

# *Ordu Yemekleri*



Aynur Zeren Tan

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.

# *Ordu Yemekleri*



Aynur Zeren Tan









**YEREL  
ÇORBALAR**



## Hazırlanışı

Pancarlar iyice ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Derin bir tencereye su doldurulur ve kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra doğranmış pancarlar içine atılır ve 15 dakika haşlanır. Kaynar sudan çıkartılan pancarlar soğuk suya tutularak şoklanır. Bu arada soğanlar doğranarak bir çay kaşığı tuzda öldürülür. Tereyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates rendelenir ve bu karışıma katılır. Pancar ve sos iyice karıştırılır. Bir bardak et suyu eklenerek laperaq ile pişmiş pancarlar yarım saat kadar dövülür.

## PANCAR ÇORBASI

Üç dört parça da kemikli et atılan tencerenin ağzını dolduracak kadar kaynar su eklenir. Un ve mısır unu, mısır, pirinç, acı biber, yavaş yavaş çorbaya katılır, harlı ateşte kaynama noktasına kadar beklenir.

Daha sonra en kısık ateşe alınarak, dinlenmeye ve demlenmeye bırakılır. En son işlem olarak, ahşap bir havanda bir çay kaşığı tuz ile sarımsaklar dövülerek ekşi ile birlikte pancar çorbasına katılır.

Soğuk olarak da tüketilebilen pancar çorbası, sıcak olarak servis edilir. Afiyet olsun.





## Gerekli Malzemeler

- 5 bağ pancar (kara lahana)  
1 fincan PİRİNÇ  
2 büyük baş kuru SOĞAN  
2 büyük DOMATES  
1 fincan MISIR UNU 2 yemek kaşığı EKŞİ  
1 küçük bağ MAYDANOZ. 1 yemek kaşığı UN  
1 kükübağ KİNİZİ 1 yerli ACI BİBER  
3 dal REYHAN (şaşırami)  
1 tatlı kaşığı TUZ  
1 fincan MISIR

### NOT

- \*Et suyu ile çok daha lezzetli bir pancar çorbası elde edilir.
- \*Hatta bu demlenme işleminin, fırında veya kuzinede yapılması pancar çorbasının lezzetine tavan yaptırır.
- \*Pancar çorbası kuyruk yağı ile de yapılabilir.
- \*En lezzetli pancar, kar yağdıktan sonra toplanandır.
- \*Malzemelerin kalitesi, pancar çorbasının lezzetini, inanılmaz derecede etkilemektedir.
- \*Daha önceden pişirilmiş mısır, barbunya veya beyaz fasulyeler de ilave edilebilir.

Ordu  
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.









## FINDIK ÇORBASI

### Gerekli Malzemeler

2 su bardağı FINDIK ( kavrulmuş ve çekilmiş)  
3 yemek kaşığı SIVI YAĞ  
3 yemek kaşığı TEREYAĞ  
4 su bardağı SU (tercihen et veya tavuk suyu)  
2 yemek kaşığı UN  
1 tatlı kaşığı domates SALÇASI  
1 çay kaşığı TUZ.  
1 çay kaşığı KARABİBER.

### NOT.

Fındık tadının kaybolmaması için daha fazla baharat eklenmez. Et veya tavuk suyu olmadığı zamanlar, et veya tavuk bulyon kullanılabilir ancak en iyi lezzet, et suyu ile elde edilebilir.

### Hazırlanışı

Fındıklar kavrulur ve iyice çekilerek un haline getirilip bir kenarda bırakılır. Derince bir tencere içinde, sıvı yağ ile un, en kısık ateşte kavrulur. Un pembeleşince soğuk su ilave edilir. Daha sonra ise salça ayrı bir yerde su ile yumuşatılır, karışıma eklenir.

En son olarak da karabiber tuz ve fındıklar eklenir. Çorba iyice karıştırılarak kaynatılır ve ateşten indirilir.

Tereyağı ayrı bir kapta, eritilir, pembeleşinceye kadar kızdırılır ve çorbaya eklenir.

Sıcak olarak servis yapılır.

Afiyet olsun.



### Hazırlanışı

Derin bir tencerede su kaynamaya bırakılır. Kıyma, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz ve bir fincan irmik ile yoğrulur. Düz bir kaba 1 yemek kaşığı un serpilir. Kıymadan nohut ya da en fazla fındık büyüklüğünde yuvarlak minik köfteler hazırlanır. Minik köfteler una bulanıp, yarım saat dinlenmeye bırakılır.

