinde kalan tortusu
Helke	Kulplu büyük kova
Hereni	Ufak boy kazan
Hevenk	Kışın yenilmek için üzümlerin ip ya da çalı ile tavana asılması Bir çeşit üzüm ya da salkım
Hırtışmak	Yemeğin tamamen pişmemesi
Heç (hiç)	Patlamış mısır
Hozan	Bakımsız ve verimsiz olan bağ
Humburdüdük	Obur, pis boğaz
Ilıfıdın	Rafadan
Ilıştırmak	Sıcak suya soğuk su ilave etmek
Irasada	Olmamış karpuz
Irazgı	Üzüm çeşidi, Rezzaki diyede bilinir
İllik	Sahur yemeği
İrişgik	Sucuk
Kabak çırpması	Kabak musakka
Kamaşak	Fazla ekşiden dişin kamaşması
Kanıkmak	Su içerek doymak
Kannendirmek	Bıktırana kadar yedirmek fazla ikram etmek
Karamık	Siyah ve küçük taneli ekşi meyveleri olan, kayalık bölgelerde yetişen bitki
Kasnak	Yer sofralarını yükseltmekte kullanılan yuvarlak ahşap
Katıklaş	Yoğurtla yapılan bir tür soğuk çorba
Keçimemesi	Kalın ve sert kabuklu siyah üzüm çeşidi

Kestirme	Su ve şekerin kaynatılması ile yapılan şerbet
Keyveni	İyi yemek yapan kadın
Kırmıccı	Su testisi
Kirt	Lahananın ortasında ki sert göbeği
Kişniş	Kuş üzümü
Konursu	Yanık kokusu
Koruk	Olgunlaşmamış ekşi üzüm
Kosseğ	Yanan ocaktaki ateşi karıştırmaya yarayan sopa
Köfter	Üzüm ya da dut pekmezinden kurutularak yapılan pestil
Kömbe	Yağlanmış bazlama Gözleme çeşidi
Köremez	Yoğurt ve sütten yapılan yiyecek
Kün	İyice eritilip toz haline getirilmiş
Kuule	Tandırın hava ve kül deliği
Külek (kuulek)	İnce tahtadan yapılmış yoğurt kabı
Küncü	Susam tohumu
Küzürük	Yağda kavrulup kurutulmuş kuyruk yağı
Lengari	Tabaktan büyük yassı bakır kap
Madenis	Maydanoz
Manak	Yufkayı kaşık gibi kullanıp yemeği yemek
Meyane	Yağda kavrulmuş un
Mıçırdamak	Yemek yerken ağzın şapırtadılması
Mincimiş	Yemeğin çürümeye yüz tutması
Özemek	Yoğurdu sulandırıp ayran haline getirmek
Paşa Mantısı	Bir tür yağ mantısı
Pehli	Yazın yapılan geleneksel bir yemek
Pezik	İri yapraklı ıspanak
Pıt pıt	İnce bulgur
Piron	Çatal

Pöç	Kuyruk sokumu
Pörüşmek	Pörsümek
Puharı	Baca deliği
Püçüklü	Havuç
Pül	Soğanın yeşil kısmı
Püllü soğan	Yeşil soğan
Pürpürüm	Semizotu
Pörsüme	Taze ve yeşilliğini kaybetme
Saçak	Bulaşık bezi
Sası	Bayat, kokmuş
Satıl	Süt ve yoğurt konulan kova şeklinde metal tas
Savan	Meyva toplamak için ağaç altlarına ve sofraların altına da yemek döküntüleri için serilen örtü
Savur sini	Kalabalık yemek davetlerinde kullanılan büyük sini
Sayyağ	Sadeyağ
Sındırmak	Oruç bozmak
Sırınmak	Aç karnına gezmek
Sızgıt	Kış ayları yemekte kullanmak için kavrulup saklanan, kemikli halde küçük parçalanmış et
Sohum	Bir lokma
Soku	Bulgur dövülen ortası oyuk büyük taş
Sormuk	Tülbentin içine konup bebeklerle emzik olarak verilen üzüm ezmesi
Sündülleme	Üzerine yumurta sürülen ince uzun pide
Süntük	Aç gözlü
Şalak	Ham kavun, kelek
Şebit	Sacda pişirilen mayasız hamurla yapılmış ince ekmek
Şebit mantısı	Kıymalı yağlama
Şebit yağlaması	Sıcak şebit ekmeğini sadece yağlayıp üst üste koyarak yapılan yağlama
Şeğirt	Fırıncı çırağı

Şemşamer	Ayçiceği
Şırgın	Susam yağı
Şif	Ezilerek suyu çıkartılan meyve posası
Şirane	Pekmez yapılırken üzüm ezmek veya çiğnemek için kullanılan büyük tekne
Şire	Üzüm suyu
Şireder	Siyah ve ince kabuklu bir üzüm çeşidi
Şirelane	Pekmez veya salça yapmak için kullanılan bakır leğen
Taka	Bağ evlerinde duvarlar oyularak yapılan küçük dolap
Tandır çulu	Ocaktaki yemeği sıcak tutmak için tencereye örtülen örtü
Tandır evi	Evlerde tandırların bulunduğu bölüm
Tapsımak	Kokmaya yüz tutmuş yiyecekler
Taytı bayram	Meyan kökü
Teleme	İyi pişmemiş yemek
Telteli	Ev yapımı pişmaniye
Tepsermek	Az kurumak
Terek	Evlerde kap kacak konulan raflar
Tıkılamak	Yemeğin kaynamaya başlaması
Tokana	Mutfak
Topalak	Hamuru top top yapmak
Tuturuk	Ocak tutuşturmaya yarayan çıra, çalı çırpı
Uğra	Ekmek yapılırken hamurun beze veya tahtaya yapışmaması için arasına serpilen kepekli un
Uğralamak	Un serpmek
Uluk	Çürümüş, bozulmuş
Üznük	Küçük çömlek
Yağbari	Sığır veya koyunun karaciğerinin doğranarak yağda kavrularak hazırlanan yemeği
Yağır değgini	Yağmurda ıslanmış buğday unu
Yağrık	Et tahtası

Yalcı	Çok yiyen, obur
Yalavuç	Derin olmayan kap
Yerik yermek	Hanımların aşermesi
Yersi	Una sinen toprak kokusu
Yılçarmak	Nemlenmek
Yiti	Yağ kokusu
Yitimek	Yağın acıması
Yivdin	Yumurtanın cılk çıkması
Yiğgi	Toptan alınan kışlık yiyecek
Yoğnelek	Un elemeye yarayan tel elek
Yoglamak	Ölü için verilen yemek
Yolluk	Yol azığı
Yöre	Değirmen taşının etrafa saçtığı un
Yumak	Yıkamak
Zambık	Berdiden örülmüş ağzı yayvan geniş sepet
Zavra	Sebze tohumu ve baharat
Zavrak	Salatalık, hıyar
Zavzacı	Baharat ve sebze satıcısı
Zerzemin	Bodrum
Zeyrek	Keten tohumu
Zırnık	En küçük parça ya da hiçbir şey

Kayseri Mutfağından Tarifler

Çorbalar

Kuru Bamya Çorbası—86
Kurşun Aşı—88
Düğün Çorbası—90
Börek Aşı—92
Un Çorbası—94
Yoğurt Çorbası (Toğga)—96
Arabaşı Çorbası—98
Bulamaç—100
Soğuk Çorba—102
Yoğurtlu Yarma Çorba—104
Yeşil Mercimek Çorbası—106
Pirinç Çorbası—108

Kuru Bamya Çorbası

MALZEMELER

200 gr kuru bamya
250 gr kuzu eti
(ufak kuşbaşı doğranmış)
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 adet limon
3 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuru bamyaları sirke, tuz ve 5 su bardağı su ile 5-7 dakika haşlayın.

Daha sonra soğuk suyla yıkayın.

Yemeklik doğranmış kuru soğanı tereyağında pembeleşene kadar kavurun.

Ufak doğranmış etleri ilave ederek kavurmaya devam edin.

7-8 dakika kadar daha kavurduktan sonra salça, kuru bamyalar, limon suyu ve baharatları ekleyin.

Üzerine yeterince su ilave ederek 15-20 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

Kurşun Aşı

MALZEMELER

250 gr kuzu kuşbaşı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış mercimek
1 adet kuru soğan
½ yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

köftesi için

1 çay bardağı ince bulgur
100 gr yağsız kıyma
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı biber salçası
½ çay kaşığı tuz

Bulgura yarım çay bardağı sıcak su ilave ederek beş dakika bekletin.

Islanmış bulgura yumurta, un, salça, tuz ilave ederek ele yapışmayacak hale gelinceye kadar yoğurun.

Yirmi dakika dinlendirdiğimiz hamurdan ufak parçalar koparak yuvarlak köfteler yapıp bir tepsiye dizin.

Kuşbaşı doğranmış et ve yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun.

Kavrulan ete salça, tuz, karabiber ilave edip üç, dört dakika kavurmaya devam edin.

Sonrasında üzerine 7-8 bardak su ilave edin.

Su ilave ettikten sonra haşlanmış mercimek ve nohutu ilave ederek yirmi dakika kısık ateşte pişirin.

En son hazırladığımız bulgur köftelerini ilave ederek on dakika daha kısık ateşte pişirip üzerine yakılmış kuru nane ve pul biber ilave ederek servis edin.

Düğün Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı ince bulgur
3 adet sivri biber
3 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet limon
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yeşil biberi ince ince doğrayıp tereyağında salça ile kavurun. Kavrulan biberlere tuz, karabiber, kuru naneyi ilave ederek karıştırın.

Salçalı karışımın üzerine 6-7 su bardağı su ve bulguru ilave edin.

20 dakika kısık ateşte pişirin.

1 limon suyunu sıkıp çorbaya ilave ederek servis edin.

Börek Aşı

MALZEMELER

2 su bardağı Kayseri mantısı
1 çay bardağı haşlanmış mercimek
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
½ çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Salçaları yağda kavurun.

Kavrulan salçalara tüm baharatları ilave edip bir dakika kavurup üzerine 7-8 bardak su ilave ederek 10 dakika kaynatın.

Kaynayan suya Kayseri mantısı ve haşlanmış mercimeği ilave ederek 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Hazır olan çorbayı 5 dakika dinlendirip servis edin.

Un Çorbası

MALZEMELER

150 gr kuzu kuşbaşı
(ufak doğranmış)
1 su bardağı ev eriştesi
3 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuşbaşı etleri yağda kavurun.

Kavrulan etlere salçaları ilave ederek 3 dakika daha kavurun.

Un da kavrulduktan sonra baharatları ilave edin.

Sonra 6 su bardağı su ilave ederek kaynatın.

Kaynayan çorbaya erişteyi ilave ederek 10-15 dakika pişirin.

Hazır olan çorbayı 5 dakika dinlendirip servis edin.

Yoğurt Çorbası (Toğga)

MALZEMELER

500 gr yoğurt
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağ
1 çay bardağı pirinç
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yoğurdu 2 bardak su ile çırpın.

Bir yemek kaşığı tereyağında unu kavurun.

Kavrulan una tuz ve yoğurdu azar azar ilave edin.

