

Kütahya Mutfağı Kültürü

Kütahya'da beslenme büyük ölçüde ev ürünlerine dayanmaktadır. Kütahya'da buğday ürünleri, hamurlular ve süt ürünleri beslenmenin temelini oluşturmaktadır. Ev makarnası denen erişte, bulgur ve tarhana yörede en çok tüketilen yiyecekler arasındadır. Ayrıca kızılıcak tahrası yapılmaktadır. Cimcik denilen hamur yemeğı yöreye özgü yemeklerin başında gelmektedir.

Yakın zamana kadar çarşı ekmeğı, ev ekmeğı ayrımı yapılan Kütahya'da beslenme artık büyük ölçüde pazar ürünlerine dayanmaktadır. Yazdan biber, fasulye, patlıcan gibi sebzelerin kurutulması geleneğı hala sürmektedir. Yerli halk sebze kurutması yanında salça, erişte, bulgur, nişasta, tarhana, turşu gibi genel tüketim maddelerini evde kendileri hazırlamaktadır. Kütahya'da böreklerde oldukça çeşitlilik görülmektedir. Gökçümen hamursuzu, şibit, gözleme, ıspanaklı şibit gibi.

Önsöz

Yedibin yıllık kadim bir medeniyetin izlerini taşıyan Kütahya'mız, tarihi ve doğal güzelliklerinin yanı sıra zengin bir kültürel mirasa da sahiptir. Bu mirasın korunması, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasında bizlere önemli görevler düşmektedir.

Her bölgenin kendine has damak tadı ve yemek kültürü bulunmaktadır. Misafirperverliği ile bilinen Türk insanının hayatında mutfak ve yemek kültürü önemli bir yer tutmaktadır.

Türkiye'nin her bölgesi, kendine özgü farklı tatlarla yemek turizmi için kaçınılmaz bir fırsat sunmaktadır. İlimizin tanıtımı için de bu fırsatı iyi değerlendirmemiz gerekmektedir.

Kütahya'ya özgü yöresel yemeklerimiz daha çok hamur işleri ağırlıklı yemeklerdir. Bu yemeklerin içinde insana enerji veren ve organik olarak üretilen tarhana ve kızılımcık çorbalarının ayrı bir yeri vardır. Dünyadaki seyahat trendinin içine yemek turizminin de girdiği düşünüldüğünde yöresel yemeklerimiz İlimizin tanıtımına önemli katkı sağlayacak, Türk beslenme kültürüne büyük hizmeti olacaktır.

Kütahya yöresel yemeklerinin kayıt altına alınması ve tanıtılması amacı ile hazırlanan özellikle ev hanımlarının ilgisini çekeceğine inandığımız ikinci baskısı gerçekleştirilen "Kütahya Yemek Kültürü" kitabının hazırlanmasında emeği geçenlere teşekkür ediyorum.

Ağız tadınızın bozulmaması temennisi ile sağlık ve afiyet diliyorum.

Şerif YILMAZ
Kütahya Valisi

Çorbalar



Miyane Çorbası



Malzemeleri:

- 6 bardak su
- 1 kase un
- 2 kaşık tereyağı
- ½ çay bardağı su
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 yumurta

Hazırlanışı:

Kavrulan un soğumaya bırakılır. Soğuyunca su ile yavaşça ezilir. Çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Kaynatılır. 1 yumurta, ½ çay bardağı su ve tuz ilave edilir. Ardından ceviz büyüklüğünde 4 parçaya ayrılır. Daha sonra yuvarlanır. Bıçakla yarımşar cm. kesilerek kızartılır. Çorbanın üzerine ilave edilir.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

Oğmaç Çorbası



Malzemeleri:

- Un
- Tuz
- Yağ
- Nane
- Salça

Hazırlanışı:

250 gr. un sıcak suyla hamur yapıp sonra ovulur. Tencereye yağ ve salça konularak kavrulur, üzerine su ilave edilir. Su kaynadıktan sonra ovulan hamur salınır. 10-12 dk. kaynatılır.

Sunum; tereyağı ile süslenir ve sıcak servis yapılır.

Kızılıcık Çorbası



Malzemeleri:

- Kızılıcık tarhanası
- Soğan
- Yağ
- Sarımsak
- Tuz

Kızılıcık Tarhanası Hazırlama:

Kızılıcık tarhanasına yörede ekşi tarhana da denir. Kızılıcıkların olgun olması gerekir. Yıkandıktan sonra kaynatmak için ocağa konur. Kaynadıktan sonra indirilir. Soğutulduktan sonra içine un ve tuz katılıp yoğrulur. Diğer tarhana gibi bekletilmez, karıldığı gün dökülür. Tarhana iletirden veya elekten geçirilir. Çekirdekleri kendiliğinden ayrılır. Çarşafın üstünde kurutulur.

Kızılıcık Çorbası:

Yağ önce tencerede kızdırılır. İçerisine doğranmış soğan atılıp, pembeleştirilir ve sarımsak ilave edilir. Üzerine su ve kızılıcık tarhanası ilave edilip, kaynayana kadar yavaş yavaş karıştırılır. 8-10 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir.

Sunum; sıcak servis yapılır.

Tarhana Çorbası



Malzemeleri:

- Maya
- Yoğurt
- Soğan
- Nane
- Tuz
- Un
- Domates
- Karabiber

Tarhana Hazırlama: Yöremizde ak tarhana da denilir. Malzemesi; un, maya, yoğurt, kırmızı biber, nane, tuz, acı biber ve domatestir. Yaz aylarında hazırlanır. Soğan, domates ve biber (acı sevenler kırmızı süs biber kullanır) kıyma makinesi ile çekilir. Yoğurt, tuz ve nane ilave edilerek karıştırılır. Maya eklenerek un katılır ve hamur haline getirilir. Üzerine un serpilerek üstü örtülür. On gün süresince günde bir defa yumruklanıp yoğrulur. (ekşisi gidene kadar) Hamur küçük parçalar halinde temiz bez üzerinde kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra ovulabilecek kıvama gelince tahta tekne içinde ovulup kalburdan elenerek geçirilir. Tekrar temiz bez üzerine serilerek iyice kurutulur.

