

Ordu Yemekleri



Aynur Zeren Tan

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



UNUTULMUŞ YEMEKLER

(Eski Bir Ünye Kitabından
Alınmıştır.)

GÜLSUYU PELUZA

Hazırlanışı

Karışımı kaynatıp soğuk servis yapabilirsiniz. Natürel BİR TATLIDIR. Her hangi bir zararı da yok. Avantajı ise gül mevsimini beklemeniz gerekmez, her zaman hazırlayabilirsiniz bu mis kokulu peluzayı.

Gerekli Malzemeler

1 adet gül esansı
1 tatlı kaşığı şeker boyası
1 kaş tutam limontuzu
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.



KUYSMAK (GUYSMAK)

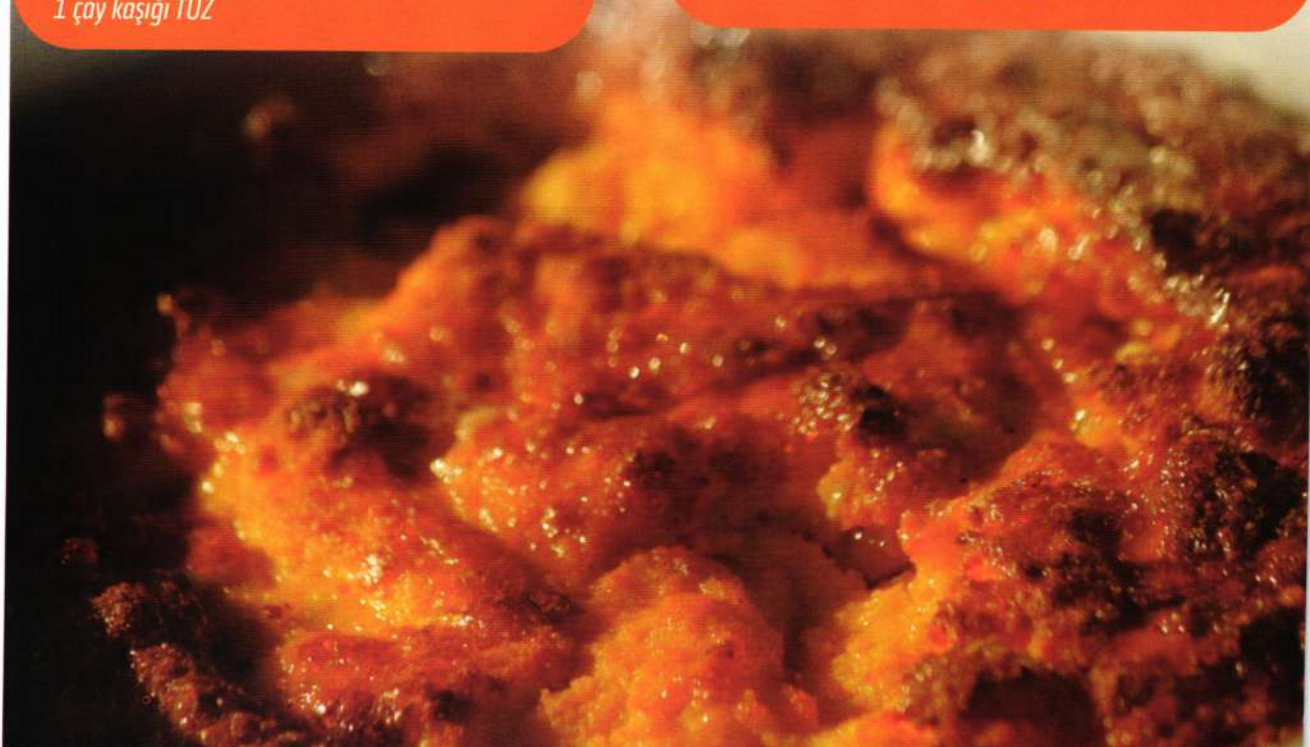
Gerekli Malzemeler

1 su bardağı MISIR UNU (seren unu)
3 çorba kaşığı TEREYAĞI
100 gr SÜRMENE TANZUT PEYNİRİ
100 gr TRABZON TEL PEYNİRİ
50 gr RİZE GOLOTOSU (25 gr da olabilir)
50 gr BAYBURT GOLOTOSU (25 gr da olabilir)
50 gr RİZE MİNZİSİ (25 gr da olabilir)
50 gr AKÇABAT İMANSIZ PEYNİRİ (25 gr da olabilir)
1 çay kaşığı TUZ

Hazırlanışı

Yayvan ve bakır bir kaptan tereyağı eritilir. İyice elenmiş mısır unu, tahta kaşık yardımı ile tereyağında kavrulur. Peynirler yavaş yavaş mısır ununa katılır, tuz eklenir ve tahta kaşıkla iyice, peynirler uzatılarak karıştırılır. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

NOT:
Birçok "kuymak" çeşitleri vardır, örneğin; Yayla kuymağı, Yağ kuymağı, Peynir kuymağı Yoğurtlu kuymak vb.



BIRASTI BORANA (YÖRESEL ESKİ TARİF)

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 4 büyük baş KURU SOĞAN
- 4 adet YUMURTA (köy yumurtası)
- 2 adet büyük PEMBE DOMATES
- 1-2 adet YEŞİL, KIRMIZIBİBER
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 3 yemek kaşığı BİBER TUZU
- 1 küçük baş MAYDANOZ
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ

Hazırlanışı

Soğanlar ince ince kıyılır ve bir çay kaşığı tuz ile ovularak beş on dakika bir kenarda bekletilir. Maydanoz ve biberler ince ince doğranarak bir kenarda bekletilir.

Domatesler kabukları ile beraber kesme şeker büyüklüğünde küp küp doğranır. Bir tavada eritilen tereyağında da suyunu sıktığımız soğanlar kavrulur. Soğanlar pembeleşince biberler, domatesler baharatlar eklenir.

Biber tuzu da eklendikten sonra soğanların üzerine yumurtalar kırılır. En üste bolca maydanoz serpilir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

ÇERKEZ ÜZÜMLÜ SAKIZLI MUHALLEBİ

Hazırlanışı

Un, tereyağının yarısı ile en kısık ateşte un kavrulur. Rengi değişmeye başlayınca süt ve şeker iyice karıştırılarak una eklenir. Muhallebi kıvamına gelip, göz göz olmaya başladığında dövülmüş sakızlar katılır. Muhallebi iyice karıştırılarak sakız gibi uzaması sağlanır. Beş dakika kaynatma işleminden sonra ateşten alınır. Tereyağının yarısı sıcak muhallebiye eklenir ve on dakika çırpıcı ile çırpılarak soğutulur. Üzerine hafifçe tarçın serpilir. Çerkez üzümleri ile süslenir. Soğuk servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 250 gr TEREYAĞI (1 su bardağı dolusu)
- 3 yemek kaşığı UN
- 4 su bardağı SÜT
- 1 paket DAMLA SAKIZI
- 1 su bardağı ŞEKER
- 1 tutam TUZ

BALCAN SİLKMESİ (Patlıcan Yemeği)

Hazırlanışı

Patlıcanlar iyice yıkanır. Uzunlamasına yol yol kabukları kesilir. Ortadan ikiye ayrılır. Ayrılan parçalar tamamen kopartılmadan dörde bölünür. Sarımsakların kabukları ayıklanır ve üç tanesi ayrıldıktan sonra patlıcanlarla birlikte kaynar suda haşlanır. Süzgece alınır. Kağıt havluda nemi alındıktan sonra mısır ununa batırılır ve çok hafif şekilde kızartılır.

Üç diş sarımsak ahşap havan da ince tuz ile ezilir, bu arada maydanozlar ince ince kıyılarak bir kenara bırakılır.

Domatesler rendelenir ve sıvı yağ ile iyice pişirilirken sirke de eklenir. Ocak kapatıldıktan sonra ise sarımsaklar eklenir.

Patlıcanlar, üzerine serpilen haşlanmış sarımsaklar ve sos ile bir süre dinlendirildikten sonra fırına verilir. Fırından çıkartılan patlıcanların üzerine maydanozun tamamı gezdirilir.

Sıcak servis yapılır ancak soğuk olarak tüketildiğinde de oldukça lezzetli bir yemektir. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo PATLICAN
- 1 çay bardağı SİRKE
- 1bağ MAYDANOZ
- 2büyük DOMATES
- 1 küçük çay bardağı SIVI YAĞ
- 3 baş SARIMSAK
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ





Gerekli Malzemeler

- 1 kilo HAM İNCİR (er incir)
- 1 su bardağı CEVİZ,
- 1 çay bardağı PUDRA ŞEKER
- 1 paket VANİLYA
- 1 paket KAKAOLU BİSKÜVİ
- 1 fincan SÜT
- KREMA İÇİN**
- 2 su bardağı SÜT
- 1 yumurta SARISI
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞ
- 2 yemek kaşığı PUDRA ŞEKER
- 1 paket VANİLYA

NOT:

- Şurup için;
- 1 kilo er incire denk gelecek kadar
- 1, 5 kilo toz şeker
- 4,5 su bardağı (kireçsiz iyi su)
- Yarım limon suyu
- 5-6 adet karanfil, bir tutam tarçın.

HAM İNCİR TATLISI (ER İNCİR)

Hazırlanışı

Bu tatlı hazır "ham incir reçeli" ile de yapılır, kendimizin topladığı veya satın aldığı ham incirlerle de yapılabilir. Ceviz iyice çekilir ve pudra şekeri ile karıştırılarak bir kenara bırakılır. Bisküviler ince ince kırılır, üstüne süt dökülerek bir kenara bırakılır.