Sonra yıkanmış pirinci ekleyin.

Pirinç açılıncaya kadar karıştırarak pişirin.

Kıvamı çok koyu olduysa 1 bardak sıcak su ilave edin.

Kalan tereyağında salçayı kavurun, kavrulan salçaya baharatları ilave ederek altını kapatın.

Servis ettiğimiz çorbaya baharatlı sosu ilave ederek servis edin.

Arabaşı Çorbası

MALZEMELER

1 adet bütün tavuk
2 yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

hamuru için

1,5 su bardağı un
6 su bardağı su
tuz

Tavuğu 8 bardak suda haşlayıp süzün. Soğuduktan sonra tavuğu kemik ve deriden ayırıp tiftikleyin.

Çorbanın hamuru için, 1 su bardağı un ve 5 bardak suyu iyice çırpın.

Tel süzgeçten geçirdiğimiz karışıma tuz ilave ederek kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Pişen karışımı geniş bir tepsiye alıp soğutun.

Tereyağında salçayı kavurun ve içerisine 2 yemek kaşığı unu ilave ederek kavurmaya devam edin.

Kavrulan un ve salçaya baharatları ilave ederek 1 dakika daha kavurup üzerine tiftiklenmiş tavuk eti ve süzdüğümüz tavuk suyunu ilave ederek 5 dakika kaynatın.

Tepsideki soğuyan hamuru dilimleyip tabaklara yerleştirin ve üzerine çorbasını dökerek servis edin.

Bulamaç

MALZEMELER

1 çay bardağı pirinç
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağ
8-9 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Unu 2 yemek kaşığı tereyağında kavurun.

Kavrulan una tavuk suyu ve yıkanmış pirinci ilave ederek kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Tuz ve karabiberi ilave ederek karıştırın ve 5 dakika dinlendirin.

Tereyağında yakılmış pul biber hafifçe yakın.

Hazır olan çorbaya tereyağlı pul biberi dökerek servis edin.

Soğuk Çorba

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
500 gr süzme yoğurt
4 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinçleri yıkayıp suyunu süzün.

Pirinçleri tencereye alıp 3 su bardağı su ve tuzu ilave ederek haşlayın.

Kısık ateşte pirinçler açılana kadar pişirip soğumaya bırakın.

Süzme yoğurdun üzerine 4 su bardağı soğuk suyu ilave edip karıştırın.

Soğuyan pirinçleri ilave edip iyice karıştırın.

Soğuk çorbanın üzerine kuru nane ilave ederek servis edin.

Yoğurtlu Yarma Çorba

MALZEMELER

1 su bardağı yarma (aşurelik buğday)
3 su bardağı et suyu
1 adet yumurta
5 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Buğdayı yıkayıp açılması için sıcak suyun içerisinde 2 saat bekletin.

Buğdaylar iyice açılana kadar 45-50 dakika kaynatın ve suyunu süzün.

Çorba tenceresinde, yumurta ve unu çırpın.

Üzerine yoğurt, 3 su bardağı et suyu, haşlanmış buğday ve tuzu ilave edin.

Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.

Çorbamız çok koyulaşırsa 1-2 su bardağı su ilave edin.

Tereyağında yakılmış pul biber ve naneyi ilave ederek servis edin.

Yeşil Mercimek Çorbası

MALZEMELER

1 su bardağı yeşil mercimek
2 yemek kaşığı el kesimi erişte
6 bardak su
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Yeşil mercimekleri yıkayın.

Bir tencereye alıp, sıcak su ilave ederek mercimekler yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzün.

Tereyağı ve zeytinyağını çorba tenceresine ilave edin.

İnce kıyılmış soğanları kavurun.

Salça, tuz ve toz biberi ilave edip 6 bardak sıcak su ile kaynatın.

Mercimekleri ve erişteleri kaynayan çorba suyuna ilave ederek pişirin.

15 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

Pirinç Çorbası

MALZEMELER

250 gr kuzu kuşbaşı
1 çay bardağı pirinç
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
6 bardak su
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Domates ve biberleri küçük doğrayın.

Pirinçleri yıkayın.

Küçük doğranmış kuşbaşı etleri tereyağında iyice kavurun.

Kavrulan etlere salça ve baharatları ilave edip 2 dakika daha kavurun.

Domates, biber, 6 bardak su ve pirinç ilave ederek 20-25 dakika pişirin.

Hazır olan çorbayı 5 dakika dinlendirip servis edin.

Ana Yemekler

Pehli—112
Kavurma—114
Sarımsaklı Köfte—116
Kıyma Soğanlaması—118
Üzümlü Gerdan—120
Bayram Yahnisi—122
Etli Yaprak Sarması—124
Hakırdaklı Lahana Sarması—126
Yağbari—128
Soğan Baskısı—130
Ciğer Yahnisi—132
Pastırmalı Kuru Fasulye—134
Sac Kavurma—136
Şaştım Aşı—138
Gerdan Haşlama—140
Düğün Eti—142
Fırın Ağzı—144
Kayseri Güveci—146
Pöç—148

Pehli

MALZEMELER

1 adet kuzu kaburganın yarısı
2 kg patlıcan
6 adet domates
4 adet sivri biber
10 diş sarımsak
3 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
⅓ çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Yıkadığınız kaburganın üzerine zeytinyağını gezdirin ve 2 tarafını da eşit kızartın.

Patlıcanları alacalı soyup ardından dörde bölerek parmak şeklinde doğrayın.

Patlıcanların acısını çıkartmak için, hazırladığınız tuzlu suda 20 dakika bekletin.

Soğan, domates ve biberleri iri iri doğrayın.

Doğranmış sebzeleri ve soyulmuş sarımsakları tepsiye alın.

Üzerine tuz, karabiber ve salçayı ilave ederek harmanlayın. Zeytinyağında kavurduğumuz kaburgayı tepsinin ortasına yerleştirin.

Üzerine tereyağı parçaları atıp 180 derece fırında üstü kapalı 2 saat pişirip servis edin.

Kavurma

MALZEMELER

1 kg dana eti
500 gr kuyruk yağı
2 çay kaşığı tuz

Kuyruk yağı ve kuşbaşı eti doğrayın.

Kuyruk yağını eriyene kadar kavurun.

Eriyen kuyruk yağına tuzu ilave edin.

Kuşbaşı etleri de ilave edip kısık ateşte 40 dakika kavurun.

Hazır olan kavurmayı kuru soğanla servis edin.

Sarımsaklı Köfte

MALZEMELER

1 kg yağsız kıyma
500 gr ekmek içi (kuru)
8 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

Sarımsakları iyice dövün.

Kıymanın içerisine sarımsağı, ekmek içini ve baharatları ekleyerek yoğurun.

Eşit büyüklükte parçalar halinde yuvarlayın, üzerine bastırarak şekil verin.

İster kömür ateşinde, ister tavada iki tarafını pişirin.

Pişen köfteleri maydanoz, soğan ve sumaklı piyazla servis edin.

Kıyma Soğanlaması

MALZEMELER

200 gr kavrulmuş kıyma
4 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak su
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

İnce ince doğranmış soğanları tereyağında pembeleşinceye kadar kavurun.

Üzerine kavrulmuş kıyma, salça, tuz, karabiberi ve suyu ilave ederek kısık ateşte pişirin.

Pişen yemeği lavaş ekmekle servis edin.

Üzümlü Gerdan

MALZEMELER

1 kg koyun gerdanı
1 su bardağı yarma
1 çay bardağı kuş üzümü
5 yemek kaşığı tereyağı
4 bardak su
2 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tuz

Yarmayı bir gece önce sıcak suya ıslayın.

Suda açılan yarmayı süzüp yıkayın.

Yarmanın üzerine temizlenen gerdanı, tuzu, salçayı ve suyu ekleyerek en az 1 saat pişirin.

Üzerine kuş üzümünü ilave edip 15 dakika daha pişirin.

10 dakika dinlendirip servis edin.

Bayram Yahnisi

MALZEMELER

1 kg kemikli koyun eti
3 adet soğan
1 çay bardağı nohut
4 bardak su
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Nohutları akşamdan ıslayın.

Soğanları yemeklik doğrayın.

Tereyağında soğanları kavurun.

Kavrulan soğanlara salça ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

Kemikli eti akşamdan ıslatılmış nohut ve suyu ilave ederek 1,5 saat kısık ateşte pişirip servis edin.

Etli Yaprak Sarması

MALZEMELER

500 gr yaprak
300 gr dana kuzu orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
1,5 su bardağı pirinç
¼ demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
⅓ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı tuz

sosu için

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
¼ çay kaşığı tuz

Yaprakların üzerine kaynar su döküp bekletin.

Soğanları çok ince doğrayın.

Soğanların üzerine yıkanmış pirinç, kıyma, biber salçası, zeytinyağı ve baharatları ilave ederek iyice karıştırın.

Tencerenin dibine birkaç parça yaprak, kemik ya da kaburga dizebilirsiniz.

Her yaprağa bir tatlı kaşığı kadar iç koyarak sarıp, tencereye dizin.

Üzerine gelecek kadar su ilave edip kısık ateşte 30-35 dakika pişirdikten sonra yarım saat dinlendirin.

Tereyağını tavada eritip salçayı kavurun ve tuz ilave ederek sarmanın sosunu hazır edin.

Dinlenen sarmaları tabağa alıp üzerine biraz yoğurt ve salçalı sostan ilave ederek servis edin.

Hakırdaklı Lahana Sarması

MALZEMELER

1 adet büyük lahana
2 adet kuru soğan
1.5 su bardağı pirinç
300 gr hakırdak
400 gr kemikli et
½ limon
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

sosu için

1 yemek kaşığı domates salçası
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Hakırdağı bir tavada ısıtıp eritin.

Soğanları yemeklik doğrayıp zeytinyağında birkaç dakika kavurun.

Kavrulan soğanlara, yıkanmış pirinç, salçalar, tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyip 1-2 dakika daha kavurup altını kapatın.

Hakırdakları da tencereye ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız iç harcını biraz soğumaya bırakın.

Lahanayı ortadan ikiye bölün ve bol suda biraz tuz ilave ederek, yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Haşlanan lahanaları süzüp bir kaba alın.

Lahanaları sarmak için damarlı kısımlarını bıçakla alarak yeteri büyüklükte parçalara ayırın.

Daha sonra parçaladığınız lahanaların içine harcı yerleştirerek teker teker sarın.

Tencerenin dibine kemikleri yerleştirin ve üzerine sarmaları dizin.

Geniş bir kapta 3-4 bardak su ile domates salçası, ufak doğranmış sarımsak ve tuzu karıştırıp sosu hazırlayın.

Hazırladığımız sosu tencereye döktükten sonra dolmanın üzerine ağırlık koyup üstünü kapatın ve ateşe koyun.

Kaynamaya başladıktan sonra çok kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Altını kapattıktan sonra 30 dakika dinlendirip servis edin.

Yağbari

MALZEMELER

1 kg ciğer
2 soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz

Ciğerleri zeytinyağında yüksek ateşte 2-3 dakika kavurun.

İnce ince doğranmış soğanları ilave edip 10 dakika daha kavurmaya devam edin.

