

MALATYA  
MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



MALATYA  
KİTAPLIĞI

**MALATYA VALİLİĞİ**  
**MALATYA KİTAPLIĞI YAYINLARI**  
Kültür ve Sanat Dizisi / 5

**MALATYA MUTFAK**  
**VE YEMEK KÜLTÜRÜ**

**Hazırlayanlar**  
İbrahim Halil Kılıç  
Işın Polat  
Bedriye Başaranlar  
Şeref Çakar

**ISBN**  
978-605-4768-10-3

**Birinci Baskı**  
Mayıs 2013

**Yayın Danışmanı**  
Doç. Dr. Ulvi Saran

**Koordinatör**  
Prof. Dr. Hasan Kavruk

**Yayın Kurulu**  
Yahya Karakaya  
Şeref Çakar  
Faruk Korkmaz  
Sinan Kaya  
Ayşe Nilhan Aras

**Tashih - Redaksiyon**  
Faruk Korkmaz

**Dizgi**  
Yasemin Karaca  
Neriman Altuntaş  
Bünyamin Karaçorlu  
Hakan Çapar  
İrfan Başaranoglu

**Kapak Fotoğrafi**  
Can Ünal

**Görsel Yönetmen / Kapak Tasarım**  
Yıldız Metan / Nüans Ajans

**Tasarım Uygulama**  
Banu Bulacak / Nüans Ajans

**Fotoğraf Direktörü**  
Hasan Demirbağ

**Fotoğraflar**  
İnan Orhan  
Hasan Demirbağ  
Can Ünal  
Mehmet Kelleci  
İbrahim Halil Kılıç  
İbrahim Alaattin Ateş  
Turgay Kural  
Rıza Parlak

**Proje Uzmanı**  
Abbas Bozkurt

**Baskı ve Cilt**  
Promat Basım Yayın San.ve Tic. A.Ş.  
Sanayi Mah. 1673 Sok. No. 34  
Esenyurt / İstanbul  
Tel: (0212) 622 63 63  
Fax: (0212) 605 07 98

**İletişim**  
Malatya Valiliği  
Tel: (0422) 234 54 54  
Fax: (0422) 234 54 54  
e-mail:malatyakitapligi@hotmail.com

**Proje Yapım**  
Bu eserin finansmanı Malatya Valiliği,  
Fırat Kalkınma Ajansı ve Kayısı Araştırma  
Geliştirme ve Tanıtma Vakfı tarafından  
sağlanmaktadır. Bu yayının içeriği, destekleyen  
kuruluşların görüşlerini yansıtmamakta olup,  
içerik ile ilgili sorumluluk yazar/yazarlara aittir.

# İÇİNDEKİLER

SUNUŞ - 7

YEMEK VE KÜLTÜR - 9

MALATYA EVLERİNDE MUTFAK - 15

MALATYA MUTFAĞINA GENEL BİR BAKIŞ - 19

MALATYA MUTFAĞINDA  
KULLANILAN ÜRÜNLER - 23

KIŞ HAZIRLIKLARI - 29

ÖĞÜNLERDE VE ÖZEL GÜNLERDE  
YENEN YİYECEKLER - 47

İLÇELERİN MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ - 61

Orduzu Mutfak ve Yemek Kültürü - 65

Dilek Mutfak ve Yemek Kültürü - 73

Akçadağ Mutfak ve Yemek Kültürü - 79

Arapgir Mutfak ve Yemek Kültürü - 87

Arguvan Mutfak ve Yemek Kültürü - 101

Battalgazi Mutfak ve Yemek Kültürü - 111

Darende Mutfak ve Yemek Kültürü - 123

Doğanşehir Mutfak ve Yemek Kültürü - 133

Doğanyol Mutfak ve Yemek Kültürü - 145

Hekimhan Mutfak ve Yemek Kültürü - 153

Kale Mutfak ve Yemek Kültürü - 163

Kuluncak Mutfak ve Yemek Kültürü - 173

Pütürge Mutfak ve Yemek Kültürü - 185

Yazihan Mutfak ve Yemek Kültürü - 195

Yeşilyurt Mutfak ve Yemek Kültürü - 207

ÇORBALAR - 221

Aya Köfteli Kulak Çorbası - 222

Bulama Çorbası - 223

Ezme Yoğurt Çorbası - 224

Gendime Çorbası - 225

İrinti Çorbası - 226

Kabaklı Gendime Çorbası - 227

Kara Çorba - 228

Kelle Paça - 229

Malhuta Çorbası - 230

Maş Çorbası - 231

Mercimekli Erişte Çorbası - 232

Pirpirim Çorbası - 233

Sütlü Aş - 234

Sütlü Köfte - 235

Tarhana Çorbası - 236

Un Tarhanası - 237

Yemlik Çorbası - 238

Yoğurtlu (Gendime) Çorba - 239

Yüksük Çorbası - 240

Tatlı Tarhana - 241

Ayrınlı Kabak Çorbası - 242

ET YEMEKLERİ - 243

Bumbar Dolması - 244

Çiğer Kavurması - 245

Darende Kebabı - 246

Didme Kaburga - 247

Doğrama - 248

Geleli Kebabı - 249

İncik Kebabı - 250

Kabak Galyesi - 251

Kaburga Dolması - 252

Kızartma - 253

Nohutlu Kaburga - 254

Sac Kavurma - 255

Susuz Kebap (Tencere Kebabı) - 256

Şam Kebabı - 257

Tandır Kebabı - 258

Tas Kebabı - 259

Tava - 260

Tavşanlı Yufka - 261

Tirit - 262

Yahni - 263

#### **FIRIN YEMEKLERİ - 265**

Boyun Dolması - 266

Kaburga Dolması (Ev Usulü) - 267

Pöçük Tava - 268

Patlıcan Tava - 269

#### **ET, BULGUR VE MEYVELERİN BULUŞTUĞU YEMEKLER - 271**

Ayva Galyesi - 272

Kabuk Aşı - 273

Kayısı Kebabı - 274

Ayva (Hayva) Dolması - 275

Elmalı Köfte (Almalı Küfte) - 276

Yeşil Erikli Kabak Dolması - 277

Kayıslı Gerdan Aşı - 278

Kayıslı Bademli Pilav - 279

#### **SARMA, DOLMA VE KÖFTELER - 281**

Ayva, Fasulye, Kiraz, Dut, Menekşe, Fındık, Asma Yaprağı ve Sığırdilinden Ekşili Köfte - 283

Bulama Köfte - 284

Bıldık Dolması - 285

Cacıklı Köfte - 286

Çelem Dolması - 287

Ebegümece ve Sığırdilinden Etlı Sarma - 288

Ekşili Tiritli Köfte - 289

Erik Ekşili Yavandan Külah Dolması - 290

Etlı Çiğ Köfte - 291

Etlı Biber, Domates, Patlıcan ve Kabak Dolması - 293

Etlı Kallor - 294

Etlı Lollık - 295

Etlı Yaprak Sarması - 296

Etlı, Yarmalı ve Mercimekli Köfte - 297

Hırçıklı Ekşili Köfte - 298

Ispanaklı Ekşili Köfte - 299

İçli Köfte (Dolma Küfte, İşli Köfte) - 301

Kabaklı, Mercimekli ve Yogurtlu Köfte - 302

Keloğlan Köftesi (Yavandan Yumru Köfte) - 303

Kıkırdaklı Köfte - 304

Kış Gıdılısı - 305

Mahir Köfte - 306

Mercimekli Çiğ Köfte - 307

Lahana Sarması (Nahna Küftesi) - 309

Pazı, Fındık Yaprağı, Asma Yaprağı, Ayva Yaprağı, Ebegümece ve Sığırdilinden Etlı Sarmalar - 310

Pat Köfte - 311

Patlıcanlı Köfte - 312

Sıcak Çiğleme - 313

Sıkma Köfte - 314

Tiritli, Patlıcanlı Köfte - 315

Tiritli Dolma (Analıkızlı) Köfte - 317

Yavandan İçli Köfte (Yavandan Dolma Köfte) - 318

Yavandan Lahana Köftesi - 319

Yavandan Patatesli ve Etlı Köfte - 320

Yumru Köfte (Cep Köftesi, Kel Köfte) - 321

Yavan Kebap (Yavan Kallor) - 322

Çimdikli Köfte - 323

Fasulye Yaprağından Domatesli Köfte - 323

Lıklık Köfte - 323

Kebap (Yassı Köfte, Tekerlek Köfte) - 324

Soğan Sarması - 324

#### **SEBZE YEMEKLERİ - 325**

Ekşili Ispanak Kavurması - 326

Güveç - 327

Hırçık Kavurması - 328

Hıyar Aşı - 329

Patlıcanlı Et Tavası - 330

Tiritli Patlıcan Yemeği - 331

Çıtma Kabak Yemeği - 332

Domalan Kavurması - 332

Ispanak Bugulama - 333

Kabak Kavurması - 333

Karışık Ot Kavurması - 333

#### **PİLAVLAR - 335**

Akçadağ Pilavı (Sulu Pilav) - 336

Baturma - 337

Dövme (Gendime) Pilavı - 338

Erişte Pilavı - 339

Etlı Bulgur Pilavı - 340

Fasulyeli (Paklalı) Pilav - 341

Gevul (Pezzikli Pilav) - 342

Herle (Haşıl) - 343



Herse - 344  
Herse (Darende Usulü) - 345  
İspanaklı (Cacıklı) Pilav - 346  
Kısır - 347  
Mallhuta - 348  
Mercimekli Bulgur Pilavı - 349  
Orakçı Pilavı - 350  
Peluzeli Pilav - 351  
Pirinçli Harle - 352  
Şehriyeli Bulgur Pilavı - 353  
Yarmacalı Saçaklı Pilavı - 354  
Yarmacalı Pilav - 355  
Pıtır - 356  
Pilav Gömmesi - 356  
Sümüd Pilavı - 356

#### **SALATALAR - 357**

Çökelek Salatası - 358  
Çıldırım Otu Salatası - 359  
Derman (Çemen) - 360  
Dereotu (Samut) Salatası - 361  
Kenger Turşusu - 362  
Ceviz Sulusu - 363  
Patates Salatası - 364  
Narpuz (Yarpuz) Salatası - 365  
Yoğurtlu Pirpirim - 366  
Yumurtalı Marul Salatası - 367  
Dut Sirkesi - 368  
Semizotu (Pirpirim) Salatası - 368  
Pepe Kuşu Otu Salatası - 368  
Semizotu (Pirpirim) Yoğurtlaması - 368

#### **HAMUR İŞLERİ - 369**

Akıtma (Bıcık) - 370  
Çörek - 371  
Doğal Otlu Sac Böreği - 372  
El Böreği - 373  
Hekimhan Katmeri - 374  
Kıkırdaklı Bilik - 375  
Kömbe (Merkez) - 376  
Mısır Ekmeği - 377  
Kömbe (İlçeler) - 379  
Puf Böreği - 380  
Lahmacun - 381  
Sac Böreği - 383  
Su Böreği - 385  
Peynirli Pide (Merkez) - 386

İspanaklı Pide (Merkez) - 387  
Çökelekli Pide (Merkez) - 388  
Katmer - 389  
Külünçe - 389  
Serun - 390  
Tatar Böreği - 390  
Yağlı Kete (Bilik) - 391  
Kalbur Hurması (Kalbura Bastı) - 391

#### **TATLILAR - 393**

Aşure - 394  
Bükme (Simi) Tatlısı - 395  
Cızlık - 396  
Çekpare - 397  
Deli Kız Baklavası - 398  
Dut Dövmesi - 399  
Fıstık Tatlısı - 400  
Haside (Hesirde) Tatlısı - 401  
Kabak Baklavası - 402  
Kar Helvası - 403  
Kayısı Dolması - 404  
Kaysefe - 405  
Kesmece - 406  
Kesmece Kavurması - 407  
Kürt Helvası - 408  
Malatya Un Kurabiyesi - 409  
Pekmez Helvası - 410  
Peynir Helvası - 411  
Pestil Kavurması - 412  
Peynir Köftesi - 413  
Tortor (Dolama, Dolandırma) - 415  
Sütlü Çorba - 416  
Un Helvası (Arapgir) - 417  
Yassı Kadayıf - 418  
Gelin Kız Helvası - 419  
Kuymak (Pellur, Bulamaç) - 419  
Pekmezli Yumurta (Cennet Çamuru) - 420  
Pekmez Bulamacı - 420  
Kayısı Bulamacı - 420  
Peluze - 421  
Un Helvası (Un Halvesi) - 421

#### **İÇECEKLER - 423**

Acılı Ayran - 424  
Gül Şerbeti - 425  
Hoşaf - 426  
Kayısı Şerbeti - 427  
Üzüm Şerbeti - 428

Erik Pelverdesi - 429

Lohusa Şerbeti - 430

Gelincik Şurubu - 431

Meyve Şurupları - 431

Nişan Şerbeti - 431

**REÇEL VE MARMELATLAR - 433**

Gül Reçeli - 434

Kayısı Marmelatı - 435

Kayısı Reçeli - 437

**MALATYA MUTFAĞININ YÖRESEL  
MALZEMELERİ - 439**

**MALATYA MUTFAĞININ YÖRESEL  
ARAÇ VE GEREÇLERİ - 443**

**KAYNAK KİŞİLER - 446**

**KATKIDA BULUNAN KURUM  
VE KURULUŞLAR - 447**

**KAYNAKÇA - 448**

## SUNUŞ

Bir milletin yemek kültürü aslında o milletin kültürel zenginlik düzeyinin ve yaşam biçiminin dışa yansımasıdır. “Üç yüz yirmi beş çeşit peynir üreten bir ülkeyi yönetebilmek kolay değil.” diyen De Gaulle, yemek kültürünün sosyal hayatı nasıl biçimlendirdiğini veciz bir şekilde ifade eder. Yiyecek ve içecekler kimi zaman onları ortaya çıkaran milletlerin isimlerini alırlar ve dünyanın farklı coğrafyalarında da bu isimle anılırlar; kebab, lokum ya da yoğurt bizim dünya mutfağına hediyelerimizden birkaçıdır.

Sağlığını koruyarak hayatını devam ettirmek isteyen insanlar için en zaruri ihtiyaçlar yine yiyecek ve içeceklerdir. Beşeri münasebetlerin tesisinde, keder ve sevincin paylaşılmasında bu hayati unsurların ciddi roller üstlendiği de gözlemlenmektedir. Özellikle sünnet törenleri, düğün, mevlit ve iftar sofraları, birlik ve beraberliğimizin pekişmesi ve devamı adına takdire şayan paylaşımlardır. Bu sofralar yoksulun, kimsesizin doyduğu, üzerine sağınak sağınak bereket yağan sofralardır.

Yılın belirli günlerinde aşure pişirip dağıtmak, ahirete göçenleri helva ile uğurlamak, ikram için lokma dökmek, bayramları çeşit çeşit tatlılarla karşılamak, yeme içme kültürünün toplum hayatına yansımalarından ilk akla gelenlerdir.

Milletimiz, yemek kültürünün her aşamasında temizlik, nezaket ve ikramın en güzel örneklerini sergiler. Yemeği pişiren hanımlar ürünlerin en güzelini, en tazesini seçerek alırlar ve maharetli elleriyle bir gergef işler gibi yemeği bir sanat eserine dönüştürürler. Sofralar en küçük ayrıntılar bile göz ardı edilmeden hazırlanır. Aile efradı sofraya oturmadan önce mutlaka eller yıkanır, bir saygı çerçevesinde sofraya oturulur. Önce aile reisi olmak üzere diğer aile fertleri sofrada yerini alır ve herkes rızkın sahibi Yüce Yaratıcı'nın adıyla yemeğe başlar. Ölçülü bir sohbet eşliğinde yemekler yenir ve şükürlerle, dualarla sofradan kalkılır; yemek, aileyi kaynaştıran bir merasime dönüşür.

Pişen yemeğin komşuya ikramı ise milletimize mahsus apayrı bir incelik. “Kokusu gitti!” ya da “Göz hakkıdır!” diye komşu hakkı niyetine lokmasını paylaşır insanımız ve yemek, haneler arasında bir lezzet köprüsü meydana getirir, aile içi ilişkileri olduğu gibi komşuluk ilişkilerini pekiştirmede de bir vasıta olur. Yemekle sadece karınlar doymaz bizim kültürümüzde; gözler doyar, gönüller doyar, insanlık doyar...

Malatya mutfağı yurdumuzun diğer yöreleri gibi bir lezzet durağıdır ve cömert sofralarıyla da özeldir! Malatyalı hanımların kınalı elleri, envai çeşit lezzeti maharetle sunar sofralarda. Gelinler ve genç kızlar, yemek yap-

manın püf noktalarını ustaları sayılan annelerinden öğrenir ve bu yolla sayısız lezzet kuşaktan kuşağa aktarılırken bir kültür özenle sofraya nakşedilir.

Malatya mutfağının lezzet yelpazesini, benzersiz damak zevkini, kendine özgü yemeklerini tanıtmak amacıyla kaleme alınan elinizdeki bu nadide eser, Malatya kültürü açısından son derece değerlidir. Bu vesileyle eseri yayıma hazırlayan İbrahim Halil Kılıç, Işın Polat, Bedriye Başaran ve Şeref Çakar'a teşekkür ediyorum. Hünerli elleriyle yemeği sanata dönüştüren Malatyalı hanımefendileri ve lezzet ustalarını gönülden selamlıyorum.

**Vasip ŞAHİN**  
Malatya Valisi



## YEMEK VE KÜLTÜR

Yemek, önemli bir kültür unsuru ve tecrübesi olduğu gibi kültür incelemelerinin de temel konularından biridir. Bilindiği gibi kültür insanın doğaya kattığı her şeydir. Sosyal antropoloji, kültürün maddî ve maddî olmayan unsurlardan oluştuğunu öne sürer. Bu unsurlar hayatta her zaman iç içe geçmiş durumdadır. Maddî ve sosyal yapıyı birbirinden ayırmamız neredeyse imkânsızdır. Bu genel çerçeveden bakıldığında gündelik hayatımızda hazırlayıp pişirip yediğimiz yemeğin de maddî kültür boyutu olduğu kadar, aynı zamanda maddî olmayan kültür boyutu da vardır.

Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi yemek kültürünün maddî boyutunu oluştururken damak tadı dahil yemek ile bağlantılı tüm alışkanlıklar, beklentiler, gelenekler, görenekler, tarzlar, tatlar, beğeniler, tercihler, pratikler, sözler, ifadeler, simgeler, imgeler ve çağrışımlar da kültürün maddî olmayan boyutunu oluşturur. Yemek kültürünün bu oluşturucu unsurlarıyla sadece mutfakta, yemek odasında, lokantada değil hayatın her alanında karşılaşırız. Yemek somut bir nesnedir, ancak etrafında gelişen olaylar ve ilişki ağları yemekle ilgili kültürü oluşturur. Sokakta yürürken burnumuza gelen bir sarma kokusu yaprağından dolayı bağları bahçeleri çağrıştırırken, buralara ait anılarımız da bir bir gözümüzün önüne gelir.

Yemek, sadece yeme ihtiyacımızı gideren bir alışkanlık unsuru olarak tanımlanamaz; aynı zamanda kültürel bir tanıtım aracı olarak da vasıflandırılabilir. Mutfaklarını turizm potansiyellerinin temel unsuru haline getirerek global bir kimliğe sahip olmak isteği, ülkelerin öncelikli hedefleri arasındadır. Bu bakış açısı ile ülkeler bir taraftan mutfaklarını ve yemek alışkanlıklarını küresel ölçekte yaygınlaştırmışlar, öte yandan başka kültürel değerlerini de diğer toplumlara taşımışlardır.

Anadolu'da yapılan bazı mağara kazılarında MÖ 16 000 ile 12 000 tarihleri arasında dibekler, öğütme taşları ve boynuzdan yapılma oraklar bulunmuştur. Bu bilgilerden yola çıkarak, ekip biçme ve tahıl öğütme evresinin çok eskiye dayandığı öngörüsünde bulunabiliyoruz. İnsanlar zamanla yaşadıkları mağaralardan çıkıp yaptıkları evlerde yaşamaya başladılar. Yemek pişirme kültürünü hazırlayan ilk basamak böylece hazırlanmış oldu. Duvara gömülü fırınlar, bölümlere ayrılmış mutfaklar ve ocaklar yapıldı. Önceleri taş, ahşap ve kemikten yapılan mutfak eşyalarının yerini topraktan yapılan çanak ve çömlekler aldı. Yenilik ve gelişmeler birbirini izledi.

Zamana bağlı olarak yemek kültürü içinde bazı yeniliklerin olması ve değişmesi ne kadar olağan ise yemek kültürünün yozlaşması ve yok olması da o kadar

doğal bir sonuçtur. Yemek kültürü gibi değerler yaşadığı yere önem veren insanlar için son derece önemlidir ve korunmalıdır. Yemek kültürünün korunması da bu kültürün yaşatılması ile mümkündür.

Yemek kültürlerinde, yaşanan coğrafyaya mahsus özel farklılıklar olmakla birlikte benzerlikler de vardır. Farklılıklardaki ayrıntılar bazı yöreleri diğer yörelere göre ayrıcalıklı konuma getirmiştir. Onların yalnızca o ülkedeki değil yeryüzündeki konumu, coğrafyası, iklimi, bitki ve hayvanlar âlemi daha uygun, daha çeşitli ve daha bereketli oluşu bu ayrıcalığı sağlamıştır. Bunun uzantısında oluşan mutfak kültürü de haliyle daha zengindir. İşte Malatya da kültür zenginliğine sahip şanslı illerden biridir.

Binlerce yıllık geçmişe ve stratejik konuma sahip olup yerleşik hayata ve göçebe hayatlarına ev sahipliği yapan doğunun incisi Malatya'nın bu zenginliğini mutfak kültürüne yansıtmış olduğunu görebiliriz. Bu gözlem Malatya mutfağını yeniden keşfetmemizi zorunlu hale getirmiş, bu çalışma ile Malatya mutfağı ve lezzet serüveninin kapıları açılmıştır.

Birçok kültüre ev sahipliği yapan *Aslantepe Ören Yeri* bütün dünyaya özellikle Doğu Anadolu'da, Akdeniz Avrupasında ve Yakın Doğu'da önemli medeniyetlerin ortaya çıkmasına zemin hazırlarken yemek kültürlerinin çeşitliliğine de etkilemiştir. Evliya Çelebi, ünlü *Seyahatname*'sinde Malatya ilinde 7 türlü 7 taneli buğdayın yetiştiğinden övgüyle bahsetmiştir.





Şehir merkezine 5 km uzaklıkta bulunan 7 kültür ve 7 medeniyetin izlerinin bulunduğu Aslantepe Ören Yeri'nde ortaya çıkan buğday taneleri de Malatya yemek kültüründe baş aktörün buğday ve buğdaydan elde edilen bulgur çeşitlerinin olduğunu doğrulamaktadır.

Yemeği olsun, meyvesi olsun Malatya mutfağı ürünlerinin halkın sosyolojik yapısı üzerindeki etkisi küçümsenemez. Çünkü her bir yemeğin, ayrı ayrı özel gün yemeği olduğunu biliyoruz. Üstelik bu yemeklerden dolmaların, sarmaların, köftelerin yapım teknikleri ve lezzetleri bir yana, Malatya mutfak kültürünün çok ilginç özelliklerini ortaya koyduğu bilinmelidir.

Şöyle ki: Çok miktarda yapılması gerektiği durumlarda imece usulü ile hazırlanan yemeklerin yapım aşaması, hanımların birbirlerine içlerini açtıkları, dertlerini döktükleri, büyüklerin küçüklere yol gösterdiği meclislerdir.

Yemek kültürü, birçok işlevi yerine getirirken üstlendiği rol ile sosyal araştırma alanlarına yeni bakış açıları kazandırmaktadır. Köftelerin içine yiyen kişiye zarar vermeyecek ve kolayca bulunabilecek şekilde saklanan paralar ve benzeri malzemeler, elbette eğlenceli bir sofraya hazırlama kaygısından kaynaklansa da bu işlemin asıl amacının çocukları yemeye, sağlıklı yemek yemeye özendirmek olduğu aşikârdır. Bu durumda Malatya mutfağının en temelde psikolojiye, sosyal psikolojiye, pedagojiye hizmet verdiği söylemi yanlış olmaz.

Hünerli eller bir araya gelince asıl amaç köfte sarmak olsa da, köfteler sarılırken akrabalar, komşular *köfte meclisinde* buluşarak dertler, sorunlar, hüznümler, neşeler ve sevinçler paylaşılmakta; köfte meclisinde yaş ve hayat tecrübesi kıdemli olan bilge kadınlar tarafından genç kızlara, gelinlere öğütler verilmekte, toplumsal sorunların çözümüne katkı sağlanmaktadır. Bir nevi sosyal sağaltım görevi üstlenen yöresel yemek hazırlama usullerinin ve köfte meclisinin aynı şekilde devam ettirilmesi, gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir.

Yapılan gözlem ve incelemeler sonucunda, gelinlerin, kayınvalidenin öğrencileri gibi görüldüğü, kayınvalidenin de her bildiğini gelinlerine öğrettiği, gelinlerin de saygı ve sevgi çerçevesinde bu duyguyu nesilden nesile aktardıkları bilgisine ulaşılmıştır.

Gün geçtikçe insanların yemek yapımı için harcadıkları zaman ve çabalar azalmış, dünya çapında yağmacı yemek şirketlerinin saldırısı artmış, sentetik tatlar insanları cezbetmiş ve hızla yayılmıştır. Yemek yapma konusunda kolaya kaçmak, sağlıksız beslenmeyi de beraberinde getirmiştir.

Malatyalı hanımların ellerinde ortaya çıkan ve şekillenen Malatya mutfak kültürü, sıradan yemek yapmanın ötesinde sanki *dantel örer* gibi, *iğne oyası yapar* gibi el emeğine ruhunu katmasıyla ortaya çıkar. Bunca emek ve duygu dolu yemek elbette hem çevresini etkileyecek hem de kültürlerine etki edecektir. Ancak kabul etmek gerekir ki, bu kültür hazinesi gizli kalmıştır. Lakin bizler yaşayan kültürün ölmeyeceğini biliyoruz. Bu bilinç bizlere kültürümüzün tekrar yaşatılması hususunda sorumluluk yüklemektedir.

Malatya mutfağının en belirgin özelliklerinden biri malzeme kullanma ve değerlendirme konusunda âdeta bir öncüdür, bir yandan da şaşırtıcıdır. Çünkü cesurdur; ancak bu cesaretin, körlüğün sonucu olduğunu düşünmek doğru değildir. Aksine, Malatya kadını o yerde yaşamaya mecbur olduğunu ve de koşulları değiştiremeyeceğini bilir; bu nedenle var olduğundan bu yana içinde bulunduğu koşulları kullanılabilir duruma getirmek için çabalar. Bu konudaki üreticiliği ve kıvrak zekâsı her zaman takdire layıktır. Yoksa dut yaprağına dolma sarmak kimin aklına gelirdi? Malatya mutfağında 40'ı bulurlu olmak üzere 72 çeşit köfte olduğu söylenmektedir, tek tek sayılabilecek, biri diğ- gerinden farklı onlarca çeşit; farklı düşünebilme ve algı sistemiyle bu olanaklı hâle gelirdi.

Malatya mutfağının en önemli özelliklerinden bir tanesi de, fazla malzeme kullanmadan neredeyse aynı malzemelerle damaklara lezzet veren farklı farklı yemeklerin hazırlanabilmesidir. Ana malzemesi bulgur veya unlu bulgur çeşidi olan *yarmadan* kiraz, ayva, üzüm, fındık, menekşe, dut, fasulye, pazı, sarmaşık ve ıspanak yaprağından onlarca köfte yapılmaktadır. Dikkat edilecek olursa Malatya mutfağının büyük bölümü vejetaryen mutfağıdır. Bulgur, bitki yaprağı, soğan, tuz, su ve Malatya'ya özgü bir lezzet olan erik ekşisi ile yapılan sarmalar, dolmalar, köfteler için bir de hünerli ellere ihtiyaç vardır.

Merkez ve ilçelerde Malatya mutfağını oluşturan yiyeceklerde ortak özellik olarak ekşi ile tatlının, tatlı ile tuzlunun, meyve ile etin karıştırılarak kullanıldığı, sevilerek tüketildiği, yapılan çorbaların, taneli ise etli; etsiz ise yoğurtlu, terbiyeli ya da sebze karışımı, doyurucu, yoğun kıvamlı çorbalar olduğu görülmüştür. Üstelik bu lezzetlerin ilçelerdeki tat ve zenginliklerle beslenerek çeşitliliği artmıştır.

Buna rağmen günümüzde mutfağın uğraşlarını



gençlerin devralması ve yöresel yemeklerin hazırlanması için uzun süreye ihtiyaç duyulması birçok yemeğin unutulması kaybolmaya yüz tutmasına neden olmuştur.

Bu çalışma hazırlanırken il- çelerdeki bilge kadınların ve erkeklerin Malatya mutfağının kültürü, gelenekler, görenekler, sofrada ve mutfağın bereketindeki sırları dinlendi ve not alındı; gelecek nesillere ışık tutsun ve Anadolu'nun bereketi devam etsin diye. Sofradaki bereketin, damaktaki lezzetin sırrı araştırıldı. Besmele ile başlayan yemeğin, şükür ile bereketlendiği, lezzetlendiği görüldü. Ateşin, suyun, nimetin nasıl tasarrufla kullanıldığı dinlendi.

Düğünde, cenazede kazanlar dolusu yemeklerin elbirliğiyle hiçbir karşılık beklenmeden pişirildiği öğrenildi. Akçadağ'da misafirin baş tacı olduğu, *kömbenin* tam ortasından yenildiği zaman anlaşıldı. Kış şartlarında davetsiz misafir olunan evlerde hiçbir şekilde sokağa, pazara çıkılmadan, alışveriş yapılmadan sultanlara layık sofranın, kısa zamanda nasıl hazırlanıp getirildiği düşünülürken, perde arkasında alçak gönüllü, hünerli ve hamarat ev hanımlarının olduğu keşfedildi.

Pekmezin, bulgurun, salçanın, tandırın, pestilin ve tarhananın hazırlanışındaki incelikler, akrabalar ve komşularla şölen havasına sokularak oluşturulan ortamda şekillendiği, onların anlattıkları dinlenince öğrenildi.

Malatya'nın yemek kültüründeki ayrıcalıklı damak tadının bir nedeni de yemek yaparken kullandığı araç-gereçler ve kendine özgü şivesinin olmasıdır. Çünkü samimiyet ve içtenlik ile zehir bile bal olur insana.

Özellikle Malatya şivesinin orijinalliyi ve cana yakınlığı, aynı zamanda lezzetlere kattığı tatlarla ilgili çok sayıda örneği, *Malatya Sözlü Tarih ve Kültür Çalışması*ndaki; altı yüzü aşkın 65 yaş ve üzeri kişi ile bire bir görüşme yapılarak Malatya'nın gelenek ve görenekleri kayıt altına alınarak, gelecek nesillere bırakılmak üzere kültür hazinesi oluşturulması sırasındaki söyleşilerde de görmek mümkündür.

Bütün insanlar Anadolu'daki uygarlıkların çocuklarıdır, bütün kültürlerin toplamı ve zenginliklerin so-





nucudur. İnsanların, kendilerine bağışlanan bu durum karşısında dünya kültürüne karşı sorumluluğu elbette artmaktadır. Sorumluluk bilinci ile hareket eden insanlar, bilgilerin kayda geçirilmesi sayesinde kültür çalışmalarına da imkân hazırlayacaklardır. Hayvan da yiyecek

yer, ama insanın farkı yemeğini ve kültürünü oluşturması, geliştirmesi ve şükretmesidir. Üstelik unutmayalım ki *can boğazdan geçer* diyen atalarımız yine canın boğazdan çıkacağını hatırlatırken, bu tür çalışmaların önemi konusunda fazla söze lüzum bırakmamışlardır.









# MALATYA EVLERİNDE MUTFAK

## Yemek Kültüründe Malatya Evleri

Kültür örüntüsü bir bütündür. Bu örüntü içerisinde hanelerimiz ve bu hanelerin yapıma şekli ve biçiminin, yemek kültürü ile çok yakından ilişkili olduğu rahatlıkla görülebilir. Hane, mutfak ve yemek ilişkisi konusunda öngörülebilir bulunabilmek için Malatya'da Beşkonakları gezmek yeterli olacaktır. Malatya'da evler tek katlı ya da iki katlıdır. Evin tek katlı ya da iki katlı oluşuna göre mutfakın yeri değişmektedir. Tek katlı olan evlerde mutfak evin yanında, genellikle kuzeyinde yer alırken iki katlı evlerde mutfak alt kattır. Mutfakın evin kuzeyine yapılmasının nedeni serin olmasıdır. Mutfakta yemek yenilmez, sadece yemek yapılır. Mutfakta yemek yapımıyla ilgili malzemelerden ocak ile kap kacağın bulunduğu bir *kaplık (terek)* vardır. Mutfakın yanında bir de *kiler* vardır. Her ikisi de yani mutfak ve kiler, mutfak kültürüyle iç içedir. Kiler, mutfaka bitişiktir. Kilerde ise yiyecek malzemeleriyle birlikte odun, fazla eşya ve yatakların üst üste dizildiği bir yüküklük bulunur.

İki katlı evlerde ise mutfakın yeri umumiyetle alt kattır. Alt katta *su damı* da vardır. Su damı; peynir, tursu, salamura, kavurma ve yemeklik yağların, kapaklı küplerde saklandığı yerdir. Geçmiş yıllarda mutfakta kullanılan ocaklar, yerini tüplü ya da elektrikli aletle-

re, bakır ya da ağaç kap kacaklar da yerini alüminyum veya çelikten, porselen ya da camdan yapılmış eşyalara bırakmıştır.

Dış kapı ile evin giriş kapısının arasındaki boşluk alana *avlu* denir. Avlunun bir bölümünün üzeri kapatılarak, *eyvan* şeklinde yapılmıştır. Eyvanda tandır ve ocaklar vardır. Bu bölme *tandır örtmesi* denir. Eyvanda, kazan ve tencerenin büyüklüğüne göre farklı boyalarda ocaklar yapılmıştır.

## Mutfak

Malatya evlerinde mutfakın adı *hızna* ya da *kiler*dir. Hıznanın yeri evlerde *kış damı* denilen büyük odaların içinde bir bölümdür ve buraya ayrı bir kapı ile geçilir. Hızna, sonradan tüketilmek için saklanan yiyeceklerin yani erzakların topluca koyulduğu yerdir ve burada ince *makatlar* (Oturmak ya da yatmak için kullanılan ağaçtan yapıma divan veya koltuktur.) vardır. Makatların altında büyük tencereler, üzerinde ise çuvalar içinde kuru erzaklar bulunur. Duvarlara çakılan çivilere de bez torbalarda kurutmalar asılır, bu çiviler ev yapımında kullanılan ve adına *arağa* denilen ağaç kısımlara denk gelecek şekilde çakılmıştır. Hıznadan alınan yiyecek malzemeleri, kış damında pişirilir. Kış damında davlumbazlı ocak, ambar, makat bulaşık yıkamak için *çark (lavabo)* ve duvarda raflar bulunur.

Hıznada, tavana yakın ve *misandere* denilen merdivenle çıkılan bir bölüm vardır. Misandere asma kat demektir. Misanderede pestil, ceviz, üzüm, çekirdek, kesmece, dut kurusu ve dövmesi, cevizli sucuklar, kuru kayısı ve *gah* gibi çerez çeşitleri saklanır. Bu çerezler hep kapaklı tenekeler içinde korunur.



## Ocak

Mutfağın önemli yerini oluşturan ocağın dışı davlumbaz, tabanı yekpare taştır. Davlumbaz ahşaptır ve oymalarla süslenmiştir. Davlumbazın içinde ocak bulunur. Ocak, taş veya kerpiçten yapıp çamurla sıvanıldıktan sonra *öllük* denilen beyaz toprakla perdah edilmiştir. Ocağı perdahlama işlemi, zaman zaman tekrar edilerek ocak ve çevresinin sürekli temiz görünmesi sağlanır. Davlumbazın önüne *kanaviçeli* (*nakiş*) ucu dantelli örtüler gerilerek davlumbaza temiz ve süslü bir görünüm kazandırılır. Davlumbazın üst kısmı raf gibidir. Raflarda baharatlar ve tuz bulunur. Yanında, duvara çakılı *mıha* (*çivi*) gaz lambası asılır. Lambanın yeri değiştirilmez.

Ocağın çevresinde yemek yapımında kullanılan malzemelerden tuzluk, kepçe, tahta kaşıklar, delikli kaşık (kevgir), sac, maşa, köriük, oklava, merdane, ekmek tahtası ve ekmek döndüreceği bulunur. Bu gereçlerin hepsi duvardaki mıhlara asılıdır. Ocakta yakacak olarak odun, çalı çırpı, satın alınan tahta parçaları ve çekirdek kabukları ile bahçelerden toplanan *gazel* yakılır.

Duvardaki raflara ayaklı ve kapaklı taslar, kapaklı yuvarlak veya oval sahanlar, kenarı delikli sahanlar, terpoşlar konur. Rafların alt sıralarına ise tencere ve *guşanalar* dizilir. Rafların her katı dantelli ve kanaviçeli örtülerle bezenir. Camlara elde örülmüş perdeler takılır. Korniş olarak kullanılan tel veya sicim ipi ile perdeler, cam pervazın üzerine geçirilir. Cam pervaz-



ları cilalı ahşaptır. Kullanılan ağaç cevizdir. Tavana *anstağ* denir. Tavani tutan kalın kolon görevi yapan ağaçlara *gahma*, enine atılan (tavanda) direklere *hezen*, tavandaki ince ağaçlara ise *direk* denir.

Ocağın içinde demirden yapılmış üçayak (sacayağı) bulunur. Üçayağın üzerine önce tenekeden yuvarlak levha parçası, sonra tencere konur. Koyulan bu tencenin görevi, ateşin isini almak ve ısının her yana eşit yayılmasını sağlamaktır.

Ocağın yanında ocağı kullanacak kişinin oturması için minder bulunur. Ocağın bulunduğu kış damı, ailenin oturmak ve yemek için toplandığı yerdir. Zorunluluk dışında burada yatılmaz.

## Yiyecekleri Saklama

Merkezdeki ve ilçelerdeki evlerde kışlık yiyecekleri saklama yerleri birbirlerinden farklıdır. Tahıllar, *ambar* gözleri ile *harar* veya çuvallarda saklanıp hıznada ince makatlar üzerine dizilerek muhafaza edilir. Bulgur ve un gibi tahılların günlük kullanılacak olan miktarı, am-

bar gözlerinde yer alırken; depolanacak kısmı (yedeği) ise çuvallanıp üst üste hıznaya yerleştirilir. Baklagiller ise yine hıznada bez torbalar içerisinde makat üzerinde muhafaza edilir. Tarhana, erişte, çorbalık; bez torba veya teneke içinde hıznada saklanır. Kışlık salamura peynirler, çökelekler ve tereyağı küplere doldurulup su damında, suyun içine koyulur ve lahana gazeli ile örtülerek hıznada saklanır. Kavun, karpuz gibi meyveler ise serin yerlerde, gazel veya samanın içinde saklanır. Ambarda buğday, bulgur çeşitleri, un ve ekme bulunur.

Günümüzde mutfakta kullanılan tencere, tava gibi araçlar değişikliğe uğramış, elektrikli ve gazlı fırınlar, düdüklü tencereler, robotlar, çırpıcılar, mikro dalga fırınlar, ekme, çay, kahve, tost makineleri gibi araçlar devreye girmiştir. Mutfak modelleri modern bir yapıya kavuşmuş, toplu erzak alımı nispeten azalmış ve kalaylı kapların yerini, çelik, porselen cam kaplar almıştır.

Hıznada veya kış damında bulunan tel dolaplarda günlük yiyecekler saklanır. Kış damlarının tabanları tahtadır. Tahtaların üzeri halı veya kilimlerle döşenmiştir. Halı ve kilimler kök boya ile boyanmış ve yün ipleriyle dokunmuştur.

## Yemek Pişirmede Kullanılan Araç-Gereçler

Yemek pişirmede kullanılan araç-gereçler arasında tavalar, farklı büyüklükte saplı ya da iki kulplu taslar, ayaklı taslar, kazanlar, gazzıklar ve terpoşlar, tepşiler, çeşitli boyda siniler, maşrapalar, kapaklı cezveler, bü-



yük çinko ve bakır çaydanlıklar yer alır. Kaşıklık ahşaptan yapılmış olup duvara çivi ile asılıdır. Yoğurt küleği, bakırdan yapılmış en fazla 20 cm çapında, 50 cm yüksekliğinde silindirik kalaylı kovadır. Yoğurt yapımında kullanılır. Taslar boy boydur ve kullanılcaya göre isim alır. Örneğin, en büyük boy tas *inek tası* olarak adlandırılır.

Süt sağmak ya da süt satın alırken ölçü olarak kullanmak içindir. Biraz küçüğüne çorba tası denir. Aşure dağıtımından dolayı bu ismi almıştır. Daha küçüğüne *su tası* denir. Saplı veya düz olur. Su içerken kullanılır ve daima kalaylıdır.

Yemek pişirmede önceleri ocak, daha sonra da soba, kuzine, maltız, mangal, tandır ve gazlı fırınlar kullanılmıştır. Çay için odunlu semaverler, kahve pişirmek için ispiro ocağı veya mangal kullanılırdı.

## Aşçılar

Malatya yemeklerinin lezzetinde Malatyalı ev hanımlarının rolü büyüktür. Geçmişinden getirdiği misafirperverlik ile yemeklerdeki altın oramı keşfeden hünerli eller bir araya gelmiş ve her evin gizli yeteneği lezzet avcılarını olarak boy boy sıralanmıştır. Malatya'da yemek yapmayı meslek edinmiş kişiler vardır. Geçmişte adına *ebe* denirdi, bugün ise *aşçı* deniliyor. Ebeler genelde kadın olur. Ebeler yemek yapmayı, aile büyüklerinden öğrenirler ve ana-oğul ya da ana-kız olarak çalışırlar. Aşçılar sadece yemek yaparlar. Ebeler ise yemek yapmanın yanında düğünlerde veya diğer özel günlerde ev sahibinin her işine yardımcı olurlar. Örneğin; düğünlerde kız ve erkek tarafına haber götürüp getirerek aradaki ilişkileri sıcak tutarlar, düğün davetiyelerini dağıtırlar gibi. Bu yardımlarından dolayı ebeler paranın yanında hediye verilir. Hediyeler yazma, elbiselik kumaş ya da bulgurdur (1 gırat yani, 1 teneke gibi). Yemeği veren kişinin ekonomik durumu iyi ise yemeği yapan kişileri tepeden tırnağa giydirebilir. Bunu yanında hayır işleri ve hatıra için yapılan yemeklerde evine götüreceği yemeğin dışında ebeye hiçbir hediye ve para verilmez.

Aşçılar erkek olur. Aşçılar, aşçı yamağı ile birlikte çalışırlar. Yemek yapmanın dışında hiçbir işe karışmazlar. Yemeği para karşılığında yaparlar. Bunun ya

nında yemeğin tadına baktırarak bahşış alma geleneğini de devam ettirirler. Aşçılar, mesleği usta-çırak ilişkisi ile öğrenmişlerdir.

Düğün, sünnet, hafta yemeği ve on beş yemeği, sene-i devriye yemekleri, mevlit ve cenaze yemekleri, kalabalık ziyafetleri, kırk mevlitleri ve davetlerde aşçı ve ebeler yemek yapmak üzere çağrılırlar.

## Sofra Adabı

Malatya halkı yemek yapmayı ve ikram etmeyi sever. Gelenin rızkıyla geldiğini, yedirildiği zaman rızkın artacağını bilir. Bu yüzden eş, dost, komşu; hepsi, aile fertleri gibi birbirine bağlıdır. Ziyarete gidiş gelişlerde mutlaka sofralar kurulur.

Yemek yerde yenir. Sofra bezi serilir, üzerine sini altı olarak kasnak veya kalbur koyulur, üzerine de kalaylı sini yerleştirilir. Buna *sofra kurma* denir. Sofralar; misafirin geldiği mevsime göre, kış ise misafir odasında, kış damında, avluda ocak başında (tandır örtmesi) kurulur, yaz mevsimi ise köşkte kurulur. Bu yerlerin seçiminde mevsim kadar, yemeğin cinsi ve yiyecek kişi sayısı da önemlidir.

Sininin üzerinde kaşık, çatal, bardak, kapaklı tas ve sahan, bezden peçeteler (ağız bezi) vardır. Sininin yanlarına oturacak kişiler için yer minderleri dizilir. Yemek, terpoş veya kapaklı sahanlarda, çorba veya hoşaf kapaklı bakır taslarda getirilir. Servis için çömçe veya *kevgir* kullanılır. Misafir var ise önce misafirin sofrası kurulur. Aile büyüğü, misafir sofrasında oturur. Aile büyüklerine saygıda kusur edilmez. Misafirin, kadın ve erkek oluşu konusunda ayırım yapılmadan aynı sof-

raya oturtulur. Diğer ev halkı ayrı oturur. Misafirin hizmeti bittikten sonra evin genç bayanları ve çocukları yemeğe otururlar. Eger ev halkı kalabalık ise yine iki ayrı sofraya kurulur. Birinde aile büyükleri, erkekler ve kayınvalide oturur; diğerinde ise gelinler, kızlar ve torunlar oturur. Birinci sofranın ikramı tamamlanmadan gelinler sofraya oturamazlar.

Yemek servisine evin büyüğünden veya misafirden başlanır. Su küçüğü, sofraya büyüğündür. Yemeğe aile büyüğü *besmele* ile başlar, *Elhamdülillah* diyerek sofradan kalkar. Bazen de ailenin küçüklerine yemek duası ettirilir. Sofraya oturduktan sonra dışarıdan gelene yemin verdirilerek yemeğe davet edilir. Tüm ilçelerde olduğu gibi merkezde de sofraya saygı, anne tarafından tüm çocuklara söz ve hikâyelerle öğretilir. Günümüz koşullarında bile bu alışkanlıkların halen devam ettiğini görmek sevindirici bir durumdur.

## Sofraya Saygı Kuralları

Sofraya el yıkanmadan oturulmaz. Sofrada tabakta yemek bırakılmaz (Tabağı ekmek ile temizlemeye sünnetleme denir.). Gençler tek diz üzerinde otururlar (Yaşlılar bir şey isterse hemen kalkabilsin diye). Ayakta yemek yenmez. Yemek çöpe dökülmez. Lokma yarım bırakılmaz. Ağız şapırdatılarak yemek yenmez. Ağızda lokma varken konuşulmaz. Sofrada çok konuşup gülmünmez. Tek tabakta yenen yemeklerde herkes önünden yer.

Ayrıca sofrada kaşığın ya da tabağın fazla çıkması tanrı misafirinin geleceği anlamına gelir. Günümüzde sofranın yerini masalar almıştır. Tek tabakta yemek yeme ise yok denecek kadar azdır.



# MALATYA MUTFAĞINA GENEL BİR BAKIŞ

## Çorbalar



*Pirpirim Çorbası*

Zengin çorba çeşitleriyle lezzetleri süsleyen Malatya mutfağında çorba çeşitleri; gendime çorbası, etli gendime çorbası, sütli gendime çorbası, pirinç çorbası, et ve tavuk suyu çorbaları, kulak çorbası (hamurdan, köfteli, yoğurtlu ve et sulu),

yoğurtlu çorbalar, kahverengi mercimekten erişteli çorba, tarhana çorbası, pirpirim çorbası, işkembe çorbası, bulama çorbası, maş çorbası, irinti çorbası ve kelle paçadır.

Sadece mercimek çorbası bile zengin çeşitliliğe sahiptir. Bunlar; kırmızı mercimek çorbası, kahverengi mercimek çorbası, erişteli mercimek çorbasıdır. Erişteli mercimek çorbası kesme hamurla veya pirinçle yapılırsa adı pirinçli veya hamurlu mercimek çorbası olur. Kahverengi mercimek, Malatya'da yetiştirilen bir mercimek türü olup, kırmızı mercimeğin kabuklusudur. Bu çorbalar kırmızıbiber ve limonla afiyetçe yenir.

## Sebze Yemekleri

Malatya'da hemen hemen tüm sebzeler yetiştirilir. Önceleri herkes, sebzelerini kendi evinin bahçesinde yetiştiriyordu. Ancak şimdilerde böyle bir şans kalmamıştır. Sebze çeşitleri; patlıcan, yeşilbiber, lahana, domates, semizotu (pirpirim), dereotu (samut), havuç, salatalık, mısır (gilgil veya darı), kabak, yeşil fasulye, ıspanak, maydanoz, turp, pırasa, soğan, sarımsak, patates, çelem, marul, pancar pezzigidir (pancar yaprağı). Yetismeyen sebzelerden karnabahar ve brokoli satın alınır. Yetiştirilen sebzelerden de her türlü yemek yapılır.

Şehir merkezinde, evlerin bahçesinde yetiştirilen sebze türleri ancak o evin günlük ihtiyacı kadardır. Her evin bahçe büyüklüğü farklı farklıdır. Malatya halkı; sebzeyi çuvala, meyveyi kasayla, yoğurdu ise büyük sitille (don sitil), toz ve kesme şekeri çuvala, pirinci torbayla, beyaz fabrika ununu ise (Kepekli unu, evde kendileri buğday alıp buğdayı öğütürerek hazırlarlar) torba ile satın alır. Malatyalıların kileri veya hıznası, daima, yiyeceklerle dolu olmalıdır. Kış şartlarının ağır olması ve halkın bir kısmının seferberlik deni-



*Fasulye Kavurması*



len acı olayı yaşaması, Malatya'da yiyecek depolama alışkanlığını beraberinde getirmiştir. Fakiri-zengini mali gücüne göre erzakını toptan alır. Ya bunların yetiştirildiği bahçeden alınır ya da şehir haline gidilip, günlük gelen taze ürünü alınır. İlçelerde yetiştirilen sebze ve meyveler hatta süt ürünleri, Malatya merkezini besler. Evin hanımı veya erkeği herhangi bir şey almak için her gün bakkala gitmez; eğer ekmeğe ve hayvanı yoksa dışarıdan sadece süt ve ekmeğe alır.

Bütün sebzelerin sulu yemeği yapılır. Ispanak, pırpırım, pancar yaprağı (pezzik) kabak vs. gibi sebzeler az suyla, içine bir avuç bulgur veya pirinç atılarak pişirilir. İlk ılık sarımsaklı yoğurtla yenir. Buna *buğulama* denir. Kabak, patlıcan ve fasulyenin kavurması ve zeytinyağlısı yapılır. *Yavandan (etsiz) tava* yapılır. Kızartmalar (kabak, biber, patates, patlıcan gibi) yapılır. Patlıcanlı köfte, bulama köfte, ıspanaklı ekşi köfteler, elmalı köfte, hırçıklı köfte, sıkma köfte; kiraz, fasulye, ayva, üzüm, fındık, menekşe, dut ve sığırdili yaprağından ekşili köfte ve dolmalar (Yavandan etsiz pat köfte denir) yapılır. Yavandan ıspanaklı içli köfte, yavandan patatesli içli köfte, mercimekli, kabaklı, yoğurtlu köfte; cacıklı köfte (Yoğurtla birlikte, içine haşlanmış ıspanak, pazı veya pırpırım kullanılır.)



Analıklı Köfte

yapılır. Ispanak kavurması ve fasulye kavurması (mihla), külâh dolması yapılır. Kuru soğan közde pişirilerek yemeğin yanında yendiği gibi yaralara bağlanarak iltihap söktürmede kullanılır.

Sebzelerle bulgur pilavı, mercimekli bulgur pilavı, nohutlu bulgur pilavı, nohutlu pirinç pilavı, erişte pilavı, fasulyeli köfte gibi daha birçok yemek yapılır. Yiyeceklerin kaynağında hep bir çeşit sebze bulunur. Nane, narpuz, reyhan, anıg gibi otlar baharat olarak çorba ve yemeklerde kullanıldığı gibi, nane-limon veya süt-nane kaynatılarak mide rahatsızlıklarında kullanılır.

Tüketilirken sebzelerin artıkları (kabuk, çekirdek ve sapları) kurutulup yakacak olarak kullanılır. Bu sayede çöpe atılıp koku ve sinek yapması önlenmiş olur.

## Etli Yemekler

Malatya mutfağında et, mutfağın olmazsa olmazlarından. Hayvancılığın yaygın olması, et ve tereyağı tüketiminde etkili olmuştur. Bulgura bile et ile lezzet verilir.

Kaburga dolması, tava, tas kebabı, gerdan pilavı, yahni, et köftesi (Şam kebabı denir.) içli köfte, analıklı köfte, tiritli köfte, lahana köftesi, pöçüklü lahana köftesi ve yumru köfte, karnıyark, etli nohut, patlıcan ve patates oturtma, haşlamalar, dolmalar ve sarmalar, ekşili etli külâh sarması, fındık, asma pazı ve sığırdili yaprağından etli sarmalar et ile yapılan yemeklerdendir.



Kaburga Dolması

Tandır kebabı, kuzu dolması, etli hamur kebabları (Yassı köfte de denir.) ve kömbe, tirit, kabuk aşısı da et ile yapılır (Nohutlu, etli kabuk yemeği).

Tavşanlı yufka (Tavşan, tavuk veya kümes hayvanları ve kemikli et ile yapılan bir yemektir.), karın bumar, saç kavurma, kâğıt kebabı, sebzeli kâğıt kebabı, ciğer kavurması yine etli yemeklerdir.

Etli gendime pilavı (Koyunun boyun eti ve dövme ile pişirilir.), etli bulgur pilavı ve gerdan tatlısı ile etli yemeklere noktayı koyuyoruz.

## Tatlılar

Malatya'da baklava, tel kadayıf, yassı kadayıf, kalburabastı, dilberdudağı, *tortor (dolama)*, fişfiş, un ve irmik



Yassı Kadayıf





helvası, sütlaç, peynir helvası, peynir köftesi, muhallebi, kabuk kavurması (Gümkurusu ve ceviz ile yapılır.), pestil (dut pestili) kavurması, kış kabağından kabak reçeli ve tatlısı yapılır. Cızzık arasına kaymak, toz şeker, yağ ve pekmez sürülür ve yenir. Yassı kadayıf halkın severek yediği şuruplu bir hamur tatlısıdır. Ramazan ayının müjdecisi ve vazgeçilmez bir tatlısıdır. Tatlı ve et sevenler, ramazan ayını geçirdikten sonra bayramdaki ziyaretlerde şöyle derler: “Koca bir ayda ne yedik yeğen, otuz günde, otuz kilo yassı kadayıf ile otuz kilo et yedik”.

### İçecekler

Malatya’da en çok ayran tüketilir. Yaz aylarında limonata, kızılıçık, gül ve vişne şurubu içilir; kış aylarında ise erikten yapılan pekmez içilir. Hoşaf ve pekmez şurubu da yemeklerde içilir. En önemli içeceklerden suyun, lezzetli olması, bol olması ve musluklardan

içilebilir olması, Malatya için büyük bir şanstır. Şehrimizden ayrılan kişiler, şehrimizin suyunu, sebzelerini ve tabii ki Malatya insanının dostluğunu hiç unutmazlar.

### Meyveler

Erik, kayısı (Zerdali veya mişmiş denir.), dut, vişne, kiraz, şeftali (Tüylü ve tüysüz çeşidi vardır.) Malatya’da yetiştirilen meyvelerden bazılarıdır. Özellikle tüysüz yarma denilen Şam şeftalisi meşhurdur. Şeftaliye çefteli denir. Kayısının hasanbey, hacıhaliloğlu, kaba aşı, gâvur aşı, hüdayi, soğanoglu ve hacıkızı gibi çeşitleri yetiştirilir. Merkezde yetiştirilen tüm meyveler, evlerin ihtiyacı kadar olup yaş olarak tüketilir. Kışlık ihtiyaçlar ise ilçelerden temin edilir. Kızılıçık, erik (kara ve yeşil türleri), elma, armut, incir, fındık, ceviz, kavun, karpuz, nar, ayva ve hurma da yetiştirilir.







# MALATYA MUTFAĞINDA KULLANILAN ÜRÜNLER

## Tahıllarla Yemek

Malatya'nın tahıl ihtiyacını ilçelerin üretimi karşılamaktadır. Birçok yemegin ana malzemesi olan bulgur için buğday satın alınır, yıkanır, kaynatılır, bez hıllarda (Amerikan bezinden yapılmış büyük örtü.) kurutulur, ayklanır ve çuvallara doldurularak değirmene götürülür. Değirmende öğütülen buğday, evlerde elek ve kalburlarda elenerek, büyüklüklerine göre saklama torbalarına doldurur ve hıznaya yerleştirilir.

Öğütülen buğdaydan; baş bulgur (pilavlık), orta bulgur (köftelik), sümüt (pilav ve köfte yapımında kullanılır), çığköftelik bulgur yapılır.

*Yarma:* Çığ buğdayın yıkanıp kurutulup ayıklanmış ve öğütülmüş halidir, köftelerde kullanılır.

*Dövme:* Malatya'da *gendime* denir. Gendime, yarma buğday gibi hazırlanır, değirmende öğütülmez; ancak buğdayın kabuğu ayrıştırılır. Un, kavurga, hedik yapılır. Pilavlarda, pirinçli pilavlarda, dolma türleri, sütlü tatlılar, pirinçli herle ve çorbalarda kullanılır. Ayrıca kirli pirinç, yıkanmadan haşlanarak yoğurt ile karıştırılarak yenir. Bu karışım, ishal rahatsızlığının tedavisi için kullanılır.

*Mercimek:* Malatya mercimeği kahverengidir. Çorbalarda, pilavda, ekşili köftede, mercimekli köftede kullanılmıştır. Mercimekli yiyecekler lohusa annele-

re sütlerinin artması amacı ile çorba ya da pilav olarak yedirilir.

*Haşhaş:* Yavandan dolma köfte yapımında kullanılır.



Mercimek



Dövme



Yerli Küncü

*Nohut:* halk arasında kara nohut ve ağ (ak) nohut olarak ikiye ayrılır. Kara nohuttan çorba ve yarmaca yapılır.

*Yarmaca:* Kara nohudun el değirmeninde kabuklarından ayrılıp ikiye bölünmüş halidir. Yarmaca ile de pilav yapılır. Bu pilav için çocuklar, “*Leblebili pilav pişmiş*” diye keyifle toplanırlar. Ağ nohut ise etli yemeklerde, yahnide, çorba, köfte ve pilavlarda kullanılır. Yoğurtlu çorba ve hedikte de kullanılır. Bunların dışında haşlanıp tuzlu olarak çerez niyetiyle de yenir.

*Yulaf:* Unu yapıp ekmeğe pişirmede kullanılır. Kuru fasulye; etli yemek olarak yoğurtlu çorbada, aşuredede, salatalarda, pırpırım yemeğinde kullanılır. Arpa; günümüzde hayvan yemi olarak kullanıldığı halde, eskiden, savaş dönemlerinde halk tarafından ekmeğe yapımında kullanılmıştır.

## Otlarla Yapılan Yemekler

Malatya’da otlar iki şekilde temin edilir. Şehir merkezinde, evlerin önünde veya arkasında bulunan bahçelerde yetiştirilir ya da ilçe ve köylerden temin edilir.



Beydağı Karasu’da Yetişen Yarpuz



Işgın



Isırgan

*Ebegümece* nin kavurması yapılır, *pancar pezziğinin* kavurması, sarması, yoğurtlu salatası, sac böreği, yoğurtlu köftesi yapılır, *pirpirimin* yemeği, çorbası, cacığı, salatası, yoğurtlu salatası yapılır, *sığırdili* sarma yapımında kullanılır, *madımakın* kavurması, pilavı, salatası yapılır, *ısırganın* pilavı ve yemeği yapılır, *ışgının* sulu yemeği ve boranisi yapılır ayrıca çiğ olarak da yenir, *pepekuşu* tuzlanıp erik ekşisi ile yenir, *yonca* tuzlanarak çiğ yenir, *yarpuz* yoğurtlu çorbada kullanılır, *yemlik* ile pilav yapılır ve tuzlanarak çiğ olarak da yenir, *kuzukulağı* salata yapımında kullanılır, *çıldırım* salata yapımında kullanılır, *tekesakalının* böreği, pilavı yapılır ve çiğ olarak da yenir, *domalan* bir mantar türü olup, yer elması gibi yumru ve toparlaktır. Et lezzetinde olup, hem yerden çıkarılması zor hem de az bulunduğundan pahalı bir bitkidir. Kavurması ve pilavı yapılır, çiğ olarak ve zeytinyağlı pişirilerek yenir.

Reyhan, nane, kekik, anık; özellikle baharat olarak mutfaklarımızda çok kullanılır. Bu bitkiler, etli ve bulgur köftelerde (özellikle reyhan), peynirli börek ve patatesli börek içlerinde, yumurta ve patates salatalarında, mercimekli çiğ köftede kullanıldığı gibi çiğ olarak da yenir.

*Samut:* Dereotudur. Taze dereotu pazardan bağ halinde alınır. Küçük desteler yapılır. Desteler yapılıncaya kalaylı teşte dizilir. Üzerine örtü örtülerek bir-iki gece bekletilir. Bunun nedeni, renginin hafif sararmasını sağlamaktır. Daha sonra üzerine kaynar tuzlu su (kaya tuzu) dökülerek altın gibi sararması sağlanır. Su dökülen teşteki dereotu, bir gece, ağzı kapalı bekletilir. Ertesi gün desteler, sudan sıkılarak çıkarılır. Sap kısımlarına bir tatlı kaşığı dut pekmezi sürülür, kaya tuzu dökülür ve pekmezli ve tuzlu suları içte kalacak

şekilde, üçe katlanır ve cam kavanoza dizilir. Ertesi gün, kendi çıkardığı suyun üzerine, gerekirse kaynatılıp soğutulmuş tuzlu su ilave edilerek, kavanozun ağzına baskı konularak kavanozun kapağı sıkıca kapatılır ve kavanoz, serin yerde saklanır. Artık dereotu, samut adını almıştır. Samut, mercimekli çiğ köftelerde, sahanada yumurta ile patates salatalarında ve kahvaltılık olarak kullanılır. Kullanılacak samut destesi, önceden soğuk su ile ıslatılarak tuzu alınır. Malatya'da otlar sadece yemek için değil, ilaç niyetiyle de kullanılır.

Bu otlardan nane, limon kaynatılarak mide ağrısı ve bulantısında, süt ile kaynatılarak hazımsızlıkta, kekik ise sıcak su ile demlenerek öksürükte, kiraz sapı su ile kaynatılarak böbrek kumu dökmede ve idrar söktürmede, ayva yaprağı nefes açıcı özelliğinden dolayı soğuk algınlığında, öksürük yumuşatma ve balgam söktürmede, karabiberli pekmez öksürük yumuşatmada, ebegümeci, paça yaprağı ve közde pişirilmiş kuru soğan iltihaplı yaralara bağlanarak iltihabı söktürmede, ısırgan otu demlenip çayı ile vücuttaki iltihapları attırma da kullanılır.

Ihlamur, kuşburnu, ayva yaprağı, elma kabuğu kaynatılarak soğuk algınlığında içilir. Kış aylarında sobaların üzerinde devamlı kaynatılan ve ev halkı tarafından çay yerine tercih edilen bir içecektir. Hastalıklardan korunmak için içilir.

## Av Hayvanlarıyla Yemek

Malatya'da avcılık genelde zevk için yapılırsa da bereketli av sonunda ördek, keklik, bıldırcın ve tavşan ile çok lezzetli yemekler yapılır. Tavşan eti ile tavşanlı yufka yemeği ve dolma yapılır. Diğer av hayvanlarıyla etli pilav yapılır. İl sınırları içinde bulunan Baraj Gölü, Tohma Çayı ve Fırat Nehri'nde balıkçılık ticari amaçla yapılır. Çay ve nehirden alabalık; Baraj Gölü'nden sazan, kara şabut, aynalı sazan, yayın, turna, inci kefali, kırmızı şabut denilen balıklar avlanır ve pazarda satılır. Ucuz ve taze olması nedeniyle halk arasında tercih edilir. Ancak deniz balıklarına da ilgi büyüktür. Bunun nedeni Malatya'nın denize uzak olmasıdır. Eğer balıkçılık zevk için yapılıyorsa balık avlayan kişiler, balıkları hemen, tuttukları yerde mangalda pişirerek yerler ya da evlerine götürürler. Ayrıca Doğanşehir-Sürgü ve Polat'da modern bir görünüme kavuşan alabalık üretme çiftliklerindeki balıklar, hem buranın dinlenme tesislerinde hem de il merkezinde tüketilirler.

## Kümes Hayvanlarıyla Yemek

Önceleri hemen hemen her evde yapılan kümes hayvancılığı şimdilerde yerini üretim çiftliklerine terk etmiştir. Tavuğun yumurtasından faydalandığı için özellikle horozun etinden salçalı suyla tirit yapılırken, tavuk doldurulur ya da kızartılarak pilav ile yenilir. Bunun yanında közde de yapılır. Kaz ve hindiden ise aynı yiyecekler hazırlanır ama daha ziyade özel günlerde pişirilir. Nedeni tavuk ve horoza göre daha pahalı olup az bulunmalarıdır. Aile fertleri bir arada olduğu zamanlarda hindi eti pişirilip yenir. Hindi eti, pişirilse bile çabuk bozulma özelliğine sahip olduğu için ısıtılıp tekrar yenilmez; pişirildiği gün tüketilmelidir.

## Ekmekler

Fırınlarda pide yapılır, pideye açık ekmek denir. Pidenin yağlısına yağlı ekmek, lavaş şeklinde yapılmasına loş ekmek, kızartılmışına susamlı ekmek, çörek otlusuna ince tırnak, yuvarlağına top ekmek denir. *Kırmızı ekmek* ise Doğanşehir'e özgü bir ekmektir.











Yağlı ekmek, fırınlarda iki şekilde hazırlanır. Biri, hamura yağ karıştırılarak yapılır. Diğeri ise hamura katılacak yağın, ekmek taşına sürülerek ve hamura yağ yedirilerek pişirilmesi suretiyle olur. Pişen ekmek kat kat olur. Lahmacun da fırınlarda yapılır. İçi evlerde hazırlanır.

Fırınlardan haricinde evlerde yapılan ekmek çeşitleri yufka ekmeği, tandır ekmeği, bilik, sac börekleri, (İspanaklı, peynirli, patatesli, otlu, kıymalı gibi.) katmer, ekşileme ekmek, su böreği, el böreği (puf böreği) ve külünçedir.

Pide fırınlarında sadece ekmek pişirilmeyip evlerde hazırlanan sebzeli et yemekleri, balık ve ızgara tepsilileri de ekmek alma karşılığında fırınlara götürülerek pişirilir. İldeki yaşam standartlarının değişmesi, bahçesi olan evlerin azalması veya yok olmasından dolayı halk; tandır, yufka ve ekşileme ekmek ihtiyacını mahalle fırınları ile bu işi meslek edinen kişilerin evlerinden temin etmektedir.

Ekmek, Malatya sofralarında bütün öğünlerde ekşik olmayan bir yiyecektir. Her türlü pilav, köfte ve yemek ekmek ile yenir. Aile büyükleri “Ekmek yenmez ise karın doymaz.” derler.

Yemeklerde tereyağı, kuyruk yağı ve zeytinyağı kullanılmaktadır.

*Tereyağı*; pilavlar, köfteler, çorbalar gibi tencere yemeklerinde kullanılır.

*Kuyruk yağı*; yemekten ziyade bilik yapımında kullanılmakla beraber, tava, güveç, lahmacun, kâğıt kebabı, kavurma yapımında kullanılmakta olup, her türlü fırın yemeklerinin vazgeçilmezidir.

*Zeytinyağı*; kullanımına önce salata ile başlanmış, daha sonra da yavan yemeklerde kullanılmıştır (Yavan

yemek, etsiz yemeğe verilen isimdir.). Günümüzde ise mutfaklara sıvı yağların hepsi girmiştir. Ama Malatya'nın yerlisi tereyağından vazgeçmemektedir.

## Baharatlar

Baharatlar, yedi türlü, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, reyhan, narpuz, nane, kekik, anık, samut ve erik ekşisidir.

Erik ekşisi, Malatya'ya has ekşi salçadır. Bazı Malatya yemeklerinin olmazsa olmazıdır. Ekşi erik, kaynatılıp süzülerek güneşte koyulaştırılma suretiyle yapı-



lır. Baharatçılarda ve evlerde pekmez gibi satılır. Erik ekşisi, ayva, kiraz, dut, fasulye, fındık ve menekşe yaprağından yapılan köftelerde, ekşili ıspanaklı köftelerde, elmalı köftelerde, kısırda, kurutulmuş yeşil fasulyeden yapılan köftelerde, pat köftede, ekşili külah ve kabak dolmasında ve salatada kullanılır. Erik ekşisi ayrıca tedavi amaçlı kullanılır. Ekşiye kuru Türk kahvesi karıştırılıp yenirse ishale iyi gelir.



Darende Sumağı





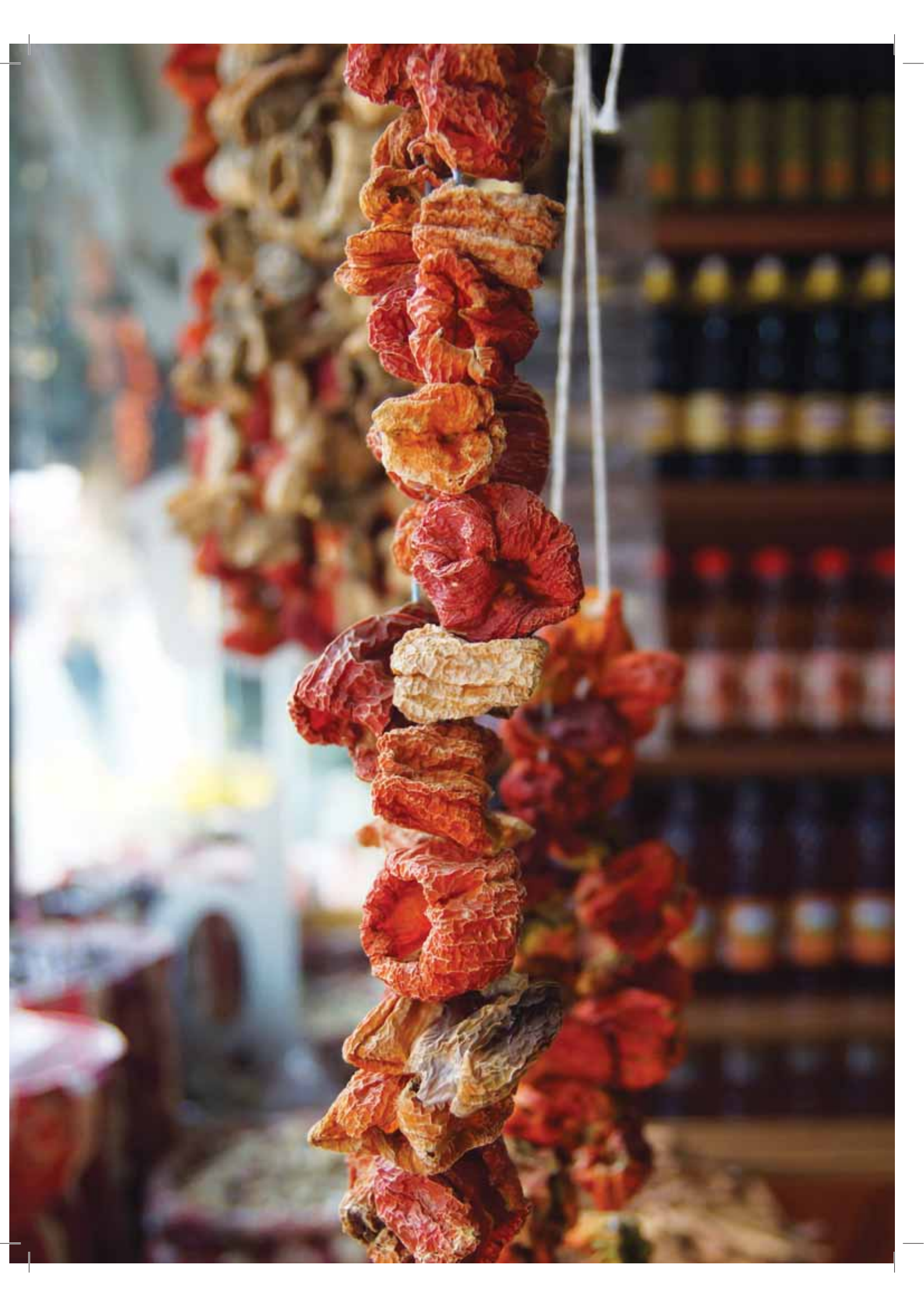
## KIŞ HAZIRLIKLARI



Önceleri her mevsimde her yiyeceğin bulunamaması, yiyecek ve içecekleri saklayabilme imkânının olmaması, Malatyalıyı farklı çözüm yollarına yöneltmiştir. Malatya'da kayısı, kızılıçık, vişne, çilek ve ayva-dan reçel ve marmelatlar ile meyve şurupları; erikten *pelverde*, üzüm ve duttan pestil ve pekmez yapılır. Bahçesi ya da meyve ağacı olanlar, kendi ihtiyaçlarını kendileri karşılar; bahçesi ve meyvesi olmayanlar ise Şire Pazarı'ndan bunların hazır yapılmışını alırlar. Duttan *kesmece* yapılır. Meyveler kurutulur. Adına *gah* denir. Sebze olarak, patlıcan, salatalık, kabak, domates, fasulye ve biber kurutulur. Kurutma işlemi, sebzeler oyularak ve doğranarak yapılır. Oyularak yapılan *külah* adı verilir. Turşu ve konserve yapılır. Peynir, salamura yapılır. Tarhana yapılır, erişte ve çorbalık kesilir. Bulgur çeşitleri hazırlanır. Kavurma veya kıymalar, sucuklar yapılır. Sucuk bez torbalara veya bağırsağa konularak kurutulur.

İlde; nane, reyhan, anık ve maydanoz kurutulur. Eskiden kışların çok uzun ve soğuk olması nedeniyle halk, yazın bulabildiği her şeyi bir şekilde evinde saklamıştır. Günümüzde de bu alışkanlıklar devam etmektedir. Şimdilerde kış boyu saklanan tüm yiyeceklerin tazesini bulmak mümkündür. Ancak sağlık açısından kurutulmuş sebze ve meyveler tercih edilmektedir.

Önemli kış hazırlıklarından biri olan bulgur, değirmenden geldikten sonra bir an önce elenmesi için çevredeki konu komşu çağırılır. Hem bulgur elenir hem de *tohinik helvası* denen tatlı yenir. Bu tatlı, bulgur unu ile dut pekmezi karıştırılarak yoğrulur. Elde sıkma yapılarak yenir. Bu ismi almasının sebebi, insanın mısır ekmeği ve nişasta kurabiyesini yerken çektiği zorluk gibi, bu tatlıyı yerken de boğulacak gibi bir duyguya kapılmasıdır. Böyle bile olsa bu helva, değirmenden gelmenin adeta bir ödülü, en keyifli anıdır. Komşuların bir arada tatlı sohbetler etmesine vesile olur. Kom-





şular, evlerine birer pişirimlik pilavlık bulgur ile giderler. Helva yemeğe gelemeyenin bulguru, evine kenarı dilimli bakır sahan ile gönderilir. Elenen bulgurlar, çuval veya torbalara konularak hıznada kış yiyecekleri arasında yerini alır.

Yemek yapımında kullanılan tereyağı ve kışlık olarak kullanılacak peynir; yağcılar çarşısından tahtadan yapılmış, geniş kapaklı, yuvarlak yağ külekleri içinde 20-30 kilogramdan az olmayacak şekilde satın alınarak eve getirilirdi. Ev hanımları, bu yağı miktarına göre test veya tencerelere boşaltır; bunları, ateş üzerinde eritirler. Eritme işlemi yağ kaynayınca kadar yapılır. Bu arada yağın üzerinde biriken köpükler alınır. Ateş kapatılır. Yağın ılıklaşması beklenirken yağın yerinden oynatılmamasına dikkat edilir. Tel eleğin içine tülbent serilir. Elek, yağın saklanacağı kabin üzerine yerleştirilir. Saplı tasla, erimiş yağ alınıp elekten süzülerek saklama kabına doldurulur. Yağ eleği; 25-30 cm çapında, süt ve çay süzgecinden daha ince gözenekli olan bir elektir.

Yağı saklama kabı, bulunduğu yerden kaldırılmadan yağın donması beklenir. Dolduktan sonra serin bir yerde ağzı kapalı olarak saklanır. Kış boyunca kullanılır. Bu yağ, tuzlu yemeklik yağ olarak satıldığından, eritme işleminde gerekirse yağa tuz atılır. Gelelim yağı erittiğimiz kabin dibindeki tortuya; bu kap, tekrar ateşe konur; kabin içindeki tortu eriyince, kalan tortunun miktarına göre (miktarın 1/3'ü kadar un) un ilave edilerek helva gibi kavrulur. Un, sütlü kahverengi rengine dönüşünce karışım, ateşten alınır. Kapaklı kaplarda soğutulur. Buna *kef* denir. Kef, yiyecekleri kıvamlı yapmak ve onlara lezzet vermek amacı ile kullanıldığı gibi, eritilerek kahvaltıda ekmelekle yenir. Tereyağını saklamanın ikinci yolu, çok soğuk suyun altında tereyağını yıkayarak saklanacağı kaba basma şeklindedir. Günümüzde ise her an bulma imkânı olduğu için alınan miktar, 3-5 kilogramı geçmez ve buzdolabında herhangi bir işleme tabi tutulmaz.

## Tarhana

Malatya tarhanasının özelliği dövmeden (gendimeden) yapılmasıdır.

*Gendime*, tuz ve su ilave edilerek kazanda ocak üzerinde haşlanır. Haşlanırken suyu çektirilir. Ara sıra karıştırılarak soğutulur. Karıştırmada kullanılan kaşık, büyük demir kaşık, kevgir ya da uzun saplı tahta kaşık-

lardan biridir. Diğer tarafta mayalanmış hamur, yoğurt ve nane ile ezilerek karıştırılır. Bu karışım, haşlanmış ve ılıklaşmış gendimeye katılarak yedirilir. Beyaz bez torbaya boşaltılır. Üç gün boyunca süzülmesi ve mayalanması sağlanır.

Süzülmesi gereken tarhana torbasının altına büyük tas koyulur, teştin üzerine 2-3 tane sağlam ağaç tahta uzatılır. Bunun üzerine ise tarhana torbası konularak içindeki suyun süzülmesi sağlanır. Üç gün içerisinde ara sıra torbadaki dövme karıştırılarak malzemelerin kaynaşması ve mayalanması sağlanır. Mayalanma süresi dolunca kuruması için temiz beyaz bir bez üzerine, kaşıkla topaklar halinde dizilir. Ara ara ters düz edilerek kurutulur. Kuruyan tarhana bez torbalarda muhafaza edilir. Çorbanın mayhoş olması isteniyorsa tarhanaya mayalanma esnasında bir miktar kızılçık karıştırılır.

Tarhanaya katılan maya şöyle hazırlanır; ekmelele hamuru alınır (Bu hamur, mahalle fırınlarından alınır.). İçerisine un, tuz ve su katılarak ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edilir. Üzerine nemli bez örtülür. Hamurun bulunduğu kap, sofrâ bezi ile beslenerek sıcak ortam sağlanır. Hamur iki katına çıkınca mayalanmış demektir. O zaman kullanılır. Eğer ekmelele mayası bulunmuyorsa un ve su miktarı artırılarak yaş maya ile de hazırlanır.



Malatya Dövmeli Tarhanası

## Salamura Peynir

Malatya peyniri, her mevsim bulunabilen bir peynir türüdür. Böreklerde, yemeklerde ve kahvaltıda tüketildiğinden çok ihtiyaç duyulan bir peynirdir. Öyle ki akşam yemeklerinde bile yemeğin üzerine bir parça peynir ile pide yenir. Sofraya getirilmemişse mutlaka istenir. Kış aylarında ilçe ve köy yolları, hava muhalefeti dolayısı ile ulaşım kapandığından ve yaz aylarına göre peynir fiyatları oldukça yükseldiğinden, Malatya'da aile büyükleri, peyniri, yazdan, salamura ile saklamaya çalışır. Bu usul, nesilden nesile sürmüş ve günümüze kadar gelmiştir. Peynir salamurasının ekonomik faydasının yanında insan sağlığı açısından da faydası olduğu saptanmıştır.

Salamura peynir yapmak için, en az 40-50 kg. peynir alınır. Vatandaş peynir alırken rastgele bir peynirciye girip peyniri satın almaz. Yerli halkın daimi bir peynircisi ve yağcısı vardır. Yağ ya da peynir önceden tembih edilir. Peynirci ona gün ve saat verir; alınan peynir veya yağ köydeki aynı evin yağı ya da peyniridir. Temin edilen peynir soğuk suda teştin içinde yıkanır. Yıkanmış peynir, temiz suda 2-3 saat bekletilir. Daha sonra sudan çıkarılarak temiz bir sofra bezinin üzerine alınır. Bir tepsiye kaya tuzu dökülür. Peynir, büyüklüğüne göre 4 veya 6 parça olacak şekilde kesilir. Tuzun içine atılır, peynirin tüm yüzeyi tuza bulanarak küplere veya kavanozlara sıkıca ve boşluk takip edilerek doldurulur. Üç gün ağzı kapalı olarak bekletilir. Bekletilen kavanozun yerinin serin olması gerekir. Basılan peynir sulanır ve sertleşir, daha sonra tuz ile kaynatılıp soğutulmuş su, peynirin üzerine ilave edilir. Kabin ağzına beyaz bezden dikilmiş, içi tuz dolu tuz torbası yerleştirilerek kavanozun ağzı kapatılır. Yeteri kadar serin yer yoksa peynirler, soğuk hava depolarında saklanır. Bu işlem, en geç haziran ayında



Malatya Peyniri

yapılır. Peynirin kullanıma başlama zamanı ise ekim ve kasım aylarıdır. Salamura peynir, kullanılmadan önce 5-6 saat su veya ayıranda bekletilerek, tuzunun çıkması ve tazelenmesi sağlanır.

## Asma Yaprağı Salamurası

Asma yaprağına *tevek* denir. Yaprakların toplanması bahar mevsiminin son ayında başlar ve haziran ayının sonuna kadar sürer. Yapraklar, günlük toplanır. Tabii ki toplamayı üzüm bağının sahibi yapar. Önce ne kadar ihtiyacı varsa evi için ayırır, fazlasını da taze veya salamura olarak satar. Malatya'da tercih edilen yaprak, Arapgir yaprağıdır. Arapgir yaprağının ısrarla aranmasının nedeni; yaprağın deliksiz, ince damarlı ve mayhoş olmasıdır. Pişen yaprak sararır. Yeşil kalmaz. Halk arasında salamura işlemine *yaprak basma* denir. Taze yaprak satışı, yaşlı erkekler tarafından yapılırdı. Satıcılar çuvallar içindeki yaprakları merkep (eşek) üzerinde mahalle mahalle dolaşarak: "Arapgir teveği geldi, Arapgir teveği geldi!" diye madrabazlık yaparlardı. Bu sesi duyan hanımlar: "Gardaş, hele dur hele! Tevek nasıl, teze mi?" derler. Yaprak sahibi, hayvanın yularını o hanımın evinin önüne çeker. Hanım, komşularına da seslenir. Gerekli kalite kontroller yapıldıktan sonra 10 ila 20 kg arasındaki miktarlarda alınır.

Alınan yapraklar, evin avlusuna veya eyvanına serilen sofra bezinin üzerine boşaltılır. Bir kenara teşt ve büyük legen hazırlanır. Evin hanımı, yanına yardımcı veya yardımcılarını alır ve sohbet arasında yapraklar destelenir. Yaprak destesi, yaprakların saplarının aynı yöne getirilmesiyle aralarında boşluk bırakılmayacak şekilde yaprakların düzgünce dizilmesidir. Bu desteler, teşte ve leğene düzgünce yerleştirilir. Bol kaya tuzu serpilerek üzerine kaynar su dökülür, sini ile hemen ağzı kapatılarak yaprakların sararması sağlanır. Bir gün veya bir gece bekletilir. Ertesi gün desteler dağılmadan sudan çıkarılıp sıkılır. Düz bir yerde deste, tekrar açılır, sap kısımlarına kaya tuzu dökülerek sarılır. Saklanacak kaba sıkıca hiç boşluk bırakılmadan yerleştirilir. Ağzına kadar dolan kavanozun üzerine, yapraklı asma dalı sıkıştırılarak konur. Desteler, kavanoza dizilirken ara ara yeşil erik çağlası atılır. Bunun nedeni mayhoşluğu artırmaktır. Kavanozdaki yaprak o gün serin yerde bekletilir. Ertesi gün kavanozdaki yaprağın suyu kontrol edilir. Gerek görülürse kaynatılmış ve soğutulmuş tuzlu su ilave edilir. Kışın kullanılmak üzere diğer ürünler gibi serin bir yerde beklemeye bırakılır.

## Çorbalık Hamur ve Pilavlık Şehriyenin Hazırlanışı



Şehriyeli Pilav

Kış hazırlıkları açısından önemli bir yere sahip olan çorbalık hamurun miktarını ayarlama, ev hanımının işidir. Ama tahmini bir ölçü vermek gerekirse; iki su bardağı un, bir çay kaşığı tuz,

bir yumurta, bir çay bardağı su ile fazla yumuşak olmayan sert bir hamur hazırlanır. Hamur, iyice yoğrulur ve özleştirilir. Üzerine nemli bez örtülür. 10-15 dakika dinlendirilir. Çünkü dinlenmeyen hamur açılmaz. Hamur iki parçaya ayrılır, 2-3 milimetre kalınlığında açılır. Temiz bir örtünün üzerine serilerek ara ara üst edilerek kuruması sağlanır. Hamur yaprakları şeritler halinde kesilerek araları unlanır ve üst üste konur. Yapraklar halindeki hamuru iyi kesen bir bıçak ile önce yarım santim kalınlıkta ve çubuk şeklinde, daha sonra da çubuk şeklindeki hamurlar kare şeklinde kesilir ve kurutulur. Bez torbalarda muhafaza edilir. Bu hamura, yöresel kulak çorbası denilir ve özel ziyafet ve bayram zamanlarında yapılır. Bu hamur mercimekli çorba, hamurlu çorba, pirinçli hamur çorbası ve yayla çorbalarında kullanılır. Aynı hamurdan, aile büyükleri (Babaanne, anneanne gibi.) oturduğu yerde eline bir parça alır. Kucağına temiz bez serer veya tepsinin içine, bu hamuru iki parmağı arasında önce inceltip sonra yuvarlayarak arpa şehriyesi halinde döker. Buna *ev şahresi* denir. Ya da sokaktan bu işlemi makine ile yapıp şehriye döken ve satan şahreciler geçer. Satıcı: “Şahreci geldi, şahreciiii!” diye bağırır. Bunu duyan ev hanımları sıra almak için dışarı çıkarlar, kendilerine verilen gün ve saatte hamur hazırlanır, beklenir. Makinenin döktüğü şehriyeler de kurutulur ve saklanır. Gerek el ile gerek makine ile dökülen şehriye, hazır paketlerdeki şehriyeler gibidir ama tat ve lezzet bakımından evde yapılanlar bir başkadır.

## Erişte

Erişte hamuru da çorbalık hamur gibi hazırlanır ve nemli bir bezin altında dinlendirilir. 4-5 milimetre

kalınlığında açılan yufkalar, bir bez veya sac üzerinde (pişirilmeden) kurutulur.

Yufkalar önce dörde bölünür, sonra aralarına un serpilerek üst üste konup 5-6 santimetre kalınlığında bantlar halinde kesilir. Bu bantlar kibrit çöpü şeklinde kesilerek kurutulur. Bez torba veya tenekelerde saklanır.

Erişte pişirilirken kaynamış tuzlu suya önce bir kaşık pirinç atılıp haşlanır, daha sonra erişteler aynı suya aktarılır. Piştikten sonra süzülür. Sadece eritilmiş tereyağı ya da kavurma ile harmanlanarak yeneceği gibi, rendelenmiş Malatya peyniri ile de yenir. Erişte pilavı herhangi bir sebze yemeğinin yanında pilav niyetine yenmez, çünkü çok doyurucu bir makarnadır. İçerisindeki yumurta yoğunluğundan ve tam buğday unu ile hazırlandığından rengi ve lezzeti çok farklıdır. Salata ve ayran ile afiyetçe yenir.



Erişte Yapımı



## Domates Salçası

Domatesler; bahçe domatesleri olabileceği gibi sebze halinden tahta sandıklar içinde alınıp eve getirilen yerli domatesler de olabilir.

Domates salçası iki şekilde yapılır. Önce domatesler teştlere boşaltılıp su altında yıkanır. Yıkanan domatesler, yine teştlarin içine gelişigüzel doğranarak kaya tuzu ile tuzlanır. Ağızları sinilerle kapatılarak bir gece bekletilir. Domates salçası yapımının diğer şeklinde domatesler pişirilerek salça yapılır. Bunun için domatesler kazanlarda kaynatılır. Ertesi gün tuzlanarak iyice eriyen domatesler, tencerelemin üzerine koyulan kemisten geçirilir. Kemis, kalaylı bakır süzgece verilen isimdir. Çapları büyüktür. Tencereye doldurulan özlü domates suları, teras veya balkonlara dizili terpoş ve tepsilere dökülerek güneşte koyulaştırılır. Koyulaştıkça azalan salçalar birbirine boşaltılarak tek kapta toplanır. Tuz kontrolü yapılarak iyice karıştırıldıktan sonra saklama kavanozlarına alınır. Kapağı kapatılır, kurumaması için üzeri zeytinyağı ile kapatılıp serin yerde hıznada muhafaza edilir. Günümüzde ev salçası yapan ev hanımı sayısı oldukça azalmıştır.

## Kırmızıbiber Salçası

Kırmızıbiber Malatya'da fazla yetiştirilmez. Ancak pazar veya halden temin edilir. Biberler önce bol su ile yıkanır. Bölünerek çekirdeklerinden temizlenir ve güneşe bez üzerinde bırakılır. Bu işlem, kesilmiş olan biberlerin suyunu çekmesi içindir. Suyu çekilen biberler kıyma makinesinde çekilerek tuzlanır, terpoş ya da tepsilere güneşte olgunlaştırılır. Kıvama gelen salçaların tuz kontrolü yapıldıktan sonra kavanozlara doldurulur.

## Dut Pekmezi

Malatya'da pekmeze *bekmez* denir. Dut pekmezi, kuru dut ya da taze silkelenmiş duttan yapılır. Kuru duttan yapılan pekmez koyu bir renkte görünürken taze duttan yapılan pekmez daha sarımsı bir renkte görünür. Pekmez yapılıcağı zaman, gün ağardığı vakit kalkılır. Bahçe tertemiz süpürülür ve dut ağaçlarının altına hıla denilen beyaz çarşaf serilir. Evin en genç ve güçlüsü; ağaçlara çıkar ve dallara vurarak silkelir. Olgunlaşmış dutlar, örtülerin üzerine dökülür.

Bez üzerindeki dutlar, toplanarak teştlere dökülür, çevreye dökülen dutlar bir bir toplanır. Bu işte aile-

nin tüm fertleri çalışır. Teştlerdeki dut yıkanır. Bir kazana koyulur. Üzerine bir miktar su doldurularak kaynatılır. Belli bir kıvama gelinceye kadar kaynatma işlemi devam eder. Kaynamış dutların biraz soğuması beklenir. İlk olunca telis torbalara doldurularak *oluğa* veya şireliğin üzerine koyulur. Dolu telis torbaların üzerine ağırlık bırakılarak süzülüp şıranın akması sağlanır. Kaynamış şireyi süzdürmede kullanılan oluk, ağaçtan yapılmış ayaklı bir oluktur. Ağız dar karnı geniştir. Şıralık ise kare şeklindedir ve yerden yüksekliği 50 cm'dir, alt tarafı teştin girip çıkacağı genişlikte olup, ağaç parmaklıkları masa şeklindedir.

Toplanan şıra, kazana alınır. Tekrar kaynatılır ve sonrasında sini ve terpoşlara alınarak güneşte olgunlaştırılır. Güneşte bekletilme sırasında üzerlerine tül-bent şeklinde örtüler örtülerek böcek ve çerçöpün girmesi engellenir. Güneşte bekletme süresi pekmezin kalitesini belirler. Bal kıvamına gelmesi beklenir. Pekmez kıvama gelince yine kaptan kaba boşaltılarak tek kapta toplanır. Kuru kavanozlara konarak saklanır. Bu işlemler yapılırken pekmezin ekşimemesi için ıslak veya sulu her şeyden korunur. Üzüm pekmezi de aynı yöntemle yapılır.

## Turfanda Pekmez

İlk yapılan pekmezdir. Pekmezin son aşamasında toplanıp yerine konacağı zaman birkaç bakır sahana konur. İlk pekmez olmasından dolayı hem pekmezin kıvamını test etmek ve hem de konu komşu bir araya gelerek bu durumu eğlenceli hale getirmek için bolca salatalık alınır. Hep birlikte, güle oynaya, çoluk çocuk salatalıklar soyulur, pekmeze bulanarak yenir.

## Dut Pestili

Malatya'da pestile *bastıg* denir. Dut pestili için dutlar silkelenerek toplanır. Yıkanan dutlar torbalara doldurularak şirelik üzerine konur. Ev halkından güçlü olan kadın veya erkek, temiz lastik çizme giyerek torbadaki dutlara basarak ezer. Böylece dutun şiresi-





nin altındaki teşte dolması sağlanır. Bu şire, kazanlara doldurulur ve kaynatılır. Kaynayan şiradan bir miktar alınarak ılıklaştırılır. Bir ölçü un, iki ölçü nişasta ile karıştırılır veya sadece un ile karıştırılıp alınan şiraya katılır ve iyice ezilir. Ezilen bu bulamaç, kazandaki şiraya katılıp muhallebi gibi pişirilir. Kıvama gelince saplı tas ile kazandaki bulamaç bakır sitillere doldurulur. Önceleri dam şimdilerde düz bir zemine hılalar serilir. Bu hılaların üzerine bulamaçlar, ince bir tabaka halinde yayılır. Hılanın üzerine dökülen bulamaç, hılanın altından karşılıklı iki kişi tarafından kaydırılan oklava ile yayılır.

Bulamaç, eşit incelikte olmalıdır. Yayılan bu bulamacın üzerine haşhaş, küncü ve kabukları soyulup ikiye ayrılmış kayısı çekirdeği atılır. Üç gün damda kuruması sağlanır. Daha sonra sabah erkenden, güneş doğmadan hılaların tersleri çevrilir. Su ile ıslatılarak ve diğer yüzdeki pestil bezden dikkatlice soyularak çıkarılır. Çıkarılan pestiller tekrar güneşte yarım gün bekletilerek kurutulur. Daha sonra katlanmış hali zarf büyüklüğünde olacak şekilde makas ile kesilir. Ters yüzüne ev nişastası sürülerek uçları içe doğru gelecek şekilde katlanır. Tekrar güneşte kurutulur. Güneş sıcaklığını kaybetmeden kapaklı tenekelere basılarak saklanır. Sıcak sıcak tenekeye basılmasının sebebi güvellenmemesi içindir.

## Köpük Pestili

Köpük pestili için üzümler toplanır, temizce yıkanır ve tanelenerek dut şırası gibi sıkılır. Üzüm suyu eğer mayhoş ise az şeker karıştırılır; ancak bu, arzuya bağlıdır. Elde edilen üzüm suyu, kazana alınıp kaynatılır; aynen dut bulamacı gibi pişirilir, üzüm bulamacının dut bulamacından tek farkı üzüm bulamacının

biraz daha sulu olmasıdır. Pişen bulamaç saplı tas ile kovaya alınıp teştlere boşaltılır. Özel çırpma telleri ile çırpılır, bu tellere *köpük süpürgesi* adı verilir. Yemiş ağacının ince ve kalın dalları kullanılarak köpük süpürgesi yapılır. Ağaç yaş iken ağaca çalı süpürgesi şekli verilmiştir. Çırpılarak köpük haline getirilen bulamaç, rengi beyaza yakın krem olunca pestil olmuş demektir. Çırpma işlemini evin erkekleri yapar ve bu işlem elden ele değiştirilerek yapılır. Bu köpük halindeki bulamaç, pestil hılalarına biraz kalınca serilerek kurutulur. Arkası ıslatılarak sabah erken hıladan çıkarılır, kurutulur, kesilir; arasına hiçbir şey koyulmadan kitap gibi katlanır. Tekrar kurutulur, sıcak iken kapaklı tenekelede saklanır.



## Kesmece

Kesmece, Malatya halkının ceviz ve kayısı çekirdeği ile tükettiği kışlık çerezdir. Meyve özlü olduğundan hafif tatlıdır. ıslatılıp yumuşatılır ve yenir.

Öncelikle dut pestili bulamacı hazırlanır. Ancak bu bulamaçta nişasta kullanılmaz. Sadece un kullanılır. Ölçü, bir sitil şireye bir kilo un hesabı ile yapılır. Bu ürünlere koyulan un veya nişastalar terazi ile ölçülür. Pişirilen bulamaç dama dizilen yayvan ve kalaylı bakır tepsi ve sinilere, saplı taslarla bir parmak boğumu kalınlığında yayılır (2,5-3 santimetre). Bir gün bekletilir.