Diğer uygulamada ise, incirlerin kabukları ince bıçak ile incecik soyulur ve bol kaynar suda yarım saat kaynatılır. Süzülür ve iyice sıkılır.

Su ve şeker 25 dakika kaynatılarak şurup elde edilir kaynar şurup incirler ile 25 dakika yine kaynatılır.

Soğumaya bırakılır ve incirler süzülür.

Ağızları bıçakla kesilir içleri yarım ceviz ile doldurulup bir kenara bırakılır.

Kakaolu bisküviler süt ile ezilir, ceviz ve vanilya ile karıştırılır.

Dikdörtgen cam kabın dibini kapatacak şekilde yayılır. İçinde ceviz taneleri bulunan incirler bu karışımın üstüne yerleştirilir.

Kaynar su içinde hazırlanan krema (benmari usulü) sıcak hali ile iyice çarpılır, tereyağı ile karıştırıldıktan sonra incirlerin üzerine dökülür.

En üste de bolca Hindistan cevizi serpilir ve soğuk olarak servis yapılır. Afiyet olsun.



PEYNİR BÖREĞİ

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

HAMUR İÇİN:

8 tane KÖY YUMURTASI

1 fincan SÜT

1 fincan

SIVI YAĞ

1 çay kaşığı TUZ

Alabildiği kadar UN

İÇ MALZEMELERİ

1 komposto tası KÖY PEYNİRİ.

1 su bardağı TEREYAĞI

1 kalıp BEYAZ PEYNİR.

1 kalıp KAŞAR PEYNİRİ

1 bağ MAYDANOZ

1 tas SÜT ÇÖKELEĞİ.

NOT:

"Peynir böreği " aslı beyaz peynir ve süt çökeleği karışımı ile yapılır.

Her türlü peynirin tek tek kullanımı ile de yapılan bu börek sadece kaşar peyniri ile de çok lezzetlidir.

Tüm peynirlerin karıştırılması ile de yapıldığı gibi, sadece beyaz ve beyaz peynirin karıştırılması ile de çok lezzetli olan bu börek soğanlı kıyma ve kıymalı kaşarlı olarak da yapılmaktadır.

Peynir böreğinin bir özelliği de günümüz teknolojisi soğutucular da uzun süre bekleyebilmesi ve soğutucudan çıkartıldıktan sonra da çok lezzetli olması. Böylece saklanarak ve uzun süre kullanma kolaylığına sahip bu börek ayrıca suda pişirilmiş olması nedeni ile hem mideye kesinlikle dokunmamakta ve ayrıca ağırlık yapmamaktadır. Peynir böreğinin makbul olan diğer bir özelliği de yapraklarının çok ince ve birbirine yapışmamış fakat kendisinin kalın olmasıdır. Bu da yufka sayısının en az yedi en çok dokuz tane olması sınırındadır.

Hazırlanışı

Geniş ve derin bir kaptan un ince elekten bir güzel elenir. Elenen un havuz şeklinde açılır. Yumurtalar ortasına kırılır, tuz ve süt de eklenerek iyice yoğrulur. Dokuz parçaya ayrılan zıvalalar (hamur taneleri) iyice yuvarlanarak açılmaya hazır hale getirilir.

Zıvalaların üzerine temiz bir bez örtülerek kurumaları engellenir. Yer sofrasında (semen) ya da masada zıvalalar olabildiği en ince haliyle açılır. Açılan her yufka temiz kağıt havlular üzerine serilerek kurumaya bırakılır.

Büyükçe bir kaptan bolca su kaynatılır. Bir yemek kaşığı tuz katılarak karıştırılır.

En az yarım saat dinlenen yufkalar sırası ile beşer dakika karıştırılarak pişirilir.

Piştirilen yufkalar yırtılmamasına dikkat edilerek delikli kepçe yardımı ile kaynar sudan çıkartılır. Sıkılarak daha önce yağlanmış tepsiye serilir. Tepsie serilen yufkanın üzerine tercih edilen maydanozlu peynir bolca serpilir. Bu işlem tercihe göre belirlenen yufka miktarı kadar tekrarlanır. Her katın arasına eritilen tereyağı ve sıvı yağ sürülür.

En üst kata serilen yufkadan sonra beş on dakika beklemeye bırakılan börek bakır ve kalaylı tavada odun ateşinde yavaş yavaş pişirilir. Bir tarafı nar gibi kızarıncaya diğer tarafı çevrilir. Kesinlikle sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





ACI BADEM LİKÖRÜ

Rum Ninelerden alınmıştır.

Hazırlanışı

Kayısı çekirdekleri bir kavanoza doldurulur ve üzerine kanyak eklenir, güneş almayan bir yerde 40 gün bekletilir. Şeker ile su kaynatılarak, koyu olmayan bir şurup hazırlanır. Şurup temiz bir tülbentten süzülerek (40 gün sonra) çekirdekleri ayıklanır. Bir hafta bekledikten sonra likörümüz hazır olur. Çikolata ile özel ve bayram günlerinde, yine özel cam takımı ile servis edilir.

Gerekli Malzemeler

1 litre KANYAK
60 adet KAYISI ÇEKİRDEĞİ İÇİ
500 GR (2,5 su bardağı) ŞEKER
1 su bardağı SU

Hazırlanışı

(bkz -MISIR EKMEĞİ)
Mısır ekmeğinin ıri parçalar halinde yağda kızartılması.

TORAMAN



Gerekli Malzemeler

- 1 kilo DANA ETİ
- 1 kilo ARPACIK SOĞANI
- 2 büyük DOMATES
- 4 diş SARIMSAK
- 1 çay bardak ZEYTİNYAĞI
- 3 yemek kaşığı SİRKE veya KIRMIZI ŞARAP
- 4 DEFNE YAPRAĞI
- 1 çay kaşığı TARÇIN, 1 çay kaşığı KARANFİL,
- 1 çay kaşığı TUZ,
- 1 çay kaşığı BİBER,
- 1 çay kaşığı ŞEKER,
- 250 gr YEŞİL ZEYTİN

NOT : İSTANBUL LEZZETLERİ

(yukarıdaki tarif Sula Bozıs'ın kitabından alınmıştır.)
SULA BOZİS, (ÇEVİREN FOTİ BENLİSOY, STEFO BENLİSOY)

Madam Marika Papadopulo'nun tarifi. Tarih Vakfı Yayınları.

Bu yemek hemen hemen aynı tarifle yöremizde çok sık olmasa da zaman zaman yapılmaktadır.

Bu yemeğe özellikle güveç olarak, fırınlarda ve ramazan aylarında eş dost ziyafetlerinde yer vermek adettir.

Bu tarifte yer alan yeşil zeytin uygulaması zevke göre değişmekte ve genellikle patates tercih edilebilmektedir.

Hazırlanışı

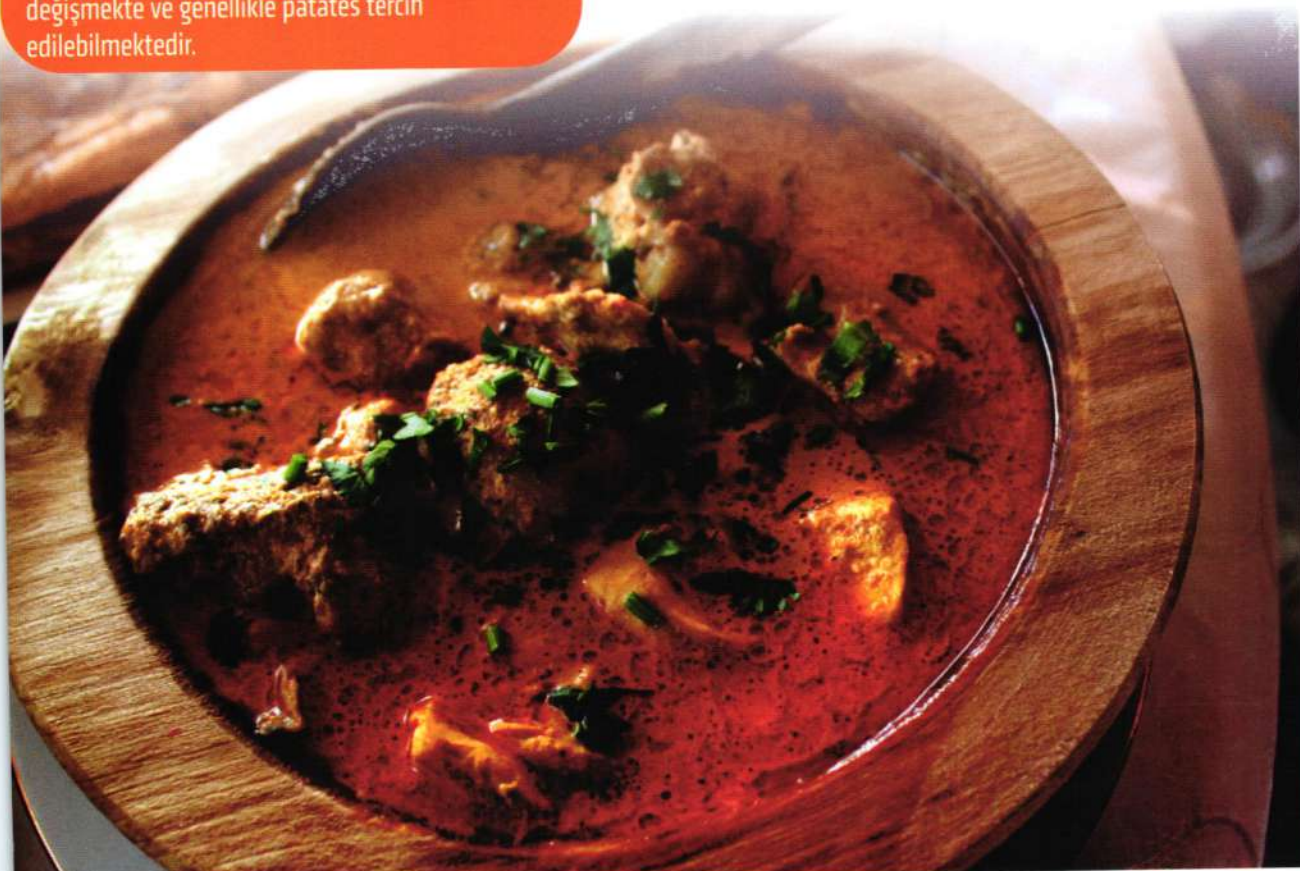
½ (yarım çay bardağı) zeytinyağında arpacık soğanları (bütün halde) pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir tabağa çıkartılır.

