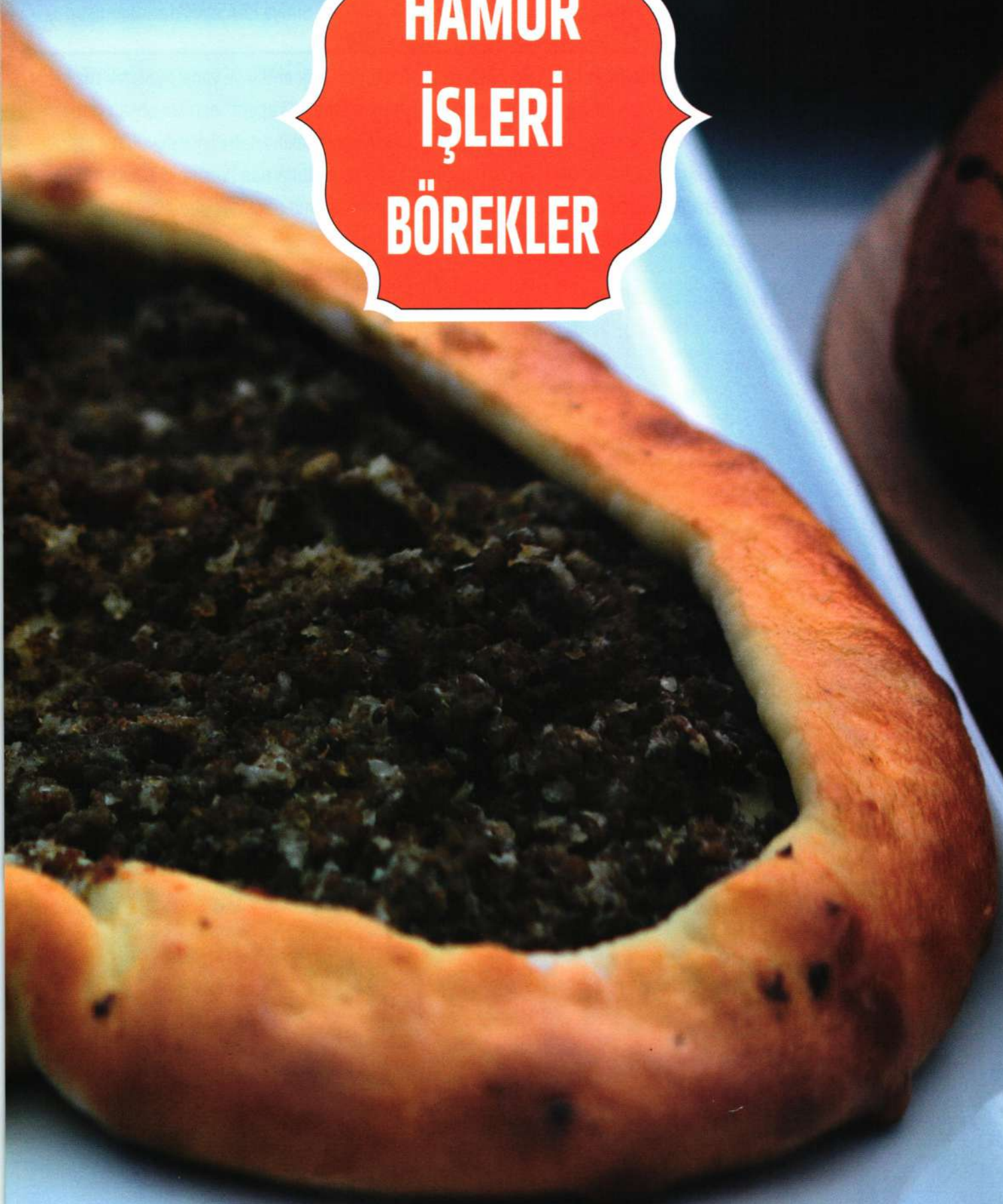


**HAMUR  
İŞLERİ  
BÖREKLER**





Kız bebek doğduğunda ziyafet yemeği idi.  
Suriye ERASLAN'dan alınmıştır.

### Hazırlanışı

Kıyma kavrulur ve bir kenara bırakılır. Süzme yoğurt hazırlanır. Tereyağı eritilir ve yarısı ayrılarak toz şeker ile karıştırılır. Derin ve yayvan bir kapta un ve soğuk su iyice karıştırılır. "Lapera" denilen ahşap yemek pişirme gereci ile döverek pişirilen papanın ateşi kısılır on beş yirmi dakika daha iyice dövülerek pişirilir. Papa geniş ve düz bir kaba yayılır. Dört tane geniş çukur açılır. Bu çukurlardan birisine eritilmiş tereyağı, diğerine şekerli tereyağı, üçüncüsüne kıyma doldurulur. Bu üç malzeme çok sıcak olmalıdır. Dördüncü çukura da süzme konulur. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

### Gerekli Malzemeler

- 2 su bardağı UN
- 5 su bardağı SU
- 1 tatlı kaşığı TUZ
- PAPA GARNİTÜRÜ
- 1 su bardağı TEREYAĞI
- 1 küçük tas ÇÖKELEK
- 1 küçük tas SÜZME YOĞURT
- 1 fincan TOZ ŞEKER
- 1 küçük tas KIYMA veya KAVURMA ET





## KIZ PAPASI ÖYKÜSÜ

Günümüzde unutulmuş bir ziyafet yemeğidir. Yıllar önce özellikle Kafkas kökenli ailelerde "kız bebek" doğduğunda gelen konuklara yapılan çok lezzetli bir yemektir.

Hemen hemen herkes için geçerlidir unutulmaz yemek anıları, tatları, kokuları hatta hatırlamak bile insanı o geçmiş güzel günlere götürür. Kız papası da be nim çocukluğumda n unutulmaz anıların ortasında hala o günkü lezzetiyle durur. Nasıl durmasın ki önceleri kuzenle-rimden birisinin doğumu üzerine becerikli yengelerimden birisi yada halam konuklar geldiğinde " haydi bakalım bir kız papası yapalım" der otururdu ocak başına. Büyük derin bir kapta un ve suyu harlı fındık odunu ateşi ortasına oturtulan sacyak üzerine oturtulur-laperay yardımı ile döve döve yavaş yavaş pişiren halam ortaya çıkan malzemeyi küçük bir siniye aktarırdı.

Biz çocuklar daima aç kediler gibi pişmekte olan yemeğin etrafında dolanırdık ve daima ebeveynlerimiz tarafından kovalanırdık. Bu kovalamaca gücümüze gitmezdi sonuçta hep birlikte yemek yemenin keyfi le nasılsa yer sinisinde yerimizi alacaktık. İki katlı kâğır dede evinin alt katında ki ocak yemek için yukarıdakiler evi ısıtmak için kullanılırdı. Alt katta tamamen ahşap olan mutfağın

baş köşesinde ki ocağın odun ateşinde pişen yemeklerin lezzeti hala aklımızda tadı damağımızda.

Dede evinde genellikle yaz aylarında olurduk ki bayılırdık meyve ağaçları içinde geniş avluya bakan pencereleri açıp üst katın sedirde ırmaktan gelen püfür püfür rüzgar eşliğinde misafir odalarında oturmaya. Hele bir de uzaktan yakından akraba misafirler geldiğinde evde ki muhabbet havasında güle oynaya yemekler yemeğe.

Kız papası her zaman yapılmazdı kim bilir hangi kuzenim doğduğunda yapıldı önceleri sonraları konuklar geldiğinde yapılırdı. Zaman içerisinde ise güler yüzlü yengelerim boş kaldıklarında yada hasbel kader gelinler görümceler bir araya geldiklerinde yapılır olmuştı.

O sıcacık taze pişmiş hamurun tereyağı buluştuğunda oluşturduğu lezzet, taze süzmenin şekerli tereyağların tadı hala aklımda. O zamanlar evlerde kavrulmuş kıyma yada kavurma etler bulunurdu, onlarda ayrıca tereyağı ile ısıtılır ve papaya katık olarak tüketilirdi.

Kız papasını çok severdim. Çok sevmemin nedeni kalabalıkla yenen bir yemek olması ve o kalabalığın muhabbeti, annemlerin şakaları ve birlikteliğin keyfiydi.

Bir çocuk olarak annemin mutlulukla katıldığı o muhabbetlerdeki neşeli havayı çok ama çok sevmemden dolayı papaya olan sempatiyim.

Ordu  
Yemekleri





### Hazırlanışı

Yumurtalar iyice çırpılır, süt, tuz ve un ile karıştırılır.  
Yeşillikler iyice kıyılarak karışıma eklenir. Kaşık yardımı  
ile kızgın yağa bırakılan hamurların iki yüzü de kızartılır.  
Sıcak servis yapılır.  
Afiyet olsun.