Tuz, salça ve toz biberi ekleyerek 5 dakika daha kavurun.

Kavrulan ciğerleri soğan piyazı ile servis edin.

Soğan Baskısı

MALZEMELER

700 gr kemikli kuzu eti
1 su bardağı nohut
1 su bardağı yarma
5 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
3 bardak su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Nohutu ve yarmayı akşamdan suya ıslayın.

Tereyağını tavada eritip, eti kavurun.

Nohut ve yarmayı süzüp yıkayın.

Nohut, yarma, salça, tuz, karabiber ve suyu ilave edip 30 dakika pişirin.

Daha sonra doğranmış soğanları da ilave ederek 30 dakika daha pişirip servis edin.

Ciğer Yahnisi

MALZEMELER

1 kg ciğer
2 soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı domates salçası
1 bardak su
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Ciğerleri ve doğranmış soğanları zeytinyağında yüksek ateşte 3-4 dakika kavurun.

Toz biber, kimyon, salça, tuz ve suyu ilave ederek, kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Pişen ciğeri 5 dakika dinlendirip servis edin.

Pastırmalı Kuru Fasulye

MALZEMELER

2 su bardağı kuru fasulye
200 gr pastırma
5 adet kuru acı biber
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 adet kuru soğan
100 gr tereyağı
6 bardak sıcak su
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın.

Islattığınız fasulyeyi bol suda yıkadıktan sonra 30 dakika haşlayın.

İnce ince doğradığımız soğanları ve biberleri tereyağında kavurun.

Kavrulmaya başlayınca salçaları ilave ederek birkaç dakika daha kavurun.

Üzerine doğranmış domatesler ve baharatları ilave edin.

6 bardak sıcak su ve haşlanmış kuru fasulyeleri ekledikten sonra 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Pişen fasulyenin üzerine tereyağı, kuru biber ve pastırmaları ilave edip 10 dakika daha pişirip servis edin.

Sac Kavurma

MALZEMELER

1 kg kuzu kuşbaşı
200 gr kuyruk yağı
500 gr arpacık soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Arpacık soğanları soyun ve soğuk suyun içinde bekletin.

Kuyruk yağını ufak ufak doğrayın.

Sacı kısık ateşte 3-4 dakika ısıtın.

Isınan saca kuyruk yağını ekleyip, yağını bırakıp kızarana kadar kavurun.

Eriyen kuyruk yağının üzerine kuşbaşı eti, tuzu ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurun.

Etler kavrulmaya başlayınca arpacık soğanları ilave edip iyice kavurmaya devam edin.

Soğanları pişince sac kavurmayı servis edin.

Şaştım Aşı

MALZEMELER

1 çay bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı yarma
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
8 bardak su
1 çorba kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz

Tüm bakliyatları akşamdan suya ıslatın.

Bakliyatları bol suda 30 dakika haşlayın.

Haşlanan bakliyatları süzüp 2 litre kaynayan tuzlu suya ilave ederek 20 dakika daha pişirin.

Yoğurdu 1 su bardağı su ve kaynayan çorba suyu ile karıştırın. Daha sonra kaynayan çorbanın içerisine karıştırarak ekleyin. Yoğurtla birlikte 5 dakika daha pişirip altını kapatın.

Tereyağında yakılmış kuru naneyi üzerine dökerek servis edin.

Gerdan Haşlama

MALZEMELER

2 adet kuzu gerdan
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet havuç
2 diş sarımsak
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
10 adet tane karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuzu gerdanı 2 litre suda 1 saat haşlayın.

Haşlanan gerdanların etlerini temizleyip ayırın.

Biber salçasını yağda kavurup yemeklik doğranmış soğan ve iri doğranmış havucu ilave ederek 5 dakika daha kavurun.

Kavrulan malzemeye 4 su bardağı et suyu, ayıklanmış etler ve haşlanmış nohutu ilave ederek 20-25 dakika daha pişirin.

Pişen yemeği sıcak servis edin.

Düğün Eti

MALZEMELERİ

4-6 adet kemikli kuzu kol parçası
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tane karabiber
1 çay kaşığı tuz

Etleri tencereye alıp tuz ve karabiber ilave ederek bol suda haşlayın.

Kısık ateşte etler kemikten ayrılana kadar pişirin.

Kemiklerden ayırdığınız etleri tabaklara koyun.

Tereyağında yakılmış pul biberi etlerin üzerine dökerek servis edin.

Arzu ederseniz tane karabiber de çekerek servis edebilirsiniz.

Fırın Ağzı

MALZEMELER

1 kg kuzu pirzola
10 adet sivri biber
10 adet domates
2 baş sarımsak
150 gr kuyruk yağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Domatesleri ve biberleri iri iri doğrayın ve sarımsakları ayıklayın.

Pirzolaları tepsiye alıp, üzerine tuz, karabiber ve zeytinyağı döküp karıştırın ve tepsiye dizin.

Biber ve sarımsakları tepsiye serpiştirin.

Üzerine kalan pirzolaları dizin.

Etlerin üzerini domatesle kaplayın.

Domateslerin üzerine ince kıyılmış kuyruk yağı ve tuz serpiştirin.

Üstü kapalı olarak 1 saat, üstü açık olarak 45 dakika 180 derecede pişirip servis edin.

Kayseri Güveci

MALZEMELER

7 adet patlıcan
400 gr doğranmış koyun eti
4 yemek kaşığı tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı sıcak su
7 adet sivri biber
3 adet domates
3 adet kuru soğan
2 baş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Patlıcanları alacalı soyup parmak parmak doğrayıp tuzlu suda 20 dakika bekletin.

Bir güveç içine koyduğunuz etlerin üzerine tereyağı ve zeytinyağını ilave edin.

Suyunu çeken etlere salçaları ilave ederek kavurun.

Doğranmış soğan, patlıcan, biber ve domatesleri üzerine ekleyin. Sarımsakları bütün olarak ilave edin.

Tuzu ve suyu ilave edip kapağını kapatın.

Kısık ateşte 1,5 saat pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

Arzu ederseniz etleri kavurup tüm malzemeyi koyunca, 180 derece fırında 1,5 saat pişirerek de hazırlayabilirsiniz.

Pöç

MALZEMELER

1 kg dana pöç
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı kaya tuzu

Pöçleri geniş bir tencereye alın.

4 litre su ilave edin.

Tuz ve karabiberi ilave edip ocakta kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri alın.

Tencerenin kapağını kapatarak çok kısık ateşte en az 3-4 saat pişirip servis edin.

Arzu ederseniz yemeğin suyu ile pilav yapıp beraber servis edebilirsiniz.

Sebze Yemekleri

Ispanak Boranisi—152
Ispanak Kavurması—154
Patlıcan Kovalama—156
Kurutulmuş Yeşil Fasulye—158
Patlıcan Kurusu—160
Mücver—162
Kabak Çıtması—164
Tıpaç—166
Zeytinyağlı Kuru Bamya—168

Ispanak Boranisi

MALZEMELER

1 kg ıspanak
200 gr az yağlı kuzu kıyma
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Ispanağı bol suda yıkayıp iyice temizledikten sonra, saplarını ve yapraklarını ufak ufak doğrayın.

Bir tencerede kıyma ve soğanı zeytinyağında kavurun.

Kıymaya salça, tuz ve karabiber ilave edip kavurmaya devam edin.

Ispanakları da üzerine ilave ederek 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Pişen yemeği sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Ispanak Kavurması

MALZEMELER

1 kg ıspanak
150 gr orta yağlı kıyma
100 gr pastırma
1 çay bardağı bulgur veya pirinç
2 adet soğan
⅓ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Ispanakları bol suda yıkayarak iyice temizleyip, kökleri ve yapraklarını ayrın.

Yaprak kısımlarını az miktar su ile haşlayın. Haşlanan ıspanakları ince ince kıyın.

Pirinç veya bulguru su ve tuz ile suyunu çekene kadar haşlayın.

Zeytinyağında soğan ve kıymayı 10 dakika kavurup isteğe göre pastırmayı veya sucuğu ilave edin.

Üzerine pirinç veya bulgur *(isteğiniz üzere)* ve ince kıyılmış ıspanakları ilave edin.

Orta ateşte 5 dakika kavurup, servis edin.

Patlıcan Kovalama

MALZEMELER

8 adet patlıcan
300 gr kuşbaşı et
2 adet domates
5 adet sivri biber
4 diş sarımsak
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları közleyin.

Etleri yağda kısık ateşte kavurun.

Kavrulan etlere yemeklik doğranmış kuru soğanı ilave edin.

Soğanlar kavrulunca salçayı ilave edip birkaç dakika kavurun.

Küp küp doğranmış domates, ince doğranmış yeşil biber ve sarımsakları ilave edip baharatlarını attıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Közlenmiş patlıcanları temizleyip, kuşbaşı doğrayıp tabaklara alın.

Tabaklara aldığınız patlıcanların üzerine hazırladığımız soteyi ilave ederek servis edin.

İsterseniz soteye patlıcanları ilave edip birkaç dakika daha pişirerek de servis edebilirsiniz.

Kurutulmuş Yeşil Fasulye

MALZEMELER

250 gr kurutulmuş yeşil fasulye
100 gr koyun kıyması
1 adet kuru soğan
100 gr tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kurutulmuş fasulyeleri tuzlu suda hafif yumuşayıncaya kadar haşlayın.

İnce kıydığınız soğanları tereyağında kavurun.

Kavrulan soğanlara kıymayı ekleyin.

Kavrulan kıymaya süzdüğümüz fasulyeyi, baharatları ve 1 bardak suyu ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Arzu ederseniz yoğurtla servis edin.

Patlıcan Kurusu

MALZEMELER

20 adet kuru patlıcan
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
¼ bağ dereotu
¼ bağ maydanoz
4 yemek kaşığı koruk suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kaynayan suda patlıcanları 6-7 dakika haşlayıp süzün.

Yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun.

Kavrulan soğanlara salçayı ilave edin.

Birkaç dakika daha kavurup içine süzdüğümüz patlıcanlar, yıkanmış pirinç, bulgur, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın.

2 bardak su ve koruk suyunu ilave edip kısık ateşte 25 dakika pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra arzu ederseniz süzme yoğurtla servis edin

Mücver

MALZEMELER

3 adet yumurta
3 adet kabak
2 yemek kaşığı un
200 gr beyaz peynir
½ demet maydanoz
2 - 3 dal yeşil soğan
¼ bağ dereotu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kabakları rendeleyip suyunu sıkın.

Bir kabın içerisine suyu sıkılmış kabaklar, rendelenmiş peynir, yumurtalar, ince doğranmış yeşil soğan, maydanoz, dereotu, un ve baharatları karıştırın.

İyice karışan tüm malzeme koyu bir kıvam alacaktır.

Zeytinyağını tavaya koyun ve ısınmaya başlayınca, yemek kaşığı ile mücver karışımından alıp yayarak arkalı önlü kızartın.

Arzu ederseniz süzme yoğurtla servis edin

Kabak Çıtması

MALZEMELER

300 gr kuzu kuşbaşı
3 adet kabak
2 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 çay bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuşbaşı etleri zeytinyağında suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.

