



TATLILAR

Hazırlanışı

Buğday, nohut, fasulye gecedan ıslatılır. Dödüklü tencerede ayrı ayrı onbeş dakika pişirilir. Buğday tencereye alınır. Fasulye ve nohut elekten geçirilerek kabuklarından ayrıştırılır. Elde edilen bakliyat unu buğdaya eklenir. Şeker ilavesi ile oluşmaya başlayan karışımın üstü dört parmak kapanacak şekilde su ile doldurulur.

Yavaş yavaş, kısık ateşte kaynatılır. Diğer tarafta kuru meyveler kesme şeker iriliğinde doğranır tencereye ilave edilir.

Karanfiller havanda dövölür, tarçın, karabiber Limon rendesi ve portakal kabuğu taneleri (nohut büyüklüğünde kesilirler) tencereye eklenir. Aşure ateşten alınır. Kâselere pay edilir. İrice çekilen ceviz ve fındık kâselerin ortalarına, Hindistan cevizi de etrafına serpilir.



En son olarak da kırmızı nar taneleri ile süslenir. Hem sıcak, hem soğuk servis yapılabilen aşure MUHARREM AYI'nın kültürümüze yerleşmiş ve çok benimsenmiş simgesidir. Afiyet olsun.

NOT:

*Aşure ye arzu edildiği ölçüde daha birçok malzeme katılabilir. Örnek, susam, zeytin vb.

*Çok bereketli olan aşurenin büyük bir kısmının konu komşuya dağıtılması çok güzel bir geleneğimizdir.

Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı BUĞDAY
- 2 su bardağı TOZ ŞEKER
- 10 su bardağı SU
- 1 su bardağı NOHUT
- 1 su bardağı FASULYE
- 1 adet NAR
- 1 su bardağı KURU İNCİR
- 1 su bardağı KURU KAYISI
- 1 su bardağı KURU ÜZÜM
- 1 paket KUŞ ÜZÜMÜ
- 1 paket ÇAM FISTIĞI
- 10 adet KARANFİL
- 1 tatlı kaşığı TARÇIN.
- 1 çay kaşığı TUZ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 LİMON RENDESİ
- 1 adet PORTAKAL
- 1su bardağı CEVİZ
- 1su bardağı FINDIK
- 1 su kahve fincanı HİNDİSTAN CEVİZİ

Hazırlanışı

Un iyice elenir, yumurtalar ortasına kırılır, limon suyu ve suyun eklenmesi ile yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamurun üstü kâğıt havlu ile örtülerek yarım saat dinlenmeye bırakılır.

Diğer tarafta fındık kavrulur ve dövülür. Hamurdan büyük bir ceviz iriliğinde parçalar kopartılarak, bezeler (zıvala-küçük hamur topları) hazırlanır.

Sıvı yağ, derin bir kapta kızdırılır.

Bol nişasta yardımı ile açılan yufka ikiye katlanır ve tam ortasına bolca fındık serpilir. Hamur iki yandan kapatılır. Üç tane yayvan parça elde edilecek şekilde boğumlara ayrılır. Boğumlardan kesilir ve kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Sıcak hamur daha önce kaynatılıp soğumaya bırakılmış şurubun içerisine atılır. Sıcak ve soğuk olarak da servis edilir. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

2 adet KÖY YUMURTASI

1 su bardağı SU

½ su bardağı SÜT

Yarım LİMON SUYU

800 gr UN (tepeleme dolu, üç su bardağı),

500 gr NIŞASTA

500 gr FINDIK (kavrulmuş ve dövülmüş)

500 gr TEREYAĞI (yerel KARADENİZ tereyağı)

1 su bardağı FINDIK YAĞI.

ŞURUP İÇİN;

1250 gr TOZ ŞEKER.

1 litre SU

Yarım LİMON SUYU.

NOT :

Bu tatlının fındığına bir çay bardağı toz şeker katılarak pişirilirse (şerbetsiz de) kuru olarak tüketilebilir ki bu hali de çok daha lezzetlidir.

Bu tatlı annemin mükemmel olarak hazırladığı çocukluğumun lezzetidir.

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.

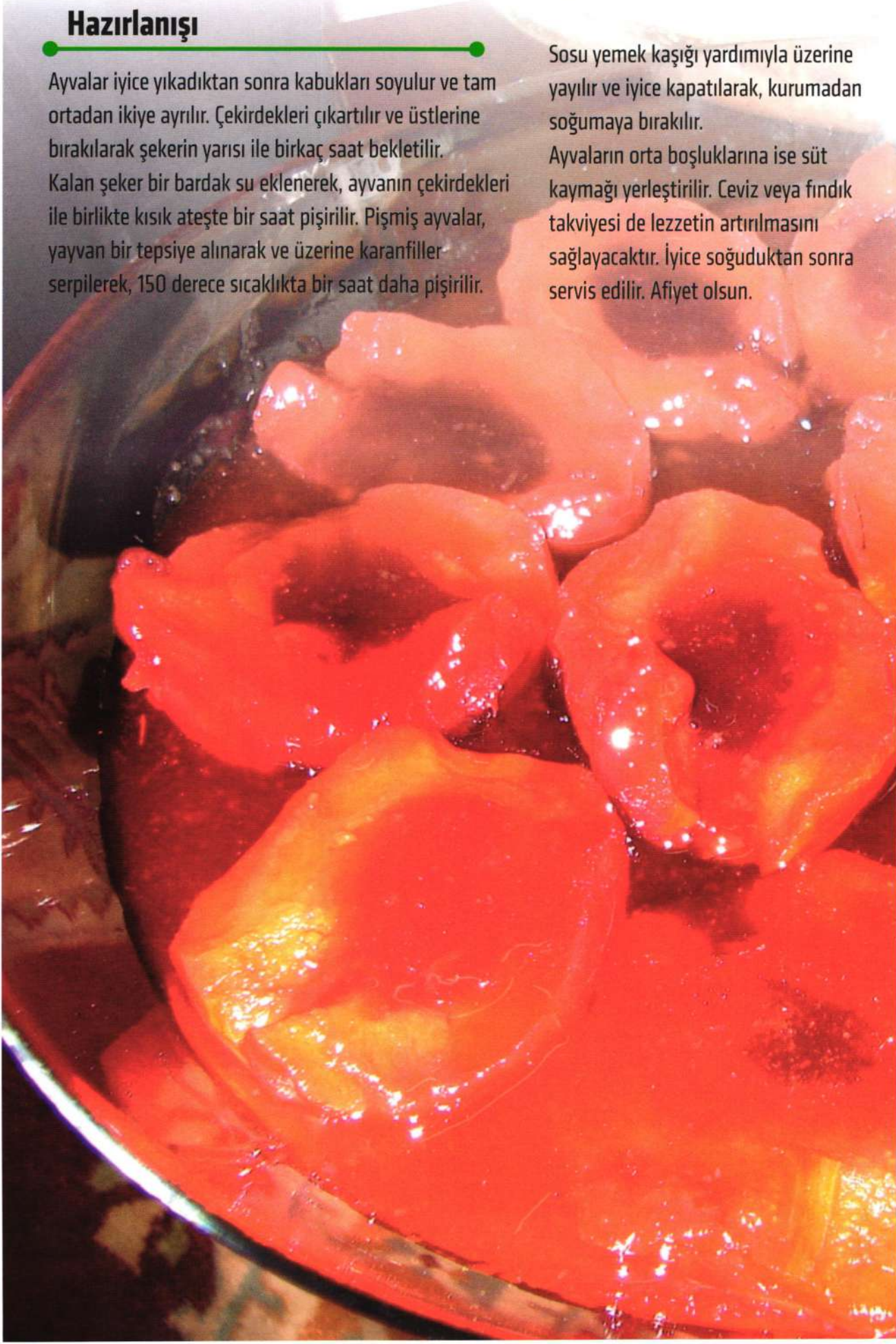


Hazırlanışı

Ayvalar iyice yıkadıktan sonra kabukları soyulur ve tam ortadan ikiye ayrılır. Çekirdekleri çıkartılır ve üstlerine bırakılarak şekerin yarısı ile birkaç saat bekletilir. Kalan şeker bir bardak su eklenerek, ayvanın çekirdekleri ile birlikte kısık ateşte bir saat pişirilir. Pişmiş ayvalar, yayvan bir tepsiye alınarak ve üzerine karanfiller serpilerek, 150 derece sıcaklıkta bir saat daha pişirilir.

Sosu yemek kaşığı yardımıyla üzerine yayılır ve iyice kapatılarak, kurumadan soğumaya bırakılır.

Ayvaların orta boşluklarına ise süt kaymağı yerleştirilir. Ceviz veya fındık takviyesi de lezzetin artırılmasını sağlayacaktır. İyice soğuduktan sonra servis edilir. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 1 kilo AYVA
- 1 kilo TOZ ŞEKER (4 su bardağı)
- 1 paket VANİLYA
- 1 tutam TUZ
- 5-6 adet KARANFİL

NOT :

Ayva tatlısına tarçın ilavesi hem renk, hem de lezzet sağlarken, bazı ayva cinslerinin az renk vermesi nedeni ile şeker boyası takviyesi de yapılabilir. Ayvanın sulu olması da lezzet artırıcı etkindir. Ayvanın çiçekleri de renk vericidir.

*Ordu
Yemekleri*

NOT : Ayva tatlısının daha lezzetli olması için iki kere fırınlamak usulü de uygulanmaktadır.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Yumurta ve sıvı yağ karıştırılır. Limon suyu ve un ilave edilerek iyice yoğrulur.

Nişasta yardımı ile açılır ve üç kat yufka yerleştirilir. Her kata tereyağı gezdirilir. Üç katdan sonra fındık serpiştirilir. Son yufka serildikten sonra dilimlenir.

BAKLAVA

(Üzüm Papası ile denenmiştir.)

Başka bir kapta eritilen tereyağı, kalan sıvı yağ ile karıştırılarak hamurun üzerine dökülür. Tatlı hamuru ekmek fırınında (harı geçtikten sonra) iyice pembeleşinceye kadar pişirilir.

ŞERBET:

3 kilo şeker, 12 su bardağı su ile kaynayıp ılık durumdaki şerbet, yine ılık durumda ki tatlı üzerine dökülür.



NOT: Baklava fındık veya ceviz ile lezzeti artırılır.
Sade olarak da hazırlanır. Tatlı hamuru pişirilmeden
veya şerbeti dökülmeden aylarca buzdolabında
saklanabilir.

Gerekli Malzemeler

HAMUR İÇİN

4 tane köy YUMURTA

1 adet LİMON

(ay çiçeği veya çotanak sıvı yağ)

-2 Kilo NİŞASTA

-2 Kilo UN (Ünsan)

-500 gr. çekilmiş, kavrulmuş FINDIK

İÇ İÇİN

-500 gr. çekilmiş, kavrulmuş FINDIK

KATLAR İÇİN

1 kilo TEREYAĞI

1 kilo SIVIYAĞ (Ayçiçek ya da Çotanak)



Hazırlanışı

Yumurta ve sıvı yağ iyice karıştırılır. Limon suyu ve un ilave edilerek iyice yoğrulur.

Nişasta yardımı ile açılır ve tüm yufkaya fındık serpilir, oklavaya sarılır.

Oklavaya kabaca sarılan ince yufkalar, çekilmesi oklava çıkarıldıktan sonra da 8-10 cm boyunda kesilerek tepsilere dizilir.

Başka bir kapta eritilen tereyağ, kalan sıvı yağ ile karıştırılarak hamurun üzerine dökülür.

Tatlı hamuru ekmek fırının da (harı geçtikten sonra) iyice pembeleşinceye kadar pişirilir.

ŞURUP :

-3 kilo şeker, 12 su bardağı su ile kaynatılıp (birkaç damla limon damlatıldıktan sonra) ılık durumdaki şurup yine ılık durumdaki tatlı üzerine dökülür.

Gerekli Malzemeler

4 tane köy YUMURTA

-1 Kilo TEREYAĞI

-1 Kilo SIVIYAĞ

(ayçiçeği veya çotanak sıvı yağ)

-2 Kilo NIŞASTA

-2 Kilo UN(Ünsan)

-500 gr. çekilmiş, kavrulmuş FINDIK veya CEVİZ

-1 adet LİMON

NOT: Tatlı hamuru pişirilmeden veya şerbeti dökülmeden aylarca buzdolabında saklanabilir.

Hazırlanışı

Yumurtalar derince bir kaba kırılır ve sıvı yağ ile iyice karıştırılır. Limon suyu ve un ilave edilerek iyice yoğrulur. Oluşan hamur, küçük bir yumurta iriliğinde zıvala (hamur lokmaları) olarak parçalara ayrılır. Nişasta yardımı ile açılır ve tüm yufkaya fındık serpilir, oklavaya sarılır. Oklavaya sarılan ince yufka, oklavanın iki ucundan sıkıştırılarak büzülür.

BÜZME TATLISI

Oklava çıkarıldıktan sonra da yedişer cm boyunda kesilerek tepsilere dizilir.

Başka bir kapta eritilen tereyağı, kalan sıvı yağ ile karıştırılarak hamurun üzerine dökülür.

Tatlı hamuru ekmek fırının da (harı geçtikten sonra) iyice pembeleşinceye kadar pişirilir.

ŞERBET:

-3 kilo şekere, 12 su bardağı su ile kaynayıp ılık durumdaki şerbet, yine ılık durumdaki tatlı üzerine dökülür.



Gerekli Malzemeler

- 4 adet KÖY YUMURTASI
- 1 kg TEREYAĞI (YEREL TEREYAĞI)
- 1 su bardağı ZEYTİNYAĞI (1 fincan SIVIYAĞ)
- 2 kg NIŞASTA
- 2 kg UN
- 500 gr çekilmiş, kavrulmuş FINDIK
- 1 adet LİMON SUYU
- 1 fiske TUZ

NOT: Tatlı hamuru pişirilmeden veya şerbeti dökülmeden aylarca buzdolabında saklanabilir.

