



**YEREL
SEBZE YEMEKLERİ**

**ET ve TAVUK
YEMEKLERİ**

**SARMALAR
ve
DOLMALAR**

Hazırlanışı

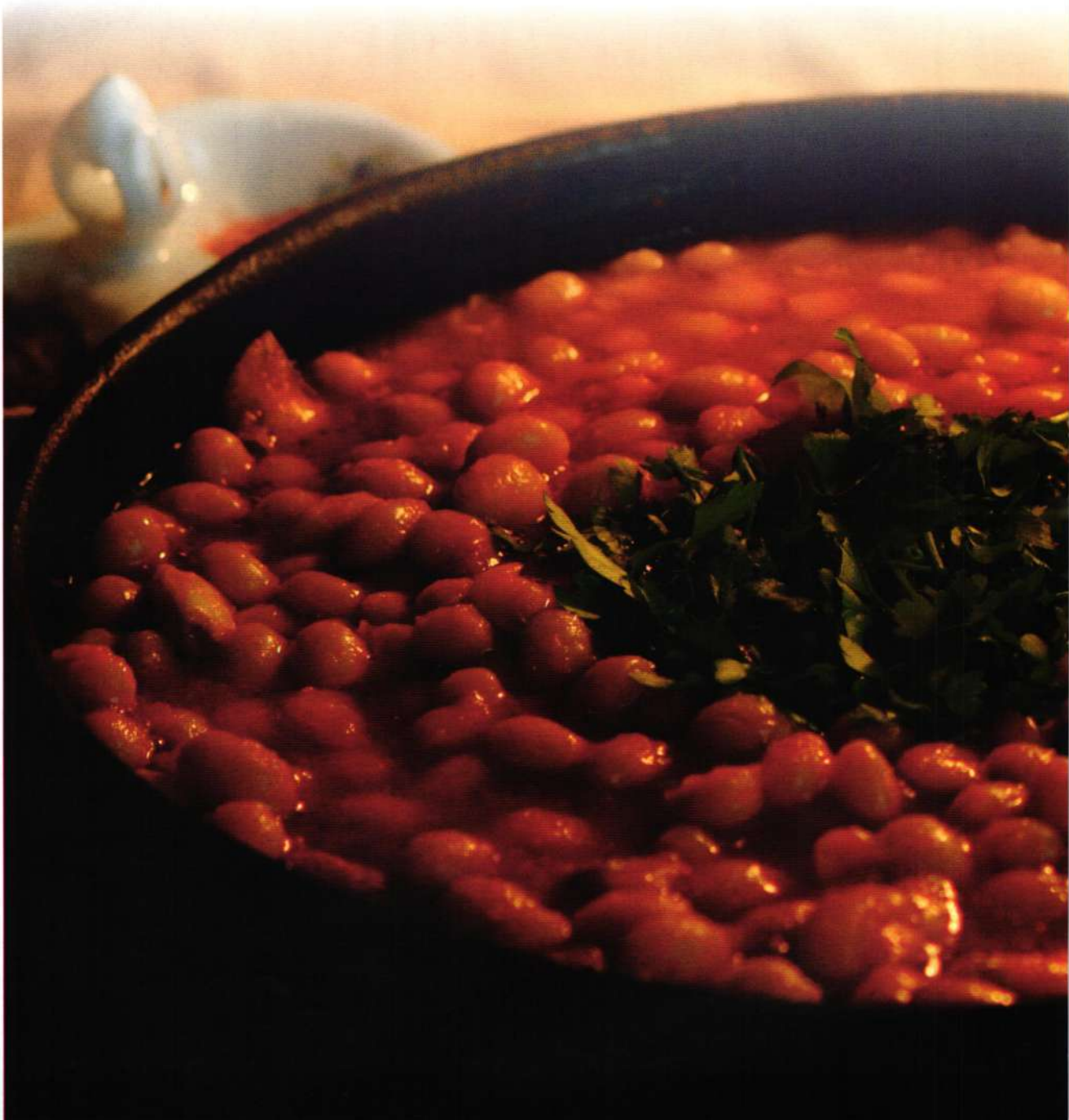
Akkuş fasulyeleri iyice yıkanır ve gecedan süte yatırılıp buzdolabında bırakılır. Kuru soğanlar ince ince kıyılır ve bir çay kaşığı tuz ile ovulur. Soğanlar bir kaşık tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Süzölen fasulyeler soğuk su ve sarımsaklar ile ateşe konur, iyice pişirilir. Daha sonra salça, soğanlar ve pastırma eklenir. Bir taşım daha kaynatılır ve baharatlar ilave edilir.

Güveç kabına alınan Akkuş fasulyeleri, 270 derece sıcaklıkta ki fırında yarım saat pişirildikten sonra fırın kapatılır.

Kalan iki kaşık tereyağı eritilerek yemeğin üstünde gezdirilir.

Sıcak servis yapılır.

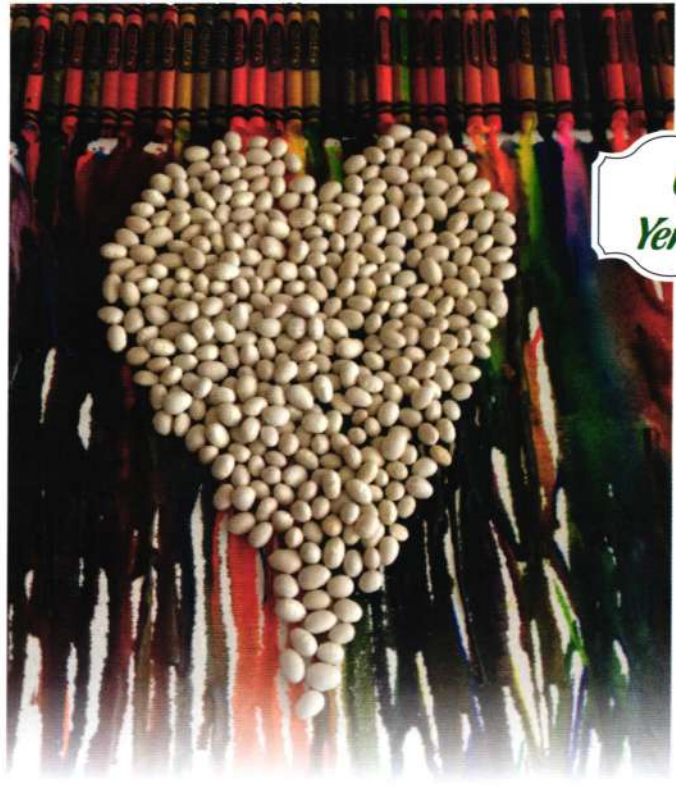
Afiyet olsun.



GÜVEÇTE AKKUŞ FASULYESİ

Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı AKKUŞ FASULYESİ
- 2 adet KURU SOĞAN
- 250 gr PASTIRMA
- 2 baş SARIMSAK
- 2 su bardağı SÜT
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 tatlı kaşığı BİBER SALÇASI
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı TUZ



Ordu
Yemekleri



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Derin bir tencere yarıya kadar su doldurulup, tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Piringler yıkanır ve hazır edilir.

Sütlücenler ayıklanır, yıkanır ve iri iri kıyılır daha önceden kaynatılan suda 15 dakika haşlanır. Haşlanan otlar bir süzgeç yardımı süzülür.

Mantarlar ayıklanır, yıkanır, doğranır ve limonlu suda bekletilir, kaynar suda haşlanır ve süzülür.

Soğanlar ince ince kıyılır. Sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Otlar ve tüm malzemeler eklenerek karıştırılır. Tereyağında iyice kavrulur.

Yumurta derin bir tasta çırpılır, malzemeler ile karıştırılır, yanmaz yapışmaz bir tavada iki yüzü de kızartılır. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.



SÜTLÜCAN KIZARTMASI

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 5 bağ SÜTLÜCAN
- 2 bağ KURUSOĞAN
- 1 adet ince pişmiş MISIR EKMEĞİ
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 adet YUMURTA
- 1 küçük bağ MAYDANOZ
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ

NOT:

Sütlücan kızartması, çok hafif, yağ çekmeyen bir sebze yemeğidir ve "sütlücan" bazı köylerde, "sakarca, çukulca, beslek kaçiran" olarak adlandırılmaktadır.

Aynı tarif, kızartma yapılmadan, üstüne çırpılmış yumurta dökülerek fırında da pişirilebilmektedir. Arzu edilirse, mantar kavrulmuş kıyma kuşbaşı et de katılabilir.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Yerel "beyaz kiraz" iyice yıkanır ve çekirdekleri çıkartılır.

Diğer tarafta soğanlar ince ince kıyılır. Bir çay kaşığı tuz ile ovulur ve suyunu bırakması için on dakika bekletilir. Sıvı yağ kızdırılır, soğanların suyu sıkılarak pembeleşinceye kadar kavrulur.

Kirazlar soğan ile karıştırılır. Maydanoz, baharatlar ve tuz eklenir.

Tereyağında pişmiş incecik bir mısır ekmeği ile birlikte sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1kilo BEYAZ KIRAZ (4 Su bardağı)(Salamura)
2 büyük baş KURU SOĞAN,
1 fincan SIVI YAĞ,
1 çay kaşığı KARABİBER
1küçük demet MAYDANOZ,
1 çay kaşığı PUL BİBER
1 çay kaşığı TUZ

NOT:

Genellikle kirazın tam olmamış hali toplanır ve kavrulur.

Mevsimi çok çabuk geçen beyaz kiraz salamura yapılarak da saklanır. Salamura kirazlar yerel pazarlarda kolaylıkla ve hemen hemen her mevsim bulunabilir.



Hazırlanışı

Maydanoz, nane ve kinzi (kişniş) iyice yıkanır.
Beş on tane nane yaprağı ayrılarak diğerleri
ince ince kıyılır.
Cevizler buğday iriliğinde kalacak şekilde çekilir.
Sarımsaklar ezilir.
Çökelek ve ceviz iyice karıştırılır. Baharatların hepsi
karıştırılır.
Bir tabağa ezilerek yayılır. Nar taneleri ve nane
yaprakları, ceviz ezmesinin üzerine dekor
oluşturacak şekilde yayılır.
Mısır ekmeği ve süzme yoğurt eşliğinde tüketilir.
Soğuk servis yapılır.
Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1 kilo İÇ CEVİZ
250 gr ÇÖKELEK (yöresel ayran peyniri)
1 küçük bağ MAYDANOZ
1 küçük bağ KİNİZİ
1 küçük NAR
1 küçük bağ taze NANE
3 küçük diş SARIMSAK
2 yemek kaşığı NAR EKŞİSİ (ev yapımı)
1 çay kaşığı KARABİBER
1 çay kaşığı PUL BİBER
1 çay kaşığı TUZ

NOT:

Arzu edilirse, tahin, limon suyu, peynir ve birkaç
dilim ekmek içi eklenebilir.



CEVİZLİ KIŞNIŞLI SOS

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

4 su bardağı CEVİZ

2 su bardağı ET SUYU

1 su bardağı beyaz bayat EKMEK İÇİ (üç dilim)

1 su bardağı (ufalanmış)pişmiş MISIR EKMEĞİ İÇİ
(üç dilim),

1 yemek kaşığı SAFRAN

3 diş SARIMSAK

1 çay kaşığı TUZ

NOT

Cevizli sosun balıkla tüketilmesi özel önerimizdir.
Bu sos her türlü et, tavuk, balık, sebze ve hamur işi
ile birlikte kullanılarak çok farklı lezzetler elde
edilebilir.

Soğuk ve sıcak her türlü yemekle birlikte sunulabilir.
Mısır ve buğday ekmeği ile de tüketilebilir.

Hazırlanışı

Cevizler ayıklanır ve iyice çekilir. Bir su bardağı
ceviz ayrılır. Sarımsak 1 çay kaşığı tuz ile ezilir.
Ekmek, mısır ekmeğinin içi ufalanır ve cevizle
birlikte çekilir.

Sarımsak hariç bütün malzemeler (kaynar) et veya
tavuk suyu ile yumuşatılır.

Bir su bardağı ceviz derin bir kaba alınır. Safran
otu da katılır. Bir çay bardağı kaynar su eklenerek
iyice yoğrulur. Cevizin yağın bırakmasına kadar
süren bu işleminden sonra çıkan ceviz yağı safranında
rengini alarak sarı olur ve bir fincan da biriktirilir.
Bu ceviz yağı da sosun üzerine dökülür.



Hazırlanışı

Kelem kaynar suda haşlanır ve ezilir. (Bambu bıçakla da doğranabilir). Ceviz içi iyice çekilerek tavuk suyu ile karıştırılır. Kinzi yağ ise iyice doğranır kuru ise iyice (ahşap havanda) dövülür. Erik, üzüm ve sarımsaklar az miktarda tuz ile dövülür. Hepsi birlikte karıştırılarak servise hazır edilir. Sıcak ve soğuk servis edilir. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 1 Adet küçük boy KELEM (beyaz lahana)
- 2 su bardağı TAVUK SUYU (çok taze)
- 500 gr iç CEVİZ
- 1 tatlı kaşığı KİNİZİ (Yaz mevsiminde küçük bir bağ yaş kinzi, kış mevsiminde ise bir tatlı kaşığı tepeleme kuru kinzi.)
- 6-7 tane EKŞİ ÜZÜM (orta boy bir dal veya yeşil ekşi erik 6-7 tane).
- 1 çay kaşığı KARABİBER.
- 3 diş SARIMSAK.
- 1 çay kaşığı TUZ

NOT

*Yemeğin orijinal tarifinde çok önemli olan "yeşil üzüm veya yeşil erik" her zaman her yerde bulunmayabilir bu durumda da bir adet limon suyu aynı lezzeti vermese de gerekli olan mayhoşluğu sağlayacaktır.