Sabah erkenden kalkılıp, sinilerde donan bulamaç baklava dilimi şeklinde kesilip ters çevrilir. Ters yüz edilerek bulamacın kuruması sağlanır. Kuruyan kesmeceler, aralarına *nişe* (*nişasta*) serpilerek kapaklı tenekelelere güvellenme tehlikesine karşı, güneş sığağı geçmeden basılır.

## Nişasta

Malatya nişastaya *nişe* denir. En iyi nişe, beyaz günduru denilen buğday cinsinden yapılır. Bu buğday, çiğ iken hafif kırmızımsı sarı olup genelde Dilek, Yazıhan, Arguvan, Eski Malatya ve Orduzu'da yetişen buğday türlerinden biridir.

Ev nişastası, Malatya'nın değişmez bir uğraşısıdır. Öyle ki bebek mamalarında, ev baklavalarında, kışlık yiyecekler hazırlanırken koruyucu olarak (dut pestili arasında ve kesmede) bulamaç yapımında, muhallebi yapımında, pasta kremalarında, nişe helvasında, su muhallebisinde, nişasta kurabiyesinde evde yapılan açma şuruplu tatlılarda, peluze yapımında ve Malatya peyniriyle yapılan (peynir helvası) helvada kullanılır.

Nişasta yapımı; güç ve kuvvet gerektirmesinin yanında sabırlı insanların işidir. Nişastaya ayrılan buğdayın ıslatılma ve patlama süresi havanın sıcaklığı ile yakından ilgilidir. Temmuz ayında yapılırsa üç günde sudaki buğday şişerek patlar. Buna mevsim olarak tomuzun şakısı dönemi denir. Güzün (sonbaharda) yapılırsa 5-10 günde olgunlaşır. En önce bulgurun buğdayı elenir; buğdayın dibi çocuklara mama veya muhallebi olarak yedirmek için nişastaya ayrılır.

Buğday, testlerde bir hafta su ile ıslatılarak bekletilir. Bu süreç içinde buğdaylar, testin içinde şişerek dış zarını patlatır, suyu köpüklenir ve farklı bir koku çıkarır. Bu koku, yoğun maya kokusudur. Buğdayların ıslatıldığı su, her gün değiştirilir; süresi dolunca buğdaylar, testin içinde yıkanarak kemislere alınır. Üzerine buğdaya yapışmayan türden bir örtü örtülür, temizce yıkanmış ayaklarla çignenir. Bu işlem, buğdayların iyice ezilip özünün çıkması içindir.

Ezilen buğday özüne biraz su katılır ve bu karışım, torbaya doldurulur (Torba, süzmeye müsait, ince dokunmuş olmalıdır.). Büyük testin üzerine sağlam tahta sopalar, birbirini kesecek şekilde uzatılır. Torba, bu tahtaların üzerine yerleştirilir. Suyu süzülecek torbanın üzerine ağırlık bırakılır. Torba suyunu altındaki teste sular. Süzülme işlemi tamamlanınca torbanın içindeki

ezik buğday, yeniden ayrı bir teste alınır. Burada tekrar çignenir. Yeniden su katılarak süzdürülür. Bu işlem, buğdayın özü bitinceye kadar tekrar

edilir. Testte süzülen özlü su kazana alınarak durulması beklenir. Üzerine çıkan duru su sürekli alınarak tortunun dipte kalması sağlanır. Bu tortu yeniden torbaya alınır. İyice suyu süzülen buğday özü, temiz bez üzerine aynen tarhana gibi, topak topak konularak orada kurutulur. Kurutulurken ters yüz edilir. Bu topaklar, her gün el ile parçalanıp ufalanır, hafif nemli iken ezilerek elenmeye başlanır. Ezme işi ekmek tahtası üzerinde merdane ile yapılır. Böylece hiç topağı kalmadan un haline getirilen nişasta iyice kurutulur. Kapaklı teneke, bez torba ya da kavanozlarda saklanır.

Nişasta helvası, Malatya nişastası ile hazırlanan, acil tatlı istendiği zaman evdeki malzemeden rahatlıkla yapılabilen bir tatlı türüdür. Jöle şeffaf gibi olup titrediği için çocuklar tarafından çok sevilir. Ara öğünlerde ekme ile de yenilebilir.

Üç yemek kaşığı nişasta, altı yemek kaşığı toz şeker, iki su bardağı su ve bir yemek kaşığı tuzsuz tereyağı kullanılarak yapılır. Nişasta, şeker ve tereyağı suya yavaş yavaş ilave edilerek, nişastasının iyice ezilmesi sağlanır. Ateşe alınır, ateş kısık olmalıdır. Devamlı karıştırarak muhallebi kıvamında (Muhallebi koyu kıvamda olmalıdır.) pişirilir. Yayvan servis tabağına yüksekte boşaltılır. Sıcak yenen bir tatlıdır.

## Erik Ekşisi

Erik ekşisi Malatya yemeklerinin birçoğunda kullanılır. Erik ekşisi için ihtiyaç duyulan erikler bahçede yetiştirilen erikler olup satın alınarak yapılmaz. Erik ekşisi nar ekşisinin kullanıldığı her yerde kullanılır. Bu ekşiyi satın alırken, yapan kişinin temiz olmasına dikkat ederler.

Erikler toplanır. Yıkanır, gazzik (Su ısıtmak için kullanılan ve kazanın küçüğü olan bakır tencere.) içi-



Nişasta Helvası





ne konur, bir miktar (Erikler, aralarından görünecek kadar.) su konarak haşlanır. Erikler patlayınca ateşten alınır. İlk olunca bez torbalara doldurulur ve üzerine baskı uygulanarak iyice süzülmesi sağlanır. Çıkan sıra tekrar gazzikte kaynatılarak kıvama ulaşması sağlanır. Damlardaki dizili olan terpoş, tepsi, sini, leğen gibi kaplara saplı taslar ile ince ince konarak güneşte olgunlaşması sağlanır. Günlük kontrolleri yapılan kaplar, birbirine aktarılarak tek kapta toplanır. Ekşinin olduğu kanısına varılınca tuzu atılır. Damdan alınmadan tuz, güneşte ekşiye yedirilir. Cam kavanozlarda saklanır. Erik ekşisinde kullanılan erik, çok ekşi ise al erikle (Reçel yapılan, çekirdeği ayrılan, rengi sarı, pembeliği olan erik.) karıştırılarak mayhoş tadın elde edilmesi sağlanır.

Erik ekşisi; ekşili köftelerin, etli külah dolmasının, pat köftelerin, kısırın, salataların (karışık, pırpırım, pekuşu otl salataları) pırpırım yemeğinin (nohutlu, fasulyeli, mercimekli yemek) ve zeytinyağlı yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.

## Peluze

Peluze, nişasta ile yapılan ve ilaç niyetine yenen hafif bir muhallebidir. Boğaz ağrılarında, mide rahatsızlıklarında ve de herhangi bir hastalık sonrası nekahet döneminde yenen bir yiyecektir. Kıvamının ve tadının hafif olması, rahat yutulmasını sağlar.

Bir yemek kaşığı ev nişastası, yoksa hazır buğday nişastası, iki su bardağı soğuk su ile iyice ezilir. Ateşe konur. Karıştırılarak un çorbası kıvamına gelmesi sağlanır ve tat ayarına göre şeker veya pekmez ilave edilir. Eriyinceye kadar karıştırılır ve ateşten alınır. Sıcak olarak yenir. İçine konan tatlandırıcı, hastalığın türüne göre değişir. Eğer boğaz ağrıyor ise pekmez ve tuzsuz tereyağı konur. Eğer mide rahatsızlığı var ise şekerli olarak yenir.

## Erik veya Kızılçık Pelverdesi

Erik ve kızılçık pelverdesi, bahçe meyvelerinin olgunlaştığı dönemde yapılır. Kışın, yemeklerin yanında yenir veya su ile ezilerek içilir. Reçelin koyu şekilde hazırlanmışıdır.

Meyveler yıkanır ve süzülür. Diğer taraftan, erik daha tatlı olduğu için süzdürülen erige, unun miktarı kadar; kızılçığa ise süzdürülen kızılçığın bir buçuk katı kadar şeker, tencereye koyulur. Üzerini bir parmak geçince-



*Erik Pelverdesi*

ye kadar su ilave edilerek orta kıvamda şurup hazırlanır. Orta kıvam şurup, şerbetin kaynamaya başlamasından sonra 8-10 dakika daha kaynatılması ile olur.

Hazırlanan şuruba süzgeçteki meyveler boşaltılır. Meyvelerin kabukları patlayıncaya kadar pişirilir. İçerisine limon tuzu veya limon suyu koyularak 3-5 taşım daha kaynatılıp ateşten alınır ve leğenlere boşaltılır. Üzerine tülbent gerilerek güneşte olgunlaştırılır. Cam kavanozlarda muhafaza edilir. Hangi meyveden hazırlanırsa onun adını alır. Ancak en çok erikten yapılır.

## Dut Kurusu

Dutlar, hıllalara silkelendir; toplanır, içindeki çürük veya ezikleri ayıklanır. Bez hıllalar üzerine serilerek kurutulur. Kuruyacak dutun kuruma yeri damdır. Ancak damın, gölgelikli yeri tercih edilir. Çünkü güneş meyvenin rengini karartır. Gölgemsi güneşte kuruyan dutun rengi açık sarıdır. Güneşin yanında dutun cinsi yani çekirdekli ya da çekirdeksiz oluşu, rengini etkiler. Dutun çekirdeksizinden kuru meyve, çekirdekli-sinden ise pestil ve pekmez yapılır.

Kuru dut, kış mevsiminin çerezlerinden biridir. Kapaklı tenekelerde, serin yerlerde saklanır. Kuru dut, tek başına ceviz veya kayısı çekirdeği ile yendiği gibi dibek veya büyük el havanlarında dövülerek ezilebilir de. Ezilen dut, tenekelere basılır. Bu şekilde hazırladığı gibi dut; kayısı çekirdeği ceviz ile birlikte dibekte veya havanda dövülerek tahta külek veya kenar yüksekliği az olan kapaklı tenekelere basılır. Baklava dilimi şeklinde kesilerek servise çıkartılır. Buna *dut dövmesi* denir. Dut dövmesinin besin değeri çok yüksektir,



bol enerji verir. Çocukların üşümemesi için yedirilir. Kuru meyveleri dişleriyle ezmekte güçlük çeken aile büyükleri açısından dut ezmesi önemlidir. Ayrıca ailenin diğer fertleri tarafından da benimsenmiş ve kışlık çerez haline gelmiştir.

## Salkım Siyah Üzüm Kurutması

Malatya'da *Konak (Banazı)* başta olmak üzere Gündüzbey, Tecde, Yeşilyurt'ta yetişen bir siyah üzüm çeşididir. Tanesi uzuncadır. Tanelerin uçları sivridir. Tazesi yendiği zaman yutma zorluğu çekilir, boğucudur. Salkımı ile kuruyan bu üzüm çok kıymetlidir. Piyasada salkım olarak veya tanelenmiş olarak satılır.

Üzüm dalından kesilerek toplanır. Toplanan üzümler salkımlıdır. Üzüm bağlarında toprağın üzerine veya toprak üzerine serilen hıllara dizilir. Ara sıra ters yüz edilerek iyice kuruması sağlanır. Kapaklı tenekeye, kurumuş üzümler, sıkıca fakat ezilmeden yerleştirilir ve tenekenin kapağı kapatılır. Serin yerde muhafaza edilir.

Salkım siyah üzümün çekirdeği, kansızlığın en önemli ilacıdır. Zayıflara, güçsüzlere, hastalıktan yeni kalkanlara, hatta lohusa annelere güç vermesi ve kan yapması amacı ile yedirilir. Ayrıca ceviz ve kayısı çekirdeği ile birlikte mükemmel bir çerezdir. Bu karışımın kilo yapıcı özelliği vardır. Kansızlık için kullanılacaksa, kuru olarak alınan üzüm yıkanır. Bir tencerede bol su ile ateşe konur. Üzümler dağılıncaya kadar haşlanır. Soğutulur. Mutfak robotuyla ezilerek şurup gibi içilir. Ayrıca salkımlı kuru üzüm satın alınır, yıkanır, bez içinde kurutulur; el havanında dövülerek meyvenin ve çekirdeğinin iyice ezilmesi sağlanır. Ezilen meyveler, bir tencereye koyulur bol su ile kaynatılır. Kaynama süresi 10 dakika gibi bir süredir. Ateşten alınıp kendi

kabında bir gece bekletilir. Ertesi sabah süzülerek cam sürahilere alınır. Her sabah ve gece yatmadan önce birer su bardağı soğuk olarak içilir.

Üzümün olgunlaşmaması da kullanılır. Olgunlaşmamış üzüme koruk denir. Salataya sıkılarak limon yerine kullanılır.

## Beyaz Üzüm Kurutması

*Tahannebi* denen üzümünden yapılır. Tahannebinin merkezi Banazı'dır. Banazı, merkeze 4 kilometre uzaklıkta bir kasabadır. Banazı' da tüm meyveler yetişir ancak üzümü ile tanınmıştır. Tahannebi üzümü; taze yenmesi çok güzel olan, ince kabuklu, az çekirdekli, normal tatlı, sulu ve etli bir üzümdür. Piyasada arzu edilerek aranır. Kabuğu açık sarı olup kahverengi çizgi ya da dalgaları vardır. Salkımları iridir. Kurutmada kullanılan bu üzümler, kesilerek salkımı ile toplanır. Taneleri bir leğene koyulur. Üzerine birkaç parça tuzsuz tereyağı atılarak güneş ısısına bırakılır. Ara sıra harmanlanarak yağın tüm tanelere bulaşması sağlanır. Daha sonra toprağa serilen hıllara yayılır. Bahçede kurutma işine üzüm sergeni denir. Kuruyan üzümler, güneş sığağında ısınan tenekelere sıcak sıcak yerleştirilir ve tenekelerin ağzı kapatılır.

## Gah Hazırlama



Elma, armut, şeftali, vişne, erik gibi meyveler yıkanır ve süzülür. Vişne ve erik, tepsilerde veya hıla üzerinde damlarda kurutulur. Elma, armut, şeftali ise soyulup dilimlenerek toprak üzerine serilen bezlerde veya tahtadan yapılmış islim saradı üzerinde güneşte kurutulur. Saklaması ise bez torbalarda olur. Saklarken sadece kuru kayısı (günkurusu veya gabuk), pudra şekeri ve birkaç tane karanfil ile karıştırılarak torba veya tenekeye koyulur ve serin yerde saklanır. Böylece güvellenmesi engellenir.



## Kışlık Kavurma, Kıyma ve Kıkırdak

Havaların soğumaya başlaması ile yağışlar başlamadan önce yapılan kışlık hazırlıktır. Kavurma yapacak olanlar eti ya kendi beslemiş olduğu hayvandan, kendi evinde yok ise tanıdığı kasaptan gövde eti alarak yapar. Eve getirildikten sonra evin erkeği ve aile büyükleri toplanır. Sofra bezleri, et kütüğü, ekmek tahtası, satır, bilenmiş farklı boydaki bıçaklar, etin konulacağı tepsi ve leğenler hazırlanır. Aile büyüğü tarafından *besmele* çekilerek et parçalanmaya başlanır. Etler, kemiginden ayrılarak küçük kuşbaşı şeklinde doğranır. Eğer kıyma yapılacak ise parçalanmış etler, elle çevrilen kıyma makineleri ile leğenlere çekilerek kıyma haline getirilir.

Bu işlerin tamamlanması saatler aldığından, çoğu kez et doğrama işi bittiğinde güneşin ilk ışıkları görülür. Bu arada bahçedeki ocak hazırlanır. Kavurma veya kıymanın kavrulacağı teştin altı ve çevresi çamurla veya krem deterjanla veya külle sıvanır. Ocak yanınca teştin içine etler dökülür, kuyruk yağı ile etler karıştırılarak hafif tuzla kavrulur. Eğer kesilen ya da alınan etin yağı az ise ilave kuyruk yağı koyulur. Teştteki etin ağzı, sini ile kapatılır. Ara sıra sini kaldırılarak karıştırılır. Ev halkı et hazır olana kadar aç bekler. Et, suyunu çekince bolca ekmek alınır. Bu arada çay demlenince ocaktan çekilen közün üzerine koyulur. Bahçenin bir köşesine kahvaltı sofrası hazırlanır. Ekmekler geniş bir tepsiye dizilir. Hafif kavrulan etten et kevgiri ile pidelerin üzerine dökülür. Hazırlanan sofranın ortasına bırakılır. Ev halkı sofraya oturmuştur. Kahvaltı yapılırken bir yandan kavrulan etin karıştırma ve kontrolü devam eder. İstenirse ocak közünde yeşilbiber közlenir. Ev sahibi etin kokusu çevredeki komşularına gider de canları çeker düşüncesi ile sabah kahvaltı saatinde onlara da bakır sahanlarda gönderir. Daha sonra kavrulan etin, tuz ve yağ kontrolü yapılır. Tuzunun pilav tuzundan biraz fazla, yağının ise etle aynı seviyede olmasına özen gösterilir. İlave yağ tereyağı ile yapılır. Kavrulan et, ateşten alınır ya da altındaki köz çekilir. Biraz ılıklaştıncaya saplı tas ve kevgir yardımı ile tenekelere veya beyaz emaye kovalara doldurularak soğuyup donması beklenir. Kışın kahvaltılarda eritilerek bazen sade, bazen üzerine yumurta kırılarak, bazen de yatsı öğününde soğuk kavurma tandır ekmeği ile yenilir. Ayrıca yemeklerde et olarak veya çorbaları lezzetlendirici olarak tüketilir. Kavurma veya kıyma evlerin yiyecek güvenesidir. Bu arada kış boyu taze et tüketimi yine devam

eder. Etin ayrılıp çıkan kemikleri, et kütüğünde satır ile küçük parçalara ayrılır, leğene konur ve ateşte yağla kavrularak tuz atılır. Tuz ayarı kavurma gibidir. Kışın yemek ve çorbalarda kullanılır. Et kemikten ayrılırken kemikteki etler çok fazla soyulmaz.

Bu ekibe hizmet veren, evin gelini ya da evin genç kızdır. O gün kahvaltıda tercih edilen ekmek, evdeki yufkanın yanı sıra, etin yağını daha iyi çeker düşüncesi ile yumuşak pide veya somun ekmektir (çarşı ekmeği). Kışlık ne hazırlanırsa hazırlansın evin hanımı, “Sağlıkla, huzurla ve ağız tadı ile yemek nasip olsun.” diye dua ederek hazırlanan yiyeceği saklama yerine yerleştirir.

Kuyruk yağı, küçük küçük kuşbaşı şekilde doğranır ve ateş üzerinde karıştırılarak eritilir ve kıkırdak yapılır. İşte kıkırdak erimiş yağın içinde kalan ve kavrulan yağ taneleridir. Bu tanelere Malatya'nın yerli halkı *gakırdağ* der. Hem kahvaltılarda ısıtılıp yenir, hem de bilik yapımında kullanılır.

## Tandır Ekmeği

Tandır ekmeği daha ziyade kavurma mevsiminde yapılır. Kışlık ekmek olup ömrü uzundur. Bahara kadar rahatlıkla evlerde saklanabilir. Bu ekmeğin yapımına ihtiyaç duyulduğu zaman hamuru yapacak, açacak





ve pişirecek kişilere de ayrı ayrı ihtiyaç duyulur. Bu kişiler markalaşmış kişiler olup, ekmeğin yapılacak evlere nöbetler halinde randevu verirler. Üstelik randevuyu naz ve cilve ile verirler. Yaptıkları işin karşılığında para alırlar ya da ev sahibi hediye de verebilir. Ekmekçiler, ekmeğin yapılacak eve bir gün önce akşamdan gelir. Bunlar gelmeden ev sahibi ekmeğin yapılacak ununu, teştini, odunu, mayasını hazırlar.

Ev sahipleri akşam yemeği için en özel ziyafetlerde ne pişiriyorlarsa ekmeğe de onları pişirirler. Ev sahibi, iki öğünde aynı yemeği çıkarmaz. Onları misafir olarak kabul ederler. Yemeklerini yiyen ekmeğe, vakitli yatıp gece üç gibi kalkarlar. Un, sofranın üzerine konan büyük teşte konur; su, tuz ve maya ile karıştırılarak yoğrulmaya başlanır. El ile toparlanan hamur, temiz bir hıla arasına alınır. Ayaklanarak hamur özleştirilir. Hamur miktarı çoktur, 7-8 teneke un ile hazırlanır. Ekmekçiden alınan randevu, un miktarına göre dir. 7 grat, 10 grat gibi (Grat, teneke ölçü birimidir.). Bu arada, ekmeği pişirecek kişi, kalın kütüklerle, tandırın ateşini yakar. Köz haline gelen ateşin ağız kapatılır. Evin *tandır örtmesi* hazırlanmaya başlar. Yerlere hasır, üzerine de beyaz temiz hılalar serilir. Açma için ekmeğin tahtaları, oturmak için minderler koyulur. Merdane ve oklavalar hazırlanır. Dinlenmiş hamur, bu mekâna getirilir. Evin hanımı, hamurdan yumak alır. Yumağın büyüklüğüne pişiren karar verir. Alınan yumaklar, nemli bez altında bekletilir. Açan kişilerden biri, merdane ile biraz büyütüp diğer açıcıya verir. O da oklava ile ekmeğin büyüklüğüne göre açar. Açılan yufkayı pişirici, koluna taktığı kolçak yardımı ile elini ıslatarak alır ve sıcak tandırın duvarına yapıştırır. Ekmeğin üzerine harcını sürer. Tandırın büyüklüğü, kaç ekmeği yapıştırmaya müsait ise ekmeğin pişirici o kadar ekmeği yapıştırır. Kor ateşte kızaran ekmeğin, maşa ile alınarak üst üste dizilir. Bu iş, hamur bitinceye kadar devam eder. Bu pişirme işi devam ederken eğer açıcılar ağır çalışır ve tandır boş kalırsa pişirici, kızarak daha çabuk çalışmaları için onları uyarır. Bağırarak: "Haydi, tandır geçiyi, elinizi çabuk tutun anam!" der. Bu işi yapanların hepsinin başları yazma ile bağlı, şalvarlı ve *bervaniklidir*. Bervanik, şalvarın üzerinde belle-rine bağlanan önlüktür. Pişiricinin başının yazmasının dışında alında ayrıca tandır ateşinden etkilenmemesi için tülbentle çitık bağlıdır. Kolundaki *kolçak*, dirsekten lastikli olup parmak ucuna kadar iner. El bileğinden avuç içi açıktadır. Ama elinin üzeri kolçak ile kapalıdır.

Tandırın duvarına yapıştırılan ekmeğin üzerine sürülen harca *bulamaç* denir. Bileşimi şöyledir: Un ve su, un çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. İçine çörek otu ve küncü katılarak kullanılır.

Aynı gün yine tandırda *bilik* denen çörekler pişer. Bilik çok uzun ömürlü olmadığından çok yapılmaz. Ev halkına sunulan damak değişikliğidir. Genelde ekmeğin birlikte eşe dosta dağıtılır. Bilik hamuru yağlı bir hamurdur, kıkırdaklıdır.

## Bilik Hamuru Hazırlama

Un, kıkırdak, eritilmiş kuyruk yağı, biraz tereyağı veya sıvı yağ, maya ve tuz; su ile yoğrularak hazırlanır.

Hamur dinlendirilir. Ekmeğin tahtası üzerinde yuvarlak, eşkenar dörtgen şeklinde 1 santim kalınlığında şekillendirilir. Tandıra yapıştırılır. Üzerine sürülen bulamaca yumurta da ilave edilerek pişirilir. İstenirse hamur hazırlanırken su yerine süt veya yoğurt da kullanılabilir. Ekmeğin pişirme günü, evin çoluk çocuğu, tandır örtmesine yaklaştırılmaz. O günkü öğle yemeği ve ara öğünler de tandır örtmesinde yenir.



## Yufka Ekmeği

Mayalı hamurdan hazırlanır. Tandır ekmeğinden daha ince açılarak sac üzerinde pişirilir. Yufka ekmeğine ekmeğin pişiriciler çağrılmaz. Ev halkı yetersiz ise komşu, komşuya yardım eder. Yufka gününde ev halkının yemeği ise sac böreğidir (Peynirli, ıspanaklı, çökelekli, kıymalı, kavurmalı gibi.).

## Ekşileme Ekmeği

Bu ekmeğin özelliği, hamurunun tam mayalandırılmasıdır. Tam mayalanma, hamurun şişerek iki katına çıkmasıdır. Mayalı hamurun kıvamı, diğer yufka hamurundan daha cıvıktır. Demir hamur spatulası ile legenden alınan hamur, ekmeğin tahtasındaki un üzerine konarak ve el unlanarak şekillendirilir. Sıcak sacda pişirilir. Ekşileme ekmeği, hamur az kalınca yapılan bir ekmeğdir. Çok fazla miktarda yapılmaz. Çünkü uzun



sürekli saklanamaz. Ancak birkaç günlük değişiklik olsun diye yapılır. Bu ekmek sıcakken, tereyağı ile yağlanarak sacın çevresine toplanan ev halkı tarafından zevkle yenir.

## Turşu

Turşu yapımına sonbaharın ortalarında başlanır. Bahçesinde sebze yetiştiren kişiler bahçeden topladıkları biberini, domatesini, lahanasını, salatalık veya *kütmesini (acur)*, kış kabağını, maydanozunu birkaç salkım üzümünü (beyaz üzüm) bir gece bekletir ve böylece sebzenin tazeliğini öldürür. Sebzesi yoksa pazardan sebzenin turşuluğunu seçerek alır. Aile büyükleri; “Çok taze, yeni kopmuş sebze ile turşu yapılmaz.” derler. Bunun nedeni olarak, sebzelerin sulu olması nedeniyle olgunlaşan turşunun yumuşaması ve çürümesi gösterilir.

Turşu yapılacak sebzeler, önce yıkanır ve suyu süzülür. Biberlerin uç kısımlarına damara gelmeyecek şekilde bıçak ucu ile çeltik atılır. Domatesin yeşil pembe renkte olanı tercih edilir. Yorgan iğnesi ile birkaç yerinden delinir. Salatalık ve acur arzu edilirse doğranır. İsteğe göre salatalığın uçlarından artı şeklinde bıçak ile çeltik atılır. Kış kabağı soyulur, dilimlenir, hafif haşlanır. Haşlama süresi 3-5 dakikayı geçmemelidir. Lahana gaz çıkaran bir sebze olduğu için eğer karışık sebzelerle kullanılacaksa bir gün önceden gelişigüzel doğranıp leğende ve tuzlu soğuk su içinde bekletilir. Kullanılacağı zaman bol su ile yıkanarak diğer sebzelere karıştırılır.

Önce tuşu kabının dibine birkaç tane nohut ve bir iki diş sarımsak atılır. Besmele ile sebzeler karışık olarak yerleştirilmeye başlanır. Sebze aralarına sarımsak, maydanoz, arzu edilirse elma dilimi konur ve sebzeler; cam kavanozlara, bidon veya küplere dışarıdan bakıldığında hem boşluk kalmamış olacak hem de

güzel görünecek şekilde doldurulur. Kavanozun ağzına maydanoz ve salkımlı üzüm, sebzelerin hareketini önleyecek şekilde yerleştirilir. Turşunun suyu hazırlanır. Turşu suyu hazırlamanın Malatya’ya özgü bir tarifi olmamakla birlikte ev hanımı ailesinin damak zevkine göre turşu suyunu hazırlar. Bu sular tuz, sirke, limon suyu, şeker veya pekmez, su ya da domates suyu, üzüm suyu, karışımıyla hazırlanır.

Pratik bir turşu suyu ölçüsünü şöyle verebiliriz: (6-7 kilogram karışık doğranmış sebze için) 10 litre suya, 1 su bardağı şeker, 2 su bardağı tuz, limon tuzu, yarım litre sirke katılır. Hazırlanan turşu suyu, sebze dolu kavanozun üzerinden sebzelere dökülür. Kapakları sıkıca kapatılır. Altına bir tepsi konularak güneş ışığından uzak ama soğuk olmayan bir yerde on beş gün mayalandırılır. Daha sonra serin yere alınır.

Turşunun on beş günden sonraki mayalanma ortamı ne kadar serin olursa turşu, o kadar geç lezzetlenir ve turşunun dayanıklılığı artar. Sıcak ortamda olan turşu, çabuk tüketilecekse hemen olur. Ancak dayanma süresi azdır.

Ailede dede, babaanne gibi yaşlılar için olgunlaşmak üzere olan domates tercih edilir ve aynı şekilde domates turşusu yapılır. Buna *tamates turşusu* denir.

Lahana gaz çıkardığından, lahanayı ayrı yapmak isteyenler ise doğrayıp aynı yöntemle aralarına ilave olarak pul biber serpererek yaparlar.

Patlıcan (balcan) turşusu yapılmak istenirse; sonbaharın küçük boy, yerli patlıcanı ile yapılır. Patlıcanlar yıkanıp, sap kısımları şapka gibi soyularak temizlenir. Tuzlu suda haşlanır. Haşlama ayarı ne sert ne de çok yumuşak olmalıdır. Haşlanan patlıcanlar, büyük kemislere tek sıra halinde dizilir. Üzerine bir tepsi ve









tepsinin içine ağırlık konularak patlıcanların bütün suyunun çıkması sağlanır. Üzerinde ağırlık ile beklemekte olan patlıcanlar, on iki saatte suyunu tamamen bırakmış olur. Diğer tarafta iç hazırlanır. Domates, yeşil tatlı ve acı biber, kırmızı taze biber, istenirse lahana, maydanoz, sarımsak, ince salata gibi doğranarak tuz, sirke katılarak karıştırılır. Süzülen patlıcanların ortalarını karnıyarık gibi açılarak hazırlanan salata karışımı ile doldurulur. Maydanoz sapları ile dolu patlıcanlar dağınmaması için sarılarak bağlanır. Küp veya kavanozlarına yerleştirilir. Üzerine sebze hareketini engelleyecek baskı konur ve su, tuz, limon tuzu, çok az da sirke ile suyu hazırlanır. Dizilirken kavanozun dibine birkaç nohut, bir parça bayat ekmek, aralarına da diş sarımsak konmalıdır. Hazırlanan su, üzerine baskı koyulmuş patlıcanların üzerinden boşaltılır. Bir hafta normal ısıdaki mekânda, daha sonra serin yerde muhafaza edilir. Bu turşu, dolmalık biberle de yapılır. Ancak dolmalık biber haşlanmaz. Turşularda kullanılan tuz, kaya tuzu denen iri tuzdur. Turşuya konacak su, öncelikle kaynatılarak soğutulmuş su olmalıdır. Turşular, pilavlarla (simit ve bulgur pilavı çeşitleri), köftelerle, ara öğünlerde ekmekle yenir. Günümüzde farklı turşu türleri hazırlanıp tüketilir. Örneğin; közlenmiş kırmızıbiber turşusu, domates soslu Arnavut biberi turşusu gibi. Karışık turşuda kullanılan kış kabağı; sert kabuklu, koyu yeşil veya sarı renkli kalın gövdeli, uzun süre dayanma özelliğine sahip, sonbaharda yetişen bir kabak türüdür. Bu kabak özellikle turşu ve reçel yapımında kullanıldığı gibi, yemek yapımı ve kışlık kurutmada da kullanılır.

## Kabak Kuru ve Reçeli

Kalın kabaklar soyulur. Bantlar halinde bıçak sırtı inceliğinde kesilir. Gölgede bez üzerinde kurutulur. Kışın kullanılacağı zaman sığağa yakın ılık suda ıslatılarak yaprak gibi sarılır. Dolma içi, etli veya etsiz olabilir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı pul biberli tereyağı dökülerek yenir.

Kabak reçeli kurutulmuş kış kabağından yapılan bir reçeldir. Kabağın kabukları soyulur, kabukları soyulmuş kabak, çok iri olmamak kaydıyla istenilen büyüklükte fakat kuşbaşı şeklinde doğranır. Yanmamış kireçli suda ezilir. Kireç parçası üç yumurta büyüklüğünde olmalı eğer sönmemiş toz kireç ise iki servis kaşığı kadar olmalıdır. Kireç, üzerini kapatacak kadar su ile ezilir. Durulması sağlanır. Tortu dibine çökünce üze-

rindeki su alınarak doğranmış kabakların üzerine dökülür. 4-5 saat bekletilerek kabakların sertleşmesi sağlanır. Kabaklar, kireç suyundan alınarak bol suda iyice yıkanır. Üzerini geçecek kadar soğuk suyla, ateşe konur ve haşlanır. Çok fazla yumuşatılmadan haşlanması sağlanır. Şeker ilave edilir. Şeker ayarı, diğer reçellerde olduğu gibi meyve kadardır. Şekerle birlikte kaynamaya devam eden kabakların pişme süresi içinde dışı sertleşirken içi şurup çeker. Kıvamlaşınca içine haşlanmış, kabukları soyulmuş, tavada hafif kavrulmuş kayısı çekirdeği ilave edilir. Birkaç taşım da bununla kaynatıldıktan sonra, birkaç parça limon tuzu ilave edilerek bir taşım kaynatılıp ateşten alınır. Bu reçelin özelliği, diğer reçellere göre, kıvamının biraz sulu olmasıdır. Aynı zamanda saklanırken kesinlikle soğuk yerde saklanmalıdır. Yoksa şekerlenir. Tüm reçel ve pelverde türlerinde olduğu gibi kabak reçelinin de leğen veya çukur tepsilere konularak ağzı beyaz tülbentle kapatılarak, güneşe bırakılıp şurubu olgunlaştırılır. Olgunlaşan reçel, güneşte ısınan kavanoza konarak ağzı açık soğutulur. Reçel soğuyunca kavanozların ağzı ince dokunmuş bir bez ile kapatılır. Saklama yerine dizilir. Daha sonra kapakları kapatılır. Bazı evlerde reçelin bekleme süresini uzatmak amacıyla kavanozun ağzına koyulan bez yerine ince mulaj veya parşömen (yağlı kâğıt), kavanozun ağız çapından az büyük kesilir. Bu kâğıdın iki yüzü yumurta akına batırılır ve kavanozun ağzına konur. Kuruyan kâğıt, kavanozun şeklini alarak yapışır. Böylece reçelin hava alması engellendiğinden çok uzun süre, reçel, özelliğini kaybetmez.

Günümüzde tamamen unutulmuş olan kış kabağının bir başka çeşit tatlısını şöyle izah edebiliriz: Bu tatlı türü, günümüzdeki genç annelerin değil; onların babaannelerinin yaptığı bir tatlı türüdür. Kış kabağı yıkanıp soyulduktan sonra ince ince erişte gibi doğranır. Temiz bez üzerinde güneşte kurumaya bırakılır. Kurutma ayarı kırırdan biraz daha yumuşaktır. Bu du-



ruma gelen kabaklar, bir tepsiye alınır. Kabak miktarı kadar dövülmüş ceviz ile kabak miktarının bir buçuk katı da dut pekmezi konarak el ile (çok ezmeden) ya da büyük kaşıkla karıştırılarak birbirine yedirilir ve tekrar güneşe konur. Üzerine tülbent geçirilir. Bir-iki gün güneşte bekletilir. Bu süreç içerisinde sabah ve akşam karıştırılır. Gün ısısı ile kavanozlara doldurulur. Bu tatlı, kahvaltıda yendiği gibi ayrıca tatlı olarak da tüketilir.

### Kayısı Çeşitlemeleri

Malatya kayısı dünyaca bir üne sahiptir. Dünya ihtiyacının %85'ini tek başına karşılamaktadır. Bahar mevsimindeki hava durumu toplanan ürünün miktarını etkiler. Normal geçen bir kış mevsiminden sonra, bahar mevsiminde eğer don olayı olmaz ise yaz aylarında toplanan ürün miktarı yaklaşık 20-30 tondur. Hava soğuk olup çiçeğe don vurmuş ise bu miktar azalır (Birkaç saatlik soğuk, don olayı için yeterlidir.). Ürün çok

olunca bahçe sahipleri, ürünü sadece kendi aile fertleri ile işleyemeyeceği için dışarıdan yardım alır. Bu yardımcıları kayısı işçileri denir. Eskiden bahçesi olmayanlar, bahçesi olanlara yardımcı olurken, şimdi bu işler çevre illerden gelen işçiler ile yapılmaktadır. İşçiler, yevmiye usulü çalışırlar. Ücretleri işçilere günlük, haftalık veya aylık olarak ödenir. İş sonunda kalan ödemeler yapılır ve karşılıklı helalleşilir. İşçiler, iş bitinceye kadar mal sahibinin emrindedir. Bahçeye kurulan çadırda ailece yaşarlar. Bahçenin rençperi işçilere kâhyalık yapar. İşe başlarken ve işin bitiminde mal sahibi tarafından kurban kesilerek yemek pişirilir ve işçilere yedirilir.

Kayısı ağacı sürekli bakım isteyen nazlı bir ağaçtır. Emegin karşılığını hiç çekinmeden verir. Kayısı ağacı ve meyvesi hiçbir şeyi ziyan edilmeden kullanılan ender bir meyvedir. Ağacı, dalları, yaprakları (gazel) ve çekirdek kabuğu yakacak olarak; meyvesi ve çekirdeğinin içi yiyecek çeşitleri olarak, ezilmiş ve çok olgun meyveler ise meyve suyu veya pestil yapılarak kullanılır.









## Gün Kuruşu

Gün kuruşu kayısı, iki şekilde hazırlanır. Birincisi; kayısılar toplandıktan sonra tahta *sarat*lara veya toprağa serilmiş hılların üzerine çekirdekleri çıkarılır ve ikiye ayrılarak dizilir. Ters düz edilerek kurutulur. Buna *kabuk* denir. Hoşaf, komposto ve tatlı yapımında kullanılır.

Diğer şekilde; toplanan meyveler toprağa serili hıllara dökülerek düzgün aralıklarla dizilir. Güneşte, meyvenin suyunu çekmesi ve meyvenin buruşması için iki gün bekletilir. Ardından toplanır. Yine kadınlar tarafından meyveyi patlatmadan, zedelemeyen, iki parmak arasında meyve hafif sıkılarak sap yerinden meyvenin çekirdekleri çıkarılır; patik yapılır. Güneşte serili olan hıllarda tersli yüzü kurutulur. Buna *gün kuruşu* denir. Bu kayısı kuruyunca koyu kahverenge dönüşür. Çerez olarak yenir ve tatlı yapımında, pastacılıkta, hediyelik olarak kullanımda önemli bir değere sahiptir.



Kuruyan kayısılar depolara götürülerek büyüklüğüne göre istiflenir. Kalite kontrolü yapılır, satışa sunulur. Çekirdekler yıkanarak kurutulur. Böylece o sezonun kayısı işi bitmiş olur. Bu süreç haziran ayında başlar, o yerin coğrafi konumuna göre ağustos ayının sonuna kadar sürer. Sezonun ilk kayısı haziran ayında Kale, Battalgazi ve Orduzu'da yetişir. Temmuz ayında Dilek, Arguvan, Akçadağ'ın alt kısımlarında, Pütürge ve Doğanşehir'de; ağustos ayında ise Doğanşehir, Darende ve Akçadağ'ın yukarı dağ köylerinde yetişir. Malatya halkı kayısı reçelini veya marmeladını kesinlikle kuru kayısıdan yapmaz, taze meyveyi tercih eder.

Kayısı çekirdeği içi acı ve tatlı çekirdek olarak ayrı ayrı satılır. Tatlı çekirdek, çerez olarak yendiği gibi,

kozmetik sanayisinde kullanılan bir ham maddedir. Kozmetik sanayisinde:

*Kayısı kolonyası:* Kayısı çiçeğinden yapılır.

*Kayısı sabunu:* İslimli çekirdek yağı ve zeytinyağı karışımı ile yapılır.

*Kayısı yağı:* İslimli kayısı çekirdeğinden elde edilir.

*Kayısı kremi:* Gece ve gündüz bakım kremleridir. İslimli kayısı çekirdeğinden yapılır.

Tatlı çekirdek içi; piyasada islimli ve islimsiz olarak satılır. Yemek için islimsiz çekirdek tercih edilir.

## Acı Kayısı Çekirdeğinin Tatlandırılması

Kabuğundan ayıklanmış acı çekirdekle doldurulan tencere bol su ile birkaç taşım kaynatılır. Kaynamış suyun içinde bekletilir. Daha sonra süzülür ve iki parmak arasında hafif sıkılarak kabuğundan çıkartılır. Bu işleme halk arasında pırtlatma denir. Kurutulan çekirdekler toplanır ve işlem tamamlanmış olur.

İç bademin tamamına yakın kısmı, ilaç sanayisinde antibiyotik yapımında kullanılır. Ayrıca şeker hastaları, şeker düşürücü özelliğinden dolayı günde 5-6 tane tüketmektedir.

Bunların dışında acı çekirdek tatlandırılarak kullanılır. Özellikle pestil yapımında pestil bulamacını dama serdikten sonra üzerine atılır. Tatlandırılmış çekirdeğin özelliği, içinin yumuşaklığıdır. Tatlı çekirdeğin içi daha serttir.





# ÖĞÜNLERDE VE ÖZEL GÜNLERDE YENEN YIYECEKLER

Her öğün, özgün zamanda ve özgün yerde hazırlanmış, özgün yiyeceklerle doludur. İnsanlar varlığını sürdürebilmek için yemek zorundadır. Aslında burada önemli olan yediklerimizin sağlığımızı nasıl etkileyeceğidir. Malatya insanı yetiştirilen ürünlerin doğal ve sağlıklı olduğunun farkındadır. Ancak insanların hayatındaki zorluklar ve geçmiş yıllardaki yokluklar, onları öğünlerde sadece karnını doyuracağı yiyecekleri yapmaya sevk etmiş, sonuçta geleneksel yeme tarzı nedeniyle bazı alışkanlıkları yıllar boyu devam ettirmek zorunda bırakmıştır.

## Kahvaltı Yiyecekleri

Sabah kahvaltısında, akşamdan kalan yemekler varsa ısıtılıp yenir. Aksi halde yeni çorba yapılır. Günümüzde kahvaltı yapmadan işlerine gidenler, fırsat buldukları anda, kahvaltı yerine çorba içmeye giderler. Ayrıca sadece çorbacı diye adlandırabileceğimiz lokantalar, gece sabaha kadar açıktır. Sabah çorba ile kahvaltı yapma alışkanlığı, erkeklerde daha yaygındır. İçilen çorba, öncelikle, kelle-paça, mercimek ve işkembe çorbalarıdır.

Kahvaltıda peynir, zeytin, börek çeşitleri, reçel, tereyağı, bal, yumurta, lor, kef, katmer, söğüş, domates, salatalık, biber, maydanoz, samut, tere, reyhan, sucuk, ekmekek çeşitleri (tandır, bilik, pide, külünce, yağlı ek-









mek, ekşileme, yufka), içecek olarak öncelikle sıcak süt, bazen çay, kışın da ıhlamur vardır. Ihlamur, kış aylarında sobaların üzerinden eksik olmayan sıcak bir içecektir. Emaye çaydanlıkta ıhlamur, zencefil, tarçın, karanfil, elma kabuğu, ayva yaprağı ile sürekli kaynatılır. Karışımın ömrü en fazla iki-üç gündür.

### Kuşluk Vakti Yiyecekleri

Malatyalı hanımlar, Türk kahvesine çok değer veren ve kahve içmeyi seven kişilerdir. Kahve içen yaşlı hanımlar, kahveyi yapan kişiye fincanını verdikleri zaman: “Sağ ol yavrum; kahve gibi aziz ol!” diyerek memnuniyetlerini belirtirler. Bu öğün, kahve içmeye ayrılır. Kahve, sütlü veya sade olabilir. Yakın komşular mevsim uygun ise evlerinin bahçelerinde kış ise herhangi birinin evinde bir araya gelerek kahvelerini içerler. Kahve içerken yaptıkları muhabbet konularının temelini, o gün pişirecekleri yemekler oluşturur. Yemeğin adını koyup gerekirse birbirlerine yapımında yardımcı olurlar. Bu arada çocuklara süt, bisküvi veya meyve yedirilir. Bazen de şurup içilebilir veya meyve yenilir.

### Öğle Yemeği Yiyecekleri

Sıkma köfte, bulgur ve *sümüd pilavı*, her türlü sebze yemeği, sarma ve dolmalardır. Köfte ve pilav çeşitlerinin dışındaki yemekler, aile fertleri bir arada yapılır. Yoksa mercimekli çığ köfte, karpuz, üzüm, peynir, ekmek, *malhuta*, *ptıptı*, ekşili köfteler, yaz aylarında ise yoğurtlu köfte, yoğurtlu çorba gibi geçiştirme yemekleri ile öğün tamamlanır.

### İkinci Öğünü Yiyecekleri

Tandır ekmeği, peynirden yapılmış dürüm, kısır, börek türleri veya sütlaç gibi yiyecekler ve içecek olarak da çay tüketilmektedir.

### Akşam Yemeği Yiyecekleri

Ailenin, genelde tüm fertlerinin bir arada olduğu yemek vakti akşam öğünüdür. Bu nedenle bu öğüne özen gösterilir. Eger mecburiyeti yoksa Malatyalı, yemeğe davet edeceği misafirini bile akşam öğününe çağırır.



İçli Köfte

Akşam yemeğinde öğleden kalan yemekler, yoksa etli sulu sebze yemekleri; tavalalar, pilav, çorba, oturtmalar, salata, cacık, tatlı, ayran, kaburga, kâğıt kebabı, analıkızlı, içli köfte, tiritli köfte, lahana köftesi, etli sarmalar gibi yemekler tüketilir. Yemek üzerine mutlaka çay veya kahve içilir.

### Yatsılık Öğünü Yiyecekleri

Genelde tatlı yenir. Yenen tatlı, sütlü tatlı veya hamur tatlısı olabilir. Bu öğünde ayrıca meyve ve kahvaltılık yiyecekler de yenilebilir. Kış gecelerinin uzun olması nedeniyle çerez türleri, akşam yemeğinden sonra ortaya konur. Bunlar, gün kurusu kayısı, kayısı pestili, kayısı çekirdeği, cevizli pestil, sucuk (Kayısı, üzüm şıralı, dut şıralı ve cevizli köpük sucuk türleri vardır.), dut kurusu, ceviz, kavurğa, hedik, kış armudu, igdedir.



Kavurğa

### Sahurluk

Sahurluk öğününe (zamanına) *söhüre kalkma* ya da *söhürlük* denir. Ramazan ayında gece yenen bir öğündür. Akşamdan kalan yemekler ile kahvaltılık yiyecekler çay ile tüketilir. Süt içilebilir. Tok tutucu olduğu için haşlanmış yumurta, susamayı geciktirdiği için de mevsime uygunsuz karpuz tercih edilir. Sahurda da komşular arasında yiyecek alış verişleri olur. Bu alış veriş ödünç değildir. Bu öğünde komşular, birbirlerinin ışığını takip eder. Işığı yanmayan komşu, diğeri tarafından uyandırılır.

### Tarla ve Bahçelerde Yenen Yiyecekler

Yufka ekmeğin içine taze soğan, peynir, domates, biber koyularak hazırlanan dürüm; testide getirilen su, ayran, bahçede pişirilen pilav, közlenmiş biber veya evde hazırlanıp getirilmiş tava, yumru köfte, sıkma köfte yenir. Bu yiyeceklerin özelliği, tok tutucu olmalarıdır. Günümüzde, merkezde, bahçede yemek yiyerek çalışma yok denecek kadar azdır, zira bahçe işleri azalmıştır. Zevk için gidiliyorsa mangal yapılır. Aile, bahçeye çalışmaya gittiği zaman, aile fertleri ile birlikte gider ve komşularını da haberdar eder.

## Özel Günlerde Hazırlanan Yiyecekler

Özel günler, adından da anlaşılacağı gibi insan hayatında sayıca az olan, anısı kalan, zaman zaman değişik yönleriyle yâd edilen ender günlerdir. Özel günler başlığı; doğum, ölüm, bebeklik, düğün, askere gitme, askerden dönme, hacca gitme ve gelme, nişanlanma ve bayramlar gibi özgün olayları kapsar.

## Doğum ve Lohusalıkta Yenen Yiyecekler ve Sunulan İkramlar

Doğum ve lohusalık günleri, aile fertlerini ve yakınlarını bir araya getiren mutlu günlerdir. Kayınvalideler başrolde. Eskiden doğum, belediye ebeleri tarafından evlerde yaptırılırdı. Günümüzde artık, evde doğum olayı yok denecek kadar azdır. Bu ebelerden en meşhuru Ebe Zekiye'dir. Şehirde kendisini tanımayan yoktur. Önceden randevu alınarak kendisiyle görüşme sağlanırdı. Görüşmeyi kabul etmezse hatırlı tanıdıklar devreye sokulurdu. Ebe Zekiye'nin yaptırdığı doğum sayısı 20 binden daha az değildir. Evlerde yaptırılan doğumlarda çocuk doğunca dışarıya müjde verilirdi. Müjde veren kişiye bahşiş, genelde dede tarafından verilirdi. Erkek çocuğa çok önem verildiğinden eğer bebek erkek ise ailenin durumuna göre verilen bahşiş miktarı daha yüksek olurdu.

Lohusa anneye hemen kuymak pişirilir ve bu da ılık yedirilir. Tereyağı ve pekmez eritilerek içirilir. Kuymak, anne için pişse de evdeki

tüm fertler bundan yiyebilir. Anneye de süt yapar düşüncesi ile lohusa şerbeti hazırlanır. Lohusa şerbeti hem sıcak hem soğuk ikram edilir. Lohusalık süresince anneye tatlı yiyecekler, sütlaç, muhallebi, çorba türleri, mercimekli bulgur pilavı, hoşaf, pirinç lapası (*harle*) yedirilir. İhlamur, tarçın, havlıcan kaynatılıp süt yapım diye içirilir. Bebeğe gaz yapacak yiyecekler (Nohut, fasulye, lahanası gibi.), anneye yedirilmez. Su, kaynatılıp so-

gutularak içirilir. Pekmez ile tereyağı eritmesi en az 40 gün sabah aç karnına verilir. Doğumun ertesi günü, sıcak su ile kısa süreli bir banyo yaptırılarak annenin sütünün kolay gelmesi sağlanır. Tereyağı ve pekmez anneye hemen içirilerek yaralarının pişmesi sağlanır. Kuymak, herle, sütlaç gibi yiyeceklerin yedirilmesi ile hem kabızlık önlenir hem de annenin güçlenmesi sağlanır.

İhlamur, lohusa şerbeti ve tatlı gibi yiyeceklerin verilme nedeni, bebeğe sağlıklı sütün oluşmasını sağlamaktır. Anason çayı; bebek ve anneye içirilerek sancuları giderilmeye çalışılır. Bulgurlu ve mercimekli pilav ya da çorbalar süt miktarını artırmak amacı ile yedirilir. Yeni doğan bebek, anne sütünü alana kadar kaynatılıp soğutulmuş su ile hazırlanan hafif şekerli su ile beslenir. Ayrıca bebeğin ağzına birkaç damla zembem konup hurma sürülür. Zembem ve hurmanın kutsallığına inanılır.

## Lohusa Şerbetinin Hazırlanışı

Kızamık şekeri, karanfil, 1-2 tane kök tarçın, bol su ile tencerede kaynatılır. Tat ayarına göre şeker katılır. Servise çıkacağı zaman bardaktaki şerbetin üzerine isteğe bağlı olarak dövülmüş ceviz ya da Antep fıstığı serpilir. Lohusa şerbeti sıcak veya soğuk içilebilir.

## Beşik Götürme

Beşik, doğum yapan annenin annesi tarafından bebek için hazırlanan çeyizdir. Bu çeyizin, bebeğin evine götürülmesine *beşik götürme* denir. Beşik götürmede yapılan bebek çeyizinin yanında bir sini baklava, bir sini kurabiye ve altın bulunur. Kayınvalide, gelen eşya ve misafirleri karşılar. Daha önceden yapılmış olan yiyeceklerle sofraya hazırlanır. Bu yiyecekler; tava, pilav, çorba, salata, zeytinyağlı veya köfte türü yemekler, pasta, börek, tatlı, çeyizle gelen baklava, kurabiye, çay ve kahvedir.

## Diş Hediği

Bebeğin ilk dişini çıkarması, ailede sevinç ile karşılanır. Diş hediği ailede çok önemsenir. İlk diş aileden kim görür ise hediye alır. Bebeğe alınan bu hediye, bakır kap veya giysidir. Bu olay, diş hediği yapılarak kutlanır. Buğday ve nohut haşlanır. Haşlanmış buğdaya *hedik* denir. Hedik ve nohut karışımı tabaklarla servis yapılır. Üzeri ceviz, badem, kayısı çekirdeği, fındık, kişniş şekeri, fasulye şekeri gibi çerezlerle donatılır.



Lohusa Şerbeti



*Dış Hediyi*

Eskiden odada oturan komşu ve misafirlerin ellerine bu tabaklar verilirken şimdi dış hediyi, özel ikram sofrası haline gelmiştir. Yemek, pasta, börek, meyve ikramı yapılır. Gelen misafirler de bebeğe hediye getirir.

## Simit Kaçırma

Yöresel alışkanlıklardan biridir. Simit kaçırma, çocuğun yürümesini kutlamak için yapılır. Yeni yürüyen çocuk, düzgün yürüyebilsin, sık sık düşmesin diye, çocuğun anne ve babasının aile çevresi ve dostlarıyla yaptığı bir eğlencedir.

Küçük simitler ya evde hazırlanır ya da dışarıdan alınır. Sağlam olmayan dayanıksız bir ipe geçirilir. İpe dizili simitler çocuğun diz kapağının alt kısmına gevşekçe bağlanır. Çocuk bahçede veya geniş bir mekânda yürütülür. Yürüyen çocuktan daha büyük olan diğer çocuklar, bacadaki simitlerin ipini koparacak şekilde çekerek koparırlar ve simitleri kaçırıp çocuktan uzaklaşırlar. Aldıkları simitleri yerler ve keyifle bağırsarak ellerini çırpırlar. Yürüyen çocuk ise o keyif içinde sağa sola hızlı adımlarda yürüyerek kendisini kalabalık grubun içerisine bırakır.

Çocuklar eğlenirken aile büyükleri de pasta, börek ve yemeklerden oluşan zengin bir sofraya hazırlar; eğlenceye katılanların tamamı, bu yemeği yer, iyi dileklerle evden ayrılırlar. Simit kaçırma, yakın akrabaları zaman zaman bir araya getiren önemli günlerden biridir.

## Düğün Yemekleri

Düğünler, düğün sahiplerinin evlerinin bahçelerinde, bahçeleri yoksa komşularının bahçesinde yapılır. Bahçeler, bu amaç için gününden önce temizlenir, düzenlenir. Oturma, ikram etme ve yemek pişirme bölümleri birbirinden ayrılır. Yer sofrası olacaksa yerlere halı, kilim, minderler ve sofralar kurulur. Masada

yemek yenecekse masa ve sandalyeler yerleştirilir, gölgelikler hazırlanır.

Ekmekler düğün gününden daha önce komşuların yardımlaşması ve ekmeğinin gelmesiyle yapılır. Ekmek ya yufka ya tandır ekmeği ya da ekşilemedir. Yapılan ekmeğin, eğer yufka ise sıcak sıcak katlanarak yufkanın kurumaması önlenmiş olur.

Düğünde ikram edilecek yemek çeşidi; düğün sahibinin maddi gücüne, mevsime ve misafir sayısına göre değişebilir.

Örnek ikram menüleri:

- Kuru fasulye, pilav, ayran veya cacık, tatlı, meyve.
- Patlıcan tava, pilav, ayran veya cacık, tatlı, meyve.
- Etlili pilav, ayran veya cacık, tatlı, meyve.
- Taze fasulye, pilav, ayran veya cacık, tatlı, meyve.
- Sac kavurma, pilav, ayran veya cacık, tatlı, meyve.
- Kâğıt kebabı, pilav, ayran veya cacık, tatlı, meyve.
- Lahmacun, ayran veya cacık, tatlı, meyve v.s.

Düğün yemeğini pişirecek olan aşçı o günün akşamı gelip etleri ve sebzeleri hazırlar. Düğün günü sa-



*Etlili Pilav*







bah çok erken saatte gelip ocakları yakar ve yemekleri ocağa koyar. Düğün alayı, gelinin evine gidip gelini alıp damat evine gelinceye kadar yemekler hazır olur. Aşçı, sağdıç, kirve, damat ya da kayınbabaya yemeği tattırarak bahşiş alır.

Akrabalar, dostlar, komşular düğünü bitinceye kadar hep düğün sahibinin yanındadır. Düğün saatinde gelenler ise sadece davetlilerdir. Bahçeli evlerin azalması ile günümüzdeki düğünler, artık düğün salonlarında yapılmaktadır.

Gelinin annesi düğünün bitiminden üç gün sonra erkek tarafına bir sini baklava ve kurabiye gönderir. Damadın annesi, bu tatlıları eve gelen misafirlere ve komşulara ikram eder.

## Düğünde Hafta Daveti Yemeği

Gelinin baba evinden çıktığı günü takip eden ilk hafta sonunda yapılan davettir. Daveti kız evi yapar. Gelinin çok yakınları da bu davete katılabilir. Bu davet, her iki tarafın yakınlarının kaynaştığı, gösterişli bir davettir. Gelin, o gün baba evine erken saatte gelir. Gelen davetlileri kapıda karşılar. Hem de ailesi ile daha uzunca vakit geçirmiş olur. O gün, gelinin hediye kabul etme günüdür. Düğüne gelemeyenler bu gün hediyesini getirir. Halk arasındaki adı *gelin görmesidir*. Bu arada gelinin anne ve babası kızına ve damadına maddi gücüne göre hediye verir. Örneğin; kızına bilezik, damadına saat veya kızına bir ev, damadına araba gibi; ya da her ikisine de ev eşyaları verebilir. Gelin o gün baba evinde günün belli bir süresinde yine gelinliğini giyebilir. Bu arada yemek saatinin yaklaşmasıyla güzel sofralar kurulur.

Bu davette yenen yemekler:

- Kulak çorbası, kâğıt kebabı, pilav, analıkızlı köfte, su böreği, yoğurtlu çorba, tatlı (yassı kadayıf), içecek.
- Çorba, patlıcan tava, pilav, lahana sarması (lahana köftesi), hoşaf, cacık, içecekler, börekler, tatlı (tel kadayıf), meyve.
- Çorba, etli sebze yemeği, pilav, lahana sarması, hoşaf, cacık, içecekler, börekler, tatlı, (tel kadayıf), meyve.
- Çorba, kaburga dolması, pilav, tiritli köfte, hoşaf, cacık, içecekler, börekler, tatlı (tel kadayıf), meyve gibi.

- Börek olarak da genelde su böreği ağırlıktadır.

Tatlılar ise genelde; tel kadayıf, yassı kadayıf, un kurabiyesi, baklava türleridir.

Damadın annesinin davete gelirken getirdiği tatlı gelin evine gelen misafirlere ikram edilir. Bu yemek, gecenin geç saatlerine kadar muhabbetle devam eder. Veda zamanı gelince hediyeler ile birlikte damat evine dönerler. Bir hafta sonra erkek tarafının, kız tarafını çağırdığı *on beş daveti* izler. Yemekler, aşağı yukarı aynı çeşittir. On beş davetini (damadın), kayınvalidenin düzenlediği *gelin hamamı* izler. Bu hamam davetine gelinin ve damadın yakın akrabaları teşrif ederler. Hamam için kayınvalide tarafından yiyecek hazırlanır. Bu davette; samutlu patates salatası, etsiz dolma ve sarmalar, börek türleri, mercimekli, samutlu çiğ köfte, mevsimine göre meyveler, tandır ekmeği, peynir, pide, peynir gibi yiyecekler ikram edilir. Hamamda bu yiyecekler eğlenceler eşliğinde yenir. Bu yemeklerin ve eğlencelerin amacı erkek ve kız tarafının birbirleri ile kaynaşmalarını sağlamaktır.

## Cenaze Yemeği

Malatya'da cenaze sahipleri, evlerini açarak üç gün boyunca taziye için gelen misafirlerini evlerine kabul ederler. Erkek ve kadın misafirlerin kabul edildiği mekânlar ayrı ayrıdır.

Cenaze sahibi acı ve üzüntüsünü dostlarıyla paylaşır. Ancak yemek işine karışmaz. Komşu ve arkadaşlar sıra ile yemek yaparlar. Cenaze sahibinin yakınlarından bir kişi, komşulardan gelen yemeğin sıraya konulmasında yardımcı olur. Komşuları üç gün veya bir hafta süresince günde üç öğün yemek hazırlayıp cenaze evine getirirler. Orada sofralar hazırlanır, cenaze sahipleri ve cenaze sahiplerinin dostları hazırlanan yemeklerden yerler.

Cenaze evlerinde yemek saatlerinin dışındaki vakitlerde taziye ziyaretine gelenlere de ikram edilmek üzere çay ocakları kurulur. Üçüncü gün cenaze sahibi mevlit okutur, şeker veya yemek yedirir, dostlarının desteğine teşekkür ederek dağılırlar.

Yemek çeşitleri yemek veren insanların ekonomik gücü ve cenaze sahibinin çevresi ile ilgilidir.

Örnek menü çeşitleri:

- Pilav, kâğıt kebabı, ayran, salata, ekmeç.
- Lahmacun, ayran, salata.

- Etlı sebze yemekleri, pilav, ayran, ekmeık.
- Sac kavurma, pilav, söğüş sebze, ayran.

Cenaze evine götürülen kahvaltılık yiyeceklerden bazıları şunlardır:

Peynir, zeytin, tereyağı, bal, reçel, börek türleri, yumurta, biber kızartması, et köftesi, ekmeık türleri ile çay ya da süttür.

Ayrıca cenaze defnedildikten sonra cenaze sahibi tarafından un helvası pişirilir. Açık ekmeık (pide) dağıtılır. Ölen kişinin kırkıncı günü mevlit okutulur. Yemek verilir. Eskiden, bu yemekte ikram edilen ve komşulara da dağıtılan ekmeığın adı *külünce* idi.

Külünce için un, tuzlu tereyağı ve maya süt ile yoğrulur. Hamur mayalandırılır. 2-3 yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Merdane ile yarım santimetre kalınlığında açılarak üzerine yumurta pekmez, yoğurt, çörek otu ve küncü karışımından oluşan harç sürülür, tandırda pişirilir. Bu ekmeık türü cenazede, ramazan ayında ve bayramlarda yapılan bir çeşittir. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuştur.

### Asker Uğurlama Yemeği

Bu törende ev sahibinin yakınları, dostları ve misafirler hep birlikte keyifli bir ortam oluşturarak hazırlanan yemekleri yerler. Yenen yemeğin ardından asker, hava yolu ile ayrılacaksa havaalanına; kara yolu ile gidecekse otogara, tren ile gidecekse gara tüm ahalı gider. Davullar eşliğinde oyunlar oynanır, eğlenilir. Anne baba hem hüznün hem gurur ile evladını askere dualarla uğurlar. Askere gidecek gencin ailesi çocuklarını gönderdikten sonra akarsu kenarından dolanarak bir yakının evine gider. Orada asker annesine bir paket kesme şeker verilir. Anne, ağız tadı ve ferahlık için çocuğu askerden dönene kadar şekeri saklar.

### Asker Karşılama Yemeği

Hüzünlü ortamın yerini keyif ve sevinçli ortam alır. Karşılama ve uğurlamadaki kalabalık hemen hemen aynıdır. Her aile ekonomik gücüne ve çevresine göre yemek ve tatlı ikram eder. Misafirler, ev sahibine hediye ile gelirler. Bu hediyeler genellikle tatlı gibi ikramlık yiyeceklerdir.

Askerden dönen oğul için verilen yemeğin arkasından demlenen çay, önceden anneye verilen ve oğul dönene kadar saklansın diye verilen şeker ile içilir.

### Hayfene Kültürü

*Hayfene* bir sokak eğlencesidir. Mahallede hep birlikte oynadıktan sonra acıkan çocukların o anda evlerden yiyecek toplayarak bir araya getirip yedikleri yemektir. Bu yer, sokağın uygun bir köşesinde veya uygun bir bahçede olur. O günkü hayfeneden çocuk annesini haberdar eder. Ya pişmiş yiyecek çocuğa ve-





rilir ya da pilav pişecekse bunun malzemelerinden biri verilir. Hayfeneye her yaştan çocuk veya genç katılabilir. Hem yemek yenir hem eğlenilir.

## Bayram Yiyecekleri

Bayram sabahı, ailenin tüm fertleri aile büyüğünün evinde toplanır. Kahvaltı yapılmaz, bayram yemeği

denen yemek yenir. Bu yemek; öncelikle aya köfteli kulak çorbası, kaburga, tava kâğıt kebabı, tirit, lahana köftesi, analıkızlı köfte, kuru fasulye, pilav, yahni, hoşaf, salata, su böreği ve tavuk dolması yenir. Bayram kış aylarına denk gelirse ekşili külâh dolması, tandır veya yufka ekmeği yenir. Bayram tatlısı olarak öncelikle ev baklavası tercih edilir. Sabah yemeği damadın annesinin evinde, akşam yemeği ise gelinin annesinin evinde



yenir. Eger kurban bayramı ise kurban kesilip etini kavurana kadarki süre için oruca niyet edilir. Misafirlere ikram etmek ve ev halkının yemesini sağlamak için kurban etinden bir miktar ayrılarak saç kavurma veya mangal yapılır, diğeri dağıtılır.

Kurban kesimi esnasında, kavurma veya mangal işi, ailenin erkek çocukları ve bunların aileleri ile birlikte yapılır. Bayram ikramlarının en başta gelen tatlısı baklavadır. Ev baklavası bu konuda marifetli ev hanımları ya da yerleşim yerlerinde markalaşmış olan kadınlara para ile yaptırılır. Bayrama bir ay kala baklavayı yapacak kişiden (Baklavacı Fattey gibi) randevu alınır. Ya onun evine istediği malzeme ve sini götürülür ya da o kişi tatlı yapılacak eve gelir. Baklavacı Fattey; baklava, dilberdudağı, tortar, su böreği gibi çeşitlerden hangisi istenirse onu yapar, kızartır. Şurubu isteğe bağlı ya hazırlayıp döker ya kovaya koyarak verir ya da mal sahibi kendisi hazırlayıp tatlının şurubunu arife günü döker. Bu seçim tatlıyı yaptıran kişinin randevusunun bayrama yakın veya uzak olmasıyla ilgilidir. Bu tatlı misafire ikramda, baklavayı yapan kişinin adı ile sunulur. “Bu baklava sıradan bir tatlı değil Fattey Bacı’nın baklavası onun için Allah’ınızı severseniz yiyin.” denir. Yeme içme konusunda Malatya’nın adedi, yeminli ısrardır. Örneğin:

“Ölümü göresiniz yiyin!”

“Allah’ınızı severseniz yiyin!”

“Eger yemez isen gelmişsin ki ölmüşüm!”

“Hatirem için yeyin!” gibi ısrarcı sözler kullanılır. Bu huy hanımlarda o kadar yer etmiştir ki anne, bazen çocuğuna bile yemin ettirerek yedirir.

Tatlıları ev sahipleri yapacaksa komşuları ile bir araya gelerek sıra ile birbirlerine tatlı yufkalarını açarak tatlıyı yaparlar. Bu tatlı çeşidi baklava, tortar veya dilberdudağıdır.

Baklava hamuru iyi cins unla yapılır. Yumurta, süt veya yoğurt, karbonat ve küllü su ile yoğrularak hamur hazırlanır. Hamur parçalara ayrılır ve dinlendirilir. Yumak sayısı 30-40 arasındadır. Ev nişastası ile tek tek zar gibi açılarak baklava sinisine üst üste yufkalar zedelenmeden oklava çevrilerek serilir. Ortasına gelince bol dövülmüş ceviz serpilir. Kalan bezeler bitinceye kadar işleme devam edilir. Sini genişliğinde kenarlarından kesilerek düzeltilir. Kenarından çıkan parçaya *kırık* denir. Sini önce dörde, sonra sekize, daha sonra sininin ortasından başlanarak sekiz kollu yıldız orta-

ya çıkacak şekilde keskin bir bıçakla dilimler eşit büyüklükte kesilir. Üzerine kızgın tuzsuz tereyağı bolca dökülür. Yağ hamura döküldüğünde cazırdarak her yanına yayılır. Daha sonra mahalledeki fırınlarda kızartılır. Daha eski dönemlerde kızartma işi, iki sac arasında yapılırdı.

Şurubu ise 2 ölçü şekere 1,5 ölçü su ile hazırlanır. Kaynamaya başladıktan sonra 13-14 dakika kaynatılıp limon suyu konur, bir iki taşım kaynatılıp elin dayanabildiği ısıdaki soğumuş şurup baklavaya dökülür. Sininin etrafından çıkan kırıklar da, tepsinin en altına ve üstüne birer bütün yufka, araya artan yufka parçaları (kırıkları) ve ceviz konmak kaydıyla aynen bir baklava gibi hazırlanıp kızartılır ve şurubu dökülür. Buna *sini kırığı* denir. Bayramdan önce ev halkına yedirilir. Malatya’da komşular arasında her şey ödünç alınıp verilir. Ancak tuz ve maya istenmez. Alınsa bile mutlaka geri verilir. Bunun sebebi evdeki ağız tadının bozulmaması içindir. Soğan ve sabun da acı olduğu için alınıp verilmez.

## Aşure Ayı (Muharrem Ayı) Yiyecekleri

Malatya’da aşure, adımı taşıyan ayın en önemli yiyeceğidir. Aşure çorbası yapılırken içine konan malzeme çeşidinin en az 7 adet olmasına, pişmiş çorba dağıtılırken ise en az 7 kapıya verilmesine dikkat edilir. Çorba dağıtılırken komşular arasında ayırım yapılmaz.

Aşure ayının belli bir günü, mahalle sakinleri tarafından aşure pişirilmek üzere belirlenir. Mahallenin büyüğü olan kadınlar, belli bir yere ocak kurarlar. Ocağın üzerindeki kazana mahalle halkından toplanan aşure malzemesi sıra ile konup malzemenin ağız kapatılarak pişmeye bırakılır. Bu arada mahallenin kadınları tarafından cevizler kırılıp baharatlar hazırlanır. Aşure dağıtılacak taslar, ocağın yanına getirilir. Taneleri pişen çorbanın şekeri karıştırılır. Tadına bakılır. Ateşi hafifletilerek çorbanın özleşmesi sağlanır. Büyük uzun saplı kepeçlerle çorbayı pişiren hanımlar tarafından çorba dağıtımına başlanır. Mahalle halkı, ocak başında bolca hem yer, hem yedirir; sokaktan gelip geçen herkese ayırt edilmeden ikram edilir. Artan çorba belli miktarda komşulara verilir. O günün sonunda hem geniş çaplı bir mahalleli buluşması gerçekleştirilmiş olur, hem neşeli ve keyifli bir gün geçirilmiş olur, hem de çorba malzemesinin bir miktarına katkıda bulunularak muharrem ayının manevi rahatlığına ulaşılmış olur.







Aşure çorbası, fakir, zengin demeden herkesin pişirip komşularına dağıtarak yediği bir çorbadır. Evinde genç oğlu ya da kızı olan her anne, bu çorbayı yapmaya çalışır. İlçelerimizde aşure çorbasına *datlı* aş da denir.

### Adak Kültürü Yiyecekleri

Şahsın herhangi bir isteğinin gerçekleşmesi için kendi kendine bir kurban niyet etmesine *adak* denir. Genelde adaklar, yemek yedirmek ya da kurban kesmek şeklindedir. Eğer kurban kesmeye niyet edilmiş ise kesilen hayvan ya çığ olarak ihtiyaç sahiplerine dağıtılır ya hayvanın tüm gövdesi belli bir merkeze ya da kuruma bağışlanır ya da kesilen mekânda pişirilir. Pişirilen bu yemek, genelde etli pilav ya da sac kavurmalı pilav şeklindedir. Yemekler piştikten sonra çağrılan kişilere ikram edilir, yedirilir; artmış ise tekrar dağıtılır.

Adak, halkımızın manevi yönden çok önemseydiği bir inceliklerdir. Kişinin niyet ettiği şey olmuş ise adağını hemen yerine getirmeye çalışır. Adak sahibi, yenecek olan şey ne olursa olsun kendisi tadamaz.

### Mutfak, Yemek ve Sofra İle İlgili Atasözleri; Mani, Dua ve Beddualar

#### Atasözleri

Elden gelen öğün olmaz; o da vaktinde bulunmaz.  
Misafir umduğunu değil bulduğunu yer.

Komşuda pişen aş bize de düşer.

Yemediğin aş ya karın ağrıtır ya da baş.

Yemek engah yavaş ateşte pişer yemeğin güzel olması için.

İki kaynar bir coşar güzelin aşı çabuk pişer.

Yemek üzerinden yenmez, bereketi kaçar.

#### Maniler

Haci ami gelem mi?

Tuvanı delem mi?

Sen orda eşgili küfte yiyisin de

Ben burda ölem mi?

#### Beddualar

Ekmek at, sen it olup arkasından koşasın.

Bir parça ekmeğe muhtaç olasın.

Çocuk ekmeğe için insanı gâvur kapısına götürür.

Ekmeğe kurban olasın.

#### Dualar

Ekmek dört kitaptan üstündür.

Allah'ım olmayana da ver, senden gelene hamdolsun.

Allah kimseyi açlıkla, yoklukla terbiye etmesin.

Allah'ım gördüğümüz günden geri koyma.









İLÇELERİN MUTFAK  
VE YEMEK KÜLTÜRÜ









ORDUZU  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ







## ORDUZU MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Orduzu'da mutfağlar, evin kuzeyinde bulunur. Bazen avluda da mutfak yerine geçen bir yer olabilir. Mutfağa *hızna* denir. Hıznada büyük ambarlar bulunur. Nohut, mercimek, bulgur, buğday, un gibi yiyecekler burada saklanır. Evlerin dar olması nedeniyle ambarlar oturma ve yatma amaçlı da kullanılır. Hıznada ambarın yanı sıra kap kacakların bulunduğu raflar, yiyecek çuvallarının konacağı makatlar vardır. Makatın altına ise büyük kap kacaklar (kazan, gazzik gibi) koyulur, aydınlatma amaçlı küçük taka gibi camları vardır. Hıznadan bir merdiven ile üst kattaki oldukça büyük olan *kış damına* çıkılır. Kış damı, yemeğin piştiği, yendiği, ailenin oturup bazen yattığı bir bölümdür. Hıznadan alınan yiyecek malzemeleri kış damında pişirilir.

Yazın ise eyvandaki ocakta pişirilir. Kış damında davlumbazlı bir ocak ile bulaşık yıkamak için çark bulunur. Çarkın musluğu yoktur, ancak akarı vardır. Oturma yeri için de minder ve sırt yastıkları bulunur. Kış damının önünden balkon gibi bir çıkışla dama geçilir.

Hıznada gazzik (su ısıtmak için bakırdan büyük tencere, kazanın küçüğü), büyük teşterler, terpoş, tahta kaşıklar, kepçe, kevgir, leğen, kemis, tava, çeşitli boyalarda guşganalar, sitil, külek, gümgüm, sahanlar, saplı taşlar, saplı tava, çeşitli boyalarda su ve çorba taşları, don sitili (büyük kalaylı kova) gibi araç-gereçler kullanılır.

Yiyecekler hıznada veya avludaki su damının içinde saklanır. Etler, iplerle kuyulara sarkıtılır, bazen de tel dolaplarda saklanır; kahvaltılık selenin altında, süt, yoğurt ve artan yemekler ambarlarda, kuru gıdalar ile kışlık hazırlanan yiyecekler hıznada, tereyağı, peynir ve turşu küplerde, kurutmalar ise bez torbalarda muhafaza edilir.

Ocakta odun, çalı çırpı, tezek ve gazel yakılır. Eyvandaki ocak, taştan ve hilal şeklinde yapılır. Ocagın köşesinde çıra yanar, bu ocakta yemek pişirilir.

Orduzu'da yemek yaparak özel unvan kazanmış kişiler yoktur. Ancak yemek yapılacak yerleşim yerinin, yaşça ileri ve becerikli kadınlarına bu iş yaptırılır. Yemek yapımını kendi büyüklerinden, anne ve kayınlıdelerinden öğrenirler. Bunlar, düğün, mevlit, aşiret, cenaze yemeklerinde çağrılırlar.

Yemek pişirmenin karşılığında, pişirenin ihtiyacı ne ise o kendisine hediye olarak verilir. Örneğin; koyun veya kuzu, şalvarlık, elbiselik kumaş, bohça, havlu veya çoraptan herhangi biri veya birkaçının yanında bir miktar da para verilir. Yemek yapan ve yaptıran kişi birbirine yakın ise bu iş hatır için yapılır.

Evlerde erkek ve bayan odaları ayrı ayrıdır. Ancak ev halkı, yalnız ise ve misafiri yok ise zamanının büyük bir kısmını kış damında geçirir.



Ocaklar taştan veya kiremitten yapıp çamurla sıvanır. Öllük denilen beyaz topraklarla perdahlanır (cılalılır). Ocakla ilgili inanışlara göre:

Ateşe su dökülürse meleklerin kanadı yanar.

Ateşe su dökmek uğursuzluktur.

Sac ve kara kazan yatsıdan sonra alınıp verilmez (Eğer alınıp verilirse evden cenaze çıkacağına inanılır.).

Orduzu'nun önde gelen çorbaları, tarhana çorbası, bulgurdan irinti çorbası, gendime çorbası, yoğurtlu çorba, gara çorba, sütü çorba, etli veya pirinçli tirit ve kelle paçadır.

Başlıca ekmekler, tandır ekmeği, yuha ekmeği, sac börekleri, mısır ekmeği ve *ekşilemedir*. Yemeklerde tereyağı ve kuyruk yağı kullanılır. Sonradan mutfaklara sıvı yağ da girmiştir.

## Orduzu Beldesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda çorba içilir ve akşamdan kalan yemekler yenir. Süt, peynir, tereyağı, çökelek, yumurta, bal, reçel, kaymak ve tahinli pekmez yenir. Nadiren çay içilir.

Öğle yemeklerinde biber kavurması (biberin tandır közündeki pişirilmesi), sümüd pilavı (çok ince bulgur) salata, bulgur pilavı, soğan, ayran, köfte çeşitleri (sıkma, ekşili, analıkızlı, tiritler, yumru köfte; kabaklı, mercimekli, yoğurtlu köfte, pat köfte (etsiz bulgurlu sarma), elmalı köfte, patlıcanlı tava veya türlü, yoğurtlu çorba gibi yiyecekler tüketilir.

Akşam yemeklerinde, öğleden kalan yemeklerin yanında pilav, turşu, hoşaf ya da yoğurtlu çorba yenir. Genelde yemekler akşam için yapılır. Kalan yemek ertesi gün öğle zamanı yenir. Tiritli köfte yağsız dana



etiyle, kaburga dolması ise koyun veya kuzu kaburgasından yapılır. Patlıcan tava veya türlü, kuzu etinden; içli ve yumru köfte ise dana etinden yapılır. Dolma, dana veya kuzu etinden; haşlama, dana etinden; kavurma, kuzu çevirme, közleme ise kuzu etinden yapılır. Tas kebabı ise küçük baş hayvanın etinden yapılır. Ciğer kavurmasında davar ciğeri (koyun, kuzu etine verilen genel isim) kullanılır.

Öğün aralıklarından ikindi vaktinde hafif şeyler (börek ve kahvaltılık gibi) yenirken, yatsı vaktinde ise süt içilir, yoğurt yenir.

## Orduzu Beldesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Lohusa kadınlara, kuymak, yağda yumurta, pekmez, tereyağı (eritilir), kızılık şerbeti, erik pelverdesi

yedirilir. Gelin olacak kıza da bir gelenek olarak yağda yumurta yedirilir.

Bebeklere de öncelikle anne sütü, süt ve ev nişastasıyla yapılan mamalar, pekmez, yoğurt, meyve suyu, pirinç unu maması, özellikle bulgur pilavının suyu verilir.

Cenaze defninden sonra un helvası ekmeğ arasına koyularak dağıtılır. Cenaze, evde yıkanmışsa yıkanıldığı yerde sabaha kadar çıra yakılır. Komşular üç gün boyunca cenaze evine yemek götürürler. Bunlar; etli pilav, fasulye tiridi, pilav, tava ve ayrandır. Götürülen yemeğin, ekmeğin bile fazlası cenaze evinde bırakılır.

Bayramlarda, erkekler camiden döndükten sonra tiritli kahvaltı yapılır. Ayrıca pirinç pilavı, kuru veya yeşil fasulye, analıkızlı köfte, kaburga gibi yemeklerden biri özel olarak yapılır.

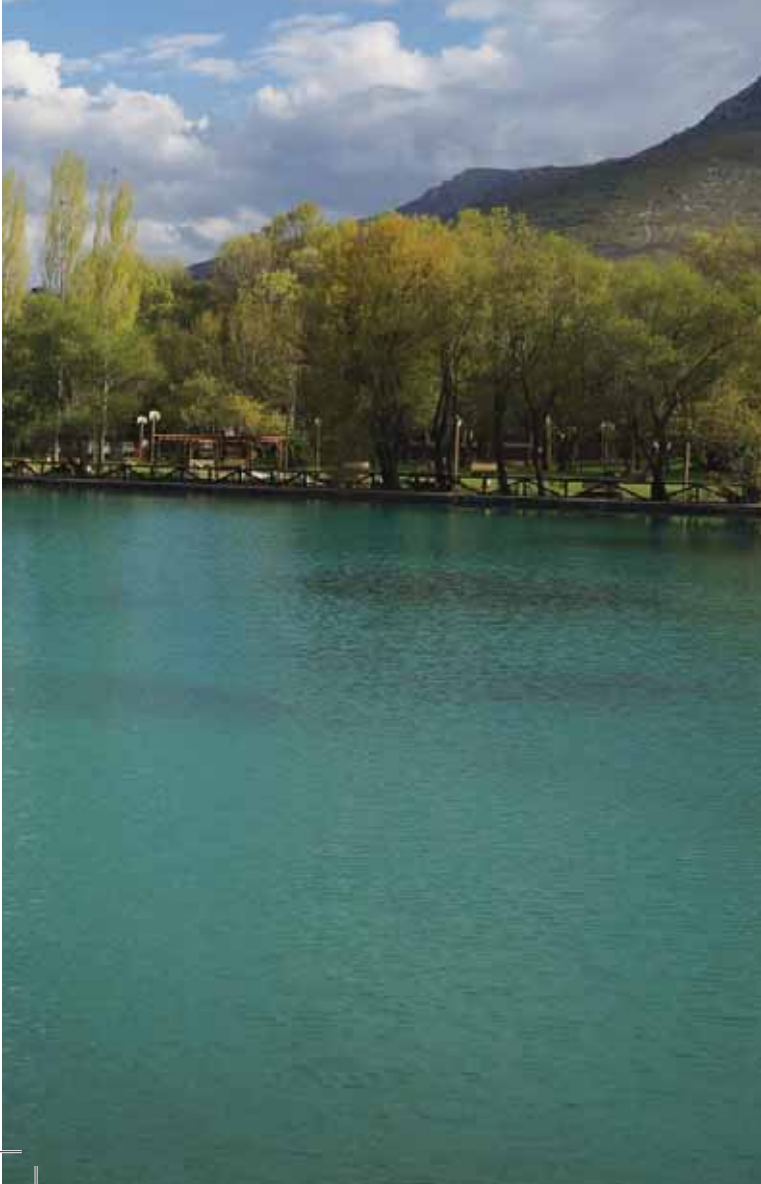
Kurban bayramında, sac kavurma, közleme, tiritli köfte, haşlama, kaburga dolması, kelle paça gibi yiyeceklerden biri pişer.

Tarla, bahçe işlerinin yoğunluğu nedeniyle, tok tutucu yiyecekler tercih edilir. Örneğin bahçede, pilav (mercimekli, sebzeli, sade, sümüd pilavı) soğan, domates ve biber yenir ve bunların yanında içecek olarak da ayran tüketilir. Ateş varsa (ocak ateşi) biber közlenir. Sıkma köfte gibi yiyecekler evde hazırlanır ve götürülür.

Orduzu'da kadınlar, birlikte oturdukları zaman genelde ekmeğlerinin yanına marul salatası, domates salatası, madımak, patates, yumurta, pırpırım, pepeküşu salatası; pul biber, erik ekşisi, tuz, zeytinyağı ile karıştırılarak yapılır ve yenir. Köfte çeşitlerinde birbirine yardım ederek sararlar. Lahana köftesi, analıkızlı veya *hıçıklı* köfteler yaparlar. *Mahluta* ise unutulmuş pilavlar arasındadır. Çok az kişi bilir ve bunu yapar. Kahverengi mercimek ile yarma pişer, üzerine kışniş ile tereyağı dökülür. Unutulmaya yüz tutan yiyeceklerden mahlutanın ve pıtpıt pilavının yanı sıra, ağır ve yapılması zor olan, fazla zaman alan yiyecekler yapılmamaktadır. Yemeğe genç nesiller o tadı verememektedir. Örneğin; bumar dolması, kaburga dolması gibi.

## Orduzu Beldesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Kayısı başta olmak üzere elma (alma), armut, erik, şeftali, (çefteli), kiraz, kızılık, ayva, vişne (fişne), dut ve üzüm yetiştirilir. Yetişen bu meyvelerden kayısıdan





gün kurusu, çir (Çerez olan çekirdeği kırılır.), pestil, reçel; erikten erik ekşisi, kurutma ve pelverde (erik reçelinin sulandırılarak pilavların yanında içilmesi); dut ve üzümünden pekmez, pestil, cevizli sucuk ve kurutma; elma, armut, erik, vişne, gah (meyve kurularına verilen ortak isim) ayva, vişne, kızılıcık ve kayısıdan reçel; kızılıcık ve vişneden şurup yapılır. Yapılan şerbetler, yemeklerin yanında içecek olarak kullanılır.

Orduzu, sulak olduğundan bahçeleri bol yerleşim yerlerindedir. Her evin kendine ait bahçesi ve bahçenin içinden akan suyu vardır. Böyle olunca da her türlü sebze ve meyvenin yetiştirilmesi mümkün olmaktadır. Orduzu'da yetişen tahıllar; buğday, arpa, mercimek, mısır, nohut, fasulye, çavdar ve yulaftır. Hatta burada haşhaş bile yasaklanıncaya kadar yetiştiriliyordu.

Diğer ilçelerde olduğu gibi Orduzu'da da kayısıcılık en önemli geçim kaynağıdır. Malatya'nın lahanası ihtiyacını karşılayan Orduzu lahanası çok büyük çapıyla, ince yapraklarıyla, damarlarının az olmasıyla ve çok sayıda yaprağı, uzun sapıyla dikkat çeken bir lahanadır. Diğer lahanalara göre daha tatlıdır.

Yetiştirilen diğer sebzelerden fasulye, domates (tamat), patates, kabak, patlıcan, biber, ıspanak, lahanası, hıyar (salatalık), pirpirim, turp, marul, tere, maydanoz, yeşil soğan gibi sebzeler, aklımıza ilk gelenlerdir. Yetişen bu sebzelerden etli tirit (sulu, sebzeli, etli yemek), güveç, türlü, tava, köfteler, karnıyarık, kızartmalar ve sebzeli pilavlar yapılmaktadır.

## Orduzu Beldesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

*Isırgan otu:* Yemek yapılır, börekte kullanılır.

*Tekesakal:* Kavurma ve böreği yapılır.

*Takdik otu:* Börek ve kavurma yapılır.

*Pirpirim:* Sulu yemek, yoğurtlu köfte ve cacık yapılır.

*Sığırdili:* Sarma ve kavurması yapılır.

*Lale otu ve yonca:* Sarımsaklı yoğurtlu ve salata yapılır.

*Pepe kuşu, tekesakal, çıldırdım otu:* Salatalar yapılır.

Ayrıca halk ısırgan otunu (yabani ısırgan) romatizmalı, ağrıyan yere çarparak o rahatsızlığın geçtiğine inanır ve bu işlem sıkça uygulanır. Bunun yanında ısırgan çayının iltihap kurutucu ve idrar söktürücü

özelliği de vardır. Ebegümece ve pağa yaprağı yaralarının üzerine konur ve bağlanırsa yarayı kurutur.

## Orduzu Beldesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemek

Tavşan ile etli pilav pişirilir (Suyuna sarımsak katılıp yufka ekmekleri ıslatılır, etli pilav buna sarılarak yenir.). Dağ keçisinden çevirme, karatavuktan haşlama ve közleme, yaban ördeğinden etli pilav ya da doldurma, bildircından ise sulu yemek yapılır.

Horoz, tavuk, hindi ve ördeğin doldurması yapılır. Etli pilav yapılır. Doldurulacak kümes hayvanı önce bütün olarak tereyağında kızartılır. Pirinç veya bulgur, karabiber, maydanoz, soğan ve az salça karışımı ile doldurulur. Karnı dikilir, salçalı suda pişirilir.

## Orduzu Beldesinde Sofra Adabı

Yemek, yer sofrasında yenir. Yere sofrası bezi serilir. Sininin altına *kasnak* denen altlık konur. Üzerine konacak sininin büyüklüğü, aile fertlerinin sayısına



Isırgan Sulusu

göre ayarlanır. En büyük siniye *divan sinisi* denir. Aile yemeğinde herkes, aynı anda sofraya oturur. Misafir olduğunda kadın ve erkekler, ayrı ayrı sofralara otururlar. Çocuklar ise kadınların yanındadır. Eğer sofraya tek ise erkekler yer, sofradan kalkar; daha sonra kadın ve çocuklar sofraya oturur. Yemeğe, ailenin büyüğü yüksek sesle *Bismillah* diye başlar; *Elhamdülillah* diye, yemeği bitirir. Yemek, sininin ortasına büyük terpošta konur. Herkes aynı kaptan yediği için servis sırası yoktur. Sofra büyüğün, su küçüğün denir. Sofradan önce büyük kalkar, daha sonra doyan kalkar.

Sofraya saygı önceliklidir. Örneğin sofraya basılmaz, çünkü basmak günahdır. “Afiyet, ziyade olsun, sofran bereketli olsun!” denir. Sofrada konuşulmaz. Hızlı hızlı yemek yenmez. Yemek yerken ağır şapırdatılmaz. Yemeğe büyükler gelmeden başlanmaz. Tabakta yemek bırakılmaz. Anneler, sofraya terbiyesini, “Yemek bırakmak günahdır!” diyerek aile fertlerine öğretir. Bunların kaynağında hep saygı vardır.

## Orduzu Beldesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışlık hazırlıklarda evde büyütülen hayvanların payı büyüktür. Evde özenle beslenen dana veya koyun

kesilir. Kavurma veya kıyma, pastırma ve sucuk yapılır. Ev yapımı sucuk ve pastırma bez torbalarda kurutulur. Bulgur çeşitlerinden gendime ve yarma yapılır. Un öğütülür, erişte ve tarhana yapılır, şehriye (şahre) elde dökülür, çorbalık hamur kesilir. Turşu, kurutmalar, reçeller, tandır ve yuha ekmeği yapılır. Domates salçası, erik ekşisi (*eşgi*), pekmez, pestiller, kesmece, dut dövmesi (dögme), konserve yapılır. Ağır kış şartlarına sahip bir memleket olan Malatya ve çevresinde eskiden kışlık hazırlık olarak maydanoza kadar her şey yazdan kurutulurdu. Yazın yapılan ilk dut pekmezi kabına konurken komşular çağırılır ve salatalık ile pekmez yenir. Pekmeze *bekmez* denir.

Süt ürünlerinden çökelek, peynir, yoğurt, tereyağı, lor, kaymak, süzme yoğurt yapılır ve bunlar kışlık olan küplerde, tuluglarda ve serin yerde saklanır.

## Orduzu Beldesinde Yapılan Ev Tatlıları

Fıfış, peynir helvası, tel kadayıf, kalbur hurması, baklava, pekmezli tel kadayıf, un helvası, sütlaç, sütlü helva (undan), peluze ve pekmezli nişasta helvasıdır. Peynir helvası, Malatya’da en çok yapılan ve sevilen bir tatlıdır.











❧❧❧❧

DİLEK  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# DİLEK MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Dilek kasabasında mutfak, evin girişindeki büyük odadır. Adına *ev damı* denir. İçerisinde ambar ve makat bulunur. Makat, odanın bütün olan duvarına yastır ve üzerine kurutulmuş erzaklar konur. Tahıllar, çuvalalarda makatlara yerleştirilir. Tahtadan raflara ise kap kacak yerleştirilir. Ev damı erzak saklamanın yanında yemek yapmak, oturmak ve yemek yeme amaçlı da kullanılır. Ev damındaki raflarda tavalar, guşganalar, sofrta tahtası, teşt, çömlek, sitil, tepsiler, siniler, kaşıklik, gazzik, leğen, küp, kova (alüminyum), bakraç (Su saklamak ve taşımak için kullanılır, kalaylıdır.), su testisi ve ayran yayığı bulunur.

Dilek evlerinin özelliğı olarak ev damlarında bodrum gibi yerler kazılmıştır. Saklama amaçlı, soğuk damlar oluşturulup, burada kapalı kaplarda yiyecekler saklanır.

Burada yiyeceklerin saklanma yöntemleri diğere ilçelerle aşığı yukarı aynıdır. Süt ve yoğurt gibi günlük yiyecekler sepet altında serin yerde; su ve içecekler, küplerde, arık veya su havuzlarında; etler, bakraç içinde kuyuya sarkıtılarak; toprağı gömülerek saklanır.

Kasabada yemek yapmayı meslek edinen erkek aşçılar bulunur. Pişen yemeğın tadına baktırılır ve bahşış alınır; eğer hatır için aşçılık yapmışlarsa para yerine aşçıya evine götürmesi için yemek verilir.

Ocak; avluda ve ekmek damı denilen hıznalarda bulunur. Ocaklar taş, kerpiç ve çamurdan yapılır. Ev damında bulunan ocakta davlumbaz da bulunur. Odun, gazel, çalı çırpı ve tezek yakılır. Ateşe su atılmaz, soğan kabuğı ve yumurta kabuğı yakılmaz; çünkü uğursuzluk getireceğine inanılır.

Dilek kasabasının çorbaları, tarhana çorbası (Malatya'nın ortak çorbasıdır.), un çorbası, bulgur çorbası, mahir çorbası, gendime çorbası, ayrınlı çorba ve yoğurtlu çorbadır. Mahir çorba: Ayran, karıştırılarak kaynatılır, kaynayınca tuz, bulgur ve yağ konur, bulgur pişince ateşten alınır.

Dilek'te sebzeli, etli, sulu yemekler (tirit) yapılır. Ayrıca sebze kavurmaları (fasulye, kabak), sebzeleri yoğurtlama, melemen, güveç, türlü ve sebzeli pilavlar ile sebzeli köfteler yapılan yemekler arasındadır.

Buğday, nohut ve arpa bolca yetiştirilir. Buğdaydan evin kışlık ihtiyacı olan bulgur çeşitleri (pilavlık, köftelik, yarma, gendime) yapılır. Daha sonra unluk buğday ayrılıp öğütülür. Nohudun da ihtiyaç kadarı alınır. Yetişen tahıl türleri ne olursa olsun; onlardan, gelecek senenin ekiminde kullanılacak tohumluklar ayrılır, daha sonra da onların kalanı satılır. Arpa, hayvan yemi amacıyla yetiştirilirdi. Ancak günümüzde arpa unu, ekmek yapımında da kullanılmaktadır.



## Dilek Kasabasında Öğün Yemekleri

Kahvaltıda tereyağı, çökelik, zeytin, peynir, kaymak, süt, çay, sebze kavurmaları, kavurmalı yumurta, sac böreği gibi yiyecekler yer alırken kahvaltıda yemek yenmez.

Öğle yemeklerinde pilav çeşitleri (mercimekli, sebze, sade, kavurmalı), tirit (etli sebze yemeği), cacık, ayran, çiğ köfte ya da akşamdan kalmış yemekler yenir.

Akşam yemeklerinde kömbe, katmer, analıkızlı, köfte, sarmalar, dolmalar, pilav, çorba, turşu gibi yemekler vardır.

Ara öğün olarak kuşlukta yoğurtlu yiyecekler (yoğurtlu köfte, yoğurtlu çorba gibi), yatsı öğününde ise akşam yemeğinden kalanlar, hoşaf, ayranlı çorba tüketilirken, tarla ve bahçede çalışanlar ise ıspanaklı veya mercimekli köfte çeşitleri, katmerler (ıspanaklı, patatesli vs.), pilav, turşu, yeşil soğan, ayran gibi gıdaları tüketirler.

Yemek pişirilirken en çok tereyağı, kuyruk yağı, margarin ve sıvı yağlar kullanılır.

## Dilek Kasabasında Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Kasabada lohusa kadına kuymak, yağ, pekmez eritmesi ve sulu gıdalar yedirilir. Bebeğe anne sütünün yanı sıra inek sütü ve nişasta ile yapılan mamalar, yemek suları ve yoğurt verilir.

Nişanlarda şerbet ve tatlı (paklava); düğünlerde pilav, kavurma ve ayran verilir. Bayramlarda; tirit, pilav, kavurma, kelle paça ve ciğer kavurması yapılır.

Ramazan Bayramında da tirit mutlaka yapılır.