Et iri parçalara ayrılır. Parçaları aynı zeytinyağında hafifçe çevrilip, sirke veya şarapla söndürülür.

Domates, kalan zeytinyağı defneyaprakları ve baharatlar eklenerek çok hafif ateşte, yemek kendi suyunda kalana kadar kavrulur.

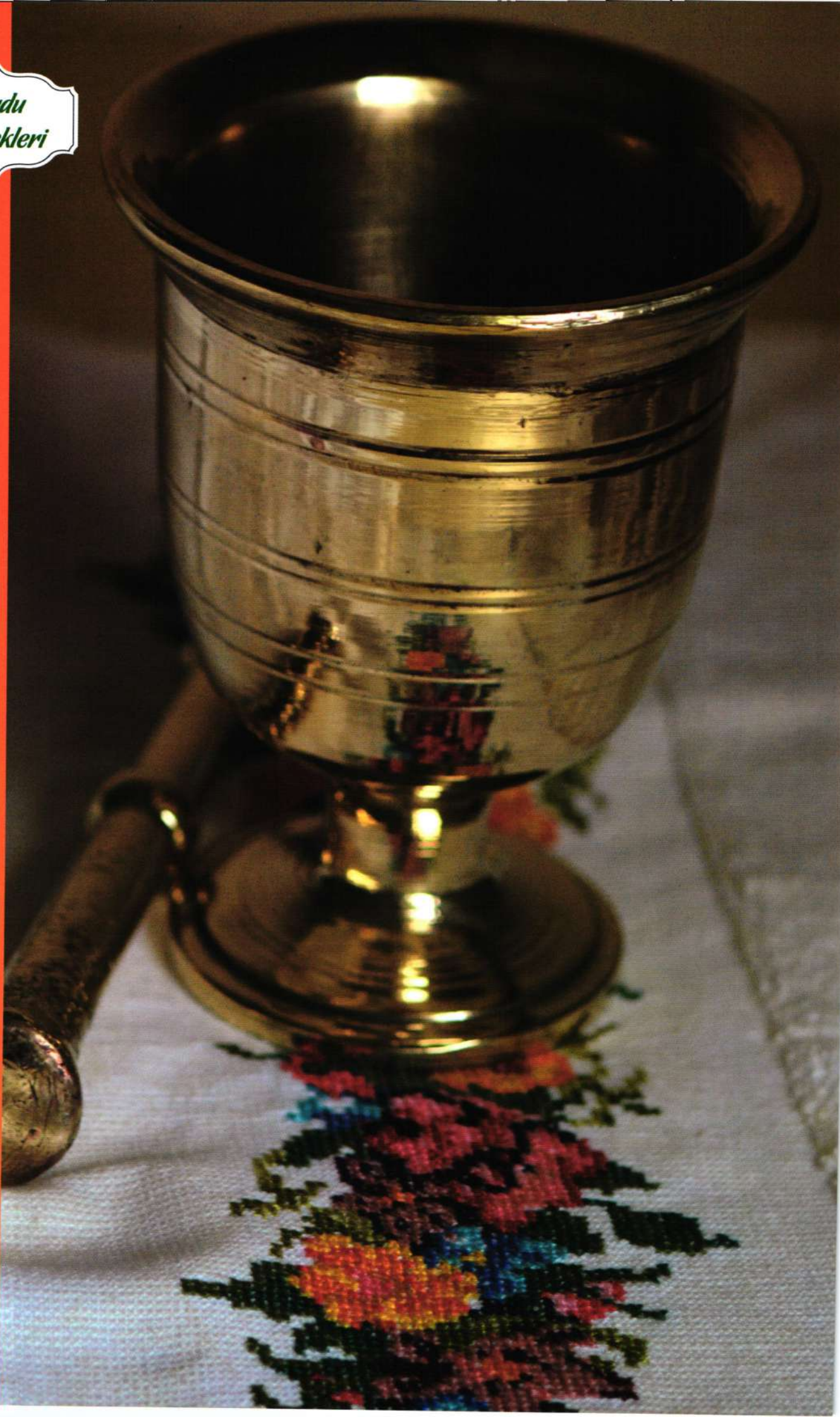
Yeşil zeytinler kaynar suda on dakika bekletilip kevgirde süzildükten sonra, yemek ateşten alınmadan eklenir. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.



*Ordu
Yemekleri*

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



“... Eski moda zarif, siyah giysileri ve pırlanta küpeleri ile bu hanımlar” Kievski’nin (tereyağı ile doldurulmuş, un, yumurta ve galetaya batırılıp kızartılan tavuk budu)

PİROSKİLER (KIYMALI PİDELER)

BORÇ ÇORBASI, OLİVİE (Rus salatasının)

Pekin ördeğinin, kestane ve elma tatlılarının, çırpılmış yumurta akından yapılan çikolata ve şantiyi kendi imalatları MARENGA TATLISI

Limon, portakal kabukları, az miktarda biber ve biraz karanfilin votka ile karışımından oluşan SARI VOTKA veya “VAKHO” uzoları ve Dimitrakopulo şaraplarıyla servis edilişine nezaret ediyorlardı....” Age(sayfa 88)

*“Maria Yordanidu 19 yy Rum ev kadınının otantik modeli Loksandra’sı ile yüzyılların gastronomik gelenek ve ritüellerini de gösterir. Loksandra uyurken bile hazırlayacağı yemekleri düşler ki;ancak önce neyi pişirmeli, midyelerin dolmasını mı, pilakisini mi, buğulamasını mı, yoksa kızartıp bol taratorla mı servis etmeli ki, yoksa kabuklu midye salması mı, hünkar beğendi mi, yoğurtlu kebab mı, kıymalı pazı sarması. Hem sindirimi kolay, terletici ve idrar söktürücü.)

* “...ayrıca yeşil domates içine sarımsak konmuş ve kereviz yaprağına sarılmış küçük patlıcan, tatlı ve acı

biber, küçük hıyar, lahana ile ev turşuları kurulur. Cam kavanozlarda, yada özel kilden küçük, küplerde muhafaza edilir.

*Buzdolabının keşfinden önce yemekler, evlerin sarnıçlarına asılan, zembillerle korunmakta idi. Mutfağın kuzey yamacına asılan terekler de aynı görevi görmekte idi.

Geleneksel Rum yemekleri, özel bilgi ve beceri gerektiren zeytinyağlı enginar, imambayıldı, zeytinyağlı lahana, dolması, yalancı dolma, patlıcan uskumru, midye veya dalak dolmalarını geleneksel tariflere göre pişirmesini bilir..”

*20 Nisan 1673 Pazar, Venedik, balyosunun tercümanı Bay Tersia’nın kızı ile sultanın tercümanı Makro Antonio dünya evine girecek

Burada adet olduğu üzere gelinin çeyizi konuklara teşhir edilir. Ben de adete uyup çeyizi görmeye gittim. Damadın eşyaları arasında epeyce sayıda çatal ve bıçak vardı...”

(*age)

BAZI YEMEK ÇEŞİTLERİ

*Av ve balık etiyle dolmalar

*Deniz ürünleri dolmaları

*Kırmızı yumurtalar (ritüel)





Hazırlanışı

Dalakların zarları çıkartılır. Kalın ucundan 3-4 santimlik bir sıyrık atılır. Tatlı kaşığı ile tamamı parçalanmadan içi boşaltılır. Dolmalık fıstıklar zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuş üzümü ve soğan eklenerek beş dakika daha kavrulur. Pirinç ve diğer malzemeler eklenen harç bir kenara alınır. Tatlı kaşığı ile dalaklar harçla doldurulur ve iğne iplikle dikilir. Kaynayan suya yemek yağı ve tuz ilave edilerek dalaklar pişirilir. Dalak dolmaları bir tabağa çıkartılıp soğumaya bırakılır. Birer parmak kalınlığında parçalara ayrılarak, una, yumurtaya, galeta ununa batırılarak kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kg TUZLU HAMSI
- 2 yemek kaşığı ZEYTİNGAĞI
- 1 adet küçük LİMON
- 1 küçük bağ MAYDANOZ

NOT:

Aynı tarifi, günümüzde taze hamsi ile daha çok uygulamaktayız. Eskiden kış hazırlıkları arasında bolca "hamsi tuzlaması" yapılmış. Pek çok yemek geleneği gibi bu uygulama da neredeyse kaybolmuştur. Yöremiz balıkçılarına ısmarlandığı takdirde "Salamura hamsi" hazırlanmaktadır.

PATLICANLI ZEYNEBİYYE

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo PATLICAN
- 2 su bardağı ŞEKER
- 2 yemek kaşığı SU
- 2 su bardağı CEVİZ
- 6-7 tane KARANFİL
- FESLEĞEN
- LİMON

NOT : Saraydan iftarlık tarifler. Habertürk gazetesinden alınmıştır. Bu yemeğin ismi "Eski Ünye Yemekleri" listesinde geçmektedir.

