

**YEREL
ÜRÜNLERDEN
KAHVALTI**

Hazırlanışı

Etli kırmızı biberler (Tokat ürünü de makbuldür) iyice yıkanır ve içi ayıklanarak uzun dilimler halinde dörde bölünür.

Dilimler ipe dizilerek kurumaya bırakılır.

Kurutma işlemi için, ekim ayında yaşanan "Pastırma Yazı" sezonunun güneşli günleri uygundur. Ayrıca güneşli günlerde gölgelik yerlerde 15 gün sürede biberleri kurutma işlemi tamamlanır.

Kuruyan biberler çekilir. (kıyma makineleri tercih edilmelidir.)

Ceviz ve fındık içleri (kıyma makinesinde) çekilir, sarımsaklar ayıklanarak diğer tüm baharatlarla birlikte karışıma katılır ve bir kez daha hep birlikte çekilir.

Biber Tuzu , kahvaltılar başta olmak üzere her öğünde çeşni olarak ve hemen hemen her yemeğe lezzet unsuru olarak, katılmak sureti ile kullanıma hazırdır.

Afiyet olsun.





Gerekli Malzemeler

- 1 kg. CEVİZ (İç)
- 1 kg FINDIK (iç-kavrulmuş)
- 1 kg kırmızı salçalık) BİBER (ayıklanmış, kurumuş hali)
- 1 bağ KİNZİ (kişniş)
- 1 bağ MAYDANOZ
- 1 bağ NANE
- 1 baş SARIMSAK
- 1 fincan ZEYTİNYAĞI (sızma)
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER
- 1 tatlı kaşığı KİMYON
- 1 yemek kaşığı TUZ. (kaya ve deniz tuzu tercih edilir)

NOT:

Biber tuzunun orijinal tarifi yukarıdaki gibidir fakat biber kurutma işleminin meşakkatli olması nedeni ile bu yöntem terk edilmeye yüz tutmuştur. Güney Anadolu Bölgesi'nden getirilen lezzetli biber salçalarına, yukarıda ki malzemelerin tamamının katılması ile orijinaline yakın bir lezzet de elde edilmektedir.

Biber tuzunun değişik şekilde birçok tarifi olabilir, sadece fındık ile ve içine ekmek katılarak da yapılabilir fakat en çok lezzet veren malzemeler, ceviz ve kişniştir,