Ölümlerde, cenazenin defninden sonra un helvası yapıp dağıtılır. Daha sonraki üç gün, taziye evine komşular tarafından yemek verilir.

Bu kasabada ödünç alınıp vermede yoğurt mayası ve hamur mayası verilmez. Yoğurt mayasında ineğin sütünün bozulacağına ve hayvanın nazara uğrayacağına inanılır.

Unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin başında kömbe çeşitleri ve karın bumbur gelir. Temizlenmesinin ve yapılmasının hayli zor olması nedeniyle gençler tarafından yapılmak istenmez. Bunun yerine yeni tarifler alınır.

Mutfakta kullanılan kalaylı bakırların yerini günümüzde cam, teflon, çelik ve porselen kaplar almıştır. Mutfaklar, şehir mutfaklarıyla aynı düzene gelmiştir. Tarlada yetişen sebzelerin bile tadı fenni gübre yüzünden değişmiştir.

## Dilek Kasabasında Meyve ve Sebze Yemekleri

Dilek kasabasında yetiştirilen meyvelerin başında kayısı gelir. Adına *mişmiş* denir ve en önemli gelir kaynağıdır. Kayısıdan gün kurusu, çir, gabuk (günestekiye ayrılarak kurutulmuş kayısı) yapıldığı gibi yaş olarak meyve suyu fabrikalarına da satılır. Kayısının çekirdeği çerez olarak yenildiği gibi, acı çekirdeği ise ilaç sanayinde kullanılır. Ayrıca çekirdek kabukları yakacak olarak kullanılır. Kayısıdan reçel ve marmelat yapılır. Erik (erik ekşisi yapılır), elma, armut, vişne, kıvılcık, üzüm, kara erik, dut kurutulur ve bunlardan kışık ve hoşafık hazırlanır. Adına *gah* denir. Ayrıca meyvelerden reçel, kurutma ve marmelat yapılır. Dut ve üzümünden pekmez, cevizli sucuk ve pestil yapılır.

Yetiştirilen sebzeler arasında domates, patlıcan, biber, hıyar, soğan, lahana, kelek (kavun), bamya, havuç, marul, maydanoz, pakla (yeşil fasulye) yer alır. Yetiştirilen bu sebzelerden yemek yapılır.

## Dilek Kasabasında Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Ebegümece ile (ebemgümece) katmer denilen sac böreği, ısırgan otundan kavurma, sığırdilinden sarma, kuzukulağından salata, karışık otlardan kavurma, semizotu (pirpirim) ile cacık ve yoğurtlu çorba yapılırken, nane, anık (anuç), reyhan ve maydanoz baharat olarak her yemekte kullanılır.

## Dilek Kasabasında Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Av hayvanlarından kekkik ve tavşan avlanır. Avcılığ, zevk için yaparlar. Keklikten *kömbe* yapılır. Tavşanla pilav yapılır. Kümes hayvanları olarak tavuk, hindi ve horoz ev halkının ihtiyacı kadar beslenir. Hem yumurta ihtiyaçları karşılanır hem de ev sahipleri tarafından yenir. Bu hayvanlar tavuklu pilav veya doldurma, hindi haşlama veya hindi doldurma şeklinde pişirilir.

## Dilek Kasabasında Sofra Adabı

Kasabadaki sofrta kültüründe yemek yerde yenir. Sofra bezi yayılır, üzerine sofrta tahtası konur. Erkek ve kadınlar ayrı ayrı yerler. Ayrı yendiğinden dolayı yemekler önce erkek sofrasına, daha sonra da kadın ve çocuk sofrasına servis yapılır. Yemeğe önce evin en büyüğü başlar. Büyüğün sofradan kalkması beklenir. Daha sonra ise doyan kalkar. Yemeğe, *besmele* ile başlanır. Sofradan *Elhamdülillah* denilerek kalkılır. Sofraya duyulan saygı, her yerde aynıdır.

*Kültürel olarak:*

Sofrada konuşulmaz.

Tabakta yemek bırakılmaz.

Sofrada ayak uzatılmaz.

Besmelesiz başlanmaz; şükürsüz kalkılmaz.

Sofrada *dua* “Sofranız bereketli olsun, Allah Halil İbrahim bereketi versin, eline sağlık.” şeklindedir. Böyle sözler söylenmesindeki amaç, ev halkının sofraya saygı duymasını sağlamaktır. Beddua olarak “Ocağın söne!” denir.

## Dilek Kasabasında

### Kışlık Hazırlıklar

Kış için evde beslediği hayvandan kavurma yapar. Yemeklik tereyağı, peynir ve çökelek yapılır. Bulgurlar, çorbalık ve eriştelere, tarhana, reçel, turşu ve salçalar yapılır. Otlarını, (maydanoz, nane, reyhan, narpuz) sebze ve meyvelerini kurutur, konserveleri yapılır, ürünün cinsine göre saklama yerlerinde muhafaza edilir. Kuruların tamamı bez torbalara koyularak, ekmeğin damının duvarlarındaki mihlara asılır.

## Dilek Kasabasında Yapılan

### Ev Tatlıları

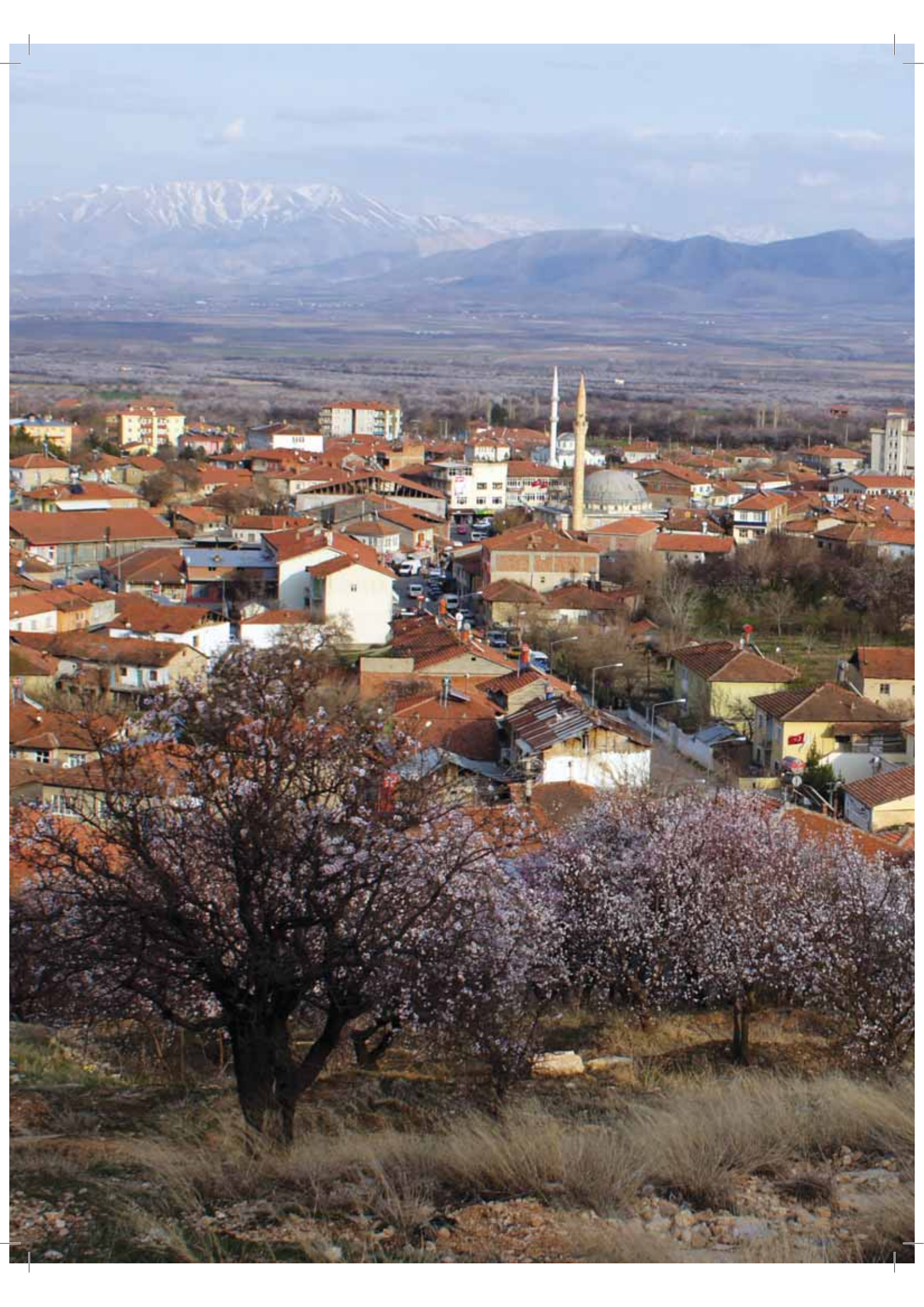
Tatlı olarak, sütlaç, fışfış, halve (un helvası), su muhallebisi ve baklava yapılır.

İçecekler ise ayran, hoşaf suyu, şerbet, *yandımçavuş ayranı* (acı ayran), şurup ve şalgam suyu, ev yapımı olarak hazırlanır ve içilir.

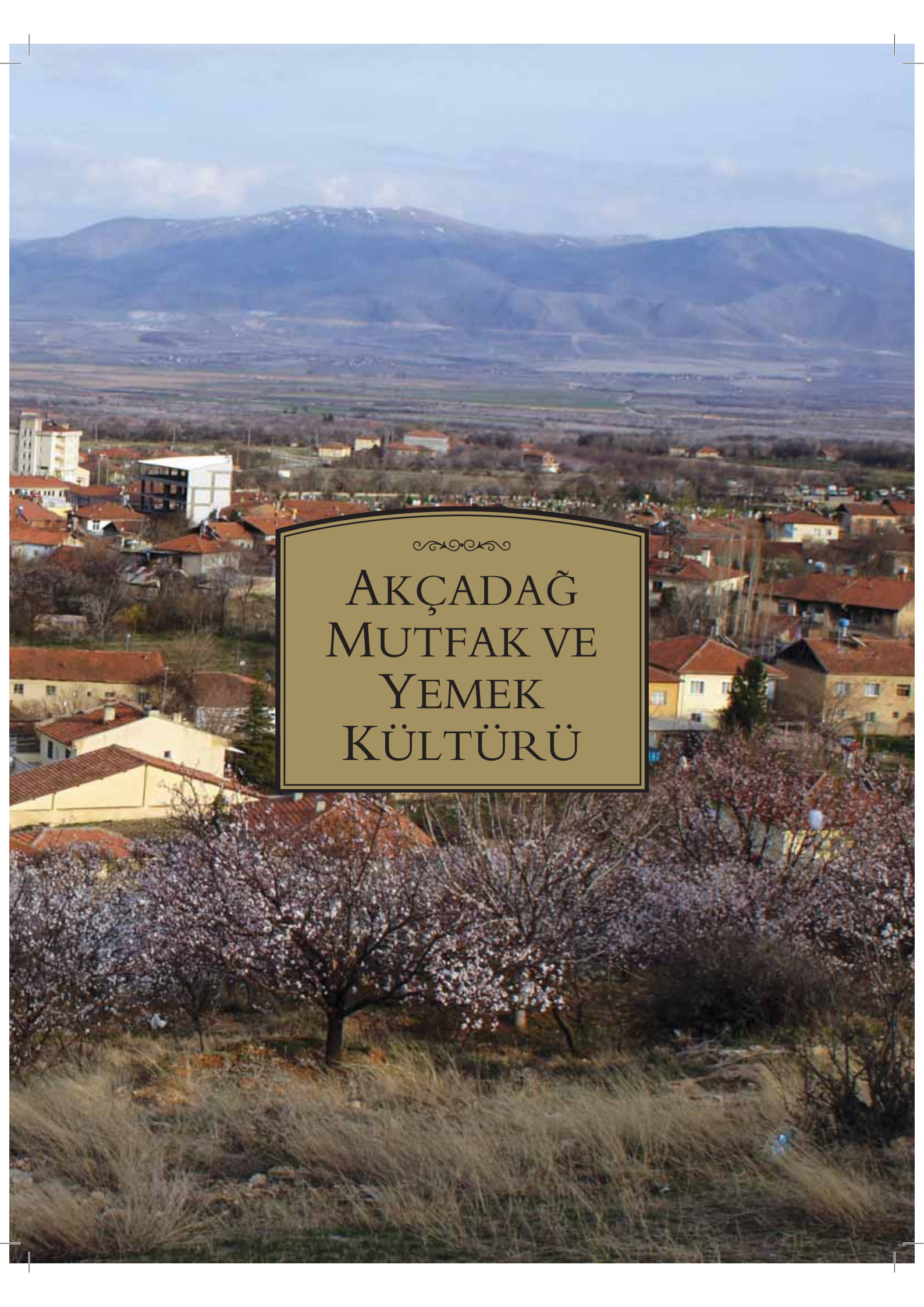
Tava ekmeği (gullur), tandır ekmeği, mayalı ekmeğin, ekşileme ekmeği, bilik, yufka (yuha), çökelekli-soğanlı kömbe, çeşitli otlardan yapılan katmerler yer alır.











AKÇADAĞ  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# AKÇADAĞ MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

İlçedeki evlerde mutfak, evlerin içinde ya da dışındadır. Bu mutfaklara *kiler* veya *ambar* denir. Kiler veya ambar genelde yemek yapmak için kullanılır ancak düğün, sünnet, cenaze gibi özel günlerde oturma ya da yatma yeri olarak da kullanılabilir. Bu odalarda raflar bulunur. Raflarda terpoş ve sahanlar, çeşitli boylarda guşganalar, sitiller, taslar, kazanlar ve teştler bulunur. Ambarlarda turşu, tahıl, kurutmalık, peynir gibi yiyecekler saklanır. Yiyecekler sitillerde, evin en soğuk odası olan ambarlarda muhafaza edilir.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getiren altı kişi bulunmaktadır. Bunların dördü erkek ikisi bayandır. Özel lakapları olmamakla beraber bu kişilere isimleri ile hitap edilmektedir. Bunlardan, erkekler, mesleği, usta-çırak ilişkisi ile bayanlar ise aile büyükelirinden öğrenmişlerdir.

Ocaklar, hem evin girişinde hem de evin içinde bulunur. Özel bir adı yoktur. Kerpiç, taş ve çamurdan yapılır. Evin dışında ocağın bulunduğu yerin üzeri kapalıdır. Burada ekmek de pişirildiği için sac, aktaracak (dönderecek), teşt, ekmek tahtası ve kazan da bulunur. Ocaklarda çalı çırpı, odun ve tezcek yakılır. Günümüzde artık pişirme işleminde ocaktan doğalgaza geçilmiştir. İnanışlarına göre:

- Ateşe su dökülmez, ateşle oynanmaz; çünkü günahıtır.

- Ateş su ile değil kül ile söndürülür.

Akçadağ, kömbesi ve pilavı (etli, hafif sulu bulgur pilavı) ile ünlüdür. Davetlerin başyemeğidir. Her türlü davet ve toplu yemeklerde yapılır. Ayrıca etten kömbe, kavurma, lahmacun ve içli köfte mutlaka yapılır. Akçadağ kömbesi kavurmalı olması nedeniyle diğer ilçelerdeki kömbelerden farklıdır.

İlçede pişirilen çorbalar ise tarhana çorbası, yarma çorbası ve aşure çorbasıdır.

Burada yetiştirilen tahıl ürünlerinden buğday, mercimek, nohut ve mısırın ihtiyaç fazlası satılır. Buğday, evin ihtiyacı kadar kaynatılır, ayıklanır, çuvallara doldurulur, değirmende bulgur çeşitleri olarak öğütülür (pilavlık, köftelik olarak yani baş ve orta bulgur gibi). Unluk buğdaydan un yapılır. Mısırdan un yapılır ve bu da ekmek yapımında kullanılır. Nohut ve mercimeğin de ihtiyaç fazlası satılır.

## Akçadağ İlçesinde Öğün Yemekleri

Sabah kahvaltısında, akşamdan kalan yemek veya çorbanın yanı sıra kaymaklı yoğurt, pekmez, bal, peynir, tereyağı ya da yumurta ve sac ekmeği yenir. Bunlara ilaveten çay veya süt içilir.

Öğle yemeğinde eğer aile fertleri bir arada ise, etli bulgur pilavı, salata, köfte çeşitleri gibi yiyecekler ye-





Akçadağ Saç Kavurma

nir. İçecek olarak da ayran vardır. Eğer aile fertleri tarla veya bahçede çalışıyorlar ise ziyaret köftesi (Etlü hamurdan yapıp haşlanarak yenen köfte.), ayran veya yoğurtlu çorba, sıkma köfte, sebze, hoşaf veya karpuz, peynir, sac ekmeği gibi gıdalar öğle yemeği için tarla veya bahçeye götürülür.

Akşam yemekleri, öğleden kalan yemeklere takviye edilerek hazırlanır. Akşam yemekleri aileyi bir araya toplayan yemek olduğu için akşam yemeklerine özen gösterilir. Mutlaka etli yemek, bir köfte çeşidi, ayran, cacık veya hoşaf bulunur.

Bu öğünlerin dışında ikindi ve yatsı öğünü bulunur. Bu vakitlerde kahvaltılık yiyecekler ve kömbe yenir. Yemeklerinde tereyağı, kuyruk yağı ve zeytin yağı kullanır. Günümüzde sıvı yağlar da tercih edilmektedir. Zeytinyağı dışarıdan alınır. Evlerde hayvan beslendiğinden tereyağı ihtiyaçları evden karşılanır.

## Akçadağ İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

İlçede lohusa kadına harle (pirinç lapası), eritilmiş yağ ve pekmez karışımı, kuymak, sütlü çorba, sütlac (südlü) yedirilir. Bebeklere sütle yapılmış pirinç unlu muhallebi, biraz büyüyünce de yemek suları verilir.



Akçadağ Kömbesi

Düğün ve mevlitlerde Akçadağ pilavı, yufka, ekşileme ve ekmekek yenir, ayran içilir.

Nişanlarda nişan şerbeti içilir. Kınalarda kavurma yenir.

Cenazelerde defnin arkasından helva yapılır. Komşuları cenaze evine yemek verir.

## Akçadağ İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Akçadağ; iklimi sıcak, tarıma yetecek kadar suyu ve düz arazisi olan bir ilçedir. Bu özelliğinden dolayı Akçadağ'da her türlü sebze ve meyve yetiştirilir.

Akçadağ ilçesinde en çok ve en verimli olarak yetişen meyve kayısıdır. Burada iklim değişiklik gösterir. Yüksekleri serin, merkezi sıcaktır. Bundan dolayı kayısının olgunlaşma süreci farklılık gösterir. Haziran ayından eylül ayının başına kadar, Akçadağ'da dalında kayısı bulmak mümkündür. Kale ilçesinde kayısı çagla iken, Akçadağ'ın yüksek köylerinde kayısı ağaçları, henüz çiçek açmamıştır veya yeni açmış durumdadır.

Kayısı halkın geçim kaynağıdır. Kayısıdan çir, gün kurusu, kayısı pestili ve kabuk yapılır. Diğer meyvelerden de armut, elma, üzüm, dut ve erik yetiştirilir. Bunların hepsinden kurutma yapılır. Bu kurutmaların adına *gah* denir ve bunlar hoşafıta kullanılır. Üzüm ve duttan pestil, pekmez ve cevizli sucuk yapılır. Pestil bulamacını, aile fertleri, piştiği gün, tatlı olarak da yerler. Ceviz yetiştirilir, cevizin ihtiyaç fazlası satılır. Kiraz, ailenin ihtiyacı kadar yetiştirilir.

Burada yetiştirilen sebzeler; ıspanak, domates, biber, pancar piri, salatalık, acur (küte), patlıcan, maydanoz, nane, reyhan, marul, yeşil soğan, kabak, patatestir. İlçede dışarıdan alınan sebze ise pırasa ve karnabahardır. Bu sebzelerden karnıyarık, kızartmalar, etli ve sulu yemekler, güveç ve türlü gibi yemekler yapılır. Bunların dışında sebzeli köfte çeşitleri ise şöyledir: Avrat köftesi (kiraz yaprağından ekşili köfte), ıspanaklı ekşili köfte, pancar pirlü yoğurtlu köfte, sulu köfte, patlıcanlı köfte.

## Akçadağ İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

İlçe halkı eti sever. Bu yüzden ilçede çok fazla ot yemeği bilinmemektedir. Ancak var olanlardan da faydalanılır. Kiraz yaprağından yapılan köftenin adı, ka-





dınların bir araya toplanarak yaptığı ve yediği yemek olduğundan *avrat köftesi* olmuştur. Erkekler tarafından çok yenmez.

Pirpirim (semizotu)'den; cacık, yoğurtlu köfte ve sulu yemekler, ebegümeçinden; katlama (katmer), yemlikten; salata, pilav ve sac böreği yapılır. Nane, çorbalarda; reyhan da köftelerde baharat olarak kullanılır. Isırgan otu, pilav ve sac böreğinde kullanılır.

## Akçadağ İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Yemeği yapılan av hayvanları tavşan ve kekliktir. Tavşandan ve keklikten tirit, pilav ya da etli pilav yapılır. Tüm yapılan yemekler doyurucu özelliktedir.

Kümes hayvanlarından sadece tavuk yenir. Pilavı ve dolması yapılır. Kaz ve hindi vardır; ancak yemek amaçlı beslenmez.

## Akçadağ İlçesinde Sofra Adabı

Yemek yerde yenir. Adına *yer sofrası* denir. Sofra bezi serilir. Üzerine sofr altlığı ile büyük sini konur. Sofrada kaşık, tas, sahan (kalaylı bakır tabak) bulunur. İçecek, sürahi ile gelirken su, toprak testi ile sofraya konur. Yemekte servis sırası yoktur; zira yemek ortaya terpoş (büyük bakır sahan) ile gelir; yemeğe ailenin büyüğü başlar. Eğer misafir varsa erkek ve kadın sofraları ayrı ayrı hazırlanır. Aile yalnız ise ailece sofraya oturulur. Eğer misafir varsa misafirin yemeğe başlaması beklenir. Yemeğe *besmele* ile başlanıp *Elhamdulillah* ile sofradan kalkılır. Misafir yoksa aile büyüğü yemekten kalktıktan sonra diğerleri kalkabilir.

Sofraya saygı büyüktür; yerleşik bir gelenek olarak, “Sofrada ele veya başka bir şeye dayanılarak oturulmaz.” denir. Misafir rızkı ile gelir inancı burada oldukça yaygındır.

Akçadağ ilçesinde misafir çok sevilir. Ev sahibi özel yemeğinin yanı sıra evinde ne varsa sofraya koyar. İn-

sanı güler yüzlüdür, ısrar ederek yemek yedirir. Mevsime göre evinin en güzel köşesinde misafirini ağırlamayı sever.

Komşular arasında et ve sebze dışında diğer yiyecekler ödünç alınıp verilir. Alınan ne ise mutlaka iadesi yapılır. Televizyon veya dergilerden yemek tarifleri haricinde sadece pasta ve börek çeşitlerinin tarifi alınır.

Son dönemde Akçadağ ilçesi, kayısıya alternatif olarak ticari olarak yumurta ve organik sebze meyve yetiştiriciliği yapmaktadır.

## Akçadağ İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışlık hazırlıkların başında, yetiştirdiği hayvanlardan yaptığı kavurma gelir. Daha sonra bulgurunu yapar. Peynir, tereyağı ve çökeleğini hazırlar, küplere basar, evlerinin en serin yerinde toprağa gömerek saklar. Turşu yapar, sebzeleri kurutur (dolmalık yaparak ve parçalayarak). Meyvelerini hoşaflık olarak kurutur. Kışlık kuru yemiş olarak dut ve üzüm kurutulur. Ceviz ve çekirdek (kayısı) pestil ile yenir. Reçeller yapılır. Kışlık ekmek olarak yufka ekmeği ve kış boyu, bittikçe ekşileme ekmeği yapılır.

## Akçadağ İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Yöresel tatlılar olarak baklava, kadayıf ve fişfiş yapılır. Sütlü kuymak ve sütlü çorba yapılarak yenir. Bayramlarda ve özel günlerde bu tatlı çeşitlerinden ailenin şartlarına uygun olanlar aile tarafından seçilir.

İçecek olarak ayran, şurup, reçel ezmesinin şerbeti, pekmez şerbeti (pekmezi su ile eritme) hoşaf suları tüketilir.

Ekmek isimleri, ekşileme, yufka, mısır, sac börekleri (katmer) ve yarımca<sup>1</sup> olarak adlandırılır.

1 Yarımca: *Ispanaklı*, peynirli, çökelekli sac böreklerine verilen isim.











ARAPGİR  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ







# ARAPGİR MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



Geleneksel Arapgir evleri, bahçe içinde iki veya üç katlı, bodrumlu taş evlerdir. Odalarda ahşap yükçükler bulunur. Yükçüklerin içinde ise yekpare taş veya betonla yapılmış bir yer vardır. Buna *çark* denir. Odada bulunan çarkta banyo yapılır, mutfaktaki çarkta bulaşık yıkanır. Buraların suları yoktur, su giderleri vardır. Taşıma su kullanılır. Kiler veya mutfak bölümünde bulaşık yıkamak için büyük teşt (leğen), duvarlarda kap kacak koymak için raflar, yoğurt ve süt koymak için kalaylı bakır sitiller, ayran yapmak için deri bir yayık bulunur. Ayran yayığına *maşk* adı verilir.

Arapgir evlerinde mutfak evin giriş katındadır. Mutfaka *kiler* de denir. Mutfakta iki ocak bulunur. Ayrı bir bölmede de iki kazan ocağı vardır. Kazan ocakları, çamaşır yıkamada, bulgur kaynatma ve pek-

mez pişirmede kullanılır. Mutfaktaki küçük ocaklarda ise yemek pişirilir. Kazan ocaklarının yanında tandırlar da bulunur. Bunların üzeri kapalıdır. Ocak; taş, tuğla, kerpiç ve samanlı çamurla yapılır. Üçayaklı demir (düstan), ocağın ortasına konur, maşa ve körük kullanılarak ateş yakılır.

Evin bodrum katında *kiler* bulunur. Buraya *mahzen* de denir. Serin olduğu için yağ, peynir, kuru soğan, patates, meyveler, salamura yaprak, turşu gibi yiyecekler burada muhafaza edilir. Mahzenin yanında tahtadan yapılmış buğday ve ekmek ambarları vardır. Bu iki ambarda bulgur türleri, un ve tandır ekmekleri saklanır. İlçedeki evlerde kiler ve mahzenin dışında evin üst katında şahnişin denilen bir oda vardır. Bu odada çerezler ve kıymetli yiyecekler saklanır. Oricik (cevizli





sucuk), dut ve üzüm bastıkları (pestil), cevizler, bademler, dut kuruları, leblebi (ev yapımı), çorbalıklar ve tarhanalar burada saklanır. Evlerin mahzeninden arık şeklinde sular akar. Yiyecekler bozulmasın diye kapalı kaplarda bu sulara bekletilir.

Mahzende, günlük yiyecekler sele altında; peynir, yağ, salamuralar ise su arıklarında sitil içlerinde ağızları kapatılarak saklanır. Kışlık peynir ve yağ, küplerle toprağa gömülerek saklanırken domates, kavun, karpuz ve yumurta samana gömülerek saklanır. Üzüm ve ayva, ahşap kafeslere asılarak mahzende muhafaza edilir. Mahzenlerde ambar yok ise *harar* denilen dokuma çuvallarda buğday ve bulgur türleri saklanır. Harar da yok ise ipten dokunan *direme* denilen çuvallar kullanılır. Bu çuvallar da kilerde muhafaza edilir.

Eskilere göre “Kilersiz ev, çıplak insan gibidir.” Kilerdeki yiyeceklerin bolluğu ve çeşitliliği, evin varlıklı aile olduğunu gösterir. Bunun için de halk arasında, “Kuşun sütü, yılanın ödü, canın dermanı...” benzetmesi yapılır.

Mutfakta yemek yapılır, ayrıca mutfak, samandan yastıklar ve keçeden minderlerle döşenerek oturmak için kullanılır bir de ihtiyaç duyulduğunda yatmak için kullanır. Kilerde kullanılan araçlar genelde kalaylı olup bakırdandır. Bunlar kazan, lenger, sehin (sahan ve tabak) sini, tas, tava, tencere, tepsi, test, el legeni, ibrik, güveç, çanak, küp, testi (toprak su testisi), tol (su kabığından yapılan testi) ve mangaldır. Büyük seceler, yiyecek saklamak içindir ve ağaç dallarından örülmüştür.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getirmiş çok sayıda kadın ve erkek aşçı bulunmaktadır. Aşçılığı, kadınlar büyüklerinden, erkekler ustalarından öğrenmişlerdir. Yapılan yemeklerin karşılığında erkekler genelde para alırken, kadınlar bu işi hatıra gönül için yaparlar. Hatıra için çalışan kadınlara hediye olarak fistan (elbiselik), havlu, yazma; erkeklere davar (gıdık-oglak) hediye edilir. “ Kadın var arpa unundan aş eder; kadın var buğday unundan taş eder.” Denilerek becerikli ve marifetli hanımlığın üstün bir meziyet olduğu sürekli vurgulanır. Yemek işine özenen gençlerin hiçbir zaman yemek yapma şevkleri kırılmaz; onlara umut ve cesaret verilir.

Arapgir yemeklerinde et ağırlıklı olarak kullanıldığı için Osmanlı mutfakının yemeklerine çok benzer. Coğrafi özelliği nedeni ile Malatya mutfağı, Erzincan, Divriği ve Sivas mutfağı ile benzerlik gösterir.



Arapgir’de çorba çeşidi çoktur. Örnek olarak *gatıhlı* çorba (yoğurtlu), *gurut* çorbası (unlu yoğurt tarhanası), ekşili yumurta çorbası, erişte çorbası, gendime çorbası, keklik çorbası, *malhuta* çorbası, üzüm tarhanası çorbası, tarhana çorbası, sütlü çorba gösterilebilir.

Tarhana kayası ile ilgili şöyle bir efsane anlatılır:

Yıllar önce yaşlı bir kadın tarhana yapmak için evlerden ayrılan toplamış. Tarhanayı ocağa koyup karıştırırken fakir ve yaşlı biri gelip aç olduğunu söylemiş. Kadın: “Ben buldum da sen mi kaldın?” diye fakiri azarlayıp yemek vermeden kovmuş. Fakir ihtiyar, ellerini açarak: “İnşallah, sen de tarhananın da taş olursunuz!” demiş ve biranda kaybolmuş. Fakirin bedduası tutmuş ve kadın taş olmuş.

Ayrıca tatlı tarhana (üzüm tarhanası) çorbası, işkembe çorbası, *kelacoş* çorbası (fasulye, nohut ve gurut karışımı) pişirilir.

Arapgir’de hayvancılık da gelişmiştir. Her evin kendi ihtiyacını karşılayacak hayvanı bulunur. Etten yapılan yemekler ise sulu köfte (köfte), top köfte, cız-bız köfte, *gubirik* dolması (karın dolması), tandır ke-



Reyhanlı Erişte Çorbası





babı, külbastı, mercimek yahnisi, fasulye yahnisi, etli dolmalar, etli tiritler, ciğer tava, *didme* kaburga ve kavurma olarak karşımıza çıkar.

İlçede buğday, arpa, mercimek, nohut, fasulye yetiştirilir ve ihtiyaç fazlası satılır. Fiğ ise hayvan yemi olarak yetiştirilir.

## Arapgir İlçesinde Öğün Yiyecekleri

Kahvaltıda önce çorba içilir. Kışın ekşileme ekmeği, yazın yufka ekmeği yenir. Daha sonra peynir, çökelek, zeytin, bal, tereyağı, reçel, pekmez yenip çay veya süt içilir.

Arapkirlilerde yaygın olarak kullanılan bir tekerleme vardır. Bu tekerlemeyi özellikle bayanlar söyler: “Önce baş (giyim-kuşam), sonra aş, sonra iş.” denir. Böylece sabah kalkıldığında işler sıralanmış olur.

Öğle yemeğinde bir gün önceden kalan yemekler ile hafif şeyler yenir.

Akşam yemekleri ağır yemekler olup dolmalar, tiritler, pilavlar, salata, ayran, börekler ve kavurma yenir. Zira aile hep bir aradadır.

Tarlada, bahçede çalışırken evde hazırlanan bulgur köfteleri, *batırma* (bir çeşit kısrık), *perper* (semizotu) yemeği, yufka ekmeği, peynir, çökelek gibi yiyecekler ayran ve hoşafıla yenir. Mevsim yaz ise ayran ve şerbet gibi içecekler ikindi vaktinde içilir. Ayrıca ceviz sulusu patik *peyvazı* gibi yiyecekler de yenir.

Kış aylarında yatsı vaktinde ise kuru kayısı, ceviz, badem, pestil, sucuk gibi çerezlerle hevenk üzümü (asılarak saklanan üzüm), kış armudu, nar, ayva gibi meyveler yenir. Bunlara kışlık çerez de denir.

## Arapgir İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Arapgir’de lohusa kadına yağ-pekmez ya da yağ-bal yedirilir. Lohusa şerbeti, dut hoşafı, mercimek çorbası içirilir; aşure ve sütlü çorba yedirilir. Lohusaya tuzsuz tereyağı ısıtılıp, pekmeze yedirilir. Ayrıca sulu gıdalar da verilir. Bebeğe anne sütünün yanı sıra ihtiyaç varsa nişasta (nişe) muhallebisi yedirilir ve çorba suları içirilir.

Düğünlerde ise etli yaprak sarması, etli pilav ya da tirit-pilav, helva, hoşaf ve ekme verilir.

Cenazelerde komşular, üç gün boyunca yemek yaparak cenaze evine götürürler. Cenazenin defninden sonra o evde helva pişirilir, dağıtılır. Cenaze evine baklava götürülmez.

Cenaze sahibi, ölen kişinin kırkıncı gününe kadar her perşembe akşamı; pilav, yaprak sarması, börek, çörek yaparak fakir, zengin tüm komşularına dağıtır.

Kurban Bayramı’nda ise; tirit-kavurma, tas kebabı, tandır (biryan kebabı), kelle paça, bumar dolması gibi yemekler yapılır. Kaburga veya kaburga dolması uğraş isteyen, uzun sürede pişen bir yemek olduğundan, genç nesiller tarafından fazla yapılmamaktadır. Özel-



Batırma



likle yaşlı insanlar, günümüzün yemeklerinin eski yemeklerin tadını vermediğini ve eskiden tarım ilaçlarının bu kadar kullanılmadığını, mevsiminde meyve ve sebzelerin yendiğini, yiyeceklerin yazdan kışa saklandığını dile getirirler.

## Arapgir İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Arapgir sulak, serin ve verimli toprakları olan bir ilçedir. Arapgir’ de her türlü sebze yetiştirilir. Yetiştirilen sebzelerden yemek yapılır. Yetiştirilmeyen sebzeler ise kapıya gelen çerçiden, buğday veya arpa karşılığında alınır. Yetiştirilenlerin ihtiyaç fazlası, kışık olarak hazırlanır ve komşu ile değiştirilir.

Sebze yemekleri, kabak, patlıcan, biber, salatalık dolması; üzüm yaprağı, lahana sarmaları ve etli dolmadır. Ayrıca domatesten *bıldık* (küçük domates) dolması, fasulye ve ıspanaktan sulu yemekler; kabaktan, borani, musakka, çırpma kabak, sütlü kabak, kabak bastı (mücver); *leyvazdan* (yeşil fasulye) kavurma, sulu- etli yemek, mihla (yumurtalı kavurma); patatesten, sulu musakka yemeği; dolma ve salatası, kızartması yapılır. Patlıcandan karnıyarık, *kalyesi* (etle meyve pişirme) buğulama, bamya yemeği, çelem (şalgam) dolması ve mihlama yapılır.



Arapgir Reyhanı

2 Gurud: yayık ayırma ateşte bir fiske tuz ile karıştırılarak kaynatma ile kestirilir. Soğuduktan sonra bez torbalara koyularak süzdürülür. Süzülen kesmik, bez üzerinde yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp önce gölgede sonra güneşte kurutulur. Bu, kışık bir katkır.

## Arapgir İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Arapgir ilçesinin yeşili oldukça boldur. Bahar aylarında yeşeren otların hemen hemen hepsi değerlendirilir.

Ebegümece (yemeği yapılır), evelik otu (çorba, sarma ve kavurması yapılır), ısırgan otu (yemeği, salatası, börek ve kavurması yapılır), ısgın (yemeği yapılır) çığ olarak da yenir, (şeker hastalığının dermanı olarak bilinir) kökü, çay olarak içilir, mantar (göbelek) yemeği yapılır, kenger (kavrulur, tohumlarından kahve; sütünden sakız yapılır, haşlanıp yoğurtlanır, yemlik (çığ olarak yendiği gibi hafif sulu yemeği yapılır), kuzukulağı (Çığ olarak yenir, salatası yapılır).

Nergis (narpuz, yorpuz mihlaması yapılır, çorbalarda da kullanılır), şişirad (kuşburnu, çerez ve çay olarak tüketilir) yonca (salatası ve pilavı yapılır), aluç (çığ yenir), sürsülük (küçük meyveli, alıç türü bir meyve, çığ yenir), böğürtlen (şurubu ve reçeli yapılır), çığdem (ciggoz, çığ olarak yenir), daşık (yabani armuttur, çığ yenir), kuzkuz (yemeği yapılır), kekik (kakuk), reyhan ve nane (baharat olarak kullanılır, yiyecekleri lezzetlendirmek için kullanılır) olmak üzere oldukça zengindir.

Yemeklerde genelde tereyağı kullanılır. Baharat olarak sumak, kekik, reyhan, nane, narpuz ve maydanoz kullanılır.

## Arapgir İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Avcılık sevilen sporlardandır. Avlanan keklikten keklik tiridi; tavşandan tavşan öfelemesi ve etli pilavlar yapılır.

Kümes hayvanlarından tavuk, hindi, kaz ve horozdan kızartma, tirit, öfeleme ve pilavlar yapılır.

Et kullanılmadığı zaman yumurta, tereyağında pişirilip bulgur pilavı ile karıştırılarak yenir. Bulgur köftesi sütle pişirilir (teneşir). Yoğurt, çökelek, lor, peynir, *gurud<sup>2</sup>*, *eyi* (iyi), yağ (tereyağı) yapılarak yenir.

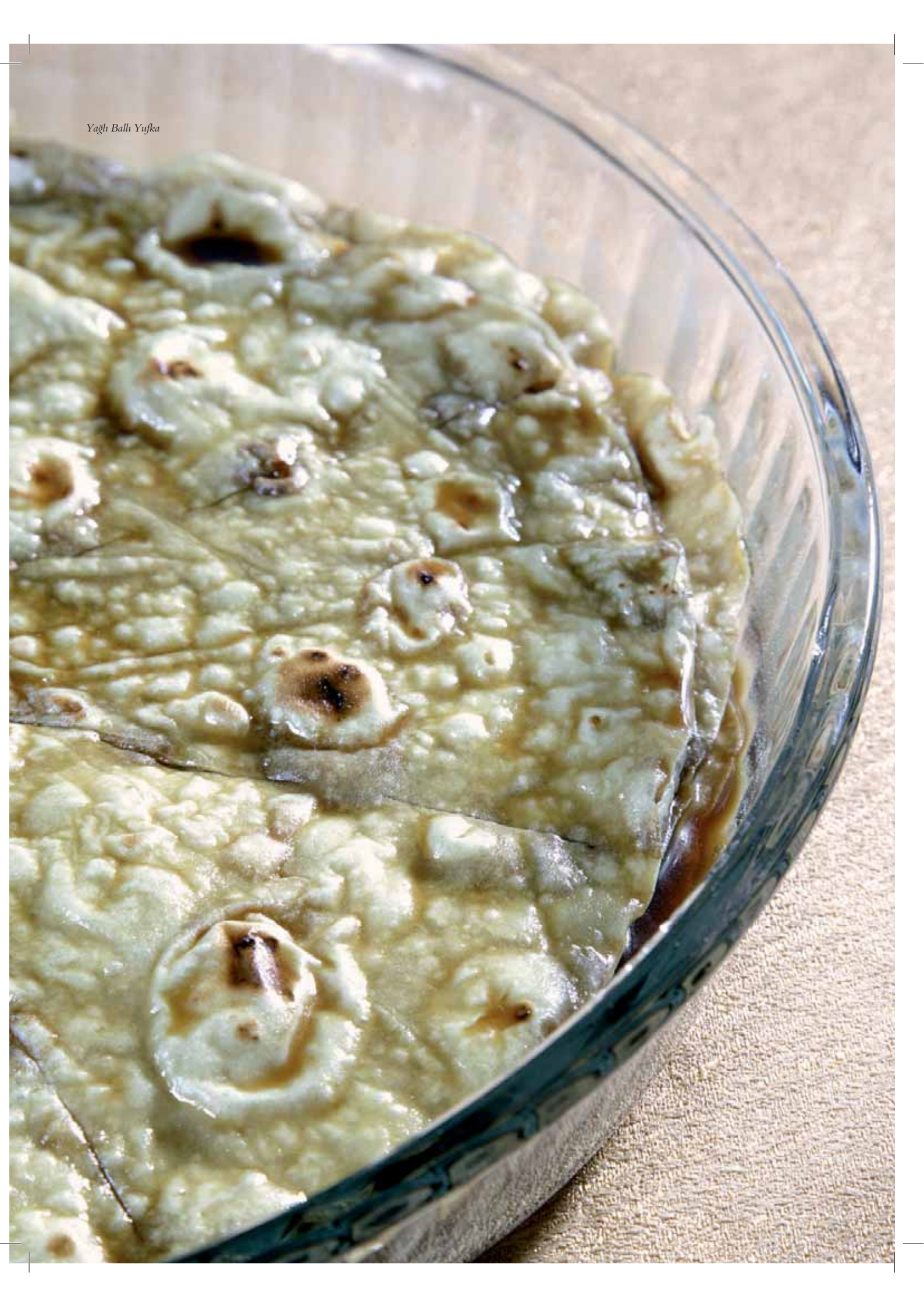




*Kabaklı Gendirme*



*Yağlı Balı Yufka*





Arapgir çayı, balık çeşitleriyle civar komşular açısından da ilgi çekmektedir. Balıklar zevkle avlanılır, hem de oracıkta pişirilip yenilerek piknikler yapılır.

### Arapgir İlçesinde Sofra Adabı

Yemek, yerde yenir. Sofra bezi yayılır. Sofra altı veya ayak denilen altlık koyularak üzerine sini yerleştirilir. Kaşık, çatal, tas veya bardak konur; ev halkının sayısına göre büyük veya küçük sini kullanılır. Yemek, hep birlikte yenir. Ancak misafir olduğunda ya da aile kalabalık ise ayrı ayrı sofralar kurulur. Sofraya su veya ayran büyük maşrapa ile getirilir, tas veya bardakla dağıtılır.

Sofralar, evin erkeği gelince hazırlanır. Erkek evde olmaz ise çocuklar, kalmış yemekle doyurulur. Yemeğe önce büyükler başlar, sofradan en önce evin büyüğü kalkar. Yemeğe, *besmele* sesli söylenerek başlanır. Yemekten kalkmak isteyen kişi, eğer yanındakiler yemeğe devam ediyorsa, yemekten kalkmak isteyenler *Elhamdulillah* sözünü, sadece kendilerinin duyabilecekleri bir sesle söylerler. Özellikle davetlerde yemekten sonra dua okunur.

Artsın eksilmesin,  
Taşın dökülmesin,  
Bu hane sahibi ebedi yoksulluk görmesin.  
Kazananın kesesine bereket, camına sağlık.  
Yiyenlere afiyet olsun! (Âmin) şeklindedir.

Sofraya duyulan saygı; söz ve davranışlar kuşaktan kuşağa öğretilir. Sofrada bağdaş kurularak oturulmaz. Sofrada çok konuşulmaz. Yemeğe büyük başlamadan başlanmaz.

Yiyecekleri ödünç alıp verme komşular arasında oldukça yaygındır. Yalnız yoğurt mayası, hayvan nazar olur düşüncesiyle az miktarda sembolik bir para karşılığı alınır veya mayayı alan kişi aldığı kadarı mutlaka iade edilir.

### Arapgir Deyimleri

Ağır otur batman gelesin.  
At sahibine göre kişner.  
Çocuk daş ufağı değil, insan ufağıdır; çabuk büyür.  
Gara geçiyi gören içi dolu yağ sanır.  
Kiraz dermiş ki, “Arkamdan dut yetişmezse beni yiyenin boynunu çöpüme döndürürüm.”

### Arapgir İlçesinde Dualar ve Beddualar

Allah ocağına bağışlaya.  
Ayağın daşa dokunmaya.  
Gadan dağlara daşlara gide.  
Elini atasın altın kese.  
Ceddine rahmet.  
Su gibi aziz olasın.

Yağlı kurşunlara gelesin.  
Etin döşşeklere döküle.  
Ekmek davşan, sen tazı olasın.  
Evine şivan (acı) düşe.  
Adın batasın.  
Yanın yere gele.

Örnek Maniler  
Bahçelerde mor erik,  
Dallarını egerik,  
Bize Arapgirli derler,  
Biz güzeli severik.

Evine minder serdim,  
Gonca gülümü derdim,  
Sana diyim dilberim,  
Bir mendilin görmedim.

Arapgir ilçesinde *hap etme* denen komşular arası yardımlaşma geleneği vardır. Hap etme geleneğinde, hayvanların sütlerinin az olduğu dönemlerde mahalenin tüm sütleri bir gün bir evde; diğer gün başka bir evde toplanır. Herkesin kendine göre kullandığı bir ölçü vardır. Bu ölçü ile süt alır verirler. Böylelikle tüm evlerde bol süt olması sağlanır. Toplanan süt ile herkes, yağ, peynir, çökelek ihtiyacını karşılar. Bu, komşular arasındaki yardımlaşmanın en güzel örneğidir.



Üzümden Yapılan Sucuk



Bu gelenek, az da olsa halen devam etmektedir.

Arapgir’de misafire ikram son derece önemlidir. Arapgirliiler konuk ağırlamak çok sevilir. Evlerde yiyecek, içecek neler varsa ikram edilir. Aslında bu özellik Malatya’da belirgin olan en önemli özelliktir. “Misafir evin bereketidir.” denir.

## Arapgir İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışlık erzakın hepsi, yerel olarak yetiştirilen ürünlerden hazırlanır. Erik ekşisi, domates, biber salçası, turşu, salamura yaprağı, bulgur çeşitleri, reçeller, pekmezler, marmelat, meyve kuruları, kışlık ekmekler, tarhana gibi yiyecekler hazırlanır. Ayrıca kavurma, et kurutması, peynir, çökelek, kaymak, tereyağı yapılır. Erişterler ve çorbalıklar kesilir.

## Arapgir İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Bu ilçede hamur işlerine önem verilir. Ekmek, tatlı ve börek çeşitleri çoktur. Bunlar; akıtma böreği, Arapgir pişisi, cızlık, el böreği, açma börek, sırın, kömbe, sac börekleri, su böreği, mantı, *bıcık* (çörek), ekşi hamur ekmeğidir (yufka, tandır, çarşı ekmeği).

Tatlı olarak kalbur hurması, baklava çeşitleri (kabalak, kelle, kibrit, muhallebi baklavaları), dilberdudağı, sargılı burma, *gadeyif* (kadayıf), yağlı ballı yufka, un helvası, peynir helvası, gar helvası, pekmez helvası, *hesinde* (nişasta helvası), muhallebi, sütlaç (sütlü aş) *bişi*, *dadlı aş* (aşure) pestil kavurması, dut kavurması, kabak tatlısı, kayısı kavurması, ballı yumurta (kaygana) ilçede sürekli olarak hazırlanır.

İçecek olarak hoşaf, pelverde, üzüm şırası, şerbet ve şurup sürekli olarak tüketilir.

Dilber Dudağı

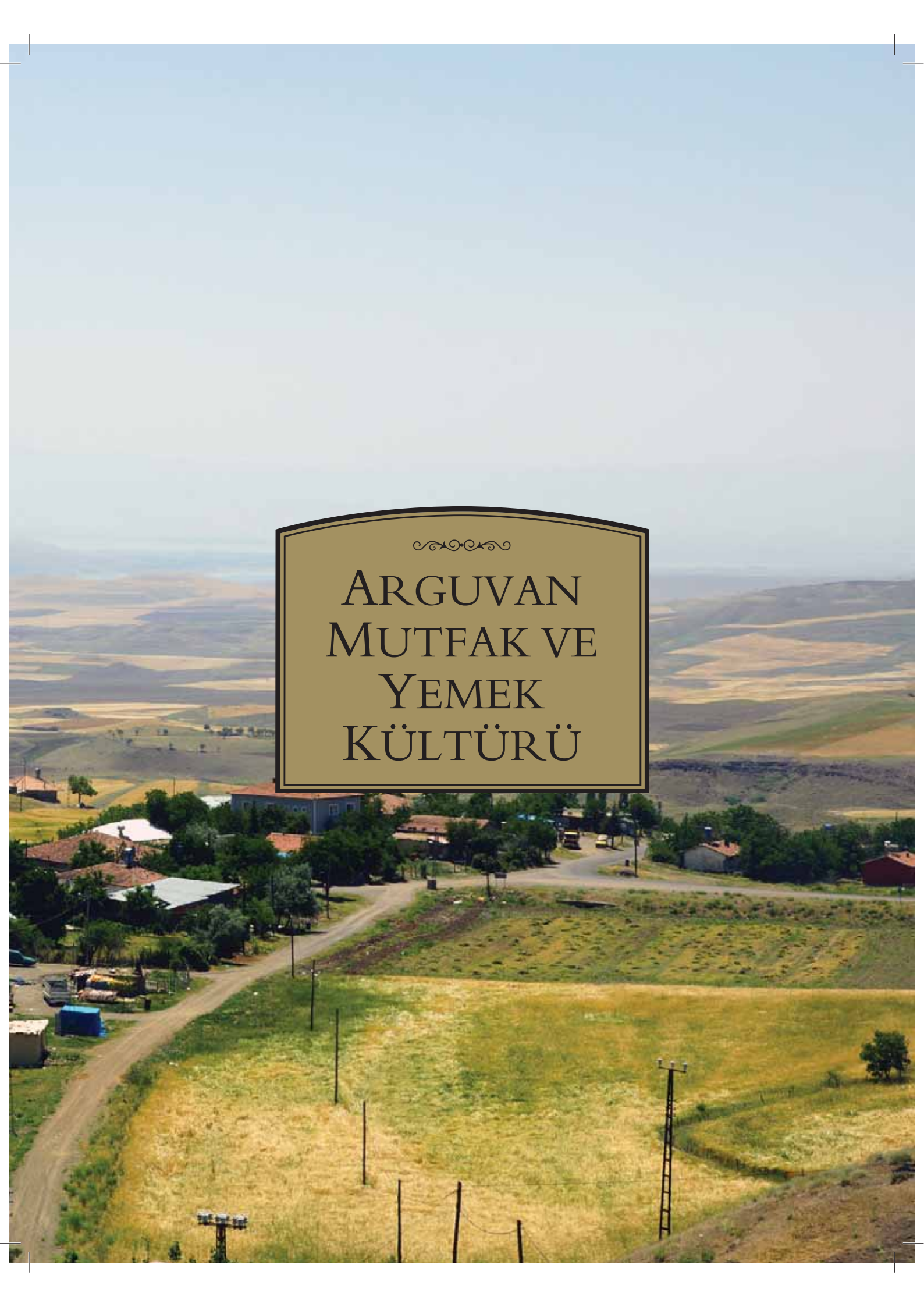






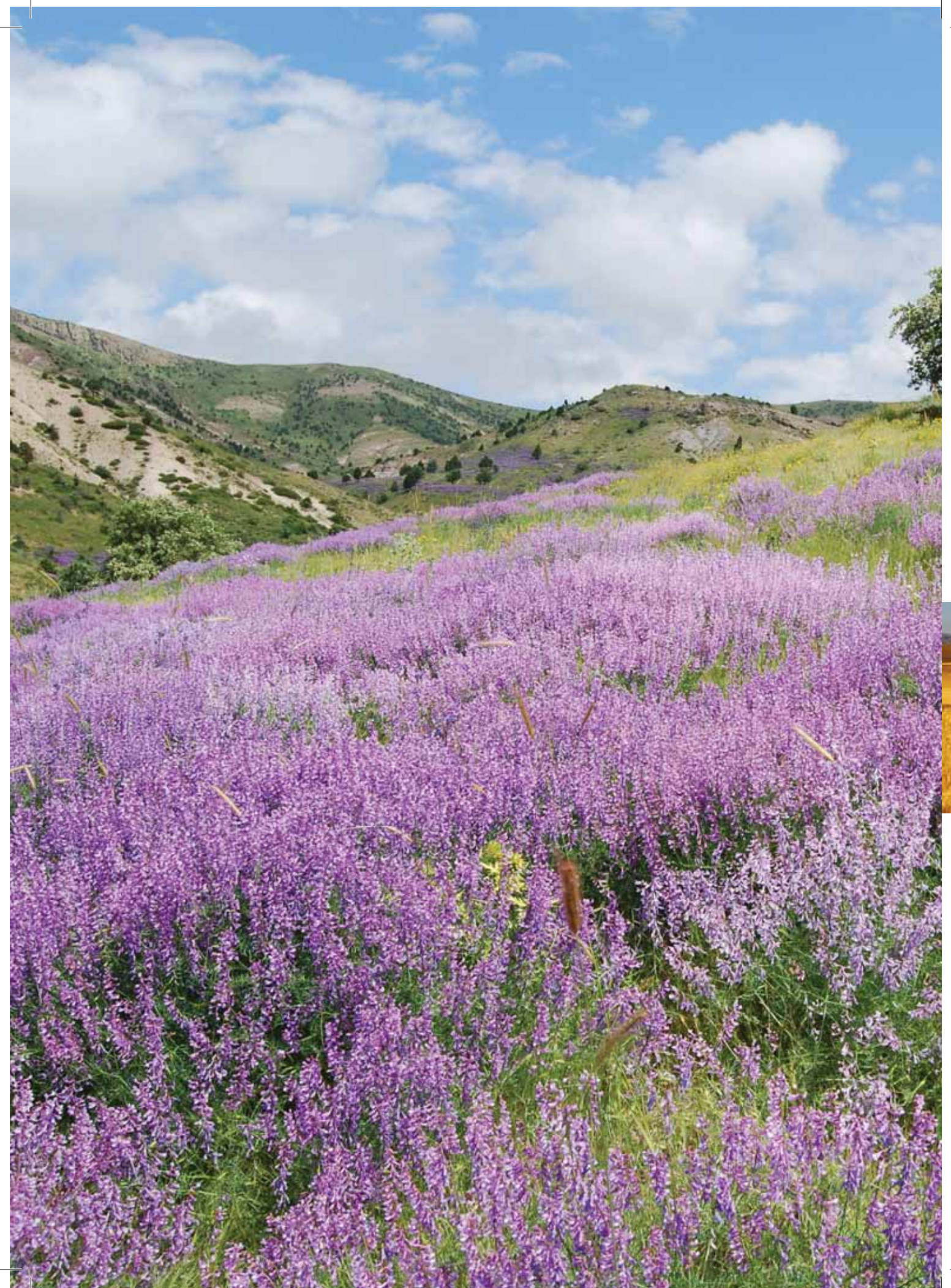






ARGUVAN  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ







# ARGUVAN MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



İlçe evlerinde mutfak, evin bahçesinde. Buraya *ekmek damı* denir. Ekmek damı oturma yeri ve kiler olarak da kullanılır. Kışlık kullanmak üzere toplu alınan erzaklar ekmek damındaki makatların üzerinde ya da tahtaların altına konulan taşlarla yükseltilerek yapılan erzak basamaklarında muhafaza edilir. Kap kakac ve erzaklar, bu yükseltilen raflara koyulur. Odaları yetersiz olanlar, yatma amaçlı olarak da ekmek damını kullanırlar. Ekmek damlarında kazan, teşt, tencere, leğen, tava, guşgana, bakraç, sahan (sehen), kevgir (kevgür), tahta kaşıklar, saplağ (büyük saplı tas), maşrapa, kemis, sini, yayık (tencere veya tuluğ) sürahi ve çatma yayık bulunur. Ekmek damında; tel dolap, ocak ve oturma köşesi vardır.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getiren kadın ve erkekler bulunur. Bunlara *keyfeni* denir. Bunlar

mesleğini, daha önceki keyfenilerin yanında çıraklık yaparak ya da aile büyüklerinden öğrenmiştir. Kadınlar, özellikle kayınvalidelerinden öğrenmişlerdir. Adak yemekleri, cenaze törenleri, cem törenleri, düğün, sünnet, lokma günleri, Hızır ve Abdal Musa yemeklerinde keyfeniler çağırılır. Keyfenilere para, çorap, gömlek, havlu gibi hediyeler verilir. Kadınlara ise elbiselik, lif, yazma, çorap ve havlu verilir.

Yiyeceklerin günlük yenecek olanları tel dolapta; sonra yenilecek olanları ise serin yerde, sele altında, kuyuya sarkıtılarak, toprağa gömülerek veya samanla örtülerek saklanır.

*Toprağa gömülerek:* Peynir, tereyağı, çökelek,

*Samanla örtülerek:* Yumurta,

*Kuyuya sarkıtılarak:* Süt ve pişmiş yemek,









*Kuru yiyecekler:* Kilerde aşlık torbasında, kilerde mum sekili (iki bölmeli oda) odada ve makatın üzerinde saklanır.

Ayrıca malzemeler küpte, kovada, kavanozda, sele altında aşlık torbasında, çuvallarda, kalaylı bakraçlarda; günlük kullanılanlar ise sele altında saklanır.

Ocak; evin kilerinde, ekmek damında, bahçesinde veya avlusunda bulunur. Kerpiç ve taştan yapılır. Çamurla sıvanır, beyaz toprak ile cilalanır. Ocakta kullanılmak üzere tencere, tava, sac, güveç, guşgana, tahta kaşık, toprak kaplar, sacayağı, leğen, teşt ve kazan bulunur.

## Yörede Ocakla İlgili İnanışlar Şöyledir

Ocakta kül bırakılmaz, uğursuzluk sayılır.

Kara kazan geç vakitte alınıp verilmez.

*Ateş sıçrayınca:* “Biri senin dedikodunu yapıyor.” denir.

Ocağa su dökülmez, uğursuzluktur.

Sacayağı ters konmaz, uğursuzluktur.

Cenazelerde akşamdan kazan ters çevrilir, altına çıra konur; sevaptır.

Kara kazan içeri alınmaz, emanet ise akşam vakti götürülmez.

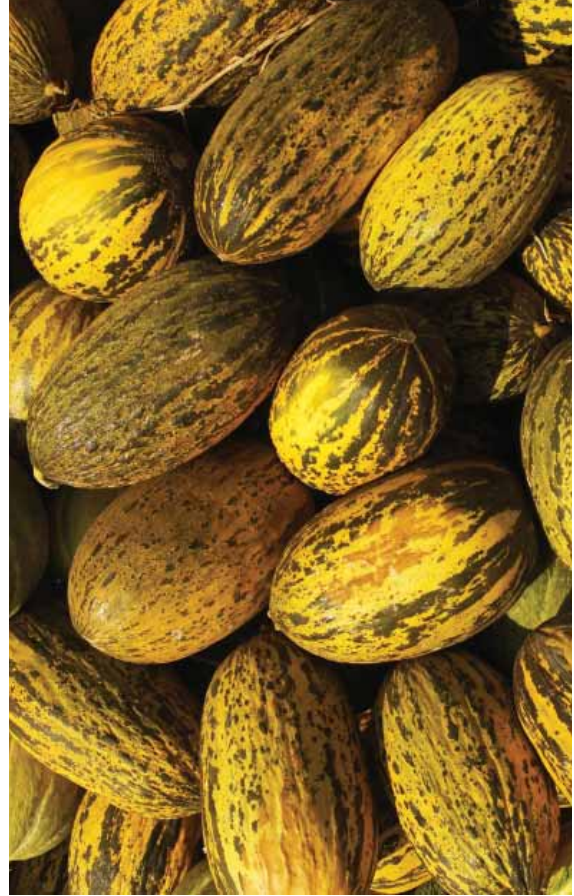
Sogan kabuğu ocağa atılmaz, “Cin çarpar, cin gelir.” denir.

*Ocak söndürülürken:* “Kış kış, gençlerin düğününde lazım.” denir.

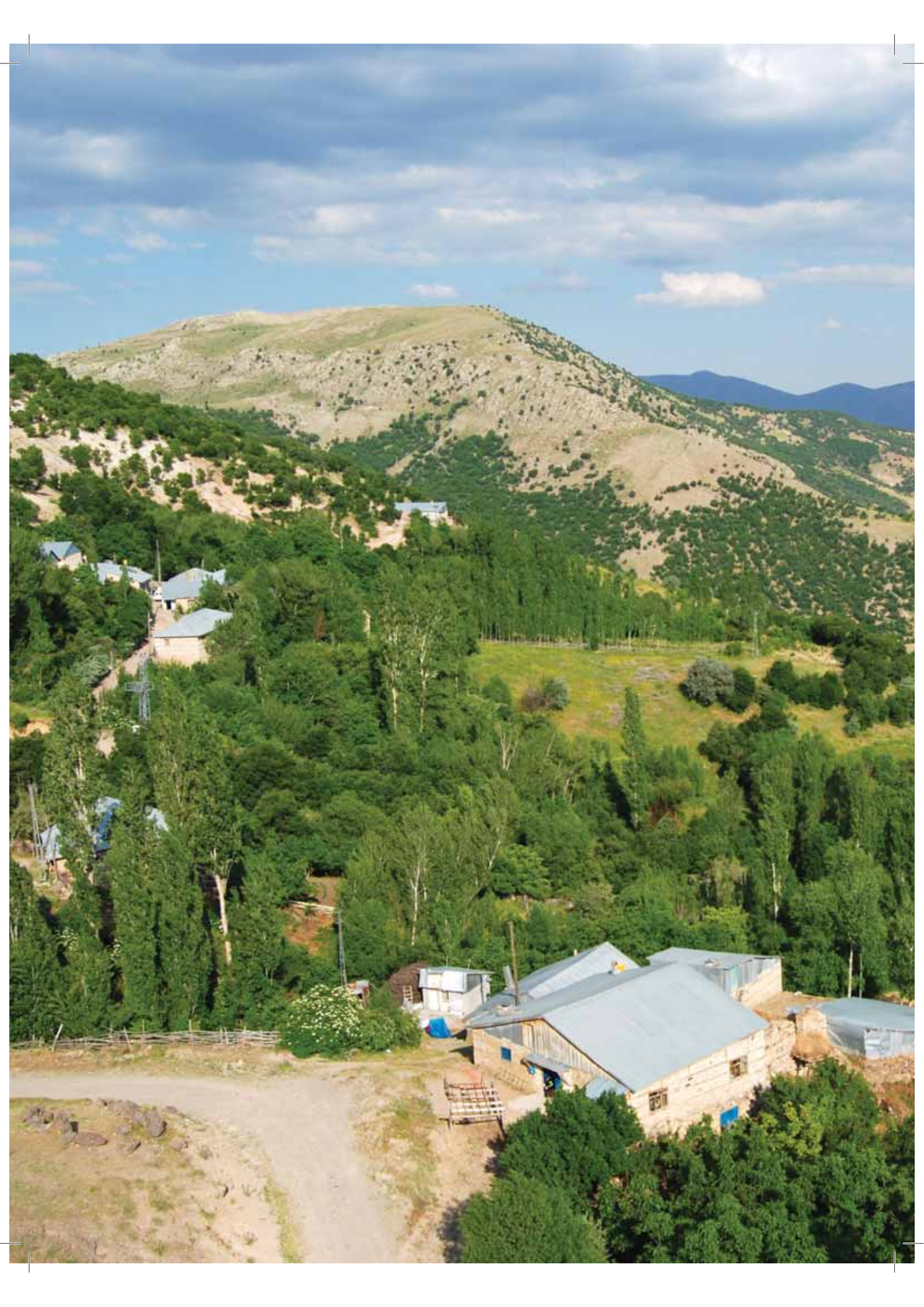
Önceleri ocakta pişirilen yemekler daha sonraları (sırayla) gaz ocağı, kuzine sobası ve tüp gazlı ocaklarda pişirilmiştir.

İlçe halkı tarafından sevilerek en çok içilen çorbaların başında *düğüncek* (ince bulgur) çorbası, *kış gıdilisı* (mercimekli, patlıcanlı, nohutlu), kelle paça, tarhana çorbası, ayrınlı çorba ve aşure çorbası gelir.

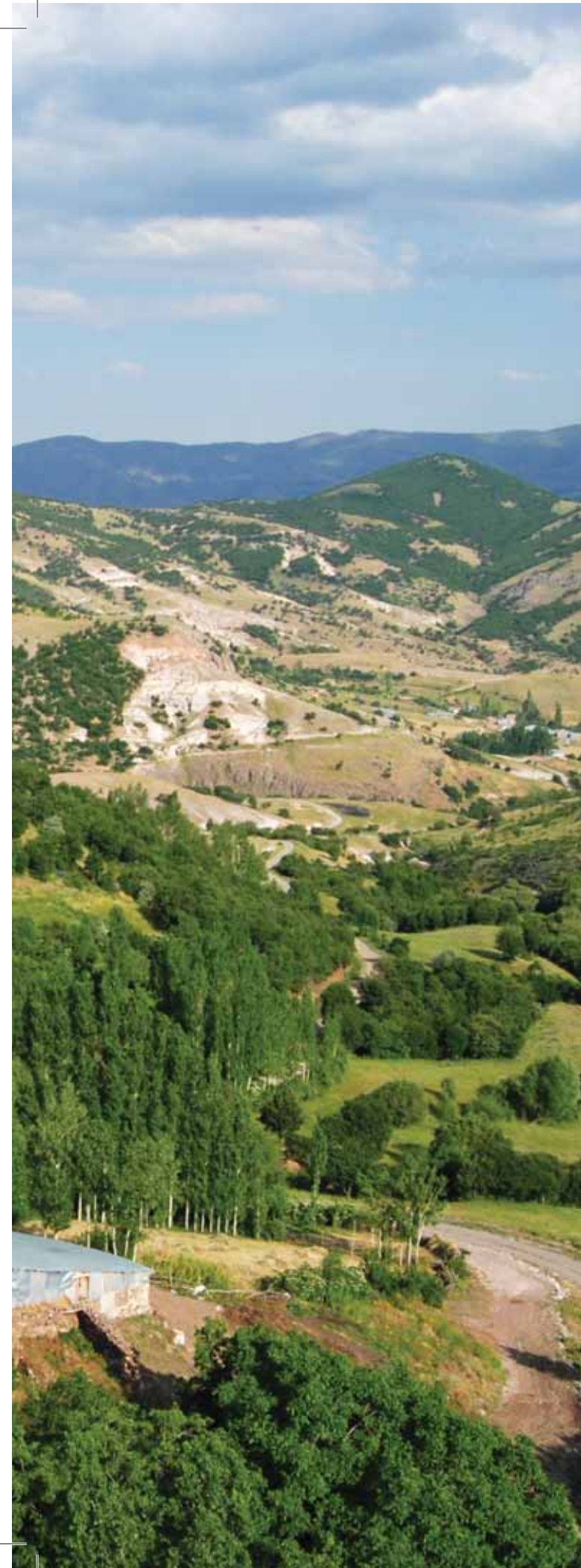
Yiyecekler hazırlanırken kullanılan yağlar, tereyağı ve zeytinyağıdır. Zeytinyağı, satın alınır; tereyağı ise evlerde beslenen hayvanlardan yapılır. Bu yapılanlar (tereyağı, peynir, çökelek, yoğurt ve süt), evlerin ihtiyacını karşılayacak kadardır. Ticari amaç düşünülmez.











## Arguvan İlçesinde Öğün Yemekleri

Sabah kahvaltısında kaymak, çökelek çomağı (dürüm), peynir, bal, pekmez, reçel, tereyağı, sebze doğrama, kavurma (özellikle kışlık olarak), mayalı ekmek, *un harlesi* (Unla pirinç veya bulgur pişirilir.), tarhana çorbası, akıtma, şıllık (krep) yenir.

Öğle ve akşam yemeklerinde pilav (özellikle bulgur pilavı), erişte pilavı, karışık dolmalar, içli köfte, ayrılan çorba, cacık, pekmez, yoğurt, kaymak, sıkma köfte, *bulgur düğürceği*, gıllikli köfte, kış gılliklisi, küllük, etli aş (pilav), kömbe sıklıkla yenir. İlçede öğünlerin doyurucu ve kuvvetli olduğu dikkat çekmektedir. Normal öğünlerin yanı sıra şu öğünler de vardır:

*Tütün Altı Öğünü (Sabah kahvaltısından önceki vakit):* Çomak (yufka ekmeğine sarılan çökelek). Sabah erken saatte tarla, bahçe işlerine gidenler sigara altı olarak bu öğünde yerler. Daha sonra kahvaltı yaparlar.

*İkinci Öğünü (Safranlık Vakti):* Kısır, kiraz yaprağından ekşili köfte, küllük (sac arasında börek) yenir.

## Arguvan İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Nişan ve özel günlerde lokma, kömbe, içli köfte, sarma, sulu et yemekleri, hoşaf, ev yemeği, bişi (lavaş ekmek) mutlaka yapılır. İçecek olarak şerbet, limonata ve ev yapımı meyve suları kullanılır.

Lohusa kadına un harlesi, pirinç harlesi, kuymak ve eritilmiş yağ-pekmez verilir. Bebeğe ise inek sütünden pirinç unlu mama, çorba suları, yemek suları, süt verilir.

Törenlerde ve özel günlerde pişen yemeğin kapağı kapalıdır. Ortaya para atılarak kapak açılır. Bu geleneğe *saçı* denir ve bir nevi bahşıştır. Düğünlerde üç gün ekmek pişirilir. Sacın üzerine de saç atılır. Cenazelerde ev sahibi (cenaze sahibi) ilk gün yemek verir. Diğer gün, yemeklerini yakınları verir. Ancak yemek cenaze evinde pişer.

## Arguvan İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Yöresel otlar, bahar mevsiminde görülür. Bu dönemde toplanan otlar ve bu otlardan yapılan yemekler şunlardır:



*Yemlik:* Yemlikli pilav, yemlik kavurması.

*Kenger:* Kengerli pilav, kenger kavurması, kenger böreği (sacda), kenger turşusu, yoğurtlu kenger salatası.

*Yarpuz:* Yarpuzlu ayrınlı çorba.

*Pirpirim:* Pirpirim kavurması, pirpirim çorbası, pirpirim cacığı.

*Domalan:* Domalan (topraktan kazılarak çıkarılan mantar) kavurması.

Ayrıca *mıklama* (menemen), domates kavurması (kurutulan domatesin kavurulması), fasulye kavurması, ıspanak kavurması, türlü, tirit, etli pilav (lokma) gibi et ya da sebze yemekleri yapılır.

Ebegü mecinden börek, pilav, kavurma; *kuşkuktan* madımak yemeği, *gilcan* otundan pilav, ısırgan otundan kavurma yapılır.

Çalık, reyhan ise çiğ ve kuru olarak kullanılır.

*Bebboy* otunun (gelincik), hem çayı hem kavurması pişirilir. Kangal otunun (yeşil dikenli ot) kavurması yapılırken, pancar piri, ıspanak gibi kullanılır. Saplarından ise turşu yapılır. *Tort* otunun da kavurması yapılır (Minik çiçekli bir ottur).

Yöresel otların mevsiminde tüketilmesine özen gösterilir.

## Arguvan İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Kayısı, elma, armut, üzüm, dut ve erik bolca yetiştirilir. Kayısı ile her ilçede olduğu gibi gün kurusu, çir, gabuk, pestil yapılır. İhtiyaç olanı alır, gerisi satılır.

Üzüm ve dutun pekmezi, pestili ve sucuğu yapılır. Malatya ve çevresinde erik ekşisi çok kullanılan bir tat-

landırıcıdır. Güneydoğunun nar ekşisi gibidir. Meyveler taze iken tüketilir; ayrıca bunlardan evin meyve ihtiyacı karşılanır.

Arguvan'ın çok sulak arazisi olmadığından halk ticari olarak sebzeçilik ile uğraşmaz. Ancak sadece evin ihtiyacı olan sebzeler yetiştirilir. Yetiştirilen sebzeler ıspanak, patates, biber (isot), domates (tomates), salatalık (hıyar), patlıcan, nane ve fasulyedir. Yetiştirilen sebzelerden yemek yapılır. İlçede yetişmeyen karnabahar, pırasa, havuç gibi sebzeler satın alınır.

Evlerde meyve suyu hazırlanır. Kuşburnu, erik, kayısı, elma ve alıç haşlanır. Süzgeçten geçirilir, şişelere doldurulur, soğuk içilir. Yazın meyvelerin tazesinden, kışın ise kurularından sürekli bu içecekler yapılır; istenirse şeker ile tatlandırılır.

## Arguvan İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Reyhan, nane, anıç (anı), kekik, karabiber ve pul biber (ev yapımı) kullanılır. Salatalardan ısırgan ve pirpirim salatası, patates ve domates salataları sürekli bulunur.

Ekmek genelde, evlerde pişer. Mayalı ekmek, yufka, küllük (*Kömbe:* İki sac arasında pişer.) gibi ekmek çeşitleri yapılır.

Ayrıca ıspanaklı, kıymalı, patatesli, peynirli, çökelekli kömbeler yapılır. Bunlar oldukça lezzetlidir. Mevsimine uygun olursa dağ otları da tercih edilir.

## Arguvan İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemek

Yörede avcılık zevk için yapılır. Keklikten pilav, kömbe, içli köfte yapılır. Ördek pilav üzerinde yenir ve bildircin kızartılır, pilav üzerinde yenir.

Hemen hemen her evde tavuk, horoz ve hindi bulunur. Bunlar evin artıkları ile beslenirken evin et ve yumurta ihtiyacını karşılarlar. Tavuklu menemen, tavuk dolması, ferik (büyümemiş tavuk) etiyle bulgur pilavı, tavuklu pilav; hindi ve kaz dolması gibi yemekler hazırlanır.

Et veya et türleri bulunmadığı zaman ev hanımlarının en çok yaptığı ve aile fertlerine yedirdiği yiyecekler ise yumurtalı ekmek, çökelek çomağı (dürüm), sütlü bulgur çorbası, *gillikli* köfte, menemen, muhallebi, sı-



nır, *kesnik*, yoğurtlu ve sütlü çorba, düğürcek çorbasıdır. Yörede yapılan bazı özel yemekler şunlardır:

*Sınır yemeği*: Yufka doğranır, üzerine yoğurt ve tereyağı gezdirilerek yenir.

*Kesnik*: Süt kesilince soğutulur, süzeğe konur, süzdürülür. Kahvaltılarda yenir.

### Arguvan İlçesinde Sofra Adabı

Yörede yemekler yer sofrasında yenir. Sofra bezi serilir, üzerine ekme tahtası konur; sofraya tas, sahan, bardak, kaşık dizilir. Guşgana ile yemek ortaya konur, sahanlara alınır. Ailenin tüm fertleri aynı sofraya oturur. Ayrı sofralar olmaz. Besmele ile başlanır. “Verdiğin nimetlere hamdolsun!” denir. Yemeğe hep beraber başlanır. Ama yine de kayınbabanın önce kaşığı yemeğe batırması beklenir. Doyan kalkar, kalkmanın bir sırası yoktur. Su, önce küçüğe verilir; sofraya en önce büyükler davet edilir.

### Arguvan İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

En başta bulgur, yarma, düğürcek (dövme), tarhana, erişte, un; sebzelerden konserve; meyvelerden reçel, pekmez, pestil (bastı); sebze ve meyve kurutmaları, turşu; evlerde beslenen hayvanlardan kavurma yapılır. İnsanlar, peynir, tereyağı, çökelek gibi yiyeceklerini hazırlarlar. Hiç kimseye muhtaç olmadan yaşama fikri eskiden beri buralarda geçerlidir.

### Arguvan İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Tatlı olarak haşılı kuymak, hoşaf, fışfış, sütlü bulgur çorbası, kadayıf, baklava, dut pestili kavurması, sütlü bulgur çorbası, sütlü çorba (teneşir) yapılır. İçecek olarak önceleri; ayran, hoşaf suyu, limonata tüketilirken şimdilerde kola ve hazır meyve suları tercih edilmektedir.

Arguvan halkı keyifli ve mutlu yaşar. Burası adeta bir türkü yöreni olduğu için insanları, yaşlı çocuk demeden müzik dinlemeyi ve türkü söylemeyi çok sever. Arguvan türküleri bütün yurttan meşhurdur. Genç nüfus, göç vermiş ve ilçeden ayrılmak zorunda kalmıştır. Bunlar gurbetten, ancak yazdan yaza gelirler. Özellikle köylerde günümüzde sadece anne, baba ve yaşlılar bulunur.

### İlçede Söylenen Bazı Dua ve Beddualar

#### Dualar

Allah bereket versin.  
Hızır yolun süre gide.  
Fadime Ana yardım ede.  
Allah iyiliğini vere.  
Dırnağın daşa değmeye.  
Toprak avuçlayasın, altın kesilsin.  
İşin rast gelsin.

#### Atasözleri

Elden gelen öğün olmaz, o da vaktinde olmaz.  
Su küçüğün, sofraya büyüğün.

#### Beddualar

Gara gara yanasın.  
Nalın güne gide.  
Ciğerin ağzından gele.  
Ocağını tüttürme.  
Hottikle mesin (geberesin).  
Olmaz olasın, Allah'ından bulasın!

#### Yöresel manilerden bazı örnekler

Bizim kapı demirdir kaynanam zalımdır  
Ne kadar zalım olsa oğlu benim malımdır.  
(*Gelin Manisi*)

Penceresi demir gelin,  
Emir senin mi gelin?  
Oğlanı ben doğurdum,  
Daşları kemir gelin.  
Uzun adam ahmak olur,  
Marifetten uzak olur





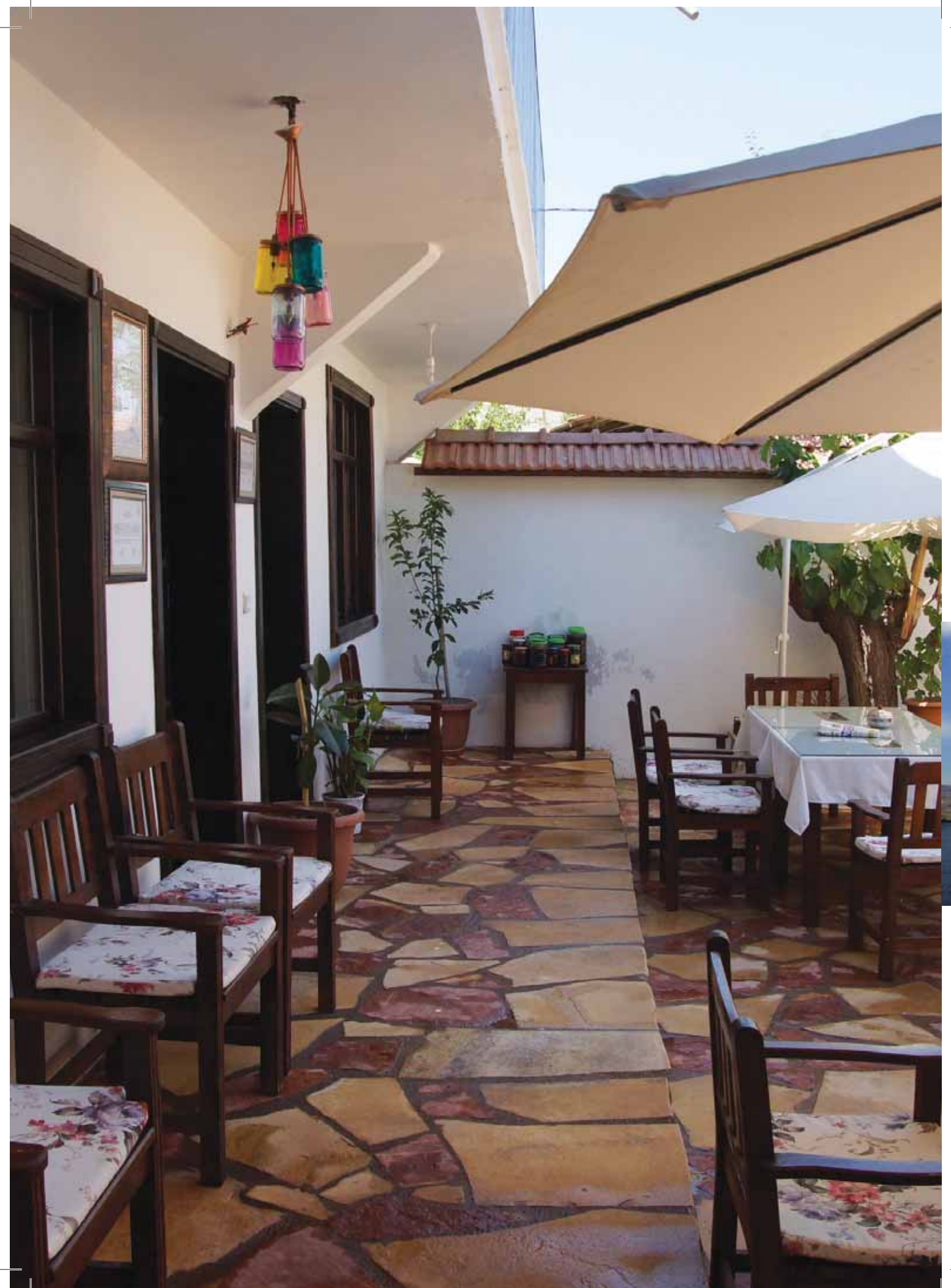




An aerial photograph of Battalgazi, a town in Gaziantep, Turkey. The town is characterized by its dense residential buildings with red-tiled roofs, interspersed with green trees and open fields. A prominent road winds through the town. In the background, a large body of water, likely the Mediterranean Sea, is visible under a clear sky. A central text overlay is positioned over the town, featuring a decorative flourish above the title.

BATTALGAZİ  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# BATTALGAZİ MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



İlçe evlerinde mutfak, evin avlusundadır. Adına hızna denir. Tahta raflarda kap kacak olur, burada taka vardır; takaya baharatlar dizilir. Taka, duvarda bulunan camsız, önü açık şekilli oyuklardır. Ekmek salıncağında ekmekler muhafaza edilir. Tel dolap bulunur ve bu dolaba günlük yiyecekler konur.

Hıznada ambarlar bulunur. Ambarlarda un, bulgur ve ekmek saklanır. Ayrıca yiyecekleri saklama amaçlı sele sepet de bulunur. Hıznada müsandere (asma kat) bulunur. Burada çerez türü yiyecekler tenekelerde saklanır.

Hıznada genelde ocak vardır. Ocak yok ise hıznaya en yakın yerde üzeri kapalı ocak yerleri bulunur. Ocaklar kiremit, taş ve çamur ile yapılır. Saman ile yapılan çamur toprağının rengi beyazdır. Ocağın üzeri, öllük toprağı sulandırılarak perdah (cilalama) yapılır.

Hıznalarda yüklük (makat) bulunur. Yiyeceklerin fazla olanı çuval ve torbalarda yüklük üzerinde saklanır. Yiyecek ve içeceğin pişmiş olanları ise sepet altında, teşt altında, tel dolapta, su arığının geçtiği yerde saklanır.



Hıznalar yemek yeme, yemek pişirme ve oturma amaçlı da kullanılır. Ocaklar, kışın oturma zamanlarında, ısınmak için yakılır. Hıznaların oturma amaçlı kullanılmasının nedeni, yerin darlığı, oda sayısının az olması, nüfusun kalabalık olması gibi nedenlerdendir.

Hıznada bulunan araçların çoğu bakır olup kalaylıdır. Leğen, su taşı, sitil, tencere, kazan, gazzik, teşt, guşgana, çömçe, kemis, sahan (süzgeç), kaşık, tava, inek taşı (büyük tas), saplı tas, ibrik, gümgüm gibi yemek yeme ve pişirme kaplarıdır. Bu kaplar gablığda (tahta raflar) dizilir. Kaşıklar tahta kaşıklıkta, tuz ise tahta tuz kabında duvara asılı durur. Ayrıca duvara çakılan çivilere kışık kurutmalıklar, elek ve kalbur gibi gereçler asılır.

Hıznadaki ve dışarıdaki ocaklarda çalı çırpı, gazel, odun ve tezek yakılır. Hızna ocağı davlumbazlıdır. Bu davlumbaz, genelde ahşaptır. Önüne bir perde çekilir.



İlçede yemek yapmayı meslek haline getirenlerden erkek pişiricilere aşçı - işçi, kadın pişiricilere ebe adı verilir. Erkekler bu işi usta aşçılardan, kadınlar ise annelerinden veya diğer aile büyüklerinden öğrenmektedirler.

Toplu yemekler düğün, sünnet, ölüm ve büyük davetlerde pişirilir. Aşçı veya ebelerin pişirdiği yemeğin tadına bakan kişilerce, (düğünde kayınvalide veya kayınpeder; sünnette kirve, davetlerde ev sahibi gibi kişiler) baktıkları tadın karşılığında aşçı veya ebelere bahşiş verilir. Verilen bahşiş miktarı tada bakan kişilerin ekonomik gücü ile ilgilidir. Özellikle sünnet düğününde ilk bahşiş kirvenin bahşışidir. Hiç kimse kirve bahşişinin üzerinde bahşiş veremez. Bu da kirveye duyulan saygıdan kaynaklanır.

## İlçede Ocakla İlgili İnanışlar Şöyledir

Ocak söndürülürken “kış, kış” diyerek sıcak su serpilir. Doğrudan su dökülmez gūnahtır.

Gece kaynar suyu dökerken, “Kış kış, çağa çoluğunu topla git!” denir.

Eşikten besmelesiz geçilmez.

Ekmek sacına çizik atılıp dik konur.

Cuma salasına kadar ev süpürülmez, çamaşır yıkanmaz, gūnahtır.



Cuma gecesi el işi yapılmaz.  
Gece sakız çiğnenmez günahdır.  
Gece kara kazan alınıp verilmez uğursuzluktur.

## Battalgazi İlçesinde Öğün Yemekleri

Sabah kahvaltısında peynir, zeytin, çökelek, tereyağı, reçel, pekmez, bal, süt, çay ve ekme yenir. Eski dönemlerde kahvaltıda pilav, bulgur çorbası ve akşamdan kalan yiyecekler de yenir. Sabah ezanında evin hanımını bu yemeklerden birini pişirir. Ev halkını kaldırır, kahvaltı ederlerdi. Nedeni ise bu yemeklerin tarla ve bahçede çalışırken oldukça tok tutmasıdır.

Öğlen ve akşam yemeklerinde pilav, közde pişmiş sebzeler, köfte çeşitleri (sıkma köfte, ekşili ayrılan köfte, tiritli köfte, lahana köftesi gibi), mayalı hamurdan sac börekleri, hoşaf ve ayran vardır. Sac böreği var ise ev halkı sacın başına toplanır, pişen börekler sıcak sıcak ayran, hoşaf veya çay ile tüketilir.

Ara öğünde (ikinci öğünü) kış aylarında peynir, çökelek, ekme ve çay; yaz aylarında karpuz-ekme, ayran-ekme veya süt-ekme yenir.

## Battalgazi İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Bebeklere süt, pirinç unu veya nişe ile (ev nişastası) yapılan mamalar yedirilirken bebeğin gaz sancısını gidermek için anason çayı, yel cevizi ile karıştırılır, arpa körü süte konur, bekletilir, süzülür ve bebeğe içirilir. Bebek 1,5-2 yaşına kadar anne sütü ile beslenir, bu süreden sonra yemek suları ile yemeğe alıştırılır.

Lohusa anneye bulgur çorbası, harle (kuymak), pirinç lapası, pekmezli yumurta, nişasta helvası, yağ-pekmez eritmesi ve sulu gıdalar verilir. Bağırsakları yumuşak tutması sağlar. Lohusa anneye mutlaka yumurtalı pekmez yedirilir. Tereyağı ile pekmez eritilir, ayrıca yumurta pişirilir, içine katılır ve ılık olarak yedirilir. Bunların dışında bir de

dövülmüş küncü, pekmeze karıştırılarak da yedirilir.

Düğünlerde, patlıcanlı tava ile bulgur pilavı veya



Anahkızlı Köfte



Sac Böreği

pirinç pilavı ve ayran, etli pilav-ayran, lahmacun-ayran, kuru fasulye-pilav-turşu-ayran ikram edilir.

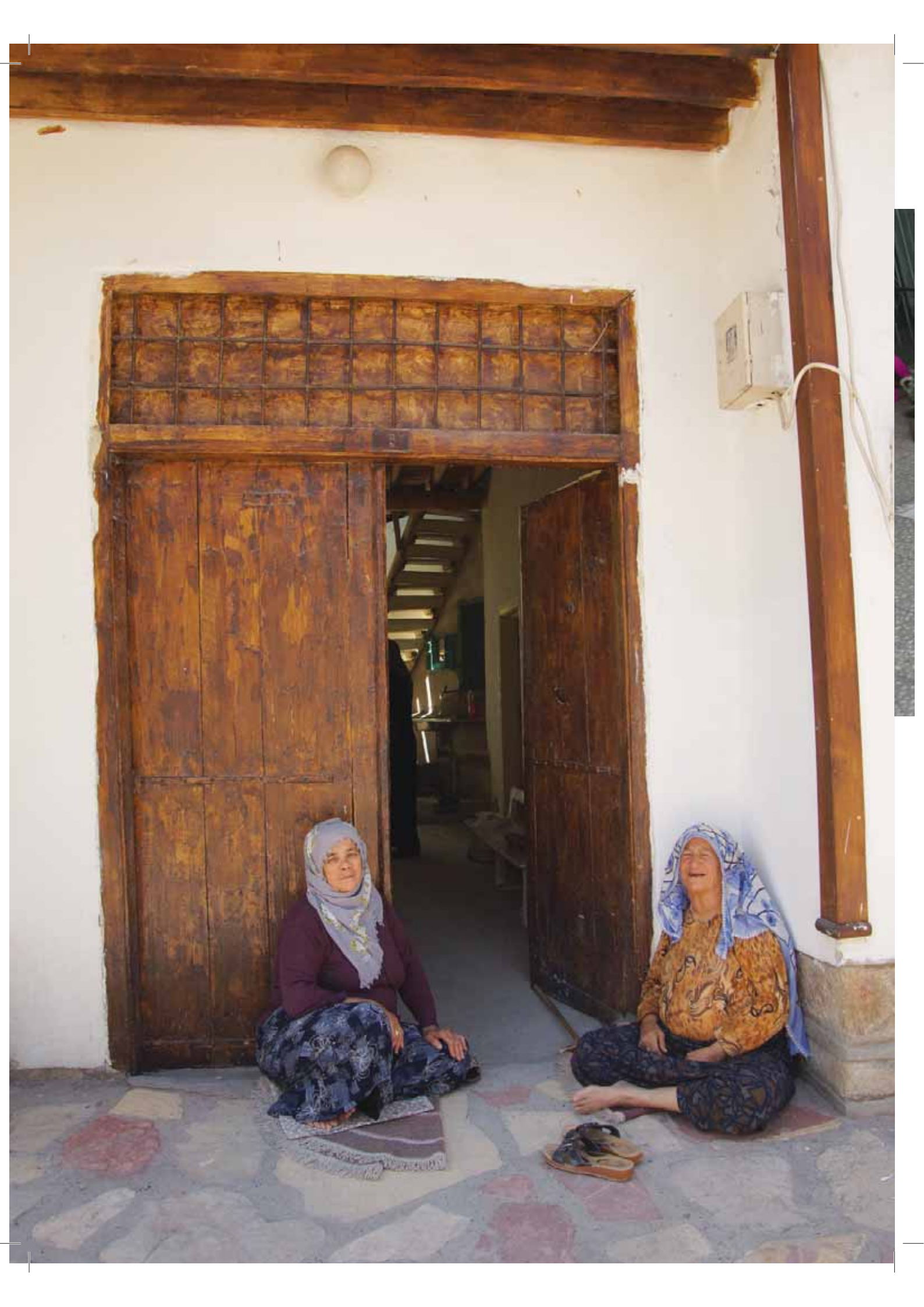
Nişan törenlerinde, nişan şerbeti (Şeker, soğuk suda eritilir, kırmızı gıda boyası, karanfil ve buz karışımı ile yapılır.) sunulur.

Bayramlarda, bayram sabahı mutlaka yemek yenir. Bu yemekler anahkızlı köfte, etli kuru veya taze fasulye ve pilav, etli lahana (nahna) köftesi veya etli yaprak sarmasıdır. Kurban Bayramı'nda kuyruk yağı ile kavurulmuş kavurma ve tirit yenir. Tirit, kemikli etten salçalı suda yapılan et haşlamadır. Pişerken içine bir avuç pirinç atılır.

## Battalgazi İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçede tüm sebze ve meyveler yetiştirilir. Nohut (nuk), biber (isot), domates (tontis), kuru soğan (pizof), sarımsak (sir), havuç (pirçekli), kabak (kundur),







*EkmeK Tahtası, Sac,  
Toprak Kaplar,  
Elek, Yoğurt Küleği*

semizotu (pirpirim), lahana (nahna), acur (küte), küncü (susam), karpuz (seveş), reyhan (irehan), nane (anıg), salatalık (hıyar), ıspanak, marul gibi.

Yukarıda belirtilen sebzelerle kavurma, sulu yemek ve etli yemek türleri yapılır. İhtiyaç fazlası sebzeler; turşu, kurutma ve konserve olarak kışlıkların hazırlanmasında kullanılır.

### Battalgazi İlçesinde YetiŖen Otlarla Yapılan Yemekler

Çıldırım otundan salata ve kavurma yapılır. Narpuz otundan salata ve çorba yapılır. Nane-reyhan, salata ve çorbada kullanılır. Hardal otu pilav, kavurma ve börekte kullanılır. Pağa yaprağının kavurması yapılır. Açık yaralarda bu yaprak merhem olarak kullanılır. Mendik otu dere kenarlarında yetiŖir, çiğ yenir. Dağ teresinden erik ekŖisi ile salata yapılır. Vezirparmağın-dan salata ve börek yapılır. Gelincik yaprağı börek yapımında baharda yaprakları taze iken kullanılır. Isırgan











otu börek, pilav ve kavurmada kullanılır. Pepe Kuşu otu ve erik, ekşili salata yapımında kullanılır. Yemlik, çiğ olarak da yenir. Tekesakalı böreklerin içinde, pilavda ve çiğ olarak tuzla yenebilir. Hanmıotu börek içi harcında kullanılır. Lale otu börek içi harcında ve tarhana çorbasında kullanılır. Kazandibi börek içi ve kavurmada kullanılır. Evelek otu börek içinde, kavurma yapılarak, haşlanarak salata ve çorbalara katılarak kullanılır. Domalan, baharda olan bir mantar türüdür. Pilavı, kavurması ve közlemesi yapılır. Pirpirimin sulu yemeği, yoğurtlu köftesi ve cacığı yapılır. Gelinparmağının sulu yemeği ve pilavı yapılır.



*Hacıhaliloğlu Kaysısı*

### Battalgazi İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Tavşandan, tavşanlı yufka (tavşan etli pilav ve yufka ekmek), tavşan doldurması, keklikten, keklik etli pilav, közde keklik, keklikli kömbe, kümes hayvanlarından ise etli pilav yapılırken bu hayvanların bulgur veya pirinçle doldurması da yapılır.

### Battalgazi İlçesinde Sofra Adabı

Yemek yerde yenir. Yere sofra bezi serilir, üzerine karnak koyulur ve sini yerleştirilir. Tabak, tas, kaşık sofraya konulur. Bahçede yenilecekse yemekler bohçanın içinde yenir. Yemekte erkekler ayrı, kadınlar ayrı oturur. Misafir ve çocuklar ayrı ayrı doyurulur. Çocuklar, misafir ile aynı sofraya oturmaz. Yemeğe *Besmele* ile başlanır ve yemek *Elhamdulillah* denilerek bitirilir. Her



*Yer Sofrasında Analıkızlı Köfte Yapan Kadınlar*

zaman değil, ama bazen de dua ile bitirilir. Bismillahirrahmanirrahim, bereketi celil İbrahim-i Halil, arta ekilmeye, coşa dökülmeye, bu sofraya yoksulluk görmeye, yiyene helal olsun, kazananlar sağ olsun!

Yemekte misafir varsa yemeğe misafirin başlaması beklenir. Misafir yoksa evdeki büyük başlar. Sofradan karnı doyan kalkar ancak duaya herkes katılır. Su küçüğe verilir, söz ise büyüğüdür. Sofraya oturunca tekrar kalkılmasın diye yedek tabak ve kaşık getirilir. Tabakta yemek bırakılmaz, eğer tabakta yemek bırakılırsa, “Arkanızdan yemek koşar!” denir. Tabağın sıyırılmasına da sünnetleme denir.

## Battalgazi İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Malatya'nın değişmeyen meyvesi kayısı yani mişmişin gün kurusu, isimli çiri, pestili, kabuğu yapılır, çekirdeği de değerlendirilir. Kayısı en önemli geçim kaynağıdır.