DALAK DOLMASI

Gerekli Malzemeler

- 6 adet KOYUN DALAĞI
- 1 kuru SOĞAN
- 1 demet YEŞİL SOĞAN
- 2 kahve fincanı PİRİNÇ
- 1 demet DEREOTU
- 2 çorba kaşığı ÇAM FISTIĞI
- 1 çorba kaşığı KUŞ ÜZÜMÜ
- 1 kahve fincanı SIVI YAĞ
- 1 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 2 çay kaşığı TUZ
- 1 er çay kaşığı , tarçın, yeni bahar, kırmızı toz biber, karabiber, şeker.
- KIZARTMAK İÇİN**
- 2 YUMURTA, GALETA UNU, UN ve AY ÇİÇEĞİ.

TUZLU HAMSI ÇITLAMASI

Hazırlanışı

Daha önceden tuzlanmış hamsiler iyice yağlanan yayvan güveç kabına dizilir. 70 derecedeki fırında yarım saat pişirilir. Bu yemeğin özelliği ise hamsilerin kızarma esnasında kuyruklarını hafifçe yukarı kaldırmasıdır. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Hazırlanışı

Toz şeker, yarım limon suyu ile kaynatılarak karamel haline getirilir. Patlıcan kabuğu soyularak uzunlamasına kesilir. İçi oyulur ve çekirdekleri iyice çıkartılır. Önceden hazırlanmış olan sıcak şekerde çevrilir. İçerisine ince ufalanmış ceviz ve az haşlanmış karanfil doldurulur.

Patlıcanlar birkaç saat sulandırılmış sıcak şerbette bekletilir. Sofraya getirilmeden az önce üzerine birkaç damla fesleğenli limonata damlatılır.

İstenirse az limon sıkılır ve soğumadan ılık olarak servis yapılır. Afiyet olsun.

UNUTULMUŞ ET YEMEKLERİ GVERİ (OCAKTA KURUTULMUŞ ET)

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 1 kg taze KIYMA
- 1 tatlı kaşığı KİNZİ (kişniş: yaş veya kuru)
- 1 küçük demet MAYDANOZ
- 4-5 diş SARIMSAK
- 2 yemek kaşığı kuru REYHAN (yaş olursa küçük bir bağ)
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ

Hazırlanışı

Kıyma ile tüm malzemeler günlerce yoğrulur ve baharatların etin içine işlemesi sağlanır. Sonra da iri köfteler şeklinde, köz üzerinde yavaş yavaş kurutulur.

Not: Kurutma işlemi, eskiden evlerde bulunan ocaklarda yapılırdı.

İşlem için, çok iyi yanan bir ocaktaki kütüklerle, kalın fındık odunlarıyla yanmış kuvvetli köz ve ondan en az 75 cm. yükseklikte ocağın içinde bir çit (etlerin durmasını sağlayan bir teşkilat) gereklidir. Bu şekilde bir çite dizilen etler yavaş yavaş kurur ve üst üste konularak ambarlarda kış boyu saklanır.

Gveri hazırlanması zor ve meşakkatlidir.

Çünkü et teknelerle yoğrulur. (tekne: eskiden hamur yoğurmakta kullanılan bakır büyükçe yayvan kap) malzemeler bolca katılır.

O nedenle malzeme ölçüsü vermek güç. Genellikle o dönemde ölçü "göz kararı olarak kullanılırdı."

Daha sonra bu etler sabah kahvaltıları için ateşte ısıtılarak veya yemeklerin sularına atılarak tüketilir.

Bir yıl bozulmadan saklanabilmektedir. Günümüzde terkedilmiş bir uygulamadır.

BILDİRCİNLİ PİLAV

Hazırlanışı

Bıldırcınlar, temizlenir iyice yıkanır ve yıkama sularının süzülmesi için kâğıt havlu üzerine bırakılır.

Yanmaz yapışmaz ve yayvan bir tencerede kendi suyunda pişmeye bırakılır. Yarım saat sonra 3

komposto tası su eklenerek yirmi dakika daha pişirilir.

Bıldırcınların suyu başka bir kaba süzülür. Bıldırcınlar bir tepsi de üzerine tuzlu su sürülerek kızartılır.

Tavaya pirinçler eklenir.

Bıldırcınların pişerken bıraktığı yağdan üç yemek kaşığı alınır ve pirinçler bu yağ ile beş dakika kavrulur.

İki tas kaynar bıldırcın suyu ve tuz ilavesi ile kaynama sağlandıktan sonra ateş kısılır.

Gerekli Malzemeler

- 6 tane BILDİRCİN
- 2 komposto tası PİRİNÇ
- 2 tas ET SUYU
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 2 çay kaşığı TUZ

Pilavın 20 dakika yavaş yavaş demlenmesi sağlanır. Tereyağı eritilerek üzerine dökülür.

Bıldırcınlar fırından alınır ve tencerede pilavların üzerine yerleştirilir.

Tencerenin kapağı sıkıca kapatılır.

Gazete ile sarılır. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.



Hazırlanışı

Tereyağından iki yemek kaşığı ayrılır, bakır ve kalaylı bir kapta eritilir. Yeni darıdan mısır unu eritilmiş yağ ile birlikte çok kısık ateşte kavrulur. Kavrulan karışıma süt eklenir ve ateşin ısısı artırılarak karıştırılır. Kaynar karışıma (rendelenmiş) peynir eklenir. Baharatların ve tuzun ilavesi ile birlikte tencerenin kapağı kapatılarak demlenmeye bırakılır. Daha önce ayrılan iki kaşık tereyağı, eritilerek çalmacın üzerine eklenir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

4 su bardağı YENİ DARI UNU
1 büyük su bardağı TEREYAĞI
1 büyük su bardağı KÖY PEYNİRİ
2 su bardağı SÜT
1 çay kaşığı TUZ
1 çay kaşığı KARABİBER
1 çay kaşığı KIRMIZIBİBER

NOT :

Bu yemek yapılırken kullanılacak mısır unu çok önemlidir. Pazarlarda çok çeşitli mısır unu bulunmaktadır. "Seren unu" denilen, hiçbir işlem yapılmadan kullanılan un ve fırında kurutulan mısırdan yapılan fırın unları bir yana "yeni darı" unu farklıdır. Mısırlar henüz sütlü iken toplanıp haşlanır ve güneş de kurutulur.

Bu şekilde hazırlanan mısır taneleri su değirmeninde çekilerek un haline getirilir. Henüz sütlü mısırdan hazırlandığı için bu un çok açık renktedir. Mısır unlarının en lezzetlisi ve mideye hiç dokunmayan olan bu un ile yapılan tüm yöresel yemekler çok daha lezzetlidir ve mısır ekmeği de. Fakat pazarlarda çok az bulunur ve genellikle evlerde kişisel tüketim için uygulanır.

Gerekli Malzemeler

1 su bardağı MISIR UNU (sütlü mısır unu)
3 yemek kaşığı TEREYAĞI
100 gr SÜT ÇÖKELEĞİ (yöresel)
100 gr TEL PEYNİR.
50 gr ÇERKEZ PEYNİRİ (yöresel köy peyniri)
50 gr DİL PEYNİRİ
1 çay kaşığı TUZ

NOT: Lezzetli bir muhlama için öncelikle;

*Mısır unu sütlü olmalı. Henüz sütlü olan mısır kaynar suda haşlanır. Sonra güneşte kurutulur. Bu şekilde elde edilen mısır ununa, "sütlü mısır unu" denir.

*Tereyağı yöresel ve çok taze olmalı.

*Arzu edilirse "tulum peyniri" de katılabilir. Günümüzde de uygulanan bir yemektir.

MUHLAMA (MIHLAMA)

Hazırlanışı

Tereyağı, yayvan ve bakır bir kapta eritilir. Mısır unu tahta bir kaşık yardımı ile eritilmiş yağa katılır ve çok kısık ateşte yavaş yavaş kavrulur. Tuz eklenir. Peynirler sırası ile yavaş yavaş una katılır ve iyice karıştırılır. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

POHNİT

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 1 baş KURU SOĞAN
- 1 tas KIYMA
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞ
- 1 çay bardağı FINDIK
- 2 yemek kaşığı BİBER TUZU
- 1 tas MISIR UNU
- 2 çay kaşığı TUZ

Hazırlanışı

İnce doğranmış soğan, 1 çay kaşığı tuz ile ovulur ve bir kenarda bekletilir.

Tereyağı, yanmaz yapışmaz ve yayvan bir tavada eritilir. Kıyma kavrulur, soğan eklenir. Kıymanın sıcaklığında beş dakika birlikte kavrulur.

Daha sonra biber tuzu ve fındık eklenir ve karışım bir kenara alınır.

Kalan tereyağı başka bir kaptan eritilir ve su ile kaynatılır. Mısır unu eklenerek kıvamlı bir bulamaç haline getirilir. Daha önce hazırlanan iç bulamacın ortasına konulur, üzeri de yine bulamaçla kapatılır. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

TEL HELVA

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo ŞEKER (4 SU BARDAGI)
- 5 su bardağı SU
- 1 tas TEREYAĞI
- 1 tas UN
- 1 fiske TUZ
- 2 su bardağı (kavrulmuş) çekilmiş FINDIK veya CEVİZ

NOT : Çok eski bir tatlı hatta helva çeşididir. Bu şekilde yapımı çok eski yıllara dayanmaktadır. Örneğin radyonun yeni geldiği yıllar, 1930 ve kırklı yıllar.