### Gerekli Malzemeler

4 adet YUMURTA  
2 çay bardağı UN  
2 çay bardağı SÜT  
1 küçük bağ MAYDANOZ  
1 küçük bağ DEREOTU  
1 küçük bağ YEŞİL SOĞAN  
1 çay kaşığı TUZ

#### NOT:

\*Kahvaltılarnın keyifli bezentisi KAYGANAYA ezilmiş  
beyaz peynir, yoğurt , kabartma tozu veya karbonat  
ilave ederek farklı lezzetler elde edebiliriz.







### Gerekli Malzemeler

- 1kg UN (dört su bardağı )
- 4 yemek kaşığı TEREYAĞI ( tepeleme)
- 1 adet KÖY YUMURTASI
- 1 su bardağı SU
- 1 çay kaşığı TUZ.

### NOT :

Katmanlarında tereyağı olduğu için kat kat bir görünüm kazanan bu geleneksel börek halk arasında KATMER diye anılır. KETE, hazırlanırken tereyağı ile birlikte TAHİN veya TAHİN HELVASI, PEKMEZ ya da TOZ ŞEKER katılarak da hazırlanabilir. KETE içine katılan sınırlı sayıdaki malzemeler nedeni ile uzun süre lezzeti ve tazeliği bozulmadan saklanabilir. KETE zeytinyağı ile hazırlandığı takdirde çok daha gevrek olarak elde edilir. KETE'nin hazırlandığı un ve tereyağı da özenle seçildiği takdirde lezzet çok daha farklı olacaktır. KETE günümüzde neredeyse terk edilmiş, unutulmuş bir börek türüdür. KETE, Osmanlı döneminden bu yana, özellikle yolculukta ve misafir ağırlamakta en çok tercih edilen börek türüdür.







## Hazırlanışı

Yoğurdu sarımsak ve nane, tuz ile karıştırıp bir kenara bırakılır. Et suyu ve karabiber karıştırıp ısıtılır ve yufkaların üzerinde kaşıkla gezdirilip çektilir. Yoğurt yufkaların üzerine dökülür. Pul biber ve maydanozlar serpilir. Üzerine de erimiş sıcak tereyağını gezdirilir.

Not : Mantının ne kadar hafif olduğunu sonra anlayacaksınız. Kıyma yerine haşlanmış yumurta ile de aynı tarifi uygulayabilirsiniz.

## KURU YUFKA MANTISI

### Gerekli Malzemeler

- 6 adet yufka (orta boy ve kırılmış)
- 1 tas et suyu (tavuk suyu da olabilir, ılık)
- 1 büyük tas yoğurt
- 3 büyük diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 büyük tas kıyma (kavrulmuş)
- 1 bağ maydanoz (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı tereyağı

## HİNGALİ (GÜRCÜ MANTISI)

### Gerekli Malzemeler

#### HAMUR İÇİN

- 7 adet YUMURTA
- 5 su bardağı UN
- 1 yemek kaşığı SIVI YAĞ
- 1 yemek kaşığı SÜT
- 1 çay kaşığı TUZ

#### İÇ MALZEMELER

- 250 gr KIYMA
- 2 adet KURU SOĞAN
- 1 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 çay kaşığı KARABİBER,
- 1 tatlı kaşığı TUZ

#### SOS İÇİN

- 7 su bardağı YOĞURT
- 4 diş SARIMSAK
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 yemek kaşığı KURU NANE
- 1 yemek kaşığı PUL BİBER
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ,

## Hazırlanışı

Kıyma bir yemek kaşığı tereyağı ile kavrulur. Soğanlar ince ince doğranır, bir çay kaşığı tuz ile ovulur ve yedi dakika bekletilir. Suyu sıkılır ve kavrulmakta olan kıymaya katılır, karıştırılır. Tuz ve karabiber eklenerek karıştırıldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Un geniş bir kaba iyice elenir ve havuz şekli verildikten sonra yumurtalar kırılır. Tuz, süt ve sıvıyağ eklenerek düzgün bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur.

Hamur bir saat buzdolabında streçe sarılı olarak bekletilir. Daha sonra ceviz büyüklüğünde hamur topları kopartılarak zıvalalar hazırlanır.

Her hamur parçası 10x10 cm çapında daireler olarak açılırlar.

Bir süre kurumaya bırakılan küçük yufkaların üzerine iç malzemesi, yemek kaşığı ile yufkalar dökülür.

Parmak uçları ile hafifçe ıslatılan daireler sıkıca kapatılır. Kaynamakta olan suya bir miktar tuz ile birlikte hamurlar atılır, 7 veya 10 dakika kaynatıldıktan sonra bir süzgeç yardımı ile alınan hamurlar kapaklı bir kaba dizilir.

#### SOS İÇİN;

Yoğurt, süzgece serilen büyük bir kâğıt havlu yardımı ile en az bir saat süzülür.

Servis yapılırken ise tereyağı eritilir ve nane, karabiber eklenerek sıcak servis edilir. Afiyet olsun.





# KESME MAKARNALI PİZZA

Ordu  
Yemekleri

## Gerekli Malzemeler

- 1 kilo kesme MAKARNA (4 su bardağı)
- 1 paket SUCUK (küp küp doğranmış)
- 1 paket KAŞAR (rendelenmiş) 1 tutam haşlanmış
- 2 adet DOMATES
- 1 fincan MISIR
- 4 adet BİBER (küp doğranmış) brokoli
- 3 yemek kaşığı MANTAR (küp doğranmış)
- 2 yeme kaşığı SALÇA (Domates)
- 1 tas ET SUYU
- 2 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 çay kaşığı TUZ

## NOT :

Et, tavuk, hindi, salam, pastırma, yeşil – siyah zeytin, mısır, vb. gibi her türlü malzeme ile değişik türlerini yapabileceğiniz bu pizza için önerimiz Yöresel Otlar ve Hamsili Pizza.

## Hazırlanışı

Kesme makarnaları tuz ile haşlanır süzülür ve genişçe bir tepsiye yayılıp spatula ile iyice bastırılır. Kaşarın yarısını et suyunda eritilip makarnanın üstüne dökülür. Sucuklar, mantarlar, brokoliler, üzerine dağıttıktan sonra da salçalı su gezdirilir ve fırına sürülür. Makarnalar 20 dakika 170° de piştikten sonra kalan kaşar üstüne serpilip fırını kapatılır ve tepsi 10 dakika fırında bekletilir. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





# KESME MAKARNALI LAHANA SARMASI

(KEPEKLİ - ESME)

(Yemek Yarışmasında Finale Kaldı)

## Hazırlanışı

Lahanalar iyice yıkanır, sapları kesilir, kaynar suda 5 dakika haşlanır, soğuk su ile (şoklanır) süzülür, bir kenara bırakılır.

### İÇİN HAZIRLANIŞI :

Kepekli kesme makarnalar, süzme torbası içine dökülür iyice yayılır ve havan başı ile (buğday iriliğinde) dövülerek kırılır.

Kırık makarnalar kaynar suda 5 dakika haşlanır ve bir kenara bırakılır.

Soğanlar ince ince (bıçakla) doğranır. Tuzla iyice ovularak öldürülür. Kızdırılmış zeytinyağı da kavrulur. Makarnalar soğan ile sote edilir, karabiber, nane, maydanoz, ceviz, kaşar ile birlikte harmanlanır.

Siyah lahana yaprakları iyice sıkılır, uç kısmından tutularak ikiye ayrılır ve üçgen (muska) şeklinde sarılır, yada bütün yapraklarla (zeytinyağlı sarma gibi) uzun uzun sarılır.

Tencereye üst üste üç sırayı geçmeyecek şekilde dizilir.

Bir tas dolusu kaynar su ile pişirilir.

Üzerine bir miktar zeytinyağı ile birkaç diş sarımsak ve 1 tatlı kaşığı salça yakılarak dökülür ve kapağı kapatılır.

Arzu edilirse sarımsaklı yoğurt ile de tüketilir.

Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

## Gerekli Malzemeler

1 kilo (4 su bardağı) Kepekli Ev Makarnası

1 su bardağı çekilmiş ceviz

100 gr. Kaşar peyniri (rendelenmiş)

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı nane (kuru)

Sızma zeytinyağı. Bir küçük çay bardağı

2 tane (orta boy) soğan

½ bağ maydanoz (ince doğranmış)

3 bağ karalahana

İÇİN HAZIRLANIŞI :

Bkz. Dolma İçleri

## NOT :

Kepekli - Kesme Ev Makarnası

7 su bardağı YUMURTA

1 yemek kaşığı SIVI YAĞ

1 yemek kaşığı SÜT

1 çay kaşığı TUZ

1 çay bardağı KEPEK

Alabildiği kadar UN (Kulak memesi kıvamında hamur)





### Gerekli Malzemeler

#### KESME MAKARNA HAMURU

7 YUMURTA

1 yemek kaşığı SIVIYAĞ

1 yemek kaşığı SÜT

1 çay kaşığı TUZ

Alabildiği kadar UN

#### SOS

1 kilo TİRMİT

3 yemek kaşığı TEREYAĞ

1 su bardağı CEVİZ

1 çay kaşığı KARABİBER

Daha sonra bu şeritler ikiye bölünerek bir süre daha kurutulur. Kaynayan suya atılan makarnalar süzgeç yardımı ile alınır ve soğuk suya tutulur. Süzdürülen şerit (kesilmemiş makarnalar) tere yağda kavrulur. Tiritler (bkz Tirit kavurma) tarifteki gibi hazırlanıp sos olarak papardelle yanında Sıcak olarak servis yapılır. Afiyet olsun.





### Hazırlanışı

Derin bir tencerede iyi kalitede su bir çay kaşığı tuz atılarak kaynamaya bırakılır.

Yumurtalar, süt yağ ve un ile iyice yoğrularak, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.

Hamur on parçaya bölünür. Üzerine bir bez kapatılarak dinlenmeye bırakılır. (en az yarım saat)

Daha sonra hamurlar nişasta yardımı ile mümkün olduğunca ince şekilde açılır ve yeniden temiz yağlı kâğıt üzerinde yarım saat kadar kurumaya bırakılır.

Kuruyan yufkalar önce dörder veya altışar santimetre kalınlığında uzun şeritler halinde kesilir.





# DİĞER BÖREK TARİFLERİ

Ordu  
Yemekleri

## BAZLAMA

### GEREKLİ MALZEMELER

4 su bardağı UN, 1,5 su bardağı ILIK SU  
2 çay kaşığı KURU MAYA 1 çay kaşığı TOZ ŞEKER  
1 çay kaşığı TUZ 1 fiske MAHLEP

**HAZIRLANIŞI :** Un derin ve geniş bir kapta havuz gibi açılır. Tuz, şeker, ılık su ve maya konularak iyice yoğrulur ve bir kenara bırakılır.

Ilık bir ortamda ortalama üç saat bekletilirken üzerinde ıslak ve nemli bir bez bulunmalıdır ki dinlenme daha sağlıklı olsun, böylece hamur pişerken içi çığ kalmaz.

Oklava ile açılan zıvalalar (beze veya açma hamurları) yarım santim kalınlığında ve pişme işlemi teflon tavada çok daha rahat ve sağlıklı olacaktır.

Zıvalalar (beze, açma hamuru) hazırlanarak nemli ve kalın bir bez içinde yarım saat dinlendirilir.

Sıcak olarak servis yapılır yanı sıra, tereyağı, her türlü yiyecek ve ayran ile tüketilir. Afiyet olsun.

**NOT:** Bazlama, Anadolu insanının yıllarca süren göç hareketlerinde ve her türlü seyahatlerinde, heybelerindeki baş besin maddesi olmuştur.

Kolay bayatlamaması, uzun süre saklanabilmesi, hatta uzun süre içinde lezzetinin artması ile hep azık torbalarında yer almıştır.

Günümüzde de piknik ve kahvaltı masalarında özellikle sıcak olarak yer almakta hatta tercih edilmektedir.

## TALAŞ BÖREĞİ (GELENEKSEL)

### GEREKLİ MALZEMELER

#### HAMUR İÇİN

5 su bardağı UN, 5 yemek kaşığı SIVI YAĞI  
1 fincan SİRKE 1 çay kaşığı TUZ

#### KATMANLAR İÇİN

3 yemek kaşığı TEREYAĞI

#### İÇ MALZEMESİ

250 gr KIYMA 1 su bardağı BEZELYE  
1 büyük KURU SOĞAN 1 yemek kaşığı SIVI YAĞ  
1 küçük bağ MAYDANOZ 1 çay kaşığı KARABİBER  
1 çay kaşığı TUZ

#### HAZIRLANIŞI

Un bir kapta sirke, sıvı yağ tuz ve alabildiği kadar su ile yoğrulur. Yumuşak ve düzgün bir hamur elde edildiğinde merdane yardımı ile açılır üstüne bir kaşık eritilmiş tereyağı sürülür ve ikiye katlanır, tekrar katlanır, tekrar katlandığında buzdolabında streç ile on beş dakika bekletilir.

Buzdolabındaki hamur tekrar merdane yardımı ile açılır. Üstüne eritilmiş bir kaşık tereyağı sürülür ve aynı şekilde katlanarak buzdolabında bekletilir. Buzdolabındaki hamur üçüncü kez aynı şekilde yağlanır, açılır, katlanır ve bu kez yarım saat bekletilir.

#### İÇ MALZEME İÇİN

Kıyma yayvan bir bir kaşık sıvı yağ ile kavrulmaya bırakılır. Soğanı ince ince kıyılır ve bir çay kaşığı tuz ile ovularak bekletilir. Suyu sıkdıktan sonra kıymaya eklenir ve birlikte on beş dakika kavrulur. Tuz ve karabiber ocak kapatıldıktan sonra eklenir. Karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Maydanozlar ve bezelye en son eklenir ve karıştırılır.

Buzdolabından çıkartılan hamurdan 24 tane beze (zıvala-hamur topları) hazırlanır. Her bir hamur topu 15x15 boyutlarında açılır ve iç malzemeleri eklenerek mendil şeklinde kapatılır.

**NOT:** Talaş böreği yöremizde yıllardır yapılmaktadır ancak başka yörelerde de bilinene bir börektir.

En büyük özelliği hamurunun katmanlardan oluşması olan "talaş böreği" son derece lezzetli bir börek olmasına rağmen, hazırlanışının oldukça emekli olması nedeni ile çok sık yapılmamaktadır. Ziyafet sofralarının çok değerli bir ikramıdır.

## KABAKUCU BÖREĞİ

### GEREKLİ MALZEMELER

#### HAMUR İÇİN

4 su bardağı UN 1 çay bardağı SIVI YAĞ  
1 adet YUMURTA 2 yemek kaşığı YOĞURT  
1 çay kaşığı TOZ ŞEKER 1 çay kaşığı TUZ

#### İÇ MALZEMELER

1 kg KABAK UCU OTU 1 çay bardağı PİRİNÇ  
2 adet orta boy SOĞAN 1 kahve fincanı TERYAĞ  
1 küçük bağ MAYDANOZ 1 çay kaşığı PUL BİBER  
1 çay kaşığı KARABİBER 1 çay kaşığı TUZ

#### HAZIRLANIŞI

**İÇ :** Kabak uçları ayıklanır, yıkanır kaynar suda kaynatılır, süzülür. Soğanlar ince ince kıyılır ve sıvı yağda kavrulur. Yıkanmış pirinç ve kabak ucu otu eklenir, bir su bardağı su ile birlikte 15 dakika demlenir. Soğumaya bırakılır. İç tam soğuduğunda, tüm baharatlar ve kıyılmış maydanoz eklenir. Karıştırılır.

Un ve diğer malzemeler birlikte yoğurularak elde edilen hamurun üstü bir bezle örtülerek, en az bir saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamurdan küçük yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılarak bezeler (zıvala) hazırlanır.

Bezeler merdane yardımı ile daire şeklinde açılır. Dört eşit parçaya bölünür. Her parçaya iç malzemeler eklenerek kıvrılır ve daire şeklinde kapatılır.

Arzuyla göre fırında veya yağda pişirilir. Sıcak servis yapılır ancak soğuk olarak tüketildiğinde de çok lezzetli, bol sebzeli ve mayalı hamur olmadığı için kilo yapmayan bir börektir.

Afiyet olsun.

## BÖREKLER

### 1-SU BÖREĞİ (PEYNİR BÖREĞİ)

Su böreği (çökelekli) Su böreği (peynirli) Su böreği (kaşarlı - kıymalı)  
Su böreği (kaşarlı) Su böreği (kıymalı) Su böreği (sade)

### 2-YUFKA BÖREĞİ (KURU YUFKA)

Yufka böreği (çökelekli) Yufka böreği (peynirli) Yufka böreği (sade)  
Yufka böreği (kaşarlı) Yufka böreği (kıymalı)

### 3-YARIMCA BÖREK (NEMUSLU BÖREK)

Nemuslu börek (mendek otu ile)

### 4-KOL BÖREĞİ (AÇMA BÖREK)

Kol böreği (kıymalı) Kol böreği (patatesli)  
Kol böreği (kıymalı-patatesli)

### 5-TALAŞ BÖREĞİ

Talaş böreği (kıymalı) Talaş böreği (patatesli)  
Talaş böreği (kıymalı-patatesli)

### 6-BAZLAMA

Yufka böreği açılır iken, hamurun közde, yarım santim kalınlığında pişirilmesi ve içine tereyağı konularak tüketilmesi.