Ayrıca dut pestili, dut pekmezi ve erik ekşisi ticari amaçlı yapılır. Elma, armut, vişne gibi meyvelerden kışlık hoşaflık kurular yapılır. Buna gah denir. Yine kuru duttan dut dövmesi yapılır. Dutla ceviz dibekle dövülüp sıkı sıkı tepsiye basılır, baklava dilimi şeklinde kesilip kutuya yerleştirilir. Dut pekmezinden kesmece, cevizli sucuk gibi kışlık çerezler hazırlanır. İhtiyaç fazlası yine satılır.

## Battalgazi İlçesine Özgülü Yiyecekler

Çorbalar, tarhana çorbası, kara çorba, irinti çorbası, yuğa çorbası, yoğurtlu çorbadır.

Süt ve yumurta ile yapılan yiyecekler ise sütlü çorba (Gendime, nohut, şeker ve sütle pişirilir.), sütlü (sütlac), kaygana (tereyağında pişen yumurta), bıcıkır (Yumurta unla çırpılır, sac üzerinde pişirilir, yağ sürülerek yenir.).

Ayrıca ilçede tandır ekmeği, yufka ekmeği (sac ekmeği), gilgil (mısır) ekmeği, mayalı ekme (ekşileme) pişirilir. Bunların yanında ıspanaklı, haşhaşlı, narpuzlu, peynirli, kıymalı, patatesli gelincik yapraklı börekler sacda yapılır.

*Gelincik böreği:* Gelincikler çiçek açmadan yeşil yaprakları toplanır, yıkanıp doğranır. Soğan yağda kavrulur, gelincik yaprakları karıştırılır. 3-5 dakika ateşte



Çerez Simisi

tutulur, tuz ve karabiber konarak börek içi hazırlanır. Ayrıca körpe iken gelincigin yeşil yaprakları, açmış iken çiçek yaprakları kurutulur. Bunlar, suda 2-3 dakika kaynatılır, süzülerek sıcak sıcak içilirse bunun her derde deva olduğu söylenir.



Yoğurtlu Köfte









— — — — —

DARENDE  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ







# DARENDE MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



İlçenin eski düzenli evlerinde mutfak yoktur. Evin dışında oturulan odanın duvarına gelecek şekilde yapılan ocakta yemek pişirilir. Ancak eski konaklarda ocak, evin dışında ayrı bir bölümde bulunur. Normal evlerde mutfak, yani ocaklı oda; yemek pişirme, yemek yeme, oturma ve yatma amaçlı kullanılıyorsa da konaklarda sadece yemek yapma amaçlı kullanılmaktadır. Mutfak duvarlarında boydan boya raflar bulunur. Raflara bü-

yük tencereler, kazan ve sitiller büyüklüklerine göre aşağıdan yukarıya doğru dizilir. Lengerler (büyük sahan veya bakır tabaklar), külek (büyük ölçek), çanak, tas, çömçe gibi mutfak gereçleri hep raflarda dizilidir. Ancak, tahta kaşıklar ağaç kaşıklıklar içindedir. İbrik, sürahi, gümgüm, boduş<sup>3</sup>, süzek, helke<sup>4</sup>, çömçe (kepçe), maşrapa içecek yapımında kullanılan bazı kap türleridir. Raflarda tel dolaplar da bulunur. İçlerinde

3 Boduş: Ağaçtan yapılmış su kabı

4 Helke: Sitül, bakraç



günlük tüketilecek yiyecekler saklanır (kahvaltılıklar gibi). Yiyeceklerin fazlası su içinde, sitil veya tencere-lerin içerisinde ağzı kapalı olarak saklanır. Su arıkları, evlerin en serin yerleridir. Evlerdeki bu bölüme hızna denir. Sele altlarında günlük yiyecekler bulunurken, çuval veya torbaya konan kuru yiyecekler de ambarlarda saklanır.

Konakların dışındaki eski evlerde, biri odanın içinde (oturulan oda) diğeri de dışarıda olmak üzere iki ocak bulunur. İçerideki ocak, yemek pişirmek ve aynı zamanda ısınmak için kullanılan ocaktır. Evin girişinde üzeri kapalı olan bir bölüm bulunur. Bu bölüme *hayat* adı verilir. Üzeri açık olan bölüme ise *avlu* denir. Evin içindeki ocağın bacası bulunur. Dışarıdaki ocakta baca bulunmaz. Ocaklar kerpiçten ve taştan yapıлып, samanlı çamurla kaplanır. Ocaklarda odun, çalı çırpı, tezek ve gazel yakılır. Tezek, kokusu yemeğe siner endişesiyle yemek pişirilirken kullanılmaz. Yakılan malzemeler (odunlar, çalı çırpı, gazel) hep bahçe artıklarıdır. Ocaklarla ilgili yöresel inanışlar vardır. Mesela, ocak yandıktan sonra (özellikle akşam ezanı ise) kimseye ateş verilmez, uğursuzluktur. Karanlıkta kül veya çöp dökülmez, ayrıca merdiven ve makas verilmez. Makasla oynanmaz, aksi takdirde kavga çıkacağına inanılır.

Yemek pişirirken çömçe (büyük tahta kaşık) sahan, tas, maşrapa, saplı tas, tencere, guşgana, kazan, leğen gibi yemeğin cinsine göre kap kacaklar kullanılır.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getirmiş erkek aşçılar bulunur. Aşçılar çıraklıktan yetişmiştir. Yemek yapan kadınlar, sayıca çok azdır. Bunlar da yemek yapmayı usta-çırak ilişkisi içinde aile büyüklerinden öğrenmişlerdir.

Aşçıların çağrıldığı yemekler; düğün, mevlit ve cenaze yemekleridir. Bu hizmetlerinin karşılığında kendilerine para verilmesinin yanında havlu, elbiselik kumaş gibi hediyeler verilir. Yakınlık derecelerine göre bazen de kendilerine para yerine sadece hediye verilir.

En meşhur çorbalar, gendime çorbası, kara çorba, bulgur çorbası, tutmaç çorbası, ayanlı çorbadır.

Et olarak en çok koyun eti yenir. Patlıcan tava, kuru fasulye, etli köfteler, kömbe, ciğerli köfte, kavurma ve kebablarda hep koyun eti tercih edilir. Küçükbaş hayvan etine davar eti denir. Dana eti, hamuru sağlam olsun diye sadece içli köftede kullanılır.









Darende'de tahıl olarak buğday, kahverengi mercimek, yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye yetiştirilir.

Darende ilçesinde en çok yufka ve ekşili ekmek pişer. Tandır ekmeği ise nadiren yapılır.

Darende İlçesi'nde dil olarak *Hazeince* (Ermenice, Türkçe, Rusça, Farsça, Arapça karışımı bir dil) konuşanlar vardır

Ülkenin her yanına dağılarak dolaşan Darendelilerin göç edip döndükçe oluşturdukları bir dildir.

*Abır etmek*: Yemek yemek.

*Arif olmak*: Anlamak.

*Hazein*: Adam

*Gışol*: Kaybol.

## Darende İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda öncelikle akşamdan kalan yemek yenir; tarla ve bahçede çalıştıkları için, insanların güçlü olmaları ve çabuk acıkmaları için yemeğin yanı sıra yufka ekmeği, çörek (peynirli sac böreği), çökelek, peynir, tereyağı, bal, reçel, pekmez (10-15 yıldır artık pekmez yerine reçel tercih ediliyor.) de ayrıca tüketilir.

Öğle yemeğinde bulgurlu köfteler yanında yoğurt, ayran, kuru soğan, yoğurtlu çorba yenirken ikindide çay içilir.



Akşam yemeklerinde, dolmalar, içli köfte, lahana, ayran, cacık yenir.

Yatarken ise *yatsılık* olarak soğuk kavurma ekmele yenir.

Tarla ve bahçelerde ise bulgur pilavı ya da karpuz, peynir, ekmele gibi hazırlanması çok vakit almayan yiyecekler yenir. Pilav ise ayran ve soğanla tüketilir.

## Darende İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Lohusa kadına tatlı yiyecekler, çorbalar ve muhallebi götürülür. Yaraları kapatır düşüncesiyle mutlaka yağ - pekmez eritilerek içirilir. Bebeğe öncelikle anne sütü verilir. Anne sütünün dışında ise süt ve nişastadan yapılan, bazen içine şeker bazen de pekmez konulan muhallebi yedirilir.

Darende ilçesinde özel günlerde ve davetlerde mutlaka yapılan yemeklerden biri *herse* denilen hafif sulu pilavdır. Herse şu şekilde yapılır: Tavuk eti haşlanır. Suyuyla dövme pişirilir, çok iyi pişen dövme haşlanan ve liflerine ayrılan tavuk eti karıştırılır, ağaç kaşıkla bu karışım dövülür, dövülen karışım macun gibi olur, üzerine kavrulmuş tereyağı gezdirilir.

Ayrıca içli köfte, Darende kebabı, sac kavurma veya köfteler yapılır. Ramazanda bu yemeklerle oruç açılır.

Darende'de komşular arasında ödünç alıp verme, her şey için geçerlidir. Kimin neye ihtiyacı varsa -ekmekten çaya kadar- her şey alınıp verilir.

Teknolojik gelişmeler bu ilçede de günlük yaşantıyı yakından etkilemiştir. Örneğin, tarla ve bahçelerde yetişen sebzelerin, evin günlük ihtiyacından fazlası, kışın kullanılmak için kurutularak saklanırdı. Günümüzde ise meyve kurularının yerini dondurucularda saklanan yiyeceklerin aldığı görülür. İlçede yaşayan yaşlı teyzeler: "Sebze olarak eskiden tanımadığımız ve yemediğimiz, hatta pişirmesini dahi bilmediğimiz karnabahar, pırasa, mantar, brokoli gibi sebzeler soframıza katıldı. Yumurtalı pilav, gençler tarafından yenmez oldu. Herle<sup>5</sup> yemeği, günümüzde artık pek yapılmamaktadır." derler.

5 Herle: Bulgur suda haşlanarak suyu çektilir. Servis tabağına alınır. Sıcakken ortası açılır, erimiş ve yakılmış tereyağı konup hem bulgur hem yağ kaşığa birlikte alınarak yenir.







## Darende İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri



Baklalı Pilav

İlçede sebze olarak biber (isot), patlıcan (balcan), havuç, domates, fasulye, kabak, salatalık (hıyar) gibi sebze türleri yetiştirilir. Bu yetişen sebzelerin hepsinden yemek yapılır. Ailenin yaz ve kış ihtiyacının fazlası satılır. Dışarıdan sadece pırasa ve karnabahar satın alınır.

Yetiştirilen sebzeler etle pişirilir. Sebze yemekleri pilav ile sulu yemek olarak yenir, ayrıca sebzeler ile menemen, tava ve kızartma da yapılır.

## Darende İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Yöresel otlar, mevsiminde kullanılır. Pancar yaprağı, sarma ve katıklı köftede kullanılır, ısırgan otu en çok börek, kavurma ile pilavda kullanılır. Ebegümcinden sarma yapılırken pırpırımın sulu yemeği ve cacığı olur. Nane ve reyhan hem çiğ olarak tüketilir hem de kurusu, baharat olarak yemeklerde kullanılır. Yemlikten salata yapılır.

Narpuz (yarpuz), nane ve reyhanın taze ve kurusu, baharat olarak çorbalarda ve salatalarda kullanılır. Kenger (Hem sakızı yapılır hem bitkisi kavrulur.) ve dağ kekikinin yanı sıra kara ve kırmızı pul biber de kullanılmaktadır. Salata olarak sebze salatalarının yanı sıra bat yapılır. Bat, kısırın değişik bir türüdür. Cacıklı börek yapılır. Her türlü ottan içler hazırlanır, sac böreği pişer (Ebegümcü, ıspanak, ısırgan, yemlik, kenger gibi sebzeler kullanılır).

## Darende İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Av hayvanlarından keklikten kömbe, tavşandan da pilav yapılır.

Kümes hayvanları haşlanarak pilav ile yenir. İçleri pilavla doldurularak haşlama ve mangalda ızgaraları da yapılır. Haşlama suları ile pilav yapılır. Eti üzerine konur, doldurulan hayvanlar salçalı suda pişirilip fırında kızartılır.

## Darende İlçesinde Sofra Adabı

Yemekler, oturulan odada; yerde, sofrada yenir. Sofra bezi yere serilir, sini altı üzerine bakır sini konularak sofranın hazırlığına başlanır. Kaşıklar, sahanlar (yemek konulan tahta tabaklar) dizilir. Taslara içecekler konur. Ekmekler dağıtılır. Erkek ve kadınlar için ayrı ayrı sofralar kurulur. Yemek ortaya büyük sahanlarda koyulur. Besmele ile başlanan yemek, Allah' a şükür edilerek bitirilir. Yemeğe ailenin büyük erkeği başlar. Sini donatılmadan (yiyecek ve içeceklerin her türlü siniye dizilmeden), aile büyüğü sofraya oturmadan, ailenin diğer fertleri sofraya oturmaz. Sofradan doyan kalkar.

Yemek saatine denk gelen misafir, yemek yedirilmeden gönderilmez. Ev halkının dışında bir kişi sofrada bulunduğu evin bereketinin artacağına inanıldığından, Darende'de misafir sevilir. Su, çocuklar sabredemez diye öncelikle çocuğa verilir. İlçe insanının sofrası ile ilgili farklı inanışları yoktur. Kızdıkları zaman: "Zıkkımın kökünü yiyessin!" denir.

Günümüzde yeniliklere ve öğrenmeye hevesli olan ilçe gençleri, televizyon, dergi ve halk eğitim kursları sayesinde değişik yemek uygulamalarını öğrenir. Yaşı biraz büyük olanlar ise mutfaklarına giren değişik yemekleri, damak tadlarına uygun değil diye pek beğenmez.

Kap kacaklar da eskiye göre oldukça değişti. Bakırların yerini çelik kaplar, teflonlar, camlar ve porselenler aldı. İlçede de olsa, köyde de olsa yaşam felsefesinin artık değişime uğradığı görülmektedir. Yemeklerde önceleri tereyağı ve kuyruk yağı kullanılırdı. Şimdi ise sıvı yağ da kullanılmaktadır.



İçli Köfte

## Darende İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışlık hazırlıkların başında bulgur türlerinin hazırlanması gelir. Buğday kaynatılır, kurutulur ve ayıklanır. Çuvallara konan temizlenmiş buğday, değirmende cinsine göre çekilerek pilavlık ve köftelik bulgur olarak öğütülür. Un, dövme ve yarma yapılır. Erişte



kesilir. Kavurma ve pastırma yapılır. Kışlık peynir, te-reyağı, çökelek hazırlanıp hıznada, küplerde saklanır. Ayran yayıkta yapılır.

Yetiştirilen sebzelerden ihtiyaç kadarı kurutulur veya donduruculara konur.

Turşu yapılır. Dut ve üzüm kurutulur. Elma, ayva, seftali, çilek, erik, kayısı hem kurutulur hem bunla-rın reçeli yapılır, hem de dondurucuya koyulur. Ceviz kırılmadan saklanır. Pestil, pekmez ve cevizli meyve sucuğu yapılır.

Yetiştirilen tüm sebze ve meyvelerin ihtiyaç fazlası satılır. Meyve kurularına *gah* denir. Kayısıdan gün ku-rusu, çir ve kabuk yapılır. Pestil ise dut ve üzümden yapılır.

## Darende İlçesinde Yapılan

### Ev Tatlıları

Tatlı olarak, fişfiş, sarma (Yufka, cevizle sarılır.), baklava, kal-bur hurması, sütlaç, pelte, muhallebi ya-pılır.

İçecek olarak, hoşaf, serbet ve ayran hazırlanır.



*Ev Baklavası*

Halk arasında kullanılan bazı kelimeler  
*Pilav lengerleri:* Pilav koyulan bakır tabak.

*Çırtıklı sahan:* Dilimli bakır tabak.

*Sitil:* Helke.

*Bahsore taşı:* Şire çıkarma taşı

*Soku:* Evlerdeki bulgur değirmeni.

*Boduç:* Ağaştan yapılmış su kabı.

*Dangaç:* Etlî pilav.

*Tahul ölçme aracı:* Timinnah.

*Büyük ölçek:* Külek.

*Hayvan yem kabı:* Çanak.


*Dilimli veya kirtişli sahan:* Bakır tabak.











DOĞANŞEHİR  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ







# DOĞANŞEHİR MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



İlçenin eski ev düzeninde mutfaklar, evin örtme denilen avlu kısmındaki ocaklı göz bölümünde bulunur. Ocaklı göz, yemek yapılan bölüme verilen isimdir. Ocak taştan yapılır, üzeri bol samanlı çamurla sıvanır. Kullanılan taşlar, taş ocaklarından çıkarılan taşlardandır. Ocağın üzerine konulan sacayağı (kazan altı ve ocak demiri), ocakta yemek pişeceği kabın taban büyüklüğüne göre ocağın iç büyüklüğünü ayarlar. Ocakta yemek pişirilirken maşa, süve taşı (Kıvalı ekmeğe pişirilirden kullanılır.), kepçe, kevgir, kazan aktarağaç (ekmek döndüreceği), oklava, ekmeğe açma tahtası, sac, tencere, tava (Ocakta kullanılan tencere ve

tavaların dışları tencere kararmasın diye çamurla, külle veya krem deterjanla sıvanır.) kullanılan kap kacak türleridir.

Zamanın imkânsızlıklarından dolayı ocaklı gözde hem yemek yapılır, hem yenir, hem de oturulur, hem de yatılırdı. Ocaklı gözde yemek yapılırken kullanılan araç gereçler, hep kalaylı bakır ile ağaç malzemelerdendir. Bunlar çingilli kazan, teşt (büyük davetlerde), guşgana, leğen, sitil, kova, kevgir, sini, tepsi, süzek (kemis) ve toprak testidir.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getiren kişiler bulunur. Bu kişilere *keyveni* denir. İlçe bunların sayısı









Alabalık Tesisleri

sekiz kişi kadardır. Önceleri eli yemek yapmaya yatkın, pişirdiği yenen kadınlar, keyveni olarak ilçenin ihtiyacını karşılariken daha sonraları erkek keyveniler de bu gruba katılmıştır. Mesleği aile büyüklerinden usta-çırak ilişkisiyle öğrenmişlerdir. Keyveniler, düğün, sünnet, mevlit ve cenaze yemekleri ile misafir ağırlamaları ve ilçenin ileri gelenlerinin davetlerinde çağırılır. Yapılan işin karşılığında keyvenilere *fıstıklık (elbiselik)*, *peştemallık (önlük)*, havlu yazma yiyecek ve para verilir. Keyveniler bazen de bu işi hatır için yapar.

Kap kakaklar, örtmedeki<sup>6</sup> hızna damında raflarda, takalarda<sup>7</sup>, tütünsellik (ahşap tütün kurutma yerleri) üzerinde, makatlarda, (makatın hem üzerinde hem de altında), erzak torbaları makatların altında bulunur.

Yiyecek ve içecekler evin hızna damında (kiler) saklanır. Hızna damları, evlerin en serin bölümleridir.



Içli Köfte

Yiyecekler tel dolaplarda, ağaç dallarından yapılmış süt selelerinin altında ve su havuzlarında ağzı bakır kapaklı kaplarda saklanır.

Yiyecek fazlalıkları ise hızna damındaki tahta ambarlarda; peynir ve yağ sırlı küplerde ve su havuzlarında muhafaza edilir.

İnanışlara göre ocağa su dökülmez, ocağın külü süpürülmez, külü karıştırılmaz. Büyük yemeklerde, ev düğünlerinde sac ekmeklerinde bahçe ocakları günümüzde de kullanılır.

## Doğanşehir’de Et ve Bulgurla Yapılan Yemek Türleri

Tiritli köfte (et ve bulgurdan), kelle paça, güveç, etli pilav, etli kömbe, dolmalar, içli köfte, kavurma, haşlama, kaburga dolması gibi et yemekleri yapılır.

Bugday, mercimek, nohut, kuru fasulye yetiştirilir. Doğanşehir’in kuru fasulyesi ünlüdür. İl dışına da satışı yapılmaktadır. Çok aranan, küçük taneli ince kabuklu ve lezzetli bir fasulye türüdür, şeker fasulye denir. Doğanşehir’e bağlı Sürgü ve Erkenek’te yetiştirilir. Etlı kuru fasulye, etli nohut yahnisi, bulgur köftele-ri, mercimekli çigköfte, mercimekli bulgur pilavı ve mercimek çorbaları gibi tahıl yemekleri yapılır.

Doğanşehir’de çorbalara şora denir. En çok pişen çorbalar ise şunlardır: Tarhana (yöresel) çorbası, mercimek çorbası, bulama çorbası, katıklı çorba, yayla çorbasıdır.

Süt ve süt ürünleri olarak ise; sütlü çorba, sütlaç, peynir ve peynir helvası, kaygana, yoğurtlu çorba, sarımsaklı yoğurtlu köfte gibi yiyecekler halen pişirilen ve sevilerek yenen yiyeceklerdendir.

Hayvancılık ise ailelerin ihtiyaçları kadardır. Sütten kışık olarak peynir, çökelek, yoğurt (süzme), tereyağı, kaymak ve *dumas (tulum çökeleği)* yapılır.

Genelde sac üzerinde pişirilen ekmek ve börek çeşitlerimiz, mayalı ekmek, kınalı ekmek, yufka, ekşili ekmek, kıymalı börek, patatesli, çökelekli böreklerdir. Böreğe *yanış (patatesli yanış gibi)*; gözleme ya da *hutap* denir.

<sup>6</sup> Örtme: Evin dışındaki avluda bulunan ocaklı göz ve hızna damı bulunan kısım.

<sup>7</sup> Taka: Hızna damında bulunan önü açık duvar raflarıdır.











## Doğanşehir İlçesinde Öğün Yemekleri

İlçede sabah kahvaltısında peynir, kaymak, zeytin, yumurta (haşlama, tereyağında, melemen gibi), süt, çay, çorba, kınalı ekmeğ gibi yiyecekler yenir.

Öğle yemeklerinde her türlü et ve sebze yemeği ile pilav yenir.

Akşam yemeklerinde bazen öğle yemeğine göre daha hafif yiyecekler tercih edilir. Bazen de anakızlı köfte, yahni-pilav, cacık gibi yiyecekler yenir ve içecek olarak da ayran ile hoşaf tüketilir.

İkinci öğününde ise kınalı ekmeğ, börek, çay ve kahvaltılıklar yenir.

Tarlada çalışırken yenen yemeğe *azık* denir. Bu yiyecekler bulgurludur ya da taşınması kolay yiyeceklerdir. Domates, yumurta, peynir, ayran, bulgurlu köfteler ya da pilav gibi.



Çörek

## Doğanşehir İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Bayramlarda mutlaka dolma köfte (içli köfte), üzüm hoşafı, kınalı ekmeğ, yufka, sütlaç ve mevsimi ise lahana köftesi yapılır.

Cenaze evine, askerden gelene, ev yapana, ev alana katmer yapılarak götürülür. Ayrıca cenazenin arkasından fitresi niyetine bozuk para dağıtılır.

Doğum yapana ise kuymak, herle, lohusa bulamacı götürülür, şerbet içirilir, kabuk kavurması, tatlı yedirilir ve süt içirilir.

Bebeğe inek sütünden ve pirinç unundan muhallebi, pelize, çorba, yoğurt, dağ çayı (ada çayı) ve papatya çayı verilir.

## Doğanşehir İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçe, düzlük ve sululu bir araziye sahip olduğu için sebzeçilik, meyvecilik oldukça gelişmiştir. İlçede hemen hemen tüm sebzeler yetiştirilir. Bunlar, soğan, sarımsak, patlıcan, acur, fasulye, maydanoz, pırpırım, çörek otu, havuç, turp, salatalık, samut (dereotu), patates, ıspanak, domates, biber gibi sebzelerdir. Yemek yapımında, yetiştirilen tüm sebzeler kullanılır. Fazlası kış aylarında kullanmak için kurutulur.

Sebze yemekleri olarak menemen, ıspanak kavurması, patates yemekleri, türlü (Toprak güveçte ve tandırda pişer.) ve salatalar yapılır. Ayrıca, et haşlamasının içine sebzeler konur, etli yeşil fasulye ve yeşil fasulyenin zeytinyağlısı ve kavurması yapılır.

*Elma:* İlçede en çok yetiştirilen meyvedir ve birçok çeşidi vardır. Malatya'nın elması ile ünlü en önemli ilçeşidir.

*Armut:* Bal armudu, güz armudu, yaz begi, dağ armudu, sarı armut, üzüm armudu gibi çeşitleri yetiştirilir.

*Kayısı:* Kaba aşısı, hasanbey, hacıhaliloğlu, soğanolu, hüdayı, çataloğlu gibi çeşitleri vardır.

*Kiraz:* Dalbastı, İspanyol kirazı, turfanda kirazı, kiraz türleri olarak karşımıza çıkar.

*Üzüm:* Bal üzümü, peygamber üzümü, erkenek üzümü, öküzgözü, yazılı, sık, kızıl ve şeker üzümü gibi çeşitleri vardır.

*Erik:* Dağ erigi, seher erigi, mermerik erigi de erik türlerindedir.

Ayrıca dut ve ceviz de yetiştirilir.

Salata olarak en çok, cacık (Salatalık veya pırpırimden yapılmış.), domates salatası, narpuz salatası (taze narpuz, biber, sumak karışımı) ve pırpırim salatası yapılır.

## Doğanşehir İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

*Living* otunun (gavur pancarı) kavurması yapılır. *Ebelek* otunun sarması yapılır. Isırgan otundan kavurma yapılır, börek içi hazırlanır. Isırgan demlenerek de içilir. Yemlik otu çiğ yenir. Gede budak otundan (yabani sarımsak) börek yapılır. Pırpırimden cacık, yöresel çorbalar, yoğurtlu köfte, sulu yemek ve ot yemekleri yapılır.

Yiyeceklerde baharat olarak sumak, erik ekşisi, anıç (nane), kekik, narpuz, karabiber, kırmızı pul biber kullanılır.

## Doğanşehir İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Av havyalarıyla keklik kömbe ve kel köftesi, tavşanlama yapılır (tavşanlı pilav veya etli pilav).

Kümes hayvanlarıyla haşlama-pilav, kızartma-pilav veya mangalda ızgara ve iç pilavla doldurmalar şeklinde yemekler yapılır. Her türlü kümes hayvanı beslenir ve yenir.

## Doğanşehir İlçesinde Sofra Adabı

İlçede yemekler; yere serilen sofra bezi üzerine kasnak ve onun üzerine konulan sinide yenir. Siniye kaşıklar, sahan, tabak, çatal, bardak veya tas konur, yemek büyük tabakla ortaya konur, sahanlarla dağıtılır. Kalabalık ailelerde önce erkekler, daha sonra kadınlar ve çocuklar, en son ise gelinler sofraya oturur. Şimdi ise aileler küçüldüğü için aile hep birlikte oturur. Yemeğe *Bismillah* ile başlanır, *Elhamdülillah* denilerek bitirilir. Yemek, saygıdan dolayı büyükten küçüğe doğru dağıtılır ve yemeğe, evin büyük erkeği başlar. Su ise önce büyüğe teklif edilse de o sırasını küçüğe verir. Sofradan, en önce büyükler kalkar.



Genelde tabakta yemek bırakılmaz yani artık yemekli tabak olmaz. Çünkü tabağı temizlemenin sünnet olduğuna inanılır.

Eskiden yapılan ama bugün artık unutulmaya yüz tutmuş yemekler vardır. Bulama çorba, dövme aşı, keşli çorba, ekmek kavurmasıdır. Yeni nesil, bu yiyecekleri hem pişirmeyi bilmez hem de uzun süre mutfakta kalmak istemediğinden ve de yapılması uzun sürdüğünden bu yemekleri pişirmek istemez.

Bulgur, buğday, un, ekmek gibi yiyecekler ödünç alınıp verilir. Pişirilen yemeklerden de komşuya pay verilir, geri alınmaz.

## Doğanşehir İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışa hazırlanan ürünlerin başında bulgur gelir. Bulgur çeşitleri; köftelik ve pilavlıklar, yarma (çelinti)





Kıvalı Ekmek

tarhana, un, erişte olarak isimlendirilir. Domates, biber, salatalık, kabak, patlıcan külahları, turşu, domates ve biber salçası, nane kurusu, reyhan kurusu gibi sebzelerden kuruları hazırlanır. Kışlık kavurma yapılır.

## Doğaneşhir İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Tatlı olarak kadayıf, tورتor, baklava ve sütlaç yenir. İçeceklerde ise ayran, pekmez şerbeti, şurup, hoşaf ve reçel ezmesi tercih edilir.

## Doğaneşhir İlçesi Polat Mutfağı İle İlgili Bazı Özellikler

- Tarhana yapılırken lezzet versin diye yeşilbiber yaprağı karıştırılır.

- Dövme tarhanasında *livinç* denilen dağ otu kullanılır (pişmiş dövme, livinç otu, yoğurt, un, tuz, nane).

- Fındık yaprağından ekşili köfte yapılır.

- Dügün ve mevlitte mutlaka şerbet içilir.

*Şerbet:* Su, şeker, kırmızı gıda boyası (moda), karanfil (Cezvede kaynatılıp suyu karıştırılır) karıştırılıp soğuk olarak ikram edilir.

- Komşunun evinde pancar haşlanmaz, aksi takdirde cenaze çıkar inancı yaygındır.

- Tarhana ve sarımsak asılmaz. Eve iyi gelmez denir.

- Bulgurlu, sütlü çorbaların isteyen tuzlusunu, isteyen tatlısını pişirir.

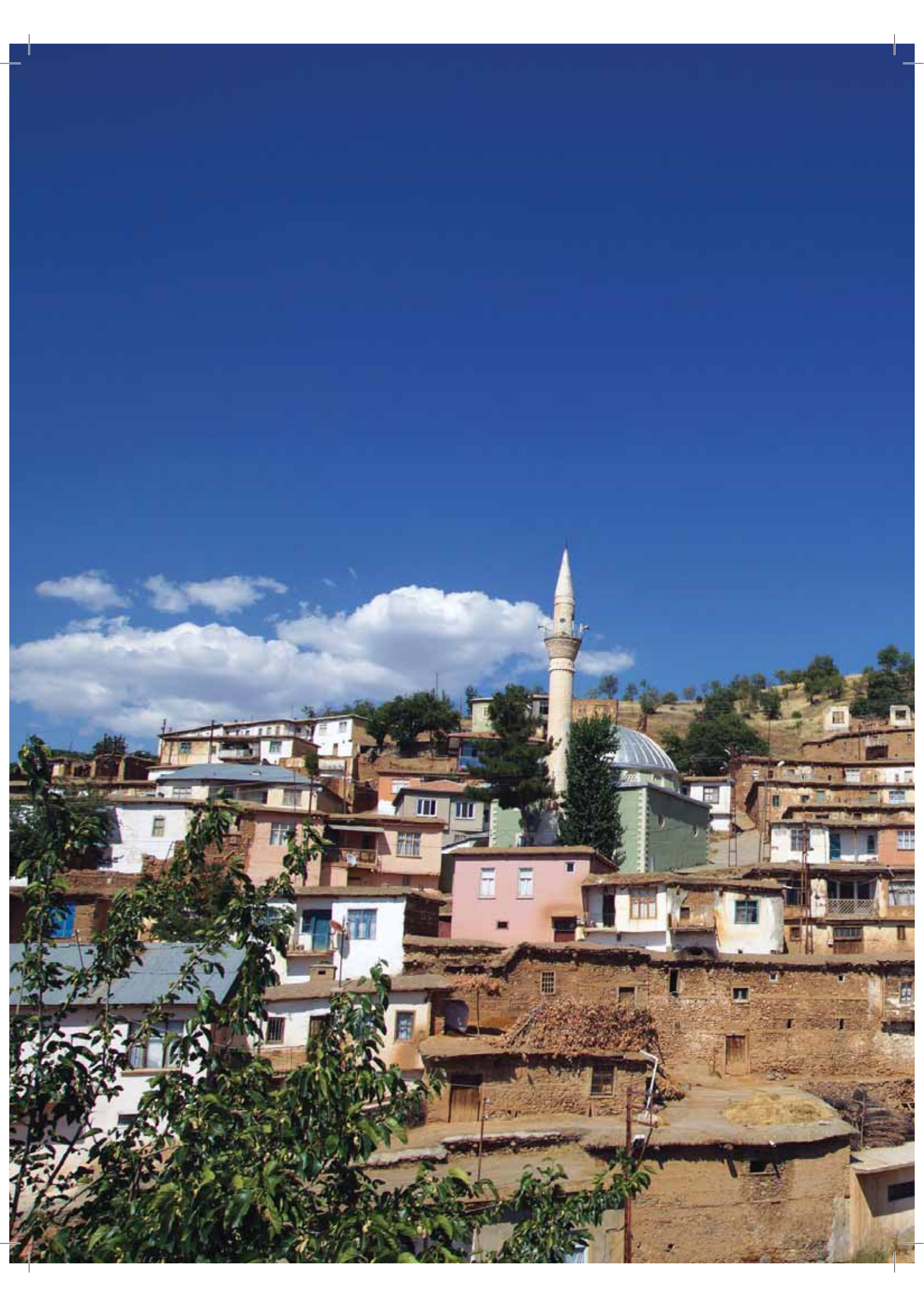
## Kıvalı Ekmek

Un, tuz, maya ve su ile hamur hazırlanır ve mayalandırılır. Yarım santimetre inceliğinde merdane ile oval şekilde açılıp üzerine harcı sürülerek sac üzerinde pişirilir. Ekmek tabandan kızarıncı süve taşına alınarak ekmeğin yüzü ocağın önünde kızartılır. Sıcak yenir. Üst harcı şöyle hazırlanır: Bir litre süt, 4-5 yemek kaşığı un, 1-2 yumurta, bir çay kaşığı karbonat, tuz, bir çay bardağı sıvı yağ, çörek ve susam karıştırılır. Bu harcın kıvamı kek hamuru kıvamındadır.













DOĞANYOL  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ







# DOĞANYOL MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

İlçede mutfak hem evin içinde, hem dışında bulunur. Evin içindeki mutfak büyük olup, *hızna* veya *ev damı* adı verilir. Hıznada yüklük bulunur. Yüklük kışlık yiyeceklerin torbalarda muhafaza edildiği yerdir. Dışarıda bulunan mutfak ise oldukça küçüktür ve süt kaynatılır, ekmek ve çökelek gibi işler yapılır.

Hızna yani büyük mutfak (ev damı) yemek yapmak, yemek içmek ve oturmak için kullanılır. Hıznada yatılmaz; çünkü burada yatmak günah sayılır.

Ev damı ya da hıznanın kullanımı diğer ilçeler ile benzerlik gösterir. Hıznanın veya ev damının uygun bir köşesinde ocak bulunur. Ocak taş, kerpiç ile şekillendirilip toprak ve samanla hazırlanmış çamurla sıvanır. Ocaklar, hem içerideki hem de dışarıdaki mutfakta bulunur. Mutfaklarda ocağın dışında gaz ocağı, ekmek fırınları, tüp gaz da kullanılır. Ocaklarda çalı çırpı (kesir veya şivik ve çiplik, dut veya üzüm posası), gazel (çer çöp), odun, çiplik (çalı çırpı) ve dut kurusu yakılır.

Ocakla ilgili inanışlara göre ocağa su dökülmez; çünkü cin çarpar, tencere ters konulmaz, akşamları kara kazan ve sac alınmaz, sac ters çevrilmez; çünkü uğursuzluktur, gece ocağın külü dışarı dökülmez.

Mutfakta bulunan yiyecekler ambarlarda veya sele altlarında muhafaza edilir. Sele altında saklananlar,

günlük tüketilen yiyeceklerdir. Sele altında tencere, tavalar, *gavda* (*kap tahtası*) bulunur. Çökelek; deride, toprak küpte yere gömülerek saklanır. Ayran; *küzedede* (*iki kollu küp*) ve tenekelerde saklanır.

Ev damlarında tencere, tava, kazan, leğen, güveçler, *baroş* (büyük kazan), teşt, sahan, sitil, tepsi, tahta kaşık, sini, *yayık* (*zomzom*), tuluğ, bakraç, *kernik* (*kazan*), tas, çömçe (kepçe) gibi yemek yemek ve pişirmek için kullanılan araç gereçler bulunur.





Pütürge'ye 20 kilometre uzaklıkta olan ilçede hayvancılık önde gelir, ayrıca kayısı ve ürünleri, ilçenin en önemli geçim kaynağıdır.

İlçede aşçılığı meslek edinen kimse yoktur. Ancak komşular arası yardımlaşma ile düğün, mevlit, cenaze ve büyük davetlere yemekler hazırlanır. Özel günlerde yemek yapan kişilere para verilmez. Yalnız ev sahibi, maddi gücüne göre yiyecek, ayakkabı ve elbise gibi hediyeler verebilir. İlçenin bu konudaki genel felsefesi: "Bugün bana, yarın sana!" anlayışı ile gönül rızası ön plandadır.

Yetişen tahıllar buğday, nohut, maş, fasulye, mercimek ve mısırdır. Halk bunları kendi ihtiyaçları için kullanır ve fazlasını satar.

## Doğanyol İlçesinde Öğün Yemekleri

Sabah kahvaltısında, derman (otlu çemen), tereyağı, çökelek, kaymak, yumurta, peynir, zeytin, dut pekmezi, üzüm pekmezi, sebze, söğüş, süt ve ekmekek yenir.

Öğle yemeğinde bulgur pilavı, sebzeli, sulu yemekler, köfteler, ayran ve dolmalar yenir.

Akşam yemeğinde ev halkı bir arada olduğu için ağır yemekler tercih edilir. Bunlar; etli lahana sarması, et haşlama, kavurma, sacda kebab, lorik, kıllor (banik köfte), salata, ayran, külleme (Patlıcan közlenip sarımsaklı yoğurtla karıştırılır.) gibi yemeklerdir.

İkinci öğününde, çökelek, yağ, peynir-ekmek, börekler yenir.

Yatsı vakti (Parşivlik), kahvaltı türü yiyecekler yenir.

Tarla ve bahçede yenen yiyecekler, kavurma (soğuk kışlık kavurma) pilav, yağ-çökelek, mercimekli köfte, ayran gibi tok tutan şeyler tüketilir. Ayrıca çerez olarak dut kurusu, pestil, üzüm, incir kurusu yenir ve şekerli şerbet içilir. Ceviz de yenir.



## Doğanyol İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Lohusa kadınları ziyarete giderken bulamaç veya yağ-pekmez götürülür. Düğünde *lolik*, etli pilav ve çorba hazırlanır. Gelin olan kızın ailesi evliliğin üçüncü günü damat evine un helvası gönderir. *Gelinin haftasında* damat evi, kız evine helva pişirerek götürür. Damat evi de helva getirilen kaba hediye koyarak geri gönderir. Ölünün ardından helva pişirilir. Evin temeli atılırken koç kesilir. Evin tablası atılırken yemek verilir.

## Doğanyol İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Yetişen sebzeler, ailenin kendi ihtiyacı için yetiştirilir, satılmaz. Biber, domates, salatalık, kabak, fasulye, havuç, maydanoz, ıspanak, patlıcan, bamya gibi tüm sebzelerin genel adına Doğanyol'da *havuç* veya *göverti* denir.

Yetişen meyveler, armut, erik, kayısı, dut, elma, kara erik, vişne, ceviz, kiraz, üzüm ve nardır. Bu meyvelerin hepsinin fazlası reçel, pekmez, bastık yapılarak ve kurutulularak muhafaza edilir. İlçede yetişen nar, meyve olarak yendiği gibi meyve suyu ve nar pekmezi yapılarak da ihtiyaçları karşılamak amacı ile kullanılır.

Doğanyol'da güveçte yapılan yemeklerde tat ve lezzet versin diye koruk veya yeşil erik kullanılır. Ayrıca güveçte kuyruk yağı fırında pişirilir. Piştikten sonra bu yağ alınıp öylece tüketilir.

## Doğanyol'da Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Yumurtalı yarpuz salatası, yonca salatası, *pirpirim salatası* (*pirpar*), yer elması salatası, yabani nane kavurması (ilkbaharda toplanır, üzerine yumurta kırılarak hazırlanır), taktik kavurması (ağaç diplerinde yetişen bir ottur), sakız piri yoğurtlama, sığırdili sarmasıdır. Ayrıca ısırğan otu böreklerde kullanılırken çıldırım otu ya salatalarda kullanılır ya da çiğ olarak tüketilir. Yabani pancar salatalarda, ebeğümeci dolma ve köfte (içi olarak) yapımında kullanılır.

Yemeklerde kullanılan otlardan reyhan, fasulye yemeği ve köftelerde, nane çorbalarda, kekik et yemeklerinde, yarpuz salatada ve soğuk çorbada, isot ise







köftelerde ve etlerde tat ve lezzet versin diye kullanılmaktadır.

Her sebzenin ve otun kurutması yapılarak kışın kullanılır. Kış için tarhana, erişte, gendime, yufka ekmeği, şehriye ve bulgur çeşitleri yapılır. Sebzelerden turşu ve konserve yapılır. Armut, erik, elma nar, kayısı, dut badem ve üzüm; kurutularak reçeli, bastığı (pestil) ve pekmezi yapıp saklanan meyvelerdir.

### Doğanyol İlçesinde Sofra Adabı

Yemek sofrası bezi üzerinde sinide yenir. Sininin altına kasnak koyulur, bu kasnağa *bejik* denir. Kalabalık ailelerde erkekler ayrı, kadın ve çocuklar birlikte yerler. Bağda bahçede yenilecek yemek bohça üzerinde yenir.

Sofraya önce evin büyük erkeği başlar. Ama sofradan karnı doyan önce kalkar. Dua etme alışkanlığı pek yoktur. *Bismillahirrahmanirrahim* denerek yemeğe başlanır, *Elhamdülillah* denerek yemekten kalkılır.

Komşular arasında ödünç yiyecek alınıp verilir. Ödünç verilen yiyecek, olandan geri alınır, olmayan alınamaz. Un, tuz, soğan, sarımsak, maya alınıp verilmemesi için un ve tuz için *ağız tadıdır* denir. Yoğurt ve peynir mayasının hayvana nazar değer, diye komşular arasında alışverişi pek yapılmaz.

*Kesir veya şivik*: Üzüm veya dut pekmezi yapılırken çıkan posadır.

*Boy*: Değişik kokulu bir ot (Baharat olarak kullanılır).

*Pekmez*: Şıranın içerisine bir avuç bal toprağı (krem rengi bir toprak) veya pekmez toprağı atılarak karıştırılır. Bu toprak, şıranın ekşisini alır.

*Ravak*: Şire ile toprağın karıştırılmasına verilen ad.

*Afsir*: Baklalı aş veya fasulyeli bulgur pilavı.

*Katmer*: Sac böreği.

*Krep (Cızzığ-şılık Kale'de)*: Sacda pişirilen ince hamur.

*Ağız*: Yeni doğurmuş ineğin sütüne verilen isimdir. Süt olarak içilmez, özel olarak hazırlanıp tatlı yerine veya kahvaltılık olarak tüketilir. Ağızdan mutlaka komşulara ikram edilir. Ağız yapmak için iki kilogram ağız sütü, üç kilogram süt ve isteğe bağlı olarak toz şeker gereklidir. Şu şekilde hazırlanır: Bir tencerede ağız sütü ve süt karıştırılarak kaynatılır. Kaynama esnasında boza kıvamına getirilir, ateşten alınır, soğuyuncaya kadar karıştırılmaya devam edilir (sütün kesilmemesi için). Ilıyınca kâselere alınır, toz şeker ile karıştırılarak yenir.

### Doğanyol İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Her sebzenin ve otun kurutması yapılarak kışın kullanılır. Kış için tarhana, erişte, bulgurlar, gendime, yufka ekmeği ve şehriye yapılır. Sebzelerden turşu ve konserve yapılır. Armut, erik, elma nar, kayısı, dut badem ve üzüm; kurutularak reçeli, bastığı (pestil) ve pekmezi yapıp saklanan meyvelerdir.

Kışlık olarak etten kavurma yapılır. Süttten peynir, *collık* (çökelek), *mast* (yoğurt), *ron* (tereyağı), kaymak ve lor peyniri yapılır ve bunlar salamura şeklinde veya tuzlanarak saklanır.

### Doğanyol'da Yemeklerle İlgili Bazı İnançlar

Mayalı hamur yapılırken: “Adım Ayşe, hamurum çoşal!” diye bir söz söylenir. Bu sözün söylenmesinin nedeni, hamurun yoğrulmasının ve mayalanmasının



hızlı olacağı inancıdır. Sofra yerde bırakılmaz, günahıdır. Tencerenin dibini kim kazırsa onun düğününde kar yağar. Sofradan tam doymadan kalkmak sevaptır. Tabakta yemek bırakılmaz; tabak sünnetlenir. Yemekten sonra: “Eline sağlık, gözüne nur; ben cennete gideyim, sen kapıda dur.” denir. Ekmek pişirilirken su içen kişi, mutlaka saca da su döker. Eger nazar değerse, o evde kaç kişi oturuyorsa kişi sayısınca ateş közü ya suya atılır ya da dört yolun ağzına atılır, böylece nazarın yok olacağına inanılır.

#### *Beddualar*

-Gözün kör olsun!  
-Emeklerim kör ede!  
-Allah seni kör ede!  
-Ocağın söne!  
-Allah belanı versin!

#### *Maniler*

Damla damla göl olur göl;  
Damla damla göl olur göl;  
Damla damla göl olur göl;  
Gelin gelin getirin;  
Buyrun buyurun oturun  
Burası imam evidir,  
Ne yiyin ne götürün.

#### *Bilmeceler*

Üstü Serik gibi. Altı darı gibi. (*İncir*)  
Dilber gider. Darı kalır. (*Duman*)  
Gündüz dert yer. Gece ot yer. (*Öküz*)

## Pişirilen Ekmek Türleri

### Kullanılan Yağlar

-Yufka ekmeği, -En çok tereyağı,  
-Mısır ekmeği, -Kuyruk yağı,  
-Mayalı ekme (eksileme), -İç yağı (don yağı),  
-İspanaklı, patatesli, peynirli katmerler.  
-Zeytinyağı.

## Doğanyol'da Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yeme Alışkanlıkları

*Kırık çorbası:* Kurutulmuş işkembeden yapılır. Şimdi artık yapılmamaktadır.

Kuyruk yağı artık kullanılmıyor.

*Keşkeron:* Bulgur suyla pişirilir sonra içine un katılır ve üzerine tereyağı dökülür.

*Maş çorbası:* Tereyağıyla sıvı yağın karıştırılmasına maş çorbası denirdi.

Eskiden yağ, su, peynir ve tereyağı küplerde saklanırdı. Şimdi ise naylon bidonlarda saklama yapılmaktadır. Eskiden kullanılan sini, teşt ve kazanın yerini şimdilerde çelik, naylon ve krom kaplar almıştır.





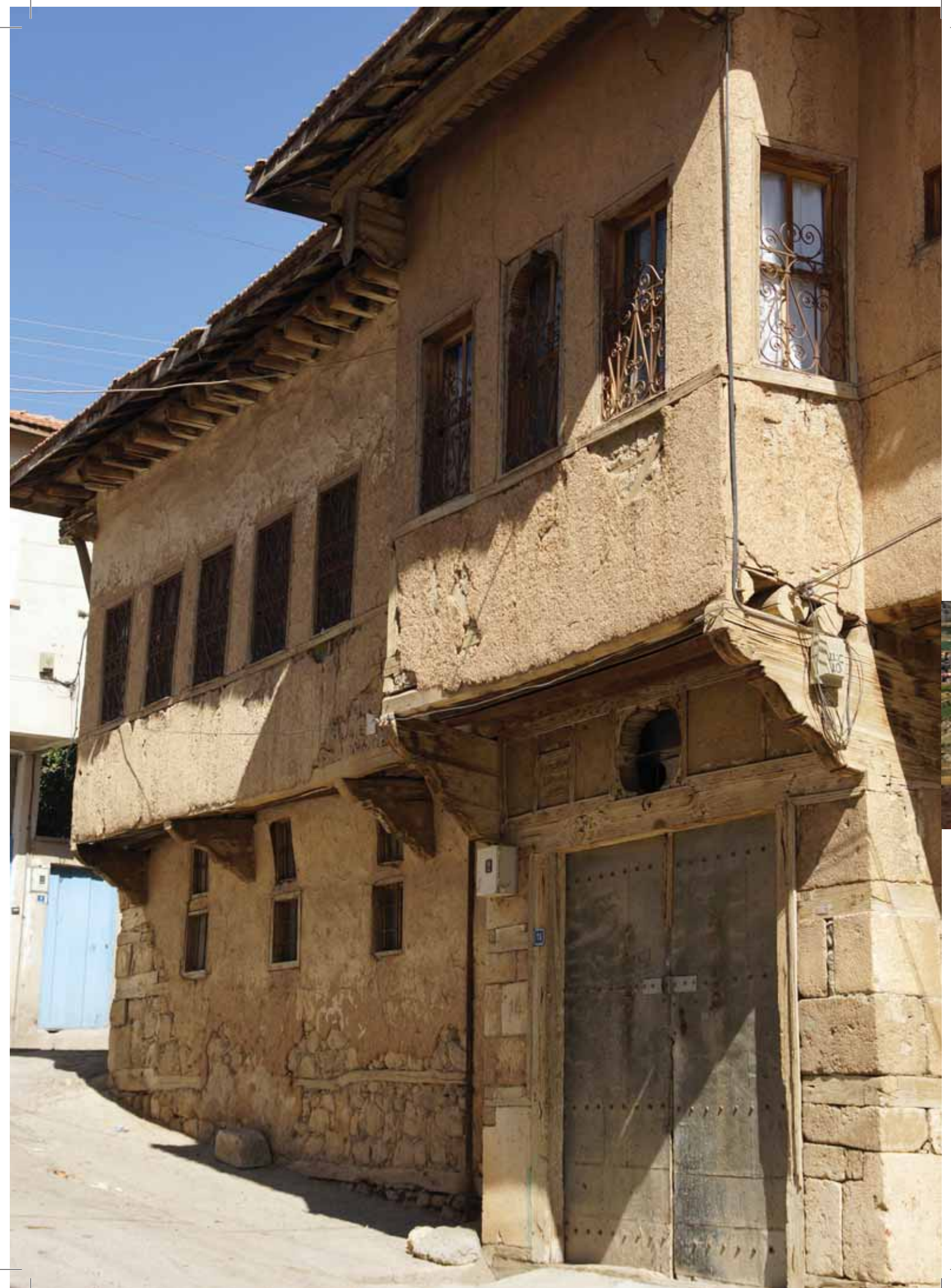






HEKİMİHAN  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# HEKİMHAN MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



Hekimhan'da mutfak evin dışında olup avludadır ve adına kiler denir. Kilerin içinde yüklük denilen bölüm vardır. Yüklüğün üzerinde çuvallar içinde bulgurlar, unlar; torbalarda kurular, kavanozlarda veya bidonlarda turşu ve reçeller saklanır.

Eskiden aile fertleri kalabalık olduğu için kiler, mutfak olarak kullanıldığı gibi oturma, yatma ve yemek yeme yeri olarak da kullanılırdı. Kilerde bakır kazan, leğen, kemis, tas, sitil, çömçe, kevgir, kaşık, sini, tava ve gusganalar bulunurdu. Bunlarla, hem yemek yapılır hem yemek yenirdi. İçecek olarak ise yayıkta özleme yapılır (Yoğurdun su ile gevşetilmesine verilen isimdir.).

İlçede yemek yapmayı meslek edinmiş kişiler genellikle kısa boylu, göbekli, sakın, becerikli, tecrübeli

ve güngörmüş kişiler olup sayıları 10-15 kişi kadardır. Bunların çoğunluğu erkektir. Aşçılar genç nesillerden olmayıp herkes tarafından tanınan, temiz ve titiz insanlardır. Yemek yapmayı aile büyüklerinden öğrenmiş olan aşçılar tecrübelerinden dolayı ölçek kullanmazlar, yemek oranlarını göz kararı ile ayarlarlar. Aşçıların yaşları ilerledikinde görevi yardımcılarına devreder.

Aşçılar düğün, mevlit, cenaze ve hayır yemekleri ile şenlik yemeği, ölünün kazma tıkrıdası yemeği (Cenaze defninden sonra 40. gün yemeği) gibi özel günlerde çağırılır.

Yemeği yapan kişilere para (iki altın miktarı kadar), altın ve ya hediyeler verilir (pekmez, ceviz, buğday,



kuru yemiş, koç, elbiselik, havlu gibi). Hediyeinin cinsini ve değerini yemek sahibinin ekonomik durumu belirler.

Yıl süresince kullanılacak ürünleri saklamaya yarayan tahıl ambarları, yaklaşık 2 metre yüksekliğinde ve 2,5 metre genişliğinde olup, alt tarafından yere sabitlenmiştir. Ağaçtan, sandıklar şeklinde yapılmış olan tahıl ambarlarının içlerindeki ürünler sürgülü delikten alınır. Günlük kullanılan yiyecekler ise selenin altında saklanır. Kilerin dışında, özel ekme damları vardır. Orada sadece ocak bulunur. Bu damlar evin dışında yer alır. Avlunun bir köşesinde bulunur. Üzeri sadece sac ile kapatılmıştır. Ocak; kerpiç, taş ve çamurdan yapılır. Ekme damında merdane, oklava, maşa, dönderecek, egeç (eğiş, faraş), ekme tahtası ve sacayağı bulunur.

Ocakla ilgili yöresel inanışlara göre ocağa su dökülmez; ama rüzgârlı havada su dökülmesi gerekirse: “Oğlumun düğününde veya sünnetinde yakacağım.” denir.

Hekimhan’da, ocaklar üç adet taşın birleştirilmesi ve üzerine iki demirin uzatılmasıyla yapılır. Ocakta pişirme işlemine pocada pişirme denir.

Çorba olarak, sütlü tarhana çorbası (içine bulgur konur), pancarlı tarhana çorbası (içine pancar konur.),

aşure, yoğurtlu çorba, ayranlı aş, baklalı aş (fasulyeli) çorbaları vardır.

Hekimhan ilçesi çok sulak bir ilçe olmadığı için tarımın yerine hayvancılık oldukça gelişmiştir. Bundan dolayı et ağırlıklı yemekler yapılır. Türlü etli aş, kavurma, kömbe, iri köfte (içli köfte), etli nohut, etli kuru fasulye, etli pilav, yahni gibi yiyecekler hazırlanır.

İlçede yetiştirilen tahıllar nohut, buğday, arpa, mercimek, haşhaştır. Bunlarla yapılan yemekler, mercimekli ya da haşhaşlı iri köfte (Kıyma yerine mercimek kullanılır), pırpırıklı köfte (Lahanalı, ekşili, hırçıklı köfte de denir), sütlü köfte, yoğurtlu köfte gibi köfte çeşitleri ile buğdaydan da hedik yapılır (Hedik buğdayın haşlanmış halidir). Hedik zevkle yenen yiyeceklerden olup hem bulgur kaynatılırken yenir, hem de kışın sobanın üzerinde kavrulur. Uzun kış gecelerinde cevizle birlikte yenen çerezlerinden biridir.

İlçede hava ve doğa koşulları çok uygun olduğu için av yapmaya gidenler çoktur. Ancak bu işten para kazanılmaz. Tavşandan sarımsaklı pilav, keklikten kömbe, gazel kuşundan tirit, geyikten kavurma yapılır. Tavuk, ördek ve hindiden dolma, kızartma ve pilav yapılır.

Süt ürünlerinden peynir, çökelek, lor, tereyağı, yoğurt, yoğurtlu çorba, yoğurtlu köfteler, sütlü patates, pekmezli yumurta (kaygana) gibi yiyecekler yapılır. Ağz ve süt kesmiği şekerle yenir.

Malatya’da yetmişini devirmiş kişiler, sohbetlerinde, eskiden sebze ve meyve yetiştirmede gübre olarak ahbın (hayvan gübresi) kullanıldığını, günümüzde ise fenni gübre kullanıldığı için sebze ve meyvenin tadının değiştiğini, kap kaçaklarda kalaylı bakırların yerlerini, çeliklerin, teflonların aldığını, yeni kaplarda saklanan yemeğin tadının bile değiştiğini, yöresel yemeklerimizin genç nesiller tarafından tercih edilmediğini ve bu yemeklerin kaybolmaya yüz tuttuğunu, güncel yemeklerin damağımıza uymadığını söylemektedirler.

Komşular arasında sadece ekme mayası alıp verilmez. Diğer her şey alınıp verilir.



Yahni



Sütlü Kabak Çorbası

## Hekimhan İlçesinde Öğün Yemekleri

Sabah kahvaltısında çorba tercih edilir. En çok içileni tarhana çorbasıdır. Ayrıca süt, çay, peynir, çökelek, tereyağı, lor, yumurta, pekmez, sebze ve ekme tüketilir.

Öğle yemeklerinde, bulgur pilavı, ayran, taze soğan, ayranlı aş ve diğer çorbalar tüketilir.

Akşam yemekleri ağır menülerden oluşur. Çiftçilikle uğraşılması ev halkının öğle yemeğinde fazla bir arada olamaması akşam yemeklerine özen gösterilmesine neden olmuştur. Bu özenin göstergesi olabilecek şekilde türlü, kelle paça, içli köfte, ayran (çalhalama) tirit, pilav, hoşaf, cacık gibi gıdalar, akşam yemeklerinde tüketilir.

Kuşluk vaktinde, sıcak süte kurumuş ekme doğranır, şeker atılır ve hazırlanan karışım herkes tarafından sevilerek yenir. Bu yiyeceğe *fırt* adı verilir.

Yatsı öğününde, dürmeç (dürüm) yenir. Dürmeç o anda evde ne varsa onunla yapılır.

Tarlada çalışırken özel bir yemek pişirilmez, evde olan hazır yiyecekler götürülür. Yufka ekmeği, pey-



*Kömbe*

nir, çökelek, yağ, sebze, yoğurtlu çorba, haşlanmış yumurta ve patates götürülen yiyeceklere örnek olarak verilebilir.

Ekme, günlük hazırlandığı gibi kışık ve mevsimlik de yapılır. Ekme çeşitleri; yufka ekmeği, ekşili ekme, yağlı ekme, bazlama, katmer (kıvrıma), gözleme, kömbe ve döndermedir (yufka ile yapılan sac böreği).



*Hekimhan Cevizi*



## Hekimhan İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Lohusa anneye herle (bol pekmezli, tereyağlı kuy-mak), aşure, nişeli (nişastalı), haside (peluze), tereyağlı pekmezli yumurta; bebeklere de muhallebi, süt ve ev nişastasından yapılan muhallebiler verilir. Anne sütü kesilmemekle birlikte küçük çocuklara herle, süte, ek-mek öfelenecek (firt yapmak), yogurda pekmez karış-tırılarak yedirilir.

Ölünün ardından un helvası; düğünde etli pilav veya tirit-pilav, çalhalama (ayran); bayramlarda ise içli köfte (iri köfte), haşhaşı kıymalı köfte, sütlü aş, baklava yapılır. Kurban etinden kavurma ve kelle paça yapılır.

## Hekimhan İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçede hemen hemen bütün sebzeler yetiştirildiğinden, dışarıdan hiç sebze alınmaz. Evde o anda olmayan sebzeler, komşu ile değiş tokuş yapılır ya da ödünç

alınır, para verilmez. Bu sebzelerden her türlü yemek yapılır. Bunlardan bazıları, fasulye kavurması, fasulyeli pilav, fasulyeli etli sulu yemek, patlıcan dolma yemeği ve tavası, ıspanak kavurması ve böreği, pırpırım (se-mizotu) nohutlu yemeği ve cacığı, kabağın kavurması, dolması ve kızartması, cacık ve salatalar, bal kabaklı mercimek, domates, biber mihlama (menemen) ve biber dolmasıdır. Ayrıca soğan ve patates de yetiştirilir. Tirit de yapılır. Tirit, sulu yemeklere verilen genel isimdir.

Yetiştirilen sebzelerin fazlası kurutulmakta ve tur-susu yapılmaktadır. Konserve yapıldıktan ve dondurucuya koyulduktan sonra ihtiyaç fazlası satılır.

Malatya'da yetiştirilen en önemli meyveler tabii ki en başta mişmiş (kayısı) ve ceviz (keten köynek) dir. Bu ceviz türü, Hekimhan'ın en meşhur cevizi olup kabuğu çok incedir. Avuç içinde rahatlıkla kırılır. İçi de dolgun ve beyazdır. Yağlı bir ceviz olduğu için ka-buğu ile saklanır.

Oldukça lezzetlidir. Ürün daha bahçede iken sa-tılır. Bu yüzden satın alacak kişiler önceden sipariş verirler. Ayrıca elma (alma), armut, kiraz, vişne, gara erik, üzüm, dut, böğürtlen ve kelek yetiştirilir.

Dut ve üzümün pekmez ve pestil, içi cevizli dut ve üzümün bulamaçlı sucuk, bunun dışında meyvelerin reçelleri yapılıp, kuruları hazırlanır. Meyve kurularına gah denir. Kayısı kurusuna da *çir* denir.

## Hekimhan İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Hekimhan ilçesinde yöresel otlar, mevsiminde toplanır ve bunların yemekleri yapılır. Bunlardan ısır-gan otundan katlı ekmeğin kavurma, pırpırımın cacık; yemlik otundan sulu bulgurlu çorba, sığırdilinden sarma, uvelek (evelek) otundan salata ve yoğurtlama yapılır. Ayrıca nane ve anıç otu çorbalarda, reyhan otu köftelerde, dağ kekigi etlerde, maydanoz ve pul biber ise her yemekte kullanılan baharatlardır.

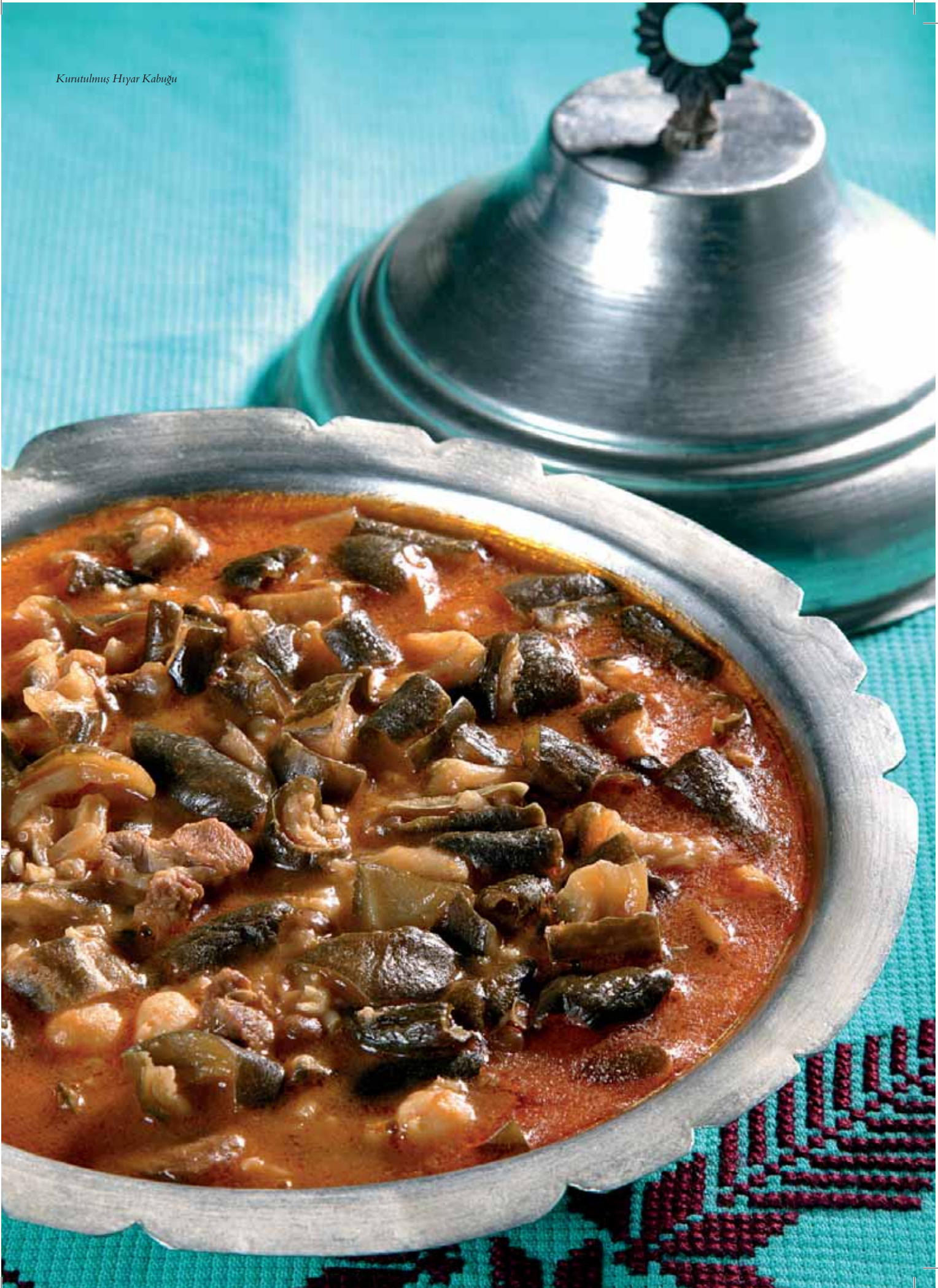
## Hekimhan'da Sofra Adabı

Yemek yer sofrasında yenir. Yere sofra serilir, sof-ra bezi üzerine büyük bir sini konur. Tabak, kaşık, tas, çömç dizilir. Sofra, eğer misafir varsa erkekler için ha-zırlanır. Kadınlar, çocuklarla birlikte kilerde yerler. Eğer aile dışında kimse yoksa hep birlikte yenir. Evin büyük erkeği yemeğe *Besmele* ile başlar ve *Elhamdülillah* diye-

Peluzeli Pilav



*Kurutulmuş Hıyar Kabuğu*







*Zeytinyağlı Kuru Dolma*

rek bitirir. Kayınbaba, yani evin büyük erkeği, sofradan kalkmadan kimse sofradan kalkmaz. Daha sonra doyan kalkar. Kalkan da “Afiyet şifa olsun!” der.

Tabağında yemek bırakma, sonra arkandan ağlar; ekmeğin yanığını ye ki karanlıktan korkmayasın, sofrada konuşulmaz, ne verirsen elinle o gider seninle, sözleri yemeğe saygı ve ikrama verilen önemi açıkça göstermektedir.

## Hekimhan İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kış hazırlığı için en önemli olanı ve yapımına en erken başlanana, bulgurdur. Bulgurun serüveni buğdayın tarladan getirilmesi ile başlar, sonra kaynatılır ve çarşaf- ların üzerinde kurutulur. Ayıklandıktan sonra değirmene götürülür, pilavlık ve köftelik cinsine göre öğütülür. Ayrıca tarhana yapılır. Erişte kesilir, eriştinin özelliği yumurtalı oluşudur. Un eriştisi çorbalıktır. Yumurtalı erişte ise pilavlık makarnadır. Et, kuşbaşı olarak kesilip iplere dizilir, temiz bir beze sarılıp kurutulur. Buna kuru tike denir. Kavurma ve sucuk yapılır. Turşu, peynir, te- reyağı, çökelek, sebze ve meyve kuruları, konserveler yapılır. Bu hazırlananlar kilerin uygun yerlerine çuvalla, torbayla yerleştirilerek veya toprağa küple gömülerek saklanır. Dövmeç denilen tatlı yapılır. Dövmeç için dut kurusu ve ceviz, dövülerek tepsiye bastırılır. Baklava dilimi şeklinde kesilir. Tenekelere dizilir.

Bu ilçede reçelden şurup (reçelin suda ezilmesi), gahdan (kurutulmuş meyveler) da hoşaf yapılır. İçecek yapımında kova (alüminyum olan), sitil (bakırdan), kazan ve süzgeç gibi aletler kullanılır. Ayrıca kilerde- ki tahalarda (yerden yükseltilmiş tahta raflar) sahanlar saklanır. Sedirlerin ve rafların üzerine her türlü kap ka- cak konur, buna sergen adı verilir. Yiyeceklerden yağ, peynir, kavurma gibi olanlar, toprak küplerde; küpler- de bulunan yiyecekler (yiyecek küpte olmak şartıyla); toprağa gömülerek veya kuyuya salınarak; meyve ve sebzeler, küfelerde veya kasalarda, serin yerlerde mu- hafaza edilerek; ayrıca arışteki (asma çardağı) kurular da çiviye asılmış bir şekilde saklanır.

## Mani

Ayşe bacı gel, otur;  
Sana gatmer pişirem.  
Tavam delik, yağ yoktur.

## Hayadan Gecesi

Hayadan gecesi bir tür eğlencedir. Elleri ip ile bağlı sepet alan gençler evlerin çatılarına çıkarlar. Ba- cadan evin içine ocak bölümüne sepet sarkıtlar ve şöyle mani söylerler:

“Hayadan huyadan  
Yılan akar bacadan  
Verene bir oğlan  
Vermevene bir kız”

Ev sahibi, sepetin içine evinde ne varsa ve gönlün- den ne koparsa koyar. Bunlardan bazıları, ceviz, mey- ve, pestil, çekirdek, kesmece bulgur ve yağ gibidir. Toplanan bu malzemeler, daha sonra bir araya getirilir ve yenir.

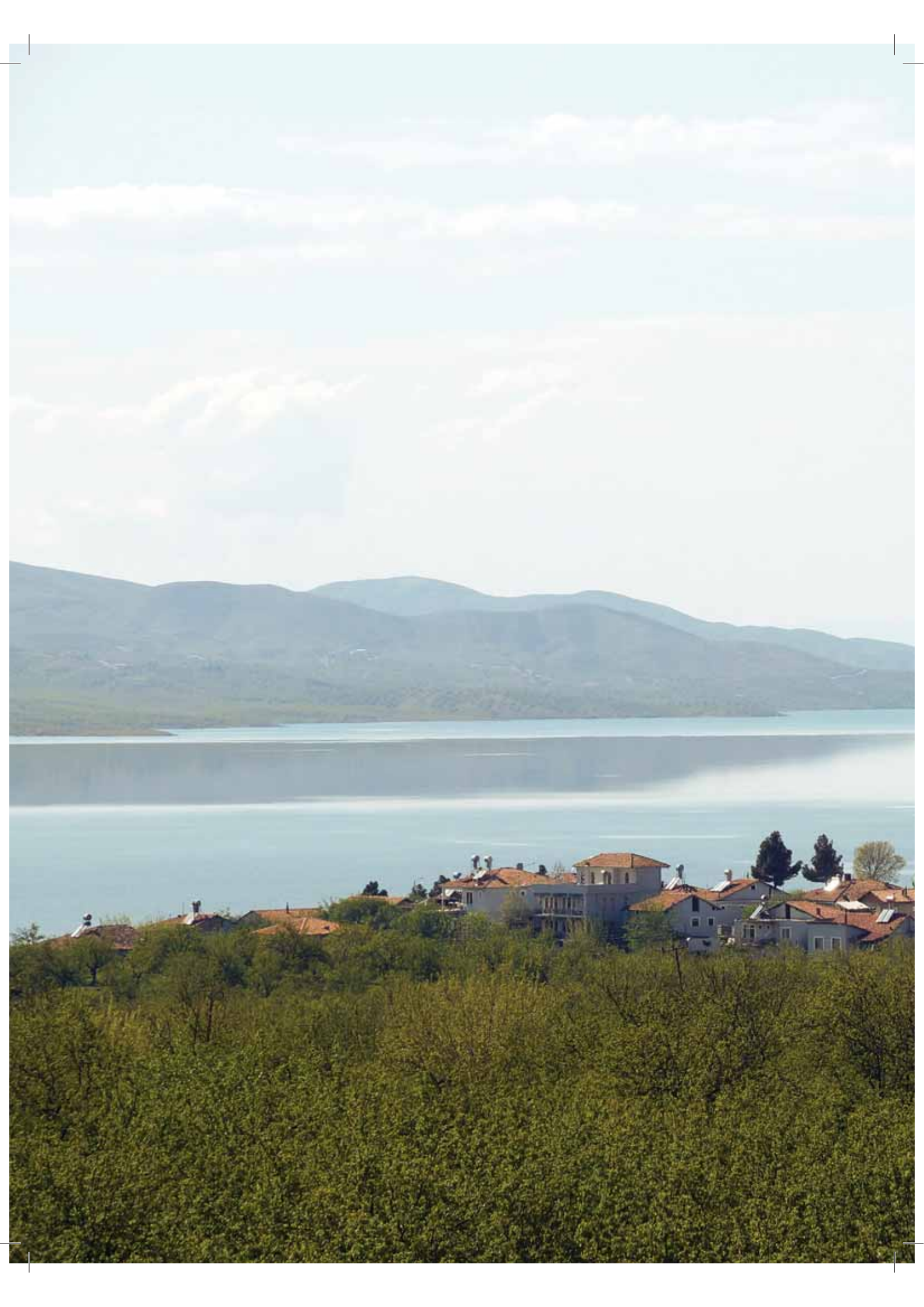
## Hekimhan İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Tatlı olarak baklava, tel kadayıf, tortor, un helvası, cir tatlısı (kabuk kavurması, kayısı tatlısı gibi), südlü (sütlü) ve herle yapılmaktadır.

İçecek olarak hoşaf çok tüketilir. Hoşaf, kuru mey- velerden özellikle kayısıdan bol su ile yapılır. Suyu içilir ve taneleri yenir. Ayrıca ezme erik, özleme (re- çellerin sulandırılması) şurup, çalhalama (ayran), nar ezmesi, rakı ve şarap yapıp içilir. İlçede tüketilen içe- celer çoğunlukla evde hazırlanır.









KALE  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# KALE MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



İlçedeki evlerde mutfak, evin içindedir. Bu bölüme *hanimole* adı verilir. Hanimolede raf ve gülün (makat) bulunur. Gülünün altına tencere ve tavalar; üzerine çuvallarda erzaklar konur. Hanimoleler, yemek pişirmenin dışında dinlenmek, yemek yemek ve oturmak için de düzenlenmiştir. Mutfağın içindeki ocakta, süt ürünleri ve yemek pişirilirken evin dışındaki ocakta ise ekmek ve büyük yemekler pişirilir.

Hanimolelerde kullanılan kap kacakların çoğu, kalaylı bakırlardır. Bunlar; tencere, tava, test, kazan, terpoş (sahan), sıfra (sini), tahta kaşıklar, çömçe (kepçe), ağaç yayık (dükka), tuluğ (keçi derisi), ibrik, testi, tas ve gazziktir (Büyük kazanların daha küçüğüne verilen isim.). Yiyecek ve içecekler, bu bakır kaplarda saklanır.

Bunların yanında küpte (dindaki) tereyağı ve peynir, testide (dizzik) su, tuluğda çökelek, çuvallarda ise kuru erzaklar saklanır.

İlçede düğün, sünnet, cenaze ve davetlerde toplu yemekler hazırlanır. Yemek pişirmeyi özel olarak meslek haline getiren kimseler olmamasına rağmen özel gün yemeklerini hazırlayabilen kadınlar bulunur. Bu kişiler yemek yapmayı annelerinden ve diğer aile büyüklerinden öğrenmişlerdir. Kadınlar yemekleri yardımlaşarak yaparlar. Yapılan yemeğin tadına, yemeğe ev sahipliği yapan kişi bakar. Bu tat bakmanın karşılığında hediye olarak, yemeği yapanlara bahşış verilir. Bunun dışında da yemek yapanlara ödenen bir ücret ya da verilen bir hediye yoktur. Verilen bahşışın miktarı, ev sahibinin ekonomik gücüne göre değişir.



dıran iki sevap kazanır. Ekmek yaparken dökülen un süpürülünce unun kokusu meleklerle kadar gider. Sacın başındaki kişi, suyu içmeden önce saca döker, daha sonra kendisi içer.

Kale'de avcılık, çok yaygın değildir. Tavşan, keklik, karatavuk, ördek, karabatak, yabani güvercin avlanılır. Bunlardan etli pilav veya tirit yapılır.

### Kale İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltılarda akşamdan kalan yemekler, kavurma (Isıtılarak gevşetilir; salça, su ve sarımsak konur; bir iki taşım kaynatılır, ekmekle yenir), yağ, peynir, süt, çökelek, bal, pekmez, reçel, sebze söğüşü yenir bazen de çay içilir.

Kahvaltı bağ ve bahçelerde yapılır.

Öğle ve akşam yemeklerinde tarla ve bahçede çalıştıkları için kuvvetli yemek yemeyi tercih ederler. Küfte çeşitleri, sulu yemekler, pilav, kavurma, tekerlek köfte, hoşaf, ayran, ayranlı çorba gibi yemekler tercih ederler. Öğle yemeğine herkes evine gelir. Böylece enerji verici ve tok tutucu yemekler yerler.

İkinci öğününü (firavi), öğle ile akşam arasındadır. Hafif yemekler tercih edilir. Ya da hamur işleri ile çay tüketilir, ya da süt-ekmek, ayran-ekmek yenir.

### Kale İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Lohusaya yedirilenler, bulamaç, peluş veya kuyruk, pekmez ve yağ (yaraları geçsin diye), sulu yiyeceklerdir (sütü olsun diye). Bebeklere yedirilenler ise süt-pirinç unu, süt-nişe (nişasta) ile yapılan muhallebi mamaları, anne sütüdür.

Nişanda, şerbet içilir (Şekerli suya boya (gıda boyası) ve buz karıştırılarak hazırlanır). Düğünde, pilav-kavurma, cacık veya ayran, balanlı tava-pilav, cacık veya ayran tüketilir.

Cenazede, pilav-et, sulu yemek-pilav-ayran gibi yiyecekler yenir. Komşular kendi aralarında anlaşarak cenaze çıkan eve üç gün, üç öğün yemek yaparlar. Ev sahibi de defin işinden sonra helva yapar. Dini bay-



Mahir Köfte

Bakır Saplı Tavalar

Yemekler, günlük olarak pişirilir. Eski dönemlerde evlerde su ve soğutucu olmadığı için yiyecekler bozulmasın diye dere kenarlarında, sele altında muhafaza edilirdi. Günümüzde de ayrıca, tuluğ ve küpteki yiyecekler, toprağa gömülerek muhafaza edilir. Ocaklar, taş veya kerpiçe şekillenir; toprak ve samandan hazırlanmış çamurla sıvanı. Öllükle (beyaz toprak) veya kil ile pardag (cılalama) edilir.

Tahıllardan buğday, mısır, arpa, mercimek, küşnefit (Hayvan yemi olarak yetiştirilir.) öncelikle evin ihtiyacını karşılar, fazlası ise satılır.

Ekmek olarak sacda yufka, ekşileme, tandır ekmeği, (krep) şıllık, kömbe (ateşte kızartma) yapılır.

Ocakla ilgili inanışlara göre ocağa besmele ile su dökülür. Ekmek yapan bir sevap, ekmek sacını kal-







*Etlü Yarnalı Mercimekli Köfte*

ramlarda, bayram sabahları kahvaltı saati yemek yenir. Küfteler, sacda kavurma, çorba, tirit, pilav, ayran, hoşaf yapılır. Komşular, birbirlerinden ödünç yiyecek malzemesi alıp birbirlerine verirler. Ancak yoğurt ve hamur mayası (turşin) alınıp verilmez. Mart ayında da kuluçka için yumurta alınıp verilmez.



*Kale Çileği*

## Kale İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçede tüm sebze ve meyveler yetiştirilir. Sebze olarak domates (frang), biber (isot), salatalık (hıyar), patlıcan (balcan), kabak (gundir), fasulye (loğuk), pirpirim, marul, maydanoz yetiştirilir. Hepsinden yemek yapılır. Kış için kurutma, turşu, konserve yapılır. Ayrıca

bazıları günümüzde derin dondurucuya da konularak da saklanır. Kale'de meyvelerin başında kayısı gelir ve en önemli gelir kaynağıdır. Kayısıya *mişmiş* de denir.

Ayrıca vişne, çilek, erik, dut, üzüm, elma, kiraz, kavun, karpuz yetiştirilir. Çileğin dışında kışlık olarak tüm meyveler kurutulur. Duttan pekmez, pestil,



*İsot*



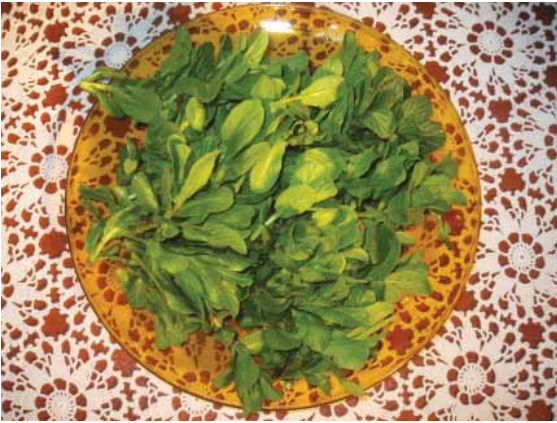


Karakaya Baraj Gölü

erikten, erik eksisi, vişneden şurup ve reçel yapılırken, kendine has tadı ve kokusu olan, küçük olması nedeniyle reçel yapımında tercih edilen ve piyasada Kale çileği olarak satılan çilekler Malatyalının da tercihidir.

## Kale İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Kale İlçesinde yetişen otlar; reyhan; koku verir, yemeklerde kullanılır, çiğ olarak da yenir. Pirpirim,



Narpuz

yoğurtlu köfte, cacık, acılı ayranında kullanılır. Pirpirimin kışlık kurutması ve sulu yemeği yapılır. Kuşdili, çiğ yenir.

Narpuz (püng); çorbada, pilavda, ayrılanı çorbada, ayrılanı cılık köftede (yoğurtlu köfte) kullanılır. Nane; çorbalarda ve üşütmeye bağlı mide hastalıklarında (Tedavi edici olarak çayı içirilir) kullanılır.

Ebegümeci, tedavi amaçlı, iltihap söktürücü olarak kullanılır, kavurması ve böreği yapılır. İstottan evde pul biber ve dağ kekiği yapılır.

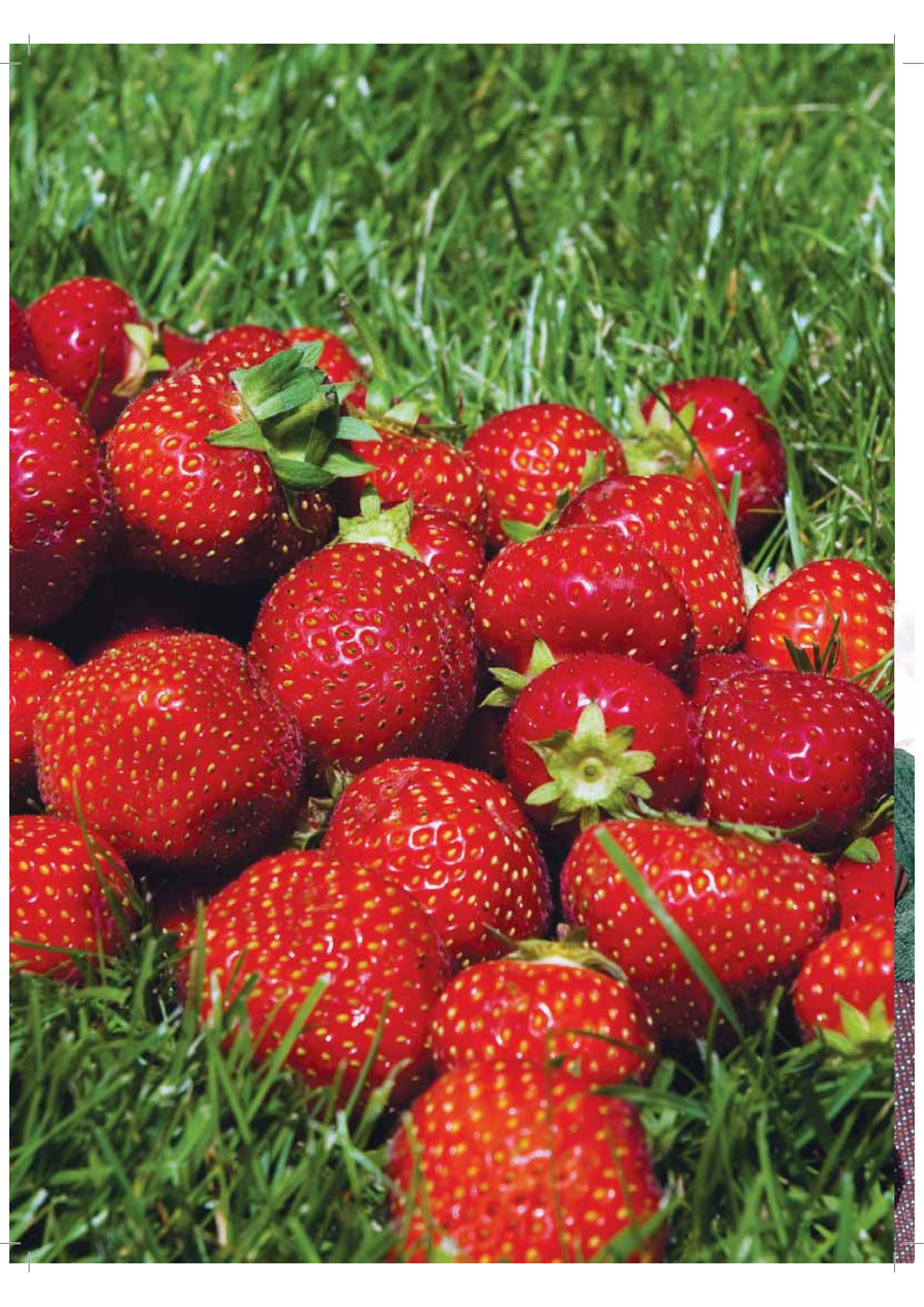
Otlar hem baharat olarak hem de alternatif tıp olarak hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır.

## Kale İlçesinin Sofra Adabı

Yemekler yer sofrası denilen sofranın üzerine konulan sinide yenir. Yemekte kaşık, tas, sahan, tabak, terpoş kullanılır. Erkek ve kadın misafir varsa ayrı ayrı sofralar hazırlanır; yoksa ev halkı, hep birlikte yemek yer. Evin büyüğü *Besmele* ile yemeğe başlar; kim do-yarsa *Elhamdülillah* diyerek kalkar.

Aynı kaptan yemek yendiği için yemeğe evin büyüğü başlar. Bu, büyüğe gösterilen saygıdır. Su







da büyüğe verilir. Fakat evin büyüğü, büyüklüğünü gösterip suyu küçüğe verir.

### Kale İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışlık hazırlıklar için, bulgur kaynatılıp değirmene götürülür ve bulgur çeşitleri öğütülür. Yarma (Haşlanmamış, yıkanmış, ayıklanmış buğdaydan yapılır.), un, nişasta (nişe), tarhana, gendime hazırlanır.

Peynir, kavurma, tereyağı, yemeklik tuzlu tereyağı, tuluğ çökeleği, sucuk (bezde kurularak), turşu, reçeller, konserveler, meyve kuruları, sebze kuruları, pekmez ve pestil türleri (dut, üzüm, kayısı), kayısı kuruları, kışlık tandır ekmekleri hazırlanır.

İlçede her ev kendi beslediği hayvanlardan tereyağı, peynir, çökelek, tuluğ çökeleği, kavurma, sucuk (Hazırlanan kıyma karışımı, küçük bez torbalara konup asılarak kurutulur.) ve diğer kışlık yiyecekleri hazırlarlar.

*Pekmez Yapımı*

### Kale İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Tatlıları ise kürt helvası (un helvası), baklava, kaydayıf, sütlacıdır. Ayrıca *serun* (Yufkanın sacdan alınınca yufkanın içine kıymalı

harç konur, yufka rulo şeklinde sarılıp iki parmak kalınlığında ve bantlar halinde kesilir, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.) yapılır.

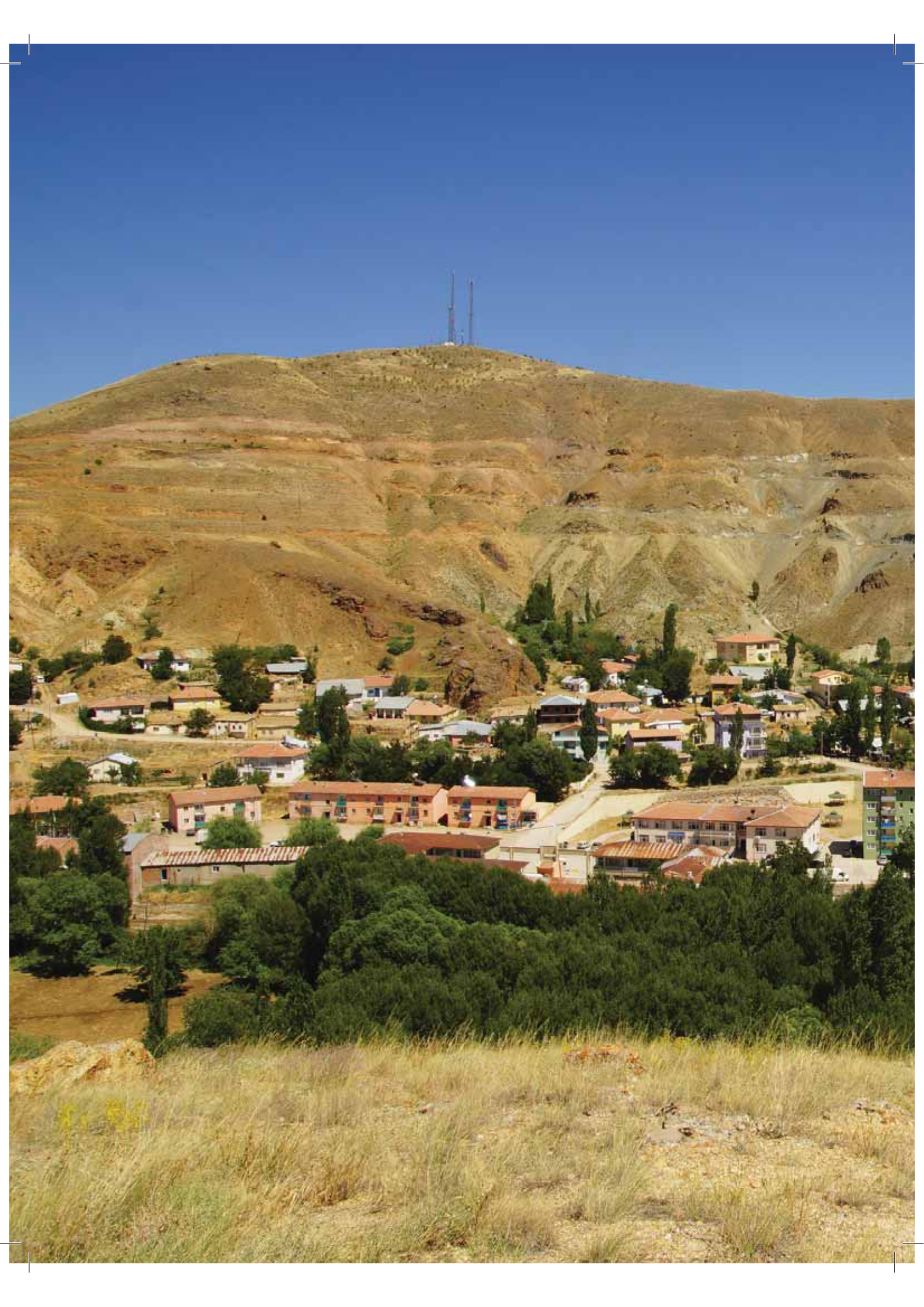


*Kürt Helvası*

İçecekleri arasında ayran, hoşaf suyu, vişne şurubu, şerbet, acılı ayran kullanılır. Yazın ve kışın en çok içilen içecek, acılı ayran ve hoşaf suyudur.











KULUNCAK  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# KULUNCAK MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Mutfak, genellikle evlerin kuzey taraflarında bulunmaktadır. Mutfaklar yemek yapmanın dışında herhangi bir amaçla kullanılmaz. Ocaklar, mutfakta tandırın hemen yanındadır ve taştan ya da kerpiçten yapılmış olup davlumbazlıdır. Günümüzde mutfaklar artık çanın gerektirdiği şekli almıştır.

Mutfakta kullanılan kapların çoğu bakırdır. Kaplar kalaylanır ve atadan evlada bırakılarak yıllarca kullanılırdı. Ancak bakırların yerini çelik kaplar, teflonlar, camlar ve porselenler almıştır.

Kuluncak'ta temel besin kaynakları; buğday, nohut, fasulye, mercimek, bulgur, un, süt ve süt ürünleridir. Mutfak kültürünün temelini bu besin kaynakları oluşturur. Ayrıca meyvecilik, yayla hayatı, coğrafi konum ve toplumsal yapı mutfak kültürünün zenginleşmesine önemli bir imkân tanımıştır. Mutfak kültürünün gelişimi toplumsal yaşamın gelişimiyle paralellik göstermiştir.

Büyük yemeklerin hazırlandığı ve ekmeğin pişirildiği yere *tandırılık* adı verilir. Tandırıklar evden bağımsız olup evlerin yakınına yapılan, genellikle bir veya birden fazla odadan oluşan müstakil yapılardır. Tandır odanın üst tarafındaki duvarın dibine yere açılan çukurun toprakla sıvanmasıyla yapılmıştır. Yanında kerpiç veya taştan yapılmış ocak bulunur. Havalan-

dırması yeraltındadır. Tandırın önceleri kerpiçle, şimdi ise tuğla ile de yapılmış kubbe biçiminde kemerli davlumbazları vardır. Tandırılarda çalı çırpının yanında gazel, nohut samanı, kemre gibi yakacaklar yakılır. Tandırıkların yanında veya evlerin altlarında; içlerinde aşıkların, kurutmaklıkların, un ve bulgur çeşitlerinin, sürekli kullanılmayan büyük kapların; test, kazan, leğen, elek, kalbur, iştir ve yufka ekme yığınlarının bulunduğu *zahralık (evlik)* adı verilen *kilerler (gilerler)* bulunur. Kilerlerde peynir, çökelek, turşu, pekmez, kavurma, erişte, mantı ve kışık yiyecekler de bulunur.

Önceleri arpa ve mısırdan yapılan un şimdilerde genellikle buğdaydan yapılmaktadır. Buğdaylar öğütülmek için su değirmeni veya elektrikle çalışan değirmenlere götürülmektedir. Değirmenler un değirmeni ve bulgur değirmeni olarak ayrılmışlardır. Bulgur ve çeşitleri, yemeklerin temelini oluşturmaktadır. Dügür, hecik (iri bulgur), sümit (ince bulgur), yarma (kabuğu soyulmuş ve dövülmüş buğday), nişe, hedik (kaynatılmış buğday) başlıca *zahra* çeşitleridir.

İlçede yemek yapmayı meslek edinmiş kişilere *aşçı, aççı, ahçı, haççı* ya da *keyveni* adı verilir. *Aşçı Mehmet (Memmedo)* ve *Küçük Hacı* ün salmış aşçılardır. Aşçılar usta çırak geleneği içeri içerisinde yetişen yetenekli











kişilerdir ve sayıları oldukça fazladır. Aşçılar düğün, sünnet, mevlit, *can aşısı* (ölülerin arkasından verilen yemek) gibi törenlerde yemek yapmaları için davet edilirler. Aşçılar yaptıkları işin karşılığında ücret talep etmez. Bu kişilere yaptıkları işin karşılığında gömlek, havlu, yün çorap hediye edilirken, gelenekler gereği bahşiş de verilir. Bahşiş şekilleri;

*Kazan kapağı açma*; yemek hazır olduğu zaman düğün sahibinin yemek kazanının açılması için yemek yapan kişiye bahşiş vermesidir.

*Güvey ve gelin yemeği*; güvey ve geline ikram edilen yemeğe yine gelin ve güvey tarafından bahşiş verilmesidir.

*Dös yemeği*; tören için kesilen hayvanın göğüs kısmından pişirilen et toplum içerisindeki en saygın kişiye; Ağa, Hoca ya da Dedeye özel servis edilir. Bu kişiler tarafından da aşçıya bahşiş verilir.

Günümüzde bu gelenekler kalktığı ya da sembolik bir değer aldığı için yemek yapacak kişilerle ücret karşılığı anlaşma yapılarak yemekler yaptırılır.

İlçede kulaklı mantı (su böreği), katmer, oymaç, çorbalardan; tarhana çorbası, alıçlı tarhana çorbası, mercimek çorbası, erişte çorbası, ayrılan çorba (şoora), sütü çorba (patatesli ve kabaklı), kelle paça, boranı, yüksük çorba, bulgur çorbası, pür pürüm çorbası, dut ıslaması, yayla çorbası, dövme/yarma çorbası, körmen çorbası, herle(un çorbası), mantı çorbası başlıca çorba çeşitleridir. Dut ıslaması (Süt pişirilir, kurutulmuş dut kurusu süt içerisine aktarılır.), pilavlar, köfteler, sırın yemeği, kızartmalar ve kaygana (Tereyağı tavada belli bir kıvama gelinceye kadar eritilir üzerine yumurta kırılarak yapılan bir kahvaltılık yiyecektir.) önde gelen yemeklerindendir.