*Bazı tariflerde, cevizin yarısı için fındık kullanılabilir, ayrıca pişmiş mısır ekmeği ve buğday ekmeği içleri de katılarak kıvam ve daha hafif bir lezzet elde edilebilir.

*Malzemelerin çok taze olmasına dikkat etmek (tüm yemekler de olduğu gibi) lezzeti artıracaktır..



Hazırlanışı

Pırasalar iyice yıkanır beyaz kısımları ayrılır ve beş santim uzunluğunda kesilip, ikişer kat kalmak üzere içleri boşaltılır ve bir kenara bırakılır.

Soğanlar iyice kıyılır ve sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur daha sonra tüm malzemeler eklenerek iyice karıştırılır.

Pırasanın içleri hazırlanan malzemeler ile doldurulur ve yayvan bir tencereye üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirilir. Bir bardak kaynar su eklenerek yarım saat pişirilir.

Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.



PIRASA SARMASI

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo (iri) PIRASA
- 250 gr KIYMA
- 1 küçük çay bardağı PİRİNÇ
- 1 kahve fincanı SIVIYAĞ
- 2 adet KURU SOĞAN
- 1 küçük bağ MAYDANOZ
- 1 tatlı kaşığı BAL
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Köy tavuğu iyice pişirilir ve etleri kemiklerinden ayklanır. İri parçalar halinde didiklenir, ceviz içi iyice çekilir bir kenara bırakılır. Sarımsaklar tuz ile dövülerek inceltilir. Ekmekler pütür kalmayacak şekilde ezildikten sonra tüm malzeme, cevizle birlikte yeniden çekilir. Elde edilen karışıma tavuk suyu ilave edilerek boza kıvamına gelmesi sağlanır.

Safran otu, teflon tavada kurutulur ve iyice ufalanarak, karışıma eklenir.

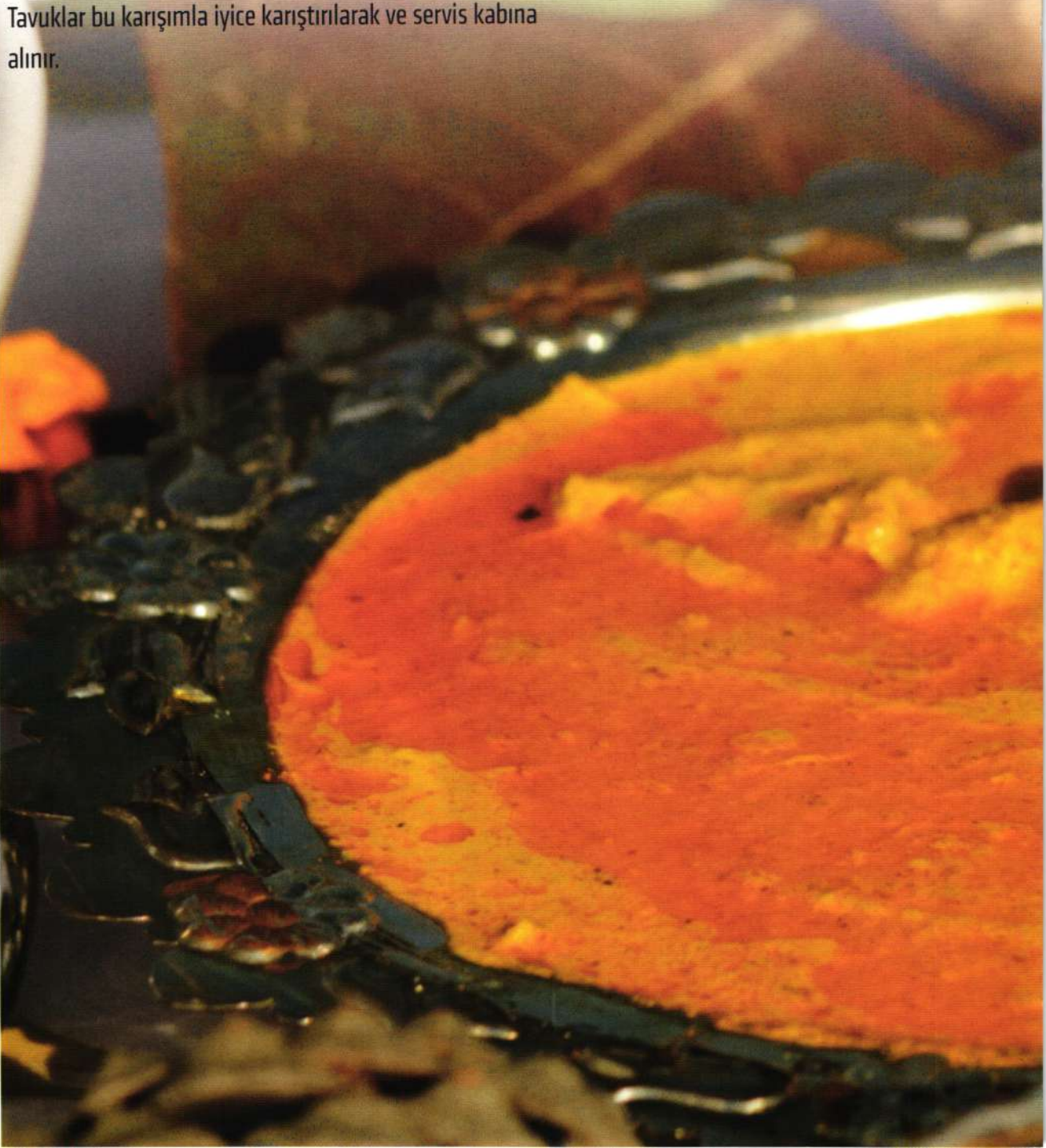
Tavuklar bu karışımla iyice karıştırılarak ve servis kabına alınır.

Bir su bardağı (250 gr) çekilmiş ceviz, içine bir tatlı kaşığı safran otu katılarak iyice yoğrulur, bu ceviz hamuruna birkaç kez kayna su katılarak yoğurmaya devam edilir ve cevizin yağını bırakması sağlanır.

Daha sonra bu yağ bir fincana sıkılarak servis tabağında gezdirilir.

Soğuk olarak servis edilir.

Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 1 adet küçük boy KÖY TAVUĞU.
- 1 250 kg iç CEVİZ,
- 1 büyük boy kâse TAVUK SUYU.
- 1 dilim EKMEK içi (buğday)
- 1 dilim EKMEK içi (mısır ekmeği)
- 1 tatlı kaşığı TUZ.
- 1 FİNCAN ceviz yağı.
- 1 fincan SAFRAN OTU (kurutulmuş)

NOT.

Köy tavuğunun bulunmaması halinde çiftlik tavuğu kullanılır.

Bazı tariflerde ekmek içleri kullanılmayabilir ve cevizler daha iri olabilir, cevizin yanı sıra kavrulmuş fındıkda kullanılabilir .

Ancak yemeğin orijinal tarifi yukarıdaki gibidir. Malzemelerin tazeliği, cevizin kalitesi lezzeti artırmaktadır.

*Ordu
Yemekleri*

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



YERLİ PEMBE DOMATES SOSLU ALAZLAMA

Hazırlanışı (Sos İçin)

Cevizler, iyice çekilerek bir kenara bırakılır. Domatesler kabukları ile rendelenir ve ateşte pişirilir. Tuz ile sarımsak ve acı biber birlikte dövülür, cevize katılır. Ceviz baharatlar ile iyice karıştırılır ve bir kenara bırakılır. Tüm malzemeler iyice ayıklanır, yıkanır ve kâğıt havlu serili süzgeçle süzölmeye bırakılır. Patatesler fırın poşetinde, biberler suda (bkz ALAZLAMA) kabaklar fırında olmak üzere tüm sebzeler yağsız şekilde pişirilir ya da kızartılır. Bu arada kıyma köfte yapılır. (bkz KÖFTE) toprak kapta fırında 170 derecede yağsız olarak kızartılır. Farklı yöntemlerle kızartılmış sebzeler, tepside yanyana dizilir ve sos üzerinde gezdirilir. Maydanoz serpilir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler (Pembe Domatesli Sos)

- 1 su bardağı CEVİZ
- 3 büyük DOMATES
- 3 diş SARIMSAK
- 1 tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI
- 2 çay kaşığı TUZ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı NANE
- 1 tane acı KIRMIZI BİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 tutam KİNZİ

ALAZLAMA İÇİN GEREKLİ MALZEMELER

- Yarım kilo PATATES
- Yarım kilo BİBER
- Yarım kilo KABAK
- Yarım kilo KIYMA
- 1 bağ MAYDANOZ



FASULYE DİBLE

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

5 kâse doğranmış TAZE (taneli) FASULYE

1 su bardağı SU

2 adet boy SOĞAN

2 yemek kaşığı TEREYAĞI

1 fincan SIVI YAĞ

NOT:

Bu tarif özellikle taze fasulye ile yapılır. Kuru beyaz ve renkli fasulye ile yapılabilir.

Bu yemek, taze fasulye ile, pırasa, yeşil, kırmızı, turuncu, biber, yeşil domates, patlıcan hatta her türlü turşu ve bakla ile de yapılabilir.

Hazırlanışı

Bir tencereye fasulyelerin yarısı konulur, üzerine yıkanmış pirinç ilave edilir ve tekrar bir sıra fasulye konur. En üste soğan ilave edilerek pirinç uzayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Ayrı kapta eritilen tereyağı diblenin üzerine ilave edilir. Ağız kapatılarak 10 dakika demlenir ve sıcak olarak servis yapılır. Arzuya göre minik küpler halinde diğer sebzeler ilave edilir. Afiyet olsun.





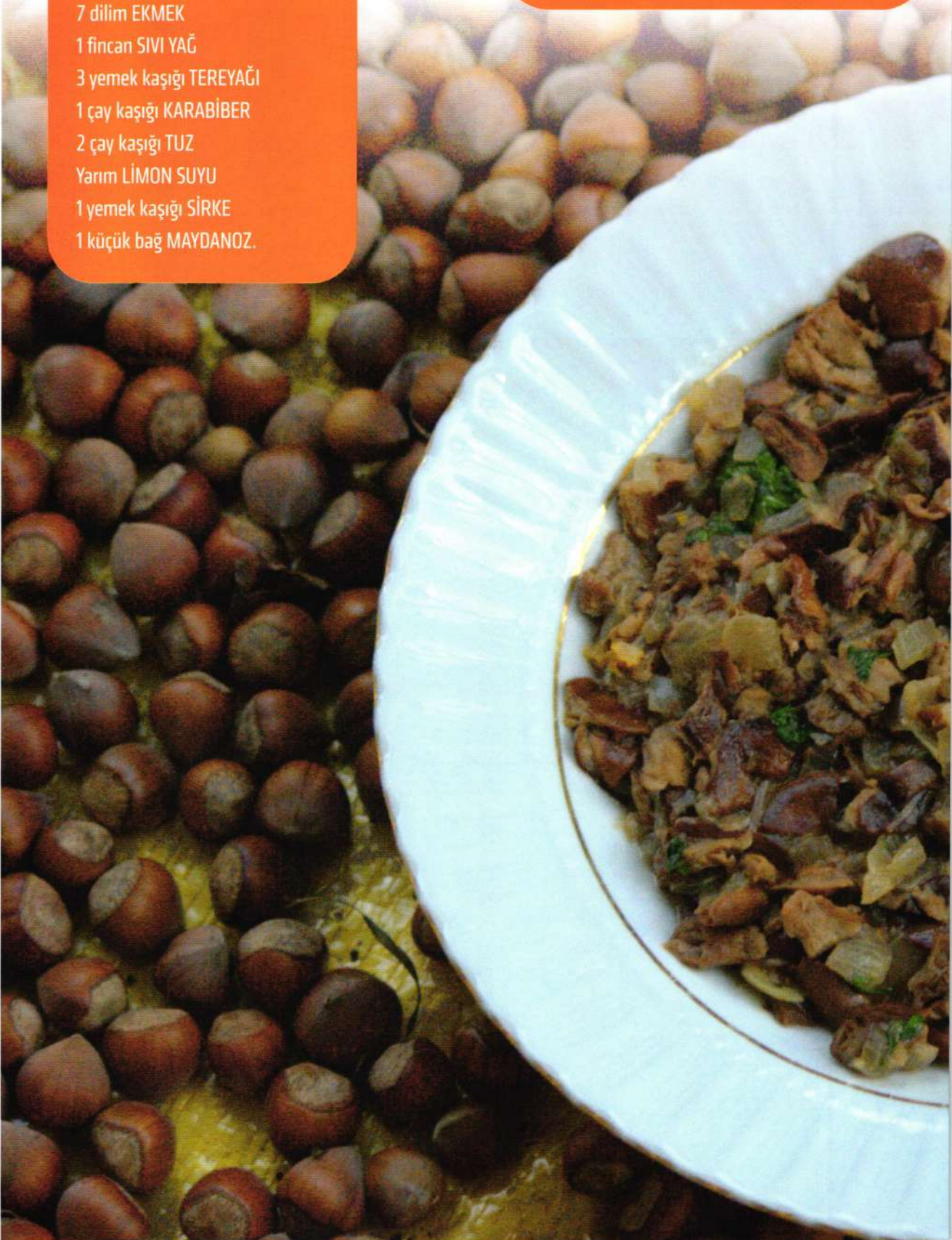
Gerekli Malzemeler

- 1 kilo TİRMİT (fındık mantarı)
- 1 büyük DOMATES
- 1 büyük SOĞAN
- 7 dilim EKMEK
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 2 çay kaşığı TUZ
- Yarım LİMON SUYU
- 1 yemek kaşığı SİRKE
- 1 küçük bağ MAYDANOZ.