NOT: Bu tatlının fındığına 1.5 su bardağı toz şeker katılarak hazırlandığı takdirde, KURU TATLI olarak da tüketilebilir.

Ordu
Yemekleri



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



HURMALI KEKLER

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 12 adet HURMA KURUSU
- 1su bardağı SÜT
- 2 adet KÖY YUMURTASI
- 1 küçük çay bardağı YOĞURT
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 küçük kahve fincanı BAL
- 1 çay bardağı ÜZÜM KURUSU
- 1 çay bardağı YULAF EZMESİ
- 1 çay bardağı KEPEK
- 1 çay bardağı ESMER UN
- 1 çay bardağı MISIR UNU
- 1portakal kabuğu RENDESİ
- 1 çay kaşığı TARÇIN
- 1 paket VANİLYA
- 1 paket KABARTMA TOZU

Hazırlanışı

Hurmalar bir gece önceden süte bırakılır. Kek hazırlanacağı zaman süttten alınır ve sap kısımları ile çekirdekleri çıkartılarak önce bir parça kâğıt havluya sonrada una yatırılır.

Yumurta ve bal birlikte çırpılır. Eritilmiş tereyağı, portakal rendesi, yoğurt, tarçın vanilya eklenerek iyice karıştırılır. Yulaf ezmesi, üzüm kurusu ve unlar eklenir. Son olarak kabartma tozu eklenir ve yavaşça karıştırılır.

Kek kalıbına minik yağlı kâğıtlar serilir, kalıbın diplerine birer tatlı kaşığı hamur bırakılır ve hepsinin üzerine de hurmalar yerleştirilir. Kalan hamurlar hurmaları kapatacak şekilde dağıtılır. Kekler 170 derece ısıdaki fırında 30 dakika pişirilir.

Afiyet olsun.



Hazırlanışı

Bir bardak su kaynatılır. Şeker kaynar suya katılarak iyice karıştırılır ve bir kenara bırakılır.

Ayıklanmış ve iyice çekilmiş ceviz içi toz şekerle karıştırılır. Bir kaşık tereyağı, börek tavaında eritilir ve her tarafına yayılır. Yufkalardan bir tanesi de tavaya yerleştirilir, üstüne bir miktar yağ sürülür.

Üstüne üç kaşık şekerli ceviz serpilir. Bir yufka daha eklenir arasına kaşığın tersiyle tereyağı sürülür ve altı kaşık ceviz serpilir.

Yufkalar bitene kadar bu işlem sürdürülür. Yufkanın tarafı kızardıktan sonra, börek kapağı ıslatılır, diğer taraf çevrilmeden tavada kalan tereyağı eritilir ve börek en kısık ateşte kızarmaya bırakılır.

Her iki tarafın kızarması tamamlandıktan on dakika sonra yufkalar ılık iken ılık şurup üzerine yavaş yavaş dökülür. Kapak kapatılmadan iyice soğumaya bırakılır. Soğuyan yufkalar kare biçimde kesilerek sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 6 yaprak kuru YUFKA
- 1 su bardağı SÜT
- 1 su bardağı CEVİZ
- 1 fincan toz ŞEKER
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞ
- 1 paket VANİLYA
- 1 çay kaşığı TARÇIN.

ŞURUP

- 2 su bardağı toz ŞEKER
- 1 su bardağı SU

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Frenk ya da Çerkez üzümleri iyice yıkanır, saplarından kopartılarak taneler haline getirilir. Üzümler iyice ezilerek suyu çıkartılır.

En az dört su bardağı üzüm suyu elde edilir. Nişasta ve şeker ile iyice karıştırılarak, kısık ateşte pişirilir.

Ateş kapatıldıktan sonra vanilya ve bir iki tane karanfil çekirdeği ilave edilir.

Servis kabına aktarıldıktan sonra hindistan cevizi ve bir bardak üzüm ile süslenir. Soğuk servis yapılır Afiyet olsun.

ÇERKES (FRENK) ÜZÜMÜ

Karadeniz bölgesinde yetişen bir üzüm çeşididir. Mayhoş tadı ile içeceklere kaynak olmaktadır. Görüntüsü ile de pasta ve masa süsü olarak kullanılmaktadır. Bu üzüm çeşidi çok fazla yetişmemektedir.

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo FRENK ÜZÜMÜ
- 1 su bardağı FRENK ÜZÜMÜ
- 1 su bardağı TOZ ŞEKER
- 4 fincan NİŞASTA
- 1 paket VANİLYA
- 1 paket HİNDİSTAN CEVİZİ

NOT :

En eski tatlılardan, hatta Osmanlı sarayı kaynaklı olan bu hafif tatlının malzemesine günümüzde ulaşmak pek kolay değil. Çok az yetişen Frenk üzümü daha çok dekoratif görüntüsü ile kullanılmasına rağmen ayrıca şifa kaynağıdır.

•Ateşlenmeye karşı ferahlatıcı.

•Güçlü bir anti oksidan.

Aynı tarif şeker kullanılmadan de hazırlanabilir ve diabet hastaları için çok uygundur.



Gerekli Malzemeler

- 1 adet GÜL ESANSI
- 1 tatlı kaşığı ŞEKER BOYASI
- 1 kaş tutam LİMON TUZU
- 4 su bardağı SU
- 4 yemek kaşığı NIŞASTA

Not : Buzdolabında soğutulmuş her çeşit peluza yaz için en hafif serinletici tatlılardır. Şeker yerine tatlandırıcı kullanabilirsiniz, korkmadan tüketmek için.

Hazırlanışı

Karışımı kaynatıp soğuk servis yapabilirsiniz. Natürel olmadığını kimse anlamaz. Herhangi bir zararı da yok. Avantajı ise gül mevsimini beklemeniz gerekmez, her zaman hazırlayabilirsiniz bu mis kokulu peluzayı. Üzerlerine fındık serpilerek soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.

NOT :

Aslında kokulu kırmızı veya OKKA GÜLLERİNDEN hazırlanan (Bkz: Gülsuyu S-) gülsuyu ile yapılan bu tatlının içine, aynı güllerin güneşte kurutulmuş ve ufalanmış gül yaprakları da serpiştirilir.

Gül yapraklarının kurutularak, baharat niyetine kullanılması, Osmanlı Mutfağı geleneğidir. Ancak günümüzde unutulmuştur.

Hazırlanışı

Yumurta ve sıvı yağ karıştırılır, iyice limon suyu ve un ilave edilerek iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde hazırlanan bezeler bir süre dinlendirildikten sonra nişasta yardımı ile açılır ve tüm yufkalar üstüste serilir. İri bir bardak ile daire şeklinde kesilen yufkaların ortasına iç malzeme eklenerek daire ortasına iç malzeme eklenerek yufkalar ikiye katlanır, tepsiye dizilirler. Başka bir kaptaki eritilen tereyağı, kalan sıvı yağ ile karıştırılarak hamurun üzerine dökülür. Tatlı hamuru, ekmek fırınında (harı geçtikten sonra) iyice pembeleşinceye kadar pişirilir.

ŞERBET:

-3 kilo şekere, 12 su bardağı su ile kaynayıp ılık durumdaki şerbet, yine ılık durumdaki tatlı üzerine dökülür.

Gerekli Malzemeler

- 4 adet KÖY YUMURTASI
- 1 kilo TOZ ŞEKER
- 1 Kilo ZEYTİNYAĞI (ay çiçeği veya çotanak sıvı yağ)
- 1/2 kg TEREYAĞI
- 2 Kilo NİŞASTA
- 2 Kilo UN (Ünsan)
- 500 gr. çekilmiş, kavurulmuş FINDIK
- 1 adet LİMON

NOT:

Tatlı hamuru pişirilmeden veya şerbeti dökülmeden aylarca buzdolabında saklanabilir.



SAFRANLI EKŞİ KEK (LİMONLU)

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

HAMUR İÇİN

- 2 YUMURTA
- 1 küçük çay bardağı TOZ ŞEKER
- 1 küçük çay bardağı SIVI YAĞ
- 1 küçük çay bardağı TEREYAĞ
- 1 büyük çay bardağı YOĞURT
- 1 paket VANİLYA
- 1 paket KABARTMA TOZU
- 2 su bardağı UN
- 1 tutam TUZ
- 1 paket HİNDİSTAN CEVİZİ
- 1 l LİMON SUYU
- 1 su bardağı limonlu portakal suyu
- 1 fincan SAFRAN

KREMA İÇİN

- 2 su bardağı KREMA
- 1 su bardağı SÜT
- YARIM LİMON SUYU
- 1 büyük çay bardağı SÜZME
- 1 LİMON RENDESİ
- 1 paket HİNDİSTAN CEVİZİ

DEKOR İÇİN

- 6 adet YERLİ ŞEFTALİ
- NANE YAPRAKLARI

NOT

Tüm yemek ve pastalarda malzemenin kalitesi, lezzeti etkilemektedir. Bu pastanın yapımında da, köy yumurtası, köy sütü, evde hazırlanmış krema, fındık yağı ve yerli şeftali ile doğal portakal suyu kullanılması önerilir. Şeftali dilimlerinin kararmaması için, limon suyuna batırılması önerilir. Krema için Bkz: S-164. Krem şanti de kullanılabilir.

Hazırlanışı

Yumurtaların sarısı ve beyazı ayrı ayrı çarpılarak daha sonra karıştırılır ve önce şeker daha sonra yağlar eklenir. Yoğurt ardından vanilya ve Hindistan cevizi en son olarak da kabartma tozu ile un birlikte eklenir ve çok fazla olmamak kaydı ile karıştırılır.

170 derecelik fırında yarım saat pişirilir ve ılık durumda iken limon suyu takviyeli portakal suyu ile ıslatılıp bir kenara bırakılır.

KREMA için bir bardak süt ile krem şanti hızla çarpılır ve süzme eklenir, beş dakika çarpılır, Bir limon suyu eklenerek çırpıldıktan sonra ıslatılmış kekin üzerine sürülür. DEKOR olarak şeftali kabukları soyulduktan sonra dilimlenir ve yıkanmış nane yaprakları ile krema üzerine yerleştirilir. Üzerine de hafifçe Hindistan cevizi serpilir. Buzdolabında en az bir saat demlenmeye ve dinlenmeye bırakılır. Afiyet olsun.



Hazırlanışı

Fındık çok ince çekilerek bir kenara bırakılır. Pirinçler iyice yıkandıktan sonra iki bardak su ile iyice pişirilir. Daha sonra nişasta süt ile karıştırılarak pütürsüz hale getirilir ve pişmiş pirinçlere eklenir.

Şeker ilave edilerek karışım kaynayınca kadar pişirilir. Ateş en kısık seviyeye getirilerek karışımın bir süre demlenmesi sağlanır ve vanilya ve fındık eklenerek ateşten alınır. Güveç kaplarının içi su ile ıslatılır.

Güveç kaplarına aktarılan sütlacın üzerine yumurta sarısı ve pudra şeker karışımı sürülerek fırına verilir. Yarım saat 170 derece fırında pişirilen sütlacın üzerine bolca fındık serpilir.

Sıcak olarak da tüketilebilen sütlac, genellikle soğuk olarak servis edilir.

Afiyet olsun.

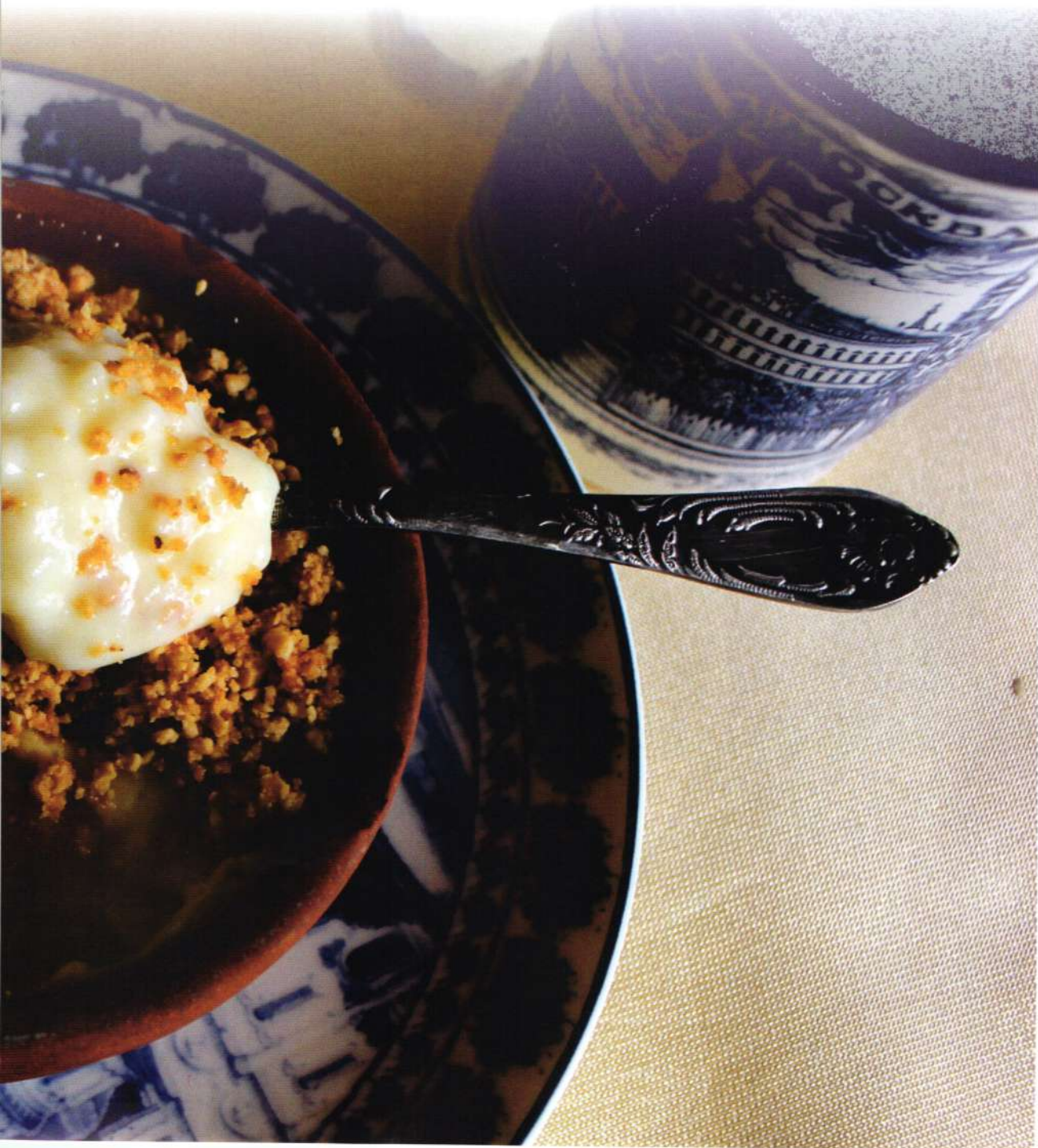


Gerekli Malzemeler

- 1 kilo SÜT (tercihen köy sütü)
- 2 yemek kaşığı NIŞASTA
- 1 fincan PİRİNÇ.
- 2 su bardağı SU
- 1 su bardağı TOZ ŞEKER.
- 3 su bardağı FINDIK (çekilmiş ve dövülmüş)
- 1 paket VANİLYA
- 1 fiske TUZ.