Sac kavurma, kuzu dolması, tavuk dolması, *culuk* (*hindi*) dolması, tas kebabı, sırandırık (Et yirmi beş santim uzunluğunda ince olarak dilimlenir. Sobanın veya sacın üzerinde pişirilir.), kelle paça, ciğer kavurması, bağırsak dolması, patıcan tava, et kavurma, külbastı veya közleme, et dövmesi; sırandırık olarak kesilen et iplere dizilir veya çalılara serilir ve güneşte kurutulur. Kurutulan et soku içerisinde dövülür, dövülen etten et yumakları oluşturulur ve bu şekilde yemeklerde kullanılır. Kavurmalardan cacık kavurması, yarma kavurması, bastık kavurması, turşu kavurması, çir kavurması, gabak kavurması, pakla kavurması ve et kavurması yenir.

Kuluncak'ta dut ve ceviz yetiştiriciliği çok eskilere dayanmaktadır. Sık sık bu meyvelere rastlamak mümkündür. Yüz yaşının üstünde pek çok tarihi dut ve ceviz ağacı vardır. Dut bereketin simgesidir. Yeni kurulan bahçelere diğer meyvelerden önce mutlaka bir dut ağacı dikilir ve böylece o bahçenin bereketli olacağına inanılır. Ev önlerine, su kaynaklarına, pınar başlarına, yol kenarlarına mutlaka *hayrat* dut ağaçları dikilir.

İlçede köklü bir geleneği olan dut ve ceviz, ilçenin mutfağını derinden etkilemiş köfteden tathya, süttten çorbaya varıncaya kadar pek çok yiyeceğin içine girmiştir. Dut pestiline yörede *bastık* adı verilir. Dutun ezilip şiresinin çıkartıldığı taşa *mahsere* adı verilir. Pekmez kaynatma, süzme tarzında yapılır.

İlçenin ekmeği tandırlarda sacda pişirilen *yuha* (*yufka*) ekmeğidir. Kuru olarak muhafaza edilir, ıslatılarak tüketilir. Kuru haliyle uzun süre dayanıklıdır. Eşkili ekmeği, patıl, gilik, bazlama, çörek adı verilen ekmeğeler de pişirilir. Cacıklı, çökelekli, pendirli (peynirli), ıspanaklı ve kıymalı ekmeğeler yapılır.

Sacda veya fırınlı sobalarda yapılan *kömbeler* oldukça yaygın ve köklü bir geleneğin ürünüdür. Kömbeler kimler tarafından, hangi malzemelerden yapıldığına göre adlandırılırlar. Keklik kömbesi, kürt kömbesi, un kavurmalı kömbe, patatesli kömbe, yüz kömbesi, koç kömbesi ve sac kömbesi başlıca kömbe çeşitleridir.

*Koç kömbesi*; ekim ayı içerisinde koyun sürüsüne koç salımı törenlerinde sürü sahiplerince yapıp orada bulunanlara dağıtılan kömbedir.

*Yüz kömbesi*; kuzulayacak koyunların 100. gününde kuzuların analarının karnında tüylenmeye başladığına inanıldığı için bu zamanda sürü sahiplerinin çobanlarına ikram ettiği kömbedir.

*Sac kömbesi*; zahmetli bir kömbedir. El içine sığacak kadar yoğrulmuş hamur bir santim kalınlığında açılır. Açılan hamurun içerisine kavurulmuş un veya doğranmış patates veya kıyma serilir ve aynı şekilde ikinci bir hamur diğerinin üzerine kapatılır. Kenarları parmakla kıvrılır ve üzerine parmak veya çatalla desen verilir. Tandır üzerindeki sacın üzerine konur, ikinci bir sacla kömbenin üzeri kapatılır. Kor halindeki köz ile sacın üzeri kapatılarak kömbenin pişmesi sağlanır. Pişen kömbe dilimlenerek servis edilir.

Yanan tandır üzerine, ters çevrilerek konulmuş sacın içine azar azar buğday konularak ot süpürge ile







rağında yetişen (mezarlık) ürünler yenmez onun için mezarlıklara meyve veren ağaçlar dikilmez.

Ölen kişilerin arkasından verilen yemeğe *canaşı* denir. Ayrıca cenazenin üçüncü gününde *un helvası* yapılarak mahalleye dağıtılır. Ölü evinde bir koku olması gerekir anlayışı vardır. Eğer helva hemen yapılmamışsa canaşı yemeğiyle birlikte verilir. Şimdilerde hazır helva alınıp can aşısı yemeğiyle birlikte dağıtılmaktadır.

Muharrem ayında aşure yapılır ve mahalleye dağıtılır. İftarlarda mutlaka misafirler davet edilir veya yapılan yemekler komşulara gönderilir. Dini bayramlarda da yemekler hazırlanır. Sarma, dolma, içli köfte, bulgur pilavı ve özellikle kurban bayramında kurban eti kavrulur ve misafirlere ikram edilirdi. Sütlaç ve ev yapımı baklava dini bayramların vazgeçilmez tatlılarındandır. Şimdilerde bu gelenek hemen hemen kaybolmuştur.

Yapan kişi açısından önemli olduğu kabul edilen bir iş tamamlandığında; evin tablası atıldığında, kayısı işleri sonlandığında veya bir tarlanın biçme işi bittiğinde *kurtumcalık* yemeği verilir. Kişilerce önemli bir işin gerçekleşmesi durumunda; işe girme, araba alma, ev alma gibi durumlarda kurban kesme ve yemek verme geleneği vardır.

Düğün, sünnet, mevlit, canaşı gibi törenlerde yemek olarak; et kavurması, bulgur pilavı, nohut/kuru fasulye ve ayran, yoğurt, cacık hazırlanır. Ancak günümüzde bu yemeklerin yerini lahmacun ve hazır yemekler almıştır.

Kimin neye ihtiyacı varsa komşudan ödünç alınır veya ödünç verilir. Komşudan gelen kap boş gönderilmez, mutlaka karşılığında evde pişen yemekten veya evde bulunan yiyeceklerden içerisine konulur. Ancak koyunlar kuzulamaya başladığı andan itibaren kuzula-

ma işi bitinceye kadar kimseye kazan, yün tarağı ve tuz verilmez ve alınmaz.

Yemeklerde önceleri tereyağı, kuyruk yağı, iç yağı ve margarin yağları kullanılırken şimdi yemeklerde daha çok sıvı yağlar kullanılmaktadır.

## Kuluncak İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Kekik, narpuz, anıh ve reyhan yemeklerde kullanılan başlıca otlardır. Bu otların tazesı ve kurusu çorbalarda ve salatalarda baharat olarak kullanıldığı gibi taze olarak da tüketilir. Yemlik otu, kızoğlak otu, kuzukulağı, yonca otu, karamih yaprağı yıkayıp temizlendikten sonra tuzlanarak yenir.

Baharın gelmesiyle çeşitli otlardan; pancar, ebem gömeci, cetcıynağı, ısırgan, ıspanak, çalı cacığı gül cacığı, sıgırdili, armut cacığı, kızıl bacak, tellice ve gâvur pancarından sac böreği yapılır ve buna *cacıklı ekme* adı verilir.

Yaylardaki çayırda yetişen *körmen* isimli ottan yine *körmen çorbası* yapılır. Körmen şekil ve kokusu sarımsağa benzeyen bir ottur. Körmen hem taze olarak hem de kurutularak yemeklerde kullanılmaktadır. Etli ve etsiz olarak yemekleri yapılmaktadır.

## Kuluncak İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Patates kavurması, pakla kavurması, türlü, kabak haşlaması, kabak yoğurtlaması, ıspanak yoğurtlaması, pancar yoğurtlaması, yemlikli aş ve cacık yoğurtlaması yapılır. Yine biber dolması, patıcan dolması, patates dolması, kabak dolması, pırasa dolması, soğan dolması



yapılır. Lahana sarması, tevek sarması, yaprak sarması (dut, kiraz, üzüm ve pancar yaprağı) yapılmaktadır.

Marul cacığı, *pirpirim* (*pürpürüm*) *cacığı*, *ara cacığı*; ebegümece, cetcıynağı ve pancardan yapılır, patates salatası, domates salatası, ıspanak saltası, yonca salatası yöre de yapılan salata ve cacıklardır.

## Kuluncak İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Sebzelerden; biber, patlıcan, salatalık fasulye, salatalık kabuğu, körmən otu, kekik kurutulurken, meyvelerden; elma, armut, kayısı, erik, vişne, dut, üzüm kurutulurken saklanır. Ayrıca gül reçeli, kayısı reçeli, vişne reçeli, ayva reçeli, böğürtlen reçeli, *karamık reçeli*, çilek reçeli ve kiraz reçeli yapılır.



Gül şurubu, vişne şurubu, kayısı şurubu, şeker şerbeti, kara erik ve üzüm eriklerinden yapılan şuruba *eşki* adı verilir. Kış aylarında en çok aranan ekşilerdendir.

Kuluncak'ta komşu kadınlar bir araya gelerek kışlık yiyeceklerden erişte ve mantı yaparlar. Bunun için hamur yoğrulur ve tahta üzerinde yufkalar halinde açılır, açılan bu yufkalar çok ince bir şekilde kesilerek bir bez üzerinde, çatıda ya da damda kurutulur. Küçük kare şeklinde kesilen yufka parçalarına *mantı*, ince ip şeklinde kesilen yufkaya da *erişte* adı verilir. Kavrularak çorba ve pilavı yapılır.

## Kuluncak İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Oklava tatlısı, baklava, irmik tatlısı, bal kabağı tatlısı, *kalbura bastı* (*halbura bastı*), sütlaç, un helvası, *peynir/pendir* (*tuzsuz*) *helvası*, sütlü çiğdem, dut ıslaması yapılan başlıca tatlılardır. Kayısı hoşafı, elma hoşafı, vişne hoşafı bol tüketilir.



*Yemeklerle ilgili söylenen sözler:*

Yiğit canlı, et kanlı gerek.  
Otlardan yemlik otu, etlerden kekkik eti.  
Tarhan tar tar, karnımı yırtar.  
Bulgur pilavı gel beni kurtar.  
Pilava dökülen yağ boşa gitmez.  
Pilavdan dönenin kaşığı kırılınsın.  
Ye kavurgayı iç suyu, et bağlasın.  
Ye hedigi iç suyu, dert bağlasın.  
Herle öğleye kadar, tarhana tarlaya kadar.  
Ayran içtik ayrı düştük.  
Akşam boranı, sabaha boranı.  
Netmeli bu evde duranı.  
Ucuz ettin tiridi olmaz.  
Köftenin dokuz suyu vardır.  
Armut piş ağzıma düş.  
Ayranlı aşım, ağrısız başım.  
Gönülsüz pişen aş ya karın ağrıtır ya baş.  
Nerde pilav orda klav.  
Aş taşınca çomçanın pahası sorulmaz.  
Yemeğin sonunu yiyenin nişanlısı güzel olur.  
Yanık ekmek yiyenin nişanlısının gözü kara olur.  
Kazandibi yiyenin düğününde kar yağar.  
Sacda pişen ilk ekmeği yiyenin nişanlısı/kocası ölür.  
Dişi seyrek olanın, rızkı bol olur.  
Ekmeğinin kuru suyla mı ayranının durusuyla mı?  
Sofulara imam durduk,  
Yeni belamızı bulduk.  
Akşam düğür aş,ı,  
Soğuyor sabaha karşı,  
Yenir mi ya Resululallah.















An aerial photograph of a lush green valley. In the center, a mosque with two minarets is visible, surrounded by several houses. The valley is filled with dense green trees and fields. In the background, there are rolling hills under a clear blue sky with a few wispy clouds.

PÜTÜRGE  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ









## PÜTÜRGE MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Mutfak, ilçe evlerinin en önemli bölümüdür. Mutfaka *kiler* adı verilir. Mutfakta bulaşıkların yıkandığı yerde çark denilen betondan yapılmış havuz şeklinde çeşmeler bulunur. Çark, kilerin en uygun yerindedir. Bazı kilerlerde davlumbazlı ocak da bulunur. Bazı evlerde ise ocaklar kilerin yanında üzeri kapalı bir bölümde bulunur.

Kilerler sadece yemek yapılan, kap kacakların saklandığı bir yer değil, aynı zamanda ev halkının oturduğu, icabında yatıp kalktığı bir yerdir. Bu bölüm, evlerin en serin yeridir. Bozulabilecek yiyecekler, çarkın içinde saklanır. Saklanan yiyecekler daha ziyade et ve süt ürünleridir.

Kuru yiyecekler, bez torbalara koyulup serin yerde asılarak ya da makatların üzerine dizilerek saklanır. Kilerlerde *yüklik* denilen yatak yerleri bulunur. Eğer kiler, yatıp oturma amaçlı düzenlenmiş ise ocak, kilerin dışında bulunur.

Ocakla ilgili inanışlar açısından, gece ocağın etrafında gezilmez, uğursuzluktur. Ocakta pişen ilk ekmeği yiyenin karısı ölür. Ocakta yanmış ekmeği yiyen zengin olur. Ateşe su dökülmez, dökene cin çarpar.

İlçede yemek yapmayı meslek edinmiş kişiler yoktur. Ancak büyüklerinden yemek yapmayı öğrenmiş

ve becerisini geliştirmiş kişiler vardır. Bunlar, özel günlerde (düğün, mevlit, ölüm, büyük davetleri gibi) hatır için bir araya gelerek yemek yaparlar. Bu işin sonunda para söz konusu olmaz, karşılığında kendilerine hediye verilir. Hediyeler; genellikle elbiselik kumaş, yazma, havlu, çorap gibi eşyalardır.

Yemek yapımında kullanılan kap kacaklar, kazanlar, büyük leğenler (teşt), guşana (tencere), dilikli sahan (kenarları dilimli büyük bakır servis tabağı), kara kazanlar, sitil, maşrapa, tas, sac, küçük sahan ve sinidir.

Mutfakta veya kilerde bulunan ocağın yapım malzemesi taş ve topraktır. Taş U şeklinde dizilip toprak ve samanla hazırlanmış çamurla sıvanır. Ocakta odun, çalı çırpı, meşe çalısı yakılır. Ocakta pişirmenin yanında yiyecek ve içecek; kuzinede, maltızda, gazlı ocaklarda pişirilir.

Pütürge'de, hayvancılık ağırlıklı olmakla beraber insanlar, sebze ve meyveleri de kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yetiştirir. Domates, biber, patlıcan, fasulye, kabak, nane, lahana, reyhan, ıspanak, boy, acı biber gibi sebzeler yetiştirilip kullanılır. Yemeklerde çok fazla acı biber ve reyhan kullanılan bir ilçedir.



## Pütürge İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda, tereyağı-çökelek, bal, derman, peynir, kaymak, katmerler, pekmez, ceviz, zeytin, mayalı kıllor yenir (Hamur mayalandırılır ve yağda kızartılarak hazırlanır).



*Kahvaltılık Derman*

Öğle yemeğinde, etli sebze yemeklerinin yanında mutlaka soğuk yoğurt çorbası, eğer katmer çeşitleri yenecekse ayran ile birlikte tüketilir.

Akşam yemeğinde, etli yemeklerin yanında bulgur pilavı; soğuk pekmezle yapılmış hoşaf<sup>8</sup>la birlikte tüketilir.

Ara öğünlerde akşam yemekleri erken yendiği için yatışı saatinde ayrı bir öğün yapılır; bu vakitte, kavurma, ekmekek, yoğurt ve pekmez yenir.

Tarla ve bahçede yenen yiyecekler, çökelekli, peynirli veya yarpuzlu, pancarlı katmer; ayran, ekmekek, yağ, çökekek, kaymak ve ayrandır.

## Pütürge İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

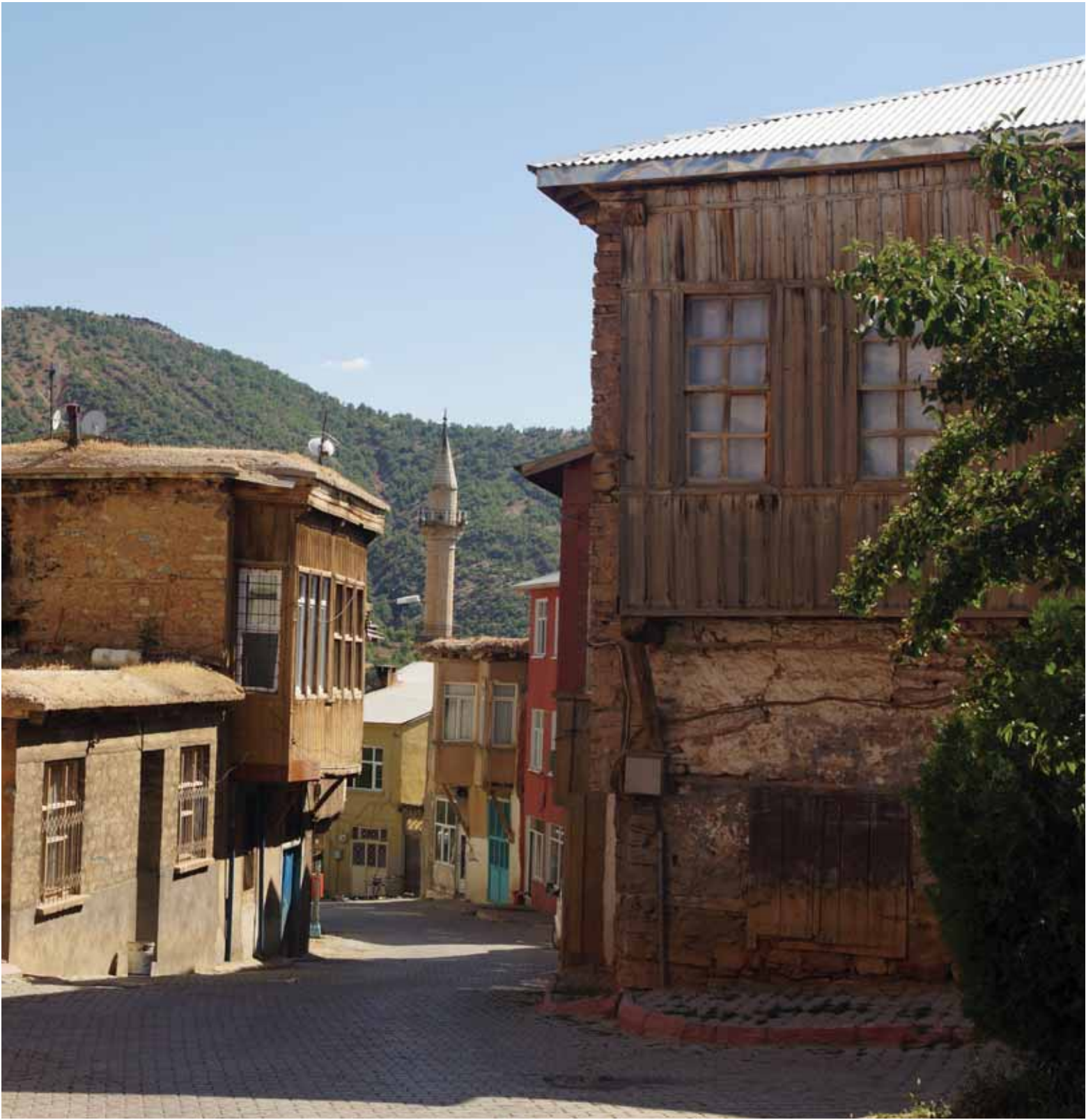
Lohusa ve emzikli kadına yedirilen yiyecekler, bulgur pilavı, bulamaç, heside<sup>8</sup>, eritilmiş tereyağı ve yaraları iyileştirip kuvvet versin diye pekmez gibi yiyecekler ile hoşaf suyu gibi içeceklerdir.



*Sebzeli Bulgur Pilavı*

<sup>8</sup> Heside: Üzüm suyu veya pekmez ile tatlandırılan tereyağı nişasta tatlısı.







İlçede ekme  çeşitleri olarak sac üzerinde yufka, mayalı ekme , mısır ekmeği, külün e (yufka ekmeği)  ızzık ekme  (krep), katmer, peynirli-çökelekli katmerler ve fırında ise su böreği yapılır.

## Pütürge İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Pütürge'de yaz mevsiminde ot ve sebzeler kurutup dövölerek hazırlanır. Baharatların temelini ilçede yeti-

Ően otlar oluşturur.

Bunlar reyhan, boy<sup>9</sup>, isot, nane, dağ kekikđi, dağ anığı, yarpuzdur. Reyhan, kurutularak ovulur, sap ve çöpleri ayıklanır. Yöresel

otlardan yapılan yiyecekler, pancar kavurması, sakız piri yoğurtlaması, yarpuzlu katmer, sirmuk kavurması, piri-pirim yoğurtlaması (cacık benzeri), pancarlı katmerdir.

Bu otlara ilaveten; nohut, buğday, mısır, kaya tuzu ile karpuz ve kabak çekirdeklerinin kavrulup dövölmesi sonucu elde edilen ve adına *derman* veya * emen* denilen kahvaltılık yiyecek hazırlanır.

Derman ekme le yenir ama öncelikle ekme , tereyağı veya zeytinyağı ile yağlanır, daha sonra hazırlanan derman tozuna batırılır ve yenir.

Kahvaltılık için hazırlanan derman tozu; dağ otlarının ve tahıllarının bileŐiminden meydana gelir. Değirmenlerde öğütölerek büyük çuvallarda saklanır. Kış sezonu boyunca yenir.

Bu arada il dıŐından gelen misafirlere hem yedirilir hem de hediye olarak verilir. Çünkü bu tozun sağlık açısından önemli bir besin kaynağı olduğuna inanılır. Yarpuz, çok kullanılan bir ot çeşididir. Sadece bahar ayında bulunur. Taze iken sofralarda salata olarak hazırlanıp tüketlenir.

Yarpuz salatası için yarpuz ayıklanır, yıkanır, el ile parçalanır. Tuz, zeytinyağı, erik ekşisi, isot (acı biberin kurutulup dövölmiŐ hali) koyularak karıştırılır. İŐteđe bağlı olarak haşlanmış yumurta da içine doğranabilir.

## Pütürge'nin Yöresel Özellik Taşıyan Bazı Yiyecekleri

 orbalar keşkek  orbası, kara çorba (kara nohutla yapılır), ev tarhanası, diğer çorba türleri ise diğer ilçe ve merkezle aynıdır.

Sebze yemekleri, patlıcan yağlaması, güveç, *aŐsir* (fasulyeli pilav)dir.



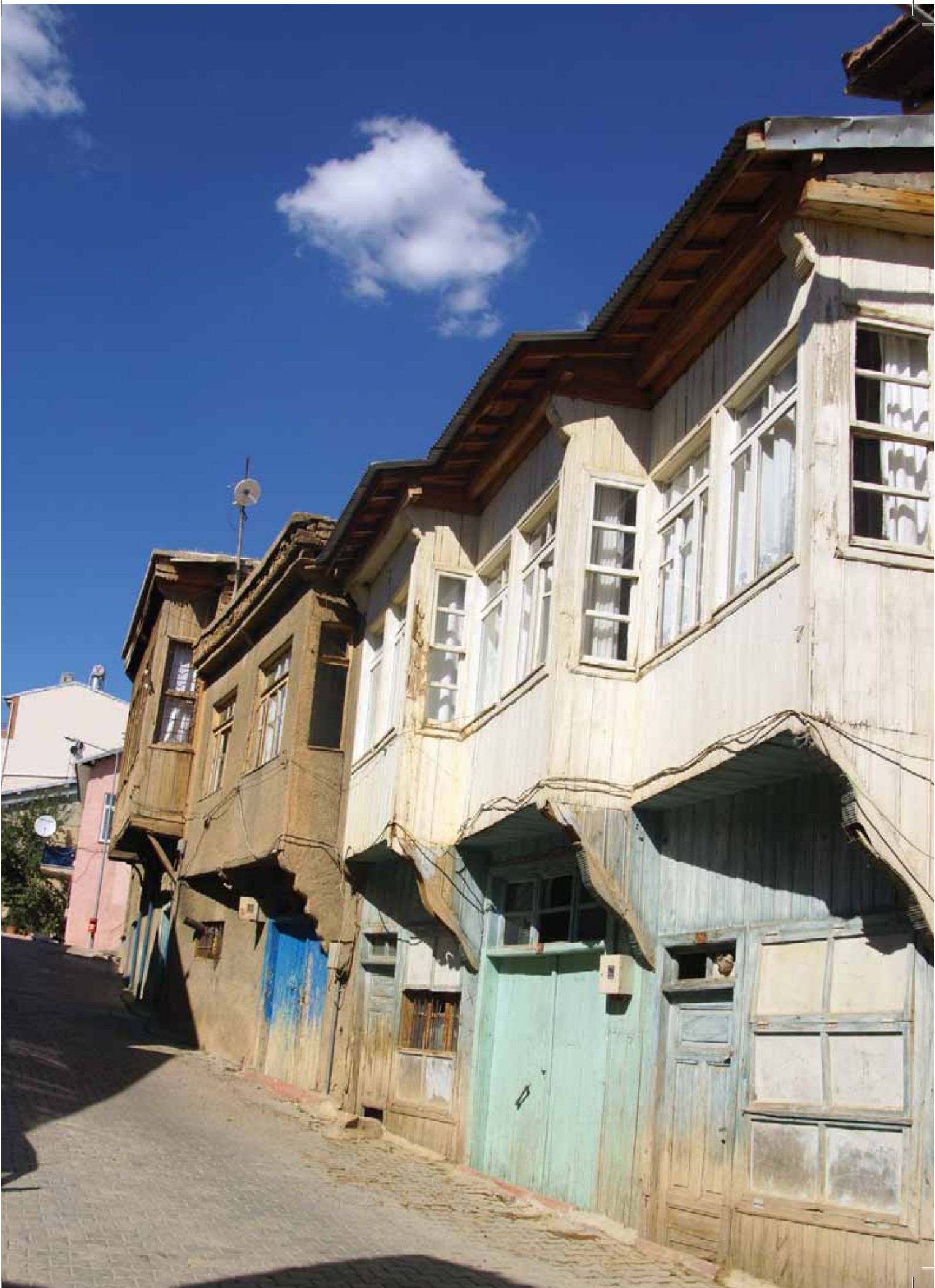
Yarpuz Salatası



Fasulyeli Pilav

9 Boy: Değişik kokulu bir ot, baharat olarak kullanılır.











Yumurta Pesti Kavrması

Et yemekleri, tas kebabı, kaburga dolması, sac kavurma (dana veya keçi etiyle yapılır), sulu kızartma, kuru kızartma, patlıcan oturtma (az sulu, etli, sebze yemeği), içli köfte, etli killor (Pütürge, Doğanlı, Kale ilçesinde), etli loliktir.

Tatlılar, peynir helvası, un helvası, kadayıf, baklava, cumbur, bastık kavurması (yumurtalı, tereyağı), sütlaçtır (sütlü).

İçecekler ise, ayran, yandım çavuş ayranı (acı ayran), şerbet, hoşaf, erik şerbeti, pekmez şerbetidir.

## Pütürge İlçesinde Sofra Adabı

Yemekler yer sofralarında büyük sini içerisinde yenir. Yemek yerken sinide, sahanlar, maşrapalar, kâşıklar ve taslar yerini alır. Yemeğe başlamadan önce *Bismillahirrahmanirrahim* denir, yemekten kalkarken ise *Elhamdülillah* denir.

Yemeğin evin büyük erkeği (baba veya dede gibi) başlar. Kalabalık ailelerde yemeği önce erkekler yer, sonra çocuklar ve kadınlar yer. Sofradan önce evin büyüğü kalkar. Su ise yaşı küçük olana verilir.

Sofrada yemek yerken konuşulmaz, sofranın bereketi kaçar. Tabakta yemek bırakılmaz, arkandan ağlar. Besmelesiz yemeğe başlanırsa yediğini şeytan götürür, doymak bilmezsin. Ayakta yemek yenmez. Ayakkabı ile sofraya oturmak iyi değildir. Uğursuzluktur.

Komşular arasında ödünç yiyecekler alınıp verilir. Az miktarda verilmişse veren kişiye bağlı olarak alınmayabilir. Cuma geceleri soğan ve biber alınıp verilmaz. Acı getireceğine inanılır. Komşular arasında yardımlaşma esastır. Küçük bebeklerin anne sütü ile beslenmesine dikkat edilir. Ancak bebek doymuyorsa

sulandırılmış inek sütü ile evde hazırlanan nişastadan (ev yapımı buğday nişastası) mama yapılarak verilir.

“Mutfak ve sofraya ilgili yediğin önünde yemediğin arkanda.”, “Komşuda pişer, bize de düşer.”, “Ocağın söne! Ocağına incir ağacı dikile! Elin, gözün dert görmeye!” şeklinde yöresel deyiş ve beddualar vardır.

## Pütürge İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

İlçe halkı, sebzeleri kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yetiştirir. İhtiyaç fazlası olan sebzeler, (domates, patlıcan, biber) kış mevsimi için kurutulur buna *kak* denir. İlçede konserve ve turşu yapma alışkanlığı da yaygındır.

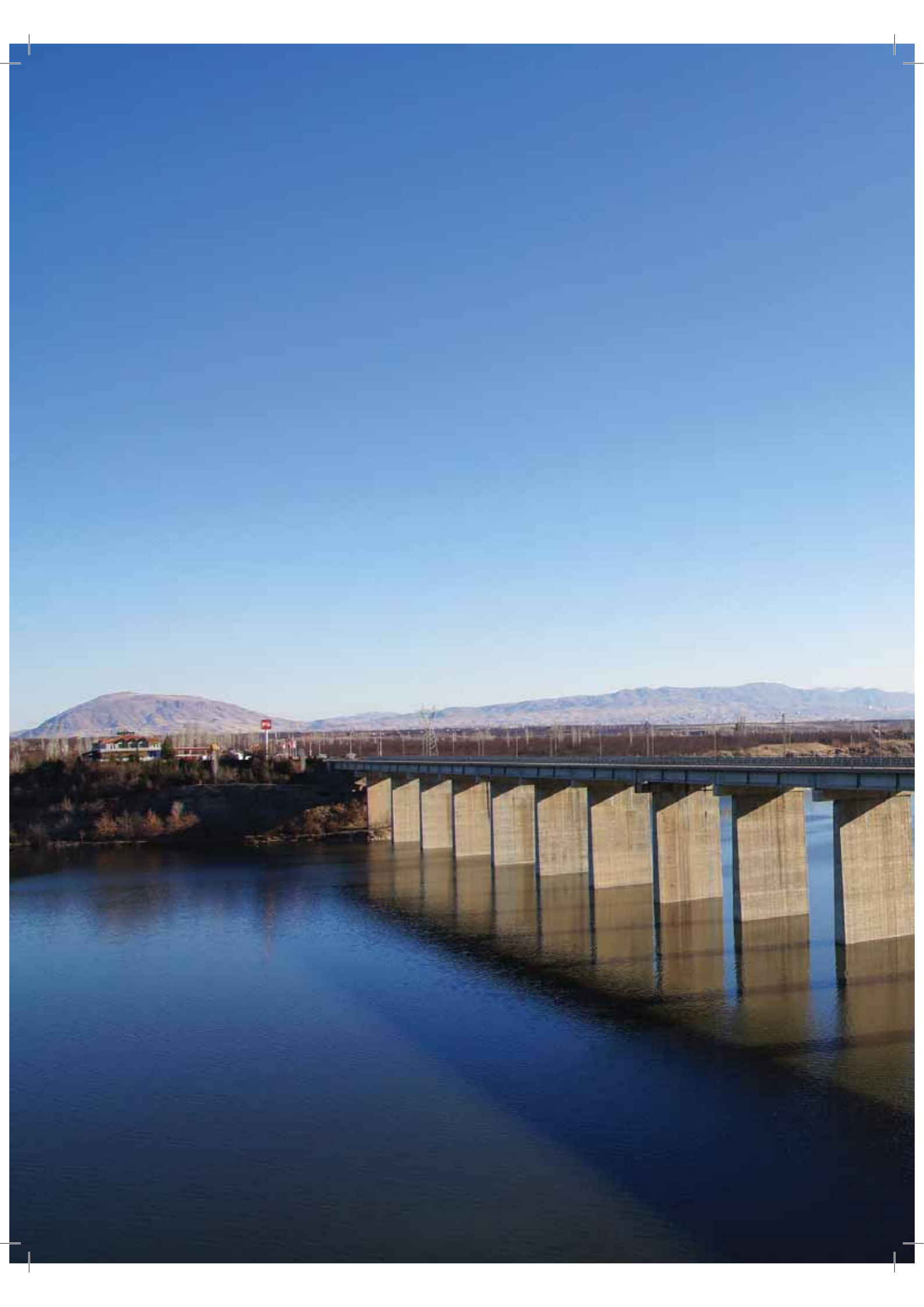
Pütürge’de kayısı, elma, şeftali, kiraz, dut, erik kurutulur. Bunlara çir denir. Ayrıca reçeller yapılır, üzümden ve duttan pekmez ve pestil, kayısıdan da gün kurusu hazırlanır. Kış için kavurma, kıyma ve sucuk yapılır. Sucuklar, bez torbalarda kurutulur.

İlçenin coğrafyası hayvancılığa elverişli olduğu için, hayvancılık ve süt ürünleri insanların geçim kaynağıdır. Özellikle peynir ve tereyağı, Malatya’da da tercih edilir. Kış şartlarının ağır geçmesi nedeniyle yaz ayında mevcut olan her türlü yiyecek; salamura yapılarak, konserve yapılarak, kurutulur, toprağa gömülerek (küplerde peynir, tereyağı, çökelek) saklanır. Ayrıca kışa hazırlık için her ev kavurma veya kıymasını mutlaka hazırlar. Av hayvanlarından keklik, ördek, bıldırcın ve tavşan avlanır ve bunlardan salçalı, sulu yemek, etli pilav; keklikten ayrıca çiğköfte yapılır.



Petek Balı







YAZIHAN  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# YAZIHAN MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



Yazihan ilçesinde, evin içindeki ve dışındaki *hızar* adı verilen bölüm, mutfak olarak kullanılır. Evin dışındaki *ekmek damı* da denir. Ekmek damında, ekmek ve yemek yapmak için ihtiyaç olan araç ve gereçlerin hepsi bulunur. Mutfığa hızarın dışında *hanimole* adı da verilir. Hanimoleler yemek yapma, yemek yeme ve oturma amaçlı kullanıldığı gibi ihtiyaç olduğunda yatma amaçlı da kullanılır. Çünkü bu damlar, oldukça geniştir. Kap kacaklar, tezgâh, raf ve makat üzerine konur.

Hanimolelelerde bulunan kap kacaklar; kazan, tencere, tava, guşgana, tepsi, güveç, tahta kaşıklar, leğen, kemis, kepçe (çömçe), sitil, küp, yayık, tas, sahan, sürahi, semaver ve ibriktir. Bunlar raflarda, damda bulunan takalarda, tel dolaplarda, köşklerde, makat ve sedi-

rin altında muhafaza edilir. Yapılacak yemeğin türüne göre kap kacak seçimi yapılır.

İlçede yemek yapmayı meslek edinen kişiler bulunmaz ancak yemek yapmayı usta-çırak ilişkisi içinde aile büyüklerinden öğrenmiş olan becerikli bayanlar yemek yapar. Düğün, mevlit, cenaze gibi yemekli durumlarda bu kişiler çağırılır. Yemeğin tadına kim baktırırsa o bahşişi alır. Yemeği veren kişi, yemeği yapanlara, genellikle hediye olarak elbiselik, yazma, çorap gibi şeyler verir. Ama bu iş çoğunlukla hatır için yapılır.

Yiyecek saklamada *golini* adı verilen tahta bir köşk kullanılır. Köşk, önüne perde çekili durumdadır. Perdenin iç kısmında bulunan yiyecekler, sepet altında,





Bakır Yoğurt Sitilleri

kazanlarda ya da küplerle toprak veya samana gömülerek, bakır sitillerde saklanacaksa ağızlarına tepsi kapatılarak saklanır. Eyvanlarda duvara çakılı çivilere kurutmahıklar asılır. Tahıllar ise ambarlarda, kiler ve hıznada saklanır. Yine günlük yiyecekler sele altında, tarhana ambarlarda, yağ ve peynir küpler içinde toprağa gömülerek saklanır (Toprak, su dökülerek sürekli nemli tutulur), reçeller de kavanoza koyularak golini altlarında saklanır.

Kerpiç, kiremit ve taştan yapılan ocak, ev damında ve avluda bulunur. Ocak toprak ve samanla yapılmış ise çamurla sıvanır. Hanımollerdeki ocakların davlumbazı da bulunur. Ev damında tencere (broş), kepçe (çömçe), servis tabağı (tamsi), tepsi (sini), oklava (dirik), sac (sel) ve sacayağı (diston) bulunur. Ocakta yemek pişirmek için tezek, odun ve çalı çırpı yakılır.

Ocakla ilgili bazı inanışlara göre, ateşe ve sıcak küle su dökülmez, günahıdır. Ekmek pişiren kişi, su içecekse, suyu önce saca döker, sonra kendisi

içer. Sacın da susayıp yandığına inanılır. Akşam olunca kara kazan, kimseye verilmez veya içeri alınmaz.

Yazihan'da hazırlanan çorbalar, tarhana çorbası, gendime çorbası, ayrınlı çorba, mercimek çorbası, kelle paça ve mahiri (yayla) çorbasıdır.

## Yazihan İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda peynir, tereyağı, çökelek, bal, yumurta (yağda, haşlama, şılık yaparak), sac börekleri (peynirli, çökelekli, patatesli, ıspanaklı, dağ otlı, kıymalı) çay, pekmez-tereyağı ve süt yenir. Yazihan'da kahvaltıda yemek yenmez.

Öğle yemeğinde, sebze bulgur pilavı, cacık, dolma, içli köfte, yoğurtlu çorba ve ekmek tüketilir.

Akşam yemeğinde, öğleden kalan yemeklere ek olarak etli tahıl yemekleri, etli sebze yemekleri, bulgur pilavı yenip ayrınlı içilir. Pilavlar genelde bulgurdan yapılır. Pirinç pilavı ise



Pirinç Pilavı



*Bakır Kazan ve Kevir*



bayramlarda veya misafir geldiğinde günün veya misafirin kıymetini hissettirmek için pişirilir.

Bu öğünlerin dışında kuşluk ve ikinci vakti çayla kahvaltılık tüketilir. Yatsı vakti ise, peynirli veya çökelekli dürüm yapılarak yenir. Tarlada çalışırken pişmiş yemek ya da peynir, yağ, çökelek, kavun, karpuz, soğuk çorba (yoğurtlu çorba) ve ekme yapılır.

## Yazihan İlçesinde Belirli Günlerde Yenilen Yitecekler

Lohusa ziyaretine giderken, kuymak ve tatlı götürülüp yedirilir. Lohusa kadına yağ ve pekmez içirilir. Herle, sütlaç yapılır. Bebeğe buğday nişastasından mama verilir; bebek, biraz büyüyünce süt, yoğurt, süte ekme içi, yoğurda azıcık pekmez veya bisküvi karıştırılarak verilir. Daha büyüyünce çorba ve yemek suları verilir.

Ev yapımı için temelli atılırken kurban kesilir. Et yemeği yapılarak çevredeki herkese yedirilir. Cenaze evine evde pişen yemeklerden götürülür. Cenazenin arkasından un helvası yapılarak yufka ile dağıtılır. Düğün ve mevlitlerde kurban kesilir, etli pilav yapılarak ayran veya soğuk çorba ile ikram edilir. Yazihan'da kurban bayramında kavurma, haşlama, kelle paça ve karın bumber pişer.

nemen, etli fasulye, salatalar, pırasa yemeği, bamya yemeği yapılır. Sebze ve tahıllarla yapılan yemeklerde genelde et kullanılır. Ayrıca et ile etli pilav, kavurma, haşlama ve içli köfte yapılır.



Herle

Yazihan, düz bir araziye sahiptir ancak suyu az olan bir ilçedir. Suyunun azlığından dolayı da daha çok tahıl ürünleri yetiştirilir. Bunlar, buğday, arpa, mercimek, kuru fasulye ve nohutur. Kayısı en önde gelir. Halkın gelir kaynağında önemli bir yere sahiptir.

## Yazihan İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

İlçede bahar mevsiminin gelmesi ile yetişen otlar ve otlardan yapılan yemekler kendini gösterir. Sığırdilinden sarma, madımaktan çorba, yemlikten otlu pilav yapılır. Gilcan otu, soğan ile birlikte kavrulur.



Bakır Tavalar



Etlü Pilav

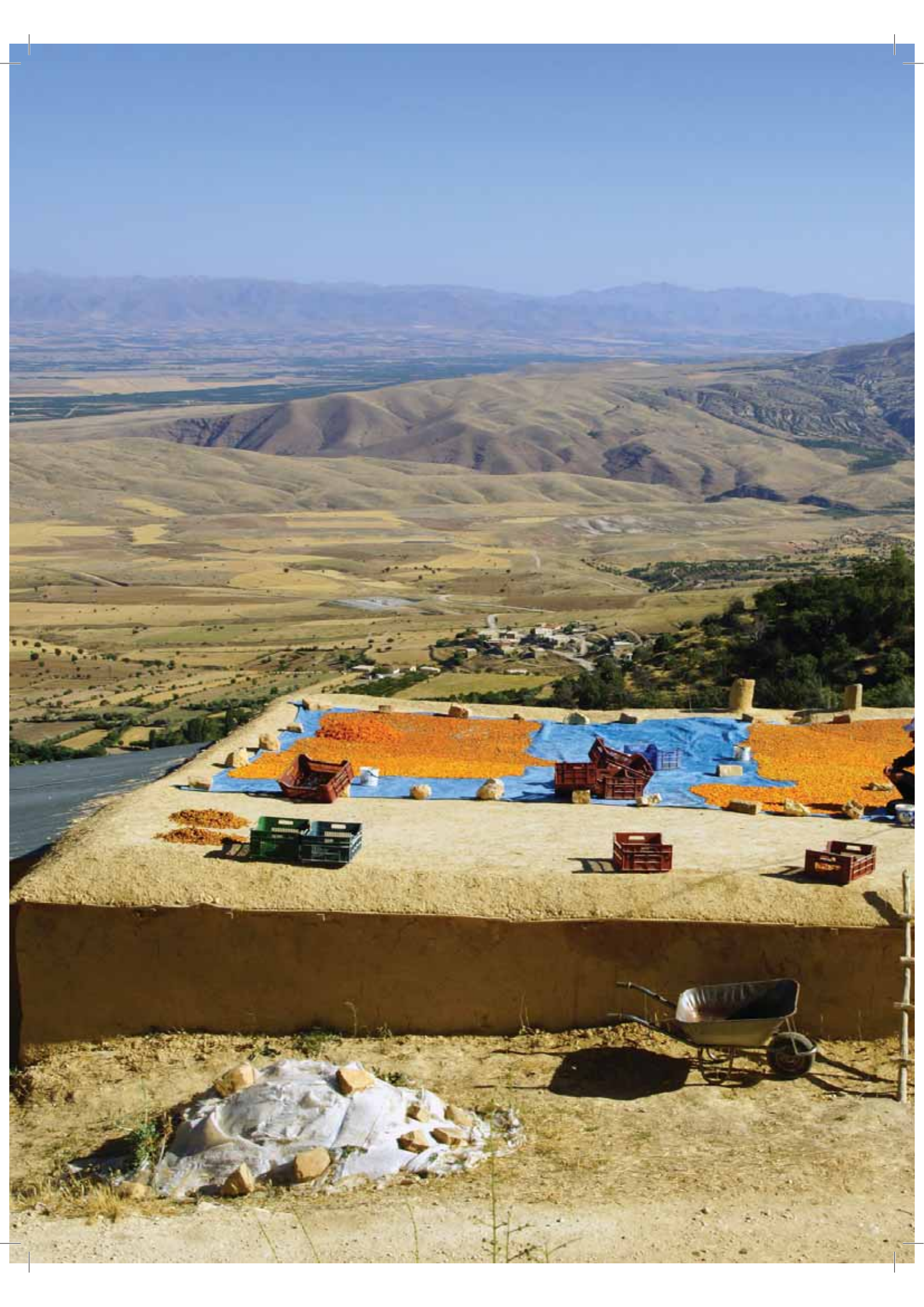
## Yazihan İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçede yetiştirilen sebzeler, domates, biber, fasulye, hıyar (salatalık), pırpırım, kabak, patates, bal kabağı, pancar, turp, pırasa, bamya, ıspanak, maydanoz, nane, reyhan ve patlıcandır. Yetiştirilen tüm sebzelerden yemek yapılır. Dışarıdan sadece karnabahar alınır. Bu sebzelerden sarma, dolma, karnıyarık güveç, me-













Samut (dereotu), salatada kullanılır. Ebegümeceinden kavurma, sac böreği içi yapılır. Narpuz, çorbalarda baharat olarak ve börek içi harçlarında kullanılır. Çıldırım otu, tuzla çiğ yenir. Göbelek (mantar), kavurması yapılarak yenir.

## Yazihan İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Avcılık, diğer ilçelerde olduğu gibi burada da zevk için yapıldığından kazanç elde edilmez. Kekliğin kömbesi ve sulu yemeği, tavşanın yahnisi ve kızartması, bildircimin kızartma ve közde ızgarası yapılır.

İlçede kümes hayvancılığı yaygın olduğu için yumurtacılık da çok gelişmiştir. Üretim, ilçenin ihtiyacını karşılamaktadır. Ayrıca tavuk, kaz ve hindiden haşlama, pilav üstü, salçalı tirit gibi yemekler de yapılır. Salçalı tirit yemeğine pirinç yerine bulgur da kullanılır.



Yazihan ilçesinde hayvancılık da gelişmiştir. Hayvansal ürünlerden sütün fazlası peynir, tereyağı, çökelek ve kaymak yapımında kullanılır.

## Yazihan İlçesinde Sofra Adabı

İlçede yemek, yer sofrasında, sofra bezi (yer hılası) üzerine konulan tahta sofra veya sininin üzerinde yenir. Sini hazırlandığı zaman tas (sahan), kaşık, guşgana,





*Bakır Kazanlar*

sitil, çömçe, kapaklı tas veya sahan hazır bulunur. *Besmele* ile sofraya oturulur. Sofradan en önce evin büyüğü kalkar. Daha sonra doyan kalkar. Kalkarken şükredilir. “Allah’ım verdiğin nimetlere şükürler olsun, bizi muhanete muhtaç etme. Soframıza Halil İbrahim bereketi ver.” gibi dualar edilir.

Yemek önce evin en büyüğüne (Kadın veya erkek fark etmez), daha sonra çocuk ve kadınlara verilir. Saygıdan dolayı evin büyüğü yemeğe başlar. Misafir yoksa aile hep birlikte yemeğini yer.

Sofraya duyulan saygı, davranışlarda kendini hissettirir. Tabakta yemek bırakılmaz, yoksa yemeğin bereketi kaçar. Sofrada konuşulmaz, günahıdır. Sofraya karşı ayak uzatılmaz, saygısızlıktır. Ayakta yemek yenmez. Yemek yerken diğer ele dayanılmaz. Tabak ve kaşık gelen olur diye birer tane fazla konur. Sofraya küsülmez ve sırt dönülmez.

Komşular arasında hemen hemen her şey ödünç alınıp verilir. Sadece yoğurt mayası verilmez. Verilirse de geri alınır. Baharda hayvanlar yavruladığı zaman tuz alınıp verilmez. Verenin hayvanı ölü düşüncesi yay-

gındır. Tek alınıp verilmeyen, gözleri yakar, acı verir diye sabundur.

Yazihan ilçesine özgü yiyecekler, eskisi gibi devam etmektedir. Ancak gençler, bu lezzetleri yapmakta zorlandıkları için yapımı kolay olan yiyecekleri seçerek yeniliklere ayak uydurmaktadırlar. Bu konuda gençler, yeni tarifler alırlar, halk eğitim kurslarında bu tarifleri uygulayarak yeni yemekler yapmayı öğrenirler. Ama damak tadımıza uygun olanları daha çok denerler.

## Yazihan’a Özgü Dua ve Beddualara Örnekleri

“Mıddik ye!  
Ocağın sönsün!”

Eline sağlık, elin gözün dert görmesin.

İlçede çorba olarak, mahiri çorba, yağla çorbası, etli ve tahıllı çorba yapılır. Bu çorba için et ve gendime (çorbalık buğday) yıkanarak tencereye konur. Et ve gendime ezilinceye kadar pişirilir.

Ayran yapılır, karıştırılarak pişirilen karışıma katılır. Son karışımın üzerine yağ ve nane dökülür. Bazı evlerde ayrıca, yoğurt-yumurta-un karışımından terbiye yapılarak karıştırılır.

Sütlü çorba için bulgur su ile kaynatılır. Bulgur yumuşayınca karışımın içerisine karışım karıştırılarak süt katılır. Süt ile 1-2 taşım kaynatılır ve tuzu atılır.

Kurutma için etler ince uzun uzun doğranır, tuzlanır, bazen bezlerde bazen de iplere dikilerek kurutulur (Kışlık yiyecek olarak hazırlanır.).

Dumes için yoğurt kaymağı, peynir yağı, çökelek, yoğurt ve biraz tuz konur. Yukarıdakilerin hepsi birlikte yoğrulur, deriye basılır ve kışın tüketilir.



*Yöresel Kalverengi Mercimek*



Kışlık Tahıllar

## Yazihan İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kış için tarhana, erişte, bulgur çeşitleri, un, yufka, tandır ekmeği hazırlanır. Yetiştirilen sebzelerin hepsi kurutulur ya da turşusu ve konservesi yapılır. Domates ve kırmızıbiberden salça yapılır. Salamura yaprak ve samut (dereotu) basılır. Kurutulmuş fasulye, kabak ve biberin haşlanarak kavurması yapılır. Patlıcan ve biberden pat köfte ve etli dolma yapılır.

Meyvelerden şeftali, hurma, nar hariç, hepsi kurutulur, reçel, pekmez ve pestil yapılır. Kayısıdan (mişmiş), çir ve gün kurusu; erikten erik ekşisi, elma ve armuttan gah yapılır (kurutma). Dut ve üzümünden pekmez ve pestil yapılır. Vişne, şeftali, kiraz ve kayısıdan reçel yapılır. Nar, kiraz, hurma, ayrıca yağ olarak da yenir. Dışarıdan meyve satın alınmaz. İlçe halkı, kendi beslediği hayvanlardan kışlık kavurma, et kurutması, deri çökeleği, peynir, tereyağı, *dumes* (çökelek ve yağın karışımının tulum veya küpe basılması) yapar.

İlçede hayvancılık yoğundur ve her evin kendi hayvanı vardır. Bu nedenle en çok kullanılan yağ, tereyağı ve kuyruk yağıdır. Bu yağlardan başka sıvı yağlar da ilçe mutfaklarına girmiştir.

İlçede ekmeğin pişirme işi zevkle yapılır. Komşular arası yardımlaşma ile tandır, bilik, ekşileme, yufka, kömbe, katmerler pişirilir.

## Yazihan İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

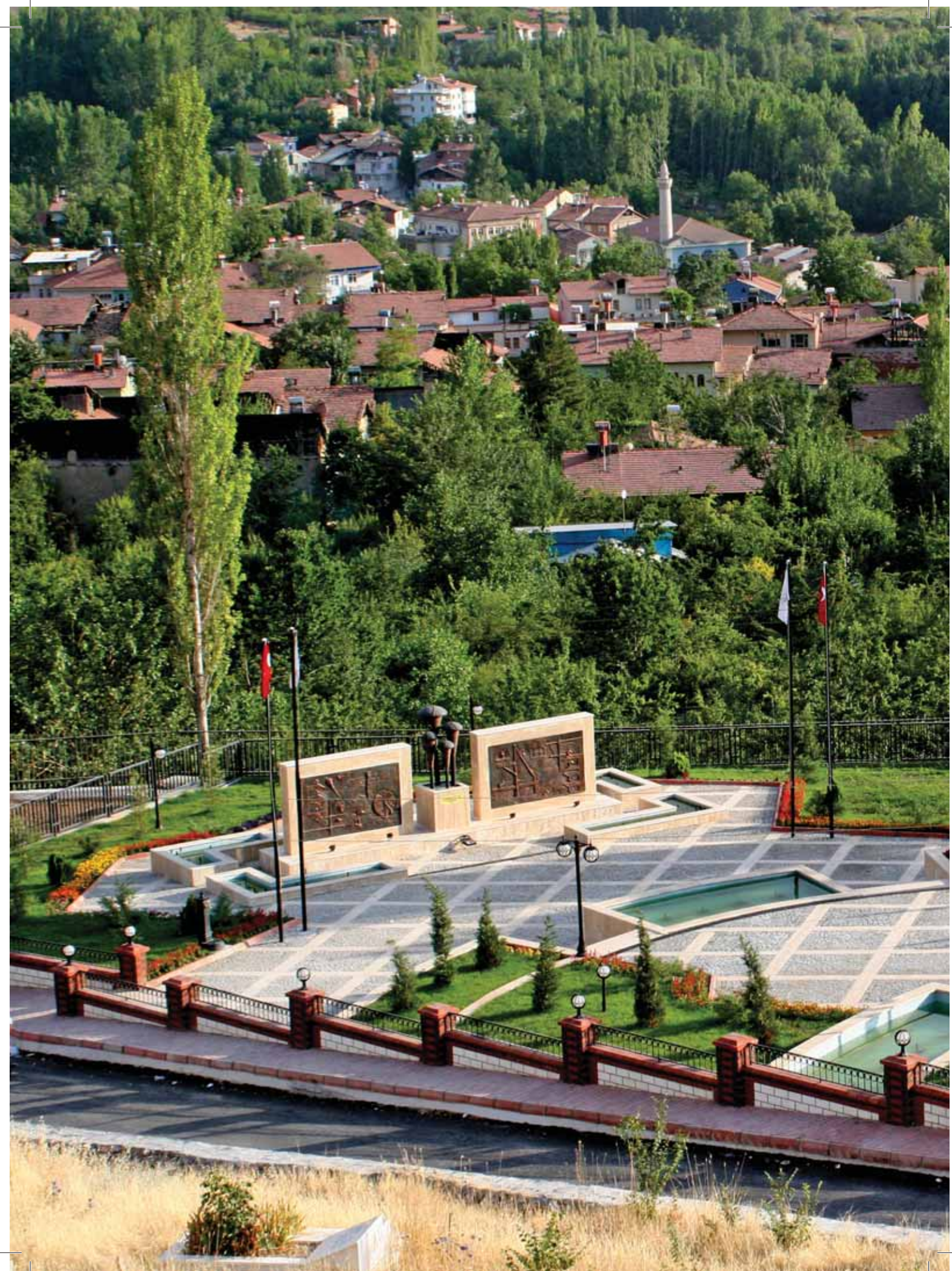
Yazihan'da tatlı olarak baklava, helva, fişfiş, tel kayıf, kalbur hurması, sütlaç, pelte (pekmezli) yapılır; sütlaçın yapıldığı dönem bahar ise içine çiğdem konur. Buna *sütlaç-ı çiğdem* denir.

İçecek olarak da pekmez şerbeti, şekerli süt, hoşaf suyu, ayran ve şerbet içilir.

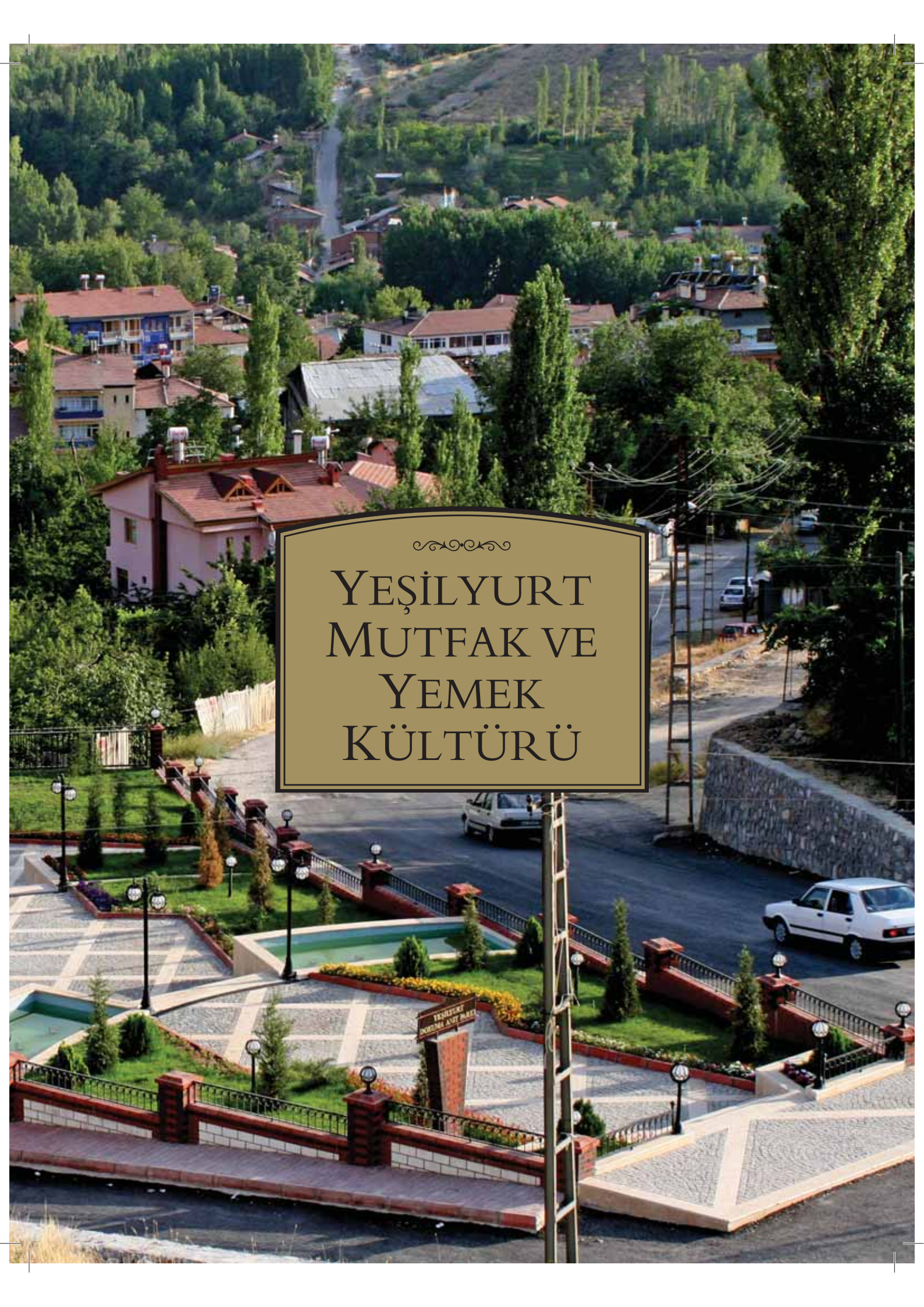


Pestil Kavurması







An aerial photograph of a residential area. In the foreground, there is a well-maintained park with paved walkways, green lawns, and several small pools. A sign in the park reads "YEŞİLYURT İÇİMLER ANITI BAKLI". In the middle ground, a road with a few cars is visible. The background shows a hillside with many houses and trees. A large, ornate sign is overlaid on the image, containing the text "YEŞİLYURT MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ".

YEŞİLYURT  
MUTFAK VE  
YEMEK  
KÜLTÜRÜ





# YEŞİLYURT MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ



İlçede mutfak evin dışında bulunur. Mutfığa *kış damı* denir. İki katlı evlerde kış damı, alt katta yer alır. Önceleri evlerde genelde karyola olmadığı için kalabalık ailelerde kış damında da yatılırdı. Neticede kış damı, hem oturma hem yemek yeme hem de yatma amaçlı kullanılırdı.

Kış damında guşgana, sini, terpoş, leğen, sahan, çömçe, kemis, tahta kaşıklar, merdane, teşt, maşa, körük, gazzik, tas, ekmeğe tahtası, taplama (Ekşileme ekmeğe yapımında kullanılan ve ekmeğe şekil veren tahta alet.), oklavalar, dönderecek bulunur. Bakır kaplar ise hep kalaylı olarak kullanılır.

Raflara kap kacak dizilir ve duvar kenarlarında bulunan sekilerin üzerine tencere ve tava konur. Hızna-

da (kiler) teşt ve kazanlar bulunur. Yiyecek saklamada kullanılan seceler, bulgur elenen kalburlar duvarlardaki çivilere asılır.

İlçe ve köy evlerinde hatta merkezdeki evlerde bile, ev içinden arıkların geçmesi, saklama yöntemlerinde büyük bir avantaj sağlamaktadır. Yiyecekler hem sağlıklı olsun hem de kap ağır olsun ve su alıp götürmesin diye arık içinde sele altında, kalaylı bakır kaplarda saklanır. Küplerdeki yiyecekler (peynir, tereyağı gibi), küpü ile birlikte suya konur ve küpün ağzı çamurla sıvanır. Ambarlar, yine kış damının içinde bulunur. Ambarların içinde tahıllar saklanır.

Hıznada (kiler), su damları vardır. Buralara *havizli oda* denir. Secelelerin ve teştlerin (büyük kalaylı leğen)









altında yiyecekler saklanır. Havizli odalar, soğuk hava depoları gibi kullanıldığı için güneş almayan yerlerdir.

Ocaklar ekmek damında, avluda ve kış damında bulunur. Ocağın adına *paca* denir. Kış damındaki ocak, ısınma amaçlı da kullanıldığından davlumbazlı olup bacaya bağlıdır. Ocaklar taş, kerpiç ve tandır toprağından yapılır. Öllükle perdahlanır (cilalama). Ocaklarda pelit odunu, gav (ağaç kabuğı ve çürüğüne verilen isim), çekirdek kabuğı, tezek, çalı çırpı ve gazel yakılır.

Ocakla ilgili bazı inanışlara göre, ateş besmele ile söndürülür. Ateşe tuz atılmaz. İşi biten, sacı kaldırırken saca iki çizgi çekmeli; çünkü bu, uğur getirir. Kısa süreli geliş gidişe “Ateş almaya mı geldin?” denir. Soğan kabuğı yakılmaz (Cinlerde soğan kabuğunun altın yerine, sarımsak kabuğunun ise gümüş yerine geçtiğine inanıldığı için.).

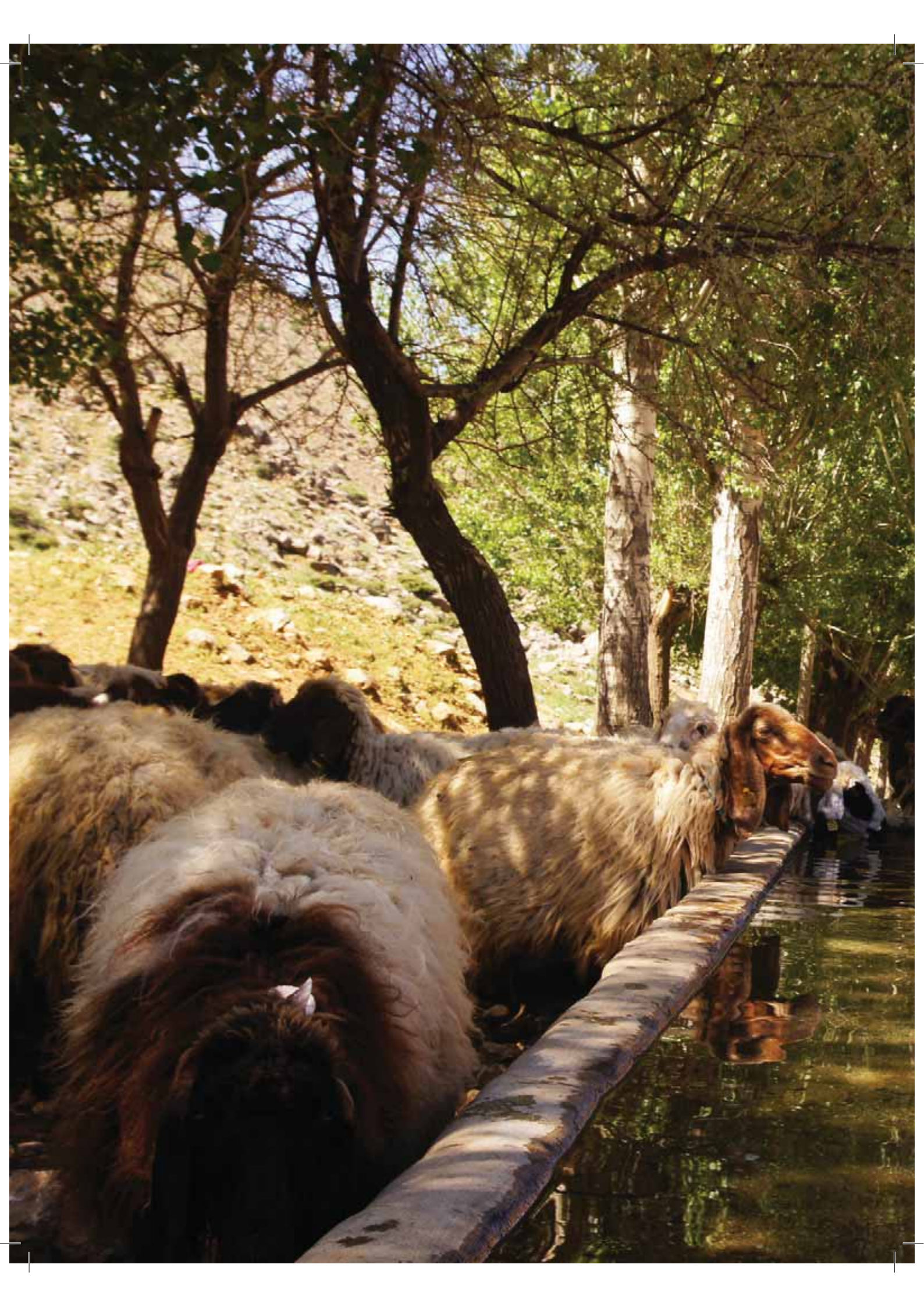
İlçede yemek yapmayı meslek haline getiren kişiler olup bu işi yapanlara aşçı denir. Bunların, çoğunluğu

kadındır. Erkek olanlar bu mesleği aşçıların yanlarında, kadınlar ise aile büyüklerinden öğrenmiştir. Burada da düğün, sünnet, ölüm ve büyük davetlerde aşçı tutulur. Komşular arası yardımlaşma ilçede çok gelişmiştir. Aşçı, bazen hatır gönül işi diye yemek yapar. Bazen de aşçıya para veya hediye verilir. Genelde erkek aşçıya para, kadın aşçıya da elbiselik kumaş gibi hediyeler verilir. Yeşilyurt'ta, “Yemek pişirmek vardır ama satmak yoktur.” denir.

İlçede tahılların tümü satın alınır. Bununla bulgur kaynatılır, öğütülür ve bulgur çeşitlerinin hepsi yapılır. Buğdaydan un, nişasta ve tarhana yapılır. Salça, kurutmalar, reçeller, meyve kuruları, turşular, kışlık ekmekler, konserveler ile kavurma yapılır. Sucuk, kasaplara sipariş verilerek yaptırılır. Kesmece ve pestiller ile pekmez yapılır.

İlçede hemen hemen her ev halkı, hayvan yetiştirir. Elde ettiği süt ile kendi ihtiyacını karşılayacak kadar peynir, tereyağı, çökelek, süt ve yoğurt yapar.











İlçe halkı, kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadar hayvancılık ile uğraşırken arıcılığı ön planda tutar. Üretilen balın fazlası satılır.

İçecek eşyalarından öne çıkanlar ayran tuluğu, sürahi, külek, kova, sitil ve küplerdir.

## Yeşilyurt İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda akşamdan kalan yemekler yenir, eğer yoksa özel yemek pişirilir (çorba, pilav gibi). Bunların dışında çay, süt, peynir, çökelek, tereyağı tüketilir.

Öğle ve akşam yemekleri, pilav, sıkma köfte, köfte çeşitleri, lahana köftesi, sebzeli pilav türleri, sulu sebze yemekleri, etli sebze yemekleri, çorbalar, dolma, cacık, ayran ve salatalar yenir.

İkinci ve kuşluk vaktinde tandır ekmeği, bilik ve peynir tüketilir.

Yatsı vaktinde, dut ve diğer meyve kuruları, pestil, ceviz, Türk kahvesi, şerbet, şurup, erik pelverdesi tüketilir.

## Yeşilyurt İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Bebeklere inek sütünden pelüze, çeşitli mamalar yemek suları, çorbalar verilir, dut kurusu da emdirilir. Dut kurusu, tülbent içine koyularak bebeğe emdirilir, yalancı meme yerine kullanılır.

Pelüze, ev nişastası ve süt ile pişirilen muhallebi-  
dir. Mama un ve tereyağı ile kavrulup sütle pişirilerek yapılır.

Lohusaya yedirilenler ise pekmez, lapa, kuymak, ıhlamur çayı, pekmez şerbeti, yumurtalı pekmez olup su içirilmez. Tarla ve bahçeye yoğurtlu çorba, yoğurtlu köfte ve sac ekmeği türleri, ırgat pilavı, soğan, ayran ve hoşaf götürülür. Bu yiyecekler bahçede bohça içinde tüketilir.



*Sıkma Köfte*





Doğumda, pirinç, buğday lapası ve guymak yapılır. Cenazelerde, un helvası yapılır (Ölen kişinin burnuna kokusu gitsin diye.).

Düğünlerde, etli pilav, pilav kavurma ve ayran ikram edilir. Temel atmada ve evin çatısı örtülürken kurban kesilir, eti çiğ veya pişmiş olarak dağıtılır. Kandillerde her evde ne pişmiş ise dağıtılır (helva, ekmekek, sütlü çorba, etli pilav gibi). Cuma akşamları güzel bir yemek yapıp komşulara dağıtılır. Dini bayramların sabahında kahvaltı yerine yemek yenir. Kurban Bayramı'nda kavurma, kelle paça, karın bumbarı yapılır, kaburga doldurulur, içli köfte ve yumru köfte her iki bayramda da yapıp misafirlere ikram edilir.

## Yeşilyurt İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Yeşilyurt ilçesinde tüm sebze ve meyveler yetiştirilir. Meyve yetiştiriciliği, gelir elde etmek amaçlıdır. Yetiştirilen sebze ve meyveler bahçede alıcıya toptan satılır veya şehirde hale götürülür. Orada da il içine ve il dışına satılır. Dalındaki çok olgun meyveler meyve suyu fabrikaları tarafından üreticinin bahçesinden toplanarak alınır.



*Kelle Paça*

Sebzelerin genel adı *bostandır*. Salatalık, domates, yeşilbiber, patlıcan, pırpırım, ıspanak, fasulye, taze soğan, maydanoz, anuğ, reyhan, narpuz, kabak ve pancar yetiştirilir.









Yetiştirilen bu sebzelerin hepsinden yemek yapılır, dışarıdan fazla sebze satın alınmaz. Ancak son zamanlarda karnabahar, bamyaya, pırasaya, brokoli satın alınmaktadır. Sebzelerin ihtiyaç fazlası, kışa hazırlık olarak kurutma (domates, biber, patlıcan, salatalık, salatalık kabuğu -hırcık- ve turşu) yapılır. Ayrıca günümüzde bu sebzeler, derin dondurucuya koyularak saklanmaktadır. Domates ve biberden salça yapıldığı gibi sebze konserveleri de yapılmaktadır.

Meyvelerden önde geleni kiraz olup en önemli gelir kaynağıdır. Kirazın ardından şeftali ve kayısı gelir. Kayısıya mişmiş denir.

Duttan pekmez ve pestil, erikten ekşi ve kurutması, vişneden reçel, şurup ve kurutması yapılır; fazlası satılır. Elma kurutulur, üzümün pekmezi ve pestili yapılır. Ayrıca üzümün kurutması da yapılır. Armut kurutulur, kızılıktan reçel yapılırken ayva, şeftali ve kış armudu taze olarak tüketilir. Tüm meyvelerin kışlık çerez türü, evin ihtiyacı kadar yapılır. Fazla olursa satılır. Hazırlanan pekmez ve pestillerin de fazlası satılır. Pekmeze, *bekmez* denir.

Yeşilyurt ilçesinde sadece mısır (*lazot*) hariç tahıl ürünleri yetiştirilmemesinin nedeni çok sulak olması ve arazisinin düzlük olmamasıdır.

## Yeşilyurt'ta Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Isırgan otu, yavandan dolma köftesinin içinde kullanılır. Ebegümece ile sarma, köfte yapılır; börek içinde kullanılır. Fındık, menekşe, kiraz, biber, ayva, fasulye ve dut yapraklarından ekşili köfte yapılır. Işğın ışğın yemeği ve pilavı yapılır, aynı zamanda çiğ olarak da yenir. Gövelek ile (mantar) sulu yemek yapılır. Narpuz, anı, reyhan, dağ kekigi, nane kurutulup baharat olarak kullanılır. Ayrıca çiği salata ve çorbalarda kullanılır. Yonca ve pepekuşu tuzlanıp çiğ yenir.

## Yeşilyurt'ta Sofra Adabı

Yemekler, yer sofrasında yenir. Sofra bezi yayıldıktan sonra kasnak üzerine sini koyulur. Yemekler yemeğin piştiği tava ile sininin ortasına konur. Ev halkı,











hep birlikte aynı tavadan yemek yer. Aile, kalabalık ise erkek ve kadınlar ayrı ayrı oturur. Gelinler, kaynata ile sofraya oturmaz, çünkü bu, ayıp kabul edilir. Sofraya *Besmele* ile oturulur, sofradan *çok şükür* denilerek kalkılır. Büyükler yemeğe başlamadan kimse yemeğe başlamaz. Büyükler, kalkmadan sofradan kimse kalkamaz. Ancak çocuklar, isterlerse kalkabilirler. Yemeklerden sonra dua etme alışkanlığı genelde yoktur.

Komşular arası ödünç alıp verme vardır. Özellikle tuz ve şeker verilmişse veren kimsenin ağız tadının kaçmaması için mutlaka geriye getirilir. İlçede gelenek olarak maya alınıp verilmez.

## Yeşilyurt'ta Yapılan Ekmek Çeşitleri ve Tahıllar

Tandır, bilik, tablama, ekşileme, mısır ekmeği, katmer, sac börekleri (patatesli, kıymalı, peynirli, çökelekli gibi), yufka ekmeği yapılır. Ekmek çeşitlerinden olan tandır ekmeği ve bilik, ilçede kazanç sağlamak amacı ile de yapılır.

Tatlılar; fişfiş, yassı kadayıf, tel kadayıf, ev baklavası, tورتor, az pekmezli şekerli sütlü çorba, pelize, un helvası, peynir helvası ve sütlüdür (sütlac ve muhallebi).

İlçede içecek olarak, hoşaf, ayran, şerbet, süt ve Türk kahvesi tüketilir.



### *Dualar*

Ölmüşlerinin canına değsin.  
Su gibi aziz olasın.

### *Beddualar*

Harş olasın.  
Salacasına gidesin.  
Baba çıkasın.  
Dert yiyesin.  
Burnundan gele, boğazında kala.  
Zıkkımın kökünü ye.  
Kepeğin kesile.

## Günümüzde Artık Yapılmayan Yiyecekler

Malhuta, pıtpıt, sümüd pilavı, *ıspanak cımbılığ*i, kurutulmuş armut haşlaması, salatalık hırçığı (kabuğunun kuruşu) eskiden sıklıkla yapılan, günümüzde ise unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerdir. İçli köfte ve lahana köftesi gibi yiyecekler artık gençler tarafından yapımları zor olduğu ve hazırlanmaları çok zaman aldığı için tercih edilmemektedir. Bu tür yemekler büyükler tarafından yapıp gençlere ikram edilmektedir. Yemekler yapılırken tereyağı, zeytinyağı, kuyruk yağı ve iç yağı kullanılır. Günümüzde yiyecek ve içeceklerde tat ve lezzet bozulması olmuştur. Hatta bazı yaşlı kişiler, yiyecek ve içeceklerin yağı ve tuzu esirgenmediği halde aynı tadı alamadıklarını ileri sürerler. Onlara göre, eskinin yemeğinin yerine yeni tarifler geçmez. Günümüzde az da olsa tercihen pasta ve böreklerle ilgili yeniliklere ilgi çoktur.









# ÇORBALAR







## Aya Köfteli Kulak Çorbası

### MALZEMELER

200 gr yağsız  
çiğ köftelik kıyma  
1 çay bardağı sümüd  
(simit)  
1 tatlı kaşığı tuz  
karabiber

### Hamur Malzemesi

1 su bardağı un  
(yerli un karışık)  
1 çay kaşığı tuz  
1 yumurta  
biraz ılık su

### Çorba Malzemesi

1 çay bardağı ıslatılmış  
ve haşlanmış nohut  
1 kg kemik (et suyu için)  
2 kg yoğurt  
nane, kırmızı pul biber  
2 yemek kaşığı tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Kemikleri yıkayıp bol su ile ocağa koyun. Kemiklerin üzerindeki köpüğü alarak kaynaması için kapak kapatın. Diğer taraftan aya köftenin kıymasını, bir kaptan sümüd, tuz ve karabiber ile iyice yoğurun.

Nohut büyüklüğünde köfteler şeklinde yuvarlayın. Tavaya biraz yağ koyup yuvarlanan köfteleri, tavayı sallayarak kızartın. Sonra kızarmış aya köftelerini bir tabağa alın.

Bir bardak unun ortasına tuz atıp, bir yumurta kırıp ılık su ile sertçe bir hamur yapın. On dakika dinlendirip tek bezeden biraz kalınca tek yufka açın. Yufkayı biraz havalandırıp önce dörde bölün. Daha sonra unlanan 4 parçayı üst üste koyup, üç parmak eninde bantlara kesip, her bandı eriştenden daha kalın çubuklara ayırıp, her çubuğu da tekrar

enine karelere keserek çorbalık hamuru hazırlayın. Bu arada et suyu için kaynayan kemikleri ocaktan alın. Süzerek suyunu alın. Alınan suyun tuzunu kontrol ederek tekrar ocağa kaynamaya bırakın. Kaynayan et suyuna, hazırlanan çorbalık hamuru ilave edin.

Hamur, pişince içine haşlanmış nohut ve kızarmış köfte ilave edin. Birkaç taksim birlikte kaynadıktan sonra ateşi kapatın. Ara ara karıştırarak, hem kaymak tutmasını hem de çorbanın ılımasını sağlayın. Bu arada yoğurdu iyice karıştırarak pürüzsüz bir görünüme ulaştırmaya kadar ezin ve ılık çorbaya ilave edip karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağında nane ve pul biber karışımı ilave edin. Bu çorba, ailelerin özel yemeklerinin yanında, davetlerin ve bayram sabahlarının değişmez çorbasıdır.



## Bulama orba

### MALZEMELER

2 su bardağı yoğurt  
4 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 tepeleme  
yemek kaşığı un  
1/2 su bardağı gendime  
(dövmе)  
2-3 yemek kaşığı  
tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Yoğurdu un ile iyice ezin. Ezilen yoğurdu yavaş yavaş karıştıarak içine su ilave edin. Bu karışımı, ateş üzerinde karıştıılarak kaynatın. Kaynayan yoğurtlu su karışımına, tuz atıp önceden

ıslatılmış gendimeyi koyarak elde edilen karışımı pişirin. Arzu edilirse eritilmiş kızgın tereyağında kırmızı pul biberi, çorbanın üzerine gezdirerek servise hazırlayın.

*Not: Bu orbada gendime yerine bazı ilçelerde pirinç, irinti veya bulgur kullanılmaktadır. İlçelerin büyük çoğunluğunda yoğurt yerine ayran kullanıldığı için ayrıca su katılmaz.*





## Ezme Yoğurt Çorbası

### MALZEMELER

2 tepeleme  
yemek kaşığı un  
2-3 tepeleme yemek  
kaşığı tereyağı  
2 kâse yoğurt  
2 yumurta  
1 yemek kaşığı kuru nane,  
tuz, kırmızı pul biber  
tandır ekmeği  
(Arapgir ilçesi için)

### HAZIRLANIŞI

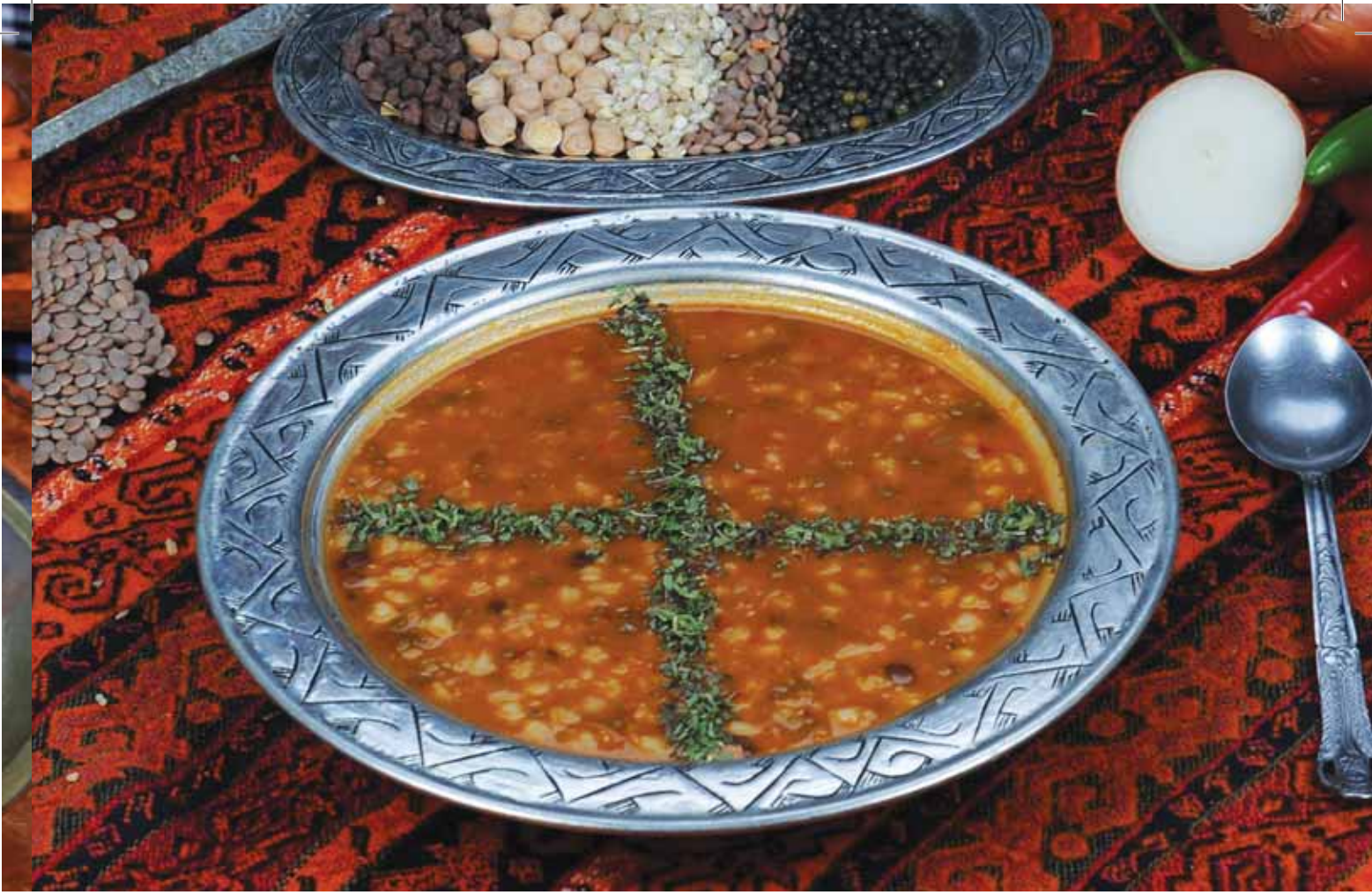
Tereyağını eritin ve un ile kavurun, geniş bir kapta yumurtaları çırpın. Karıştırarak yoğurt ilave edin. Yoğurda su ilave ederek biraz sıvılaştırın.

Kavrulmuş un ile yoğurdu karıştırı karıştırı pişirin. 1-2 taşım kaynayınca karışımın tuzunu koyup çorbayı ocaktan

alın. Kıvamı mercimek çorbası gibi olmalıdır. Servis yapılırken üzerine yağda yakılmış nane ve pul biber dökerek süsleyebilirsiniz.

Arapgir ilçesinde ise pişen çorba ufalanmış tandır ekmeğinin üzerine konur, yağ ve nane kullanılmaz.





## Gendime Çorbası

### MALZEMELER

- 2 su bardağı dövme (gendime)
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı kara nohut
- ½ çay bardağı pirinç
- 2-3 baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- yarım demet maydanoz
- 1 kg yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- tuz, pul biber

### HAZIRLANIŞI

Akşamdan ıslatılan dövme ve nohutları yıkayıp bol su ile ateşe koyun. Kaynama-ya başlayınca ateşi azaltılıp iyice yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu kontrol edin. Eksik ise sıcak su ilave edin.

Bu arada yoğurt, un ve yumurtayı sarısı ile çırpılarak terbiye edin, çorba suyu ile ılıştırılarak pişmekte olan çorbaya katın. Birkaç taşım da terbiye ile kay-

narken tuzu kontrol edin. Ayrı bir tavada çok küçük olarak doğranmış kuru soğanı, tereyağı ile sarartıp içine pul biber ve kıyılmış maydanoz karıştırarak ateşten alın.

Hazırlanan soğanlı karışımı, pişen çorbanın yüzünde gezdirin, bir iki taşım kaynatıp sonra ateşten alarak beş dakika dinlendirin. Sıcak sıcak servis yapın.





## İrinti Çorbası

### MALZEMELER

1 su bardağı irinti  
1 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı yağ  
2 yemek kaşığı salça  
100-150 gr kavurma

### HAZIRLANIŞI

Soğanı küçük küçük doğrayıp bir tencerede yağla birlikte pembeleştirin. Soğana salça ilavesi yapın. Biraz çevirip kavurma ilave ederek çorbanın suyunu

koyun. Tuzunu atın. Kaynayınca irinti ilave edin. Karışımı pişirin. İrintiler pişince ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.

\* *İrinti*: Değirmenden gelen köftelik yarmanın elenerek irilerinin çıkarılmışıdır. Bu çorbada gendime yerine bazı ilçelerde pirinç, irinti veya bulgur kullanılmaktadır. İlçelerin büyük çoğunluğunda yoğurt yerine ayran kullanıldığı için ayrıca su katılmaz.





## Kabaklı Gendime Çorbası

### MALZEMELER

2 su bardağı dövme  
(gendime)  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kara nohut  
½ çay bardağı  
kahverengi mercimek  
½ çay bardağı pirinç  
2 tane orta  
büyüklükte kabak  
3 baş kuru soğan  
1-2 yeşilbiber  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
2 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber  
kırmızı biber  
reyhan

### HAZIRLANIŞI

Akşamdan ıslatılan dövme, nohut ve fasulyeyi yıkayarak bir tencereye alıp üzerine sıcak su ilave ederek pişirin. Soğanları, küçük küçük doğrayıp, pişen dövme, nohut ve fasulye karışımını, kahverengi mercimek ile karıştırıp pişirmeye ağır ateşte devam edin.

Mercimekler de pişince pirinç ve küçük doğranmış kabakları da katarak kabakların da pişmesini sağlayın. Kabaklar iyice pişince tuz ve kırmızı pul biber atın. Bir iki taşım kaynayınca diğer ta-

rafta hazırlanan tereyağında kavrulmuş salçayı, çorbaya ilave edin. 5-10 dakika daha çorbayı kaynatıp reyhanı atın ve altını kapatın. Sıcak servis yapın.

Bu çorbanın lezzetini daha çok artırmayı ve eğer çorba sulu ise çorbanın suyunu biraz da koyulaştırmayı arzu edenler, çorbaya salça ile tereyağında kavrulmuş bir kaşık un kavurması ekleyebilirler. Besin değeri yüksek, doyurucu bir çorbadır. Sac ekmeği ile birlikte güzel yenir.





## Kara Çorba

### MALZEMELER

- 1 çay bardağı kara nohut
- 1 çay bardağı Malatya'ya özgü kahverengi mercimek
- 1 çay bardağı kuru fasulye
- 2 çay bardağı dövme (Gendime)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
- 1 baş kuru soğan

### HAZIRLANIŞI

Akşamdan ıslatılan dövme, kara nohut ve kuru fasulyenin ıslatma suyunu süzdükten sonra tekrar yıkayarak hepsini tencereye koyun. Üzerini geçecek kadar su ilave edip ocağa pişmeye bırakın. Nohut ve fasulyeler, biraz yumuşayınca, içine yıkanmış kahverengi mercimek ilave edin.

Diğer taraftan yemeklik doğranmış soğanı, yağ ile pembeleştirin. Salça, tuz ve pul biber karıştırıp, çorba suyu ile ılıştırıp kaynamakta olan karışıma katın. 5-10 dakika daha pişirip sonra sıcak olarak servis yapın. Çorbanın kıvamı koyu olursa sıcak su veya et suyu ile gevşetebilirsiniz.



## Kelle Paça

### MALZEMELER

1 adet kelle  
4 adet paça  
4-5 diş sarımsak  
yeterince tuz

### HAZIRLANIŞI

Kelle ve paçaları iyice temizleyin. Bol su ile yıkadıktan sonra temizlenen kelle paçaları, bol su ile tencereye koyup tuzunu atın.

Kelle paçayı önce harlı ateşte, daha sonra kısık ateşte üzerine çıkardığı köpüğü

bitinceye kadar alarak pişirin. Pişerken kapak, yarım kapalı olmalıdır. Pişen kelle ve paçaları bir kaba alın.

Ayıklayarak et ve kemikleri ayırın. Suyuna, et ve ezilmiş sarımsak ilave edin. Sıcak sıcak servis yapın.

*Not: Arzu edilirse kelle paça yenirken çorbanın suyuna sirke karıştırılabilir. Ayrıca lezzet artırmak için pişme esnasında çorbaya 8-10 tane karabiber atılabilir. Tane karabiber, suyun rengini karartmaz.*





## Malhuta Çorbası

### MALZEMELER

- 8-10 bardak su veya et suyu
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı kahverengi mercimek (Malatya'ya özgü mercimek)
- 1 çay bardağı orta bulgur (köftelik)
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı ıslatılmış nohut
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 baş kuru soğan
- 1-2 kaşık domates salçası
- 1-2 kaşık biber salçası
- reyhan, tuz
- kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Mercimeği ayıklayıp yıkayın. Bir tencereye yıkanmış kırmızı mercimek, kahverengi mercimek, bulgur, pirinç ve ıslatılmış nohudu koyup, 8-10 bardak su veya et suyu ilave edip tencereyi ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca ateşi biraz azaltıp, kapağı yarım kapatarak pişmeye bırakın.

Ayrı bir tavada iki baş kuru soğanı, ufak, yemeklik şeklinde doğrayıp tereyağı ile sarartın. Salçasını koyup salçayla birlikte ezin. Biraz çorba suyu ile karıştırarak kaynayan çorbaya ilave edin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kırmızı pul biber ve bolca reyhan serpererek servis yapın.





## Maş Çorbası

### MALZEMELER

1 su bardağı  
gendime (dövme)  
½ su bardağı maş  
½ su bardağı kara nohut  
1 baş soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Kuru soğanı küçük küçük doğrayıp yağla birlikte pembeleştirin. Daha sonra çorbanın salçasını koyup, salça, yağ ve soğanı karıştırın. Çorbanın suyunu koyup içine tuz atın. Akşamdan ıslattığımız maş, gendime ve nohutu ilave ederek iyice pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Malatya mutfağındaki çorba çeşitleri, adları ne olursa olsun, ortak bir özelliğe sahiptir. Eski ev hanımları, evlerinde ne tür malzeme var ise (ister taze ister

kuru) onları aynı tencerede et suyunda veya sade suda bir araya getirip çorba yapmıştır. Ama yaptıkları çorbalar, hep taneli, daha koyu kıvamlı çorbalar. Baharat veya yoğurt ile terbiye ederek tatlarını değiştirmişlerdir. Hem günlük öğünlerinde, hem de hastalık tedavilerinde yenilmek üzere bu çorbaları sunmuşlardır. Unutulmaya yüz tutmuş bir çorba türüdür. Ezme ve süzme çorbalar ise daha sonra mutfaklarımıza girmiştir.

\* Maş: Koyu yeşil ve siyah arasında renge sahip olan bir tohumdur.





## Mercimekli Erişte Çorbası

### MALZEMELER

*½ su bardağı erişte  
yarım çay bardağı  
kahverengi mercimek  
1 baş (büyükçe)  
kuru soğan  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
3 yumurta  
kadar yağ  
kara ve pul biber, reyhan  
tuz, limon*

### HAZIRLANIŞI

Yağı tencereye koyup içine küçük küçük doğranmış kuru soğan ilave ederek pembeleştirin. Salçaları sulandırıp soğana ilave edin. Et suyu koyarak kaynatın. Yıkanmış mercimeği kaynayan suya koyun ve mercimek pişince tuz atın. Daha sonra erişteleri ilave edin. 3-4 taşım kaynatarak eriştelerin pişmesini sağlayın. Ateşten alın ve sıcak olarak servis yapın. Serviste isteğe bağlı olarak kırmızı ve karabiber ile limon kullanabilirsiniz.

Hem doyurucu hem ısıtıcı hem de lezzetli olmasından dolayı özellikle kışın tercih edilen ve her damak tadına uygun bir çorbadır.

İlçelerde, çorbaya kavurma, reyhan veya kurutulmuş maydanoz koyma tercih edilirken, il merkezinde tercih edilmez. Bu çorba erişte olmadığı zaman mercimek-arpa şehriye veya mercimek-ve pirinç ile de yapılabilir.





## Pirpirim Çorbası

### MALZEMELER

- 1 kg pirpirim (semizotu)
- ½ çay bardağı haşlanmış nohut
- ½ çay bardağı haşlanmış kuru fasulye
- ½ çay bardağı mercimek (kahverengi kabuklu mercimek yoksa yeşil de kullanılabilir)
- 1 baş kuru soğan
- 2 kaşık kef (un ve tereyağının kavurulmuş hali)
- 1 kaşık salça
- 3 yumurta kadar yağ

### HAZIRLANIŞI

Nohut ve fasulyeyi akşamdan ıslatıp haşlayın. Bir tencerede soğanı, küp şeklinde doğrayıp, yağ ile pembeleştirin, içine kef ve salça ilave edin. Tuzunu atın. Karıştırarak suyu ile birlikte yıkanmış mercimeği koyun. Mercimek pişince ayrı ayrı haşlanmış olan kuru

fasulye ve nohudu ilave edin. Yıkanmış ve doğranmış pirpirimi tencereye koyarak pişinceye kadar kısık ateşte ağzını kapak ile kapatıp kaynatın.

Pirpirim pişince yemek pişmiş demektir. Sıcak olarak servis yapın.

*Not: Arzu edilirse bir kaşık kışık kıyma veya kavurmadan koyularak soğanla birlikte kavrulur. Yine arzu edilirse ocaktan indirmeye yakın, bir kaşık erik ekşisi karıştırılabilir. Arzu edilirse, yenirken ezilmiş sarımsak da koyulabilir. Her mevsim iştahla yenilebilen çorbamsı bir yemektir.*





## Sütlu Aş

### MALZEMELER

1,5 kg taze süt  
1 tane orta boy kış kabağı  
1 çay bardağı  
kahverengi mercimek  
1 avuç orta bulgur  
(köftelik)

### HAZIRLANIŞI

Sütü tencereye koyun. Ateşin üzerinde ara ara karıştırarak kaynatın. Kış kabağını soyun, yıkayın ve küp şeklinde doğrayın. Kaynayan süte doğranmış kabak ve yıkanıp temizlenmiş mercimek ile bir avuç bulgur atın. Kısık ateşte iyice özleşene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Sütlu aş, bir çorba türüdür.

Malatya'da sevilerek yenir. Özellikle kış mevsiminde, sabah kahvaltıda okula giden öğrenciler için anneler ihmal etmeden bunu pişirirler. Bu çorbada tuz, şeker veya yağ bulunmaz. Bu çorbada içi beyaz ve uzun olan kış kabağı, kullanılabilceği gibi, tatlı yapılan turuncu kabak da tercih edilebilir.



## Sütli Köfte

### MALZEMELER

2 bardak un  
2 yumurta  
3 adet patates  
2 litre süt  
biraz tuz

### HAZIRLANIŞI

Un, yumurta ve tuzu ılık suyla yoğurarak sert ve özlü bir hamur hazırlayın. Hamuru dinlendirin. Kalın yufka gibi açın. 5'er cm bantlar şeklinde kesin. Unlayarak üst üste koyun. Erişte gibi çubuk şeklinde kesip tekrar çubukları kare ola-

cak şekilde kesin. Buna "gıldık" denir. 3-4 bardak su kaynatın. Kaynayan suya hamurlar ve küçük doğranmış patatesleri ilave edin. Pişmeye yakın, içine tuz ve 2 litre süt karıştırın. 1-2 taşım da sütle kaynatın. Ocaktan alın ve servis yapın.





## Tarhana Çorbası

### MALZEMELER

- 8-10 parça tarhana  
(Malatya'nın  
dövme tarhanası)
- yarım kg ıspanak
- 250 gr kavurma
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 10-12 su bardağı  
et suyu veya su
- 1 kg yoğurt
- 2 yemek kaşığı un

### HAZIRLANIŞI

Tarhanayı, bir tencerede üzerini geçecek kadar su ile ıslatın. Islatma suyu süzül-  
dükten sonra üzerine 10-12 su bardağı  
et suyu veya su ilave ederek ateş üzerine  
koyun. Birkaç taşım kaynadıktan sonra  
kavurmasını ve tuzunu ilave edin.