Köfteler, kaynayan suda 20 dakika haşlanır. Tencere ateşten alınır. Köfteler soğumaya bırakılır. Başka bir tencerede haşlanan tavuklar, ince ince didilir veya kesme şeker büyüklüğünde kesilir, haşlanır ve bir kenara bırakılır. İki kaşık un başka bir tencerede kızdırılan sıvı yağ ile birlikte çok kısık ateşte kavrulur. Salça, köfte ve tavuklar birlikte güzelce karıştırılır.

Bir taşım kaynadıktan sonra baharatların tamamı eklenir. Tereyağı eritilerek çorbanın üzerine dökülür. Sıcak servis yapılır. AFİYET OLSUN.





## Gerekli Malzemeler

Yarım kilo KIYMA  
Yarım kilo TAVUK  
1 tas kaymaklı YOĞURT  
3 yemek kaşığı TEREYAĞI  
1 fincan SIVI YAĞ  
3 yemek kaşığı UN  
1 fincan İRMİK  
1 tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI  
1 YUMURTA  
1 çay kaşığı NANE  
2 çay kaşığı KARABİBER  
2 çay kaşığı TUZ  
1 çay kaşığı PUL BİBER  
1 bağ MAYDANOZ

## NOT

Bir başyemek olan bu çorba ayrıca çok besleyici ve herkesçe beğenilen bir başlangıç yemeğidir. Hazırlanmasının zorluğu nedeni ile düğün, bayram, kalabalık meclis ve ziyafet sofralarının çok makbul "çorbasıdır"

Ordu  
Yemekleri



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





## Hazırlanışı

Isırgan otlarının hasarlı yaprakları seçilerek bol su ile iyice yıkanır. Isırgan demetlerinin üst kısımları kopartılarak, kaynar suda haşlanır. Süzgeç yardımı ile sudan alınan ısırgan otları soğuk suya atılarak şoklanır. Böylece otların yeşil rengi bir nebze korunmuş olur. Haşlama suyundan iki su bardağı alınır, otlar bu suda tahta dövücü (lapera) ile dövülür. Acı biber eklenir ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynama noktasına ulaşan çorba en kısık ateşe alınarak yavaş yavaş pişmeye bırakılır. Diğer yanda tereyağı eritilir, un iki yemek kaşığı sıvı yağ eklenir. Un bu yağda kavrulur ve bir kenara bırakılır. Soğanlar ince ince doğranır ve 1 çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Kalan sıvı yağ kızdırılır ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates rendelenir, soğanlarla karıştırılır. Karabiber ve toz kırmızıbiber eklenir. Hepsi birlikte kaynamakta olan ısırgan otlarına eklenir ve iyice karıştırılır. Bir çay kaşığı tuz ile sarımsaklar ezilir, son işlem olarak ısırgan çorbasına katılır ve ateşten alınır. Tereyağı eritilerek üzerine dökülür. Soğuk olarak da tüketilebilen ısırgan çorbası sıcak olarak servis yapılır. Afiyet olsun.

## Gerekli Malzemeler

1.5 kilo ISIRGAN OTU  
5-6 su bardağı SU  
3 yemek kaşığı SIVI YAĞ.  
5-6 parça KEMİKLİ ET  
5 çorba kaşığı MISIR UNU  
1 çorba kaşığı BUĞDAY UNU  
2 baş kuru SOĞAN  
3 yemek kaşığı TEREYAĞ  
1 büyük DOMATES  
5-6 diş SARIMSAK  
1 küçük bağ taze NANE  
1 çay kaşığı TOZ BİBER  
1 çay kaşığı KARABİBER  
1 ACI BİBER  
1 çay kaşığı TUZ.

## NOT:

Şifası anlatmakla bitirilemeyen bu çorba için yöremizde " senede en az bir kere tüketilmeli" şeklinde bir söz ve inanış hâkimdir.





# GEMİCİ ÇORBASI

Ordu  
Yemekleri

## Hazırlanışı

Barbunya ve mercimekler gecedan ısıtılır. Pişirilerek bir kenara bırakılır. Tereyağı eritilir ve salça ile karıştırılır. Soğanlar ince ince doğranır ve bir çay kaşığı tuz ile övülerek öldürölür ve iki kaşık sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve bir kenara bırakılır. Kesme makarnalar derin bir kazanda kaynayan suda haşlanır.