Tarhana Çorbası: 1kaşık tereyağı, salça ve sıcak su beraber kavrulur. 3 bardak soğuk su eklenir. 3 kaşık tarhana alınarak kaynayana kadar karıştırılır.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

Tekke Çorbası



Malzemeleri:

Hamur için:

- Un
- Tuz
- Su

Çorba için;

- 100 gr. kıyma
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı biber salçası
- Kuru nane, tuz, karabiber
- Küçük soğan rendesi

Hazırlanışı:

Un, tuz ve su yoğrulur. Açılıp birer santimlik kareler halinde kesilip bekletilir. Diğer tarafta tencereye biraz yağ konup soğan ve kıyma ile kavrulur. Salça ilave edilir. Bir iki defa çevirdikten sonra sıcak suya koyulur. Tuz, karabiber ve nane ilave edilir. Kaynamaya başlayınca hamur içine atılır. Çorba kıvamına gelince ateşten alınır.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

Yoğurtlu Çevirme Çorbası



Malzemeleri:

- 500 gr. süzme yoğurt
- 2 kaşık un
- 1 yumurta
- 6 bardak su (2 bardak et suyu 4 bardak su)
- 1 çay bardağı pirinç
- Tuz, kırmızı biber, nane
- Tereyağı

Hazırlanışı:

Bir tencereye yoğurt, yumurta ve un konularak kaşıkla iyice ezilir. Yavaş yavaş su ilave edilerek orta ısıdaki bir ocakta kaynayınca kadar ağır ağır karıştırılır. Kaynadıktan sonra tuz ve 2 bardak et suyu ilave edilir. Pirinçler iyice yumuşayana kadar, kısık ateşte pişirilir.

Sunum; üzerine tereyağı kızdırılarak kırmızı toz biber konulup arzuya göre nane ilave edilerek servise sunulur.

Sıkıcık Çorbası



Malzemeleri:

- 1 su bardağı ince bulgur
- 3 yemek kaşığı tarhana
- 1 yemek kaşığı un
- ½ fincan kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 büyük kuru soğan
- ½ paket et suyu
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 1 kase yoğurt

Hazırlanışı:

Bir kaptaki ince bulgurun üzerine, bir çay bardağı sıcak su gezdirilerek kabarması beklenir. Tarhana, un, karabiber ve nane karıştırılarak katı bir karışım elde edilir. Elimizde yuvarlayarak bilye büyüklüğünde küçük toplar yapıp, unlu bir tepsiye sıralanır. Bir başka tencerede soğan, yağ ve salça kavrulur. Üzerine beş su bardağına yakın su doldurulur, kaynayan salçalı suya önceden yuvarladığımız toplar atılır. Birbirine yapışmaması için tane tane atmakta yarar vardır. Kısık ateşte bulgurlar iyice pişinceye kadar kaynatılır. Daha çok lezzet elde etmek için, et suyu ilave edilebilir.

Sunum; küçük bir kasede yoğurt ezip, içine dövülmüş sarımsak karıştırılarak sos hazırlanır. Bu sos, sıcak olarak tabaklara servis yapılan Sıkıcık'a arzuya göre dökülür. Elde sıkılarak yuvarlandığı için bu yemeğe "Sıkıcık" adı verilmiştir.

Tutmaç Çorbası



Malzemeleri:

- 300-400 gr. un
- Tuz, su
- 100 gr. kıyma
- 1 adet domates
- 1 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 6 çorba kasesi su
- 1 tatlı kaşığı salça

Hazırlanışı:

300-400gr. un, tuz ve yeterince su ile hamur yoğrulur. Oklava ile açılır. Üzeri hafif unlanarak kurumaya bırakılır. İnce şeritler halinde kesilir. Tutmaç hamuru büyük miktarlarda kışlık olarak hazırlanıp, kurutulur ve kavanozlarda saklanır. Daha sonra çorbalarda kullanılır. Çorba pişirilecek tencereye 1 çay bardağı sıvı yağ konur. 100 gr. çiğ kıyma hafif kavrulur. Buna ince doğranmış yeşil biber eklenerek tuz ilave edilir. İnce doğranmış domates (rendelemiş domates de olabilir) ilave edilir. Hafif pişirilir. 1 tatlı kaşığı kuru nane serpilip, karıştırılır. Ezilmiş 2 yemek kaşığı süzme yoğurdun içine çorbanın suyundan 1 kaşık konarak alıştırılır. Yoğurt çorbaya ilave edilir.

Sunum; ılık olarak servis yapılır.

Yeşil Mercimek Çorbası



Malzemeleri:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı erişte
- 1 adet soğan
- Tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- Nane

Hazırlanışı:

Yeşil mercimekler suda biraz bekletildikten sonra bir süre haşlanır.

Soğan pembeleşinceye kadar tereyağı ile kavrulur, isteğe göre içine salça da katılabilir. Bu karışımın üzerine diğer tarafta haşlanan mercimeklerin suyu süzülerek tencereye ilave edilir. Tuzu katıldıktan sonra mercimekler pişinceye kadar kaynatılır. Çorbanın içine tutmaç çorbasında olduğu gibi küçük kesilmiş kare hamurlardan atılır, isteğe göre çorbaya kıyma da katılabilir.

Sunum; üzerine bol nane serpilerek, ılık servis yapılır.

Dolmalar ve Sarmalar



Elli Yaprak Sarma



Malzemeleri:

- ½ kg. kıyma
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 baş soğan
- Tuz, karabiber,
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet domates,
- 2 kaşık salça
- 200 gr. yaprak
- 1 kaşık tereyağı

Hazırlanışı:

Kıymanın içine soğan, domates küçük küçük doğranır. İçine pirinç, tuz, biber ve yumuşatacak kadar su karıştırılır. Yaprakları sıcak su ile haşladıktan sonra yaprağın geniş yerinden başlanarak sarılır. Pişirilmeden önce minik minik tereyağı konulur. Hafif ateşte pişirilir.

Sunum; üzerine yoğurt konarak servis yapılır.

Zeytinyağlı Soğan Dolması



Malzemeleri:

- 1kg. soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 domates
- 1 ay kaşığı Şeker
- Tuz
- Yenibahar
- Nane, maydanoz

Hazırlanışı:

Soğanlar küçük küçük doğranır, yağda kavrulur. Önceden ıslatılıp yıkanmış pirinç soğana ilave edilerek kavrulur. Domates de robotta çekildikten sonra içine dökülür. Yarım bardak su ile içi pişirilir. zerine toz Şeker, nane ve yenibahar ilave edilir. Dolmalık soğanlar altından ve üstünden kesildikten sonra haşlanır. Teker teker çıkartılarak midye Şeklinde sarılır. Daha sonra yeŐillik ile süslenir.

Sunum; ılık olarak servis yapılır.

İlbada Dolması



Malzemeleri:

- Bulgur
- Kese yoğurdu
- Nane
- Soğan
- İlbada (Labada)
- Kırmızı biber
- Karabiber

Hazırlanışı:

Bulgur, sıcak suyla kabartılır. Soğuduktan sonra kese yoğurdu, ince doğranmış soğan ve ince doğranmış taze nane ile yoğrulur. İsteğe göre karabiber veya kırmızı biber ilave edilir. Labadalar sıcak suda az haşlanır. Haşlanan labadaların dışındaki damar kısmı kesilerek inceltilir. Labadaların içine, önceden hazırlanmış olan iç konarak sap kısmından uca doğru muska şeklinde sarılır. Labadaların damarlı kısmının (tersinin) içe gelmesine özen gösterilir. Sarma işlemi bittikten sonra sıvı yağ ile yağlanmış tencerenin dibine iki sıra labada yaprağı serilerek hazırlanmış olan dolmalar dizilir. 10-15 dakika pişirilen dolmalar ocaktan indirilerek dinlendirilir.