TİRMİT (FINDIK) MANTARI

NOT

"TİRMİT" yöremizde yetişen zehirsiz bir mantar türüdür." FINDIK MANTARI" olarak da anılan mantar türünün yemekleri çok lezzetlidir. Pek çok çeşidi bulunan "yerli mantarlar" içinde en fazla tüketilen "tırmit mantarı" dır.



Hazırlanışı

Ordu
Yemekleri

Mantarlar ayıklanır, kesme şeker iriliğinde doğranır. İyice yıkanır ve limonlu kaynar suda haşlandıktan sonra süzgece alınır. İyice sıkılarak suyundan arındırılan TİRMİTLER kâğıt havluda bekletilir. Soğanlar ince ince doğranır, 1 çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür.

Sarımsaklar ahşap havanda bir tutam tuz ile ezilir. Maydanozlar ayıklanır, yıkanır ve kıyılarak bir kenara bırakılır. Ekmeklerin kenarları kesilerek alınır, üstüne sıvı yağ sürülür ve fırında hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Tereyağı yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir tavada eritilir ve tiritler sirke katılarak kavrulur. Soğanlar, sıcak tiritler ile karıştırılarak 5 dakika daha kavrulur ve ateş kapatılır. Son olarak maydanozlar serpilir, Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.



Hazırlanışı

Patlıcanları üç parçaya bölündükten sonra parmak iriliğinde dilimlenir. Bol yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Pişen patlıcanlar geniş bir kaba yan yana dizilir.

Fındık un kıvamında incecik çekilir. Sarımsaklar 1 çay kaşığı tuz ve küçük bir acı biber ile birlikte ahşap havanda ezilir.

1 litre su kaynatılır ve fındık, mısır ekmeği ile karıştırılarak lapa haline getirilir. Son olarak sarımsak eklenir.

Bu kıvamlı sos patlıcanların üzerine dökülür ve en az bir saat bu şekilde dinlendirildikten sonra üzerine bolca maydanoz serpilir.

Sıcak olarak sunulduğunda daha lezzetli olmakla beraber, soğuk olarak da servis edilebilir..

Afiyet olsun.

FINDIKLI PATLICAN

Gerekli Malzemeler

1 kilo PATLICAN
200 gr FINDIK
4 dilim MISIR EKMEĞİ İÇİ
1 fincan SIVI YAĞ
1 lt ılık SU
4 diş SARIMSAK

sos için

2 kaşık SALÇA
1 fincan SIVI YAĞ

NOT:

Arzu edilirse patlıcanların tamamı mısır ununda kızartılabilir.



Hazırlanışı

Fasulyeler yıkanıp, ayıklanıp, kırıldıktan sonra, bir kenara bırakılır. Bu arada ceviz ve fındık seçilerek iyice çekilir. Maydanoz ve kinza ince ince doğranarak bir kenara bırakılır. Reyhan yaprakları, dallarından ayıklanarak bir kenara bırakılır.

Soğanlar ince ince doğranır ve bir çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Soğanlar kızdırılmış yağ içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Domatesler rendelenerek bir süre soğanla birlikte pişirilir.

Fasulyeler bu karışıma eklenir, harlı ateşin altında iyice karıştırılır. Bir süre sonra çok kısık ateşte 1 su bardağı ilave edilerek pişmeye bırakılır. Yaklaşık bir saat yavaş yavaş dinlenerek demlenmesi sağlanır. Bütün baharatlar, son olarak tuz ve sarımsak birlikte dövülerek eklenir.

Sıcak olarak servis yapılan malahto soğuk olarak da tüketilebilir.

Afiyet olsun.

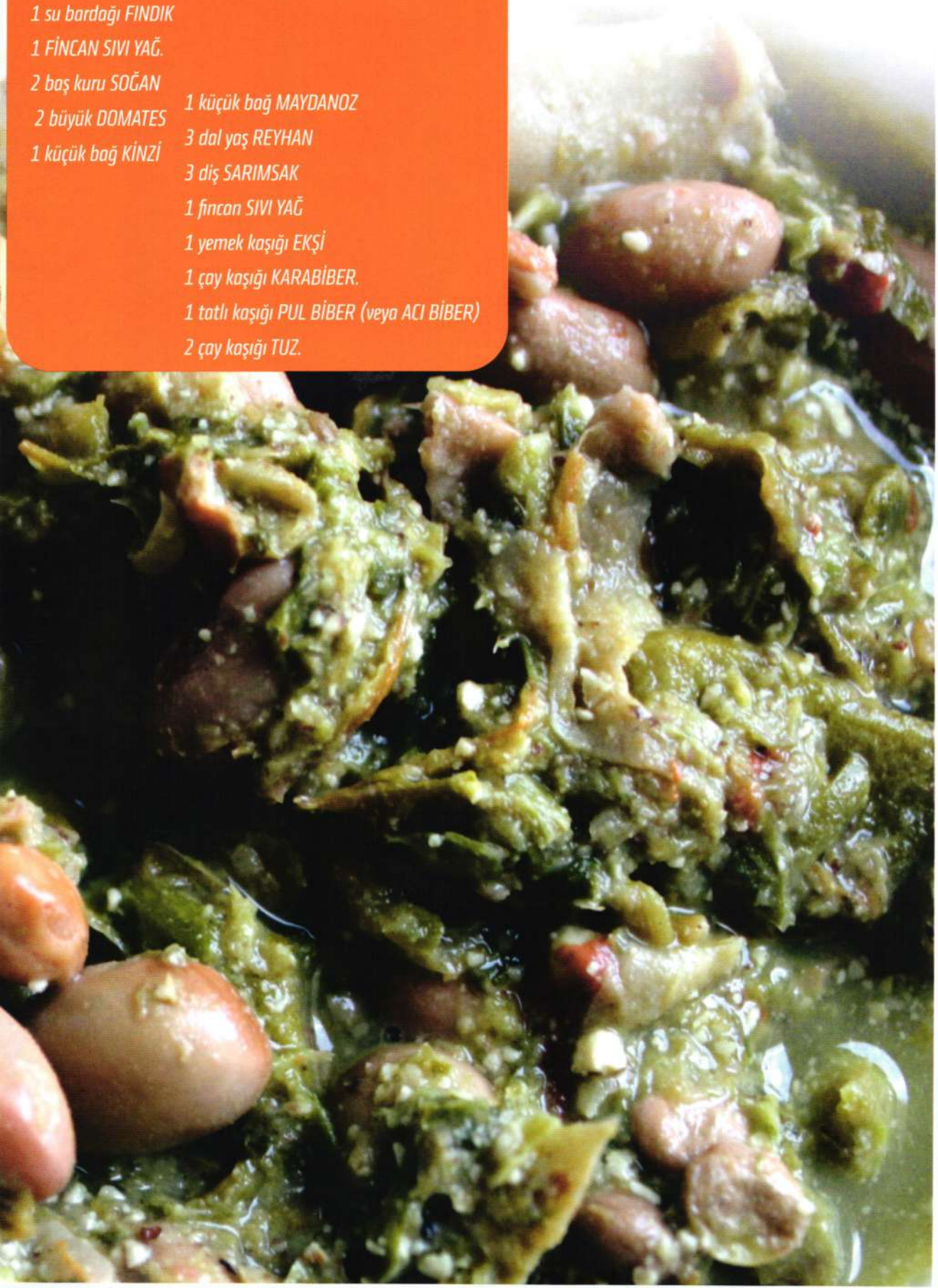


FINDIKLI TAZE FASULYE (MALAHTO)

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo TAZE FASULYE (biraz taneli)
- 1 su bardağı CEVİZ
- 1 su bardağı FINDIK
- 1 FİNCAN SIVI YAĞ.
- 2 baş kuru SOĞAN
- 2 büyük DOMATES
- 1 küçük bağ KİNİZİ
- 1 küçük bağ MAYDANOZ
- 3 dal yaş REYHAN
- 3 diş SARIMSAK
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 1 yemek kaşığı EKŞİ
- 1 çay kaşığı KARABİBER.
- 1 tatlı kaşığı PUL BİBER (veya ACI BİBER)
- 2 çay kaşığı TUZ.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Derin bir tencere yarıya kadar su doldurulur ve kaynamaya bırakılır. Fasulyeler seçilir, ayıklanır ve yıkanır. Bir gece önceden kaynar suda bekletilir. Süzgeç yardımı ile sudan çıkartılır, iyice sıkılarak, kâğıt havlu üzerine alınır.

Domatesin kabukları soyularak küp küp, soğan da ince ince doğranır ve 1 çay kaşığı tuz ile öldürülür. Maydanozlar ayıklanır, yıkanır ve ince ince kıyılır. Sarımsaklar da ahşap havanda bir çay kaşığı tuz ile ezilir. Biberler kesme şeker iriliğinde doğranır.



Gerekli Malzemeler

- 1 kilo FIRIN FASULYE
- 1 büyük SOĞAN
- 1 büyük DOMATES
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 3 -4 tane YEŞİLBİBER
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 yemek kaşığı BALSAMİK SİRKE.
- 2-3 diş SARIMSAK
- 2 çay kaşığı TUZ

Tereyağı yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir tavada eritilir. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Domateslerle 5 dakika, biberlerin de eklenmesi ile bir beş dakika daha kavrulur.

Yumuşamış fırın fasulyeler, 1 çay kaşığı tuz ve karabiber ve bir kaşık balzamik sirke ile birlikte 10 dakika daha kavrulur. Fırın fasulyeler, ateşten indirildiğinde ise sarımsak eklenir. Tereyağı eritilerek yemek kaşığı ile fasulyeler üzerinde gezdirilir. Maydanozlar bolca serpilir.

Sıcak ve tereyağında pişmiş, sıcak ve ince mısır ekmeği ile servis yapılır. Afiyet olsun.





ET KAVURMASI

Hazırlanışı

Pirinçler iyice yıkandıktan sonra en az bir saat bekletilir. Bu arada kuşbaşı etler yıkanır ve çelik tencerede orta hararettteki ısı da pişmeye bırakılır. Kavrularak kendi suyunda pişen etlerin üzerine 1 yemek kaşığı sirke eklenir, on dakika kadar piştikten sonra etlerin üzerini kapatacak kadar soğuk su eklenir. Tencerenin kapağı açık vaziyette su kaynayana kadar pişirilir. Kaynama noktasından sonra en kısık ateşte ve tencerenin kapağı kapalı olarak demlenerek ve dinlenerek pişmeye bırakılır.

Pilavın pişeceği tencerede sıvı yağ kızdırılır, pirinçler eklenir ve beş dakika karıştırılarak kavrulur. Kaynar vaziyette su ve tuz eklenerek pişmeye bırakılır, 10 dakika sonra iyice karıştırılarak üstü sıkıca kapatılır ve en kısık ateşte dinlenerek demlenmeye bırakılır. Daha sonra tereyağı eritilerek pilava ilave edilir. Pişmiş etlere karabiber ve tuz eklenir.

Etler pilavın üstüne dağıtılarak sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1 kilo KUŞBAŞI ET

2 su bardağı PİRİNÇ

4 su bardağı ETSUYU

1 fincan SIVI YAĞ (veya üç yemek kaşığı)

1 fincan TEREYAĞI (veya üç yemek kaşığı)

1 yemek kaşığı SİRKE

1 tatlı kaşığı KARABİBER,

2 çay kaşığı TUZ

NOT:

-Aynı tarif, kıyma, tavuk, kaz, ördek ve bıldırcın veya diğer av etleri ile de düşün, davet, ziyafet masalarının başyemeği olarak sunulur.

-Arzuya göre de etten hariç, kızarmış patates, patates püresi, nohut ve diğer yan ürünler servis yapılabilir.

-Fakat etli kavurma, YÖREMİZDE düşünlerin vazgeçilmez BAŞYEMEĞİDİR.



KABAK UCU KAVURMASI

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 4 bağ KABAKUCU
- 1 büyük KURU SOĞAN
- 1 büyük DOMATES
- 250 gr KIYMA
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER
- 1 tatlı kaşığı TUZ
- 1 küçük bağ MAYDANOZ

NOT :

Kabak ucu kavurmasına veya diğer sebze kavurmalarına, kıyma katmak şart değildir. Ancak lezzet zenginliği yönünden etkilidir. Halk arasında "GALDIRİK".

Hazırlanışı

Derin bir tencereye su doldurulup kaynatılır. İyice yıkanmış kabak uçları kaynayan suda beş dakika haşlanır.

Sudan çıkartıldıktan sonra soğuk suya tutulur. Sıkılır ve ince ince doğranır.

Diğer taraftan soğanlar ince ince doğranır, bir çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. İyice yıkanmış domatesler rendelenir ve soğanla birlikte pişirilir. Kıyma eklenir, sosla birlikte 10 dakika kavrulur.

Son olarak kabak uçları ve sos, karabiber, tuz ve tereyağ eklenerek iyice karıştırılır, en kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Kabak ucu kavurması sıcak servis edildiği gibi soğuk olarak da tüketilebilen çok hafif bir sebze kavurmasıdır.

Afiyet olsun.