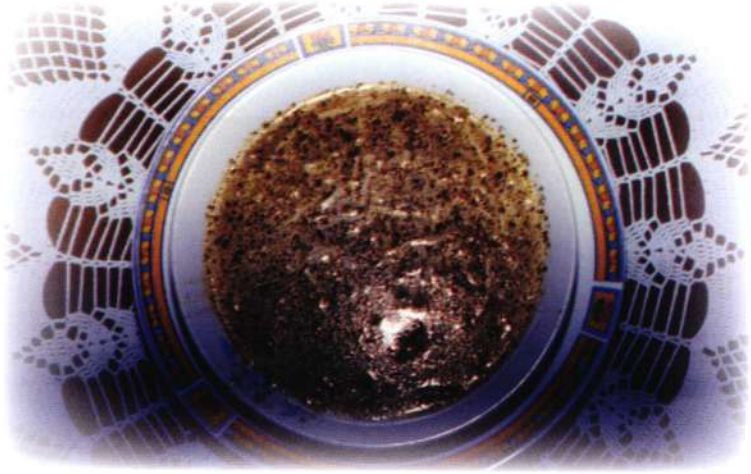
Mercimek ve barbunyalat eklenir, birlikte en kısık ateşte 20 dakika daha kaynatılır.

Domates rendelenerek iki kaşık sıvı yağda sos haline getirilir, pişmiş erişteye eklenir.

Soğanlar, baharatlar ve et suyu katılarak iyice karıştırılır. Tencerenin ağız sıkı sıkı kapatılarak, bu lezzetli çorba dinlenmeye ve demlenmeye bırakılır.

Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.



## Gerekli Malzemeler

- 1 su bardağı KESME MAKARNA (erişte)
- 5 su bardağı SU
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 fincan YEŞİL MERCİMEK
- 1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 baş kuru SOĞAN
- 1 çay bardağı BARBUN FASULYESİ
- 1 büyük DOMATES.
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 tatlı kaşığı NANE
- 1 çay kaşığı TUZ
- 2 su bardağı ET SUYU







## GELENEKSEL UNUTULMUŞ YEMEK KURU MEYVE ÇORBASI (BALLI ÇORBA)

### Hazırlanışı

Bütün malzemeler iyice yıkanıp doğrandıktan sonra iyice karıştırılır ve bir taşım kaynatılır. Ocaktan indirirken istenildiği kadar fındık, ceviz katılıp katılır.

Sıcak veya soğuk servis yapılabilir. Servis yapılırken de üzerine bolca fındık, ceviz dökülebilir.

Afiyet olsun.

### Gerekli Malzemeler

- 2 adet ARMUT (kurutulmuş)
- 2 adet ELMA (fırınlanmış) veya (kurutulmuş)
- 1 çay bardağı BUĞDAY
- 1 çay bardağı FASULYE
- 1 çay bardağı NOHUT
- 1 su bardağı ARMUT PEKMEZİ
- 1 su bardağı ELMA PEKMEZİ

### NOT:

Orta Karadeniz Bölgesi' nin yüksek kesimlerine ait, unutulmuş bir tariftir.





# KELLE-PAÇA ÇORBASI

Ordu  
Yemekleri

## Gerekli Malzemeler

- 1 adet KUZU KELLE veya PAÇA ( 4 adet)
- 1 büyük bağ TAZE SOĞAN
- 1 küçük bağ DEREOTU
- 1 bağ MAYDANOZ
- 2 çay kaşığı KARABİBER
- 3 diş SARIMSAK ayrıca,
- 3 baş SARIMSAK
- 2 çay kaşığı TUZ

### NOT:

- \*Bol maydanoz ile soğuk olarak da tüketilebilir.
- \*Çok yoğun olan soğuk kelle-paça çorbası, bıçakla kesilerek de servis edilebilir.
- \*Salça kullanımı tercihe bağlıdır. Biber salçası kullanılabilir.

## Hazırlanışı

Kelle paçalar güzelce temizlenir, dili, beyni alınır. Malzemeler iyice yıkandıktan sonra derin bir tencerede üstü 3 parmak örtülecek şekilde su ile doldurulur ve kaynamaya bırakılır.

Tam kaynamaya başladığı zaman ise tenceredeki su boşaltılır. Yeni ve iyi su aynı ölçüde doldurulur. Üç baş sarımsak ayıklanarak içine atılır ve birlikte iyice kaynatılır. Çorba, (eğer mümkünse) düdüklü tencerede pişirilir.