NOT :

Hazır paketlerde satılan fındık unu da kullanılabilir.



Gerekli Malzemeler

2,5 su bardağı UN

2 su bardağı SU

4 adet YUMURTA

3 su bardağı SIVI YAĞ (kızartmak için)

1 küçük boy MARGARİN

1 çay kaşığı TUZ

ŞURUP İÇİN

3 su bardağı TOZ ŞEKER

1.5 su bardağı SU

½ LİMON SUYU

NOT:

Hanımgöbeği tatlısı yağda kızartılır ancak hiç yağ çekmez.

Hamurların kızartıldığı yağ asla çok kızgın olmamalı. Kızan yağ ateşten alınarak soğutulur ve kızartma işlemine devam edilir.

Yağda kızartma işlemi ne kadar yavaş olursa hamurun kabarması o kadar fazla olur, hatta halka içinden, bir halka daha çıkarak kızarır ki, iki halka üst üste konularak kızartılmış gibi durur.

Tatlı yapımı zor fakat bir o kadar da lezzetli olması nedeni ile davet ve özel günlerin baş tatlısıdır.



HANIMGÖBEĞİ

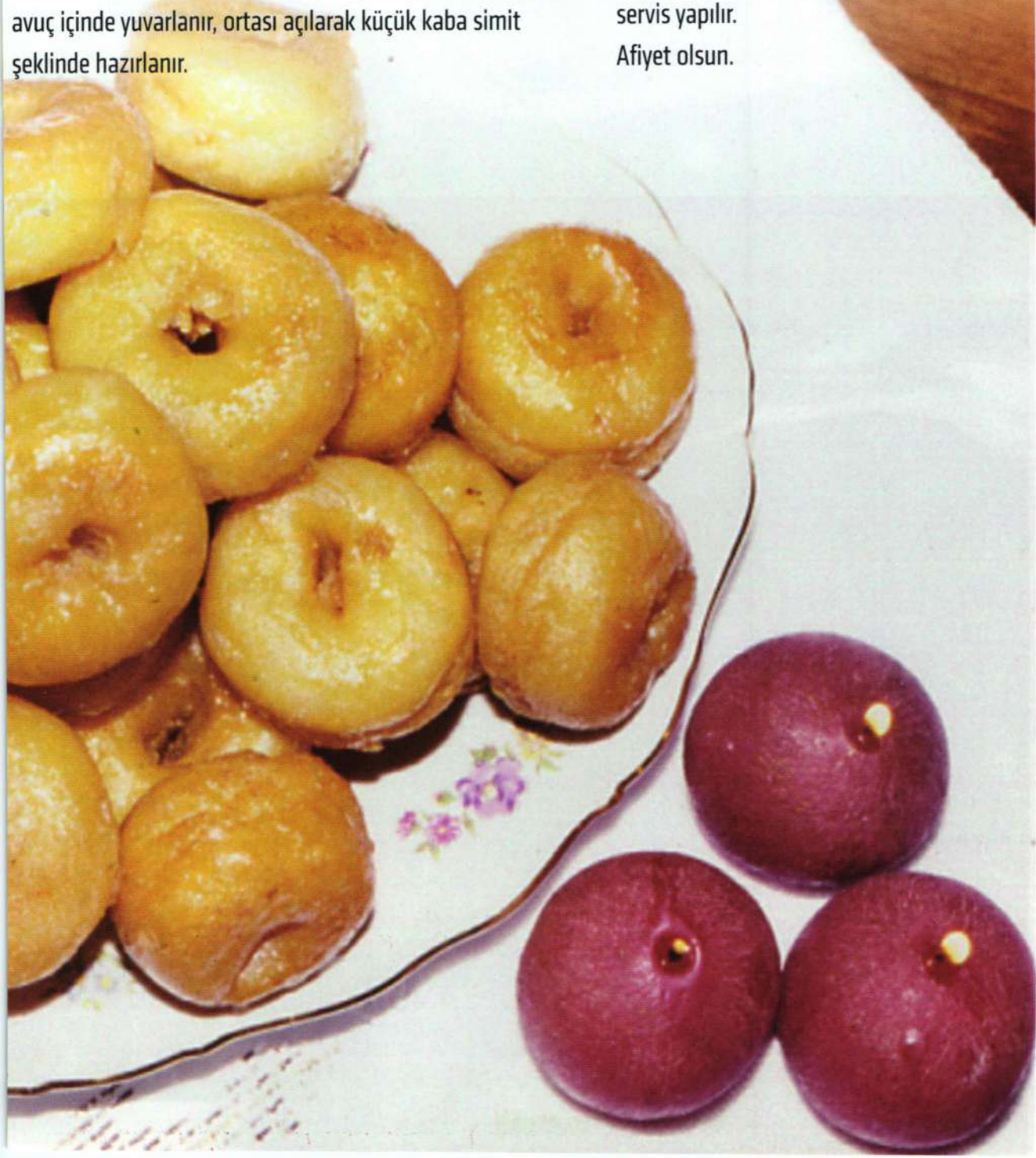
Mevlûde UYSAL'dan alınmıştır.

Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Su ve şeker, derin bir kapta kısık ateşle kaynatılır. Limon suyu katılarak karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Un margarin ve tuz ile iyice yoğurulur. Margarin una iyice yedirildikten sonra yapışmaz bir tencerede, kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Derin bir kapta ocağa konulan sıvı yağ en kısık ateşte ısıtılır. Hamurdan koparılan ceviz büyüklüğündeki parçalar avuç içinde yuvarlanır, ortası açılarak küçük kaba simit şeklinde hazırlanır.

Küçük halkalar kızgın olmayan fakat iyice ısınmış yağda çok yavaş pişirmeye bırakılır. İki yüzü de nar gibi kızarıncaya bir süzgeç yardımı ile alınır. Sıcak ve kabarmış hamurlar, soğutulmuş şuruba bırakılır. Süzgeç yardımı ile şuruptan alınan ballı halkaların ortasına kaymak dökülerek servis yapılır. Afiyet olsun.



Hazırlanışı

Hurmaların kabukları soyulur ve çatal ile ezilir. Süt, şeker, un ve nişasta birlikte iyice karıştırılarak çok kısık ateşte pişirilir. Soğumaya bırakılır.

Kremaya hurmalar eklenerek karıştırılır. Bir taşım kaynadıktan sonra ocak kapatılır. Muhallebi soğumaya bırakılır.

Sos için süt, şeker, kakao ve un kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir.

Hazır olarak alınan profiterollerin içi hurmalı krema ile doldurulur. İçi doldurulmuş profiterollerden iki adet kule oluşturulur.

Üzerlerine kakaolu sos dökülen profiteroller sütlü dondurma eşliğinde de servis edilebilirler.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kg HURMA
- 2 yemek kaşığı UN
- 3 su bardağı SÜT
- 1 yemek kaşığı NİŞASTA
- 3 yemek kaşığı TOZ ŞEKER
- 1 kg PROFİTEROL
- 2 kutu HAZIR KREMA

sos için

- 3 su bardağı SÜT
- 3 yemek kaşığı TOZ ŞEKER
- 3 yemek kaşığı UN
- 3 yemek kaşığı KAKAO
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI

NOT:

Bu tarifte, profiteroller (bkz profiterol tarifi) pratik olması amacı ile hazır kullanılmıştır. Evde hazırlanan profiteroller daima daha lezzetlidir.

Ancak hazırlanması da kolay değildir. El ve göz alışkanlığı olayı daha kolaylaştırmaktadır. Çok olgun yabani hurmalar kabuklu da kullanılabilir.

Ordu
Yemekleri

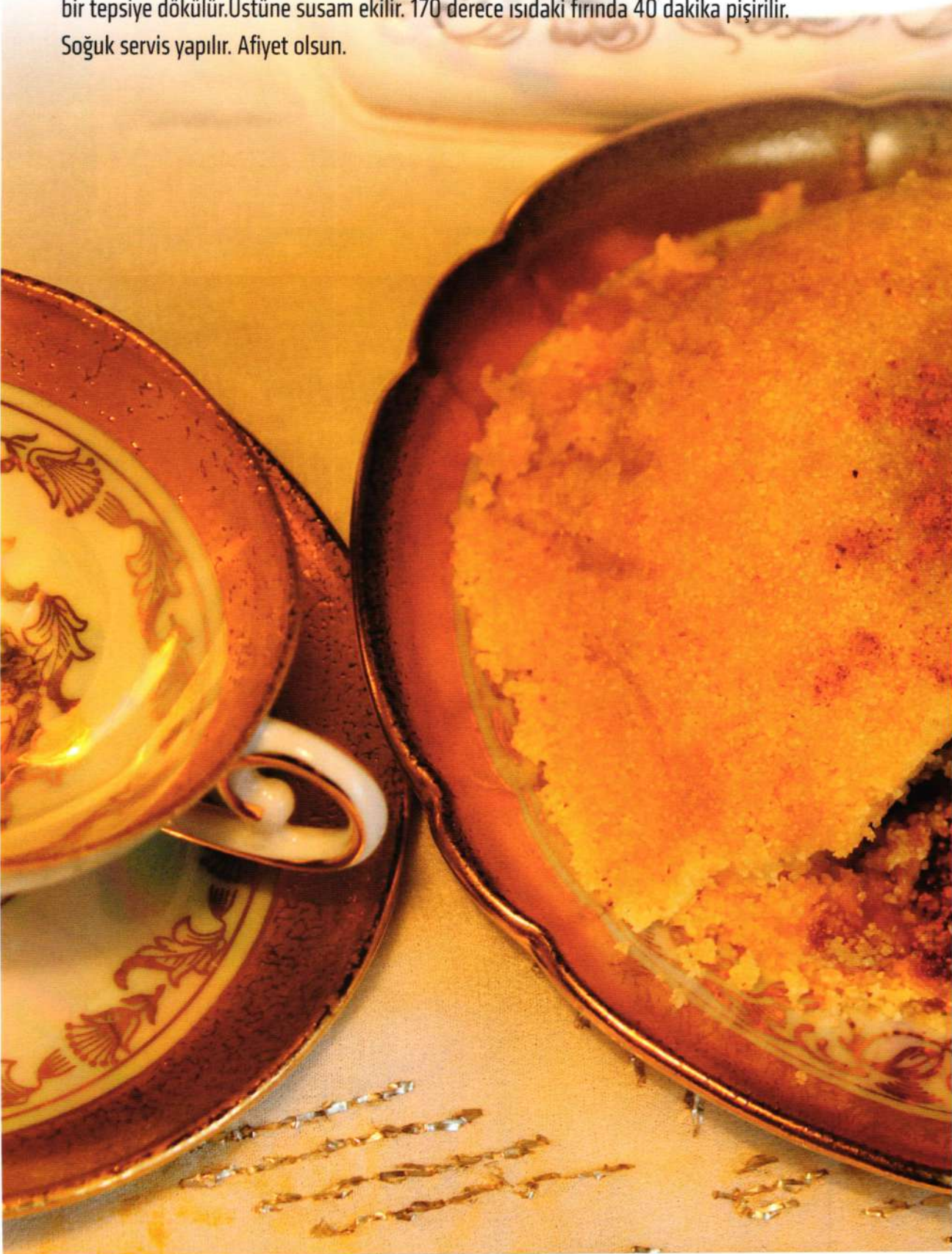
Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Süt, şeker, irmik birlikte kaynatılır. Koyulaşınca tereyağı ilave edilir ve tencere ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

6 yumurta iyice çırpılır, kremaya eklenir. Vanilya ve dövülmüş sakız ilave edilerek yağlanmış bir tepsiye dökülür.Üstüne susam ekilir. 170 derece ısıdaki fırında 40 dakika pişirilir. Soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 3 kilo SÜT
- ½ kilo İRMİK
- 6 YUMURTA
- 1 kilo ŞEKER
- 2 tatlı kaşığı VANİLYA
- 2 yemek kaşığı SAKIZ
- 2 kaşık BEYAZ SUSAM
- 1 yemek kaşığı TEREYAĞ

Gerekli Malzemeler

1 orta boy BAL KABAĞI
2 su bardağı TOZ ŞEKER
2 su bardağı SU
1 fiske TUZ
1 su bardağı çekilmiş CEVİZ

NOT:

-Yörede yetişen bal kabakları, pazar yerinde kesilmiş olarak satılmaktadır. Bu şekilde satın alınan kabakları seçerken, rengi koyu olanlar tercih edilmelidir. Çünkü iç rengi koyu turuncu olan kabaklar lezzet yönünden çok daha zengindir.

-Süsleme işlemi zevke göre fındık, fıstık ve bademkullanılarak da yapılabilir.

Her yörenin kabağı lezzet yönünden farklılık gösterir ki, şeker ayarı da zevke göre değişmektedir.