### 7-BİŞİ

Mayalı hamurun, en fazla el büyüklüğünde açılarak yağda kızartılması şeklindeki uygulamadır. Ayrıca, peynir, reçel, pekmez ve bal ile tüketilmesi.

### 8-ÇIRTLA (AKITMA)

Un, su, tuz ve bazen maydanoz, dereotu, pul biber katılımı ile oluşan hamurun, yağda kızartılması ile elde edilen dilimler sıcak servis edilerek, özellikle sabah kahvaltılarında, peynir, zeytin ve diğer katıklara eşlik ederler. Akıtma da denilen bu hamur içine yumurta kırılarak da yapılabilir ve içine katılan her şey lezzetinin daha da artmasını sağlamaktadır.

Yıllar önce hemen hemen her evde yapılan bu kahvaltı bezentisi halen de çay sofralarının vazgeçilmezlerindendir.

Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





## Hazırlanışı

Kesme makarnalar geniş bir kaba kırılır. Derin bir kapta, tuzlu suda haşlanan makarnalar süzülür ve soğuk suda beş dakika bekletilir.

Süzülen kesme makarnalar, yanmaz, yapışmaz bir tavada eritilmiş tereyağın da iyice karıştırılarak kavrulur ve en kısık ateşte kızarmaya bırakılır. Bir tarafı kızarınca, börek kapağı ile diğer tarafı çevrilir ve kızartılır.

Kıyma tereyağında kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir.

Kıyma sıcak olarak muhafaza edilir.

Yoğurt, sarımsak ve nane, tuz ile karıştırılıp bir kenara bırakılır. Et suyu ve karabiber karıştırılıp, kaşıkla gezdirilir. Tavanın kapağı iyice kapatılarak kesme makarnaların et suyunu çekmesi sağlanır.

Servis yapılırken, kıyma kesme makarnaların üzerine dökülür, etrafı yoğurt ile çevrilir. Pul biber ve maydanozlar serpilir, üzerine de erimiş sıcak tereyağını gezdirilir.

## Gerekli Malzemeler

- 1 kilo KESME MAKARNA( kırılmış-4 su bardağı )
- 1 tas ET SUYU (tavuk suyu da olabilir, ılık)
- 1 büyük tas YOĞURT
- 3 büyük diş SARIMSAK
- 1 yemek kaşığı NANE
- 1 yemek kaşığı PUL BİBER
- 1 tatlı kaşığı TUZ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 büyük tas KIYMA(kavrulmuş)
- 1 bağ MAYDANOZ(ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI

## NOT:

Tereyağının zararını unutun. Mantının ne kadar hafif olduğunu daha sonra anlayacaksınız. Kıyma yerine haşlanmış yumurta ile de aynı tarifi uygulayabilirsiniz.





# KURU YUFKA BÖREĞİ (Yöresel)

Ordu  
Yemekleri

## Gerekli Malzemeler

- 6 adet YUFKA (Yöresel kuru yufka)
- 1 adet büyük boy KURU SOĞAN
- 1 kâse KIYMA
- 1,5 su bardağı SÜT.
- 3 yemek kaşığı TEREYAĞI
- 1 küçük bağ MAYDANOZ
- 1 çay kaşığı KARABİBER
- 1 çay kaşığı TUZ

NOT: Bu tarif geleneksel ve yöreseldir. Tereyağı yerine her türlü sıvı yağ kullanılacağı gibi, teflon tavada yağsız da kullanılabilir.

İç malzemesi olarak, kıymadan başka, çökelek (yöresel ayran peyniri), patates, kaşar peyniri, tulum peyniri ve kavrulmuş otlar da kullanılabilir. "Kuru yufka" nemden arınmış ortamda uzun süre (1 yıl) saklanabilir kuru yufkalardan çorba, mantı, pizza hatta iç malzemesi fındık ve ceviz olmak şartı ile tatlı dahi yapılabilir.

Yufkalar iç malzemesi kullanılmadan sade olarak da pişirilebilir ve çok lezzetlidir.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





## Hazırlanışı

Kıyma bir yemek kaşığı tereyağı ile birlikte kavrulmaya bırakılır. Soğan ince ince kıyılır, 1 çay kaşığı tuz ile ovulur ve bir süre bekletilir. On dakika sonra soğanların suyu sıkılır ve kavrulmakta olan kıymaya katılır. Kıyma ve soğanlar on dakika kavrulduktan sonra ateş kapatılır. Maydanoz, karabiber ve tuz eklenerek iyice karıştırılır.

Yapışmaz bir tavada bir kaşık tereyağı eritilir, sütle ıslatılan yufkalar tek tek ve aralarına soğanlı kıymalar serpilerek tavaya yerleştirilirler. Bir tarafı iyice kızarınca (kısık ateşte 15 dakika) börek ters çevrilerek düz bir kapak üstüne alınır. Kalan 1 kaşık tereyağı eritilerek böreğin diğer yüzü kızartılır. Sıcak servis edilir. Afiyet olsun.





## Gerekli Malzemeler

### HAMUR İÇİN:

Yarım kg UN

1 YUMURTA

1 çay kaşığı TUZ

Alabildiği kadar un.

### İÇ MALZEMELERİ:

Yarım demet PEZİK , PERZİ, PAZI

1 çay fincanı PİRİNÇ

Yarım bağ MENDEK OTU

Yarım fincan SIVI YAĞ

1 büyük baş SOĞAN

1 çay kaşığı PUL BİBER

1 çay kaşığı KIRMIZI TOZ BİBER

1 çay kaşığı TUZ

### NOT :

- Yarımca börek yapımında kullanılan "MENDEK OTU" tamamen yöremize has bir ottur.

- Yarımca börek köylerde saçta pişirilir ve üzerine yağ sürülerek tüketilir.

- Yarımca börek otlar yapılırken şoklanması, yeşil rengin korunmuş olması daha bir hoşluk yaratır.

- Hemen hemen herkesin severek tükettiği çok lezzetli ve hafif bir börek türüdür.

*Ordu  
Yemekleri*



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





## YARIMCA (NEMÜSLÜ) BÖREK (GELENEKSEL)

Güngör ERASLAN'dan alınmıştır.

### Hazırlanışı

Un ve tuz iyice karıştırıldıktan sonra yumurta kırılır ve alabildiği kadar su eklenir ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilerek iyice yoğrulur. Üzerine temiz bir peçete örtülerek dinlenmeye bırakılır.

Diğer tarafta çok iyi yıkanmış ve hasarlı yapraklarından ayıklanmış mendek ve pazı ince ince doğranır. Derin bir tencereye su doldurulur ve kaynatılır. Otlar kaynayan suya atılır, beş dakika kaynatıldıktan sonra süzgeç yardımı ile alınır ve soğuk suya tutularak şoklanır. İyice sıkılan otlar bir kenara bırakılır.