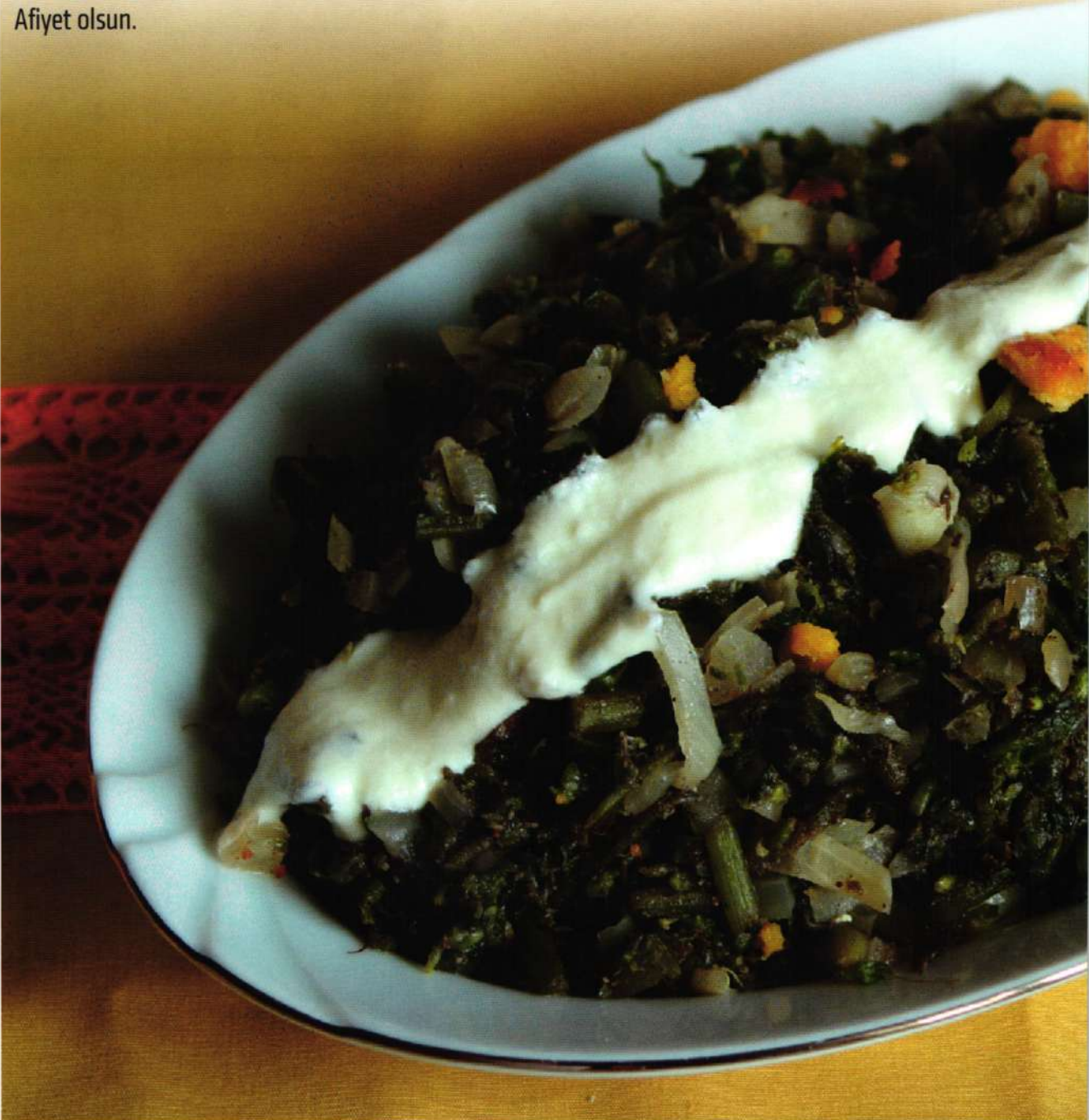
Hazırlanışı

Derin bir tencereye su doldurulup kaynatılır. İyice ayıklanmış ve yıkanmış KALDIRIK OTLARI kaynayan suda beş dakika haşlanır.

Sudan çıkartıldıktan sonra soğuk suya tutulur. Sıkılır ve ince ince doğranır. Diğer taraftan soğanlar ince ince doğranır, bir çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. İyice yıkanmış domatesler rendelenir ve soğanla birlikte pişirilir. Kıyma eklenir, sosla birlikte 10 dakika kavrulur.

Son olarak kabak uçları ve sos, karabiber, tuz ve tereyağı eklenerek iyice karıştırılır, en kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Kaldirik kavurması sıcak servis edildiği gibi soğuk olarak da tüketilebilen, çok hafif bir sebze kavurmasıdır.

Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 5 bağ KALDIRIK
- 1 büyük KURU SOĞAN
- 1 büyük DOMATES
- 250 gr KIYMA
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER
- 1 tatlı kaşığı TUZ
- 1 küçük bağ MAYDANOZ



Ordu
Yemekleri

NOT :

Kabak ucu veya diğer sebze kavurmalarına, kıyma katmak şart değildir. Ancak lezzet zenginliği yönünden etkilidir. Halk arasında "KALDIRIK".



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



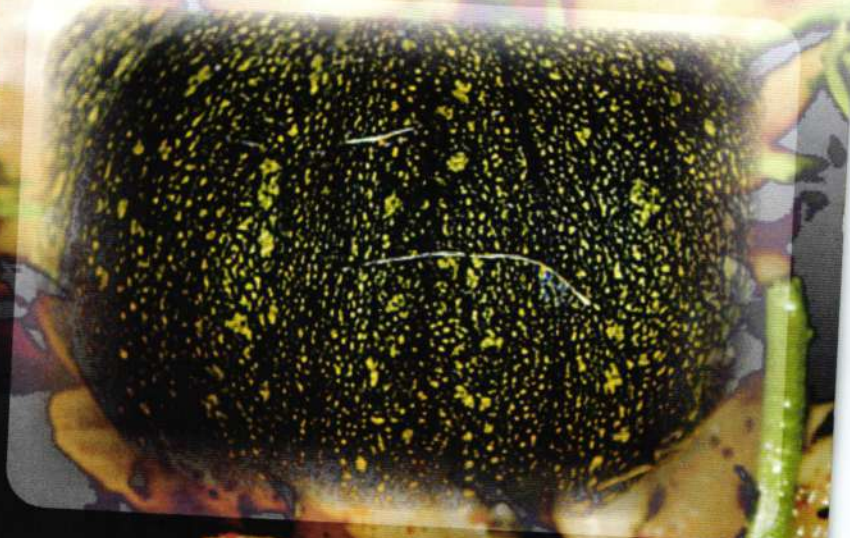
Gerekli Malzemeler

- 4 tane orta boy KARAKABAK
- 1 büyük HAVUÇ
- 1 su bardağı MISIR UNU
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 2 yemek kaşığı SIVI YAĞ
- 1 Fincan NAR EKŞİSİ
- 1 ACI BİBER
- 2-3 diş SARIMSAK
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 2 çay kaşığı TUZ

Hazırlanışı

Pirinçler ayıklanır, iyice yıkanır ve kaynar suda en az yarım saat beklemeye bırakılır. Kara kabakların hasarlı kısımları ayıklanır, kalın sapları temizlenir ve iyice yıkanarak ince ince doğranır.

Derin bir tencerede kaynatılan suya bırakılan kara kabaklar on beş dakika sonra süzgeç yardımı ile sudan çıkartılır ve soğuk suya tutularak şorlanır. Soğan ince ince doğranır ve bir çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür.



KARAKABAK NAR EKŞİLİ DİBLESİ (PİRİNÇLİSİ)

Ordu
Yemekleri

Domateslerin kabukları soyulur, küp küp doğranır ve bir kenara bırakılır.

Maydanozlar ince ince kıyılır, acı biber ve sarımsaklar, ahşap havanda birçay kaşığı tuz ile dövülür ve bir kenara bırakılır.

Ayrı bir tavada sıvı yağ kızdırılır ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Havuç yıkanır, soyulur, rendelenir ve suyu sıkılarak soğanlarla birlikte kavrulur. Domatesler, maydanoz, sarımsak ve biber eklenir birlikte karıştırılır.

Yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir tencerede pirinç ve diğer malzemeler karıştırılır.

Kaynar su ve tuz eklenir, karıştırılarak kaynamaya bırakılır.

Kaynama sağlandıktan sonra tencerenin kapağı sıkı sıkı kapatılarak, en kısık ateşte yavaş yavaş dinlenmeye ve demlenmeye bırakılır. Tereyağı eritilerek "kara kabak diblesi"nin üzerine dökülür. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



GÜRCÜ KAVURMASI HAKKINDA

*Gürcü yemeğidir.

*İçinde ki baharatlar (kuru kişniş, karabiber, çörek otu, safran) nedeni ile Güney Asya, hatta Hindistan yemeklerine benzetilmektedir.

*Yöremiz sığır hayvanının ŞADRA denilen kısmından kesilen etlerin kesmeşeker büyüklüğünde doğranması gerekir.

*Kullanılacak mısır ununun serin unu olması gerekmektedir.

*Kullanılan mısır unu çok çok ince delikli elekte iyece elenmelidir.

*Kullanılacak tereyağı yöresel ve çok taze olmalıdır.

*Bu yemeğe en çok lezzet veren CEVİZ ve CEVİZ YAĞI'dır.

*CEVİZ YAĞI elde etmek için bol miktarda ceviz iyece çekilmeli ve yoğurulmalı, içine safran katılarak ve ara ara kaynar su eklenerek yoğrulmaya devam edildiği takdirde ceviz yağı çıkarılabilmektedir.

*CEVİZ YAĞI son derece sağlıklı bir yağdır ki vücut fındık ve ceviz yağlarını kolayca yakabilmekte ve atabilmektedir.

*GÜRCÜ KAVURMASI, bu gün tüm yörede sevilerek tüketilmektedir.

*Düğün, tören, bayram ve önemli günlerin ÖZEL YEMEĞİ olan GÜRCÜ KAVURMASI hazırlanışının zor ve emekli olması nedeni ile günlük hayatta sıkça yapılmamaktadır.

*Gürcü kavurması, RUS YEMEK KÜLTÜRÜNDE de yer almaktadır.

Rusya'nın 1918' den itibaren kurduğu SSCB ve daha eski tarihi bağlar etkisi ile Gürcü Mutfağı, Rus Mutfağı'nın arka deposu durumundadır.

*Bu gün hala Rus Mutfağında GÜRCÜ KAVURMASI, kalabalık ortamların yemeği olarak yerini almaktadır.

*GÜRCÜ KAVURMASI, pilav üzerine sos olarak da tüketilmektedir.

*GÜRCÜ KAVURMASI her tadına bakanın beğendiği ve severek tükettiği bir BAŞYEMEKTİR.



KAVURMA (GÜRCÜ KAVURMASI) BAŞYEMEK

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler (10-12 Kişilik)

- 2 kilo kuşbaşı ET (Süt danası eti)
- 3 yemek kaşığı MISIR UNU.
- 2 büyük baş kuru SOĞAN.
- 1 su bardağı TEREYAĞ
- 2 su bardağı iç CEVİZ.
- 4-5 diş SARIMSAK.
- 1 fincan SAFRAN OTU.
- 1 yemek kaşığı ÇÖREK OTU.
- 2 tatlı kaşığı kuru KİŞNİŞ (KİNZİ)
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER.

Hazırlanışı

Etler iyice yıkandıktan sonra kendi suyunda pişmeye bırakılır, yarım saat sonra üzerine iki yemek kaşığı sirke eklenerek pişirmeye devam edilir. Daha sonra tencere ağzına kadar suyla doldurularak pişirmeye devam edilir. Kaynama başladıktan sonra en kısık ateşte oldukça yavaş şekilde pişirmeye bırakılır. Cevizler ayıklandıktan sonra iyice çekilerek bir kenara bırakılır.

Cevizin yarısı derince bir kapta iyice yoğrulur ve bir fincan kaynar su eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Daha sonra salça eklenerek yoğrulur ve ceviz yağını bırakana kadar devam edilir. Nihayet kırmızı renkli yağını bırakan cevizin bu doğal ve çok değerli yağı bir fincana alınarak bir kenara bırakılır.

Sarımsaklar tuz ile dövülerek, cevizle karıştırılır ve bir kenara bırakılır.

Safran otu, teflon tava da kısık ateşte rengi hafif değişene kadar kavrulur.

Çörek otu da teflon tavada yağsız olarak kavrulur ve iyice dövülerek bir kenara bırakılır.

Tereyağı üçe ayrılır ve;

Mısır unu iyice en ince elekte elendikten sonra, tereyağın yarısı ile kavrulur.

Bir miktar tereyağı ile pembeleşinceye kadar buğday unu kavrulur.

Bir miktar tereyağı ile kuru soğanlar da pembeleşinceye kadar kavrularak, bir kenara bırakılır.

İyice soğuyan unlar yavaş yavaş et suyuna katılır ve iyice karıştırılır. Daha sonra ceviz hariç tüm malzemeler ve son olarak sarımsaklı ceviz eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Ayrılmış olan ceviz yağı, kavurma yemeğinin üstüne dökülür, sıcak olarak servis edilir.

AFİYET OLSUN.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Patlıcanlar uzunlamasına dilimlenir, pembeleşinceye kadar kızartılır ve bir kenara bırakılır.

Cevizler, fındıklar havanda iyice dövülür. Dövmüş sarımsak, kinzi, karabiberler, tuz ve ceviz-fındık içi eklenir. Kıyma, maydanoz, kişniş ve yumurta ilavesi ile oluşan harçtan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlanır.