En az iki kişi olmak üzere dört, altı hatta karşılıklı oturmuş sekiz kişi ile birlikte yoğrulan bu helvanın yapımı ayrıca bir sohbet bahanesidir.

Soğuk havalarda, hatta kar yağdığında evin soğuk girişinde yapılan helva, soğukta daha kolay tel tel dökülmektedir.

Diğer bir adı da "ÇEKME HELVA" olan bu tatlı taze taze tüketildiğinde inanılmaz lezzetlidir.

Eski ev sahiplerinin ve eski aşçıların hatırladığı bu lezzet günümüzde fabrikasyon uygulama ile, "PIŞMANİYE" olarak anılmakta ve tüketilmektedir.

Tel helva çekilirken ayrıca bir kültür uygulaması olarak sesi güzel kızların şarkılar söylemeleri bir gelenektir.

Hazırlanışı

Un tereyağında çok kısık ateşte yavaş yavaş, ahşap kaşıkla karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur.

Su ve şeker iyice kaynatılarak şerbet yapılır.

Un büyük bir tepsiye dökülür ve daire şeklinde havuz haline getirilir. Şerbet de tam ortasına dökülür.

En az iki kişi olmak kaydı ile dört kişi yavaş yavaş

un şerbete yedirilmeye çalışılarak yumaklanır ve döndürülür.

Çevire çevire un şekere yedirilir. Çevirmeye devam edildikçe helva tel tel dökülmeye başlar.

Bu arada daire şeklindeki helva iyice büyür ve çevrilmesi zorlaşır. Bu durumu engellemek için de birkaç turda bir sekiz şeklinde iki kat haline getirilir.

Helva düzgün bir tepsiye bastırılarak döşenir. Baklava

şekli şeklinde kesilir. Üzerine bolca fındık veya ceviz

serpilir. Soğuk servis yapılır.

Afiyet olsun.





Gerekli Malzemeler

10 adet SÜTLÜ MISIR.

OCAK KÖZÜ

NOT : Karadeniz Bölgesinde yetişen mısırın ayrıca özel bir lezzeti vardır.

SÜTLÜ DARIDAN KÖZLEME (Mısır)

Hazırlanışı

10 tane sütlü mısır, kabuklarından ayıklanır. Daha önce ocakta yakılan odun közünde bir maşa üzerine konularak yavaş yavaş pişmeye bırakılır. Ayran eşliğinde sıcak olarak tüketilir. Afiyet olsun.



EKŞİ PELUZA

Gerekli Malzemeler

4 su bardağı SU

4 yemek kaşığı NİŞASTA

4 yemek kaşığı ŞEKER

1 yemek kaşığı ERİK EKŞİSİ (NAR EKŞİSİ de olabilir)

1 su bardağı KAVRULMUŞ FINDIK veya CEVİZ.

Hazırlanışı

Su, şeker, nişasta ve nar ekşisi iyice karıştırılır. Karıştırılarak kaynatılır. Sıcak iken cam kâselere aktarılır. Üzerlerine bolca fındık serpilir. Peluzeyi tatlı olarak tüketmek isteyenler için bolca pudra şekeri eklenir. Soğuk olarak servis edilir. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1. Adet Tavuk

Hazırlanışı

Gürcüce "Abohti" denir. Bu şekilde tavuk saklamak için 15 gün önceden tavuklar kümese alınır. CACVİ kelime anlamı tam olarak belirtilememekle birlikte "ocağın içinde acılı, ucu kancalı zincir" demektir. Cacvi gürcüce bir kelimedir ve malzeme hemen hemen tüm evlerde kullanılmaktadır. Zincirin ucundaki kancaya asılan orta boy bir kazan vardır. Ocaktaki tüm malzemeler gibi simsiyah isle kaplıdır. Ancak işlevi çok önemlidir. Bu zincir ve ucundaki kanca, yanmakta olan ocaktan ikinci kez yararlanmayı sağlamaktadır. Sıcak kalması gereken yemekler, yavaş yavaş ıslanması ve yumuşaması gereken hububatla, pişip de demlenmesi gereken pilavlar, suda tuzunu bırakması gereken tuzlamalar (tuzlu balık, tuzlu et, tuzlu tavuk) turşular, yapraklar yumuşaması ve haşlanması gereken etler, tarhanalar, fırın fasulyeleri hep bu zincirin ucundaki kancaya asılan kazan da bekletilir, ısıtılır, yumuşatılır. Her zaman doludur. Boş kaldığı zamanlarda da yal (inek yiyeceği) asılır ki oda birbirine karışsın. Çocukluğumdan hazırlarım, is içindeki ocağı, kenarlarında gaz lambası ve kibrit konulan nişler ön kısmında ustanın yetenek ve hayal gücüne göre oluşturulmuş süsler, alçı kabartmalar ile ön kısmının yavaş yavaş kararmış ocaklar evlerin mutfaklarında ahşap döşemeden büyükçe bir taş zeminle ayrılıp, anneler ve büyükannelelerden sonra evdeki en sıcak ortam oluşturdu.

Ocaklar 24 saat yanardı. Harlı yandığı zaman yemekler pişer, sular kaynatırdı. Közünde ekmek pişirilir, külünde aynı ekmek demlenir. Kimi evlerde, mayalı beyaz ekmek "haca buri" diye pişirilir ve aynı köz -kül yığnında patates- elma, kabuklu fındık, mısır közlenirdi. Küle bularan bu yiyeceklerden küller üflenerek silkeleyerek arındırılır yinede yiyeceklerle tüketilenler insana dokunulmazdı. Közde pişirilen her şey bir başka lezzetli olurdu. Doğal ateşte yavaş yavaş pişmenin verdiği lezzeti fark etmemek, unutmak mümkün değildi. Yine közde pişirilen bir mısır ekmeği vardır ki kül iyice küçük süpürge ile temizlenir kızgın taşla mısır ekmeği bırakılır. Üstüne köz kapatılır. Pişen ekmeğe de "gveri" denir. Ekmek tereyağı ile tüketilir. Tavukların ortalıkta her şeyi yemesi engellenir. Sadece mısır ile beslenir ve bu işleme "SASUKİ" denir. Sonra tavuk kesilir, iyice temizlenir, yıkanır tüyleri yakılır. Sonrada "cacvi"ye asılarak, yavaş yavaş kurutulur. Damlayan yağların kokusu ocak boşluğundan eve yayılmadan kaybolur. Bu şekilde kurutulan tavuklar ambarda asılarak saklanır.

Hazırlanışı

Pirinçler çeltiklerinden ayıklanır, taşları seçilir ve nişastasından arındırmak için iyice yıkanır. Üzeri örtülecek şekilde 1 çay kaşığı tuz eklenmiş kaynar suda en az bir saat bekletilir.

Kaburgalar önce kendi suyunda 20 dakika pişirilir. Üzerine iki yemek kaşığı sirke dökülür ve on dakika daha pişirilir.

Daha sonra 2 su bardağı soğuk suda 40 dakika pişirilir. 2 su bardağı da kaynar su ve tuz eklenir, bir taşım kaynadıktan sonra tencere ateşten alınır ve kapağı sıkı sıkı kapatılır.

Kuş üzümleri ayıklanır ve iyice yıkanarak, kâğıt havlu üzerine serilir. Maydanozlar ayıklanarak, yıkanır ve ince ince doğranarak bir kenara bırakılır.

Yanmaz, yapışmaz ve yayvan bir kapta sıvı yağ kızdırılır. Çam fıstıkları eklenerek, pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra kuş üzümleri süzülen pirinçler eklenir ve beş dakika birlikte kavrulur. Kaburgaların piştiği et suyuna iki tas su eklenir, hepsi birlikte iyice karıştırılır, kaynama noktasından sonra ateş kısılır ve pilavın yavaş yavaş pişmesi sağlanır.

Kaburgalar, eritilmiş bir yemek kaşığı tereyağında kavrulur ve biraz pişmiş fıstıklı üzümlü içe karıştırılır. Bir fincan et suyu karabiber ile karıştırılarak eklenir, tencerenin kapağı kapatılır ve bir daha açılmadan yavaş yavaş demlenmesi sağlanır.

Kalan tereyağı eritilerek kaburga dolmasının üzerinde gezdirilir. Maydanozlar serpilir ve sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo ETLİ KABURGA
- 2 tas PİRİNÇ
- 2 tas ET SUYU
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 fincan SIVIYAĞ
- 1 paket KUŞÜZÜMÜ
- 1 paket ÇAM FISTIĞI
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 2 çay kaşığı TUZ
- 1 bağ MAYDANOZ

NOT : Yöremizde buzdolabının olmadığı yıllarda, zorlu kış günlerinde kullanılmak üzere yiyecek saklama usulleri içerisinde "LEHİMLEME" yöntemi çok yaygın uygulanır imiş. "SÖZLÜ TARİH" çalışmalarımızdan yaptığımız alıntılara göre lehimleme yöntemi ile et saklamak da çok yaygın imiş. Kıyma en fazla saklanan et türü olmasına rağmen fırında kurutulmuş kaburgaların da lehimlenen tenekelerde tuzlanarak kışa saklanması oldukça yaygın imiş. Finnlar hemen hemen her mahallede, ortak olarak kullanılan bu gün tek tük kalmış ve çoğu kaybolmuş yöresel özelliklerdir. Genellikle kurban bayramlarında büyük hayvan kesen ailelerin başvurduğu bu yöntemde kaburgalar üzerinde etlerle birlikte bazen evlerdeki ocaklarda kurutulur imiş. Evlerde, ocak kurulu iken hazırlanmış ucu kancalı zincirler bulunurdu. Bu zincirlere asılan etler, ocakta yanan odunların sıcaklığında yavaş yavaş suyunu bırakarak pişer ve bu yöntemle pişen etler uzun süre saklamaya elverişli olurdu. Bu etler bir de tuzlanarak tenekelere basılır ve lehimlenirse, tenekeler açılana dek sağlıklı bir şekilde saklanmış olurdu. Daha fazla et ve kaburga söz konusu olduğunda ise iyice temizlenip yıkandıktan sonra bakır sinilere konulan kaburgalı etler ya mahalle aralarındaki küçük finnlarda ya da bir ücret karşılığında ekmek finnlarında kurutulur. Kendi yağı ile kavrularak pişmesi sağlanırdı. Fırında pişirilerek eve getirilen kaburgalar tenekelere tuzlanarak basılır, lehimlenerek kış için saklanmak üzere kilere kaldırılırdı. Daha sonra özel günler ve davetler için açılan tenekelerdeki kaburgalardan da yukarıdaki dolma yapılırdı.