Tencere açıldıktan sonra üç diş sarımsak tuz ile ezilerek kelle suyuna eklenir. Salça, soğan ve karabiber eklenir.

Servis öncesi limon veya sirke eklenerek, mutlaka sıcak servis yapılır ki soğuduğu zaman pelte halini alan kelle çorbasının, bu halini seven de çoktur. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.





*Ordu  
Yemekleri*

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





# MISIR ÇORBASI

Ordu  
Yemekleri

## Gerekli Malzemeler

2 su bardağı BEYAZ MISIR  
(çorbalık mısır yarması)  
6 su bardağı SU  
3 yemek kaşığı TEREYAĞI  
3 yemek kaşığı SIVI YAĞ  
2 yemek kaşığı NANE  
1 tatlı kaşığı PUL BİBER  
1 çay kaşığı TUZ.  
2 su bardağı YOĞURT

NOT : Mısır çorbası için sütü  
mısır koçanları güneşte biraz  
kurutulduktan sonra dövülüyor.

## Hazırlanışı

Çorbalık mısır iyice yıkayıp gecedan ıslatılır. Derin bir tencereye konulan mısırların üzerini dört parmak kadar örtecek şekilde su ile doldurulur. İyice karıştırılarak, harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Ara sıra karıştırarak ve kaynar su ekleyerek mısırlar iyice yumuşayınca kadar pişirilir.

İyice kaynadıktan sonra da kısık ateşe alınarak en az bir saat daha demlenerek yavaş pişmeye bırakılır. Ateş kapatıldıktan sonra bir süre demlenmeye bırakılır. Daha sonra mısırlar büyük bir servis kabına alınır.

Yoğurda tuz ilave edilerek çırpılır ve mısır ile karıştırılır. Nane kavrulur ve çorbaya karıştırılır.

Tereyağı ayrı bir kapta eritilerek mısırların üstüne dökülür.

Servis yapılırken, pul biber ilave edilir. Soğuk olarak da tüketilebilen mısır çorbası sıcak olarak servis edilir.

Afiyet olsun.