Daha önce kızartılmış olan patlıcanlara sarılır. Patlıcanlar üstten bir kürdan ile tutturulur. 30 dakika 170 derece ısıdaki fırında pişirilir. Fırında pişmiş cevizli-fındıklı patlıcan bohçalarının üzerine bolca kıyılmış maydanozlar serpilir. Sıcak ve soğuk olarak servis yapılır. Afiyet olsun...

Gerekli Malzemeler

6 adet PATLICAN

Yarım kilo KIYMA

2 su bardağı iç CEVİZ

2 su bardağı FINDIK

1 adet YUMURTA

1 küçük bağ yaş KİNZİ(kışniş)

1 küçük bağ NANE. (tercihen yaş, kuru ise bir tatlı kaşığı tepeleme)

1 küçük bağ MAYDANOZ

1 çay kaşığı PUL BİBER

1 çay kaşığı KARABİBER

1 çay kaşığı TUZ

Bir dilim pişmiş MISIR EKMEĞİNİN İÇİ

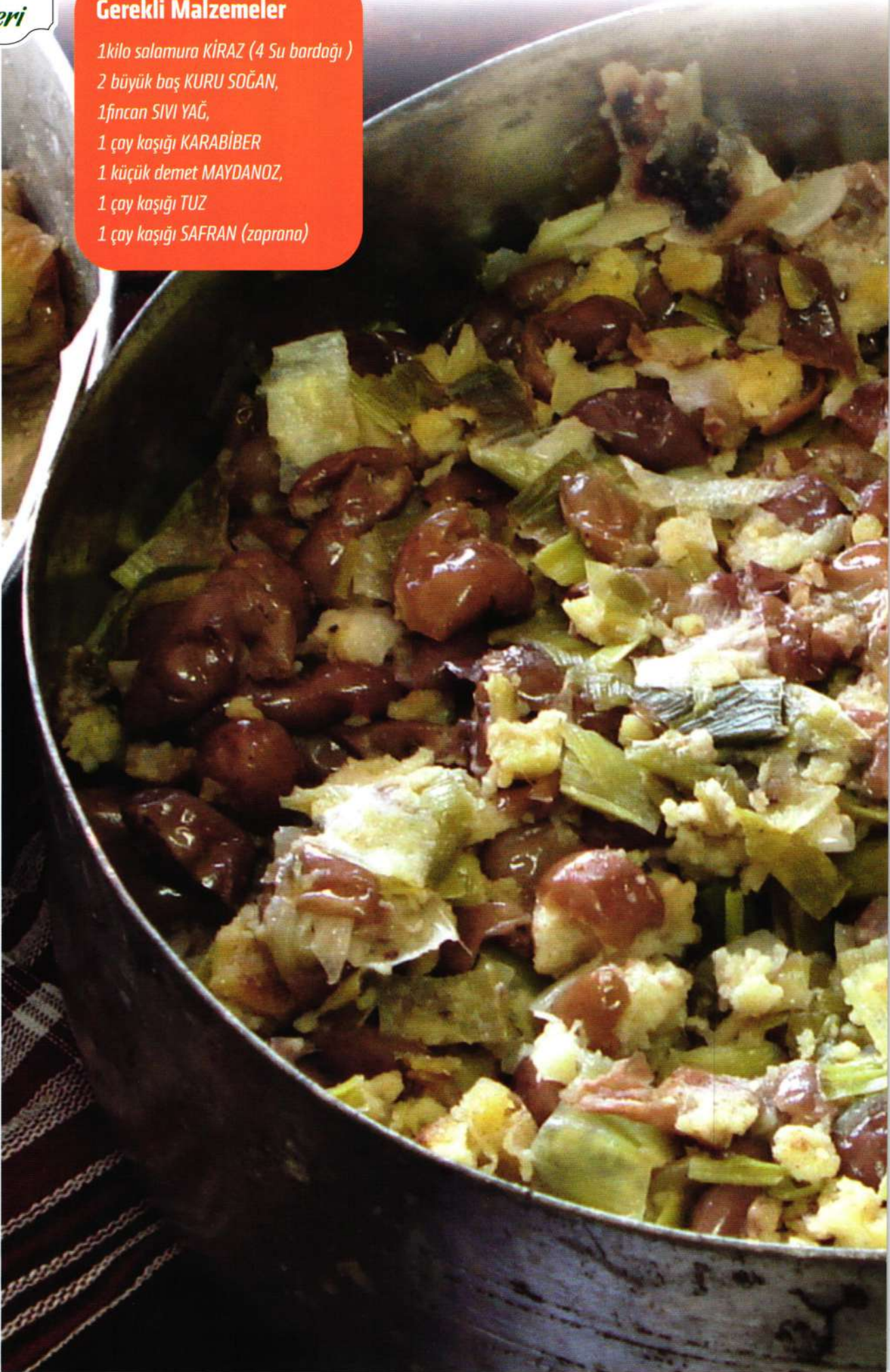
2 baş SARIMSAK

NOT :

Kıyma yerine "hamsi köftesi" de kullanılabilir.

Gerekli Malzemeler

1 kilo salamura KIRAZ (4 Su bardağı)
2 büyük baş KURU SOĞAN,
1 fincan SIVI YAĞ,
1 çay kaşığı KARABİBER
1 küçük demet MAYDANOZ,
1 çay kaşığı TUZ
1 çay kaşığı SAFRAN (zaprana)



KIRAZ KAVURMASI

Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Kirazlar, salamura kabından alınır ve kaynar suda birkaç saat bekletilir. Soğan ince ince kıyılır, tuz ile ovulur. 15 dakika bekleyen soğanların suyu sıkılır ve kızdırılmış yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Kirazlar sudan çıkartılır, sıkılarak soğan ile karıştırılır, beş dakika kavrulduktan sonra baharatların tümü eklenir. Yemeğin ağız iyice kapatılır, ateş kısılır ki baharatların aroması kirazları daha da lezzetlendirsinsin. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Fasulyeler iyice ayıklanıp, yıkandıktan sonra gecedan kaynar suda bırakılır. Büyük bir tencereye konulan fasulyelerin üzerini 4 parmak kadar örtecek şekilde su doldurulur ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Fasulyeler kaynamaya başladıktan sonra ateş en kısık seviyeye getirilir ve yemek yavaş yavaş dinlenerek demlenmeye bırakılır.

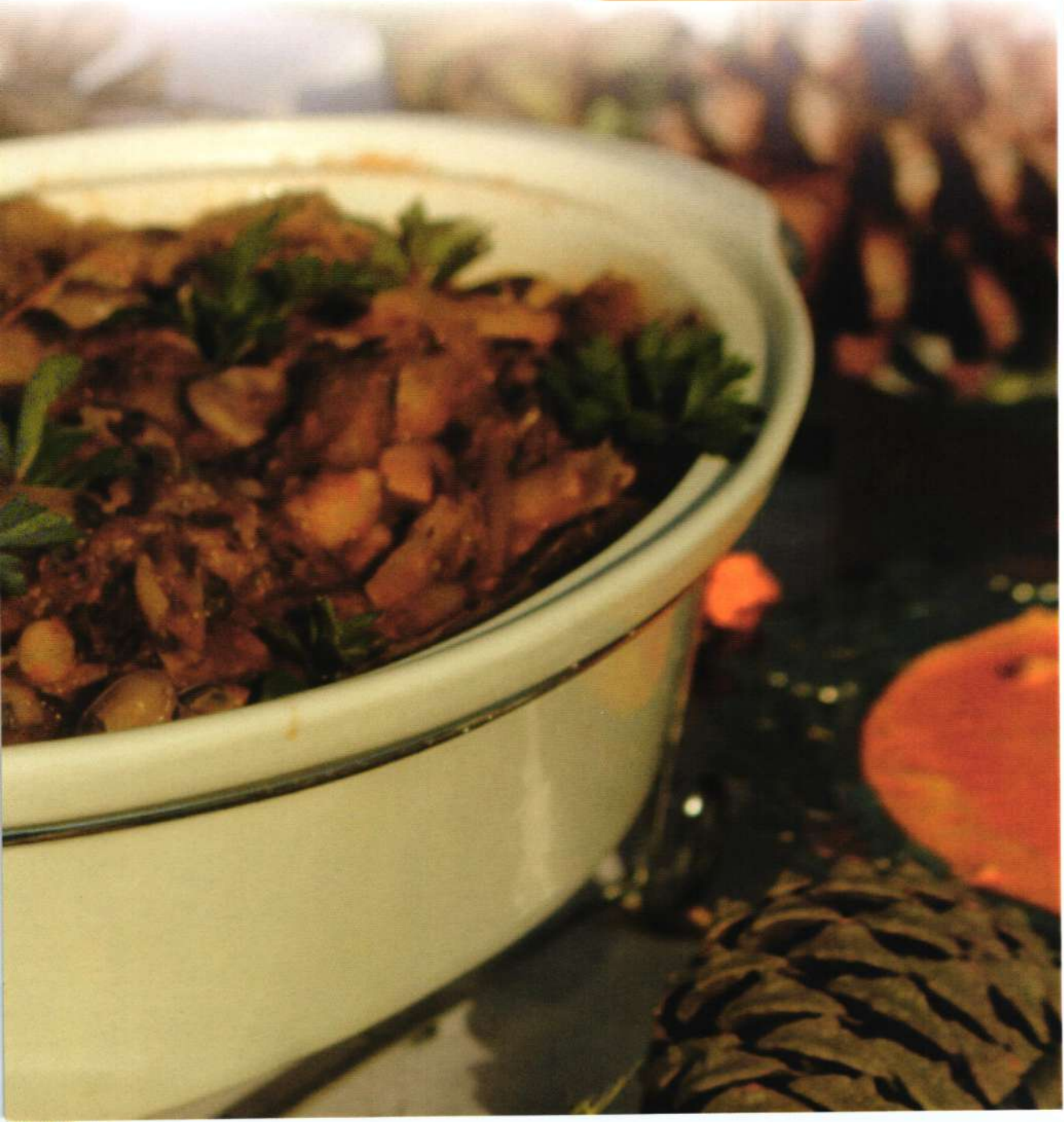
Bu arada soğanlar ince ince doğranarak bir çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Domatesler rendelenir harlı ateşte pişirilir, soğanlar ve ince ince doğranmış pırasa eklenir. İyice karıştırılır ve orta hararettteki ateşte yarım saat pişirilir.



Gerekli Malzemeler

- 1 kilo SİYAH FASULYE
- 1 bağ PIRASA
- 2 baş kuru SOĞAN
- 2 iri DOMATES
- 1 bağ yeşil SOĞAN
- 1 bağ MAYDANOZ
- 1 bağ KİNİZİ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 3-4 tane ARNAVUT BİBER
- 1 yemek kaşığı NAR veya ERİK EKŞİSİ
- 3-4 diş SARIMSAK
- 2 çay kaşığı TUZ

Fasulyelerin pişmesi tamamlandıktan sonra ekşi ve domatesli, pırasalı sos eklenir. Maydanoz, kinzi, karabiber ilave edilir. Sarımsaklar ve Arnavut biberler bir çay kaşığı tuz ile ahşap havanda dövüldükten sonra fasulyelere eklenir. Lobyeye sıcak servis edildiği gibi soğuk olarak da tüketilebilen bir yemektir. Afiyet olsun.



Cecelioğlu Ayşe Zeren'den alınmıştır.

Hazırlanışı

Gerekli Malzemeler

4 su bardağı SÜTLÜ MISIR UNU
1 kahve fincanı YOĞURT
½ su bardağı SU
3 yemek kaşığı TEREYAĞI
1 adet YUMURTA
½ çay bardağı SİRKE
1 tatlı kaşığı ŞEKER
1 çay kaşığı TUZ

Mısır unu iyice elenir. Havuz gibi açılan unun ortasına, malzemelerin tamamı eklenir ve iyice karıştırılır.

Bir saat dinlenmeye bırakılan mısır ekmeği hamuru bileki de dört saat gibi uzun bir sürede pişirilir.