Sunum; isteğe göre sıcak veya soğuk olarak servise sunulan ılıbada dolması, yoğurtla servis yapılır.

Lahana Sarması



Malzemeleri:

- 1 adet orta boy lahana

İçi

- 300 gr. kıyma
- 4 büyük kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı pirinç
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nane
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- ½ yemek kaşığı domates salçası

Hazırlanışı:

Lahananın tersi çevrilir, koçan kısmı kesilerek çıkartılır. Yaprakları tek tek ayrılır. Derin bir tencereye su ve 2 tatlı kaşığı tuz koyup kaynatılır. Kaynayan suda lahanalar 1-2 dakika bekletildikten sonra süzgece alınıp soğumaya bırakılır.

Belirtilen malzemeler karıştırılıp dolma içi hazırlanır. Yapraklardan bir avuç büyüklüğünde parçalar alınıp bir ucuna dolmalık içinden bir tatlı kaşığı koyulur. Yaprığın yan kenarlarından biri kapatılarak biraz sarılır, sonra öbür kenarı da bükülerek rulo şeklinde tamamen sarılır. Tüm sarmalar tencereye dizilir. Üzerlerine zeytinyağı gezdirilir. Domates salçası bir kase suda ezilerek sarmaların üzerine dökülür. Bir miktar kaynamış su eklenir. Sarmaların üste çıkmaması için üzerine bir tabak kapatılır. Su kaynadıktan sonra ateşi orta hararete getirilip pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. (yaklaşık 20 dakika)

Sunum; sıcak servis yapılır. Arzuya göre limon veya yoğurt ile servis edilir.

Kuru Biber Dolması



Malzemeleri:

- ½ kg. yeşil veya kırmızı kuru biber
- 1 bardak pirinç
- 250 gr. kıyma
- 2-3 adet soğan
- ½ çay bardağından az zeytinyağı
- 1,5 su bardağı su
- Tuz, karabiber, pul biber
- Nane

Hazırlanışı:

Kuru biberler suda yumuşayana kadar haşlanır. Pirinç ve kıyma çiğ olarak bir kaptaki karıştırılır. Üzerine kıyılmış soğanlar dökülür. Baharatlar da ilave edilerek üzerine zeytinyağı gezdirilir.

Kuru biberlerin içine bir tatlı kaşığı yardımı ile harçtan konular ve teflon bir tencereye yan yana dizilir. Üzerine dilim dilim limon konular ve 1,5 su bardağı su ilave edilerek kısık ateşte dinlendire dinlendire pişirilir. Ara sıra tadına bakılarak iç harcı pişene kadar ocakta tutulur. Bu tarif patlıcan kurusu içinde geçerlidir.

Sunum; sıcak servis yapılır.

Et Yemekleri



Küp Eti



Malzemeleri:

- 500 gr. iri kuşbaşı et
- 1 orta boy soğan
- 2 orta boy domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 diş sarımsak
- 1,5 çay bardağı su
- Karabiber
- Tuz

Hazırlanışı:

Küpün içine önce bütün soğan yerleştirilir. Daha sonra sırası ile et, domates, biber, sarımsak, tuz ve karabiber koyulup, suyu ilave edilir. (Etin hiç yağı yoksa yarım çay bardağı sıvı yağ ilave edilebilir.) Küpün ağzı sıkıca kapandıktan sonra çok kısık ateşte 3 saat kadar pişirilir.

Sunum, kızarmış patates , pirinç pilavı ile servis yapılabilir.

Kütahya Usulü Kavurma



Malzemeleri:

- 1 kg dana eti
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet domates
- 50 gr. biber

Hazırlanışı:

1 kg. dana eti kuşbaşı şeklinde doğranarak tencereye atılır. Suyu çekinceye kadar ocakta bırakılır. Suyunu çektikten sonra biraz yağ atılır ve tuz ilave edilir. Daha sonra 10 dakika bu vaziyette kısık ateşte bırakılır. Biberler doğranarak yemeğe ilave edilir ve 5 dakika pişirilir. Daha sonra domatesler kuşbaşı doğranarak ilave edilir ve 2 dakika daha kavrulur.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

Papaz Yahni



Malzemeleri:

- 1,5 kg koyun incik eti
- 10-15 adet dikmecik soğan
- 2 baş sarımsak
- ½ fincan sirke
- Karabiber, kırmızıbiber, tarçın, yenibahar.

Hazırlanışı:

Etler bir tencerede haşlanır. İyice pişince tencereden başka bir yere alınır. Suyun içine soğan ve sarımsak atılır. Yumuşayınca kadar haşlanır. Kenara ayırdığımız haşlanmış etler de tekrar tencereye konur, baharatları ilave edilerek 10-15 dakika kaynatılır. En son sirke ilavesi ile servise hazır olur.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.



Malzemeleri:

- 1 adet kuzu ön kolu
- 3 baş orta soğan
- 1 kaşık salça
- 5 adet çarliston biber
- 4 adet domates
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Etimiz parça olarak gövece konur, tuz atılır, soğan doğranarak bir müddet kavrulur, daha sonra domates ve salça ilavesi yapılarak suyu çekilene kadar beklenir. Çarliston biberler doğranıp içine atılır. Daha sonra etin üstünü örtecek kadar kaynamış su ilave edilir. Bir iki taşım kaynadıktan sonra fırına konulur. 30 dakika sonra etin pişip pişmediği kontrol edilir. Gövecin üstü kızarıncaya fırından alınır.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

Kuru Köfte



Malzemeleri:

- 1 kg. az yağlı kıyma
- 2 baş kuru soğan
- 2-3 yumurta
- Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- ½ su bardağı ılık su
- 1.5 su bardağı un
- Kırmızı biber, tuz

Hazırlanışı:

Maya, ılık suya koyulur ve kabarması için beklenir. Ardından tüm malzemeler karıştırılarak yoğrulur. Tezgaha un serpilir. Köfte hamurundan alınıp yerde yuvarlanır. Parmak büyüklüğünde köfteler yapılır. Kızgın yağda kızartılır.

Sunum: Tabağa alınıp kuru soğan ve maydanozla sıcak servis yapılır.