Yemeklik doğranmış soğan, salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 3 dakika daha kavurmaya devam edin.

Kavrulan malzemeye yıkanmış pirinci ilave ederek karıştırın.

Hemen üzerine ince doğranmış kabak, domates ve yeşil biberi ilave ederek karıştırın.

Suyu ilave ederek kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Pişen yemeği yoğurtla servis edin.

Tıpaç

MALZEMELER

2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet patates
2 adet havuç (arzu edilirse)
4 adet domates
4 diş sarımsak
1 kase süzme yoğurt
3 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Patatesleri soyup halka halka doğrayın.

Kabakları yıkayıp halka halka doğrayın.

Patlıcanı yıkayıp alacalı soyun ve halka halka doğrayın.

Patlıcan, kabak ve patatesleri zeytinyağında kızartın.

Domatesleri soyup ufak ufak doğrayın.

2 yemek kaşığı zeytinyağında ince doğranmış sarımsakları kavurun.

Kavrulan sarımsaklara domatesi ve baharatları ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Kızarttığımız sebzeleri tabaklara servis edip üzerine domatesli sostan bolca dökün.

En üste süzme yoğurt dökerek servis edin.

Zeytinyağlı Kuru Bamya

MALZEMELER

150 gr kuru bamya
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuru bamyaları kaynar suda 10 dakika haşlayıp süzün.

Yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun.

Kavrulan soğanlara salçalar ve sarımsağı ilave ederek birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

Süzülmüş kuru bamya, küp doğranmış domatesler, tuz, karabiber ve 1 su bardağı su ilave ederek kısık ateşte 25 dakika pişirin.

İster soğuk, ister sıcak tabağa koyup servis edin.

Mantılar

Kayseri Mantısı—172
Tepsi Mantısı—174
Yağ Mantısı—176
Paşa Mantısı—178
Çerkez Mantısı—180
Piruhi Mantı (Prov)—182

Kayseri Mantısı

MALZEMELER

hamuru için

4.5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 bardak su
1 çay kaşığı tuz

iç harcı

300 gr az yağlı kıyma
2 adet soğan
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

mantı sosu

2 adet domates
2 adet yeşil biber
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz

üzeri için

2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Soğanları çok ince doğrayın. Kıymanın içerisine soğan, kırmızı toz biber, karabiber ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Hamurdan 3 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın.

1 cm genişliğinde şeritler kesin, kesilen şeritlerden 1 cm'lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Mantı hamurlarının ortasına iç harcından koyun.

Ters köşeleri karşılıklı gelecek şekilde hamurları kapatın.

Diğer 2 adet bezeyi de aynı şekilde yapın.

Tereyağını tencereye alın, ufak doğranmış yeşil biberleri kavurun.

Kavrulan bibere domates salçası, tuz, kırmızı toz biber ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun.

En son ufak doğranmış domatesleri ilave ederek 10 dakikla daha pişirip sosu hazır edin.

Kaynamış tuzlu suya mantıları atıp pişirin.

Mantıları süzün, süzülen sudan 3 bardak ayırıp, hazırladığımız sosa ilave edip kaynatın.

Mantıları sosun içine atıp karıştırın ve birkaç dakika pişirip tabağa alın.

Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis edin.

Tepsi Mantısı

MALZEMELER

4.5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr orta yağlı kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Soğanları çok ince doğrayın. Kıymanın içerisine soğan, kırmızı toz biber, karabiber ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Hamurdan 3 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın.

1 cm genişliğinde şeritler kesin, kesilen şeritlerden 1 cm'lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Mantı hamurlarının ortasına iç harcından koyun.

Hamurların dört ucunu bir araya getirerek mantıları hazırlayın.

Yağlanmış tepsiye mantıları düzgünce sıralayın.

Salçaları tereyağında kavurun, tuz, karabiber ve 2 su bardağı su ilave ederek kaynatıp sosu hazırlayın.

Tepsideki mantıları 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan mantıya sıcak sosu ilave edin. Ocakta kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Üzerine sarımsaklı yoğurdu ilave ederek servis edin.

Yağ Mantısı

MALZEMELER

5.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak ılık su
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr kıyma
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı zeytinyağı

sosu için

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 bardak su
1 çay kaşığı tuz
3 bardak süzme yoğurt
2 diş sarımsak

Ilık suyun içinde maya ve şekeri karıştırıp mayalanması için 5 dakika bekleyin.

Mayalı suya, yumurtayı, zeytinyağını, yoğurt ve tuzu karıştırın. Un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. 30 dakika dinlendirin.

Kıymanın üzerine ince doğranmış biberleri, tuzu ve kırmızı toz biberi ekleyip iyice yoğurun.

Sos için tereyağını ve zeytinyağını tavaya ilave edip domates salçasını kavurun.

Tuzu, kırmızı toz biberi ve suyu ilave ederek 5 dakika daha pişirin.

Hamuru 2 eşit parçaya ayırın.

Oklava ile kalın bir yufka büyüklüğünde açın.

Su bardağı yardımı ile yuvarlak parçalar kesin.

Hamurların içine iç harç ekleyin.

Hamurun kenarından içe doğru yan yana katlayın.
(İsterseniz yuvarlak bezeler gibi de kapatabilirsiniz)

Kalan bezeyi de aynı şekilde hazırlayın.

Kızgın yağda önce kıymalı tarafını daha sonra diğer tarafını kızartın.

Hazırlanan sos ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Paşa Mantısı

MALZEMELER

175 gr kıyma
3 domates
¼ maydanoz
3 diş sarımsak
2.5 su bardağı un
2 yumurta
2 çay bardağı zeytinyağı
200 gr tereyağı
2.5 çay bardağı su
1.5 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Kıymayı tereyağında kavurun, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu ilave ederek karıştırıp altını kapatın.

8 bezeye ayırdığın hamuru açın ve 4 cm'lik şeritler kesin.

İçine hazırlanan içten koyup muska şeklinde katlayın.

Zeytinyağını kızdırıp mantının üzerine dökün ve 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Rendelenen domatesleri tereyağında tuz ve karabiberle pişirin.

Fırından çıkan mantıya sosu döküp, sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Çerkez Mantısı

MALZEMELER

3 su bardağı un
3 adet patates
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Patatesleri haşlayın, tuz ve karabiber ilave ederek iyice ezip karıştırın.

Hamurdan 2 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın.

2 cm genişliğinde şeritler kesin, kesilen şeritlerden 2 cm'lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Hazırladığımız patatesli içleri kestiğiniz hamurlara koyup muska şeklinde katlayın.

Mantıları 15 dakika haşlayıp üzerine tereyağında yakılmış pul biber ilave ederek servis edin.

Piruhi Mantı (Prov)

MALZEMELER

4.5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı su
2 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
½ demet maydanoz
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 çorba kaşığı tereyağı
8 bardak su
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz

Yumurta, su ve tuzu karıştırın. İçerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup, 30 dakika bekletin.

İnce kıyılmış soğan, maydanoz, rendelenmiş beyaz peynir ve kırmızı toz biberi bir kaba alıp iyice karıştırın.

Hamurdan 3 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın ve 3 cm genişliğinde şeritler kesin.

Kesilen şeritlerden 3 cm'lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Hamurların ortasına iç harcından koyun.

Hamurlar karşılıklı kenarları üst üste gelecek şekilde üçgen katlayın.

Mantıları tereyağında kızartın.

Erittiğiniz tereyağına domates salçasını ekleyin.

Tuz, kırmızı toz biberi ve kaynar suyu ilave edip, 10 dakika kaynatın.

Kızarmış mantıları sosun içine ilave edip 5-6 dakika daha pişirip servis edin.

Hamur İşi ve Pideler

Katmer—186
Kıymalı Yağlama—188
Hakırdaklı Yağlama—190
Sade Yağlama—192
Domatesli Yağlama—194
Peynirli Yağlama—196
Bazlama—198
Tahinli Bazlama—200
Açma Kete—202
Halka—204
Kare Makarna—206
Pırtımpırt—208
Erişte Pilavı—210
Kus Kus Pilavı—212
Pıt Pıt Pilavı—214
Hakırdaklı Pide—216
Sucuklu Pide—216
Kıymalı Pide—218
Pastırmalı Pide—218
Tahinli Pide—220
Develi Cıvıklısı—222
Pastırmalı Börek—224
Tandır Böreği—226
Su Böreği—228
Peta Böreği—230

Katmer

MALZEMELER

6 su bardağı un
2 su bardağı su
300 gr tereyağı
1 çay bardağı tahin
1 çay kaşığı tuz

Tereyağını bir tavada eritin. Bir kaba aldığınız tereyağına tahini ilave edip karıştırın.

Daha sonra un, su ve tuzla yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Aynı boyda 6 bezeye ayırın,

Mantı hamuru kalınlığında açtığınız hamurun her yerine tahinli harcı sürün. Üzerine biraz un serpin.

En dıştan içe doğru 2 parmak kalınlığında katlayın. Ortasına bir delik açın. Kıvırarak bu deliği kenarlara doğru büyütün.

Katlanmış geniş bir çember haline gelen hamuru 2 eşit parçaya bölün. Her parçayı kendi etrafında döndürerek şekil verin.

Tepsiye aldığınız hamurların yağının donması için 10-15 dakika buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamurları oklava yardımı ile açın.

Sıcak sac üzerinde veya tavada yağ sürmeden pişirip servis edin.

NOT: Envai teknikle yapılan ve ince hamur katlarından oluşan geleneksel mutfağın bu en eski ve önemli yemeğin Türkiye'de hemen hemen her ilde çeşitleri yapılır.

Katlardan oluşan bu hamur işi Türk mutfağının en eski yemeklerinden biridir ve Divanü Lugati't-Türk'te bahsi geçer. Türkiye'nin hemen hemen her ilinde katmer, katlama gibi adlarla çeşitleri yapılır.

Kıymalı Yağlama

MALZEMELER

495 gr un
15 gr yaş maya
500 ml su
1 tatlı kaşığı tuz
500 gr kıyma
2 orta boy domates
8 adet yeşil biber
3 adet soğan
3 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
1.5 yemek kaşığı biber salçası
1.5 yemek kaşığı domates salçası
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

İnce kıyılmış soğanı yağda birkaç dakika kavurup kıymayı ilave edin. Kısık ateşte kıymayı 5-6 dakika kavurun. Salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 3 dakika daha kavurun.

Ufak doğranmış domates, biber ve 1 çay bardağı su ilave edip 8-10 dakika pişirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin. Pişen hamurun üzerinde kıymalı içi yayarak üst üste dizin.

Sarımsaklı yoğurt ve arzu ederseniz ince kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

Hakırdaklı Yağlama

MALZEMELER

500 gr un
15 gr yaş maya
2.5 su bardağı su
150 gr hakırdak
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın. Ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Ilık bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Soğanları yemeklik doğrayın.

Ezilmiş hakırdaklara soğan, tuz ve karabiber ilave ederek iyice karıştırın. Tüm malzemeyi bir tavada 2-3 dakika kavurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp oklava ile açın. Açılan hamurun yarısına iç malzemeyi yayın ve diğer tarafını kapatarak D şeklini verin.

