

GELENEKSEL

**KAHRAMANMARAŞ
MUTFAĞI**

Hacı Ali ÖZTURAN
Kimya Yüksek Mühendisi
2006 / K.MARAŞ

ÖNSÖZ

Değerli okuyucu;

Akdeniz'in ve Güney Doğu'nun İç Anadolu'ya geçiş noktasında bulunan Kahramanmaraş'ın Mutfağı; kuşku yok ki ülkemizin çok özel mutfaklarından biridir. Bu üç bölgenin yemek kültürü yüz yıllar boyunca özümşenerek kendine özgü bir mutfak çıkmıştır. Böyle özel bir mutfağı derlemeden yapamazdım.

Küreselleşen günümüz dünyasında gerek internetin, gerekse yazılı ve görsel basının yaygınlaşması; ulaşım olanaklarının artması, her konuda yöreselliğı ortadan kaldırmaktadır. Aradan yıllar geçtiğinde hangi yemeğın Maraş'a özgü olduğu anlaşılamaz olacaktır. Maraş Mutfağının ilerleyen sayfalarında yer yer "yarım yüz yıl önce"nin bilgileriyle özellikleri vurgulanmaktadır; çünkü yarım yüz yıl öncenin Maraş'ında çok daha özgünlük bulunmaktaydı ve kitabın amacı da buydu. Elinizdeki Maraş Mutfağı'nda, Maraş'ımıza ve Türk toplumuna özgü olmayan mayonezler, ketçaplar kullanılmamaktadır. Bu tatlandırıcılara karşı oluşumuzdan değil, ama yarım yüz yıl öncenin Maraş Mutfağını yazmak ve arşivlemek isteğımızdendir.

Bu nedenle yemeklerimizin özgünlüğü bozulmadan Maraş Mutfağının derlenmesi gerektiğini görerek çalışmalarımı başlattım. Bir ayrıntı olur düşüncesiyle yemeklerimizin öykülü olanlarının (çiğ köfte, et kabağı, boranı, tirit... gibi) öykülerine de yer vermeyi uygun buldum.

Yemeklerimiz hakkında bir ayrıntı da Maraş Mutfağının et ve bulgur ağırlıklı olduğudur.

Yemeklerle ilgili genel bilgileri bölüm başlarına koymayı yeğledim. Örneğın *Çorbalar* bölümünde "Çorbalar hakkında Birkaç Söz" ara başlığı altında çorbaların genel özelliklerini açıklamaya çalıştım. Öteki bölümlerde de gerekli açıklamaları yapmaya çalıştım.

Maraş Mutfağı için yaptığım bu çalışmanın yeterli olduğu inancımda değilim ama 350'nin üzerinde reçete yazılması da küçümsenemez. Umuyorum ki benden sonra benzer çalışma yapacak olan arkadaşlarım daha kapsamlı bir Maraş Mutfağını ortaya koyarlar.

Maraş Mutfağının derlenmesinde emekleri geçen eşim Feryal Hanım, annem Fatma Uyduran ile lokantacı bir ailenin ünlü ustalarından Osman, Seydihan ve Şahin Dalkıran'a teşekkür etmeden geçemeyeceğim.

Hacı Ali ÖZTURAN

YEMEKLERİN LİSTESİ

ÇORBALAR VE LÂPALAR

MERCİMEKLİ ÇORBALAR

Sade mercimek çorbası
Mercimek çorbası
Pirinçli mercimek çorbası
Ezo Gelin çorbası

SEBZELİ ÇORBALAR

Patlıcanlı ekşili çorba
Pancarlı ekşili çorba
Soğukluk çorbası

YOĞURTLU ÇORBALAR

Yayla çorbası
Sade yoğurtlu çorba
Şehriyeli yoğurtlu çorba
Yarmalı (dövmeli) yoğurtlu çorba
Düğün çorbası
Tirşik çorbası

PIRİNÇLİ ÇORBALAR

Pirinç çorbası
Etlı sebzeli pirinç çorbası
Bulamaç

ŞEHİRİYELİ ÇORBALAR

Köfte etli şehriyeli çorbası
Tavuklu şehriyeli çorbası
Etli sebzeli şehriyeli çorbası

ÖTEKİ ÇORBALAR

Tarhana çorbası
İşkembe çorbası
Un çorbası

LÂPALAR

Kabak lâpası
Bulgur lâpası
Pıt pıt lâpası
Bulgurlu kabak lâpası

PİLAVLAR

PIRİNÇLİ PİLAVLAR

Sade pirinç pilavı
Şehriyeli pirinç pilavı
Etli pirinç pilavı
Kuzu içi pilav
Tas kebablı pilav
Etli salçalı pirinç pilavı
Acem pilavı (Türkistan Pilavı)
Patlıcanlı pirinç pilavı
Sebzeli pirinç pilavı
Etli sebzeli pirinç pilavı

BULGURLU PİLAVLAR

Sade bulgur pilavı
Şehriyeli bulgur pilavı
Salçalı bulgur pilavı
Etli bulgur pilavı
Etli salçalı bulgur pilavı
Domatesli bulgur pilavı
Ciğerli bulgur pilavı

YARMALI(Dövme) PİLAVLAR

Sade yarma (dövme) pilavı
Etli yarma (dövme) pilavı
Helise

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

SARMALAR VE DOLMALAR

Pancar sarması
Bağ yaprağı sarması
Lâhana sarması
Dut yaprağı sarması
Patlıcan dolması
Kabak dolması
Biber dolması
Havuç dolması
Salatalık dolması
Domates dolması
Patates dolması
Soğan dolması

PARÇA ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

Etli taze fasulye
Etli kuru fasulye
Etli bakla
Etli taze bamya
Etli patates
Etli enginar
Etli yoğurtlu patlıcan musakkası
Etli ekşili patlıcan musakkası
Etli yoğurtlu havuç musakkası
Etli et kabağı
Etli erik
Etli ekşili pancar
Etli türlü

KIYMALI SEBZE YEMEKLERİ

Kıymalı taze fasulye
Kıymalı kuru fasulye
Kıymalı taze bamya
Kıymalı patates
Kıymalı bezelye
Kıymalı pırasa
Kıymalı ıspanak
Ekşilâye sulusu
Kıymalı kabak musakkası
İmambayıldı
Karnıyarık
Hünkârbeğendi
Paşabeğendi

BULGURLU YEMEKLER

Çiğ köfte(etli)
Çiğ köfte (patatesli)
İçli köfte
Kısır köftesi
Simit köftesi
Sulu yağlı köfte
Analı kızlı
Ekşili köfte
Yoğurtlu köfte
Tahıldak köfte
Sebzeli tahıldak köfte
Gamzeli köfte
Kallili köfte
Sömelek köfte
Köfte bezdirmesi

SAKATATLI YEMEKLER

Ciğer kavurması
Arnavut ciğeri
Ekşili paça
Tirit
Karın haşlaması
Karınlı saç kavurması
Karın dolması
Bumbar (Mimbar)
Dalak
Beyin kızartması
Beyin salatası

SUCUKLU YEMEKLER

Sade sucuk
Yumurtalı sucuk
Fırında sucuk
Mangalda sucuk

BALIK YEMEKLERİ

Balık kızartması
Balık tavaşı
Balık bezdirmesi
Balık közlemesi

ÖTEKİ ETLİ YEMEKLER

Et haşlaması
Tavuk haşlaması
Saç kavurması
Tavuk yahnisi
Et yahnisi
Et kavurması
Yoğurtlu kebab
Patlıcan saplı kebab
Ala nazik (Ali NAzik)
Tavada et bezdirme
Dağ kebabı (Eşkıya kebabı)
Yoğurtlu orman kebabı

MANGALDA KEBAP VE IZGARALAR

Kuşbaşı kebab

Kıyma kebabı

Ciğer kebabı

Pirzola

Patlıcan kebabı

Maraş kebabı

Soğan kebabı

Tavuk şiş

Ezme kebabı

Ekşili kebab

Salçalı kebab

KÖFTELER

Et Bezdirmesi

FIRIN YEMEKLERİ

Pirzola
Patlıcan kebabı
Soğan kebabı
Kıyma bezdirmesi
Tava
Güveç
Kâğıt kebabı
Tavuk
Patlıcan parmak kebabı
Patlıcan bohça kebabı
Patlıcan saksı kebabı
Patlıcan oturtma
Patlıcan Gürcü kebabı
Çubuk kebabı
Lâhmacun
Arap tavaşı
Araroz köfte

ZEYTİN YAĞLILAR

ZEYTİNYAĞLI

SARMALAR VE DOLMALAR

Zeytinyağı pancar sarması
Zeytinyağı lâhana sarması
Zeytinyağı bağ yaprağı sarması
Zeytinyağı patlıcan kurusu dolması
Zeytinyağı kabak kurusu dolması
Zeytinyağı biber dolması
Zeytinyağı havuç dolması
Zeytinyağı domates dolması
Zeytinyağı soğan dolması

ZEYTİNYAĞLI

SEBZE YEMEKLERİ

Zeytinyağı taze fasulye
Zeytinyağı kuru fasulye
Zeytinyağı bakla
Zeytinyağı pırasa
Zeytinyağı kabak musakkası
Zeytinyağı patlıcan içi kavurması
Kızartma

YUMURTALI YEMEKLER

Kıymalı yumurta
Sahanda yumurta
Sade omlet
Peynirli omlet
Domatesli omlet
Pastırmalı omlet
Sucuklu yumurta
Menemen
Yumurtalı ıspanak
Yumurtalı yoğurt (Çılbır)
Yumurta ekşilemesi
Yumurtalı ekmek kızartması
Kıymalı domatesli yumurta
Kıymalı yumurtalı ıspanak
Ekmek arası yumurta

MAKARNALI YEMEKLER

Sade makarna
Kıymalı makarna
Peynirli makarna
Yoğurtlu makarna
Sebzeli makarna

ÖTEKİ YEMEKLER

Mercimek köftesi (Yavan köfte)
Tarhana köftesi
Omaç
Bastık kavurması
Aş katmacı (Bulgur pilavı ile)
Aş katmacı (Yarma pilavı ile)
Ayran doğrambacı
Süt doğrambacı
Tahin-pekmez
Yoğurt pekmez (Fakı beyni)
Yoğurtlu patlıcan musakkası
Patates kavurması
Boranı
Kurutulmuş yeşil fasulye kavurması
Bülbül pençesi
Kocabaş kavurması

HAMUR İŞLERİ

Mantı
Yufka ekmek
Bazlama
Ekir bazlaması
Bulgur unu bazlaması
Nohut bazlaması

BÖREKLER

SAÇ BÖREKLERİ

Çökelekli börek
Ispanaklı börek
Patatesli börek

FIRIN BÖREKLERİ

Çörek (Kömbe)
Şekerli peynirli börek
Sebzeli peynirli börek

EV BÖREKLERİ

Sigara böreği
Su böreği

SALATALAR CACIKLAR YAZ TURŞULARI EKŞİLİLER VE ÖTEKİLER

SALATALAR

Domates salatası
Zeytinyağlı domates salatası
Marul salatası
Çoban salatası
Ezme salata
Patates salatası
Söğürme ve salatası
Yoğurtlu söğürme salatası

CACIKLAR

Salatalık cacığı
Marul cacığı

YAZ TURŞULARI

Taze sebzeli ekşili turşu

Kurutulmuş sebzeli ekşili turşu

EKŞİLİLER

Havuç salatası

Turp salatası

Bağ yaprağı ekşilemesi

Salatalık ekşilemesi

ÖTEKİLER

Pervaz

Piyaz

REÇELLER

Reçeller hakkında birkaç söz

Elma reçeli

Ayva reçeli

Çilek reçeli

Gül reçeli

Taze kayısı reçeli

Kuru kayısı reçeli

Şeftâli reçeli

Armut reçeli

Vişne reçeli

Portakal kabuğu reçeli

Dut reçeli

İncir reçeli

KOMPOSTO VE HOŞAFLAR

Elma kompostosu
Ayva kompostosu
Taze kayısı kompostosu
Şeftali kompostosu
Vişne kompostosu
Çilek kompostosu
Armut kompostosu
Kayısı hoşafı
Üzüm hoşafı
Karışık hoşaf

ŞERBET VE ŞURUPLAR

Vişne şurubu
Meyan şerbeti
Ravanda şerbeti
Nar şerbeti
Gül şurubu
Limonata
Portakal suyu
Greyfurt suyu

TATLILAR

ŞEKERLİ TATLILAR

Fıstık ezmesi
Baklava
Bülbül yuvası(hanım göbeği,sarığı burma)
Kadayıflar
Sade kadayıf
Peynirli kadayıf (k nefe)
Ağızlı kadayıf
Taş kadayıfı
Kestirmeli kırma kadayıf
Pudra şekerli kırma kadayıf
Revani
Muhallebi
Sütlaç
İrmik helvası
Peynirli helva
Kurabiye
Şeker sucuğu
Şam tatlısı
Lokma
Tulumba tatlısı
Şekerpare
Kıvrım(zeytin yağında)
Ev kıvrımı (yufka ile)
Katmer
Höşmerim
Şekerli hapsa (hapısa)
Dondurma

ŞIRALI TATLILAR

Şıra yapımı
Bastık
Samsa
Çullama
Pestil
Siyah sucuk
Un sucuğu
Pekmez
İlende ve zoklama
Fukara kadayıfı
Kırma
Gülloş baklavası
Pekmezli hapsa (hapısa)
Yağ-pekmez
Karsambaç

AŞURE VE EĞLENCELİKLER

Aşure
Hedik
Tuzluca
Teleme

KIŞLIK ZAHİRE

TURŞULAR

Sirkenin yapılışı

Biber turşusu

Acur turşusu

Patlıcan turşusu

Lâhana turşusu

Domates turşusu

Yeşil fasulye turşusu

Havuç turşusu

Salatalık turşusu

Kabak turşusu

Karpuz turşusu

Karışık turşu

Bağ yaprağı salamurası

Zeytin turşusu (Yeşil zeytin salamurası)

SALÇALAR VE SUMAK EKŞİ

Domates salçası

Biber salçası

Sumak ekşi

Ekşi külü

KIŞLIK TAHIL ÜRÜNLERİ VE ÖTEKİLER

Tarhana
Katkıntılı
Un, bulgur, yarma (dövme)
Maraş peyniri
İrişgit (et sucuğu)
Pastırma

KURULAR

DOLMALIK KURULAR

Patlıcan kuruşu
Biber kuruşu
Kabak kuruşu
Salatalık kuruşu

TURŞULUK KURULAR

Biber kuruşu
Patlıcan kuruşu
Patlıcan içi kuruşu

YEMEKLİK KURULAR

Bamya kuruşu
Taze fasulye kuruşu
Et kabağı kuruşu
Domates kuruşu
Salatalık kabağı kuruşu

HOŞAFLIK KURULAR

Armut kuruşu
Kayısı kuruşu
Erik kuruşu

ÖTEKİ KURULAR

Üzüm kurusu

İncir kurusu

Karpuz kabuğu kurusu

YEMEKLERİN YAPILIŞI

ÇORBALAR

ÇORBALAR HAKKINDA BİRKAÇ SÖZ

“Türk toplumu çorbayı en güzel pişiren toplumdur.” dense abartılmış sayılmaz.

Pahalı lokantalardan tutun da Anadolu’muzun herhangi bir obasındaki yörük kadınının pişirdiği çorbaya dek doyulmaz bir lezzet vardır.

Kâğıt üzerinde Çin ve Fransız mutfaklarından sonra Türk mutfağı gelmektedir. Çin mutfağı bilindiğı gibi ününü böcek yemeklerinin zenginliğine borçludur. Ayrıca Çin lokantalarının önünden, kokudan geçilmediğı, tam tersine Türk lokantalarının önünün mis gibi koktuğı, dış ülkeleri sık gezenlerimizce anlatılmaktadır.

Yalnızca çorbalar açısından bir sıralama yapılmış olsaydı kuşku duymadan, Türk çorbalarının ilk sırayı alacağını söyleyebilirdim.

Türk mutfağının zengin çorbalarından Maraş mutfağına geçecek olursak;

K.Maraşta çorbalar süzülmez. Taneleriyle birlikte, dahası biraz da katı olarak servis yapılır.

Çorbalarımızın bir kısmında kullanılan ve “katkıntılı” denilen malzeme 1 su bardağı kırmızı mercimek,1 su bardağı yarma (dövme), 1 çay bardağı nohut oranındadır. Katkıntılı önceden hazırlanarak (eskiden) bez torbalara, şimdilerde cam kavanozlara konarak saklanır.

Tarhana çorbası için kullanılan tarhana,tarhananın kırıntılarıdır.Bilindiğı gibi tarhananın geniş plâkalar şeklinde olanları suya ıslandıktan sonra ceviz ya da bâdemle yenir. Tarhananın kırıntıları ise çorbada kullanılır.

Katkıntılının dışında nohut kullanılacaksa nohutlar akşamdan ıslanır.

Hacı Ali ÖZTURAN

MERCİMEKLİ ÇORBALAR

SADE MERCİMEK ÇORBASI

Gerekli malzeme:

2 su bardağı kırmızı mercimek, 1-2 yemek kaşığı yemeklik yağ (tereyağı),
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

2 su bardağı kırmızı mercimek iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır ve üzerine 2 su bardağı su konarak pişirilir. Mercimekler eriyip iyice suyunu bıraktıktan sonra çorba kıvamına gelene dek üzerine sıcak su konur ve yeniden kaynatılır. Yüze çıkın ve "kef" adı verilen köpükler sürekli olarak alınır.

Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi için az salça, az suda eritildikten sonra çorbaya katılır.

Bir tavada tereyağı kızdırılır. Üzerine kırmızıbiber konarak kavrulur. Biberli yağ çorbanın yüzüne yakılır.

(İstenirse 7-8 tâne kısa dediğimiz arpacık soğan, soyulduktan sonra bütün olarak çorbaya konur ve en başından beri pişirilir. Mercimekli çorbalarda soğan genelde hoşta gider.)

MERCİMEK ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı katkıntılı (ya da 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1.5 su bardağı dövme, 1 çay bardağı nohut),
1 çay bardağı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

Kahramanmaraş'ta dövme (yarma), mercimek ve nohudun yukarıdaki oranlarda karıştırılarak hazırlanmasına "katkıntılı" denir.

2 su bardağı katkıntılı iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Üzerine 2 su bardağı su konarak pişirilir. Suyu çekilince çorba kıvamına gelene dek sıcak su konarak yine kaynatılır. Üzerine çıkan ve "kef" denilen köpükler bir kepçeyle sürekli olarak alınır.

Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi için az salça, az suda eritildikten sonra çorbaya katılır.

Bir tavada yemeklik yağ (tereyağı) kızdırılır ve üzerine kırmızıbiber konarak kavrulur. Biberli yağ çorbanın yüzüne yakılır.

(İstenirse 7-8 tane kısa soğan soyularak en başından tencereye alınır ve çorbayla birlikte pişirilir.)

PIRİNÇLİ MERCİMEK ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı kırmızı mercimek,
yarım su bardağı pirinç, 2 yemek ka-
şığı yemeklik yağ (tereyağı), 1 tatlı
kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye 1 su bardağı mercimek yıkandıktan sonra konur. Üzerine 2 su bardağı su konarak pişirilir. Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi için az salça, az suda eritildikten sonra çorbaya katılır.

Mercimekler eriyince üzerine çorba kıvamına gelene dek sıcak su konur ve kaynatılır. Tuz atılır. Yüzüne çıkan ve “kef” denilen köpükler bir kepçeyle sürekli olarak alınır.

2- Yarım su bardağı pirinç yıkandıktan sonra kaynayan tencereye alınır ve pirinçler erime kıvamına gelene dek pişirilir.

3- Bir tavaya 2 yemek kaşığı tereyağı alınarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber konarak kavrulur, ocaktan indirilen çorbanın yüzüne yakılır.

İstenirse 1 numarada tuz atılırken, kıska denilen soğanlardan 7-8 tânesi soyularak tencereye alınır ve çorbayla birlikte pişirilir.

EZO GELİN ÇORBASI

Ezo Gelin, Türkiye Cumhuriyetinin sınırları çizildiğinde, yüz binlerce Osmanlı Devleti vatandaşı gibi sınırların ötesinde, Suriye’de kalan; vatan özlemiyle kavru lan bir gelinimizdir:

“Ezo Gelin! Çık Suriye dağlarına da bizim ele el eyle...”
şeklinde devam eden ve dinleyen herkesi etkileyen bir uzun hava ile folklorümüze bir daha çıkmamak üzere girmiştir.

Ezo Gelin herkes için aileden biridir. Her gün Suriye’nin dağlarına çıkarak Türk topraklarına el sallayan, ölmez bir “özlem anıtı”dır. Bacımızdır, teyzemizdir, halamızdır, etimizden bir parçadır.

Böyle leziz bir çorbanın adını “Ezo Gelin Çorbası” koyan her kimse, şapka çıkarıyor, saygı ile anıyorum.

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 tatlı kaşığı biber ve domates salçası, 2 diş sarımsak, 1 fincan yağ, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, tuz.

Yapılışı:

1- Bir su bardağı mercimek iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Üzerini kapatacak kadar su konur ve mercimekler açılıncaya dek pişirilir.

2- Bir kâseye 1 tatlı kaşığı biber ve domates salçası karışımı konur. Üzerine tuzda ezilmiş 2 diş sarımsak ilave edilerek ezilir. Az su ilavesiyle sıvılaştırılır.

3- İçinde mercimeğin pişirildiği tencereye, yukarıda hazırlanan sarımsaklı salça yavaş yavaş ve karıştırarak eklenir. Sonra çorba kıvamına dek su konur. Tuz atılarak pişirilir.

4- Bir tavaya 2 yemek kaşığı tereyağı alınarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber konarak kavrulur, ocaktan indirilen çorbanın yüzüne yakılır.

Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi istendiğinde az salça, az suda eritildikten sonra en başta çorbaya katılmalıdır.

SEBZELİ ÇORBALAR

PATLICANLI EKŞİLİ ÇORBA

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı katkıntılı (ya da 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı dövme, 1 fincan nohut),
2 orta boy patlıcan, 1 tatlı kaşığı sumak ekşi, 1 çay bardağı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber 1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- 2 su bardağı katkıntılı yıkanır ve tencereye konur. Üzerini kapatacak kadar su konur ve sık sık karıştırılarak pişirilir.

2- Tenceredeki su iyice çekilince, çorba kıvamına gelene dek su konur. Tuz atılır. Öylece kaynatılır. Kaynayan tencereye küp küp doğranmış patlıcanlar konur. Yeterince sumak ekşi konduktan sonra patlıcanlar pişene dek kaynatılır.

3- Patlıcanlar pişince, tencere ocaktan indirilir. Bir tavada nane ve kırmızıbiber yağda kavrulur ve yüzüne yakılır.

PANCARLI EKŞİLİ ÇORBA

Gerekli Malzeme:

Patlıcanlı ekşili çorbadakinin aynıdır.
Tek ayırım, patlıcan yerine ince kıyılmış pancar saplarının kullanılmasıdır.

Yapılışı:

Patlıcanlı Ekşili Çorba yapılışının aynıdır. Tek ayırım, patlıcan yerine pancar konmasıdır. (Bakınız sayfa) Ülkemizin başka yörelerinde ‘pazı’ denilen, ‘pezik’ denilen ve üzerine:

Pancar pezik değil mi?
Ciğer ezik değil mi?
Ben sevdim eller aldı
Bana yazık değil mi?

Diyerek maniler yazılan pancarın yaprakları sarmada, sap kısmı ise ince ince kıyılarak çorbada kullanılır.

SOĞUKLUK ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

Patlıcanlı ekşili çorbadakinin aynıdır.
Tek ayırım, patlıcan yerine soğukluk denilen semizotunun kullanılmasıdır.

Yapılışı:

Patlıcanlı Ekşili Çorbanın yapılışının aynıdır. Tek ayırım, patlıcan yerine; kimi yörelerde “pirpirim” denilen, kimi yörelerde “semizotu” denilen; ne-dense Kahramanmaraş’ımızda “soğukluk” denilen ve insanlar arasına soğukluk vermekle hiç ilgisi olmayan, sevimli otun kullanılmasıdır.

YOĞURTLU ÇORBALAR

YAYLA ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

1 kâse yoğurt, 1 yumurta, 1 su bardağı pirinç, 1 tatlı kaşığı nane, 1 çay bardağı yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

Bir kâse içinde yoğurt ve yumurta çırpılır. Bir tencereye alınarak ayrandan daha kıvamlı olacak şekilde sulandırılır. Böylelikle yoğurdun kesilmesi önlenmiş olur. İçine 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur ve yoğurdun kesilmemesi için sık sık karıştırılarak pişirilir.

Pirinçler pişince ocaktan indirilir. Tuz atılır. Yüzüne nane yakıldıktan sonra servis yapılır.

SADE YOĞURTLU ÇORBA

Gerekli Malzeme:

1 kâse yoğurt, 1 yemek kaşığı un,
1 yumurta, 1 tatlı kaşığı nane,
1 fincan yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye 4 su bardağı su (istenirse et suyu) konarak kaynatılır.
- 2- Öte yandan 1 kase yoğurda 1 yemek kaşığı un ve 1 yumurta ilave edilir. Çırpılır. 1 numarada kaynamakta olan tencereye, sürekli karıştırarak, yavaş yavaş ilave edilir. Tuz atılır. 10 dakika daha kaynatılır.
- 3- Bir fincan yağa 1 tatlı kaşığı nane konarak kavrulur. Pişen çorbanın yüzüne yakılır.

ŞEHRIYELİ YOĞURTLU ÇORBA

Gerekli Malzeme:

1 kâse yoğurt, yarım paket şehriye,
100 g tavuk eti (ya da köftelik siyah et),
1 yemek kaşığı nane,
1 çay kaşığı yemeklik yağ ,tuz.

Yapılışı:

- 1- Yoğurt, 1 yumurta ile iyice çırpılır. Ayrandan daha kıvamlı olacak şekilde sulandırılır.
- 2- Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine şehriyeler atılarak pembeleşinceye dek kavrulur.
- 3- Şehriyelerin üzerine çırpılmış yoğurt konur.Sürekli karıştırarak pişirilirken, içine tavuk eti (ya da fındık büyüklüğünde yuvarlanmış köftelik siyah kıyma) konur.
- 4- Şehriyeler pişince tencere ocaktan indirilir. Yeterince tuz atılır. Yüzüne nane yakıldıktan sonra servis yapılır.

YARMALI (DÖVMELİ) YOĞURLU ÇORBA

Gerekli Malzeme:

- 1 su bardağı dövme, (istenirse)
- 1 fincan nohut, 1 kâse yoğurt,
- 1 yumurta, 1 fincan yağ,
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber ,tuz.

Yapılışı:

- 1- 1 Bardak dövmeye 2,5 su bardağı su konarak dövme pilavı gibi, ama çok ölgün pişirilir. (Nohudun önceden ıslanmış olması, pişmeyi kolaylaştırır.)
- 2- 1 kâse yoğurda 1 yumurta kırılarak çırpılır.
- 3- Pişirilen dövme, çorba kıvamına gelinceye dek su konur. Kaynayınca üzerine yavaş yavaş ve karıştırarak yumurtalı yoğurt konur. Tuz atılır. Sık sık karıştırarak pişirilir.
- 4- Üzerine kırmızıbiberli yağ yakılarak servis yapılır.

DÜĞÜN ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

- 100 g siyah et, 1 su bardağı yoğurt,
- 3 yumurta, 1 yemek kaşığı un, 1 çay kaşığı karabiber,
- 1 yemek kaşığı yağ, tuz.

Yapılışı:

- 1- Siyah et iki kez çekildikten sonra, az karabiber katılır ve pişmiş nohut iriliğinde yuvarlanır. Bir tencereye iki su bardağı su konur. Kaynayınca siyah etler atılarak, kırmızılıkları geçinceye dek pişirilir.
- 2- 1 su bardağı yoğurda 3 yumurta kırılır. 1 yemek kaşığı un eklendikten sonra iyice çırpılır. Ocak üzerine alınarak, el yakacak oluncaya dek karıştırılır.

larak ısıtılır. Sonra yavaş yavaş içinde et bulunan tencereye aktarılır. Ara ara karıştırılarak bir taşım kaynatılır.

3- Eğer kıvamı katı olmuşsa, az et suyu ya da sıcak su konur. İstenilenden daha sıvı olmuşsa az suda ezilmiş un katılır. Sonra yüzüne (bibersiz) yağ yakılarak servis yapılır.

TİRŞİK ÇORBASI

Çocukluk yıllarımda şişman ve esmer Abdal kadınları, mahalle aralarında seyyar satıcılık yaparlardı. Kendi üretimleri olan elek, kalbur, hasır, sepet, tarhana çiği gibi malzemelerin yanı sıra;mevsimi geldiğinde Gazâ, Yarpız, Ispatan, Gâvur Pancarı gibi kırlarda kendiliğinden yetişen yeşillikleri satarlardı. Abdal kadınlarının çığlıkları bu gün bile kulaklarımdadır:

-Gazâ var ha! Yarpız var ha! Ispatan var ha! Gâvur Pancarı var haaa!

Bu dört yeşillikten Gâvur Pancarının öteki adı "tirşik"tir. Belki pişmeden önce,tadının dilimizi yakacak kadar acı oluşundan dolayı Gâvur Pancarı denilmiştir. Tirşik, içinde bulunduğumuz yıllarda, semt pazarlarında satılmakta ve alıcı bulmaktadır. Yaprakları ütüyeye, ya da duvarcı malasına benzer. Görünüşü ve rengi pancara benzer.

Gerekli malzeme:

Yarım kg tirşik, 1 su bardağı tarhana kırıntısı,
1 su bardağı dövme, 1 fincan nohut,
1 kâse yoğurt, 1 kâse un, 5-6 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı:

Tirşik yapımına ikinci vakti başlanmalıdır.

1- Önce tirşikler yıkanır. Sap kısımlarıyla birlikte çok ince kıyılır. Bir tencerede el yakmayacak kadar ısıtılan suya atılır. 1 su bardağı tarhana, 1 fincan nohut, 1 su bardağı dövme, 1 kâse yoğurt, 5-6 diş sarımsak ve tuz konur. İyice karıştırılır. Üzerine, ince bir tabaka oluşuncaya dek un döşenir.

Kapağı kapatılır. Tencerenin evresi ve üzeri kalın bezlerle örtülür. Böylelikle tencerenin ılıklığının uzunca bir zaman korunması sağlanmış olur. Bu bez örtme işlemine "tirşik bastırma" denir. Bu işlem Kahramanmaraş'ta deyim haline gelmiştir: Çocuğa kalın kalın giysiler giydiren hanımlar, "Ne kadar kalın giydirmişsin... Tirşik mi bastırıyorsun?" diye eleştirilir.

2- 24 saat sonra tencere açılır. zerindeki un katmanını alınır. Ocağa konarak pişirilir.

PİRİNÇLİ ÇORBALAR

PİRİNÇ ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı pirinç, 1 fincan yağ,
1 ay kaşığı kırmızıbiber, 1 limon, tuz.

Yapılışı:

1- Bir su bardağı pirinç yıkanır. Bir tencereye konur. Üzerini kapatacak kadar su konarak pişirilir. Pirinçler yeteri kadar pişince üzerine çorba kıvamına dek su konur. Tuz atılır. Bir taşım kaynatılır.İndirince bir limon sıkılır.

2- Bir tavaya 1 fincan yağ konur ve kızdırılır. zerine 1 ay kaşığı kırmızıbiber konarak kavrulur. Sonra çorbanın yüzüne yakılır.

ETLİ SEBZELİ PİRİNÇ ÇORBASI

Gerekli malzeme:

100 g et, 1 su bardağı pirinç,
3 tane yeşilbiber, (istenirse) 1 küçük
havuç ve 1 patates 1 domates, 1 fin-
can yağ, 1 çay kaşığı kırmızıbiber,
tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencerede 100 g et (tavuk eti de olabilir) pişirilir. (Çorbada et suyu da kullanılabilir)

2- Bir su bardağı pirinç iyice yıkandıktan sonra tencereye konur. Üzerini kapatacak kadar su konarak pişirilir. Üzerine yeşilbiberler halka halka doğranır. (İsteyen bu aşamada havuç ve patates de doğrayabilir.) Çorba kıvamına dek su konarak pişirilir.

3- Pişmeye yakın, kabukları soyulmuş bir domates doğranır. Tuz atıldıktan sonra birkaç dakika daha kaynatılır.

4- Bu şekilde pişirilen sebzeli pirinç çorbasına biberli yağ yakılarak servis yapılır.

BULAMAÇ

Gerekli Malzeme:

Yarım su bardağı pirinç, 1 kaşık un,
Yarım kâse yufka ekmek kırıntısı,
1 çay bardağı yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

1- 4 su bardağı su konur. Kaynayınca yarım su bardağı pirinç konur.

2- Pirinçler biraz pişince; bir kâsede bir kaşık un, az soğuk suda ezilir. Kaynamakta olan tencereye yavaş yavaş ve karıştırarak aktarılır.

3-Pirinçler iyice pişince, dahası erime kıvamına gelince bulamaç ocaktan indirilir. (İstenirse bu aşamada şeker ya da pekmez de katılabilir.)

4-Bir tavaya 1 çay bardağı yemeklik yağ alınır. Kızdırılır. Üzerine yufka ekmek kırıntıları konarak kavrulur. Ekmekler kızarıncaya bulamacın yüzüne yakılır.

Yufka ekmek bulunmadığı zamanlar, somun ekmeğinin kırıntıları da kullanılabilir.

ŞEHİRİYELİ ÇORBALAR

KÖFTE ETLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

Yarım paket şehriye, 1 yemek kaşığı biber ve domates salçası, 1 çay bardağı yemeklik yağ, 100 g köftelik (siyah) kıyma, 1 tatlı kaşığı nane, yarım limon, tuz.

Yapılışı:

Bir tencereye yağ ve salçalar konduktan sonra kavrulur. Üzerine şehriyeler konarak kavurma sürdürülür. Üzerine, çorba kıvamı gelinceye dek kaynamakta olan sudan konur. Tuz atılır. Nohut iriliğinde yuvarlanmış olan köftelik etler tencereye boşaltılır. Yarım limon sıkıldıktan sonra şehriyeler pişene dek kaynatılır.

Pişince ocaktan indirilir. Yüzüne nane yakılır.

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

Yarım paket şehriye, 1 tatlı kaşığı domates ve biber salçası, 1 çay bardağı yemeklik yağ, 100 g tavuk eti, 1 tatlı kaşığı nane, yarım limon, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye yarım çay bardağı yağ konarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kaşığı biber ve domates salçası karışımı konur ve kavrulur.

2- Üzerine çorba kıvamına dek sıcak su konur. Tuz atılır. Ufalanmış tavuk eti konur.Şehriyeler ve tavuk etleri pişene kadar kaynatılır.

3- Pişince ocaktan indirilir. Yarım limon sıkılır. Yüzüne nane yakıldıktan sonra servis yapılır.

ETLİ SEBZELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

1 küçük soğan, 1 çay bardağı yağ,
1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 küçük havuç
1 patates, 1 domates, 3 yeşilbiber, 1 çay kaşığı
kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı nane, 100 g et, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye konulan bir fincan yağa 1 küçük soğan gayet ince kıyılır. Pembeleşinceye dek kavrulur. 1 tatlı kaşığı biber salçası konur. Üzerine, yıkanmış ve kabukları soyulmuş 1 orta boy havuç küp küp doğranır. Orta büyüklükte 1 patates soyulup yıkandıktan sonra yine küp küp doğranır. Sonra 3 tane yeşil biber halka halka doğranarak eklenir. Biraz da böyle kavrulur.

2- Başka bir tencerede pişirilen küçük parça tavuk etleri (ya da koyun eti, ya da et suyu) 1 numaradaki tencereye aktarılır. Çorba kıvamına dek suyu ayarlanır. Tuz atılır.

3- Çorba kaynayınca 1 su bardağından az şehriye konur. Pişmeye yakın, kabukları soyulmuş 1 domates doğranır. 1 dakika sonra ocaktan indirilir. 1 limon sıkılır.

4- Bir tavaya konulan 1 fincan yağ kızdırılır. 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve 1 tatlı kaşığı nane konarak kavrulur. Çorbanın yüzüne yakıldıktan sonra servis yapılır.

ÖTEKİ ÇORBALAR

TARHANA ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

1 küçük tabak tarhana kırıntısı, 1 su bardağı nohut,
1 çay bardağı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı nane,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

Tarhana çorbası için, tarhananın küçük parçaları, kırıntıları kullanılır. Böylelikle hem daha çabuk pişer, hem de tarhananın genişleri et suyunda ıslatılıp, ceviz ya da bademle yenilmek üzere saklanmış olur.

1- Tarhana ve nohutlar yıkandıktan sonra akşamdan ıslanır.

2- Yeterince ıslanmış tarhana ve nohutlar bir tencereye alınır. Üzerine suyu ve tuzu konduktan sonra, tarhanalarla nohutlar pişinceye dek kaynatılır. Eğer şalgam katılması isteniyorsa, şalgamlar parmak parmak ya da küp küp doğranır ve çorbaya en başından konur.

3- Suyu iyice çekilerek katılaştan tencereye, çorba kıvamına dek sıcak su konur. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Yüzüne nane yakılır. İstenirse nane ile birlikte kırmızıbiber de yakılır.

İŞKEMBE ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

1 koyun işkembe, 2 yemek kaşığı yağ,
1 yemek kaşığı un, 2 yumurta, 2-3 diş sarımsak, sirke ,
limon, tuz.

Yapılışı:

1- Büyükçe bir tencereye bol su konur. Kaynamaya yakın ısıtılır. Kaba pisliklerinden arındırılmış olan işkembe, bu suya 1 dakika batırılıp çıkarılır. Sonra bıçakla kazınır. İyice yıkanır.

2- Bir tencereye yeniden su konur ve ısıtılır. İşkembe bu suda kaynatılır. Sonra su dökülür. Tencereye yeniden su konur ve işkembeler pişene dek kaynatılır.

3- Yeterince pişen işkembe tencereden alınır, zar büyüklüğünde doğranır.

4- Bir tencereye 2 yemek kaşığı yağ konur. Üzerine 1 yemek kaşığı un konarak kızartılır. İşkembenin suyu yağın üzerine birdenbire boşaltılır. Üzerine, doğranmış işkembeler konur. Kaynatılır. Tuz atılır. Eğer suyu yeter kıvamda değilse eklenir. 2 yumurtanın sarısı çorbaya konur. Yumurta konduktan sonra hem kıvamı koyulaşır, hem de çorbanın rengi ağarır. (Ancak, yumurta konduktan sonra kaynatılmamalıdır.)

5- Uygun bir kaba alınmış sarımsağa az su konur. İyi kokması için, az tuz atılır ve ezilir. Çorbaya konarak karıştırılır.

Servis yapılırken masada limon ve sirke bulundurulmalıdır.

UN ÇORBASI

Gerekli Malzeme:

1 ay bardağı yağ, 3 fincan un,
4 su bardağı et suyu, 1 tatlı kaşığı nane,
1 ay kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye 1 çay bardağı yağ konur. zerine 3 fincan un konarak kavrulur.
- 2- zerine yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak 4 su bardağı et suyu konur. Tuz atılarak tencerenin kapağı kapatılır. Kaynamaya bırakılır.
- 3- Yeterince kaynayıp kıvamına gelince ocaktan indirilir
- 4- Bir tavaya 1 kaşık yağ alınır. 1 çay kaşığı kırmızıbiber ve 1 tatlı kaşığı nane konarak kavrulur, çorbanın yüzüne yakılır.

LÂPALAR

KABAK LÂPASI (*Bulgursuz*)

Gerekli Malzeme:

10 kadar kabağın içi, (varsa) et suyu,
1 çay kaşığı biber ve domates salçası
karışımı, 1 küçük soğan,
1 fincan yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye 1 fincan yemeklik yağ konur. Üzerine 1 küçük soğan doğranarak hafif pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine 1 çay kaşığı salça konur. Sonra kabak içleri küçük küçük doğranarak eklenir. Biraz da böyle kavrulur.

2- Üzerine 4 su bardağı sıcak su konarak, kabaklar pişene dek kaynatılır. Pişmeye yakın tuz atılır. (Su yerine et suyu kullanılması lezzeti artırır.)

Bu şekilde pişen kabak lâpası, olduğu gibi servis yapılır.

BULGURLU KABAK LÂPASI

Gerekli Malzeme:

10 kadar kabağın içi, 1 su bardağı
bulgur, (istenirse) et suyu,
1 tatlı kaşığı biber ve domates salçası
karışımı 1 küçük soğan,
1 çay bardağı yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

Dolma yapılırken elde edilen kabak içleri genellikle “lâpa” olarak değerlendirilir.

1- Bir tencereye 1 çay bardağı yemeklik yağ alınır. Üzerine küçük bir soğan ince ince doğranarak kavrulur. 1 tatlı kaşığı biber ve domates salçası karışımı konarak biraz daha kavrulur.

2- Üzerine küçük doğranmış kabak içleri konur ve biraz da böyle kavrulur. Suyu ayarlanır. Tuzu atılır. Pişinceye dek kaynatılır. (Su yerine et suyu kullanmak lezzeti artırır.)

3- Kabaklar pişince 1 su bardağı bulgur konarak, bulgurlar ölgün pişene dek kaynatılır.

BULGUR LÂPASI

Gerekli Malzeme:

1 küçük soğan, 1 fincan yemeklik yağ,
1 su bardağı bulgur, 1 çay kaşığı biber ve
domates salçası karışımı, tuz.

Yapılışı:

1-Bir tencereye 1 fincan yemeklik yağ alınır. Ocağa konur. Üzerine 1 küçük soğan doğranır ve pembeleşmeye başlar başlamaz üzerine 1 çay kaşığı karışık salça konarak birkaç dakika daha kavrulur.

2-Üzerine (varsa) et suyu konarak, ya da lâpanın kıvam ayarı su ile yapılarak kaynatılır. Kaynamaya başlayınca 1 bardak bulgur konur.

3-Bulgurlar ölgün piştikten sonra lâpa ocaktan indirilir.

PIT PIT LÂPASI

Gerekli Malzeme:

1 küçük soğan, 1 fincan yemeklik yağ,
1 su bardağı bulgur, 1 çay kaşığı biber ve
domates salçası karışımı, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye 1 fincan yemeklik yağ konur. Kızdırılır. Üzerine çok ince doğranmış 1 küçük soğan konarak pembeleşinceye dek kavrulur. Sonra 1 çay kaşığı salça konarak az daha kavrulur.

2- Üzerine (varsa ve istenirse) et suyu konarak kaynatılır. Kaynamaya başlayınca 1 bardak bulgur konur. Bulgurlar ölgün pişene dek kaynatma sürdürölür.

PİLAVLAR

PİLAVLAR HAKKINDA BİRKAÇ SÖZ...

Kahramanmaraş'ımızın geniş ovalarında yetişen “sarı çeltik” pirinci, Maraş'lıların damak zevkine en uygun olan pirinç türüdür. Sarı çeltik, su çekme oranının yüksek olması nedeniyle de yeğlenen bir pirinçtir. (Yaklaşık olarak 1 ölçek pirinç için 2.5 ölçek su konur.) Ama çeltik ekim alanlarının daraltılması, kent nüfusunun artması ve ülkemizin hızla küreselleşmeyi sürdürmesi nedeniyle sarı çeltik bulunamaz olmuş; yurt içinden ya da yurt dışından getirilen pirinçler mutfağımızda kullanılmaya başlanmıştır. Doğal olarak da her tür pirinç için ayrı bir su çekme oranı bulunmaktadır. Bu nedenle ev hanımlarının bu oranı izlemeleri ve pilav pişirirken hangi tür pirincin ne oranda su çektiğini göz önünde bulundurmaları gerekmektedir.

Ancak hangi tür pirinç kullanılırsa kullanılsın, pirinçler bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanması gerekmektedir.

PİRİNÇLİ PİLAVLAR

SADE PİRİNÇ PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı pirinç, yarım su bardağı yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Pirinçler bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.

2- Bir tencereye pilavın suyu (varsa et suyu) konur. Pilavın suyu şöyle hazırlanır:

Kahramanmaraş'ımızın "sarı çeltik" pirinci, genelde pilavlarımızda kullandığımız çok lezzetli bir pirinç türüdür. Sarı çeltiğin 1 ölçüğü için, 2-2,5 ölçük su konur. Her pirinç türünün kendine özgü bir su çekmesi vardır. Bu nedenle ilk kez kullanılmak istenen bir pirincin deneme-yanılma yöntemi ile su çekmesinin belirlenmesi gerekir. Aksi halde pilavlarımız ya fazla sulu olur, hamurlar;ya da az sulu olur, dik olur.

3- Tencereye pilavın suyu alınır.Az tuz atılır ve kaynatılır. Tuzlu suda bekletilen pirinçler, yıkandıktan sonra kaynayan suya konur ve hafif ateşte pişirilir.

4- Yeterince dinlendirilen pirinç pilavı servis yapılmadan önce,bir tavada ısıtılan yağla yağlanır. Ahşap kaşıkla karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

Kahramanmaraş'ta "*Pirinç pilavını kazanda unut, bulgur pilavını karnında soğut.*" deyiminden de anlaşılacağı gibi,pirinç pilavının iyice dinlendirilmesi gerekmektedir.

ŞEHRIYELİ PİRİNÇ PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı pirinç, 1 avuç şehriye,
yarım su bardağı yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Pirinç, bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.

2- Bir tavada 1 çay bardağı yağ ile 1 avuç şehriye kavrulur.

3- Bir tencereye pilavın suyu (varsa et suyu) konur. Tuz atılır. Kaynatılır. Kaynayınca tencereye, pirinçler yıkanarak atılır. Sonra kavrulmuş şehriyeler konur. Hafif ateşte pişirilir.

4- Ocaktan indirilen pilav yeterince dinlendirilir. Servis yapacak zaman, pirinç pilavı yağını tabana süzeceğinden, bir ahşap kaşıkla pirinçleri kırmamak için özenle ve iyice karıştırılmalıdır.

ETLİ PİRİNÇ PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı pirinç, 150 g kuşbaşı et,
1 avuç şehriye, 1 çay bardağı yağ, tuz.

Yapılışı:

- 1- Pirinçler, bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.
- 2- Bir tencereye alınan etler, suyunu bırakana dek haşlanır. Üzerine sıcak su konur ve tuz atılarak etler pişinceye dek kaynatılır.
- 3- Ölçülen pirince göre suyun yeterli olduğundan emin olunduktan sonra yıkanan pirinçler konur. Kısık alevde pişirilir.
- 4- Ocaktan indirilen pilava, bir tavada kızdırılan yağ yakılır. Yeterince dinlendirildikten sonra, özenle karıştırılarak servis yapılır.