Kalbur Köftesi



Malzemeleri:

- ½ kg. orta yağlı kıyma
- 3 baş soğan
- 1 çay kaşığı karbonat, karabiber, kırmızı biber, tuz
- 1 çay bardağı su
- Aldığı kadar un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- ½ kg. süzme yoğurt
- 150 gr. tereyağı

Hazırlanışı:

Soğanlar rendelenir. Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, karbonat, kırmızı biber, su ve aldığı kadar unla yoğrulur. Bir miktar hamur yerde yuvarlanıp 1,5 cm. kesilir. Rende (kalbur) üzerine konulup bastırılır, iz bırakılır. Kesilip sıvı yağda kızartılır. Kaynayan tuzlu suya atılıp suyu azalınca kadar (yaklaşık 45 dk.) pişirilir.

Sunum; pişirilen köfteler servis tabağına alınır. İnceltilmiş süzme yoğurt köftelerin üzerine konur. Ayrıca kızdırılan kırmızı biberli tereyağı, yoğurtlu köftenin üzerinde gezdirilir.

Kaz Tiridi



Malzemeleri:

- 1 adet kaz
(mümkünse besiyeye atılmış)
- 15 adet kurutulmuş yufka
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Tuz

Hazırlanışı:

Kaz kesilir, temizlenir ve haşlanır. Daha sonra pembeleşinceye kadar kızartılır. Tuz ilave edilir. Yufkalar kırılır, nemlendirilerek, üstü kapatılıp yumuşamaya bırakılır. Aynı işlem kazın suyu ile 2-3 defa tekrarlanır. Demlenen yufkalar bir tencereye alınarak ısıtılır. Kazın yağı yufkalara yedirilir. Yufkalar ne çok yumuşak ne de çok kuru olmalıdır. Sonra üzerine kaz bütün olarak veya yarım olarak konur.

Sunum; genel adet kaz tiridinin bütün olarak sofraya getirilip, etlerinin bir bilen tarafından ayrılması ve dağıtılmasıdır. Yanında mevsimine göre turşu (domates veya biber) ile servis edilir.

Pilavlar



Zerdeli Pilav



Malzemeleri:

- 2 su bardağı pirinç
 - 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
 - 150 gr. margarin
 - 1 çay bardağı sıvı yağ
 - Tuz , karabiber
- Zerde Malzemeleri;
- 2 çay bardağı toz şeker
 - 2 çay bardağı pirinç

Pilavın Hazırlanışı:

Pirinçler sıcak suda yarım saat bekletilip, süzülür. Diğer tarafta tencerede yağ eritilir.3 su bardağı su, tuz, karabiber ve nohutlar tencerede eriyen yağa dökülür. Su kaynadıktan sonra pirinçler de tencereye ilave edilir. Önce hızlı daha sonra kısık ateşte göz göz oluncaya kadar pişirilir ve demlenmeye bırakılır. 15-20 dakika bekletildikten sonra servise hazır olur.

Zerdenin Hazırlanışı: 2 çay bardağı pirinç su ile kaynatılarak yumuşatılır.2 çay bardağı şeker ilave edilerek, şeffaf bir görünüm elde edilinceye kadar pişirilir. İstenirse portakal suyu da katılır. Zerde pilav özellikle kız kınası denilen eğlencelerde ikram edilir.

Sunum; nohutlu pilav ile zerde birlikte sunulur.

Mercimekli Pilav



Malzemeleri:

- 1 su bardağı mercimek (siyah)
- 2 su bardağı pirinç
- 2 baş soğan
- Karabiber
- 150 gr. tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:

Pirinçler sıcak suda yarım saat ıslatılır. Mercimekler ayıklanır, haşlanır ve süzülür. Diğer tarafta ince kıyılmış soğanlar pembeleşene kadar yağda kavrulur. Islatılan pirinçler yıkanıp süzülür. Kavrulmuş soğanlara ilave edilir. Pirinçler uzayınca kadar kavrulur. Mercimekler de ilave edilerek sıcak su koyulur. Kısık ateşte göz göz oluncaya kadar pişirilir ve dinlenmeye bırakılır.

Sunum; ılık olarak servis yapılır.

Buhara Pilavı



Malzemeleri:

- 2 adet kuru soğan
- 2 adet orta boy havuç
- 300 gr. tavuk ciğeri
- 1 kahve fincanı kuş üzümü
- 2 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı margarin

Hazırlanışı:

Soğanlar doğranıp margarinle birlikte kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine küçük küçük doğranmış ciğer, havuç ve kuş üzümü ilave edilir. Biraz daha kavrulduktan sonra karabiber, tarçın ve tuz serpilerek karıştırılır. Ayıklanıp, yıkanmış pirinçler ilave edilip, pirinçler yumuşadığında ateşten alınarak demlenmeye bırakılır.

Sunum: ılık olarak servis yapılır.

Hamur İşleri



Şibitli Tavuk Tırıdi



Malzemeleri:

- 1 büyük tavuk
- 5 lt. su
- Tuz
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 2 kg. un
- ½ kg. süzölmüş katı yoğurt
- 1 baş sarımsak

Tavuğun Hazırlanışı:

Temizlenip yıkanmış tavuk, büyükçe tencereye konular, su ve tuz ilave edilerek, pişinceye kadar kaynatılır. Ilıyınca tepsinin ortasına konular.

Şibitin Hazırlanışı:

2 kg. una 1 yemek kaşığı tuz katılarak, kulak memesi yumuşaklığında yoğrulup, üzerine nemli bir bez örtülerek 10 dakika bekletilir. Küçük bezelere ayrılan hamur, 1 mm. kalınlığında açılarak kızgın saç üzerinde iyice kurutmadan çevire çevire pişirilir ve hemen rulo halinde sarılıp 5 cm. boyunda parçalara kesilerek tepsideki tavuğun etrafına dik dik dizilir. Tavuğun suyu da şibitlerin üzerine ılık şekilde dökülerek tirit yapılır. Üzerine kızarmış kırmızı biberli tereyağı gezdirilir. (Arzu edilirse sarımsaklı yoğurt dökülür.)

Sunum; ılık olarak servis yapılır.