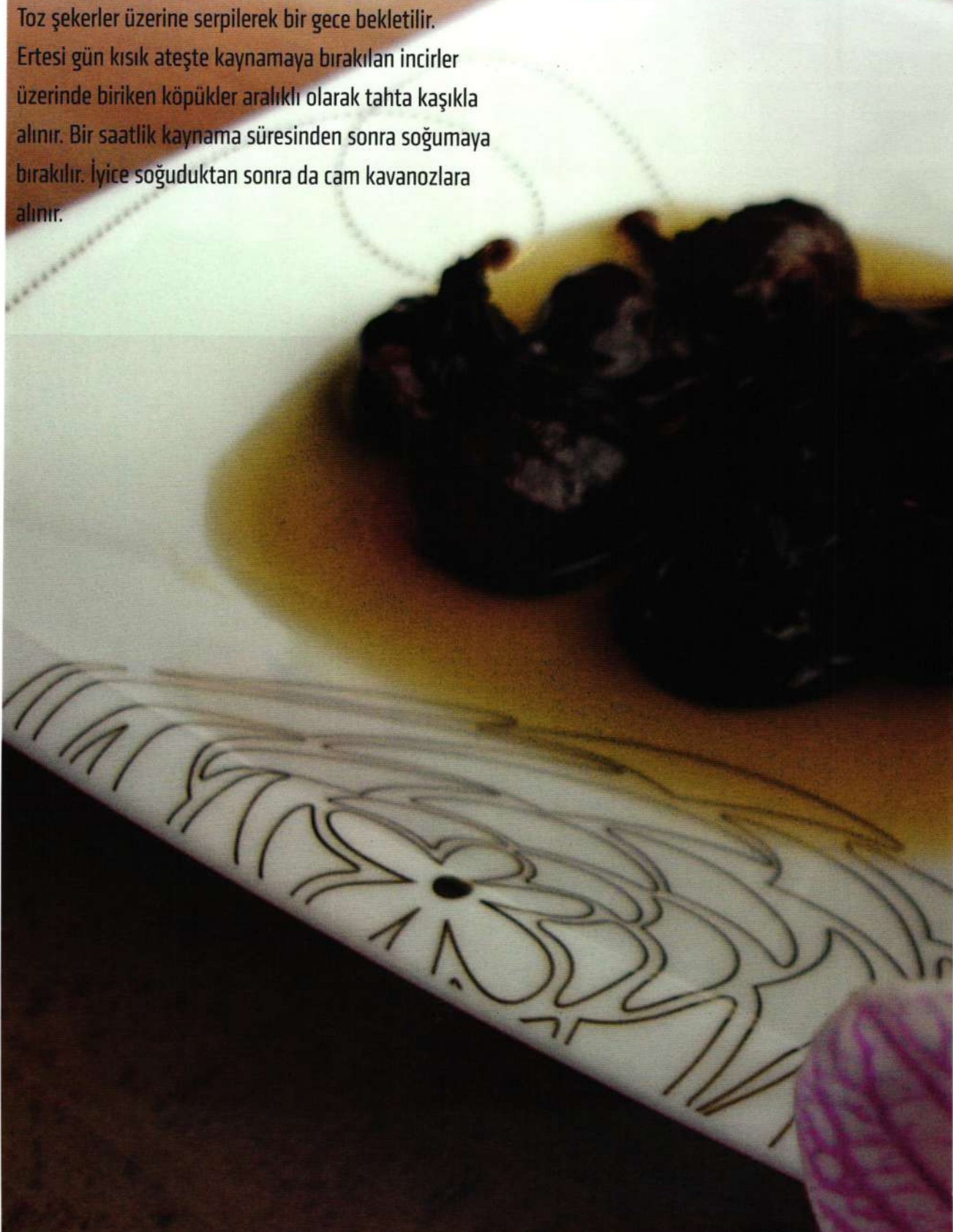
REÇELLER

Hazırlanışı

İncirler özel olarak seçilip yıkanır ve kâğıt havlu ile nemleri alınır. Ahşap kürdan ile birkaç yerinden delinir ki, içinde kaynama esnasında oluşan sıvı dışarı aktarılınsın. Toz şekerler üzerine serpilerek bir gece bekletilir. Ertesi gün kısık ateşte kaynamaya bırakılan incirler üzerinde biriken köpükler aralıklı olarak tahta kaşıkla alınır. Bir saatlik kaynama süresinden sonra soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra da cam kavanozlara alınır.

Gerekli Malzemeler

1 kilo SİYAH İNCİR
6 su bardağı SU
5 diş KARANFİL,
Yarım LİMON.



NOT:

-İncir reçelinin bu tarifinde Karadeniz bölgesinde yetişen siyah incir (Balcan inciri) türünün reçel yapımı için ideal olan çok küçük türü tercih edilirse, her yönden daha güzel (incirlerin dağılmaması gibi) ve lezzetli bir reçel elde edilebilir.

-Kahvaltı masalarında çok dekoratif bir görüntü sergileyen incir reçeli, diğer zamanlarda da tatlı olarak ziyafet masalarında yerini alabilir ve ceviz, fındık, fıstık ile de zenginleştirilebilir.

-Reçel yapımında kullanılan, şeker kalitesi ve türü de, reçelin şekerlenmesi yönünde farklı sonuçlara neden olmaktadır.



KÜÇÜK ELMA REÇELİ

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

1.5 kilo KÜÇÜK ELMA (YEREL SARI ELMA)
1 kilo (4 su bardağı) TOZ ŞEKER
2 su bardağı SU
Yarım LİMON SUYU
2-3 tane KARANFİL
1 tutam TARÇIN

NOT

Kahvaltı ve ziyafet masalarının çok şık dekoratif süsü olan bu reçel aynı zamanda farklı lezzeti ile eşine az rastlanan bir tatlı olmak özelliği ile her tür ve her saat sofrasında yer alabilir.