- Fırında pişmiş Kabağın üzerine toz şeker serpilerek pişirilmesi ise tanelerin parlaklığını ve lezzetini artırmaktadır.



KABAK TATLISI

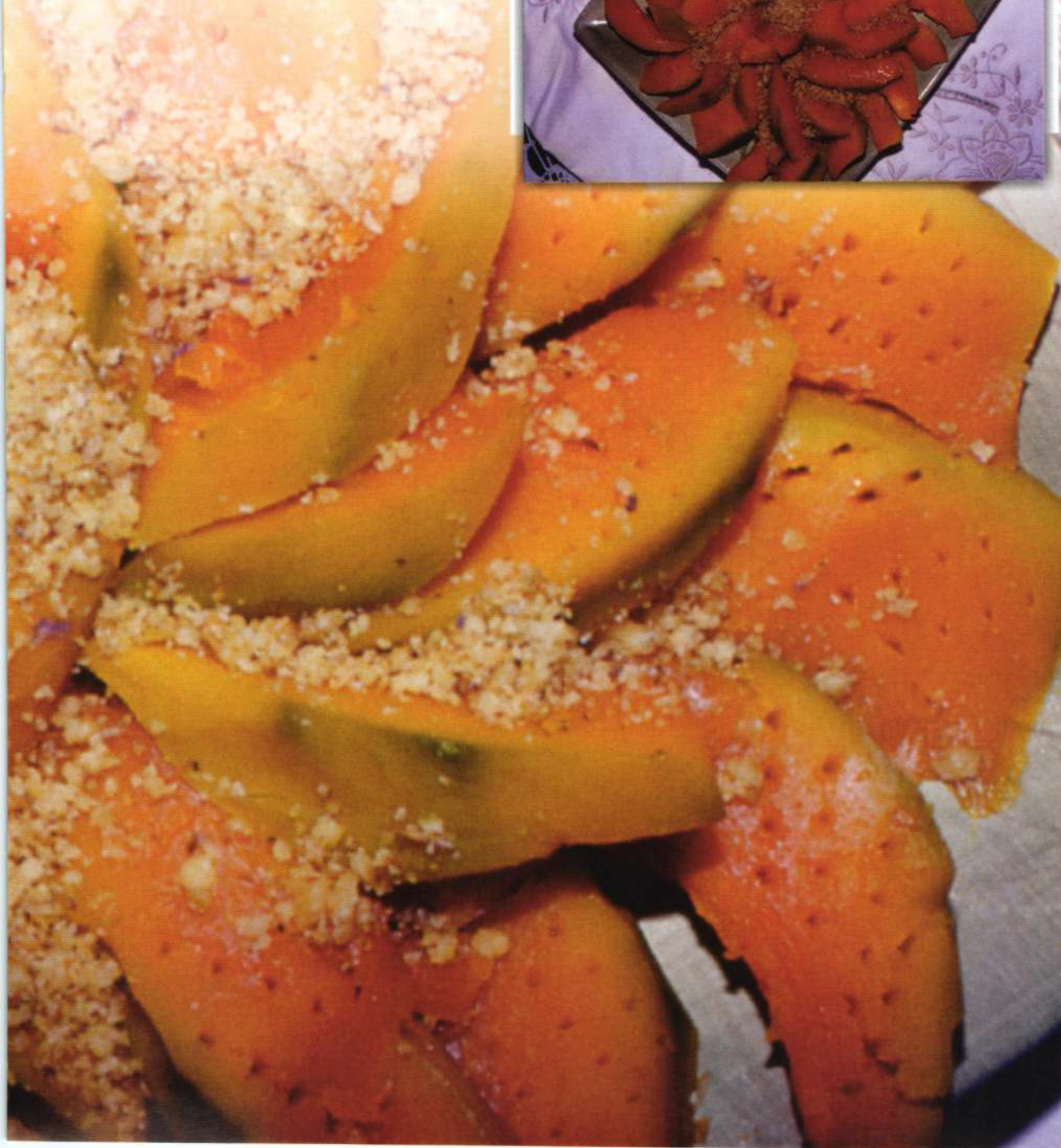
Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Kabak iyice yıkanır ve iki eşit parçaya bölünür. Çekirdekleri ve iplikleri bir güzel temizlenir. Derin bir tencerede bir iki bardak su koyularak pişirilir. Pişmiş kabağın dış kabuklarının soyulması daha kolaydır.

Dış kabukları alındıktan sonra ise kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır ve bir su bardağı şeker ile karıştırılarak derin, büyük bir kaba yerleştirilir ve en az bir saat bekletilir.

Kalan şeker de kabakların üzerine serpildikten sonra 170 derece fırında bir saat pişirilir. Kendi halinde soğumaya bırakılır. Üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır. Afiyet olsun.



KABAKLI KURABİYE; KARANFİLLİ FINDIK KURABİYE

Hazırlanışı

Oda sıcaklığındaki yağa pudraşeker, mahlep ve vanilya eklenir iyice yoğrulur ve un yavaş yavaş ilave edilir. İyice yoğruldukça kıvamını bulan hamur artık ele yapışmayacaktır. İrmik ve tuz eklenerek fırın tepsisine yağlı kâğıt serilir ve ceviz kadar hamur parçaları (OKLAVA İLE) 10 cm çapında açılır. İçine fındıklı kabak topları konulur, parçalar iyice kapatılır ve yarım ay şekline getirilir. Tepsie dizilen hamurların kıyıları bıçakla kesilir. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pisirilir. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

250 gr YAĞ (arzuya göre 125 gr SIVI YAĞ,
125 gr TEREYAĞI)
1 su bardağı PUDRA ŞEKERİ
1su bardağı İRMİK
1 tatlı kaşığı TARÇIN
2 çay kaşığı toz MAHLEP
1 paket VANİLYA
1 fiske TUZ
1 paket KABARTMA TOZU
İÇ KABAK
¼ YERLİ KABAK (Bkz KABAK TATLISI)
1 su bardağı KAVRULMUŞ İÇ FINDIK (dövülmüş)
1 çay bardağı KUŞÜZÜMÜ.

NOT :

Aynı tarif ile iç malzemesi, fındıklı hurma, töngel, kuruyemiş, cevizli, safranlı, olmak üzere farklı görünümde kurabiyeler hazırlanır.



**Ordu
Yemekleri**



ny Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Yumurtalar kırılır ve telle çırpılır, diğer malzemeler yavaş yavaş eklenir ve çırpılmaya devam edilir. Hamur 20 dakika üstü kapalı şekilde dinlenmeye bırakılır.

Ateşte kızdırılmış olan sıvı yağa tatlı kaşık dolusu bırakılmaya başlanır.

Bir yandan da ahşap spatula ile çevrilerek her tarafının kızarması sağlanır.

Hamurların kızartma işlemi bitince soğumaya bırakılır. Üzerine pudra şekeri serpilerek veya şuruba atılarak servis yapılır. Afiyet olsun.

NOT : Sıcak lokmalar önceden soğutulmuş şuruba atıldığında iç kısmı da ballı olur.



Gerekli Malzemeler

2 YUMURTA

1 çay bardağı YOĞURT

1 çay kaşığı KARBONAT

1 çay kaşığı TUZ

1 tatlı kaşığı SÜT ve SÜT KAYMAĞI

1 tatlı kaşığı LİMON SUYU

1.5 su bardağı UN

Bir fiske MAHLEP

SÜSLEMEK İÇİN

1 çay bardağı PUDRA ŞEKER

ŞURUP İÇİN

4 su bardağı ŞEKER

3 su bardağı SU

KIZARTMAK İÇİN

SIVI YAĞ

NOT : Hamurlar ılık iken ılık şuruba atılarak tatlı olarak tüketilir. Hamurlar pudra şeker ile, tatlı tuzlu arası tüketilir. Hamurlar şekersiz olarak, reçel, peynir ve diğer kahvaltılıklarla tüketilebilir. Hamurlar birçok yemeğin yanında garnitür olarak da tüketilebilir. Kandil ve Kadir gecelerinde evde bolca yapılan, "LOKMA TATLISI" komşulara da bolca dağıtılır. Çok önemli bir geleneksel uygulama olan lokma dağıtımı, günümüzde de sürmektedir. Lokmalar ne kadar, küçük, şekli ne kadar düzgün ve içi ne kadar pişmiş olursa o kadar makbuldür. Dışı çıtır çıtır iyi kızarmış, içi iyi pişmiş ve şurubunu iyi çekmiş "LOKMA TATLISI " en makbulüdür.

Hazırlanışı

Fındık ve ceviz pudra şeker ile karıştırılır ve bir kenara bırakılır.

Kesme makarnalar kaynar suda haşlanır. Soğuk suya tutulur. Bakır tavada 1-2 yemek kaşığı tereyağı eritilir ve makarnaların tamamı karıştırılır. Yarısı tavada bırakılır ve üzerine cevizin tamamı dökülür.

Kalan makarnalar üstüne eklenir. Makarna kısık ateşte yavaş yavaş altı kızaracak şekilde demlenir. Yassı kapakla çevrilir. 1 kaşık tereyağı tavada eritilir ve diğer taraf da yavaş yavaş kızarıncaya kadar pişirilir.

Üzerine bir bardak fındık dökülür.

Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1 kilo KESME MAKARNA
1 su bardağı KAVRULMUŞ FINDIK İÇİ
1 su bardağı İÇ CEVİZ(dövülmüş)
1 çay bardağı PUDRA ŞEKER
4 yemek kaşığı TEREYAĞI

NOT:

Bu tatlı şerbet hazırlanarak da yapılabilir. Ancak fındık ve cevizin şeker ile karıştırılması ile çok daha pratik bir şekilde hazırlanır. Bkz. Kesme Makarna

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Yumurta ve sıvı yağ karıştırılır, limon suyu ve un ilave edilerek iyice yoğrulur. Nişasta yardımı ile açılır ve tüm yufkaya fındık serpilir, oklavaya sarılır.

Oklavaya sarılan ince yufkalar daha sonra verev şekilde katlanarak tepsiye dizilir. Başka bir kapta eritilen tereyağı, kalan sıvı yağ ile karıştırılarak hamurun üzerine dökülür. Tatlı hamuru ekmek fırınında (harı geçtikten sonra) iyice pembeleşinceye kadar pişirilir.



Gerekli Malzemeler

4 adet KÖY YUMURTASI
1 kg TEREYAĞI
1 kg ZEYTİNYAĞ
2 kg NİŞASTA
2 kg UN
500 gr çekilmiş, kavrulmuş FINDIK
1 Adet LİMON.

ŞERBET:

2 kilo şeker, 4su bardağı su ile kaynayıp ılık durumdaki şerbet, yine ılık durumdaki tatlı üzerine dökülür.

NOT:

Tatlı hamuru pişirilmeden veya şerbeti dökülmeden aylarca buzdolabında saklanabilir.



Hazırlanışı

Yumurtaların sarısı ve beyazı ayrı ayrı çırpılır, şekerle birlikte çırpılmaya devam edilir, yağ, daha sonra da yoğurt eklenir. Çırpılmaya devam edilir.

Limon rendeleri, tuz, kabartma tozu, karbonat, un ile karıştırılarak harç yapılır ve eklenir. Arzu edilen kuru meyveler ilave edildikten sonra kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilene kadar un eklenir.

En az bir saat olmak üzere buzdolabında bekletilir ve tekrar iyice yoğurulduktan sonra dört eşit parçaya bölünür.

Parçalar yağlanmış hamur tezgâhı üzerinde, kol bileği kalınlığında uzun bir hamur elde edilecek şekilde yoğurulur.

Hamur bıçak ile bir kez boydan boya çizilir. Daha sonra bıçak ile baklava dilimi şeklinde kesilir ve tepsilere birbirine değmeyecek şekilde yerleştirilir.

Yine arzuya göre üzerine yumurta sarısı, susam, toz şeker sürülebilir.

250 derece ısıdaki fırında yarım saat pişirildikten ve kabarması tamamlandıktan sonra fırının ısı 150 dereceye düşürülerek yarım saat tekrar pişirilir. Yine arzuya göre pişme süresi uzatılarak lokumların kuruması sağlanabilir.



Gerekli Malzemeler

- 1 tas YOĞURT
- 1 tas SIVIYAĞ
- 1 tas TEREYAĞ
- 1 tas TOZŞEKER (pudra şeker de olabilir)
- 2 adet YUMURTA
- 1 paket KABARTMA TOZU
- 1 paket VANİLYA
- 1 çay kaşığı KARBONAT
- 1 çay kaşığı TUZ
- 1 adet LİMON KABUĞU RENDESİ
- 1 su bardağı FINDIK, CEVİZ, ÜZÜM, BADEM (arzuya göre tercih edilir)
- Alabildiği kadar un
- 1 su bardağı KEPEK eklenebilir.

İLGİLİ NOTLAR

Lokumların daha yumuşak olması arzu edilirse, yağ miktarı düşürülüp, yoğurt miktarı artırılır ve sıcak lokumlar kalın gazete kâğıdına sarılarak soğutulursa yumuşak olmaları sağlanır.

Lokumlar ne kadar kurutulursa o kadar saklama süresi uzar. Lokumlar tuzsuz köy peyniri veya reçel türleri ile de daha lezzetli bir şekilde tüketilir.

Lokum yapımı Ünye'de Fatsa'da, yöremizde her evde, her misafir ve her bayram için yapılarak çay saatlerinin vazgeçilmez katığıdır.

Arzuya göre tarçın, zencefil ve diğer baharatlar da eklenebilir. Lokum yapımında maya kullanılması da eski usuldür.

Her türlü yağ kullanılabilir. Yoğurdun ekşi olmaması gerekir. Un ve yağ kaliteleri lokumun lezzetinin belirlenmesinde çok etkilidir.

"LOKUM" diğer yemek kültürlerindeki "KURABİYE" tanımının karşılığıdır. Şekil olarak, bıçakla kesme yöntemi ile "bıçaklı" dilimi veya yuvarlak hatta oval olması mümkündür.

Lokum, şeker yerine "bal" kullanılarak ve sadece sıvı yağ (fındık yağı) kullanılarak da yapılabilir.