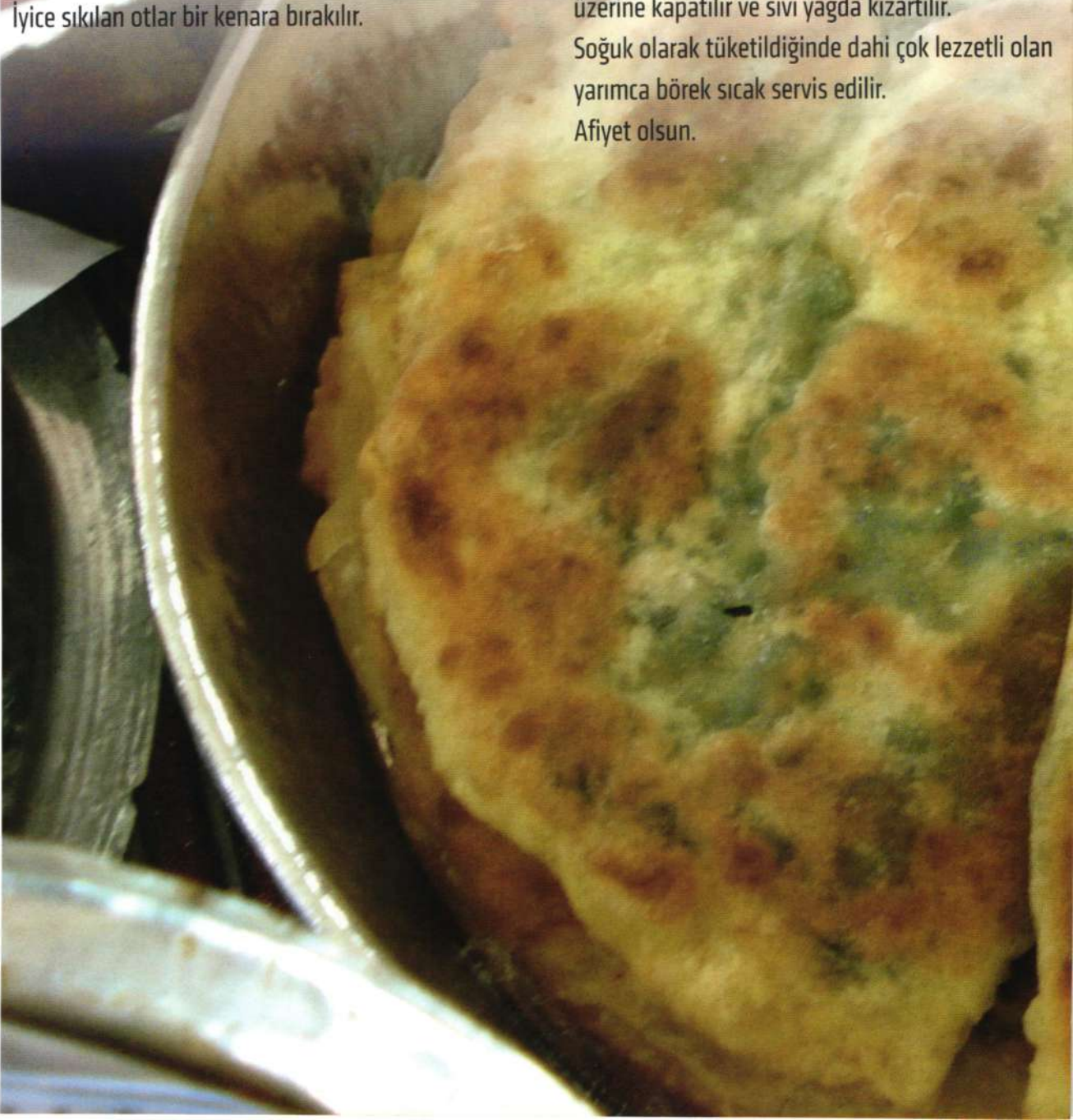
Bu arada soğan ince ince doğranır, sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve pul biber, kırmızı biber, karabiber, tuz eklenir.

Otlar soğan ile iyice karıştırılarak hazır halde bir kenara bırakılır.

Hamurdan küçük elma boyutunda parçalar kopartılarak iyice yuvarlanır, yuvarlak bir şekilde servis tabağı büyüklüğünde açılır ve ot malzemesi, yarısına konur, diğer yarısı da üzerine kapatılır ve sıvı yağda kızartılır.

Soğuk olarak tüketildiğinde dahi çok lezzetli olan yarımca börek sıcak servis edilir.

Afiyet olsun.





## Gerekli Malzemeler

1 paket KURU MAYA  
1 ay kaşığı toz ŞEKER  
4 bardak SU  
1 ay kaşığı TUZ  
Alabildiği kadar UN

### NOT:

Pidelerin hamuru arzuya göre kalın veya ince açılır. Pide hamurunu sütle yoğurmak da mümkündür.

İ malzemesi olarak her türlü sebze de kullanılabilir. Yöremizde genellikle, pide evi ve restoranlarda yapılan, pideler zaman zaman fırınlarda pişirilse de, giderek bu uygulamadan vazgeçilmektedir.

Pide genellikle, kıymalı, peynirli, kaşarlı, kuşbaşı, sucuklu-kaşarlı, pastırmalı ve boş olarak da hazırlanmaktadır.

Taş fırınlarda pişen pidelerin lezzeti bambaşkadır ve mayalı hamurdan yapılan pidenin bütün özelliği, hamurunun kalitesindedir. Hamur mayalanmalıdır. Pide sıcak tüketilmeli ve mutlaka tereyağı kullanılarak yağlanmalıdır. Yıllar nceki adı "yağlı" olan pideler, günümüzde "hamur" diye de anılmaktadır.

Pide doyurucu özellikleri ile Pazar günlerinin vazgeçilmez kahvaltı, hatta misafir kahvaltılarının baş aktörü olmasının yanı sıra günümüzde hemen hemen her öğünde tüketilen ve hemen hemen herkesin sevdiği bir başıyemek konumundadır.

**Ordu**  
**Yemekleri**

nyeye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





### Hazırlanışı

Bir bardak su cezvede ısıtılır. Ilık olduğunda şeker ve maya içine katılır, karıştırılarak eritilir. Un elenir. Tüm malzemeler alabildiği kadar un ile karıştırılır, iyice yoğurulur ve bir kenarda üstü pamuklu bez ile örtülerek en az 4 saat bekletilir.

Daha sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılır. Un yardımı ile istenilen boyutta oval olarak (ki en az bir karış) açılır. İçine, peynir, kıymalı soğan, kaşar, pastırma, çökelek ve daha birçok arzu edilen malzeme eklenir.

Hamurlar kapatılır. Arzu edilirse açık, yuvarlak ve boş olarak da hazırlanır. Kızgınlığı geçmiş fırında 20 dakika pişirilir.

Fırından çıkan sıcak pidelerin üzerine tereyağı sürülür. Sıcak servis yapılır.

Afiyet olsun.





# PEYNİR BÖREĞİ (SU BÖREĞİ)

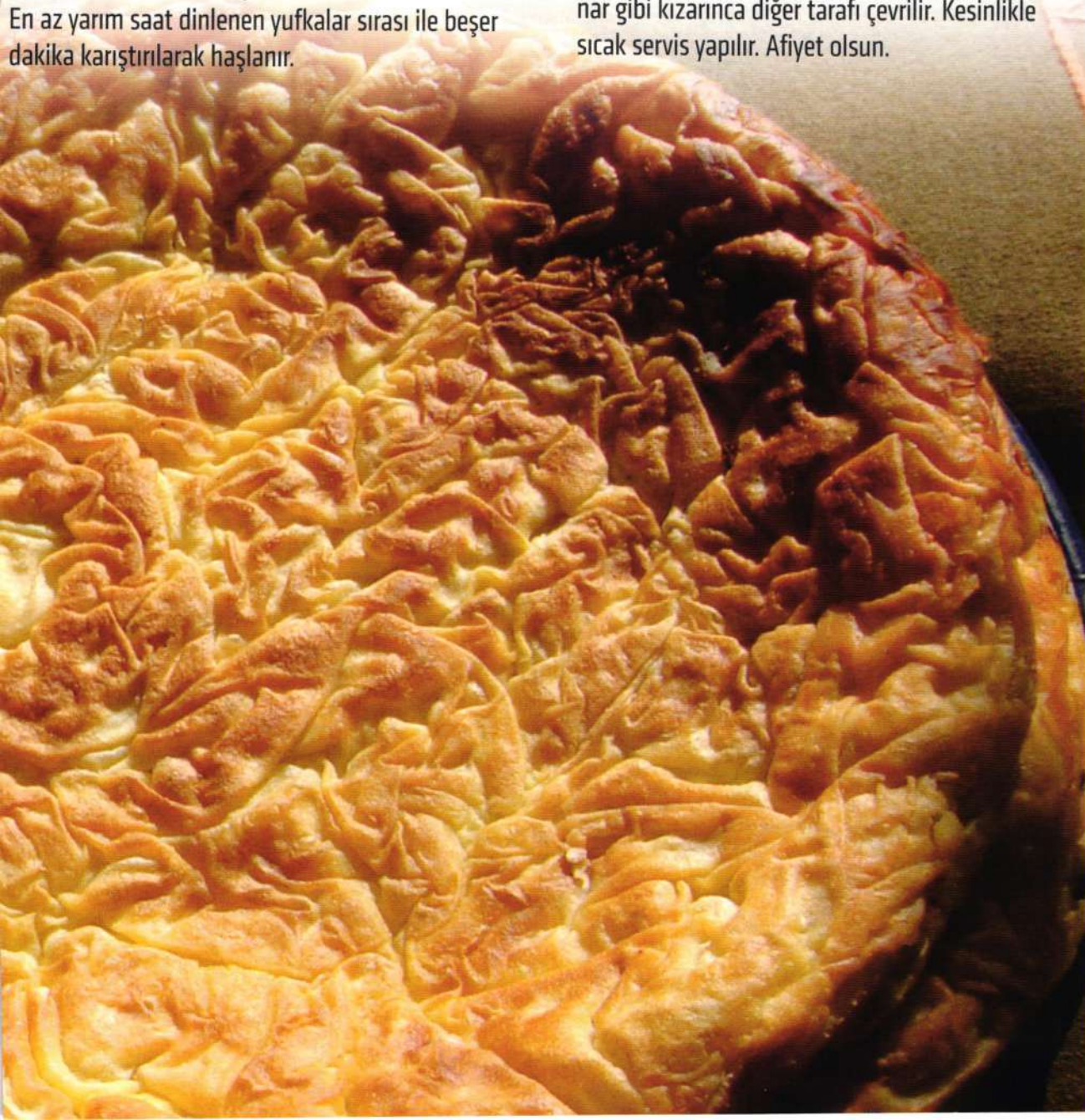
Meliha KESKİN'den alınmıştır.