KUZU İÇİ PİLAV

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı pirinç, 1 küçük soğan,
1 tatlı kaşığı karışık salça,
yarım bardak yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

- 1- Pirinçler sıcak ve tuzlu suda iki saat kadar ıslanır.
- 2- 1 küçük soğan çok ince doğranır. Bir tencereye konan yağda hafif kavrulur. Üzerine 1 tatlı kaşığı salça konur.
- 3- Bir ölçek pirince 2-2.5 ölçek olacak şekilde tencereye sıcak su konur. Kaynayınca tuz atılır ve üzerine yıkanmış pirinçler konur. Tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

TAS KEBAPLI PİLAV

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı pirinç, yarım su bardağı
yemeklik yağ, yarım kg küçük so-
ğan (kısa), 200 g kuşbaşı et, 1 ye-
mek kaşığı karışık salça, 1 limon, 1
çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

Tas kebaplı pilavın etli ve kısa soğanlı kebab kısmı, adından da anlaşılacağı gibi bir tas ya da küçük bir satır içerisinde (soğanların dağılmamaları için) aşağıdaki gibi pişirilir;

Bir tasa kuşbaşı etler ve kabukları soyulmuş kısa soğanlar konur. (*Bir parça kuşbaşı et dışarıda bırakılmalıdır.*) Üzerine bir yemek kaşığı karışık salça,yarım su bardağı yemeklik yağ, karabiber ve tuz konarak karıştırılır. Tasın üzerine kenarlı ve geniş bir tepsi kapatılarak ters çevrilir. Böylece, tepsinin ortasında ters çevrilmiş ve içinde kuşbaşı etlerle kısa soğanlar bulunan bir tas durmaktadır. Tasın dışına (*tepsini içine*) bir tane kuşbaşı et konarak, tasın içindeki etlerin pişip pişmediği izlenir. Tasın havaya kalkmaması için üzerine bir ağırlık konduktan sonra tepsinin kenarına dek su konarak ocağa alınır. Tepsideki su kaynadıkça tasın içindeki etler ve soğanlar da kaynayan suyun ve buharın etkisiyle yavaş yavaş pişecektir. Etin pişip pişmediği tepsiye bırakılan tek parça etten anlaşılabilir. Bu bir parça et piştiğinde (*Zaten kısa da pişmiş olacaktır*) tepside kaynamakta olan suya, daha önce ıslanan pirinçler konarak ve tepsinin üzeri daha geniş bir kapakla kapatılarak pilav pişirilir. Böylece pişirilen tas kebaplı pilav; tabaklara önce pilav, üzerine tas kebabı konur ve tas kebabının üzerine limon sıkıldıktan ve karabiber atıldıktan sonra servis yapılır.

Ama şimdilerde ev hanımları kolaylarına geldikleri için pilavı ayrı, tas kebabını ayrı pişirmektedirler.

ETLİ SALÇALI PİRİNÇ PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 bardak pirinç, 150 g kuşbaşı et,
yarım bardak yemeklik yağ, 1 soğan,
2 domates ya da 1 yemek kaşığı
domates salçası, 1 çay kaşığı karabi-
ber, tuz.

Yapılışı:

- 1- Pirinçler yıkandıktan sonra tuzlu ve sıcak suda 2 saat kadar ıslanır.
- 2- Bir tencerede kuşbaşı et, suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Üzerine yemeklik yağ konur, 1 soğan doğranır ve kavrulur. Üzerine kabukları soyulmuş domatesler ince ince doğranır. Biraz daha kavrulur.
- 3- Pilavın suyu sıcak olarak tencereye konur. Tuz atılır. Kaynayınca, yıkanan pirinçler konur ve kapağı kapatılarak kısık alevde pişirilir. Pişen pilav 10-15 dakika kadar dinlendirilir ve bir ahşap kaşıkla özenle karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

ACEM PİLAVI
(Türkistan Pilavı)

Acem Pilavı, havuç mevsiminde Maraşlıların evinde çok özel bir yeri olan konuk ağırlama yemeklerinden biridir. Acem pilavı, "velime" denilen düğün yemeklerinde en çok pişirilen pilav türlerinden biridir.

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı pirinç, 4 tane havuç,

2 kuru soğan, 1.5 su bardağı yemeklik yağ, 250 g kuşbaşı et, 1 çay bardağı yer fıstığı ya da çam fıstığı ya da fıstık, tuz.

Yapılışı:

- 1- Pirinçler bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.
 - 2- Havuçlar yıkanır. Kabukları soyulur ya da kazınır. Sonra yeniden yıkanarak yaklaşık 3 mm kalınlığında halkalar şeklinde doğranır. Bu halkalar da yaklaşık 3 mm kalınlığında dilimlenerek, kibrit çöpünden biraz daha kalın şekle getirilir.
 - 3- Soğanlar çok küçük doğranır.
 - 4- Bir tencerede kuşbaşı et haşlanır.
 - 5- Başka bir tencereye pilavın yağı konur. Üzerine soğanlar konarak kavrulur. Sonra havuçlar atılarak yumuşayınca dek kavrulur.
 - 6- Havuçlar yumuşayınca, etin haşlandığı tenceredeki et suyu, ölçülü olarak havuçların bulunduğu tencere konur. Tuz atılır. Haşlanmış kuşbaşı etler de konarak kaynatılır.
 - 7- Kaynayınca içine pirinçler konur ve kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.
 - 8- (Acem pilavı denildiğinde ilk akla gelen havuçtur. Daha sonra fıstıklar gelir.) Tavada az yağda kavrulan fıstıklar servis yapılırken pilavın üzerine konur.
- Acem pilavının yanında sulu yemekler olabilirse de, sofrada en çok aranan havuç ya da turp salatasıdır.

PATLICANLI PİRİNÇ PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 kalın ve uzun patlıcan, 1 su bardağı kızartmalık yağ, 200 g kuşbaşı et, 4 su bardağı pirinç, 2 domates, 7-8 yeşil biber, istenirse 1 soğan, yarım su bardağı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı pul biber,
1 yemek kaşığı karışık salça, tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanlar uzunlamasına, yaprak gibi ince olarak dilimlenir. Bu dilimler yağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar bir ucu tencerenin ortasına, öteki ucu tencerenin kenarından yukarılara gelecek şekilde dizilir. Bu dizilmelerden sonra tencerenin tabanı ve kenarları patlıcanlardan görünmez olur.

2- Başka bir tencerede kuş başı et haşlanır. Haşlanan etler süzekli bir kepeyle alınır ve içinde patlıcanların olduğu tencerenin ortasına yayılır.

3- Bir tavada az yağda yeşilbiber ve domatesler, (istenirse önce küçük doğranmış soğan) pilava renk katacak kadar karışık salçayla kavrulur. 1 tatlı kaşığı pul biber konduktan sonra bu karışım tenceredeki etin üzerine yayılır. Üzerine sıcak suda bekletilmiş ve yıkanmış pirinçler konur. Bunun üzerine, ölçülü olarak pilavın suyu sıcak olarak konur. Tuz atılır. Karıştırılmadan pişirilir.

SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı pirinç, yarım su bardağı yemeklik yağ, 1 soğan, yarım kg domates, 5-6 yeşilbiber, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

- 1- Pirinçler yıkanır ve bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.
- 2- Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine soğan doğranarak kavrulur. Soğanlar pembeleştiğinde üzerine yeşil biberler doğranır ve biraz da böyle kavrulur. Salça ve pul biber konur. Daha sonra kabukları soyulmuş ve orta irilikte doğranmış domatesler konarak biraz daha kavrulur.
- 3- Domatesler pişince pilavın suyu sıcak olarak konur. Tuzu atılır. Su kaynayınca ıslanmış pirinçler yıkandıktan sonra tencereye konur. Kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

ETLİ SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI

Gerekli Malzeme:

150 g kuşbaşı et, 4 su bardağı pirinç, yarım su bardağı yemeklik yağ, 1 soğan, 3-4 tane domates, 5-6 yeşilbiber, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

1- Pirinçler yıkanır ve bol tuzlu sıcak suda 2-3 saat ıslanır.

2- Tencereye kuşbaşı etler alınır. Suyunu bırakıncaya dek kavrulur. Sonra yemeklik yağ konur ve etler pişinceye dek kavrulur. Üzerine 1 soğan doğranır ve soğanlar pembeleşince, yeşilbiberler doğranır ve biraz da böyle kavrulur. Salça ve pul biber konur ve az daha kavrulur.

3-Etler ve sebzeler yeterince kavrulduktan sonra pilavın suyu sıcak ve ölçülü olarak konur. Tuz atılır. Su kaynayınca pirinçler konur, tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

BULGURLU PİLAVLAR

BULGURLU PİLAVLAR HAKKINDA BİRKAÇ SÖZ

Maraş'ta piriçli pilavlar ne denli çok yense de bulgurlu yemekler gibi, bulgurlu pilavlar da oldukça sık yapılır. Bulgur pilavlarında bulgur / su oranı yaklaşık olarak 1/1 şeklindedir. Bulgurlu pilavların lezzetli oluşlarında en önemli etken bulgurun değirmenlerde azar azar çekilerek taze kullanılmasıdır.

SÂDE BULGUR PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur, yarım su bardağı yemeklik yağ,
tuz.

Yapılışı:

Önce tencereye su konur ve kaynatılır. Tuz atılır. Bulgur pilavında ortalama olarak su / bulgur oranı 1/1 şeklindedir. Kaynayan tencereye bulgur konur. Kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

Bir tavada kızdırılan yemeklik yağ pilava yakıldıktan sonra servis yapılır.

ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur, yarım su bardağı
yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

Bir tencereye yemeklik yağ konarak kızdırılır. Üzerine yeterince şehriye konarak hafif pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine sıcak olarak pilavın suyu konur ve kaynatılır. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

SALÇALI BULGUR PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur, yarım su barda-
ğı yemeklik yağ, bir küçük soğan,
1 tatlı kaşığı biber salçası, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine soğan doğranarak hafif kavrulur. Üzerine biber salçası konarak biraz daha kavrulur. Sonra tuz ve pilavın suyu konarak kaynatılır.

2- Kaynayınca pilavın bulguru konur. Hafif karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

ETLİ BULGUR PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur, 150 g kuşbaşı et,
yarım su bardağı yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye kuşbaşı et konur. Suyunu bırakıncaya dek kendi suyuyla haşlanır. Sonra üzerine yağ konarak kavrulur. Etlerin yeterince pişmesi için üzerine bir su bardağı sıcak su konarak iyice pişirilir.

2- Etler yeterince pişince pilavın suyu sıcak olarak konur. (İstenirse et suyu da konabilir) Tuz atılır. Kaynayınca pilavın bulguru konur. Karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

ETLİ SALÇALI BULGUR PİLAVI

Gerekli malzeme:

4 su bardağı bulgur, 150 g kuşbaşı et,
1 soğan, 2 domates, 1 yemek kaşığı
karışık salça, yarım su bardağı ye-
meklik yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye kuşbaşı et konur ve suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Üzerine yarım su bardağı yemeklik yağ konur. Bir soğan doğranarak kavru-
lur.

2- Soğanlar pembeleşince üzerine kabukları soyulmuş domatesler doğra-
nır ve kavurma sürdürülür. (*Etler pişmemişse yarım bardak sıcak su konarak
pişinceye dek kavrulur.*)

3- Yeterince pişen etin üzerine 4 su bardağı sıcak su konarak tuz atılır. Kaynayınca üzerine bulgur konur. Karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

(Sebzeli bulgur pilavı)

(Meyhane pilavı)

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur, 1 su bardağı yemeklik yağ, 1 soğan, 2 patlıcan, 2 domates, 7-8 yeşilbiber, 1 tatlı kaşığı domates salçası, tuz.

Yapılışı:

1- Tencereye 1 su bardağı yemeklik yağ konur.Üzerine orta büyüklükte bir soğan doğranarak kavrulur. Sonra üzerine,küçük küpler şeklinde doğranmış patlıcanlar konur. Orta irilikte doğranmış yeşilbiberlerle, kabukları soyulduktan sonra yine orta irilikte doğranmış domatesler tencereye alınır. Gerekirse salça da konur.

2- Sebzeler yeterince yumuşayınca tencereye pilavın suyu sıcak olarak konur. Tuz atılır. Kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynayınca pilavın bulguru konarak karıştırılır ve kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur, yarım karaciğer,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
1 soğan, 1 su bardağı yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Karaciğerler nohuttan biraz daha küçük olarak doğranır. Kenarlı bir kaptaki suya ıslanarak renginin açılması beklenir.

2- Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine orta büyüklükte 1 soğan çok ince doğranır ve pembeleşinceye dek kavrulur. Bol suda iyice yıkandıktan sonra durulanan ciğerler tencereye alınır, üzerine 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber konduktan sonra kavrulur.

3- Bir başka tencereye 4 su bardağı su konarak kaynatılır. Tuz atılır. Sonra 4 su bardağı bulgur konarak tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilir.

Servis yapılırken her tabağa pilav alınır ve üzerlerine birer kepçe kavrulmuş ciğer konur.

Ya da kavrulan ciğerler, pilavın bulguru konduktan sonra tencereye konarak pilavla birlikte pişirilebilir.

YARMALI (Dövmeli) PİLAVLAR

**YARMALI PİLAVLAR HAKKINDA
BİRKAÇ SÖZ**

Yarmalı pilavlarda yarma / su oranı yaklaşık olarak 1 / 2,5 oranındadır.
Yarmalı pilavlar tencerede dinlendirilirken, yağın tabana süzmüş olacağından iyice karıştırıldıktan sonra servis yapılmalıdır.

**SADE DÖVME PİLAVI
(Keşkek, Keşke'aşı)**

Gerekli Malzeme:
4 su bardağı dövme (yarma),

1 su bardağından az yemeklik yağ, tuz.

Kahramanmaraş'lıların bu çok sevdikleri pilav, salata ve sulu yemeklerle birlikte yense de özellikle et kabağı sulusuyla yenir. İlindiği gibi et kabağı sulusuna "kabaklı", dövme pilavına da "keşkek" ya da "keşke'aşı" denir. Kabaklı ile keşke aşının aşağıdaki gibi bir öyküsü vardır:

Düğünün son günüdür. Damat traş olmuş, hamama gitmiş, gerdeğe hazırlanmıştır. Gelinle dâmadın gerdeğe verileceği perşembe günü akşamı konuklara "velime" denilen bir şölen verilir. O gün velimede kabaklı ile keşke'aşı vardır. Ne yazık ki konuk ağırlamaktan damada yemek vermek unutulmuştur. Oysa damat kabaklı ile keşke'aşını çok sevmektedir. Dâmadı gerdeğe verecekleri zaman damat direnmiş, sitem ederek:

-Kabaklı ile keşke'aşını kim yediyse, gerdeğe o girsin, demiş.

Böyle bir olay olmuş mudur olmamış mıdır, bilemeyiz; ama düğünlerde damatlara biraz daha ilgi göstermek gerekmektedir.

Yapılışı:

Bir tencereye, 1 su bardağı yarmaya 2,5 su bardağı olmak üzere su konur. Kaynayınca pilavın tuzu atılır. Üzerine yarmalar konur ve tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Ocaktan indirildikten sonra bir tavada kızdırılan yemeklik yağ pilava yakılır. Yeterince dinlendirildikten sonra iyice karıştırılarak servis yapılır.

ETLİ DÖVME PİLAVI

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı dövme, 1 su bardağından az yemeklik yağ, 150 g kuşbaşı et, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye kuşbaşı etler konur ve suyunu bırakıncaya dek kendi suyuyla haşlanır. Üzerine yarım su bardağı sıcak su konarak etler yenecek kıvama gelene dek pişirilir.

2- Etler pişince tencereye 1 bardak dövmeye (yarmaya) 2,5 bardak olacak şekilde sıcak su konur, kaynayınca tuz atılır. Üzerine dövmeler konur. Kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.İndirince, bir tavada kızdırılan yağ pilavın üzerine dökülür.

Pişen dövme pilavı yarım saat kadar dinlendirildikten sonra iyice karıştırılarak servis yapılır.

HELİSE

Olması gerekenden daha çok pişen yemekler için, “*Helise gibi olmuş...*” deyimini kullanılır.

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı dövme (yarma), 150 g
tavuk eti ya da siyah et, 1 tatlı kaşığı
karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Etler bir tencerede erime kıvamına dek haşlanır.

2- Etler tencereden alınır. Geride kalan et suyu 5 bardak olacak şekilde ayarlanır. Tuz atılarak kaynatılır. Kaynayınca üzerine dövmeler konarak kapağı kapatılır ve *ölgün* pişirilir.

3- Pişen pilavın içine, daha önce pişirilen tavuk eti ya da siyah et konur. Bir kepçe ya da ahşap bir kaşığın ters tarafıyla etle pilav 10-15 dakika kadar öyle bir karıştırılır ve ezilir ki, bu karıştırmanın sonunda yarmalar iyice erir, etler pilavın içinde kaybolur, ya da lif lif olur.

Bu şekilde hazırlanan helisenin üzerine, tabaklara alındıktan sonra karabiber atılarak servis yapılır.

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

YAPRAK SARMALARI VE DOLMALAR

***SARMALAR VE DOLMALAR HAKKINDA
BİRKAÇ SÖZ***

Ulusların damak lezzetleri değişik olduğu gibi,kentlerin, hattâ semtlerin, dahası ailelerin bile damak lezzetleri değişik olabilmektedir. Kimi domatesi çok koyar ,kimi az... Kimi yağlı sever, kimi az yağlı...kimi acılı sever, kimi acısız... Bu açıklamalardan yola çıkarak; sarma ve dolma hemen bütün kentlerimizde yapılmaktaysa da Maraş'ta nasıl yapıldığı öne çıkmaktadır. İstanbul'da sarma ve dolmalara kuş üzümü gibi tatlımsı ayrıntılar konup servis sırasında dolmaların üzerine yoğurt dökülmekteyken; Maraş mutfağında salça,biber ve ekşi konmakta ve servis sırasında yoğurt yemeğın üzerine konmayıp, ayran olarak sofraya getirilmektedir. Ve buna, “*Hangisi güzel?*” sorusu sorulmamalıdır. İkisi de güzeldir, ikisini de seven yüz binler bulunmaktadır.

Sarma ve dolma yapımında yemek tencerenin tabanına yapışmasın diye, işe yaramayan yapraklardan tencerenin tabanına bir iki kat serilmelidir.

Sarma ve dolmalar tencereye alındıktan sonra dağılmamaları için üzerlerine “*sarma taşı*” denilen bir ağırlık,ya da porselen bir tabak konur. Sarma taşı 1 cm kadar kalınlıkta, çapı bir karıştan daha küçük olan plaka şeklinde ince bir taştır.

Dolma ve sarmaların yanında ayran salata ve çeşitli yeşillikler bulunmalıdır.

ETLİ SARMA VE DOLMA İÇİ HAZIRLANMASI

Dolma ve sarmada kullanılan kıymanın kuyruk yağlı ve koyun etinden yapılması yeğlenir. Pirincin ise kırksız olanlarının pilavda kullanılması yerinde olacağından, kırıklı pirinçlerin sarma,dolma ve çorba gibi yemeklerde değerlendirilmesi doğru olur. Ama günümüzde kırksız pirinç yok denecek kadar azaldığından genelde ev hanımları dolma ve sarmalarını kırksız pirinçlerle yapmaktadırlar.

Gerekli Malzeme:

250 g orta yağlı kıyma, 1 baş soğan,
1 su bardağı pirinç, 3 yemek kaşığı
yağ,
bağ maydanoz, 3 domates, 3-4 yeşil-
biber, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1
çay kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı
sumak ekşi, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tatlı
kaşığı reyhan, 1 tatlı kaşığı kekik,
tuz.

Hazırlanışı:

Orta büyüklükte bir soğan çok ince doğranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük doğranır. Bir bağ maydanoz doğandıktan sonra 1 yemek kaşığı karışık salça, 3 yemek kaşığı yemeklik yağ konur. 1 çay kaşığı karabiber, birer tatlı kaşığı nane, reyhan, kekik ve 1 yemek kaşığı sumak ekşi ile yeterince tuz atılır. Üzerlerine 1 su bardağı pirinç ve 250 g kıyma konarak yoğurur gibi karıştırılır.

ETLİ PANCAR SARMASI

Ülkemizin kimi yörelerinde tanınmayan, kimi yörelerinde pezik, pazı olarak da bilinen, hattâ türkülere bile:

Pancar pezik değil mi
Ciğer ezik değil mi
Ben sevdim eller aldı
Bana yazık değil mi

gibi türkülerle geçen pancar Maraş Mutfağında çok kullanılan bir sebzedir.

Gerekli Malzeme:

1 kg pancar, yeteri kadar sarma içi
(bkz. Etli sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Önce pancarlar yıkanır, sap kısımları kesilir ve çorba yapmak için ayrılır. Pancarların kalın damarları varsa kesilerek alınır. Sonra üst üste konarak bir tencerede haşlanır. Yeterince haşlanan pancarlar bol suda yıkanır

2- Hazırlanan yapraklara iç yerleştirilir. Sarmanın içi dökülmesin diye iki ucu katlandıktan sonra sarılır. Sarmalara yeterinden fazla iç konmamalıdır, çünkü pişerken patlar.

Pancarların yüzeyi yeterince geniş olmadığında ikinci bir pancarla yüzey genişletilir.

3- Sarma pişirilecek tencerenin tabanına işe yaramayan yapraklardan bir ya da iki kat serilerek sarmaların tabanına tutması önlenmiş olur. Sonra sarmalar tencereye dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine sarma taşı ya da porselen bir tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su konur. Tuz atılır. Kapağı kapatılarak ocağa alınır. İstenirse pişmeye yakın biraz daha sumak ekşi konabilir. Sumak ekşi önce suyla sıvılaştırılır, sonra tencereye konur. Aksi halde kimi sarmalar az ekşili, kimileri çok ekşili olur.

Pişen sarmalar ocaktan indirilir. Çeyrek saat dinlendirildikten sonra tabaklara çekilir.

Maraş mutfağında sarma ve dolmaların üzerine yoğurt konmaz, yanına dolmanın suyu da konmaz. Varsa yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir.

ETLİ BAĞ YAPRAĞI SARMASI

Gerekli Malzeme:

Yeteri kadar bağ yaprağı,

sarma içi (bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması.) tuz.

Yapılışı:

1- Bağ yapraklarının sap kısımları kesilir. Üst üste konduktan sonra bir tencerede haşlanır. Sonra bol suda dinlendirilerek süzölür.

2- Geniş bir yüzey elde etmek için yaprakların ikisi üçü üst üste konur. Sonra üzerlerine iç konarak sarılır.

3- Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra üzerine sarmalar özenle dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine sarma taşı ya da por-selen bir tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Hafif tuz atılır. Öylece ocağa konur. Kapağı kapatılarak pişirilir. (Bağ yaprağı ekşi olduğu için bu sarmaya ayrıca sumak koymaya gerek yoktur.)

4- Pişen sarmalar ocaktan indirilir. Yeterince dinlendirildikten sonra ta-baklara alınır.

ETLİ LÂHANA SARMASI

Gerekli Malzeme:

1 kg lâhana yaprağı, sarma içi (bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması.) 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Önce lâhanaların sap kısımları kesilir ve damarları çıkarılır. Sonra bol suda yumuşayınca dek haşlanır. Yeterince yumuşayınca ocaktan indirilerek durulanır.

2- Haşlanan lâhanalara biraz karabiber serpildikten sonra yeterince iç konarak öteki sarmalarda olduğu gibi sarılır.

3- Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra sarılan lâhanalar tencereye dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen bir tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur.Hafif tuz atılır. Kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın 1 tatlı kaşığı sumak ekşi su ile sıvılaştırıldıktan sonra konur. Ocaktan indirildikten sonra tencerede kapağı kapalı olarak dinlendirilir ve sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

ETLİ DUT YAPRAĞI SARMASI

Dut yaprağı sarması özellikle yapılmaz, öteki sarmalar sarılırken iç arttığı zamanlar hemen her evin bahçesinde bulunan dut ağacından birkaç yaprak kopartılarak artan iç değerlendirilir. (*Apartmentlaşma öncesi Maraş'ta hemen her evin bahçesinde dut ağacı olurdu. Dutun hem meyvesi yenir,hem*

gölgesinde oturulur, hem yeri geldiğinde yaprakları değerlendirilir, hem de yoldan geçenlerin evin içini görmelerine engel olur.)

Gerekli Malzeme:

Yeteri kadar dut yaprağı, sarma içi
(Bkz. Etli sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

- 1- Dut yapraklarının sapları kesilir, yıkanır ve üst üste dizilip üzerlerine sarma taşı konarak haşlanır.
- 2- Öteki sarmalarda olduğu gibi iki üç yaprağı birleştirerek geniş bir yüzey elde edilir ve üzerlerine iç konarak sarılır.
- 3- Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra sarılan sarmalar tencereye dizilir ve üzerlerine dağılmamaları için bir sarma taşı ya da porselen bir tabak konur. Onları kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Kapağı kapatılarak yapraklar yumuşayınca dek pişirilir. Pişmeye yakın 1 tatlı kaşığı sumak ekşi konur.
- 4- Pişen sarmalar tabaklara alınarak servis yapılır. İstenirse sarmalar tereyağında kızartıldıktan sonra servis yapılır.

ETLİ PATLICAN DOLMASI

Gerekli Malzeme:

10 tâne patlıcan, dolma içi (Bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Dolma için orta boydan daha küçük patlıcanlar seçilir. Patlıcanlar yıkandıktan sonra yeşil kısımları elle kavlatılır. Sonra baş kısımları bıçakla kesilerek dolma ağzı kapatmak üzere suya ıslanır. Suda, ger denilen siyah bir renk oluşur. Patlıcanlar bir oyacak yardımıyla olabildiğince ince oyulur. Oyulan patlıcanlar da aynı leğene alınarak geri çıkartılır, kendisi beyaz kalır. Oyulan patlıcanların içi, zeytinyağında kızartılmak üzere saklanır, ya da kurutulur.

2- Geri çıkan patlıcanların içi dolma içiyle gevşek olarak doldurulur. Sıkı doldurulursa pişme sırasında dolma yarılr. Pişme sırasında için dolmadan çıkmaması için ağızları patlıcanların baş kısımlarıyla kapatılır. Tencerenin tabanına tutmaması için bir iki kat yaprak serildikten sonra dolmalar tencereye dikine dizilir. Gerekiyorsa dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da bir porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Ocağa alınarak kısık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın, suyla sıvılaştırılmış bir tatlı kaşığı sumak ekşi konur.

4-Pişen dolmalar yeterince dinlendirildikten sonra tabaklara alınır.

Maraş usulü dolmaların hiç birinde dolmaların üzerine yoğurt konmadığı gibi tabağa dolmanın suyundan da konmaz. Dolmalar varsa yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir.

ETLİ KABAK DOLMASI

Gerekli Malzeme:

10 tâne kabak,dolma içi(Bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması.), 1

yemek kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı
karabiber, 1 tatlı kaşığı sumak ekşi,
tuz.

Yapılışı:

1- Dolma yapmaya uygun olan küçük ve ince kabaklar seçilir ve yıkanır. Baş kısımları kesilerek dolma ağızı kapatmak için saklanır. Bir oyacak yardımıyla kabaklar olabildiğince ince oyulur. Lâpa yapımında kullanılmak üzere içleri saklanır.

2- Kabak tatlımsı olduğundan ve Maraş dolmaları ekşi ağırlıklı olduğundan kabakların içlerine tuz ve karabiber serpilir. Sonra gevşek olarak doldurulur. Ağızları kapatıldıktan sonra,tabanına iki kat yaprak serilen tencereye ağızları yukarıya gelecek şekilde dizilir. Üzerlerine dağılmamaları için bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konduktan sonra hafif tuz atılır. Kabaklar yumuşayınca dek pişirilir. Pişmeye yakın sumak ekşi konur.

3- Pişen dolmalar yeterince dinlendirildikten sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

ETLİ BİBER DOLMASI

Gerekli Malzeme:

15-20 tane dolmalık biber, dolma içi (Bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması), 1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Dolma yapımına uygun biberler çeşitlidir. En iyisi dış zarı olmayan, ya da dış zarı kolayca soyulanlarıdır. Bilinen dolmalık biberlerin yanı sıra sivri biberlerin kalın olanları ve salçalık kırmızıbiberler dolma yapımında kullanılmaktadır.

Yapılışı:

1- Dolmalık biberlerin sap kısımları çekirdekleriyle birlikte çıkarılır. İçindeki çekirdekler çıkarıldıktan sonra yeterince iç doldurularak sap kısmıyla dolmanın ağzı kapatılır.

2- Bir tencerenin tabanına iki kat yaprak serildikten sonra dolmalar ağızları yukarıya gelecek şekilde dizilir ve dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konduktan sonra tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak ocağa konur. Pişmeye yakın bir tatlı kaşığı sumak ekşi sulandırılarak konur.

Yeterince dinlendirilen dolma susuz olarak tabaklara alınır ve öylece servis yapılır. Varsa yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir.

ETLİ HAVUÇ DOLMASI

Gerekli Malzeme:

10 tâne havuç, dolma içi(Bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması.),
1 yemek kaşığı kırmızıbiber, 1 yemek kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Orta boy, ya da biraz daha kalınca havuçlar soyulduktan sonra yıkanır ve bir oyacakla dikkatle oyulur; çünkü havuç gevrek bir sebze olduğundan yırtılabilir. Havuç oyma işi ustalık ister.

2- Havuç tatlı bir sebze olduğundan Maraşlıların şirimen dediği tatlımsılığı ortadan kaldırmak için havuçların ilerine hafif kırmızıbiber ve karabiber serpilir.

3- Havulara pişerken patlamayacak kadar i doldurulur. Ağızları bağ yapraklarıyla kapatılır. Tabanına iki kat yaprak serilmiş bir tencereye dikey olarak dizilen dolmaların dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Hafif tuz atılarak ocakta pişirilir. Pişmeye yakın 1 tatlı kaşığı sumak ekşi sulandırıldıktan sonra tencereye konur. Havuçlar yumuşayınca tencere ocaktan indirilir.

ETLİ SALATALIK DOLMASI

Gerekli Malzeme:

10-12 tâne salatalık, dolma içi
(Bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması.),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi,
1 yemek kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Salatalıklar güzelce yıkanır. Baş kısımları kesilerek kapak yapılmak üzere ayrılır.

2- Bir oyacak yardımıyla salatalıklar olabildiğince ince oyulur. İçlerine karabiber serpilir.

3- Oyulan salatalıklara gevşek olarak iç doldurulur, ağızları kapatılarak; tabanına iki kat yaprak serilen bir tencereye dikey olarak yerleştirilir. Dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Hafif tuz atıldıktan sonra kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın su ile sıvılaştırılmış sumak ekşi konur.

ETLİ DOMATES DOLMASI

Gerekli Malzeme:

1,5 kg orta boy domates, dolma içi
(Bkz. Etli sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Domatesler yıkandıktan sonra sap kısımlarından birer kapak açılarak oyacakla içleri oyulur. Sonra oyulan yerlere gevşek olarak iç doldurulur. Daha sonra bağ yapraklarıyla ağızları kapatılır.

2- Bir tencerenin tabanına, dolmalar tabana yapışmasın diye iki kat yaprak serilir. Dolmalar dikey olarak tencereye dizilir. Dolmaların dağılmalarını önlemek için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın su ile sıvılaştırılmış sumak ekşi konur.

4- Yeterince dinlendirilen dolmalar tabaklara alınarak servis yapılır.

ETLİ PATATES DOLMASI

Gerekli Malzeme:

10-12 tâne orta boy patates,
dolma içi (Bkz.Etli sarma ve dolma içi
hazırlanması), 1 tatlı kaşığı karabiber,
2 yemek kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- İyice yıkanan patatesler soyulur ve yeniden yıkanır. Bir oyacak yardımıyla 1 cm kalınlığında dikkatle oyulur. Oyulan patateslerin içlerine karabiber serpilir.

2- Hazırlanan dolma içiyle patatesler gevşek olarak doldurulur. Ağzları bağ yaprağı ile kapatılır.

3- Hazırlanan dolmalar tencereye dikey olarak konur. Üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur ve hafif tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın 2 yemek kaşığı sumak ekşi su ile sıvılaştırıldıktan sonra konur.

ETLİ SOĞAN DOLMASI

Gerekli Malzeme:

1 kg iri soğan, dolma içi (Bkz.Etli sarma ve dolma içi hazırlanması),
2 yemek kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Soğanların baş kısımları kesilir ve kabukları soyulur. Bir tencerede yarım haşlanır.

2- Böylece katmanları gevşetilen soğanların en dıştan başlamak üzere katmanları dikkatle, yırtmadan birbirinden ayrılır.

3- Bu katmanların her birine gevşek olarak dolma içi konur. Tabanına bir iki kat yaprak serilmiş bir tencereye dolmalar dikey olarak konur. Dağılmalarını önlemek için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen bir tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Hafif tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın su ile sıvılaştırılan sumak ekşi konur.

PARÇA ETLİ SEBZE YEMEKLERİ

ETLİ TAZE FASULYE

Gerekli Malzeme:

Yarım kg taze fasulye, 150 g kuşbaşı et,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı karışık salça,
2-3 domates, (ya da domates salçası), tuz.

Yapılışı:

1- Fasulyeler iyice yıkandıktan sonra kılçıkları ayıklanır. Ortadan ikiye dilindikten sonra ortadan kesilerek dört parçaya ayrılır. Üzerine bol tuz atıp karıştırıldıktan sonra bol suyla yıkanır.

2- Bir tencereye kuşbaşı et konur ve suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Üzerine sıcak su konarak etler pişinceye dek haşlanır.

3- Başka bir tencerede üç yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 yemek kaşığı karışık salça ve kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranmış domatesler konarak kavrulur. Üzerlerine fasulyeler, haşlanmış etler ve etin suyu konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Etlî taze fasulyenin yanında bulgurlu ya da pirinçli pilavlar, ayran, turşu, yeşillikler bulundurulabilir.

ETLİ KURU FASULYE

Gerekli Malzeme:

1 kâse kuru fasulye, 150 g kuşbaşı et,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 küçük soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencerede kuru fasulyeler haşlanır. (Fasulyeler akşamdan sıcak suya ıslanırsa kolay haşlanır.) Haşlandığını anlamak için bir kaşığa susuz olarak alınan fasulyelere soğutmak amacıyla üflenir. Eğer fasulyelerin dışındaki zarlar yırtılırsa, yeterince haşlanmış sayılır.

2- Bir tencereye kuşbaşı etler alınır ve suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Üzerine yemeklik yağ konarak bir soğan küçük küçük doğranır. 1 yemek kaşığı salça konarak kavurmaya devam edilir. Sonra üzerine fasulyeler konarak biraz daha kavrulur. Üzerine az sıcak su ve tuz konur. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Kuru fasulyenin yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla ayran, soğan ve yeşillikler bulundurulur.

ETLİ BAKLA

Gerekli Malzeme:

Yarım kg bakla, 150 g kuşbaşı et,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 soğan,
1 yemek kaşığı karışık salça,
1 kâse yoğurt, 2 diş sarımsak, tuz.

Etli bakla sulu yemek türü olmakla birlikte, yoğurtlu musakkalarda olduğu gibi suyu çok az olmalıdır.

Yapılışı:

- 1- Önce baklalar yıkanır, ayıklanır ve doğranır.
 - 2- Bir tencereye kuş başı etler alınır ve suyunu bırakana dek haşlanır. Üzerine az sıcak su konarak yeterince haşlanır. Suyu iyice azalınca yağ konur, soğan doğranır ve kavrulur. Soğanlar pembeleşince karışık salça ve baklalar konur. Yarım su bardağı sıcak su ekledikten sonra tuz atılır, tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. (Servis aşamasında baklaya yoğurt konacağı için, çok az su ile pişirilmelidir.)
 - 3- Bir kâse yoğurda 2 diş sarımsak ezilir ve karıştırılır. Servis yapılırken baklaların üzerine dökülür.
- Etli baklanın yanında pirinç pilavı bulundurulmalıdır.

ETLİ TAZE BAMYA

Gerekli Malzeme:

Yarım kg bamyaya, 150 g kuşbaşı et,
1 çay bardağı nohut, 3 yemek kaşığı
yemeklik yağ, 1 yemek kaşığı karışık
salça, 1 soğan, 1 yemek kaşığı sumak
ekşi, tuz.

Etlî tâze bamyaya bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

- 1- Nohutlar akşamdan ıslanmalıdır.
- 2-Bamyalar yıkanır. Sap kısımları külah şeklinde, çok ince soyulur. (Derin soyulduğunda bamyalar sellenir.)
- 3- Bir tencereye kuş başı et alınır ve suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Üzerine akşamdan ıslanan nohutlar konur ve az sıcak su eklenerek haşlanır.
- 4- Başka bir tencerede 3 yemek kaşığı yağda, küçük küçük doğranmış 1 soğan kavrulur.Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Üzerine, içinde et ve nohut bulunan tenceredeki malzemeler konur. Yeterince su ve tuz konduktan sonra kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın bamyalar konur. (Bamyaların sellenmesini önlemek için karıştırılmaz.) Ocaktan indirdikten sonra sumak ekşi konur.

Etlî taze bamyanın yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlarla ayrı ayrı bulundurulur.

ETLİ PATATES

Gerekli Malzeme:

1 kg patates, 150 g kuşbaşı et,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 soğan, 1 kaşık karışık salça, tuz.

Yapılışı:

- 1- Patatesler yıkanır ve soyulur. Sonra yine yıkanır ve küp küp doğranır.
 - 2- Bir tencerede kuşbaşı doğranmış et kendi suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Suyu çekilince 3 kaşık yemeklik yağ konur ve 1 soğan doğranarak kavrulur. 1 kaşık karışık salça konarak kavurma sürdürülür.
 - 3- Yeterince kavrulan malzemeye az sıcak su konur. Tuz atılır. Kaynatılır. Patatesler de konduktan sonra 10 dakika daha pişirilir.
- Etlı patatesin yanında bulgurlu pilavlar da yapılsa bile genellikle pırinçli pilavlar yapılmaktadır. Sofrada ayran ve yeşillikler bulundurulmalıdır.

ETLİ ENGİNAR

Gerekli Malzeme:

4-5 enginar, 2 yemek kaşığı yemeklik yağ, 200 g kuşbaşı et, 2 soğan, 2-3 domates, 1 limon, tuz.

Etili enginar bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Kabukları ve tüyleri alınan enginarların baş kısımları 4-5 parçaya ayrılır. Bir kaptaki çeşme suyuna ıslanır. (Bu su dökülmemelidir.)

2- Bir tencereye kuşbaşı etler alınır ve suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Suyunu çekince üzerine 2 yemek kaşığı yemeklik yağ konur. 2 soğan doğranır ve kavurma sürdürülür. (Gerekirse az sıcak su konarak etlerin iyice pişmesi sağlanır.) Sonra kabukları soyulduktan sonra doğranan domatesler katılır. 5-10 dakika da böyle kavrulur.

3- Kavrulan malzemenin üzerine enginarlar konur. Arada bir karıştırılır. Enginarlar sararmaya başlayınca üzerlerine, enginarların ıslandığı su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. İndirmeye yakın 1 limon sıkılır.

Etili enginarın yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla ayran bulundurulmalıdır.

ETLİ YOĞURTLU PATLICAN MUSAKKASI

Gerekli Malzeme:

1 kg patlıcan (ya da o kadar kuru patlıcan), 150 g kuşbaşı et, 1 soğan,

1 yemek kaşığı karışık salça,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
2-3 diş sarımsak, 1 kâse yoğurt, tuz.

Yapılışı:

1- 1 kg patlıcan yıkanır, baş kısımları kesilir. Sonra her biri dörde dilindikten sonra parmak büyüklüğünde doğranır.(Eğer kuru patlıcan kullanılacaksa patlıcanlar yumuşayınca dek haşlanır.Sonra bol suda ara ara suyu değiştirilerek 1-2 saat dinlendirilir.)

2- Bir tencerede kuşbaşı et haşlanır. Suyu iyice çekilince üzerine 3 yemek kaşığı yemeklik yağ konarak kavrulur. 1 yemek kaşığı karışık salça eklendikten sonra kavurma sürdürülür. Yeterince kavrulduktan sonra üzerlerine çok az sıcak su konur. Tuz atılır ve kaynatılır. Kaynayınca tencereye patlıcanlar alınır,öylece pişirilir. (Musakka yemeklerinin suyu, yalnızca malzemenin üzerini kapatacak kadar olmalıdır.)

3- Servis yapılırken üzerine sarımsaklı yoğurt konur.
Genellikle yanında bulgurlu pilavlar bulundurulur.

***EKŞİLİ ETLİ
PATLICAN MUSAKKASI***

Gerekli Malzeme:

1 kg patlıcan(ya da ona eşdeğer
patlıcan kurusu),

150 g kuş başı et, 1 soğan, 2 yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1-2 yemek kaşığı sumak ekşi, 2-3 diş sarımsak, tuz.

Etlı ekşılı patlıcan musakkası bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- 1 kg patlıcan yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir. Sonra her biri dörde dilinir ve ortalarından kesilerek parmak parmak doğranır.

(Eğer patlıcanlar kuruyorsa; önce yumuşayıncaya dek haşlanır. Sonra çeşme suyunda ve ara ara suyu değiştirilerek 1-2 saat dinlendirilir.)

2- Bir tencerede kuşbaşı et; başka bir tencerede, akşamdan ıslanmış nohutlar haşlanır.

3- Bir tencerede 1 soğan, hafif pembeleşinceye dek 2 kaşık yemeklik yağda kavrulur. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça konur. Haşlanmış nohut ve haşlanmış kuş başı etler de konduktan sonra kavurmaya sürdürülür. Yeterince kavrulduktan sonra patlıcanlar konur. Çok az sıcak su konarak pişirilir. İndirmeye yakın 1-2 yemek kaşığı sumak ekşi ve 2-3 diş ezilmiş sarımsak konur.

Etlı ekşılı patlıcan musakkasının yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlarla ayran ve yeşillikler bulundurulur.

***ETLİ YOĞURTLU
HAVUÇ MUSAKKASI***

Gerekli Malzeme:

150 g kuşbaşı et, 4-5 havuç, 1 çay bardağı nohut, 1 soğan, 3 yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı sumak ekşi,
1 kâse yoğurt, 3 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı:

- 1- Nohutlar akşamdan ıslanmalı, sonra da bir tencerede haşlanmalıdır.
- 2- Bir tencereye 3 yemek kaşığı yemeklik yağ alınır. 1 soğan doğranarak kavrulur. Üzerine haşlanmış nohutlar konur. Yıkandıktan sonra soyulan havuçlar küp küp doğranarak tencereye alınır ve kavurmaya sürdürülür.
- 3- Havuçlar yumuşayınca üzerine bir bardak sıcak su konur, tuz atılır ve pişirilir. Pişmeye yakın, su ile sıvılaştırılmış sumak ekşi konur.
- 4- Tabaklara alınan havuç musakkasının üzerine sarımsaklı yoğurt konarak servis yapılır. (Musakkanın suyu çok az olmalıdır.)
Havuç musakkasının yanında bulgurlu ya da pirinçli pilavlar bulundurulmalıdır.

ETLİ ET KABAĞI (Kabaklı)

Gerekli Malzeme:

1 küçük et kabağı, 1 çay bardağı nohut,

150 g kuş başı et, 1 yemek kaşığı ka-
rışık salça, 1 tatlı kaşığı nane,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 yemek kaşığı sumak ekşi, tuz.

Et kabağı değişik bir kabak türüdür. Uzunlukları 30 cm'den 60-70 cm'e dek değişen dev ampul görünüşündedirler. Dış kısımlarında çok ince bir kabuk, iç kısımlarında iri çekirdekler vardır. Kabukla çekirdekler arasında etli bir kısım vardır. İşte bu etli kısmın yemeği yapılır.

Et kabağının hem taze olması hem de acı olmaması istenir. Tâzeliklerini anlamak için kabaklar tırnaklanır. Tırnak kolayca geçerse taze demektir. Acılığını anlamak için kimi insanlar damga açarlar. Damga açmak şöyledir: Bir bıçak aracılığıyla (Karpuzda olduğu gibi) kabağa kare ya da üçgen şeklinde derinlemesine girilerek bu parça çıkarılır ve tadına bakılarak acı mı, tatlı mı olduğu anlaşılır.

Etli et kabağı bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Nohutlar akşamdan ıslanmalıdır.

2- Kuşbaşı etler bir tencerede kendi suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Üzerine yemeklik yağ konarak kavrulur. Etler yeterince yumuşamamışsa az sıcak su konarak yumuşayınca dek kavrulur. Sonra 1 soğan doğranarak kavurma sürdürülür. Üzerlerine salça ve soyulduktan sonra küp küp doğranmış kabaklar konur. Yemeğin suyu sıcak olarak konur ve tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. İndirmeye yakın 1 yemek kaşığı sumak ekşi konur.

3- Piştikten sonra üzerine yağda yakılmış nâne ve kırmızıbiber yakılır.

Et kabağının yanında dövme (yarma) pilavı ve ayran bulundurulmalıdır. Et kabağı ile dövme pilavını kaynaştıran bir öykü dövme pilavında anlatılmıştır.

ETLİ ERİK

Gerekli Malzeme:

Yarım kilo çağla erik, 150 g kuşbaşı
et,
1 çay bardağı nohut, 2-3 yemek kaşı-
ğı yemeklik yağ, 1 soğan,
1 yemek kaşığı karışık salça, tuz.

Olgunlaşmamış, çağla eriğe Maraş'ta "incoz" denir. Bu nedenle bu ye-
meğe "incoz sulusu"da denir.

Çağla erik genelde tuza banılarak yense de yılda bir iki kez sulu yemeği
yapılarak bulgur pilavıyla yenmektedir.

Yapılışı:

1- Nohutlar akşamdan ıslanır.

2- Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Üzerine 1 soğan doğranarak soğan-
lar pembeleşinceye dek kavrulur. Sonra kuşbaşı etler ve nohutlar konarak
kavurma sürdürülür. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça konur. Yemeğin
suyu sıcak olarak konduktan sonra tuz atılır ve tencerenin kapağı kapatılarak
etler yumuşayıncaya dek pişirilir. Etler piştikten sonra erikler konur ve erik-
ler pişinceye dek pişirilir.

Etli eriğin yanında bulgur pilavı ve ayran bulundurulmalıdır.

ETLİ EKŞİLİ PANCAR

Gerekli Malzeme:

1 çay bardağı nohut, 1 kg pancar,
150 g kuş başı et, 2-3 yemek kaşığı
yemeklik yağ, 1 soğan, 1 yemek ka-
şığı karışık salça, 1 yemek kaşığı su-
mak ekşi
(ya da 1 limon), tuz.

Maraş Mutfağında sarma yapımından artan pancar sapsarı,ekşili pancar ya da çorba gibi yemeklerin yapımında kullanılır.