Yağsız sac veya tavada iki yüzünü de pişirin.

Pişen hamura sıcakken tereyağı sürüp servis edin.

Sade Yağlama
(Şebit Ekmeği)

MALZEMELER

500 gr un
15 gr yaş maya
500 ml su
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru en az yarım saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin.

Pişen hamurları üst üste dizin.

Arzu ederseniz tereyağı sürüp, tulum peyniri ile servis edin.

Domatesli Yağlama

MALZEMELER

500 gr un
15 gr yaş maya
500 ml su
1 tatlı kaşığı tuz
3 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
3 adet domates
3 adet yeşil biber
100 gr tereyağı
1 yemek kaşığı salça
400 ml su
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Ufak doğranmış domates ve yeşil biberi tereyağında kavurun.

Salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 8-10 dakika kısık ateşte daha kavurmaya devam edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin. Pişen hamurun üzerinde domatesli içi yayarak üst üste dizin.

Sarımsaklı yoğurt ve arzu ederseniz ince kıyılmış maydanoz serperek servis edin.

Peynirli Yağlama

MALZEMELER

500 gr un
15 gr yaş maya
2.5 su bardağı su
½ demet maydanoz
500gr ufalanmış beyaz peynir
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın. Ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Ilık bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Maydanoz ve soğanları ince ince kıyın. Kırmızı toz biberi ve peyniri ilave edinip karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp oklava ile açın. Açılan hamurun yarısına iç malzemeyi yayın ve diğer tarafını kapatarak D şeklini verin.

Yağsız sac veya tavada iki yüzünü de pişirin.

Pişen hamura sıcakken tereyağı sürüp servis edin.

Bazlama

MALZEMELER

3 su bardağı un
10 gr yaş maya
200 ml su
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın ve ortasına mayayı koyun.

Suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru en az yarım saat dinlendirin.

Hamurdan bezeler yapın.

Bezeleri oklava ile 1 cm kalınlığında açın.

Sac üzerinde pişirip, servis edin.

Tahinli Bazlama

MALZEMELER

3 su bardağı un
10 gr yaş maya
200 ml su
1 çay kaşığı tuz
60 gr tahin
50 gr şeker

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp maya ve suyu koyup yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Sıcak bir ortamda bir saate yakın dinlendirin.

Hamurdan bezeler yapın.

Bezeleri oklava ile 1 cm kalınlığında ile açın.

Açtığınız hamurların üzerinde tahin ve şeker serpip karıştırın.

Tekrar kapatıp bezeleyin.

Daha sonra 1 cm kalınlığında açıp, sacda pişirerek servis edin.

Açma Kete

MALZEMELER

8 su bardağı un
21 gr yaş maya
3 yumurta akı
5 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
200 gr tereyağı
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
450 gr tereyağı
3 yumurtanın sarısı
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı çörek otu

Ilık suyun içinde maya ile şekeri eritene kadar karıştırın. Mayalı suya sütü, tuzu, 3 yumurtanın akını ve zeytinyağını ilave edin. Un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Mayalanması için 30 dakika bekletin.

İç harcı için tereyağını eritin. Un ekleyip, kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun.

Mayalanan hamurdan eşit büyüklüklerde bezeler yapın. Elde edilen beze sayısının yarısını yarım santim inceliğinde açın. Açılan hamurların üzerine eritilmiş tereyağını sürün.

Açılan yufkayı üst üste dizin ve sararak bir rulo yapın. Kalan bezelere de aynı işlemi uygulayın. Elde ettiğiniz iki ruloyu da buzdolabında 45 dakika bekletin.

Ruloları eşit büyüklüklerde kesin. Kesilen hamurları oklava ile açıp iç harç ekleyerek hamuru dikdörtgen şekle getirin.

Kalan iki kenarı içe katlayarak kare şekline getirin. Üzerine toz şeker, yumurta sarısı ve zeytinyağını karıştırıp sürüm.

Çörek otunu serpip mayalanması için tepside 30 dakika beklettikten sonra 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Halka

MALZEMELER

6 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz maya
2 yumurta
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı ılık su
½ su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 yumurtanın sarısı
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı çörek otu
1 tatlı kaşığı susam

Mayayı besleyip 5 dakika bekletin. Tereyağını, sıvı yağı, tuzu ve yumurta akını karıştırın.

Mayayı suya ekleyip karıştırın. Un ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Mayalanması için 30 dakika bekletin.

Hamurdan eşit büyüklükte bezeler elde edin. 30 cm uzunluğunda 1 cm kalınlığında uzun yuvarlak şeritler açın.

Şeritleri "U" şekline getirin. Hamurun kapalı tarafını ortaya gelecek şekilde ikiye katlayın. Uçlarına bastırın. Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayın. ("U" şekline getirmeden düz çubuk olarak da yapabilirsiniz.)

Zeytinyağı, yumurta ve şekeri halka hamurların üzerine sürün.

Çörek otu ve susam serptikten sonra mayalanması için 30 dakika bekleyin. Ardından 160 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp 15 dakika daha 100 derecede tekrar pişirin.

Not: 2. pişirme işlemini daha uzun ömürlü ve gevrek olması için uygularız.

Kare Makarna

MALZEMELER

250 gr kıyma
2 su bardağı el kesimi kare makarna
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
6 bardak sıcak su
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı sumak
1 çay kaşığı tuz

Tereyağı ve zeytinyağında kıymayı kavurun.

Suyunu çeken kıymaya ince doğranmış soğanları ekleyerek kavurmaya devam edin.

Tuz, karabiber ve salçayı ilave edip 3 dakika daha kavurun.

Üzerine rendelenmiş domates ve doğradığınız biberleri ilave edip 6 bardak sıcak suyu ekleyerek 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Pişen kıymalı sosun üzerine makarnaları ekleyin ve makarnalar yumuşayana kadar pişirin.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ilave ederek servis edin.

Pırtımpırt

MALZEMELER

200 gr dana kuşbaşı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış yarma
20 adet asma yaprağı
2 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuşbaşı etleri tereyağında kavurun.

Etler suyunu çekince ince doğranmış soğan ve sarımsakları ufak doğrayıp, kavrulan etlere ilave ederek 2-3 dakika daha kavurun.

Kavrulan malzemelere salça, tuz ve karabiberi ilave ederek birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

En son parçaladığımız asma yapraklarını da tencereye ilave edip iki dakika daha kavurduktan sonra, haşlanmış fasulye ve buğdayı ilave ederek karıştırın.

Tencereye et suyunu dökerek kısık ateşte yarım saat pişirip servis edin.

Erişte Pilavı

MALZEMELER

500 gr kesme erişte
300 gr yağlı kıyma
4 adet domates
2 adet sivri biber
3 adet soğan
150 gr tereyağ
⅓ cay bardağı zeytinyağı
40 gr domates salçası
40 gr biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuru soğan, biber ve domatesleri küçük doğrayın.

Erişteleri 180 derece fırında pembeleşinceye kadar kızartın.

Zeytinyağı ve tereyağını tavaya koyup kıymayı kavurun.

Suyunu çeken kıymaya soğanları ilave edip 5 dakika daha kavurun.

Tuz, karabiber ve salça ilave edip birkaç dakika daha kavurduktan sonra domates ve biberleri ekleyip kısık ateşte 7-10 dakika daha pişirin.

Tencereye 10 bardak su ve tuz ilave edip kaynatın.

Kaynayan suya erişteleri atıp 7-8 dakika boyunca kaynatın.

Yumuşayan erişteyi süzüp hazırlanan kıymalı sosla karıştırıp servis edin.

Kus Kus Pilavı

MALZEMELER

250 gr orta yağlı kuzu eti kıyması
3 su bardağı kuskus
4 adet domates
2 adet sivri biber
3 adet soğan
150 gr tereyağ
⅓ cay bardağı zeytin yağı
½ yemek kaşığı domates salçası
½ yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuru soğanları yemeklik doğrayın.

Biber ve domatesleri ufak ufak doğrayın.

Zeytinyağı ve tereyağını tavaya koyup kıymayı kavurun.

Suyunu çeken kıymaya soğanları ilave edip 5 dakika daha kavurun.

Tuz, karabiber ve salça ilave edip birkaç dakika daha kavurduktan sonra, domates ve biberleri ekleyip kısık ateşte 7-10 dakika daha pişirin.

Kuskusları 10 dakika haşlayın.

Haşlanan kuskusları süzdükten sonra sosla karıştırın.

Hazır olan pilavı servis edin.

Pıt Pıt Pilavı

MALZEMELER

1 su bardağı ince bulgur
1 çay bardağı haşlanmış mercimek
1 adet domates
2 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Patates, domates ve yeşil biberi ufak küpler halinde doğrayıp tereyağında kavurun.

Kavrulan malzemeye salçayı ilave ederek iki dakika daha kavurmaya devam edin.

Daha sonra haşlanmış mercimek, ince bulgur, et suyu, tuz ve karabiberi ilave ederek kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Kuru soğanları ince ince doğrayın ve zeytinyağında iyice kavurun.

Hazır olan pilavı tabağa alıp üzerine yakılmış soğandan ilave ederek servis edin.

Hakırdaklı Pide

MALZEMELER

1.5 kilo kuyruk yağı
½ demet maydanoz
4 adet sivri biber
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuyruk yağını küp küp doğrayın ve orta ateşte pembeleşinceye kadar kavurun.

Kuyruk yağı iyice eriyip hakırdakları çıkana kadar kavurmaya devam edin ve sonrasında süzün.

Süzdüğünüz hakırdaklar iri kalmışsa havanda dövün.

Hakırdaklara ince kıyılmış biber, soğan ve maydanozu ekleyin.

Tuz ve karabiber ilave ederek karıştırın.

Hazır olan hakırdaklı içi ister kapalı ister açık pide yaparak servis edin.

Not : Kayseri de pide içleri genelde evlerde hazırlanır ve çarşı fırınlarında pişirtilip evlere getirilir.

Sucuklu Pide

MALZEMELER

4 su bardağı un
10 gr yaş maya
2 su bardağı ılık su
250 gr Kayseri sucuğu
200 gr kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamurların içine kaşar peynirini yayın.

Yaydığınız peynirlerin üzerine halka halka doğradığınız sucukları dizin ve kenarlarını 1 cm kalınlığında katlayın.

Pideleri yağladığınız tepsiye yerleştirip 230 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Kıymalı Pide

MALZEMELER

4 su bardağı un
10 gr yaş maya
2 su bardağı ılık su
500 gr yağlı koyun etinden satır kıyması
¼ demet maydanoz
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 adet kuru soğan
karabiber
tuz

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

İnce kıydığınız domates, soğan, biber, maydanoz, kıyma, tuz ve karabiberi bir kapta iyice karıştırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamura iç harcı sürün ve kenarlarını 1 cm kalınlığında katlayın.

Yağlanan tepsiye yerleştirip 230 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Pastırmalı Pide

MALZEMELER

4 su bardağı un
10 gr yaş maya
2 su bardağı ılık su
250 gr pastırma
200 gr kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamurların içine kaşar peynirini yayın.