Hazırlanışı

Elmalar seçilir, çürükler ve alt kısımlarındaki pürçekler bıçak aracılığı ile ayıklanır. İyice yıkanır ve kâğıt havlu üzerine alınır.

Derin bir tencerede şeker ve su kaynatılır. Limon suyu eklenir ve elmaların ilavesi ile 30 dakika harlı ateşte kaynatılır.

Tencerenin kapağı sıkı sıkı kapatılır. Kendi halinde soğumaya bırakılan reçelin içine karanfiller ve arzu edilirse tarçın atılır.

Afiyet olsun.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



YABAN ÇİLEĞİ REÇELİ

Hazırlanışı

Şurup kaynatılır. Çilekler kısık ateşte 20 dakika kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1 kilo YABAN ÇİLEĞİ
1.5 kg TOZ ŞEKER
3 su bardağı SU



Hazırlanışı

Hangi sebze alazlanacak ise ayıklanır, temizlenir ve iyice yıkanır. Yayvan, yanmaz ve yapışmaz bir tencerede sıvı yağ kızdırılır.

Sebzeler bir süre kavrulur. Su eklenir ve tencerenin kapağı sıkı sıkı kapatılarak çok kısık ateşte yarım saat pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1 kilo BİBER

1 kilo DOMATES

1 kilo PATLICAN

1 kilo PATATES

1 kilo KABAK

HER SEBZE İÇİN AYRI AYRI

1 yemek kaşığı SIVI YAĞ

1 fincan SU

1 çay kaşığı TUZ





Kışniş Çayı



Muhlama



Süt



Turşu Kızartma



Mısır Ekmeği



Çerkes Peyniri



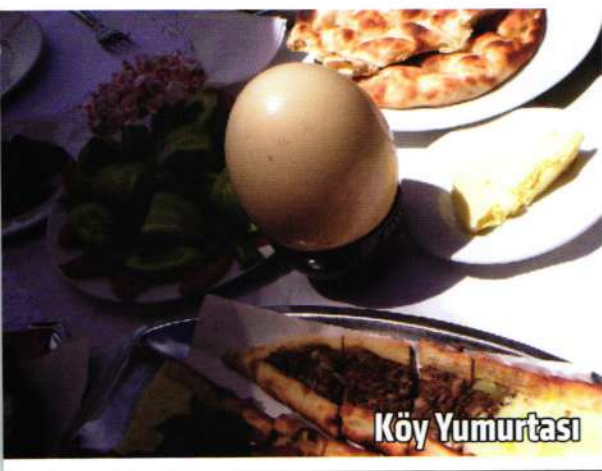
Muhlama



Kiraz Kavurma

YEREL KAHVALTI ÜRÜNLERİ

Ordu
Yemekleri



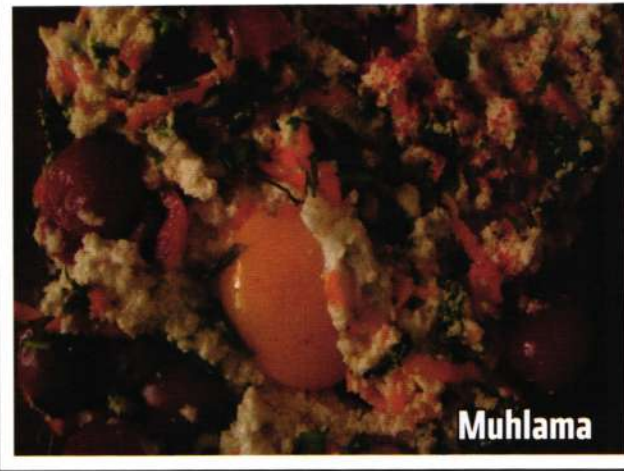
Köy Yumurtası



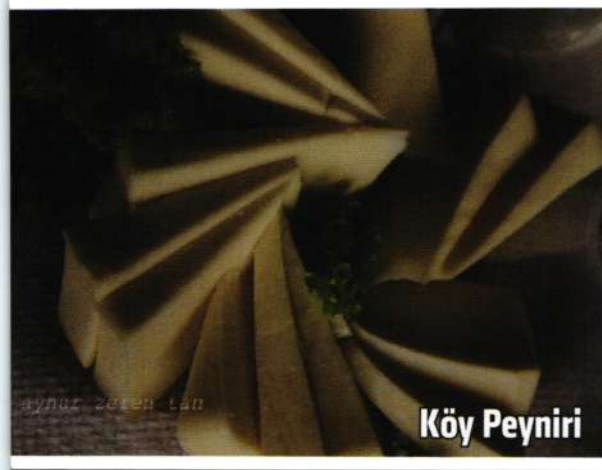
Çökelek



Lokum



Muhlama



Köy Peyniri



Ceviz Ezmesi



Organik Biber



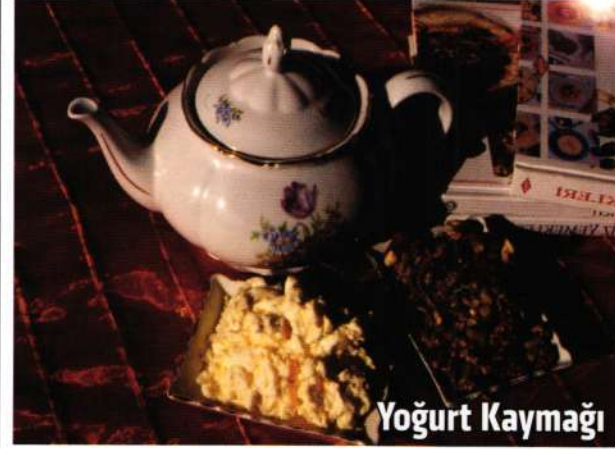
Cevizli Ekmek

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





Yerel Ot Kavurmaları



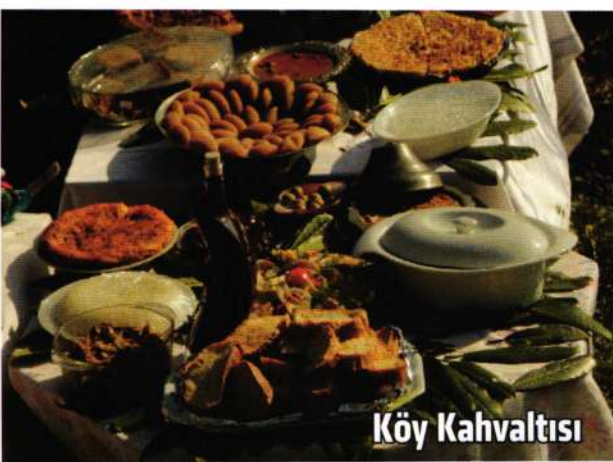
Yoğurt Kaymağı



Köy Peyniri