Kıymalı Su Böreği



Malzemeleri:

Hamuru için;

- 200 gr. un
- 4 yumurta
- 2 su bardağı su, tuz

Sosu için;

- ½ kg yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 100 gr. tereyağı (üzerine)

• Kırmızı biber

Harcı için;

- 700 gr. yağsız kıyma
- ½ demet maydanoz
- 300 gr. tereyağı (yağlamak için)
- 1 çay bardağı sıvı yağ (tepsiye yağlamak için)

Hazırlanışı:

Un büyükçe bir kaba alınır. 4 yumurta, tuz, 2 bardak su ile katı bir hamur yapılır. Hamurlar on bir eşit parçaya ayrılır. 9 tanesi tepsi büyüklüğünde açılır. Gazetenin üzerine serilir. Hamur gazete okunacak incelik de olmalıdır. Büyük bir tencerede su kaynatılır. Tereyağı, bir çay bardağı sıvı yağ ile beraber kızdırılır. Kıyma hafif kavrulur, maydanoz ilave edilir. Hamurun bir parçası açılır. 60 cm.lik tepsi yağlanır. Hamur üzerine serilir. Diğer hamurlar kesilir, kaynayan suya atılır. Sudan soğuk suyun içine alınır, oradan kevgirin üzerine serilir. Fırça ile yağlanır. Kıyma 8'e bölünür. Yağlanmış hamura serpilir. 4'lü ocağın üzerinde kızartılır. Hafif soğuyunca başka tepsi yardımı ile çevrilir, diğer tarafı kızartılır.

Sunum; dilimler halinde kesilir, üzerine arzuya göre et suyu serpilir. Sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı biber dökülür ve sıcak servis yapılır.

Kuymalı Sini Mantısı



Malzemeleri:

- ½ kilo un
- 1 tane yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1,5 bardak ılık su
- Yoğurt , sarımsak

İç Malzemeleri:

- 1 demet maydanoz
- ½ kilo kıyma
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Sos için:

- 4 bardak su
- 100 gr. tereyağı
- 100 gr. salça

Hazırlanışı:

Un içine yumurta ve su katılıp yoğrulur. Hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır ve parçalar tek tek açılır. Açılan bezeler kare büyüklüğünde kesilir. Ayrı bir kaba kıyma, maydanoz, karabiber karıştırılıp, açılan bezelere fındık büyüklüğünde konulur. Tepsi yağlanıp, 90 derecedeki fırına sürülür. 20 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine 1 bardak sıcak su eklenir. **Sosu için;** tereyağı kızdırılır ve salçası ilave edilir. 4 bardak su ile sulandırıldıktan sonra fırından çıkarılan mantının üzerine dökülür.

Sunum; mantı yumuşayınca üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra kızartılmış tereyağı dökülerek servise sunulur.

Mantının içine yeşil mercimek konularak da yapılabilir.

Sarma Hamur Dolması



Malzemeleri:

Hamur için;

- 1 yumurta ,un ,su

İç Malzemeleri;

- 250 gr. kıyma
- 1 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı haşlanmış pirinç veya mevsim sebzeleri, karabiber
- 1 demet maydanoz

Hazırlanışı:

Malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur birkaç bezeye ayrılır. Bezeler normal incelikte açılarak 1,5 santim genişliğinde şeritler halinde kesilir. Kıyma ince ince kıyılmış soğanla biraz kavrulur. İsteğe göre iki yemek kaşığı haşlanmış pirinç veya haşlanmış iki orta boy patates rendelenmiş olarak kıymaya ilave edilir. İnce kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz hazırlanan içe ilave edilir. İçten alınan küçük parçalar şerit halinde kesilmiş olan hamurun uç kısmına konularak üçgen olacak şekilde katlanır. Uzun şeritler kalın olmaması için ikiye kesilir. Üçgen şeklinde hazırlanmış olan hamurlar ısteğe göre fırınlanır veya doğrudan bol suda tuz ilave edilerek haşlanır. Pişen sarmalar süzülerek tabağa alınır.

Sunum; mevsime göre salça veya domatesle hazırlanan sos ve iki yemek kaşığı tereyağı kızartılıp yemeğin üzerine dökülür. İsteğe göre haşlanmış mevsim sebzeleri yemeğin yanına garnitür olarak servis yapılır.

Gökçümen Hamursuz



Malzemeleri:

Hamur için:

- 2 su bardağı su
- 1 fincan zeytin yağı
- 1 kg. un
- Tuz

Harcı için:

- 200 gr. haşhaş
- ½ paket margarin
- 1 çay kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı:

2 su bardağı su, zeytinyağı, tuz ve un karıştırılıp normal hamur yapılır. Hamur dinlendirilir. 12 parçaya bölünür ve her biri tabaktan biraz küçük açılır. Haşhaş, margarin ve çiçek yağı ocakta ısıtılıp karıştırılır. Hamura sürülür, bütün hamurlar üst üste konular, yağlandıktan sonra büyütülür. Kenarları ortaya gelecek şekilde katlanır. Tepsi büyüklüğünde açılır, üzerine haşhaşlı yağ sürülür. Sıcak fırında 25 dakika pişirilir.

Sunum; Gökçümen Hamursuzu ılıkken servis yapılır.



Malzemeleri:

- Un
- Yumurta
- Tuz
- Tereyağı
- Sarımsak
- Yoğurt

Hazırlanışı:

Bir kabın içine un havuz gibi açılır. Yumurta, tuz ve su ilave edilir. Hamur yoğrulur. Yoğrulduktan sonra yumaklara ayrılır. Hamurlar yuvarlak olarak tek tek açılır. Unlanır. Oklava ile iki taraftan eşit biçimde sarılır. Bir parmak eninde şeritler halinde kesilir. Daha sonra şeritler kk kk karelere bölünür. El ile havalandırılarak hoplatılır. Tek tek cimciklenir. Çapraz biçimde bir kaşığa 40 adet sığacak şekilde yapılır.

Sunum; zerine sarımsaklı yoğurt dökülür, tereyağı gezdilir. Servise sunulur.

Ispanaklı Simit



Malzemeleri:

- ½ kg. ıspanak
- 2 baş kuru soğan
- 3 bardak un
- 1 bardak sıvı yağ
- Tuz,
- Karabiber

Hazırlanışı:

Unla tuz normal yumuşaklıkta yoğrularak, ufak bezeler halinde açılır. İçine ıspanak ve soğanla hazırladığımız harç konulur. Yanmaz tava veya saçta pişirilir. Yağı içine konursa makbuldür .

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.



Malzemeleri:

- 1 şişe maden suyu
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- Tuz
- Haşlanmış mercimek
- 1 adet margarin
- Haşhaş , un

Hazırlanışı:

Hamur yoğrulur ve 8 parçaya bölünür. Her parça bir tabak büyüklüğünde açılarak yağlanır, haşhaş sürülüp katlanır. Buzdolabında 1 saat bekletilir. Her parça açılır, 4 parçaya bölünür. İçi doldurularak kapatılır. Üzerine yağlı haşhaş sürülüp fırına verilir.

İçinin hazırlanışı; 1 su bardağı yeşil mercimek iyice haşlanıp, süzülür. Biraz yağla soğan kavrulur. Haşlanan mercimek ilave edilir. Tuz ve karabiber konulur.

Sunum; tercihen sıcak olarak servis yapılır.