Yarım yüzyıl öncenin Türkiye'sinde olduğu gibi Maraş mutfağında da bir yemekten artan malzemeler atılmaz, değerlendirilirdi. O yıllarda dünyâ savaşlarından çıkan ve büyük ölçüde olumsuz etkilenen ülkemiz yokluklar ülkesiydi. O yıllar yamalı elbiselerin giyildiği, hiçbir şeyin boşa harcanmadığı yıllardı.

Şimdilerde ekonomisi oldukça rahatlayan Türkiye'de yine de ev hanımları yemek malzemelerini çöpe atmaz, değerlendirmeye çalışır.

Yapılışı:

- 1- Nohutlar akşamdan ıslanır.
 - 2- Pancar sapsarı iyice yıkandıktan sonra 3-4 cm uzunluğunda doğranır.
 - 3- Tencereye 2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ alınır.1 soğan doğranarak kavrulur. Üzerine kuşbaşı etler ve nohutlar konur. 1 yemek kaşığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Etler yeterince yumuşamamışsa az sıcak su konarak biraz daha kavrulur.
 - 4- Yeterince kavrulduğunda yemeğin suyu ve pancar sapsarı konur. Tuz atılır. Pancarlar yumuşayınca dek pişirilir.İndirmeye yakın sumak ekşi katılır ve 5-10 dakika daha pişirir.
- Etli ekşili pancarın yanında bulgurlu ve pirinçli pilavlarla ayran bulundurulur.

TÜRLÜ

Gerekli Malzeme:

250 g kuş başı et, 3 yemek kaşığı yemeklik yağ, 2 orta patlıcan, 1 tutam taze fasulye, 3 orta patates, 7-8 yeşilbiber, 2 soğan, 4-5 domates, 1 yemek kaşığı karışık salça, tuz.

Türlü, bir sulu yemek olmakla birlikte, yemeğin suyunun az olması istenir.

Yapılışı:

1- Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine soğan doğranarak hafif kavrulur.

2- Üzerine küçük küçük doğranmış fasulyeler konarak biraz daha kavrulur. Sonra yeşilbiberler, patlıcanlar, patatesler ve domatesler doğranır. 1 su bardağı kadar sıcak su konur. Yemeğin tuzu atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Türlünün yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlarla ayran bulundurulur.

KIYMALI SEBZE YEMEKLERİ

KIYMALI TAZE FASULYE

Gerekli Malzeme:

Yarım kg fasulye, 150 g orta yağlı kıyma, 3 yemek kaşığı yemeklik yağ,

1 küçük soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça, 2 domates, 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Kıymalı taze fasulye bir sulu yemek olmakla birlikte, suyunun az olması istenir.

Yapılışı:

1- Fasulyeler yıkanır, kılçıkları ayıklanır. Ortadan ikiye dilindikten sonra ortadan ikiye kesilerek dörde ayrılır. Sonra bol tuz atılarak karıştırılır. Daha sonra bol suyla yıkanır.

2- Bir tencereye üç yemek kaşığı yağ alınır. Üzerine bir küçük soğan doğranarak kavrulur. Sonra 1 yemek kaşığı salça, 150 g kıyma ve 2 orta boy domates kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranır. Üzerlerine 1 tatlı kaşığı pul biber ve fasulyeler konur. Biraz daha kavrulur. Kıymalar piştiği zaman kavurmaya son verilir.

3- Üzerlerine az su konarak tuz atılır ve kapağı kapatılarak pişirilir.

Kıymalı taze fasulyenin yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlarla ayran bulundurulur.

KIYMALI KURU FASULYE

Gerekli Malzeme:

1 kâse kuru fasulye, 150 g kıyma,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 yemek kaşığı karışık salça,

2 domates, 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

1- Fasulyeler akşamdan sıcak suya ıslanır.Ertesi gün fasulyeler pişinceye dek haşlanır.

2- Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Üzerine bir küçük soğan ince ince doğranır ve soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerlerine kıyma konur ve kıymalar kıvamına gelene dek kavurma sürdürülür.

3- Üzerlerine 1 yemek kaşığı karışık salça konur. 2 orta boy domatesin kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranır. 1 tatlı kaşığı yaprak biber konur ve kavurma sürdürülür.Sonra süzülüp yıkanan fasulyeler tencereye alınır. Biraz da böyle kavrulur.

4- Üzerlerine yeterince su ve tuz konduktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Kıymalı kuru fasulyenin yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlar, ayran, yeşillikler, turşu ve soğan bulundurulur.

KIYMALI TAZE BAMYA

Gerekli Malzeme:

Yarım kg bamya, 150 g kıyma,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ,

1 tatlı kaşığı karışık salça,
1 yemek kaşığı sumak ekşi,
1 soğan, tuz.

Kıymalı tâze bamyâ bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Bamyalar yıkanır ve sap kısımları külâh şeklinde (sellenmesin diye) çok ince soyulur.

2- Bir tencereye 3 kaşık yemeklik yağ alınır. Üzerine 1 soğan küçük küçük doğranarak pembeleşinceye dek kavrulur. 1 kaşık karışık salça konarak kavurma sürdürülür.

3- Yeterince kavrulan malzemeye yine yeterince sıcak su konur. Tuz atılır. Kaynatılır. Kaynayınca bamyalar konur ve sellenmesin diye karıştırılmadan pişirilir.

4- Ocaktan indirilen bamyaya su ile sıvılaştırılan sumak ekşi konur ve bamyaların sellenmelerini önlemek için özenle karıştırılır ve servis yapılır.

Kıymalı taze bamyanın yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlarla ayrırlundurulur.

KIYMALI PATATES

Gerekli Malzeme:

1 kg patates, 150 g kıyma,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça,
tuz.

Kıymalı patates bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Patatesler yıkanır. Soyulduktan sonra yeniden yıkanır ve küp küp doğranır.

2- Bir tencereye 3 yemek kaşığı yemeklik yağ alınır. Üzerine 1 soğan doğranarak soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça ve 150 g kıyma konarak kavurma sürdürülür.

3- Üzerine patatesler konarak biraz daha kavrulur. Sonra yemeğin suyu sıcak olarak konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Kıymalı patatesin yanında pirinçli pilavlar ve ayran bulundurulur.

KIYMALI TAZE BEZELYE

Gerekli Malzeme:

Yarım kg bezelye, 150 g kıyma, 1 soğan,
1 yemek kaşığı karışık salça,
2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ, tuz.

Kıymalı taze bezelye bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

- 1- Önce bezelyeler ayıklanır ve yıkanır.
 - 2- Bir tencereye 2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ konur ve kızdırılır. Üzerine 1 soğan doğranarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince 1 yemek kaşığı karışık salça ve kıyma konarak kavurma sürdürülür.
 - 3- etermince kavrulduktan sonra üzerlerine sıcak su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.
- Kıymalı taze bezelyenin yanında pirinç pilavı ile ayrılan bulundurulmalıdır.

KIYMALI PIRASA

Gerekli Malzeme:

750 g pırasa, 150 g kıyma,
2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça,
tuz.

Kıymalı pırasa bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Önce pırasalar yıkanır. Baş kısımları ve yeşil kısımlarını atılır. 3-4 cm uzunluğunda halkalar şeklinde doğranır. Kokusunun giderilmesi için hafif tuzlu suda yarım haşlanır. Sonra çeşme suyunda dinlendirilir.

2- Bir tencereye 2-3 yemek kaşığı yağ konur. Üzerine 1 soğan doğranarak soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Sonra kıyma ve salça konarak kavrulur.

3- Üzerine sıcak su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Kıymalı pırasanın yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlarla ayran bulundurulur.

KIYMALI İSPANAK

Gerekli Malzeme:

1 kg ıspanak,
2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
150 g kıyma, 1 yemek kaşığı karışık
salça, 1 soğan, tuz.

Kıymalı ıspanağın suyu musakkadaki gibi az olmalıdır.

Yapılışı:

1- Ispanaklar bol suda yıkandıktan sonra orta irilikte doğranır. Bir tencereye alınarak üzerini kapatacak kadar suyla haşlanır.

2- Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Üzerine soğan doğranarak soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine kıyma ve salça konarak yeterince kavrulur.

3- Üzerine suyu süzölmüş ıspanaklar konur ve biraz da böyle kavrulur. Sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt konarak servis yapılabilir.

Kıymalı ıspanağın yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlar da bulundurulabilir ama öncelikle ayran bulundurulmalıdır.

EKŞİLÂYE SULUSU

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı nohut, 100 g köftelik siyah kıyma, 1 çay bardağı un, 3 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça,
1 yemek kaşığı sumak ekşi,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ, tuz.

Ekşilâye sulusu, köftelik kıymaların avuç içinde yuvarlanmasından dolayı, ekşili aya (avuç içi) sulusundan gelmektedir.

Yapılışı:

- 1- Akşamdan ıslanan nohutlar yıkanır ve iyice haşlanır.
- 2- Köftelik siyah kıyma una bulanarak, avuç içinde, iç fındık büyüklüğünde yuvarlanır.
- 3- Bir tencereye 3 yemek kaşığı yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Üzerine orta boy 3 soğan doğranarak soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. 1 yemek kaşığı karışık salça konarak kavurmaya sürdürülür. (Ekşilâye sulusunda nohut, et ve soğan oldukça çok olmalıdır.)
- 4- Yeterince kavrulmuş soğanların üzerine, yuvarlanan siyah kıymalar konur. Biraz da böyle kavrulur. Sonra nohutlar konur. Daha sonra ekşilâye sulusunun suyu konur. Tuz atılır. Kapağı kapatılarak pişirilir. İndirmeye yakın 1 yemek kaşığı sumak ekşi konur.

Ekşilâye sulusunun yanında pirinçli pilavlar ve ayran bulundurulur.

KIYMALI KABAK MUSAKKASI

Gerekli Malzeme:

1 kg ince kabak, 150 g kıyma,
2-3 kaşık yemeklik yağ, 1 soğan,
1 yemek kaşığı karışık salça,
1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

- 1- Kabaklar yıkandıktan sonra halka halka doğranır.
 - 2- Bir tencereye 2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ alınır. Üzerine 1 soğan doğranarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince kıyma ve salça konarak kavurma sürdürülür.
 - 3- Üzerine kabaklar konur ve karıştırılarak biraz daha kavrulur.
 - 4- Musakkanın çok az olan suyu sıcak olarak konur. Tuz atılır. 1 tatlı kaşığı pul biber konur. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.
- Kıymalı kabak musakkasının yanında pirinçli pilavlar ve ayran bulundurulur.

İMAMBAYILDI

Gerekli Malzeme:

10 orta boy patlıcan, yarım kg kıyma,
1 soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça,
3-4 domates, 6-7 yeşil biber,
1 bağ maydanoz, 2-3 yemek kaşığı
yemeklik yağ, 1 çay kaşığı karabiber,
tuz.

Yapılışı:

1- İçin hazırlanışı:

Kıymaya bir soğan doğranır. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça konur. Üzerine domatesler, yeşilbiberler, maydanozlar doğandıktan sonra 1 çay kaşığı karabiber ve 2-3 kaşık yemeklik yağ konur. İyice karıştırılır.

2- Patlıcanların hazırlanışı:

Patlıcanlar yıkandıktan sonra baş kısımlarındaki yeşil kabuk elle soyulur. Yeniden yıkandıktan sonra ara ara soyulur. Her patlıcana iç yerleştirilmek amacıyla, orta kısmından bıçakla oval ve derin bir kapak açılır.

3-Açılan kapaktan içeriye, yukarıda hazırlanan içten doldurulur. Sonra kapağı kapatılır.

4- Bu şekilde hazırlanan patlıcanlar bir tepsiye dizilir. Üzerlerini kapatır kapatmaz sıcak su konur. Hafif tuz atılır. Bir tencere kapağı ile kapatılarak pişirilir.

İmambayıldıda suyun az olması istenir.

İmambayıldının yanında salata ve ayran bulundurulmalıdır.

KARNİYARİK

Gerekli Malzeme:

Orta boy 10 patlıcan, yarım kg kıyma,
1 su bardağı kızartmalık yağ,
2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 soğan, 2 yemek kaşığı karışık salça,
3-4 domates,10-12 yeşilbiber, 1 bağ
maydanoz, 1 çay kaşığı karabiber,
tuz.

Yapılışı:

1- İçin hazırlanışı:

Yarım kg kıymaya soğan,domatesler, 4-5 yeşil biber ve maydanozlar doğranır. Üzerlerine 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 çay kaşığı karabiber ve tuz atıldıktan sonra yağsız kavrulur.

2- Patlıcanların hazırlanışı:

Patlıcanların yeşil kısımları elle koparıldıktan sonra yıkanır. Ara ara soyulur. Zeytinyağında yarım kızartılır. (Artan kızartma yağında geriye kalan yeşilbiberler yarım kızartılır.) Sonra patlıcanların ortaları bıçakla açılarak içlerine 1 numarada hazırlanan içlerden konur. Kenarlı bir tepsiye dizilir ve üzerlerine ikiye ayrılmış birkaç domatesle,yarım kızartılmış birkaç yeşilbiber konur. 1 yemek kaşığı salça su ile sıvılaştırıldıktan sonra tepsideki malzemelerin üzerine dökülür. Tepsinin üzerine bir kapak kapatılarak pişirilir.

Karnıyarık fırında da pişirilebilir.

Karnıyarık'ın yanında salata ve ayran bulundurulmalıdır.

HÜNKÂRBEĞENDİ

Gerekli malzeme:

4-5 patlıcan, 1 çay bardağı sıvı yağ,
150 g kıyma, 1 tatlı kaşığı karışık salça,
1 soğan, 1 bağ maydanoz,
1 ay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanlar yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir ve gövdeleri soyulduktan sonra rendelenir.

2- Bir tavaya alınan sıvı yağ kızdırıldıktan sonra üzerlerine rendelenmiş patlıcanlar konarak yenecek kıvama dek kavrulur.

3-Başka bir tavaya 150 g kıyma konur. Üzerine 1 soğan doğranarak kendi suyunu bırakıncaya dek kavrulur. Üzerine salça ve karabiber konarak kavurma sürdürülür. (Gerekirse az sıcak su konarak kıyma iyice kavrulur.) Tuz atılır.

4- Kavrulan patlıcanlar tabaklara alınır.Ortalarına 3 numarada kavrulan malzemedен birer kepçe konduktan sonra üzerlerine irice doğranmış (ya da dal dal) maydanozlar konarak servis yapılır.

Hünkâr beğendinin yanında pirinçli pilavlar ve ayran bulundurulmalıdır.

PAŞA BEĞENDİ

Gerekli Malzeme:

4-5 kabak, 1 çay bardağı sıvı yağ,
150 g kıyma, 1 tatlı kaşığı karışık salça,
1 soğan, 1 bağ maydanoz,
1 ay kaşığı karabiber, tuz.

Paşa beğendi, Hünkâr Beğendi'nin kabakla yapılanıdır. Ünlü lokantacı Seydihan Dalkıran Paşa Beğendi'yi, şu yıllarda yapımı süren Kılavuzlu barajının gölü altında kalacak olan Ceyhan Hidroelektrik Santralinin yapıldığı yıllarda, 1955'lerde ustasından öğrenmiş.

Yapılışı:

- 1- Kabaklar yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir ve rendelenir.
 - 2- Rendelenen kabaklar 1 çay bardağı sıvı yağda yenecek kıvama dek kavrulur.
 - 3- Bir tavaya 150 g kıyma alınır ve üzerine 1 soğan doğranarak kendi suyu ile kavrulur. Yeterince pişmezse az sıcak su konarak biraz daha kavrulur. Üzerine salça, karabiber ve tuz konarak kavurma sürdürülür.
 - 4- Kavrulan kabaklar tabaklara alınır. Ortalarına 3 numarada kavruşan malzemeden birer kepçe konur. Üzeri maydanozlarla süslenererek servis yapılır.
- Paşa beğendinin yanında pirinçli pilavlarla ayran bulundurulur.

BULGURLU YEMEKLER

ÇİĞ KÖFTE (Etlî)

Târihçesi:

Falcılar Firavuna, “Yakınlarda bir erkek çocuk doğacak ve senin saltanatına son verecek!” demişler. Bunun üzerine Firavun yeni doğan erkek çocukların hepsini öldürmüştü. İnsanlar çocuk yapmasın diye erkeklerin cinsel güçlerini zayıflatacak önlemler almış. Bu önlemler kapsamında pişmiş eti yasaklamış. Ama pişmiş et yasaklanınca insanlar eti tokmakla ezerek ya da

satırla kıyarak ve bulgurla yoğurarak çiğ köfte yapıp yemeye başlamışlar. Böylelikle insanlar et pişirmiyor ama et gıdasını alıyorlarmış.

Sonunda Halil İbrahim peygamber doğar ve Firavunun saltanatını sona erdirir.

O halde çiğ köfte Urfa doğumlu olup Urfa, Antep, Maraş yörelerinde binlerce yıldır yapıla gelen bir yemek türüdür. Kahramanmaraş'lılar çiğ köfteyi mâniler dizerek severler:

Çiğ köfte nâci nâci
Ayran onun ilacı
İyi yoğur gelin bacı
İlle canım çiğ köfte

Mâni söyleyenler çiğ köftenin çok lezzetli olduğunu ve fazla yendiğinde midede şişkinlik yapacağını uyarmadan edemezler:

Çiğ köfte damdan aştı
Ayran ardına düştü
Çok yedim karnım şişti
İlle canım çiğ köfte

Emzikli gelinlerin çiğ köfteyi az yemeleri gerektiğini, aksi halde bebeğin rahatsız olacağını da uyarırlar:

Çiğ köfteyi yoğuran
Yemez bunu doğuran
Bol ayran tâze soğan
İlle canım çiğ köfte

Mâni dizenler duru ayran yapan hanımlara dokundurmadan da edemezler:

Çiğ köftenin bulguru
Bu yenmez kuru kuru
Bacım ayranın duru
İlle canım çiğ köfte

Servi kavaktan uzun
Yaprağı düzüm düzüm
Ne sulu iki gözüm
İlle canım çiğ köfte

Yarım yüzyıl önce Maraşlı'ların gezi yeri olarak değerlendirdikleri Pınarbaşı, İstasyon, Kapıçam, Döngel Mağarası, Tekir, Fırınz, Başkonuş, Güvercinlik (Kılavuzlu baraj gölünün altında kaldı);şimdilerde Menzelet, Kılavuzlu ve Sır baraj göllerinin kıyıları ve öteki su başlarında yapılan gezi yemeklerinin başında kebab türleri gelse de, çiğ köfte de sık yapılan yemeklerdendir.

Çiğ köfte Maraş mutfağında konuk ağırlama yemeklerinin başında gelir, dense abartılmış olmaz. Ayrıca eskiden pazartesi başlayıp cumaya dek süren düğünlerde pazartesi günü gelinler kızlar çiğ köfte yoğurarak konuklara ve komşulara sunarlardı.

Gerekli Malzeme:

6 su bardağı ince bulgur, 1 soğan,
1 baş sarımsak, 4-5 yemek kaşığı yaprak biber, 1-2 yemek kaşığı biber salçası,
1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kimyon, 800 g iki kez çekilmiş siyah kıyma, 2 domates, 3 yemek kaşığı yoğurt,
10 tane ceviz, 1-2 bağ maydanoz,
2 limon, 1 su bardağı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı:

1- Urfa ve Antep'te çiğ köftenin bulguru daha ince olur ve biberi de fazla olur.

Bulgur geniş bir tepsiye alınır. İnce kıyılmış soğan ve dörde dilinmiş limonlar konur. Pul biber, ince doğranmış sarımsak, kara biber, köfte baharı, kimyon ve tuz konarak kuru kuru yoğrulur. Soğanlar ezilince salça konarak yoğrulur.

2- Sonra kabukları soyulmuş domatesler doğranarak su katmadan yoğrulur. Bu sırada köftedeki limon kabukları ve çekirdekleri yavaş yavaş ayıklanır.

Çiğ köftenin yoğurmadaki incelik, kişinin bütün gücünü kullanarak hızlı ve güçlü yoğurmasındadır. İşi biraz ağırdan aldınız mı köfte kurur ve su ister. Su konması istenmeyen bir durumdur.

3- Köfte kuruyunca 3-4 yemek kaşığı yoğurt konarak yoğurma sürdürülür. Sonra siyah kıyma konarak yoğrulur. Biraz daha kurduğunda bir iki yumurta kırarak yoğurma sürdürülür.

4- Yoğurmanın sonuna doğru nohut iriliğinde cevizler katılır. 1 su bardağı zeytinyağı konur ve biraz da böyle yoğrulur.

Özellikle sıcak havalarda köftenin etini geç koymalıdır, aksi halde sıcaklıktan etin tadı değişebilir.

Zeytinyağı bulgurun yüzeyini kapatarak içindeki suyun buharlaşmasını önler.

5- Yeterince yoğrulan köfteye sonunda az su konarak biraz daha yoğrulur ve bir tabaktaki suya el ıslanarak sıkım yapılır. Bir sıra sıkım yapıldığında üzerine yaprak yaprak koparılmış maydanozlar serpilir, sonra bir sıra daha sıkım yapılır ve sonra yine maydanoz serpiştirilir.

Bu şekilde hazırlanan çiğ köfte yufka ekmeğe dürüm yapılarak ya da ekmezsiz yenir.

Çiğ köftenin yanında salata ve ayran bulundurulur. Kış turşuları ve yeşillikler de çiğ köftenin yanında aranır.

Yol inşaatında çalışan bir yabancı mühendise akşamdan çiğ köfte yedirmişler. Sanırım çiğ köfteyi az yoğurmuşlar ve adam köfteyi biraz da fazla kaçırmış ve karnı o denli şişmiş ki gece yatamamış. Ertesi gün inşaatın başına gelmiş ki açılan oyuklara dinamit yerleştiriliyor:

-No no! demiş. Bulgur, su, patlar!

Yâni, “Dynamite gerek yok, bulgur koyun, üzerine de su koyun, patlatır!” demek istemiş.

Çiğ köfte iyi yoğrulduğunda midede fazla şişkinlik yapmaz. Ama yeterince yoğrulmamışsa midede şişkinlik yapar, susatır ve rahatsızlık verir.

Çiğ köftenin yanında ayran, kış turşuları, salata ve yeşillikler bulundurulur.

ÇİĞ KÖFTE (Patatesli)

Gerekli Malzeme:

Etli çiğ köftenin yapımında kullanılan malzemenin tamamı (etin dışında), bulgurun yarısı kadar patates.

Yapılışı:

Etli iğ köftenin yapılışının aynıdır. Tek ayırım, et yerine iyice haşlanmış ve kabukları soyulmuş patates konmasıdır.

Patatesin hazırlanışı:

Patatesler yıkandıktan sonra kabuklu olarak haşlanır. Sonra kabukları soyularak her biri 3-4 parçaya ayrılır. Bulgura yaprak biber, kara biber, köfte bahar, kimyon, tuz, limon, soğan, sarımsak konup kuru kuru yoğrulduktan sonra patatesler katılır ve etli çiğ köftedeki sıra izlenir.

Çiğ köftenin etli mi, patatesli mi olduğunun çok insan ayırımına varamaz.

Kimi hanımlar, çiğ etten tokso plazma hastalığı geçer endişesiyle (ki bu doğrudur) patatesli çiğ köfteyi yeğlemektedirler.

Patatesli iğ köftenin yanında ayran, salata, kış turşuları ve yeşillikler bulundurulur.

İÇLİ KÖFTE

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur, 1 yemek kaşığı
karışık salça, tatlı kaşığı pul biber,
1 ay kaşığı köfte bahar, 1 çay kaşığı
karabiber, yarım kg köftelik siyah

kıyma (iki kez çekilmiş), 250 g yağlı kıyma, 1 su bardağı sıvı yağ, 10 tane ceviz, 1 soğan, 1 yumurta, 1 kaşık nişasta, tuz.

İçli köfte Maraş mutfağının en özel yemeklerinden biridir. Konuk ağırlama yemeklerinin başında gelir.

İçli köfte Urfa, Antep gibi komsu illerde de yapılır ama aralarında şöyle bir ayrım vardır: Antep içli köftesi ısırıldığında insanın çenesinden aşağı şıpır şıpır yağlar akar. Urfa içli köftesini yerken insanın çenesinden aşağı birkaç damla yağ akar. Maraş içli köftesi ısırıldığında bir iki damla yağ çeneye doğru sızar ve damlamadan donar.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye 4 su bardağı bulgur alınır. Yaprak biber, salça, köfte bahar ve tuz konarak karıştırılır. Siyah kıyma da konarak yoğrulur. İçli köftedeki yoğurma çığ köftedeki kadar olmaz, malzemenin sakızlanması yeterlidir. Sakızlanma için gerekirse 1 yemek kaşığı nişasta da konabilir. Ama genellikle 1 yumurta kırılmasıyla yeterli sakızlanma elde edilir.

2- *İçin hazırlanması:* 250 g yağlı kıyma bir tencereye alınır. Kendi yağıyla biraz kavrulduktan sonra üzerine 1 su bardağı sıvı yağ konur ve kavurma sürdürülür. Kavurmanın sonlarına doğru küçük doğranmış soğan, nohut kadar ufalanmış ceviz, karabiber, köfte bahar ve pul biber konarak az daha kavrulur. Sonra ocaktan indirilerek soğumaya bırakılır.

3- Yoğrulan köfteler her biri bir içli köfte olacak büyüklükte sıkımlanır. Bu sıkımlar sol avuca alınır ve sağ elin orta ve işaret parmaklarıyla sıkım hâlindeki köftenin içi çukurlaştırılır. İçli köfteye verilen şekil yumurtanın biraz daha uzun şeklindedir. Önce tepesi açık yumurta şekline getirilir. Sonra bu açık kısımdan iç konur ve köftenin ağzı el becerisiyle sıvazlanarak kapatılır.

4- İçli köfteler hazırlandıktan sonra bir tencereye hafif tuzlu su konarak kaynatılır. (Et suyu da olabilir.) Kaynayan suya içli köfteler konarak 10 dakika kadar pişirilir. (İstenirse dolapta korunarak gerektiği zaman da pişirilebilir.)

Bu şekilde pişirilen köfteler sıcak servis yapılmalıdır.

İçli köfteler (varsa) yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir.

İçli köftenin yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.

KISIR KÖFTESİ

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı bulgur,
1 yemek kaşığı karışık salça,
1 yemek kaşığı pul biber,
1 tatlı kaşığı nâae, 1 tatlı kaşığı rey-
han, 1 çay kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı kimyon, 1 limon,
2 diş sarımsak, 2 domates, 2 salatalık,
1 bağ maydanoz,5-6 yeşilbiber,

1 su bardağı zeytinyağı, tuz.

Kısır köftesinin K.Maraş'ta ayrı bir yeri vardır. Ev hanımları öğleyin ya da yaz günleri ikindi üzeri bir araya gelmişlerse hemen bir kısır yapar ve yerler. Sonra da üzerine çay içerler.

Yapılışı:

1- Kolay yoğrulması için önce bulgur ıslanır. (Aslında ıslanmadan yoğrulması yeğlense de genellikle ıslanmaktadır.)

2- Bulgurun üzerine ince kıyılmış soğan ve birkaç diş sarımsak doğranır. Yıkanmış bir limon dörde bölünerek bulgura konur. Nane, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber, salça, tuz konarak yoğrulur. Kurumaya başlayınca kabukları soyulmuş domatesler konur ve yine yoğrulur. Kurudukça su konarak bulgurlar yumuşayınca dek yoğrulur. (Yemeğin yanında bulundurulmuş salatanın suyu da, yoğurma aşamasında köfteye katılır.)

3- İlerleyen zaman içerisinde limonun çekirdekleri ve kabukları alınır. (Limon yerine sumak ekşi de kullanılabilir.)

4- Bir kaba bolca domates, yeşil biber, salatalık ve maydanoz doğranır.

5- Yoğurma yeterli olunca zeytinyağı konur ve birkaç dakika daha yoğrulduktan sonra tabaklara alınır. Üzerlerine 4 numaradaki malzemeden konur ve öylece (sıkım yapılmadan) servis yapılır.

Kısırın yanında her türlü yeşillik, ayran ve turşu bulundurulur.

SİMİT KÖFTESİ

Gerekli malzeme:

3 su bardağı simit, yarım su bardağı
sıvı yağ, 1 küçük soğan,
1 yemek kaşığı karışık salça, tuz.

Yapılışı:

1- Köfte yoğurmaya uygun bir tepsiye 3 su bardağı simit (çok ince bulgur) konur. Üzerine hafif tuzlu sıcak su konup karıştırılır. Tepsinin üzeri bir kapakla kapatılarak 10 dakika kadar beklenir.

2- Bir tavaya yarım su bardağı sıvı yağ konarak kızdırılır. Üzerine küçük doğranmış soğanlar konarak pembeleşinceye dek kavrulur. Bir yemek kaşığı karışık salça konarak biraz daha kavrulur.

3- Tavadaki malzeme, el yakmayacak kadar ılıyınca tepsideki simitin üzerine konur. Tuz atıldıktan sonra isteniyorsa pul biber de katılır ve hafifçe yoğrulur.

Simit köftesi genellikle sıkım yapılmadan servis yapılır.

Simit köftesinin yanında ayran, salata, yaz turşuları ve özellikle bağ yaprağı ekşilemesi bulundurulur.

SULU YAĞLI KÖFTE

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı bulgur, 150 g siyah kıyma,
1 yemek kaşığı karışık salça, 1 yumurta,
1 yemek kaşığı nişasta,
1 su bardağı sıvı yağ, 1 soğan, tuz.

Sulu yağlı köfte, bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Orta irilikte 3 su bardağı bulgur bir tepsiye alınır. Üzerine biraz sıcak su konarak karıştırılır. Üzerine bir kapak kapatılarak 5-10 dakika dinlendirilir. Bu şekilde bulgur ıslandıktan sonra üzerine tuz, köftelik siyah kıyma, salça konarak sakızlanıncaya dek yoğrulur. Yoğurmanın ilerleyen aşamalarında 1 yumurta ve (gerekirse) 1 yemek kaşığı nişasta konarak sakızlanma sağlanır.

2- Yoğrulan köfte küçük sıkımlar yapıldıktan sonra avuç içinde 3 cm kadar uzunlukta, 1 cm kadar çapta (yarım serçe parmağı görünüşünde) silindirler hâline getirilir.

3- Sulu yağlı köftemiz artık pişirmeye hazırdır. Öteki sulu yemeklerde olduğu gibi bir tencereye alınan yağda 1 soğan öldürülür. Üzerine salça ve pul biber konarak kavrulur. Sonra yemeğin suyu ve tuzu konur. Tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynayınca köfteler tencereye alınır ve 10 dakika kadar pişirilir.

Sulu yağlı köftenin yanında ayran ve salata bulundurulur.

ANALIKIZLI

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı bulgur, 150 g siyah kıyma,
1 yemek kaşığı karışık salça, 1 yumurta,
1 yemek kaşığı nişasta,
1 su bardağı sıvı yağ, 1 soğan, tuz.

Analıkızlı, sulu yağlı köftenin benzeri olup, bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Orta irilikte 3 su bardağı bulgur bir tepsiye alınır.Üzerine biraz sıcak su konarak karıştırılır. Üzerine bir kapak kapatılarak 5-10 dakika dinlendirilir. Bu şekilde bulgur ıslandıktan sonra üzerine tuz, köftelik siyah kıyma, salça konarak sakızlanıncaya dek yoğrulur. Yoğurmanın ilerleyen aşamalarında 1 yumurta ve (gerekirse) 1 yemek kaşığı nişasta konarak sakızlanma sağlanır.

2- Yoğrulan köfte küçük sıklıklar yapıldıktan sonra bir kısmı avuç içinde 3 cm kadar uzunlukta, 1 cm kadar çapta (yarım serçe parmağı görünüşünde) silindirler hâline getirilir. Bir kısmı yine avuç içinde metal para büyüklüğünde yassılanır. Bir kısmı da cam bilye büyüklüğünde yuvarlanır.

3-Analıklı artık pişirmeye hazırdır. Öteki sulu yemeklerde olduğu gibi bir tencereye alınan yağda 1 soğan öldürülür. Üzerine salça ve pul biber konarak kavrulur. Sonra yemeğin suyu ve tuzu konur. Tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynayınca köfteler tencereye alınır ve 10 dakika kadar pişirilir.

Analıklılıının yanında ayran ve salata bulundurulur.

EKŞİLİ KÖFTE

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı nohut, 3 su bardağı bulgur,
150 g köftelik siyah kıyma,
2 yemek kaşığı karışık salça,
1 yumurta, 1 yemek kaşığı nişasta,
1 su bardağı sıvı yağ, 1 soğan,
2 yemek kaşığı sumak ekşi,

1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Ekşili köfte bir sulu yemek türüdür.

Yapılışı:

1- Nohut akşamdan ıslanır.

2- Az su ile bulgur ıslanarak yumuşatılır. 10 dakika sonra üzerine tuz atılır. 150 g köftelik siyah kıyma konur. Rengini hafif pembeleştirerek kadar salça konduktan sonra yoğrulur. Yoğurma sırasında bir yumurta ve 1 yemek kaşığı nişasta katılır. Yeteri kadar sakızlaşma sağlandığında yoğurmaya son verilir.

3- Köfte avuç içinde, çocukların cam bilyeleri büyüklüğünde yuvarlanır.

4- Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Üzerine orta büyüklükte bir soğan doğranır. Salça eklenerek kavrulur. Üzerine akşamdan ıslanan nohut konarak biraz daha kavrulur. Soğanlar pembeleştiğinde üzerine yeteri kadar sıcak su ve tuz konarak kapağı kapatılır ve kaynatılır.

5- Kaynayınca üzerine yuvarlanmış köfteler konur. 10 dakika kadar pişirilir. İndirmeye yakın 2 yemek kaşığı sumak ekşi konur.

6- Küçük bir tavaya yemeklik yağ konarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kaşığı nane konarak kavrulur. Sonra pişen ekşili köftenin yüzüne yakılır.

Ekşili köftenin yanında ayran ve salata bulundurulur.

YOĞURTLU KÖFTE

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı bulgur, 150 g siyah kıyma,
1 yumurta, 1 yemek kaşığı irmik,
et suyu, 1 kâse yoğurt, 2 diş sarımsak,

1 tatlı kaşığı nane, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye 3 su bardağı bulgur konur. Üzerine 150 g siyah kıyma, tuz ve dağılmaması için 1 yemek kaşığı irmikle 1 yumurta katılarak yoğrulur.

2- Yoğrulmuş köfteler avuç içinde cam bilye büyüklüğünde yuvarlanır.

3- Yuvarlanan köfteler tencerede kaynayan suda (varsa et suyunda) 10 dakika kadar kaynatılır.

4- Bir kâseden az yoğurda tuzda ezilmiş 2 diş sarımsak konur. Az et suyu ile sıvılaştırılır.

5- 10 dakika kaynatılan köfteler sudan çıkarılır. Üzerine 4 numaradaki sarımsaklı yoğurt dökülür ve karıştırılır. Üzerine tereyağında kavrulmuş nane yakılır.

Yoğurtlu köftenin yanında yeşillikler ve salata bulundurulur.

TAHILDAK KÖFTE

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı bulgur, 150 g siyah kıyma,

1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 yumurta,

1 yemek kaşığı nişasta ya da irmik,

2-3 yemek kaşığı tereyağı,

1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye 3 su bardağı bulgur, 1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 yumurta, tuz ve 150 g siyah kıyma konarak yoğrulur. Sakızlaşmanın yeterli olmadığı zaman irmik ya da nişasta katılır.

2- Yoğrulan köfteler avuç içinde yuvarlanarak cam bilye şeklinde ya da yarım serçe parmak görünüşünde silindirler şekline getirilir.

3- Bu şekilde hazırlanan köfteler bir tencerede kaynayan suda (varsa et suyu) 10 dakika kadar pişirilir.

4- Pişen köfteler süzülerek bir tavaya alınır. Üzerine 2-3 yemek kaşığı tereyağı ve 1 tatlı kaşığı nane konarak kavrulur. (Kavrulurken sürekli karıştırılmalıdır.)

Tahıldak köftenin yanında ayran ve salata bulundurulur.

SEBZELİ TAHILDAK KÖFTE

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı bulgur, 150 g siyah kıyma,
1 yemek kaşığı karışık salça, 1 yumurta,
1 yemek kaşığı irmik ya da nişasta,

2-3 yemek kaşığı tereyağı, 3 domates, 5 -6 yeşil biber,
1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye 3 su bardağı bulgur, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 yumurta, tuz ve 150 g siyah kıyma konarak yoğrulur. (Sakızlaşma yeterli olmazsa nişasta ya da irmik katılmalıdır.)

2- Köfteler iri kabuklu fındık kadar koparılarak avuç içinde yuvarlanır ya da yarım serçe parmak şekline getirilir. Kimi hanımlar arada bir yuvarlak ama yassı şekle getiriler.

3-Bir tencereye varsa et suyu, yoksa çeşme suyu konarak kaynatılır. Hafif tuz atılır. Kaynayan suya köfteler konarak 10 dakika pişirilir.

4- Pişen köftelerin suyu süzülür. Köftelerin üzerine 2-3 yemek kaşığı tereyağı konur. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra doğranır. Yeşil biberler de küçük küçük doğranır. Domatesler erime kıvamına gelene dek sürekli karıştırılarak kavrulur.

5- Servis yapılırken üzerlerine kara biber atılır.

Sebzeli tahıldak köftenin yanında ayran ve salata bulundurulur.

GAMZELİ KÖFTE

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı bulgur, 150 g siyah kıyma,
1 yemek kaşığı karışık salça, 1 yumurta,
1 yemek kaşığı irmik ya da nişasta,

2-3 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı nane,
tuz.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye 3 su bardağı bulgur konur. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça, 150 g siyah kıyma ve tuz konarak yoğrulur. Yoğurmanın ilerleyen aşamalarında 1 yumurta kırılır. Sakızlaşmanın yeterli olmadığı zamanlarda 1 yemek kaşığı irmik ya da nişasta katılır.

2- Yoğrulan köftelerden irice kabuklu fındık kadar koparılarak avuç içinde yuvarlanır. Yuvarlanan her köfteleye parmak ucuyla, tıpkı çenedeki gibi gamze açılır.

3- Gamzeli köfteler kaynamakta olan hafif tuzla (varsa) et suyuna konarak 10 dakika kadar pişirilir.

4- Pişen gamzeli köftelerin suyu süzülür. Köftelere tereyağı ve nâne konarak kavrulur. (Kavururken sürekli karıştırılmalıdır.)

Gamzeli köftenin yanında ayran ve salata bulundurulur.

KALLİLİ KÖFTE

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı bulgur, 2 küçük soğan,
100 g siyah kıyma, 100 g yağlı kıyma,

1 yemek kaşığı pul biber, 1-2 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 yumurta, 2-3 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı karanfil,
5-6 ceviz, 1 küçük tencere tarhana çorbası (Bkz. tarhana çorbası), tuz.

Kalli, Kahramanmaraş'ta sincap anlamına gelir. Kallili köftenin içindeki cevizlerden dolayı bu adı alıyor olsa gerek. Yoksa sincapla ilgili başka bir ilinti bulamıyoruz.

Yapılışı:

1- Geniş bir tepsiye bulgurlar alınır. İnce doğranmış bir küçük soğan katılır. Salça, tuz, pul biber ve istenirse sarımsak konarak yoğrulur. Siyah kıyma konarak yoğurmaya sürdürülür. 1 yumurta kırılarak biraz daha yoğrulan köftenin sakızlanması yeterli olmazsa irmik ya da nişasta katılmalıdır.

2- Bir tavaya tereyağı alınarak kızdırılır. Üzerine 1 küçük soğan doğranır. Soğanlar pembeleşince üzerine yağlı kıymalar konarak kavrulur. Kavurmanın sonuna doğru nohut iriliğindeki cevizler konarak birkaç dakika daha kavrulur.

3- Bu şekilde kavrulmuş içe 1 tatlı kaşığı tarçın ya da 1 çay kaşığı karanfil konarak karıştırılır.

4- Yukarıda yoğrulan köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, içli köftedeki gibi içleri oyuk ama ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Her birinin içine birer çay kaşığı iç konduktan sonra ağızları sıvazlanarak kapatılır.

5- Bu şekilde hazırlanan kallili köfteler pişmekte olan tarhana çorbasının içine (çorba pişmeye 10 dakika kala) konarak çorbayla birlikte pişirilir.

6- Bu şekilde pişirilen kallili köfte tarhana çorbasıyla birlikte servis yapılır. Kallili köfteler yenirken ısırıldığında tarçın ya da karanfilin hoş kokusu ortalığa yayılır.

SÖMELEK KÖFTE

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı bulgur, 150 g siyah kıyma,
1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 yumurta,
1 yemek kaşığı irmik ya da nişasta,
(varsa) 3-4 su bardağı et suyu, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye 3 su bardağı bulgur alınır, üzerine siyah kıyma, 1 tatlı kaşığı karışık salça ve tuz konarak yoğrulur. Yoğurmanın ilerleyen aşamalarında 1 yumurta kırılır. Yine de yeterli sakızlanma olmazsa 1 yemek kaşığı irmik ya da nişasta katılır.

2- Yeterince yoğrulan köftelerden küçük parçalar koparılarak 3 cm kadar uzunlukta silindirler yuvarlanır. (Yarım serçe parmağı görünüşünde)

3- Bir tencereye (varsa) et suyu konarak kaynatılır. Kaynayınca köfteler konarak 10 dakika kadar pişirilir.

4- Pişen sömelek köfteler süzekli bir kepçeyle alınır ve sıcak servis yapılır.

İstenirse sömelek köftenin yanına kendi suyundan da konabilir.
Sömelek köftenin yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.

KÖFTE BEZDİRMESİ

Gerekli Malzeme:

Çiğ köfte, içli köfte, tahıldak köfte,
gamzeli köfte, sömelek köfteden ar-
tan köfte, ya da köfte kısmının mal-
zemelerinin aynısı;
1 çay bardağı kızartmalık yağ.

Yapılışı:

Gerekli Malzemelerde anlatıldığı gibi, yukarıda isimleri yazılı köftelerden artan malzemeler avuç içinde yassılanarak, kıyma bezdirme yapar gibi şekillendirilir ve bir tavadaki kızartmalık yağda kızartılır.

Köfte bezdirmesi ayran ve salatayla birlikte yenebilir. Ayrıca çayla birlikte kahvaltıda da yenebilir.

SAKATATLI YEMEKLER

CİĞER KAVURMASI

Gerekli Malzeme:

1 keçi ciğeri, 200 g kuyruk, 3-4 soğan,
1 yemek kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

1- Karaciğerler çok küçük parçalar şeklinde doğranır ve çeşme suyunda bekletildikten sonra durulanır.

2- Bir tencereye ya da kavurma sacına çok küçük doğranmış koyun kuyruğu konur. (Yoksa yemeklik yağ konur.) Kuyruklar kavrulurarak eritilir. Üzerine soğanlar orta irilikte doğranır. Soğanlar pembeleşince üzerine iyiye süzölmüş ciğerler konur. Çok sık karıştırılarak kavrulur. Üzerlerine pul biber ve tuz atılır. Ciğerler yenecek kıvama gelince ocaktan indirilir.

Ciğer kavurması tabaklara alınarak salata,ayran eşliğinde, hattâ ekmek arası yenebildiği gibi; bulgur pilavının üzerine birer kepçe konarak da servis yapılabilir.

ARNAVUT CİĞERİ

Gerekli Malzeme:

1 keçi ciğeri, 1 su bardağı zeytin yağı,
1 yemek kaşığı kırmızıbiber,
1 bağ maydanoz, 1 tabak un, tuz.

Yapılışı:

1- Ciğer kuşbaşı doğranır. Çeşme suyunda dinlendirildikten sonra bol su-
da durularak suyu süzölür. Sonra unlanır.

2- Tavada kızdırılan zeytinyağına kırmızı biber eklendikten sonra unları
silkelenen ciğerler konur ve sürekli karıştırılarak 1 dakika kadar kızartılır.

3- Pişen ciğerler tabaklara alınır. Tuz atılır. Üzerlerine maydanoz doğran-
dıktan sonra servis yapılır.

EKŞİLİ PAÇA ***(Kelle Paça)***

Gerekli Malzeme:

1 keçi kellesi, dört tâne ayak,
1 baş sarımsak, 1 yemek kaşığı su-
mak ekşi, 1 yemek kaşığı kırmızıbi-
ber, tuz.

Ekşili paça sığır kellesinden de yapılabilir ama özellikle keçi kellesinden yapılması önerilir. Bilindiği gibi keçinin eti, sütü, yoğurdu, peyniri koyun ya da sığırdan nasıl daha çok ilgi görmekteyse; kelle ve ciğeri de öyle yeğlenmektedir.

Yarım yüz yıl öncenin Maraş'ındaki kurban bayramlarında hemen her sokağa bir "kelle ütücüsü" yerleşirdi. Bir yandan yaktıkları ateşi körüklerler, bir yandan da burunlarına şiş geçirdikleri kelleleri bu ateşte üterlerdi. İyice ütülen kelleler ve ayaklar bir kez de bıçakla kazandıktan sonra yeniden ütülüdür. Kelleler ve ayaklar o denli ütülürdü ki üzerlerinde hiç kıl kalmazdı.

Şimdilerde ütme yerine kolaylık olsun diye kelle ve ayakların derileri yüzülmektedir. Ama bu işi lokantalar için yapan kelle ütücüleri bugün de işlerini eski alışkanlıkları doğrultusunda yapmaktadırlar. Ayrıca eskisi kadar olmasa da kelle ütücüleri kurban bayramlarında boş arsalara; kokularıyla, isleriyle, dumanlarıyla yerleşmektedirler.

Ekşili paça Maraş lokantalarının en özel yemeklerinden biridir. Maraş'ta 24 saat paça içilir dense abartılmış olmaz. Sabahleyin erkenden işine gidenlerin bir kısmı paça içerler. Paça öğleye dek içildiği gibi, öğle akşam arası da tüketilebilmektedir. Akşamdan sonra hele içki kullananlar gece kulüplerinden, pavyonlardan çıktıktan sonra, yâni sabaha karşı, olmazsa olmaz türünden paça içerler ve sonra evlerine giderler.

Yapılışı:

1- Kelle ve ayaklar büyük bir tencerede hafif tuzlu suda iyice haşlanır. (Yeterince haşlanan kellenin suyu kar gibi ağarır.)

2- Tenceden çıkarılan kelle paçanın etleri sıyrılır. Küçük parçalara bölünerek ayrı ayrı kaplara konur. Siyah kısmı ayrı, yağlı kısmı ayrı, beyin ayrı, dil ayrı, paça ayrı olacak şekilde biriktirilir. Sonra müşterilerin isteğine göre aşağıdaki gibi hazırlanarak servis yapılır.

3- Kellenin suyuna sumak ekşi ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. (1) Üzerlerine yağda yakılmış kırmızıbiber konur. (Kelle paça servis tabağına alındıktan sonra yağ konur.)