Ordu  
Yemekleri

## Hazırlanışı

Un, geniş ve derin bir kaptan 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 kâğıt havlular yada gazete 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 haşlanır.

Piştirilen yufkalar yırtılmamasına dikkat edilerek delikli kepçe yardımı ile kaynar sudan çıkartılır. Sıkılarak daha önce yağlanmış tepsiye serilir. Tepsiye serilen yufkanın üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Tercih edilen maydanozlu peynir bolca serpilir. Bu işlem 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 kızarıncı diğer tarafı çevrilir. Kesinlikle sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.





### 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.

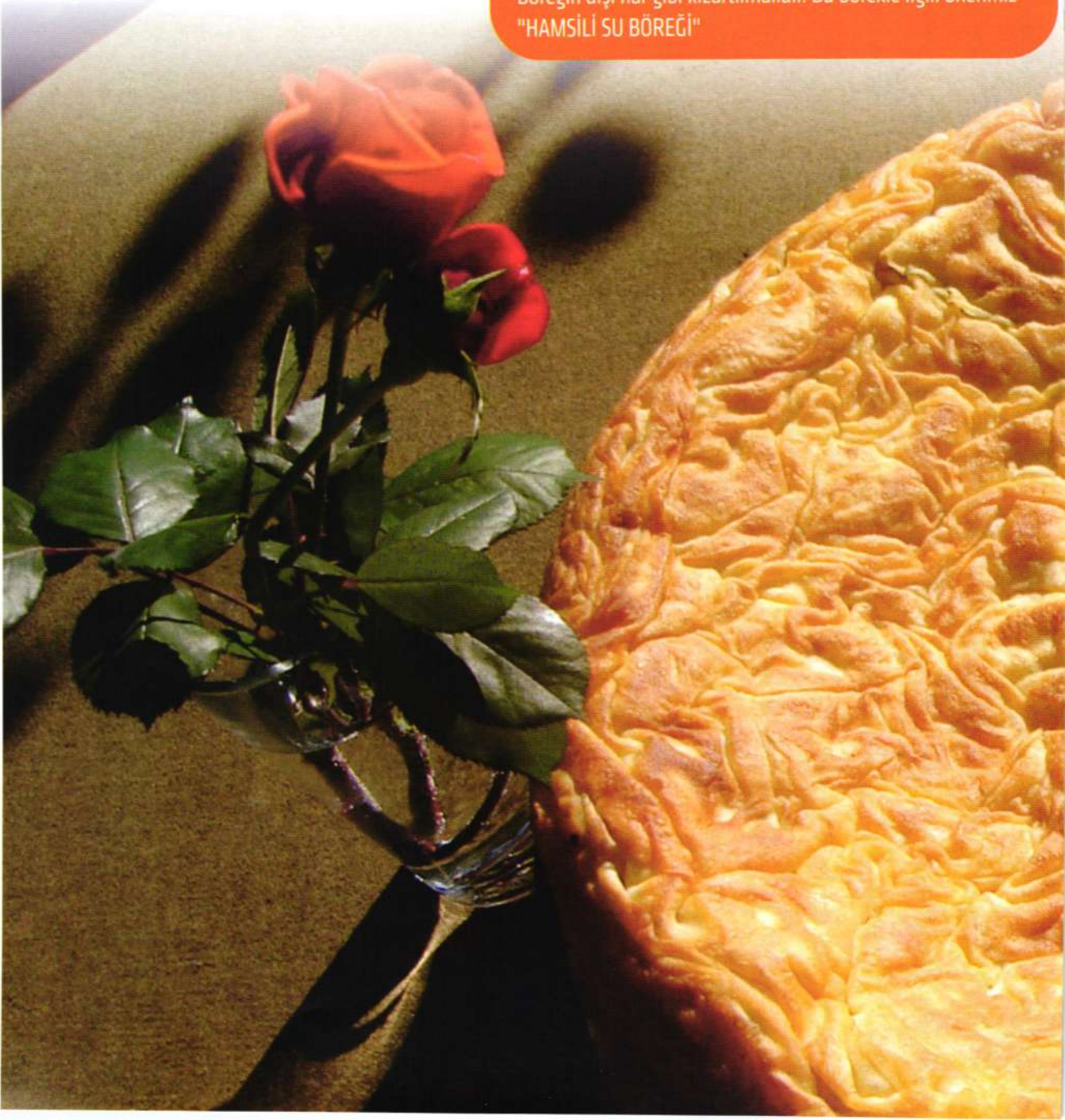
Her türlü peynirin tek tek kullanımı ile de yapılan bu börek sadece kaşar peyniri ile de çok lezzetlidir. Tüm peynirlerin karıştırılması ile yapıldığı gibi, sadece kaşar ve beyaz peynirin karıştırılması ile çok lezzetli olan bu börek, soğanlı kıyma ve kıymalı kaşarlı olarak da yapılmaktadır.

Peynir böreğinin bir özelliği de günümüz teknolojisi soğutucular da uzun süre bekleyebilmesi ve soğutucudan çıkartıldıktan sonra da çok lezzetli olması.

Pişmiş veya pişmemiş olarak saklanabilen ve uzun süre kullanma kolaylığına sahip olan bu börek ayrıca suda pişirilmiş olması nedeni ile mideye kesinlikle dokunmamakta ve ayrıca ağırlık yapmamaktadır.

Peynir böreğinin makbul olan diğer bir özelliği de yapraklarının çok ince ve birbirine yapışmamış olmasıdır. Bu da yufka sayısının en az yedi, en çok dokuz tane olmasını gerektirmektedir.

Böreğin dışı nar gibi kızartılmalıdır. Bu börekle ilgili önerimiz "HAMSİLİ SU BÖREĞİ"





NOT: KOL BÖREĞİ, ince doğranmış (en fazla tavla zarı büyüklüğünde) çiğ patates ile çok daha lezzetli olacaktır. Ancak tarifi uygulanabilir kolaylığını sağlamak amacı ile patateslerin pişirilmesi de önerilebilmektedir.

Çok lezzetli olan bu BÖREĞİN İÇİNE HER TÜRLÜ MALZEME KONULARAK DA YAPILABİLİR. FAKAT EN LEZZETLİ SONUÇ YUKARIDAKİ TARİF VE MALZEME İLE SAĞLANMAKTADIR.

Bu börek HAZIR YUFKA ile de hazırlanabilir ancak açma yufkaların lezzeti bambaşkadır.

### Gerekli Malzemeler

#### YUFKA HAMURU

1 kilo UN (4 su bardağı UN)

2 YUMURTA

3 yemek kaşığı TEREYAĞI  
(sıvı yağ yerine)

1 yemek kaşığı SÜT

1 yemek kaşığı SIVI YAĞ

1 çay kaşığı TUZ

#### İÇ MALZEMESİ

Yarım kilo PATATES

Yarım kilo KIYMA

2 baş kuru SOĞAN

1 küçük baş MAYDANOZ

1 çay kaşığı KARABİBER

1 çay kaşığı PUL BİBER

1 çay kaşığı KİMYON

1 çay kaşığı TUZ





## GELENEKSEL BÖREK KOL BÖREĞİ (AÇMA BÖREK) (ISPANAK KIYMA - PATATESLİ)

### Hazırlanışı

İyice elenen un, diğer malzemeler ile karıştırılarak yoğrulur ve üzeri örtülerek bir saat dinlenmeye bırakılır. Patatesler yıkanır ve su dolu bir tencerede pişmeye bırakılır. Bu arada soğanlar ince ince doğranır ve 1 çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Bir fincan sıvı yağ kızdırılır ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma, karabiber, kimyon ve tuz eklenerek pişirilir. İyice karıştırılarak soğumaya bırakılır. Dinlenen hamurlar eşit parçalara ayrılarak, yuvarlak hamur bezeleri, yani "zıvala"lar hazırlanır. Oklava ve nişasta yardımı ile mümkün olduğunca ince açılır ve gazete üzerine yayılan hamur en az yarım saat dinlendirilir.

Daha sonra her yufka masa veya tezgâh üzerinde, 3-4 santim kalınlığında uzun şeritler halinde kesilir. Her şeridin üzerine hazırlanan iç malzemelerinden bolca konulur ve verrev şeklinde kıvrılır. Hamurlar tepsinin ortasından başlayarak yerleştirilir. Tereyağı eritilerek üzerine dökülür. Hamurun üstüne yumurta beyazı sürülür ve susam serpilir. 170 derece sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirilir. Üçgen dilimler halinde ve sıcak servis edilir. Afiyet olsun.