"LOKUM" söyleminin nereden geldiği bilinmemekle beraber Sinop'da yaygın olarak bilinen "NOKUL" uygulaması ile bir çok benzerlik göstermektedir.

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Bir yumurtanın sarısı ayrılır. Yumurtaların sarısı ve beyazı ayrı ayrı çarpılır. Şeker eklenir. Yeniden çırpılır. Tereyağı ve kaymak, limon rendesi, vanilya ve kabartma tozu eklenir, yarım limon suyu ile karbonat kabartıldıktan sonra karışıma eklenir, bir fiske tuz ilavesi ile iyice yoğurulur.

Hamur iki eşit parçaya bölünür ve kol bileği kalınlığında rulo yapılır. Rulolar on iki baklava dilimi çıkacak şekilde verrev olarak kesilir. Toplam yirmi dört tane hamur üzeri yumurta sarısı ile fırçalanarak, 170 sıcaklıkta ki fırında yarım saat pişirilir. Sıcak ve soğuk olarak servis yapılır. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

4 YUMURTA

250 gr TEREYAĞI

1 fincan SIVIYAĞ

1 kâse SÜY veya YOĞURT KAYMAĞI

1 kâse TOZ ŞEKER

1 su bardağı CEVİZ veya FINDIK (çekilmiş)

1 su bardağı KURU ÜZÜM.

1 çay kaşığı KARBONAT

1 paket KABARTMA TOZU

Yarım LİMON SUYU

1 LİMON RENDESİ

1tutam TUZ

Aldığı kadar UN

NOT:

-Lokum tarifleri kişiden kişiye değişiklik göstermektedir.

-Nohut mayası, ekşi maya ve hazır maya ile de mayalanarak yapılan lokum tarifleri de vardır.

-Her türlü yağ kullanılabildiği gibi, hiç yağ konulmadan sadece kaymak katılarak da yapılabilir.

-Lokumlar uzun süre saklanabilen yiyeceklerdir fakat maya ile hazırlanan lokumlar daha da uzun süre saklanabilir.

*Ordu
Yemekleri*

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Geniş ve derin bir kapta oda sıcaklığındaki yumurtalar kırılır. Yağ ve şeker katılarak iyice karıştırılır.

Vanilya, tuz ve limon rendeleri de katıldıktan sonra yavaş yavaş un ilave edilir.

Toz maya, ılık süt ile yumuşatılır ve hamura katılır.

İyice yoğrulur. Hamur yen az yarım saat dinlenmeye bırakılır. Karbonat yarım limon suyu ile yumuşatıldıktan sonra kabartma tozu da eklenerek iyice yoğrulur.

Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopartılır.

Parçalar avuç içinde iyice açılır ve içine çökelek eklenir. Hamur iyice kapatılarak önce yuvarlak sonra basık hale getirilir.

Üzerine yumurta akı sürülerek fındık tanelerinin yapışması sağlanır. Yumurtanın sarısı da lokumların üstüne, fındıkların etrafına sürülür.

Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilen lokumlar, 170 derece ısıdaki fırında yarım saat pişirilir.

Sıcak ve soğuk olarak çay ile kahvaltılarda ve günün her saatinde servis yapılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

3 YUMURTA

1 su bardağı YOĞURT

1 su bardağı SIVIYAĞ

1 su bardağı TOZ ŞEKER

1 tatlı kaşığı TOZ MAYA

1 fincan SÜT

1 çay kaşığı TUZ

1 paket KABARTMA TOZU

1 paket VANİLYA

1 LİMON RENDESİ

İÇİ İÇİN

1 küçük tas SÜT ÇÖKELEĞİ

NOT

Yöremiz yerli köy pazarlarında bol miktarda bulunan taze "süt çökeleği" bu tarifte kullanılması gereken çökelek türüdür, ancak "süt çökeleği"nin bulunamaması halinde "TUZSUZ KÖY PEYNİRİ"de kullanılabilir.

*Ordu
Yemekleri*

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Yağ, un ile yoğrulur, bir fincan pudra şeker, vanilya ve kabartma tozu katılarak iyice yoğrulur. Ceviz katılarak yoğrilmaya devam edilen hamur bir süre dinlenmeye bırakılır.

Bir saat dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlak hale getirilir. 170 derece fırında 40 dakika pişirilerek soğumaya bırakılır.



MISIR UNU KURABIYESİ

İyiye soğuduktan sonra servis tabağına alınan “cevizli mısır unu kurabiyeleri”nin üstüne kalan pudra şeker bolca serpilir.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 250 gr TEREYAĞI
- 2 su bardağı MISIR UNU
- 1 su bardağı NIŞASTA
- 1 su bardağı BUĞDAY UNU
- 1.5 su bardağı PUDRA ŞEKERİ
- 1 su bardağı CEVİZ
- 1 paket VANİLYA
- 1 paket KABARTMA TOZU
- 1 tutam TUZ

Ordu
Yemekleri

Ünve Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Kâğıt kek kalıpları yuvarlak ve derin çukurları olan bir pasta kalıbına yağlanarak yerleştirilir. Krem şanti süt ile çırpılır. Hazır krema eklenir ve buzdolabında yarım saat bekletilir.

Kremalar kalıplara dökülür, tam ortalarına birer tatlı kaşığı üzüm papası doldurulur. Kalıpların üstüne yuvarlak pandispanyalar örtülür ve kalıp o şekilde bir yarım saat daha buzdolabında bekletilir.



Dolaptan çıkartılan kalıp bir tepsi üzerine ters çevrilir. Kremaların üstündeki kâğıt kalıplar alınır ve şeker boyası ince bir süzgeçten silkelenerek kremaların tamamen kapanması sağlanır. Krema kubbelerinin her birisinin üstü ahududu ile süslenir. Buzdolabında bekletilir. Soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 12 adet PANDİSPANYA
- 1 paket HAZIR KREMA
- 1 paket KREM ŞANTİ
- 1 su bardağı SÜT
- 1 fincan KIRMIZI ŞEKER BOYASI
- 1 komposto tası ÜZÜM PAPASI
(Bkz. Üzüm Papası)
- 12 tane orta boy KEK KALIBI

Hazırlanışı

Yumurtaların iki tanesinin sarısı ve beyazı ayrı ayrı çırpılır ve daha sonra karıştırılır. Daha sonra sırası ile şeker, yağ, yoğurt, vanilya kabartma tozu ve alabildiği kadar un ile oluşan hamur iyice yoğrulur.

Elde edilen hamur kulak memesi kıvamında olmalı ve buzdolabında üstü örtülerek en az bir saat dinlendirilir. Yumurtalardan bir tanesinin sarısı üstü için, beyazı da çırpılarak ayrılır.

Beyazın, şeker, fındık, ceviz ve üzüm eklenerek iyice karıştırılır. Hamurdan alınan parçalardan yarım santim kalınlığında yufkalar açılır. Hazırlanan iç malzemesi yufkanın üzerini kaplayacak şekilde yayılır.



NOT

Sinop'ta" nokul" ağı şeklinde ve evlerde veya fırınlarda da yapılmaktadır.

Yufka rulo haline getirilir. Yumurtanın sarısı üzerine sürülür. Rulo halinde ki yufka dörder santim kalınlığında verrev parçalar halinde kesilirler. 170 derece sıcaklıktaki fırında 40 dakika pişirilir. Sıcak ve soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

3 YUMURTA

1 büyük çay bardağı SIVIYAĞ

1 büyük çay bardağı TEREYAĞI

1 küçük çay bardağı YOĞURT

1 büyük çay bardağı TOZŞEKER

1 paket VANİLYA

1 paket KABARTMA TOZU

İÇİ

1 büyük su bardağı CEVİZ

1 büyük su bardağı FINDIK

1 küçük çay bardağı KURU ÜZÜM.

1 küçük çay bardağı PUDRA ŞEKER.

1 çay kaşığı TARÇIN

1 paket VANİLYA

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Pandispanyalar ortadan ikiye ayrılır ve her bir yarısı yarım su bardağı süt ile ıslatılır. Böğürtlenler iyice ayıklanıp, kâğıt havlu üzerine bırakılır.

Krema için tüm malzemeler karıştırılır. Kısık ateşte pişirilir. Tereyağı katılarak çırpıcı ile en az 20 dakika çırpılır.

Krema bir saat kadar buzdolabında bekletilir. Daha sonra pandispanyalara sürülür. Üzerlerine böğürtlenle ile süslenir.

En üst kata krema sürüldükten sonra tamamen böğürtlen ile kapatılır. Buzdolabında en az bir saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

1,5 kg BÖĞÜRTLEN (yöresel bahçeden toplanmış)

2 adet PANDİSPANYA (yöresel fırınlarda yapılan)

(bkz PANDİSPANYA tarifi)

2 su bardağı SÜT

KREMA İÇİN

1 kg SÜT (4 su bardağı)

4 yemek kaşığı TOZ ŞEKER

4 yemek kaşığı UN

2 yemek kaşığı TEREYAĞI

1 paket VANİLYA

NOT

Pandispanyalar hazır alınabilir. Ancak evde yapılanlar ile aynı lezzette olmaz.

Böğürtlenin bulunamayacağı mevsimlerde ise, böğürtlen reçeli kullanılabilir.

Hazırlanışı

Süt ve şeker karıştırılıp kaynatılır, vanilya eklenir ve soğumaya bırakılır. Güllaç yapraklarından geniş bir tepsiye yerleştirilir ılık sütün yarısı ve gül suyu dökülür, yufkaların üstüne cevizin yarısı serpilir, kalan yufkalar üst üste dizilir. Kalan sütün tamamı yufkaların üstüne dökülür. Kalan ceviz ve fındık bolca serpilir. Nar taneleri ile süslenir. Soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 1 paket hazır GÜLLAÇ
- 8 su bardağı SÜT
- 7 kahve fincanı TOZ ŞEKER
- 1 paket VANİLYA
- 1 su bardağı İÇ CEVİZ
- 1 su bardağı KAVRULMUŞ FINDIK
- Birkaç damla GÜLSUYU
- 1 adet NAR



Hazırlanışı

Hazırlanması oldukça zor olan bu tatlıda öncelikle olgun hurmalar, robot yardımı ile çekilir. Bir pelte haline gelen hurmalar çok tatlı olduğu için, şeker ilave edilmeden süt ile karıştırılır. Nişasta eklenir ve ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Mikserle çırpılarak soğumaya bırakılır. Soğuk süt ile kremşanti çırpılır. Süzme ve limon suyu eklenerek mayhoş bir krema elde edilir. Buzdolabına bırakılır.

Diğer hurmalar iyice yıkanır. Dış kabukları soyulur ve çekirdekleri çıkartılır. Dilim dilim kesilerek üzerine limon sıkılarak hazır bekletilir.

Yumurtaların sarısı ve beyazı ayrı ayrı olmak üzere çırpılır ve karıştırılır. Sırası ile şeker, yağ, yoğurt, süt eklenerek iyice çırpılır.

Un, vanilya, limon kabukları ve en son kabartma tozu eklenerek sadece birkaç kez karıştırılarak, yağlanmış pasta kabına dökülür. 170 derece sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirildikten sonra çıkartılır. Portakal suyu, sıcak kek üzerinde gezdirilir ve soğumaya bırakılır.

İyice soğuma sağlandıktan sonra da süzmeli krema üzerine sürülür.

Dilimlenmiş hurmalar, süzmeli kremanın üzerinde iç içe ay şeklinde sıralanır. En üste hurma ile hazırlanan pelte dökülür ve tüm hurmaların üzeri iyice kapatılır. Buzdolabında enaz bir saat dinlenmeye bırakılır. Soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1 kilo çok olmuş HURMA (4 adet)

2 su bardağı SÜT

3 kaşık TEREYAĞI

2 yemek kaşığı NİŞASTA

1 yumurta SARISI

1.5 su bardağı ŞEFTALİ SUYU

SÜZME

1 su bardağı SÜT

1 su bardağı KREMA

1 LİMON SUYU

1 su bardağı SÜZME

KEK

2 YUMURTA

1 fincan SIVI YAĞ

1 fincan SÜT

1 fincan YOĞURT

1 fincan TOZŞEKER

1 paket VANİLYA

1 limon kabuğu RENDESİ

1 paket KABARTMA TOZU

1,5 su bardağı

PORTAKAL SUYU.

NOT :

Hurma her zaman bulunan bir meyve değildir. Ancak aynı tarif ve ölçüler geçerli olmak kaydı ile yaş, kuru meyveler ile bu pasta her mevsim yapılabilir.



PEKMEZLİ PANDİSPANYA

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

1 kahve fincanı PEKMEZ (Dut, Üzüm, Elma, Armut, Hurma)
1 adet hazır KREMA
8 adet KÖY YUMURTASI
8 yemek kaşığı TOZ ŞEKER
1 kahve fincanı SU
7 kahve fincanı UN
1 çay kaşığı AMONYAK
1 çay kaşığı TUZ
1 paket VANİLYA

NOT:

Pandispanyaya her türlü kuruyemiş ve meyve katılabilir.

Hazırlanışı

Yumurtalar önce beyazı daha sonra sarısı olmak üzere iyice çırpılır. Yavaş yavaş şeker ilave edilir. Un, tuz ve vanilya daha su eklenir.

En son olarak arzu edilen pekmez ilave edilerek önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30 dakika pişirilir. Arzuya göre süslenir.

Soğuk servis yapılır.

Afiyet olsun.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Töngellerin kabuklu kısımları ve çekirdekleri ayıklanır. Kalanlar ezilerek bir kenara bırakılır. İki su bardağı su derin bir tencerede ateşe konur. Tereyağ içine atılarak eritilir. Un yavaş yavaş ilave edilir ve tuz eklenerek, iyice karıştırılır ve elde edilen hamur soğumaya bırakılır.

Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak, 170 derece ısıdaki fırında pişmeleri sağlanır. Soğumaya bırakılırlar. Keskin bir bıçak yardımı ile soğuyan profiterollerin ağzı açılır.