4- Servis yapılırken bir tabağa, (isteğe göre) kelle paça eti konur. Üzerine kellenin suyu konur. Sonra yağda kavrulmuş kırmızıbiber konarak servis yapılır.

Kelle paçanın yanında yeşilbiber, tere, maydanoz, turp gibi yeşillikler bulundurulur.

Evlerde kelle paça yapıldığında genelde olmasa da kimi zaman yanında bulgur pilavı yapıldığı da olur. Evlerde paça yapıldığında çoğu zaman kelle ve ayağın dışındaki etler kullanılmaktadır.

Bir ayrıntı daha vermek gerekirse,ayaktan yapılan ekşili paçanın, safra kesesindeki ve böbrekteki taşları erittiğine inanılır.

(1):Yukarıda sözü edilen sarımsak, tuzda ezildikten sonra bir miktar su ile sıvılaştırılarak paçacı dükkânlarında bulundurulur. Servis yapılırken sarımsaklı sudan tabağa biraz konur. Bu sarımsaklı su, kesin kes taze olmalıdır. Bayatladığında sarımsaktan vaz geçerek hemen dökülüp yenisi hazırlanmalıdır,aksi halde paçanın tadı kaçar. Bu noktadan yola çıkılarak “Sarımsağı hesap eden paça içemez!” deyimini ortaya çıkmıştır (Sarımsağı hesap etmek, sarımsağın mâliyetini düşünerek bayat sarımsaklı suyu ertesi gün de kullanmak anlamınadır.)

(Lokantacı bir ailenin oğlu olan İnşaat Mühendisi Enver Dalkıran’ın açıklamaları.)

TİRİT

Öyküye göre, Girit adası Osmanlılardan alınır. Ancak Girit’in düştüğünü pâdişaha kimse söyleyemez. Bunun üzerine aşçıbaşı der ki:

-Siz o işi bana bırakın!

Aşçıbaşı ilk kez “tirit” hazırlar ve pâdişaha sunar. Yemek (belki yaşlı ve diş sorunu olan) pâdişahın hoşuna gider. Aşçıbaşına sorar:

-Aşçıbaşı bu yemeğin adı nedir? Nasıl yaptın?

Aşçıbaşı bu soruyu beklemektedir:

-Altı ekmek üstü et, oldu tirit,

Tasalanma pâdişahım, elden gitti Girit!

Deyince Pâdişah:

-Nee! Girit düştü mü?"

Diye bağırır.

-Siz sağ olun pâdişahım, der aşçıbaşı.

K.Maraşın usta lokantacılarından Seydihan Dalkıran bu olayı çıraklığında ustalardan duyduğunu anlattı. Söylentiye bakılırsa tirit yemeği Girit'in sık sık el değıştirdiği yıllarla yaşittir, ya da daha öncedir.

Tirit türkülerimize girmiş bir yemek türüdür:

Manda yuva yapmış söğüt dalına

Yavrusunu sinek kapmış,duydun mu?

Amanın yandım

Tiridine,tiridine,tiridine bandım

Bedava mı sandın,para verdim aldım

Tirit özellikle yaşlılar için yumuşak ve hazmı kolay bir yemektir.

Gerekli malzeme:

- 1 pide ekmeği, 2 yemek kaşığı yağ,
- 1 kâse paça suyu, 1 tatlı kaşığı sumak ekşi,
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber,
- 1 kepçe paça eti, 2 diş sarımsak.

Yapılışı:

1- Tirit için pide ekmeği de olur, somun ekmeği de... Somun ekmeği kullanılacaksa biraz bayat olmasına özen gösterilir. Ekmekler, her biri bir lokma olacak büyüklükte küp küp doğranır. Bir tabağa bir sıra olacak şekilde döşenir. Üzerine paçanın suyu birkaç kez konup boşaltılarak ekmekler yumuşatılır ve ısıtılır.

2- Paça suyu ile hem ıslanan hem de ısınan ekmeklerin üzerine paça etleri konur. Üzerlerine bir kez daha sıcak paça suyu konur. İsteğe göre sumak ekşi ve sarımsaklı su konur. (Paçanın suyunda ekşi ve sarımsak varsa koymaya gerek yoktur.)

3- Bir tavaya konan yağda kırmızıbiberler kavrulur ve tiritin üzerine yakılır.

Tirit genellikle kelle paça etinden yapılabilse de öteki etlerden da yapılabilir.

Tiritin yanında ayran,turşu ve yeşillikler bulundurulur.

KARIN HAŞLAMASI

Gerekli Malzeme:

1 tâne koyun ya da keçi işkembesi, tuz.

Yapılışı:

İşkembeye K.Maraşta “karın” denir.

Karın iyice yıkandıktan sonra bıçakla iyice kazınır. Hiç pislik kalmadığına inanılınca bol su ile iyice yıkanır. El büyüklüğünden biraz daha küçük parçalar şeklinde doğranır ve bir tencerede karınlar yenecek kıvama gelene dek haşlanır. Pişmeye yakın tuz atılır.

Pişen karınların suyu süzülür. Sıcak olarak servis yapılır.

Karın haşlamasının yanında ayran, salata ve yeşillikler bulundurulur.

KARINLI SAÇ KAVURMASI

Gerekli Malzeme:

- 1 adet koyun ya da keçi işkembesi,
- 1 su bardağı yemeklik yağ,
- 1 yemek kaşığı karışık salça,
- 1 büyük soğan, 5-6 domates,
- 7-8 yeşilbiber, 1 yemek kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

- 1- Karın yapılışında anlatıldığı gibi karın temizlenir ve bol suyla yıkanır.
 - 2- Karınlar kuş başı doğranır. Özel kavurma sacına alınır. Suyu çekilinceye dek kavrulur. Sonra üzerine yemeklik yağ konur. Salça ve pul biber eklendikten sonra kavurma sürdürölür. Üzerine soğanlar doğranarak biraz daha kavrulur. Biraz da böyle kavrulduktan sonra üzerine domatesler ve yeşil biberler doğranır. Karınlar yenecek kıvama gelene dek kavrulur.
- Karınlı saç kavurmasının yanında ayran, salata ve yeşillikler bulundurulur.

KARIN DOLMASI

Gerekli Malzeme:

1 tâne karın (işkembe), 3-4 su bardağı pirinç,
3-4 domates, yarım kg kıyma, 1 yemek kaşığı karışık salça,
1 soğan, 5-6 yeşilbiber, 1 tatlı kaşığı nane,
1 tatlı kaşığı reyhan, 1 çay kaşığı kekik,
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Karın haşlamasında anlatıldığı gibi karın iyice temizlenir. Kâse büyüklüğünde yuvarlaklar şeklinde kesildikten sonra yenecek kıvama dek haşlanır.

2- Etli sarma ve dolma içi hazırlanmasında anlatıldığı gibi dolmanın içi hazırlanır.

3- Hazırlanan içler, karınların ortalarına konur ve börek gibi ikiye katlandıktan sonra bir dikiş ipliği ve iğne aracılığıyla dikilerek ağızları kapatılır.

4- Bu şekilde hazırlanan karın dolmaları tencereye yerleştirilir. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su ve az tuz konduktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın sumak ekşi konur.

Karın dolmasının yanında salata, yeşillikler ve ayran bulundurulur.

BUMBAR DOLMASI

Gerekli malzeme:

1 takım bumbar, 3-4 su bardağı bulgur,
1 yemek kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı
kırmızıbiber, 1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Bumbar genellikle kurban bayramlarında yapılan bir yemektir. Yılın öteki günlerinde seyrek yapılır.

Yapılışı:

1- Koyun ya da keçinin bumbarı yıkanır. Temizlenir. Ters çevrilerek bir kez daha yıkanır. Böylelikle dışının yağlı kısmı içe getirilmiş olur. Ters çevrilen bumbar, elekten geçirilmiş hızar üğüntüsüne konduktan sonra bumbara zarar vermeden yavaşça yoğrulur. Bu şekilde yoğrulan bumbar elle boğumlanarak üzerindeki üğüntü sıyrılırsa üzerindeki pisliklerin tamamını bırakır. Sonra çeşme suyunda yıkanır.

2- İçin hazırlanışı:

Bumbar genellikle bulgurla yapılır. Ama Maraşımızın kimi aileleri pirinçle yapmaktadır.

3- 4 su bardağı bulgura 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı karabiber ve yeterince tuz konarak karıştırılır.

3- Yıkanan bumbarın iç kısmı, yani yağlı kısmı dışarıya döndürülmüş durumdaydı. Bumbar parçasının bir ucu içine bükülür. 2-3 cm kadar girdirildikten sonra iç doldurulmaya başlanır. İç doldukça bumbar içe girecek ve biraz sonra bumbarın tamamı içle dolmuş olacaktır. Bu arada bumbarın yağlı kısmı içe gelmiş olacaktır. Bu şekilde doldurulan bumbar parçaları biriktirildikten sonra dikiş ipliği ile ikişer uçları bağlanır.

4- Hazırlanan bumbarlar tencereye alınır. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su konur. Hafif tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Bumbarda iç yağı bulunduğu için sıcak yenmelidir.

Bumbar dolmasının yanında salata ve ayran bulundurulmalıdır.

DALAK

Gerekli malzeme:

2-3 dalak, tuz.

Kan yapıcı özelliğiyle bilinen dalak fırında ya da mangalda pişirilebilir.

Yapılışı:

1- Dalaklar birkaç yerlerinden bıçakla kesildikten sonra iyice yıkanır. Fırına verilecekse bir tepside ya da kiremit üzerinde fırının serin bir yerine konarak dalaklar iyice kabarıncaya dek pişirilir. Mangalda pişirilecekse şişlere takılarak ya da ızgaraya alınarak mangal ateşinde pişirilir.

2- Pişen dalaklar iyice kabarır. Dışındaki zarları soyulur ve tuzlanır. Yanında söğüş domates ve ayran bulundurularak servis yapılır.

BEYİN KIZARTMASI

Gerekli Malzeme:

1 dana beyni, 1 limon, 1 soğan,
1 tabak un, kızartmalık yağ, 2 yumurta, tuz.

Yapılışı:

1- Dana beyni akşamdan suya ıslanır. Sabahleyin tek tek damarları ayıklanır.

2- Sonra yeniden bir tenceredeki suya ıslanır. İçine birkaç dilim limon ve ikiye kesilmiş soğan konur.

3- Akşam üzeri suyu değiştirilir. Limon ve soğan yine konur. Sonra tencere ocağa alınır. Soğan pişinceye dek kaynatılır.

4- Soğan piştiğinde beynin suyu süzülür. Beyin yaprak yaprak dilimlenir. Hafif tuz atılmış ve çırpılmış yumurtaya batırıldıktan sonra una belenir ve yağda kızartılır.

Beyin kızartmasının yanında ayran ve yeşillikler bulundurulur.

BEYİN SALATASI

Gerekli Malzeme:

2 tane keçi ya da koyun beyni, 2 domates,
1 bağ maydanoz, 1 çay kaşığı karabiber,
1 fincan zeytinyağı, 1 limon, tuz.

Yapılışı:

- 1- Beyinler yıkandıktan sonra üzerinin zarı çıkarılır. Yeniden yıkanır. Hafif tuzlu suda 10-15 dakika pişirilir.
- 2- Beyinler ince ve uzun dilimler şeklinde kesilir ve tabaklara alınır. Üzerlerine tuz ve istenirse karabiber atılır.
- 3- Ara ara domates doğranır. Üzerlerine dal dal maydanoz konarak süslenir. Sonra zeytinyağı konur ve limon sıkılarak servis yapılır.

SUCUKLU YEMEKLER

SADE SUCUK

Gerekli Malzeme:

1 kangal sucuk, 1 yemek kaşığı sıvı yağ.

Yapılışı:

- 1- Sucuklar ıslandıktan sonra soyulur.Sonra halka halka doğranır.
- 2- Bir tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ alınarak kızdırılır. Üzerine sucuklar konarak kavrulur. Yeterince kavrulunca sıcak olarak servis yapılır.
Yanında ayran ve turşu bulundurulur.

YUMURTALI SUCUK

Gerekli Malzeme:

1 kangal sucuk, 1 yemek kaşığı sıvı yağ,
3 yumurta.

Yapılışı:

- 1- Önce sucuklar ıslatılır ve soyulur. Sonra halka halka doğranır.
- 2- Bir tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ konarak kızdırılır. Üzerine sucuklar konarak kavrulur. Sucuklar pişme noktasın geldiğinde üzerlerine ara ara üç yumurta kırılır. İstenirse karıştırılır, istenirse karıştırılmadan yumurtaların istenilen kıvama gelmeleri beklenir.
Yeterince pişirilen yumurtalı sucuk sıcak servis yapılır.
Yanında ayran ve turşu bulundurulur.

FIRINDA SUCUK

Gerekli Malzeme:

1 kangal sucuk, 2 domates, 3-4 yeşilbiber.

Yapılışı:

- 1- Sucuklar ıslatıldıktan sonra soyulur ve parmak uzunluğunda doğrandıktan sonra ortadan ikiye (koparılmadan) ayrılır.
- 2- Bu şekle getirilen sucuklar, açılan tarafları yukarıya bakacak şekilde tepsiye dizilir. Ara ara iri doğranmış domatesler ve yeşilbiberler konur. Sonra fırına sürülür. Yanında ayran ve turşu bulundurulur.

MANGALDA SUCUK

Gerekli Malzeme:

1 kantal sucuk.

Yapılışı:

- Sucuklar suyla ıslandıktan sonra soyulur. Parmak uzunluğunda doğrandıktan sonra (koparılmadan) ortadan ikiye açılır. Bir yada iki şişe birden geçirilerek mangal ateşinde pişirilir. Yanında ayran ve turşu bulundurulur.

BALIK YEMEKLERİ

BALIK YEMEKLERİ HAKKINDA BİR KAÇ SÖZ

Maraş mutfağında balık yemekleri sık yapılmamaktadır. Kentimiz Akdeniz bölgesinde olmakla birlikte denizden kilometrelerce içeride olduğundan ve doğal olarak eski yıllardaki ulaşım güçlüğünden deniz balıklarını fazla bulamamaktaydı. Tâze balık yiyebilmeleri için tatlı su balıkları kalıyordu ama onlardaki kılçık sorunu da korkutuyordu. Günümüzde kentimiz insanları buna da çözüm bulmuşlardır: Kılçıklı tatlı su balıklarının pulları kazınıyor, baş kısımlarıyla yüzgeçleri kesiliyor; sonra üçe dörde bölünerek kıyma makinesinde çekiliyor. Böylece bütün kılçıklar ya toplu iğne başı kadar ufalanıyor, ya da makinenin süzeğine takılarak kalıyor. Bu kıymayla yapılan balık yemekleri çocuklar için tehlikeli olmaktan çıkıyor.

Şimdilerde Kartalkaya, Menzelet ve Sır barajlarında yetiştirilen balıklarla doğal ortamlarda yetiştirilen alabalıklardan dolayı balık yemekleri daha sıkça yapılmaktaysa da yine de yeterli olduğu öne sürülemez.

Maraş mutfağında balık yemekleri genelde kızartma şeklinde olurken şimdilerde daha değişik pişirme şekilleri uygulanmaktadır.

Kebapların yanında çok şey gider: Ayrın, salata, cacık, turşu, pervaz gibi. Ama balık yemeklerinin yanında kesin kesin salata aranır.

Maraş'ta balıkla yoğurt yendiğinde zehirlenme etkisi yapacağı korkusu vardır. Kimi doktorlarsa zehirlenmeye karşı etkin bir madde olan yoğurdun, balıkla birlikte zehirlenme yapmasının olanaksız olduğunu ileri sürmektedirler.

Maraşta şöyle bir tekerleme vardır:

-Balı ye, balığı da ye, güneşe yat! Ölmezsen (masrafını) öderim.

Yani bal ve balık birlikte yendiğinde çok susatır. Hele hava da sıcaksa insanı çok rahatsız eder.

BALIK KIZARTMASI

Gerekli malzeme:

1 kg balık, 1 su bardağı kızartmalık yağ,
2 yemek kaşığı biber salçası, 3-4 diş sarımsak,
1 tabak mısır unu, 2-3 limon, tuz.

Yapılışı:

1- Önce balıklar temizlenir. Varsa pulları kazınır, içleri çekilir. Baş kısımları kesilir ve yıkanır.

2- Temizlenen balıklar büyükse enine dilimlenir. Küçükse karınları iyice açılarak yaprak haline getirilir. 2 yemek kaşığı biber salçasına tuzda ezilmiş sarımsak konur ve karıştırılır. Bu karışım balıkların iç ve dış yüzeylerine sürülür. Sonra balıklar una bulanarak yağda kızartılır.

Serviste limon bulundurulmalıdır.

Balık kızartmasının yanında salata ve turşu bulundurulmalıdır.

BALIK TAVASI

Gerekli Malzeme:

1 kg balık, 3-4 soğan, 3-4 patates,
4-5 domates, 8-10 yeşilbiber,
1 yemek kaşığı biber salçası,
1-2 limon, tuz.

Yapılışı:

1- Orta büyüklükteki balıklar temizlenir. İçleri çekilir, baş kısımları kesilir.

2- Orta genişlikte kenarlı bir tepsiye soğanlar biraz iri olarak doğranır ve serilir. Balıkların baş kısımları ortaya, kuyruk kısımları tepsinin kenarına gelecek şekilde dizilir.

3-Bu şekilde hazırlanan balık halkasının üzerine konulmak üzere patatesler, domatesler, yeşilbiberler doğranarak karıştırılır. (İsteniyorsa pul biber de katılır.) Balıkların üzerine serilir. Üzerine tuz atılır. Ocağa alınarak kısık ateşte pişirilir.

4-5 dakika kadar sonra su ile sıvılaştırılmış biber salçası gezdirilerek balık tavaşının üzerine dökülür. Balıklar yaklaşık 20 dakikada pişer. Pişmeye yakın 1 çay bardağı limon suyu konur.

Balık tavaşının yanında salata ve turşu bulundurulmalıdır.

BALIK BEZDİRMESİ

Gerekli Malzeme:

1 kg balık, 2 yemek kaşığı biber salçası,
3-4 diş sarımsak, 1 su bardağı

kızartmalık yağ, 2 limon, tuz.

Yapılışı:

1- Varsa pulları kazınan, baş ve yüzgeçleri kesilen, içleri çekilerek yıkanan balıklar küçük parçalara ayrıldıktan sonra kıyma makinesinde çekilir. Biber salçası, tuzda ezilmiş sarımsak ve hafif tuz atılarak karıştırılır.

2- Bir tavaya kızartmalık yağ alınarak kızdırılır. Sonra bir kaşıkla balık kıyması tavaya alınır ve kaşığın tersiyle tavada yassılanır. (Koyun, keçi ve dana kıyması avuç içinde yassılanabilmekte ama balık kıymasına avuç içinde şekil verilememektedir.)

3- İki taraflı kızartılan bezdirmeler tavadan alınır. Üzerlerine limon sıkıldıktan sonra öteki balık yemeklerinde olduğu gibi yeşilliklerle ve turşularla birlikte servis yapılır.

BALIK KÖZLEMESİ

Gerekli Malzeme:

1 kg balık, 1 yemek kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Balıkların pulları kazınır, içleri çekilir, (baş ve yüzgeçleri kesilmez) ve iyice yıkanır.

2- Balığın ağzından girdirilen şiş kuyruğundan çıkarılmak suretiyle şişlere dizilir.

3- Şişlere dizilen balıklar mangala alınır. Tuz-biber atılır. Mangal ateşinde pişirilir. Pişirme sırasında balığın derisi yansa bile önemli değildir, çünkü yerken derileri kolayca soyulacaktır.

Yanında salata ve kış turşuları bulundurulur.

ÖTEKİ ETLİ YEMEKLER

ET HAŞLAMASI

Gerekli Malzeme:

1 kg kadar (varsa) boyun kısım eti,
3-4 patates, 1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Et haşlaması için en uygun kısım,boyun etidir. Boyun eti uygun parçalara ayrıldıktan sonra bir tencereye alınır. Üzerine kabukları soyulmuş orta irilikte 3-4 patates konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konduktan sonra etler iyice yumuşayınca dek haşlanır.

2- Tabaklar et ve et suyu konur. Her tabağa bir parça patates konur. Üzerine karabiber konarak servis yapılır.

TAVUK HAŞLAMASI

Yarım yüzyıl öncenin Maraşında hazır tavuk satılmazdı. Ama hemen her evde bir kümes bulunur; o evin yumurta ve tavuk eti gereksinimi bu kümes-ten sağlanırdı.

Bizim çocukluğumuzda tavuk kibleye yatırılarak ve “bismillahu Allahü ekber” denerek kesilirdi. Sonra tüyleri yolunur; üzerinde kalan ince tüyler alevli bir ateşte ütülür, sonra içi çekilerek iyice yıkanırdı.

Tavuk ya bütün olarak ya da parçalara ayrıldıktan sonra bir tencereye alınır, üzerine kabukları soyulmuş orta büyüklükte 5-6 patates konur, üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Tavuk haşlaması genelde pirinç pilavının üzerine konarak servis yapılır. Yanında patatesli tavuk suyu, ayran ve salata bulundurulur.

SAÇ KAVURMASI

Gerekli Malzeme:

200 g kuyruk, 1 kg kuşbaşı et,
1 kg domates, 7-8 yeşilbiber, 2-3 soğan,
1 su bardağı sıvı yağ, 2-3 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı pul biber, tuz.

Bu yemek türü için yufka ekmele yapılan saçların bir küçük şekli kullanılır. Bu saçlar, yaklaşık 40 cm çapında, 1 mm kalınlığında olur ve ortası çukurlaştırılır. Ekmele sacı tümsek olur, kavurma sacı çukur olur. Sacın bir kenarında halka şeklinde ve tutmaya yarayan bir kulp vardır.

Yapılışı:

Saç ocağı ya da mangal üzerine alınır. Çukur yerine kıyma gibi ince kıyılmış kuyruk konarak kavrulur. (Yoksa yağ konur.) Üzerine irice doğranmış soğanlar konarak pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine kuşbaşı doğranmış etler konarak kavurma sürdürülür. Kavurma sırasında etlerin tabana yapışmaması için sürekli karıştırılır.

Etin yumuşaklığına bağlı olarak yarım saat kadar kavruken etin üzerine kabukları soyulmuş domatesler, irice doğranmış yeşilbiberler konarak biraz da böyle kavrulur. Küçük doğranmış sarımsaklar, 1 yemek kaşığı pul biber ve tuz konur. Domatesler erimeye başlayınca pişirmeye son verilir.

TAVUK YAHNİSİ

Gerekli Malzeme:

150 g tavuk eti, 1 çay bardağı nohut,

1 ay bardağı sıvı yağ, 2 soğan, 1 tatlı kaşığı
karışık salça, 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

- 1- Akşamdan ıslanan nohutla tavuk etleri haşlanır.
- 2- Bir tencereye yağ alınır. Kızdırıldıktan sonra üzerine 1 tatlı kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı pul biber ve tuz atılır. Sonra haşlanmış nohutlar ve kuşbaşı doğranmış etler konur. Üzerlerine yarım bardak sıcak su konarak pişirilir. Tavuk yahnisinin yanında ayran ve salata bulundurulur.

ET YAHNİSİ

Gerekli Malzeme:

1 ay bardağı nohut, 250 g kuşbaşı et,
1 ay bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşı-
đı karışık salça, yarım kg kıska
(küçük soğan), tuz.

Yapılışı:

- 1- Akşamdan ıslanan nohutlar bir tencereye alınır. Kuşbaşı etler de konarak haşlanır.
- 2- Bir tencereye yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Üzerine et ve nohutlar konur. 1 yemek kaşığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Yarım su bardağı sıcak su konur ve kıska denilen küçük soğanlar soyularak üzerlerine konur. Tuz atılır. Soğanlar yenecek kıvama gelince ocaktan indirilir. Yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.

ET KAVURMASI

Gerekli Malzeme:

1 kg kuş başı et, 200 g kuyruk, 2 soğan,
1 yemek kaşığı karışık salça, 4-5 domates, 7-8 yeşilbiber,
1 yemek kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

1- Çok ince kıyılmış kuyruklar kavurma sacına alınarak eritilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış etler konarak kavrulur.

2- Üzerlerine soğan doğranır. Az daha kavrulur. Sonra üzerine yeşilbiberler, kabukları soyulmuş domatesler irice doğranır. Salça, pul biber ve tuz konur. Sık sık karıştırılarak pişirilir.

Yanında salata ve ayran bulundurulur.

YOĞURTLU KEBAP

Gerekli Malzeme:

1 tâne orta boy pide, yarım kg kıyma,
2-3 yemek kaşığı tereyağı, yarım su bardağından az sıvı yağ, 1 kâse yoğurt, 2 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı kırmızıbiber,
1 bağ maydanoz, tuz.

Yapılışı:

1- Pide, küçük kareler şeklinde doğranır. Az tereyağında, kızarmayacak kadar kavrulur. Sonra bir tepsiye, ya da servis yapılacak tabaklara serilir.

2- Bir kâse yoğurda tuzda ezilmiş sarımsak konarak karıştırılır ve hafif kızartılan pidelerin üzerlerine serilir.

3- Bir tavaya kıyma alınarak suyunu bırakıncaya dek kavrulur. Sonra üzerine yarım su bardağından az sıvı yağ konarak kavrulur. Üzerine biber salçası ve kırmızıbiber konur. Yenecek kıvama gelince kıymalar; altında kavrulmuş pide, üstünde sarımsaklı yoğurt olan malzemenin üzerine serilir. Sonra iyi yıkanmış maydanozlar yoğurtlu kebabın üzerine doğranır ve soğumadan servis yapılır.

Yoğurtlu kebabın yanında salata ve kış turşuları bulundurulabilir.

PATLICAN SAPLI KEBAP

Gerekli Malzeme:

15 tâne patlıcan (uzun saplı Maraş patlıcanı), yarım kg kuşbaşı et,
1 yemek kaşığı karışık salça,
1 çay bardağı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı:

1-Sap kısımları uzun olan Maraş patlıcanlarının yeşil kısımları elle soyulur. Burada özen gösterilecek nokta şudur: Patlıcanın sapının üzerindeki yeşil kısım soyulmalı ama sap koparılmamalıdır. Sonra patlıcanlar enlemesine ikiye ayrılarak dolmaya hazır iki parça şekline getirilir (İçleri oyulmaz.) Saplı kısım kebapta kullanılır, öteki parça, başka bir yemek yapmak için saklanır.

2-Yeşil kısımları soyulmuş ama sapları koparılmamış patlıcanların kabukları soyulur. Sap kısımlarına aldığı kadar kuşbaşı et dizilir. Yağda yarım kızartılır.

3-Kızartılan etli patlıcanlar geniş bir tencereye dizilir. 1 yemek kaşığı karışık salça sulandırıldıktan sonra patlıcanların üzerine gezdirilerek dökülür. Tuz atıldıktan sonra ocağa alınarak kısık ateşte pişirilir.

Patlıcan saplı kebabın yanında pirinçli pilavlar, ayran ve salata bulundurulur.

ALA NAZİK (Ali Nazik)

Gerekli Malzeme:

4 tâne kalın ve uzun patlıcan, 4 diş sarımsak, 1 kâse yoğurt, yarım kg kıyma,
1 yemek kaşığı karışık salça, 2 yemek kaşığı tere yağı, 1 tatlı kaşığı kekik, tuz.

Ala, karışık anlamındadır. Karac'oğlan'ın şiirlerindeki "ala gözlü" güzeller, göz rengi olarak tam yeşil, tam kahve, tam mâvi olmayan; karışık göz renkli güzellerdir. Az pişmiş kebab için "ala pişmiş" de denir. Akli tam olmayanlara da "ala deli" denir. Bu açıdan bakıldığında "ala nazik" tam nazik olmayan anlamına gelir; Ali nazik'se Ali isimli ve nazik birini anlatır.

Yapılışı:

1- Kalın ve uzun, söğürelmelik patlıcanlar fırında söğürme gibi pişirilir. Sonra üzerlerine bir ağırlık konarak acı suları çıkarılır. Kabukları soyulduktan sonra kuşbaşı doğranır. Üzerine tuzlu ve sarımsaklı yoğurt dökülür. (yoğurt konduktan sonra da karıştırılabilirse de genellikle karıştırılmaz.)

2- Bir tavaya kıyma alınarak suyunu bırakıncaya dek kavrulur. Üzerine tereyağı konarak biraz daha kavrulur. Sonra 1 yemek kaşığı karışık salça ve az tuz konur. Yenecek kıvama dek kavrulan kıymalar; üzerinde sarımsaklı yoğurt olan patlıcanların üzerine yayılır. Bu şekilde hazırlanan Ala Naziğin üzerine bir bağ maydanoz doğrandıktan sonra servis yapılır.

TAVADA KIYMA BEZDİRMESİ

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kıyma, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı kekik, 2-3 diş sarımsak, yarım su bardağı sıvı yağ, tuz.

Yapılışı:

Mangalda kıyma bezdirmesinde anlatıldığı gibi, salça, karabiber, kırmızıbiber, kekik, ezilmiş sarımsak ve tuz atılan kıyma yoğrulur. Sonra avuç içinde yassılanarak köfte şekline getirilir ve bir tavaya konan yağda kızartılır.

DAĞ KEBABI

(Eşkya kebabı)

Dağ kebabı, bulunduğu kırsalda çok bol zamanı olanların yapabileceği bir yemek türüdür. Bu denli bol zamanı belki eşkıyalar bulabileceği için bu isim verilmiş olsa gerek.

Kahramanmaraş ne Ege'deki gibi, ne de Doğu Anadolu'daki gibi çok eşkıya çıkarmış bir yöre değildir. Namus belasına elini kana buladıktan sonra birkaç yıl dağda gezmiş sonra teslim olarak hapis yatmış birkaç kişinin dışında Kahramanmaraş'tan eşkıya çıkmamıştır. Ülkemizin pek çok insanı Kahramanmaraş'ı doğudan, ya da güney doğudan bir kent sanır. Oysa Kahramanmaraş palmyelerin yetişebildiği tipik bir Akdeniz kentidir. İklimiyle, bitki örtüsüyle, insanların sıcak kanlılığıyla Akdeniz bölgesinin bütün özelliklerini taşır. Tek eksiği denize kıyısının olmayışdır.

Yapılışı:

1- Koyun yada keçi kesildikten sonra derisi tulum çıkarılır. Davarın içi çekildikten sonra etleri el büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bu parçalar tulumun içine konur. Tuz atılır. Hafif su serpidikten sonra tulumun ağızları kapatılır ya da ipe bağlanır.

2- Yere bir çukur eşilir. Çukura deri ve içindeki etler konduktan sonra üzeri toprakla (4-5 cm kadar) kapatılır. Üzerine kalın odunlarla büyük bir ateş yakılır. Birkaç saat sonra dağ kebabı hazır demektir. Üzerindeki ateşler ve toprak kenara çekilir. Tulumun içindeki etler çıkarılarak servis yapılır.

Yanında çoban salata ve ayran bulundurulur.

YOĞURLU ORMAN KEBABI

Gerekli Malzeme:

1 kg kuş başı et, 3 kâse yoğurt,
2-3 yemek kaşığı un, 1 yumurta,
2-3 yemek kaşığı tereyağı,
1 tatlı kaşığı nane,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye 3 kâse yoğurt konur. (Duruma göre) 2-3 yemek kaşığı un konarak karıştırılır. 1 yumurtanın sarısı konarak iyice çırpılır.

2- 1 kg kuşbaşı et bir tencerede kendi suyuyla haşlanır. Üzerine 1 su bardağı sıcak su konarak etler yumuşayınca dek haşlanır.

3- 1 numaradaki tencere ocağa alınır. Sürekli karıştırılarak birkaç dakika kaynatılır. İçine 2 numaradaki kuşbaşı etler, suyuyla birlikte konur. Tuz atılır. Etler pişinceye dek kaynatılır.

4- Bir tavaya tereyağı alınır. 1 tatlı kaşığı nane ve 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber konarak kavrulur.

5- 3 numarada pişen yoğurtlu orman kebabı tabaklara alınır. Üzerlerine naneli biberli tereyağı yakılır.

Yoğurtlu orman kebabının yanında pirinçli pilavlar ve salata bulundurulur.

MANGALDA KEBAP VE IZGARALAR

KUŞBAŞI KEBAP

Kahramanmaraş'ta kebab denildiğinde kuş başı kebab ve ciğer kebabı akla gelir. Aslına bakılırsa kebab bir Türk yemeğidir. Çin seddinden Viyana'ya dek nerede bir kebab dumanı görülmüşse orada Türkler var demektir.

Türkler savaşa giderken iki şeyi yanlarında götürürlermiş: Birincisi karıları ve çocukları, ikincisi koyunları ve keçileri.

Karıları ve çocukları yanlarında olduğu zaman, onlar düşman eline düşmesin diye ölümüne savaşmışlar. Koyun ve keçilere gelince; savaş boyunca taze et yiyerek güçten düşmemek içinmiş.

Ne var ki güzel kebablarımız Arap ülkelerine yayıldığı gibi, Avrupa topluluğunda da yayılmaya başlamıştır. Şu yıllarda Kahramanmaraş'ın demirci çarşısından Avrupa ülkelerine tonlarca şiş satılmaktadır.

Kuş başı kebabın siyah etten yapılması gerekir. Olabildiğince yağı az olmalıdır. Usta kasaplar etin sinirlerini de almaktadırlar. Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında hemen herkes kol gücüyle çalıştığı için kasaptan et istenirken yağlı et istenirdi. Kol gücüyle çalışan erkekler, beden gücüyle çamaşır yıkayan, bulaşık yıkayan hanımlar yağlı eti sindirirlerdi. O yıllarda kasaplar yağlı eti nazlı satarlardı. Eti övmek için "pestil gibi yağlı" denirdi. Şimdilerde masa başında çalışıldığı; çamaşır, bulaşık makinelerde yıkandığı için yağ vücutta sorun olmakta, kasaplardan sürekli olarak etin siyah yeri istenmektedir.

Yapılışı:

Etleri yumuşatmak için eskiden zeytinyağı ile karıştırılarak birkaç saat ya da en iyisi bir gün bekletilirdi. Şimdilerde zeytinyağı yerine birkaç kaşık yoğurt konarak etler yumuşatılmaktadır. Bu yumuşatma çalışmaları yapılır ama en doğrusu kasaptan et alınırken kebablık et almak ve yumuşatmaya gerek duymamaktır. Zeytinyağı da kullanılsa, yoğurt da kullanılsa ete biraz da kekik ve pul biber konmalıdır.

Kuşbaşı doğranmış etler iki siyah et, bir kuyruk... olacak şekilde şişlere dizilir. Mangala alınır. Yarım pişirilince üzerine kırmızıbiberden yapılma "tuz biber" atılır. Sonra isteğe göre pişirilir. Kimi insanlar etin fazla pişirilmesini istemezler, "Et kanlı, yiğit canlı gerek." derler. Kimileri de etin yeterince pişmesini isterler.

Genellikle kuşbaşı kebabın yanında yeşil biber, domates ve kıska soğan da şişlere dizilerek pişirilir. Yeşilbiber tuz ve biber atılmazken, domatese bolca tuz biber atılır.

Kuşbaşı kebab tabaklara alınarak servis yapılabilirdi gibi, ekmek arası da yapılabilir.

Kuşbaşı kebabın yanında salata, ayran, kış turşuları, turp, tere, maydanoz gibi yeşillikler bulundurulmalıdır. Ama ekmek arası olacaksa, yanında ekşi külü ile yapılmış pervaz bulundurulmalıdır.

KIYMA KEBABI

Gerekli Malzeme:

1 kg orta yağlı kıyma, 4-5 tane domates, 5-6 yeşilbiber, 1 yemek kaşığı kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı kekik, tuz.

Yapılışı:

1- Önce kıyma avcarlanır. Yani tuz, biber ve kekik konur. Sonra yoğrulur.

2- Kıymalar yassı şişlere dizilir. Bu şekilde mangala alınarak pişirilir. Pişirmeye başlandığında şişler çok sık alt üst edilerek pişirilmelidir. Aksi halde kıyma şişten sıyrılır.

Kıyma kebab pişirilmeden önce şişlere dizilerek yeşilbiber, domates ve kısa soğan da pişirilir. (Soğan közün üzerine konarak da pişirilir.)

Kıyma kebabı tabaklara alınarak servis yapılabileceği gibi ekmek arası da yapılabilir. Ekmek arası yapıldığında yanına ekşi külü ile yapılan pervaz konmalıdır.

Kıyma kebabının yanında salata, ayran, kış turşuları ve her türlü yeşillik bulundurulmalıdır.

CİĞER KEBABI

Ciğer kebabçılığı K.Maraş, G.Antep, Urfa ve Adana yöresinde ayrı bir sektör halindedir. Bu yörelerde her sokakta bir ciğer kebabçısına rastlanabilir. Kahramanmaraş'ta kelle ve ciğerler o denli çok tüketilir ki kesilen canlı hayvanların sakatatları yeterli olmaz. Kimi zaman başka illerden sakatat getirilir.

Ciğer kebabı evlerde de yapılır ama ciğer kebabını (lokantalardan çok) ciğercilerden yemek gerekir.

Gerekli Malzeme:

1 keçi ciğeri, 100 g kuyruk, 4-5 tane domates, 6-7 tane yeşilbiber, 1 yemek kaşığı tuz-biber.

Yapılışı:

Keçinin eti ve sakatatı koyundan ve danadan daha lezzetli olur. Ciğer kuşbaşı doğranır. Ciğerler ne çok büyük, ne de çok küçük olmamalıdır. Büyük doğrandığında ciğerin yüzeyi pişer ama içi çiğ kalır. Küçük doğrandığında ateşte kavrularak yanar.

Doğranan ciğerler bol su ile yıkanarak süzekli bir kaba alınır.

Ciğerin yanı sıra kuyruk doğranır. Sonra iki ciğer bir kuyruk... olacak şekilde şişlere dizilir. Kuyruk az olursa ciğerler pişerken kurur.

Şişe dizilen ciğerler mangal ateşinde pişirilir. Yarım piştiğinde tuz-biber atılır. Sonra istenildiği kadar pişirilir.

Ciğerlerin yanı sıra genellikle yeşilbiberle domates de şişlere dizilerek pişirilir. Eğer yeşilbiberle domates pişirilecekse, önce bunlar pişirilir, sonra ciğerler pişirilir.

Pişen ciğer kebabları tabaklara alınarak servis yapılabileceği gibi, ekşi külüyle hazırlanan pervaz konarak ekmek arası da yapılabilir.

Öteki kebablarda da olduğu gibi, ciğer kebabında da ayran, salata, kış turşuları, tere, maydanoz, turp gibi yeşillikler bulundurulur.

PIRZOLA

Gerekli Malzeme:

1 kg kuzu pirzolası, 1 kg domates,
10-12 tane yeşilbiber, 1 tatlı kaşığı kekik,
1 yemek kaşığı tuz-biber.

Kasaplar genelde pirzolayı yassılaştırarak hazırlayıp satarlar. Pirzolar ızgaraya yerleştirildikten sonra tuz-biber ve kekik atılır. Sonra mangalın üzerine alınır. İki tarafı da kızarıncaya dek alt üst edilerek pişirilir.

Pirzoların yanı sıra, ya da daha önce domates ve yeşil biber pişirilir.

PATLICAN KEBABI

Gerekli Malzeme:

5 tâne kalın ve uzun patlıcan, yarım
kg yağlı kıyma, 1 yemek kaşığı kır-

mızıbiber, 2-3 domates, 8-10 yeşilbiber,
1 tatlı kaşığı kekik, tuz.

Patlıcan kebab için,patlıcanların uzun ve kalın olanları seçilir ama bunların çekirdeksiz olmaları koşuluyla.

Yapılışı:

1- Patlıcanlar iyice yıkanıp baş kısımları kesildikten sonra 4-5 cm uzunluğundaki halkalar şeklinde doğranır.

2- Kıyma avcarlanır. Yani kıymaya tuz, biber, kekik konarak yoğrulur.

3- Patlıcan kebabının şişleri daha kalın ya da enli olmalıdır ki pişerken dönmesin. Yukarıda anlatıldığı gibi halka halka kesilen patlıcanlar bir patlıcan bir kıyma... şeklinde şişlere dizilir. Kıyma az olmamalıdır. İki patlıcanın arasına konulan kıyma fazla sıkıştırılmadan yerleştirilir. Sonra yine patlıcan, yine kıyma.. konarak şişler mangal enine göre hazırlanır.

4- Bu şekilde hazırlanan şişler mangalda pişirilir. Patlıcan kebabında kıymadan çok patlıcanı pişirmek ustalık ister. Patlıcanların kabukları yansa da önemli değildir, çünkü sofrada zaten soyulacaktır.

5- Pişirilen patlıcan kebablar, bir tepsiye düzgün olarak çekilir. Üzerlerine az tuz serpilir ve ekmek sular gibi su serpilir. Tepsinin üzerine başka bir tepsi kapak olarak kapatılır ve (uygunsa) mangalın altına sıcak bir yere sürülerek yumuşaması beklenir. Buna terletme denir. Terletme için 10 dakika yeterlidir.

6- Patlıcan kebablar terlerken mangalda domates ve yeşil biberler pişirilerek patlıcan kebablarının yanına konur.

Patlıcanların kabukları soyulduktan sonra lavaş ekmeğinin arasına kıymayla birlikte konur. Yanına istenilen yeşilliklerden de konarak dürüm yapılır.

Patlıcan kebabının yanında ayran bulundurulmalıdır.

MARAŞ KEBABI

Gerekli Malzeme:

1 kg kıyma, 1 kg domates, 1 yemek kaşığı kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı kekik, tuz.

Maraş kebabı hem evlerde hem lokantalarda hem de piknikte yapılabilen bir kebab türüdür. Bir tür kıyma kebabıdır. Aradaki tek ayırım, bir kıyma bir domates .. şeklinde dizilmesidir.

Yapılışı:

- 1-Önce kıyma avcarlanır. Yani tuz, biber ve kekik konarak yoğrulur.
- 2-Domatesler yıkandıktan sonra dörde dilinir.
- 3-Ceviz büyüklüğünde koparılan kıymalar şişlere bir domates bir kıyma... şeklinde dizilir.
- 4-Bu şekilde hazırlanan Maraş kebabı mangala alınarak pişirilir. Pişirme sırasında domateslere tek tek tuz atılabileceği gibi, tabaklara alındıktan sonra da tuz atılabilir.

Maraş kebabının yanında ayran, salata ve kış turşuları bulundurulur.

TAVUK ŞİŞ

Tavuklar kemikliyse kuşbaşından daha iri olarak doğranır ve şişlere dizilir. Kemiksizse kuşbaşı doğranarak ve ara ara kuyruk dizilerek şişlere dizilir. Mangalda pişirilirken tuz-biber atılır.

Tavuk doğrandıktan sonra zeytinyağı ile karıştırılarak bekletilirse, kuyruk dizilmeden de pişirilebilir.

Yanında ayran, salata ve kış turşuları bulundurulur.

SOĞAN KEBABI

Gerekli Malzeme:

30 tâne kadar küçük soğan (ceviz büyüklüğünde), 250 g kıyma, 1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı kekik, tuz.

Yapılışı:

- 1- Kıymaya tuz, biber ve kekik konarak yoğrulur.
 - 2- Ceviz büyüklüğündeki soğanların baş kısımları bıçakla alınır ve soyulur.
 - 3- Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak bir soğan bir kıyma olacak şekilde şişlere dizilir.
 - 4- Bu şekilde hazırlanan soğan kebabı mangalda pişirilir.
 - 5- Pişen soğan kebabları bir tepsiye çekilir. Üzerlerine hafif tuz atıldıktan sonra ekmek sular gibi su serpilir. Mangal üzerinde 1-2 dakika ısıtıldıktan sonra üzerine bir kapak kapatılarak mangalın altına konur. Bu sıcak yerde patlıcan kebabında olduğu gibi terletilir.
- İstenirse domates ve yeşilbiberler ayrı ayrı şişlere dizilerek mangalda pişirilir ve soğan kebablarının yanına konur.
- Yeme aşamasında soğanların en dıştaki zarları soyulmalıdır. Yanında salata, kış turşuları ve ayran bulundurulmalıdır.

EZME KEBABI

Gerekli Malzeme:

5-6 domates, yarım kg kıyma, 1 fincan tereyağı, 3-4 yeşilbiber, yarım bağ maydanoz, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

1- İri ve olgun domatesler yıkandıktan sonra mangalda bütün olarak pişirilir. Sonra kabukları soyulur ve bıçakla, ezme olacak şekilde ince ince kıyılır.

2- Kıymalar tuz ve biber atılıp yoğrulduktan ve şişlere dizildikten sonra mangalda pişirilir. Sonra şişlerden çıkarılarak kuşbaşı doğranır ve ezme yapılan domateslerin üzerine konur.

3- Bu şekilde hazırlanan ezme kebabın üzerine tereyağı yakılır. Üzeri yeşilbiber ve maydanozlarla süslendikten sonra tuz atılarak servis yapılır.

Ezme kebabın yanında pirinçli pilavlar, ayran, salata bulundurulabilir.

EKŞİLİ KEBAP

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kıyma, 1 fincan tereyağı,
1 fincan nar ekşisi (yoksa 1 tatlı kaşığı sumak ekşi), 1 çay kaşığı pul biber,
tuz.

Yapılışı:

1- Kıymaya tuz ve biber atıp yoğrulduktan sonra şişlere dizilerek mangalda pişirilir.

2- Pişen kıyma kebabı kuşbaşı doğranır ve bir sahanda tereyağında kızartılır. Üzerine 1 fincan nar ekşisi konarak birkaç dakika pişirilir.

Ekşili kebabın yanında salata ve ayran bulundurulmalıdır.

SALÇALI KEBAP

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kıyma, 1 çay bardağı tereyağı,
5-6 yeşil biber, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı pul biber, 3 domates, tuz.

Yapılışı:

1- Yarım kg kıyma yeterince tuz ve biber atılıp yoğrulduktan sonra şişlere dizilerek mangalda pişirilir.

2- Bir ay bardağı tereyağında biberler önce kızartılır, sonra üzerlerine salça konarak kavrulur. şişlerde pişirilen kıymalar kuşbaşı doğranarak yeşil-biberli ve salçalı malzemeye konur. Hafif kavrulduktan sonra üzerlerine domates doğranır. Tuz atılır. Domatesler yenecek kıvama gelince ocaktan indirilir.

Salçalı kebabın yanında pirinçli pilavlar, salata ve ayran bulundurulabilir.

KÖFTELER

KIYMA BEZDİRMESİ
(Köfte)

Gerekli malzeme:

Yarım kg kıyma, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı kekik, 2-3 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı:

1- Orta yağlı kıymaya 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı kekik, tuzda ezilmiş 2-3 diş sarımsak ve tuz atılarak yoğrulur.