# GELENEKSEL UNUTULMUŞ BÖREK KETE (YAĞLI BÖREK)

Ordu  
Yemekleri

## Hazırlanışı

En, derin bir kapta havuz şeklinde açılır, tuz, yumurta ve su eklenerek yoğurulur. Yumuşak bir hamur elde edilir ve üzeri kâğıt havlu ile kapatılarak en az bir saat oda sıcaklığında dinlenmeye bırakılır. Hamurdan 24 tane zıvala (hamur taneleri) hazırlanır, nişasta ve oklava yardımı ile mümkün olduğu kadar ince yufkalar açılır. Tepeleme bir kaşık tereyağı yufkanın her katına sürülür.

Diğer yufka üstüne kapatılır ve iki katlı yufka dört kez katlanır ve elde edilen parça bu kez merdane yardımı ile açılmaya çalışılır. Yağlı hamur açılabilirdiği kadar açılır ve yeniden dört kere katlanarak 15x10 cm boyutlarında bir dikdörtgen parça elde edilir ve kızgın saç ya da fırında pişirilir. Sıcak servis edilen bu geleneksel börek, soğuk olarak da çok lezzetlidir. AFİYET OLSUN.



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





# KUSKUS

Ordu  
Yemekleri

## Hazırlanışı

Derince bir kaba konulan kuskuslar su ile kaynatılarak haşlanır. Soğan ince ince doğranır ve 1 çay kaşığı tuz ile ovularak öldürülür. Yeşilbiberler ayıklanır, yıkanır ve ince ince kıyılarak bir kenara bırakılır. Mantarlar seçilir, ayıklanır ve ince ince kıyılarak kaynar suda haşlanır. Kaynayan mantarlara 1 limon suyu eklenir. Mantarlar süzgeç yardımı ile çıkartılır, sıkılır ve kağıt havlu üzerinde bekletilir. Bir gece önceden çift bıçaklı robotta çekilerek dinlendirilen yağsız kuşbaşı et de yanmaz yapışmaz, yayvan bir tavada 2 kaşık sıvı yağ ile kavrulur. Bir kaşık balsamik sirke eklenerek ezilen etlerin -üstü kapalı olarak- yarım saat pişmesi sağlanır. Bu arada soğanlar bir kaşık sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve yeşilbiberler baharatlar eklenerek beş dakika daha kavrulmaya devam edilir. Bütün malzemeler bir araya getirilerek hafifçe karıştırılır, kaynama tıkırdaması sağlandıktan sonra ise tencere ateşten alınır. Tereyağı eritilerek kuskus üzerinde gezdirilir. Bolca maydanoz serpilir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

## Gerekli Malzemeler

1 komposto tası KUSKUS  
250 gr KUŞBAŞI ET  
250 gr FINDIK MANTARI  
1 büyük KURU SOĞAN  
3-4 tane YEŞİLBİBER  
1 yemek kaşığı SALÇA  
3 yemek kaşığı TEREYAĞI  
3 yemek kaşığı SIVI YAĞ  
1 çay kaşığı KARABİBER  
1 çay kaşığı TARHUN OTU  
2 çay kaşığı TUZ.

### NOT :

En lezzetli "KUSKUS" yemeği evde, irmikle yapılan kuskus ile elde edilebilir..Evde hazırlanmış kuskus bulunmaması halinde hazır kuskus da kullanılabilir.

# TUZLU SÜTLAÇ

## Hazırlanışı

rice yıkanan pirinçler süt ile karıştırılarak kaynatılır. Sütlac belli bir ıvam kazanıp kaynamaya başladıktan sonra ateş en kısık seviyesine getirilerek bir süre daha karıştırılarak kaynatılır. ıcak iken servis kaplarına aktarılır. ıcak veya soğuk olarak servis edilir. fiyet olsun.

### NOT:

Daha yoğun lezzet için fırında yirmi dakika daha demlendirilir.

## Gerekli Malzemeler

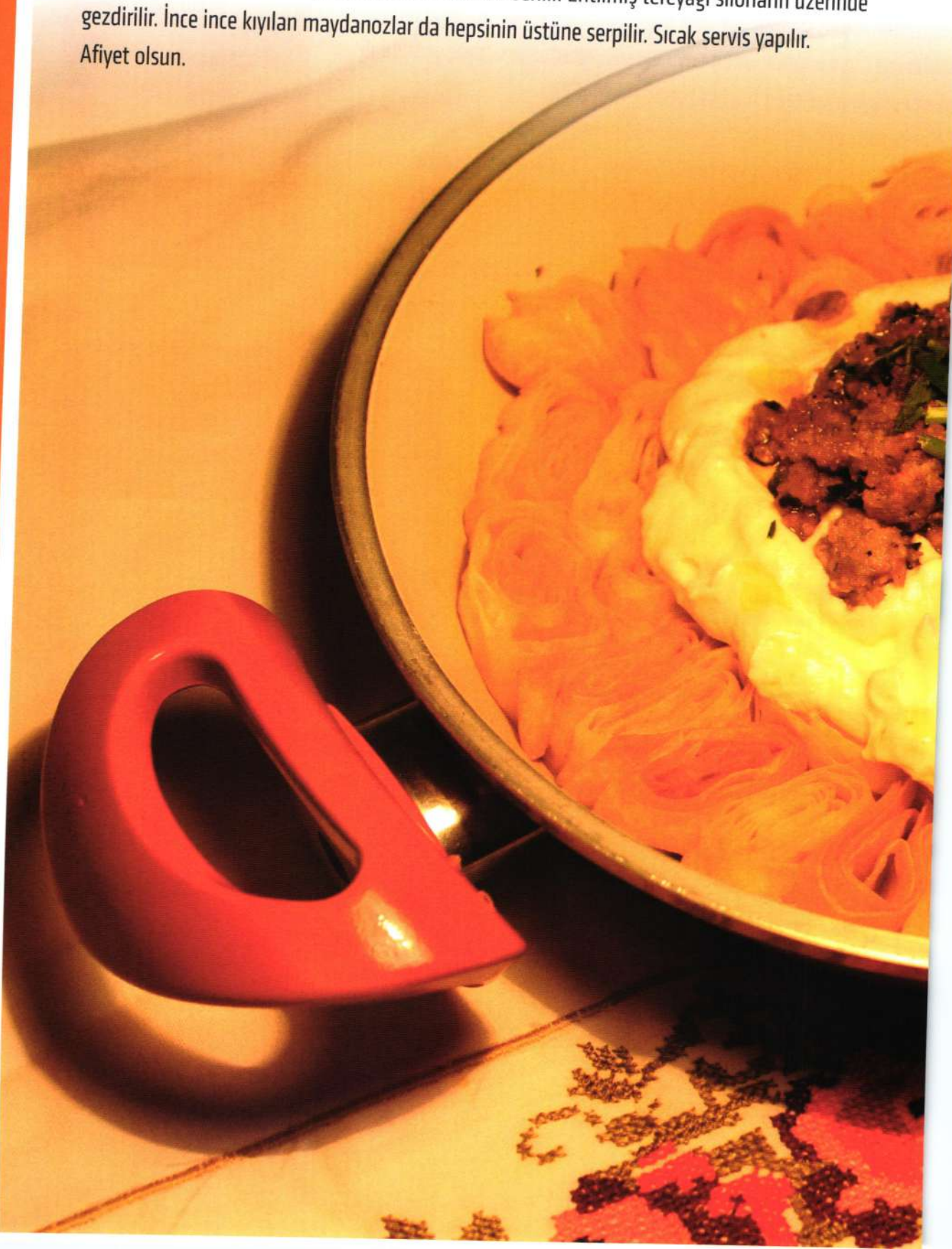
1 kilo SÜT (tercihen köy sütü)  
1 çay bardağı PİRİNÇ  
2 tatlı kaşığı NİŞASTA  
1 çay kaşığı TUZ  
1 paket VANİLYA