Köy Ekmeği



Köy Kahvaltısı



Kuru Meyveler



Bişi



Çay

YEREL KAHVALTI ÜRÜNLERİ

Ordu
Yemekleri



Simit



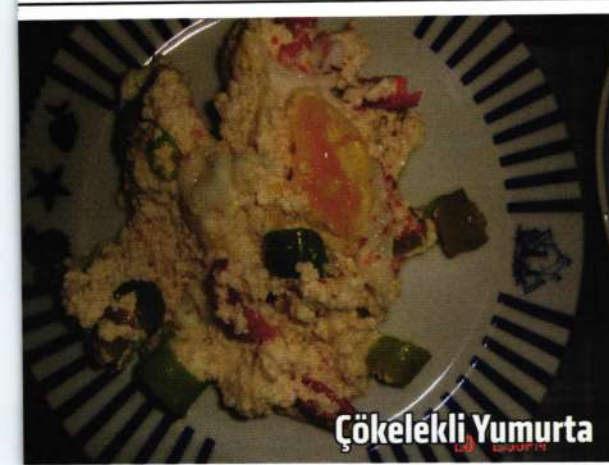
Cevizli Yumurta



Yerel Pembe Domates



Süt Kaymağı



Çökelekli Yumurta



Bibez Tuzu



Tereyağı



Karadeniz Pidesi

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





Ceviz - Fındık



Hurma Kuru



Kahvaltı Sofrası



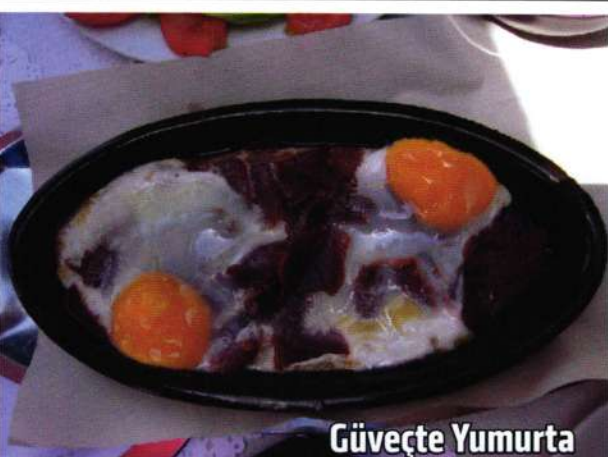
Pekmezli Bışi



Balkabaklı Pekmez



Balkabağı Reçeli



Güveçte Yumurta



Reçeller

YEREL KAHVALTI ÜRÜNLERİ

Ordu
Yemekleri



Süt



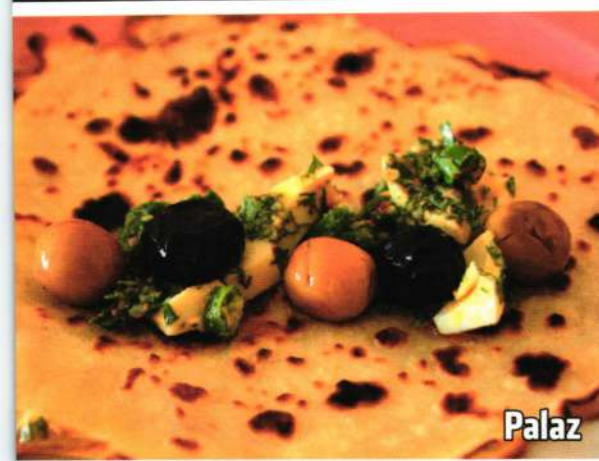
Organik Fındık



Kuyumak



Kahve



Palaz



Yöresel Meyve Kuruları



Lokum



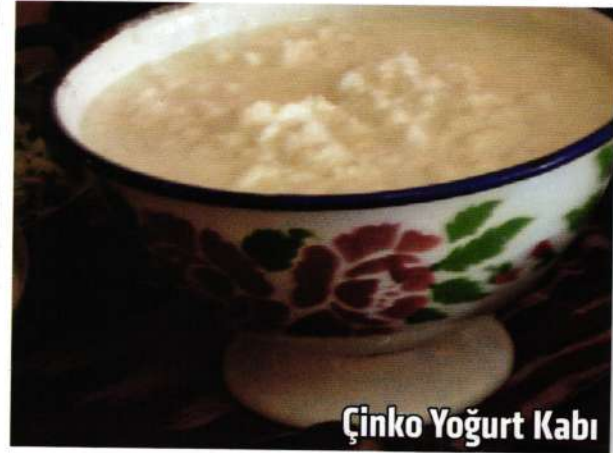
Köy Tereyağı

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





El Değirmenleri



Çinko Yoğurt Kabı



Kepçeler