2- Bu şekilde hazırlanan kıymadan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde yassılanır. Bu şekilde hazırlanan bezdirmeler ızgaraya alınarak mangalda pişirilir.

FIRIN YEMEKLERİ

PİRZOLA

Gerekli Malzeme:

1 kg kuzu pirzolası, 3 domates, 10-12 yeşilbiber,
1 yemek kaşığı tuz-biber.

Pirzolarlar genellikle mangal ateşinde pişirilirse de kimi zaman tepsiye dizilerek ve yanlarına yeşil biber ve domatesler iri iri doğranarak fırına sürülür.

Pirzolarların yanı sıra çoğu zaman kaburga da pişirilir. Kaburga etleri biraz sert olsa da en lezzetli ettir. Hele piknikte sıyrıra sıyrıra yemenin ayrı bir zevki vardır.

Yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.

PATLICAN KEBABI

Gerekli Malzeme:

1 kg kalın ve uzun patlıcan (çekirdeksiz olacak), yarım kg kıyma, 8-10 yeşilbiber, 4-5 domates, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı pul biber,
1 tatlı kaşığı kekik, tuz.

Yapılışı:

- 1- Baş kısımları kesilen patlıcanlar yıkanır ve 4-5 cm uzunluğundaki halkalar şeklinde dilimlenir.
- 2- Kıymaya salça, pul biber, kekik ve tuz atılarak yoğrulur. Bir tepsiye; bir patlıcan bir kıyma... olacak şekilde dizilir.
- 3- Tepsinin ortasına iri doğranmış domatesler ve yeşilbiberler konduktan sonra üzerine ya folyo ya da yağlı kâğıt geçirilerek fırına sürülür.
Patlıcan kebabının yanında ayran bulundurulmalıdır.

SOĞAN KEBABI

Gerekli Malzeme:

Ceviz büyüklüğünde 1 kg soğan,

1 kg kıyma, 1 yemek kaşığından fazla karışık salça, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı kekik, tuz.

Yapılışı:

1-Kıymaya tuz, salça, kekik ve biber konduktan sonra yoğrulur.

2-Soğanların baş kısımları kesilir. Soğanlar (tam kesilmeden) bıçakla ortadan ikiye ayrılır ve bu araya avcarlanmış kıyma konur. Araları kıyma ile doldurulmuş soğanlar bir tepsiye dizildikten sonra fırına sürülür.

3-Fırında soğanların kabukları yanacaktır. Yerken kabukları soyularak yeneceğinden, bir sakınca doğurmaz.

Yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.

KIYMA BEZDİRMESİ

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kıyma, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı kekik, 2-3 diş sarımsak, 3-4 domates, 6-7 yeşilbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Kıymaya tuz, biber, kekik, karabiber, kırmızıbiber, salça ve tuzda ezilmiş sarımsak konarak avcarlanır. Sonra avuç içinde yassılanarak köfte yapılır.

2- Hazırlanan bezdirmeler bir tepsiye yerleştirilir. Ara ara yeşilbiberler ve iri doğranmış domatesler konur. Üzerine yağlı kâğıt ya da folyo geçirilerek fırına sürülür.

Yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.

TAVA

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kuşbaşı et, 1 kg domates,
8-10 yeşilbiber, 2-3 soğan,
3-4 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı pul biber,
2 patlıcan, (istenirse) 2 patates,
2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ, tuz.

Tava çarşı fırınlarında yapıldığı gibi tencerede de yapılır; ancak fırında yapılan daha lezzetli olmaktadır. Maraş kasaplarının hemen hepsinde, müşterilerinin isteklerine uygun tavalar bulunur. Müşteri kaç kişilik tava istiyorsa o kadar malzemeyi kasap hazırlar, fırında pişirdikten sonra müşterisine verir.

Yapılışı:

1- Kuşbaşı etler tepsinin tabanına yayılır. Üzerine soğanlar doğranır. Sonra irice doğranmış domatesler, yeşilbiberler yayılır. Birkaç diş sarımsak ara ara konur. (İsteğe göre tavaya az patlıcan ve az patates de konmaktadır.) Tuzu, biberi ve yağı konur sonra fırına sürülür.

2- Pişmeye yakın fırıncı tavayı çıkararak karıştırır ve beş dakika daha pişirir.

Tavanın yanında ayran bulundurulmalıdır.

GÜVEÇ

Gerekli Malzeme:

1 yemek kaşığı yemeklik yağ,

150 g kuşbaşı et, 1 soğan, 7-8 yeşil biber, 1 patlıcan, 2 domates, tuz.

Yapılışı:

Güveç için tek kişilik ve çok kişilik özel çömler vardır. Bu çömlerle rin tabanına kuş başı etler konur. Üzerine sırayla soğan, yeşilbiber, patlıcan ve domatesler konur. Üzerine isteğe göre yağ konduktan sonra fırına sürülür. Güvecin yanında pirinçli pilavlarla ayran bulundurulabilir.

KÂĞIT KEBABI

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kuşbaşı et, 1 soğan,
1 yemek kaşığı yağ, yarım bağ maydanoz,
1 çay kaşığı karabiber, yağlı kâğıt, tuz.

Yapılışı:

1- Soğanlar orta büyüklükte doğranır. Kuşbaşı etlere katılır. Üzerine yarım bağ maydanoz iyice yıkandıktan sonra doğranır. Karabiber ve tuz atıldıktan sonra karıştırılır.

2- Yağlı kâğıtlar margarinle yağlanır. Sonra yukarıdaki malzeme, her biri bir kişilik olacak şekilde hazırlanan yağlı ve yağlanmış kâğıtlara konur. Bir tepsiye yerleştirilip üzerine su serpildikten sonra fırına sürülür.

Kâğıt kebabının yanında pirinçli pilavlarla ayran ve salata bulundurulabilir.

FIRINDA TAVUK

Gerekli Malzeme:

1 tavuk, 5-6 patates, 1 havuç,
3 domates, 1 çay bardağı yemeklik yağ,
1 tatlı kaşığı karışık salça, tuz.

Yapılışı:

Tavuklar yıkandıktan sonra iri parçalara ayrılır. Bir tepsinin tabanı yağlandıktan sonra üzerine tavuk parçaları serilir. Soyulduktan sonra yıkanan patatesler bütün olarak ara ara tepsiye konur. Aralarına domatesler, yeşil biberler ve havuç doğranır. (Patatesler küp küp ya da yaprak yaprak doğranabilirse de bütün patates daha gösterişli olmakta, ayrıca istemeyenler tabağına almamaktadır.) 1 tatlı kaşığı salça sulandırıldıktan sonra gezdirilerek tepsiye dökülür. Tuz atılır. Sonra fırına sürülür.

PATLICAN PARMAK KEBABI

Gerekli Malzeme:

750 g kuşbaşı et, 10 tane patlıcan,
1 su bardağı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça, tuz.

Yapılışı:

Patlıcan parmak kebabı kabakla da yapılabilir.

1- Yıkanan ve baş kısımları kesilen patlıcanlar önce dikey olarak dörde dilinir; sonra her biri ikiye bölünerek parmak şeklinde doğranmış olur. Sonra yağda kızartılır.

2- Kızartılan patlıcanlar bir tepsinin kenarına, uçları ortaya gelecek şekilde dizilir.

3- Bir tencereye 2 yemek kaşığı yemeklik yağ konarak kızdırılır. Üzerine soğan doğranarak kavrulur. Sonra kuşbaşı etler konur. Salça eklendikten sonra da kavurma sürdürülür. Üzerlerine 2 su bardağı sıcak su konarak etler pişinceye dek haşlanır. Pişmeye yakın tuz atılır.

4- Pişen etler bir kepçeyle alınarak, içinde patlıcan olan tepsinin ortasına konur. Biraz da etin suyundan konarak fırına verilir.

5- Servis yapılırken tabağa patlıcanlar ve etler alınır. Üzerlerine 3 numaradaki et haşlamasından artan sudan birer kepçe konur. Öylece servis yapılır. Yanında pirinçli pilavlar, ayran ve salata bulundurulmalıdır.

PATLICAN BOHÇA KEBABI

Gerekli Malzeme:

3-4 patlıcan, 250 g kuşbaşı et, 1 su bardağı
kızartmalık yağ, 3 domates, 7-8 yeşilbiber,
1 yemek kaşığı karışık salça, 1 çay bardağı sıvı yağ,
tuz.

Yapılışı:

1- Kalın ve uzun patlıcanların baş kısımları kesildikten sonra yıkanır. Sonra boydan boya, uzunlamasına 1 cm kalınlığında levhalar şeklinde yaprak yaprak kesilir.

2- Yaprak yaprak kesilen patlıcanlar geniş bir tavada kızartılır.

3- Kızaran patlıcanların üçü bir sahana o şekilde yerleştirilir ki 6 uçlu bir yıldız gibi görünsünler ve ortada birleşsinler.

4- Kuşbaşı etler bir çay bardağı yağda kavrulur. Üzerine salça konarak karıştırılır. Sonra bu etler, sahandaki patlıcanların ortalarına birer kaşık konur. Patlıcanların uçları etin üzerine katlanarak kapatılır. Sahan alt üst edilecek, yani patlıcanların katlanmış kısımları alta getirilerek bir tepsiye dizilir. Böylece birkaç sahan alt üst edilerek tepsiye dizilmiş olur. Bu şekilde tepsiye dizilen patlıcan bohça kebablarının her birinin üzerine birer parça domates ve yeşil biber konur. Kuşbaşı etten arta kalan salçalı yağ, bohça kebablarının üzerlerine dökülür. Hafif tuz atıldıktan sonra fırına sürülür.

Patlıcan bohça kebabının yanında pirinçli pilavlar, ayran ve salata bulundurulabilir.

PATLICAN SAKSI KEBABI

Gerekli Malzeme:

5-6 tâne patlıcan, 1 su bardağı kı-
zartmalık yağ, 200 g kuşbaşı et, 1 tat-
lı kaşığı karışık salça, 1 soğan, 4-5 ye-
şilbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanların kalın olanları seçilir. Yıkandıktan sonra baş kısımları ke-
silir. Gövdesi ortadan ikiye bölünerek dolmalık 2 patlıcan şekline getirilir.
Bu şekilde kesilen patlıcanların içleri kalınca oyulur; dışlarına ise uzunlama-
sına yivler açılır. Yivler açılan patlıcanlar saksı görünüşünde olduğundan
yemeğimiz adını bu özellikten alır.

2- İçi oyulan ve dışlarına yivler açılan patlıcanlar tavada yarım kızartılır.

3- Kızartmadan artan yağa soğan doğranarak kavrulur. Üzerine kuşbaşı
etler konur. Salça ilavesiyle kavrulur. Hafif tuz atılır.

4- Kavrulan etler patlıcanların içine konarak bir tepsiye dizilir. Ağzları
birer domates ve birer yeşilbiberle kapatılır. Etten artan salçalı yağdan birer
kaşık patlıcanların üzerine konur. Hafif tuz atılarak fırına sürülür.

Patlıcan saksı kebabının yanında piriñçli pilavlar, ayran ve salata bulun-
durulabilir.

PATLICAN OTURTMASI

Gerekli Malzeme:

5-6 patlıcan, 1 su bardağı kızartmalık yağ, 250 g kıyma, 1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 soğan, 2 domates, 4-5 yeşilbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Kalın patlıcanlar seçilir. Baş kısımları kesildikten sonra yıkanır. Enlemesine ortadan ikiye bölünür. Her birinin dışları ara ara soyulur. İçleri dolma gibi ama kalınca oyulur. Sonra yağda yarım kızartılır.

2- Kızartmadan artan yağa soğan doğranarak pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine kıyma ve sulandırılmış salça konur. Tuz atılarak yarım pişirilir.

3- 2 numaradaki malzemeden süzekli bir kepçeyle kıymalar alınır ve patlıcanların içine konur. Doldurulan patlıcanlar bir tepsiye dikine dizilir. Ağzlarına birer parça domates, birer parça yeşilbiber konur. 2 numaradaki salçalı yağdan her patlıcana birer kaşık konduktan sonra hafif tuz atılır ve fırına süzülür.

Patlıcan oturtmanın yanında pirinçli pilavlar, salata ve ayran bulundurulur.

PATLICAN GÜRCÜ KEBABI

Gerekli Malzeme:

5-6 patlıcan, 200 g kıyma, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 su bardağı kızartmalık yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Gürcü kebabının patlıcanları orta boydan daha uzun ama ince olmalıdır. Bu şekilde seçilen patlıcanların baş kısımları kesildikten sonra yıkanır. Ara ara ya da tamamı soyulur. İkişer parmak ara ile, sanki halka halka kesilecekmiş gibi (koparılmadan) dilinir.

2- Kıymaya tuz ve pul biber atılarak yoğrulur. Yoğrulan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak patlıcanların halka halka kesilmiş olan aralarına konur. Sonra hafif yağda yarım kızartılır.

3- Yarım kızartılan patlıcanlar bir tepsiye dizilir. Kızartmadan artan yağa az salça konduktan sonra patlıcanların üzerine birer kaşık konur. Salça konduktan sonra fırında pişirilir.

Patlıcan Gürcü kebabının yanında pirinçli pilavlar, ayran ve salata bulundurulur.

ÇUBUK KEBABI (Çöp kebabı)

Gerekli Malzeme:

250 g kuşbaşı et, 1 baş soğan,
1 kg domates, yarım kg kıska (küçük
soğan), 7-8 tane yeşilbiber, tuz.

Çubuk kebabı, gerçek anlamda çöplere dizilerek yapılan kebab türlerinden biridir. Bu iş için nar çubukları kullanılır. Nar çubukları pek çok kez kullanılabilir. Ayrıca pek çok ağacın çubukları kebaba olumsuz bir tat verir ama nar çubukları öyle değildir. Aksine hoşça giden bir tadı vardır. İşi bittikten sonra evlerde ya da lokantalarda yıkanır ve bez torbaların içinde saklanır. Nar çubukları kabukları soyulmuş, 20 cm kadar uzunlukta ve şiş kalınlığında olur.

Yapılışı:

1- Kuşbaşı et, üzerine doğranan az soğanla kendi suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Üzerine salça ve tuz atıldıktan sonra az sıcak su konarak haşlanır. Yeterince haşlandıktan sonra suyu bir kaba süzülür.

2- Nar çubuklarına kabukları soyulmuş bir kıska, bir kuşbaşı et, bir dilim domates ve bir yeşilbiber dizilir.

3- Yukarıdaki gibi dizilen şişler kenarlı bir tepsiye alınır. Haşlamadan artan su üzerlerine dökülür. Sonra domatesler, yeşilbiberler ve soğanlar yenecek kıvama gelene dek ocakta ya da fırında pişirilir.

Çubuk kebabının yanında ayran ve salata bulundurulur.

LÂHMACUN

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kuyruk yağlı kıyma, 2 soğan,
3-4 diş sarımsak, 1 bağ maydanoz,

1 yemek kaşığı biber salçası, 1 çay
kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul bi-
ber, 3 yemek kaşığı yemeklik yağ,
tuz.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında lâhmacun denmez, börek denirdi ve bi-
raz daha küçük yapılırdı. Bu işlerle uğraşanlara börekçi denirdi. Şimdilerde
Maraş'ta da lâhmacun denmektedir.

Lâhmacun Arapça leh ve macun sözcüklerinin birleşmesinden oluşmuş
olup etli hamur anlamına gelir.

Kentimizde lâhmacun çarşı fırınlarında, lokanta fırınlarında yapılmakta-
dır. Bir kasaba lâhmacun söylediğinizde etini ve sebzesini hazırlar, fırına
vererek pişirtir. Cenaze yemekleri gibi toplumsal yemeklerde lâhmacun
göndermek hem hazırlamak açısından, hem de yiyenler açısından bulaşık
yıkama sıkıntısı olmadığı için öteki yemeklere yeğlenmektedir.

İçin hazırlanışı:

1- Bol kuyruklu lâhmacun yumuşak olur. Ayrıca yağ koymaya pek gerek
kalmaz. Yarım kg kuyruk yağlı kıyma hazırlanır.

2- Lâhmacunda kıyma/yeşillik oranı 1/1 olmalıdır. Bu orana bağlı kalına-
rak 2 soğan, 3-4 diş sarımsak, 3- tane olgun ve kırmızı domates, 5-6 yeşilbi-
ber, 1 bağ maydanoz çok ince doğranır.

3- Üzerine 1 yemek kaşığı biber salçası, tuz, karabiber, pul biber konur
(Fazla acılı isteyenler yaprak biberi artırılır). İstenirse biraz yağ konur.

4- Yukarıdaki malzemeler iyice karıştırılır. Bir tepsiye konduktan sonra
temiz bir beze çıkınlanarak ya da bir kâğıtla kapatılarak fırına gönderilir.

Fırında mayalı hamurlar incecik açılır ve üzerlerine iç konarak ve avuç
içiyle yassılanarak düzgünce yayılır. Özel fırıncı kürekleriyle fırına sürülür.

Evlerde pek uygulanmasa da çarşı lâhmacunlarında içe az patlıcan (çok
ince doğranmış olarak) konur. Böyle lâhmacunlar yumuşak düşer.

Lâhmacunun yanında salata ve ayran bulundurulur. Lâhmacunun arasına
koymak için de pervaz hazırlanmalıdır. Lâhmacunun arasına koymak için
söğürme de pişirilebilir

ARAP TAVASI

Gerekli Malzeme:

1 kg kıyma, 3-4 soğan, 1 baş sarımsak,

4-5 domates, 7-8 yeşilbiber,

1 yemek kaşığı pul biber,

1 yemek kaşığı biber salçası, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tepsiye alınan kıymanın üzerine soğanlar, kabukları soyulmuş domatesler, yeşilbiberler, sarımsaklar küçük küçük doğranır. Salça, pul biber ve tuz konarak karıştırılır.

2- Malzemenin üzeri bastırılarak tepsiye düzgün olarak yayılır. Üzeri bir folye ya da yağlı kâğıtla kapatılarak fırına verilir.

Arap tavasının yanında salata ve ayran bulundurulur.

ARARUZ KÖFTE

Gerekli Malzeme:

1 kg az yağlı kıyma,
1 tatlı kaşığı karabiber, 6 yumurta, tuz.

Yapılışı:

- 1- Kıymaya tuz ve karabiber atıldıktan sonra yoğrulur.
- 2- Kıyma genişçe bir yağlı kâğıda konarak, uzun ve enli bir levha şekline getirilir.
- 3- Haşlanan yumurtalar kıymanın üzerine (dürüm yapılacak gibi) dizilir.
- 4- Kıymanın uçları katlanır. Böylece yumurtaları görünmeyen, kalınca bir kıyma dürümü görünüşü ortaya çıkar.
- 5- Yağlı kâğıtla kıymanın her yanı kapatılır. Sonra bir tepsiye konarak fırına sürülür.
- 6- Servis yaparken yaş pasta dilimler gibi dilimlenerek tabaklara alınır.

ZEYTİNYAĞLILAR

ZEYTİNYAĞLI SARMALAR VE DOLMALAR

ZEYTİNYAĞLI SARMA VE DOLMA İÇİ HAZIRLANMASI

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı pirinç, 1 su bardağı zeytin yağı, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 soğan, 1 bağ maydanoz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tatlı kaşığı reyhan,
1 tatlı kaşığı kekik, 2-3 diş sarımsak,
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Hazırlanışı:

Bir tencereye 1 su bardağı zeytin yağı konarak kızdırılır. Üzerine büyükçe bir soğan doğranarak kavrulur. 1 yemek kaşığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Üzerine 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur. Yarım su bardağı sıcak su konur ve suyu çekilinceye dek pişirilir. Üzerine yaprak biber, kara biber, reyhan, nâne,kekik konur.2-3 diş sarımsak tuzda ezilerek konur.1 bağ maydanoz doğranır. İyice karıştırılarak soğumaya bırakılır. Ara ara karıştırılarak 2-3 saat dinlendirilir.

Sarma ya da dolma pişirilirken tencerenin tabanına iki kat işe yaramayan yapraklardan serilir ki, sarma ya da dolmalar tabanına tutmasın. Ayrıca sarma ve dolmalar tencereye konduktan sonra dağılmamaları için üzerlerine sarma taşı ya da porselen bir tabak konmalıdır.

Sarma taşları tabak büyüklüğünde ve dairesel olup, kalınlıkları 1 cm kadardır.

ZEYTİNYAĞLI PANCAR SARMASI

Gerekli malzeme:

1 kg pancar, iç (Bkz. zeytinyağı sar-
ma ve dolma içi hazırlanması)
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

- 1- Pancarlar yıkanır. Sap kısımları kesilir. Kalın damarları kesilerek alınır. Bir tencereye konarak suda haşlanır.
- 2- Yeterince haşlanan pancarlar çeşme suyunda, ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir.
- 3- Pancarlar düzgün bir yüzeye açılır. Üzerlerine yeterince iç konarak sarılır.
- 4- Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra sarılan sarmalar düzgünce dizilir. En üste bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su ve yeteri kadar tuz konarak pişirilir. Pişmeye yakın su ile sıvılaştırılmış bir tatlı kaşığı sumak ekşi konur. Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

ZEYTİNYAĞLI LÂHANA SARMASI

Gerekli Malzeme:

- 1 tâne orta boy lâhana, iç (Bkz. zeytinyağlı sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

- 1- Lâhanalar iyice yıkanır. Sap kısımları kesilir. Kalın damarları kesilerek alınır. Bir tencerede haşlanır.
 - 2- Yeterince haşlanan lâhanalar çeşme suyunda ve ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir.
 - 3- Lâhana yaprakları düzgün bir yüzeye açılır. Yüzeyine karabiber serpidikten sonra üzerine iç yerleştirilir ve sarılır.
 - 4- Bir tencerenin tabanına işe yaramayan yapraklardan iki kat serilir. Üzerine sarmalar düzgünce konur. Dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır ve pişirilir. Pişmeye yakın su ile sıvılaştırılmış sumak ekşi konur.
- Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

**ZEYTİNYAĞLI
BAĞ YAPRAĞI SARMASI**

Gerekli Malzeme:

Yarım kg taze bağ yaprağı, iç (Bkz. zeytinyağı
sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 çay kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

- 1- Salamura ya da taze yapraklar yıkandıktan sonra sapları kesilir. Bir tencerede haşlanır. Sonra çeşme suyunda dinlendirilir.
- 2- Yapraklar düzgün bir yerde açılır. Geniş bir yüzey elde etmek için 2-3 yaprak üst üste konur. Üzerine iç konarak sarılır.
- 3- Bir tencerenin tabanına iki kat yaprak serildikten sonra sarılan sarmalar tencereye konur. Dağılmalarını önlemek için üzerlerine sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su konur. Tuz atılır ve tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın az sumak ekşi konur.

Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

**ZEYTİNYAĞLI
PATLICAN KURUSU DOLMASI**

Gerekli malzeme:

10-12 kuru patlıcan, iç (Bkz. zeytinyağı
sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanlar sudan geçirildikten sonra bir tencerede haşlanır ve ara ara suyu değiştirilerek çeşme suyunda 2-3 saat dinlendirilir.

2- Patlıcanlara gevşek olarak iç konur. Ağızları yaprakla kapatılır. Tabanına iki kat yaprak serilen bir tencereye dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su konur, tuz atılır, tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın sumak ekşi konur.

Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

**ZEYTİNYAĞLI
KABAK KURUSU DOLMASI**

Gerekli Malzeme:

10-12 tâne kuru kabak, iç (Bkz. zeytinyağlı sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi,
1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Sudan geçirilen kabaklar bir tencerede haşlanır ve ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir.

2- Kabakların içine hafif karabiber atıldıktan sonra gevşek olarak içleri doldurulur.Ağızları yaprakla kapatılır.

3- Bir tencerenin tabanına iki kat yaprak serildikten sonra dolmalar tencereye düzgünce dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine sarma taşı ya da porselelen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konduktan sonra tuz atılır ve kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın su ile sıvılaştırılmış sumak ekşi konur.

Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

ZEYTİNYAĞLI

BİBER DOLMASI

Gerekli Malzeme:

15-20 tâne dolmalık biber, iç (Bkz. zeytinyağlı sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Dolmalık biberler yıkanır. Sap kısımları oyularak çıkarılır ve sonra dolma ağzı kapatmak için ayrılır. (Kuru biber kullanılacaksa biberler haşlanır ve çeşme suyunda ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir.)

2- Biberlere gevşek olarak iç konur. Ağzları kapatıldıktan sonra,tabanına iki kat yaprak serilmiş tencereye düzgünce dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur, tuz atılır ve tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın sumak ekşi konur.

Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ DOLMASI

Gerekli Malzeme:

10 tâne havuç, iç (Bkz. zeytinyağlı sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Havuçlar yıkanır. Dış yüzeyleri bıçakla kazındıktan ya da soyulduktan sonra baş ve kuyruk kısımları kesilir. Yeniden yıkandıktan sonra dikkatle oyulur. Havuç gevrek bir sebze olduğu için oymak tehlikeli olabilir.

2- Oyulan havuçların içine az kara biber serpildikten sonra gevşek olarak iç konur. Ağızları kapatılır. Tabanına iki kat yaprak serilmiş bir tencereye düzgünce konur. Dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın sumak ekşi konur.

Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

ZEYTİNYAĞLI

DOMATES DOLMASI

Gerekli Malzeme:

10 tane domates, iç (Bkz. zeytin yağısarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Domatesler yıkanır. Sap kısımlarından girilerek içleri oyulur. Sonra içleri doldurulur. Kendisinden çıkan baş kısmı ile ağızları kapatılır.

2- Bir tencerenin tabanına iki kat bağ yaprağı serilir. Üzerine dolmalar dizilir. Dağılmamaları için sarma taşı ya da porselen tabak konduktan sonra üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın sumak ekşi konur.

Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

ZEYTİNYAĞLI

SOĞAN DOLMASI

Gerekli Malzeme:

4-5 tane iri soğan, iç (Bkz. zeytin yağlı sarma ve dolma içi hazırlanması),
1 tatlı kaşığı sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Baş kısımları kesilip kabukları soyulan soğanlar bir tencerede yarım haşlanır.

2- Böylece katmanları gevşetilen soğanların en üstünden başlayarak katmanları özenle birbirinden ayrılır. Böylece içlerine dolma içi konacak duruma getirilir.

3- Bu katmanların her birinin içine iç konur. Ağızları kapatıldıktan sonra tabanına iki kat yaprak serilmiş bir tencereye dizilir. Üzerlerine sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Kapağı kapatılarak pişirilir. Pişmeye yakın sumak ekşi konur.

Yemeğin yanında salata, ayran, yeşillikler ve kış turşuları bulundurulur.

ZEYTİNYAĞLI SEBZE YEMEKLERİ

*ZEYTİNYAĞLI
TAZE FASULYE*

Gerekli Malzeme:

Yarım kg taze fasulye, yarım su bardağı zeytinyağı,
1 yemek kaşığı biber salçası, 2-3 domates, tuz.

Yapılışı:

1- Fasulyeler ayıklanır ve bol tuzlu suda yıkanır. Sonra uygun büyüklükte doğranır. Maraş mutfağında “turtul fasulye” denilen kaba görünümlü ama çok lezzetli fasulyeler kullanılır.

2- Bir tencereye zeytin yağı alınır. Üzerine soğan doğranarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince 1 yemek kaşığı biber salçası ve 2-3 domates doğranarak kavurma sürdürülür.

3- Üzerlerine fasulyeler konur. Az daha kavrulur. Sonra 2 su bardağı sıcak su konur, tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Zeytinyağlı taze fasulyenin yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış turşuları bulundurulabilir.

ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı fasulye, 1 yemek kaşığı karışık salça,
2 soğan, 2 havuç, 1 bağ maydanoz, 1 çay bardağı
zeytinyağı, tuz.

Yapılışı:

1- Kuru fasulyeler akşamdan sıcak suya ıslanır. Ertesi gün haşlanır. (Haşlanmanın yeterli olup olmadığını anlamak için bir kaşık fasulye alınır. Soğutmak amacıyla üflenir: Eğer fasulyelerin zarı çatlıyorsa haşlama yeterlidir.)

2- Bir tencereye zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine soğanlar doğranarak pembeleşinceye dek kavrulur. Soyulduktan ve iyice yıkandıktan sonra küçük küçük doğranan havuçlar tencereye alınır. Salça konur ve kavurma sürdürülür.

3- Sonra haşlanmış fasulyeler süzülerek tencereye konur. Az tuz ve az maydanoz konarak biraz daha kavrulur.

4- Üzerlerine 1 su bardağı sıcak su konur. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Zeytinyağlı kuru fasulyenin yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış turşuları bulundurulabilir.

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Gerekli Malzeme:

Yarım kg bakla, yarım su bardağı zeytin yağı, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 kâse yoğurt, 3-4 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı:

- 1- Baklalar ayıklanır ve yıkanır. Sonra doğranır.
 - 2- Bir tencereye zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça konarak kavrulur. Sonra baklalar konarak kavurma sürdürülür.
 - 3- Üzerlerine 1 su bardağı sıcak su konur. (Baklanın suyu çok az olmalıdır.) Tuz atılır ve tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.
 - 4- Yeterince pişen bakla tabaklara alınır. Üzerlerine sarımsaklı yoğurt konarak servis yapılır.
- Zeytinyağlı baklanın yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış turşuları bulundurulabilir.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Gerekli Malzeme:

1 kg pırasa, yarım su bardağı zeytinyağı,
1 soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça, tuz.

Yapılışı:

1- Önce pırasaların baş ve yaprak kısımları istenilen şekilde kesilerek atılır. Geriye kalan sap kısımları yıkandıktan sonra 3-4 cm uzunluğunda doğranır. Tuzlu suda yarım haşlanır. Sonra çeşme suyunda, ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir. (Böylece istenmeyen kokusu uzaklaştırılmış olur.)

2- Bir tencereye zeytinyağı alınır. Üzerine 1 soğan doğranarak pembeleşinceye dek kavrulur. Sonra 1 yemek kaşığı karışık salça konur. Pırasalar tencereye alınır. Biraz daha kavrulur. Üzerlerine 2-3 su bardağı sıcak su konur. Tuz atılır. Kapağı kapatılarak pişirilir.

Zeytin yağlı pırasanın yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış turşuları bulundurulabilir.

ZEYTİNYAĞLI KABAK MUSAKKASI

Gerekli Malzeme:

6-7 tane incesinden kabak, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı karışık salça, 2 orta soğan, 2 orta domates, yarım bağ maydanoz, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye zeytinyağı alınır. 1 yemek kaşığı karışık salça konur. Üzerine soğanlar doğranarak pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine kabukları soyulmuş domatesler konur ve kavurma sürdürülür.

2- Yıkandıktan sonra ince halkalar şeklinde doğranan kabaklar tencereye alınarak yarım kavrulur. 1 su bardağı sıcak su konur. Tuz atıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Zeytin yağlı kabak musakkasının yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış turşuları bulundurulabilir.

***ZEYTİNYAĞLI
PATLİCAN İÇİ KAVURMASI***

Gerekli Malzeme:

10 patlıcanın içi ya da ona eşdeğer kurutulmuş patlıcan içi, yarım su bardağı zeytin yağı, 1 soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça, 1 yemek kaşığı kırmızıbiber (ya da pul biber) , tuz.

Dolma yapılırken artan patlıcan içleri bu şekilde değerlendirilebilir. Kurutulmuş patlıcan içleri kullanılacaksa önce haşlanır. Çeşme suyunda ve ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir. Sonra kullanılır.

Patlıcan içi kavurması Maraş'ta yaptığım kamu oyu yoklamasında bizim kuşağın en çok sevdiği ve yediğinde kesinkes fazla kaçırdığı bir yemektir.

Yapılışı:

1- Dolma yapılırken artan içler kararmasın diye çeşme suyuna ıslanır. Kuru iç kullanılacaksa önce haşlanır.

2- Bir tencereye zeytinyağı alınır. Üzerine soğan doğranır ve pembeleşinceye dek kavrulur. Sonra salça ve kırmızıbiber konur. Üzerine patlıcan içleri konarak kavrulur.

3- Yeterince kavrulmuş patlıcan içleri tabaklara alınarak servis yapılabilirdiği gibi yufka ekmeğe dürüm yapılarak da yenir.

Zeytinyağlı patlıcan içi kavurmasının yanında ayran ve salata bulundurulur.

KIZARTMA

Gerekli Malzeme:

2-3 kalınca patlıcan, 2-3 patates,
5-6 yeşilbiber, 2-3 domates,
1 diş sarımsak, 1 su bardağı kızartmalık yağ,

1 kâse yoğurt, 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanlar yıkanıp baş kısımları kesildikten sonra ara ara soyularak halkalar şeklinde ya da dikine olarak yaprak yaprak doğranır. Bir tavaya alınan yağda kızartılır.

2- Yıkanan patatesler soyulduktan sonra bir kez daha yıkanır ve yaprak yaprak doğranır. Sonra bir peçeteye yayılarak ve üzerine ikinci bir peçete serilerek suyu alınır. Böylelikle kızartılırken sıçraması önlenmiş olur. Patatesler de kızartılır.

3- Yıkanan yeşilbiberler uygun büyüklükte doğranır. Peçeteyle suyu alındıktan sonra kızartılır.

4- Kızartılan patates, patlıcan ve yeşilbiberler yoğurtsuz yenecekse servis tabaklarına aynı sıra ile ve isteğe göre tuzlanarak alınır. Yoğurtlanacaksa servis tabaklarına alındıktan sonra tuzlu ve sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra servis yapılır.

5- Tavada kızartmadan artan az yağ kalmıştır. Kabukları soyulmuş ve biraz irice doğranmış domatesler tavaya alınarak erime kıvamına dek kavrulur. Üzerine 1 tatlı kaşığı pul biber ve yeterince tuz atıldıktan sonra servise alınır.

İsteğe göre domatesler; patlıcan, patates ve biberlerin üzerine alınarak yoğurtsuz olarak da servis yapılabilir.

YUMURTALI YEMEKLER

KIYMALI YUMURTA

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kıyma, 5-6 yumurta,
2 yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı
biber salçası, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Uygun bir tencerede ya da tavada yarım kg kıyma suyunu çekinceye dek kavrulur. Sonra üzerine 2 yemek kaşığı yemeklik yağ konarak kavurmayaya sürdürülür. (Kıyma yeterince pişmemişse yarım bardak sıcak su konarak pişinceye dek ocakta tutulur.) Üzerine 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber ve tuz konduktan sonra biraz daha kavrulur.

2- Pişmeye yakın kıymalar aralanarak açılan boşluklara yumurtalar kırılır ve pişirilir.

Kıymalı yumurtanın yanında salata, ayran ve kış turluları bulundurulabilir.

SAHANDA YUMURTA

Gerekli Malzeme:

4-5 yumurta, 2 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tavaya yağ alınarak kızdırılır. Üzerine ara ara yumurtalar kırılır ve tuz atılır. Karıştırmadan üzerine bir kapak kapatılarak pişirilir.

2- Ocaktan indirilen yumurtaların üzerine karabiber atıldıktan sonra servis yapılır.

Yanında ayran ve salata bulundurulabilir.

SADE OMLET

Gerekli Malzeme:

4-5 yumurta, 2 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Yumurtalar bir kâseye kırıldıktan sonra üzerine karabiber ve tuz atılarak iyice çırpılır.

2- Bir tavaya 2 yemek kaşığı yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Çırpılan yumurtalar tavaya alınır ve tabanı kızarıncaya dek pişirilir.

3- Omletin tabanı kızarıncaya alt üst edilir ve öteki yanı da kızartılır. Omletin yanında ayran bulundurulmalıdır.

PEYNİRLİ OMLET

Gerekli Malzeme:

Rendelendiğinde 1 kâse olacak kadar
Maraş peyniri, 4-5 yumurta,
3 yemek kaşığı yemeklik yağ.

Yapılışı:

1- Önce peynirler yıkanır ve rendelenir. Üzerine yumurtalar kırılır ve iyice karıştırılır.

2- Bir tavaya 3 yemek kaşığı yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Üzerine yumurtalı peynir konarak iyice kabarması beklenir.

3- Kabardıktan sonra omlet ters çevrilerek öteki yanı da kızartılır. Yanında ayran bulundurulur.

DOMATESLİ OMLET

Gerekli Malzeme:

4-5 yumurta, 2 yemek kaşığı yemeklik yağ,

2 orta domates, 1 fincan sıvı yağ,
1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Kabukları soyulan domatesler küçük küçük doğranır. İki yemek kaşığı yağla tavada öldürülür.

2- Yumurtalar bir kaba kırılır. Tuz ve karabiber atılır. Üzerine domatesler konarak karıştırılır.

3- Geniş bir tavaya 1 fincan sıvı yağ konarak iyice kızdırılır. Üzerine 2 numaradaki malzeme dökülür. Sürekli sallanarak yumurtaların yapışması önlenir. Omletin tabanı kızardığında ters çevrilerek öteki yanı da kızartılır.

Yanında ayran bulundurulmalıdır.

PASTIRMALI OMLET

Gerekli Malzeme:

4-5 yumurta, 100 g pastırma, 2 yemek kaşığı yemeklik yağ
ya da yarım çay bardağı zeytinyağı,
1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

1- Pastirmalar çok ince doğranır.

2- Yumurtalar bir kaba kırılır. Karabiber ve tuz atılarak çırpılır.

3- Bir tavaya yağ alınır. Üzerine pastirmalar konarak yarımından fazla pişirilir. Sonra üzerine çırpılmış yumurtalar konarak karıştırılır. Tabanına yapışmaması için tava sık sık sallanır. Omletin altı kızarıncaya ters çevrilerek öteki yanı da kızartılır.

Yanında ayran ve salata bulundurulabilir.

SUCUKLU YUMURTA

Gerekli Malzeme:

4-5 yumurta, 1 yemek kaşığı yemeklik yağ
ya da yarım çay bardağı zeytinyağı,
yarım kangal sucuk.

Yapılışı:

1- Suyla ıslatılan sucuklar birkaç dakika bekletildikten sonra kolayca soyulur. Sonra çok ince halkalar şeklinde dilimlenir.

2- Bir tavaya alınan yağla birlikte sucuklar hafif kavrulur. Sonra üzerine yumurtalar aralıklı olarak kırılır. Üzerine bir kapak kapatılarak yumurtalar pişinceye dek ocakta tutulur.

Yanında kış turşuları bulundurulmalıdır.

MENEMEN

Gerekli Malzeme:

1 kg domates, 10 tane yeşilbiber,
1 soğan, yarım su bardağı yemeklik yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Domateslerin kabukları soyulduktan sonra ince ince doğranır. Yeşilbiberler de halka halka ve ince ince doğranır.

2- Bir tencereye yağ konur ve kızdırılır. Bir soğan doğranarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine doğranmış malzemeler konur ve domatesler eriyinceye dek pişirilir. Tuz atıldıktan sonra yumurtalar kırılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

Yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.

YUMURTALI İSPANAK

Gerekli Malzeme:

1 kg ıspanak, yarım su bardağı sıvı yağ
ya da zeytinyağı, 1 soğan, 1 yemek kaşığı karışık salça,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 4-5 yumurta, tuz.

Yapılışı:

1- Ispanaklar iyice yıkanır ve irice doğranır. Suyu iyice sıkılarak bir tencereye alınır. Tencerenin kapağı kapatılarak haşlanır. Sonra tencereden süzgece alınarak kalan suyunun akması beklenir.

2- Başka bir tencereye yarım bardak yağ alınır üzerine bir soğan doğranır ve soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Sonra salça, kırmızıbiber ve tuz konur. Daha sonra, haşlanmış ıspanaklar konur ve karıştırılır. Biraz da böyle kavrulduktan sonra, ıspanaklar iyice yumuşayınca üzerine ara ara yumurtalar kırılır. Kapağı kapatılarak pişirilir.

Yanında ayran ve kış turşuları bulundurulur.

YUMURTALI YOĞURT (Çılbır)

Gerekli Malzeme:

4-5 yumurta, 1 çay bardağı zeytinyağı,
1 kâse yoğurt, 2-3 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tavaya yağ alınarak kızdırılır. Üzerine yumurtalar kırılarak pişirilir. Sonra bir kaşığın kenarıyla küçük parçalara ayrılır.

2- Çukur bir kaba yoğurt konur. Çok az sulandırılır. Üzerine yumurtalar konur. Tuzda ezilmiş sarımsak ve yeterince tuz konur. Karıştırıldıktan sonra üzerine yağda kızartılmış nane konur.

YUMURTA EKŞİLEMESİ

Gerekli Malzeme:

3 yumurta, 1 limon, 1 çay kaşığı nane,
2 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Yağ bir tavaya alınır ve kızdırılır. zerine yumurtalar kırılarak pişirilir.

2- Bir kâseye kaynamış su konur.Tuz atılır.İstenilen kadar limon sıkılır. Pişen yumurtalar kaşıkla küçük parçalara bölüdükten sonra kâseye konur. Yüzüne nâne yakılarak sıcak sıcak servis yapılır.

Yumurta ekşilemesinin yanında genelde bulgur pilavı ve ayran bulundurulur.

***YUMURTALI
EKMEK KIZARTMASI***

Gerekli Malzeme:

1 bayat ekmek, 3 yumurta,
2-3 yemek kaşığı un, 1 su bardağı sıvı yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Bir kaba yumurtalar kırılır. zerine 2-3 yemek kaşığı un ve az su konarak iyice çırpılır.

2- Bayat ekmekler ince ince dilimlenir.

3- Bir tavaya sıvı yağ konarak kızdırılır. Bayat ekmekler iki yanlı olarak yumurtaya bulandıktan sonra yağda kızartılır.

Yumurtalı ekmek kızartması genelde kahvaltıda yenir.

**KIYMALI
DOMATESLİ YUMURTA**

Gerekli Malzeme:

250 g kıyma, 1 kg domates, 2 soğan, 7-8 yeşilbiber,
1 çay bardağı yemeklik yağ,
5 yumurta, 1 çay kaşığı karabiber, tuz.

Yapılışı:

- 1- Uygun bir tepsiye kıyma konur. Suyunu bırakıncaya dek kavrulur. 2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ konarak kavurma sürdürülür.
- 2- Üzerine 2 soğan doğranarak kavurma sürdürülür.
- 3- Soğanlar pembeleşince üzerine kabukları soyulmuş domatesler ve yeşil biberler doğranır. (İstenirse pul biber de konabilir.) Tuz atılır. Tepsinin üzeri bir kapakla kapatılarak ve ara ara karıştırılarak pişirilir.
- 4- Domatesler pişince ara ara yumurtalar kırılır. Kapağı kapatılarak birkaç dakika daha pişirilir.
- 5- Servis yapılırken üzerine kara biber atılır.
Yanında ayran ve salata bulundurulabilir.

KIYMALI YUMURTALI İSPANAK

Gerekli Malzeme:

150 g kıyma,1 kg ıspanak, 1 soğan, 2-3 yemek kaşığı yemeklik yağ, 1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 5-6 yumurta, tuz.

Yapılışı:

1- İspanaklar iyice yıkandıktan sonra irice doğranır. Bir tencerede haşlanır. Sonra yıkanarak süzeğe alınır.

2- Bir tencereye konan yağa 1 soğan doğranarak pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine salça ve kırmızı biber konur. Kıyması da konarak biraz daha kavrulur.

3- Suyu süzülen ıspanaklar tencereye konur. Tuz atılır. Biraz da böyle kavrulduktan sonra üzerlerine ara ara yumurtalar kırılır. Üzerlerine bir kapak kapatılarak pişirilir.

Yanında ayran bulundurulmalıdır.

EKMEK ARASI YUMURTA

Gerekli malzeme:

Yarım ekmek, 3 yumurta, 1 çay kaşığı kırmızıbiber,
az yeşil soğan, tuz.

Yapılışı:

Yumurtalar iyice haşlandıktan sonra soyulur ve yaprak yaprak doğrana-
rak ekmeğin arasına alınır. İsteğe göre yeşil soğan, kırmızıbiber ve tuz kon-
duktan sonra yenir.

Ekmek arası yumurta genellikle gezi sırasında yenir. Yanında ayran ve
kış turşuları iyi gider.

MAKARNALI YEMEKLER

SADE MAKARNA

Gerekli Malzeme:

1 paket makarna, tuz.

Yapılışı:

Makarnalar bol tuzlu suda haşlanır. Sonra suyu süzülür. Çeşme suyunda yıkandıktan sonra servis yapılır.

Yanında salata, kış turşuları ve ayran bulundurulur.

KIYMALI MAKARNA

Gerekli Malzeme:

1 paket makarna, 250 g kıyma,
3-4 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 soğan, tuz.

Yapılışı:

1- Makarnalar bol tuzlu suda haşlanır. Süzeğe alındıktan sonra çeşme suyuyla yıkanır.

2- Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Üzerine soğan doğranarak kavrulur. Sonra salça ve kıyma konarak biraz daha kavrulur.

3- Kıymalar pişince makarnalar tencereye alınır. Karıştırılır. 5 dakika kadar da böyle kavrulur. Sonra servis yapılır.

Yemeğin yanında salata, ayran ve kış turşuları bulundurulur.

PEYNİRLİ MAKARNA

Gerekli Malzeme:

1 paket makarna, 3-4 yemek kaşığı
yemeklik yağ, yarım kaşık karışık salça,
4-5 tâne Maraş peyniri, tuz.

Yapılışı:

1- Makarnalar bol tuzlu suda haşlanır. Sonra süzeğe alınarak çeşme su-
yunda yıkanır.

2- Bir tencereye yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Üzerine soğan doğrana-
rak kavrulur. Salça konarak kavurma sürdürülür. Daha sonra haşlanmış ma-
karnalar ve rendelenmiş Maraş peyniri konarak karıştırılır ve 5 dakika da
böyle kavrulur.

Sofrada salata, ayran ve kış turşuları bulundurulmalıdır.

YOĞURTLU MAKARNA

Gerekli Malzeme:

1 paket makarna, 1 kâse yoğurt, tuz.

Yapılışı:

1- Makarnalar bol tuzlu suda haşlanır. Süzeğe alındıktan sonra çeşme su-
yunda yıkanır.

2- Tabaklara alınan makarnaların üzerine tuzla karıştırılmış yoğurt konur.
Öylece servis yapılır.

SEBZELİ MAKARNA

Gerekli Malzeme:

1 paket makarna, 3-4 yemek kaşığı yemeklik yağ,
1 tatlı kaşığı karışık salça, 2-3 domates, 4-5 yeşilbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Makarnalar bol tuzlu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra süzeğe alınarak çeşme suyunda yıkanır.

2- Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Kızdırıldıktan sonra salça konur. Sonra yeşilbiberler ve kabukları soyulmuş domatesler doğranarak kavrulur.

3- Üzerlerine makarnalar konur tuz atılır. 5 dakika kadar karıştırılarak kavrulur.

Sofrada salata, ayran ve kış turşuları bulundurulmalıdır.