Dolamber Boreği



Malzemeleri:

- 4 orta boy patates
- 2 baş kuru soğan
- Karabiber
- Maydanoz
- Kırmızı biber
- Tuz, 4 su bardağı un
- ½ paket margarin
- Su

Hazırlanışı:

Un ve tuz beraber normal yumuşaklıkta yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Ufak bezeler halinde ayrılarak oklavayla ince açılır. Margarinle sıvı yağ karıştırılıp açılan hamur yağlanır ve patatesli harç serpilir. Yuvarlayıp dolandırılarak tepsiye döşenir. 220 derece fırında pişirilir.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

Gözleme



Malzemeleri:

- 1 kilo un
- Su
- Haşhaş
- Yağ
- Tuz

Hazırlanışı:

Un, tuz ve su ile yumuşak bir hamur elde edilir. Bezelere ayrılır. Tek tek haşhaşlanarak yağlanır. Hazırlanan hamurlar 25 cm. açılarak sacda pişirilir.

Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

Mayalı Sucuklu Börek



Malzemeleri:

- 1 bardak süt
- Kibrit büyüklüğünde maya
- ½ bardak su
- Tuz, 1 tatlı kaşığı şeker
- 4 bardak un
- ½ kangal sucuk
- 250 gr. kıyma

Hazırlanışı:

Ilık suda maya ıslatılır. Un, süt, maya, şeker, tuz karıştırılır ve kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Kıyma kavrulur, sucuk ufak parçalar halinde kıymaya ilave edilir. Hamur mayalanınca ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalar açılarak yapılan malzeme içine konular ve kızartılır.

Sunum: Sıcak olarak servis yapılır.

Haşhaşlı Lokum



Malzemeleri:

- Un
- Maya
- Yoğurt
- Yumurta
- Haşhaş

Hazırlanışı:

Un, su, yoğurt ve maya ile yoğrulur. Bir süre dinlendirilir. Daha sonra üzerine yumurta ve haşhaş sürülerek fırına verilir. Yarım saat pişirilerek dışarı çıkarılır. On beş dakika dinlendirildikten sonra yemeye hazırdır.

Tahinli Cevizli Çörek



Malzemeleri:

- 1,5 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Tarçın
- 1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
- 1,5 su bardağı tahin,
- 1 su bardağı ceviz,
- 250 gr. margarin,
- Tuz, 1 çorba kaşığı toz şeker,
- 1/2 yaş maya

Hazırlanışı:

½ yaş maya ½ lt. ılık su ile ıslatılır. Tahin kavrulur, süt, yumurta, sıvı yağ, şeker, tuz ıslatılan maya ile alabildiği kadar unla hamur yapılır. Altı parçaya bölünür. İnce ince acılan yufkalar yağlanır. Üzerine tekrar açılan yufka serilir. Katlar yağlanarak dikdörtgen şekli verilir. Önce tahin, sonra ceviz sürülür, rulo yapılır. Tepsinin ortasına kesilen rulo parça dikey olarak diğerleri çiçek şeklinde dizilir. Üzerine köpürtülmüş yumurta beyazı sürülür ve pişirilir.

Haşhaşlı Pide



Malzemeleri:

- 1 ekmeklik hamur
- 1 bardak çekilmiş haşhaş
- 1 bardak sıvı yağ

Hazırlanışı:

Ekmeklik hamur dikdörtgen şeklinde açılır. İçine yağ ile haşhaş sürülür. 3-4 kez katlanır. Pideyi fırına verirken üstüne tekrar yağlı haşhaş sürülür. Haşhaşın içine işlemesi için üzerine küçük delikler açılır. Altı hafifçe unlanarak tahta kürekle fırına sürülür.

Hamur Aşı



Malzemeleri:

- 500 gr. önceden hazırlanmış kurutulmuş hamur
- 500 gr. haşlanmış yeşil mercimek
- Tuz
- Tereyağı
- Sarımsak

Hazırlanışı:

Hamur yoğrularak birer cm'lik ince ince açılır. Kare şeklinde kesilerek daha sonra kullanılmak üzere kurutulur. Önceden kesilerek kurutulmuş olan hamur kaynayan suda haşlanır. Süzildükten sonra önce haşlanan mercimek, sonra tuz ve bol tereyağı ilave edilir. İsteğe göre sarımsaklı olarak da yapılabilir.

Sunum; hafif soğuyunca servis edilir.

Tatlular



Doldurma Kabak Tatlısı



Malzemeleri:

- 1 orta boy tatlı kabak,
- 2,5 kg toz şeker,
- 2 su bardağı pirinç,
- dolmalık fıstık,
- dolmalık üzüm

Üzerine;

- Ceviz, Kaymak

Hazırlanışı:

Kabak bütün halinde soyulur. Üst kısım kapak şeklinde çıkarılır ve içi temizlenir. Ayrı bir yerde pirinç, ½ kilo toz şeker 4 su bardağı su eklenerek pişirilir. İçine üzüm ve fıstık ilave edilir. Hazırlanan karışım kabağın içine doldurulur ve kapağı kapatılır. Geniş bir tencereye yerleştirilir ve azar azar şeker eklenerek fırında pişirilir. Piştikten sonra tepsiye ters çevrilerek konur ve üstü biraz daha kızartılır. Soğuyunca dilimler halinde kesilerek servis yapılır. İsteğe göre üzerine kaymak ve ceviz konulur.



Malzemeleri:

- 6 adet güllaç yaprağı,
- 100gr ceviz ,
- 1 tatlı kaşığı tarçın ,
- 1 kg süt ,
- 1 su bardağı şeker ,
- 100gr. kaymak

Hazırlanışı:

Cevizler irice dövülüp tarçınla karıştırılır. Güllaç yaprakları dörde bölünür. Şekerle süt kaynatılır. Güllaçlar, geniş kenarları olan tepside sıcak şekerli süte bastırılıp, hafif yumuşatılarak ikiye katlanır. Tabağa alınıp geniş olan kenarlarına tarçınlı ceviz ve kaymak koyulur. Hepsi tamamlandığında kalan süt üstüne dökülür Tatlının üzerine dövülmüş antepfıstığı serpilerek soğuk servis yapılır.



Malzemeleri:

- 3 yumurta,
- 1 su bardağı yoğurt,
- 1 su bardağı sıvı yağ,
- 5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz,
- 1 paket margarin,
- 1 kg nişasta

Hazırlanışı:

Un , yağ, yoğurt, yumurtalar, tuz, kabartma tozu hep birlikte hamur yapılır. Hamur cevizden büyük 30 bezeye ayrılır. Bezeler nişasta ile olabildiğince açılarak yufka haline getirilir. Yufkaların arasına ceviz serpiştirilerek tepsiye dizilir. Kızartılan margarin kaşıkla hamurların üzerinde gezdirilir. Orta hararettteki fırında iyice kızartılır ve soğumaya bırakılır. Önceden bir tencereye konulan 6 su bardağı şeker ve 4 su bardağı su ile kaynatılan şerbet soğuk hamurun üzerine dökülür.