### Hazırlanışı

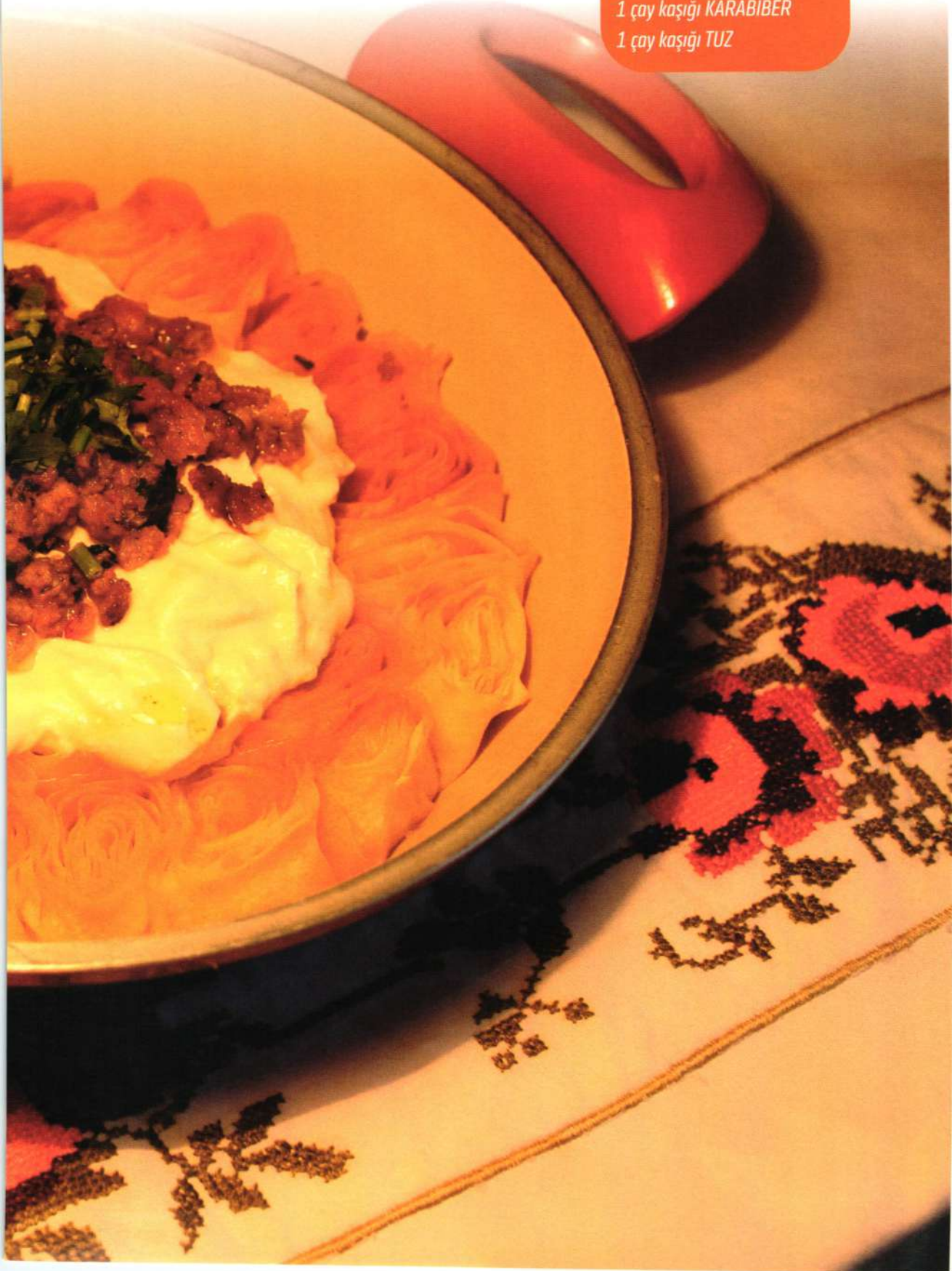
Sılorlar yayvan bir kaba sıralanır, kaynatılan et suyu sılorların üzerine dökülür. Kıyma bir kaşık tereyağı ile kavrulur, karabiber eklenerek bekletilir. Sarımsak, tuz süzme yoğurt ile karıştırılır ve sılorların üzerine sürülür. Kıyma süzmenin üzerine serilir. Eritilmiş tereyağı sılorların üzerinde gezdirilir. İnce ince kıyılan maydanozlar da hepsinin üstüne serpilir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.





### Gerekli Malzemeler

500 gr SILOR  
1 su bardağı ET SUYU  
3 yemek kaşığı TEREYAĞI  
2 su bardağı SÜZME YOĞURT  
250 gr KIYMA  
2 diş SARIMSAK  
1 yemek kaşığı SALÇA  
1 küçük bağ MAYDANOZ  
1 çay kaşığı KARABİBER  
1 çay kaşığı TUZ

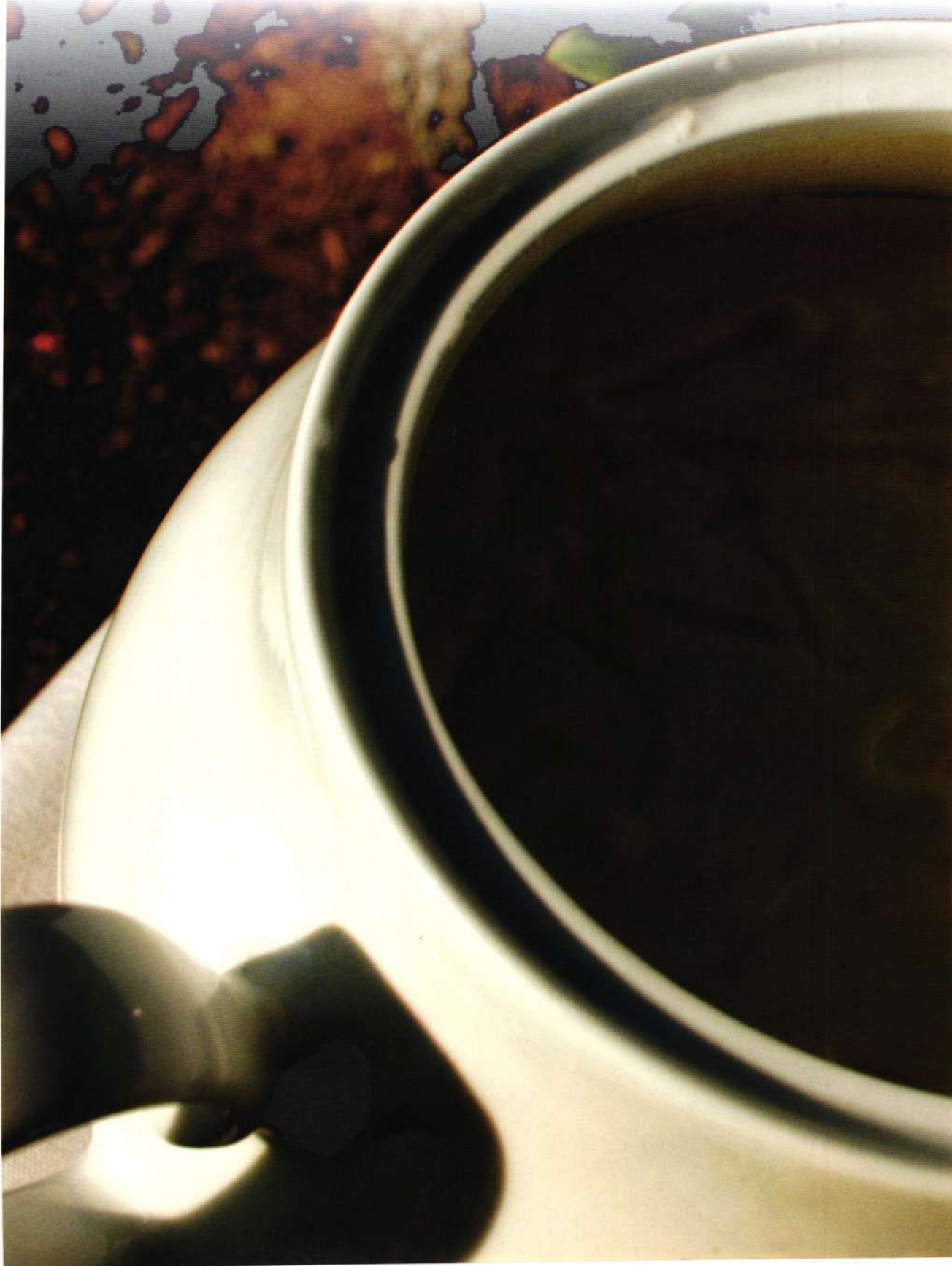




## SÜTLÜ MAKARNA

*Ayşe GÜNDÜZ'den alınmıştır.*

Süt, makarna ile karıştırılarak kısık ateşte bir saat pişirilir. Tuz eklenir. Servis kaplarına alındıktan sonra üzeri arzuya göre donatılır. Soğuk olarak servis yapılan sütlü makarna sıcak olarak da servis edilmektedir. Afiyet olsun.





### Gerekli Malzemeler

1 kilo SÜT ( 4 su bardağı )  
1 su bardağı MAKARNA  
1 çay kaşığı TUZ  
1 Paket VANİLYA

### NOT;

Kesme makarna tavada bütün halinde kızartılabilir. Kızartılan makarnanın kıyma ve sarımsaklı yoğurt eşliğinde "KESME MAKARNA MANTISI" şeklinde tüketilmesi de mümkün.

*Ordu  
Yemekleri*



Ünye Ticaret ve Sanayi Odası Kültür Yayınıdır.