Kaymak Kabı



Un Eleği



Toprak Kap



Su Kabı ve Maşrapa



Eski Mutfak Tereği ve
Mutfak Araçları

YEREL (ESKİ) MUTFAK GEREÇLERİ

Ordu
Yemekleri



Pekmez Küpü



El Değirmeni



Eski Bakır Kaplar



Bakır Mangal



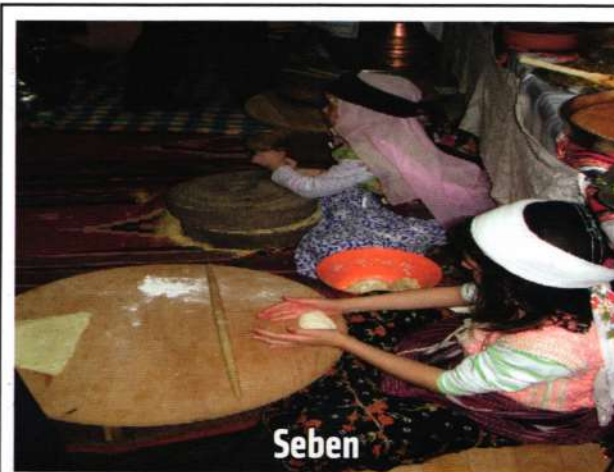
Eski Et Kabi



Eski Ocak ve Yer Sofrası



Boncuklu Fındık Sepeti



Seben

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





Sirke Kabi



Ayran Yayığı



Kampana



Yer Sofrası



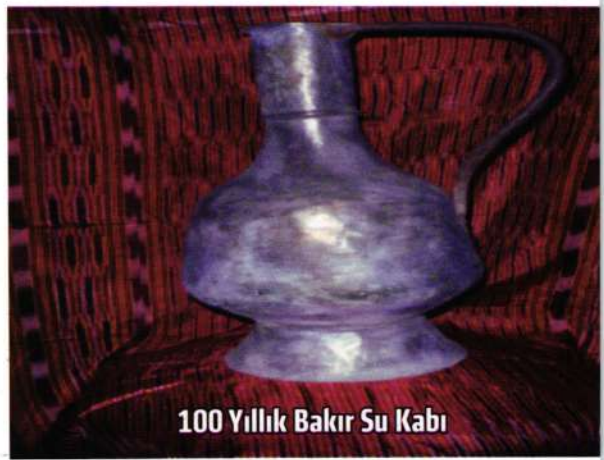
Ihlamur Demliğı



Hey



Bakır Sahan



100 Yıllık Bakır Su Kabi

YEREL (ESKİ) MUTFAK GEREÇLERİ

Ordu
Yemekleri



Maşrapa



Bakır Bakraç



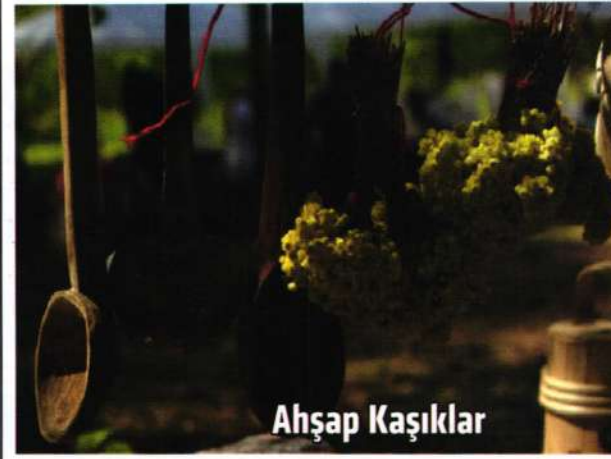
Demlik



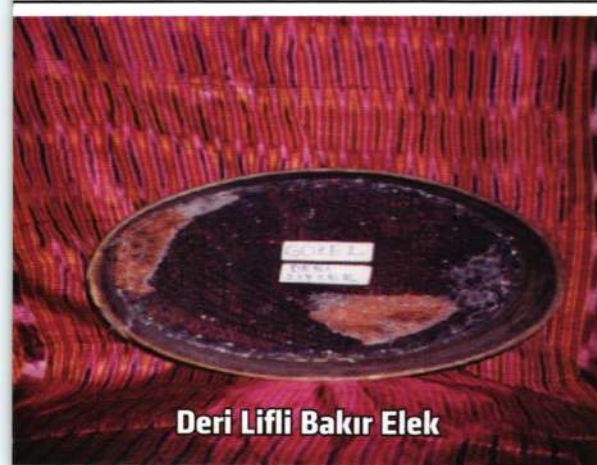
200 Yıllık Ahşap Havan



Yer Sofrası



Ahşap Kaşıklar



Deri Lifli Bakır Elek



Karadeniz Bölgesi Kadın Giyimi