KREMA

Töngellerin kabukları ve çekirdekleri ayıklanır. Kalan kısmı ezilerek bekletilir. Un ve şeker iyice karıştırılıp süte katılır ve kısık ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynadığı zaman göz göz patlamalar meydana gelince ateşten alıp çırpıcı ile çırpmaya başlanır.

Beş dakika sonra tereyağı eklenerek çırpmaya devam edilir. Ezilmiş töngeller son olarak vanilya kremaya eklenerek 20 dakika çırpılır. Daha sonra buzdolabında en az bir saat dinlendirilir. Dinlendirme işlemi tamamlandıktan sonra, kremanın tamamı krema pompasına doldurulur ve iyice soğuyan hamurların alt kısmından içlerine aktarılır.

Daha sonra "benmari" usulü ile erittiğimiz çikolata içi krema dolu hamurların üzerini tamamen kaplayacak şekilde dökülür.

En üste hafifçe hindistan cevizi serpilerek, buzdolabına bırakılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

HAMUR İÇİN

2su bardağı UN

2 su bardağı SU

125 gr TEREYAĞI

2 YUMURTA

2 kilo TÖNGEL (ÇOK OLMUŞ)

1 tutam TUZ.

İÇ KREMA:

2 su bardağı SÜT,

2 yemek kaşığı UN,

2 yemek kaşığı TOZ ŞEKER

2 yemek kaşığı TEREYAĞI

1 YUMURTA

1 paket VANİLYA

1 tutam TUZ

ÇİKOLATA KAPLAMA

1bitter ÇİKOLATA

2su bardağı SÜT

1 YUMURTA SARISI

1 paket VANİLYA

(Benmari usulü eritilecek)



TAŞ HELVA

(Osmanlı Sarayı'nda Sabun-i Helva)

Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Un eritilen margarine eklenir ve tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılarak kavrulur. Pudra şeker ve vanilya eklenir, helva iyice karıştırılarak ateşten alınır. Servis kabına aktarılan helva iyice bastırılarak düzeltilir. Baklava dilimi veya kare şeklinde kesilerek soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

4 su bardağı UN
250 gr MARGARİN
3 çay bardağı PUDRA ŞEKERİ
2 yemek kaşığı SAFRAN
1 paket VANİLYA

NOT:

Son derece lezzetli bir helva çeşidi olan "TAŞ HELVA" bitkisel (yani nebatî) yağ kullanıldığında daha sert bir yapıya sahip olmaktadır. Taş helvaya, fındık haricinde başta ceviz olmak üzere her türlü kuru meyve katılabilir. Zeytinyağın kullanılmayacağı tek helva tarifidir. Diğer tariflerde arzuya göre zeytinyağı ve sıvı yağ çeşitleri kullanılabilir. Taş helva tarifinde şurup kullanılmadığı için açık rengin hakim olduğu helva içindeki kuru meyvelerle kırıklı bir görüntü verdiği için Osmanlı sarayında da "SABUN-İ HELVA" olarak anılmaktadır.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



MISIR UNU HELVASI

Fatma ZEREN (PAŞAY Hanım)dan alınmıştır.

Hazırlanışı

Şurup için pekmez ve su iyice karıştırılır. Yumurtanın sarısı limon suyu ile çırpılarak şuruba eklenir ve tekrar iyice karıştırılır. Buzdolabında bekletilir. Yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir tavada tereyağı eritilir ve un iyice elendikten sonra her ikisi karıştırılır. En kısık ateşte yavaşça ahşap kaşıkla pembeleşinceye kadar karıştırılır.

Limon rendesi ve vanilya eklenir. Kavrulmuş un sıcak, şurup soğuk olmak üzere yavaşça harlı ateşte karıştırılır.

Un şerbeti tamamen çekince, ateşin altı kısılır ve 7-8 dakika daha karıştırılmaya devam edilir. Helvalara yuvarlak şekil verilir. Üzerine arzuya göre hindistan cevizi, ceviz, antep fıstığı, tarçın serpilerek sıcak servis yapılır. Mısır unu helvası soğuk olarak da tüketilebilmektedir. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

8 yemek kaşığı MISIR UNU

5 yemek kaşığı TEREYAĞI

1 paket VANİLYA

1 tutam TUZ

1 su bardağı CEVİZ veya ANTEP FISTIĞI

ŞURUP

1 su bardağı ÜZÜM PEKMEZİ

2 su bardağı SU

NOT

*Unutulmaya yüz tutmuş yöresel bir tatlı olan "mısır unu helvası" oldukça lezzetli ayrıca çevreyle ilgili bir tatlıdır. Doğal şeker ile yapılıyor olması da bu tatlıya ayrıcalık katmaktadır.

Ordu
Yemekleri



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Yumurtanın sarısı, yarım limon suyu ile iyice çırpılır, toz şeker ve süt eklenerek karıştırıldıktan sonra bir kenara bırakılır.

1 çay bardağı safran, önceden kızdırılmış yapışmaz bir tavada kısık ateşte 2-3 dakika kavrulur. Safranlar olası nemden kurtulunca çok daha kolay ufalanır ve bir kenara bırakılır.

Un iyice elenir. Tereyağı bakır bir kaptan hafifçe eritilir ve un ile karıştırılır.

Un, çok kısık ateşte tahta kaşık yardımı ile pembeleşinceye kadar, en az bir saat sürekli karıştırılarak kavrulur.

Yumurtalı süt kavrulmakta olan un üzerine ilave edilir ve ateşin harareti artırılır.

On dakika karıştırıldıktan sonra ocak kapatılır. Safran, limon rendesi ve vanilya un helvasına katıldıktan sonra tahta kaşıkla iyice dövülerek yedirilir.

Un helvası bakır kaba iyice yayılır, üstünden bastırılarak düzeltilir. Kaşık yardımı ile yarım ay şeklinde alınır. Üstüne hafifçe tarçın serpilir. Sıcak iken çok lezzetli olmakla birlikte soğuk olarak da tüketildiğinde lezzetinden bir şey kaybetmeyen un helvası, sıcak servis edildiğinde çok daha keyifli bir ziyafet olacaktır.

Sıcak ya da soğuk servis yapılabilir. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

4 su bardağı UN
2 su bardağı SÜT
1 yemek kaşığı TEREYAĞI
4 fincan TOZŞEKER
1 adet çok olgun HURMA
1 çay bardağı kuru SAFRAN
1 paket VANİLYA
1 adet LİMON RENDESİ
½ LİMON SUYU
1 adet YUMURTA

NOT

Safran helvaya ve katıldığı her yemeğe inanılmaz bir renk ve lezzet katar.

Safranı kavurmak işi kesinlikle 5 dakikadan fazla olmamalı.

Helva, sıcak tüketildiğinde çok daha lezzetlidir.

Helva yapımında kullanılacak un mutlaka elenerek, oksijen yönünden zenginleştirilmelidir.

Helva yapımında, unun kavrulması işi çok kısık ateşte ve çok yavaş yapılmalıdır.

Helva, Osmanlı Sarayından kültürümüze katılan “un helvası” pek çok çeşitle günümüzde de sevilerek tüketilen makbul bir helvadır.

*Ordu
Yemekleri*

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



ÜZÜM PAPASI (PELUZE) veş PELUZA

Hazırlanışı

Üzümler iyice yıkanır ve derince büyük bir tencereye konulur. Üstü örtülecek kadar suyla doldurularak, harlı ateşte iyice kaynatılır. İyice kaynadıktan sonra bir kenarda soğumaya bırakılır.

Mısır unu ince delikli elekten elenerek bir kenara bırakılır. Üzümler, ele geçirilen bir poşetle iyice ezilir. Süzülerek suyu derin bir tencereye alınır.

Mısır unu ve toz şeker yavaş yavaş üzüm suyuna katılarak, karıştırılır. Kaynama noktasına gelene kadar karıştırılmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra servis kaplarına aktarılır. Sıcak olarak tüketildiği gibi soğuk olarak servis edilir. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

2 kilo İSABEL ÜZÜM (*)

1 su bardağı TOZ ŞEKER

6 su bardağı ÜZÜM SUYU

6 - 8 yemek kaşığı MISIR UNU



NOT : -Üzüm papasının asıl tarifi yukarıda ki gibidir ancak PELUZE adı ile yemek kitaplarında da yer alan tatlı tarifinde ise nişasta kullanılmaktadır.

-Üzüm papasının yukarıdaki tarifinden başka sadece buğday unu ile de yapılır.

-Üzüm papasında en belirgin lezzet ögesi ise üzüm suyuna su katılmaması ve unun özelliğidir.

-Mısır unu olarak, seren unu kullanılır.

-Üzüm papasının şekeri zevke göre ayarlandığı gibi az şekerli veya şekerli de kullanılabilir kadar hoş aroması vardır.

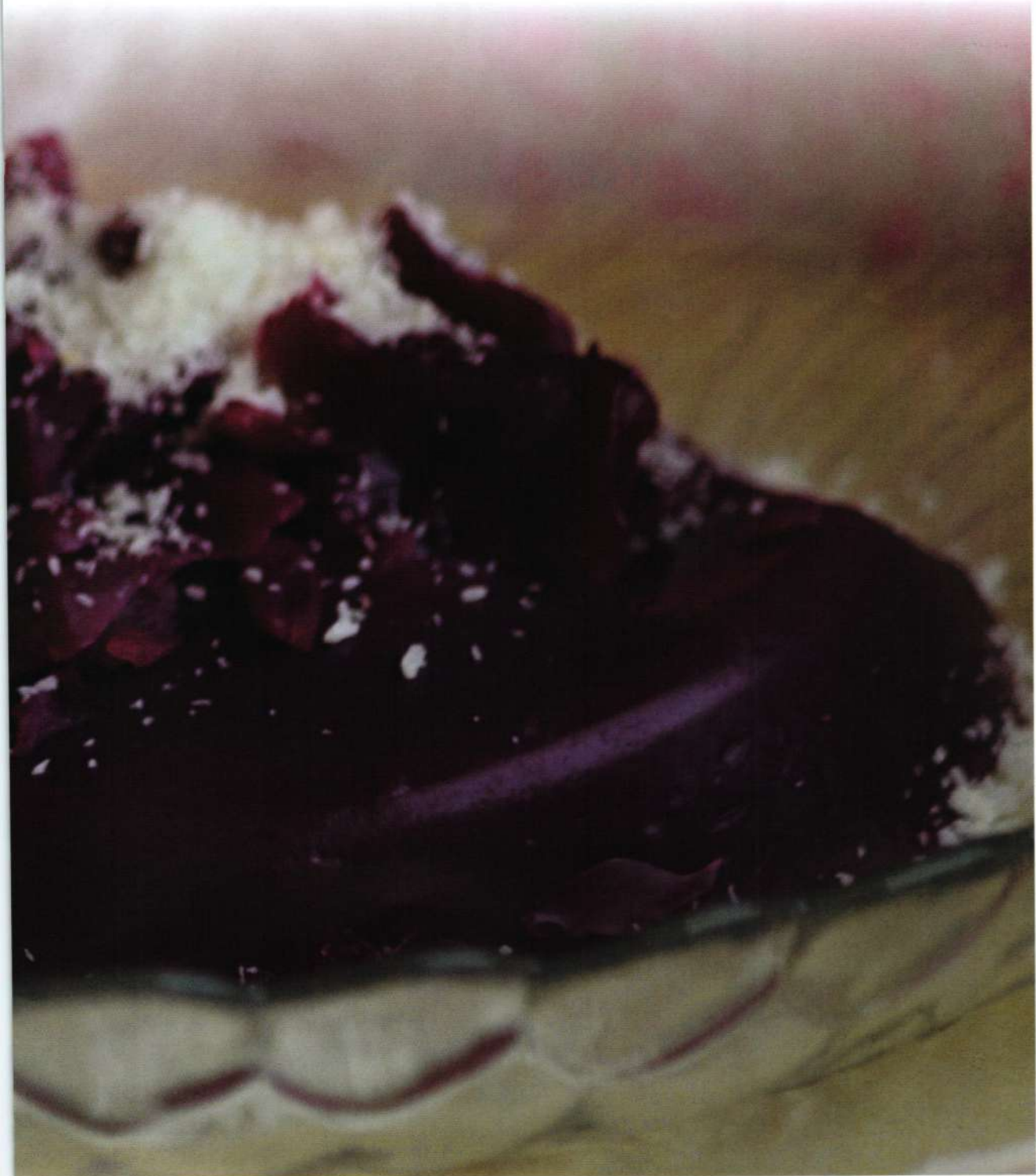
Üzüm papası pekala şekerli de tüketilebilir ki, diyabet hastaları içinde mükemmel bir tatlı olarak kullanılabilir. Hazırlanırken tatlandırıcı da kullanılabilir.

-Üzüm papası buzdolabında uzun süre sağlıklı bir şekilde saklanabilir.

-Üzüm suyu konsantre bir şekilde konserve edildiği takdirde kış aylarında da kullanıma elverişlidir.

-Üzüm papası tüketilirken , kavrulmuş fındık, ceviz, fıstık takviyesi ile daha da lezzetli ve besleyici hale getirilebilir.

-“İsabel üzümü” ayrıca sağlık yönünden saymakla bitmeyecek faydalar içeren bir antioksidandır. Özel kokusu ve tadındaki lezzet ayırt edilmesinde kolaylık sağlamaktadır.







YEREL
İÇECEKLER

Hazırlanışı

Mümkünse közde pişirilmesi önerilen kahve için, mutlaka bakır cezve gerekli. Bakır cezvede su ve bal ile karıştırılan kahve közde yavaş yavaş pişirilir.

Köpürmeye başlamadan fındık ve bal katılır. Köpürdükçe fincanlara dökülür. Fincanların ağzı kapatılır. Fındık drajeleri ile servis yapılır. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler (4 Kişilik)

2 tatlı kaşığı taze KAHVE

1 tatlı kaşığı FINDIK (daha önce kavrulmuş ve un gibi ince çekilmiş)

1 çay kaşığı BAL (yöresel KESTANE BALI)

8 tane çikolatalı FINDIK DRAJELER.