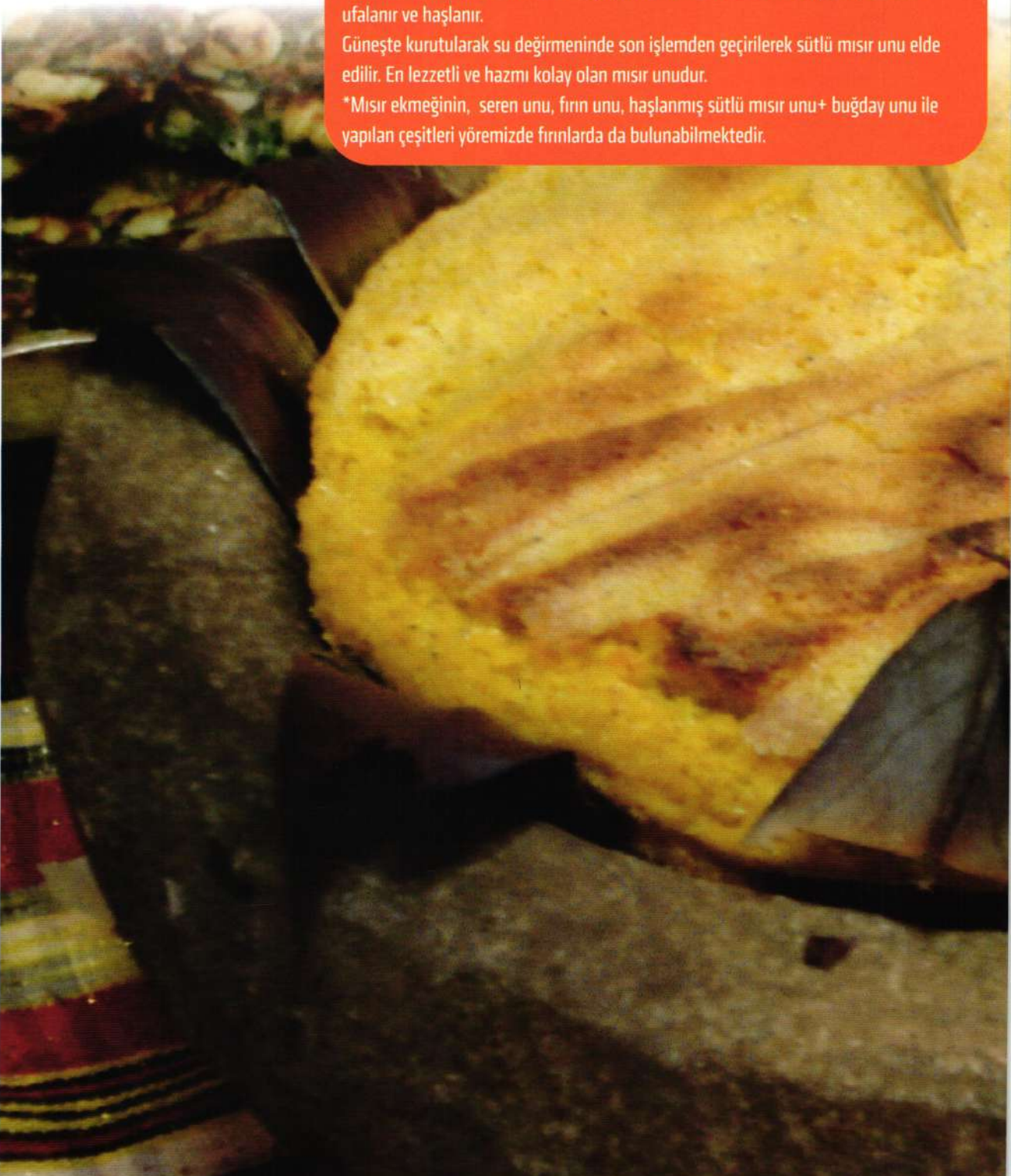
Sıcak servis yapılır ancak soğuk olarak da tüketilebilir. Afiyet olsun.

NOT: Sütli mısır ununun her zaman bulunması mümkün değildir, yerine çok daha kolay ve bol bulunan "seren unu" kullanılabilir.

"Sütli mısır unu", elde edebilmek için, mısırlar henüz sütli iken toplanır, taneleri ufalanır ve haşlanır.

Güneşte kurutularak su değirmeninde son işleminden geçirilerek sütli mısır unu elde edilir. En lezzetli ve hazmı kolay olan mısır unudur.

*Mısır ekmeğinin, seren unu, fırın unu, haşlanmış sütli mısır unu+ buğday unu ile yapılan çeşitleri yöremizde fırınlarda da bulunabilmektedir.



BİLEKİ; Bileki ekmeği en güzel olarak bir Karadeniz köy evi ocağında hazırlanır. Öncelikle ocakta bir kucak fındık odunu yakılır. Bu arada mısır ekmeği hamuru hazırlanır. Yanan odunlar köz haline gelince de bir kenarda biriktirilir.

Bu mısır ekmeği, “bileki” denilen taş tavalarda pişirilmektedir. Günümüzde pek kullanılmayan ve unutulmakta olan “taş tava” yani “bileki” de pişirilen mısır ekmeğinin lezzeti başka hiçbir mısır ekmeğinde yoktur.

“Bileki” de mısır ekmeği pişirmenin de incelikleri vardır. Öncelikle hamurun taş kaba yapışmaması için kullanılan yapraklar vardır ki; Karadeniz’in yüksek kesimlerinde ki ormanlarda yetişen bir bitkidir. Yerel halk arasında “orman gülü” olarak adlandırılan bitkinin yapraklarıdır. Sarı, beyaz, mor, pembe renkli ve çok güzel kokulu çiçekleri nedeni ile “orman gülü” diye anılan bu bitkinin yapraklarına sarılı olarak pişen mısır ekmeği ayrıca lezzetli olmaktadır.

Uygulama ise şöyledir. Ormandan taze olarak toplanan sert yapılı, oval biçimli yapraklar, “taş

tavaya” serilir. Mısır ekmeği hamuru tavaya yayılır. Hamurun üstü yine yapraklarla hatta birkaç kat yaprakla tamamen kapatılır. Taş tavanın üzerine bir saç örtülür. Ocağın bir kenarına yığılmış olan fındık odunu közünün bir kısmı ayrılır. Taş tava köz ve kül üstüne oturtulur. Üstüne de kalan köz ve küller yığılır ve en az dört saat bu şekilde pişmeye bırakılır.

Bu şekilde pişen mısır ekmeğinin dışında oldukça kalın ve bir o kadarda lezzetli bir kabuk oluşur. Ekmeğin içi de çok iyi pişmiştir ve günlerce de bayatlamaz.

“Bileki ekmeği”nin her yöresel yemeğe katkısı bambaşkadır ancak “Gürcü yemekleri”nin de tamamlayıcısıdır.

Bileki ekmeği ile taze yoğurt en uyumlu yemek çiftidir. (bkz başyemekler” yoğurt & bileki ekmeği”

Babaannemin yaptığı “bileki ekmeği” nin lezzeti hala damağımdadır ki çocukluk anılarımda “o ocağın” ne kadar özel, ne kadar sıcak bir yeri vardır ki kelimelerle anlatmak mümkün değildir.



MELEVCAN (DİKENUCU) KAVURMASI

Hazırlanışı

Derin bir tencerede yarıya kadar doldurulan su kaynatılır. Pazardan alınan melevcan iyice seçildikten sonra kaynayan suya atılır. On dakika harlı ateşte kaynadıktan sonra ise ateşin altı kısılarak bir on dakika daha yavaş yavaş demlenmeye bırakılır.

Delikli süzgeç yardımı ile kaynar sudan alınan melevcanlar soğuk su altında şoklanır.

İyice yıkandıktan sonra ince ince doğranır.

Soğanlar ince ince doğrandıktan sonra, 1 çay kaşığı tuz ile öldürülür, diğer bir kaptan kavrulur.

Domatesler iyice rendelendikten sonra da soğanlarla birlikte pişmeye bırakılır.

Beş on dakikalık pişmeden sonra melevcanlar domates ve soğan karışımına ilave edilir. Pişme kabının ortasına tereyağı da konularak iyice karıştırılır ve tencerenin kapağı sıkı sıkı kapatılarak en kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Melevcan kavurması sıcak servis edilir. Afiyet olsun.



NOT:

Diken ucu (melevcan), yöremizde yetişen "böğürtlen" meyvesinin, ilkbahar da dal sürgünleridir. Yabani olarak yetişen böğürtlene "ceylan çileği" de denilmektedir.

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo MELEVCAN (beş su bardağı dolusu)
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 2 büyük baş KURU SOĞAN
- 2 büyük boy DOMATES
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI.
- 1 tatlı kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ

*Ordu
Yemekleri*



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Pirinçler soğuk su ile iyice yıkanarak derince bir kaba alınır ve üstünü örtülecek şekilde kaynar suya bırakılır. Etler iyice yıkandıktan sonra, derince bir kapta bir yemek kaşığı sıvı yağ ile pişmeye bırakılır. Etler kendi suyunda ve çok kısık ateşte en az yarım saat üstü açık şekilde pişirilir. Daha sonra bir yemek kaşığı üzüm sirkesi eklenerek iyice karıştırılır bir fincan kaynar su eklenerek 15-20 dakika daha pişirilir. Tuzu ve karabiberi eklenerek beklemeye bırakılır. Diğer yanda patlıcanların dış kısmı çok ince kalacak şekilde soyulur, uzunca kıyılır ve sızma zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartılarak bir kenara bırakılır.

Domatesler de kabukları soyulduktan sonra kesmeşeker büyüklüğünde doğranarak 1 yemek kaşığı sıvı yağda beş on dakika kavrulur ve bir kenara bırakılır. Maydanozlar yıkanır ve ince ince kıyıldıktan sonra bir kenara bırakılır.

Pirinçler süzülür.! Yemek kaşığı sıvı yağ ile kavrulur.1 su bardağı kaynar et suyu dökülür. Tuz ilave edilerek iyice karıştırılır ve 20 da15 dakika pişmeye bırakılır.

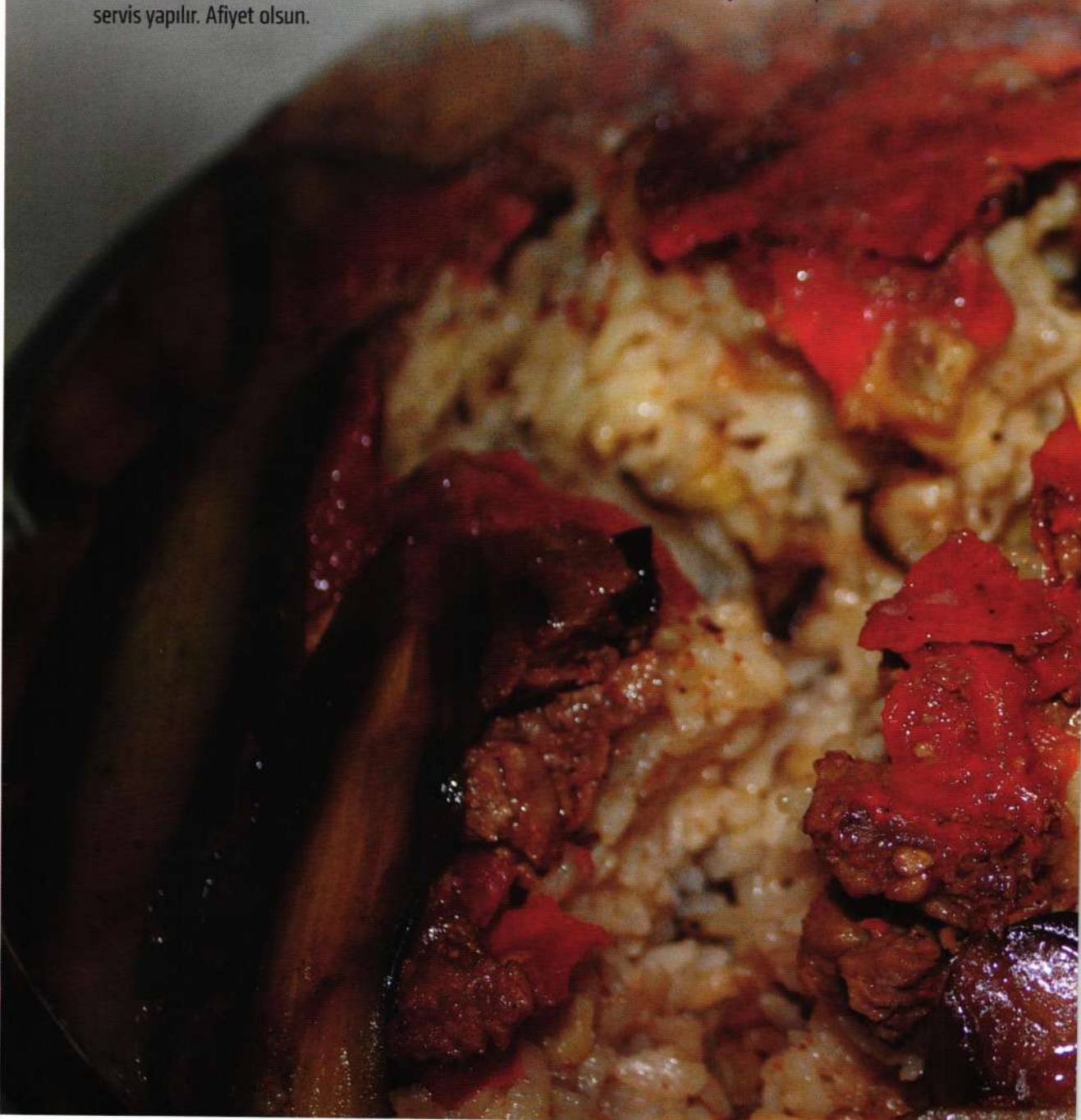
Bakır ve yeni kalaylı kulaklı derin tava da 2 kaşık sıvı yağ kızdırılır etler tavanın ortasına gelecek şekilde döşenir. Domatesler de etlerin üzerine yayılır.

Uzun ve kızarmış patlıcanlar tavanın dışına taşacak ve tamamını örtecek şekilde sıralanır. Soğumaya durmuş pirinçler ilave edilir. Patlıcanlar pirinçlerin üstünü örtecek şekilde kapatılır.

1/5 su bardağı kaynar et suyu tavaya ilave edilir, kapağı kapatılır. Kısık ateşte yarım saat pişmeye bırakılır.

Tereyağı bakır bir kapta, kısık ateşte eritilir ve pilavın üstüne sökülür. Tavanın kapağı kapatılır tamamı gazete veya büyük temiz bir sofra bezi ile sarılarak ateş olmadan, kendi ısısı ile demlenmeye bırakılır.

Servis yapılacağı zaman, büyük bir kaba ters çevrilir. Maydanozlar dekoratif şekilde serpildikten sonra, sıcak olarak servis yapılır. Afiyet olsun.