Tarhana taneleri iyice pişip açılınca yo-  
ğurdu, un ile çırpılarak pişmiş çorbaya  
karıştırılarak ilave edin. Kaynamaya  
başlayınca içine ayıklanıp yıkanmış ve  
ince doğranmış ıspanağı koyun. Bir iki  
taşım daha kaynatıp ateşten alın. Sıcak  
servis yapın. Çorba kâselerde iken üze-  
rine tereyağında yakılmış nane ve kırmızıbiber dökün.

Kışlık erzak olarak hazırlanan tarhanada  
yoğurt miktarı fazla ise pişerken ayrıca

yoğurda ihtiyaç duyulmaz. Az yoğurt  
ile mayalanmış ise pişerken çorbaya yo-  
ğurt ilave edilmelidir. Bunu anlamak  
için kaynayan çorbanın rengine bakılır;  
çorbanın rengi açık ve bulanık ise yo-  
ğurdu az demektir.

İstenirse çorba ıspanaksız da yapılabilir.  
Kavurma yerine kıyma veya kemikli et  
de kullanılabilir. Çorbanın kıvamı koyu  
ise et suyu veya su ilave ediniz.

Doğuşehir Polat bu çorbada ıspanak  
yerine livinç otunu kullanır. Livinç  
otu; ıspanak görünümünde, kenarları  
düz, parlak yüzeyli, doğal bir ottur. Çiğ  
yenmez; buruk tadı, yemeğin içinde  
kaynamasıyla kaybolur, çorba ve pilav-  
da kullanılır.



## Un Tarhanası

### MALZEMELER

- ½ kg nohut
- ½ kg kara nohut
- ½ kg kuru fasulye
- 2 kg kemik (et suyu için)
- 3 kg domates
- 1 kg yeşilbiber
- 1 kg taze kırmızıbiber
- 1 kg kuru soğan
- 5 kg yoğurt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı tuz
- 1 ekmeğ hamuru (maya olarak)
- aldığı kadar un
- 2 kaşık kuru nane

### HAZIRLANIŞI

Kemikleri yıkayıp bol su ile ateşe koyun. 3 saat kadar kaynatarak özlü bir et suyu çıkartın. Akşamdan ıslatılan nohutlar ve kuru fasulyeyi, ayrı ayrı haşlayıp iyice ezin.

Domatesin kabuklarını soyup, ufak ufak doğradıktan sonra bir tencerede ateşe koyun. Yeşilbiberi ince ince doğrayıp, kırmızıbiber ve kuru soğanı ilave edin, domates suyunu çekinceye kadar pişirin.

Daha sonra büyük bir leğene et suyunu süzün. İçine, pişirilen domatesli karışımı, ezilmiş nohut ile fasulyeyi, yoğurt ve tuzu, şeker ve maya ile karıştırarak, ele yapışmayacak bir kıvamı alıncaya kadar un ilave ederek hamur hazırlayın. 3-5 gün süreyle mayalanmaya bırakın. Her gün yoğurun. Bu sürede ağzı kapalı olmalıdır. Hamur mayalanıp iki

katına çıkınca beyaz hıla üzerine kaşık ile topaklar halinde serip 2-3 gün süresince kurutun. Hafif nemli topakları el ile ovalayarak veya merdane ile ezeerek eleyin. Tekrar hılada kurutup bez torbada saklayın. Pişirilirken et suyu kullanılmaz. Pişecek miktarı, 1-2 saat önce ıslatıp su ilave ederek karıştırma karıştırma pişirin. Çorba kıvamı arzuya göre değişse de domates veya un çorbası kıvamında olmalıdır. Pişen çorbanın üzerine, tereyağında az salça, nane yakarak dökün.

Un tarhanası, Türkiye genelinde olduğu gibi Malatya'da da çocuk ve yaşlıları beslemede önemli bir yer tutar. İçindeki un, değirmende öğütülmüş tam buğday unudur. Yoğurdu, evlerde beslenen hayvanların sütünden hazırlanır. Sebze-si ise bahçelerde yetiştirilen sebzelerdir.





## Yemlik Çorbası

### MALZEMELER

1 baş yemlik otu  
1 baş kuru soğan  
1 çay bardağı bulgur  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
2-3 yemek kaşığı  
tereyağı  
kırmızı pul biber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Yemlikleri ayıklayın, yıkayın ve doğrayın. Diğer tarafta kuru soğanı, yemlik olarak doğrayın. Tereyağı ile sarartın. İçine salça koyup, salça ile bir iki kez çevirin. Doğranmış yemlikleri

ve bulguru katın ve tuzunu atın. 7-8 su bardağı sıcak su ilave ederek pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Serviste arzu edilirse limon ve kırmızı pul biber kullanılır.





## Yoğurtlu (Gendime) Çorba

### MALZEMELER

2 su bardağı gendime  
(dövme)  
½ su bardağı nohut  
½ su bardağı  
kuru fasulye  
3 kg yoğurt  
bir avuç kuru nane  
veya taze narpuz

### HAZIRLANIŞI

Ayıklanmış ve yıkanmış dövme, nohut ve fasulyeyi bir tencerede akşamdan bol su ile ıslatın. Ertesi gün suyu az ise su ilavesi ile ocağa koyup, tuzunu atın. Gendime, nohut ve fasulyeler, iyice yumuşayınca kadar haşlayın. İyice haşlanan kuru bakliyatları ocaktan alıp, 10-15 dakika bekletin. Bu arada 3 kg yoğurdu iyice karıştırarak ezin. Bekleyen tencereyi, soğuk suyun içine oturtun; ezilmiş yoğurdu, haşlanmış gendime karışımına ilave ederek soğuyuncaya kadar karıştırın. Altındaki su ısınmış ise döküp tekrar soğuk su koyun. Maksat,

içindeki yoğurt ekşimesin. Yoksa çorba ekşi olur. İçine arzuya göre kuru nane veya taze narpuz yaprakları atarak karıştırın. Soğuk olarak tüketin.

Bu çorba, dört mevsim yenebildiği gibi sıcak yaz günlerinde tarla ve bahçe çalışanlarının kurtarıcısıdır. Bayramların değişmez ikramıdır. Yoğurtlu çorbayı ekşi yemekten hoşlananlar, buzdolabında değil de dışarıda bırakarak, çorbanın yoğurdunu ekşitip yerler. Ayrıca yaz aylarında, içine buz parçaları koyularak da yenilebilir.





## Yüksük Çorbası

### MALZEMELER

½ kg parça kemikli et  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
2-3 yemek kaşığı  
tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı  
ıslatılmış nohut  
1-1,5 su bardağı  
hazırlanmış mantı  
2 yemek kaşığı  
kuru nane

### HAZIRLANIŞI

Bir tencerede parça etleri, yıkayarak ateşe koyun. Kendi bıraktığı suyunu çekince bir kaşık salça ile karıştırın.

Üzerine bol miktarda su koyun ve tuz atın. Akşamdan ıslatılmış nohudu ilave

ederek pişirin. Etlı nohuda hazırlanmış mantıları koyarak pişirin. Mantılar, yumuşayınca ateşten alın. Servis tabaklarına aldıktan sonra üzerine kızdırılmış yağda nane gezdirip, sıcak sıcak servis yapın.





## Tatlı Tarhana

### MALZEMELER

- 2 kg gendime
- 1 kg süt
- 1 bardak üzüm suyu
- 100 gr karanfil
- 1 tutam toz tar n
- 2  ay ka ı ı tuz

### HAZIRLANIŞI

D vmeyi (gendime) akşamdan ıslatın ve sabah, ıslatılmış dövmeyi üzüm suyu ilavesi ile pişirin. Daha sonra suyunu çektirin. El b y kl g nde parçalar halinde bezler üzerine dökerek kurutun. Çorbası yapılacağı zaman yine akşam-

dan ıslatın. Biraz koyuca pişirin. Sıcak sıcak alınarak bir tepsi veya terpoŐun ortasını çukur yapıp yerleştirin. Ortasına tuzsuz tereyağı koyun. Yerken hem tarhanasından hem de yağından olarak afiyetçe yiyiniz.



# Ayranlı Kabak Çorbası

## MALZEMELER

3-4 tane kabak  
1 çay bardağı baş bulgur  
(pilavlık bulgur)  
1 orta boy soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 domates  
2-3 sivri yeşilbiber  
10 su bardağı ayran  
tuz

## HAZIRLANIŞI

Bu çorba, şu anda Adıyaman'a bağlı Çelikhan ilçesinin, 150 yıllık mazisi ile Malatya iline bağlı iken ilçe halkının yaptığı bir çorbadır. Günümüzde Malatya merkez ve ilçelerinde nadiren yapılmaktadır.

Kabakları yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Soğanı, yemeklik doğrayarak yağ ile birlikte sarartın. Sırası ile yeşilbiber ve domates doğranarak ilave edin. Kabakları, birkaç kez yağda çevirerek karıştırın. Bir çay bardağı su ve tuzunu

ilave ederek iyice pişirin. Diğer tarafta bir tencereye ayran koyup, bulgur ilave edin ve bulgurla ayranı karıştırarak kaynatıp bulgurun iyice pişmesini sağlayın.

Pişen sebzeleri, ayranlı bulgura ilave edin. Birkaç taşım daha kaynatıp ateşten alın, sıcak servis yapın.

Ayran ocağa koyulduğu andan itibaren bulgur pişinceye kadar ayranı sürekli karıştırmak gerekir. Zira ayran karıştırılmayınca kesilir.



# ET YEMEKLERİ







## Bumbar Dolması

### MALZEMELER

- 1 takım bumbar ve işkembe
- 200 gr. kıyma
- ½ kg baş bulgur (pilavlık)
- 1 büyük baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı bumbar yağı
- 1 demet maydanoz tuz karabiber

### HAZIRLANIŞI

Bumbar ve işkembe iri tuzla iyice ovarak bol suda yıkayın. Soğuk suda bir süre bekletin sonra tekrar yıkayın. Bumbarların yağlı kısmı dışa gelecek şekilde çevirerek süzgece alın. Diğer taraftan alınan bumbar yağını eritin ya da incecik doğrayın.

Eriyen bumbar yağına kıyma ve salça ilave ederek, bulgur ve 1 bardak su ilavesiyle pilav gibi pişirin. Sonra ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyin. Soğanı halka halka doğrayın ve üzerine serpin. Önce bumbarlar; yağlı kısmı içe gelecek şekilde, baş tarafı içe doğru kaydırarak soğan ile doldurun. Doldurmaya halka soğan ile başlayın. Çünkü soğan kaymayı kolaylaştırır.

İşkembe, küçük küçük parçalara ayırıp, doldurun ve elde yorgan iğnesi ile dikiş. Aynı ipliğe birçok işkembe dolması dikilip serviste ara ipler kesilebilir.

Doldurulan işkembe ve bumbarları yıkayın. Sonra bir tencereye işkembe-ler alta, bumbarlar üste gelecek şekilde yerleştirin. İşkembenin kalın ve dolmaya uygun olmayan bölümlerini keserek parçalayıp, aynı tencereye boş olarak koyun. Üzerini geçecek kadar su koyup, biraz tuz atın. Önce harlı, sonra kısık ateşte 3-3,5 saat pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

Arzu edilirse pişmiş bumbar ve işkembe-ler kızgın tereyağında hafif kızartılarak sıcak servise sunulabilir.





## Ciger Kavurması

### MALZEMELER

- 1 adet kuzu ciğeri  
(yaklaşık 500 gr)
- 2 adet kuzu böbreği
- 4-5 adet kuru soğan
- 3-4 yemek  
kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kimyon (arzu edilirse)
- kekik, tuz
- 1 demet maydanoz

### HAZIRLANIŞI

Ciğerin ve böbreklerin zarlarını soyarak küp şeklinde doğrayın. Bol su ile yıkayarak süzgece alıp bir miktar su ile tencereye koyup ocağa yerleştirin. Kaynama esnasında yüzeydeki köpükleri alın. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişip pişmediğini kontrol edin. Gerekirse sıcak su ilave edin. Ciğerler pişince yağ ve tuz ilavesi ile kurutmadan kavurun. Soğanları halka halka doğrayıp ciğere katarak sarartın. Ateşten alıp kekik, karabiber ve kıyılmış maydanoz ile servise hazırlayın.

Bu yemekte ekmek olarak varsa yufka veya tandır ekmeği tercih edilir. Yoksa pide ile de yenir.

Ciğer kavurması, arzu edilirse soğanın katılma zamanında doğranmış yeşilbiber katılıp biraz kavrulur. Kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domates veya salça da kullanılabilir. Domates bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur, daha sonra baharat ve maydanozu ilave edilir.





## Darende Kebabı

### MALZEMELER

1 kg koyun  
veya kuzu eti  
(kemiksiz, çok ufak  
doğranmış kuşbaşı et)  
150 gr kuyruk yağı  
(küçük kuşbaşı  
olarak doğranmış)  
4-5 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı  
biber salçası  
1-2 tane taze yeşilbiber  
1-2 tane domates  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Et ve kuyruk yağını yıkayarak geniş bir leğende veya sacda ocağa koyun. Et, suyunu salıp tekrar çekinceye kadar pişirin. İçindeki kuyruklar eriyince kavurma işlemi başlamış olur. Tereyağını koyup, kuyruk yağı ile eti iyice kavurun. Tuzunu koyup doğranmış yeşilbiberi ete karıştırın. Birkaç kez çevirdikten sonra biber salçası ile beraber

kabukları soyulmuş ve incecik doğranmış domatesleri ilave edin. Domatesler suyunu çekince ateşten alıp karabiber ile sıcak sıcak servis yapın.

Bu yemek, Darendе'nin, ilçe tanıtımı, düğün, ziyafet gibi özel günlerde yapılan bir yemek çeşididir. Domates ve biber kullanımı arzuya göre değişir.



## Didme Kaburga

### MALZEMELER

1 adet koyun kaburgası  
1 kâse pilavlık pirinç  
1 kâse pilavlık bulgur  
5-6 yemek  
kaşığı tereyağı  
tuz  
karabiber

### HAZIRLANIŞI

Koyun kaburgasını yıkayıp bütün olarak tencereye koyun. Ateş üzerinde suyunu çektirip kendi yağıyla iki yüzünü de kızartarak üzerini geçecek kadar sıcak su ile doldurup pişmeye bırakın. Orta ateşte iyice haşlanan kaburgayı, suyundan ayırarak başka bir kaba alın, sonra eti kemiklerinden ayırın.

Diğer taraftan, et suyu ile bulgur-pirinç karışık olarak pilav şeklinde pişirin. Ke-

miklerinden ayrılan eti, tereyağında kızartarak pilavın üzerine koyun; pilavı hiç gözükmeyecek şekilde etle kapatın. Bu yemek, Arapgir'in özel yemeğidir. Düğünlerde tercih edilir. Ayrıca pilav, bulgur ve pirinç karıştırılarak pişirildiği gibi, ayrı ayrı pişirilen iki pilav üst üste kat kat koyulup üzerine didiklenmiş, kızartılmış etler döşenerek veya nohutlu pilav ile de sıcak servise çıkarılır.





## Doğrama

### MALZEMELER

1 koyunun kelle  
ve ayakları  
veya 1kg erkek keçi eti  
4-5 kaşık tereyağı  
2-3 tane bayat  
pide ekmeği  
1 baş kuru soğan  
1 limon  
tuz, sirke  
baharat  
isteğe bağlı olarak  
sarımsak

### HAZIRLANIŞI

Keçi etini doğrayın. Kelle paçayı ateşte tütsüleyerek tüylerinden temizleyin. Burun kısmını kesin. Kafayı, alt ve üst çene olarak iki parçaya ayırın. İyice yıkayın ve iki saat suda bekletin. Tekrar iyice yıkadıktan sonra bir tencerede üzerini geçecek kadar bol su ile ateşe koyun. İçine tuz, limon ve kuru soğanı parçalayarak atın. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri, sürekli alıp, daha sonra pişmesi için kısık ateşe alıp kapağı kapalı olarak 4-5 saat pişirin. Etler, iyice pişince suyunu süzün. Etleri kemikle-

rinden ayırın. Tereyağında sadece etleri, nar gibi kızartın. Diğer tarafta ekmekleri küp şeklinde doğrayıp, servis tabağına yerleştirip, paça suyu dökerek ıslatın. Kavrulmuş etleri, üzerine yerleştirerek sıcak servis yapın.

Kelle, paça olarak yenecekse ayıklanan etleri, paça suyuna atın. Bir kaşık sirke ile 3-5 diş dövülmüş sarımsak katarak servis yapın. O zaman kelle paça çorbası adını alır. Günümüzde kelle paça yapılıyor olmasına rağmen doğrama usulünde yapılmamaktadır.





## Geleli Kebabı

### MALZEMELER

1 kg yağsız kuşbaşı et  
5-6 adet domates  
5-6 adet yeşilbiber  
6-7 adet patlıcan  
4-5 kaşık tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Patlıcanları ateşe gömerek veya fırınla-  
yarak közleyin. Kabuklarını soyup küp  
şeklinde doğrayın. Domates ve biberi  
yıkayın, domateslerin kabuklarını soya-  
rak küçük küçük doğrayın. Eti; sacda,  
bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirin.  
İçine 2-3 yemek kaşığı yağ ilave edin.  
Biraz kızartın. Doğranmış biber ve do-

matesleri koyup birkaç kez karıştırarak  
kısık ateşte sebzeler ölünceye kadar pişi-  
rin. Patlıcan ve tuz ilave edin. 2-3 daki-  
ka ateşte kaldıktan sonra ocaktan alın.

Sebzeler ve pişen eti servis tabağına yer-  
leştirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı  
dökün ve sıcak olarak servis yapın.





## İncik Kebabı

### MALZEMELER

6 adet kuzu inciği  
6 adet yeşilbiber  
6 adet domates  
5-6 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
karabiber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

İncikleri yıkayın ve suyu çekinceye kadar bekleyin. Bir yemek kaşığı yağ ve sulandırılmış domates salçası ilavesi ile birkaç kez çevrin. Sıcak su ve tuz ilavesi ile etleri pişirip suyunu çekmesini sağlayın. Ateşi, yemek kaynamaya başlayınca kısın. Suyu çekilen incikleri, geriye kalan tereyağı ile kızartın.

Diğer taraftan fırında veya ocakta biber ve domates közleyin. Kızartılan incikleri, servis tabağına alıp, kenarlarına közlenmiş biber ve domates koyarak servis yapın.

İncik; koyun, kuzu ve keçinin bacak etlerine verilen isimdir. Bu hayvanların etlerinin tercih edilmesinin nedeni, lezzeti ve yumuşaklığıdır. Malatya'da bazen haşlama için toprak kaplar tercih edilir. Genelde bu yemek; tandır veya yufka ekmeği pişirme işi bittikten sonra ocak veya tandırda kalan közün üzerine oturtulan tencere ya da güveçte pişirilebilen bir yemektir. Ocakta pişer, ocak başında yenir. Ev tipi olarak bu şekilde pişen incik kebabı, lokantalarda legenlere konularak fırında pişirilir.





## Kabak Galyesi

### MALZEMELER

- ½ kg kuşbaşı kuzu eti
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kış kabağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı erik ekşisi

### Sos İçin

- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

### HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı olarak doğranmış eti, küp şeklinde doğranmış soğanı, bir miktar tarçın ve tuz karıştırdıktan sonra yıkanmış, ortasındaki çekirdek yatakları alınmış (kış kabağı) ve doğranmış olduğunuz kabağı tencereye; bir kat kabak, bir kat etli karışım dizmek suretiyle yerleştirin. İçine çok az sulandırılmış erik ekşisi ko-

arak pişirin. Ateşten almak üzere iken ezilmiş sarımsağı, hafif sulandırın, içerisine iki kaşık üzüm pekmezi karıştırarak dökün. Birkaç taşım kaynatarak ateşten alın. Tam soğumadan üzerine kuru nane döküp servise alın. Arapgir ilçesinde kabak galyesi, *muhaşer* ile yapılan pilav eşliğinde yenir.

\* *Muhaşer*: Arapgir ilçesinde yetişen küçük boy nohut türüdür. Bu, nohudun değirmende kabuklarından çıkarılıp ikiye bölünmüş halidir. Merkezde ise bu nohuda *yarmaca* denir.





## Kaburga Dolması

### MALZEMELER

2 kg kaburga  
2 su bardağı pirinç  
3 baş kuru soğan  
(ikisi içine,  
bir tanesi de dışına)  
3-4 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 demet maydanoz  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
2 tane domates  
karabiber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Kaburgayı yıkayarak geniş bir kaba alın. Üst derisini kaldırarak bir oyuk meydana getirin. Bu oyuk hazırlanırken bir el, kaburganın üst derisini tutarken, diğer el ile yağlı deriyi cep gibi açmaya çalışın. Ardından pirinci ayıklayın, yıkayın, içerisine kıyılmış maydanoz, kabukları soyulmuş küp şeklinde doğranmış domates, 1 kaşık salça, tuz, karabiber, küçük olarak doğranmış kuru soğanı koyup karıştırın. Varsa etin kenarından alınan yağı da doğrayabilirsiniz. Kaburgadan açılan cebe hazırlanan iç pilavı doldurarak diki. Sonra tencereye alın. Tereyağında her iki yüzü kızartmaya kadar kızartın. Soğanı, küçük küçük doğrayarak pembeleştirin. Salça ilave

edin. Suyu koyup, hazırlanan salçalı suya kaburgayı salın. Kapağı kapatın. Önce harlı ateşte kaynayınca, çok kısık küçük ateşte kaynamaya devam ettirip 3 saat kadar pişirin. Pişen kaburgayı, geniş bir tepsiye alarak üzerine salçalı sudan biraz döküp, fırında kızartın.

Bu kebab yapılırken koyun veya kuzu kaburgası, özellikle tercih edilmelidir. Sebzeli yapılmak istendiğinde kaburganın içi boş olarak doldurulmadan pişirilir. Sebze ile (patlıcan, biber, domates, patates gibi) fırına koymadan önce, tepsiye dizilen sebze, et ile birlikte fırına koyulur. Sadece dolma yapıldığı zaman sebze olmadan pilavla yenir.



## Kızartma

### MALZEMELER

1 kg koyun but eti  
(5-6 parçaya  
aynılmış olarak)  
3-4 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı salça  
veya 3-4 adet domates  
1-2 baş kuru soğan  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Koyunun but etini, yıkayarak bir tence-  
reye koyun. Kendi suyunu çekince yağ  
koyarak kızartın. Bir-iki soğan yemeklik  
doğrayın. Eti biraz da soğanla çevirin. Bir  
kaşık salça koyup karıştırın. Az su ilavesi

ile kısık ateşte iyice pişirin. Mevsim yaz  
ise salça yerine domates kullanılabilir.  
Bu yemeğin yanına bulgur pilavı pişirin.  
Pişen eti, pilav üstü servis yapın. Özel-  
likle düğün yemeği olarak yenir.





## Nohutlu Kaburga

### MALZEMELER

- 1 adet koyun kaburgası
- 2 su bardağı nohut  
(ıslatılmış)
- 7-8 tane kemer patlıcan  
(tercihen küçük boyları)
- 7-8 tane domates
- 2-3 kaşık tereyağı
- 5-6 kaşık kızartmak  
için tereyağı
- 15-20 su bardağı su
- tuz

### HAZIRLANIŞI

Kaburgayı yıkayıp tencereye alın. Kendi bıraktığı suyu çekince her iki yüzünü tereyağında nar gibi kızartın. Fazla yağ alın. 15-20 su bardağı sıcak su ve tuz ilave edin. İçine önceden ıslatılmış nohudu koyarak et ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirin.

Bu arada patlıcanları yıkayın, alacalı soyp dibine kadar ayrılmadan dörde bölün, tereyağında kızartın. Fırın kabının ortasına pişmiş kaburgayı yerleştirin.

Etrafına pişmiş nohutları, kızarmış patlıcanları dizin. Halka halka doğranmış domates dilimlerini patlıcanların üzerine kapatarak tuz kontrolü yapın. Etin üzeri kızarıncaya kadar ve patlıcanlar da domates suyu ile yumuşayınca kadar fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Fırının olmadığı dönemlerde yemeğin son aşaması, fırın yerine kuzine (soba fırını) veya iki sacın arasında kızartma ve pişirme işlemi şeklinde yapılmıştır.



## Sac Kavurma

### MALZEMELER

*½ kg kemikli  
kuzu eti  
1 kg kemiksiz  
kuzu eti  
tereyağı  
tuz*

### HAZIRLANIŞI

Kuzu etini kemikli olarak yarım kilo ve kemiksiz bir kilogramlık parçalara ayırın (sırt, kol, göğüs eteklerinden). Bol suda, ağzı kapalı olarak tencerede haşlayıp içine tuz atın. Yenecek kadar pişince etleri suyundan alın. Kızgın tereyağında etleri iyice kızartın. Etin suyuyla sade bulgur pilavı pişirin. Pilavın üzerine kızartılmış etleri dizin. Kuru, yeşil soğan ve ayran ile servis yapın.

Bu yemek, servise, kalaylı terpoş veya tepsilerde, bahçeye hazırlanmış sofral-

larda yufka ekmeği ile sunulur. Ocakta pişen bir yemek türüdür.

Zaman zaman ailece yapıp yenilen bir yemek olduğu gibi, ev sahipleri tarafından en çok düğünlerde ve dışarıdan bir misafirin geldiği zaman yapılan bir yemektir.

Merkezde yapılan sac kavurma kuyruk yağında etin kavrulması şeklindedir. Bu şekildeki kavurma da günümüzde yurdun her yerinde aynı şekilde yapılan bir yemektir.





## Susuz Kebap (Tencere Kebabı)

### MALZEMELER

*Koyun ya da keçinin kürek veya kaburgası üzerinden alınan iri et parçaları karabiber, tuz*

### HAZIRLANIŞI

Et parçalarını yıkayın. Etlerin üzerine tuz ve karabiber karışımını oarak sürün. Eti, birkaç yerinden delin (pişmeyi kolaylaştırmak için). İyi kapanan bir tencereye etin yağlı tarafı alta gelecek şekilde yerleştirin. Kapağı sıkıca kapatın. Kapağın çevresini, un ve su ile hazırlan-

mış hamur ile sıvayın. Kapağın üzerine de bir ağırlık koyun. Ara sıra tencereyi sallayarak kahve gözü gibi küçük ateşte 4-5 saat pişirin. Bu yemek, susuz olarak piştiğinden, tandırda pişmiş gibi lezzetli olur. Kurban Bayramlarının önemli bir yemeğidir.



## Şam Kebabı

### MALZEMELER

½ kg orta yağlı kıyma  
2 yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
karabiber  
pul biber  
reyhan  
5-6 yemek kaşığı  
olacak kadar  
bayat ekmeğin içi  
1 su bardağı  
kızartma yağı  
(eskiden tereyağında  
kızartılırdı)  
bir miktar un  
5-6 dal maydanoz  
1 baş soğan

### HAZIRLANIŞI

Kıyma, rendelenmiş kuru soğan ve kıyılmış maydanoz, ovalanarak un haline getirilmiş ekmeğin içi (Eğer ekmeğin kuru ise ıslatılıp sıkılarak katılır.), karabiber, tuz, reyhan, kırmızı pul biber ve yumurtayı birbirine katarak su koymadan iyice yoğurun. Eli ıslatarak hamu-

ru, yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Yuvarlayarak köfte şekli verin. Unlanmış bir yüzeye veya kaba dizin. Sıvı yağda veya tereyağında kızartıp kâğıtlarla döşenmiş bir tepsiye alın ve servise çıkarın. Malatya'da net köftesinin adı Şam Kebabı'dır.





## Tandır Kebabı

### MALZEMELER

*Keçi eti*

### HAZIRLANIŞI

Bu kebab; evde yapılmaz, çarşı tandırında yapılır. Çebiş (keçi) eti kullanılır. Etleri bir gün önceden suya koyarak kanını alın. Tuzlayarak bir gün bekletin. İçinde meşe odunu yanan özel tan-

dırlarda, susuz tandıra asarak, hafif kor ateşte 6-7 saat kadar pişirin. Bu yemeği beyler çarşısında yaptırıp subaşlarında (piknik yerlerinde) siyah Köhnü üzümüyle yerler.



## Tas Kebabı

### MALZEMELER

- 1 kg yağsız kuşbaşı et
- 3 çorba kâsesi pirinç
- ½ kg arpacık soğan
- 1-2 adet çubuk tarçın  
(sadece merkezde)
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- karabiber, tuz

### HAZIRLANIŞI

Et, tuz, bir kaşık tereyağı, karabiber, tarçın, soyulup yıkanmış arpacık soğanı ve salçayı birlikte harmanlayın. Ortasına kalaylı bakır tas basın. Yemeğin pişeceği tavanın ortasına ters çevirerek yerleştirin. Tasın üzerine bir ağırlık koyun. Tas seviyesinde su ilave ederek önce harlı, sonra kısık ateşte 2-3 saat pişirin. Gerekirse sıcak su ilave edebilirsiniz.

Ayrı bir tavada yağı eritin. Kalan salça ile karıştırın. Tasın çevresindeki suya ilave edin. Kaynayan suya ıslatılmış ve yıkanmış pirinç ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatarak pilav gibi pişirin. Demlenmeye bırakın. Tası çıkarıp sıcak olarak servis yapın. Bakır tas yok ise ısıya dayanıklı cam kap kullanılabilir.





## Tava

### MALZEMELER

1 kg orta yağlı kuşbaşı et  
1-1,5 kg kemer patlıcanı  
3-4 tane dolmalık biber  
2 baş kuru soğan  
3-4 tane domates  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Kızartmak için 1 su  
bardağı sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI

Patlıcanları yıkayın ve alacalı olarak soyun. Üç parmak eninde doğrayıp dörde bölerek tuzlu suda 25-30 dakika bekletin. Tuzlu sudan çıkartarak bol su ile yıkayıp iyice kurulaşın. Isıtılmış sıvı yağda kızartarak bir süzgece alın. Aynı şekilde parçalara ayrılan biberi de kızartın. Diğer tarafta kuşbaşı eti yıkayıp bir tencerede ateşe koyun. Kendi bıraktığı suyu çekince, üzerine yemeklik doğranmış soğan ve tereyağı ilave ederek pembeleştirin. Pişen etleri, süzerek suyundan ayırın. Bir fırın kabı veya tepsiye önce patlıcanları, üzerine kızarmış biberleri ve pişmiş etleri kat kat yerleştirin. Et

suyundan 2 çay bardağı ilave ederek sıcak fırın veya kuzine fırınına koyup patlıcanların pişip üzerinin kızarmasını sağlayın. Kalan et suyundan pilav veya çorba yapın.

Patlıcan yerine mevsime göre; patates-bezelye, patlıcan-patates, fasulye-patlıcan-biber gibi sebzeler de kullanılabilir. Sebzeler yerleştirilirken aralarına temizlenmiş, diş halinde sarımsaklar serpiştirilir. Malatya- merkezde ev düğünlerinde, eve gelen aşçılar tarafından bahçe ocaklarında, testlerde bu yemek *balcanlı tava* adı ile pişirilir.





## Tavşanlı Yufka

### MALZEMELER

- 1 adet tavşan veya 1 kg kemikli parça et (Kümes hayvanları ile de yapılabilir)
- 2 baş kuru soğan
- 3 çorba kâsesi pirinç
- 7-8 tane kuru yufka ekmeği
- 5-6 kaşık yemeklik tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 baş sarımsak

### HAZIRLANIŞI

Tavşanı temizlendikten sonra bir gece buzlukta veya kara gömerek bekletin. Buzluktan çıkarılıp buzu çözülünce bol su ile yıkayın. 15-20 dakika haşlayıp sonra çıkararak soğuk sudan geçiriniz. İlk haşlama suyunu dökünüz. Halka şeklinde doğranmış soğan, kara ve kırmızı pul biber ve tuz ile tavşanın içi ve tüm yüzeyini terbiye edin. Tavşandan çıkarılan karacigeri küp şeklinde doğrayın. Yağda kızartın. İçine yemeklik doğranmış soğan ilave edin. Pembeleştirin. Pirinç koyup tuzunu atın. Bir ölçü su ile pilav gibi pişirin. Hazırlanan iç malzemeyle tavşanın karın kısmına doldurun. Dikerek yağda kızartın. Salça ve su ilave ederek önce harlı, sonra kısık ateşte 2-3 saat pişirin. Ateşten almadan önce tavşanın suyuna bir baş ezilmiş sarımsak koyun. 2 taşım kaynatarak ateşten alın. Pişen tavşanı, bir tepsiye alıp içinin pilavını boşaltın. Didilen tavşan etlerini pilava karıştırın. Etin suyu ile yufkaları

ıslatın. Tavşanlı pilavın çevresine parçalar halinde yerleştirin. Bu yemek ıslatılmış yufka ile yenir. Sıcak olarak servis yapın. Kemikli et veya kümes hayvanı ile pişirileceği zaman, yıkanan eti yağda çevrin. Salça ve su ilavesi ile pişirin. Tuzunu atın. Pişen etleri küçük parçalar halinde dıterek bir kaba alın. Soğanları halka şeklinde doğrayın. Hafif pembeleştirin. Et suyu ilave edin. Pirinç koyarak pilavı pişirin. Dinlenen pilava etler ilave ederek karıştırın. Geriye kalan et suyuna çok az tuz ile ezilmiş sarımsak ilave edin. Geniş bir tepsiye kuru yufka serin. Ortasına etli pilavı boşaltın. Geriye kalan yufkaları dörde bölerek sarımsaklı et suyuna batırın (Hamur olmamasına dikkat edilir). Etli pilavın üzerine koyarak servis yapın. Bu yemek yenirken kaşık, çatal kullanılmadan ıslanan yufkalara etli pilav sarılarak yenir. Arzu edilirse karabiber kullanılır. Ayrılan ile tüketilen bir yemektir.





## Tirit

### MALZEMELER

1 kg kemikli et  
2 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
2-3 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 avuç pirinç  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Eti yıkayıp bir tencereye koyarak ateş üzerine koyun, bıraktığı suyu çektin. Tereyağı ve halka şeklinde doğranmış soğanı ilave ederek kızartın. Sulandırılmış salça ile karıştırarak sıcak su ile pişmeye bırakın. Tuzunu atın. İki saat pişirin. Pişen ete ayıklanmış ve yıkanmış pirinç ilave edin. Pirinçler uzayınca

pişmiş demektir. Ateşten alarak servis tabağına koyun. Karabiber dökülerek yenir. Hafif sulu, pirinçli bir et yemeğidir. Mideyi yormaz.

Bayramların dışında hastalara güç kazandırır diye nekahet dönemlerinde yedirilen bir yemek türüdür.



## Yahni

### MALZEMELER

1 kg arpacık soğan  
½ kg kuşbaşı et  
2 yemek kaşığı salça  
4 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Eti yıkadıktan sonra bir tencerede ateşe koyup, et suyunu çekince yağ ilave edilip kızartın. Sulandırılmış salça ile karıştırarak sıcak su ilavesi ile pişmeye bırakın. Arpacık soğanları kabuklarından temizleyin ve yıkayın. Pişmek üzere olan ete soğanları bütün olarak ilave edin. Tuzunu atın. Yemek pi-

şince servis tabağına alın. Arzuya göre karabiber atın.

- Pişerken isteğe bağlı olarak ıslatılmış bir avuç nohut koyulabilir.
- Pişme esnasında suyun rengini karartmamak için tane karabiber kullanılır.







# FIRIN YEMEKLERİ







## Boyun Dolması

### MALZEMELER

1 adet dış eti  
soyulmamış  
erkek koyun  
(Toklu) boynu  
1 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı  
çam fıstığı  
½ yemek kaşığı  
kuş üzümü  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
1 adet kuru soğan  
yeter miktarda  
karabiber  
kırmızı biber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Kuru soğan yemeklik olacak şekilde doğranarak az bir yağla çok hafif kavrulur. İçerisine yıkanmış pirinç eklenerek pilav gibi pişirilir. 1 su bardağı kaynamış su ilave edilir. Ayrı bir tavada çam fıstıkları kavrulur. Pirinç tenceresine kuş üzümü, kırmızı biber, karabiber, tuz ve kavrulmuş çam fıstığı ilave edilerek pişmesi sağlanır. Boyunun et ile kemik kısmı arasına hazırlanan pirinç doldurularak ağzı dikilir. Boyun bir tencereye alınarak üzerine kaplayacak kadar su ila-

ve edilip kaynatılır. Geniş bir tencerede ve kızgın yağda karıştırılan salça üzerine boyun alınarak her tarafı iyice kızartılır. Daha önce kaynatılmış tenceredeki suyun büyük bir bölümü boşaltılarak boyun bu tencereye tekrar alınıp tencerenin ağzı sıkıca kapatılıp iyi pişmesi için kenarları hamurla kaplanır. 2-3 saat pişen boyun büyük bir servis tabağına alınır ve dikiş yerleri açılarak içerisindeki pilavla birlikte boyun yeterli büyüklükte doğranarak servis yapılır.



## Kaburga Dolması (Ev Usulü)

### MALZEMELER

6 aylık  
süt kuzusu

### HAZIRLANIŞI

Kuzu kaburgasını alıp, bir gün bekletin. Kürek bölümünden et ile kemiğin arasını cep gibi açın. Yerli pilavlık pirinç, pilavlık üzüm, pilavlık fıstık, karabiber ve tereyağı ile dirice bir pilav pişirin. Bu pilavı kaburgadan açılan cep kısmına doldurun. İğne ve iplik kullanarak cebin ağzını dikiş. Kalaylı bakır leğenin içine yerleştirdikten sonra üzerine domates salçası ve karabiber karışımı sulandırılıp çığ olarak dökün. Bir parça, yaprak halinde inceltile kuyruk yağın, kaburganın üzerine örtün, odun ate-

şi ile ısınmış taş fırına koyup kapağını kapatıp altını ve üstünü iyice kızartın. Leğeni fırından alıp; kaburgayı, kâğıt ile sarın. Tekrar leğene koyup ve üzerine kapak kapatarak fırında beş saat kadar pişirin.

Kuru soğan, yeşillik, süzme yoğurt ve pide ekmeği ile sıcak olarak servisi yapın. İstenirse kaburganın altına leğende patlıcan, biber ve domates dilimleri dizilip sebzeli olarak da yapılabilir. Sebzeli kaburgaya *sebzeli kâğıt kebabı* denir.





## Pöçük Tava

### MALZEMELER

2 kg dana pöçüğü  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Unutulmaya yüz tutan bir et yemeğidir. Pöçük, dananın kuyruk kısmıdır. Pöçüğü, boğumlarından doğrayın. Tuzlu suda bekletin.

Süzüldükten sonra bol su ile yıkayarak yağlı kâğıda sarıp leğen ile taş fırında 45- 50 dakika kadar pişirin. Çıkarıldık-

tan sonra leğende kâğıt ile birlikte ters çevrin. Tekrar fırına koyun, suyunu çekince bir kez daha çevrin.

Çok az su ilave ederek leğenin kapağını kapatıp taş fırında 5 saat, pişmeye bırakın. Kuru soğan, ayran ve pide ile sıcak olarak servisi yapın.





## Patlıcan Tava

### MALZEMELER

*patlıcan  
yeşilbiber  
domates  
kuşbaşı et*

### HAZIRLANIŞI

Patlıcan, yeşilbiber ve domatesi bolca kuşbaşı et ile karıştırın. Büyük bakır leğene koyun. Üzerini kâğıt ile kapatıp, taş fırında pişirin.





ET, BULGUR VE  
MEYVELERİN BULUŞTUĞU  
YEMEKLER





## Ayva Galyesi

### MALZEMELER

- 1 kg orta yağlı dana kuşbaşı
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 büyük ayva
- 1 büyük ekşi elma
- 1 armut
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 1 yemek kaşığı tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı olarak doğranmış orta yağlı eti, küp şeklinde doğranmış soğan ile ocak üzerinde pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine muhaşer ve salça koyun. Kırmızı pul biber, tuz ve su ilave ederek pişirin. Bir büyük ayva, bir elma ve

bir armudu yıkayıp, kabuklarını soyun ve kuşbaşı gibi doğrayın. Pişmekte olan yemeğe ilave edin. Et ve meyveler pişince şeker veya pekmez ilave edin. Bir iki taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Ilık olarak servis yapın.

\* *Galye*: Arapgir'de yapılan bu yemek, zaman içinde merkez ve diğer ilçelere de yayılmıştır. *Galye*, yağda kavrulan sonra suyu konularak pişirilen etli sebze veya meyve yemeklerine denir. Eskiden beri yapılan yemeklerdendir. Erik, kayısı, ayva gibi meyvelerin et ile pişirilmelerinden sonra baharat ilavesi ile üzerine pekmez veya şeker koyularak yapılan ve bu şekilde yenen yemeklerdir.





## Kabuk Aşı

### MALZEMELER

- 1 kg yağsız kemikli et
- 1 çay bardağı akşamdan ıslatılmış nohut
- 1 kg aşı gün kurusu (gabuh)
- 1 avuç toz şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı salça
- tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Kemikli eti yıkadıktan sonra kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Et, suyunu çekince tereyağı koyup eti kavurun. Salça ve su ilave edin.

Kaynamaya başlayınca ıslatılmış nohdu koyun. Et ve nohut pişinceye kadar kısık ateşte kaynatın. Diğer taraftan kabukları yıkayın ve pişen ete ilave edin. Tuzunu atın, bir avuç şeker koyup ka-

buklar pişinceye kadar kaynamaya bırakın. Kabuklar pişince ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Bu yemeğin özelliği, hem tatlı hem tuzlu bir lezzete sahip olmasıdır. Vücudun tatlı ihtiyacını giderdiği gibi bağırsak mülayimliği verdiği için özellikle yaşlılar tarafından sevilerek yenir. Yemeğin su oranı zeytinyağlı yemeklerde olduğu gibidir.

\* *Kabuk: Kayısının güneşte açılarak kurutulmuş halidir. Halk arasında gabuh denir. Kabuk aşı unutulmaya yüz tutmuş bir yemektir.*





## Kayısı Kebabı

### MALZEMELER

100 gram  
zırhlı çekilmiş kıyma  
1 adet yufka ekmeği  
50 gram mantar  
50 gram (5 adet) kayısı  
bir miktar tuz  
karabiber, kimyon  
1 kaşık tereyağı  
1 ölçek (yarım  
bardak) sos

### HAZIRLANIŞI

Mantarları küçük küçük keserek kıyma ile yoğurun ve şiş için hazırlayın. Izgarada pişirin. Yufka ekmeğine sararak ızgarada tekrar pişirin. Servis tabağına koyun. Üzerine sosu bırakın.

Ayrıca kayısıları tereyağında kızartın; etrafına düzgünce yerleştirin. Garnitür olarak yanına patates kızartması, pilav, domates ve biber bırakın öylece servise sunun.

\* *Kayısının Kullanıldığı Yemekler:* Geçmişte kayısıdan reçel, hoşaf, ezme, kaysefe, galye gibi yiyecekler hazırlanırken, günümüzde kayısı her türlü yiyeceğin hazırlanmasında kullanılmaya başlanmıştır. Kayısı, dana madalyon, saksı kebabı, mahmudiye, kayısı renissans rulo, hamura sarılı kayısı pilav, hindili kayısı pilav, kayısı pilav ve iç pilav gibi pilav türlerinde; ayrıca pastacılıkta, kurabiye, tart, tartölet ve kanepede taze, kuru kayısı veya kayısı marmeladı yaygın olarak kullanılmaktadır.





## Ayva (Hayva) Dolması

### MALZEMELER

6-7 tane orta büyüklükte  
ekmek ayvası  
250 gr orta yağlı kıyma  
1 su bardağı pirinç  
4 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
veya 5-6 dal taze nane  
5-6 dal maydanoz  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Ayvaları yıkayın. Pişerken dağılması için meyvenin kabukları soyulmadan, kapak açarak kesin. İçlerini oyun, kararmaması için suya atın. Diğer taraftan kıyma, yıkanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, nane, doğranmış soğan, tuz ve karabiberi az su ilavesi ile yoğurarak dolma içi hazırlayın. Ayvaların oyukla-

rına doldurun ve kapaklarını kapatın. Tencereye aralarında boşluk kalmayacak şekilde dizin. Aynı bir tavada yağ eritip salça ile çevirerek iki su bardağı kadar su koyup tuz atın. Kaynayan suyu ayvaların üzerine boşaltın. Suyunu tamamen çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

\* *Ayva*: Malatya'da çok yetişen bir meyvedir. Bu özelliğinden dolayı ev hanımları ayvanın yaprağını köfte ve içecekte, meyvesini ise içecekte, tatlıda ve etli yemek pişirmede kullanmıştır. Örneğin, Kış aylarında, gerek tek başına gerekse ıhlamur ile kaynatılıp çay gibi kullanılmaktadır. Hoşafalarda ve kompostoda kullanılmıştır. Ayva yaprağı ekşili köftede kullanılarak, bu yemeğe kendi adını vermiştir. Ayva yaprağından ekşili köfte, ayva yaprağından etli sarma gibi. Yemekte kuşbaşı ile kullanıldığı gibi ilçelerde ve merkezde etli yemeği (Galye) ve dolması yapılmaktadır. Tatlı olarak; ayva tatlısı, reçeli, marmeladı gibi değişik yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılmıştır.





## Elmalı Köfte (Almalı Küfte)

### MALZEMELER

2 su bardağı yarma  
3 su bardağı yoğurt  
5-6 tane ekşi elma  
5-6 tane kuru soğan  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı erik ekşisi  
3-4 yemek kaşığı  
tereyağı  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Yarma, tuz ve suyu yaklaşık 10 dakika yoğurun. Nohut büyüklüğünde çimdik (yuvarlamadan hamuru parçalara ayırarak gelişigüzel şekillendirme) atın. Ya da çimdikleri yuvarlayın. Elmaları yıkayıp, soyup biraz ince parçalar şeklinde kesin.

Diğer taraftan 5-6 bardak su, tuz atarak kaynamaya bırakın. Kaynayan suya köfteler koyarak haşlayın. Köfteler haşlanmak üzere iken elmaları ilave ederek haşlanmasını sağlayın. İki kaşık un, yoğurt ve erik ekşisini biraz su ile iyice karıştırarak homojen bir karışım elde edin. Köftenin suyundan bir miktar

alarak yoğurdu ılıklaştırın. Karıştırarak kaynatın. Kaynayan yoğurdu, pişen köftelerin üzerine boşaltın. Köfte ile birlikte 3-4 taşım daha kaynatın. Ateşten alın ve servis tabağına boşaltın. Yağla birlikte pembeleştirilmiş kuru soğanı köftenin üzerine döküp yayın. Sıcak olarak servis yapın.

Bu yemek, olgunlaşmadan yere dökülen elmaların ziyan olmasını önlemek için genelde yaşlıların yaptığı bir yemektir. Ancak günümüze kadar ulaşmasının nedeni, oldukça farklı bir tat ve lezzete sahip olmasıdır.





## Yeşil Erikli Kabak Dolması

### MALZEMELER

1 kg kabak  
300 gr orta yağlı kıyma  
1 çay bardağı pirinç  
1 baş kuru soğan  
1 avuç ekşi yeşil erik  
1.5 yemek kaşığı  
toz şeker  
veya dut pekmezi  
1 demet dereotu  
4 kaşık sıvıyağ  
veya tereyağı  
1 tane domates  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Kabakları kazıyıp yıkayın. Üç parmak kalınlığında kesip içlerini biraz kalınca oyarak tereyağında kızartın.

Diğer tarafta geniş bir kaba yemeklik doğranmış soğan, yıkanmış pirinç, tuz, karabiber, kıyma, kıyılmış dereotu, ufak doğranmış domates ve iki yemek kaşığı yağ koyarak yoğurun. Kabakların dip kısmına içten birer erik koyup çok fazla bastırmadan iç harcı doldurun. Doldurulan kabakları, çapı çok geniş olmayan bir tencereye tek sıra halinde, dik bir şekilde koyarak yan yana dizin. Arada kalan boşluklara, kalan erik tanelerini

yerleştirin. Üzerine sıcak suda eritilmiş erik ekşisi ve tuz koyup baskı altında kısık ateşte pişirin.

Kabaklar yumuşayıp pirinçler uzayınca yemek pişmiş demektir. Baskıyı kaldırıp, üzerine bir buçuk yemek kaşığı toz şeker serpin veya sulandırılmış dut pekmezi gezdirin. Bir iki taşım kaynatıp ateşten alın. Demlendirildikten sonra ılık olarak servis yapın. Bu yemek, özellikle hanımların bahar mevsiminde bir arada oldukları zaman pişirip zevkle yedikleri, hafif tatlı ve ekşi lezzette olan bir yemek türüdür.





## Kayısılı Gerdan Aşısı

### MALZEMELER

- 1 kg kuzu boyun eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı aşı kabuk (kurutulmuş kayısı)
- 1 adet ayva
- 2-3 çorba kaşığı şeker
- 1 çay bardağı ince dövülmüş ceviz

### HAZIRLANIŞI

Dilimlenmiş boyun etini yıkayın, tencerede üzerini kapatacak kadar su ile ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri alın. Kapağı kapatın. Kısık ateşte pişinceye kadar haşlayın.

Diğer taraftan, akşamdan ıslatılmış nohutları ayrı bir kaptan haşlayarak nohutların kabuklarını soyun. Ayvayı yıkayıp kabuklarını soyun. Küp şeker kadar parçalara ayırın. Bir su bardağı su ile haş-

layın. Pişen ayvaya sırası ile önce kuru kayısı ekleyin ve 1-2 taşım kaynatın. Nohut ilave edin. Pişen eti kemiklerinden ayırın. Kayısı karışıma ilave edin. Şekeri atıp 1 fiske tuz koyun. Bütün malzemeleri bir arada kaynatıp ocaktan alın. Ilınınca servis tabağına alın, dövülmüş ceviz ile süsleyip servis yapın. Bu tatlı, ılık yenir; soğuk ya da sıcak yenmez. Et ilavesinden sonra karıştırma yapılmaz.





## Kayısılı Bademli Pilav

### MALZEMELER

3 su bardağı  
pilavlık pirinç  
8-10 tane  
sarı kuru kayısı  
1 yemek kaşığı  
dolmalık üzüm  
2-3 yemek kaşığı  
haşlanmış kabukları  
soyulmuş, badem veya  
kayısı çekirdeği  
3-4 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı tuz

### HAZIRLANIŞI

Kayısları yıkayıp, küp şeklinde doğrayın. Dolmalık üzümle, temizleyerek yıkayın; kabukları soyulmuş kayısı çekirdeği veya bademi, temiz bir bezin arasında kurularak hazırlayın.

Tereyağında hepsini ayrı ayrı soteleyerek bir tabağa alın. Kalan yağı eritip, yıkanmış, ıslatılmış pirinç ilave edin; yağda birkaç kez çevrin, 6 su bardağı

kaynar su, tuz, sotelenmiş kayisılar ve üzüm ilave ederek pişmeye bırakın. Pilav, suyunu çekmek üzere iken badem veya kayısı çekirdeklerini ilave edin. Suyunu tam çekince ateşten alın.

Kapakla tava arasına kâğıt havlu veya temiz bir bez koyarak; pilavı, 10 dakika dinlendirin. Karıştırarak servis tabağına alın.









SARMA, DOLMA  
VE KÖFTELER







# Ayva, Fasulye, Kiraz, Dut, Menekşe, Fındık, Asma Yaprağı ve Sığırdilinden Ekşili Köfte

## MALZEMELER

3 su bardağı yarım  
1 kg kadar ayva yaprağı  
veya hangi  
yaprak istenirse  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1,5 kg yoğurt  
½ kg kuru soğan  
(5-6 tane)  
2 kaşık un  
1 yemek kaşığı  
erik ekşisi  
1 yumurta sarısı  
tuz

## HAZIRLANIŞI

Yarmaya tuz atıp su ile yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Ağaçtan yeni toplanmış ayva yapraklarını yıkayıp bez içinde bekletin. Aldığınız yaprağın orta damarı sert ise çekerek çıkardıktan sonra hamurdan fındık veya nohuttan az büyük bir parça koparıp, yaprağın ortasına yayarak kalem gibi uçları açık bir şekilde sarın.

İki parmak arasında dizip grup halinde tencereye yerleştirin. Sarma işlemi bitince (hamur ve yaprak) tuz atıp tabağı çevirin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilavesi ile köfteleri haşlayın. Ocaktan alın. Üzerindeki baskıyı kaldırın.

Diğer tarafta yoğurt, un, erik ekşisi ve bir yumurta sarısı, büyük kaşık veya tel ile karıştırarak iyice ezin. Üzerine 2 su bardağı su ilave edin. Ateşe koyun. Karıştırarak kaynamasını bekleyin. Kaynayan yoğurtlu karışım koyu ayran kıvamında olmalıdır. Bu karışımı, haşlanmış köftelerin üzerine dökerek önce, harlı daha sonra biraz kısık ateşte birkaç taşım kaynatın. Sonra ateşten alın. Kevgir ile suyun içindeki köfteleri, servis tabaklarına dağıtın.

Bu arada 5-6 baş soğanı küp şeklinde doğrayın. Tereyağı ile kavurun. Yoğurtlu köfte suyundan 1-2 kepçe, kavurulmuş soğana katarak karıştırın. Kalan köfte suyunu, köfte dağıtılmış tabaklara eşit oranda koyun. Soğanlı karışım ile köfte tabaklarının yüzeylerini kapatıp

süsleyin. Sıcak, soğuk ya da ılık olarak servis yapın. Bu yemek ile soğanın her türlü süsüne yenilebilir.

Bu köfte, hangi yaprakla yapılmış ise onun adını alır. Ayva yaprağından ekşili köfte, kiraz yaprağından ekşili köfte gibi.

Yalnız dikkat edilmesi gereken şey, yaprağın özelliğidir. Şöyle ki, ayva yaprağı ile üzüm yaprağı sarmasının haşlama suyu süzülmeden köftenin içinde kalır, ancak diğer yapraklar ile yapılan köftelerin haşlandıktan sonra süzgece dökülmesine ve üzerine soğuk su gezdirilerek yoğurtlu sosa katılmasına dikkat edilir. Eger ayva ve üzüm yaprağının dışında kalan yapraklar az ise, örneğin; dut, menekşe, fındık ve kiraz yaprakları, birbirine karıştırılarak da yapılabilir.

Yeşilyurt ve Gündüzbey'de olduğu gibi yoğurtlu sosa domates salçası da karıştırılabilir.

Kış için baharda bu yapraklar ipe dizilerek kurutulur ya da tuzlu suda salamura yapılır. Kullanılacak olan yaprak kuru ise hafifçe haşlanır (ipten çıkarmadan), salamura ise önceden soğuk suda ıslatılarak tuzu alınır.

Bu köfteyi tek başına sarma işi zor olduğundan birkaç komşu bir araya gelecek yardımlaşsınlar. Hem ev halkına hem de misafire ikram edilmesi hayli makbul olan bir yemektir.





## Bulama Köfte

### MALZEMELER

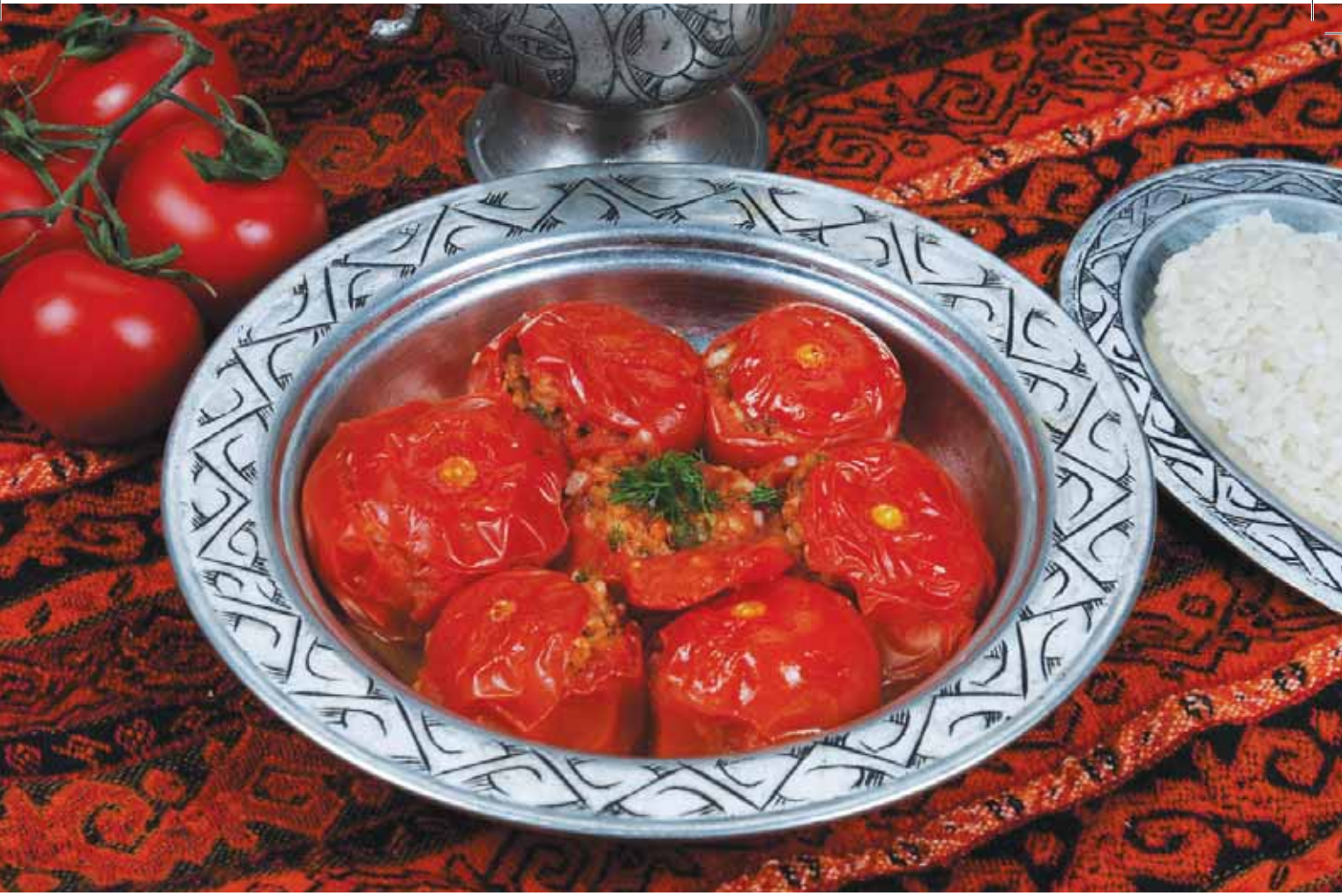
3 su bardağı yarma  
1 kg yoğurt  
1 avuç un  
3-4 kaşık tereyağı  
1 tatlı kaşığı (silme)  
kırmızı pul biber  
4-5 diş sarımsak, tuz

### HAZIRLANIŞI

Yarmaya tuz atıp su ile yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak çimdikleyin. Diğer tarafta yoğurt, 2 litre su, bir avuç un, biraz tuzu iyice karıştırın. Ateş üzerinde karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca içerisine köfteleri ilave edin. Köfteler pişinceye kadar ara

ara karıştırarak kısık ateşte pişirin. Servis tabağına sıcak olarak alın. Arzu edilirse üzerine eritilmiş tereyağlı kırmızı pul biber gezdirerek servis yapabilirsiniz. Arzuya bağlı olarak ateşten alınmadan, içine dövülmüş sarımsak katılabilir. Bir taşım kaynatarak servise alın.





## Bıldık Dolması

### MALZEMELER

1 kg bıldık  
(küçük domates)  
250 gr kemikli et  
300 gr yağlı  
koyun kıyması  
2 su bardağı pirinç  
1 baş kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı yağ  
maydanoz  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Küçük ve sert domatesleri yıkayın ve kapaklar açarak içlerini oyun. Diğer tarafta pirinç, kıyma, küçük küp şeklinde doğranmış veya rendelenmiş kuru soğan, tuz, karabiber, domatesten çıkan içler, salça ve doğranmış maydanozun hepsini bir arada az su ilavesi ile yoğurun. Hazırlanan içi, dolmalık domateslerin içine

doldurun ve kapaklarını kapatın. Tencerenin dibine yıkanmış kemikli et veya kemikleri dizin.

Üzerine, hazırlanan dolmaları yerleştirin. Dolmaların üzerine birer parça tereyağı koyun. Sıcak su ilavesi ile kaynamaya başlayınca kısık ateşe alarak pişirin.

\* **Bıldık:** Yumurta büyüklüğündeki domates.

**Not:** Kemikli et veya kemik yerine, et suyu da kullanılabilir. Bazı ilçelerimizde iç karışımına reyhan da karıştırılır. Merkez ve ilçelerde bu dolma biber, patlıcan, asma yaprağı ve bıldık domates ile karışık olarak ve içine pirinç yerine bulgur kullanılarak hazırlanır.





## Cacıklı Köfte

### MALZEMELER

750 gr ıspanak  
2 su bardağı yarma  
½ yarım su bardağı orta  
bulgur (köftelik)  
2 kg yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
2-3 yemek kaşığı  
tereyağı  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul  
biber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Yarma, orta bulgur ve tuzu su ilavesi ile yoğurun. Yoğrulan hamuru, nohut büyüklüğünde çimdik yapın. Diğer tarafta bir tencereye 5-6 su bardağı su koyup, içine tuz atarak kaynatın. Kaynayan suya çimdiklenmiş köfteleri atarak pişirin. Pişen köfteleri süzgece alın.

Ispanakları ayıklayıp, yıkayıp doğrayın. Kapaklı bir tencerede su koymadan kısık ateşte öldürün. Tenceresinde soğumasını bekleyin.

Yoğurdu geniş bir kâseye alın, ezilmiş sarımsak ve tuz ile çırpın. Soğumuş köfteleri ve ıspanağı koyarak karıştırın. Geniş bir servis kabına alın. Tereyağı eriterek kırmızı pul biber koyun. Ateşten alınan köftelerin üzerine gezdirin.

Bu köfte dört mevsimde yapılır denilse de en çok yaz mevsiminde pişirilir. Ayrıca semizotu (pirpirim) ve pancar yaprağı (pezzik) ile de aynı şekilde hazırlanır.





## Çelem Dolması

### MALZEMELER

10 adet çelem  
300 gr kıyma  
1 su bardağı pirinç  
1 adet orta boy  
kuru soğan  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
1 yemek kaşığı  
biber salçası  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağı  
tuz, kırmızı pul biber  
maydanoz

### HAZIRLANIŞI

Çelemleri temizleyip yıkayın. Dolma oyacağı ile dibi açılmadan oyun. Su dolu bir kaba koyun.

Diğer tarafta kıyma, yıkanmış pirinç, sıvı yağ, kıyılmış maydanoz, salça, küçük doğranmış kuru soğan, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi bir fincan su ilavesi ile yoğurun. Oyulan çelemleri, sudan çıkararak doldurun ve tencereye dizin. Üzerine tereyağını parçalar halinde koyun. Aralarından gözükecek kadar sıcak su koyun ve tuz atıp ağır ateşte pişirin.

Çelem oyularak doldurulabileceği gibi, çok hafif haşlanarak dilimlenip hazırlanan dolma içi ile yan yana, birbirine

yapıştırılarak tencerenin dibine dizilip de pişirilebilir. Ya da yıkanan çelem ortadan ikiye kesilir, ikisinin de içi oyulur. Biri dolma içi ile doldurulur diğeri üzerine kapatılır. İçinden çıkan çelem parçaları tencerenin boşluklarına yerleştirilerek pişirilir.

Eski dönemlerde çelemin şifalı bir bitki olduğuna inanan halk, bu bitkiyi bulabildiği dönemde toprağa gömerek saklayıp sezon boyu kullanırmış. Çorbası, pilavı, dolması ve sulu yemeği yapılarak çeşitli şekillerde değerlendirilmiştir. Dolma yaparken eğer kıyma yok ise kıymanın yerine haşlanmış kahverengi mercimek kullanıldığı olmuştur.





## Ebegümeçi ve Sığırdilinden Etlü Sarma

### MALZEMELER

500 gr orta yağlı kıyma  
1,5 çay bardağı pirinç  
2 baş kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1-2 yemek kaşığı tereyağı  
½ çay bardağı sıvı yağ  
2 baş ebegümeçi veya sığırdili  
1 kg yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
tuz, karabiber  
kırmızı pul biber  
kıyılmış maydanoz

### HAZIRLANIŞI

Otları ayıklayıp, saplarından keserek bol suda yıkayıp kenarlı bir kabın içine alın. Üzerine kaynar su döküp ağzını kapatarak 5-10 dakika bekletin. Süzgece alıp soğuk sudan geçirin. Diğer tarafta kıyma; yemeklik doğranmış kuru soğan, yıkanmış pirinç, tuz, sıvı yağ, salça, baharatlar ve kıyılmış maydanoz ile yoğurun. Hazırlanan iç malzemeyi, aynen yaprak sarmasında olduğu gibi yapraklara tek tek koyarak yanlarını ka-

patıp sarın. Tencerenin dibine, kesilen yaprak saplarını koyup sarmaları yaprakların üzerine dizin. Üzerine 3-4 çay bardağı sıcak su gezdirin.

Baskı altında, suyu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Sonra dinlendirin. Pişmiş sarmaları servis tabağına dizerek alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Tereyağında yakılmış kırmızı pul biberi gezdirerek servis yapın.





## Ekşili Tiritli Köfte

### MALZEMELER

- ½ kg kuşbaşı et
- ½ kg yağsız kıyma (iki kez çekilmiş dana eti)
- 5-6 su bardağı orta bulgur (köftelik ince bulgur)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı erik ekşisi
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 baş kuru soğan
- kırmızı pul biber
- karabiber, tuz

### HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı eti yıkayarak bir tencerede ateşe koyun. Et, saldığı suyu çekince bir kuru soğan soyup bütün olarak ete ilave edin. Biber ve domates salçası koyarak bir iki kez karıştırıp suyu koyun, tuzu atın, pişmeye bırakın.

Diğer taraftan kıyma; orta bulgur ve tuzu, az su ilavesi ile iyice özleşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika yoğurun. Hamuru, bezelere ayırın. Her beze elde sıkım haline gelecek şekilde bir buçuk fındık büyüklüğünde çimdikler atarak yuvarlayın. Yuvarlanan köfteleri, ıslak tabanlı bir tabağa alın. Yuvarlama işlemi bitince, daha önce pişirilen etin pişme derecesini kontrol edin.

Et pişip suyu yeterli geldi ise içerisine yuvarlanan köfteleri koyun. Ezmeden,

kaşıkla dokunarak bir iki kere karıştırıp köftelerin de pişmesini sağlayın. Etin suyu azalmış ise köfteler karıştırılmadan ete sıcak su ilave edin, kaynayan et suyuna köfteleri atın. Köftelerin de pişmesi ile et suyunda eritilmiş erik ekşisini, pişen yemeğin üzerine gezdirerek bir iki taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Doğanşehir ilçesinde özellikle Polat'ta ekşili tiritli köfte, düğünlerin başyemeklerinden biridir.

Gelin, damadın evine geldiği zaman kayınvalidesi tarafından geline yedirilen ilk yiyecektir. Zira bu köfteyi yiyen gelinin ilk çocuğunun erkek olacağı inancı yaygındır. Çünkü erkek çocuğa çok değer verilir.





## Erik Eksili Yavandan Külâh Dolması

### MALZEMELER

yeterli miktarda patlıcan,  
biber, salatalık kurusu  
200 gr salamura üzüm  
yaprağı (akşamdan suya  
konarak tuzu çıkarılmış)  
2 su bardağı irinti bulgur  
veya pilavlık bulgur  
1 su bardağı pirinç  
4-5 baş kuru soğan  
3 yemek kaşığı domates  
salçası (iki kaşık iç  
harcına, bir kaşık suyuna)  
1.5 yemek kaşığı erik  
ekşisi (bir kaşık  
iç harcına diğeri suyuna)  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvıyağı  
2 yemek kaşığı kuru nane  
tuz, karabiber  
kırmızı pul biber, reyhan

### HAZIRLANIŞI

Soganları, yemeklik olacak şekilde doğrayın. Bir tencerede sıvı yağ ile pembeleştirin. Salça, erik ekşisi ve tuz koyup karıştırarak bulgur ve pirinci ilave edin. Bir buçuk su bardağı sıcak su koyup pilav gibi pişirin. Ateşten alınca tuzu kontrol edin. Nane, reyhan, kırmızı pul biber ve karabiber koyup karıştırın.

Diğer tarafta, aynı bir tencerede su kaynatın. Kuru külâhlardan önce salatalığı, kaynayan suya salın. Yumuşayınca kevgir ile alarak soğuk suya atın. Aynı suya biber ve patlıcanları da atarak haşlayıp

soğuk suya alın. Bol su ile yıkayarak süzgeçte süzdürün.

Hazırlanan iç harcı ile sebzeleri karışık olarak sarın. Dikkat edilmesi gereken şey, külâhlar küçükse bütün doldurulması, büyükse yırtılıp sarılmasıdır. Bu külâhları tencereye dizin.

Sıcak suyun içerisinde ezilmiş erik ekşisi ve salçayı, sarmaların üzerine dökün. Üzerine bir baskı koyun. Önce harlı, sonra kısık ateşte 1 saat pişirin. Dinlendirip sıcak olarak servis yapın.





## Etli Çiğ Köfte

### MALZEMELER

- 1 kg çiğ köftelik kıyma (dana eti, yağsız ve iki kere çekilmiş olmalı)
- 1 kg bulgur (çiğ köftelik orta bulgurun incisi)
- 2 büyük baş kuru soğan
  - 1 baş sarımsak
- 100 gr domates salçası
- 50 gr biber salçası (acı olan)
- 30 gr çiğ köfte baharatı
- 20 gr toz kırmızıbiber
- 2 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı nar veya erik ekşisi
- 1 limon (parçalanarak kabuğu ile koyulur)
- 1 adet domates,
- 1 demet maydanoz
- 200 gr yeşil soğan
- biraz sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI

Yere sofraya bezini serin. Yoğuracak kişi başrolüdür. Bu kişi minderde otururken, buna malzeme getirip götürmek için başka bir kişi bulunur. Çiğ köfte leğenini yere koyarken altını besleyin. Leğenin hareket etmemesi için leğeni altına birkaç kat örtü serilir. Leğene önce bulgur, rendelenmiş veya çok ince doğranmış kuru soğan koyun. Bulgur ile soğanı elde ovalayarak soğanı iyice yedirin.

Diğer taraftan bir kâse içerisinde domates, biber salçası, tuz, baharatlar, nar veya erik ekşisi, limon dilimlerini, biraz sıvı yağ, ½ çay bardağı su ile ezin. Bulgura, yapılan harcı ilave ederek yoğurma işlemine devam edin. Bulgur iyice ezilince eti koyun. Et ile bulgur macun gibi oluncaya kadar devam edin. Limon parçalarını içinden alın. Tadına ve tuzuna bakın. Gerekli lezzeti bulunca

ince kıyılmış yeşil soğanın yapraklarını ve maydanoz katarak yoğurun. Soğan ve maydanozun sadece yaprak kısımlarını katılır. Servis tabaklarına sıkarak alın. Bol yeşil salata, ayran, limon ve ince lavaş ekmeği ile servis yapın. Çiğ köftenin olgunluk derecesi ağza alınarak anlaşılır. Eğer dişe bulgur değmiyorsa, olmuştur.

Bu köfte Malatya'da öğle veya akşam yemekleri yerine yenen bir yiyecek değildir. Aile fertlerini ve yakınlarını bir araya getiren ya da misafire özellikle ikram amaçlı yapılan, kışın daha çok yenen bir ara öğün yiyeceğidir.

Köfte yenirken içilen ayrana günümüzde şişkinlik yapmaması için maden suyu karıştırılır. Üzerine çay içilir. Köfte etinin limon ile buluşturulmasının nedeni ise etin bakterilerinin limon suyunda ölmesini sağlamaktır.





# Etli Biber, Domates, Patlıcan ve Kabak Dolması

## MALZEMELER

### İç Malzemesi

500 gr yağlı kıyım  
(et, yağsız ise 100 gr  
kuyruk yağı çektilerle  
karıştırılır)

1 büyük baş soğan  
2 su bardağı baş bulgur  
½ su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
1 yemek kaşığı  
biber salçası  
tuz, karabiber  
kırmızı pul biber  
reyhan, kıyılmış  
maydanoz

### Diğer Malzemeler

3-4 adet düzgün patlıcan  
6-7 tane dolmalık biber  
1-2 yemek kaşığı  
domates salçası  
8-10 tane küçük domates  
2-3 yemek kaşığı tereyağı  
3-4 tane kabak  
6-7 yemek kaşığı tereyağı  
tuz ve su

## HAZIRLANIŞI

Yıkamış kemikleri tencereye koyup yağla çevirin, salçasını koyup su ilave ederek normal boyutta bir tencerede 1,5-2 saat, düdüklü tencerede 30 dakika pişirerek salçalı et suyu çıkarın.

Patlıcan, biber ve domatesleri yıkayın. Patlıcan ve kabağı 5-6 cm uzunluğunda kesin ve içlerini oyun. Biberleri de oyun. Domateslerin içlerini çay kaşığı ile çıkartıp hamura doğrayın.

Sebzeleri tereyağında nar gibi kızartıp bir tabağa alın. Domates hariç. Kızaran sebzeleri soğumaya bırakın. Bu arada 1 baş kuru soğanı, küçük küçük doğrayın. Çukur, geniş bir kaptaki soğanla birlikte kıyım, bulgur, yıkamış pirinç, salçalar, tuz, baharatlar, kıyılmış maydanoz ve reyhanı az su (bir fincan kadar) ile iyice yoğurun. Hazırlanan sebzelerin içlerini, tek tek doldurup bir tencereye düzgünce dizin. En üste bir sıra doldurulmuş domatesleri yerleştirin. Üzerine bir tabak ters çevirin.

Hazırlanan et suyunu, kaynar halde iken dolmaların üzerine boşaltın. Et suyu-

nun miktarı dolmaların arasından görünecek kadar olmalıdır. Önce harlı, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirin. Ateşten alınan dolma tenceresinin kapağını açmadan en az 30 dakika dinlendirin. Tencereyi kendinden geniş ve biraz çukurca olan bir tepsiye ters çevirerek boşaltın. Daha sonra servis yapın.

Etli karışık dolmayı; cacık, ayran ve hoşaf ile servis yapın. Etli dolmalar, karışık olarak yapılabildiği gibi, tek tek yaprak ilavesi ile de yapılabilir. Sebze ağırlığına göre isim alır.

Malatya (yaz mevsiminin) sebze dolmalarını diğer yörelerin dolmalarından ayıran en önemli özellik, sebzelerin tereyağında kızartılması ve iç harcının bulgur ağırlıklı olmasıdır. Yemeğin baharatında kullanılan reyhan ve pul biber ise Malatya'ya özgüdür. Dolma ile yoğurt tüketimi sonradan girmiştir. Malatya'daki yemek alışkanlıklarında yoğurt; genelde yoğurt olarak değil, ayran veya cacık yapılarak tüketilmektedir.





## Etli Kıllor

### MALZEMELER

500 gram yağsız kıyma  
500 gram köftelik  
bulgur (sümüüd)  
1 çorba kaşığı kırmızı  
pul biber (isot)  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı reyhan  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Kuru soğanı ince küp şeklinde doğrayın. İçerisine reyhan, tuz ve isot koyarak iyice ovun (Böylece soğanın ezilmesi sağlanır). Kıyma ve sümüüd ilave edin. 15-20 dakika kadar çok az su alarak yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar olarak şekillendirin. Hamuru, önce yuvarlayın sonra da bastırarak daire şekli verin. Şekillenmiş

hamura *kıllor* adı verilir. Kıllorları sıcak sacın, mangalın üzerinde ya da teflon tavada yağsız olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Kıllorlar istenirse çırpılmış yumurtaya bulanarak sıvı yağda kızartılarak pişirilebilir. Bu yemeğin tarifinde ilçeleri birbirinden ayıran en önemli özellik, etin bulgurdan daha çok veya az kullanılması ile ilgilidir.

\* **İsot:** Kırmızı pul biberdir. Evlerde hazırlanır. Yetiştirilen acı süs biberleri toplanır, kurutulur ve tohumlarından ayrılarak ovalanır, buna *isot* adı verilir.





## Etlı Lolik

### MALZEMELER

500 gr yağsız kıyma  
500 gr köftelik bulgur  
(ince bulgur veya sümeüdü)  
1 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
1 yemek kaşığı  
Malatya'ya özgü  
yapılmış kırmızı  
toz biber  
2 tane kuru soğan  
3-4 yemek  
kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı reyhan  
(kuru toz halinde)  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Bir leğenin içerisine küp şeklinde doğranmış 1 kuru soğanı; reyhan, tuz, un katıp iyice ovarak ezin. İçerisine bulgur ve kıyma koyarak su ilavesi ile yarım saat yoğurun.

Misket büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlayın. Islatılmış tabağa koyun. Köfteleri tabağa koyarken yapışmaması için ıslatılın. Diğer tarafta tencerede yağ

eritin, küp şeklinde doğranmış kuru soğanı pembeleştirin. İçerisine salça, kırmızı pul biber, reyhan katarak 1-2 kez çevrin. 4-5 su bardağı su ilave edin, kaynamaya bırakın ve su kaynayınca tuzu atın, kaynamaya bırakın. Hazırlanan köfteleri, tencereye atın. 10 dakika pişirdikten sonra ateşten alın, sıcak olarak servis yapın.

\* **Reyhan:** Malatya'da yaz kış oldukça fazla kullanılır. Yazın kurutularak ovulur. Sap ve çöpleri ayrılır.

\* **Lolik:** Hazırlanan köftelere verilen isimdir.





## Etli Yaprak Sarması

### MALZEMELER

300 gr yağlı, iki kere çekilmiş kıyma  
100 gr çekilmiş kuyruk yağı  
3 su bardağı orta bulgur (köftelik)  
2-3 tane kuru soğan  
2 sap yeşil soğan  
5-6 dal maydanoz  
2 tane domates  
400 gr salamura yaprak (akşamdan ıslatılıp tuzu alınmış)  
kırmızı ve karabiber salça, tuz  
reyhan

### HAZIRLANIŞI

Leğen veya tencereye bulgur, kuyruk, kıyma, küp şeklinde doğranmış kuru soğanı, ince doğranmış maydanoz ve taze soğanı, rendelenmiş domates, salça, tuz, kırmızı ve karabiberi koyun ve reyhan ilavesi ile biraz suluca yoğurun. Yaprığı üç veya dörde bölerek bir parmanın boğumunu geçmeyecek şekilde iç koyarak yanlarını kapatıp sarın. Genişçe bir tencerenin dibine yaprak serin. Ortasını boş bırakarak sarılan yaprak sarmaları etrafıca yerleştirin. Ortasının boş bırakılmasının amacı ise

sarmalar piştiği zaman ezilmeden alınmasını sağlamaktır. Sarmaların üzerine bir parça kuyruk yağı koyup bir tabak ters çevirin. Sıcak su ve tuz koyarak pişmeye bırakın.

Yaprak sarması, bir yaprağın üç veya dört parçaya ayrılması ile küçük küçük sarmalar oluşturulan bir sarma şeklidir. Bu özelliğinden dolayı bu yemeği yapan kişi mutlaka komşu hanımlardan yardım alır. Arapgir yaprağı ince ve mayhoş olduğu için tercih edilir.





## Etli, Yarmalı ve Mercimekli Köfte

### MALZEMELER

2 su bardağı yarma  
1 su bardağı orta bulgur  
2 yemek kaşığı un  
250 gr yağsız kıyma  
2 yemek kaşığı sümüd  
veya irmik  
tuz, karabiber  
2,5-3 kg yoğurt  
2-3 yemek  
kaşığı tereyağı  
kırmızı pul biber  
1 su bardağı  
kahverengi mercimek

### HAZIRLANIŞI

Yarmaya; orta bulgur, un, tuz ve su ilave ederek yoğurun. Nohut büyüklüğünde parçalara ayırarak yuvarlayın. Mercimeği ayrı bir yerde haşlayarak süzün. Köfteleri, 8 su bardağı civarında kaynayan tuzlu suda haşlayın. Kıyma, sümüd ve nohut ilavesi ile yoğurun. Nohut bü-

yüklüğünde yuvarlayın ve tereyağında kızartın. Kırmızı pul biber ilave edin. Yoğurdu ezin ve içine dövülmüş sarımsak katın. Köfteleye, haşlanmış mercimek ve yoğurt karıştırın. Servis tabağına alın, üzerine yağda kızartılmış köfteli kırmızı pul biber dökün ve servis yapın.





## Hırcıklı Ekşili Köfte

### MALZEMELER

- 3 su bardağı yarma
- 1 küçük lahana
- 4-5 baş kuru soğan
- 1,5 kg yoğurt
- 1 yemek kaşığı erik ekşisi
- 1 yemek kaşığı kef
- 2 yemek kaşığı un
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Lahana köftesinde olduğu gibi lahanayı haşlayın. İki parmak eninde şeritler şeklinde kesin. Yarmayı; tuz ve su ilavesi ile yoğurup, kesilen lahananın üzerine azar azar koyun. Lahanayı, uçları açık olarak hamura iki kez dolanacak şekilde sarın. Bir tencereye muntazam bir şekilde dizin. Üzerine bir tabak kapatın ve tuz atın. Kef ve erik ekşisini, sıcak suda ezerek üzerine boşaltın ve pişmeye bırakın. Diğer tarafta un ile yoğurdu iyice çırpın. Bir su bardağı su ilave ederek karıştırarak kaynatın. Pişmekte olan köftenin üzerine boşaltın. Köfteyi yoğurtla iyice pişirin. Soğanları, yemeklik olarak doğrayın ve yağla

kavurun. Pişen köfteleri servis tabağına boşaltıp yemeğin suyundan 2-3 kaşık soğana karıştırarak, servis tabağındaki köftenin üzerine süsleyecek şekilde her tarafına dağıtın. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

Bu yemek yapılırken genellikle lahana sarmasından artan lahana kullanılır. Ya da hamur çimdik yapıp lahanalar doğranarak içine karıştırılır. Bu yemek, adını içindeki lahanadan alır. Yemeğin içindeki lahana, düzgün olmayan yaprakların kullanılmayacak yerleri olduğundan bu adı alır. Malatya da paçavra gibi olan kumaş atıklarına *hırcık* veya *çaput* denir.

\* Kef: Tereyağı ile unun kavurulmuş hali.





## Ispanaklı Ekşili Köfte

### MALZEMELER

- 2 su bardağı yarma
- ½ kg ıspanak
- 1 su bardağı kahverengi mercimek
- 3-4 baş kuru soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı erik ekşisi
- 1-2 yemek kaşığı kefir

### HAZIRLANIŞI

Soğanları yemeklik olacak şekilde doğrayın. Geniş bir tencerede yağla birlikte kavurun. Üzerine sulandırılmış salça ilave edin. Yağla biraz çevirdikten sonra üzerine 7-8 su bardağı su koyun. Ayıklanmış mercimek de ilave ederek kapağı kapatıp haşlanmaya bırakın.

Diğer taraftan yarmayı; tuz ve su ilavesi ile yoğurarak bir hamur yapın. Nohut büyüklüğünde yuvarlayın. Pişen mercimeğe tuzla birlikte ilave edin. Erik ekşisi koyup, köfteler pişince ayıklan-

mış, yıkanmış, doğranmış ıspanakları ilave edin. Kef karıştırarak köftelerin tam pişmesi ile ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.

Bazı ilçelerde bu yemek salça kullanılmadan pişirilir. Çorbalarda olduğu gibi ateşten alınmadan önce ½ kg yoğurt, bir kaşık unla karıştırılarak köfteye katılır. Soğan, yağla ayrı bir kapta kavrulup pişen yemeğin üzerine de gezdirilir. Genelde yeşil veya kuru soğanla birlikte yenilir.





*Polat usulü İçli Köfte*

# İçli Köfte (Dolma Küfte, İşli Köfte)

## MALZEMELER

(50-60 adet köfte için)

### İçi İçin

- 300 gr orta yağlı dana kıyması
- 300 gr koyun kıyması
- 400 gr margarin
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 kg kuru soğan arzu edilirse
- 5-6 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber tuz

### Dışı İçin

- 600 gr köftelik, yağsız iki defa çekilmiş kıyma (kıyma hayvanın kash kısmından alınır)
- 800 gr orta boy bulgur veya 3 dolu kâse ince bulgur tuz, su

## HAZIRLANIŞI

Kıymayı, bir çay bardağı su ve bir yemek kaşığı tuz ile tavada ocaga koyun. Burada kullanılan kıyma, dana ve koyun etinden oluşan iç malzemedir. Kıymanın suyunu çektirin ve kendi yağında kavurun. Ateşten alıp soğanları küp şeklinde doğrayın.

Margarin ile ayrı bir tavada açık pembe renkte kavurun. İçerisine kavrulmuş kıyma karıştırarak 5- 6 dakika soğan ve kıymayı birlikte çevirin. İçine tereyağı koyun, ocaktan alın.

Biraz karabiber karıştırın. Soğutarak, donmaya yakın bir hal alınca kullanın. Eğer önceden ayarlanmış bir yemek ise, bu içi bir gün önceden ya da akşamdan hazırlamanın yararı vardır.

*Not: Doğanşehir ve Polat'ta içli köftenin hamuruna rendelenmiş soğan konur ve Malatya merkezindeki hazırlanışına göre daha iri ve uzun olduğundan dolayı şeklen ayrıcalık gösterir. Köftenin oyulma işlemi işaret parmağı ile yapılır.*

## HAMURUN HAZIRLANIŞI

İki kez çekilmiş dana kıymasını leğene koyun. Tuz, bulgur ve su ilavesi ile sa-kızlaşınca kadar (yaklaşık 45 dakika) yoğurarak elde edilen hamuru, 1,5 yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın.

İçleri oyularak önceden hazırlanan kıymalı içten, oyulan hamurun içi dolana kadar doldurun. Ağzlarını kapatın.

Islatılmış tepsiye yan yana tek sıra olarak dizin. Kaynayan tuzlu suda haşlayarak servis yapın.

Bu köfte suda haşlanarak yenilebildiği gibi buharda haşlanarak veya suda haşlanıp tereyağında kızartılarak veya istenirse yumurtaya bulanıp tereyağında kızartılarak da servis yapılabilir.







## Kabaklı, Mercimekli ve Yoğurtlu Köfte

### MALZEMELER

*½ kg kabak  
(mevsimine uygun  
olan her türlü kabak  
kullanılabilir)  
2 su bardağı yarma  
2 kg yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı tereyağı  
½ su bardağı  
kahverengi mercimek  
1 tatlı kaşığı  
kırmızıbiber  
tuz*

### HAZIRLANIŞI

Yarmayı, tuz ve su ilavesi ile yoğurun. Yoğurulan hamuru, nohut büyüklüğünde çimdikleysin (yuvarlamadan hamuru parçalara ayırarak gelişigüzel şekillendirme). Diğer taraftan ayıklanmış, yıkanmış mercimeği, içine su koyarak haşlayın. Kabakları kazıyın veya kış kabağı ise kabukları soyun, yıkayın, kuşbaşı şeklinde doğrayın. Bir tencereye 5-6 bardak su koyup, içine tuz atın. Kaynamaya başlayınca köfteleri koyun. Birkaç taşım kaynadıktan sonra köftele-  
rin içine kabakları atarak ikisini birlikte pişirip (köfte ve kabak süzülmeden suyu

en fazla bir bardak kadar kalır), ılıklaştırın. Aynı bir kaptaki yoğurt ile ezilmiş sarımsak ve haşlanmış mercimeği karıştırın. ılıklaştırılmış köfteyi, çukur servis kabına alın (legen veya terpoş gibi), hazırlanan yoğurtlu karışımı üzerine döküp karıştırın. Üzerine tereyağında yakılmış kırmızıbiber gezdirin.

Köftenin lezzetini artırmak isteyenler, içine konulacak kabağı tereyağında kızartıp kullanabilirler. Bu köfte dört mevsimde yapılabilir. Ancak yaz sıcaklarında kurtarıcı bir köftedir. Kuru soğanla birlikte yenir.





## Keloğlan Köftesi (Yavandan Yumru Köfte)

### MALZEMELER

2 su bardağı yarma  
2 su bardağı orta bulgur  
4 yumurta  
1 baş kuru soğan  
1 demet maydanoz  
tuz, karabiber  
kızartmak için  
tereyağı  
veya sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI

Yarma, bulgur, tuz, karabiber, ince doğranmış kuru soğan ve maydanozu su ilavesi ile iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde sıkımlar yaparak yuvarlayıp hafifçe bastırın. Kaynamakta olan tuzlu suda

haşlayın. Haşlanan köfteleri, bir süzgece alın ve süzün. Çırpılmış yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartın. Servis tabağına alıp sıcak olarak turşu, ayran, yeşil soğan, salata, hoşaf ile servis yapın.





## Kıkırdaklı Köfte

### MALZEMELER

yarım kg kuyruk yağı  
(küçük kuşbaşı  
halinde doğranmış)  
2 su bardağı orta bulgur  
1 demek maydanoz  
2 yemek kaşığı  
dolusu reyhan  
1,5 yemek kaşığı  
kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı  
karabiber, tuz  
1 su bardağından  
1 parmak eksik un

### HAZIRLANIŞI

Kuyruk yağını parça halinde alın. Çok ince kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tavadaki ateş üzerinde eriterek tamamen yağ çıkarın. Kızgın yağın içinde kalan erimeyen yağ tortularını sütlü kahverengi rengini alıncaya kadar kavurun ve süzün. Süzgeçte kalan kavurulmuş yağ parçalarına kıkırdak denir. Kıkırdakları, soğutup havanda dövün.

Diğer tarafta 2 su bardağı bulguru kaynar su ile ıslatarak üzerine kapak kapatıp yumuşatın. 20-25 dakika sonra

açın. İçine kıyılmış maydanoz, reyhan, kırmızı pul biber, karabiber, tuz, un ve ezilmiş kıkırdak ilavesi ile 10-15 dakika kadar yoğurun. Yoğururken gerekirse çok miktarda su kullanın. Hamur birbirini tutunca, hamurdan 1,2 ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Kaynayan suyun üzerine konan süzgece yuvarlanan köfteleri dizin, kapak kapatarak 10-15 dakika *benmari usulü* pişirin. Karışık salata ve turşu ile sıcak servis yapın.

\* *Benmari Usulü Pişirme Tekniği:* Tencerede kaynayan suyun üzerine oturtulan süzgecin içerisindeki yiyeceğin buharda pişirilmesi.





## Kış Gıdilisı

### MALZEMELER

- 1 kâse yarma
- 1 çay bardağı orta bulgur
- tuz, karabiber
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı kahverengi mercimek
- 1 kâse kesilerek kurutulmuş patlıcan
- 3-4 yemek kaşık tereyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2-3 baş kuru soğan

### HAZIRLANIŞI

Patlıcanları yıkayıp bir tencereye koyun. Su ilave ederek haşlayın. Yumuşayınca süzerek soğuk suda bekletin.

Ayrı bir tencereye soğanları, küp şeklinde doğrayın. Yağ ile birlikte sarartın. Salçasını koyup bir iki kez karıştırarak 8-10 su bardağı su ilave edip tuzu atın. Ayıklanmış, yıkanmış kahverengi mercimekleri, hazırlanan suya katarak pişirin. Bu arada yarmayı; orta bulgur,

tuz, ılık su ilavesi ile yoğurun. Fındık büyüklüğünde çimdikler atın. Pişmek üzere olan mercimeğe köfteler ve haşlanmış nohut ilave edin. Yemeği pişirmeye devam edin. Sudaki patlıcanları yıkayarak, pişen yemeğin içine atın. Tüm malzemeleri, köfteler yumuşayınca kadar beraber pişirin. Tuz kontrolü yapın. Karabiber ile sıcak olarak servisi yapılan bir kış yemeğidir.





## Mahir Köfte

### MALZEMELER

- 2 su bardağı başbulgur  
(pilavlık)
- 1 yemek kaşığı un
- 2 kg yoğurttan yapılmış  
ayran (8 bardak)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3-4 diş sarımsak
- 150 gr kıyma
- kırmızı pul biber, tuz

### HAZIRLANIŞI

Bulguru; tuz, un ve su ile yoğurun. Yoğurulan hamuru, fındık büyüklüğünde yuvarlayın. Diğer tarafta kıyma ve tuzu tereyağında kavurun. İçine pul biber ilave edin. Bir tencerede ayranı, ocağa

koyun ve karıştırarak kaynatın. Kaynayan ayrana köfteleri atarak pişirin ve servis tabağına alın. Bu arada içine dövülmüş sarımsak karıştırın. Üzerine de kıymalı sos dökün.



## Mercimekli Çiğ Köfte

### MALZEMELER

- (Altı kişilik)*  
6 tane orta boy kuru soğan  
2,5 su bardağı orta bulgur  
1 tam ve ¼ su bardağı  
kahverengi veya  
kırmızı mercimek  
5 su bardağı su  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2-3 yemek kaşığı tereyağı  
1-2 yemek kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı  
çiğköftelik baharat  
1 demet maydanoz  
5-6 dal yeşil soğan  
1 bağ samut  
(salamura dereotu)

### HAZIRLANIŞI

Mercimeği ayıklayın ve yıkayın. 5 su bardağı su ile haşlayın. Haşlanan mercimeğe bulgur ve tuz ilave ederek karıştırın. 3-5 dakika kısık ateşte pişirin. Ocaktan alın, 30 dakika ağzı kapalı bir şekilde dinlendirin. Soğanları küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağı ile pembeleştirin. Daha sonra tereyağı ve salça

ilave edin. Ateşten alın. Baharatlarını kattıktan sonra dinlenmiş bulgura karıştırın. Bir bardak suyun birazını içine koyarak, birazını da eli ıslatarak yoğurun. Doğranmış yeşillikleri ve samutu katın. Bir iki dakika tekrar yoğurun. Sıkım yaparak şekil verin. Servis tabağına alın.





# Lahana Sarması (Nahna Küftesi)

## MALZEMELER

- 1 tane sarmalık lahana
- 500 gr yağlı kıyma
- 2,5 su bardağı baş bulgur
- 6 tane kuru soğan  
(2 tanesi içine  
4 tanesi aralarına)
- 3 yemek kaşığı salça  
(1 kaşık içine,  
1 kaşık soğanına,  
1 kaşık et suyuna)  
tuz, karabiber  
reyhan, pul biber
- 4 yemek kaşığı tereyağı  
bir miktar ince  
kıyılmış maydanoz

- Suyunun Malzemesi*
- ½ kg dana pöçük eti  
veya kemikli et
  - 1 yemek kaşığı salça  
tuz

## HAZIRLANIŞI

Lahana alınırken yerli malı ve ortası yumuşak olanı tercih edilir. Lahana yapraklarını ezmeden, tepeden keserek tek tek ayırın. Yaprakları yıkayın. Kaynar suda 1-2 dakika haşlayın. El ile kontrol edildiği zaman saten kumaş gibi kayganlaşır. Haşlanan yaprakları, kevgir ile soğuk suya alıp hafif sıkarak çıkardığımız yaprağı köfte uzunluğuna göre keserek süzgece alın. Keserken önce ortadaki ana damarı çıkarın. Ana damarlar ya saran kişiler tarafından yenir ya turşuya atılır ya da salata olarak tüketilir.

Diğer tarafta 4-5 tane kuru soğanı halka olarak doğrayın. Tavaya koyun. 2 kaşık tereyağı ve arzu edilirse azıcık sıvı yağ karıştırın. Sararan soğanları, 1 kaşık salça ile çevirip ateşten alın. Daha sonra bir leğene kıyma, bulgur, rendelenmiş 2 baş soğan, tuz, kara ve kırmızı pul biber, reyhan, maydanoz, salçayı az su ilavesi ile yoğurun. Çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlayın.

Yemeğin pişeceği tencerenin dibine, kesilen kalın lahana damarlarını koyun, sarılacak lahanayı açın. Ceviz büyüklüğünde hamur parçası içine koyup iki ucu açık olarak sarın. Sarma yaparken lahana hamurun üzerinde iki kez çevi-

rip el ile koparın. Sarmaları avuç içinde sıkarak parmak izleri sarma üzerine çıkacak şekilde sıkıştırın. Bu şekilde hazırlanan sarmaları tencereye dizin. Her sıra tamamlandığında aralarına kavrulmuş salçalı soğan serpin. Sarmalar tamamlanınca dağılmadan pişmesi için üzerine bir baskı koyun.

Bu arada suyu hazırlayın. Pöçük eti veya kemikli eti yıkayarak tencerede suyu çektin. Yağ ve salçasını koyun ve tuz atın. Sıcak su ilavesi ile etler yumuşayınca kadar pişirin. Etin suyunu süzün. Etleri, köftelerin üzerine dizin. Et suyu köftelerin arasından görününceye kadar ilave edin. Önce harlı, daha sonra kısık ateşte 1-1,5 saat kadar pişirin. Dinlendirildikten sonra tencerenin kapağını açın, üzerindeki kemikli etleri bir tabağa alın. Tenceredeki köfteyi tepsiye ters çevirin. Alınan kemikli et veya pöçükleri, köftelerin üzerine dizin. Karabiber serpip sıcak olarak servis yapın.

Bu köfte Malatya da *nahna küftesi* adını alır. Turşu ve ayran ile yenir. Kış mevsiminde çok yapılan bir yemektir. Günlük yemeklerde, ziyafetlerde, bayram ve cenaze yemeklerinde yapılır.