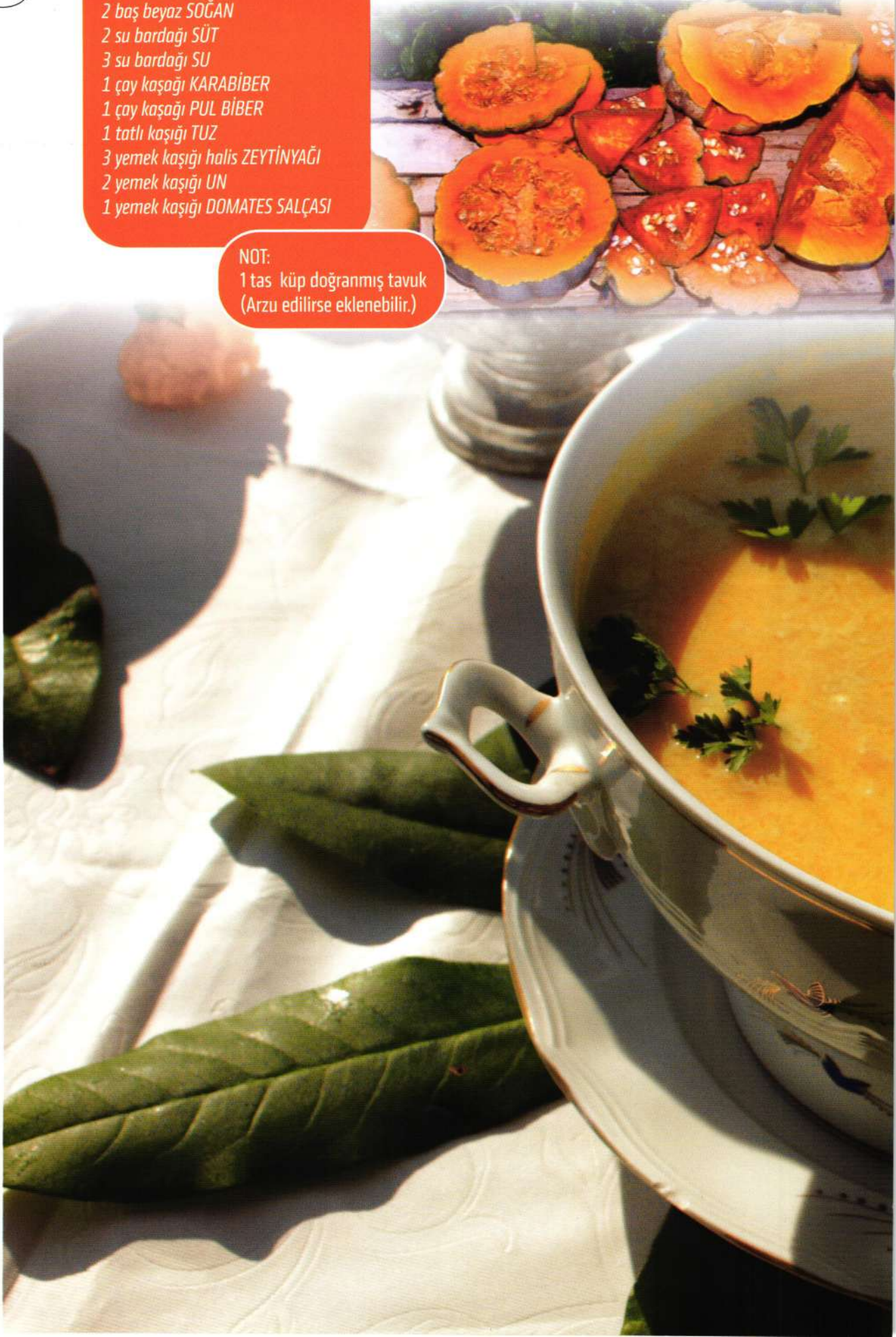


### Gerekli Malzemeler

½ BALKABAĞI  
2 baş beyaz SOĞAN  
2 su bardağı SÜT  
3 su bardağı SU  
1 çay kaşığı KARABİBER  
1 çay kaşığı PUL BİBER  
1 tatlı kaşığı TUZ  
3 yemek kaşığı halis ZEYTİNYAĞI  
2 yemek kaşığı UN  
1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI

NOT:  
1 tas küp doğranmış tavuk  
(Arzu edilirse eklenebilir.)

## BALKABAĞI ÇORBASI





## Hazırlanışı

Bal kabakları mümkün olduğunca ince doğranır kaynayan suda iyice pişirilir ve püre haline getirilir. Zeytinyağı kızdırılır, soğanlar kavrulur. Salça ve un eklenir. Kabak püresi bu karışıma eklenir ve on dakika pişirilir, süt ve su ilave edilir. Yarım saat kısık ateşte piştikten sonra ocak kapatılır ve çorba demlenmeye bırakılır. Sıcak olarak servis yapılır. Afiyet olsun.

*Ordu  
Yemekleri*

### NOT:

- \*Baharatlar ateş söndürülünce, maydanoz ise servis verilirken eklenir.
- \*Arzu edilirse limon ve yumurta çarpılarak eklenir ve sıcak tüketilir.
- \*Balkabağı olmadığı zamanlarda ise diğer tüm kabaklar eklenebilir. Arzu edilirse diğer tüm baharatlar da denenebilir.





## Hazırlanışı

Elma soyulur, küp küp doğranır. Erik ve üzümler ayıklanır ve hepsi birlikte iyice yıkanır. Soğan ince ince kıyılır ve 1 çay kaşığı tuz ile ovularak bir kenara bırakılır.

Maydanozlar iyice ayıklanarak yıkanır ve ince ince kıyılır.

Bir fincan sıvı yağ derince bir kapta kızdırılır un eklenerek ahşap kaşıkla pembeleşinceye kadar kavrulur.

Hepsi yeşil meyveler eklenir beş dakika on ile karıştırılarak kavrulur ve 6 su bardağı soğuk su eklenir.

Kaynama noktasına gelindiğinde ateş en kısık seviyesine alınır ve " yeşil çorbanın" yavaş yavaş demlenerek pişmesi sağlanır.

Bol maydanoz serpilerek, sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

## YEŞİL ÇORBA

### Gerekli Malzemeler

- 2 adet KURU SOĞAN
- 1 adet YEŞİL ELMA
- 1 tas YEŞİL ERİK
- 1 tas YEŞİL ÜZÜM.
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 3 su bardağı SU
- 2 su bardağı ET SUYU
- 1 su bardağı TAZE FINDIK
- 1 küçük bağ MAYDANOZ.
- 1 fincan MISIR UNU
- 1 çay kaşığı SAFRAN (Zaprana)
- 1 çay kaşığı TUZ.