PATLICANLI PİLAV

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 1 kg PATLICAN (tombul)
- 1 kg DOMATES
- ½ KG KUŞBAŞI ET
- 2/5 su bardağı PİRİNÇ (veya 2 komposto tası)
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 fincan ZEYTİNYAĞI
- 1 küçük bağ MAYDANOZ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ
- 2/5 su bardağı ET SUYU.(önceden hazırlanmış)

NOT:

Hazırlanması son derece zor fakat bir o kadar da lezzetli olan bu pilav, başyemek olarak da sofralarda yerini almaktadır.

Süt danası eti ve çok iyi pişmiş olması çok önemlidir. Pilav pişirilirken, sade su yerine et suyu kullanılması lezzet artırımı sağlayacaktır.

Domates ve patlıcan ve maydanoz organik olmalı.

Yerel tereyağı veya sızma yağ kullanılmalı.

Karabiber pişme anında çekilmeli.

Tuz olarak da kaya tuzu ve ya deniz tuzu kullanılmalı.

Pirinç terme pirinci veya baldo olmalıdır.





BÜRYAN (BAŞYEMEK)

Rabia BİLGİN'den alınmıştır.

Hazırlanışı

Etler bir kaşık sıvıyağda kavrulur, yarım saat pişirilir. Suyunu salınca bir kaşık sirke ilave edilir. Kendi suyunda pişirmeye devam edilir.

Suyu azaldıkça azar azar su eklenir. Diğer yandan soğanlar irice kıyılır, tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur, salçalar ilave edilir.

Etler piştikten sonra birlikte kavrulur. Etlerin üstünü örtecek kadar kaynar su eklenir. Yarım saat daha pişirilir.

Patatesler, ayrıca kızartılarak etlerle birlikte sıcak servis edilir.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1,5 Kg. KEMİKLİ DANA ETİ

3 büyük SOĞAN

3 büyük PATATES

3 Yemek Kaşığı TEREYAĞI

1 Tatlı Kaşığı KARABİBER

1 Yemek Kaşığı SİRKE

3 Diş SARIMSAK

1 Yemek Kaşığı DOMATES SALÇASI

1 Yemek Kaşığı BİBER SALÇASI

1 Çay Kaşığı TUZ

NOT : Düğünlerde yapılan bir başyemektir.



SARIMSAKLI SÜZME YOĞURLU veya CEVİZLİ PERZU (PAZI)

Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Pazı otu iyice ayıklanır, yıkanır ve irice kopartılır, dalları kesilir. Kaynamakta olan suda haşlanır. Beş ya da on dakikalık kaynamadan sonra suyu süzülen pazılar soğuk suya atılır. İyice sıkılır ve bir kenara bırakılır.

Soğanlar ince ince kıyılır. Bir çay kaşığı tuz ile ovularak beş on dakika bekletilen soğanlar sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber, karabiber, tuz ve salça eklenerek iyice karıştırılan pazı otu kavurmasına bir veya iki kaşık tereyağı da eklenebilir.

Diğer tarafta, sarımsaklar bir tutam tuz ile ahşap havanda ezilir. Yoğurt, derin bir kapta el çırpıcısı ile birkaç kez karıştırılır. Sarımsak eklenir, pazı üzerine dökülür.

Bir kaşık sıvı yağ ile yumuşatılan salça ve pul biberde pazı üzerine serpilir. Sıcak veya soğuk olarak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 5 bağ PAZI (PERZÜ)
- 2 büyük baş KURU SOĞAN
- 1 büyük DOMATES
- 1 tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 tatlı kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 2 çay kaşığı TUZ

SOS

- 2 su bardağı SÜZME YOĞURT
- 2-3 diş SARIMSAK
- 1 çay kaşığı TUZ.
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 yemek kaşığı SIVI YAĞ



Hazırlanışı

Derin bir tencere ile su ateşe konulur, sebzeler iyice yıkanır ayıklanır ve kıyılır. Kaynamaya başlayan suda 10 dakika haşlanır. Süzülen sebzeler soğuk suda şoklanır, sıkılır ve bir kenara bırakılır.

Bu arada soğanlar ince ince kıyılır, tuz ile ovulup on dakika bekletilir. Kızdırılmış sıvı yağda kavrulan soğanlara salça ve diğer baharatlar eklendikten sonra hepsi birlikte karıştırılır.

Tereyağı ayrıca eritilir ve servis yapılırken "MENDEK OTU" kavurması üzerinde gezdirilir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Not:

*Mendek, aroması farklı fakat çok da lezzetli olmayan bir ottur. Tek başına yemeği ve kavurulması yapılsa da, pazı otu ile birlikte daha lezzetli olmaktadır.

*Nemuslu Börek" yöremizde çok sevilir. Bu böreğin iç malzemesi mendek otu ile hazırlanır.

*Yöresel bir ot olan MENDEK ÇOK DAHA DAR ALANLARDA, HATTA BAZI BÖLÜMLERDE YETİŞMEKTEDİR.

Gerekli Malzemeler

- 5 bağ MENDEK
- 5-6 BAĞ PAZI
- 1 büyük KURU SOĞAN
- 1 büyük DOMATES
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 küçük MAYDANOZ
- 1Tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 çay kaşığı KARABİBER,
- 2 çay kaşığı TUZ
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 2-3 diş SARIMSAK



PANCAR ÇİÇEĞİ KAVURMASI

Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Derin bir tencere ile su ateşe konulur, çiçekler iyice yıkanır ayıklanır ve kıyılır. Kaynamaya başlayan suda 10 dakika haşlanır. Süzülen çiçekler soğuk suda şoklanır, sıkılır ve bir kenara bırakılır.

Bu arada soğanlar ince ince kıyılır, tuz ile ovulup on dakika bekletilir. Kızdırılmış sıvı yağda kavrulan soğanlara salça ve diğer baharatlar eklendikten sonra hepsi birlikte karıştırılır.

Tereyağı ayrıca eritilir ve servis yapılırken "PANCAR ÇİÇEĞİ" kavurması üzerinde gezdirilir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 5 bağ PANCAR ÇİÇEĞİ
- 5-6 BAĞ PAZI
- 1 büyük KURU SOĞAN
- 1 fincan SIVI YAĞ
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 küçük MAYDANOZ
- 1 Tatlı kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 çay kaşığı KARABİBER,
- 2 çay kaşığı TUZ
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 2-3 diş SARIMSAK



Hazırlanışı

Makbule Eraslan'dan alınmıştır.

Pazı demeti tek tek kontrol edilerek yıkanır. İnce ince doğranır ve tuz ile ovulduktan sonra bir süre bekletilir. Kaynamakta olan suya atılarak haşlanır. Soğuk su ile süzülerek şoklanır. İyice sıkılarak bir kenara bırakılır. Pirinçler, iyice yıkanarak (nişastasının gitmesi için) kaynar suda bekletilir.

Soğan, doğranarak bir miktar tuz ile yoğrulur ve bir kenara bırakılır. (Soğanların ölmesi için)

Zeytinyağı kızdırılıp, soğanların suyu sıkılarak, birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur.

Haşlanmış süzölmüş pazılar ilave edilerek bir miktar daha kavrulur ve pirinç eklenir, iyice karıştırılarak bir süre daha kavrulur.

Kaynar su, tuz, karabiber ve pul biber ilave edilerek karıştırıldıktan sonra, tencerenin kapağı kapatılarak, kısık ateşte yarım saat pişirilir.

Başka bir kapta eritilen tereyağı üzerine gezdirilir, kapak iyice kapatılarak demlenmeye bırakılır.

Sıcak veya soğuk olarak da servis edilebilir.

Afiyet olsun.



Gerekli Malzemeler

- 5 bağ taze PAZI (perzü)
- 1 çay bardağı PİRİNÇ
- 1 büyük baş SOĞAN
- 1 büyük tas kaynar SU.
- 1 küçük fincan ZEYTİNYAĞ (sızma)
- 1 yemek kaşığı TEREYAĞI (tepeleme)
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER.
- 1 çay kaşığı TUZ

NOT:

Terme ya da Baldo pirinçlerinin kullanılması, fasulyenin ipliksiz olması, et ya da tavuk suyu veya her iki çeşit tabletin kullanılması ile lezzet daha da artırılabilir.

ÖNEMLİ NOT

Dible, pancar, pırasa, perzü (pazı), bezelye ve her türlü turşu ile de aynı tarifle yapıp "PİRİNÇLİ" kullanılarak tüketilir.

Zevke göre sıcak ya da soğuk tüketilebilen DİBLE, sıcak iken daha lezzetlidir. Ayrıca turşu ile yapılan DİBLE nin sıcak olarak servis edilmesi daha da makbuldür. Turşu ile yapılanların mısır ekmeği ile daha uyumludur.

Sebzeli DİBLE arzuya göre süzme yoğurt(sarımsaklı veya sarımsaksız) ile de tüketilebilir.

İsteğe göre her türlü baharat bol maydanoz ve taze nane ilavesi de yapılabilir. Biber tuzu da garnitür olarak kullanılabilir.

Ordu
Yemekleri



Hazırlanışı

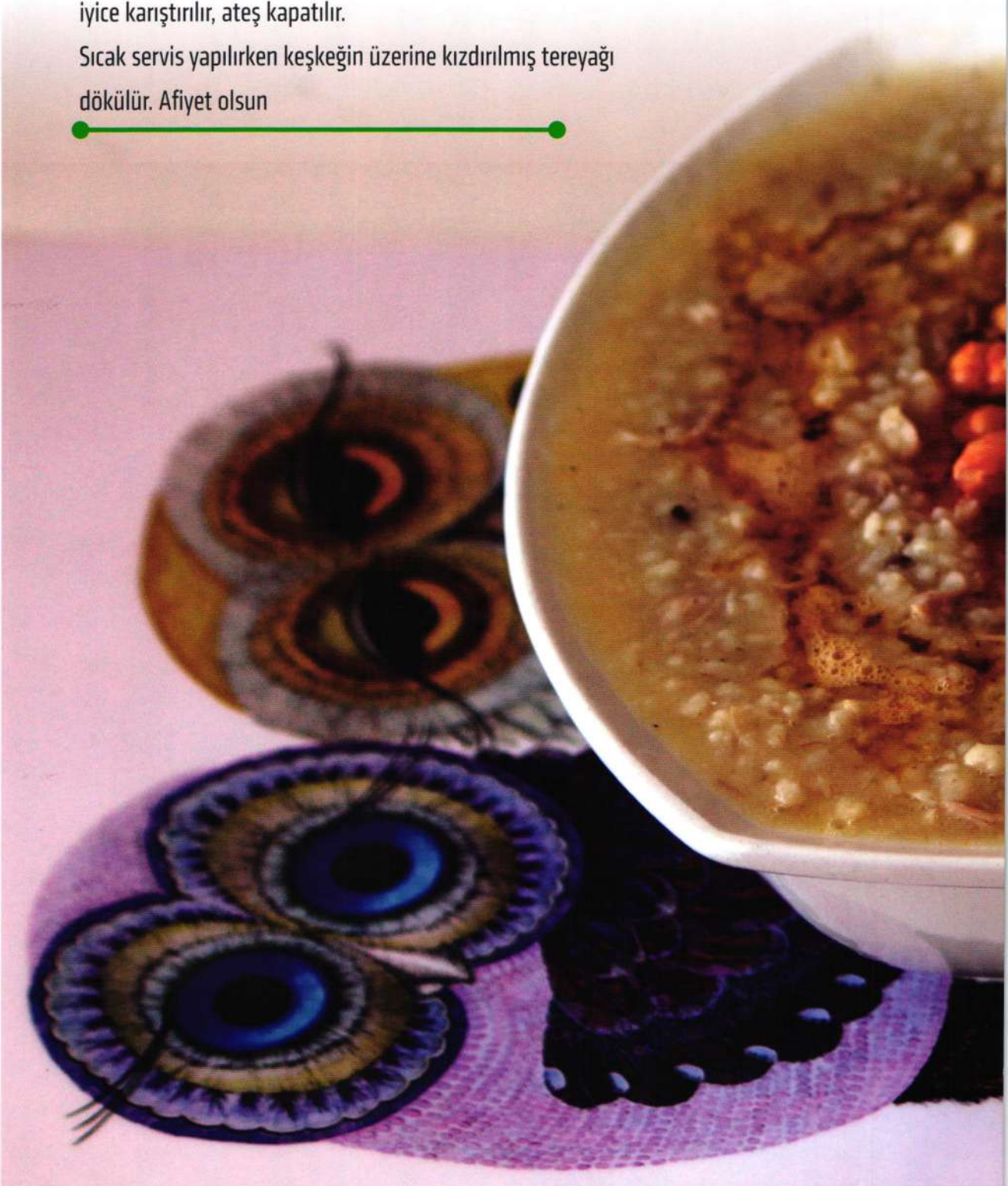
Keşkeklik buğday iyice yıkanarak akşamdan ıslanır. Yıkayıp temizlenmiş tavuk bütün olarak büyük tencerenin dibine bırakılır ve üzerine buğdaylar konulduktan sonra tencere ağzına kadar kaynar su ile doldurulur. Harlı ateşte kaynama sağlanıncaya kadar beklenir daha sonra ise en kısık ateşe alınarak yavaş yavaş ve demlenerek pişmeye bırakılır.

Kısık ateşte tavuk etleri kemiklerden ayrılınca kadar uzun bir süre pişirilir. Pişme işi sürerken karıştırılmaz. Yemek koyu bir kıvama geldikten sonra kepçenin sırtı (yöremizde lapera) ile ezilir.