HAMSI ÇITLAMA

Özen YILDIZ'dan alınmıştır.

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo HAMSI
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞ
- 3 yemek kaşığı SIVIYAĞ
- 1 çay kaşığı TUZ
- 1 fincan SU
- 1 çay kaşığı PUL BİBER,
- 1 küçük bağ MAYDANOZ.
- 1 LİMON SUYU

Hazırlanışı

Hamsiler ayıklanır, temizlenir ve iyice yıkanır. Yanmaz yapışmaz bir tavada sıvı yağ gezdirilir ya da tereyağı eritilir.

Hamsiler kılçıkları ortada olmak üzere daire şeklinde yerleştirilir ve kısık ateşte kızarmaya bırakılır.

Bir tarafı kızarınca, düz bakır tava kapağı ile çevrilerek kızartılır.

Üzerine limon suyu, maydanoz ve pul biber serpilir.

Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.





Hazırlanışı

Tereyağı ateşte eritilir. Un iyice elenir ve tahta kaşıkla karıştırılarak tereyağına eklenir. Çok kısık ateşte sık sık karıştırılarak kavrulan un, pembeleşinceye kadar bu işlem sürdürülür.

Şurup diğer tarafta kaynatılır. Ateşten indirilirken de limon suyu eklenir ve soğumaya bırakılır. İyice soğuyan şerbete çatal ile mikser de çırpılmış yumurta sarıları eklenir.

Kavrularak pembeleşmiş un üzerine dökülen şerbetle birlikte ateşin ısısı yükseltilerek hamur kavrulmaya ve karıştırılmaya devam edilir.

Elde edilen helva hamuru dört eşit parçaya bölünür ve her parçaya ceviz, fındık, susam ve fıstık dövülerek eklenir, iyice karıştırılarak tepsiye sıra ile döşenir.

Tepsinin üstü kapatılır ve tamamı kalınca bir bez ile sarılarak 110 derece ısıda fırında 30 dakika daha pişirilir.

FIRINDA HELVA

Gerekli Malzemeler

- 1 su bardağı TEREYAĞI
- 1 KÜÇÜK ÇAY BARDAGI SIVI YAĞ
- 4 su bardağı UN
- 1 tatlı kaşığı TUZ
- 1 küçük çay bardağı CEVİZ
- 1 küçük çay bardağı FINDIK
- 1 küçük çay bardağı ANTEP FISTIĞI
- 1 küçük çay bardağı SUSAM
- 1 büyük su bardağı HİNDİSTAN CEVİZİ
- ŞERBETİ**
- 4 su bardağı TOZ ŞEKER
- 6 su bardağı SU
- 2 yumurta sarısı
- Yarım limon suyu

Fırın kapatıldıktan sonra da fırının içinde soğumaya, tavı geçmiş taş fırında demlenir. Fırından çıkarılan helva, sarılı olduğu bezle dinlenmeye bırakılır.

Helvanın üzerine bolca hindistan cevizi serpilir. Soğuk veya sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

HIRTARIŞ NARDENGİ SULAMASI

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 "hirtariş 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 hararet gidericidir. Afiyet olsun.

KABAK YAHNİSİ

Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Dolapta dinlendirilmiş etler iyice yıkanır. Orta ateşte kendi suyu çıkıp, çekilene kadar pişirilir, ve üzerine 1 yemek kaşığı sirke dökülür. İki bardak kaynar su eklenerek iyice kaynayana kadar pişirilir.

Patatesler iyice yıkanır, küp küp doğranır, fındık yağında kabukları ile kızartılarak bir kenara bırakılır.

Kabakların kabukları yol yol kesilerek küp küp doğranır.

Soğanlar ince ince kıyılır ve tuz ile ovularak bekletilir.

Sarımsakların kabukları çıkartılır ve diş diş ayrılır.

Bu arada soğanların suyu sıkılarak tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Kabaklar karıştırılarak 1 bardak su ile pişirilir.

Etler, tuz sarımsak ve baharatlar da eklenerek bir taşım daha kaynatılır. Küçük bir tava da iki kaşık zeytinyağı ile salça yumuşatılır ve tüm malzemelerin üzerini iki parmak örtecek

kadar kaynar su eklenerek, bir taşım daha kaynatılır.

Daha önce kızartılan patatesler ve biber tuzu da eklenerek, tencerenin kapağı kapatılır. Maydanozlar serpilerek, sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo KABAK (yöresel kara kabak)
- 1 kilo KUŞBAŞI ET (dana eti)
- 5 adet PATATES (yeni mahsul)
- 3 büyük baş KURU SOĞAN (yeni mahsul)
- 1 yemek kaşığı DOMATES VE BİBER SALÇASI
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI (yöresel ev yapımı)
- 3 yemek kaşığı BİBER TUZU (yöresel)
- 1 küçük baş MAYDANOZ (gübresiz yetişmiş)
- 1 büyük baş SARIMSAK
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı TUZ
- KIZARTMA İÇİN**
- 1 su bardağı FINDIK YAĞI

HAMSİLİ BÖREK

Hazırlanışı

Hamsilerin başı kopartılır, içi temizlenir, kılçıkları ayrılır ve iyice yıkanarak süzölmek üzere bir kenara bırakılır.

Soğanlar kabuğundan ayrılır. İnce ince kıyılır. Bir çay kaşığı tuz ile ovulur. Suyu sıkıldıktan sonra bir kaşık tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur.

Daha sonra iri iri parçalanmış hamsiler eritilmiş bir kaşık tereyağında hafifçe kavrulur. Tuz ve karabiber ilave edilerek bir süre soğumaya bırakılır.

Bir yemek kaşığı tereyağı bakır tavada eritilir, üç yufka ıslatılarak üst üste dizilir. Daha önce hazırlanmış soğanlı hamsiler yufkaların üstüne serilir. Kalan üç yufka hamsilerin üstüne kapatılır.

İyice kızaran yufka, tava kapağına alınır, kalan tereyağı tava da eritilir. Yufka yeniden nar gibi olana kadar kızartılır.

Dilimlenerek sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kg HAMSİ
- 3 baş KURU veya YAŞ SOĞAN
- 6 adet YUFKA (Ev yapımı kuru yufka)
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 çay kaşığı TUZ

NOT : Aynı tarif (günümüzde) hazır yufka ile hazırlanabilir.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.



Hazırlanışı

İstanbul kabakları tek tek kontrol edilerek yıkanır.

İnce ince doğranır ve tuz ile ovulduktan sonra bir süre bekletilir. Kaynamakta olan suya atılarak haşlanır.

Soğuk suda süzülerek şoklanır. İyice sıkılarak bir kenara bırakılır.

Pirinçler iyice yıkanarak (nişastasının gitmesi için) kaynar suda bekletilir. (En az bir saat)

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 kabaklar ilave edilerek bir miktar daha kavrulur ve pirinç eklenir, iyice karıştırılarak bir süre daha pişirilir.

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 olarak da soğuk olarak da servis edilebilir.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

5 tane İSTANBUL KABAĞI

1 çay bardağı PİRİNÇ

1 büyük baş SOĞAN

1 büyük tas kaynar SU.

1 küçük fincan ZEYTİNYAĞ (sızma)

1 yemek kaşığı TEREYAĞ (tepeleme)

1 çay kaşığı KARABİBER

1 çay kaşığı PUL BİBER.

1 çay kaşığı TUZ

NOT:

Termo ya da Baldo pirinçlerinin kullanılması, fasulyenin ipliksiz olmaz, 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 yapıp "PİRİNÇLİ" adı da sıkça 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 lezzetli tüketilmektedir.

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.

Her iki DİBLE, pek çok yöntemlerle farklı bir lezzete kavuşturulabilir.

PAPAZ YAHNİSİ (KOLAY YEMEK)

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

- 4 adet KURU SOĞAN
- 2 adet KARAKABAK
- 1 adet PATATES
- 1 büyük çay bardağı PARÇA ET
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI
- 1 baş SARIMSAK
- 1 bağ MAYDANOZ
- 1 tatlı kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ

NOT.

-Eski bir tarif olan PAPAZ YAHNİSİ'nde daha önce pişirilmiş etler kullanılır. Çünkü eskiden etler, kavrulur, tuzlanır ve lehimli tenekeler de saklanırdı. - Bu tarif günümüzde de taze etle yapılabilir. Eski tarifler de hazır parça et yerine yine önceden kavrulup, tuzlanarak saklanmış olan kıyma da kullanılmıştır.

Hazırlanışı

Soğanlar ince ince kıyılır, tuzla ovulur ve beklemeye bırakılır. Patates ve kabaklar kabukları alındıktan sonra kesme şeker büyüklüğünde doğranır. Maydanoz ince ince kıyılır, sarımsaklar ince kabuklarından ayıklanır ve bir kenara bırakılır.