ÖTEKİ YEMEKLER

MERCİMEK KÖFTESİ (*Yavan Köfte*)

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı kırmızı mercimek, 2 su bardağı bulgur,
1 küçük soğan, 1 yemek kaşığı biber salçası,
1 bağ maydanoz, 1 çay bardağı sıvı yağ, tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye su konur. Üzerine mercimekler konarak çorba kıvamına gelinceye dek pişirilir.

2- Pişen mercimekler (suyu ile) bir leğene alınır. Üzerine yumuşak bir kıvam elde edilinceye dek bulgur konur ve karıştırılır. Bir tepsi ile üzeri kapatılır. Bulgurların yumuşaması için yarım saat dinlendirilir.

3- Küçük bir tavada küçük doğranmış soğan, az yemeklik yağda kavrulur. Üzerine biber salçası konarak biraz daha kavrulur. (Yağın çok olması durumunda köfte sıkım tutmaz.)

4- Tavadaki malzeme leğendeki bulgurula mercimeğin üzerine dökülür ve iyice yoğrulur. Yoğurmanın sonuna doğru ince kıyılmış maydanozlar konur. Bu şekilde birkaç dakika daha yoğrulduktan sonra sıkım yapılır.

Sıkımlanan köftelerin üzerine isteğe göre ince kıyılmış maydanoz ve soğan serpiştirilir.

Mercimek köftesinin öteki adı (çok yağ konmasına karşın yine de) “yavan köfte”dir.

Mercimek köftesinin yanında her çeşit yeşillik, ayran ve turşu bulundurulur.

TARHANA KÖFTESİ

Gerekli Malzeme:

3 su bardağı tarhana kırıntısı, 1 küçük soğan,
3-4 yeşil biber, 1 domates, 1 yemek kaşığı
kırmızıbiber, 1 bağ maydanoz, tuz.

Yapılışı:

1- Geniş plâklar hâlindeki tarhanalar ceviz ya da bâdemle yenmek üzere ayrıldığı için çorba ya da köfte gibi yemeklere tarhananın kırıntıları kullanılır. Bu kırıntılardan 3 su bardağı alınarak bir tepsiye konur. Üzerine bolca sıcak su konarak yumuşaması beklenir. (Yumuşama ne sert ne de lâpa gibi yumuşak olmamalıdır.)

2- İyice yumuşayan tarhanaların fazla suyu varsa süzülür. Üzerine 1 soğan doğranır. İsteğe göre; yeşilbiber, domates ve maydanoz doğranır. Kırmızı biber atılır ve sıkım olacak kadar yoğrulur. Yeterince yoğrulduktan sonra sıkım yapılabildiği gibi, genellikle tabaklara serilerek (yâni sıkım yapılmadan) servis yapılır.

Tarhana köftesi belki çok lezzetli bir yemek değildir. Ama dünya savaşlarında ya da benzer kıtlık yıllarında israfı önleyen ve aç midelere öğün olan bir yemek türüdür. Bu tür yemeklerin duygusal özellikleri de bulunmaktadır. Bu nedenle kitapta yer verilmesi yararlı görülmüştür.

Yanında ayran, salata ve turşu bulundurulmalıdır.

OMAÇ

Gerekli malzeme:

1 küçük tepsi yufka ekmek kırıntısı,
1 yemek kaşığı kırmızıbiber, 4-5 dalak Maraş peyniri,
tuz.

Omaç bir yemek adıdır. “Omaç etmek.” ya da “Omaç gibi.” deyimleriyle K.Maraş’ımızın sözlü halk kültüründe yerini almıştır. Bu deyimleri unutanlarımız ya da ilk kez duyanlarımız omacın yapımını okuduktan sonra ne anlama geldiğini kolayca anlayacaklardır.

Yapılışı:

1- Yufka ekmek kırıntıları bir tepsiye konur. Hamurlamayacak kadar sulanır. Üzerine 4-5 dalak Maraş peyniri rendelenir. 1 yemek kaşığı kırmızıbiber konur.

2- Köfte gibi ama hafifçe yoğrulur ve sıkım yapılarak servise hazırlanır.

Değerli okuyucu;

Omaç dünyanın en güzel yemeği değildir. Ama ne var ki omaç kentimizde uzun yıllar yapılmış, hele kıtlık yıllarında ninelerimiz, dedelerimiz omaçla övün savnışlardır. Bu nedenle, yenilme de, yapılmasa da kitapta yer vermeyi uygun buldum.

80’li yıllarda omacı yöresel Aksu Gazetesinde yayımladığımda, kaldırım değiştirerek beni kutlayanlar olmuştu. Omaç ve benzeri yemekler bizim duygusal kültürümüzdür.

Yanında ayran, salata ve turşu bulundurulmalıdır.

BASTIK KAVURMASI

Gerekli Malzeme:

1 tabak bastık kırıntısı,
1 ay bardağı zeytinyağı.

Yapılışı:

Samsa sarılırken kenarlarından artan bastıklar, daha doğrusu bastık kırıntıları atılmaz, biriktirilir.

Geniş bir tavaya 1 çay bardağı zeytinyağı alınarak kızdırılır. zerine 1 tabak bastık kırıntısı konarak kavrulur. Bastıklar yumuşayınca ocaktan indirilerek, yufka ekmekle servis yapılır.

AŞ KATMACI
(Bulgur pilavı ile)

Bulgur pilavı uygun bir kaba aşınır. zerine yoğurt konur. Ayrandan daha kıvamlı sulandırılır. Nane atıldıktan sonra servis yapılır.

Yanında turşu bulundurulabilir.

AŞ KATMACI
(Dövmey pilavı ile)

Dövmey pilavı uygun bir kaba alınır. zerine yeterince yoğurt konur. Ayrandan daha kıvamlı sulandırılır. Tabaklara alındıktan sonra yüzüne nane serpilir.

AYRAN DOVRAMBACI

Gerekli Malzeme:

1 küçük tepsi yufka ekmek kırıntısı,
2 kâse ayran, 1 su bardağı pekmez
(ya da toz şeker).

Yapılışı:

Çukur bir kaba 2 kâse ayran ve 1 su bardağı pekmez (ya da toz şeker) konur. İyice karıştırılır. İçine ekmek kırıntıları konarak hafif karıştırılır ve hemen yenir. Acele tüketilmezse ekmekler hamurlar.

SÛT DOVRAMBACI

Gerekli Malzeme:

1 küçük tepsi yufka ekmek kırıntısı,
2 kâse süt, 1 su bardağı pekmez ya da toz şeker.

Yapılışı:

Çukur bir kaba alınan 2 kâse süte 1 su bardağı pekmez ya da toz şeker konarak karıştırılır. İçine ekmek kırıntıları konarak hamurlamadan hemen servis yapılır.

TAHİN PEKMEZ

Gerekli Malzeme:
2 ölçek tâhin, 3 ölçek pekmez.

Yapılışı:
3 ölçek pekmeze 2 ölçek tâhin konarak iyice karıştırılır ve ekmek banılarak yenir.
Genelde sabah kahvaltılarında aranır.

YOĞURT PEKMEZ
(Fakı beyni)

Gerekli Malzeme:
1 kâsedan az yoğurt, yarım kâsedan az pekmez.

Yapılışı:
Bir kâseye yarıdan daha çok yoğurt konur. Üzerine kâseyi dolduruncaya dek pekmez konarak karıştırılır. Yeterince karıştırıldığında renk kahverengi-
ne dönecektir.
Yoğurt pekmez,ekmek banılarak yenir.
Yoğurt pekmeze “fakı beyni” de denir.

YOĞURLU
PATLİCAN MUSAKKASI

Gerekli Malzeme:

4 orta patlıcan, 1 çay bardağı sıvı yağ,
1 soğan, 2 domates, 3 diş sarımsak, 1 kâse yoğurt, tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanların baş kısımları kesildikten sonra yıkanır. İstenilen şekilde doğranır. eşme suyuna ıslanır.

2- Bir tencereye 1 çay bardağı sıvı yağ alınır. 1 soğan doğranarak pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine domatesler doğranır. Yeterince kavrulduktan sonra suya ıslanmış patlıcanlar konarak kavurma sürdürölür.

3- Patlıcanlar yeterince kavrulduktan sonra çok az sıcak su ve tuz konarak pişirilir.

4- Bir kâse yoğurda tuzda ezilmiş sarımsak konduktan sonra tabaklara alınan musakkanın üzerine dökölür.

PATATES KAVURMASI

Gerekli malzeme:

1 kg patates, 1 çay bardağı sıvı yağ,
1 soğan, 1 tatlı kaşığı karışık salça,
1 tatlı kaşığı pul biber, tuz.

Yapılışı:

1- Patatesler iyice yıkandıktan sonra kabuklu olarak haşlanır.

2- Haşlanan patateslerin kabukları soyulur. Ya küçük küçük doğranır ya da çatalla ezilir.

3- Bir tavaya 1 çay bardağı sıvı yağ alınır. Kızdırılır. 1 soğan doğranarak kavrulur. Üzerine 1 tatlı kaşığı salça konur. 1 tatlı kaşığı yaprak biber ve yeterince tuz atılır. Sonra iyice ezilmiş patatesler konarak kavurma sürdürölür. 10 dakika sonra kavurmaya son verilir

Patates kavurmasının yanında ayran, salata ve turşu bulundurulur.

BORANI

Gerekli Malzeme:

Yarım kg pancar, 1 kâse yoğurt,
2-3 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Boranı, sarımsaklı yoğurtla yapılan bir yemektir.

Tarihçesi:

Bu cacık türünün ilk kez yapıldığı kentin adı “Boran”dır. Sanırım Irak’tadır. İhyâ-i Ulûm-id-Dîn eserinin yazarı İmam Gazâlî’nin görkemli eserinde (sayfasını anımsamıyorum) boranı’nın ilk kez yapılışı şöyle anlatılmaktadır:

Boran kasabasında bir eve konuklar gelir. Ancak ev hanımı evde değildir. Evin yetişkin kızı kolları sıvar ve hazır bulunan pancarı doğradıktan sonra haşlar, üzerine de sarımsaklı yoğurt dökerek karıştırır. Sonra pilavla birlikte konuklarına ikram eder. Boran kasabasından dolayı yemeğin adı Boranî olarak kalır. Türkçe’ mizde söyleniş şekli boranı’dır.

Gazâlînin ihyası (2005 yılına göre) yaklaşık 1045 yıl önce yazılmıştı. Demek ki boranı en az 1045 yıllık bir yemektir. Beğensek de beğenmesek de bir kültür zenginliğimizdir.

Yapılışı:

Önce pancarlar yıkanır. Suda haşlanır. Sonra çeşme suyunda dinlendirilir ve yıkanarak suyu süzülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Az su ile sıvılaştırılır. Karıştırıldıktan sonra yüzüne nâne atılarak servis yapılır.

Boranı genelde bulgur pilavıyla yenir.

***KURUTULMUŞ YEŞİL
FASULYE KAVURMASI***

Gerekli malzeme:

Yarım kg tâze fasulyenin kurutulmuşu,
1 tatlı kaşığı karışık salça, 1 yemek kaşığı kırmızıbiber, 1 soğan, yarım su bardağı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı:

- 1- Yazdan kurutulmuş yeşil fasulyeler suda haşlanır. Çeşme suyunda dindirildikten sonra suyu süzülür.
- 2- Bir tencereye zeytinyağı alınır. Üzerine salça, tuz ve ince kıyılmış soğan konarak kavrulur. (Bu aşamada istenirse 1 orta boy domates de doğranabilir.)
- 3- Soğanlar pembeleşince üzerine fasulyeler konarak yeterince kavrulur. Yanında turşu ve ayran bulundurulmalıdır.

BÜLBÜL PENÇESİ

Gerekli malzeme:

Yarım kg ıspanak, 1 yumurta,
yarım su bardağı kızartmalık yağ,
1 kâse yoğurt, 3-4 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı:

- 1- Ispanakların saçak kök ve yaprak kısımları bıçakla kesilir. Geriye kuş pençesine benzeyen bir kısım kalır. Bu kısımlar iyice yıkanır ve haşlanır.
- 2- Haşlanan bülbül pençeleri, çırpılmış yumurtaya daldırıldıktan sonra yağda kızartılır.
- 3- Bülbül pençeleri tabağa alınır. Bu şekilde servis yapılabileceği gibi üzerine sarımsaklı yoğurt konduktan sonra da servis yapılabilir.

KOCABAŞ KAVURMASI

Gerekli malzeme:

1-2 tâne kocabaş (şeker pancarı),
2 yemek kaşığı tereyağı, 1-2 yumurta.

Kahramanmaraş'ta şeker pancarına kocabaş denir.

Yapılışı:

- 1- Kocabaşlar iyice yıkandıktan sonra tencerede haşlanır.
 - 2- Haşlanan kocabaşlar soğutulduktan sonra soyulur. Kuşbaşı doğranır.
 - 3- Kocabaşlar tereyağında kavrulur. Ocaktan indirmeye yakın, üzerine 1-2 yumurta kırılır.
- Kocabaş kavurması genellikle yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir.

HAMUR İŞLERİ

MANTI

224

Gerekli Malzeme:

4 su bardağı un, 150 g kıyma, 1 çay kaşığı karabiber, 3-4 diş sarımsak, 1 çay kaşığı karışık salça, 1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- nce kulak memesi yumuşaklığında hamur tutulur ve 3-4 mm kalınlığında açılır. Açılan hamurlar küçük kareler şeklinde kesilir.

2- Küçük bir kâseye kıyma, üzerine karabiber, tuz, 1 çay kaşığı salça konur ve yoğrularak karıştırılır.

3- Bu karışımdan her kare yufkaya nohut büyüklüğünde konur ve kareler katlanarak üçgen şekline getirilir. Açık uçları kapatılır.

4- Bir tencereye 2-3 su bardağı et suyu konur. Tuz atılır. Kaynayınca içine kıyma konarak hazırlanmış mantılar atılır ve pişirilir. 10 dakika sonra süzekli bir kepçe ile alınır.

5- Bir kâsede sarımsaklı yoğurt hazırlanır. İçine az et suyu konarak sıvılaştırılır. Mantılar yoğurda konarak karıştırılır. Yüzüne yağda kavrulmuş nane yakıldıktan sonra servis yapılır.

Not: İsteğe bağlı olarak 3.maddeden sonra mantılar önce fırına verilir sonra 4.maddeye devam edilir. Böylelikle mantıların hamurlaması önlenmiş olur.

YUFKA EKMEK

Yarım yüzyıl öncesine dek her köyde, her kentte olduğu gibi Maraş'ta da yufka ekmek çok sık ve herkesçe yapılırdı. Ellili yıllarda yerini genç bir sultana bıraktı: Somun ekmeği.

Bu genç sultan birden serpildi,yufka ekmeğin mis gibi kokan tahtına oturdu. Dünyanın en çok ekmek tüketilen sofralarından biri olan Türk Mutfağındaki yerini alıverdi. Bugün sabah kahvaltısından akşam yemeğine dek somun ekmeği yemekteyiz. Artık bakkaldan ekmek alırken “somun” diye ayırt etmemize bile gerek kalmadı.

Ama yine de dolma,sarma, içli köfte, çiğ köfte gibi yemeklerimizde yufka ekmek çok aranmaktadır.

Yapılışı:

Evin hanımı sabah namazından sonra kollarını sıvar. Kızı ya da gelini kendisine yardım eder. Teşt denilen büyük leğenlere yeterince un konur. Su ve tuz konduktan sonra katı bir hamur tutulur. Yoğrulmuş hamur, her biri bir ekmek olacak şekilde yumaklara ayrılır.

Buraya dek olan bölümde unun cinsi de önemlidir. Genellikle ev unu ile çarşı unu karıştırılarak yapılır. Ev unu, her evin semt değirmenlerinde çektiği undur.

Hamur hazırlanınca komşu ya da akraba hanımları yardıma gelirler. Ev sâhibi nâzik davranarak hoş geldin faslını uzatsa da konuk hanımlar hemen işe koyulurlar. Önce ortaya büyük bir bez açılır. Her ekmek açıcı hanım, altına atılan mindere bağdaş kurarak oturur. Önüne bir ekmek tahtası alır. Ekmek tahtası;üzerinde yumağın oklava ile açılacağı yekpâre ve ahşap bir masadır. Ekmek tahtaları şu şekilde olur: Altında dört kaba ayak olur. Yüze-yi düzgün ve yaklaşık 50x80 cm kadardır. Ayak yüksekliği 20 cm kadardır. Kalınlığı 4 cm kadardır.

Kadınlar özel oklavalarla yumağı iyice inceltir ve genişletirler. Sanırım bir Diyarbakır türküsündeki gibi:

Oklavıyam bazıyam
Ak gerdana yazıyam
Seni bana verseler
Dilenmeye razıyam

Önce yumağı bazı şeklinde genişletir, sonra da 70-80 cm çapında ekmek hâline getirirler.

Bazı biraz daha genişletildiğinde biraz kalın hâliyle “bazlama” adını alır. Bazlama, arasına peynir ya da tere yağı-toz şeker ya da çökelek konarak dürüm yapılır ve hem açanlara hem de sevilen komşulara gönderilir.

Ekmekler yeterince inceliyor genişletilince rasgele bir oklavaya alınarak pişiricinin bulunduğu yere dayanır. Pişirici ekmeği kızgın sacın üzerine aldık-

tan sonra “evraç” (evireç olsa gerek) denilen ve kılıca benzeyen ahşap bir malzemeyle evirip çevirerek iki yanlı pişirir. Pişirici, yufka açma becerisini tam alamamış genç kız ya da yeni gelinlerdendir.

Pişirme işi saçlarda yapılır. Saçlar 1 mm kalınlığında 90 cm çapında ve tümsek olur. Saç ayağı denilen üç ayaklı bir malzemenin ya da dengeli üç taşın üzerine konur. Altına çalı çırpı ya da odun ateşi yakılır. Üzerinde ekme pişirilir. Ateş ne zayıf, ne de fazla kuvvetli olmamalıdır. Pişirici ateşi kendine göre ayarlar.

Ekme açma ve pişirme işi öğleye dek sürer. Kimi zaman öğleden sonraya da kaldığı olur. Ama hiçbir zaman sıkıcı olmaz. Yedi sekiz hanımın bir araya geldiğini düşünün; kim bilir ne şakalar, ne yârenlikler yapılır, ne anlaların külleri eşelenir; kimlerin oğlu everilir, kimlerin kızı gelin edilir.

EKİR BAZLAMASI

Ekir, taze yağın tereyağına dönüştürülmesi sırasında elde edilen ikinci kalite bir yağdır. Bu işlem şöyle yapılır:

Bozulmasını önlemek için taze yağ tuzlanır. Tuzlanmış olarak yağ küplerine basılır. Yemek yapmak için kullanılırken tavanın yüzüne ekir dediğimiz ikinci kalite yağ köpük olarak birikir. Bir kaşıkla alınarak bazlama yapımında kullanılır.

Ya da taze yağ, ilgili esnaf tarafından eritilir, "erinik yağ" yâni tereyağı yapılır. Bu sırada ekir açığa çıkar.

Yapılışı:

4 su bardağı bulgur ununa 2 su bardağı ekir konarak yoğrulur. Bazlama olarak açılır ve saç üzerinde pişirilir.

BULGUR UNU BAZLAMASI

Bilindiği gibi bulgurun daha küçük tanelisine simit; simitten daha küçük taneli olanına bulgur unu diyoruz.

Yapılışı:

Bir tepsiye 4 su bardağı bulgur unu konur. Üzerine 2 su bardağı siyah pekmez konarak yoğrulur. Sonra bazlama olarak açılır ve saç üzerinde pişirilir.

NOHUT BAZLAMASI

Nohut unu su ile yoğrularak hamur tutulur. Yapılan hamurdan bazlama açılır ve saç üzerinde pişirilir.

BÖREKLER

SAÇ BÖREKLERİ

ÇÖKELEKLİ BÖREK

Gerekli Malzeme:

1 kg un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı yoğurt,
1 su bardağı sıvı yağ, 1-2 soğan,
1 yemek kaşığı biber salçası, 1 kg çökelek, tuz.

Yapılışı:

İçin hazırlanışı:

Bir tavada yemeklik yağa doğranan soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Sonra çökelekler konarak kavurma sürdürülür. Biber salçası ve tuz konarak biraz daha kavrulur.

Böreğin yapılışı:

Öteki böreklerde olduğu gibi un, yoğurt ve yumurta karışımından bir hamur tutulur. Yaklaşık büyükçe bir kâse büyüklüğünde dairesel olarak kesilir. Yarım dairelik yerine iç konur ve ikiye katlanarak ağız kısımları kapatılır.

Bu şekilde hazırlanan börekler saç üzerinde pişirilir ya da yağda kızartılır. Saç üzerinde pişirilen böreklerin kenarlarını yumuşatmak için yağ sürülür.

ISPANAKLI BÖREK

Gerekli Malzeme:

Hamurun hazırlanması için gereken malzeme çökelekli börektekinin aynıdır.

İç için gerekli malzeme: 1 kg ıspanak,
1 yemek kaşığı karışık salça,
1 su bardağı yağ, 1-2 soğan, tuz.

Yapılışı:

İçin hazırlanışı:

İspanaklar yıkanır, irice doğranır ve bir tencerede kendi suyu ile haşlanır.

Başka bir tencerede 1 su bardağı yağa soğan doğranarak kavrulur. Üzerine biber salçası ve tuz atılır. Sonra haşlanmış ıspanaklar konarak biraz daha kavrulur.

Bu şekilde hazırlanan iç, çökelekli börekte olduğu gibi tutulan hamurdan açılan bazının üzerine konur ve ağzı kapatılır. Saç üzerinde pişirilir ya da tavada kızartılır.

PATATESLİ BÖREK

Gerekli Malzeme:

Hamur için gereken malzeme,
çökelekli börektekinin aynıdır.

İç için gereken malzeme: 1 su bardağı yağ,
1 soğan, 1 yemek kaşığı biber salçası,
5-6 tane patates, tuz.

Yapılışı:

1- Çökelekli börekte olduğu gibi hamur tutularak büyükçe bir kâse büyüklüğünde daireler hâlinde kesilir.

2- İçin hazırlanışı:

Bir tencerede patatesler haşlandıktan sonra soyulur ve çatalla ezilir.

Bir tavada yemeklik yağa doğranan soğanlar pembeleşinceye dek kavrulur. Üzerine tuz ve salça konarak biraz daha kavrulur. Sonra patatesler konarak az daha kavrulur.

3- Hazırlanan iç böreğin üzerine konur ve ikiye katlandıktan sonra ağzı kapatılır. Saç üzerinde pişirilir ya da tavada yağ içerisinde kızartılır.

FIRIN BÖREKLERİ

ÇÖREK (Kömbe)

Gerekli malzeme:

1 kg un, 2 su bardağı yağ,
1 yemek kaşığı çörek otu,
(şekerli yapılacaksa 2-3 su bardağı süt
ve yeterince toz şeker), tuz.

Kimi yörelerde Ramazan Bayramına “şeker bayramı” da denmektedir. Yarım yüzyıl öncenin Maraş’ında “çörek bayramı” da denirdi. Bu bile çöreğin eski yıllarda ne denli çok yapıldığının kanıtıdır.

O zamanlar ramazanın 20’sinden sonra çörek yapımına başlanırdı. Bu iş için kimi evlerin avlularında küçük fırınlar vardı. Öğleyin yakılan fırınlarda kimi gecelerde sahura dek çörek pişirilirdi. Fırınlarda odun yakılırdı.

O yıllarda çörek denmez, kömbe denirdi.

Yapılışı:

Un, yağ, tuz ve su ile katı hamur tutulur. Genellikle şekerli ve tuzlu olmak üzere iki tür hamur tutulur. İstenirse şekerli olana süt de katılır. Bunların yanı sıra susam ya da çörek otu katılabilir.

Bundan sonraki işlemler çocukların hiç unutamayacakları anılardı:

Evin hanımı hamuru yoğurduktan sonra çocuklarla birlikte fırına giderdi. Yumak haline getirilmiş hamur zembillere konarak evdeki ya da komşudan ödünç alınan eşeğe yüklenerek fırına götürülürdü. Küçük çocuk semere bindirilirdi. Fırın olan evde yeterince ekmek tahtası yoksa herkes birer ekmek tahtası götürürdü.

Hamur sahibi hanıma sıra yaklaştığında yumakları zembilden alarak merdanelerle açmaya başlar. Çörekler yaklaşık 12-15 cm çapında ve bazlamanın iki kat kalınlığında olur. Merdaneler desenli olduğundan çörekler de desenli olur. Merdaneler çapraz vurulduğunda kare desenli ya da baklava dilimi desenli bir görünüş ortaya çıkar. Ancak, merdanelerin deseni, çöreğin ka-

barmasını önleyemez. Çörek istenmeyen şekilde kabarır, kabaran yerler yanar ve yerken hoşla gitmez. Bunu önlemek için çörekler didiklenir. Didikleme, "didik" denilen muştalarla yapılır:

5x5 cm'lik bir ahşap 20 cm uzunlukta kesilir. 5x5 cm'lik bir tabanına sık olacak şekilde başsız çiviler çakılır. Tutacak kısımları yuvarlanır. Bu şekilde hazırlanan ve didik denilen muştalarla çöreklerin yüzeyi didiklenir; böylece pişerken kabarmaları önlenmiş olur.

Pişen çörekler zembillere konarak evlere götürülür.

Çörek her zaman yapılıp yense de özellikle ramazan ayının son günlerinde yapılarak bayramda hoşla konuklara ikram edilirdi. Ama şimdilerde yıl boyunca çörek yapılmakta, Maraş'lıların vaz geçemeyecekleri bir yiyecek şekline gelmiş bulunmaktadır. Şimdilerde yapılan çörekler artık bir sektör durumunda olup, çağdaş fırınlarda titizlikle pişirilmektedir.

ŞEKERLİ PEYNİRLİ BÖREK

Gerekli Malzeme:

1 kg tuzsuz taze Maraş tipi peynir,
250 g toz şeker, yarım margarin.

Yapılışı:

Taze peynir rendelenir. Üzerine toz şeker konarak karıştırılır. Bu şekilde hazırlanan iç bir tepsiye konarak fırına götürülür. Mayalı hamurlardan, etli pideye benzeyen, ama çok küçük börekler hazırlanarak fırına sürülür. Fırından çıkarıldığında böreğin kenarlarına margarin yağ sürülerek yumuşatılır.

SEBZELİ PEYNİRLİ BÖREK

Gerekli Malzeme:

1 kg tuzsuz taze Maraş tipi peynir,
4-5 domates, 1 bağ maydanoz,
1 yemek kaşığı biber salçası, tuz.

Yapılışı:

Tuzsuz taze Maraş tipi peynir rendelendikten sonra üzerine kabukları soyulmuş domateslerle bir bağ maydanoz doğranır. 1 yemek kaşığı biber salçası konur. Tuz atılır. İstenirse pul biber konur. Sonra bir tepsi içinde fırına götürülür.

Şekerli peynirli börekteki gibi bir şekil verilerek hazırlanan börek fırına sürülür. Piştikten sonra kenarlarına margarin sürülerek yumuşatılır.

EV BÖREKLERİ

SİGARA BÖREĞİ

Gerekli malzeme:

3 adet yufka, 1 su bardağı kızartmalık yağ, isteğe göre hazırlanmış börek içi malzemesi.

Yapılışı:

Yufkalar üst üste konur ve dörde kesilir. Sonra bu dört parça üst üste konur ve tam ortadan ikiye kesilir. Böylece üç yufkadan tam yirmi dört tane üçgen elde edilmiş olur.

Her üçgen tek tek alınır, geniş yanına börek içi konur ve kenarları içe bükülür. Sonra sigara gibi sarılır. (En dar ucu biraz da su sürülerek kapatılmadır ki kızartılırken açılmasın.)

Bu şekilde hazırlanan sigara börekleri yağda kızartılır.

SU BÖREĞİ

Gerekli Malzeme:

4 tane yufka, yarım su bardağı süt,
1 küçük margarin, yarım parça beyaz peynir,
3-4 yumurta, 1 bağ maydanoz.

Yapılışı:

Yumurtalar bir kaba kırılarak çırpılır. Üzerine ılık süt konur. Sonra hafif eritilen yağ konur ve karıştırılır.

Bir tepsi yağlandıktan sonra üzerine bir yufka serilir. İki yufka ise küçük parçalara ayrılarak yağlı süte konur ve karıştırılır. Bu karışım dolaba alınır ve 20 dakika bekletilir. Sonra karışım, tepsideki yufkanın üzerine yayılır. Ara ara maydanozlu peynir konur ve üzeri yufka ile kapatılır. Böylece hazırlanan su böreği fırına verilir.

(Maydanozlu peynir, süte karıştırılarak da yapılabilir.)

**SALATALAR
CACIKLAR
YAZ TURŞULARI
EKŞİLİLER
VE ÖTEKİLER**

SALATALAR

DOMATES SALATASI

Gerekli Malzeme:

4 tane domates, 4 tane yeşilbiber,
1 soğan, 1 bağ maydanoz, (isteğe
bağlı olarak 1 tatlı kaşığı sumak ek-
şi), tuz.

Yapılışı:

Domatesler ve yeşil biberler yıkandıktan sonra doğranır. Üzerine soğan doğranır. Yeterince maydanoz doğrandıktan sonra tuz atılarak karıştırılır.

ZEYTİNYAĞLI DOMATES SALATASI

Gerekli Malzeme:

4 tane domates, 8-10 yeşil biber,
2-3 dal yeşil sarımsak, 5-6 dal yeşil
soğan (ya da kuru soğan), 3 tane sa-
latalık, 1 bağ maydanoz, 1 tatlı kaşığı
pul biber, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tatlı
kaşığı reyhan, 1 limon, (isteğe göre 1
çay bardağı sirke), 1 su bardağı zey-
tinyağı, tuz.

Yapılışı:

1- Gerekli malzemeler listesindeki sebzelerin tamamı doğrandıktan son-
ra üzerine baharatları atılır.

2- Limon ve zeytinyağı konduktan sonra karıştırılır.

MARUL SALATASI

Gerekli Malzeme:

1 marul, 3 domates, 7-8 yeşilbiber,
5-6 dal yeşil soğan (mevsimi değilse
kuru soğan), 3-5 dal yeşil sarımsak,
3-5 yaprak siyah lahana,
1 tatlı kaşığı yaprak biber, 1 limon,
1 su bardağı zeytinyağı, 7-8 zeytin,
tuz.

Yapılışı:

Marul, domates, yeşil biber, yeşil soğan, yeşil sarımsak ve siyah lahana-
lar yıkandıktan sonra doğranır. Üzerine gerekli malzemeler bölümündeki
baharatlar konur. Zeytinyağı, limon ve tuz konduktan sonra karıştırılır. Üze-
rine ara ara zeytin serpiştirildikten sonra servis yapılır.

ÇOBAN SALATASI

Gerekli Malzeme:

5-6 tane domates, 6-7 yeşilbiber,
1 soğan, 1 bağ maydanoz, 1 kaşık pul
biber, yarım limon, tuz.

Yapılışı:

Malzemeler iyice yıkandıktan sonra bir kaba biraz iri olarak doğranır. Üzerlerine bir kaşık pul biber, zeytinyağı, limon ve tuz konduktan sonra karıştırılarak servis yapılır.

EZME SALATASI

Gerekli Malzeme:

2-3 domates, 1 küçük soğan,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,
2 -3 yemek kaşığı zeytin yağı, tuz.

Yapılışı:

Soğan ve domatesler o denli ince doğranır ve gerekirse zırhlınır ki ezilmiş gibi olur. Üzerlerine 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve tuz konarak karıştırılır.

PATATES SALATASI

Gerekli Malzeme:

4 tane patates, 3 domates, 6-7 yeşilbiber 2-3 salatalık,
yarım marul, 1 bağ maydanoz, 1 çay kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı reyhan,
1 limon, 1 su bardağından az zeytinyağı, tuz.

Yapılışı:

1- Yıkanan patatesler haşlandıktan sonra soyulur ve yeniden yıkandıktan sonra yaprak yaprak doğranır. Üzerine domates, salatalık, marul, maydanoz, yeşilbiber doğranır.

2- Üzerlerine kara biber,yaprak biber, reyhan, kimyon ve tuz atılır. Üzerlerine zeytin yağı, limon ve tuz atıldıktan sonra (patateslerin kırılmaması için) dikkatle karıştırılarak servis yapılır.

SÖĞÜRME VE SALATASI

Gerekli Malzeme:

6 tane kalın ve uzun patlıcan,
2 domates, 1 soğan, 6-7 yeşilbiber,
1 kaşık pul biber,
1 su bardağı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı:

1- Söğürelilik patlıcanlar hem çekirdeksiz, hem de kalın ve uzun olmalıdır. Patlıcanlar sap kısımlarından kebab şişlerine dizildikten sonra fırına verilir. (Gezilerde çalı ateşinde de pişirilebilir.)

2- Fırından çıkarılan patlıcanlar üst üste konur. Üzerlerine bir ağırlık konarak acı suları çıkarılır. (15 dakika yeterlidir.)

3- Patlıcanların kabukları soyulur. Önce uzunlamasına dilimlenir. Sonra yanlamasına kuşbaşı olarak doğranır. Üzerine domates, yeşilbiber, soğan, maydanoz, (isteniyorsa) yeşil sarımsak doğranır. Yeterince biber ve tuz atılır. Zeytinyağı konur. Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

Tarhana pişirildiğinde ocaktaki kor ateşin üzerinde söğürme pişirilir ve salatası yapılarak yağlama adı verilen tarhananın pilavı ile yenir.

Söğürme salatası, ekmekle yenilebildiği gibi, pilavların yanın da da sofraya getirilmektedir.

Söğürme (salatası), lahmacun arası yapılarak da yenir ve çok sevilir.

YOĞURTLU SÖĞÜRME SALATASI

Gerekli Malzeme:

5-6 tane kalın ve uzun patlıcan,
1 çay bardağı zeytinyağı,
7-8 yeşil biber, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 soğan,
1 bağ maydanoz, 1 kâse yoğurt,
3-4 diş sarımsak, tuz.

Yapılışı:

1- Söğürme salatasında da belirtildiği gibi patlıcanlar bir kebab şişine dizilerek fırına verilir. Sonra fırından çıkarılan patlıcanlar üst üste konur ve üzerine bir ağırlık bırakılarak acı suyu uzaklaştırılır.

2- Söğürmenin kabukları soyulduktan sonra uzunlamasına dilimlenir ve kuş başı doğranır.

3- Geniş bir tavaya 1 çay bardağı zeytin yağı alınır. Kızdırılır. Üzerine 1 soğan doğranır. 1 tatlı kaşığı yaprak biber konur. Soğanlar pembeleşince üzerine yeşilbiberler doğranarak kavrulur. Sonra kuşbaşı doğranmış patlıcanlar tavaya alınarak birkaç dakika kavrulur.

4- Tavadaki malzemeler bir tepsiye alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt serilir. Bunun üzerine ince doğranmış maydanozlar serpiştirilir. Böylece servis yapılır.

Yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlar bulundurulmalıdır.

CACIKLAR

SALATALIK CACIĞI

Gerekli Malzeme:

1 tane salatalık, yarım kâse yoğurt,
1 diş sarımsak, 1 çay kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- Salatalık yıkandıktan sonra soyulur. Rendelenir ya da daha beğenileni, çok çok küçük küpler halinde doğranır. Bir kâseye alınır.

2- Üzerine yarım kâse yoğurt konduktan sonra kıvamlı olacak kadar az su konur. Tuz atılır. Tuzda ezilmiş sarımsak konur. Karıştırılır. Yüzüne nane serpidikten sonra servis yapılır.

MARUL CACIĞI

Gerekli malzeme:

4-5 kanat marul, yarım kâse yoğurt,
1 diş sarımsak, 1 çay kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- Marullar yıkandıktan sonra ince ince doğranır ve yarım kâse yoğurda konur.

2- Üzerine tuz ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. Karıştırılır. Yüzüne nane serpidikten sonra servis yapılır.

YAZ TURŞULARI

TAZE SEBZELİ EKŞİLİ TURŞU

Gerekli Malzeme:

4 tane patlıcan, yarım kg yeşilbiber,
4 diş sarımsak, 1 kaşık sumak ekşi,
1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- Patlıcanlar yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir. Sonra dörde dilimlenir ve ortadan ikiye ya da üçe parmak parmak doğranır. Suyu ıslanır.

2- Biberler yıkanır ve uçları bıçakla dilinir.

3- Bir tencereye 4-5 bardak su konur. Kaynayınca patlıcanlar ve biberler tencereye alınır. Tuz atılır. Patlıcanlar yumuşayınca dek haşlanır.

4- Haşlanan turşunun suyu süzülür. Kendisi 1 saat kadar çeşme suyunda dinlendirilir. Sonra yeniden süzülür. Üzerine soğuk su konur. Tuz ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. Sumak ekşi konduktan sonra yüzüne nâne serpilir. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir.

KURU SEBZELİ EKŞİLİ TURŞU

Gerekli Malzeme:

4-5 patlıcana denk olacak kadar,
kabuklarıyla birlikte parmak parmak
dilimlenmiş ve kurutulmuş patlıcan,
yarım kg yeşilbiber, denk olacak ka-
dar kurutulmuş biber, 4 diş sarım-
sak,
1 kaşık sumak ekşi, tuz.

Yapılışı:

1- Kurutulmuş patlıcan ve biberler yıkandıktan sonra haşlanır. Haşlanan malzemeler ara ara suyu değiştirilerek çeşme suyunda dinlendirilir.

2- Süzülen malzemeler bir kaba alınır. Üzerini kapatacak kadar soğuk su konur. Tuz atılır. Tuzda ezilmiş sarımsak konur. 1 kaşık sumak ekşi konduktan sonra yüzüne nane serpilir ve kâselere alınarak servis yapılır.

EKŞİLİLER

HAVUÇ SALATASI

Gerekli Malzeme:

1 orta boy havuç, yarım limon,
2 diş sarımsak, 1 çay kaşığı nane, tuz.

Buna neden “salata” dendiğini anlamak güç. Ne var ki, gerek havuç salatası gerekse turp salatası pirinçli pilavların, özellikle acem pilavının yanında çok sevilir.

Yapılışı:

1- Havuç yıkanıp soyulduktan sonra yeniden yıkanır ve çok ince rendelenir. Bir kâseye 4 kaşık kadar havuç konduktan sonra üzerine soğuk su konur. (Buz da konabilir.)

2- Üzerine tuz ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. Yarım limon sıkıldıktan sonra yüzüne nâne serpilir.

TURP SALATASI

Gerekli Malzeme:

1 tane turp, 2 diş sarımsak, yarım limon,
1 çay kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

1- Turp soyulur, yıkanır ve çok ince rendelenir. Rendelenen turptan 4 kaşık alınarak bir kâseye konur ve üzerine soğuk su konur.

2- Üzerine tuz, tuzda ezilmiş sarımsak konur. Yarım limon sıkıldıktan sonra yüzüne nane atılır.

BAĞ YAPRAĞI EKŞİLEMESİ

Gerekli malzeme:

10-15 tane bağ yaprağı, 2 diş sarımsak, yarım limon,
1 tatlı kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

Bağ yaprağının tâzesi ya da salamurası haşlanır. Süzülüp yıkandıktan sonra suyu uzaklaştırılır. Bir kâseye alınır. Üzerine soğuk su konduktan sonra tuz ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. Yarım limon sıkıldıktan sonra yüzüne 1 çay kaşığı nane serpilir.

SALATALIK EKŞİLEMESİ

Gerekli Malzeme:

1 tane salatalık, 2 diş sarımsak,
yarım limon, 1 çay kaşığı nane, tuz.

Yapılışı:

Yıkanan salatalık soyulduktan sonra istenen şekilde yaprak yaprak doğranır. Bir kâseye alınır. Üzerine soğuk su (istenirse yanında buz) konur. Tuz ve tuzda ezilmiş sarımsak konduktan sonra yarım limon sıkılır. Yüzüne nâne atıldıktan sonra servis yapılır.

ÖTEKİLER

PERVAZ

Gerekli Malzeme:

2 orta boy soğan, 1 bağ maydanoz,
1 tatlı kaşığı ekşi külü, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı:

1- Soğanlar tel tel doğranır. Üzerine bol tuz atılarak ovulur. Az suda biraz daha ovulduktan sonra çeşme suyunda yıkanır.

2- Suyu süzülen soğanların üzerine maydanoz doğranır. Ekşi külü ve kırmızı biber atıldıktan sonra karıştırılır.

Pervaz genelde kebabların ve lahmacunun yanında bulundurulur.

FASULYE PİYAZI

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı kuru fasulye, 2 soğan,
2 yumurta, 1 çay bardağı zeytinyağı,
yarım bağ maydanoz, 1 limon, tuz.

Yapılışı:

1- Fasulyeler akşamdan sıcak suya ıslanır ve ertesi gün haşlanır. Bir kaşığa alınan birkaç fasulyeye soğutma amacıyla üflendiğinde kabukları çatlırsa haşlama yeterli demektir.

2- Haşlanan fasulyeler süzerek alınarak çeşme suyunda yıkanır. Yeniden süzülür ve tabaklara alınır. Üzerine halka halka ya da tel tel doğranmış soğanlar konur. Tuz atılır. Limon sıkılır. Zeytinyağı döküldükten sonra maydanoz serpiştirilerek servis yapılır.

REÇELLER

REÇELLER HAKKINDA BİRKAÇ SÖZ

İnsanlar ilk çağlardan bu yana fazla olan yiyeceklerini ilerleyen aylarda yemek üzere korumayı ve saklamayı ilke edinmişlerdir. Reçel de bu arayışların, teknolojiye gerek duyulmadan gerçekleştirilen ayrıntılarından biridir. Hem de bütün dünyaca uygulanan yaygın bir türüdür.

Reçeller; meyvelerin şekerle korunması yöntemine dayanır.

Reçellik meyve seçimi titizlik ister. Reçellik meyveler olgun olmalı, ama ezik olmamalıdır.

Reçel yapımında değişik yöntemler uygulanmaktadır. Genellikle üzerine şeker konduğunda suyunu bırakanlar bir gece şekerle yatırılır ve ertesi gün kaynatılarak kıvamına getirilir: Şeftali, çilek, vişne, armut, dut gibi.

Suyunu bırakmayan meyvelerse önce yumuşayana dek haşlanır sonra kestirmesiyle kaynatılır: Ayva, kaysı, elma, erik, incir gibi.

Reçel yapımı da titizlik isteyen bir iştir. Yapılan reçellerin ilerleyen zaman içerisinde kristalleşme olasılığı vardır. Bunu önlemek için kimileri şekeri azaltarak biraz da glikoz kullanmaktadır. (Glikoz/şeker oranı genellikle 1/1 şeklindedir.) Ayrıca çok az limon suyu eklenerek de kristalleşmenin önüne geçilmeye çalışılmaktadır.

Reçel yapımı sırasında kestirmenin kıvamına geldiğini anlamak için, kestirmeden alınan bir damla, tabağa damlatılır. Damla yoğun olarak kalıyorsa kıvamı tamamdır. Ama su gibi akıyorsa, kıvamına gelmemiştir.

Reçelin kıvamına geldiği ise şöyle anlaşılır: Reçel meyvesinden alınan bir parça, bir tabağa alınır. Üzerindeki kestirmesini bırakmıyorsa reçel kıvamına gelmiş demektir.

Kestirme hazırlanırken meyvenin cinsine göre su ekleme oranları değişik olur. Örneğin; çilek, armut, şeftali, vişne, dut gibi suyunu bırakan meyvelerle yapılan reçellere (duruma göre) ya hiç su konmaz, ya da çok az konur. Ayva, kaysı, elma gibi suyunu bırakmayan meyvelerle yapılan reçellere kıvam ayarı için yeterince su konmaktadır.

Reçeller hiç güneşlenmeden de yapılabilseyse de esas olan birkaç gün güneşletmektir. Güneşletilen reçeller hem daha lezzetli olur, hem de renkleri canlı kalır.

Reçel yapımı sırasında karıştırmamak gerekir.

ELMA REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg sert ve mayhoş elma,
5 su bardağı toz şeker,
2 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- İyice yıkanan elmalar soyulur. Çekirdek kısımları çıkarılır. Geriye kalan kısım isteğe göre doğranır. Reçel yapılacak tencereye alınarak üzeri toz şekerle kapatılır.

2- Bu şekilde 5-10 saat bekletilen reçelliğin üzerine 1 su bardağından az su konur ve hafifçe pişirilir. 1-2 yemek kaşığı limon suyu eklendikten sonra ocaktan indirilir.

3- Reçel, ya tencerede ya da kenarlı bir tepsiye alındıktan sonra üzeri, gergin bir tülbentle kapatılarak güneşe konur ve 2-3 gün güneşletilir.

AYVA REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg ayva, 5 su bardağı toz şeker, 1 limon.

Yapılışı:

1- Ayvaların kabukları soyulduktan sonra çekirdek kısımları çıkarılır. Geriye kalan kısımları ya isteğe göre dilimlenir ya da kalınca rendelenir. Rendelenmişse haşlamaya gerek yoktur. Dilimlenmişse ayvalar yumuşayana dek haşlanır. Rendelenen ya da dilimlenmişse haşlanan ayvalar bir tencereye alınır. 1 su bardağı su konur. Yüzeyini kapatacak şekilde toz şeker konduktan sonra bir gece dinlendirilir.

2- Ertesi gün ocağa alınan reçellik malzeme ayvalar yumuşayana dek pişirilir. Kıvamına gelince 1 limon sıkılır ve bir taşım daha kaynatılarak ocaktan indirilir.

3- Tencerenin (ya da bir tepsiye alınan reçelin) üzerine bir tülbent geçirilerek 2-3 gün güneşletilir.

ÇİLEK REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg çilek, 6 su bardağı toz şeker, yarım limon.

Yapılışı:

1- Ayıklanan ve iyice yıkanan çilekler 1 kat çilek, 1 kat şeker; 1 kat çilek, 1 kat şeker olacak şekilde bir tencereye dizilir. 1 saat kadar bekletilir.

2- Bir saatlik zaman içerisinde sulanmış olan çilekler ocağa alınır. Kısık alevde pişirilir. Çilekler çabuk ezilecekleri için 1-2 taşım kaynatıldıktan sonra yarım limon sıkılarak ocaktan indirilir.

3- Ocaktan indirilen reçelin üzerine bir tülbent geçirilerek birkaç gün güneşletilir.

GÜL REÇELİ

Gerekli Malzeme:

2-3 su bardağını dolduracak kadar
gül yaprağı, 5 su bardağı toz şeker,
1 yemek kaşığı limon suyu.

Şimdilerde reçel yapacak kokulu gülleri bulmak güçleşti. Ancak yarım yüzyıl öncesinin Maraş'ında hemen bütün evlerin bahçeleri vardı ve bu bahçeler kokulu güllerle, hanım elleriyle, karagözlerle, aslan ağızlarıyla, çıtlıklarla donatılırdı. Maraş'ın bahçe çiçeklerinden gül, şurup ve reçel yapımı açısından ötekilerden ayrılırdı. Apartmanlaşmanın yoğun yaşandığı şu yıllarda yukarıda isimlerini saydığımız çiçekler, hele güller yitip gittiler. Ne gül

suyu, ne de gül reçeli yapan kaldı. Ancak yine de her ikisinin de reçetesini yazmadan geçemedik:

Yapılışı:

1- Sap ve koçanlarından koparılan gül yaprakları iyice yıkanır.