Yaydığınız peynirlerin üzerine parçalara ayırdığınız pastırmaları dizin ve kenarlarını 1 cm kalınlığında katlayın.

Pideleri yağladığınız tepsiye yerleştirip 230 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Tahinli Pide

MALZEMELER

1 kg un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı pekmez
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı tereyağı
250 gr tahin
½ çay kaşığı tuz

Mayayı 1 su bardağı ılık suda ıslatıp içine 1 tatlı kaşığı pekmez ilave edip karıştırın 10 dakika kadar bekletin.

3 su bardağı unu yoğurma kabına koyun, ortasını açıp mayalı su, yumurta akı ve tuzu ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üstünü temiz bir bezle örtün, ılık bir yerde yarım saat dinlendirin.

Tereyağını eritin, içine tahini katıp iyice karıştırın.

Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere bölün. Bezeleri 20 santim çapında açın ve tahinli karışımı sürün. Dikkatlice kıvırarak uzun bir rulo haline getirin.

Hamurun iki ucunu elinizle birbirine ters istikamette kıvırarak burgu şekli verin. Uzatabildiğiniz kadar uzattıktan sonra gül gibi sarın. Üzerine hafifçe bastırarak yuvarlak şekil verin. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Oda sıcaklığında yarım saat kadar kabarmaya bırakın.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu ederseniz doğranmış ceviz serpin.

180 derece fırında 20-25 dakika pişirip ister sıcak ister soğuk servis edin.

Develi Cıvıklısı

MALZEMELER

4 su bardağı un
10 gr yaş maya
2 su bardağı ılık su
400 gr çok ufak doğranmış kuşbaşı
¼ demet maydanoz
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Mayayı ılık suda erittikten sonra un ve tuz ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve 1 saat mayalandırın.

Tüm sebzeleri ince ince kıyıp geniş bir kaba alın.

Eti, baharatları ve salçayı ilave ederek tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve oklava ile incelterek uzun pide şekli verin.

Açtığınız hamura iç harcı yayın ve kenarlarını çok geniş olmayacak şekilde katlayın. Yağlanan tepsiye yerleştirdiğiniz pideleri 230 derece fırında 15 dakika pişirip servis edin.

Pastırmalı Börek

MALZEMELER

150 gram pastırma
3 adet yufka
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
½ çay bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta
susam
çörek otu

Yumurta sarısı, yoğurt ve zeytinyağını karıştırın.

Bir kat yufka serin ve karışımı sürün.

Üst üste diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın.

Yufkayı üçgen şekilde 8 parçaya bölün.

Her üçgene pastırmayı koyup sarın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin.

180 derece fırında 10 -15 dakika pişirip servis edin.

Tandır Böreği

MALZEMELER

6 su bardağı un
2 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr kıyma
50 gr tereyağı
3 adet soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr tereyağı
1 çay bardağı tahin
1 yumurta sarısı
¼ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı çörek otu
1 çay kaşığı susam

Suyla tuzu karıştırın ve un ekleyip karıştırıp, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin.

Tereyağında kıymayı kavurun. Suyunu çeken kıymaya, ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave ederek soğanlar pişene kadar kavurun.

Hamuru 3 eşit parçaya bölün. Hamurun aralarına sürmek için eritilen tereyağına tahin ilave edin. Bezeleri yufka büyüklüğünde açıp yağlı tahini hamurun her yerine sürün.

Yufkanın kenarlarını içe doğru katlayıp dikdörtgen şekline getirin. Ardından tekrar ikiye katlayarak 10 cm'lik kare bir hamur elde edene kadar katlama işlemine devam edin.

Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayıp 40 dakika buzdolabında bekletin.

Bir tepsiye katlanmış hamurları açarak yerleştirin. Kıymanın yarısını açtığın hamura yayın ve üzerini diğer hamurla kapatın. Hamuru kare şeklinde kesin ve üzerine yumurta, zeytinyağı ve şekeri karıştırıp sürün.

Susam ve çörek otunu serpiştirip, 180 derece fırında 30 -35 dakika pişirin.

Böreği yarım saat dinlendirip servis edin.

Su Böreği

MALZEMELER

7 adet yumurta
8 su bardağı un
1 çay bardağı su
400 gr kıyma
100 gr tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
½ demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
200 gr eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yumurta, tuz ve suyu bir kaba alıp çırpın. Unu azar azar ekleyerek pürüzsüz sert bir hamur yoğurun. Hamurdan 7 tane beze çıkartın ve 30 dakika dinlendirin.

Zeytinyağı ve tereyağında kıymayı kavurun. Kıyma suyunu çekince, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave edip 2 dakika daha kavurup altını kapatın.

Tencereyi suyla doldurup tuz ve zeytinyağı ekleyip ocakta kaynatın.

Ayrı bir kaba soğuk su doldurun.

1 tane bezeyi oklava ile açarak tepsiye yayın, üzerine eritilmiş tereyağı ve kıyma harcını ekleyin. İkinci bezeyi de aynı şekilde yufka büyüklüğünde açın. Açtığınız hamuru 4 eşit parçaya bölün ve kesilmiş parçaları kaynayan suda 2 dakika pişirdikten sonra soğuk su dolu kaba batırıp çıkartın.

Hamurun suyunu süzerek tepsiye yayın. Son beze hariç diğer yufka parçalarına aynı işlemi uygulayın. Sudan çıkan yufkaların yarısından sonra araya kıymalı harcı yayın. Son bezeyi haşlanan hamurların üzerine serin.

Ocak üzerinde yavaş yavaş çevirerek pişirin. Daha sonra diğer tarafını çevirip kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Dilimleyip servis edin.

Peta Böreği

MALZEMELER

1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
½ su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı çörek otu
½ çay kaşığı tuz

iç harcı

200 gr yağlı kıyma
1 adet domates
2 adet yeşil biber
½ yemek kaşığı domates salçası
⅓ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
½ çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Mayayı ılık suda eritin ve 1 yumurta, un, tuz, süt ve zeytinyağı ile yoğurun. Hamuru iki beze yapıp dinlendirin.

Kıymayı yağda kavurun ve içerisine salçayı ilave edin. Kavrulan kıymaya ince kıyılmış domates ve yeşil biberi ilave edip beş dakika daha kavurun. Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip karıştırın.

Geniş bir tabağa aldığınız iç harcı soğutun. Hamuru pizza gibi yuvarlak açıp içine soğumuş harcı yayın. Açtığınız diğer hamuru üzerine kapatıp kenarlarını kıvırın. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp çörek otu serpin.

Yağladığımız fırın tepsisine koyup 180 derece fırında 25-30 dakika pişirip dilimleyerek servis edin.

Not: Enderülük'te yapılan bu böreğin bir diğer adı da Arnavut pidesidir.

Tatlılar ve Şerbetler

Nevzine—234
Aside—236
Kayseri Baklavası—238
Güllü Baklava—240
Oklava Baklavası—242
İncir Dolması—244
Pekmez Helvası—246
Şekerli Katmer—248
Siyah Üzüm Hoşafı—250
Taş Kadayıf—252
Kedi Bacağı/Cevizli Sucuk—254
Kayısı Pestili—256
Dut Pestili—256
Kayısı Şerbeti—258
Gilaburu Şerbeti—260
Gül Şerbeti—262

Nevzine

MALZEMELER

1 kg un
350 gr tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı pekmez
1 yemek kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
200 gr ceviz içi (iri doğranmış)
5 su bardağı toz şeker
7 bardak su
1 dilim limon
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz

Şerbeti için şeker, su ve limon dilimlerini yüksek ateşte kaynatın.

Ardından pekmezi ilave edip soğumaya bırakın.

Tereyağı, tahin, zeytinyağı, yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve vanilyayı bir kaba alıp azar azar un ilave ederek karıştırın.

Doğranmış cevizi de ilave ettikten sonra elinizle yoğurarak pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edin.

Yağlanan fırın tepsisine elinizle açtığınız hamuru bir parmak kalınlığında yayın.

7 cm'lik kareler kesip ortalarına ceviz içi ekleyin ve 30 dakika dinlendirin.

140 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin ve fırının derecesini 160 derece yapıp 10 dakika daha pişirin.

Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin.

Ilık şerbeti nevzinenin üzerine gezdirerek dökün ve soğuduktan sonra servis edin.

Aside

MALZEMELER

2 su bardağı un
4 su bardağı şeker
300 gr tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı tahin
2 yemek kaşığı ceviz içi

Şerbeti için şeker ve suyu kaynatın.

Pekmezi ilave ederek birkaç dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Unu tereyağı ve zeytinyağında kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun.

Şerbeti yavaş yavaş una ilave edin.

Kısık ateşte 2 dakika daha pişirdikten sonra kaselere koyun.

Üzerine ince doğranmış ceviz içi serperek servis edin.

Kayseri Baklavası

MALZEMELER

1.5 kilo un
6 adet yumurta
1.5 bardak su
1.5 bardak zeytin yağı
½ çay bardağı limon
6 su bardağı dövülmüş ceviz içi
800 gr tereyağı
1 su bardağı zeytinyağı

şerbeti için

2 kg şeker
1.5 litre su
2 dilim limon
5 su bardağı buğday nişastası

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın.

Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın.

Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurdan 45-50 adet beze çıkartın.

Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

Üzerlerine nişasta serperek tek tek açın.

Aralarına nişasta serperek hamurları üst üste dizin.

Üstünü örterek 30 dakika dinlendirin.

Eritilmiş tereyağı ile tepsiyi yağlayın ve dinlenmiş hamurları oklava ile incecik açarak tepsiye yayın.

Her kata eritilmiş tereyağını serpiştirin.

Hamurların yarından biraz fazlasını tepsiye yerleştirdikten sonra cevizi serpiştirin.

Kalan yufkaları da aynı şekilde yayın ve kalan tereyağının kalanını en üstüne dökün.

Tepsideki yufkaları üçgen şekilde dilimleyin.

140 derece fırında bir saate yakın pişirin.

Ilık şerbeti yavaş yavaş döküp, soğuyunca servis edin.

Güllü Baklava

MALZEMELER

5.5 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
½ çay bardağı limon suyu
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
300 gr tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
4 su bardağı şeker
6 bardak su
3 su bardağı nişasta

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın.

Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın.

Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler çıkartın.

Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

Üzerine nişasta serperek tek tek açın ve açtıktan sonra ortasından tutup saat yönünde çevirin.

Orta kısmına doğranmış cevizi yerleştirip kenarlarını kapatıp ters çevirip, yağladığımız tepsiye yanyana dizin.

Kalan eritilmiş tereyağını üzerine serpiştirin.

180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

Pişen baklavayı biraz beklettikten sonra üzerine soğuk şerbetini ekleyin. En az 1 saat bekletip servis edin.

Oklava Baklavası

MALZEMELER

5.5 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
½ çay bardağı limon suyu
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
300 gr tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
4 su bardağı şeker
6 bardak su
3 su bardağı nişasta

Şeker ve suyu tencereye ilave edip kısık ateşte iyice kaynatın.

Kaynarken içine limon suyunu ilave edip iki dakika daha kaynatıp altını kapatın. Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve yumurtaları bir kaba alıp karıştırın.