Bir tencerede sıvı yağ kızdırılır, soğanlar suyu sıkılarak tencereye eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, et ve sarımsaklar da eklenir, malzemeler bir süre birlikte kavrulduktan sonra patates ve kabaklar ilave edilerek iyice karıştırılır.

Tencereye dört su bardağı su doldurulur. Kısık ateşte en az bir saat pişirilir. Kalan malzemeler eklenir ve sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

HAMSİ ÇEŞNİLİ BÖREK

Hazırlanışı

Hamsiler ayıklandıktan sonra iyice yıkanır ve kılçıkları çıkartılır. Hamsiler birkaç dakika kaynamak şartı ile bir bardak suda pişirilir. Hamsiler delikli kepeğe alınarak suyu süzdürülür. Hamsiler eritilen tereyağı ile bir miktar kavrulur. Maydanozun tamamı iyice yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Karabiber, pul biber, mısır ve maydanozlarla birlikte harmanlanan hamsiler bir kenara bırakılır. Sıvıyağ içine bir su bardağı su eklenir. Yufkaların her katına sürülür iki yufka üst üste konulduktan sonra beş tane uzun parçaya bölünerek şeritler halinde kesilir. Hamsiler şeritlere eşit şekilde dağıtılır ve birlikte sarılır. Sarılan parçalar tepsiye dairesel biçimde yerleştirilir. Yumurta sarısı ve beyazı ile birlikte çırpılarak tüm böreğin üzerine sürülür ve üstüne de bolca susam serpilir. Bu börek sıcak servis edilirse çok daha lezzetlidir, soğuk olarak da tüketilebilir. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo HAMSİ
- 1 paket YUFKA
- 1 bağ MAYDANOZ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ
- 1 büyük çay bardağı MISIR.
- 1 fincan (veya) üç yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 ÇAY BARDAGI SIVI YAĞ
- 1 YUMURTA
- 1 fincan SUSAM

NOT : Tarif açma yufka gerektirir. Ancak bulunmadığı zamanlarda hazır yufka kullanılabilir.



Hazırlanışı

Patlıcan kabukları yol yol kesilir. Önce ikiye, sonra dörde, daha sonra da ceviz iriliğinde doğranır, tuzlu suda en az bir saat bekletilir.

Sıvı yağda soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

İki domates rendelenir, bir domates de kesme şeker iriliğinde doğranır, birlikte 5-10 dakika kavrulur. Daha sonra patlıcan, pirinç ve sarımsaklar eklenir.

Üstünü bir parmak örtecek kadar su ilave edilir. Yarım saat harlı ateşte pişirilir. Daha sonra ateş kısılır, baharatlar ve tuz eklenir. 20 dakika demlenmeye bırakılır. Son olarak maydanoz eklenir. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

1,5 Kg PATLICAN

1 çay bardağı PİRİNÇ

2 adet SOĞAN

3 adet DOMATES

1 fincan SIVI YAĞ

1 kaşık TEREYAĞI

1 tatlı kaşığı PUL BİBER

1 baş SARIMSAK

1 küçük bağ MAYDANOZ

1 çay kaşığı KARABİBER

1 çay kaşığı TUZ



EVLIYA ÇELEBİ'den ŞİŞ'de SEBZELİ HAMSI

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

1 kg HAMSI
Yarım kilo KEREVİZ
2 baş SOĞAN
3 baş PIRASA
3 yemek kaşığı ZEYTİNYAĞI
1 küçük baş MAYDANOZ
1 çay kaşığı KARABİBER
1 çay kaşığı TARÇIN
1 çay kaşığı TUZ
Birkaç ufak şiş.

Hazırlanışı

Temizlenen hamsiler onar onar şişlere çekilir. Maydanoz, kereviz, soğan, pırasa karıştırılır. Bu karışımın içine de tarçın, karabiber, tuz katılır. Sonra tavaya, ilk sırası balıkla başlamak üzere üst üste sebze ve balıklar dizilir. Üzerine zeytinyağı dökülür ve tamamı hafif ateşte yaklaşık bir saat pişirilir. Afiyet olsun.

NOT:

Bu tarif, yemek tariflerine sıcak bakmayan Evliya Çelebi'nin aktardığı çok lezzetli bir tariftir. Kaynak: Osmanlı Kültürü ve gündelik Yaşam. Suraiya Faroqhi Sayfa 228.

MAYDANOZ SARMASI

Hazırlanışı

Maydanozlar kaynamakta olan suya daldırılıp çıkartılır ve hemen soğuk suyla durulanıp sıkılarak bir kenara bırakılır. Bu arada soğanlar ince ince kıyılır ve tuzla ovulduktan sonra iyice sıkılarak, sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Bulgur, mısır çekintisi ve domates ile karıştırılır, 1 çay bardağı et suyu ile beş dakika pişirilir. Kıyma, diğer baharatlar ve tuz katılarak yeniden yoğrulur.

Geniş bir tencerenin dibi ince kemikli etlerle kapatılır. Maydanozlardan üçer beşer dal ayıklanarak ceviz büyüklüğünde sarılan maydanozlar tenceredeki kemikli etlerin üzerine sıralanır.

Bir bardak et suyu eklenerek, orta ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynama noktasından sonra ise ateş kısılır ve en kısık seviyede en az yarım saat pişmeye bırakılır.

Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve tencerenin kapağı sıkıca kapatılır. Ateş kapatılır ve maydanoz sarmaları demlenmeye bırakılır. İncecik ve tereyağında pişirilmiş mısır ekmeği (haşlanmış sütlü darıdan yapılmış) yanı sıra hırtarış nardengi(mayhoş siyah üzüm sulaması) ile birlikte, Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

5 baş MAYDANOZ
500 gr KIYMA
1 çay bardağı iri BULGUR
2 büyük DOMATES
1 büyük baş SOĞAN
1 yemek kaşığı DOMATES SALÇASI
1 çay kaşığı KARABİBER
1 çay kaşığı TUZ



Hazırlanışı

Piştirilen çirozlar, küçük dilimlere bölünür. Un, yumurta, su ve rakı ile oluşturulan bulamaca batırılır. Bol yağda pembeleşinceye kadar (midye gibi) kızartılır. Tarator ile servis yapılır. Afiyet olsun. (*)

Gerekli Malzemeler

1 kilo ÇİROZ BALIĞI
1 su bardağı UN
2 YUMURTA
1 çay bardağı SU
1 yemek kaşığı RAKI veya BİRA
1 çay kaşığı TUZ

NOT

(*) Sıla Bozıs İSTANBUL LEZZETLERİ kitabından alınmıştır.

ÇİROZ (MEZE)

Gerekli Malzemeler

1 kilo ÇİROZ BALIĞI
1 çay bardağı SİRKE
1 fincan ZEYTİNYAĞI
1 demet DEREOTU
(ZATEN TUZLU)

Hazırlanışı

Çiroz ateşte pişirilip sirkeye yatırılır. Servis için kayık tabağa alınır. Üzeri zeytinyağı ve dereotu ile kaplanır. Rakı, şarap ve bira eşliğinde servis yapılır. Afiyet olsun.

NOT : Rum sakinleri geçimlerini " ÇİROZ" yapımından sağlardı. Rum mutfağının en sevilen, ucuz mezelerinden olan çiroz evlerde ve meyhanelerde pişirilirdi.

BORÇ ÇORBASI (UKRAYNA TARİFİ)

Hazırlanışı

Beykının yarısı tavada kızarıncaya kadar pişirilir. Sırasıyla şeker, domates, havuç, kereviz ilave edilir. Başka bir kapta et suyu, patates ve lahana birlikte kaynatılır. Bunlara önceki malzemeler katılır ve 10 dakika hepsi birlikte kaynatılır. Tereyağı, sirke, defneyaprakları ve biber eklenir ve 10 dakika pişmeye bırakılır. Son olarak çorbaya maydanoz, sarımsak ve arta kalan beykın katılır ve iki dakika kaynamaya bırakılır. Daha sonra ateş söndürülür ve kreması ilave edilerek servis edilir.

ÖNEMLİ NOT: Bizdeki KARA LAHANA (PANCAR) ÇORBASINA ÇOK BENZEMEKTEDİR.

NOT:

* Bacon (beykın okunur) domuz salami.
* Bu tarif hiç değiştirilmeden, İSTANBUL LEZZETLERİ Sula Bozıs (age, sayfa 88) kitabından alınmıştır.
* Jack Deleon kitabında, teyzesi Natali Deleon'un "borç çorbası" hakkında anlattıklarını aktarır. Bayan Natali Deleon'a göre borç çorbası üç türlü yapılır: Kiev, Ukrayna ve Litvanya usulü.

Gerekli Malzemeler

1 büyük bağ KARA PANCAR
125 gr FÜME BEYKIN
2 tatlı kaşığı ŞEKER
2 tane DOMATES
2 baş KURU SOĞAN
1 tane HAVUÇ
1 tane KEREVİZ KÖKÜ
25 gr taze TEREYAĞ
4 tane PATATES
¼ parça BEYAZ LAHANA
500 gr DANA ETİ.
3 kilo ET SUYU
1 kaşık SİRKE
3 tane DEFNEYAPRAĞI
6 KARABİBER ÇEKİRDEĞİ
1 kaşık ince kıyılmış MAYDANOZ
5 diş SARIMSAK
125 gr SÜT KREMASI

MÜREKKEP BALIĞI YAHNİSİ

Ermeni Ninelerden alınmıştır.