Not:

Fincanların daha önceden kaynar su ile ısıtılması önerilir.

Suyun, kahvenin, balın ve fındıkların kalitesi çok önemlidir.

Ordu
Yemekleri



Ünve Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Gerekli Malzemeler

2,5 kg YOĞURT (Ev yapımı)

5 litre SU

1 Adet YAYIK

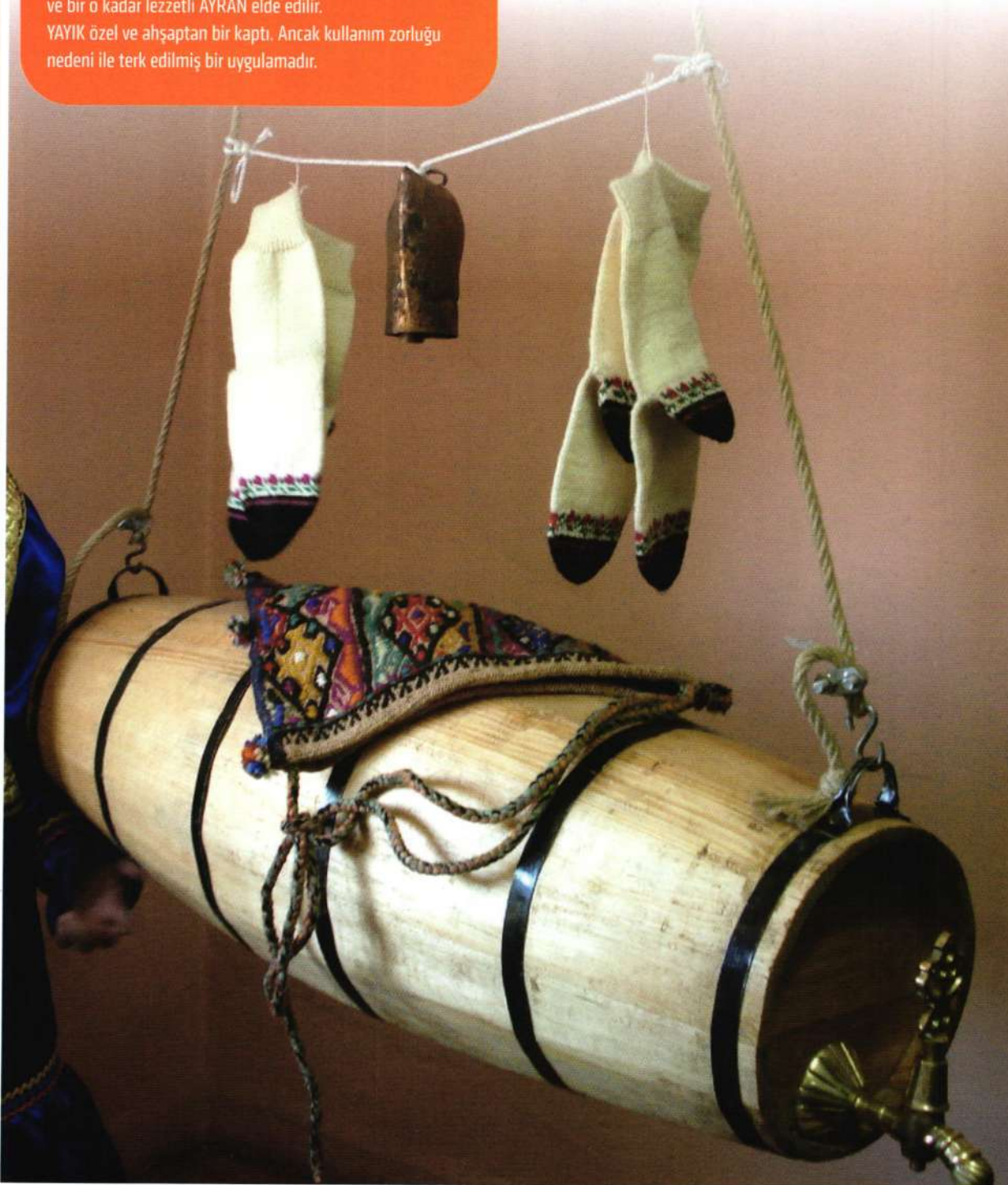
2 Büyük BUZ

NOT : Yayık yayılırken olası sıçramaları engellemek için, yayık kapağının altına kullanılmamış tül bent parçası örtülür ve kapak kapatılır. Ne kadar çok yayılırsa o kadar çok yağ çıkartılır ve bir o kadar lezzetli AYRAN elde edilir. YAYIK özel ve ahşaptan bir kaptı. Ancak kullanım zorluğu nedeni ile terk edilmiş bir uygulamadır.

YAYIK AYRANI (12 KİŞİLİK)

Hazırlanışı

Yoğurt kaymağı ile birlikte yayık içine dökülür. su eklenir ve birlikte (ileri-geri olacak şekilde) yayılır (yani çalkalanır). Daha sonra buzlar eklenir ve yaymaya devam edilir. Yoğurdun yağları üstte birikir ve tahta kaşık yardımı ile toplanmalarından sonra geriye nefis bir içecek, AYRAN kalır.



NAR NARDENGİ

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

3 kg NAR (yöresel),
3 kg SU (iyi nitelikli su olmalıdır)

Hazırlanışı

Narlar iyice yıkandıktan sonra içleri ayıklanır. Kaynatılır ve süzülür. Nar nardengi ekşi olacaktır. Ancak önemli bir antioksidan ve diyabetliler için önemli bir içecektir. Soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Gerekli Malzemeler

1 kilo KIZILCIK,
2 su bardağı ŞEKER,
8 su bardağı SU,
2 tane KARANFİL,
Taze nane yaprakları
(bardak süslemek için)

NOT:

Kızılciğerlerin geriye kalan haşlanmış posası kuvvetli bir çırpıcı ile birlikte parçalanır, çıkan miktarın 1/3 kadar şeker ile kaynatılarak marmelat haline getirilir.

Hazırlanışı

Kızılciğerler iyice ayıklanır (çürük, ezik olanlar), yıkanır ve kâğıt havluda süzölmeye bırakılır. Derin bir tencerede şeker ve su kaynatılır.

Kaynayan suya kızılciğerler atılır, yarım saat kaynatmaya devam edilir. Şurup ateşten alındıktan sonra karanfiller atılır ve tencerenin ağız sıkı sıkı kapatılarak yavaş yavaş soğuması sağlanır. Meyveleri süzgeç yardımı ile alınır. Daha duru bir şurup elde etmek için, kullanılmamış bir tölbent iyice yıkandıktan sonra süzgecin üzerine konulur ve yeniden süzölür.

"Kızılciğer şurubu" özel cam kâsesinde ve cam bardaklarda, soğuk olarak servis yapılır.



ERİK SUYU

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

2 kg KIRMIZI CAN ERİK,
2 litre SU

Hazırlanışı

Erikler iyice yıkandıktan sonra, suyla birlikte yarım saat kaynatılır. Suyu süzülür. Afiyet olsun

NOT : Eriklerin kalan posası çekirdeklerinden ayrılanarak, 2 su bardağı şeker ile kaynatılarak marmelat haline getirilebilir. Erik suyu hazırlanışında "şeker" kullanmadık ancak arzu edilirse katılabilir. Şeker katkısız erik suyu aç karnına içildiğinde bağırsak çalıştırıcı özelliğe sahiptir. Erik suyu için yörede yetişen diğer erikler de kullanılır. Her yöresel erikle lezzetli ve doğal bir içecek elde edilir fakat en iyi kırmızı renk can erikle elde edilir. Erik suyu, sıcak iken cam kavanozlara konularak kapağı sıkıca kapatılıp ters çevrildiğinde (kapak kısmı yere gelecek şekilde) konserve edilmiş olur ki uzun süre sağlıklı şekilde saklamaya elverişlidir.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Lohusa şekeri bir miktar sıcak su ile eritilir. İki litre su bir kaptan kaynamaya, toz şeker, tarçın ve karanfil (ipek veya tülbent bir kesecik içerisinde) eklenir. Son olarak lohusa şekeri ilave edilerek iyice karıştırılır. Kaynama işlemi bittikten sonra keş çıkarılır. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

150 gr LOHUSA ŞEKERİ

2 su bardağı TOZ ŞEKER

2 litre SU(alkalin)

2 adet KALEM TARÇIN

10 adet KARANFİL

NOT: Lohusa şerbeti özel kaseleri içinde servis edilir.

Gerekli Malzemeler

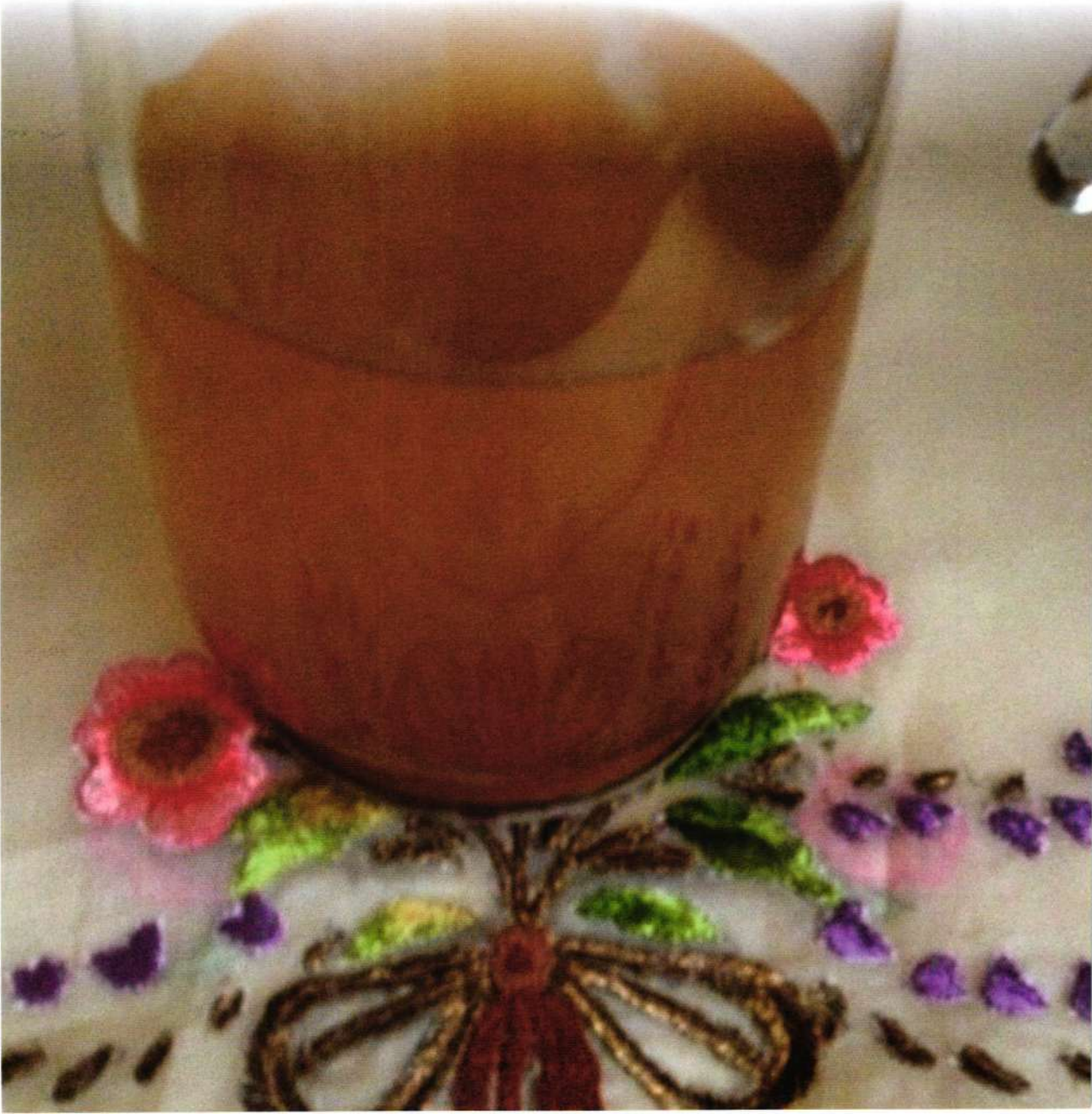
2 su bardağı ÜZÜM PEKMEZİ veya
DUT PEKMEZİ, ELMA PEKMEZİ,
HURMA PEKMEZİ, ARMUT PEKMEZİ

Hazırlanışı

Yöremizde yetişen meyvelerin kaynatılması ile hazırlanan pekmezlerin sulanması ile elde edilecek bu doğal bir içecektir. Pekmezler uzun süre bozulmadan saklanabilirler.

Pekmez sulamaları özellikle, pilav ve hamur işleri yanında oldukça iyi gitmektedir.

Pekmez sulamaları çocuklar içinde oldukça yararlı içeceklerdir. Pekmezler, tahin ile birlikte kahvaltılarda ve tatlılarda kullanıldığında oldukça lezzetli sonuçlar alınmaktadır.



HIRTARIŞ NARDENGİ SULAMASI

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

2 kilo HIRTARIŞ ÜZÜM
(Yöreye özgü siyah ve mayhoş bir üzüm),
2 Litre iyi nitelikli SU

NOT:

Uzun süre saklanabilen bu konserveler yoğun kıvamda oldukları için, iki üç kaşık "nardengi" ile bir tas sulama elde edilir. Ayrıca "hırtarış nardengi" çok besleyicidir.

Hazırlanışı

Üzümler iyice yıkanır, kaba sapları ayıklanır ve iki litre su ile iyice kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Daha sonra iyice ezilen haşlanmış üzümler süzgeçten geçirilir.

Elde edilen kıvamlı üzüm suyu cam şişe veya kavanozda, kapakları konserve edilerek saklanır.

Bu kıvamlı üzüm suyuna, "nardengi" denir ki uzun süre kullanılır.

Özellikle bulgur pilavı ve un papaları yanında ayrıca hararet gidericidir.