2- Bir tencereye 5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su konarak kestirmesi kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Sonra içerisine güller ve limon konur ve bir taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent gerildikten sonra iki üç gün güneşe bırakılır.

TAZE KAYSI REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg kaysı, 6 su bardağı toz şeker,
1 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- Olgun ama ezik olmayan kaysılar seçilerek yıkanır. Kaysılar (koparılmadan) ikiye ayrılır ve çekirdekleri çıkarılır. Çıkarılan çekirdekler kırılır ve kabukları soyulmak üzere suya ıslanır.

2- Kaysılar bir tencereye alınır. Üzerlerine şeker konarak suyunu bırakmaları beklenir. 1 saat sonra suyunu bırakmamışsa az su konarak ocağa alınır. Kaysılar yumuşayana dek kaynatılır.

3- Kaysılar yumuşayınca limon suyu konur. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Yüzeyi bir tülbentle kapatıldıktan sonra güneşe konur.

KURU KAYSI REÇELİ

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kuru kaysı,
6 su bardağı toz şeker, yarım limon

Yapılışı:

1- Kuru kaysılar yıkandıktan sonra az suda haşlanır. Bu suyu dökülmeden, üzerlerine toz şeker konur. Kıvamına gelene dek kaynatılır.

2- Kıvamına gelince limon suyu konur ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent kapatılarak güneşe konur.

ŞEFTALİ REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg yarma şeftali,
6 su bardağı toz şeker, yarım limon.

Yapılışı:

1- Şeftaliler yıkanır ve kabukları soyulur. Çekirdekleri çıkarılır. İstenilen irilikte küp küp doğranarak bir tencereye konur. Üzerlerine şeker konur ve 1 saat kadar suyunu bırakmaları beklenir.

2- Bir saat sonra tencere ocağa alınır,kestirmesi kıvamını alıncaya dek kaynatılır. Kıvamına gelince limon suyu konur ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent geçirildikten sonra güneşe konur.

ARMUT REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg armut, 6 su bardağı toz şeker, yarım limon.

Yapılışı:

1- Armutlar yıkanır, kabukları soyulur, çekirdek kısımları alındıktan sonra uygun irilikte doğranır.

2- Bir tencereye toz şeker konur. Üzerine az su konduktan sonra kestirme kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Kıvamını bulunca armutlar tencereye alınır, limon suyu konur ve 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Üzerine bir tülbent geçirilerek güneşe bırakılır.

VİŞNE REÇELİ:

Gerekli Malzeme:

1 kg vişne, 5 su bardağı toz şeker,
1 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- Vişneler saplarından çıkarıldıktan sonra yıkanır. Ortadan ikiye bölmeden, özel bir düzenek yardımıyla çekirdekleri çıkarılır. Bir tencereye alınır. Üzerlerine şeker serildikten sonra 1-2 saat bekletilir.

2- Vişneler sularını bıraktığında tencere ocağa alınır. Reçel kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Limon suyu konur. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent gerilerek güneşe bırakılır.

PORTAKAL KABUĞU REÇELİ

Gerekli Malzeme:

8-10 tane kalın kabuklu (yafa portakalı gibi)portakal,
5 su bardağı toz şeker, 2 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- Portakallar iyice yıkandıktan sonra dışının parlak ve turuncu kısmı ince olarak soyulur ve atılır. Yeniden yıkandıktan sonra beyaz ve etli kısmı elle soyulur ve 3 mm eninde, 10 mm kadar uzunlukta doğranır. Sonra bol suda haşlanır.

2- Haşlanan portakal kabukları süzülür, bol sulu bir kaba alınırlar. Acele değilse 1-2 gün çeşme suyunda ara ara suyu değiştirilerek bekletilir.

3- Bir tencereye 5 su bardağı toz şeker alınır. Üzerlerine 2 su bardağı su konduktan sonra 10-15 dakika kaynatılır. Sonra portakal kabukları konarak kaynatma sürdürülür. Reçel kıvamına gelince 2 yemek kaşığı limon suyu konduktan sonra bir taşım daha kaynatılır. Sonra ocaktan indirilir ve üzerine bir tülbent geçirilerek güneşe konur.

DUT REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg dut, 6 su bardağı toz şeker,
2 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- Siyah ya da beyaz dut, ya da Urumu Dutundan (Rûmî Dut, mor dut) 1 kg bir tencereye alınır. Üzeri şekerle kapatılır. Reçel kıvamına gelinceye dek karıştırmadan kaynatılır.

2- Reçel kıvamına gelince limon suyu konur ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent gerildikten sonra güneşe bırakılır.

İNCİR REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg incir, 8 su bardağı toz Şeker,
2 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- İncirler bol suda yıkanır. Kimilerince incirler ikiye ya da dörde bölünerek rećel yapılırsa da en çok yeđlenen bütun olarak rećel yapılmasıdır. Bu Őekilde görünüŐü daha görkemli olmaktadır.

2- İncirler bir tencereye alınır. Üzerlerine toz Şeker serildikten sonra 1-2 saat bekletilir. Sonra kestirmesi kıvamına gelinceye dek kaynatılır. 2 yemek kaşığı limon suyu konduktan sonra bir taşım daha kaynatılarak ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent geçirilerek güneşletilir.

KOMPOSTO VE HOŞAFLAR

ELMA KOMPOSTOSU

Gerekli Malzeme:

1 kg elma, 1 su bardağından biraz çok toz şeker, 1 tatlı kaşığı limon tuzu.

Yapılışı:

1- Elmalar yıkanıp dörde bölündükten sonra kabukları soyulur ve çekirdek kısımları alınır. İçinde bol su bulunan bir kaba konur.

2- Bir tencereye 4 su bardağı su ile 1 tatlı kaşığı limon suyu konur. (Elmalar ekşiye limon suyuna gerek kalmaz.) Sonra üzerine elmalar konur ve elmalar yumuşayınca dek pişirilir.

3- Elmalar yumuşayınca 1 su bardağından biraz fazla toz şeker konur ve bir taşım daha kaynatılır.

AYVA KOMPOSTOSU

Gerekli Malzeme:

1 kg ayva, 2 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

1- Ayvaların kabukları soyulduktan sonra dörde dilimlenir. (ya da uygun şekle getirilir) ve çekirdek kısımları çıkarılır. Renginin kararmaması için suya ıslanır.

2- Ayvanın çekirdekleri yıkandıktan sonra ayrı kapta bekletilir.

3- Bir tencereye 4 su bardağı su konur. Üzerine ayvalar ve çekirdekleri konur. Ayvalar yumuşayınca dek haşlanır.

4- Üzerine 2 su bardağı toz şeker konur ve bir taşım daha kaynatılır.

TAZE KAYSİ KOMPOSTOSU

Gerekli malzeme:

1 kg kaysı, 2 su bardağı toz şeker, yarım limon.

Yapılışı:

1- Komposto için seçilen olgun ama ezik olmayan kaysılar yıkanır ve ortadan ikiye açılarak (koparmadan) çekirdekleri çıkarılır.

2- Kaysılar bir tencereye alınır. Üzerlerine 2 su bardağı toz şeker, 4 su bardağı su konur ve yarım limon sıkıldıktan sonra kaysılar yumuşayınca dek haşlanır.

ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

Gerekli Malzeme:

1 kg şeftali, yarım su bardağı toz şeker,
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- Şeftaliler iyice yıkanır. Kabukları soyulur. Bıçakla ikiye ayrıldıktan sonra çekirdekleri çıkarılır. İstenirse her parça yeniden ikiye bölünür.

2- Bir tencereye 2 su bardağı su konur. Üzerine 1 tatlı kaşığı limon suyu konur. Sonra şeftaliler konarak haşlanır. Şeftaliler yumuşayınca ocaktan indirilir.

VIŞNE KOMPOSTOSU

Gerekli Malzeme:

Yarım kg vişne, 1.5 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

1- Vişneler yıkandıktan sonra çöpleri çıkarılır. Sonra bir tencereye alınır. Üzerine 2 su bardağı su konur. Vişnelerin dış zarları yarılınca dek haşlanır.

2- Vişnelerin dış zarları çatlayınca tencereye 1.5 su bardağı toz şeker konur ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir.

ÇİLEK KOMPOSTOSU

Gerekli Malzeme:

1 kg çilek, 2 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

- 1- Çileklerin sapları koparılır. Bol suda bekletildikten sonra örselemeden yıkanır.
- 2- Bir tencereye 2 su bardağı su, 2 su bardağı toz şeker konarak kaynatılır. Sonra çilekler konarak bir taşım daha kaynatılır.

ARMUT KOMPOSTOSU

Gerekli Malzeme:

1 kg armut, 1.5 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

- 1- Armutlar yıkandıktan sonra her biri dörde bölünür. Çekirdek kısımları alınır, kabukları soyulur ve kararmasın diye suda bekletilir.
- 2- Bir tencereye 4 su bardağı su konur. Süzekli bir kepçeyle alınan armutlar tencereye alınarak yumuşayınca dek haşlanır.
- 3- Üzerine 1.5 su bardağı toz şeker konarak bir taşım daha kaynatılır.

KURU KAYSI HOŞAFI

Gerekli Malzeme:

Yarım kg kuru kaysı, 1 su bardağı
toz Şeker, yarım limon.

Yapılışı:

1- Kaysılar bol suda iyice haşlandıktan sonra süzekli bir kepçeyle alınarak ılık suya ıslanır ve akşamdan sabaha dek bekletilir.

2- Ertesi gün kaysılar bir tencereye alınır ve yeterince su konarak kaynatılır. Sonra 1 su bardağı toz Şeker ve yarım limonun suyu konarak kaysılar yumuŐayıcaya değin haşlanır.

ÜZÜM HOŞAFI

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı kuru üzüm, 1 su bardağı toz Şeker,
yarım limon.

K.Maraşın yaylalarında çeşitli üzümler yetiŐtirilir. Kurutulan üzümlerin en ünlülerine siyahsa “sergi” denir. Beyaz üzüm kurutmak için iri hetifli (taneli) “bandırma” üzümü değerlendirilir.

Yapılışı:

1- Üzümler iyice yıkandıktan sonra üzerlerine 4 su bardağı su konarak üzümler tâze üzüm gibi dolgunlaŐıncaya dek kaynatılır.

2- Üzerine 1 su bardağı toz Şeker konur. Yarım limon sıkılarak 5 dakika daha kaynatılır.

KARIŞIK HOŞAF

Gerekli Malzeme:

250 g kuru kaysı, 150 g kuru vişne,
150 g kuru üzüm, 1 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

- 1- Malzemeler bol su ile yıkanır.
- 2- Bir tencereye alınan malzemelerin üzerine 4 su bardağı su konarak haşlanır.
- 3- Kaysılar yumuşayınca 1 su bardağı toz şeker konur ve bir taşım daha kaynatılır.

ŞERBET VE ŞURUPLAR

VIŞNE ŞURUBU

Vişnenin vakti haziran ayıdır. Kirazdan hemen sonra manavlarda görülebilir. Vişne sezonunun sonuna doğru, özellikle yayla vişneleri gelmeye başladığında reçel ve şurup yapılmaya başlanır.

Önce vişneler yıkanır. Sonra çekirdekleri çıkarılır. Vişneler, çekirdekler ve vişnenin suyu bir kaba alınır. Sonra vişneler iyice ezilir. Üzerine az su konur ve birkaç gün beklenir. Sonra süzülerek birkaç gün de güneşte bekletilir. Daha kıvamlı hâle getirilen vişne şurubu süzildükten sonra kavanozlarda saklanır.

Gerektiğinde su ekleyerek sıvılaştırılır ve soğutularak servis yapılır.

MEYAN ŐEBETİ ***(Mayam Şerbeti)***

Meyan Őerbetçiliđi K.Maraşta bir sektör hâlinededir. Başka illerde de olduğu gibi kentimizde de ‘Őerbetçi’ soyadlı aileler vardır.

Meyan Şerbeti, meyan çalıŐının köklerinden elde edilir: Toplanan meyan kökleri değirmenlerde lif hâline getirilir. Böylece meyan kökleri Şerbet yapımına uygun hale getirilir. Lif hâline getirilen meyan kökleri çarşılarda satılmaktadır.

Meyan kökleri bir kaba alınır. zerine yeterince su konur. 15-20 dakikada meyan köklerinin özsuları suya çıkar. Kola’yı anımsatan Şekerli bir tadı vardır.

Meyan Őerbetinin hazırlanması hem kolay, hem güçtür. Gç yanı Şudur: Meyan kökleri topraktan çıkarıldığı için üzerlerinde ‘mil’ denilen çok ince taneli topraklar bulunur. Ne denli işlem görürse görsün, bu miller tamamen uzaklaŐtırılmaz. Bu nedenle meyan Őerbetçileri zel ahşap salları kullanır. Bu sallarda Şerbet durultulur.

Kahramanmaraş’ta Őerbetçilerin Osmanlı dönemini anımsatan gğmleri vardır. Bu gğmlere meyan Őerbetleri doldurulduktan sonra ilerine buz atılarak diŐleri donduracak kadar soğutulur.

Meyan Őerbetçileri bu gğmleri sırtlarına alarak çarşılarda, câmi önlerinde ve mezarlıklarda satarlar. Őerbetçilerin bardak Őıkırdatmaları ve bađırıŐları kendilerine özgüdür.

Kimi hayır severler gğmdeki Şerbetin tamamının parasını vererek, geçmiŐlerinin sevabına dağıtırlar. Bu gibi hallerde Őerbetçiler:

-Sebiil!

Diyerek Őerbetlerini dağıtırlar.

RAVANDA ŐEBETİ

Ravanda, bir tür ekşi üzüm şerbetidir.

Bağlarda şıralık üzümler ayıklanırken,üzümün çürüklü taneleri bir kaba biriktirilir. Bu taneler kimyasal olarak bozunmaya başladıkları için ekşidirlir. Bu taneler yıkandıktan sonra salda ezilerek suyu çıkarılır. Bu şerbet süzülür ve bir taşım kaynatıldıktan sonra tepsiler içerisinde güneşe konur. Güneşte birkaç gün bekletilen ravanda kıvamlaştıktan sonra kavanozlara alınarak saklanır.

Bu şekilde hazırlanan ravanda, şerbet yapılacak zaman çıkarılır. Bir sürahiye 5-10 kaşık alınarak iyice özenir (çırpılır). Üzerine su konarak kıvamı ayarlanır. Soğutmak için kar ya da buz konur.

Hafif ekşi olan ravandanın gerçekten serinletici özelliği bulunmaktadır. Yarım yüzyıl öncesinin Maraş'ında ravanda konuklara çörekle birlikte sunulurdu.

NAR ŞERBETİ

Gerekli Malzeme:

2 kg nar, 4 su bardağı şeker.

Yapılışı:

Narlar soyulduktan sonra taneleri ezilir. Süzülür. İçine eriyebildiği kadar (yaklaşık 4 su bardağı) toz şeker konur. Bu şekilde güneşletilir. Zaman zaman karıştırılan nar şerbeti iyice kıvamlaşınca kavanozlara doldurulur.

Şerbet yapılması için bu kıvamlı şerbetten bir sürahiye birkaç kaşık alınır. İyice özendikten sonra üzerine su konarak seyreltilir ve soğutulur.

GÜL ŞURUBU

Mayıs ayı, gül ayıdır Maraş'ta.

Yarım yüz yıl öncenin Maraş'ında mayıs gelip güller açtığında ev hanımlarında, genç kızlarda,hele çocuklarda bir telaş başladı: Gül şurubu telaşı.

Bahçede açan güller toplanır, bir kavanoza ya da şişeye doldurulurdu. Üzerine bol su konduktan sonra,güneşe konurdu. Bir hafta kadar güneşletildikten sonra şurup ince ve temiz bir tülbentten süzülürdü. Bir şişeye 1 çay kaşığı olacak şekilde limon tuzu konurdu. Limon tuzu konur konmaz rengin pembeleşmesi hoş a giden bir olaydı.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında şuruplar, şerbetler, ayranlar Ahır Dağından getirilen karlarla soğutulurdu. Şimdilerde hemen her evde bulunan soğutucu dolaplar o yıllarda ülkemizde yoktu.

Gül şurubuna, isteğe göre şeker atılmalıdır.

LİMONATA

Bir kaba sıkılan limonlar süzülür. Çok ekşi olacağı için, içilebilecek kıvama dek su konur. Yeterince şeker atılıp soğutulduktan sonra servis yapılır.

PORTAKAL SUYU

Portakalların suyu sıkılır. Portakalların ekşi ya da tatlı olmasına ve içecek olanın sevdiği şeker kıvamına göre toz şeker atılır ve soğutularak içilir.

GREYFURT SUYU

Greyfurtlar sıkılır.İsteğe göre toz şeker atılarak iyice karıştırılır. Soğutulduktan sonra servis yapılır.

TATLILAR

ŞEKERLİ TATLILAR

Şekerli tatlıların büyük bir bölümünde *kestirme* (akıt) kıvamı çok önemlidir. Kestirme yapımında en çok özenilecek konu, kristalleşmeyi önlemektir. Bunun için su/şeker oranının iyi seçilmiş olması gerekir. Genellikle su/şeker oranı 1/1 olarak alınmaktadır. 1 tatlı kaşığı limon suyu ilavesi de kestirmenin kristalleşmesini önleyecektir.

Kestirmenin kıvamına gelip gelmediğini anlamak için kestirmeden bir yemek kaşığı ile az bir miktar alınır ve akıtılır. Akışından kıvamı belirlenerek ya biraz daha kaynatılır, ya da kaynatmaya son verilir. Akıtılırken çatalanma olursa kıvamına gelinmiş demektir.

FISTIK EZMESİ

Şu yıllarda Kahramanmaraş'ın en özel tatlısı bence fıstık ezmesidir. Kahramanmaraş'a özgüdür.Başka illere yapılmamaktadır. Yapılmaya başlanan yerler olsa bile çıkış yeri Maraş'tır. Maraş'ta bol yetişen ve en çok sevilen meyvelerden olan fıstığın tatlıya dönüştürülmesi sonucu ortaya çıkmıştır.

BAKLAVA

Gerekli Malzeme:

BÜLBÜL YUVASI
(Sarığı Burma, Hanım Göbeği)

Gerekli Malzeme:

KADAYIFLAR

SADE KADAYIF

Gerekli Malzeme:

1 kg kadayıf, 300 g tereyağı,
8-10 su bardağı toz Şeker,
1 su bardağı çekilmiş fıstık ya da ceviz içi.

Yapılışı:

1- 1 kg kadayıfa 1.5 kg toz Şeker yeterli olmaktadır. 8-10 su bardağı toz Şekere 8-10 su bardağı su konur ve kestirme kıvamına gelene dek kaynatılır.

2- Kadayıf yapılacak tepsiye bolca tereyağı serilir. zerine, tel tel yapılmış ve kısa parçalar hâlinde kırılmıŐ kadayıflar döşenir. (ceviz ya da fıstıklar kadayıf katmanlarının arasına konabileceği gibi, genellikle kadayıfın yüzüne serilmektedir.) Sonra kadayıfın yüzüne ara ara tereyağı konur ve fırına sürülür. Fırında yüzeyi kızaran kadayıf, bir tepsi yardımıyla ters çevrilir ve öteki yanı da kızartılır.

Kadayıflar tepsiye bu Şekilde yerleŐtirilebileceđi gibi, kenarlı bir leğene alınan ve kızdırılan tereyağında kadayıflar karıştırılarak yağı emdirilir ve tepsiye yerleştirilir.

3- Fırından ıkarılan kadayıf 5-10 dakika kadar oda sıcaklığında bekletilir. Sonra zerine ılık kestirme dökülür. 15 dakika sonra kadayıf kestirmesini emecek ve yenecek kıvama gelecektir. Kadayıf bir bıçak yardımıyla dilimlenir. Yüzüne çekilmiş fıstık ya da ceviz serildikten sonra servis yapılır.

Kimi insanlar bu tür tatlıları sıcak yeseler de, genellikle iyice ılıdıktan sonra yenmektedir.

PEYNİRLİ KADAYIF
(Künefe)

Gerekli Malzeme:

1 kg kadayıf, 300 g tereyağı,
8-10 su bardağı toz şeker,
150 g taze ve tuzsuz peynir,
1 su bardağı çekilmiş fıstık ya da ceviz.

Yapılışı:

1- Bir tepsinin tabanına bolca tereyağı sürülür. Üzerine bir kat kadayıf serilir. (Kadayıflar, lifleri açıldıktan ve kısaltıldıktan sonra tepsiye serilmelidir.

2- İkinci kat olarak rendelenmiş peynirler serilir. Sonra bir kat daha kadayıf serilir. Geride kalan tereyağı ara ara kadayıfların üzerine konur. Öylece fırına sürülür.

3- Bir tencereye alınan şekerlerin üzerine (ölçek olarak) bir o kadar da su konur ve ocağa alınarak, kıvamını buluncaya dek kaynatılır. Kıvamını bulunca az limon suyu konur.

4- Altı ve üstü kızartılan kadayıf fırından çıkarılır. 5 dakika sonra, önceden hazırlanan ve biraz ılıyan kestirme gezdirilerek kadayıfın üzerine dökülür. 10 dakika kadar kadayıfın kestirmeyi emmesi beklenir. Sonra servis yapılır.

Peynirli kadayıf, içindeki peynirden dolayı kısa zamanda tüketilmelidir.

AĞIZLI KADAYIF

Gerekli Malzeme:

1 kg kadayıf, 2.5 su bardağı toz şeker,
200 g tereyağı, 1 su bardağı iri çekilmiş
fıstık ya da ceviz.

Yapılışı:

Küçük baş ya da büyük baş hayvanlar yavruladığında ilk birkaç gün sağılan süte **ağız** denir. Ağız normal süte kıyasla biraz daha kıvamlıdır.

1- Ağızın yüzüne temiz bir tülbent konarak suyu alınır. Bu işlem 5-10 kez yinlendiğinde ağız daha da katlaşır.

2- Bir tepsiye tereyağı alınır. Kadayıflar hem tel tel ayrılıp hem de lifleri kırılarak kısaltılırken, bir yandan da eritilen tereyağı emdirilerek karıştırılır. Bu şekilde iyice yağ emdirilen kadayıfların yarısı uygun bir tepsiye alınır. Avuç içi ile bastırılarak yüzeyi düzeltilir. Tabaka kalınlığı serçe parmak kalınlığını geçmemelidir.

3- Tülbentle suyu alınan ağızlar kadayıfın üzerine serilir. Üzerine fıstık ya da cevizler serilir. Cevizlerin üzerine, geriye kalan kadayıflar özenle (üzerine bastırılmadan) serilir. Üzerine bastırılırsa ağız tabakası bozulacaktır.

4- Ağızlı kadayıf fırına sürülür. Alt üst etmeden, tek taraflı pişirilir.

5- Bir tencereye alınan şekerlerin üzerine (ölçek olarak) bir o kadar da su konur ve ocağa alınarak, kıvamını buluncaya dek kaynatılır. Kıvamını bulunca az limon suyu konur.

6- Fırından çıkarılan ağızlı kadayıf 10 dakika oda sıcaklığında soğutulur. Sonra ılık kestirme kadayıfın üzerine gezdirerek dökülür. 10 dakika kadar sonra kadayıf kestirmesini emer ve servise hazır hâle gelir.

Ağızlı kadayıf, peynirli kadayıf gibi çabuk tüketilmelidir.

TAŞ KADAYIFI

Gerekli Malzeme:

1 kg un, 2 yumurta,15 g maya,
250 g iç ceviz ya da fıstık, yarım kg kızartmalık yağ,
6 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

1- Bir tencerede 6 su bardağı toz şeker 6 su bardağı su konarak kestirmesi hazırlanır.

2- 1 kg un, su ile katılaştırılmadan çözülür ve ayrandan daha kıvamlı olacak şekilde ayarlanır.

3- 15 g maya suda çözülür. Üzerine 2 yumurta kırılır. İyice çırpıldıktan sonra hamura eklenir. Sonra hamur iyice çırpılır.

4- Taş kadayıf ekmeğinin açıldığı yer (belki eskilerde altında ateş yanan tandırlardı ve bu nedenle “taş kadayıfı” denilmekteydi.) Şimdilerde altında tüp gaz yanan kalın bir sac kullanılmaktadır. Bu sac iyice ısındığında üzerine 1 kepçe hamur konur. Ayrandan daha kıvamlı olan hamur kısa zamanda ve kendiliğinden küçük bir bazlama kadar genişler. Kalınlığı da 3-4 mm kadar olur. Taş kadayıfı ekmeğinin özelliği sünger gibi gözenekli olmasıdır.

5- Kızgın sacdan alınan kadayıf ekmeklerinin ortalarına nohut kadar ufaltılmış iç cevizler ya da fıstıklar konur. Sonra ikiye katlanarak börek yapar gibi yarım ay şekline getirilir ve ağızları elle kapatılır.

6- Bu şekilde hazırlanan taş kadayıflar kızgın yağda kızartılır.

7- Yeterince kızartılan kadayıflar, içinde kestirme bulunan bir kaba konur. Yeterince kestirme emdikten sonra çıkartılarak servis yapılır.

KESTİRMELİ KIRMA KADAYIF

Gerekli Malzeme:

1 kg kadayıf, 300 g tereyağı, 8-10 su bardağı toz şeker,
1 su bardağı çekilmiş fıstık ya da ceviz içi.

Yapılışı:

1- Bir tencereye alınan toz şekerin üzerine (ölçek olarak) bir o kadar da su konur ve kaynatılarak kestirme hazırlanır. Kıvam yakalandığında az limon suyu konarak kristalleşmesi önlenir.

2- Kenarlı bir leğene 300 g tereyağı konur. Kırssalda yapılıyorsa mangal üzerinde, evde yapılıyorsa tüp gaz üzerinde tereyağı eritilir. Eriyen ve iyiden iyiye ısınan tereyağının üzerine, azar azar konur. Bir yandan da sıcak yağ yedirilerek hem elle karıştırılır hem de kızartılır. (Leğendeki yağ çok sıcak olduğu için elin yanmamasına özen gösterilmelidir.) Böylece yarım saat kadar sonra kadayıfların tamamı kızartılmış olur. Bu sırada kadayıflar kendiliğinden kırılır. (Öteki kadayıflarda fırında kızartılan malzeme, kırma kadayıflarda leğendeki kızgın yağda kızartılır.) Kadayıfların rengi kızarmaya başlayınca kızartma işine son verilir.

3- Ateşten indirilen leğendeki kadayıflar düzgünce serilir. (Üzerine bastırmadan.) Üzerine, ılık olarak bekletilen kestirmesi dökülür. Kırma kadayıfın bu andaki görünüşü güzel değildir. Hiç yemeyenler, "Bu nasıl kadayıf?" diyebilir. Ancak fırın olmayan yerlerde yapılabildiği için, üstelik çok lezzetli olduğu için pek çok kişinin yeğlediği bir kadayıf türüdür.

3- Kadayıf kestirmesini 15 dakikada çeker. Tabaklara alındıktan sonra yüzüne çekilmiş fıstık ya da ceviz serilir.

***PUDRA ŞEKERLİ
KIRMA KADAYIF***

Gerekli Malzeme:

1 kg kadayıf, 7-8 su bardağı pudra Şeker,
300 g tereyağı, 1 su bardağı çekilmiş fıstık
ya da ceviz.

Yapılışı:

1- Kenarlı bir leğene tereyağı ve pudra Őekerler konur. Kestirmeli kırma kadayıfta olduğu gibi kadayıflar elle kızgın yağda rengi kızarıncaya dek sũrekli karıştırılarak kavrulur.

2- Yeterince kızaran kadayıflar ocaktan indirilir. Az ılıdıktan sonra ya öyle ya da sıkım yapılarak tabaklara alınır. Őzerlerine çekilmiş fıstık ya da ceviz serilir.

REVÂNİ

Gerekli Malzemeler:

Yaklaşık 4 su bardağı irmik, 4-5 yumurta,
1 su bardağı tereyağı, 5 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

1- Bir tencereye konan 1 su bardağı şekerin üzerine yumurtalar kırılır. İyice çırpılır.

2- Bir tavada tereyağı eritilir. Eriyen tereyağı 3 su bardağı irmiğin üzerine dökülür ve elle karıştırılarak yedirilir. Sonra yumurtaların üzerine konarak karıştırılır.

3- Bir tepsi yağlanır. Sonra yukarıdaki malzeme tepsiye alınır. Yüzeyi düzlendikten sonra fırına verilir.

4- Bu arada 4 su bardağı şeker 4 su bardağı su konarak kestirme hazırlanır. Biraz ılıyan kestirme fırından çıkarılan sıcak revâniye dökülür. Soğuyunca servis yapılır.

MUHALLEBİ

Gerekli Malzeme:

1 litre süt, 1 fincan pirinç unu, 1 su bardağı toz Şeker, tuz,
1 tatlı kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi,
1 ay bardağı fıstık.

Yapılışı:

1- Bir tencereye konan süt kaynatılır. zerine 1 su bardağı toz Şeker konarak kaynatma sürdürülür.

2- Bir kapta pirinç unu suda ezilir ve kaynayan sütten bir kepçe alınarak, suda ezilen pirinç ununa karıştırılarak eklenir. (Karıştırma işi, tencere tabanına tutmayacak Şekilde olmalıdır. Bu sırada çok çok az, eser miktarda tuz atılır.)

3- Böylece pişirilen muhallebi, tabaklara ya da kâselere alınır. Yüzeyi tarçın, Hindistan cevizi, fıstık gibi malzemelerle süslenir.

SÜTLAÇ

Gerekli Malzeme:

1 litre süt, 1 su bardağı toz Şeker,
1 fincan pirinç, 1 fincan çekilmiş fıstık
ya da Hindistan cevizi.

Yapılışı:

1- 1 litre süt kaynatılır. 1 su bardağı pirinç iyice yıkandıktan sonra kaynayan süte konur. Ara ara karıştırılarak pirinçler yumuşayınca dek pişirilir.

2- 1 su bardağı toz Şeker ve çok çok az tuz ilavesiyle pişirme sürdürülür. (İstenirse vanilya da konabilir.)

3- Bu Şekilde pişirilen sütlaç, kâselere alınır. Soğuyunca yüzüne çekilmiş fıstık ya da Hindistan cevizi konarak servis yapılır.

İRMIK HELVASI

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı irmik, 1 su bardağından az tereyağı, 2 su bardağı toz şeker, 3.5 su bardağı su, 1 fincan çam fıstığı.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye 3.5 su bardağı su alınır ve kaynatılır.
- 2- Bir başka tencereye 1 su bardağından az tereyağı konur. Üzerine çam fıstıkları konarak kavrulur. (Bu kavurmada irmiklerin yanmamasına özen gösterilmelidir.)
- 3- Yeterince kavruktan sonra, 1 numarada kaynatılan su özenle dökülür ve iyice karıştırılır. Üzerine toz şeker konarak karıştırma sürdürülür. Tencerenin kapağı kapatılıp 1-2 dakika kaynatılır. İrmik helvası ılık olarak servis yapılır.

PEYNİRLİ HELVA

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı un, 1 su bardağına yakın tereyağı, 5-6 parça Maraş tipi peynir, 2 su bardağı toz şeker.

Yapılışı:

- 1- 2 su bardağı toz şekere 2 su bardağı su konarak kestirme hazırlanır.
- 2- Bir tencereye alınan yağ eritilir ve üzerine un konarak kavrulur. Üzerine peynirler rendelenir ve peynirler eriyene dek kavrulur. Üzerine soğumuş kestirme konarak karıştırılır.

KURABIYE

Gerekli malzeme:

150 g tereyağı, 1 su bardağı pudra şekeri,
3 su bardağı un.

Yapılışı:

Yukarıdaki malzemeler iyice yoğrulduktan sonra istenilen şekil verilir ve tabanı yağlanmış bir tepsiye dizildikten sonra fırına verilir.

ŞEKER SUCUĞU

Gerekli Malzeme:

ŞAM TATLISI

Gerekli Malzeme:

1 kg irmik, 10 su bardağı toz şeker,
1 çay bardağı yoğurt, 1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 yemek kaşığı yağ.

Yapılışı:

1- Bir tencerede 7-8 su bardağı toz şeker 7-8 su bardağı su konarak kaynatılır ve kıvamlı bir kestirme hazırlanır.

2- Şam tatlısının yüzüne sürece kadar, susuz kestirme hazırlanır. Bilindiği gibi bu kestirme toz şekerin bir tencerede kızdırılmasıyla elde edilir ve rengi kırmızı olur.

3- 1 kg irmik, 3 su bardağı toz şeker, 1 çay bardağı yoğurt, 1 su bardağı su, 1 çay kaşığı kabartma tozu ile karıştırılır. Bir tepsinin tabanı yağlandıktan sonra bu karışım tepsiye yayılır. Bir fırça ile Şam tatlısının yüzeyine susuz hazırlanan kestirme sürülür. Sonra fırına verilir.

4- Yeterince pişen Şam tatlısı fırından çıkarılır. Bıçakla dilimlendikten sonra üzerine kestirmesi dökülür. Sonra çam fıstığı ya da çekilmiş ceviz ya da fıstık serilir.

LOKMA

Gerekli Malzeme:

3.5 su bardağı un, çok az yaş maya
(1 kg una 15 g maya), 1 yemek kaşığı tereyağı,
1 çay kaşığı ucu ile tuz, 2 su bardağı zeytinyağı
ya da sıvı yağ, 3 su bardağı toz şeker,
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

- 1- Önce 3 su bardağı şekere 3 su bardağı su konup kaynatılarak kestirme hazırlanır.
- 2- Maya suda ezilir ve bir yemek kaşığı toz şeker konur.
- 3- Bir kaba un alınır. Üzerine 1 yemek kaşığı tereyağı, çay kaşığının ucu ile tuz ve ezilen maya konur. Bulamaç hâline getirilir. Üzerine bir tülbent konarak kabarması beklenir. Yeterince kabardığında biraz çırpılır. Böylece lokma hamuru süngerimsi bir görünüş alır.
- 4- Bir tencerede zeytin yağı ya da sıvı yağ kızdırılır.
- 5- Bir elle hamur tutulur, öteki elin baş ve işaret parmakları ile hamurdan fındık büyüklüğünde yuvarlak ve düzgün parçalar koparılarak kızgın yağın içine atılır. (Bu lokma parçalarını aynı büyüklükte ve düzgün koparmak deneyim ister.)
- 6- Lokmalar iyice kızarınca süzekli bir kepçe ile lokmalar tencereden çıkarılır ve beklemeden kestirmenin içine atılır. Kestirmesini yeterince çekince çıkarılır ve servis yapılır.

TULUMBA TATLISI:

Gerekli Malzeme:

3,5 su bardağı un, 3 yemek kaşığı tereyağı,
8-10 yumurta, 1 yemek kaşığı toz Şeker,
10 su bardağı toz Şeker, 1 tatlı kaşığı limon suyu,
4 su bardağı sıvı yağ.

Yapılışı:

1- nce 10 su bardağı Şekere 5-6 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı limon suyu konarak kestirmesi hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

2- Bir tencereye 3 yemek kaşığı tereyağı konur. zerine 2 su bardağı su konarak kaynatılır. Kaynar kaynamaz 3,5 su bardağı un birden bire konarak hızla karıştırılır. Ateşten indirilir. Ilıyınca, kıvamını alana dek yoğrulur. (Hamurun kıvam lus, kalıptan geçmek olmalıdır.)

4- Hamur, tulumba denilen kalıba konur ve piston bastırılarak kalıbın ucundan tulumba adını verdiğimiz hamur çıkarılarak kızgın yağa konur ve kızartılır. Yeterince kızartılan tulumbar süzekli bir kepçeyle alınarak kestirmeye bırakılır. Kestirmesini iyice emdikten sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

ŞEKERPARE

Gerekli malzeme:

2 su bardağı un, 1 çay bardağı tereyağı,
1 çay bardağı pudra şeker, 2 yumurta,
1 çay kaşığı karbonat, bir fiske tuz,
15-20 tâne kabukları soyulmuş badem,
2 su bardağı toz şeker, 1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

- 2- Önce 2 su bardağı toz şekere 2 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı limon suyu konarak kestirmesi hazırlanır ve soğutulur.
- 2- Yumurtalar pudra şekerle çırpılır ve üzerine erimiş ılık yağ konur. İyice karıştırılır. Un, bir fiske tuz ve karbonat konarak karıştırılır.
- 3- Bir tepsinin tabanı yağlanır. Hamurdan kopartılan ceviz büyüklüğündeki parçalar yassılanarak tepsiye dizilir. Üzerlerine birer tâne soyulmuş bâdem konur. Orta sıcaklıkta bir fırında pişirilir.
- 4- Fırından çıkarılan şekerpâreye kestirmesi dökülür ve serin bir yerde (dolapta) iyice soğutulur.

KIVRIM

Gerekli Malzeme:

Lokmada gereken malzemelerin aynısı.

Yapılışı:

Malzemenin ve kestirmenin hazırlanması, kızartılması, kestirmeye konulması lokmada olduğu gibidir. Aradaki tek ayırım; lokma için hamur elle koparılır; kıvrımda ise hamura enjektöre benzeyen bir düzenele şekil verilir.

EV KIVRIMI

Gerekli Malzeme:

KATMER

Gerekli malzeme:

Un, tâhin, toz şeker.

Yapılışı:

- 2- 1 kg hamura (una değil) 350 g toz şeker, 350 g tâhin oranlanır. Bu orana uyularak una su konur ve karıştırılır. Üzerine gezdirilerek tâhin dökülür. Sonra toz şeker dökülür.
- 2- Bu şekilde hazırlanan malzeme düzgünce serilir. Ortası simit gibi açılır. İkiye katlanır. Bu şekilde hazırlanan hamurda bir tabakalanma, bir katmerleşme görülür. Tatlımız adını bu özelliğinden almaktadır.
- 3- Yumurta büyüklüğünde hamurlar koparılarak tabak genişliğinde ve yarım santim kalınlığında açılır.
- 4- Susuz hazırlanan kestirme bir fırçayla katmerin yüzüne sürülür ve öylece fırına verilir.

HÖŞMERİM

Gerekli Malzeme:

Yarım kg tuzsuz taze Maraş tipi peynir,
2 yemek kaşığı un, 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

- 2- Yarım kg peynir rendelendikten sonra bir tavada hafif ateşte eritilir. Üzerine şeker konarak karıştırılır. Sonra 2 yemek kaşığı un konarak 5-6 dakika daha ocak üzerinde tutularak karıştırılır.
- 2- Bu şekilde hazırlanan hoşmerim tabaklara alınır ve serin bir yerde (dolapta) iyice soğutulduktan sonra servis yapılır.

ŞEKERLİ HAPSA

Gerekli Malzeme:

4 yemek kaşığı nişasta, 1 su bardağı toz Şeker,
1 fincan tereyağı, 1 çay bardağı ceviz içi.

Yapılışı:

- 2- Az su ile 3 yemek kaşığı nişasta ezilir.
- 2- Karıştırarak zerine 4-5 su bardağı eşme suyu (topaklanmaması için) soğuk olarak konur.
- 3- Sürekli karıştırılarak pişirilir. (Hapsanın Şekeri isteğe göre azaltılabilir ya da çoğaltılabilir.)
- 4- Hapsa pelte kıvamına gelince ocaktan indirilerek kâselere alınır. zerine tereyağında kavrulmuş ceviz yakıldıktan sonra ılık olarak servis yapılır.

DONDURMA

Dondurma serinletici bir tatlı türüdür.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında dondurma tatlıcılarda satılabildiği gibi tekerlekli arabalarla sokak aralarında da satılırdı. Biz biraz daha ilgi çekici bulduğumuz için gezgin dondurmacıları anlatacağız:

İş yerleri yoktu. Dondurmalarını sabah ve kuşluk güneşlerini almayan gölge bir yerde yaparlardı. Önce evde sütü savurarak kaynatırlardı. 1 kg süte 350 g toz şeker kullanılmaktadır. Kaynamakta olan süte litreye 6-7 g toz sâlep yavaş yavaş ve sürekli savurarak eklenirdi. Yarım saat kadar sonra süt kıvamlaşır, ateşten indirilir ve ılıncaya dek savurma sürdürülürdü.

Sütün dondurma haline gelmesi küleklerde olurdu. Dondurma küleği ahşaptan ve yukarı ağzı geniş olacak şekilde yapılırdı. Küleğin ortasına dikey olarak ve içi kalaylı bakır bir silindir konurdu. İçine sâlepli süt konurdu. Bakır silindirle ahşap küleğin arasında Ahır Dağından getirilen kar ve tuz basılır. (Kar-tuz karışımı ortamı -21 dereceye kadar soğutabilmektedir.) Bir düzenek aracılığıyla içinde süt bulunan bakır silindir sürekli döndürülerek sütün soğuması ve donması sağlanırdı. Bir sopa aracılığıyla kar ve tuz karışımı ara ara yerleştirilir, özel bir metal kaşıkla bakır silindirin kenarlarına yoğunlaşan süt "dövme" denilen darbelerle kenardan ortaya doğru çekilir ve öteki sütlerin de kenara gelerek donması sağlanırdı. Maraş tipi dondurmayı öteki dondurmalarından ayıran en önemli ayrıntı bu dövme işlemidir. Bilindiği gibi, Roma dondurması krem dondurma tipinde olup, sünme özelliği yoktur.

Dondurma yapımı çocuklar için doyumsuz bir seyirdir. Hele dondurma yapımı sırasında kar eriyip, artan suyu küleğin tabanındaki bir savak açılarak boşaltıldığında ve az sonra boşalan su buharlaşıp geriye güneş vurduğunda pırl pırl parlayan tuz kristalleri kaldığında seyrine doyum olmazdı.

Dondurmasını yapan dondurmacı tekerlekli arabasını sürerek sokak aralarına dalar ve büyüklere küçüklere dondurma satmaya başlardı. O yıllarda dondurmayı:

-Kaymaaak!

Diyerek satarlardı.

Kimi dondurmacılar çevrenin ilgisini toplamayı mâniler söyleyerek becerirlerdi:

Dondurması kaymak gibi

Kendi biraz ahmak gibi

xxx

Dondurmacı döndü gitti

Dondurması bitti gitti

Dondurma alamayan

Güzeller üzüldü gitti

xxx

Süte balı katarım
Dondurmayı yaparım
.....
Ustam ölmüş ben satarım
xxx
Süte şeker katarım
Üstüne sâlep atarım
Dondurmayı yaparım
Güzellere satarım
xxx
Süte balı katarım
Dondurmayı satarım
xxx
Dondurmaaaa!
Çocukları kandırmaaa!

(Yukarıdaki maniler Mehmet Kanbur'dan derlenmiştir.)

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında da dondurma gofret külahlarda satılırdı. Bugün dondurmacılık Kahramanmaraş'ta bir sektör olmuştur. Yurt dışına dek dondurma satan büyük firmaların yanı sıra yazları deniz kıyılarına giderek ekmeklerini kazanan yüzlerce, belki binlerce dondurma ustası vardır.

Dondurmacılarımız artık sokak aralarında "Kaymaaak!" diye bağırılmakta ama yurt içinde ve yurt dışında kentimizi başarıyla temsil eden büyüklü küçüklü firmalar olarak yüzümüzü ağartmaktadır.

ŞIRALI TATLILAR

ŞIRALI TATLILAR HAKKINDA BİRKAÇ SÖZ

Ülke yönetimini ele geçirdiğinde Atatürk'ün ilk buyrukları arasında “şeker fabrikaları” yapımının başlatılması vardır. Daha önceleri şeker fabrikaları yoktu. Annem ve rahmetli babam anlatırdı; komşulardan birine ilaç niyetine şeker gerek olsa durumları biraz daha iyi olan dedemlere gelerek şeker isterlermiş. O yıllardaki şeker “polat şeker” denilen iri kristalli, parça şekerlermiş. Hatın Ana ya da Hatun Ana dediğimiz ninem ya da dedem bir çekiçle polat şekerden bir parça kırarak komşunun hastasına verirlermiş. Mide ağrısı çekenler çay istermiş. Atatürk'ün ileri görüşlü buyrukları sonraki siyasal önderlerle de uygulanınca önce Alpullu ve Erzurum şeker fabrikaları, sonra ötekiler olarak, sanırım kendimize yetecek kadar şeker fabrikası kurulmuş bulunmaktadır. Öyle olunca şekere bağlı olarak pastane ürünü tatlılar çoğalmış ve orta halli insanların alabileceği fiyata inmiştir. Böylece şıra ürünlerinin yerini almıştır.

Şırada ise tam tersi olmuştur. Kahramanmaraş'tan örnek verecek olursak; 1920'lerde yirmi bin nüfuslu olan kent bugün dört yüz bin nüfusu aşmıştır. Ama bağlarda bu denli artış olmamıştır, olamaz da. Bir de seksenli yıllarda halk arasında “kanser” denilen flokseranın etkisiyle her bağcı kendisine yetecek üzümü bile bulamaz olmuştur. Şimdilerde acı tiyek dikerek dayanıklı üzümler yetiştirilmeye başlanmıştır ama her ailenin bağı yoktur, bağı olanlar

da şıra satmak gibi bir alışkanlık kazanmamışlardır. Maraş'ta şıra yenir ya da ikram edilir. Ancak Bertiz köylerinde yapılan şıralar satılır.

Böyle olmakla birlikte bağı olan aileler kendilerine yetecek kadar şıra yapmakta; kışın yemekte ya da konuklarına ikram etmektedirler. Ama sanıyorum ki ilerleyen yıllarda şıra, tıpkı tarhana gibi fabrikasyon yapılarak çoğalacaktır. Çünkü bu konuda kent insanının özlemleri vardır.

İnşaat Mühendisi arkadaşım Enver Dalkıran'ın bürosunda biraz uzunca bir zaman, beş on arkadaşla oturmuş özlem gideriyorduk. (Öteki ikramları yazmıyorum) Enver Bey yufka ekmek sulatmış, yanında üzeri cevizden görünmeyecek kadar kırma kavurması getirmişti. Bu duygusallığı unutamam. Bu olaydan aldığım lezzeti unutamam. Yaptığı işlerden Enver Dalkıran gibi keyif almayı becerenler konuklarına kırma, sucuk, samsa, pestil, hapsa, ravanda şerbeti gibi şıra ürünleri ikramını yaygınlaştıracaklardır.

Ayrıca bu ürünler, bu yemekler yapılmasa da bizim kültürümüzdür. Ulu câmi gibi, kale gibi yok olmasına gönlümüz razı olmayacak kültür birikimlerimizdir.

Bu açıdan hepsine de kitapta yer vermeyi uygun buldum.