#### NOT:

\*Bu çorbanın hazırlanışında, yöremizde yetişen meyveler tercih edilmektedir.

\*Çorbanın hazırlanması sırasında mevsimi değilse, kuru fındıkta kullanılabilir. Kavrulmuş ve çekilmiş olması lezzeti arttırmaktadır.





# TARHANA ÇORBASI

## Gerekli Malzemeler

- 1 topak TARHANA (veya 1 büyük çay bardağı)
- 5 su bardağı SU
- 2 su bardağı ET SUYU
- 1 tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı KIRMIZI TOZ BİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı TUZ
- 1 çay kaşığı NANE
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 1 fincan TEREYAĞ

### NOT:

- Eğer bulyon kullanılırsa tuz ilavesine gerek yoktur.
- Eğer et suyu kullanılırsa bulyona gerek yoktur.



## Hazırlanışı

Tarhana kurutulmuş topak halinde ise gecedan ya da birkaç saat önceden suya bırakılarak yumuşatılır. Derin bir tencerede sıvıyağ ve salça kavrulur. Su, tarhana eklenir ve karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Tarhana kaynadıktan sonra kaynar et suyu da eklenerek karıştırılır ve ateş kapatılır. Bulyon ince ince bıçakla kesilerek çorbaya eklenir ve tencerenin kapağı sıkı sıkı kapatılarak, demlenmeye bırakılır. Servise yakın tereyağı eritilerek çorbanın üstüne dökülür ve bir kez karıştırılır.

Sıcak servis edilen "tarhana çorbası" üzerine maydanoz serpilerek hem lezzet hem de görüntü zenginliği sağlanır. Afiyet olsun.



Ordu  
Yemekleri





### Gerekli Malzemeler

- 1 kilo BALIK
- 2 adet SOĞAN
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 küçük bağ YEŞİL SOĞAN
- 1 adet HAVUÇ
- 1 adet PATATES
- 1 adet YUMURTA
- 1 adet LİMON
- 1 yemek kaşığı UN
- 1 küçük bağ MAYDANOZ
- 1'er çay kaşığı KARABİBER ve TUZ

## BALIK ÇORBASI

### Hazırlanışı

Balıkların kılçıkları çıkartılır, yıkanır ve kesme şeker iriliğinde doğranarak süzölmek üzere bir kenara bırakılır. Sebzeler yıkanır doğranır ve bir kenara bırakılır. Patates ve havuç küçük zar şeklinde doğranır. Yumurta sarısı ve limonun suyu iyice çırpılarak hazır edilir.

Bir kaşık tereyağı ile birlikte un kavrulur. Soğanlar ince ince kıyılır ve bir kaşık tereyağı da pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğan ve un birleştirilir, balıklar ve diğer malzemeler eklenir. Tüm malzemeyi iki parmak örtecek kadar su eklenir, kaynadıktan sonra ateş kısılır. Yavaş yavaş demlenerek pişen balık çorbasına limonlu yumurta eklenir. Tuz, karabiber, maydanoz ve daha sonra da kalan tereyağı eritilerek eklenir. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.





# YUFKA ÇORBASI

Ordu  
Yemekleri

## Gerekli Malzemeler

- 3 adet KURU YUFKA (ev yapımı)
- 3 su bardağı SU
- 2 su bardağı ET SUYU
- 1 adet KURU SOĞAN
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI.
- 1 çay kaşığı SAFRAN (Zaprana)
- 1 kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 tatlı kaşığı NANE
- 1 çay kaşığı TUZ.

NOT :

\*Uzun süre bozulmadan saklanabilmesi de kuru yufkanın en büyük avantajıdır.

## Hazırlanışı

Soğan ince ince kıyılarak 1 kaşık tereyağda pembeleşinceye kadar kavrulup bir kenara bırakılır.

Yufkalar, göz kararı 2x2 cm olacak şekilde kırılır.

Derince bir kapta 1 kaşık tereyağı eritilir. Yufkalar erimiş tereyağında birkaç dakika kavrulur. Sular eklenir ve kaynatılır. Daha önce kavrulmuş soğan ve baharatların tümü eklenir. En son tereyağda yumuşatılıp hafifçe yakılan salça ve nane ilave edilir.

Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.







Bakır Ustası Mehmet KIYAK'a  
Teşekkürlerimle...