## Pazı, Fındık Yaprağı, Asma Yaprağı, Ayva Yaprağı, Ebegümece ve Sığırdilinden Etlı Sarmalar

### MALZEMELER

- 1 kg tercih edilen yaprak
- 2 baş kuru soğan
- 3 yemek kaşığı salça  
(bir kaşık içine,  
2 kaşık suyuna konur)
- 500 gr orta yağlı  
koyun kıyması
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı baş bulgur
- 1 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- tuz, karabiber
- kırmızı pul biber
- reyhan

### HAZIRLANIŞI

Önce yaprakları dizerek bir kaba koyun, üzerine az tuz atarak kaynar su dökün. Ağzını kapatarak bir süre bekle. Yaprakların rengi değişip yumuşayınca sudan, ezmeden sıkarak çıkarın. Yaprak sert ise 1-2 dakika daha haşlayın.

Diğer tarafta kıyma, pirinç, bulgur, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, reyhan, pul biber ve salçanın hepsini karıştırarak az su ile yoğurun. Yaprakların ortasına konan iç, parmak ile hafif uzunca yayılır. Önce yaprakın kenarını içe doğru kapatın, elde çevirerek sarma şekli verin. Tencerenin dibine kemiği yayın tencere ve sıra ile yerleştirin. Üzerine ısıya dayanıklı bir tabak

çevirin. Salçalı et suyu varsa kullanın, yoksa tereyağı eritin, salça ile karıştırın ve su ilavesi ile kaynatıp tuzu atın. Kaynayan suyu, sarmaların üzerine boşaltıp kısık ateşte pişirin.

Dinlendirilen tencereyi, bir legan veya tepsiye ters çevirerek servise hazırlayın. Yerken arzu edilirse sarımsaklı yoğurt kullanın. Pul biber, ilçelerde ve merkezde evde yapılmış olarak bulundurulur ve kullanılır.

Sarılacak yaprak ebegümece veya sığırdili ise pişmiş sarmalar servis tabağına alındıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp, tereyağında yakılmış pul biber gezdirilir.





## Pat Köfte

### MALZEMELER

- 5-6 adet kuru soğan
- 1 kg asma yaprağı (tevek)
- 2 su bardağı baş bulgur (pilavlık bulgur)
- 1 su bardağı irinti (yoksa baş bulgur ile tamamlanır)
- ½ kg orta yağlı kıyma
- 1-2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı erik ekşisi
- reyhan, tuz, nane, kıyılmış maydanoz (istenilen miktarda)
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI

Yapraklar salamura ise suda bekleterek fazla tuzunu alın. Taze ise bir tencereye koyup; biraz tuz atıp, kaynar su dökerek kapak kapatıp yaprakları sarartın.

Diğer taraftan kuru soğanları, yemeklik doğrayın. Yağ ile ateşe koyun. Soğanlar sararınca kıyma ve tuz ilave ederek kıymayı soğan ile öldürün. Salça ve bulguru koyup birkaç kez çevirin. 1,5 su bardağı sıcak su ilave ederek pilav gibi pişirin. Ateşten alın, içine arzuya göre reyhan, nane, kıyılmış maydanoz, kara ve kırmızı pul biber atın.

Etlü yaprak sarması gibi yapraklara bir bir iç koyarak normal sarmadan az daha dolgun sarın. Sarmaları bir tencereye

dizin. Sarma işlemi bitince 2-3 su bardağı sıcak suyun içinde eritilmiş olan erik ekşisini, sarmaların üzerine gezdirin. Üzerine bir tabak ters çevirin. Önce harlı, daha sonra kısık ateşte yaklaşık 50-60 dakika pişirin. Pişen yemeği dindendirin.

Daha sonra tencereyi servis kabına ters çevirin. Sıcak olarak servise çıkarın. Turşu, salata, hoşaf, ayran, kuru soğanla servis yapın. Pat köfte, evde taze kıyma olmadığı zaman kışlık kıymadan da içi hazırlanabilen bir yemektir. Sarmalar biraz irice olduğu için adına pat köfte denilmiştir. Irinti bu yemeğe ayrı bir lezzet verir.





## Patlıcanlı Köfte

### MALZEMELER

- 2 su bardağı yarma
- 2 yemek kaşığı salça
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 2-3 tane yeşilbiber
- 1 orta boy kuru soğan

### HAZIRLANIŞI

Yarmayı, tuz ve su ile yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp çimdikleyerek yuvarlayın. Diğer taraftan bir parmak kalınlığında, 3-4 cm uzunluğunda kesilmiş patlıcanları acılarının çıkması için tuzlu suya koyun. Bol suyla yıkayın. Süzgece alın.

Bir tencereye tereyağı koyun. Yemeklik olacak şekilde doğranmış kuru soğanı, yağ ile sarartın. Doğranmış yeşilbiber ve süzölmüş patlıcanları, ilave ederek kızartın. Salça ile çevirip doğranmış domatesleri karıştırarak sebzeleri öldürün. Karışım sebzelerini, ayrı bir kaba alarak

aynı tencereye 6-7 su bardağı su koyun ve tuz atın. Kaynamaya başlayınca köfteleri atın. Köftelerin pişmesine yakın, kızartılarak alınmış olan sebzeleri ilave edin. Patlıcanı, yumuşayınca kadar pişirin.

Köfte ve patlıcan pişince sıcak servis tabağına alın. Közlenmiş biber, yeşil soğan ve ayran ile yiyin.

Yaz yemeği olmasına rağmen, yaz ayında özel olarak bu köfte için kurutulmuş patlıcanlar kullanılarak kışın da yapılır. O zaman, köftenin yanında közlenmiş biber yerine, kuru soğan tercih edilir.





## Sıcak Çiğleme

### MALZEMELER

1 kâse çiğleme  
(sümeüdüün bir irisi,  
yoksa çiğ köftelik bulgur)  
2,5 kâse su  
3 tane yeşilbiber  
2 tane kuru soğan  
1 demet maydanoz  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
3 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, kara ve  
kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Soğan ve yeşilbiberi incecik doğrayıp tereyağında kavurun. Salçasını koyup birkaç kez karıştırdıktan sonra içine 2,5 kâse su koyun.

Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ekleyerek kaynatın. Kaynayan suya çiğleme veya çiğ köftelik bulgur ilave edin.

Suyunu çekip göz göz olunca ince kıyılmış maydanozu koyun. Ateşten alın. El dayanacak kadar bir sıcaklığa gelince çiğ köfte gibi biraz yoğurarak sıkın. Servis tabağına sıcak olarak servis yapın. Ayran, yeşil soğan, turşu, salata ve hoşaf ile tüketin.

\* Çiğleme: Daha çok erkeklerin evde bulunmadığı öğle veya ara öğün olan ikindi vakti hanımların yapıp yediği bir köftedir. Tarla ve bahçe yemeği olarak da yenir.





## Sıkma Köfte

### MALZEMELER

2 su bardağı yarma  
½ su bardağı orta bulgur  
4-5 adet yeşilbiber  
4-5 adet domates  
2 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı domates  
ve biber salçası karışımı  
3-4 kaşık tereyağı  
200 gr kıyma  
1 demet maydanoz  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Yarma, orta bulgur, tuz ve su ilavesi ile yoğurarak fazla yumuşak olmayan bir hamur yapın. 1,5 fındık büyüklüğünde parçalara ayırın. Yuvarlayın, hafifçe bastırın.

Kaynayan tuzlu suya atarak haşlayın. Haşlanmanın yeterli olup olmadığını anlamak için bir tane köfte alın, kaşıkla ikiye bölün. İçinde kuru bulgur gözükmüyorsa haşlanmış demektir.

Diğer taraftan yemeklik olacak şekilde doğranmış soğanı, yağda kıyma ile kavurun. İnce doğranmış yeşilbiber ile karıştırıp, salça koyup yağ ve biberle çevirin. Kabukları soyup küp şeklinde doğranmış domates, tuz ve karabiberi ilave edip domatesin, suyunu çekme-

sini bekleyin. Süzülmiş köfteleri harca karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanoz dökün.

Yeşilyurt ve Gündüzbey'deki yapılış usulüne göre köfteler aynı şekilde hazırlanıp haşlandıktan sonra, bir tavada eritilmiş tereyağında çok az tuz ile ezilmiş tereyağı karıştırılıp köftelere karıştırılır. Üzerine sarımsak ve tereyağı yedirilir. Ardından kıyılmış maydanoz koyulup servis tabağına alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

Günümüzde köfteler yapılıp haşlandıktan sonra domates salatasının içine karıştırılarak hanımlar tarafından, gündüz misafirlerine çay ikramı olarak *sosyete kısın veya köftesi* adı ile sunulmaktadır.





## Tiritli, Patlıcanlı Köfte

### MALZEMELER

*Hamuru İçin*  
½ kg yağsız kıyma (iki kez çekilmiş dana eti)  
1 kg orta bulgur (köftelik ince bulgur)  
tuz

*Tirit İçin*  
5-6 parça ilikli kemik veya 300 gr kuşbaşı et  
2 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2-3 yemek kaşığı tereyağı  
4-5 adet patlıcan  
3-4 adet çarliston biber  
3-4 adet domates karabiber, tuz, kızartmak için sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI

Kıyma, bulgur ve tuzu ılık su ile özleşene kadar 25-30 dakika yoğurun. Fındık büyüklüğünde yuvarlayarak ıslak bir tabağa alın. Diğer taraftan kemikleri yıkayın, ateşe koyun, bıraktığı suyu çekince tereyağı ve salça ile birkaç kez çevirip bol su ile kaynamaya bırakın. Normal tencerede 2 saat, basınçlı tencerede ise 30-40 dakika yeterlidir.

Patlıcanları alacalı soyup, boyunu 4 parça olacak şekilde 3-4 cm genişlikte doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Yeşilbiberleri yıkayarak patlıcan büyüklüğünde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyarak ufak doğrayın. Patlıcanları tuzlu sudan çıkararak yıkayın, kurulayın. Sıvı yağda patlıcan ve yeşilbiberlerle birlikte kızartın. Kızaran sebzeleri, bir tabağa

olarak fazla yağı süzüp kalan yağda halka şeklinde doğranmış soğanları sarartın. Üzerine salça ve doğranmış domatesleri ilave ederek öldürün. Kızartılan patlıcan ve biberleri bu karışıma koyarak karıştırın.

Bu arada et suyunu ayrı bir tencereye süzün, ateşe alıp kaynatın, tuzunu atın, köfteleri salın, pişinceye kadar kaynatın. Hazırlanan harcı, köftelere ilave edin. Lezzetlendirme amacı ile 5-10 dakika tüm malzemeyi birlikte pişirerek ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın. Yemek artar veya yemeğin beklemesi gerekir ise köfte suyu süzülerek ayrı ayrı bekletilir. Isıtılırken tekrar birleştirilir. Bu işlem, köftelerin yumuşamasını engellemek için yapılır.





# Tiritli Dolma (Analıkızlı) Köfte

## MALZEMELER

### İç Hazırlığı

300 gr orta yağlı kıyma  
2-3 tane orta büyüklükte  
kuru soğan  
3 yemek kaşığı tereyağı  
5-6 dal maydanoz  
tuz, karabiber

### Dış Hazırlığı

500 gr yağsız iki kere  
çekilmiş kıyma  
1 kg ince bulgur  
(orta bulgur)

### Tirit Hazırlığı

500 gr kemikli et  
2-3 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
tuz

## HAZIRLANIŞI

### İÇ HAZIRLIĞI

Kıyma ile küp şeklinde doğranmış soğanı birlikte kavurun. Ateşten alarak tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırın. Bir kenarda soğumaya bırakın. İstenirse akşamdan da hazırlanabilir.

### TİRİT HAZIRLIĞI

Eti yıkayıp tencerede suyunu çektin. Yağla biraz kızartıp, salçalar ilave ederek tuz atıp sıcak su koyarak etleri (pişinceye kadar), kısık ateşte pişirin. Hem lezzetli bir et suyu çıkar hem de etler pişer.

### DIŞ HAZIRLIĞI

Orta bulgur; yağsız kıyma ve tuza su ilave ederek iyice yoğurun. Hamur, macun kıvamına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edin. Bu köftenin en büyük özelliği hamurun yoğrulma kıvamıdır. İyi yoğrulmuş hamur; yüksekte, yoğrulduğu kaba, tümü ile atılır. Tepsiyeye hamur yapışmıyorsa olmuş demektir. Yoğurma süresi ortalama 30-40 dakika gibidir. Yoğurulan hamurdan, iki ceviz büyüklüğünde parçalar sıkın. Her sıkımı, elde yuvarlayarak, işaret parmağı kullanıp, yuvarlak topun tam ortasından başlayıp parmak kullanarak dış duvarı çok ince olacak şekilde oyun. Önceden hazırlanan içi, küçük kaşık yardımı ile doldurun, oyulmuş ve içi doldurulmuş hamurların ağzını hafif büzgü ile birleştirip kapatın. Islak tepsiye dizin. Bu işleme kıymalı iç bitinceye kadar devam edin. Kalan hamuru, nohut büyüklüğünde çimdikleyerek yuvarlayın. Küçük yuvarlakları da ayrıca ıslak tabağa koyun.

Pişirilen eti süzün. Etleri kemiklerinden ayırarak tekrar kendi suyuna atın.

Kaynamaya bırakın. Kaynayan et suyunu, önce dolma köftelerini çok sıkı olmayacak şekilde atarak haşlayın. Haşlanan köftelerden, bir tanesi alınıp kulağa tutulur. Köftenin içinden ses duyulursa haşlanmış demektir. Haşlanan köfteleri servis tepsisine veya küçük boy leğene alın. Kalan kaynamış suya, yuvarlanan küçük köftelerin hepsini birden atın. Yaklaşık 10 dakika kadar haşlanınca tencereden süzerek aldığımız köfte ve etleri, dolmaların üzerine koyun. Kalan salçalı et suyunu da köftenin üzerine dökün, karabiber ile servis yapın.

Bu yemek, tek başına doyurucu, besleyici ve uğraştırıcı bir yemektir. Yapımı tek kişi ile olmaz. Yoğrulmuş hamura şekil vermede el çabukluğu marifettir. Yoksa hamur kurur. Pütürge ve Doğanyol ilçeleri, dış hamuru hazırlarken ve içini yaparken reyhan kullanır. Hekimhan ilçesi sakinleri, içini hazırlarken beraberinde dövülmüş ceviz kullanır. Yeşilyurt, Gündüzbey, Orduzu, Eski Malatya'da ve son dönemlerde merkezde, tiridi hazırlanırken tiridin içine ıslatılmış nohut da atılarak köfteye karıştırılır. Köftenin içinin ortak özelliği, tereyağı miktarının bol olmasıdır. Dış hamuru hazırlanırken hamuru sağlamlaştırmak için, yoğururken 1 yumurta veya bir avuç tel şehriye ya da 1 çay kaşığı karbonat atılır.

Bu yemek, adını hazırlanma şeklinden almıştır. Dolma köfteleri anneler, küçük köfteleri ise kızlar yapar. Böylece hem köftenin yapımı kız çocuklarına küçüklükten öğretilir, hem de yemek konusundaki el becerileri geliştirilmiş olur. Bundan dolayı da yemeğe *analıkızlı köfte* adı verilmiştir.





## Yavandan İçli Köfte (Yavandan Dolma Köfte)

### MALZEMELER

3 su bardağı yarma  
yeterli miktarda yavan  
(buğdayın, çiğ halinin  
öğütülmüşü)  
2 baş kuru soğan  
½ kg ıspanak  
200 gr kıyma  
3-4 yemek kaşığı  
tereyağı  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

İspanakları ayıklayın, yıkayın, doğrayın ve süzgeçte süzdürün. Soğanları, yemelik olarak doğrayın. Yağla birlikte ateşin üzerine alarak kıymasını koyun ve kavurun. İçerisine ıspanak, tuz ve karabiber koyarak karıştırın. Bir kenarda soğutun.

Diğer tarafta yarmaya tuz atıp su ile hamur kendini toparlayıncaya kadar yoğurun (15 dakika kadar), yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Elde yuvarlayın, içlerini oyun, hazırlanan içten küçük kaşıkla doldurarak kapatın. Tuzlu suda haşlayarak sıcak şekilde servis yapın.

Bu köfte, içi hangi sebze ile hazırlanmış ise o ismi alır. Örneğin, yavandan patatesli dolma köfte, yavandan pezzikli dol-

ma köftesi, mercimekli, haşhaşlı dolma köfte gibi. İlçelerde genelde ıspanaktan ziyade; mercimek, haşhaş, patates ve pezzik (pancar yaprağı) kullanılır.

Bu köfte, ev halkı sofraya oturduğu zaman haşlanan sudan çıkartılıp sıcak sıcak servisi yapılan bir köftedir. Ayrın, yeşil soğan, yeşilbiber, salata, hoşaf ile servis yapılır.

Kalan köfte, haşlanmış şekilde bırakılmaz, çiğ kalır. Ancak yeneceği zaman haşlanır. Arzu edilirse haşlanmış köfte kızgın tereyağında kızartılarak da yenilebilir. Böylece lezzeti daha çok artar. Yapılırken taze kıyma kullanılabildiği gibi, kavrulmuş kışkık kıyma da kullanılabilir.



## Yavandan Lahana Köftesi

### MALZEMELER

1 adet orta  
büyüklükte lahana  
2 su bardağı yarma (unlu  
köftelik bulgur)  
1 su bardağı köftelik  
orta bulgur  
5-6 baş kuru soğan  
3-4 yemek kaşığı  
tereyağı ve  
sıvıyağ karışımı  
2-3 yemek kaşığı  
domates ve  
biber salçası karışımı  
5-6 parça iliklik kemik  
ve bir miktar kavurma  
tuz, karabiber, reyhan,  
kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Lahana, yapraklarına ayırıp yıkayın. Yaprakları, tek tek kaynayan suya batırıp 2-3 dakika haşlayarak kevgir yardımıyla soğuk suya atın. Damarları keserek çıkarıp 6-7 cm genişlikte kesip süzgece alın.

### SUYUNUN HAZIRLANIŞI

Kemikleri, yıkayıp bir tencerede ocağa koyun. Kemiklerin saldığı suyu çekti-  
dikten sonra, yağ ve yemeklik olarak  
doğranmış soğan ile kavurun. Salça, su  
ve tuz ilave ederek bir buçuk saat piş-  
meye bırakın.

### HAMURUNUN HAZIRLANIŞI

Yarma, orta bulgur, tuz, karabiber, pul  
biber ve reyhanı, ılık su yardımı ile yo-  
gurun. Lahana yaprağını açın. İçine bir

miktar hamur koyup uçları açık bir bi-  
çimde üst üste fazla döndürmeden bir  
iki kez çevirerek sarın. Lahananın faz-  
lahlığını, el ile yırtarak koparın. Sarmayı,  
avuç içinde sıkın parmak izleri çıkarıp  
piseceği tencereye rastgele atın. Sarma  
aralarına kavurma serpiştirin. Sarma iş-  
lemi bitince kaynayan et suyunu sarma  
aralarından gözükecek şekilde üzerine  
dökün.

Üstüne uygun bir baskı koyun. Önce  
harlı, daha sonra kısık ateşte yaklaşık bir  
saat pişirin. Ardından dinlendirin. Ten-  
cereyi kendinden daha büyük bir tepsi  
veya leğene ters çevirerek boşaltıp turşu  
ve ayrılarla servis yapın. Bu yemek, çok  
hafif sulu olarak ocaktan alınır.





## Yavandan Patatesli ve Etlü Köfte

### MALZEMELER

2 su bardağı yarma  
4-5 tane orta boy patates  
250 gr parça et  
1-2 baş kuru soğan  
3 yumurta kadar yağ  
2 yemek kaşığı salça  
tuz, karabiber  
ve kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Eti yıkayın, bıraktığı suyu çekince yağ ilave ederek bir tencerede kızartın. Yemeklik olarak doğranmış soğanı, yağda çevirerek salça ve suyu koyup pişmeye bırakın.

Diğer tarafta yarmaya tuz atıp su ile yoğurun. Nohut büyüklüğünde çimdikleyerek yuvarlayın. Patatesleri yıkayıp soyun. Tekrar yıkayarak büyük küpler halinde doğrayın. Pişen ete patates ve

köfteleri koyun. Tuzunu atın. Köfte ve patatesin pişmesini sağlayın. Servise sıcak olarak çıkarın.

Bu yemeğin köftelerinde et kullanılmadığından bu yemek *yavan* adını almıştır. Arzu edilirse ½ çay bardağı nohut, et ile pişirilebilir. Yine arzu edilirse nohut kullanıldığı zaman, et kullanılmayabilir. Nohut, salçalı suda pişirildikten sonra köfte ve patates ilave edilebilir.





## Yumru Köfte (Cep Köftesi, Kel Köfte)

### MALZEMELER

½ kg yağsız kıyma  
(iki kere çekilmiş)  
4-5 su bardağı  
orta bulgur  
1 baş kuru soğan  
5-6 dal ince kıyılmış  
maydanoz  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Genişçe bir kaptaki bulgur, kıyma, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz, çok ince doğranmış (yemeklik) kuru soğanı biraz su ile yaklaşık yarım saat kadar yoğurun. Hamur kıvama gelince avuç içine sığacak kadar sıklıklara ayırın. Her sıklıkta 1,5-2 fındık büyüklüğünde çimdikler atın. Bu çimdikleri yuvarlayın. Islatılmış bir tabağa koyun.

Ayrı bir tencereye 5-6 bardak su koyup tuz atın. Kaynamaya bırakın. Kaynayanca yuvarlanan köfteleri içine bırakıp haşlayın. Haşlama ayarı bulgurların pişmesi demektir. Haşlanan köfteleri, suyundan süzerek alın. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın. İstenirse sade tereyağında kavrulur veya yumurtaya bulanarak tereyağında çevrilir.

Cep köftesi adını almasının nedeni, erkek çocukların sokakta oynamaya çıktıklarında annelerin bu köftenin sadece haşlanmışını oynarken yesinler diye çocukların ceplerine doldurmasıdır. Köftenin bu özelliğinden dolayı halen bazı insanlar, *cep köftesi* diyerek çocukluklarını yâd ederler.

Kel köfte adı ise sadece haşlanıp yenildiği ve köftenin yüzünü renklendiren herhangi bir örtücü olmadığı içindir. Yeşilyurt, Gündüzbey ve Tecde'de bu köfte, bayramların olmazsa olmazıdır. Et, sac kavurması gibi kavrulur; bu köfte, haşlanıp ete karıştırılır ve tereyağında çevrilerek hoşaf veya ayran ile hem yenir hem de ikram edilir.





## Yavan Kebap (Yavan Kıllor)

### MALZEMELER

4 su bardağı yarma  
1 baş kuru soğan  
1 yemek kaşığı  
kuru reyhan  
1 tatlı kaşığı  
kırmızı pul biber  
kızartmak için sıvı yağ  
veya tereyağı  
3 yumurta  
isot, tuz

### HAZIRLANIŞI

Genişçe bir kabın içinde yarma, rendelenmiş kuru soğan, reyhan, tuz ve kırmızı pul biberi su ile yoğurarak hafif sertçe bir hamur yapın. Hamuru, yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve bu parçalara avuç içinde daire veya üçgen şekli verin. Bu malzemeleri; tuzlu,

kaynayan suya atarak haşlayın. Kevgirle alın. Çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın.

Sıcak olarak ayran ve salata ile servis yapın. Yemeğin *yavan* diye adlandırılmasının nedeni, hamurunda etin olmamasıdır.

## Çimdikli Köfte

### MALZEMELER

2 su bardağı yarma  
yarım su bardağı  
ince bulgur (köftelik)  
yarım kg ıspanak  
4 yemek kaşığı tereyağı  
(2 kaşık üzerine  
gezdirilir)  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Ispanakları ayıklayın, yıkayın, doğrayın, kendi bıraktığı su ile haşlayarak süzgece alın. Diğer tarafta yarma, ince bulgur, tuz ve su ilavesi ile 10 dakika yoğurun. Yoğrulan hamuru, fındık büyüklüğünde çimdikleyerek ıslatılmış bir tabağa biriktirin. Bir tencerede 7-8 su bardağı su, ocağa koyun. Kaynamaya başlayın-

ca içine tuz atın. Çimdiklenen köfteleri suya atıp 15-20 dakika haşlayın.

Haşlanan köfteleri süzgece alın. Biryandan da tavada tereyağı eritin. Süzülen köfte ve haşlanmış ıspanakları da ilave ederek karıştırın. Servis tabağına alın. Ayrıca eriterek yakılan tereyağını, üzerine gezdirerek servis yapın.

## Fasulye Yaprağından Domatesli Köfte

### MALZEMELER

3 su bardağı yarma  
1-2 kg kadar  
fasulye yaprağı  
2-3 tane  
orta büyüklükte  
kuru soğan  
4-5 tane yeşilbiber  
4-5 tane domates  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
3-4 yemek kaşığı  
tereyağı, tuz

### HAZIRLANIŞI

Yarmayı; tuz ve su ilavesi ile yoğurarak çok sert olmayan bir hamur hazırlayın, elde sıkın. Fasulyeleri, yapraklarının tüylü kısmı içe gelecek şekilde bir bir ele alın. Ortalarındaki sert damarı, sap yerinden çekerek çıkartın ortasına hazırlanan hamurdan fındık kadar koyup yayarak kalem gibi sarın. İki parmak arasında sarılmış köfteleri, biriktirerek tencereye dizin. Sarma işlemi bitince köftelerin üzerine, pişerken dağılmasını önlemek için, bir tabak ya da topraktan

yapılmış dolma baskı kapağı yerleştirerek sıcak su ilavesi ile köfteleri haşlayın. Haşlanan köfteleri, süzgece boşaltın. Üzerinde soğuk su gezdirin.

Diğer taraftan soğanları, halka şeklinde doğrayıp yağla birlikte ateşe koyun. Doğranmış yeşilbiber ve soğan sararınca üzerine doğranmış domates ilave edin. Karıştırıp içine tuz atın. Domatesler sulanınca süzölmüş köfteleri bu harca karıştırın. Servise sıcak olarak çıkarın.

## Lık Lık Köfte

### MALZEMELER

*İç Malzemesi*  
300 gr çekilmiş  
kuyruk yağı  
yarım demet  
ince kıyılmış  
2-3 tane orta büyüklükte  
kuru soğan  
maydanoz, tuz,  
karabiber  
*Dış Malzemesi*  
500 gr yağsız kıyma  
750 gr orta bulgur  
(köftelik)  
tuz, su

### HAZIRLANIŞI

#### İÇİNİN HAZIRLANIŞI

Kuyruk yağını, kıyma gibi et makinesinde çekin. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve rendelenmiş kuru soğan ilave ederek iyice karıştırıp macun haline getirerek soğuk bir yerde bekletin.

#### HAMURUN HAZIRLANIŞI

Bulgur, yağsız kıyma ve tuzu su ilavesi ile yarım saat yoğurun. Hamurdan, yumurta büyüklüğünde parçalar alın. İşaret parmağı yardımı ile içlerini oyun.

Hazırlanan iç malzemesi ile doldurarak kapatın. Kaynamakta olan tuzlu suya atın ve 7-8 dakika kadar haşlayın. Kevgir ile sudan çıkararak servis tabağına alın. Sıcak olarak servis yapın.

Bu köftenin özelliği, pişerken kuyrukun erimesi nedeniyle içli köftenin, sallanarak kulağa tutulduğunda içerisine su doldurulmuş gibi *lık lık* diye ses çıkarmasıdır. İsmi de bu durumundan dolayı almıştır. Isırıldığında yağın yoğunluğu ile lezzet kazanan bir köfte türüdür.



# Kebap

## (Yassı Köfte, Tekerlek Köfte)

### MALZEMELER

1 kg orta bulgur  
½ kg iki kere çekilmiş  
yağsız kıyma  
tuz, karabiber  
3 tane yumurta  
kızartmak için  
1 yemek kaşığı  
tereyağı  
veya sıvı yağ

### HAZIRLANIŞI

Geniş bir kapta bulguru; kıyma, tuz ve su ilavesi ile yoğurarak (30-40 dakika) özleştirin. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Yuvarlayın, iki elin parmakları arasında döndürerek hem inceltin hem de kenarları düzleştirerek tekerlek şekli verin. Islatılmış bir kaba dizin. Kaynatılmış tuzlu suda haşlayın. Haşlanan köfteleri, hemen servise çıkarılabileceğiniz gibi, süzülen kebabları, çırpılmış yumurtaya bir bir bulayarak kızgın yağda kızartılabilirsiniz. Servise sıcak olarak çıkarın. Salata ve ayran ile servis yapın.

Kebap adını alan bu yemek, hem ev halına hem misafire kahvaltı da dâhil her

öğünde ikram edilebilen bir yiyecektir. Söğüş sebze, salata, ayran ile servise çıkarılır. Mevsim kış ise yanında bir kâse çorba verilir.

Bu yemek, Ramazan ayında sahur öğününün en çok yenen yiyeceğidir. Yeşilyurt ilçesinde bu köfteye şapalak köfte denir. Kale ilçesinde hamuruna reyhan ve biber salçası katılarak hazırlanır, adına *tekerlek köfte* denir.

Merkez ve ilçelerde değişik isimler almasına rağmen bu köftenin ana malzemesi bulgur ve kıymadır. Tercihen içerisine konan et ve bulgur miktarı azaltılıp çoğaltılabilir.

# Soğan Sarması

### MALZEMELER

½ kg orta yağlı kıyma  
1 su bardağı  
baş bulgur (pilavlık)  
1 kg kuru soğan (1 tanesi  
hamura doğranacak)  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
2 yemek kaşığı  
biber salçası  
yarım demet maydanoz  
3 yemek kaşığı  
tereyağı  
tuz  
karabiber

### HAZIRLANIŞI

Soğanların kabuklarını soyun ve yıkayın. Taban ve baş kısmını birer santim keserek sıcak suda sarılacak hale gelinceye kadar (5-10 dakika) haşlayıp sudan alarak soğutun.

Diğer taraftan kıyma; bulgur, tuz, karabiber, salçaların birer kaşığı, kıyılmış maydanoz, 1 adet rendelenmiş kuru soğana su ilave ederek yoğurun. Soğumaya bırakılan hafif haşlanmış soğanları, yaprak olarak ayırın. Hazırlanan içten, her yaprak soğanın içlerine tek tek bir miktar iç koyarak uçları açık kalacak şekilde, ortası biraz şişmanca, yaprağın büyüklüğüne göre sarın. Tencereye dizin. Sarma işlemi bitince üzerine baskı

koyun. Bu işlemi bir tabağı ters çevirerek de yapabilirsiniz.

Bir tavada tereyağı eritin. Kalan salçaları da içine koyarak bir iki kez çevrin. 2 su bardağı su ilave edip tuz kontrolü yapın. Kaynayınca sarmaların üzerine dökerek önce harlı, sonra kısık ateşte 45-50 dakika pişirin. Et suyu var ise su yerine tercih edilir. Biraz dinlendirip sıcak olarak servis yapın.

Soğan dolması yapılırken kuru soğanların uzun olanı tercih edilir. Soğan sarması tek başına yapılabileceği gibi kurutulmuş biber, patlıcan, salatalık ve asma yaprağı ile karışık da yapılabilir.



# SEBZE YEMEKLERİ







## Ekşili Ispanak Kavurması

### MALZEMELER

- 1 kg ıspanak
- 2 baş kuru soğan
- 2-3 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı erik ekşisi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yumurta
- tuz, karabiber
- kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Ispanakları ayıklayın, yıkayın sonra doğrayın. Küp şeklinde doğranmış soğanları, yağ ile birlikte pembeleştirin. Üzerine doğranmış ıspanakları ilave edin. Aynı bir kaptaki salça, erik ekşisi ve tuzu, bir çay bardağı su ile ezin. Ispanakların üzerine dökün. Suyunu çekinceye kadar pişirin.

Yumurtaları ayrı bir kaptaki çırpın. Ardından, pişmiş ıspanakların üzerine dökün. Karabiber, pul biber serpip hafif karıştırarak ateşi kısıp kapağı kapatın. 2-3 dakika pişirdikten sonra ateşten alın, kapağı kapalı olarak dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın. İsteğe bağlı olarak yumurta miktarını artırabilirsiniz.





## Güveç

### MALZEMELER

- 1 kg yağsız kuşbaşı et
- 3-4 adet patlıcan
- 2-3 adet kabak
- 5-6 adet yeşilbiber
- 4-5 adet domates
- 2-3 adet patates
- ½ kg yeşil fasulye
- 2 yemek kaşığı domates ve biber salçası karışımı
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet büyük baş sarımsak tuz, pul biber, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Patlıcanları, alacalı olarak soyun. 4'e bölerek 3-4 cm uzunluğunda doğrayıp tuzlu suda bekletin. Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın, 2-3 parçaya bölün. Kabakları temizleyip yıkayın 4'e bölerek patlıcan gibi doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyup küçük küçük doğrayın. Yeşilbiberleri biraz irice doğrayın. Patatesleri de soyun, iri kuşbaşı şeklinde doğrayıp suya koyun. Sarımsakları kabuklarından temizleyerek ayrı ayrı kaplara alın.

Eti, yıkayıp güvece koyun. Kendi suyunu çekince yağı koyup yemeklik olarak doğranmış kuru soğanla sarartın. Salçaları ilave ederek bir fincan su ile sulandırın. Hazırlanan sebzeleri sırayla

(önce fasulye, patlıcan, kabak, patates, yeşilbiber ve domates) etin üzerine kat kat yerleştirin. Gerekirse el ile hafif bastırarak düzeltin. Tuzu, diş sarımsakları, kırmızı pul biber ve karabiberi serpip bir su bardağı sıcak su ilavesi ile ağzını kapatarak kısık ateşte pişirin.

Bu yemek, güvece yerleştirildikten sonra evlerde ocak ateşinde, normal gazlı ocaklarda, köz tandırın içinde pişirildiği gibi mahalle fırınlarına gönderilerek de pişirilebilir.

Güvece yerleştirmede her bir yiyecek kat kat olabildiği gibi tüm malzemeleri, et ve baharatları birlikte çig olarak harmanlayıp güvece yerleştirerek pişirebilirsiniz.





## Hırcık Kavurması

### MALZEMELER

- 1 kâse salatalık kabuğu kurusu (hırcık)
- 1 kâse biber kurusu
- yarım kâse patlıcan kurusu
- yarım su bardağı zeytinyağı
- 5-6 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 baş kuru soğan
- tuz

### HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş sebzelerin üzerini örtecek kadar su ile ateşe koyarak haşlayın. Haşlanan sebzeleri soğuk sudan geçirerek sıkın. Diğer tarafta soğanı küp şeklinde doğrayın ve yağda pembeleştirin. Salça-

ları ilave edin, hafif suda ezilmiş sarımsağı döverek ilave edin. Tuzunu atın, haşlanmış salatalık kabuğu kurularını ilave edin ve karıştırın. 1-2 dakika ateşte tuttuktan sonra, servise sunun.





## Hıyar Aşı

### MALZEMELER

1 kâse haşlanmış  
salatalık kabuğu  
4-5 yemek kaşığı  
kavurma  
1 yemek kaşığı salça  
1-2 baş kuru soğan  
tuz, kırmızı pul biber,  
karabiber  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı haşlanmış  
kahverengi mercimek

### HAZIRLANIŞI

Yaz boyunca hiç ziyan edilmeden doğranarak kurutulmuş salatalık kabuklarını, sıcak suya batırarak diriliği kaybolmadan haşlayın. Süzgece boşaltıp üzerinde soğuk su gezdirin. Diğer tarafta soğanları yemeklik olarak doğrayın ve tereyağı ile sarartın. Kavurma ve salçasını koyun. Birkaç kez çevirip

3-4 bardak su ilave edin. Mercimekleri ilave ederek pişirin. Mercimek haşlanmış ise su iki bardak olmalıdır. Mercimekler yumuşayınca haşlanmış salatalık kabuğu ile tuz ve baharatları koyun. 1-2 taşım kaynatıp kapatın. Sıcak olarak servis yapın. Bu bir öğün yemeğidir.





## Patlıcanlı Et Tavası

### MALZEMELER

1 kg orta yağlı kuşbaşı et  
1,5 kg kemer patlıcan  
3-4 tane yeşilbiber  
2 baş kuru soğan  
4-5 tane domates  
3 yemek kaşığı tereyağı  
kızartmak için, 1 su  
bardağı sıvı yağ  
tuz, karabiber  
kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Patlıcanları yıkayın. Alacalı olarak so-  
yup üç parmak eninde keserek dörde  
bölün. Tuzlu suda 20-25 dakika bekle-  
tin. Bol suda yıkayın. Bir bezin üzerine  
alarak kurulayın. Patlıcanları iki gruba  
ayırın. Birinci grubu, tepsinin dibine  
tek sıra halinde boşluksuz olarak dizin.  
İkinci grubu ise, kızgın yağda kızartın.  
Biber ve domates dilimlerini de kızarta-  
rak ayrı ayrı kaba alın.

Bu arada eti yıkayın. Ateşin üzerine ko-  
yun. Et kendi bıraktığı suyunu çekin-  
ce yemeklik olarak doğranmış soğanı  
ve eti, yağda birlikte kavurun. Üzerine  
doğranmış domates ilave edin. Tuz,

kırmızı pul biber ve sıcak su koyarak et  
yumuşayınca kadar pişirin.

Tepsiye dizilen çiğ patlıcanların üzerine  
pişmiş kuşbaşı etleri dizin (Et, suyun-  
dan süzülerek çıkarılır.). Etin üzerine  
kızarmış patlıcanları yayın. Daha sonra  
kızarmış biber ve domates dilimlerini  
dizerek et suyundan bir miktar ilave  
edin. Et suyu miktarı, sebzelerin ara-  
larından görünecek kadar olmalıdır.  
Önce ateşin üzerinde yemeği biraz pişi-  
rin. Daha sonra fırına koyarak yüzü kı-  
zarınca çıkartın. Pilav ile birlikte sıcak  
servis yapın. Yerken karabiber de kul-  
lanabilirsiniz.





## Tiritli Patlıcan Yemeği

### MALZEMELER

- ½ kg kemikli et*
- 5-6 adet patlıcan*
- 4 adet yeşilbiber*
- 4 tane domates*
- 2 yemek kaşığı salça*
- 2 yemek kaşığı tereyağı*
- tuz, karabiber*
- ve kırmızı pul biber*
- 2 baş kuru soğan*

### HAZIRLANIŞI

Etləri yıkayıp tencereye alın. Kendi suyunu çekince yağ ile soğanı biraz kavurun. Salçayla öldürün. Karabiber, kırmızı pul biber ve tuzunu koyup su ile etler yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları alacalı olarak soyun, ikiye kesin, kalın kalın dilimleyin, tuzlu suda bekletin, bol su ile yıkayarak sıkıp kızartın. Kızaran patlıcanları, bir tepsiye dizin.

Bu arada pişen eti, ateşten alın, suyunu süzün; patlıcanların üzerine pişmiş etleri dizin; domates ve biber dilimlerini yerleştirin. Üzerine etin suyundan bir miktar koyup fırında pişirin. Karabiber ile sıcak olarak servis yapın. Bu yemek biraz sulu olarak yenir. Suyuna tirit denir. Yanında mutlaka pilav ve cacık bulunmalıdır.



# Çıtma Kabak Yemeği

## MALZEMELER

1 kg kabak  
1 çay bardağı  
kahverengi mercimek  
2-3 baş kuru soğan  
2-3 yemek  
kaşığı tereyağı  
(yemeğin üzerine  
dökmek için)  
1 su bardağı su veya süt  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
1 adet yumurta  
tuz, karabiber, reyhan

## HAZIRLANIŞI

Mercimekleri ayıklayıp, yıkayarak süzgece alın. Kabakları temizleyin ve yıkayın. İnce ve ufak doğrayın. Tencereye tereyağı koyup içine kuru soğanı yemeklik olarak doğrayın. Ateş üzerinde karıştırarak sarartın. Salça ve yıkanmış mercimek; tuz ve karabiber koyup karıştırın, sonra üzerine sıcak su ilave edin (Az sulu yemek ayarında su konur), mercimekler pişince kabakları koyun.

Kabak ile birlikte çırpılmış yumurta ve reyhanı koyarak pişirin. Bir iki taşım olunca üzerine bir bardak süt dökerek biraz kaynatıp ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Çıtma kabak adı Malatya'ya özgüdür. Kabağın enine ve boyuna kesilerek (yemeklik soğan gibi) doğranmasına çıtma dendiği için yemek, bu ismi almıştır.

# Domalan Kavurması

## MALZEMELER

1 kg domalan mantarı  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet orta boy kuru  
soğan  
tuz  
karabiber  
kırmızı pul biber

## KAVURMASININ HAZIRLANIŞI

Domalanları temizleyin, suda bekleterek temizce yıkayın, incecik soyup doğrayın. Tereyağını, bir tavada eritin. 1-2 baş kuru soğanı, halka yapıp sarartın. Doğranmış domalanları, harlı ateşte kavurun (Kısık ateş, yemeği sulandırır). Tuzunu atın.

Servise aldığımız zaman üzerine karabiber ve kırmızı biber serpin. Mutlaka üzüm şerbeti ve kayısı hoşafı ile yiyin. İsteğe bağlı olarak domalan kavurması hazırlandıktan sonra, üzerine yumurta kırarak da yiyebilirsiniz.

## PİLAVININ HAZIRLANIŞI

Tereyağını eritin. Bir baş kuru soğanı yemeklik olacak şekilde doğrayın, doğranmış domalanlarla birlikte sarartın. Arzu ederseniz salça da kullanabilirsiniz. Bulguru koyup birkaç kez birlikte çevirin. Tuzunu ve suyunu koyarak pilavı pişirin. Dinlendirerek servis yapın.

Günümüzde daha çok lüks restoranlarda et ile birlikte ızgara yapıp, servisi çok pahalı yapılan bir yiyecek olmuştur. Fakat ne yazık ki, günümüzde ilaçlı tarım arazilerinde domalan giderek yok olduğu görülmektedir.

\* **Domalan:** Nisan-Mayıs aylarında dağ eteklerinde, yumuşak topraklı alanlarda, toprağı kabartarak varlığını belli eden, yer elması veya patates görünümünde düzensiz şekilli bir mantar türüdür. Olduğu yerden toprak kazılarak çıkarılır. Bulunması oldukça zordur. Bundan dolayı pahalı ve kıymetli bir yiyecektir. Besin değeri çok yüksek olup, lezzeti oldukça güzeldir. Malatya, Elazığ ve Şanlıurfa illerinde çok bulunduğu söylenir.

# Ispanak Buğulama

## MALZEMELER

1 kg ispanak  
1 kahve fincanı pirinç  
2 yemek kaşığı kıyırma  
veya kavurma  
2 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
2-3 yemek kaşığı  
tereyağı ve  
sarı yağ karışımı  
tuz, kırmızı pul biber

## HAZIRLANIŞI

Ispanakları ayıklayın, yıkayın sonra doğrayın. Kuru soğanı, yemeklik olarak doğrayın. Yağ ile sararıtıktan sonra kıyırma veya kavurmayı, salça ile karıştırarak yıkanmış pirinç, tuz ve pul biber ilavesi ile ispanakları tencereye koyun. 1 su bardağı su ilave ederek pirinçler uzayınca kadar pişirin. 5 dakika dindirdikten sonra sarımsaklı yoğurt ile sıcak olarak servis yapın. Bu yemek,

eğer yoğurt ile yenmeyecekse, pirinç yerine bulgur kullanılabilir. Buğulama ayrıca semizotu, ısırgan, ebegümece, pancar yaprağı, tekesakalı gibi otlarla da yapılabilir. Bu şekilde hazırlanan sebze ve ot yemeklerine merkezde *buğulama*, ilçelerde ise *borani* adı verilir. Borani iki türlü hazırlanır. Hafif sulu yemek gibi hazırlanır ya da kuru soğan ile kavrulup, üzerine yumurta kırılabilir.

# Kabak Kavurması

## MALZEMELER

750 gr taze kabak  
1 baş kuru soğan  
1 demet maydanoz,  
dereotu  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay bardağı su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber  
kırmızı pul biber

## HAZIRLANIŞI

Kabakları yıkayıp kabukları kazıyın. Sonra tekrar yıkayın ve küçük küp şeklinde doğrayın. Soğanı, yemeklik olacak şekilde doğrayıp yağla birlikte sarartın. Salça ve doğranmış domates ilave edin. Karıştırarak kabakları da bu karışıma koyun. Tuzunu atın. 1 çay bardağı su ekleyerek

kapaklı kapatın. Kabak, suyunu salıp ilave su ile birlikte tekrar suyunu çekince pişmiş demektir. Ateşi kapatıp kıyılmış maydanoz, dereotu ve karabiberi karıştırın. Servis tabağına alın. Sıcak olarak yenir. Tereyağı yerine zeytinyağı kullanılırsa soğuk olarak da servis yapılabilir.

# Karışık Ot Kavurması

## MALZEMELER

2 baş kuru soğan  
bir miktar kavurma  
kavurmak için toplanmış  
doğal otlar  
2-3 yemek kaşığı  
tereyağı  
kırmızı pul biber  
tuz

## HAZIRLANIŞI

Otları (sırmak, tavşankulağı, yağlıcık, hışışik, yonca, ısırgan, ebegümece, kuşkeçi, gılcın otu, madımak, tahdik otu ve evelik otu gibi) ayıklayın, yıkayın ve doğrayın. Çok az su ile haşlayıp süzgece alın. Kuru soğanı, yemeklik olarak doğrayın. Tereyağı ile sarartıp kavurma, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber koyup karıştırın. Haşlanmış otları katıp ara ara karıştırarak 5 dakika ateşte tutun.

Sıcak olarak yiyin. İstenirse üzerine yumurta da kırılabilir. Ot kavurması; çok değişik otlardan yapılabileceği gibi bir veya birkaç değişik ottan da yapılabilir. Pütürge ilçesinde tüm otların genel adına pancar denir. Kışlık hazırlıklardan olan kavurma, sezon boyunca bitmesi gerektiğinden her türlü yemekte ve hamur işlerinde farklı lezzetler elde etmek amacıyla kullanılmıştır.







# PİLAVLAR







## Akçadağ Pilavı (Sulu Pilav)

### MALZEMELER

1 kg yağsız  
irice doğranmış  
dana kuşbaşı  
4 su bardağı  
pilavlık bulgur  
pilav için  
10 su bardağı su  
4-5 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı olarak doğranmış eti yıkayın, bir tencerede ocağa koyun. Kendi bıraktığı suyu çekince bir kaşık tereyağı ilave ederek eti kavurun. Tuz ve sıcak su ilavesi ile 3 saat kadar kısık ateşte pişirin. Et pişince iri baş bulgurdan yapılan suyunu kontrol ederek kaynayan suya salın. 30 dakika karıştırarak pişirin. Pilav, biraz sulu iken ateşten alın. Tereyağının kalanını eritin, eritilen yağın yarısını sıcak pilava dökerek karıştırın. Kapağı kapatıp 5 dakika dinlendirin. Kalan eritilmiş yağı döküp tekrar demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

Akçadağ pilavı olarak bilinen bu yemek, ağır misafirlere, düğünlere, özel toplantılarda yapılan, ayran ile ikram edilen,

hafif sulu, etli bir yemektir. Serviste, önce pilav alınır, üzerine eti döşenir.

Akçadağ pilavlık bulguru, buğdayın de-ğirmende öğütülürken normal bulgura göre daha irice dövülmesi ile elde edilir.

Akçadağ pilavı 1940'tan bu güne kadar düğün, mevlit ve cenazelerde (özellikle definden hemen sonra kazma tıkırtısı olarak) yapılır. Bu pilavın en önemli özelliği evin dışındaki ocakta büyük kazanlarda yapılmasıdır. Yapılan pilav fakir, zengin, genç, yaşlı her misafirin damak tadına uyum sağlaması ile ünlenmiştir. Gelen misafir, bu pilav yedirilmeden gönderilmez. Yufka veya mayalı ekmelekle servis yapılır.



## Baturma

### MALZEMELER

- 1 kase orta bulgur (köftelik)
- 1 kase dövme kırığı  
(çekilmiş dövme)
- 1 büyük kaşık  
kavrulmuş kıyma
- 2-3 baş kuru soğan
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı  
domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı  
kırmızı pul biber
- 2 adet domates
- 3 adet yeşil biber
- 1 denet taze soğan
- ½ demet reyhan
- 2 yemek kaşığı erik ekşisi
- 2 adet kuru tandır ekmeği
- bir miktar üzüm yaprağı

### HAZIRLANIŞI

Bir tavada tereyağı ile doğranmış soğanı sarartın. Bir kaşık un ilave edin. Unla bir iki kez çevirdikten sonra ince bulgur ve gendime (çekilmiş dövme) kırığı, 2 kaşık domates salçası, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, bir kaşık kavrulmuş kıyma ve sıcak su ilavesi ile pilav gibi biraz suluca pişirin. Geniş bir tepsiye alın. Üzerine küp şeklinde doğranmış

domates, ince ince kıyılmış yeşilbiber, yeşil soğan, reyhan koyarak karıştırın. Erik ekşisi yoksa nar ekşisi ilave edin. Kavrulmuş kıymadan ayrılmış bir miktar kıymayı (soğuk olarak) üzerine dökün. Isıtılmış tereyağını üzerine gezdirin. Taze asma yaprağı ve tandır ekmeği ile yiyin. Kıyma yerine kışlık kavurma da kullanabilirsiniz.





## Dövmeye (Gendime) Pilavı

### MALZEMELER

- 500 gr dövmeye (gendime)
- 1 çay bardağı ıslatılmış nohut
- 1 çay bardağı kuru fasulye
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası veya 4-5 tane domates
- 2 baş kuru soğan
- 4-5 tane yeşilbiber tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Akşamdan ıslattığımız dövmeye, fasulye ve nohudun; üzerini 2-3 parmak kadar geçecek kadar su ile ocağa koyun. Tuzunu atın ve suyunu çektilererek haşlayın.

Diğer tarafta geniş bir tavada yağ ile yemeklik olarak doğranmış soğanı sarartın. Doğranmış yeşilbiberi de birkaç kez karıştırdıktan sonra kabukları soyup ufak doğranmış domates veya domates salçası ilave edin. Domatesli harcı hazırladıktan sonra haşlanmış olan dövmeye karışımını ilave edilip gerekirse tuz

atarak harmanlayıp servis tabağına alın. Üzerine karabiber dökerek servis yapın. Salata ve ayran ile yiyin.

Dövmeye, ocağa koyulduktan sonra pişinceye kadar, tencerenin dibine kaşık değmezse tencere dibini tutmaz. Ancak kaşık değdirilmişse ara ara karıştırmak gerekir.

Dövmeye pilavı, nohut ve fasulye kullanmadan pişirilirse Pütürge ilçesine ait keşkek pilavı olur.





## Erişte Pilavı

### MALZEMELER

1 büyük kâse ev eriştəsi  
½ çay bardağı pirinç  
2-3 yemek  
kaşığı tereyağı  
arzuya bağlı olarak  
rendelenmiş peynir  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Bir tencerede 6-7 bardak suya tuz atarak ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca yıkanmış ve süzölmüş pirinci atın. Pirinçler, pişmek üzere iken erişteleri koyarak haşlanmasını sağlayın. Haşlama süresi, kaynamaya başladıktan sonra 7-8 dakika kadardır. Süzgece dökerek süzün. Dirilik kazansın diye üzerine soğuk su gezdirin.

Bir tavada yemeklik tereyağı eritin. Süzölmüş erişteleri erimiş yağın içinde, birkaç kez, erişteler ezilmeden karıştırın.

Yağla erişteleri bütünleştirin. Bu şekilde karabiber ile servis yapabilirsiniz. Ya da servis tabağına yağla çevrilmiş erişteleri aldıktan sonra üzerine rendelenmiş Malatya peynirini serpererek karabiberle servis yapın. Malatya peyniri salamura ise soğuk suda veya ayrıda ıslatarak tuzunu aldıktan sonra rendeleyn. Beyaz pastörize peynir erişteye yakışmaz, gerekirse kaşar peyniri kullanabilirsiniz. Hoşaf, sarımsaklı pırpırım cacığı ile içebilirsiniz.





## Etlı Bulgur Pilavı

### MALZEMELER

*½ kg parça et  
2 su bardağı bulgur  
3 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber*

### HAZIRLANIŞI I. USUL

Parça eti yıkayıp 14-15 bardak su ile ocağa koyun. Et pişince tuzunu atın. Kaynayan suya bulgur salın.

Bulguru koymadan pişmiş etin suyunun, pilav suyu oranında olup olmadığını kontrol edin.

Az ise su ilave edin. Fazla ise alın ve pilavı pişirin, demlendirin.

Servis tabağına karıştırarak alın. Isıtılmış tereyağını üzerine dökün.

### HAZIRLANIŞI II. USUL

Parça eti yıkayıp, 6-7 bardak su ile ocağa koyun. Pişmeye yakın tuzunu atın. Ayrı olarak pişirilen bulgur pilavının üzerine eti didin. Karabiber serpererek sıcak servis yapın. Bu usuldeki pilavlar, kırmızı et yerine kümes hayvanlarının etleri de kullanılarak aynı şekilde yapılabilir. Bulgur yerine pirinç de kullanabilirsiniz. Merkezde bulgurla ve pirinçle aynı pilav yapılmaktadır. Özellikle evlerin bahçelerinde yapılan toplu yemeklerde tercih edilir.





## Fasulyeli (Paklalı) Pilav

### MALZEMELER

2 su bardağı pilavlık  
bulgur (baş bulgur)  
½ kg yeşil fasulye  
2 yemek kaşığı domates  
ve biber salçası karışımı  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 büyük baş kuru soğan  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Fasulyeleri temizleyip yıkayarak bir parmak kalınlığında doğrayın. Bir tavada yağla birlikte yemeklik soğan ile pembeleştirin. Salça ilave edip bir iki kez karıştırdıktan sonra su ve tuz koyup pişirin. Fasulyeler pişince, fasulyeye 4-4,5 bardak su ilave edip miktarını kontrol edin, gerekirse sıcak su ilave ederek içerisine bulgur bırakın. Bulgur pilavı gibi pişirilir. Göz göz olunca altını kapatın. Demlendirin. Sıcak olarak servis yapın. Karabiber isteğe bağlı olarak kullanılır. Etili yeşil fasulye ye-

meği arttığı zaman, su ilavesi ile aynı pilav pişirilebilir.

### AVSİR'DE HAZIRLANIŞI

Fasulyeleri haşladıktan sonra süzün. Eritilmiş yağda doğranmış soğanı ve yeşilbiberi çevirin. Domates doğrayarak karıştırın. Kavurma, salça, tuz, evde yapılmış kırmızı pul biber ve haşlanmış yeşil fasulyeleri koyup en son da bulgur ilave ederek 4-4,5 bardak su ile pilav gibi pişirin. Dinlendirerek servis yapın.





## Gevul (Pezzikli Pilav)

### MALZEMELER

2 su bardağı  
pırlavlık bulgur  
1 bağ gevul  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
1 adet yumurta  
4 su bardağı su  
tuz, kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Su bardağında 4 bardak suyu, ocaca koyun. Kaynamaya başlayınca temizlenmiş, yıkanmış, doğranmış gullik (Pancar yaprağına gevul, sapı ile yaprağının bütününe ise gullik denir), bulgur ve tuzu ilave ederek suyunu çekinceye kadar pişirin. Diğer tarafta yumurta ile

unu bir çay bardağı soğuk su ile ezin. Pişen pırlava karıştırıp bir iki dakika daha pişirmeye devam edin. Servis tabağına alın ve ortasını açın. Eritilmiş tereyağı ve pul biberi çukura dökün, yerken pırlav ve yağ birlikte yenilir. Bu yemek, sofrada tek tabakta yenen bir yemektir.





## Herle (Haşıl)

### MALZEMELER

- 2 su bardağı baş bulgur
- 5-6 yemek kaşığı tuzlu tereyağı
- 4-5 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı un

### HAZIRLANIŞI

Bir yemek kaşığı yağ ile tuzunu attığımız bulgurun üzerini geçecek kadar sıcak su koyun ve bunlar iyice ezilinceye kadar pişirin. Diğer tarafta bir kâse içerisinde unu, suda iyice ezin. Haşlanmış bulguru, suyu ile ılıştırarak karıştırın ve pişen bulgura ilave ederek çorbadan biraz daha koyu kıvam alıncaya kadar pişirin. Sulu pilav görünümünde olmalıdır.

Pişen pilavı, ateşten alarak geniş bir kaba boşaltın, tepe şekli verin. Tepenin orta-

sını çukurlaştırın. Çukura eritilmiş, yakılmış tereyağını doldurun. Kenarlarına toz şeker serpererek sıcak olarak yiyin.

Yerken önce şekerli herleden, daha sonra tereyağından kaşığa alarak yiyin. Özellikle yeni doğum yapan kadınlara ve yaşlılara yedirilir. Merkezde ve diğer ilçelerde pişirilen herle, tabağa koyulduktan sonra kaşığın tersi ile çukurlar açılarak kavrulmuş tereyağı doldurularak servis yapılır.





## Herse

### MALZEMELER

- 1 koyunun boyun eti  
veya tavuk göğsü
- 2-3 kâse dövme  
(akşamdan ıslatılır)
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı  
domates salçası
- tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Boyun etini parçalayın, yıkayıp bir tencerede ocak üzerine koyun. Bıraktığı suyu çekince iki kaşık yağ ilave edip kızartın. Sulandırılmış salça ve sıcak su koyarak pişirin.

Et suyunu süzgeçten geçirerek tekrar tencereye koyup ateşe alın. Dövme ve

tuz atarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Demlendirin ve servis tabağına alın. Üzerine kemiginden ayrılan boyun etlerini yerleştirin. Kalan tereyağını eriterek üzerine döküp servise çıkarın.

Bu yemek, unutulmaya yüz tutmuş bir yiyecektir.



## Herse (Darende Usulü)

### MALZEMELER

- 1 tavuk göğsü veya ½ kg dana sırt eti
- 1 küçük kâse akşamdan ıslatılmış dövme (gendime)
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- tuz

### HAZIRLANIŞI

Eti temizleyin ve yıkayın. Bir tencerede bol su ile ocak üzerine koyun. Etin pişmesine yakın, et suyundan 1 çay bardağı aldıktan sonra tuz ve ıslatılmış süzölmüş dövme ilave edin. Dövmeler iyice açılıncaya kadar pişirin. Pişirdikten sonra suyu eksildiğinde sıcak su ilave edebilirsiniz. Kaşık tencerenin dibine değdirilmez. İyice eriyen dövme ateşten alın. Eğer tavuk eti ile pişmiş ise, pilavın içinden etleri alıp kemiklerinden ayırın. Ayrılan etleri lifleri yönünde didikleyerek tekrar dövmenin

içine katın. Tahta bir tokaç (Havaneli şeklinde sağlam ağaçtan yapılmış bir araç.) ile döverek dövme ve eti birbirine iyice kaynaştırın. Servis tabağına alın. Üzerine eritilmiş yakılmış tereyağı gezdirerek servis yapın. Bu yemek sıcak yenen, ikinci öğüne kalmayan bir yemek türüdür. Özel günlerde yapılır. Pişme süresi çok kısık ateşte 3-4 saatten az olmadığı için, çok sık yapılmaz. Önceden alınan bir çay bardağı tavuk veya et suyu dövme anında pilavı gevşetmek amacıyla kullanılabilir.





## Ispanaklı (Cacıklı) Pilav

### MALZEMELER

2 su bardağı (pilavlık)  
başbulgur  
veya 2 bardak pirinç  
1 bağ ıspanak  
2 yemek kaşığı  
domates salçası  
3-4 yemek  
kaşığı tereyağı  
1 büyükbaş kuru soğan  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Yağla birlikte ufak doğranmış soğanı pembeleştirin. Salça ilave edin, karıştırın. 4-4,5 bardak su koyup kaynamaya başlayınca tuz atarak bulguru suya bırakın. Kısık ateşte pişirin. Diğer tarafta ıspanakları temizleyin, yıkayarak incecik doğrayın. Pişmek üzere olan pilava katın. 5 dakika sonra ateşi kapatın. Kapağını açmadan ıspanakların buharda pişmesini sağlayın. Demlendikten sonra karıştırarak servis tabağına alın. Üzerine

karabiber serpererek sıcak olarak tüketin. Bu pilav istenirse salçasız et suyu ile de yapılabilir. Bahar aylarında bahçelerden toplanan ve yenebilen her türlü ottan da aynı şekilde yapılabilir. Ancak hangi ottan yapılmış ise onun adını alır. Otlarla yapılan pilavlarda bulgur ve az salça tercih edilebilir. Örneğin: Ebemgümeçli Pilav, Isıranlı Pilav, Yemlikli Pilav, Pezzikli Pilav (pancar yaprağı), Tekesakallı Pilav, Livinçli Pilav gibi...



## Kısır

### MALZEMELER

(6-8 kişilik)

- Kişi başına 1 çay bardağı ince bulgur hesabı ile yapılır  
6 çay bardağı bulgur  
6 çay bardağı sıcak su  
½ çay bardağı kuru nane  
2,5 çay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı yedi türlü karışık baharat  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber  
2,5 yemek kaşığı domates salçası  
2,5 yemek kaşığı biber salçası  
½ çay bardağı erik ekşisi  
½ çay bardağı nar ekşisi  
½ baş sarımsak  
1 demet maydanoz  
6-7 adet yeşil soğan  
3-4 yaprak marul  
3 adet yeşil sivri biber  
3 adet domates

### HAZIRLANIŞI

Bire bir ölçülü kaynar suyu, bulgurun üzerine dökün. Ağızını kapatın. 3 dakika kısık ateşte tutun. Bu sayede diriliği giderilir. Salçalı sosu hazırlayın.

### SALÇALI SOSUN HAZIRLANIŞI

Nane, zeytinyağı, yedi türlü baharat, kara ve kırmızı pul biber, domates ve biber salçası, erik ve nar ekşisi, tuzla birlikte karıştırılarak hazırlanır. Sarımsakları, temizleyerek ince ince doğrayın

veya ezin. Maydanoz, yeşil soğan, marul ve yeşilliberi ayıklayın, yıkayın ve çok ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyarak fındık büyüklüğünde doğrayın. Bulguru, ağız kapalı olarak 40 dakika bekledikten sonra kapağı açın. Salçalı sos ve sarımsağı içine katıp, ovalayarak yoğurun. Daha sonra kıyılmış yeşillikler ve domatesi katarak karıştırın. Salamura yaprak, marul, ve söğüş sebze ile servis yapın.





## Malhuta

### MALZEMELER

- 1 su bardağı kahverengi veya kırmızı mercimek
- 2 su bardağı baş yarma (irinti)
- 5 su bardağı su (mercimek piştikten sonra)
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı kişniş tuz

### HAZIRLANIŞI

Mercimeği, yeterli miktarda tuz ve su ile ocağa koyun. Haşlanınca suyu kontrol edip baş yarmayı yavaş yavaş karıştırarak içine ilave edin. Yarma pişinceye kadar karıştırma işine devam edin. Ardından ocaktan alın. Diğer tarafta kişnişi, sacda veya teflon tavada ateş üzerinde karıştırarak kavurun. Kavrulmuş kişnişleri, havanda iyice döverek un haline getirin. Pişirilen malhutayı servis tabağına alın. Pilavın yüzeyini kaşığın tersi ile yer yer çukurlaştırın. Eritilmiş tereyağına ilave edilen dövülmüş kişnişi, çukurlara doldurarak servis yapın.

Malhuta merkezde unutulup ilçelerde halen yapılan bir pilav türüdür. İster merkezde ister ilçelerde yapılsın, yiyecekler genellikle hep yaşlı kimselerdir. Yaşlılar yemeği bildikleri için malhuta-ya özlem duyarlar, ayrıca diş problemi yaşatmayan bir yemek olduğu için yaşlıların tercihidir. Kahverengi mercimek olmadığı takdirde kırmızı mercimek de kullanılabilir. Lezzet olarak aynı tadı verir, fakat görüntüsü farklıdır.

İstenirse malhuta pişirilirken kavurma da kullanılabilir.





## Mercimekli Bulgur Pilavı

### MALZEMELER

2 su bardağı  
kahverengi mercimek  
2 su bardağı baş bulgur  
2 baş kuru soğan  
4 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Mercimeği ayıklayıp, yıkayın ve tencerede 5-6 bardak su ile ocak üzerine koyarak pişirin. Yemeklik olarak doğranmış soğanı ilave edin. Bir iki taşım da soğanla kaynatın. Tuzunu atıp suyunun kontrolünü yaparak içine bulgur salın.

Kısık ateşe alarak pilavı pişirin. Demlendirin. Servis tabağına alıp üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Mercimek pilavı aynı zamanda tek başına ayran, turşu, turp, yeşilbiber ve yeşil soğanla yenir.





## Orakçı Pilavı

### MALZEMELER

2 kâse baş bulgur  
(pilavlık)  
4 kâse su  
tuz, karabiber  
3-4 kaşık tereyağı  
300 gr kuzu kuşbaşı et  
veya kavurma  
1 yemek kaşığı domates  
ve biber salçası karışımı

### HAZIRLANIŞI

Bir tencerede 4 kase su kaynatıp suya tuz atın. İçine bulguru salarak pilav gibi pişirin. Üzerine eritilmiş, yakılmış tereyağı döküp pişirilen eti; pilavın yüzeyine yayarak karabiber ile sıcak olarak servis yapın.

### ETİNİN PİŞİRİLMESİ

Kuşbaşı eti yıkayıp tencere ile ateşe koyun. Suyunu çekinceye kadar pişi-

rip sonra tereyağı ile kavurun. Salçasını ilave ederek birkaç kez çevirin. Tuzunu atarak servise çıkartın.

Eğer kavurma kullanılacaksa tereyağını eritip çok az salça kullanarak ateş üzerinde birkaç kez karıştırıp pilavın üzerine yayın.

Bu pilavda en çok kavurma kullanılması tercih edilir.



## Peluzeli Pilav

### MALZEMELER

- 2 su bardağı pirinç
- 2-3 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
- 2-3 yemek kaşığı nişasta (evde yapılan tercih edilir)
- 2,5 su bardağı su (peluze için)
- ½ su bardağı toz şeker (tat ayarı arzuya göre değişir)

### HAZIRLANIŞI

Pirinci yıkayıp 4-4,5 bardak sıcak su içerisine salarak haşlayın. Suyu kalırsa süzün. Geniş bir kaba alıp eritilmiş tuzsuz tereyağı dökerek karıştırın.

Diğer tarafta bir tencerede 2 kaşık nişastayı, 2,5 bardak soğuk su ile ezin. Şekeri ilave ederek karıştırarak katıca bir muhallebi kıvamında pişirin. Kaymak

tutmaması için ara ara karıştırarak soğutun. Ilık pilav ile birlikte servis yaparak yiyin. Bu yemekte pilav ılık, peluze soğuk olmalıdır. Bu pilav, özel günlerin pilavıdır. Gelinin geldiği günün ertesinde yapılan, yüz açma veya duvak günü de denilen günde pişirilerek gelen misafirlere ikram edilen yemektir.





## Pirinçli Harle

### MALZEMELER

1 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı  
tuzlu tereyağı  
veya 2 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı  
2 yemek kaşığı pekmez  
tuz, su

### HAZIRLANIŞI

Bir kaşık yağ, pirinç ve tuzu, üzerini geçecek kadar suyla doldurup haşlayın. Ayrı bir kâsede 2 kaşık unu bir bardak su ile ezin. Bu ezmeyi haşlanmış pirince ılıklaştırıp karıştırarak ilave edin. Karıştırmaya devam ederek pişirin. Çorbanın biraz koyusu, pilavın biraz sulusu olarak pişirin. Ateşten alıp sıcak olarak servis tabağına yerleştirin. Üzerine kaşıkla göz

göz çukurlar açıp, eritilip yakılmış tereyağını doldurun ve servis yapın. Tuzsuz tereyağında eritilmiş pekmezi dökerek yiyin. Bu şekilde hazırlanrsa tatlı yerine geçer.

Özellikle hastalık dönemlerindeki kişilere ve lohusa kadımlara tavsiye edilir. Merkez ve ilçelerde bu yemeğe lapa ismi de verilir.



## Şehriyeli Bulgur Pilavı

### MALZEMELER

2 su bardağı başbulgur  
(pilavlık bulgur)  
1 fincan şehriye  
2-3 yemek  
kaşığı tereyağı  
4 su bardağı su  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Ev şehriyesi veya arpa şehriyesini tereyağı ile tencereye alıp ocağa koyun. Şehriyeyi karıştırarak kavurun. Kavrulan şehriyeyi başka bir tabağa yağı ile birlikte alın. Tenceresine 4 bardak su koyup tuz atın. Kaynayan suya bulgur salın. Pilav göz göz olunca tabaktaki kavrulmuş şehriyeyi yağı ile birlikte bulgurun üzerine yayın. Kısık ateşte, kalan suyunu çekip pişmesini sağlayın. Pilav pişince ateşten alın, tencere ve kapak arasına temiz bir bez koyarak

dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın. Şehriyeli bulgur pilavı tek başına salata, turşu, yeşil soğan, kuru soğan, ayran, hoşaf gibi yiyecek ve içeceklerle tüketildiği gibi herhangi bir sulu yemeğin yanında öğün güçlendirici olarak da tercih edilir. Malatya usulünde pişirilen pilavlar, hiçbir zaman sade bulgur veya sade pirinç pilavı olarak yapılmaz. Şehriye veya sebze türleri ile yapıldığı gibi kavurma, haşlanmış et veya salça karışımı ile güçlendirilir.





## Yarmacalı Saçaklı Pilav

### MALZEMELER

1 su bardağı  
yarmaca (kara  
nohudun değirmende  
kabuklarından çıkartılıp  
ikiye bölünmüş hali)  
1 çay bardağı tel şehriye  
2 su bardağı bulgur  
(pilavlık başbulgur)  
4 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Yarmacayı ayıklayın, yıkayın, tencerede ocak üzerine koyun. Yarmacalar, pişinceye kadar haşlayın. Diğer tarafta tereyağı ile şehriyeler pembe renkte kavurarak bir kenara alın.

Haşlanan yarmacanın içine 4-4,5 su bardağı su ve tuz atın. Suyu kaynatın. Kaynayan suya bulgur salarak pilav göz göz oluncaya kadar kısık ateşte pişirin.

Göz göz olunca kavrulmuş tereyağı şehriye ilave edip pilav, suyunu çekince ocaktan alın, tava ile kapak arasına temiz bir bez koyarak pilavı demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

Bu pilav herhangi bir etli sebze yemeğinin yanında yenen bir pilav değildir. Ancak salata, ayran, yeşil soğan, turşu gibi eklerle tek başına yenir.





## Yarmacalı Pilav

### MALZEMELER

1 su bardağı yarmaca  
2 su bardağı  
bulgur (pilavlık)  
4 yemek  
kaşığı tereyağı  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Şehriyesiz olarak yarmacalı saçaklı pilav gibi yapılır. Tereyağı eritilerek göz göz olan pilavın üzerine boş dökülür.



## Pıtpıt

### MALZEMELER

1 su bardağı ince yarma  
4 su bardağı su  
3 yemek kaşığı tereyağı  
tuz

### HAZIRLANIŞI

İki kulplu bakır pilav tavaında bir kaşık yağı eritin. Tavaya su koyun, tuz atın. Su kaynamaya başlamak üzere iken ince yarmayı, karıştırarak ilave edin. Suyunu çekinceye kadar karıştırmaya devam ederek pilav gibi pişirin. Servis tabağına sıcak iken alın. Kaşığın tersi ile pilavın üzerinde çukurlar açın, eritilmiş tuzlu tereyağını dökerek sıcak olarak servis yapın. İstenirse tuz atılmadan pişirilerek

üzerine tereyağı pekmez veya tereyağı şeker dökülerek de yenir.

Bu pilav türü yeneceği saatte hazırlanıp tüketilen bir yiyecektir. Erken saatte pişirilip bekletilmez. Genellikle yaşlılar tarafından arzu edilerek yenir. Unutulmaya yüz tutmuş bir yiyecek türüdür. Bu pilav pişerken pıt pıt diye kaynama sesi çıkardığı için bu ismi almıştır.

## Pilav Gömmesi

### MALZEMELER

1 su bardağı pirinç  
yarım kilo kuşbaşı et  
yarım kilo nohut  
1 baş kuru soğan  
yarım çay bardağı  
sıvı yağ  
1 yemek kaşığı salça  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Et ile nohudu yıkayın. Biraz tuz ilave edip haşlayın. Büyük bir kuşgananın içinde soğanı, küçük küçük doğrayın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Pişen et ve nohudu, soğana ilave edin. Su koyup kaynamaya bırakın. Pirinçleri yıkadıktan sonra, tuz ve yağ ilave ederek küçük bir kuşgananın içinde kavurun. Kavrulmuş pirincin üzerine pişen et ve nohudun suyunu koyun. Ağızını

kapatın. Pirinç dolu kuşganayı, et ile nohudun olduğu büyük kuşgananın içine oturtun. Büyük olan kapakla ağızını kapatın. Tencere içinde tencere şeklinde, yemek pişer. Nohutla etin suyu kalmayınca kadar yemeği pişirin. Yemekler piştikten sonra geniş bir tepsinin ortasına önce pilav tenceresini ters çevirin ve pilavın etrafına etli nohudu ters çevirerek servise çıkarın.

## Sümüd Pilavı

### MALZEMELER

2 baş kuru soğan  
2 kaşık tereyağı  
1 kâse sümüd  
2 kâse et suyu ya da su  
2-3 adet yeşil sivri biber  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
1 yemek kaşığı  
biber salçası  
3 yemek kaşığı kavurma  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Pilav tavaında yemeklik olacak şekilde doğranmış soğanı yağda öldürün. Kavurma ve salça ilave edip suyunu koyun. Su kaynayıncaya tuz ilave edin. Sümüd salın. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişen pilavı demlendirin. Servis tabağına alın. Arzu edilirse üzerinde

kızdırılmış tereyağı gezdirin. Yeşil soğan, ayran ve turşu ile servis yapın. Bu pilav, yumuşak bir yiyecek olduğu için yaşlı, hasta ve çocuk beslenmelerinde tercih edilir. Ayrıca ailece değirmenden gelindiği gün yapıp hep birlikte keyifle yenen bir pilavdır.

\* Sümüd: Çiğ köflek bulgurundan daha ince olan bulgur türüdür. Değirmenden gelen bulgurun, boy boy eleklerle elenmesiyle elde edilir.



# SALATALAR







## Çökelek Salatası

### MALZEMELER

500 gr taze çökelek  
4-5 tane yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
8-10 dal dereotu  
tuz  
kırmızı pul biber  
zeytinyağı

### HAZIRLANIŞI

Geniş bir salata tabağına çökeleği alın. Maydanoz, yeşil soğan ve dereotunu temizleyin, iyice yıkayın. Bezle fazla suyu alarak incecik doğrayın. Servis tabağının içindeki çökeleğin içine katın. Tuz, kırmızı pul biber ve zeytinyağı ilave ederek karıştırın. Bu salata kahvaltı ve ara öğün (ikinci) yiyeceklerindedir.

Malatya'da, çökelek, mutfaklarda yaz ve kış aylarında çok tüketilen bir süt ürünüdür. Tereyağı ile birlikte tüketilir.

Ayrıca çökeleğe küp şeklinde doğranmış kuru soğan, kıyılmış maydanoz, birkaç dal yeşil soğan, ince yeşilbiber, 3-4 tane-den az olmayacak kadar bütün yumurta, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber, biraz sıvı yağ, biraz tereyağı koyularak karıştırılır. Bu karışım mahalle fırınlarına gönderilerek açık veya kapalı ekmek (pide) yapılarak çay veya ayran ile tüketilir. Bunun dışında rendelenmiş peynir veya ıspanak ile karıştırılır, baharatı atılarak börek içlerinde de kullanılır.



## Çıldırım Otu Salatası

### MALZEMELER

- 1 demet çıldırım otu
- 1 yemek kaşığı erik ekşisi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limon
- tuz, pul biber
- 1 adet domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 adet kuru soğan

### HAZIRLANIŞI

Çıldırım otu suyun içinde yetişen bir bitkidir. Temizlenmesi kolaydır. Dalların üzerinde yeşil yaprakları dizili olan bir ottur.

Toplanan çıldırım otunu ayıklayın ve yıkayın. Saplarından kopararak yapraklarını, salata tabağına alın. İnce doğ-

ranmış biberi, kabukları soyularak küp şeklinde doğranmış domatesi ve kuru soğanı karıştırın.

Bir kâsede zeytinyağı, limon suyu, tuz, biber ve erik ekşisini, karıştırarak sos hazırlayın; hazırlanan bu sosu, salatanın üzerine dökerek servis yapın.





## Derman (Çemen)

### MALZEMELER

*nohut  
buğday  
mısır  
kabak çekirdeği  
karpuz çekirdeği  
acı cin biber kurusu  
kaya tuzu  
dağ kekiği (anıç)  
isteğe bağlı olarak çedene  
ve ceviz*

### HAZIRLANIŞI

Yukarıdaki malzemelerin hepsini sac-  
da ayrı ayrı kavurup, birleştirerek ka-  
rıştırın. Değirmende un öğütür gibi  
öğütün. Ekmeğe önce yağ alın. Yağlı  
ekmeği, çemene batırarak yiyin. Bazı  
evlerde zeytinyağı ile de tüketilmekte-  
dir. Kahvaltı yiyeceği olarak hazırlanır.  
Tereyağı ile yenir.



## Dereotu (Samut) Salatası

### MALZEMELER

1 demet dereotu  
5-6 dal maydanoz  
½ çay bardağı zeytinyağı  
1 limon veya ½ kaşık  
erik ekşisi  
tuz  
kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Dereotunu temizleyin, bol su ile yıkayıp maydanoz ile birlikte ince ince kıyın.

Erik ekşisi veya limon suyunu, kırmızı pul biber, tuz ve zeytinyağını karıştırın. Servis tabağına alın. Arzu edilirse yumurta, haşlanarak içine doğranır.

Salamura dereotu ise (samut) tuzunun gitmesi için suya konur. Sıkılarak tekrar alınır.

Tuz hariç diğer malzemeler aynıdır. Kahvaltı veya ara öğün yiyeceği olarak hazırlanır.





## Kenger Turşusu

### MALZEMELER

- 1 kg kenger
- ½ yemek kaşığı limon tuzu
- 1 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
- 1,5 litre su
- 1 yemek kaşığı şeker veya pekmez
- 2-3 yemek kaşığı tuz (pilav suyundan daha tuzlu olmalıdır)

### HAZIRLANIŞI

Kengeri temizleyip, yıkayın, sertliği biraz gidecek kadar haşlayın. Suyunu süzün. Turşu yapılacak kavanoza sarımsakla beraber yerleştirin. Diğer malzemeleri, su-

yun içerisinde eriterek karıştırın. Hazırlanan kengerin üzerine dökün. 20 gün bekletin, sonra tüketin. Turşu, hazır olunca soğuk bir yerde saklanmalıdır.



## Ceviz Sulusu

### MALZEMELER

*½ kg ceviz  
3 dilim ev peyniri  
1 diş sarımsak  
1 tutam reyhan  
salatalık  
tandır ekmeği*

### HAZIRLANIŞI

Cevizi havanda döverek geniş bir kaba alın. Tuzu alınmış peyniri, ezerek biraz içine katın. Birkaç diş sarımsak dövün. Bolca reyhan ile beraber karışımın içine katın. Hepsini birlikte iyice karıştırın. Sa-

latalıkları soyun. Boyuna ve ince bir şekilde dilimleyin, bir tepsiye tandır ekmeçleri doğrayın. Ceviz sulusu ile ekmeçleri ıslatın. En üste cevizli, sonra peynirli ve en son salatalıklı karışımı dökerek yiyin.





## Patates Salatası

### MALZEMELER

1 kg. patates  
2-3 tane kuru soğan  
1 demet maydanoz  
1 demet samut  
(dereotunun  
salamura hali)  
2-3 yumurta  
tuz, kırmızı pul biber,  
karabiber  
reyhan  
sumak, zeytinyağı ve  
limon

### HAZIRLANIŞI

Patatesleri yıkayıp tencerede haşlayın. Haşlanmaya yakın, yumurtaları da içine atarak haşlanmalarını sağlayın. Haşlanmış patates ve yumurtaları soyun. Patatesleri ufak ve ince olarak doğrayın. Soğanları, ince halka şeklinde doğrayıp tuz ile ovarak yıkayın, içine patates katın. İnce kıyılmış maydanozu, tuzu, salamuradan çıkararak ince doğranmış samutu, zeytinyağı, limon suyu ve baharatların

hepsini birlikte karıştırıp patateslere ilave edin, kuşbaşı şeklinde doğranmış yumurtayı da katarak servis yapın.

Bu salata, patatesin ılıklığı geçmeden yenmelidir. Soğuyan salata çok sevilmez, bu salatayı diğer yörelerin salatısından ayıran tek özelliği, samudun bol kullanılmasıdır. Piknik, ara öğünler, hamam sefası ve kahvaltılar için hazırlanan bir yiyecektir.



## Narpuz (Yarpuz) Salatası

### MALZEMELER

500 gr narpuz  
1 baş kuru soğan  
3 tane haşlanmış  
yumurta  
tuz, limon  
veya erik ekşisi,  
zeytinyağı  
kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Narpuzları temizleyin, yıkayın ve doğrayın. Geniş bir kaba koyun. Tuz ile fazla zedelemekten ovalayın. Haşlanmış yumurtaları irice doğrayın, ovalanmış olan narpuzla pul biber, limon suyu veya erik ekşisi ve zeytinyağı koyarak karıştırıp doğranmış yumurtaları koyup yumurtayı dağıtmadan 1-2 kez

çevirin. Servis tabağına alın. Bu salata, hem kahvaltıda hem de ara öğünlerde yenir. Narpuz otu, yeterli miktarda olmadığı zaman birkaç dal marul yaprağı doğrayarak çoğaltabilirsiniz. Genelde bahar mevsimi salatası olmakla beraber, her damağa uyabilen lezzetli bir salata türüdür.





## Yoğurtlu Pirpirim

### MALZEMELER

- 1 kâse haşlanmış semizotu (pirpirim)
- 1 çay bardağı haşlanmış pilavlık bulgur (başbulgur)
- 1 diş sarımsak
- 2 kâse yoğurt
- kırmızı pul biber

### HAZIRLANIŞI

Semizotunu temizleyip yıkayın ve doğrayın. Çok az su ile eritmeden haşlayın. Eğer suyu var ise süzgece döküp üzerinde soğuk su gezdirin. Bulguru, kendisi kadar su ile haşlayın. Suyu var ise süzülmez. Diğer tarafta bir diş sarımsağı hafif tuzda ezin. Yoğurdun

içine ezilmiş sarımsak ve tuz karıştırarak iyice çırpın. Süzülmiş pirpirim ve haşlanmış bulguru da yoğurdun içine karıştırın. Servis tabağına alın. Üzerine kırmızı pul biber dökerek servis yapın. Yazın sofralardan hiç eksik olmayan bir salata türüdür.



## Yumurtalı Marul Salatası

### MALZEMELER

1 adet marul  
4-5 tane yumurta  
5-6 tane yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
1 adet limon  
kırmızı pul biber  
1 yemek kaşığı  
erik ekşisi  
½ çay bardağı  
zeytinyağı  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Yumurtaları yıkayıp haşlayın. Yaklaşık 8 dakika haşlayacağınız yumurta katı olmalıdır.

Marul, yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu temizleyip tuzlu veya sirkeli suda 5 dakika bekleterek temizce yıkayın ve süzgece alın. Süzülen sebzeleri 1cm kalınlığında doğrayıp bir kaba alın.

Yumurtaları irice doğrayıp yeşilliklere karıştırın. Bir kâsede erik ekşisi, limon

suyu, kırmızı pul biber, tuz ve zeytinyağı karıştırarak sosu hazırlayın. Hazırlanan sosu, doğranmış malzemelerin üzerine dökerek karıştırıp servis tabağına alın. Bu salatayı, salata olarak yiyeceğiniz gibi kahvaltı ve ara öğün yiyeceği olarak da tüketebilirsiniz. Marul yerine yazın reyhan da kullanabilirsiniz. Bu salata, her yaştaki kişilerin severek yediği bir salattır. Marul veya reyhan kullanılmadığı zaman yumurta salatası adını alır.



## Dut Sirkesi

### MALZEMELER

Çok miktarda sirke  
yapmak için ölçü  
1 kova dut  
1-2 su bardağı  
mayalanmış  
eski sirke

### HAZIRLANIŞI

Dalından silkelenerek toplanan dutları, yıkayıp su ilave ederek kazanda kaynatın. Pişen dutları, süzün. Buna şire denir. Şireyi tekrar ocağa koyup kaynatın. Üzerinde oluşan köpükleri alın. 2-3 taşım kaynayan şireyi ocaktan alıp küplere doldurun. Küpün büyüklüğü-

ne göre maya olarak eski sirkelerden 1-2 su bardağı koyun. Ağzını kapatın. 10-15 gün sonra sirke artık mayalanmış ve tadı ekşimiştir. Saklanacak kaba bir tülbentten süzülerek doldurulur. Turşu, salata ve bazı yemeklerde kullanılır.

## Semizotu (Pirpirim) Salatası

### MALZEMELER

½ kg pirpirim  
½ çay bardağı zeytinyağı  
½ limon suyu  
1 yemek kaşığı erik ekşisi  
2-3 diş sarımsak  
tuz, kırmızı pul biber  
(arzuya bağlı olarak)

### HAZIRLANIŞI

Pirpirimi dal dal ayırarak temizleyin ve yıkayın. Biraz suda bekleterek iyice temizlenmesini sağlayın ve süzgece alın. Çok ince olmayacak şekilde doğrayın;

zeytinyağı, erik ekşisi ve tuz ile ezilmiş sarımsak katarak karıştırın. Arzu edilirse kırmızı pul biberle süslenerek servis yapılır.

## Pepe Kuşu Otu Salatası

### MALZEMELER

500 gr pepe kuşu otu  
1 yemek kaşığı  
erik ekşisi  
biraz zeytinyağı  
kırmızı pul biber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Pepe kuşu otu, baharın başlangıcında yeşeren ilk otlardandır. Mayhoş bir tadı vardır. Tere otuna benzer. Bu ot, tanıyanlar tarafından toplanmalıdır. Bahçelerden toplanan pepe kuşunu ayıklayın, yıkayın ve doğrayın. Bir kaba alın.

Üzerine erik ekşisi, tuz, zeytinyağı, pul biber koyup karıştırarak servis yapın. Bulgur pilavı veya ekmelele yiyin. Pepe kuşu, ara öğün yiyeceği olarak da hazırlanır. Otlar kartlaşmış çiçek açınca da hayvan yemi olarak kullanılır.

## Semizotu (Pirpirim) Yoğurtlaması

### MALZEMELER

½ kg pirpirim  
½ kg yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
kırmızı pul biber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Pirpirimi iyice yıkayın ve doğrayın. Kaynamış olan suda haşlayın. Süzün ve sıkın. Sarımsağı tuzla ezin, yoğurda karıştırın. Hazırlanan yoğurda pirpirim ilave edin. Servis kabına alarak

soğuk yiyin. Bu salata türü, sakız piri (Kenger sakızının bitkisidir.), pezzik (pancar yaprağı) yoğurtlamasında da aynı şekilde uygulanır. Yoğurtlu salata türlerindedir.



# HAMUR İŞLERİ







## Akıtma (Bıcık)

### MALZEMELER

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Su ile unu karıştırarak yumuşak, akıcı bir hamur hazırlayın. Sıcak sac veya teflon türü tavaya kepçe ile çay tabağı büyüklüğünde dökerek ve her iki yüzünü kızartarak önceden hazırlanan ezilmiş

sarımsakla yapılmış süt ile bolca ıslatın. Sütle ıslatılan hamurlar, sütü çekince, hamurları tek tek servis tabağına alın. Üzerine kızgın tereyağı dökerek ılık veya sıcak olarak servis yapın.



## Çörek

### MALZEMELER

1 su bardağı süt  
½ su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
1 kibrit kutusu yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
600 gr un  
2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
çörek otu  
susam

### HAZIRLANIŞI

Sıcak süte yağ ve su karıştırıp şeker ve tuz atarak bir karışım oluşturun; ılıklaşan karışımında mayayı ezin. Aldığı kadar un ile ele yapışmayacak kıvamda hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örtüp miktarı çoğalincaya kadar mayalandırın.

Mayalanan hamurdan 2 yumurta büyüklüğünde parçalar alıp hamur tahtası üzerinde el ile bastırarak yağlanmış tepsiye yan yana dizin. Üzerine çatal ile bastırılarak şekiller verip; yumurta sarısı, susam, çörekotu karışımı sürerek fırında pişirip sıcak sıcak servis yapın.





## Doğal Otlı Sac Böreği

### MALZEMELER

*Hamuru İçin*  
1 kg un  
1 kibrit kutusu yaş maya  
ılık su, tuz

*İçi İçin*  
1 demet ısırgan otu  
1 demet ebegümeçi  
1 demet yemlik  
2-3 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı domates  
biber salçası  
2-3 yemek kaşığı  
tereyağı (börekleri  
yağlamak için)  
bir miktar kıyım  
(arzu edilirse)  
yarım çay bardağı  
sıvı yağ  
kırmızı pul biber  
karabiber, reyhan  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Elenmiş unun ortasını açın. Kenarına tuz, ortasına maya koyup bir miktar ılık su ile karıştırarak orta sertlikte bir hamur hazırlayın. 30 dakika kadar mayalandırın. Hamur mayalanırken, otları temizleyip yıkayın ve kurulayarak doğrayın. Kuru soğanı yemeklik olacak şekilde doğrayın. Sıvı yağ ve kıyım ile kavurun. Salçayı ve doğranmış otları ilave edin. Otlar ölünceye kadar ateşte biraz tutun. Ateşten alıp karabiber ve kırmızı pul biber ile reyhanı koyup karıştırarak soğutun. Bu arada mayalanan hamuru bezelere ayırın. Merdane ve oklava ile 2-3 mm incelikte yufkalar açın. Yufkaları ikiye kesin. Hazırlanan içi, yarım yufkanın yarısına kadar koyup kalan yarısını da üzerlerine örterek kenarları

parmak ile bastırın. Sıcak sacın üzerinde ters yüz ederek pişirin. Ateşten alıp tuzlu tereyağı ile yağlayın.

Sıcak yenen bir börektir. Karışık otlar kullanılabilirdiği gibi tek tip otlarla da yapılır. Hangi ot ile yapılırsa onun adını alır. Örneğin, ısırganlı börek gibi.

Sac börekleri yapıldığı zaman aile fertleri sacın başına toplanır, pişen börekler, sacın başında çay, ayran, hoşaf gibi içeceklerle keyifle tüketilir. Aile fertleri çalışıyor ise hepsinin bir arada olması düşünüldüğünden seçilecek gün, genelde merkezde hafta sonu; köylerde ise işin olmadığı gündür. Merkezde bu börek, sac böreği adını alırken ilçelerde ise yarımcı, yanıç, katmer gibi isimleri alır.



## El Böreği

### MALZEMELER

1 yumurta  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
veya 1 çay kaşığı karbonat  
1 su bardağı ılık su  
aldığı kadar un  
kırmızı pul biber  
karabiber, tuz

*İçi İçin*  
peynir-maydanoz veya  
haşlanmış patates-  
maydanoz veya patates-  
peynir ya da kavrulmuş  
kıymalı iç hazırlanır  
kızartmak için  
sıvı yağ kullanılır

### HAZIRLANIŞI

Su, yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve kabartma tozunu iyice karıştırın. Aldığı kadar unla yumuşak bir hamur hazırlayın. Yumurta büyüklüğünde bezeler yapın. Bu bezeleri el büyüklüğünde açın. Yarısına iç malzemesi koyup yarım daire şeklinde

kapatın. Kenarlarını kıvrarak (fisto bastırılarak) kapatın. Kızgın yağda ikiyüzlü kızartın. Sıcak olarak servis yapın. İçinin hazırlanması için, rendelenmiş peynire kıyılmış maydanoz, karabiber, kırmızı pul biber ve reyhan karıştırın.





## Hekimhan Katmeri

### MALZEMELER

1 adet ekme  hamuru  
veya 1 kibrit kutusu  
yaş maya  
1 kg un  
2,5 su bardağı  
eritilmiş tereyağı  
tuz, su

### HAZIRLANIŞI

Ekme  hamuru maya olarak kullanılacaksa akşamdan hamuru; su ve un ilavesi ile yumuşatarak, sıcak bir yerde üzerini kapatarak mayanın oluşmasını sağlayın. Sabah, elenmiş unun içine bu mayanın kenarlarına tuz ve ılık su ilave edin ve orta sertlikte bir hamur hazırlayın. Hamuru, 30-40 dakika mayalandırın. Küçük bezelere ayırın. Yufka ekmeği kalınlığında açın. Tüm yüzeyine eritilmiş tereyağı

sürün. Rulo şeklinde hamur sarın. Rulodan üst üste katlama yaparak hamuru, tekrar beze şekline getirin. Tekrar açın. Tekrar aynı şekilde yağlayın. Daha ince bir rulo yaparak gül şeklinde sarıp sacın üzerinde, ağır ateşte alt üst çevirerek pembe renkte pişirin. Sıcak olarak, ayran ile servis yapın. Katmer, yufka ekmeği yapıldığı gün, aile bireyleri için hazırlanan bir börek çeşididir.





## Kıkırdaklı Bilik

### MALZEMELER

1 su bardağı süt  
veya yoğurt  
½ su bardağı eritilmiş  
kuyruk yağı  
½ su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı kıkırdak  
1 kibrit kutusu yaş maya  
2 yumurta  
aldığı kadar un  
tuz, susam  
çörek otu

### HAZIRLANIŞI

Geniş bir kaptaki ılık süt, eritilmiş kuyruk yağı, sıvı yağ, yaş maya ve kıkırdak ile tuzu karıştırarak aldığı kadar unla fazla sert olmayan bir hamur hazırlayın ve iyice yoğurun. Üzerini kapatarak 30-40 dakika mayalandırın. Hamur mayalandıktan sonra 3-4 parçaya ayı-

rın. 2 cm kalınlığında açın. Bıçak ile istenilen şekilde keserek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı, çörek otu, susam karışımı sürerek pembe renkte pişirin. Sıcak ve soğuk olarak üstelik kahvaltılarda ekmeğe yerine yiyebilirsiniz.

\* *Kıkırdak: Koyun kuyruğunu ufak ufak doğrayıp bir tavanın içinde eritin. Kuyruğun erimeyen kısmını kızartarak aynı yağ içinde kavurun. Eriyen yağı süzerek alın. Kalan kızarmış parçalara kıkırdak adı verin. Kıkırdaklar, hamur işlerinde kullanıldığı gibi, kahvaltılarda da ısıtılarak ekmeğe ile yenir.*





## Kömbe (Merkez)

### MALZEMELER

*Hamuru İçin*  
1 kg un  
1 kibrit kutusu  
yaş maya  
1.5 su bardağı ılık su  
½ su bardağı sıvı yağ  
açma payı un, tuz

*Üzeri İçin*  
1 kâse yoğurt  
2 yemek kaşığı tereyağı

*İçi İçin*  
bir kalıp  
Malatya peyniri  
3-4 adet  
haşlanmış patates  
maydanoz, karabiber  
pul biber, reyhan, tuz

### HAZIRLANIŞI

Un, yaş maya, sıvı yağ, tuz ve ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Nemli bir bezin altında mayalanmaya bırakın.

Bu arada peynir ve haşlanmış patatesi rendeleyin. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, reyhan, kırmızı pul biber ve karabiberi ilave ederek karıştırın. Mayalanan hamuru, 8 parçaya ayırın. Her bir parçayı, tepsi büyüklüğünde açın. Yağlanmış tepsiye 4 adet yufka üst üste koyun; yufkaların

aralarını yağlayın. Ortalarına hazırlanmış peynirli, patatesli içi yayın. Aynı işlemi kalan 4 beze için de yapın. Tepsi dolunca, üzerine çırpılmış yoğurt sürüp tepsi-deki malzemeyi fırında pişirin.

Tepsi fırından çıkar çıkmaz, iki yemek kaşığı katı tereyağı kömbenin tüm yüzeyini börek yağlar gibi yağlayın ve ağzını hemen kapatıp 10-15 dakika bekleyin, dilimleyerek sıcak bir şekilde servis yapın.



## Mısır Ekmeği

### MALZEMELER

4 su bardağı mısır unu  
1-2 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
100 gr ceviz içi  
1 paket kuru maya veya  
bir kibrit kutusu  
kadar yağ maya  
1 adet yumurta  
biraz çörek otu  
(crpılmış yumurtayla  
karştırılarak ekmeğlerin  
zerine sürmek için)

### HAZIRLANIşI

Mısır ununu geniş bir kaba eleyin. Maya ve ılık sütün içinde ezin. Tuz, süt, sıvı yağ ve iri çekilmiş ceviz ile karştırarak yoğurun. Hamuru mayalandırın. Mayalanan hamuru, avuç içi büyüklüğünde bezelere ayırın. El ile yuvarlak bir şekil verin. Ekmeğ tahtası üzerinde 1 cm kalınlıkta inceltin. Yağlanmış tepsiye dizin. zerine yumurta sarısı ve çörek otu karşımı sürün ve fırında pişirin. Seçilen fırın, elektrikli fırın olabileceği gibi ev tipi taş fırınlar, tandırlar ve mahalle pide fırınları da olabilir. Mısır ekmeğini biraz gevrekleştirmek için

hamurun içine arzu edilirse 1-2 avuç buğday unu karştırın. Pişirmek için fırın yerine sac tercih edilirse hamur, ekşileme (bazlama) ekmeğ kalınlığında ağılmalıdır.