Soğuk olarak ve kaymakla servis yapılır.

Ev Baklavası



Malzemeleri:

- 600 gr. Un ,
- 3 yumurta ,
- 500 gr. dövülmüş ceviz,
- 1 kg mısır özü yağı ,
- 250 gr. tuzsuz tereyağı,
- 750 gr. elenmiş ev nişastası,
- 1 limon suyu,
- 1 kahve fincanı zeytinyağı,
- 1 fiske tuz

Şurubu için;

- 2 kg şeker ,1 limon suyu

Hazırlanışı:

600 gr un, 3 yumurta, 1 fincan zeytinyağı, 1 su bardağı kadar su ve 1 çimdik tuz ile iyice ve yumuşakça yoğrulur. 1 saat bekletilir. Hamur ceviz büyüklüğünde 45 bezeye ayrılır. Bezeler nemli bezle örtülür. Her beze oklava ve nişasta yardımı ile incecik açılır. Tepsiyeye yayılır. Her yayımda dövülmüş ceviz serpilir. 45 yufka üst üste istiflenir. Baklava biçimi kesilir. Yağ iyice kızdırılır. Sıcak sıcak haşlanır. Fırına verilir. Fırından çıkınca ılık şurup dökülür. Dinlendirilir. Tepsisi soğuksa şurup sıcak dökülür.

Sunum; soğuk olarak servis yapılır.

Kaymaklı Baklava



Malzemeleri:

- 600 gr. Un,
 - 3 yumurta,
 - 500 gr. dövülmüş ceviz,
 - 1 kg. mısırözü yağı,
 - 250 gr. tuzsuz tereyağı
 - 750 gr. elenmiş ev nişastası,
 - 1 limon suyu,
 - 1 kahve fincanı zeytinyağı,
 - 1 fiske tuz
- Üzerine: kaymak,
antepfıstığı
- Şurubu için: 2 kg toz şeker,
 - 1 limon suyu ile kestirilir.

Hazırlanışı:

600 grun, 3 yumurta, 1 fincan zeytinyağı, 1 su bardağı kadar un ve 1 çimdik tuz ile iyice ve yumuşakça yoğrulur. 1 saat bekletilir. Hamur ceviz büyüklüğünde 45 bezece ayrılır. Her beze oklava ve nişasta ile incecik açılır. Tepsiye yayılır. Her yayımda dövülmüş serpilir. 45 yufka üst üste istiflenir. Baklava biçimi kesilir. Yağ iyice kızdırılır. Sıcak sıcak haşlanır. Fırına verilir. Fırından çıkınca ılık şurup dökülür. Dinlendirilir. Tepsini soğuksa şurup sıcak dökülür. Üzerine antepfıstığı ve kaymak ile süslenir. Soğuk olarak servis yapılır.

Yufka Tatlısı



Malzemeleri:

- 8 adet kuru yufka,
- 1 kg toz şeker,
- 500 gr su,
- 1 tatlı kaşığı limon suyu,
- 50 gr iri taneli nişasta,
- 50 gr. ceviz içi,
- 125 gr eritilmiş margarin veya tereyağı

Hazırlanışı:

Temiz bir örtü üzerine konulan yufkalar su serpiştirilerek yumuşatılır. Fırın tepsisi hafifçe yağlanır. İlk yufka tepsiye döşenir. Daha önce kısık ateşte 5-6 dakika kavrulmuş olan ceviz içi, nişastanın bir kısmı, tepsiye döşenip yağlanmış olan yufkanın üzerine serpilir. Bu işlem 8 yufka içinde sırayla yapılır. En üste kalan yağ fırça ile sürülür. Bıçakla baklava dilimleri halinde kesilir. 200 derece ısıtılmış olan fırında 20-25 dakika pişirilir. Daha önce hazırlanmış olan soğuk şerbet ılımış yufkaların üzerine dökülür. Bir gün dinlendirildikten sonra soğuk olarak servis yapılır.

Kaymaklı Hamur Tatlısı



Malzemeleri:

- 2 yumurta,
- 1 çay bardağı su,
- 1 çay kaşığı kabartma tozu,
- 3 komposto kasesi un,
- 1/2 kg kaymak, 1 fiske tuz
- Şurubu için:
- 5 bardak şeker,
- 4 bardak su,
- 1 parça limon tuzu

Hazırlanışı:

Yumurta, su, bir fiske tuz karıştırılır un ve kabartma tozu ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur 2 parçaya ayrılır. 1 parça tekrar 2 'ye ayrılarak yufka açılır. Kaymak kızartılıp karıştırılarak eritilir. Açılan yufka üzerine kaymak sürülerek, rulo şeklinde sarılır ve dinlenmeye bırakılır. Diğer yufkalarda aynı şekilde sarılır ve dinlenmeye bırakılır. Daha sonra 4 parmak arayla kesilir. Rulo kısım üste gelmek şartıyla yuvarlak şeklinde açılır. Daha sonra kızartılarak şuruba atılır.

Tercihen soğuk olarak servis yapılır.

Su Muhallebisi



Malzemeleri:

- 1 ay bardağı nişasta,
- 1,5 su bardağı pekmez
- 7 su bardağı su,
- 1 ay bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

1 ay bardağı nişasta, 1 çay bardağı toz şeker ve 4su bardağı su 10 dakika kaynatılır. Muhallebi kıvamına gelen nişasta ıslatılmış bir tepsiye 1,5 santim kalınlığında dökülür. İyice soğutulup küp şeker büyüklüğünde kesilir. şerbetinin hazırlanması; 1,5 su bardağı pekmez şerbetinin içine atılır.

Sütlü İncir Tatlısı



Malzemeleri:

- 1 kg süt,
- 1 fincan nişasta,
- 8-10 kuru incir,
- 3 fincan toz şeker

Hazırlanışı:

İncirler yıkanır, küp şeklinde doğranır. 1 çay bardağı su ile iyice pişirilir. Süt kaynatılıp soğuduktan sonra içine 1 fincan nişasta katılıp pişirilir. Koyulaşınca içine yumuşamış incirler ve toz şeker katılıp karıştırılır ve soğumaya bırakılır.

Kaselere konularak üzerine fındık, ceviz ya da hindistan cevizi serpilerek servis edilir.

Un Helvası



Malzemeleri:

- 500 gr. sıvı yağ,
- 1 kg un,
- 1kg şeker,

Hazırlanışı:

Bir tencerenin içerisine yağ konur. Yağ kızdırıldıktan sonra un ilave edilir. Unla yağ pembeleşinceye kadar kavrulur. Önceden şeker ve 1 kg su kaynatılıp şerbet hazırlanır. Daha sonra kavrulmuş olan unun üzerine şerbet dökülür. 3 dakika karıştırılır. Ocaktan indirilip üzeri örtülüp soğumaya bırakılır.