Karıştırdığınız malzemelere unu ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamurdan 12 adet beze çıkartın.

Bezelerin üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

Üzerine nişasta serperek tek tek açın ve aralarına ceviz serperek hamurları üst üste dizin.

Hamuru ikiye bölün ve kesilmiş yufkanın ucuna oklavayı iyice sarıp sıkıştırın.

Ardından hamurun içinden oklavayı çıkartın.

Büzüştürülmüş hamurları tepsiye dizin.

Hamurları bıçakla 5 cm uzunluğunda kesin.

Eritilmiş tereyağını hamurun üzerine kuru yer kalmayacak şekilde serpiştirin.

160 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

Pişen baklavayı biraz beklettikten sonra üzerine şerbetini döküp soğuyunca servis edin.

İncir Dolması

MALZEMELER

20 adet kuru incir
100 gr un
100 gr tereyağı
200 ml süt
200 gr ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı toz şeker

Yıkanan incirleri, tencerede kaynayan suyun içinde 2 dakika haşlayın ve süzün.

Tereyağı ve unu pembeleşinceye kadar kavurun.

Üzerine şeker ve tarçını ilave edip iç malzemeyi hazır hale getirin.

İncirlerin alt kısımlarından açın ve iç malzemeyi doldurun.

Sap kısımları üste gelecek şekilde tepsiye dizip üzerine şeker serpip, sütü gezdirin.

Tepsiyi ocağa alın ve sütü çekene kadar incirleri pişirin.

Hazır olan tatlıyı sıcak servis edin.

Pekmez Helvası

MALZEMELER

4 su bardağı un
1 su bardağı pekmez
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz
250 gr tereyağı

Un ve tereyağını pembeleşene kısık ateşte kavurun.

İnce çekilmiş ceviz içini ekleyerek üzerine pekmezi de ilave edip iyice karıştırın.

Tüm malzemeyi birbirine iyice yedirin.

Tabaklara aldığınız helvayı ılık olarak servis edin.

Şekerli Katmer

MALZEMELER

5.5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardak şeker
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı yoğurt
½ çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz

Ilık suda maya ve şekeri eritin.

Yağ, yumurta, yoğurt ve tuzu mayalı suya ilave edin.

Un ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

40 dakika dinlendirin.

Hamurdan 15 tane beze çıkartıp teker teker oklava ile açın.

Açılmış hamurları 20 dakika tekrar mayalanmaya bırakın.

Hamurları iki tarafını tereyağında kızartın.

Kızaran hamurların iki tarafını toz şekere bulayıp servis edin.

Siyah Üzüm Hoşafı

MALZEMELER

2 su bardağı siyah üzüm
8 bardak su
3 su bardağı toz şeker
2 adet karanfil

Yıkanmış siyah üzümleri süzüp derin bir tencerede kısık ateşte kaynatın.

Şeker ve karanfilleri ekleyerek 10 dakika daha kaynatın.

Hazır olan üzüm hoşafını 1 saat dinlendirin.

Daha sonra buzdolabında soğutarak servis edin.

Taş Kadayıf

MALZEMELER

1 bardak ılık süt
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
5 su bardağı un
½ paket yaş maya
1 çay kaşığı ucu tuz
1 çay kaşığı toz şeker
2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
2 tatlı kaşığı tarçın
4 çorba kaşığı toz şeker

şerbeti için

6 su bardağı toz şeker
4 bardak su
1 dilim limon
4 su bardağı sıvı yağ

Hamuru için, 1 bardak sütün içinde şeker ve mayayı eritin.

Yumurta ve tuzu çırpıp içine mayalı sütü ve 2 bardak sütü ekleyin.

Sütün içine un ilave ederek muhallebi kıvamında bir hamur hazırlayın.

Hazır olan hamuru 30 dakika dinlendirin.

Şerbeti için su ve şekeri kaynatıp içine dilim limonu atıp altını kapatın ve soğumaya bırakın.

İçi için tarçın şeker ve cevizleri karıştırın.

Kızgın tavaya bir küçük kepçe ile hamuru dökün ve tek tarafını göz göz olana dek pişirin.

Pişen hamurları soğumadan *(Soğursa yapışmaz)* cevizli iç ekleyip kenarlarını kapatın.

Kızgın yağda her iki tarafını da pişirip soğuk şerbetin içine bırakın.

1 saat beklettikten sonra servis edin.

Kedi Bacağı/Cevizli Sucuk

MALZEMELER

3 su bardağı üzüm pekmezi
½ kg ceviz içi (doğranmamış)
1 çay bardağı nişasta
1 çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
4 su bardağı su

Pekmez ve 3 su bardağı suyu ocağa koyup kaynatın.

Nişastayı 1 bardak su ile iyice karıştırın.

Kaynayan pekmezli karışıma, nişastalı su ve şekeri ilave edin.

1-2 dakika karıştırarak kaynatıp altını kapatın.

Cevizleri iğne yardımıyla yorgan ipine geçirip sonrasında birkaç kere şıranın içine batırıp çıkarın.

Daha sonra uygun bir yere asarak en az 2 gün kurutup servis edin.

Kayısı Pestili

MALZEMELER

2 kg kayısı
4 yemek kaşığı nişasta
1 litre su
2 su bardağı toz şeker

Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın.

Sudan bir bardak ayırıp kalanını ocağa koyup içine kayısıları ilave edin.

Kayısılar pişip dağılıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Kayısılar iyice dağılınca şekeri ilave edin.

Şekerle yarım saat kaynadıktan sonra kalan su ile nişastayı karıştırıp tencereye ilave edin.

Nişasta ile birkaç dakika karıştırarak kaynatın. Sonra hemen pestili geniş ve ince bir bezin üzerine yayın.

Güneş gören bir yerde en az 12 saat kurutun. Sonra bezin diğer tarafını çevirip kurutmaya devam edin.

Dikkatlice bezden ayırarak servis edin.

Dut Pestili

MALZEMELER

2 kg taze dut
4 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su

Dutları yıkayıp 3 su bardağı suyla tencereye koyup kaynatın. Dutlar kaynayıp iyice dağılınca bir süzgeçe koyup ezerek iyice süzün. Süzdüğünüz dut suyuna şeker ilave edip 30 dakika daha kaynatın.

Bir bardak suyla nişastayı karıştırıp tencereye ilave edin. Bir iki dakika karıştırarak kaynatıp altını kapatın. Sonra hemen pestili geniş ve ince bir bezin üzerine yayın.

Güneş gören bir yerde en az 12 saat kurutun. Sonra bezin diğer tarafını çevirip kurutmaya devam edin.

Dikkatlice bezden ayırarak servis edin.

Kayısı Şerbeti

MALZEMELER

1 kg kayısı
2 su bardağı toz şeker
2 litre su

Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın.

Bir tencerede ayıklanmış kayısı ve toz şekeri karıştırıp üstünü kapatıp en az 8-10 saat bekletin.

Tencereye suyu ilave ederek 1 saate yakın kaynatın.

Altını kapattıktan sonra bir tel süzgeçte kaşığın arkasıyla iyice ezerek süzün.

Hazır olan şerbeti buzdolabında soğutarak servis edin.

Gilaburu Şerbeti

MALZEMELER

1 kg gilaburu meyvesi
3 bardak su
1 su bardağı toz şeker

Yıkanan meyvenin suyunu elinizle sıkarak çıkartın.

Bir kevgir ile sıktığınız suyu süzün.

Bir tencereye suyu ve şekeri koyup ocağın üzerinde 15 dakika kaynatın.

Gilaburu suyunu da ekledikten sonra karıştırıp altını kapatın.

Bir saat oda sıcaklığında beklettikten sonra buzdolabında soğutup servis edin.

Gül Şerbeti

MALZEMELER

60 adet pembe gül
4 su bardağı toz şeker
2 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu

Gül yapraklarının beyaz kısımlarını kopartın.

Yaprakların üzerine bir bardak şeker serpin ve elinizle yaprakları iyice ovalayın. Şekerle ovaladığınız gül yapraklarını bir gece bekletin.

Derin bir tencerede 3 bardak şeker ve 2 bardak su ilave edip 20 dakika kaynatın.

İnce bir tülbent yardımıyla kaynamış şerbeti süzün.

Buzdolabında iyice soğuduktan sonra sulandırıp servis edin.

Diğer Lezzetler

Pastırma—266
Kağıtta Pastırma—268
Kayseri Sucuğu—270
Sucuk İçi—272
Çaman—274
Kelek Turşusu—276
Patlıcan Turşusu—278
Lahana Turşusu—280

Pastırma

MALZEMELER

1.5 kg dana eti (sırt kısımından)
230 gr çemen tozu
100 gr sarımsak
230 gr kırmızı toz biber
30 gr kimyon
25 gr baharat karışımı
30 gr tuz
su

Tüm etin üzerine bıçakla 5 cm'lik delikler açın.

Açılan delikleri tuz ile doldurun,

Eti 7 gün boyunca kanlı suyu salıp tuzu eminceye kadar bekletin.

7 günün sonunda eti iyice yıkayıp kurulayın ve üzerine ağırlık yerleştirip bir bezle üzerini örtün.

Etin üzerine serdiğiniz bezi günde 2 defa değiştirin.

Bu işleme, et tüm suyunu kaybedene kadar 3 gün boyunca devam edin.

Eti mutfak ipi ile kenarından bağlayıp uygun bir yere asarak 9-10 gün kurutun.

Çemen için sarımsakları ince kıydıktan sonra kalan malzeme ve su ile kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Hazırladığınız çemeni kuruyan etin üzerine yedirerek sürün.

Tekrar ipe bağlayarak bir hafta boyunca soğuk bir yerde bekletin.

İnce ince doğrayıp servis edin.

Kağıtta Pastırma

MALZEMELER

100 gr pastırma
3 dilim limon
1 adet domates
1 adet yeşil biber

Yağlı kağıdın ortasına pastırmaları yayın.

Üzerine halka doğranmış domates, yeşil biber ve limonu ilave edin.

En üste bir tutam maydanoz ilave edip yağlı kağıdı üzerini de kapatacak şekilde katlayın.

180 derece fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.

Kayseri Sucuğu

MALZEMELER

800 gr dana döş
200 gr kuzu eti
125 gr sarımsak
50 gr tatlı toz biber
25 gr acı toz biber
15 gr kimyon
15 gr yedi bahar
15 gr tuz
2 metre kuru bağırsak

Etleri kıyma makinesinde bir kere çekin.

Sarımsakları tuz ile iyice dövün.

Tüm baharatları, dövülmüş sarımsak ve ½ çay bardağı suyu kıymaya ilave edip en az 15-20 dakika yoğurun.

Yoğurduğunuz kıymayı bir kaba alın ve ağızını hava almayacak şekilde kapatıp buzdolabında bir gece bekletin.

Kuru bağırsakları soğuk suda yumuşayıncaya kadar bekletin.

Kuru bağırsağın içine ondan daha dar bir silindir sokup hava alacak yer kalmayacak şekilde dinlenmiş kıymayı 10-12 cm.'lik parçalar halinde doldurup uçlarını mutfak ipi ile bağlayın.