Afiyet olsun.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Gerekli Malzemeler

2 kilo İSABELLA ÜZÜM (yöresel)

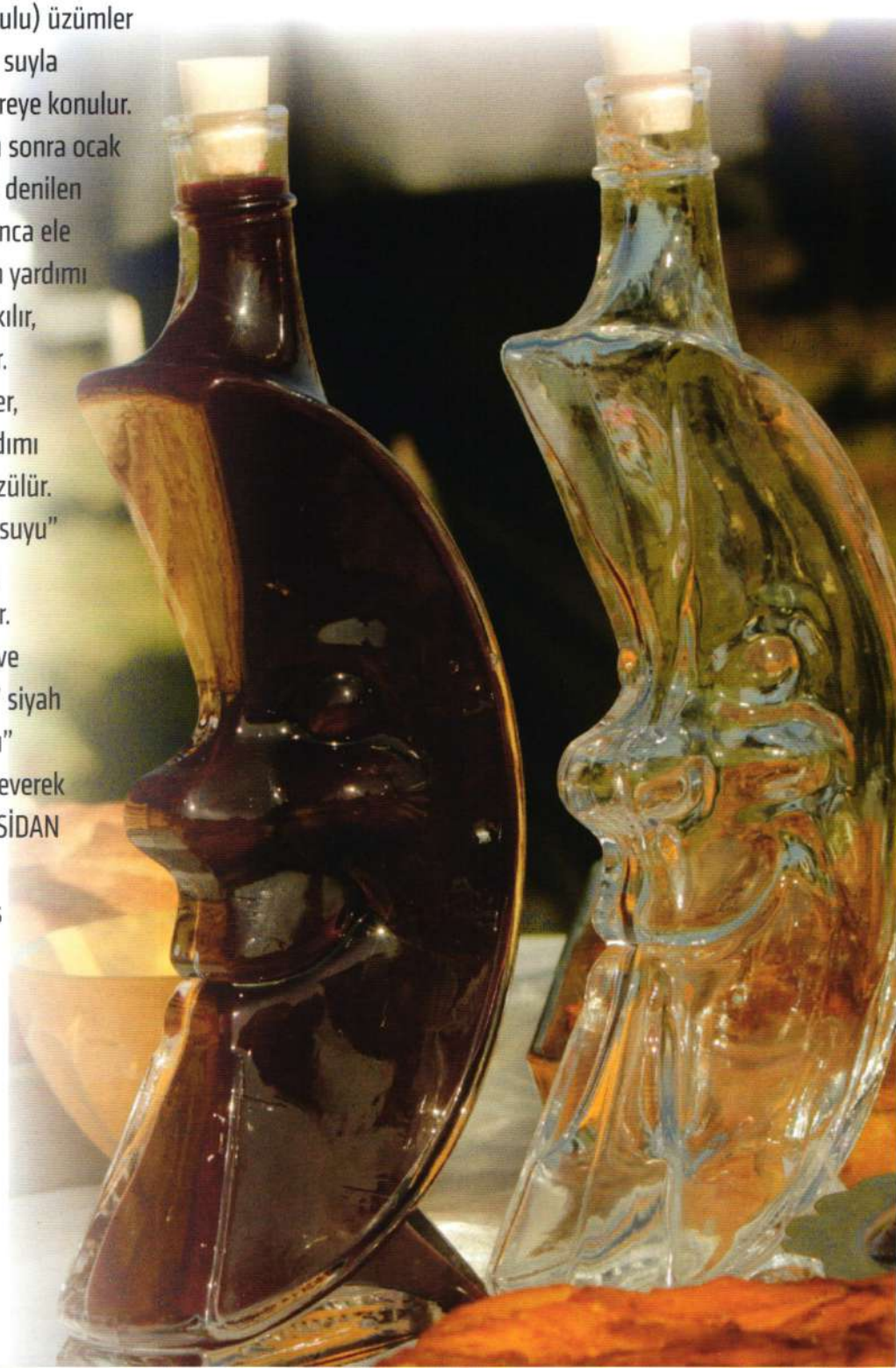
4 litre SU (iyi nitelikli)

NOT :

Üzüm suyu sıcak iken cam kavanozlara doldurulup, kapağı ters çevrilerek kapatıldığında uzun süre sağlıklı korunabilecek şekilde konserve edilmiş olur. Üzüm suyu ile "peluza" denilen yöresel bir muhallebi de yapılır (Bkz PELUZA tarifi) Üzüm suyu, özel bir krema yapımında kullanılır.

Hazırlanışı

Siyah İsabella (kokulu) üzümler iyice yıkanır, soğuk suyla birlikte derin tencereye konulur. 2 saat kaynadıktan sonra ocak kapatılır. "ŞIRA" da denilen üzüm suyu soğuyunca ele geçirilen bir eldiven yardımı ile üzümler iyice sıkılır, posalarından ayrılır. İyice sıkılan üzümler, yine bir süzgeç yardımı ile iyice ezilerek süzülür. Elde edilen "üzüm suyu" son derece lezzetli, kokulu ve yoğundur. Çok özel bir lezzet ve kokuya sahip olan" siyah İsabella üzüm suyu" konuklarında çok severek tüketeceği ANTİOKSİDAN bir içecektir. Soğuk olarak servis yapılır. Afiyet olsun.



IHLAMUR ÇAYI

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

1 büyük tas IHLAMUR (yöresel)
6 su bardağı SU (iyi nitelikli)

Hazırlanışı

Ihlamurlar yaprakları ve çiçekleri ile yıkanarak, suya bırakılır. Birlikte 20 dakika kaynatılır. İçimi kolay, lezzetli çok yararlı bir içecektir.



NOT : Ihlamur ilk kaynadığı zaman açık renkli haliyle çok yararlıdır. Daha sonraki kaynamalarda rengi koyulaşır. Yeniden kaynadığında içilmeye devam edilebilir. Ancak sağlık yönünden yararının devam ettiği söylenemez.

Ihlamur yöremizde bolca yetişmektedir. Hoş kokulu bu bitkinin sadece çiçeklerinden yapılan ihlamur çayı daha makbul olmakla birlikte, yaprakları da çay yapımında kullanılmaktadır. Ihlamur ağacından toplanan yaprak ve çiçekler gölgede kurutulur. İyi şekilde kurumuş olan ihlamurlar uzun süre dayanır.

Ünve Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





KÖY PEYNİRİ : Babaannemle birlikte kaldığım zamanlardan, minik koyu renk şişeler hatırlıyorum, üzerinde "peynir mayası" yazan. Süt bu mayalarla mayalanır ve babaannem tadına doyumaz tuzsuz köy peynirleri yapardı. Bembeyaz torbada süzölmüş ve torbanın şeklini almış kırık beyaz renkteki, taze peynirleri, kahvaltıda tüketmek geleneksel idi. Bu peynirler bazen de, eritilmiş tereyağında ufalanır, üstüne tazecik köy yumurtalarının kırılırdı. Tabi ki yanında mis gibi bileki (taş kap) ekmeği ile tüketmenin de tadına doyum olmaz.

Fakat bu peynirli yumurtanın, bakır sahanda, taze tereyağında ve közde pişmiş fırın unu ya da seren unlu mısır ekmeği ile tüketilmesinde en lezzetli basamak odun ateşinde pişirilmesi idi. Köy peynirleri, yağlı (yumuşak ve krem rengidir) yağsız (beyaz ve sert) orta yağlı kırık beyaz renkte olmak üzere çeşitleri vardır. Peynirlerin içine (yakın yöremizde) herhangi bir çeşidi katıldığını şimdiye dek görmedim. Son yıllarda köy peyniri tüketimi geriledi. Köy peyniri Brucella hastalığı (çünkü süt kaynatılmadan yapılıyor) nedeniyle korkup çekindiğimiz, sevdiğimiz halde terk etmeye başladığımız kahvaltı geleneğimizdir.

ÇÖKELEK: Köy peynirinin sütün kaynatılmadan yapılması nedeni ile hükmü azalmıştır dedik fakat yerine alternatif çökelek olduğu içindir bu azalma. Köy peynirinin aksine çökelek tüketiminin önemi gidererek artmıştır. Çökelekleri de gruplara ayırabiliriz.

SÜT ÇÖKELEĞİ: Bembeyaz renktedir, sütün kesilmesi ile elde edilir. Eğer sütün kaymağı alınmamışsa süt çökeleği hafif krem renkte ve küme kümedir. Sabah kahvaltılarını haricinde börek ve pide içi hazırlanmasında çok lezzetlidir.



AYRAN ÇÖKELEĞİ : Tamamen yağsızdır. Beyaz renktedir. Ayranın kaynatılması ile elde edilir kaynama durumuna göre rengi değişir. Beyaz renk bazen odun ateşinden etkilenir (ki odunda kaynatılırsa) rengi daha koyu olabilir. Ancak tadı genellikle lezzetlidir. Taze olması önemlidir. Bayatlayınca kokusu ve tadı ağırlaşır. Çökeleğe, tereyağı ve yumurta atarak en güzel kahvaltılığı hazırlamış oluruz. Yanında taze ıhlamur çayı ve evde mayalanmış hamsili ekme, pekmez, bol soğanlı turşu kavurmaları ile çok güzel bir kahvaltı yapılabilir.

KURUTULMUŞ ÇÖKELEK: Çocukluğumda, babamın izin ayında Fatsa'ya geldiğimizde pek çok evin penceresinde asılı beyaz, kalınca ve ağzı sıkı sıkı bağlı torbalar hatırlıyor ve bunlarda çökelek kurutulduğunu kısa zamanda öğreniyordum. İyice sıkılan çökelek beyaz temiz orta boy süzme torbasına doldurulup, 3 - 4 cm. kalınlığında ağzı sıkıca bağlanıp güneşe bırakılır.

İki katlı kargır evlerin üst katındaki pencerelere asılır (çoluk çocuk herhangi bir zarar vermesin ve güneşi görmesi engellenmesin diye) yaz güneşinde iyice kurur ve aylarca hatta kış boyu hiç bozulmadan kahvaltılarda kullanılırdı. Tereyağına ufalanmış kuru çökelek, köy yumurtası ve mısır ekmeği ile nefis olur. Çökeleği kurutma geleneği giderek azaldı. Artık o eski evler de azaldı ama hiçbir evin ikinci kat penceresi kenarında çökelek torbası görmüyorum beyaz ve güneşe karşı bir başına nem atan.

Kokusu da kendine havlır. Buzdolabının olmadığı zamanlarda iyi bir peynir saklama yöntemi idi 1965'lere kadar yani.

ÖNEMLİ NOT : Günümüzde de çökeleği uzun süre bozulmadan pratik olarak saklamak mümkün. Taze çökelek çelik bir kaptaki kısık ateşte yarım saat pişirilir. Çökelekler bu yöntemle uzun süre bozulmadan uğramadan çok daha sağlıklı şekilde kullanılabilir.

SÜZME YOĞURT : Yine beyaz torbalara doldurulan taze yoğurt süzölmeye bırakılır. Ne kadar çok bekletilirse o kadar kıvamlı olur. Eskiden hemen hemen her evde, en az iki tane süzme torbası bulunurdu. Ya da kahve molasına gittiğiniz komşuların, mutfak musluğunda asılı bir süzme torbası gözünüze çarpardı.

Sebzelerin sarımsaklı yoğurtlu sunumlarında, yoğurt sularının süzülmesi ile daha lezzetli bir kıvam elde edilirdi. Taze süzme ile taze mısır ekmeği ikisi birlikte başlı başına bir lezzet kaynağıdır. Süzme ayrıca, bal ve fındık ezmesi ile de ayrıca lezzet ve enerji kaynağı teşkil eder. Süzme günümüzde pasta yapımında da lezzetli bir krema dolgu malzemesidir. Nane, dereotu, maydanoz, kinzi, safran ve pul biber katılarak sunulan yoğurt süzmesinin lezzeti bu yöntemlerle daha da artacaktır.

PEKMEZLER : Elma, üzüm, dut, armut ve balkabağı pekmezler. Süzme yoğurt kahvaltılarda tüketilir. Sarımsak ve nane katılarak zenginleştirilmiş hali her türlü hamur işi yanında tüketilir. Suyu süzülen süzmeye makarna ve pilavın yanında su katılır. Ayranın olmadığı zamanlarda sulanarak ayran olarak kullanılır. Süzme yoğurt suyundan arınınca daha zor bozulup daha zor ekşir. Genellikle pilav makarna yanında tüketilen süzme taze mısır ekmeği ile de pek hoş lezzet yaratır damakta. Süzme kız papası ile de güzel gider. Tereyağı dökülmüş kız papasını tüketirken genellikle yağ ve hamur tutar insanı işte o zaman tazecik mis süzme dengeyi sağlar.

Gerekli Malzemeler

4 adet kokulu GÜL (OKKA GÜLÜ)
2 litre SU (iyi nitelikli)
2 kahve fincanı TOZ ŞEKER
1 tatlı kaşığı LİMON TUZU

Hazırlanışı

Güller yıkanır, kırmızı yaprakları kopartılır. Cam bir kavanoz veya şişeye yapraklar, limon tuzu ve su ile birlikte güneşe konur. Yaklaşık bir haftalık güneşlenme süresi sonucunda kırmızı renklerini bırakırlar.

Kavanozdaki gül yaprakları süzülür, şeker katılır ve iyice karıştırılır. Soğuk olarak servis yapılır. Afiyet olsun.

NOT :

*GÜLSUYU yıllar önce hazır içeceklerin bu kadar çok olmadığı, güllerinde son derece kokulu olduğu dönemlerde, hemen hemen her evin penceresinde "GÜLSUYU" şişeleri dizili olurdu.

*Günümüzde unutulmuş bir uygulamadır.

*Kokulu gül yapraklarından GÜL REÇELİ yapılabilir. Okka gülü, çok katlı, yoğun kokulu, oldukça in, pembe ve kırmızı renklerde olmak üzere Osmanlıdan kalma bir kültürdür.

*Okka gülü kurutularak yemeklerde baharat olarak da kullanılmıştır.