Bu işlem sürerken etten ayrılan kemikler -üste çıkar- bir tahta kaşık yardımı ile toplanırlar.

Ve keşkeğin daha kıvamlı hale gelmesi için tahta kaşıkla dövülmeye devam edilir. Tuz ilave edilerek iyice karıştırılır, ateş kapatılır.

Sıcak servis yapılırken keşkeğin üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür. Afiyet olsun



KEŞKEK (BAŞYEMEK)

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

1 Kg. Keşkeklik BUĞDAY

1 adet TAVUK

250 gr (1 komposto tası) TEREYAĞI

1 tatlı kaşığı TUZ

NOT:

Aynı zamanda bölgede düğün ve bayram yemeğidir.

Tüm Batı ve Orta Karadeniz de Trabzon'a kadar yapılır.

İç Anadolu 'da kemikli parça veya kuşbaşı etle yapılan türleri de vardır.

Keşkek yapımında, köy tavuğu ve süt danası eti kullanılması, buğdayın, tereyağının kalitesi yemeğin lezzetini artıran etmenlerdir.



Derin bir tencereyi yarıya kadar su ile doldurarak kaynamaya bırakılır. Kelemlerin dış yaprakları alındıktan sonra, kaynamakta olan suda beş dakika haşlanır.

Diğer yandan soğanlar ince ince doğranarak 1 çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Sıvı yağın yarısı küçük bir tavada kızdırılarak suyu sıkılan soğanlar kavrulur.

Hazırlanışı

Başka küçük tavada, bir miktar sıvı yağ içerisinde çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavrulur, çöpleri ayıklanmış kuş üzümleri de eklenerek karıştırılır ve bir kenara bırakılır.

İyice yıkanmış pirinçler kalan sıvı yağ ile birkaç kez karıştırılarak beş dakika kavrulur. İki bardak kaynar su eklenerek kısık ateşte yavaş yavaş demlenerek 15 dakika pişirilir.



ZEYTİNYAĞLI KELEM SARMA

Ordu
Yemekleri

Yarı pişmiş pirinçlere, karabiber, üzümlü fıstıklar, nane, tuz eklenir ve iyice karıştırılarak soğumaya bırakılır.

Kalın sap kısımları alınan yapraklar, daha önce soğumaya bırakılan iç ile parmak kalınlığında ve uzunluğunda sarılır. Sarmalar yayvan bir tencereye en fazla üç sıra üst üste gelecek şekilde dizilirler.

Küçük bir tavada kızdırılan üç kaşık sıvı yağ, dolmaların üzerine gezdirilir. Bir limonun suyu da sıkılarak dolmalar üzerine gezdirilir. İki bardak kaynar su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.

Kaynama başladıktan sonra en kısık ateşe alınır ve otuz dakika pişirilir. Soğuk olarak servis edilir. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 2 adet orta boy BEYAZ LAHANA (KELEM)
- 4 su bardağı PİRİNÇ
- 6 su bardağı SU (iki bardak önce kullanılacak)
- 2 büyük baş KURU SOĞAN
- 1 büyük çay bardağı SIVI YAĞ (SIZMA)
- 1 paket KUŞÜZÜMÜ
- 1 paket ÇAM FISTIĞI
- 2 yemek kaşığı NANE
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER
- 2 çay kaşığı TUZ



Hazırlanışı

Derin bir tencereyi yarıya kadar su ile doldurup kaynamaya bırakılır. Kelemlerin (beyaz lahanalar) dış yaprakları alınıp, iyice yıkadıktan sonra kaynamaya başlayan bol suda haşlanır. Beş dakikalık haşlama işleminden sonra kelemi kaynar sudan çıkartılarak soğumaya bırakılır. Diğer tarafta soğanları ince ince doğrayarak, bir tatlı kaşığı tuz ile ovarak öldürdükten sonra sıkarak, kıyma ile karıştırılır. Kıymaya ince doğranmış maydanozlar, karabiber, salça, pul biber, iyice yıkanmış çiğ pınnçer ve 1 çay kaşığı tuz ekleyerek iyice yoğrulur. Soğuyan kelem yapraklarından kalın damarlar ayıklanarak üç, dört santim genişliğinde ve bir karış uzunluğunda şeritler hazırlanır. Bu şeritlerden bir tanesini alarak, içine ceviz büyüklüğünde kıyma harcı ekleyip, muska (üçgen) şekilde sarılır. Derin bir tencere içinde 5-6 tane kemikli eti serilir ve biriktirdiğimiz muskaların üstünü artan yapraklarla iyice kapatıldıktan sonra, 1 cm kadar örtecek şekilde kaynar su eklenerek güçlü bir ateşte kaynatılır. Sarmalar sıvı kaynama noktasına geldikten sonra en kısık ateşe alınarak yavaş yavaş pişirilir. Bir başka tavada sıvı yağ kızdırılarak, kalan bir çay kaşığı tuzu da eklenerek, salçayı inceltelim. İnce zar şeklinde kesilmiş sarımsakları da içinde kızartalım ve naneyi de ekleyerek sarmaların üzerine kaşıkla gezdirilir. Sıcak servis yapacağımız yemeğimizi sunarken, ayrı bir tavada erittiğimiz tereyağını sarmaların üzerine yemek kaşığı yardımı ile dökülür. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

2 orta boy BEYAZ LAHANA (KELEM)
1 kilo gram KIYMA (orta yağlı)
1 küçük çay bardağı PİRİNÇ
2 büyük baş KURU SOĞAN
2 yemek kaşığı TEREYAĞ
1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI
1 küçük fincan SIVI YAĞ
1 yemek kaşığı BİBER SALÇASI
1 küçük bağ MAYDANOZ
1 tatlı kaşığı KARABİBER
1 tatlı kaşığı PUL BİBER
2 çay kaşığı TUZ

NOT;

Tercihen kıymanın dana etinden olması,
Pirincin baldo,
Salçaların Güney Anadolu'dan
Sıvı yağın, fındık yağı,
Pul ve karabiberin ev de hazırlanmış,
Soğanların, yeni yıla ait (tatlı) olması
Tereyağın da yöremizden olması, lezzet artımı
bakımından çok önemlidir.

Ordu
Yemekleri

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

Pirinç iyice yıkanır ve üstünü iki parmak örtecek kadar kaynar suda iki saat bekletilir. Av ördeği veya köy tavuğu iyice temizlenir ve soğuk suda bütün olarak haşlanır. Haşlanan ördek veya tavuk bir kenara bırakılır. Yayvan ve yapışmaz bir kapta tereyağı eritilir, fıstıklar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzümler ve pirinçler süzülerek kuş üzümleri ile birlikte tereyağında kavrulur. Su eklenerek pişmeye bırakılır. Yirmi dakika sonra ateş kısılır ve pilav yavaş yavaş pişmeye bırakılır. Yarım saat sonra baharatların tamamı ve tuz ilave edilerek ateş kapatılır.



TAVUK DOLMASI

Ordu
Yemekleri

Geniş bir tepsiye alınan tavuk veya ördeğin içi ahşap kaşık yardımı ile av etinin içine doldurulur, kalan pilav ise etin etrafına yayılır. Av etinin üzerine çırpılan yumurta ve yoğurt karışımı sürülür ve fırına sürülür. Yirmi dakika 170 derece ısıdaki fırında pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Gerekli Malzemeler

- 1 adet ÖRDEK veya TAVUK
- İÇ MALZEMESİ
- 2 komposto tası PİRİNÇ
- 2 komposto tası SU
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 adet YUMURTA SARISI
- 1 fincan YOĞURT
- 1 paket ANTEP FISTIĞI
- 1 paket KUŞ ÜZÜMÜ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



TAZE FINDIK YAPRAĞI SARMASI (KIYMALI)

Gerekli Malzemeler

- 5-6 demet TAZE FINDIK YAPRAĞI
- 1 kilo gram KIYMA (orta yağlı)
- 1 küçük çay bardağı PİRİNÇ
- 2 büyük baş KURU SOĞAN
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞ
- 1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 küçük fincan SIVI YAĞ
- 1 yemek kaşığı BİBER SALÇASI
- 1 küçük bağ MAYDANOZ
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER
- 1 tatlı kaşığı PUL BİBER
- 2 çay kaşığı TUZ

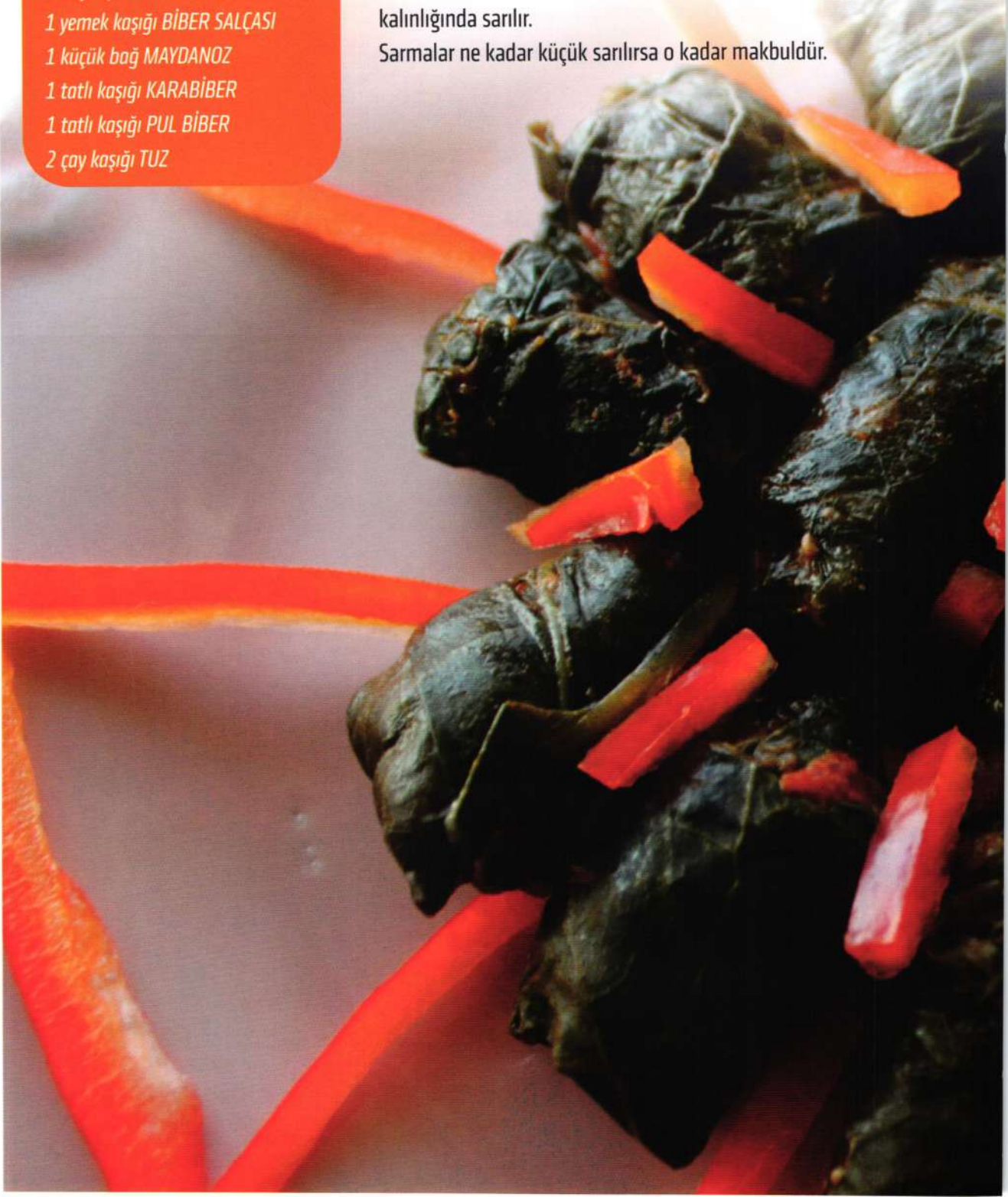
Hazırlanışı

Taze findık yaprakları tek tek ayıklanarak, irileri seçilir, yıkanır ve kaynar suya bırakılır.

Diğer tarafta soğanları ince ince doğrayarak, bir tatlı kaşığı tuz ile ovarak öldürdükten sonra sıkarak, kıyma ile karıştırılır.

Kıymaya, ince doğranmış maydanozlar, karabiber, salça, pul biber, bol suda yıkanmış çiğ pirinci ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyerek iyice yoğrulur. Taze findık yapraklarından kalın damarları ayıklayarak, küçük parmak kalınlığında sarılır.

Sarmalar ne kadar küçük sarılırsa o kadar makbuldür.



Derin bir tencere içine 5-6 tane kemikli et serilir ve üstüne biriktirdiğimiz minik sarmalar dizilir. En üstü artan yapraklarla iyice kapattıktan sonra, 1 cm kadar örtecek şekilde kaynar su eklenir ve güçlü bir ateşte kaynatılır.

Sarmaların suyu kaynama noktasına geldikten sonra en kısık ateşe alarak yavaş yavaş demlenerek pişmeye bırakılır.

Bir başka tavada sıvı yağı kızdırarak, kalan bir çay kaşığı tuzu da ekleyerek, salça yakılır. İnce zar şeklinde kesilmiş sarımsaklar da içinde kızartılır ve nane de eklenerek sarmaların üzerine kaşıkla gezdirilir.

Sıcak servis yapacağımız yemeğimizi sunarken, ayrı bir tavada erittiğimiz tereyağı, sarmaların üzerine dökülür. Afiyet olsun.