Hazır olan sucukları uzun bir ipe bağlayıp serin hatta rüzgarlı bir yerde 3 ila 5 gün arası kurumaya bırakın.

Daha sonra hazır olan sucuğu, halka halka doğrayıp az yağda kavurarak servis edin.

Sucuk İçi

MALZEMELER

1 kg et (500 gr dana, 500 gr kuzu)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı yeni bahar
1 çorba kaşığı karabiber
100 gr tereyağı
½ çay bardağı sıvı yağ

Kıymanın içine havanda ezilen sarımsakları ve baharatları ilave edin.

Baharatlı kıymayı iyice yoğurun.

4 saat dinlendirin,

Dinlendirdiğiniz kıymalı karışımı birkaç buzdolabı poşetine koyun ve dondurucuda bekletin.

Yemek istediğinizde buzluktan çıkartıp biraz bekletip tereyağında kavurarak servis edin.

Çaman

MALZEMELER

1 yemek kaşığı çemen otu
5 diş sarımsak
3 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 bardak su

Su ve sarımsak hariç tüm malzemeleri karıştırın.

Su ve havanda ezilmiş sarımsakları karıştırdığınız baharatlara ilave edin.

Tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Yoğun bir kıvama gelmiş çemeni buzdolabında saklayın.

İster tabakta zeytinyağı ile ister ekmeğe sürerek servis edin.

Kelek Turşusu

MALZEMELER

2 kg orta boy kelek
10 diş sarımsak
15-20 adet nohut
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
su

1,5 litre içme suyuna kaya tuzu, sirke ve şekeri ilave ederek iyice karıştırın.

Kelekleri yıkayıp birkaç yerinden delikler açın.

Kelekleri turşu kuracağınız kavanoza, arasına nohut ve sarımsakları atarak yerleştirin.

Hazırladığımız turşu suyunu ilave ederek ağzını kapatın.

Güneş görmeyen bir yerde en az üç hafta bekletip servis edin.

Patlıcan Turşusu

MALZEMELER

2 kg Yamula patlıcanı
10 diş sarımsak
15-20 adet nohut
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
su

Patlıcanları iri kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın ve tuzlu suda 30 dakika bekletin.

1,5 litre içme suyuna kaya tuzu, sirke ve şekeri ilave ederek iyice karıştırın.

Doğranmış patlıcanları turşu kuracağınız kavanoza, arasına nohut ve sarımsakları atarak yerleştirin.

Hazırladığınız turşu suyunu ilave ederek ağzını kapatın.

Güneş görmeyen bir yerde en az üç hafta bekletip servis edin.

Lahana Turşusu

MALZEMELER

1 adet lahana
10 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay bardağı sirke
su

Lahananın ortasındaki sert bölümü oyularak çıkartın ve istediğiniz büyüklükte parçalara ayırıp yıkayın.

Daha sonra geniş bir kapta lahanaları tuz ile yoğurup yarım saat bekletin.

Kavanoza bastırarak yerleştirdiğimiz lahanaların arasına sarımsakları ilave edin.

Sirkeyi ve suyu ilave ettikten sonra ağzını iyice kapatın.

En az iki hafta güneş görmeyen bir yerde bekletip servis edin.

Kaynakça

Basılı Yayınlar:
ALP, Sedat, ***Hitit Çağında Anadolu***, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 2001.

ARAT, Reşit Rahmeti (Haz.) ***Kutadgu Bilig***, 1 (Metin), Ankara, 1947

ATAKUMAN, Çiğdem, TANYERİ ERDEMİR, Tuğba, ERDEM, Deniz, KOÇ, İlker, ***Hititler***, Ortadoğu Teknik Üniversitesi Toplum ve Bilim Merkezi, Ankara, Ekim, 2006

ATALAY, Besim (Haz.) ***Divanü Lugat-it-Türk Tercümesi***, C. I, II, III, TDK Yayınları, Ankara, 1939, 1940, 1941

ATEŞ, Enver, ***Kültepe Kalıntıları ve Kil Tabletler, Anadolu Uygarlıkları ve Sanatı I*** San 111 Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi, Ankara, 2014

BUDAK, N., ŞAHİN, H., ÇİÇEK, B., YILMAZ, M. ***Kayseri İlinin Yemek Alışkanlıkları ve Kayseri Yemekleri***, Kayseri, Erciyes Üniversitesi Atatürk Sağlık Yüksek Okulu Beslenme Bölümü, 2004

DELEMEN, İnci, ***Antik Dönemde Beslenme***, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 2001.

DİNÇOL, Ali, "Hititler" Anadolu Uygarlıkları, ***Görsel Anadolu Tarihi Ansiklopedisi***, C. I, İstanbul, 1982.

ERÖZ, Mehmet; ***Türk Kültürü Araştırmaları***, Kutluğ Yay., s. 160, İstanbul, 1977

ERTEM, Hayri, Çivi Yazılı Metinlere Göre Hititlerde Tarla Tarımı, ***Belleten***, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1972.

EVCİ, İsmail, ***Kayseri ve Kayseri Sofrası***, Kaysav Vakfı Yayınları, Kayseri

GENÇ, Reşat. "***XI. Yüzyılda Türk Mutfağı***" Turkish Cuisine, http://www.turkishcuisine.org/pages.php?ParentID=1&PagingIndex=0

GÜNBATTI, Cahit, ***Kültepe - Kaniş Anadolu'da İlk Yazı, İlk Belgeler***, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları Tarih Dizisi No: 89, Kayseri

IŞIN, Priscilla Mary. ***Osmanlı Mutfak Sözlüğü***, (1. Basım) Kitap Yayınevi, İstanbul, 2010

ÖZ, Esma, "Kültepe Tabletlerine Göre Asur Ticaret Kolonileri Döneminde Anadolu'da Üzüm Yetiştiriciliği ve Bağcılık" Gazi Üniversitesi, ***Akademik Bakış***, Sayfa 285 – 294, Cilt 5, Sayı 9, Kış 2011, Ankara, 2011

ÖZ, Esma, Kültepe Tabletlerinde Geçen haślātum Kelimesi Üzerine Bir Değerlendirme, ***Tarih Araştırmaları Dergisi*** Cilt: 31 Sayı: 51 Sayfa: 159-164 Yayın Tarihi: 2012, Ankara

ÖZ, Esma, ALBAYRAK, İrfan, 1963 Yılı Kültepe Kazısında Ele Geçen Altı Yeni Tablet ***ARCHIVUM ANATOLICUM*** (ArAn) 8/2 2005 21-45

KAHRAMAN, S. A., DAĞLI, Y.(Haz.) ***Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi***: (3. Kitap, 1. Cilt) Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

KAPLAN, Melike, ARIHAN KARAÖZ, Seda, Antik Çağda Günümüze Bir Şifa Kaynağı; Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı, ***Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi***, Cilt: 52 Sayı: 2 Yayın Tarihi: 2012, Ankara

KARAUĞUZ, Güngör, ***Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek***, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, Ankara, 2006.

KİLİSLİ, Rifat (Haz.) ***Divanü Lugatı't-Türk***, C. I, II, III İstanbul, 1333 - 1335 (1917 - 1919)

KÜÇÜKBEZCİ, Hatice Gül, ***M.Ö. 2. Bin Yılın İlk Çeyreğinde (Assur Ticaret Kolonileri Çağı'nda) Orta Anadolu'nun Sosyoekonomik Yapısı***, Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilimdalı, Konya, 2010

ŞAHİN. Hasan Ali, Cumhuriyetin 80 Yılında Kültepe Kanis Kazıları, ***Erciyes Üniversitesi Fen – Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*** Sayı : 22 Yıl : 2007/1 (151-166 s.), Kayseri

ŞAHİNGÖZ, Semra Akar, AKBULUT, Burcu Ayşenur, ÖRGÜN, Emrah ÖRGÜN Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü, ***III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu***, 08-10 Ekim 2015, Sayfa: 389-395 Ankara, 2015

SATOĞLU, Abdullah, ***Kayseri Pastırmacılığı***, Hakimiyet Matbaası, Kayseri 1960

SEVER, Hüseyin, Kültepe Tabletlerinin Anadolu Tarihi ve Kültür Tarihi Bakımından Önemi, ***Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih – Coğrafya Fakültesi Dergisi***, Cilt 35, Sayı 2 (1991)

ÜNSAL, Artun, ***"Nimet Geldi Ekine" Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü***, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003.

YILDIRIM, Nurgül, Kültepe Tabletlerinde Geçen Asurlu Tüccarlara Ait Altından Kült Eşyaları, ***Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*** 53, 2 (2013) 327-343 Ankara, 2013

Başvuru Kaynakları

Kayseri Ansiklopedisi, Cilt 1, 2, 3, 4, 5. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Kayseri, 2015

Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü, Cilt 2, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1965

İnternet Kaynakları

http://www.milliyet.com.tr/kultepe-kazilarinda-cikan-eserler-unesco-kayseri-yerelhaber-1016333 (erişim: 12.08.2018 saat: 12: 53)

https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kayseri/gezilecekyer/kultepe-kanis-karum

http://www.kayserikultur.gov.tr/TR, 54965/tarihce.html

http://www.kayserikultur.gov.tr/TR,183238/ipek-yolu.html

http://kayseriosb.org/ar/2251/eski-anadolunun-ilk-uluslararasi-ticaret-merkezi-kultepe-kanis-karumu.html (Prof. Dr. Fikri Kulakoğlu - Ankara Üniversitesi Dil Tarih ve Coğrafya - Fakültesi Öğretim Üyesi)

http://arkeofili.com
turkcedeki-300-kelimenin-kokeni-5-000-yil-once-kultepeden-geliyor/

http://arkeofili.com/
anadolunun-yaziyla-tanistigi-kultepede-asurlulardan-oncesi-arastiriliyor/

http://www.kayserikultur.gov.tr/Eklenti/6628, 134-165pdf.pdf? 0

http://www.yemeksanatlari.org/tr/etkinliklerimiz/mantinin-tarihcesi-acikliga-kavustu-117. htm

http://www.turkish-cuisine.org/tarihsel-gelisim-1/selcuklu-mutfagi-19/xi-yuzyilda-turk-mutfagi-20. html

http://www.wiki-zero.co/index.php?q=aHR0cHM6Ly9lbi53aWtpcGVkaWEub3JnL3dpa2kvTWFudGlfKGZvb2Qp

http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/0113597e2f37e57_ek. pdf? dergi= 146

https://drive.google.com/file/d/0B7liBn5XLsAfT1d0dkEtQnZIRVkedit

http://www.ttk.gov.tr/yayinlarimiz/dergi/belleten-cilt-xxii-sayi-85-yil-1958-ocak/

http://www. yemeksanatlari. org/tr/etkinliklerimiz/kayseri-mutfagi-27.htm

http://acikerisim.selcuk.edu.tr: 8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2414/279118. pdf? sequence= 1

http://kayseriyigez.gov.tr/tr-tr/KentKC3%Clt%C3%BCr%C3%BC/KayseriMutfa%C4%9F%C4%B1

KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİNİN KÜLTÜR HİZMETİDİR.
PARA İLE SATILMAZ