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





Tarhanalar



Tarhana Topakları



Sütlü Mısır Unları



Su Değirmeninde
Mısır Unu



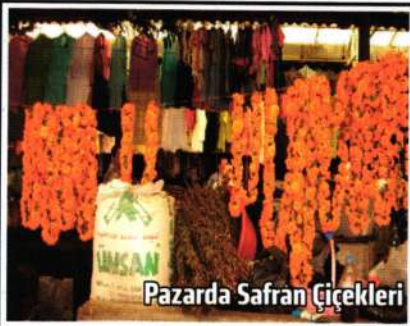
Safran Otu



Safran Çiçekleri



Safran



Pazarda Safran Çiçekleri



Mısır



Mısır Unları



Fırınlanmış Fasulye



Fırın Fasulye



Biber Salçası



El Değirmeninde
Mısır Çekintisi



Tarhana Topakları



Pazarda Mısır Unu

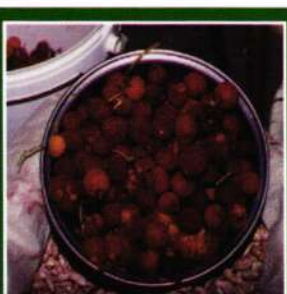
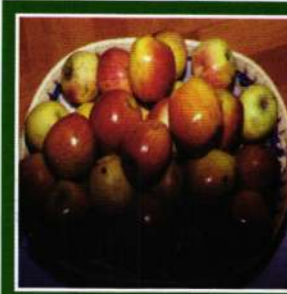
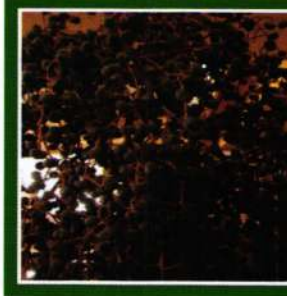
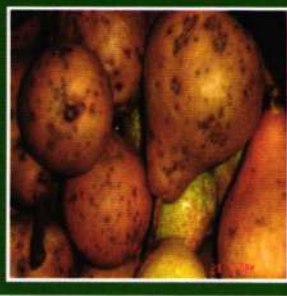
KIŞ HAZIRLIKLARI

Ordu
Yemekleri



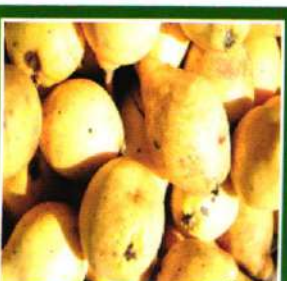
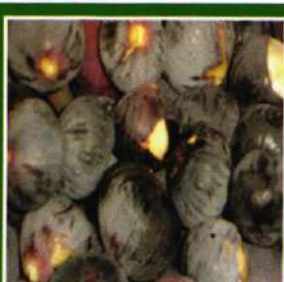
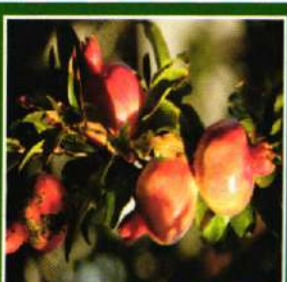
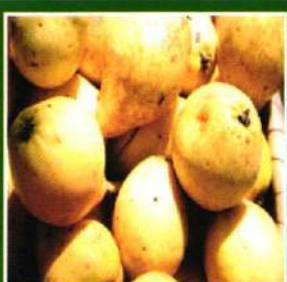
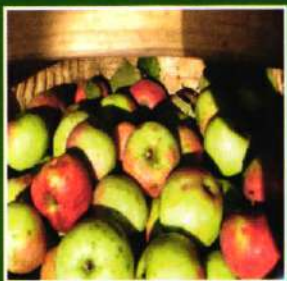
Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