Ordu
Yemekleri

Hazırlanışı

Mürekkkep balıkları temizlenir, 4 adet mürekkep torbaları patlamadan bir kaptan saklanır.

Mürekkkep balıkları yıkanır küçük dilimlere bölünür ve kevgirde bekletilir. Dolmalık üzüm temizlenip yıkanır ve süzgece alınır. Soğanlar ince piyaz şeklinde doğranır. Ağır ateşte yarım bardak zeytinyağında hafifçe pembeleştikten sonra dolmalık fıstıklar eklenir.

Sırayla mürekkep balığı dilimleri, üzüm, baharat, zeytinyağı, mürekkep torbaları ve şarap eklenir. Hafif ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuk servis yapılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo MÜREKKEP BALIĞI
- 2 kilo KURU SOĞAN
- 1 çay bardağı DOLMALIK ÜZÜM (KUŞ ÜZÜMÜ)
- 1 çay bardağı DOLMALIK FISTIK(ÇAM FISTIĞI)
- 1 çay bardağı ZEYTİNYAĞI
- 4 tane balığın MÜREKKEP TORBASI
- 1 çay bardağı BEYAZ ŞARAP
- 1'er çay kaşığı TARÇIN, ŞEKER, BİBER, TUZ, KARANFİL.

LÜFER IZGARA

Gerekli Malzemeler

- 1 kilo LÜFER BALIĞI
- 1 demet ROKA
- 3 tane BEYAZ TURP
- 1 bağ YEŞİL SALATA
- 1 çay kaşığı TUZ

Hazırlanışı

Lüfer balıkları, içi temizlendikten sonra ızgarada pişirilir. Genişçe bir kayık tabağa alınan balıklar yan yana dizilir.

Turplar temizlenir, ayıklanır ve rendelenir. Önce limon, sonra zeytinyağı ve en son olarak da tuz ile lezzetlendirilir.

Yeşil salata, iyice yıkanır, ayıklanır ve el ile parçalandıktan sonra balıkların etrafına bolca yayılır. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

MANDALİNA LİKÖRÜ

Göç eden Rumlardan alınmıştır.

Hazırlanışı

Mandalinaları iyice yıkadıktan sonra, kabuklarını soyup 1 litre kanyak ile birlikte bir kavanoza boşaltılır ve kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.

Güneş almayan bir yerde 40 gün bekletilir. Şeker ile su kaynatılarak, çok koyu olmayan bir şurup elde edilir. Temiz bir tülbentle süzülerek karışıma eklenir.

Bir hafta daha bekletildikten sonra servis edilebilir. Çikolata ve özel cam servis takımı ile konuklara lezzetli anlar yaşatılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

- 6 MANDALİNA KABUĞU
- 1 litre KANYAK
- 500 gr ŞEKER
- 1 su bardağı SU

NOT : Aynı tarif ile vişne, muz, portakal, nane likörleri de yapılabilir.



TARAMA

Hazırlanışı

- En kaliteli tarama Apollon / Ulubat Gölünden avlanan "SAZAN" balıklarından elde edilirdi.
- Ortodoksluğun oruç dönemlerinde TARAMA, zengin-yoksul fark etmeden her Rum evinde sofralardan esik olmazdı.(3)

Gerekli Malzemeler

1 kilo SAZAN BALIĞI

NOT:

(3) Sula BOZİS - İstanbul Lezzetleri

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

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

Hazırlanışı

Süt, şeker, irmik birlikte kaynatılır. Koyulaşınca tereyağı ilave edilir, 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.

MİDYE SALMASI

Rum Ninelerden alınmıştır.

Hazırlanışı

Midyelerin kabukları bıçakla iyice temizlenir, kılları kesilir, yıkanıp kevgire alınır. Pirinçler yıkanır, süzülür ve süzgeçte bekletilir.

Soğanlar ince ince kıyılıp zeytinyağında pembeleşince kadar kavrulur.

Pirince 3 bardak kaynar su, domates salçası, kabuklu midyeler ve baharatlar eklenir. Tahta kaşıkla karıştırılarak 8-10 dakika orta ateşte kaynatılır.

Pirinçli malzemeler hafif ateşte 20 derecede suyunu çektiğine kadar pişirilir.

Tencere ateşten alınıp demlenmesi için 15 dakika bekletilir ve sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.

Gerekli Malzemeler

100 adet orta boy KABUKLU MİDYE
1 kilo SOĞAN
2 su bardağı PİLAVLIK PİRİNÇ
2 kaşık DOMATES SALÇASI
1 su bardağı ZEYTİNYAĞI
1 er çay kaşığı YENİBAHAR, ŞEKER, TUZ, BİBER
3 su bardağı KAYNAR SU

NOT :

(*) Madam Marika Polatos 'un tarifi. Sula Bozis
İSTANBUL LEZZETLERİ , S-12

TARATOR (MEZE)

Ordu
Yemekleri

Gerekli Malzemeler

5-6 dilim BAYAT EKMEK
125 gr BEYAZ PEYNİR
3-4 diş SARIMSAK
1 fincan ZEYTİNYAĞI
1 ACI BİBER
1 çay kaşığı KARABİBER
1 tutam KİMYON.
1 yemek kaşığı NAR EKŞİSİ
1 çay kaşığı TUZ

NOT :

"...Konstantinopolis yoksullarının yemeği sayılan "Skordalya" yani "TARATOR" (kuru ekmek, sarımsak, zeytinyağı karışımından yapılan bulamacı) günümüze kadar ulaşmış Rum mutfağında midye tavayı, kızarmış patlıcan ve kabağı, kızarmış bakalyaros balığını tatlandığı gibi ..." (1)

(1) Sula Bozıs -İSTANBUL LEZZETLERİ Kitabı s-8-9

Hazırlanışı

Bayat ekmekler zeytinyağı ile yumuşatılır. Çatal ile ezilen beyaz peynir ve diğer baharatlar eklenir. Son işlem olarak da, bir çay kaşığı tuz ile ahşap havanda ezilen sarımsaklar eklenir ve elde edilen bulamacı şık bir kaba alınır. Kızarmış ekmeklerin üzerlerinde servis edilen tarator, pek çok yiyeceğin yanında GARNİTÜR olarak kullanılabilir. Afiyet olsun.

YAROS - YARON (SALÇA)

Hazırlanışı

Bu salça YARESPOS adlı kişilerce hazırlanırdı. Salça için palamut veya uskumru bağırsakları ve kanı tuzlanıp toprak kaplarda güneşe bırakılır, sonra içine su, şarap veya zeytinyağı katılıp iyice karıştırılır ve kullanılırdı. İstanbullu Rumların yemek kültürleri ile ilgili araştırmayı sürdürdüğüm sırada, elime ulaşan çok sayıda yemek tarifi içeren el yazması defterlerin arasında, beni şaşırtan, Peralı Madam Domno'nun 1929 tarihli defterindeki "Marmara Adası'nın YAROS SALÇASI " tarifiydi.²

Not

*Doğrusu, yaptığım yemek araştırmaları içerisinde beni de en çok şaşırtan tariflerden birisi bu oldu ki, daha önce hiç duymamıştım.

*"Yaros" kelimesinden türeyen "yarata" ise, İstanbullu Rumların tuzlanmış uskumruya, günümüze dek verdikleri addır.⁽²⁾

Yöremizde de hemen hemen tüm balıkların tuzlanması uygulaması mevcuttu ancak unutuldu. Bu uygulamadan günümüze kadar gelebileni ise, "HAMSI TUZLAMA" dır.

*Tuzlanmış, tütsülenmiş, kurutulmuş balıkları "SALGAMARİOS" denilen bakkallar satardı.

⁽²⁾ Sula BOZİS, İstanbul Lezzetleri Kitabı s.8-9





Aynur Zeren Tan kimdir?



1959 yılında İstanbul'da doğdu. Memleketi Fatsa'dır. Kafkas kökenlidir. Ünye ve İstanbul'da yaşamaktadır. Anadolu'nun çeşitli illerinde (Atatürk İlkokulu (Babaeski-Kırklareli), Kandilli İlkokulu (Aşkale-Erzurum)'da ilk eğitimini tamamladıktan sonra Kandilli ve Dört Yol Ortaokulu-Hatay) okudu.

Fatsa Lisesi'nde lise tahsilini tamamladı. Samsun Eğitim Enstitüsü Sosyal Bilgiler Bölümünden mezun oldu. Daha sonra da lisans tamamlayarak Anadolu Üniversitesi TARİH Bölümü diploması aldı.

Evli, iki evlat, bir torun ve iki kardeş sahibidir. Milli Eğitimin birçok okullarında Sosyal Bilgiler, Coğrafya ve Tarih öğretmenliği yaptıktan sonra bir süre özel sektörde çalıştı. Birçok derneğin kurucusu ve üyesidir. Ünye Tv'de "Sözlü Tarih" Programları, Ünye Haber Gazetesinde de "Köşe Yazarlığı" yapmanın yanı sıra birçok dergide makaleleri yayımlanmıştır.

Ünye Kent Konseyi Üyesi ve Ünye Tema Gönüllü Temsilcisidir. Birçok kurstan sertifikası vardır, Fotoğrafçılık ve Kameramanlık bölümü öğrencisidir. Kent mimarisi, çevre kirliliği, sanat tarihi, sinema, müzik, doğa, siyaset ve fotoğrafçılık özel ilgi alanlarıdır. İstanbul ve Ordu vazgeçemediği iki şehirdir. Babasının köyü "Mehmet Akif" (Yusuflu) ve annesinin köyü "Kabakdağ"dır. Hayatında Fatsa ve Ünye'nin çok özel bir yeri vardır.