İrmik Helvası



Malzemeleri:

- 2 su bardağı irmik,
- 3 su bardağı su,
- 2 su bardağı şeker,
- ½ su bardağı zeytin yağı,
fıstık ve tarçın.

Hazırlanışı:

Zeytinyağı ile fıstıklar kavrulduktan sonra irmik ilave edilir.Rengi değişene kadar kavrulan karışıma önceden hazırlanan şekerli su ilave edilir.Helva suyunu çekene kadar karıştırılır,tarçın ilave ettikten sonra ateşten çekilir. Bir süre dinlendirilir.

Sunum:tercihen ılık servis yapılır.

Gül Tatlısı



Malzemeleri:

- 2 yumurta biraz tuz ve un

Şurup için:

- 4 su bardağı toz şeker,
- 3,5 su bardağı su ve limon suyu.

Hazırlanışı:

2yumurta biraz tuzun alabileceği kadar un ilave edilerek bir beze hamur yapılır.Hamur normal kalınlıkta açılarak ikişer santim kalınlıkta şeritler uzun olacağından ortadan bölünür.1.5 su bardağı yağ küçük ve derin bir tavada kızartılır. Kızaran hamurlar çatal ile rulo şeklinde sarılarak daha önce hazırlanmış olan soğumuş şuruba atılarak süzülür.

Sunum:Tatlılar gül şeklinde servis tabağında soğuk olarak sunulur.

Namaz Lokması



Malzemeleri:

- 4 su bardağı böreklik un,
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- 750 gr sıvı yağ,
- 2 tatlı kaşığı kuru (toz) maya
- 2 tatlı kaşığı toz şeker,
- Pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Hazırlanışı:

2 tatlı kaşığı maya , 2 tatlı kaşığı şeker bir su bardağının içine konur üzerine, yarım bardak ılık su ilave edilir. Karıştırılıp eritilir. Kabarması beklenir. Bardaktan taşmaya başlatınca derin bir kapta elenen 4 su bardağı unun içine 1 tatlı kaşığı tuz ile beraber ilave edilir ve karıştırılır. Yaklaşık 2,5 su bardağı ılık su ile yoğrulur. Hamur iyice özleştirilir. Üzerine bir kapak kapatılarak kumaş peçetelerle örtülür. Yarım saat kadar sonra hamur mayalanmıştır. Bir kaseye su doldurulur. Bir tatlı kaşığı hazır bulundurulur. Çukur tavaya sıvı yağ konur iyice kızdırılır. Sol elle hamur avuca alınıp yumruk yaparak sıkılır. Avucun üzerinde bulunan hamur tatlı kaşığı ile alınıp kızgın yağa bırakılır. Kaşığa hamurun yapışmaması için, kaşık ara sıra yağa yada kasede bulunan suya batırılır. İşlem hızlı hızlı yapılır. Lokmalar iyice kızarması için delikli kevgirle ara sıra karıştırılır. Pembeleşen lokmalar kevgirle süzülüp alınır. Bir tabakta dinlendirilir. Servis tabağına alınıp üzerine pudra şekeri serpilir. Ilık olarak servis edilir.

Gül Baklavası



Malzemeleri:

- 2 yumurta
- Un
- Tuz
- 1,5 su bardağı yağ

Şurup için:

- 4 su bardağı toz şeker
- 3,5 su bardağı su
- Limon suyu

Hazırlanışı:

2 yumurta, biraz tuz ve alabileceği kadar un ilave edilerek bir beze hamur yapılır. Hamur normal kalınlıkta açılarak ikişer santim kalınlıkta şeritler halinde kesilir. Orta kısmındaki şeritler uzun olacağından ortadan bölünür. Hamurlar 1,5 su bardağı yağ ile küçük ve derin bir tavada kızartılır. Kızaran hamurlar çatal ile rulo şeklinde sarılarak daha önce hazırlanan soğumuş şuruba atılarak süzülür.

Sunum; tatlılar gül şeklinde, servis tabağında soğuk olarak sunulur.

T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hazırlayanlar:

Zülkarni YELDEMEZ
İl Kültür ve Turizm Müdürü

Muammer ÖZER
Şube Müdürü

Sarper KÖKTEN
Turizm Araştırmacısı

Yemek Seçimi ve Kontrol
Semra BATMAN - Sevda EKİK
Kütahya Kız Teknik ve Meslek Lisesi
Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
Öğretmenleri

Kapak Fotoğrafı
Mustafa Semih SARAOĞLU

Fotoğraflar
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Arşivi
Mustafa Semih SARAOĞLU Arşivi
Ekspres Gazetesi Arşivi
Mehmet ATAKAN Kütahya Konağı

İletişim:
Tel : 0 274 223 62 13
Fax : 0274 223 55 35

Web :
www.kutahyakulturturizm.gov.tr

e posta:
kulturkutahya@kutahyakultur.gov.tr

5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri
Kanunu Gereği izinsiz kullanılamaz

Kütahya Mutfak Kültürü kitabı
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
tarafından hazırlanmış,
İl Özel İdaresi'nin katkıları ile
basılmıştır.



YAPMADAN DÖNMEYİN...

- Çavdarhisar'daki Antik Roma kenti Aizanoi'yi, Dünyanın ilk antik borsasını, tiyatro ve stadyumu,
- Frigya Vadilerindeki peribacalarını, kaya mezarlarını, şapelleri görmeden,
- Germiyan Sokağı'ndaki 150 yıllık Türk konaklarını,
- İl Merkezinde bulunan 8 Müzeyi ve aynı zamanda müze olan Lajos Kossuth'un misafir edildiği Konağı gezmeden,
- Osmanlı Devletinin kurucusu Osman Bey' in ninesi Hayme Ana'nın türbesini,
- Kurtuluş Savaşına tanıklık eden Zafertepe'yi, Dumlupınar'ı ve Şehitliği ziyaret etmeden,
- Ulu Camii ve Mevleviliğin önemli merkezlerinden olan Dönenler Camii görmeden,
- Kütahya Kalesini, içindeki Döner Gazinoyu görmeden,
- Haşhaşlı Pide ve Lokumu ile Türk Konaklarındaki Yöresel lezzetlerinden tatmadan,
- 8 Termal Turizm Merkezinden birinin kaplıcalarından şifa bulmadan,
- Pınarlarından içmeden, Vazosunda fotoğraf çekirmeden,
- 40 çeşit leblebisinden ve Dünyaca ünlü el yapımı çini ve porselenlerinden almadan,

dönmeyin...