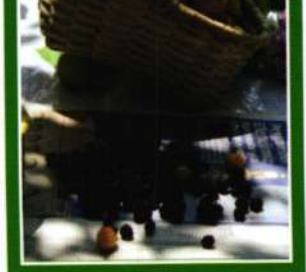
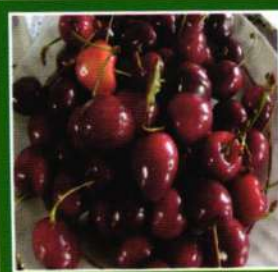
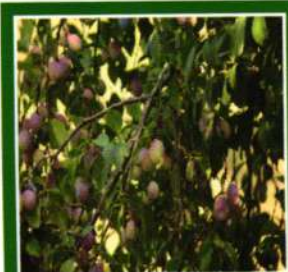
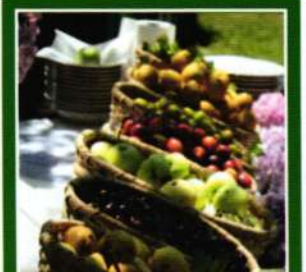
YEREL MEYVALAR

Ordu
Yemekleri



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





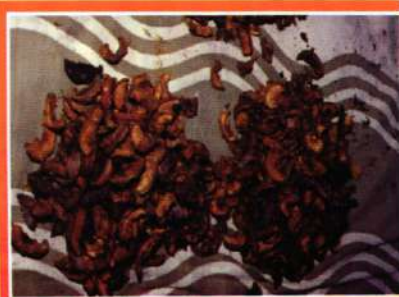
PAZARDA OTLAR, YÖRESEL SEBZELER VE KIŞ HAZIRLIKLARI

Ordu
Yemekleri



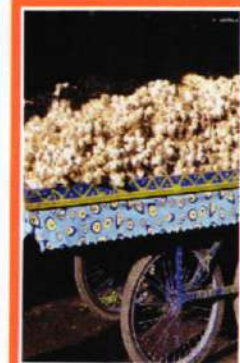
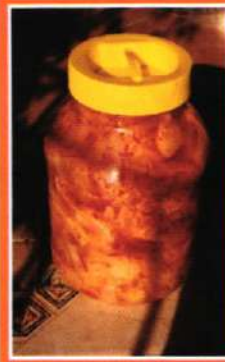
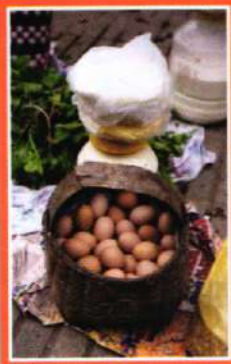
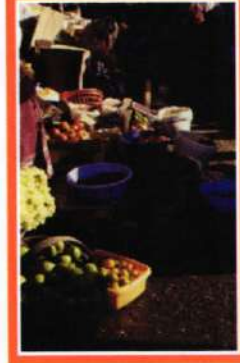
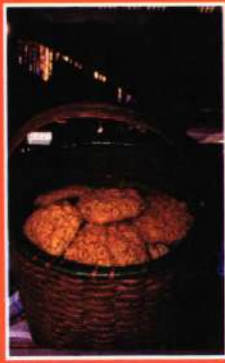
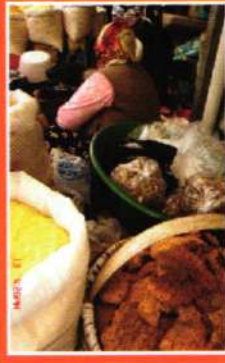
Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





PAZARDA OTLAR, YÖRESEL SEBZELER VE KIŞ HAZIRLIKLARI

Ordu
Yemekleri



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