Arzu edilirse hamuruna bir yemek kaşığı dut pekmezi karştırarak lezzeti güçlendirin. Yemekle yenecek bir ekmeğ türü olabileceği gibi ara gnlerde çayla veya soğuk içeceklerle tktilebilen bir ekmeğ türü de olabilir. Fakat mısır ekmeği uzun süre saklanabilen bir ekmeğ türü değildir. Ceviz koyulmadan sade olarak da yapılabilir.







# Kömbe (İlçeler)

## MALZEMELER

1 kg un  
1 kibrit kutusu yaş maya  
2 su bardağı  
açma payı un  
2 su bardağı ılık su  
1 paket margarin  
veya tereyağı

### Üzeri İçin

3 yemek kaşığı yoğurt  
1 yumurta  
biraz susam  
veya çörek otu

### İçi İçin

300 gr kıyırma  
750 gr haşlanmış patates  
(orta boy 4-5 adet)  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı  
domates salçası  
3 yemek kaşığı tereyağı  
veya margarin  
tuz, karabiber  
kırmızı pul biber  
maydanoz

## HAZIRLANIŞI

Un, su, tuz ve maya ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Nemli bir bezin altında mayalanmaya bırakın. Bu arada içi hazırlayın. İçi için kıymayı biraz su ile ateşe koyun. Suyunu çekince yağ ile kavurun. İçine küp şeklinde doğranmış soğan ilave edin ve soğanları hafifçe sarartın. Salça, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber, doğranmış veya rendelenmiş patatesi karıştırarak ateşten alın. İçine kıyılmış maydanoz karıştırarak soğumaya bırakın.

Mayalanmaya bırakılan hamur, iki katına çıkınca mayalanmış demektir. Hamuru 8 parçaya ayırın. Her parçayı tepsi büyüklüğünde açın. Katların arasına 250 gr kadar tereyağı veya margarin sürerek yufkanın tüm yüzeyini yağlamış oluruz. 4 yufkayı tepsiye üst üste koyduktan sonra hazırlanan içi tüm yüzeye yayarız. Aynı işlemi kalan 4 bezeye de uygularız. Böreği dilimlere ayırın. Yoğurt ve yumurta sürerek susam veya çörek otu döküp iki sac arasında veya fırında pişirin. Kızartılan böreği alın. Üzerine hafifçe su çiseledikten sonra üzerini kapatıp buharı ile yumuşamasını sağlayın. Sıcak olarak servis yapın.

Kömbe, hem yemek hem de bir börek türüdür. Yöreselliği, içine konulan malzemeye göre değişir. Örneğin, ilçe ve köylerde yapılan en meşhur kömbe, keklük eti ile yapılandır.

Kış mevsiminde avlanılan keklük temizlendikten sonra et kütüğünün üzerinde kemigi ile dövülerek elde edilen kıymadan yapılır. Hamur bileşimi değişmez; ancak, hamurun içine koyulan malzemenin miktarına göre ya bir defa sadece orta yerine ya da her kata iç koyularak

tepsi oluşturulur. İçine konulan malzemenin adı ile kömbe anılır. Örneğin, keklük kömbesi.

Eğer Hekimhan ilçesindeki gibi hazırlayacak olursak hamuru, ikiye ayırıp hiç açmadan yağlanmış tepsiye el ile bastırarak eşit kalınlıkta yayın ve yağlayın; üstüne içini koyun ve ikinci parçayı aynı şekilde üzerine yerleştirin.

Sonra kömbenin üzerine yoğurtla yumurta karışımı sürdükten sonra haşhaş dökerek pişirin.

Arguvan ilçesinde kadınların iş yoğunluğu olduğu zamanlarda, Hekimhan ilçesinde yapılan kömbeyi tercih ettikleri, bilinmektedir.

Arapgir ve Arguvan ilçesinde yapılan kömbe, kat kat açılarak dilimleri baklava şeklinde kesilen kömbedir.

Malatya'nın kömbesi ile meşhur olan ilçesi Akçadağ'da ise hamur; bir alt, bir üst hazırlanır. Aralarına mutlaka kışlık kavurma koyulur. Taze kıyırma veya kuşbaşı ile yapılmaz. Dilimlenmesi ise kare şeklindedir.

Diğer ilçelerdeki hazırlanışı ise merkezdeki gibidir. Tek başına, sadece içecek ile tüketilen güzel bir yiyecektir. Özel günlerde, bayramlarda, doğumlarda, ziyafetlerde hazırlanır. İki sac arasında pişirme yöntemi en çok köy ve ilçelerde uygulanır. Birinci sacın altına köz haline gelen ateş koyulur, sacın çukur yerine kömbe tepsisi yerleştirilir. İkinci sac böreğin üzerine kapatılır. Sacın dış tümsek yüzeyine yine köz ateş yerleştirilerek içindeki böreğin kızarması sağlanır. İçin için nar gibi kızartılır. Bu usul, kömbeyi lezzetlendiren etkenlerden biridir.





## Puf Böreği

### MALZEMELER

1 yumurta  
2 yemek kaşığı sirke  
½ su bardağı su veya süt  
2 su bardağı un  
tuz  
karabiber  
kırmızı pul biber  
kızartmak için  
sıvı yağ

İç Malzemesi  
rendelenmiş peynir ve  
kıyılmış maydanoz  
karışımı

### HAZIRLANIŞI

Yumurta, sirke, tuz, ılık süt veya suyu iyice karıştırın. Un ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru, 5-6 bezeye ayırın. Yufka ekmeği gibi ince açarak yarısına öbek öbek iç koyup kalan yarısını üzerine kapatıp el ile aradaki

hava kabarcıklarını çıkartıp istenilen şekil ve büyüklükte kesin. Fisto şeklinde kapatın. Keserken kullanılan kesme aracı, bakır tencere kapağıdır. Bıçak değildir. Kızgın yağda iki yüzünü aynı şekilde kızartarak sıcak olarak servis yapın.



## Lahmacun

### MALZEMELER

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 3-4 yemek kaşığı çekilmiş kuyruk yağı
- 2 adet patates
- 4-5 tane kuru soğan
- 2-3 tane yeşilbiber
- 1 fincan sıvı yağ
- 4-5 diş sarımsak
- 3-4 tane domates veya 3 yemek kaşığı domates-biber salçası
- maydanoz
- tuz, pul biber
- karabiber

### HAZIRLANIŞI

Kıymayı geniş bir kaba alın. Kuyruk yağı, sıvı yağ, yemeklik doğranmış kuru soğan, rendelenmiş patates, ince kıyılmış yeşilbiber ve maydanoz, salça, doğranmış veya ezilmiş sarımsak, baharatlar ve tuzu, hepsini birden yoğurun. Kıyma karışımı, hamurun üzerine sürüldüğü

zaman el altında top top olmamalıdır. Eğer çok katı ise domates suyu veya az su ile gevşetin. Hazırlanan içi, mahalle fırınına göndererek pide büyüklüğünde pişirin. Malatya lahmacununun özelliği; kıymasının bol ve pidesinin kalın olmasıdır.





# Sac Böreği

## MALZEMELER

1 adet  
ekmek hamuru  
veya 1 kibrit  
kutusu yaş maya  
1 kg un  
tuz, su

## HAZIRLANIŞI

Elenmiş unun ortasını açın. Kenarlarına tuz, ortasına maya koyup (maya veya ekmek hamuru) ılık su ilavesi ile çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlayın. 30-40 dakikada hazırlanan mayalı hamuru, bezelere ayırın. Merdane ve oklava ile 2-3 mm incelikte açın. İkiye kesilen yufkaya hazırlanan börek içini, yarım yufkanın yarısına koyup diğer parça üzerine kapatıp kenarları el ile bastırarak sıcak bir sacın üzerinde iki yüzünü yakmadan pişirin. Sıcak iken tereyağı ile yağlayıp servise hazırlayın. Sıcak olarak yiyin. Hangi iç malzemesi ile hazırlanmış ise onun ismini alır. Örneğın: Ispanaklı Sac Böreği, Çökelekli Sac Böreği, Patatesli Sac Böreği gibi...

## ISPANAKLI SAC BÖREĞİ

Ispanakları yıkayıp, temizleyip, ince ince doğrayın. Bir tavada yemeklik doğranmış soğan ile kıymayı kavurun. Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber koyun. Yıkayıp süzölen ıspanağı, soğanlı kıymaya karıştırın. Ateşten alıp tavanın kapağını kapatın. Harcın ve tavanın ısı

ile ıspanağın diriliğinin gitmesini sağlayın. Soğuyunca kullanın. Patatesli içi de aynı şekilde hazırlayın. Ispanak yerine haşlanmış ezilmiş patates konur. İstenirse içi için az salça kullanılır.

## ÇÖKELEK VEYA PEYNİRLİ SAC BÖREĞİ

Çökelek veya peynir rendesi, kıyılmış maydanoz, karabiber ve kırmızı pul biber ve arzuya bağlı olarak da yumurtayı karıştırın.

## KIYMALI SAC BÖREĞİ

Soğanı ufak ufak doğrayıp kıyma ile kavurun. İçine kıyılmış maydanoz ve baharat karıştırın. İç hazırlama şekli ve kullanılacak malzemeler, ağız tadı ve isteğe göre değişir.

Akçadağ, Güzyurdu köyünde katmer adı ile bilinen sac böreğine ıspanaklı iç hazırlanırken, yıkanmış ve doğranmış ıspanağa 2-3 adet kuru soğan, biraz tuz, pul biber ve sıvı yağ karıştırılır. Ispanak çığ kullanılır.





# Su Böreği

## MALZEMELER

7 yumurta  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı su  
aldığı kadar un  
tuz

*İçi İçin*  
1,5 kalıp  
Malatya peyniri  
1 demet maydanoz  
1 su bardağı  
eritilmiş tereyağı

## HAZIRLANIŞI

Çukur bir kaba yumurtaları kırın. Tuz, bir yemek kaşığı sıvı yağ, 2 yemek kaşığı yoğurt ve su koyarak karıştırp, aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Dinlendirin. 4 büyük, 4 küçük; 8 bezeye ayırın.

Diğer tarafta geniş bir tencereye 8-10 litre su koyarak kaynamaya bırakın. İçerisine tuz atın. 3 kg'lık ince kenarlı tepsiyi eritilmiş yağ ile yağlayın. Peynir tuzlu ise önceden ıslatarak tuzunu alın. Bıçak sırtı kalınlıkta dilimleyin. Kırılmış maydanoz ile harmanlayın. Küçük yumaklardan birini, tepsinin büyüklüğünde açarak yayın. Eritilen tereyağı ile yağlayın. 2 mm kalınlığında iki büyük beze açın ve 4 parçaya ayırın.

Kaynayan tuzlu suda 2-3 dakika haşlayın. Kevgir ile soğuk suya alıp, süzgecin tersine yufkaları sererek açın ve temiz bir bezle kurulayın. Bu işlem yapılırken yufka parçalanmamalıdır. Kurulanan yufkayı, tepsiye yan yana buruşturarak dizin. Her katın arasına yağ sürün. Küçük yufkaların birini tekrar ortaya kuru serip üzerine peynir harcı yayın. 3. Yufkayı küçük beze açarak haşlanmadan peynirin üzerine serin ve yağlayın. Haş-

lama işlemini büyük bezelere de uygulayın. En üste tekrar kuru yufka yayın. Böreği bıçakla dört parçaya kesin. Kalan tereyağını, tüm yüzeyine sürün.

Ocak veya köz ateşi üzerinde çevire çevire kızartın. Tersini kızaran böreği aynı büyüklükte bir başka tepsiye çevirin; böreğin çevrilen diğer yüzünü de aynı şekilde kızartın. Bu şekilde kızaran börek daha makbuldür.

Diğer bir şekilde, 200 derecede altı üstü pembeleşinceye kadar fırında kızartın. Ateşten alınca özellikle kenarlarına bir çay bardağı soğuk su serpip ağzını 10 dakika kapatın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

Bu börek yapılırken; Malatya peyniri, yağlı ve susuz olduğu için su böreğine ayrı bir lezzet verdiğinden özellikle tercih edilir. Böreğin içine koyulan tereyağı, sıvı yağ ile karıştırılırsa pişerken daha iyi kabarr.

Yurda mal olmuş olan su böreği Malatya usulünde, hamurundaki yumurta sayısının eriştede olduğu gibi çok olması ve içerisinde yerli peynirin bulunması, ona başka bir lezzet ve ayrıcalık verir.





## Peynirli Pide (Merkez)

### MALZEMELER

1 kalıp taze  
Malatya peyniri veya  
4-5 parça salamura  
Malatya peyniri  
3-4 yumurta  
2 yemek kaşığı  
tereyağı veya  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
1 demet maydanoz  
kırmızı pul biber,  
karabiber, reyhan, tuz

### HAZIRLANIŞI

Peynir salamura ise akşamdan ıslatılır. Tuzu alınır. Taze ise yıkayıp ya rendenin iri gözünde rendelenir veya bıçak sırtı incelikte doğranır. Bir kaba alınır. Önce yumurta ve baharatlar koyularak karıştırılır. Tuz miktarı arzuya göre ayarlanır. Kıyılmış maydanoz konup yağı ilave edilip, iyice karıştırılır.

Karışım mahalle pide fırınına gönderilir. Açık pide hamuru üzerine fırıncılar tarafından pişirilir. Bu ölçü üç ekmeğe yetecek miktardadır. Peynirli pide fırında açık olarak pişen ekmeğe türüdür. Sıcak yenir. Hafta sonu kahvaltılarında, bazen ikindi ara öğününde, gerekirse misafire ikram olarak da hazırlanabilir.



## Ispanaklı Pide (Merkez)

### MALZEMELER

1 kg. ıspanak  
1/2 kg. çökelek  
veya 1 kalıp taze  
Malatya peyniri  
1/2 kg. kuru soğan  
1 su bardağı sıvı yağ  
4 yumurta  
kırmızı pul biber  
reyhan  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Ispanaklar ayıklanır, yıkanır, doğranır. Geniş bir kaba doğranan ıspanak el ile ovalanarak ezilir. Avuç içinde sıkarak başka bir kaba alınır. Yemeklik doğranmış kuru soğan, rendelenmiş peynir, sıvı yağ, baharatlar, tuz ve yumurtalar sıra ile ıspanağa ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım mahalle fırınına gönderilir. Fırını

karışımı hamurun üzerine yayarak karnıyarık gibi kapatıp pişirir. Ispanağın sıkılarak çıkan suyu ya kek içinde veya çorbalarda kullanılır. Ispanak tuzu emmeyen bir sebze olduğundan kullanılan tuz miktarına dikkat etmek gerekir. Zaman zaman öğün yiyeceği olarak da tüketilir.





## Çökelekli Pide (Merkez)

### MALZEMELER

1 kg taze çökelek  
4-5 yumurta  
1 demet maydanoz  
1 baş kuru soğan  
3-4 dal yeşil soğan  
1 çay bardağı sıvı yağ  
veya 4-5 kaşık tereyağı  
2-3 tane yeşilbiber  
karabiber, kırmızı pul  
biber, reyhan, tuz

### HAZIRLANIŞI

Çökelek bir kaba alınır. Soğanlar ufak olarak doğranır (yemeklikten daha küçük doğrama ile). Çökeleğin içine sıra ile doğranmış soğan, yeşilbiber, maydanoz, yağ ve baharatları karıştırılıp yumurtalar tek tek kırılarak yedirilir. Tuzu arzu edilen miktara göre ayarlanır. Karışım mahalle fırınına gönderilir. Fırıncı

tarafından ekmeğ hamuruna döşenir. Hamurun kenarları harcın üzerine gelecek şekilde karnıyarık gibi kapatılıp pişirilir. Bu şekilde yapılmasının amacı çökeleğin dökülmesini önlemektir. Çökelekli karışım ıspanak ile de karıştırılabilir. Kahvaltı veya ara öğün yiyeceği olarak tüketilir.

# Katmer

## MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt  
2 tane yumurta  
1,5 su bardağı sıvı yağ  
(1 bardağı kızartma için  
kullanılacak)  
1 ceviz büyüklüğü  
kadar yaş maya  
1 su bardağı toz şeker  
aldığı kadar un  
tuz

## HAZIRLANIŞI

Yoğurt, yumurta, sıvı yağ, tuz ve ezilmiş yaş mayayı geniş bir kaba koyarak iyice karıştırın. Aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru 20-25 dakika kadar mayalandırın. 14 eşit parçaya ayırın. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açın.

Kızgın yağda pembe renkte ikiyüzlü olarak kızartın. Yağdan çıkarılan kat-

mere toz şeker serperek katmeri servis yapın. Ya da sıcak katmere rendelenmiş peynir serperek sarın, tuzlu olarak yiyin.

Katmer, özellikle ara öğün veya kahvaltı için hazırlanır. Aynı malzemelere yumurta koymadan hazırlanan hamurun aynı yöntemle hazırlanıp servise sunulduğu yer olan Pütürge'de, *mafiş* ve *tava kylloru* adını alır.

# Külünçe

## MALZEMELER

2 -2,5 kg un  
2 su bardağı eritilmiş  
tuzlu tereyağı  
3-4 bardak süt  
1 ekmeğe hamuru  
(maya olarak)  
tuz

*Üzeri İçin*  
3 adet yumurta  
3 yemek kaşığı  
dut pekemezi  
3 yemek kaşığı yoğurt  
çörek otu  
küncü

## HAZIRLANIŞI

Un, eritilmiş tereyağı, maya, tuz ve süt ile hamuru hazırlayın. Ilık bir yerde mayalanmaya bırakın. Hamur, miktar olarak iki katına çıkınca mayalanmış demektir. Mayalanan hamuru, üç yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Merdane ile 2-3 mm kalınlıkta açın. Üzerine

harç sürerek tandırda pişirin. Pişen çöregün hamurunun kalınlığı yarım santim olmalıdır. Unutulmaya yüz tutmuş bir ekmeğe çeşididir. Özellikle ölen kişinin arkasından kırk mevlidinde yapılıp ikram edilir. Ramazanda sahur sofralarında ve bayramlarda da yapanlar olur.

\* *Küncü*: Susamın işlenmemiş haline verilen isimdir.



## Serun

### MALZEMELER

4 adet yufka ekmeği  
1 kg yoğurt  
250 gr kıyma  
3-4 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı tereyağı  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Kıymayı yağ ile birlikte kavurun. İçine tuz ve karabiber atarak karıştırın. Sacın üzerinde pişirilen yufka sacdan alınır alınmaz yufkaya kıymalı i dökerek oklava ile biraz genişçe sarın. 4'er parmak eninde keserek servis tabağına yerleştirin. zerine sarımsaklı yoğurt dökün. Tereyağında kızdırılmış kırmızıbiberi gezdirerek servis yapın.

Bazı ilçelerde ise bu yemek; sac üzerinden alınan yufkaların, oklavaya boş halde sarılıp birer parmak kalınlığında

kesilip servis tabağına yerleştirilmesi suretiyle yapılır. zerine kavrulmuş kıyma dökülür. Sarımsaklı yoğurt konulup tereyağında kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirilerek servis yapılır.

Bu yemek, lokantalarda sarma beyti adını alarak ince lavaş ekmeğine sarılır. Pütürge ilçesinde pide, küçük parçalar şeklinde doğranır. Doğranan pidenin üzerine sarımsaklı yoğurt, tereyağlı kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirilerek yapılır, adına seruni denir.

## Tatar Böreği

### MALZEMELER

½ kg pazı yaprağı  
veya ıspanak  
4-5 su bardağı un  
1 kg yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı tereyağı  
kırmızı pul biber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Un, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayın. Nemli bir bezin altında dinlendirin. Hamuru 3-4 mm incelikte açın.

Hamuru kızgın sac üzerinde bezertin (pişmeden hamurun kurutulması). 3 santimlik bantlar halinde kesin. Bantları st üste koyarak üçgen şeklinde kesin ve kaynamakta olan tuzlu suda haşlayın. Diğer taraftan ıspanak veya pazı

yaprağını ayıklayın, yıkayın ve doğrayıp haşlayın. Sıkarak haşlanmış hamura karıştırın. Servis tabağına alın. Soğuyunca zerine sarımsaklı yoğurt dökün. Eritilmış tereyağı ve kırmızı pul biber gezdirerek servis yapın.

Tatar böreği hamuru kesildikten sonra kurutulularak, erişte gibi kışlık yiyecek olarak saklanabilir. zerine kavrulmuş kıyma da dökülebilir.

## Yağlı Kete (Bilik)

### MALZEMELER

3 su bardağı süt  
1,5 su bardağı sıvı yağ  
5-6 yemek  
kaşığı tereyağı  
5-6 adet yumurta  
(2 yumurta  
sarı üzerine)  
aldığı kadar un  
(kepekli un, ev unu  
olarak da bilinir)  
çörek otu  
küncü, tuz

### HAZIRLANIŞI

Ilık süt, sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, 4 bütün yumurta, iki yumurta akı ve tuz çırpılarak karıştırılır. Aldığı kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hamur dinlendirildikten sonra hamurdan 2 yumurta büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlanır. El ile yassılaştırılarak 1 cm kalınlıkta inceltip yağlanmış tepsiye dizilir. Çatal ile

üzerine şekiller yapılır. Ayrıca hamurun birkaç yerine çatal batırarak kabarması engellenir. Yumurta sarısı sürülüp çörek ve küncü serperek pişirilir. Yağlı ketenin özelliği, piştikten sonra gevrekliğine rağmen sert olmasıdır.

Hamur el ile şekillendirildiği gibi merdane veya oklava ile açılarak da hazırlanabilir.

## Kalbur Hurması (Kalbura Bastı)

### MALZEMELER

1 paket un  
2 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı  
rendelenmiş peynir  
kızartmak için sıvı yağ

### Şurup İçin

1 kg şeker  
1 litre su

### HAZIRLANIŞI

Sıvı yağ, yoğurt, yumurta, tuz ve karbonat iyice karıştırılır. Un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hamur, kendini tutunca içine rendelenmiş peynir karıştırılır ve dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, el ile kalbur kafesinin üzerinde çekerek hamura şekil verilir. Kızgın yağda kızartılır. Ara öğünler ve kahvaltı için hazırlanan bir yiyecektir. Tatlı ola-

rak istenirse peynir ve tuz koyulmadan hamur hazırlanır. Şekillendirilip kızgın yağda kızartılarak soğuk şuruba atılır.

### ŞURUBUN HAZIRLANIŞI

Şeker eriyinceye kadar tencerede karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra 7-8 dakika ateşte bırakıp bir limonun, ¼'i miktarında suyu katarak 1-2 taşım daha kaynatıp ateşten alınır.







# TATLILAR







## Aşure

### MALZEMELER

1 su bardağı dövme  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kuru fasulye  
1 kahve fincanı pirinç  
1 çay bardağı sarı kuş üzümü  
4-5 adet gün kurusu  
veya sarı kayısı  
3-4 diş karanfil  
2 su bardağı toz şeker  
cevizimeyva  
(tüm baharatlar havanda ayrı  
ayrı dövülüp karıştırılarak)  
1 çay kaşığı tuz  
1/5 çay bardağı gül suyu  
1 avuç sarı iri kuru üzüm  
(Besni üzümü)  
kavrulmuş ve kabuğu  
çıkarılmış kayısı çekirdeği  
kavrulmuş ve kabuğu  
çıkarılmış kayısı çekirdeği  
dövülmüş ceviz  
bir adet nar (tanelenmiş)  
aşure baharatı(kök tarçın,  
karanfil, zencefil, zerdeçal

### HAZIRLANIŞI

Nohut, kuru fasulye ve dövme yi akşamdan ayrı ayrı ıslatın. Ertesi sabah süzgece alıp yıkayarak hepsini bir arada büyük bir tencereye koyun. Karışımın üzerini bolca geçecek kadar, su ilave ederek ateşe alın. Kaynayınca çıkardığı köpükleri kaşıkla alıp, bir fiske tuz atıp pirinci koyarak önce harlı, daha sonra kısık ateşte, kapanmış yarım kapakla yaklaşık 2-2,5 saat kadar pişirin. Suyu azaldıkça kaynar su ilave edin. Pişme esnasında dibi tutmasın diye kaşık, tencerenin dibine değdirilmez. Karıştırma, ancak tanelerin iyice pişmesinden

sonra yapılır. Bu arada üzümleri yıkayın, kayısıları yıkayıp kurularıp küçük küp şeklinde doğrayın. Pişen dövme ye, üzümleri, birkaç diş karanfil ve kesilmiş kayısıları koyup meyveler yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Bu arada şekeri koyup tadı isteğe göre ayarlayın ve kıvamını kontrol edin. Ardından, içine gül suyu ilave edin. Yeniden tadına bakarak ateşten alın. Kâselere döküp, üzerini aşure baharatı, dövülmüş ceviz içi, kayısı çekirdekleri ve nar taneleri ile süsleyerek sıcak veya soğuk olarak servis yapın.



## Bükme (Sini) Tatlısı

### MALZEMELER

5 su bardağı iyi cins un  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 fiske tuz  
5 su bardağı ceviz  
açma payı:  
1 kâse nişasta

### Üzeri İçin

1,5 su bardağı eritilmiş  
tereyağı

### Şurubu İçin

1 kg toz şeker  
1 litre su

### HAZIRLANIŞI

Geniş bir kabın içinde yumurta, yoğurt ve tuzu iyice karıştırın. Ilık su ilave ederek aldığı kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru, 25-30 bezeğe ayırın. Her beze, nişasta ile çok ince olacak şekilde ayrı ayrı açın. Tüm yüzeyine eritilmiş tereyağı sürüp, üzerine ince dövülmüş cevizi bolca serpiştirin.

Oklava kalınlığında boydan boya sarın. Oklava içinden çekilerek sininin ortasına gül şeklinde sararak yerleştirin. Sarılırken düz olmasına, büzme yapmamaya dikkat edin. Kullanılan tatlı

sinisi, yağlanmış olmalıdır. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp düzgünce, ortadaki tatlı göbeğinin çevresinde döndürerek tüm sininin içini doldurun.

Üzerine kızgın tereyağı döküp açık renkte kızartın. Soğuk şurubu, sıcak tatlıya dökün. Şurubunu çekince servis yapın. Şurubunun ölçüsünde şeker ve su bire bir kullanılır. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kadar kaynatıp ateşten alın. Kıvamlı şurubun özelliği kaşıktan akıtıldığı zaman son damlanın uzayarak akmasıdır.





## Cızlık

### MALZEMELER

1 ekme  hamuru  
1 kg un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1.5 su bardağı ılık su

#### İçi İçin

500 gr orta yağlı kıyma  
4-5 adet kuru soğan  
1-2 yemek kaşığı yağ  
tuz, kırmızı pul biber  
karabiber, reyhan

#### Üzeri İçin

4-5 yemek kaşığı  
tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Ekme  hamurunu; un, tuz ve ılık su ile yumuşak bir Şekilde hazırlayın; nemli bir bezin altında mayalanmaya bırakın. Kıymayı yağ ile kavurun, içine yemeklik doğranmış soğan ilave edin ve soğanı sarartın. Ateşten alınan karışıma reyhan, tuz, kırmızı pul biber ve karabiber karıştırarak karışımı soğutun. Mayalanan hamurdan iki yumurta büyüklüğünde

bezeler hazırlayarak, her parçayı tek tek el ile bastırarak yarım cm çapında açın. Yarisına kıymalı i  koyup, diğer yarısını kapatarak kenarlarını parmakla bastırın. Sacın üzerinde ikiyüzlü olarak pişirip, tereyağı ile yağlayıp sıcak olarak servis yapın. Bu börekte de değişik malzemelerle hazırlanan i ler kullanılır. Bu b reğe cızlama diyenler de vardır.



## Çekpare

### MALZEMELER

6 tane gün kurusu kayısı  
2 su bardağı kıyılmış  
kayısı çekirdeği (1 bardak  
hamurun içine  
bir bardak üzerine  
olmak kaydıyla)  
200 gr tuzsuz tereyağı  
yarım çay bardağı  
zeytinyağı  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3,5 su bardağı un  
yarım su bardağı  
toz şeker

### HAZIRLANIŞI

Kayısı çekirdeklerini robottan geçirerek ezin. Kayısları yıkayarak küp şeklinde doğrayın. Yağ ile toz şeker eriyinceye kadar karıştırın. Sıvı yağ, kayısı çekirdeği ve yumurta sarısını koyup karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozu

ilave ederek yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve yuvarlayın. Önce yumurta akına, sonra çekilmiş kayısı çekirdeğine batırılıp, 180 derecede pişirin. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpin.





## Deli Kız Baklavası

### MALZEMELER

un  
tuz  
maya  
tereyağı  
pekmez  
ceviz

### HAZIRLANIŞI

Un, tuz, su, maya ile hazırlanan yufka hamurundan 10-14 tane beze hazırlayın. Tepsi büyüklüğünde yufka ekmeği gibi açarak sacın üzerinde pişirin. Yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine ısıtılmış tereyağı sürün. Pişirilen ikinci yufkayı, bunun üzerine yayın. Bu yufkaya da

pekmez sürüp dövülmüş ceviz serpin. Bu işlem; tüm yufkalara bir yağ, bir pekmezli ceviz uygulaması ile tamamlanır. En üste eritilmiş kızgın tereyağını sürerek havuç dilimi şeklinde kesin. Geniş kenarından uca doğru sigara böreği gibi sararak sac başında yiyin.

*Not: Yufka ekmeğinin piştiği günlerde kısa sürede tok tuttuğu ve enerji verdiği için yapılan, muhabbetle yenilen bir tatlı türüdür. Tatlının adı Malatya'ya özgüdür.*





## Dut Dövmesi

### MALZEMELER

*kuru dut  
ceviz  
kayısı çekirdeği*

### HAZIRLANIŞI

Kurutulmuş dutu, el değirmeninde veya taş dibekte iyice ezinceye kadar dövün. Tepsilere üç dört cm kalınlıkta yayarak iyice bastırın. 1-2 gün tepside bekletin ve baklava dilimi şeklinde kesin. Tanelere dilimler halinde yerleştirin, kapağı hava almayacak şekilde kapatarak serin bir yerde muhafaza edin.

Bazı ilçelerde 1 ölçek ceviz veya kayısı çekirdeği ile 2 ölçek dut beraber dövülerek de aynı şekilde hazırlanmaktadır.

Dut dövmesi, çerez olarak hazırlanır ve özellikle kilo alsın ve güçlensin diye zayıf ve güçsüz olanlara yedirilir. Halk arasında, “Dut yiyen, köküne benzer.” diye bir söz vardır.





## Fısfış Tatlısı

### MALZEMELER

3 yemek kaşığı yoğurt  
3 servis kaşığı un  
1 çay kaşığı karbonat  
kızartmak için yağ

### Şurubu İçin

2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
1/8 limon suyu

### HAZIRLANIŞI

Yumurta ve yoğurdu iyice ezdikten sonra içine karbonat karıştırın. Un ilavesi ile karıştırarak kek kıvamında bir hamur oluşturun.

Çukur bir kaba sıvı yağ koyun. Yağ iyice ısıtıldıktan sonra tatlı kaşığı ile hamurdan ufak parçalar alıp yağ atarak kızartın. Kızaran tatlıları, soğuk şuruba atın. Şurubunu çektikten sonra servis

tabağına alın. Kalan şurubu üzerine gezdirin.

### ŞURUBUN HAZIRLANMASI

2 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı su ile ateşe koyun. Eriyinceye kadar karıştırıp kaynamaya başlayınca saate bakarak 5-6 dakika kaynatıp limon suyu koyun. Bir iki taşım kaynayan şurubu ateşten alın.



## Haside (Hesirde) Tatlısı

### MALZEMELER

1 su bardağı  
dut pekmezi  
2 su bardağı su  
1 su bardağı nişe  
(buğday nişastası)  
3-4 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı  
1 su bardağı  
ceviz içi

### HAZIRLANIŞI

1 su bardağı dut pekmezini, 2 su bardağı su ile sulandırın. 1 su bardağı nişastayla karıştırın. Ardından iyice çırpın. Ateşte karıştırarak muhallebiden

biraz koyuca olacak şekilde pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz dökerek servis yapın.





## Kabak Baklavası

### MALZEMELER

6-7 kaşık tereyağı (tuzsuz tereyağı eritilip köpüğü alınmış olmalıdır)  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı tepeleme karbonat  
1 su bardağı süt veya su aldığı kadar un yufkaları açmak için  
1 kâse ev nişastası üzerine dökmek için  
1 su bardağı eritilmiş tereyağı  
1 tane sakız (kıs) kabağı

### Şurubu İçin

4 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su

### İçi İçin

1 su bardağı toz şeker (kabağı tatlandırmak için)  
istenirse 2 su bardağı ceviz kabakla karıştırılır

### HAZIRLANIŞI

6-7 kaşık eritilmiş tereyağını, yumurta, karbonat, su veya süt karıştırıp aldığı kadar elenmiş unla yoğurun. 20 tane beze yapıp dinlendirin. Nişasta ile tek tek çok ince bir şekilde açıp; yağlanmış tepsiye, araları yağlayarak dizin.

Yufkaların yarısı tamam olunca kabak ile şekeri (isteğe bağlı olarak ceviz) karıştırarak yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde aralarını yağlayarak tepsiye koyun ve eritilmiş, kaynar haldeki tereyağını üzerinde gezdirin. Fırında kızartıp şeker, kabak suyu ve su ilavesi ile hazırlanan şurubu soğuk olarak dökün.

Şerbetlenirken; tatlı sıcak, şurup ise soğuk olmalıdır. Kabak baklavası, çok hafif olması bakımından önemlidir ve arasındaki kabağın rengi ile güzel görünümlü bir tatlıdır. Ancak unutulmaya yüz tutmuş tatlı türüdür.

### KABAKLI İÇİN HAZIRLANMASI

Kabakları yıkayıp temizleyin. Rendelerek Amerikan bezinden bir torbaya koyup suyu iyice sıkın. Çıkan suyu, şurup yapımında kullanın. Kabakları ise toz şekerle ve arzuya bağlı olarak, dövülmüş ceviz ile karıştırarak kullanın.



## Kar Helvası

### MALZEMELER

*Dut pekmezi  
temiz bir ortamdan  
alınan kar*

### HAZIRLANIŞI

Baharda yağmur ve güneş görmüş kar (boncuk boncuk olan kar) temiz yerlerden alınıp bir kaba konur, dut pekmezi karıştırılarak yenir.

Baharda yenmesinin nedeni, bahar karının vücudaki kurtları öldüreceği yöresel inancından dolayıdır.





## Kayısı Dolması

### MALZEMELER

*½ kg çir  
(sarı renkli kayısı)  
1 su bardağı ceviz içi  
2 çorba kaşığı bal  
veya toz şeker  
2 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı  
4 yemek kaşığı toz şeker  
(veya isteğe bağlı olarak  
daha fazla miktarda)  
istenirse biraz  
yeşil fıstık veya ceviz  
1 çay kaşığı toz tarçın*

### HAZIRLANIŞI

Kayısları yıkayıp 10-15 dakika kadar ılık suda bekletin. Süzerek hazırlayın. Diğer tarafta ceviz irice dövün. İçerisine bal veya toz şeker ile 1 çay kaşığı toz tarçın koyarak karıştırın. Süzülen kayısları, ortadan ikiye açın, ancak koparmayınız. İçine cevizli harçtan koyarak kapatıp kenarları bastırın. Yağlanmış fırın tepsisine tek sıra halinde dizin. Kayısların üzerine küçük parçalar

halinde tereyağı koyun. Dört yemek kaşığı toz şeker serpin. Üzerine bir su bardağı su koyup, fırında 20-25 dakika pişirin. Servise alındığı zaman kayısı çekirdeği ve ceviz ile süsleyin. İstenirse fırından çıkan kayısının üzerine çırpılmış yumurta koyulup fırında yumurtaların tekrar pişmesi sağlanır. Bu tarzda yapılan tatlının adı “yumurtalı kayısı tatlısı” olur.





## Kaysefe

### MALZEMELER

*½ kg aşı kabuk  
2 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı  
1 avuç veya  
çay bardağı toz şeker  
1 su bardağı ceviz  
1 çay bardağı su*

### HAZIRLANIŞI

Aşı kabukları, soğuk suda iyice yıkayın. Kapaklı bir tencereye koyup üzerine toz şeker, su ve tereyağı parçaları koyarak kısık ateşte kayısılar yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Servis tabağına

boşaltıp tabak büyüklüğüne göre yayın ve üzerini iri dövülmüş cevizle kaplayın. Ilık olarak servis yapın. Doğal bir tatlıdır. İçine koyulan şeker miktarı, arzuya göre değişir. İstenirse şekersiz de pişirilebilir.

\* *Aşı: Kayısının ikiye açılarak güneşte kurtulmuş halidir. Hoşaf veya tatlılarda kullanılır.*





## Kesmece

### MALZEMELER

3 kg dut pekmezi  
2.5 kg toz şeker  
1 kg un  
10 litre su

### HAZIRLANIŞI

Pekmez ve şekeri su ile karıştırarak ateşe koyun ve kaynatın. Kaynayan pekmezli suya az su ile ezilmiş unu yüksekten dökün. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında 10 dakika pişirin.

Ateşten alın. Islatılmış kenarlı tepsilere 2 cm kalınlığına yayın ve 1 gün bekletin. Ertesi gün, baklava dilimi gibi ke-

sin. Un serpilmiş kalın bezlere dizip her iki yüzü de döndürerek kurutun. Nişasta serpilmiş bir kaba kat kat yerleştirin. Ağzı kapalı olarak saklayın.

Yeneceği zaman ıslatın. Temiz bir bezin arasında bir müddet bekletin. Kayısı çekirdeği veya ceviz içi ile birlikte yiyin.



## Kesmece Kavurması

### MALZEMELER

10 parça kesmece  
150 gr tuzsuz tereyağı  
1 su bardağı  
ceviz içi

### HAZIRLANIŞI

Kesmeceleri makasla doğradıktan sonra el dayanacak sıcaklıktaki suda yumuşayınca kadar ıslatın. Öte yandan tereyağını, bir tavada eritin. Süzgece alınan kesmeceleri erimiş yağın içerisinde karıştırarak kızartın. Servis tabağına alıp üzerine bolca dövülmüş ceviz serpererek, ılık olarak servis yapın.

Kesmecelerin tadını güçlendirmek için arzu edilirse dut pekmezi kullanabilirsiniz. Kavrulmuş kesmeceye istenirse yumurta kırabilirsiniz. Yine arzu edilirse üzerine dökülen dövülmüş ceviz tarçın karıştırabilirsiniz. Bu tatlı; sıcak veya ılık yenen, soğuyunca tekrar ısıtılması gereken bir tatlı türüdür.





## Kürt Helvası

### MALZEMELER

1 su bardağı  
dövülmüş ceviz  
2 su bardağı kepekli un  
(yerli değirmen unu)  
125 gr kadar  
(4-5 yemek kaşığı)  
tuzsuz tereyağı  
1 su bardağı şeker  
veya dut pekmezi  
(arzuya göre bu ölçü  
değişebilir.)

### HAZIRLANIŞI

Yağı tavada eritin. İçine un ilave edin. Karıştırarak koyu pembe renge gelene kadar kavrun. Kavurmanın sonuna doğru üzerine 1 su bardağı ceviz ilave edin. Biraz daha kavrduktan sonra 2-3 bardak su ilave edin. İki su bardağı suda eritilmiş

şekeri koyarak ateş üzerinde karıştırarak pişirin. Eğer pekmez koyulacaksa bir su bardağı suyla sulandırarak ilave edin. Pişince ateşten alın. Soğuyunca elde tekerlek şekli verin. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak şekil verin.



## Malatya Un Kurabiyesi

### MALZEMELER

- 1 ölçü margarin  
(içerisindeki su oranı çok düşük olduğundan bu yağ tercih edilir)
- 1-1,5 ölçü pudra şekeri  
(tat ayanı arzuya göre değişir)
- 2 ölçü un (tam ölçü un yarı yarıya paket un ve yerli un denilen değirmen unu ile karıştırılır)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 avuç kayısı çekirdeği içi veya fındık içi

### HAZIRLANIŞI

Genişçe bir tencerede veya leğende yağı eritin. Hafifçe donmasını bekleyin. Soğuyunca el ile aynı yöne çırparak yağ ağartın. Ağartma işlemi; elle leğenin dibinde daireler çizmek suretiyle yapılmalıdır. Yaklaşık 250 kere el döndürüldüğünde yağ ağarmış olur. Ağarmış yağa, pudra şekeri ve sıvı yağ karıştırarak elenmiş un ilave edip yoğurun. Yumuşak bir hamur hazırlayın. Bu hamuru yumurtadan biraz daha büyük parçalara ayırın. Yuvarlayın, hafif bastırarak yağlanmış tepsiye aralıklı dizin. İsterseniz

üzerine kalıpla şekil de verebilirsiniz. Kayısı çekirdeği içi veya fındık içini, her kurabiye tepesine 1'er tane yarıya kadar bastırmak suretiyle yerleştirin.

Bu kurabiye hamurunu hazırlamak kadar pişirmek de dikkat ister. Tepsiyi, soğuk veya soğuğa yakın bir ısıda, ılık fırına koyup 200-250 derecede açık pembe renkte pişirin. Sıcak iken tepside çıkarılmaz, soğumasını bekleyin. Bu kurabiye saklama süresi çok uzundur. Tazelikliğini 1 ay korur.





## Pekmez Helvası

### MALZEMELER

1 su bardağı dut pekmezi  
1 su bardağı  
buğday nişastası  
1 su bardağı  
eritilmiş tereyağı  
2-2,5 su bardağı su  
1 çay bardağı ceviz içi

### HAZIRLANIŞI

Niştayı su ile iyice ezin. Yağ ve pekmezi bir tencereye koyun. Ateş üzerinde karıştırarak karıştırarak nişastalı suyu pekmeze ilave edin. Kıvamı koyulaşıp

yağını verince ateşten alın. Servis tabağına koyun ve üzeri dövülmüş ceviz ile süsleyerek servis yapın.



## Peynir Helvası

### MALZEMELER

1 tekerlek tuzsuz  
Malatya peyniri,  
2 yemek kaşığı  
tepeleme nişasta  
1,5 çay bardağı su  
2-3 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı  
2 su bardağı toz şeker  
1 fiske tuz

### HAZIRLANIŞI

Malatya peynirini yıkadıktan sonra ince ince dilimleyerek suya koyun. Akşamdan sabaha kadar suda bekletirken suyunu da sık sık değiştirin. Böylece peynirin tuzu alınmış olur.

Ertesi gün peyniri yıkayarak süzgece dökün. Süzöldükten sonra geniş bir kaba alın. İçine nişasta ve su ilave edip peyniri, nişasta ile yoğurun. Bir tavada ateş üzerine koyun ve sürekli karıştırarak peynirin erimesini sağlayın. Toz şekerini de yavaş yavaş ilave edin. Karıştırma karıştırma şekerini peynire yedirin. Dibini tutmaması için ateşi kısık tutun.

Ayrı bir kaptaki eritilmiş tereyağını karışımına ilave edin. 2-3 dakika tereyağı ile çevirdikten sonra ocaktan alın. Servis tabağına boşaltın. İsteğe göre ılık veya soğuk olarak servis yapın.

Peynir helvasında kullanılan peynirin kalitesi bu helvada belli olur. Helva; çok net, parlak olarak ve hiç tortusu olmadan pişmiş ise peynir çok iyi ve yağlıdır, eğer helvamızın içinde minik, tohum tohum peynir dişe geliyorsa, peynirin yağı azdır, denir. Genellikle kışlık salamura peynir hazırlanırken peynir, peynir helvası ile test edilir.





## Pestil Kavurması

### MALZEMELER

5-6 tane dut pestili  
200 gr tuzsuz tereyağı  
100 gr ceviz içi

### HAZIRLANIŞI

Pestilleri (bastık) makasla parçalara bölün. Elinizin dayanacağı kadar sıcak suda yumuşayınca kadar ıslatın. Tereyağını bir tavada eritin. Pestilleri, yağın içine

koyup karıştırarak kızartın ve servis tabağına alın. Üzerine dövülmüş ceviz serperek servis yapın. Arzu edilirse kavrulma esnasında üzerine yumurta da kınılabılır.



## Peynir Köftesi

### MALZEMELER

1 tekerlek  
taze Malatya peyniri  
5-6 yumurta  
3 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı nişasta  
2 su bardağı sıvı yağ  
(kızartmak için)

*Şurup İçin*  
4 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su

### HAZIRLANIŞI

Şeker ve suyu tencerede ocaga koyun; şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra 8 dakika daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta tuzsuz peyniri rendeleyn. İçerisine un, nişasta ve yumurta

katarak karıştırın. Kıvamı kek hamurundan biraz koyu olmalıdır. Bol yağda kaşıkla ceviz büyüklüğünde parçalar halinde kızartın. Kızartılan tatlıları, soğuk şuruba atarak şireyi çekmesini bekleyin ve servis yapın.





# Tortor (Dolama, Dolandırma)

## MALZEMELER

6-7 su bardağı iyi cins un (750 gr kadar)  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi  
1 kâse nişasta (açmak için)  
1 fiske tuz  
1 kg toz şeker  
1,5 su bardağı tuzsuz tereyağı veya 1,5 su bardağı sıvı yağ

## HAZIRLANIŞI

Geniş bir kabın içine unu eleyin ve ortasını açın. Yumurta ve yoğurt koyup kenarlarına tuz ve karbonat serpin. Ilık su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru, nemli bir bezin altında 15-20 dakika kadar dinlendirerek rahat açılabilmesini sağlayın. Tüm hamuru, yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve nemli bir bezin altında dinlendirmeye bırakın.

Her beze, tek tek nişasta dökülmüş tahta üzerinde, oklava ile kâğıt inceliğinde (parşömen kâğıdı inceliğinde) açın. Açılan yufkaya tahta üzerinde eritilmiş tereyağı gezdirerek ortadan ikiye katlayın. Kat yerine oklava koyun ve kıyılmış ceviz, yufkanın yüzeyine yayın. Oklavaya çok sıkı olmayacak şekilde sarın. Yufka oklavadan çıkmadan ve oklava tahtanın üzerinden kaldırılmadan, her iki el karşılıklı olacak şekilde yufka oklavada kaydırılarak yufkayı büzün ve oklavayı yufkadan çekerek çıkarın. Arzu edilen genişlikte kesilerek yağlanmış tepsiye dizin. Ya da bütün halde tepsiye yerleştirip hepsini birlikte kesin. Böylece son

bezeye kadar açılıp şekil verilip tepsiye dizilir. Kalan yağı, iyice ısıtarak (Kaynama noktasına gelmelidir.), hazırlanan tatlının üzerine, sıra sıra dökün. Orta hararetle fırında altı ve üstü koyu pembe renkte pişirin Şuruplu tatlılar, şurup döküldüğünde rengi açıldığı için diğer tatlılara göre hafif koyu olacak şekilde pişirilmelidir.

## ŞURUBUN HAZIRLANMASI

1 kg şekeri 1 litre su ile ocağa koyun. Şeker, eriyinceye kadar karıştırın. Şeker eridikten sonra 8-10 dakika kaynatın. ¼ limon suyu konularak 1-2 taşım daha kaynatılıp ocaktan alın. Arzu edilirse şurup hazırlanırken içine 1-2 diş karanfil atılabilir. Soğuk tatlıya el dayanacak sıcaklıktaki şurubu dökün. Şurubunu çekince servis yapın.

Aynı ölçü baklava için de geçerlidir. Yufkaları, 30-40 adet açıp yağlanmış tepsiye üst üste dizin ve aralarını yağlayın. İki veya üç katta bir ceviz dökün. Baklavayı dilimler şeklinde kesip kızartarak, şurubu dökün.





## Sütlu Çorba

### MALZEMELER

- 1 su bardağı dövme  
(gendime)
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı  
kuru fasulye
- 3 litre süt
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 fiske tuz
- tarçın

### HAZIRLANIŞI

Akşamdan yıkanıp ıslatılmış nohut, fasulye ve dövmenin sularını süzüp, süzgeçte yıkayın. Aynı tencerede üzerlerini kapatacak kadar su ilave ettikten sonra ocağa koyun.

Kaynama anında üzerine çıkardığı köpükleri, kaşıkla alın. Taneler iyice yumuşayınca sütü ilave edin. Bir süre süt ile taneleri iyice pişirip şekerini ilave

ederken, şeker miktarını kendi damak zevkinize göre ayarlayın. Çorbanın yüzeyi kaymak tutunca, ocaktan alın; sıcak veya soğuk servisi yapın, yerken tarçın kullanın.

Bu çorba; hafif tatlı, doyurucu, lezzetli bir çorbadır. İlçelerde, özellikle kandil günleri ve cuma akşamları pişirilip komşulara dağıtılır.



## Un Helvası (Arapgir)

### MALZEMELER

2 su bardağı un  
yarım su bardağı  
eritilmiş tuzsuz tereyağı  
veya margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
yeşil fıstık  
Hindistan cevizi

### HAZIRLANIŞI

Bir tavada yağı eritin ve un ilave edin. Karıştırarak koyu pembe renk alıncaya kadar kavurun. Karıştırma işleminde mutlaka tahta kaşık kullanın. Ocaktan alın ve içine şeker ilave edin. İyice karıştırarak şekeri yedirirken; helvanın,

yağını bırakarak yumuşamaya başladığını göreceksiniz. Bir tepsiye bir parmak kalınlığında olacak şekilde bastırarak yerleştirin. Soguyunca, baklava dilimi şeklinde kesin ve soğuk olarak servis yapın.

*Not: Süslemek için kıyılmış yeşil fıstık, ceviz ve Hindistan cevizi kullanılır. Arzu edilirse sıcak olarak da yenir.*





## Yassı Kadayıf

### MALZEMELER

1 su bardağı ılık su  
½ kibrit kutusu  
kadar yaş maya  
1 fiske tuz  
1 fiske şeker  
aldığı kadar un

### İç Hazırlığı

1 su bardağı ceviz  
2-3 tane yumurta  
kızartmak için  
sıvıyağ

### Şurup Hazırlığı

3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
¼ limon suyu

### HAZIRLANIŞI

Hamurun hazırlanması özen ister. Ilık suyun içinde yaş mayayı ezin. Bir fiske tuz ve şeker atıp, aldığı kadar un ile kek hamuru kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamuru mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru ısıtılmış teflon tavaya yemek kaşığı ile koyun. Hamurların tek yüzünü kızartarak temiz bir bez üzerine alın ve biriktirin.

Diğer tarafta cevizi havanda biraz irice dövüp bir tabağa alın. Kızarmış hamuru ele alın, pişmemiş yüzü içe gelecek şekilde tutarak arasına dövülmüş ceviz koyup iki parmak yardımı ile basturarak yapıştırın. Bu işlemi kadayıflar piştikten sonra kurumadan yapın. Kadayıf yarım

daire şeklini alır. Hazırlanan kadayıfların hepsinin içlerini doldurun. Yumurtaları çukur bir kapta çırpın. Kadayıfı yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartın ve önceden hazırlanmış soğuk şuruba atın. Biraz bekleyince alıp servis tabağına dizin. Bittikten sonra kalan şurubu, tümünün üzerine gezdirin.

Şurubu için, 3 bardak şekeri, 3 bardak su ile kaynatın, bir limonun ¼'ünün suyunu ilave edin. Şurup kıvamlı olmalıdır.

Bu tatlı, Malatya'da çok sevilen ve Ramazan ayında en çok yapılan tatlı türüdür. Malatya'da bu tatlı hamurunu pişmiş olarak rahatlıkla bulabilirsiniz.

## Gelin Kız Helvası

### MALZEMELER

1 su bardağı  
eritilmiş tereyağı  
1 su bardağı  
dövülmüş ceviz içi  
3,5 su bardağı un  
2 su bardağı  
pudra şekeri

### HAZIRLANIŞI

Yağı eritin, un ilave ederek unun rengi değişinceye kadar kavurun. Ardından ceviz ilave ederek kavurma işlemine devam edin. Rengi koyulaşınca içine pudra şekeri koyarak karıştırın ve ateşten alın. Sonra sahana bastırın, kabukları soyulmuş bademle süsleyin ve soğuyunca baklava dilimi gibi keserek servise çıkartın.

## Kuymak (Pellur, Bulamaç)

### MALZEMELER

3 su bardağı un  
yarım su bardağı eritilmiş  
tereyağı veya arzuuya  
bağlı olarak margarin  
3 su bardağı toz şeker  
(1 su bardağı içine  
2 su bardağı üzerine)  
2 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı (üzerine)  
7-8 su bardağı su

*Şurup İçin*  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su

### HAZIRLANIŞI

Bir tencerede yağ ile unu, un kokusu gidinceye kadar sarartın (un helvası gibi koyu renkli kavrulmadan). Bir bardak şeker, 4 bardak su ile karıştırarak eritin. Şekerli suyu, kavrulana, unu karıştırarak karıştırma ilave edin. Geriye kalan suyu koyarak, koyulaşmaya kadar 10-15 dakika pişirin. Pişme esnasında içine bir fiske tuz atın.

Muhallebi kıvamından biraz koyuca olacak şekilde pişirin. Pişme süresince devamlı karıştırılarak top top olmasını engelleyin. Servis tabağına alıp üzerine kaşıkla çukurlar yapın; bu çukurlara tereyağı ve şurup doldurun. Sıcak olarak servis yapın. Şurup yerine tereyağı ile

eritilmiş pekmez çukurlara doldurularak da servis yapılır.

Bu tatlı, ismini, yenirken ağızda gerçekleşen kayganlıktan almıştır. Merkezde ve bazı ilçelerde ise un kavrulmadan da pişirilir. Un, su ve şekeri iyice soğuk suda ezip ateşin üzerinde karıştırarak karıştırarak pişirip servis tabağına alın, üzerine eritilmiş tereyağı koyup yiyebileceğiniz gibi toz şeker dökerek de yiyebilirsiniz.

Bir başka usulde ise, ocağın üzerinde pişmekte olan kuymağı, kıvamından daha erken alıp bir fırın kabına boşaltın. Fırında kızartarak kıvamlaştırın. Üzerine tereyağı-pekmez veya tereyağı-şurup dökerek yiyin.

*Not: Bu tatlı, özellikle yeni doğum yapmış annelere tereyağı, pekmezli olarak yedirilen ilk yiyecektir. Nedeni ise yaraları iyileştirip kan yaptığı, kuvvet verdiği ve doku ve organları yumuşattığı inancındır.*



# Pekmezli Yumurta (Cennet Çamuru)

## MALZEMELER

2 yumurta  
2-3 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı  
1 su bardağı pekmez  
1 avuç ceviz içi  
1 adet pide (açık ekmeç)

## HAZIRLANIŞI

Tereyağı tavada erir erimez (yanmadan) içine 1 su bardağı pekmez dökün. Pekmez hafif eriyince üzerine 2 tane yumurta kırın. Kaynatırken hafif karıştırarak yumurtayı pişirin sonra ateşten alın. Dövlümüş ceviz içi ile küçük parçalara

ayrılmış ekmeçi ilave edip karıştırın. Sıcak veya ılık yiyin. Bu yiyecek genel olarak sabah kahvaltısıdır. Yiyen kişi bağ bahçe işinde verimli bir şekilde çalışır. Yanında başka bir şey yenmez. Pekmezli yumurtaya cennet çamuru da denir.

# Pekmez Bulamacı

## MALZEMELER

1 su bardağı  
dut pekmezi  
2 su bardağı su  
2 tepeli yemek  
kaşığı nişasta  
1 çay bardağı  
toz şeker

Süslemek İçin  
kayısı çekirdeği  
haşhaş

## HAZIRLANIŞI

Bir bardak su ile pekmezi gevşetin. Diğer bir bardak su ile nişasta ezin. Sonra bir tencerede ikisini birleştirin. Karıştırma karıştırma ateş üzerine alın. Pelte kıvamında pişirin. Pişinceye kadar karıştırma işlemine devam edin.

Ocaktan almadan, içine arzu ettiğiniz kadar şeker koyun ve 1-2 taşım daha kaynatın. Kâselere sıcak iken yüksekten boşaltarak doldurun. Ilıklaşınca kayısı çekirdeği ve haşhaş ile süsleyip servis yapın.

# Kayısı Bulamacı

## MALZEMELER

2 tepeleme  
yemek kaşığı nişasta  
6 yemek kaşığı toz şeker  
15-16 adet kayısı  
(taze meyve veya çir)  
5 su bardağı su  
(kayısı taze ise 1 su  
bardağı su eksik konulur)  
1 su bardağı ceviz içi  
veya kayısı çekirdeği

## HAZIRLANIŞI

Kayısıları yıkayın, çekirdeklerini temizleyin. 2 bardak su ile ateşte ezilinceye kadar pişirin. Süzgeçten başka bir kaba geçirin.

Diğer tarafta bir tencerede nişastayı, kalan su ilavesi ile ezin. Ezilmiş kayısı ve şeker ilavesi ile karıştırma karıştırma ateş üzerine alın. Karıştırma işlemine devam ederek pişirin. Kıvamı supangle veya

muhallebi gibidir. Yüksekten boşaltarak kâselere aktarın. Üzerini; dövlümüş ceviz ya da kabukları çıkarılmış kayısı çekirdeği ile süsleyin. Ilık olarak yiyin.

Eğer bu tatlı, çir ile yapılacaksa çirin önceden yıkanması ve biraz yumuşaması için suda bekletilmesi gerekmektedir. Bu ölçüden 5-6 kâse kadar kayısı bulamacı çıkar.

# Peluze

## MALZEMELER

2 yemek kaşığı nişasta  
2 su bardağı su  
2-3 yemek kaşığı  
toz şeker  
veya dut pekmezi  
1 yemek kaşığı  
tuzsuz tereyağı  
veya zeytinyağı

## HAZIRLANIŞI

2 yemek kaşığı nişastayı, 2 su bardağı soğuk su ile ezerek ocağa koyun. Sürekli karıştırma karıştırma muhallebi kıvamında pişirin.

Şekeri ve pekmezi katarken tereyağı ya da zeytinyağı ilave ederek bir iki kez çevirip ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın. Peluze, genelde lohusalıkta, bo-

gaz ağrısında ya da akciğer rahatsızlıklarında tedavi edici olarak yapılıp yenen bir tatlıdır. Yapılma amacına göre, içine konan tatlandırıcı cinsi değişir.

Rahatsızlığımız öksürük veya boğaz ağrısı ise dut pekmezi tercih edilir, aksi halde şeker kullanılır. Sıcak olarak yenmesi tavsiye edilir.

# Un Helvası (Un Halvesi)

## MALZEMELER

1 su bardağı eritilmiş  
tuzsuz tereyağı  
2 su bardağı tepeleme un  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
½ su bardağı ceviz içi

## HAZIRLANIŞI

Bir tavada yağı eritin ve içine elenmiş un ilave edin. Tahta kaşıkla devamlı olarak karıştırın. Karıştırma işlemini, unun rengi değişip kokusu çıkıncaya kadar sürdürün. Dövülmüş ceviz ile birkaç kez daha karıştırarak cevizlerin de hafif şekilde kavrulmasını sağlayın. Diğer taraftan şekerle su ilave ederek eritin. Unu ateşten aldıktan sonra hiç soğutmadan üzerine şekerli suyu ağır ağır dökün ve bir yandan da hızla karıştırarak şekerli suyu, una yedirin. Kapağını kapatıp dinlendirin. Daha sonra ıslatılmış kaşık ile istediğiniz şekli verecek servise hazırlayın.

Bir diğer usule göre, şeker ve ölçülü suyu, ateşte bir taşım kaynatıp kavrulmuş una aynı şekilde ilave edin. Bu durumda helvanın rengi daha parlak olur. Günümüzde bu helva, sıcak şurup ile yapılmaktadır. Eğer servise çıkacak helvaya kaşıkla şekil vermemişseniz soğuduktan sonra el ile çığ köfte gibi sıkarak da servis tabağına alabilirsiniz. Bu helvayı, arzu ederseniz yufka ile dürüm yaparak da yiyebilirsiniz. Kale ilçesinde un helvası yapılırken ceviz mutlaka kullanılır. Helva soğuduktan sonra helvaya tekerlek şekli verilir, sonra servise sunulur.







# İÇECEKLER







## Acılı Ayran

### MALZEMELER

1 demet pırpırım  
5-6 tane  
acı arnavut biberi  
1 yemek kaşığı  
kırmızı pul biber  
1,5 kg yoğurt  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Pırpırımı ayıklayın, yıkayın, bir çay bardağı su ile bir iki taşım kaynatın. Süzgece boşaltarak süzün. Yoğurdu çırpın, içine aynı miktarda su karıştırarak ayran yapın. Ayranın içerisine yıkanarak ikiye kesilmiş Arnavut biberi, haşlanmış pırpırım, tuz ve kırmızı

zı pul biber ilave ederek karıştırıp iki gün bekletin. Böylece biberin acısı ve pırpırımın mayhoşluğu ayrana geçmiş olur. Süzün ve soğuk olarak için. Acılı ayran, yemeklerin yanında içilebileceği gibi meşrubat olarak da tüketilen bir içecek türüdür.



## Gül Şerbeti

### MALZEMELER

*1 kâse kokulu gül  
yaprağı (kırmızı veya  
pembe taç yaprakları)  
1 fındık büyüklüğünde  
limon tuzu  
yapılacak miktara göre  
toz şeker ayarlanır*

### HAZIRLANIŞI

Gülün renkli taç yapraklarını, çiçeklerin dibinden ayırarak tel süzgeçte ezmeden yıkayın. Yaprığın miktarına göre seçilen büyüklükte ağzı sıkıca kapanabilen cam şişe ve kavanoza yıkanmış gül yapraklarını doldurun. Üzerine suda eritilmiş limon tuzu ekleyin. Ardından içine şişe veya kavanoz dolusu su koyarak ağzını sıkıca kapatıp güneşe bırakın. Bir

hafta kadar bekletip süzün. Bu bekleme süresinde gül yapraklarının renginin ve kokusunun suya geçmesi sağlanır. Artık, süzülen suyun rengi gülün rengini almıştır. Bir tencerede şeker ve su ilavesi ile karıştırarak şerbet miktarını isteğe göre ayarlayın. Sürahilere doldurup soğuk bir yerde muhafaza edin. İnce uzun bardaklarla soğuk olarak servis yapın.





## Hoşaf

### MALZEMELER

- 1 avuç hudaı kabuk  
(ekşimsi lezzeti  
olan güneşte açılarak  
kurutulan kayısı)
- 1 avuç aşı kabuk
- 1 avuç kara erik kurusu
- 1 avuç sarı erik kurusu
- 1 avuç elma kurusu
- 1 su bardağı toz şeker  
(arzuya bağılı olarak  
şeker veya dut pekmezi  
tercih edilir)

### HAZIRLANIŞI

Kuru meyveleri bol suda yıkarken erikleri yarım saat suda bekletin. Süzgece alın. Tencereye yıkanarak alınan erik kuruları ile elma kurularının, üzerine geçecek kadar su ile ateşe koyun ve haşlayın. Üzerine kabukları (kayıslar) ve şekeri ilave edin. 3-4 taşım kaynatıp

ateşten alın. Kapağı kapalı olarak soğutun veya ılık olarak servis yapın.

Hoşaf, her yemeğin yanında tüketilebildiği gibi tek başına da tüketilir. Suyu içecek olarak kullanılır. İstenirse içine siyah veya sarı, kuru üzüm de atılabilir.



## Kayısı Şerbeti

### MALZEMELER

1 kg taze kayısı  
1 kg toz şeker  
1 fındık büyüklüğünde  
limon tuzu

### HAZIRLANIŞI

Kayısları yıkayıp çekirdekleri çıkararak gelişigüzel doğrayın. Bir su bardağı su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Kaşıkla süzgeçten geçirin. Tekrar ateşin üzerine alın, kaynamaya başlayınca şekeri ilave edip marmelat kıvamında pi-

şirin. Limon tuzu da karıştırıp, bir iki taşım daha kaynatıp ateşten alın. Sıcak sıcak kavanoza koyun. Soğuyunca ağzını sıkıca kapatın. Gerektiği zaman kayısı marmelatı, sulandırılarak yemeklerle birlikte şerbet olarak içilebilir.





## Üzüm Şerbeti

### MALZEMELER

2 kg beyaz-siyah üzüm  
bir avuç pekmez toprağı  
(beyaz toprak)

### HAZIRLANIŞI

Üzümleri yıkayın; süzgeç ile sıkarak üzümün suyunu alın. Temiz bir tencerede, alınan üzüm suyunu kaynatın. Kaynama esnasında üzüm suyuna bir avuç pekmez toprağı katarak şıranın koyulaşması ve durulaşmasını sağlayın.

Koyu şıra, kapaklı kavanozlarda; köylerde ise genelde küplerde saklanır.

Konsantre meyve özü, kullanılacağı zaman, su ile ezilerek şerbet haline getirilir ve içilir.

Özellikle haşlanmış veya haşlanıp yumurta ile kızartılmış içli köfte, yumru köfte veya kebab, yavandan ıspanaklı köftelerin yanında sevilerek içilen doğal bir içecektir.

\* **Pekmez Toprağı:** Köylerde dağların eteklerinde bulunan beyaz renkli bir toprak türüdür. Şırayı durultmak amacıyla kullanılır. Bekleme anında dibe çöker ve sağlığa zararsızdır.



## Erik Pelverdesi

### MALZEMELER

*1 kg al erik  
1 kg toz şeker  
5-6 parça limon tuzu  
(1 tatlı kaşığı silme)*

### HAZIRLANIŞI

Erikleri yıkayın, süzgece alın. Bir tencereye 1,5 litre su koyun. Su kaynayıncaya erikleri içine atarak kabukları çatlayıncaya kadar haşlayın. Kevgir ile bir başka kaba alın. Haşlama suyuna 1 kg toz şeker ilave ederek kıvamlı bir şurup hazırlayın. Şurubun içine haşlanmış erikleri koyup 3-5 taşım daha kaynatın. Limon tuzu ilave edin. Bir iki dakika daha kaynatarak ocaktan alın. Bir tep-

siye döküp güneşte olgunlaştırın. Cam kavanozda saklayın. Kış mevsimlerinde çukur kaba alıp bir miktar erik reçeli sulandırarak yemeklerin yanında kaşık ile içilecek şekilde servisi yapın. Erik reçeli, yani pelverde; ilçelerde miktar olarak çok fazla yapılır. Nedeni ise her yemegin yanında sulandırılarak içilmesidir. Meyve olarak en çok erik tercih edilir.





## Lohusa Şerbeti

### MALZEMELER

10 litre su  
½ kg kızamık şekeri  
2-3 parça kök tarçın  
1 yemek kaşığı karanfil  
3 gr kırmızı şeker boyası  
(miktarı arzuya göre değişir)  
1,5 kg şeker

### HAZIRLANIŞI

Temiz ve kalaylı bir tencereye ölçülü suyu koyup ocağa alın. Kaynayınca şeker, kök tarçın, karanfil, az şerbet boyası ve kızamık şekeri koyup kaynatın. Tarçın ve karanfilin yeteri kadar kokusu çıkınca ateşten alın. Tadına bakın; şekeri ve renk tonunu kontrol edin.

Lohusa şerbeti; hem sıcak, hem de soğuk olarak içilebilen bir içecektir. Emzikli annelere sütü artsın diye içirilir. Bu arada eve gelen misafirlere de ikram amaçlı olarak sunulur. Arzuya bağlı olarak bardaktaki şerbetin üzerine dövülmüş ceviz de serpilebilir.

## Gelincik Şurubu

### MALZEMELER

½ kg gelincik taç yaprağı  
(kırmızı yaprak)  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 adet limon

### HAZIRLANIŞI

Gelincik yapraklarının diplerindeki siyah ve beyaz çizgili kısımlarını makas ile keserek alın. Kırmızı yaprakları ezmeden ve sıkmadan bol suda yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerini kapatacak kadar su koyun. Su soğuk olmalıdır. 1 tane limonun suyunu içine döküp, tencerenin kapağını kapatın. Akşamdan sabaha kadar bekletin. Sabah olup da kırmızı suyu çıkan gelincik yapraklarını süzgeçte süzerek suyu

alın, bir tencerede ateş üzerine koyun. Şekeri arzuya göre azaltılıp çoğaltılabılır. 1-2 taşım kaynayınca ateşten alın. Soğuk olarak için. Buzdolabında cam sürahi veya cam şişede saklayın. Ömrü 10-15 gündür. Gelincik sezonunda sık sık yapılıp içilen bir içecektir. Hem yemekte, hem de sıcak günlerde serinleme amaçlı olarak içilir. Sıcak veya ılık içildiği zaman, soğuk algınlığını tedavi edicidir.

## Meyve Şurupları

### MALZEMELER

1 kg olgun meyve  
(kayısı, erik, üzüm  
vişne, kızılçık  
veya şeftali)  
1 çay bardağı toz şeker  
1 tane limon suyu  
veya 1 çay kaşığı  
limon tuzu

### HAZIRLANIŞI

Arzu edilen yaz meyvelerinden (kayısı, erik, üzüm, vişne, kızılçık, şeftali gibi) bazılarını, beraber ya da tek başına bir tencerede az su ile haşlayın. Kevgir veya süzgeçten geçirin. Süzülen meyve özüne şeker ve su katarak ateşte 1-2 taşım daha kaynatıp, limon suyu ve limon tuzu ilave ederek soğumaya bırakın. Soğuk olarak servis yapın.

1-2 taşım kaynatıp limon suyu ve limon tuzu katıp bir taşım kaynatarak güneşte olgunlaştırın. Cam kavanozda ağzı kapalı olarak serin bir yerde saklayın. Konsantre halinde olduğundan, içileceği zaman su ile gevşetin.

### PEKMEZ VE BAL ŞERBETLERİNİN HAZIRLANMASI

Eğer meyve şurubu hemen tüketilmeyip belli bir süre saklanacaksa, o zaman meyve özüne şeker katıldıktan sonra

Bu tür şerbetleri, 1 ölçü bal veya 1 ölçü pekmezi 2 ölçü su ile incelttikten sonra içebilirsiniz.

## Nişan Şerbeti

### MALZEMELER

2 gr kırmızı  
şeker boyası  
10 litre su  
1,5 kg toz şeker  
2 tatlı kaşığı karanfil  
buz

### HAZIRLANIŞI

Yapılacak şerbetin miktarı çok ise kalaylı kazana, daha az ise kalaylı tencereye temiz su koyun. İçine buz atın ve şekeri eritin. Şekerli suyun içine kır-

mızı şeker boyası ve tülbende sarılmış karanfili ekleyin. Karıştırdıktan sonra tat ayarına bakın. Soğuk olarak servis yapın.

*Not: Nişan şerbetine Arapgir ilçesinde karanfil konulmaz limon veya limon tuzu konulur. Söz kesme ve nişan günlerinde sıklıkla ikrâm edilen bir içecektir. Şerbet, ikrâmdan bir gün önceden veya daha önceden yapılıp bir gece bekletilirse daha lezzetli ve güzel kokulu olur. Nişan şerbeti, düz uzun bardak ile ikrâm edilir. Bu bardağa şerbet bardağı ve nişan gününe de şerbet günü denir.*







REÇELLER VE  
MARMELATLAR







## Gül Reçeli

### MALZEMELER

1 ölçü şeker  
(1 su bardağı veya  
1 çorba kâsesi gibi)  
1 ölçü su  
1 ölçü gül yaprağı  
1 fındık büyüklüğünde  
limon tuzu

### HAZIRLANIŞI

Malatya evlerinin bahçelerinde yetişen aşısız kokulu açık pembe veya kırmızı renkte, sapları çok dikenli olan günlük toplanmış gülleri, tohumlarından ayırarak, dip beyaz kısımlarını makas ile keserek bir süzgece toplayın. Süzgecin içinde ezmeden yıkayın. Yaprakları temiz bir bezin arasına alarak kurutun. Havanda dövülen limon tuzu ile gül yapraklarını ovuşturarak bir kavanoza doldurup kapağı kapatın. Bunu buzdolabının kapağında saklayın. Reçel yapılacağı zaman bir ölçü su ile kavanozdaki limon tuzlu gül yapraklarını haşlayın. Bir başka tencereye süzerek suyunu alın. Bu suya bir ölçü şeker koyup kı-

vamlı bir şurup hazırlayın. Süzgeçteki gül yapraklarını şuruba ilave edin. 3-5 taşım daha kaynatın. Rengine bakın (Renk açık ise ya da koyu renk arzu ediliyor ise bir kürdanın ucu ile içine kırmızı gıda boyası karıştırılır.). Sıcak olarak cam kavanoza koyun. Soğuyunca kapağı kapatın. Eğer mevsim yaz ise pişmiş reçel 1 veya 2 gün güneşte olgunlaştırılır.

Malatya'da gül reçeli uzun süreli sezonluk bir reçel olarak yapılmaz; ovulup saklanan gül yaprakları kışın istenildiği zaman pişirilir, tüketilir ve bitince tekrar pişirilir, ya da gül yaprakları kurutulmuş olarak saklanıp kullanılır.



## Kayısı Marmeladı

### MALZEMELER

1 kg kayısı  
1 kg şeker  
1 fındık büyüklüğünde  
limon tuzu

### HAZIRLANIŞI

Kayıları yıkayıp çekirdeklerini çıkararak gelişigüzel doğrayın. 1 su bardağı su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Kaşıkla süzgeçten geçirerek ezin. Tekrar ateşin üzerinde kaynamaya başlayınca şekeri ilave edin. Şeker eriyinceye kadar karıştırın. Karıştırma işlemi, tencerenin dibine V harfi çizer gibi olmalıdır. Ateşi kısık olmalıdır; aksi takdirde marmelat dibine çabuk tutar. Marmelat, kaşıktan dış dış dökülmeye başlayınca kıvamı olmuş demektir. Limon tuzunu karıştırıp, 1-2 taşım daha kaynatıp ateşten

alın. Sıcak bir şekilde kavanozlara koyup, plastik olmayan kapaklarla kapatarak, kavanozları bir bezin üzerine ters çevirin. Bir gece bekletin. Ertesi sabah kavanozları düzelterek kapak kontrolü yapın, serin yerde saklayın. Marmelat, kavanozlarda soğuyunca ağzını kapatın.

### KAYISI ŞURUBU

Kayı marmeladı, arzu edildiği zaman sürahinin içinde bir miktar sulandırılarak her türlü yemeğin yanında kayısı şurubu olarak içilir.





# Kayısı Reçeli

## MALZEMELER

1 kg taze kayısı  
1 kg toz şeker  
1 fındık büyüklüğünde  
limon tuzu  
1,5 litrelik cam kavanoz

## HAZIRLANIŞI I. USUL

Kayısları yıkayıp süzgece alın. Sap yerlerinden bıçak ucu kullanarak çıtlatılıp çekirdekleri çıkartın. Meyvelerin bütünlüğünü bozmayınız. Çıkarılan çekirdekleri kırın, haşlayın, kabuklarını soyun ve kabukları soyulan çekirdekleri kurutun.

Geniş bir tencerede şekerin yarısını, 4-5 su bardağı su ile kaynatın. Kaynayan şekerli suya meyveleri öbek öbek ezilmeden atarak, eritmeden haşlayın. Haşlanan meyveleri, kevgir yardımıyla bir tepsiye alıp tek sıra halinde yan yana dizin. Haşlama işlemi bitince, meyveleri 5-6 saat güneşte bekletin. Tenceredeki haşlama suyuna, kalan şekeri de ilave ederek kıvamlı olmayan bir şurup hazırlayın. Limon tuzu ekleyip, ocaktan alın. Güneşte bekleyen kayısların çekirdeğini çıkardığımız sap yerlerinden, kabukları çıkartılmış ve kurutulmuş kayısı çekirdeklerini, meyvenin içine yerleştirin.

Hazırlanan şurubun bir miktarını tepsideki kayısların üzerine dökün. Güneşteki kayıslara dökülen şurup, meyveler tarafından çekilince çevrilir; kalan şurubun tamamı dökülerek çekmesi beklenir. Güneşte bekleyen reçelin meyveleri buruşup şurup kıvamı oluşunca

reçelleri, sıcak sıcak kavanoza koyup soğuyunca kavanozun ağzını kapatın ve reçeli, serin bir yerde saklayın. Güneşte olgunlaştırılmak üzere bekleyen reçelin tepsisinin üzerine temiz bir tülbent geçirilmiş olmalıdır.

## HAZIRLANIŞI II. USUL

Haşlanan kayısları, tepsiye dizin. Çekirdeklerini içlerine koyun. 2-3 gün, üzerini, tülbent ile örterek güneşte her gün ters düz edin. Kayıslar, buruşup kurur gibi olunca hazırlanan şurubun içine atın. Birkaç taşım kaynatın. Limon tuzu koyun. Tepsi veya leğene dökerek üzerine tülbent geçirip güneşte olgunlaştırın.

Günümüzde ise reçelin daha çabuk pişmesini sağlamak ve zamandan tasarruf etmek amacı ile temizlenen meyve, bıçakla 4'e kesilir. Aynı miktardaki şekerle, akşamdan; tencereye, bir kat meyve ve bir kat şeker koyularak sırasıyla döşenir. Bir gece bekletilir.

Sabah olunca birkaç taşım daha kaynatılır. Üzerindeki köpüğü alınır. Kıvamı çok koyu ise, kaynayan reçele bir su bardağı kadar su koyulur. Şurup kıvamına kavuşunca içine limon tuzu katılıp, güneşte olgunlaştırılır.





## Patlangoz Çiçeği Reçeli

### MALZEMELER

Patlangoz  
çiçeği  
toz şeker  
limon tuzu  
kavanoz  
su

### HAZIRLANIŞI

Çiçekleri toplayın. Dalı ile herhangi bir yere vurarak çiçeğin tohumlarını dökün. Çiçeğin taç yapraklarını bir süzgeçte toplayıp, ezmeden yıkayın. Tencereye koyup kendi seviyesindeki su ile ocağa alın. Kaynamaya başlayınca, sarı renkte bir su ile acı bir koku çıkarır. Bu durumda ocaktan almadan kaynatmaya devam ederek, rengi ve kokusu değişinceye kadar çiçek yapraklarını haşlayın. Suyun rengi koyu sarı olunca ve kokusu gül kokusunu andırınca süzgece dök-

rek suyunu alın. Alınan suyu, tekrar ateşe koyun ve su miktarı kadar şeker ilave ederek kıvamlı bir şurup haline gelinceye kadar kaynatın. Şurubun içine süzgeçteki çiçek yapraklarını tekrar karıştırın. İçine birkaç parça limon tuzu atın. Ocaktan alın. Bir leğen veya tepsi yardımıyla üzerine tülbent geçirerek; pişmiş reçeli, güneşte bir gün boyunca olgunlaştırıp, cam kavanoza koyarak serin bir ortamda saklayın. Güneşte olgunlaşmış reçelin rengi, bal rengindedir.

*Patlangoz Çiçeği: Yeşilyurt ve çevresinde doğal olarak yetişen bir bitkinin sarı renkli çiçeğidir. Daldaki duruşu leylak görünümündedir. Yörede reçel olarak hazırlandığı gibi, öksürük ve göğüs açıcı özelliğinden dolayı kurutulup çay gibi demlenerek de içilir. Ayrıca Yeşilyurt ilçesi ve çevresi, Malatya ilinde bu reçelin tanıtımını yapan tek bölge olma özelliğine sahiptir.*



MALATYA MUTFAĞININ  
YÖRESEL MALZEMELERİ







**Ağız:** Doğum yapan inegin ilk sütü.

**Alma:** Elma.

**Anuğ:** Nane kuruşu.

**Aşlık, Azık Torbası:** Yiyeceklerin konulduğu küçük bez torba.

**Balcan:** Patlıcan.

**Bar:** Sirke veya turşunun kavanozunun ağzında oluşan beyaz renkteki tabaka.

**Bastuh:** Pestil.

**Bıcık:** Arapgir yöresinde çörege verilen isim.

**Bıldik:** Küçük boy domates.

**Bostan:** Kavun karpuz tarlasına verilen isim.

**Bulgur:** Haşlanmış buğdayın üç değişik boyda öğütülmüş halidir.

- **Baş bulgur:** Pilavlık.
- **Orta bulgur:** Köftelik.
- **Sümüüd:** Çiğ köftelik ve diğer köftelere katkı olarak kullanılan bulgura denir; ayrıca sadece bu bulgurla yapılan pilava verilen addır.

**Cikköz:** Çiğdem.

**Culuh:** Hindi.

**Cücük:** Cıvcıv.

**Çağala:** Olgunlaşmamış kayısı ve erige verilen isim.

**Çefteli:** Şeftali.

**Çir:** İşlem görmüş kayısıya verilen genel isim.

**Çökelek Çomağı:** Yufka ekmeği ile peynir sarılarak yapılan yiyecek.

**Dangaç:** Darendede yöresindeki etli pilavın adı.

**Domalan:** Bahar mevsiminde dağ eteklerinde, toprağın kazılarak çıkartıldığı bir mantar türü.

**Don Yağı:** Hayvanlarda iç organların çevresinde bulunan yağa verilen isim.

**Dövme:** Çiğ buğdayın değirmende üzerindeki zarrının çıkartılmış hali. Aşure, yöresel çorbalarla tarhana ve pilav türlerinde kullanılır. Gendime ve düğürcük de denir.

**Dumas:** Deri tuluğa basılan bir tulum peyniri türü.

**Düğe Eti:** Dişi dana eti.

**Ecur:** Acur, küte.

**Erik Ekşisi:** Eriklerin haşlanıp suyunun sıkılması, güneşte olgunlaştırılıp pekmez kıvamında hazırlanmasıyla saklanan tatlandırıcı salça. Mayhoş tatta olduğundan ekşi adıyla anılır. Köfteler, salatalar, kısır gibi yiyeceklerde kullanılır.

**Eşgun:** Soyularak yenen buruk lezzette olan bir bitki. İşgun, uçgun, eşki tahta da denilir.

**Firik:** Taze buğday.

**Gah:** Elma, armut, erik, vişne, ayva, kızılçık gibi meyvelerin kurutulmuş haline verilen genel isim. Hoşaf ve kompostosu yapılabildiği gibi, çerez olarak da tüketilir.

**Gıldik:** Arguvan yöresinde yuvarlanan küçük köfteye verilen isim.

**Gilgil:** Mısır, darı.

**Göbelek:** Doğal olan toprak üstü mantarı.

**Gögerti:** Bahçeye ekilen yeşil sebzelerin genel adı.

**Gurut:** Ayrana tuz atılıp, kaynatılarak, kestirilen ve torbada süzülüp güneşte kurutularak hazırlanan kışlık erzak. Arapgir yöresine aittir.

**Gün Kuruşu:** Güneşte kurutulan kayısı.

**Halve:** Helva.

**Hedik:** Kaynamış buğdayın sıcak haline verilen isim.

**Huşşirik:** Ezilmiş.

**Hurçik:** Salatalık kabuğunun kalınca soyularak doğranıp güneşte kurutulmuş hali. Kavurması ve yemeği yapılır.

**İreyhan:** Reyhan.

**İrinti:** Başbulgurun bir derece daha iri hali.

**İsot:** Acı biber.

**Kahverengi Mercimek:** Yöresel bir mercimek. Kırmızı mercimeğin kabuklusu. Çorba ve köftelerde kullanılır.

**Katık:** Yoğurt, peynir gibi yiyeceklere verilen genel isim.

**Kavut:** Yağda kavrulmuş un.

**Kef:** Tereyağı eritildikten sonra dipte kalan tortusunun un ile kavrulup saklanması. Yemeklere tat ve kıvam vermek amacıyla kullanılır.



**Keyfeni:** Kadın veya erkek olup, yemek yapan kişilere verilen isim. Aşçı ve ebe de denilmektedir.

**Kıkırdak:** Kuyruk yağının küçük kuşbaşı şeklinde doğranarak eritme işleminden sonraya kalan parçalarının kavrulmuş hali.

**Kışniş:** Kahverengi renkte güzel kokulu bir tohum. Kara kimyon da denir. Şekerleme ve bazı pilavlarda kullanılır.

**Küfte:** Malatya'da köftelere verilen genel isim.

**Külâh:** Biber, patlıcan, salatalık, kabak gibi sebzelerin oyularak ipe dizilip güneşte kurutulmuş haline verilen genel isim. Kışlık dolmalarda kullanılır.

**Küncü:** Kabuklu susama verilen isim.

**Labbik:** Sulu, cıvık görünüm.

**Leymun:** Limon.

**Leyvaz:** Taze fasulye.

**Loş Ekmek:** Lavaş ekmeğe verilen isim.

**Masura:** Arapgir yöresinde dalındaki küçük salatalığa verilen isim.

**Maş:** Siyah renkli bir tohum. Çorba yapımında kullanılır.

**Mişmiş:** Kayısı.

**Muhaşer:** Arapgir yöresinde yöreye özel nohut türü. Islatılarak kabuğu çıkartılıp kullanılır.

**Nahna:** Lahana.

**Nevruz:** Kökü ve yaprağı yenen bir bitki.

**Nişe:** Buğdaydan yapılan ev nişastası.

**Orçik:** Üzüm şirasından yapılan cevizli sucuk.

**Pancar:** Pütürge yöresinde doğal otlara verilen genel isim.

**Parlacık:** Yenebilen bir ot türü.

**Patik:** İlçelerde patatesin adı.

**Pendir:** Peynir.

**Pirpirim:** Semizotu.

**Pirçekli:** Havuç.

**Sac Ekmeği:** Yufka ve ekşileme ekmeğine verilen genel isim.

**Samut:** Dereotunun salamura yapılmış hali.

**Sürsülük:** Yemişen ağacına verilen isim.

**Şıllık-Cızzık:** Krep

**Şiv:** Sıkılmış üzüm ve dut posasına verilen isim.

**Tarhana:** Dövme ve yoğurtla hazırlanıp mayalandırıldıktan sonra parça parça kurutulup ıslatılarak pişirilen kışlık erzak.

**Tatlı Tarhana:** Dövmenin, üzüm suyunda pişirilip güneşte kurutulmuş tarhana çeşidi. Arapgir yöresine özeldir.

**Tevek:** Yeşil asma yaprağının tazesine ve salamurasına verilen isim.

**Turşik:** Ekşimiş ayran ve yoğurda verilen isim.

**Turşik:** Patlıcan, biber, domates kurutmasına Pütürge ve Doğanyol'da verilen genel isim.

**Yarma:** Yıkayıp, ayıklanarak kurutulan çığ buğdayın değirmende öğütülmüş hali. Köfte yapımında kullanılır.

**Yarmaca:** Siyah nohudun el değirmeninde çekilerek kabuklarının çıkarılıp ikiye bölünmüş hali.

**Yerli Pirinç:** Malatya Sultansuyu yöresinde yetiştirilen pirinç türü.

**Yummacık:** Pestilin arasına ceviz koyularak yapılan dürüm yiyeceği.

**Zillenme:** Filizlenmiş patates ve kuru soğana verilen isim.

**Zerzavat:** Yörede sebzelerin genel adına verilen isim.

—  
MALATYA MUTFAĞININ  
YÖRESEL ARAÇ VE GEREÇLERİ  
—





**Anstağ:** Tavan.

**Bervanik:** Mutfak önlüğü.

**Boduç-Boduş:** Ağaçtan yapılmış su kabı.

**Çıhun:** Yiyecek taşınan büyük boy mendil.

**Çırtıklı-Kırtıklı Sahan:** Kenarları dilimli bakır tabak.

**Çömçe:** Kepçe.

**Don Sıtılı:** Büyük kalaylı bakır kova.

**Dönderecek:** Sacda pişen ekmeği çevirmede kullanılan ince uçlu yassı ağaç.

**Eğış:** Çöp küreği.

**Ellik-Kolçak:** Tandır ekmeği pişiren kişinin kullandığı eldiven.

**Evlek:** Bostandaki bölümlerden her birine verilen isim.

**Eyvan:** Üstü kapalı, etrafı açık balkon. Evin bahçesinde bulunur, Darende’de “hayat” adı verilir.

**Gahma:** Tavanı tutan kolon.

**Gazzik:** Küçük kazan.

**Grat:** Ekin ölçeği.

**Guşgana:** Dibi yuvarlak küçük tencere.

**Gümgüm:** Ayran yapılan tahta yayık.

**Harar:** Kalın iple dokunmuş büyük çuval.

**Hezen:** Tavandaki enine direklerin adı.

**Hıms:** Yoğurt yayığı.

**Hızna:** Mutfak.

**İnek Tası:** Süt sağılan büyük bakır tas.

**Kap Kacak:** Mutfakta kullanılan tüm araçlara verilen genel isim.

**Kemis:** Süzgeç.

**Kış Damı:** Ocağın bulunduğu, yemeklerin hazırlanıp yendiği büyük salon.

**Külek:** Silindir şeklinde çapı 20 cm, yüksekliği 50 cm olan, yoğurt mayalamada kullanılan kalaylı bakır kova. Darende yöresinde ağaçtan yapılan ölçü kabına da külek adı verilir.

**Legen:** Kalaylı bakırdan yapılmış, geniş ve kenarlı kap.

**Lenger:** Büyük bakır tabak.

**Mahşere Taşı:** Darende yöresinde dut sırası çıkarmada kullanılan, oluklu taşa verilen isim.

**Makat:** Tahta divan.

**Maltız:** İçi ateş tuğlası ile örülü, yüksek ayaklı, üzerinde yemek pişirilen borulu mangal.

**Maşrapa:** Kulplu bakır su kabı.

**Misandere:** Kış damındaki asma kat.

**Nügü:** 800 gramlık ölçek.

**Okka:** 1 kilo 230 gramlık ölçek.

**Pilav Lengeri:** Pilavın servise çıkarıldığı büyük bakır tabak.

**Pin:** Kümes hayvanlarının yumurtladığı yer.

**Sahan:** Bakır tabak.

**Sele:** Kamıştan örülen, altına yiyecek konan, büyük, ağzı geniş sepet.

**Serik:** Küpün ağzına bağlanan kılız deri.

**Sındıka:** Küçük boy sandık.

**Sini:** Yemek yemede kullanılan, büyük, bakır, kalaylı, içi işlemeli tepsi.

**Sıtıl-Bakraç-Helke:** Bakır, kalaylı kova.

**Soku-Zoku:** Taştan yapılan, taneli yiyecek dövülen taş havan.

**Su Tası:** Su içmek için kullanılan kalaylı bakır tas.

**Şaplak:** Bakırdan yapılmış büyük saplı tas.

**Şirelik:** Kaynamış dut ve üzüm torbalarının üzerine koyularak onların süzülmesini sağlayan, ağaçtan yapılmış ızgaralı sehpa.

**Taka:** Duvarın içinde önü açık oyuk.

**Tepir:** Tahta tepsi. Değirmenden gelen bulgurun kepeğinin çıkarılmasında kullanılır.

**Terek:** Raf.

**Terpoş:** Bakır, içi çukur servis tabağı.

**Teşt:** Büyük bakır legen.

**Timminnah:** Tahıl ölçme aracı.

**Tol:** Asma kabağından yapılan su kepçesi.

**Tuluğ:** Keçi derisinden yapılan yayık.

**Ucun Ucun:** Azar azar.

**Üsküre:** Bakır tas.

**Yüklük:** Üzerine kışık yiyeceklerin konulduğu yer.



## KAYNAK KİŞİLER

### MERKEZ

- Ali Seydi Polat, *Emekli Öğretmen*  
Azmigül Turgut, *Ev Hanımı* (Yaş: 72)  
Cahide Çuhacı, *Ev Hanımı*, Hekimhanlı (Yaş: 80)  
Fadime Biçer, Yaygın Köyü (Yaş: 60)  
Ferda Nalçacı, *Ev Hanımı* (Yaş: 45)  
Gülistan Polat, *Ev Hanımı* (Yaş: 80)  
Gülşen Turgut, *Ev Hanımı*, Arapgirli  
Gülten Turgut, *Emekli Öğretmen*  
Hatice Aksungur, *Ev Hanımı*, Arapgirli (Yaş: 58)  
Havva Biçer, Yaygın Köyü (Yaş: 98)  
Hülya Karakuş, *Ev Hanımı* (Yaş: 50)  
M. Nuri Birer, *Esnaf* (Yaş: 65)  
Mustafa Kuşçuoğlu, *Avukat-Araştırmacı Yazar*  
Naciye Tekgül, *Emekli Öğretmen* (Yaş: 57)  
Rana Akçadağ, *Ev Hanımı* (Yaş: 52)  
Saadet Çuhacı, *Ev Hanımı* (Yaş: 80)  
Selami Yücel, *Avukat-Araştırmacı Yazar*  
Sema Çuhacı, *Ev Hanımı* (Yaş: 50)  
Semra Karaman, *Ev Hanımı* (Yaş: 60)  
Serpil Aslan, *Emekli Öğretmen*, Hekimhanlı (Yaş: 60)  
Serpil Erdoğan, *Emekli Öğretmen* (Yaş: 53)

### PÜTÜRGE İLÇESİ

Serpil Tayfur, *Öğretmen*

### DOĞANYOL İLÇESİ

- Güler Aydın, *Gökçe Kasabası* (Yaş: 60)  
Hasan Hüseyin Doşar  
Mihri Aydın  
Mehmet Aydın  
Zeycan Kalaycı, *Öğretmen*

### KALE İLÇESİ

- Nadire Karaca, *Ev Hanımı* (Yaş: 60)  
Naime Karaca, *Ev Hanımı* (Yaş: 45)

### DARENDE İLÇESİ

- İbrahim Alaattin Ateş  
Nazmiye Orhan, *Öğretmen*  
Sait Ekici, *İlköğretim Müfettişi*

### BATTALGAZI İLÇESİ

- Refika Ortaç, *Ev Hanımı* (Yaş: 75)  
Selahattin Gürkan, *Battalgazi Belediye Başkanı*

### DOĞANŞEHİR İLÇESİ

- Döndü Değirmenci, *Ev Hanımı* (Yaş: 73)  
Emine Şahin, *Ev Hanımı*  
Hüseyin Şahin, *Çiftçi*  
Melih Altınparmak, *Ev Hanımı*

### ARGUVAN İLÇESİ

- Emine Çetinkaya, *Ev Hanımı* (Yaş: 66)  
Fadime Topçu, *Ev Hanımı* (Yaş: 56)  
İbrahim Bozkurt, *Kızık Köy Muhtarı ve Eşi*  
Naciye Özdemir, *Ev Hanımı*  
Zekiye Özdemir, *Ev Hanımı*

### YEŞİLYURT İLÇESİ

- Ramazan Kavuk, *İlçe Belediye Başkanı* (Yaş: 74)  
Saime Özendi, *Ev Hanımı* (Yaş: 80)  
Yadigar Özendi, *Tandır Ekmeği İmalatçısı*

### GÜNDÜZBEY KASABASI

- Gülten Küçükşahin, *Ev Hanımı* (Yaş: 70)  
Nazım Çağlar, *Emekli Albay*  
Neşe Özdemir, *Ev Hanımı* (Yaş: 48)  
Yüksel Çağlar, *Ev Hanımı*

### HEKİMHAN İLÇESİ

- Döndü Karaca

# KATKIDA BULUNAN KURUM VE KURULUŞLAR

Kaymakamlıklar  
İlçe Belediyeleri  
Belde Belediyeleri  
Halk Eğitim Merkezi

Muhtarlıklar  
Hulusi Efendi Vakfı  
Metro Gastro Dergisi  
Hacı Baba Et Lokantası

Tavacı Őükrü  
Tavacı Seydo  
Lezzet Tava  
Tavacı Talip



## KAYNAKÇA

*1967 Malatya İl Yıllığı*, Ankara, 1967.

*1973 Malatya İl Yıllığı*, Ankara, 1973.

Güngör, Necati, *Annem Babam Malatya*, Heyamola Yayınları, İstanbul, 2005.

Kalender, Arife, *Bendeki Malatya*, Heyamola Yayınları, İstanbul, 2010.

*Malatya Merkez ve İlçelerinde Uygulanan 350 Anket Sonucu Verileri*, Mart-Temmuz,2010.

*Malatya Mahalli Yemekleri*, Malatya Valiliği Yayınları Ankara, 1996.

*Metro Gastro dergisi*, Sayı:56.

Üçer, Müjgan, Akkaya, H. Suna Ertekin, *Aragir Mutfağı, Gelenek-Görenekleri ve Sözlü Kültürü*, Sivas, 2008.

Sarı, Sıdika - Sarı, Mesude, *Darende Ev Yemekleri*, Somuncu Baba Araştırma ve Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 2005.

Şentürk, Ahmet, Gülseren, Mehmet, Karakuş, M. Nuri, *Malatya'nın Kültürel Dokusu*, Malatya, 2005.

Yardımcı, Mehmet, Doğan, İsmail, Kaymaz, Zeki, Şahin, Hüseyin, *Malatya Mutfağı Kültürü*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2001.

*Yaşları 55-95 Arası Kişilerle Yapılan Görüşmeler*, Malatya, Nisan-Haziran 2010.