ŞIRA YAPIMI

Şıralardan söz etmeden önce bağ, bağcılık, üzümün suyunun (şerbet) çıkarılması gibi temel bilgileri aktarmamız gerekiyor:

K.Maraş'ta bağcılık bir tür yayla yazlıkçılığı şeklindedir. Üzüm satarak para kazanma amacı güdülmez. Bertiz bu kavramın dışında kaldığı gibi, kimi bağcılar da bağcılıktan kazanç sağlamaktadırlar.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında, at (gölük ya da beygir denirdi), eşek ve katır sırtında bağlara gidilir ve göçülürdü. Her bağcının bağında "huğ" denilen, tek göz, küçük bir bağ damı bulunurdu. Huğlar genellikle harçsız taş duvarlarla örülür, üzerleri ise gaz tenekeleriyle kapatılırdı. Son yıllarda bu huğlar hemen hiç kalmamış, yerlerine saray yavrusu görkemli konutlar yapılmıştır. K.Maraş'ın kuzeyinde kilometrelerce uzunlukta olan Ahır Dağları baştan sona yazlıklarla bezenmiştir.

Bağ evlerinin önünde geniş bir "seki" olur ve bu sekinin çevresine gölgelik ağaçlar dikilirdi. Su olmayan bağlara musluk denilen sarnıçlar yapılarak kar ve yağmur suları biriktirilir; ya da yakın bir pınardan yine hayvan sırtında su taşınırdı. Su iki şekilde taşınırdı: Ya "kalaz" , "tuluk" denilen tulum çıkarılmış davarın derisiyle; ya da her biri iki gaz tenekesi alacak şekilde ahşaptan yapılmış sandıklar aracılığıyla... Böylelikle her defasında dört teneke yani 80 litre su taşınabilirdi. Bir ev için en az iki kez su getirilmesi gerekirdi. Şıra yapılan günlerde üç ya da dört kez suya gidilirdi.

Şu günlerde bile Maraş'ımızın bağlarında akşamdan sonraları silah sıkma alışkanlığı vardır. Özellikle cumartesiye pazara bağlayan gecelerde akşam yemeğinden sonra "Vardı haa!" diye bağırarak peşinden silah sıkma; keyif verici; bağcılığın olmazsa olmazlarından biri gibidir. Çeşit çeşit silahların çıkardığı sesler, alışık olanlar için gerçekten keyif vericidir. Yazlıkların arası yüzlerce metre olduğu için tehlikesi de yoktur. Sıkılan silahlardan yarım yüzyıl boyunca bir tek yaralama olayı bile duyabilmiş değilim. Ayrıca Kahramanmaraş'lılar hep devletin yanında oldukları için, yetkililerce "terör" endişesi kaynağı olarak algılanmamaktadır.

Bağlarda çocukluktan yeni çıkan delikanlıların en büyük eğlencesi "dolma tüfek"le, "siyeç"lerde,"cücük" avlamaktır. Daha küçükler sapan da denilen "cücük lastikleri" ile avlanırlar, daha büyükler barutu ve saçması ağızdan doldurulan "dolma tüfeklerle" avlanırlar. Şimdilerde "tek saçma"

denilen havalı tüfeklerle avlanılmaktaysa da dolma tüfekler yine de kullanılmaktadır.

Yukarıda adı geçen siye, bağların kenarına dikilen ya da kendiliğinden biten genelde meyvesiz ağaçların oluşturduğu bitkisel itlerdir. Cckse, sereye verilen addır.

Dolma tüfeklerle vurulan cckleri tüyleri yolunur, alevde tldkten sonra içleri temizlenir; tava yapılarak yenir ve çok lezzetli olur.

Bağlarda çok çeşitli üzümler yetiştirilmekle birlikte en çok kabarcık, azezi ve marhabaşı (siyah üzüm) zmleri bulunur. Ağzm, deve tabanı, kirkit, klefi, yıldız, sergi gibi üzümler ilimiz bağlarında yetişmektedir ama ilerinde şıraya gelen önce kabarcık, sonra azezidir.

(Ahşaptan yapılan üzüm sandıklarına mahra (marka) denirdi. Marhabaşı, sandığın en güzel üzümü anlamına gelmektedir.)

şERBETİN ÇIKARILMASI

Kesilen üzümün tehleri ayıklanarak ravandalık olarak ayrılır. Sağlam üzümle (çöpleri ile) sala doldurulur. Sal ahşaptan yapılır, bir tür tanktır. Taban ölçüleri yaklaşık olarak 50x200 cm'dir. Kenar yüksekliği 60-70 cm kadardır. Salın yan tahtaları giderek açılır ve üst tarafı genişlemiş olur. Böylelikle daha çok üzüm alması sağlanmış olur. Sal geniş ağızlı olunca "tepki" işlemi de kolay olur. Salın bir yanında "damlalık" denilen bir tür dip savak vardır. Şerbetin kolay akması için damlalıklı taraf alçak, öteki taraf yüksekte olur. 1 cm yüksekliğinde ve 20 cm eninde olan damlalığın ağzı ince bağ çubuğu ile kapatılır. Sonra kızılıklık denilen kızıl renkli bir ot ile, iri tanelerin geçmesi engellenecek şekilde damlalığın ağzı kapatılır. Bu, bir tür filtredir.

Teh çaputu üzerinde haşefesi ayıklanan üzümün sağlamları sala doldurulur. Bir sal yaklaşık olarak 7-8 zembil üzüm alır. Zembil, ince söğüt dallarından kesik koni şeklinde örülmüş bir tür kulplu seledir.

Sala konulan üzümün üzerine beyaz toprak serpilir. Beyaz toprak Alüminyum Oksit kökenlidir ve tutucu özelliği olduğu için şerbette bulunan askıdaki katıları tutar. Debgici (üzümü tepen) her kim ise ayaklarını iyice yıkar (şimdilerde çizme ile tepmektedirler), salın üzerine çıkar. Özenle ve yavaş yavaş üzümün tepelenmeye başlar. O denli dikkatli tepelenmesi gerekir ki üzüm yüzeyinin delinmemesi gerekir. Çok küçük adımlar atılarak, önce salın yüzeyindeki üzümün suları sıkılır. Böylece alttaki üzümün üzerinde üzüm çöplerinden bir tabaka oluşur. Bu tabaka delinmeden, yavaş yavaş kalınlaştırılır. Böylece üzüm tepilmiş olur. Üzüm tepilirken delinme olursa iş güçleşir.

Damlalığın ağzındaki kızılıklık otları alınır ve şerbetin teşt denilen büyük leğenlere akması sağlanır.

Bu şerbete burun suyu denir. Bu şerbetten gün pekmezi, bastık ve un sucuğu yapılır.

Burun suyunun tamamı alındıktan sonra salın damlalığı yeniden kapatılır ve sala bir satır su konarak yeniden tepilmeye başlanır. Bu şekilde elde edilen ikinci kalite şerbete tort suyu denir ve siyah sucuk, kara pekmez, kırma, zortlama, ilende gibi şıraların yapımında kullanılır.

BASTIK

Bastık,üzüm tepilirken ilk elde edilen ve burun suyu denilen şerbetin nişastayla pişirilmesinden elde edilir.

Şıra mahsere kazanı denilen büyük kazanlarda yapılır. Mahsere kazanının dışı,isten kararmasın diye küllenir. Mahsere ocağına yerleştirilir. Yeterince şerbet konduktan sonra altı yakılır. Bilindiği gibi şıra yapımında bağ çubukları kullanılır. Böylelikle hem yakıt olarak değerlendirilmiş, hem de bağ çubuklarının ortadan kalkması, belki bir yangına neden olması önlenmiş olur.

Öte yandan, ”teşt” denilen büyük bir leğenin altına, bağ çubuklarından yapılmış bir halka ya da otomobil lastiklerinin içinden çıkarılan halkalardan biri konur. Teşte birkaç kulplu tas şerbet alınır. Sonra bu şerbete yeterince nişasta yavaş yavaş konur. Hiç topak kalmayacak şekilde iyice ezilir. Sonra bir un eleğinden geçirilir.

Bu sırada, mahsere kazanındaki şerbet kaynama noktasına gelmiş bulunmaktadır. Soğuk nişasta çözeltisi sıcak şerbete konduğunda hemencecik katılaşma olacağı için,kaynamakta olan şerbetten birkaç kulplu tas alınarak yavaş yavaş nişasta çözeltisine konur. Teştin dışı el yakacak kadar oluncaya dek sıcak şerbet eklenmesi sürdürülür. İyice ısınan nişasta çözeltisi yine bir kulplu tas aracılığı ile yavaş yavaş,kaynamakta olan şerbete konur. Bu sırada “hapsa küreği” ile sürekli olarak güçlü ve hızlı bir şekilde karıştırılmalıdır. Aksi halde hapsa dibine tutar ve yanıklar oluşur.Bu ise istenmeyen bir durumdur.

“Hapsa küreği” genellikle gürgenden yapılır ve kayıkçı küreğine benzer.

Nişasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra akla ilk gelen soru şu olur: Acaba haspanın kıvamı nasıl olacak? Doğaldır ki, yılda bir kez yapılan bastığın kıvamı şansa bırakılmaz. Kıvamlı olursa bastık kalın olur.Kıvamı az olursa bastık çok ince olur ve soyulması güçleşir. Bu nedenle kıvam deneyi yapılır:

Nişasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra küçük bir tavaya birkaç kaşık hapsa konur. Kazanın altındaki çıplak ateşte çabucak pişirilerek kıvamına bakılır. Kıvamı iyiye pişirme sürdürülür. Gerekenden daha kıvamlı ise, seyreltmek için yeterli olduğu düşünülen kadar şerbet eklenir:

Kıvamı azsa, katılaştırmak için, bir kulplu tas şerbet alınır. Yeterince nişasta bu şerbette ezilir ve un eleğinden elendikten sonra kazana karıştırılarak ve yavaş yavaş eklenir. Bu şekilde kıvamı ayarlanan hapsa hızlı ve güçlü

bir şekilde karıştırılmaya devam edilerek pişirilir. Karıştırma işini erkekler yapar ve en az iki kişi dönüşümlü olarak karıştırır.

Hapsa kaynamaya başladığında pişme tamamlanmış demektir. Kimi “usta”lar, pişmenin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için, yanmakta olan bir bağ çubuğunu hapsaya çabucak batırıp çıkarır. Eğer çubuk sönmüşse pişme yeterli değildir. Çubuk sönmemişse, pişme tamamdır.

Bu şekilde pişirilen hapsanın altından ateş çekilir. Bastık bezlerine sıcak sıcak serilir. Serme şu şekilde olur:

Bastık serilmesi için beyaz pamuklu bezler kullanılır. Bastık bezleri 150 cm kadar uzunlukta ve tek endir. Kimi aileler kendi bastık bezlerine iğneyle özel işaretler işleyerek, komşu yardımlaşmalarında olası karışıklıkların önüne geçerler.

Bastık sermek için düz yer gerekir.5-6 bastık bezi alacak kadar bir alan düzeltilir. Serilenler önce burada dinlendirilir, sonra baran aralarındaki daha az düzgün yerlere alınarak kurutulur.

Hapsanın serilmesi aşağıdaki gibidir:

Bir kişi, orta büyüklükte bir satıra kulplu tasla alınan hapsayı, eli yanmasın diye kuru bir bez yardımıyla; iki kişinin karşılıklı olarak gergin bir şekilde tuttuğu bastık bezinin üzerine dikkatle aktarır. Bastık bezini gergin olarak tutan iki kişi, bastık bezini yukarı doğru kaldırarak hapsanın tek düze bir şekilde aşağılara kadar akmasını kolaylaştırırlar. Satırla getirilen hapsa, bir bastık bezine tamı tamına yetecek kadar olmalıdır. En deneyimli olan malacı ise, bastık bezlerinin üzerindeki kalın hapsayı bezin köşelerine doğru dağıtır.

Serme işlemi uzadığı zaman soğuyan hapsanın ısınması için kazanın altına birkaç bağ çalısı atılır. Bir yandan da karıştırma sürdürülür.

Bastık hapsasının bir kısmı tabaklara, sahanlara, taslara alınır. Üzerlerine ceviz konduktan sonra, kentte oturup da bağı olmayan komşulara gönderilir.

Kahramanmaraş bağcılığında, bağı olmayan komşu ve tanıdıklara üzüm, incir gibi meyvelerle hapsa gibi şıralar ikram edilir.

Bezlere serilen bastık çok ince olmalıdır. Kalın olursa çatlar ve kırılır. Bastık, serildiği ilk gün, olduğu yerde bekletilir. İkinci gün (havalarda soğumuşsa üçüncü gün) üzüm tiyeklerinin üzerine alınarak bastık bezlerinin altlarının da kuruması sağlanır. Bu şekilde kurutulan bastıklar bir-iki gün sonra (gerekirse bir ay sonra bile) soyulabilir. Bastık soyma işi aşağıdaki gibidir:

Önce bastık bezinin arka tarafı, ıslak bir bezle ıslatılır. Böylelikle bastıkla bastık bezinin ayrışması kolaylaştırılır.

Arkası ıslatılmış bastık bezinin ön yüzü, üstten tırnaklama ile soyulmaya başlanır. 5-10 cm kadar soyulduktan sonra iki kişi bezi gergin tutar,

üçüncü kişi bastığın kenarından tutarak aşağı doğru özenle soyar. İşin ustaları bunu kolay yapar. Ama yine de kenarlarda biraz kalır. Buralar bıçakla kazınarak alınır. Bir bidona konur. Üzerine su ve tuz konarak sirke yapılır. Bu şekilde yapılan sirkenin eşi yoktur, dense abartılmış sayılmaz.

Soyulan bastıkların arka yüzeyleri nişastalanır. Böylelikle tamamen kuruması ve birbirine yapışmaması sağlanır. Nişastalanan bastıklar dörde ya da sekize katlanarak, nem almayacak şekilde saklanır. Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında sıra saklamak için ahşaptan yapılma sandıklar bulunurdu.

Bastık, öncelikle "samsa" yapımında kullanılır. Samsanın dışında, arasına ceviz konarak "dürüm" şeklinde yenir. Bastık küçük parçalar şeklinde koparılarak, içerisine yoğurt alınarak yenebilir. Ayrıca baharda, koyunların kuzulama (guzlama) zamanında, sağılan hayvandan elde edilen ilk iki-üç günün "ağız" adı verilen sütü pişirilir ve yoğurt yerine bastıkla yenir.

Bastık, "çullama" yapılarak da yenir.

Bastık kırıntıları zeytinyağında kavrulur ve üzerine ceviz konarak da yenir.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında konuklara yapılan ikramların başında sıra ve tarhana gelmekteydi. Şimdilerde bu gelenek hemen hemen unutulmuş bir durumdadır.

SAMSA

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında samsa, huğ denilen bağ evlerinde, fener ya da lüks (löküs) ışığında akşamdan sonraları sarılırdı.

Samsa sarma biz çocuklara oldukça keyif verici gelirdi. Fener yakılır. Lüksle aydınlatılacaksa hava aydınlıkken lüksün gazı doldurulur, gerek varsa gömleği değiştirilirdi. Hava kararınca, gömlek yeniyse, gömleğin üzerine ispiro çanağı denilen, tenekeden yapıma, ince ve uzun boynu olan bir kap-tan ispiro dökülür ve hemen ateşlenirdi.

İspirtonun yanışı ve lüks gömleğinin küçülüşü çocuklar için eşsiz bir eğlencedir. İspiro alevi sönmeden az önce lüks pompalanır. Buharlaşan gazyağı yanmaya başlar. Eğer lüksün memesine pislik gelmişse gazocağı iğnesiyle tıkanıklık giderilir. Bu şekilde yakılan lüks, huğun ortalık bir yerine asılır.

Yere geniş bir bez açılır. Üzerine yassı taşlar örs gibi yerleştirilir. Çe-kiçle ya da uygun bir taşla burada cevizler kırılır. Birileri cevizleri kırar, ötekiler kabuklarını ayıklar. Cevizlerin "tüm" çıkanları (ki buna horoz der-dik) sucuk için ayrılırken, küçük parçaları "ceviz çekeceği"nde ufalanır. Böylece samsanın içi hazırlanmış olur.

Sonra, daha önceleri katlanmış olan bastıklar açılır. Yaklaşık 7-8 cm eninde, uzunluğu ne çıkarsa, makasla kesilir. Bir yere dizilir ya da samsa saranlara verilir.

Samsa sararken çocuklar da heveslenerek sarmaya başlar. Samsa sarma olayında genellikle komşu bağlardan yardımcıları çağrılır. Şıra zamanı bo-yunca bu yardımlaşma sürer.

Samsa sarılması sırasında sesi güzel olanlar türkü, şarkı, ilâhî okur. Ak-lı erenler hikâyeler, masallar anlatır. Böylelikle zamanın nasıl geçtiğinin ayırımına varılmaz.

7-8 cm enindeki şeritler haline getirilen bastıkların bir ucuna çekilmiş iç ceviz konur. Bu iç, istenirse pudra şekerle daha da tatlandırılabilir. Sonra şerit halindeki bastık sürekli bükülerek, üçgen haline getirilir. Böylelikle içinde ceviz bulunan, dışının koruması bastık olan, 1-1.5 cm kalınlığında üçgen bir şıra türü olan samsa sarılmış olur.

Samsa, şıra sandıklarında saklanır ve kışın yenir.

ÇULLAMA

Çullama, bastıkla yapılan bir tatlı türüdür. Bastığın yumurta ve una bulandıktan sonra yağda kızartılmasıyla yapılır:

Bastıklar bıçakla ya da bir makasla, ortalama bir kitap sayfasının yarısı büyüklüğünde kesilir.

Öte yandan birkaç kaşık un,s u ile bulamaç kıvamında sıvı bir hamur haline getirilir. Yapılacak çullamanın miktarına göre, hamura yumurta kırılır.

Kesilen bastıklar tek tek ya da üst üste konarak, ikişer ikişer hamura batırılır. Sonra zeytinyağında kızartılır.

Çullamayı yanma noktasına kadar kızartmak iyi değildir. Hafif kızarması yeterlidir.

Çullama soğuk servis yapılır.

PESTİL

Üzüm şerbeti mahsere kazanına alınır. Altı yakılarak kaynatılır. Bir kepçe ile sürekli kefi (köpüğü) alınır.

Bir leğene konan nişasta, akıcı bir kıvam elde edilinceye dek su ile ezilir. Bir un eleğinden süzülür. Sonra kaynayan şerbete azar azar akıtılır. Bu sırada hapsa küreği ile sürekli ve hızlı olarak karıştırılır. Pestilin kıvamının iyi olup olmadığı, bastık yapımında olduğu gibi kontrol edilmelidir. Ancak, pestil bastıktan biraz daha katı olmalıdır. İsteğe bağlı olarak susam ve çörek otu da katılabilir.

Pestilin kıvamı ayarlandığında (ki bu gerçekten beceri ister) nişasta eklenmesine son verilir.

Yeterince kaynatıldıktan sonra kazanın altındaki ateş çekilir. Kazandaki kürek çıkarılır. Bu şekilde hazırlanan pestil malzemesi tepsilere ve leğenlere 4-5 cm kalınlıkta olacak şekilde doldurulur. Katılaşması için ertesi güne dek bekletilir.

Ertesi gün temiz ve büyük bastık bezlerine nişasta sürülür. Sonra tepsi-lerdeki pestil bıçakla dilimlenerek yaklaşık 2 cm eninde, 2 cm kalınlığında ve 6-7 cm uzunluğunda dilimler haline getirilir. Nişastalı bastık bezlerine serilir. 2-3 gün kurutulduktan sonra yeniden nişastalanarak kışa saklanır.

SUCUKLAR

SUCUK YAPIMI

Kahramanmaraş'ta iki tür sucuk yapılır: Siyah sucuk ve un sucuğu. Her iki tür sucuk için de ön hazırlıklar ortak olup, aşağıdaki gibidir:

Ceviz, badem ya da fıstığın hazırlanması:

Sucuğun ana maddesi olan ceviz, badem ve fıstık K.Maraş bağlarında yetişir. Pazardan satın alınmayı gerektirmez. Bu nedenle her bağcı bu üç malzemeye de sucuk yapabilir.

Ceviz, badem ya da fıstık dikkatle kırılır ve içleri bütün olarak çıkarılır. Ceviz içindeki dört parçanın her birine “çen” denir. Bütün çıkan ceviz içine “horoz” denir. Ceviz çenlerinin bütün olarak çıkarılması esastır. Ceviz, badem ya da fıstığın kırık olanları sucukta kullanılamaz. Kırık parçalar samsa yapımında kullanılır.

Yukarıdaki gibi hazırlanan içler çukur bir kaba konur. Üzerine temiz ve ıslak bir bez örtülerek nemli kalması sağlanır.

Bu içler ince iğnelerle ve dikiş ipliğinden daha kalın ipliklere dizilir. Dizilmiş sucukların uzunlukları 40 cm kadardır. Sucuk ipleri kısa tutulmaz. 15 cm kadar uzun tutulur. Bu uzun kısımlarından çatallara bağlanır.

Bu şekilde dizilen içlerin uzun bırakılan ip kısımları birbirleriyle belik şeklinde örülerek demet haline getirilir ve iyice kuruması için gölge bir yere asılır. Toz alan bir yerdeyse, bir bez torbaya alınarak da kurutulabilir.

Askı ya da çatalların hazırlanması:

Yukarıdaki gibi hazırlanan ve iplere dizilen sucukların “hapsa” denilen sucuk ana maddesine daldırılarak kurutulması gerekir. Bunun için sucukların

atallara ya da askılara bağlanması gerekir. atallar ya da askılar Şu Şekilde hazırlanır:

Kimi ağaçlar çok dallı olur. Bu ağaçların öyle bir yerinden dalları kesilir ki en üstteki asma engeli olarak kullanılsın, öteki iki, üç, dört tanesine sucuklar bağlanabilsin. Bu dallar “tarha” ile düzelterek sucuk bağlamaya elveriŐli duruma getirilir.

Sucuk atalları yukarıdaki gibi doğal malzemelerden yapılabildiği gibi, yapay olarak da yapılabilmektedir: 30 cm uzunluğunda 6’lık bir telin ortasına bir engel kaynatılarak yapılabildiği gibi, 20 cm çapında yine 6’lık bir telle yapılan çembere yine bir askı sistemi kaynatılır.

Doğal malzemelerden de elbise askısı gibi sucuk askıları yapılabilir. Esas olan,sucukların asılabileceği, kulpundan tutularak haspaya batırılabilceği ve sonunda dallara asılarak kurutulabileceği bir düzenek yapılmasıdır.

Sucuk batırılmadan bir iki gün önce,dizilen sucuklar bu atallara bağlanır. Sucuk batırmaya hazır olarak bekletilir.

SİYAH SUCUK

Siyah sucuk, üzüm şerbeti ile nişastadan yapılan harca, ince iplere dizilmiş ceviz, badem ya da fıstıkların batırılmasıyla elde edilir.

Dışı is olmasın ve çabuk yıkansın diye mahsere kazanlarının dışları külle sıvanır. Sacayağının üzerine yerleştirilir. Yeterince şerbet konduktan sonra bağ çalısıyla altı yakılır.

Öte yandan “teşt” denilen büyük leğenlerden birine birkaç kulplu tas şerbet konur. Bu şerbetin içine, şerbetin tamamına yetecek kadar nişasta ezilir. (İlerleyen aşamalarda şerbetin yeterliliğinin kontrolü anlatılacaktır.)

Nişastayı ezmek kuşkusuz güçlüklerle doludur. Şerbetle karşılaşan nişasta topaklanacaktır. Bu topakların tamamının ezilmesi gerekir. Tamamı ezildikten sonra nişastalı şerbetin bir un eleğinden geçirilmesi gerekir.

Bu işlemler yapılmaktayken bir yandan da mahsere kazanındaki şerbet kaynama noktasına dek ısınmış olacaktır. Şerbet kaynamaya yaklaştığında ve kaynama süresince yüzüne çıkan ve “kef” denilen köpükler bir kepçe yardımıyla sürekli alınır. Artık kef çıkmaz olunca nişastalı şerbetin kazana konma zamanı gelmiştir ama ,soğuk nişastalı şerbet, sıcak kazana aktarıldığında topaklanmalar olacağından, kazandan alınan birkaç kulplu tas sıcak şerbet, teştteki soğuk nişastalı şerbete konarak, teştin dışı el yakacak ısıya getirilir. Sonra bu nişastalı şerbet kazana yavaş yavaş aktarılır. Topaklanmayı önlemek için bir yandan da hapsa küreği ile sürekli ve etkili bir şekilde karıştırılır.

Sucuk yapımında iki şeye dikkat etmek gerekir: Birincisi kazanı tabanına tutturmamak; ikincisi topaklandırmamak...

Bunun için de hapsa küreği ile sürekli ve etkili bir şekilde karıştırmak gerekir. Kürek, kazanın tabanına yeteri kadar sürtülmezse hapsa dibine tutar. Bir kez dibine tuttuktan sonra kürek tabana sürtülemez. Sürtülürse tabana tutanlar yüzeye çıkar ve hapsaya karışır. İstenmeyen yanıklar oluşup kazanın yüzüne çıktığında bir kepçe yardımıyla alınmalıdır.

Kazandaki şerbete göre nişastanın az ya da çok olduğu aşağıdaki gibi ölçülür:

Nişasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra, küçük bir tavaya kazandaki malzemeden birkaç kaşık alınır. Kazanın altında yanmakta olan çıplak ateşte çabucak pişirilerek kıvamına bakılır. Katı olmuşsa kazana şerbet konur. İstenilenden daha sıvı olmuşsa yukarıda anlatıldığı gibi az nişasta ezilerek kazana konur ve büyük bir yaklaşıklıkla kıvam tutturulmuş olur.

Kazandaki nişastalı şerbet kaynamaya başladığında kazanın altındaki ateş çekilir. Biraz daha küreklendikten sonra karıştırmaya son verilir.

Pişmenin yeterli olup olmadığını şu şekilde anlayanlar da vardır: Kazanın altında yanmakta olan bir bağ çubuğu alınarak kazana daldırılıp çıkarılır. Eğer çubuk yanmayı sürdürüyorsa, pişme tamamdır.

Sucukların batırılması:

Hapsa ılıdığıında sucuklar batırılıp çıkarılır. 30 saniye kadar damlaması beklendikten sonra bir dala ya da özel olarak gerilmiş bir kendire asılır. Hava koşullarına bağlı olarak ortalama bir buçuk saat kadar sonra ikinci kez batırılarak dala ya da ipe asılır. Hapsenin kıvamına ve sucuk yapanların ince ya da kalın sucuk isteklerine bağlı olarak iki kez batırma yeterli olabilir. Yeterli bulunmazsa biraz kuruduktan sonra üçüncü kez de batırılabilir.

Sucukların kurutulması ve saklanması:

Havadaki nem oranına bağlı olarak sucuklar ortalama üç günde kurur. Cevizler tam kurumamışsa kışın böceklenir. Bu nedenle hem içlerinin hem de sucuğun iyi kuruması gerekmektedir. Yeterince kuruyan sucuklar çatalardan kesilir. Bir bezin üzerine üst üste konur ve üzeri bir bezle kapatılarak terlemeye bırakılır. Bu yöntemle sucukların bünyesindeki son nem de alınmış olur. Ertesi gün sucukların üzeri açıldığında yüzeylerinde su damlacıkları görülür. Terleyen sucuklar geniş bir beze serilerek havalandırılır. Birkaç saat sonra yüzeyleri nişastalanarak (varsa) ahşap bir sandığa konarak kışa saklanır.

UN SUCUĞU

Köpürtme çalısının hazırlanması:

Un sucuğunu köpürtmek için gür bir “kesme çalısı” kesilir. Bu çalının ince dalcıkları o denli çok olmalıdır ki, hapsa iyi köpürsün. Çalı güneşte iyice kurutulur. Sonra dikenli yaprakları tek tek koparılır. Kesme çalısının uzunluğu 150 cm kadar olmalıdır. Sucuk yaparken kırılabileceği dikkate alınarak iki üç tane de yedek hazırlanmalıdır.

Günümüzde elektriğin bağlara dek ulaşmasından sonra pek çok aile çalı yerine elektrikli dolap ya da düzeneklerle köpürtme işini yapmaktadır.

Hapsanın pişirilmesi:

Bir mahsere kazanının dışı küllendikten sonra mahsereye konur. İçine yeterince şerbet konur. Daha önce de belirtildiği gibi bağlarda yakıt olarak bağ çalısı kullanılır.

Şerbet kaynamaya yaklaşınca bir teşte kazandan birkaç kulplu tas şerbet alınır. Dokuz şerbete bir un olacak şekilde şerbete azar azar ve karıştırılarak un konur. (Una bir avuç nişasta konduğunda sucuklar kavlamaz.) Oluşan topaklar ezilir, ezilmeyenler atılır. Sonra teştteki malzeme bir un eleğinden geçirilir.

Kazandaki şerbet ısındıkça yüzüne çıkan ve “kef” denilen köpükler bir kepçeyle alınır. Şerbet kaynamaya başladığında teştteki unlu şerbet bir kulplu tas yardımıyla yavaş yavaş ve topaklandırmadan kazana aktarılır. Bu sırada güçlü biri hapsa küreği ile sürekli ve etkili bir şekilde karıştırmalı ve hapsanın tabana tutmasını önlemelidir. Teştteki un çözeltisinin tamamı kazana konduktan sonra hapsa iyice karıştırılır. Karıştırma işi özenle yapılırken bir tavaya birkaç kaşık hapsa alınarak, kazanın altındaki çıplak ateşte çabucak pişirilir. Tavadaki hapsanın kıvamı iyi ise pişirme sürdürülür. Kıvamı katı ise kazana şerbet eklenir. İstenilenden sıvı ise, az önce anlatıldığı gibi, bir teşte alınan sıcak şerbete un konarak ve sonra un eleğinden süzerek un çözeltisi hazırlanır ve kazana aktarılır. Büyük bir yaklaşıklıkla istenilen kıvam tutturulur.

İstenilen kıvamın elde edileceği anlaşılınca kazandaki hapsa küreklenecek kaynatılır. Siyah sucukta da belirtildiği gibi, hapsanın 5-10 dakika kaynaması gerekir.

Hapsanın dövülmesi:

Sıcak hapsa teştlere en büyüğünün yarısına dek doldurulur. Sucuk dövme çalısı ya da elektrikli bir düzenekle dövülerek köpürtülür. Dalla köpürtme 2-3 saat kadar sürer ve köpürtmeyi en az 3-4 kişi yardımlaşarak yapabilir. Elektrikli düzenekle yarım saatte köpürme gerçekleşir.

Köpürtmeyi ve beyazlanmayı sağlamak için “helvacı kökü” ya da “krem tatar” gibi bitkisel katalizörler katılır. Eski yıllarda çok kullanılan helvacı kökünün sucuğu sertleştirdiği inancı yayıldığı için günümüzde daha çok krem tatar kullanılmaktadır.

Yeterince köpüren hapsa teste sığmayacak kadar kabarır. Ayrıca iyi köpüren hapsa bembeyaz olur. İşte bu kabarma ve ağarma elde edildikten sonra sıra sucukların batırılmasına gelir.

Sucukların batırılması:

Günlerce önceden sucuk iplerine dizilen ve çatalara bağlandıktan sonra iyice kurutulan ceviz, badem ya da fıstıklar köpüren hapsaya batırılır. İyi batması için bir çomçayla yardımcı olunur. Otuz saniye kadar sucuğun damlaması beklenir ve sonra bir dala ya da sucuk kurutmak için özel olarak getirilmiş bir ipe asılır. Bir buçuk saat kadar beklendikten sonra ikinci kez, (gerekirse üçüncü kez) batırılır.

Sucukların kurutulması ve saklanması:

Sucukların kuruması hava koşullarına bağlı olmakla birlikte üç gün kadardır. Üç gün sonra sucuklar iplerinden kesilir. Geniş bir bez üzerinde bolca nişastalanır. Kışın yenmek üzere (varsa) ahşap bir sandığa konur.

PEKMEZ

Kahramanmaraş'ta iki tür pekmez yapılır: Gün pekmezi ve siyah pekmez.

Pekmez yarım yüzyıl öncesinde çok ilgi gören bir tatlı türüydü. Ancak şeker fabrikalarının yaygınlaşmasıyla şekerli tatlılar çoğalınca yavaş yavaş yerini pastane ürünlerine bırakmaya başladı. Oysa eskiden Maraşlılar üzerine türküler yakmıştı:

Masa üstünde pekmez, oğlan sana yandım
Bu pekmez bana yetmez, Bilalim
Şu Maraş'ın kızları, oğlan sana yandım
Bandosuz gelin gitmez, Bilalim

Gün pekmezi, "burun suyu" denilen duru ve berrak üzüm suyundan yapılır. Siyah pekmezse "tort suyu" denilen ve burun suyuna göre ikinci kalite olan üzüm şerbetinden yapılır.

Gün pekmezi:

Burun suyu denilen berrak şerbet mahsere kazanına alınır. Kazanın altı yakılır. Kısa bir zaman kaynatıldıktan sonra yüzüne çıkan köpükler alınır. Kazanın altındaki ateşler çekilerek soğutulur. Soğuyan şerbet geniş tepsilere alınarak güneşe bırakılır. Birkaç gün sonra pekmez kıvamını alır.

Gün pekmezi hiç kaynatılmadan güneşe bırakılarak da yapılabilir.

Siyah pekmez:

"Cıvık pekmez" de denir. Siyah pekmez tort suyundan, yani saldan ilk şerbet alındıktan sonra, üzerine su konarak geriye kalan üzüm suyunu aldığımız ikinci kalite şerbetten yapılır. Bu şerbet mahsere kazanına alınır. Bağ çalışıyla altı yakılarak pekmez kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Sonra kazanın altındaki ateşler çekilerek soğutulur. Soğuyan pekmez uygun kaplara konarak saklanır.

Pekmez yufka ekmeğe banılarak ya da tahinle karıştırılarak yenir. Su ile şerbet yapılabilir. Marul, salatalık havuç banılarak yenir. Hapsa yapılır. Tarhana çorbasına katılarak ya da tarhana çorbasının yanında bir tabak bulundurulurken yenir. Aşure yapımında kullanılır. Yoğurda katılarak yenir. İlede yapılır... Pekmezin kullanım alanı sayılamayacak kadar çoktur.

Katı pekmez:

Siyah pekmez biraz daha kaynatılarak kıvamlandırılır. Sonra geniş bir leğene alınır. Soğutulduktan sonra içine damızlık (aşı) olarak biraz bal ya da gün pekmezi konur. Avuç içleriyle ya da bu iş için özel yapılmış dolaplarla dövülerek ağarıncaya dek çırpılır. Zaman ilerledikçe pekmezin rengi sarıya döner ve iyice katılaşır.

Katı pekmez söğütten yapılan küleklere konarak saklanır.

Katı pekmez, öteki pekmezler gibi tüketilir.

İLENDE VE ZOKLAMA

İlende siyah pekmezden yapılan bir tür reçeldir.

Şıra zamanından önce kavun ve karpuz kabukları kurutulur. (Kavun ve karpuz kabuklarının yeşil kısımları soyularak atılır. Geriye kalan etli kısım kurutulur. Bkz. Öteki Kurular.)

Yapılışı:

1-Yeterince pekmez bir tencereye alınır. Üzerine su konup karıştırılarak sıvılaştırılır. Ocağa alınarak kaynatılır.

2 –Kurutulmuş karpuz ve kavun kabukları küçük küçük doğranır. Tahıldak denilen olgunlaşmamış incir kurularıyla birlikte bir tencereye konarak yumuşayınca dek haşlanır. Suyu süzildükten sonra tahıldakların ağızları bir bıçakla dilinir ve haşlanmış malzemeler kaynamakta olan pekmez tenceresine alınır. (İstenirse ilendeye taze üzüm hetifleri de konabilir.) 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Soğuduktan sonra kıvamına bakılır: Reçel kıvamından daha sıvı ise bir iki gün güneşe konur. Kıvamına gelen ilende kavanozlara doldurulur.

İlende sabah kahvaltılarında yendiği gibi, tarhana çorbasının yanında da yenir.

İlende yalnızca tahıldakla yapılırsa “zoklama” adını alır.

FUKARA KADAYIFI

Gerekli Malzeme:

1 kg havuç, yarım kg siyah pekmez,
10 kadar ceviz, 100 g tereyağı.

Yapılışı:

- 2- Havuçlar yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Bir kez daha yıkandıktan sonra rendelenir.
- 2- Bir tencerede havuçlar suyunu bırakıncaya dek haşlanır. Suyunu bırakmaya başlayınca üzerine pekmez konur ve havuçlar yumuşayıncaya dek kaynatılır.
- 3- Cevizler küçük parçalara ayrıldıktan sonra tereyağında kavrulur ve fukara kadayıfının yüzüne konur.

KIRMA

Kırma,üzüm şerbeti ile irmikten yapılır. Kırma bağ zamanı bağlarda yapılır, kışın yenir.

Yapılışı:

Üzümler sallara konup tepildikten yâni şerbet denilen suyu elde edildikten sonra büyükçe bir kazana konur. Daha önceleri de anlatıldığı gibi mahserede yapılan şıralarda, tarhanalarda odun ateşi kullanıldığından kazanların dışı ıslak külle sıvanarak isle kararmasının önüne geçilir. Kazanın altı yakılır. Kaynamaya yaklaşıncaya hapsa küreğiyle karıştırılmaya başlanır. Bu sırada azar azar irmik konmaya başlanır. İrmik konmaya başlayınca kürekleme de önem kazanır. Böylece yarım saat kadar karıştırılınca kırmamız hazır demektir. Kazanın altındaki ateş çekilir. Birkaç dakika daha karıştırıldıktan sonra kürek kazanın kenarına sıvrılarak çıkarılır. Kırma soğuduktan sonra (eski yıllarda) külek denilen ahşap kaplara ya da kavanozlara konarak kışa saklanır.

Kırmanın servise hazırlanması:

Yeterli kırma külektan ya da kavanozdan çıkarılır. Bir tavaya alınır. Zeytin yağı ya da tere yağı ile yumuşayınca dek (5 dakika kadar) kavrulur ve sıcak servis yapılır.

Kırmanın üzerine çekilmiş ceviz ya da fıstık konursa daha lezzetli olur.

Kırma genellikle yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir.

GÜLLOŞ BAKLAVASI *(Harmanda baklavası)*

K.Maraş'ın kimi semtlerinde Gülloş Baklavası yerine “dovrambaç” ya da “harmanda baklavası” da denmektedir. Bilindiği gibi çeltik işçilerine harmanda denir.

Gülloş baklavası yarım yüzyıl öncenin Maraş mutfağında sık yapılan ama bugün belki hiç yapılmayan tatlılarımızdan biridir. Yapılmayışının nedenlerinden biri yufka ekmeğın bulunmaz oluşu,öteki nedenler şeker fabrikalarının çoğalmasıyla şekerli tatlıların ucuzlaması ve yaygınlaşması ile üzüm bağlarının artan nüfusa orantılı olarak artmayışındır.

Yapılışı:

Sofrada artan yufka ekmek kırıntıları biriktirilir. Yeterli olduğunda bir tepsiye ufalanır.

Başka bir kapta, aşağıdaki gibi kestirme hazırlanır:

Gün pekmezi ya da siyah pekmeze yeterince tere yağı konar ve iyice ısıtılarak karıştırılır. Bu şekilde hazırlanan kestirme, içinde yufka ekmek kırıntıları bulunan tepsiye gezdirilerek dökülür. Gülloş baklavamız 10 dakika sonra servise hazırdır, ancak yüzüne çekilmiş ya da ufalanmış ceviz ya da fıstık koymayı unutmamalıdır.

PEKMEZLİ HAPSA
(*Pelte*)

Gerekli Malzeme:

3 yemek kaşığı nişasta, 1 fincan pekmez,
1 çay bardağı toz şeker,
1 fincan tereyağı, ceviz içi.

Pekmezli hapsa en çok bağ zamanı yapılır. Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında taslara ya da çukur sahanlara konan hapsalar, yüzüne ceviz konduktan sonra kentteki tanıdıklara armağan olarak gönderilirdi.

Yapılışı:

2-3 yemek kaşığı nişastaya az su konarak esilir. Üzerine karıştırarak 3-4 su bardağı çeşme suyu konur. Sonra ocağa alınır. Yalnız pekmez bulunduğu anda rengi çok koyu olacağı için pekmezle birlikte toz şeker de konarak ve sürekli karıştırarak pişirilir. Kıvamına gelince ocaktan indirilir

Kimi insanlar hapsayı katı, kimileri de daha az katı sever. Bu, nişastayı azaltıp çoğaltmakla ayarlanabilir.

2- Pişen hapsa kâselere alınır. Yüzüne, tereyağında kızartılmış ceviz konarak ılık olarak servis yapılır.

YAĞ PEKMEZ

Gerekli Malzeme:

1 fincan tereyağı, 1 su bardağı pekmez.

Yapılışı:

1 Fincan tereyağı bir tavada kızdırıldıktan sonra üzerine 1 su bardağı pekmez konarak karıştırılır. 1 Dakika kadar sonra ocaktan indirilir.

Yağ pekmez yeni doğum yapmış hanımlara ekmek banılarak yedirilir.

KARSAMBAÇ

Buzdolaplarının olmadığı yıllarda değişik bir serinleticiydi.

Karsambaç iki türlü yapılırdı:

1- Ev karsambacı: O yıllarda Ahır Dağına kışın kar bastırılır, yazın bu karlar katırlarla, eşeklerle getirilerek çarşılarda satılırdı. Kışın ilk yağın kar için büyüklerimiz “zehirli” derdi. Gerçekten de ilk yağın kar havadaki zehirli gazlarla birlikte yere iner. Peşinden yağın ikinci, üçüncü karlar daha temiz olurdu.

Yazın getirilen ve iri kristalli olan karlar bir tabağına alınır. Üzerine pekmez konarak yenirdi.

2- Çarşı karsambacı: Çarşıda yapılır ve satılırdı. Yine Ahır Dağından getirilen iri kristalli karlar bir tabağına alınır. Üzerine toz şeker konur. Az gül şurubu konarak karıştırılır.

Çarşı karsambacı artık satılmamaktadır.

AŞURE VE EĞLENCELİKLER

AŞURE

Boranı için “Bin yıllık yemek.” demiştik. Aşure ise Nuh A.S.ın tufanından bu yana yapıla gelen bir yemek türüdür. Yemeğin ve olayın öyküsü şöyle:

Nuh A.S.ın kavmi azıtınca yüce Tanrı bu kavmi cezalandıracağını, ancak inananların zarar görmemesi için Hz.Nuh’a büyük bir gemi yapmasını emreder. Bu geminin kerestesini sağlamak amacıyla Hz.Nuh bir fidan diker. Bu fidan dalsız ve yapraksız olarak o denli büyür ki, gemi yalnızca bu ağaçtan yapılır. İnananlar bunun bir mucize olduğunu kabullenirler. Marangozların pîri olarak kabul edilen Nuh A.S. Cebrail A.S.’ın tarifi ile dünyanın ilk denizler arası gemi olan o büyük gemiyi yapar. Kendisine inananları gemiye çağırır. Büyük bir tufan olacağını ve yer yüzünde hiç kara parçası kalmayacağını. Tanrı’nın azabından kurtulmak isteyenlerin gemiye binmesini söyleyip durur. Hz Nuh’un eşi de aralarında olmak üzere pek çok kimse gemiye binmez. Hz.Nuh gemiye her hayvandan bir çift alır.İnananlarla birlikte gemiye binerler. Yanlarına alabildiklerince yiyecek alırlar.

Derken yağmurlar yağmaya başlar. Çukurlara sular doldukça gemi yüzmeye, inanmayanlarsa yüksek tepelere çıkmaya başlarlar. Günlerce süren yağışların sonunda her yer su altında kalır. Yalnızca gemiye sığınanlar kurtulur. Gemidekiler yanlarına aldıklarını yiyerek yaşarlar. Ama yiyecekleri giderek azalmaktadır. Günün birinde bir güvercin gemiden havalanır ve az sonra gagasında bir zeytin dalı ile gemiye döner. Suların çekilmeye başladığı

ğını anlayan Nuh A.S. çok azalan yiyeceklerin tamamının karıştırılarak yemek yapılmasını ister. O gün 10 muharrem olduğu için bu yemeğe arapça on anlamına gelen aşere'den dolayı aşure denmiştir.

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı kuru fasulye, 1 su bardağı nohut,
2 su bardağı yarma (dövme),
1 su bardağı şeker, 1 çay bardağı pekmez,
1 çay bardağı fındık, 1 çay bardağı ceviz içi,
1 çay bardağı ince doğranmış portakal kabuğu.

Yapılışı:

1- Birer su bardağı fasulye ve nohut akşamdan ıslanır. Ertesi gün, iyice yıkanan fasulye ve nohutlar bir tencereye alınır. Üzerine 2 bardak yarma (dövme) katılır. Üzerine su konarak pişirilir. Pişmeye yakın (istenirse) portakal kabuklarının beyaz ve etli kısımları ince ince doğranır. Fındık konur. Sonra şeker ve pekmez konur. Bir fiske tuz atılır. Yeterince piştikten sonra ocaktan indirilir.

2- Küçük ceviz parçaları yağda kavrulduktan sonra aşurenin yüzüne serpiştirilir ve bu şekilde servis yapılır.

Aşure yılın her günü yapılabilirse de, özellikle 10 muharremde hemen her aile aşure pişirir ve komşulara ikram eder.

Aşurede kullanılan malzemeler evde eve değişiklik gösterebilmektedir.

HEDİK

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı nohut, 3 su bardağı buğday,
10 tane ceviz, yarım su bardağı toz şeker
(ya da 1 tatlı kaşığı kimyonla tuz).

Hedik, bebekler diş çıkardıkları zaman yapılarak (diş hediği) konukomşuya gönderilen; hanımların topluca hamama gittiklerinde ya da canı çekenler yaptıkça yenen bir tür çerezdir.

Yapılışı:

- 1- Bir ölçek nohut, üç ölçek buğday ile karıştırılır. Yıkanır. Sonra bol suda kaynatılarak pişirilir. Nohut ve buğdaylar yeterince piştikten sonra süzekte süzülür.
- 2- Bu şekilde pişirilip süzülen hediğin üzerine kimyon ve tuz atılabildiği gibi; bunların yerine toz şeker de atılabilir.

TUZLUCA

Gerekli Malzeme:

2 su bardağı nohut, 1 tatlı kaşığı kimyon, tuz.

1960'lı yılları anımsayanların sevgilileri bir "Tuzlucacı Ali Emmi" vardı. Çok sevimli olan bu yaşlı adam tuzluca satarak evini geçindiriyordu. Sıcak kanlı ve sevecen yaklaşımlarıyla bütün Kahramanmaraş'lıların sevgisini kazanmış olan Ali Emmi, bir bebek arabasına koyduğu tenceresiyle kâğıt külahlar içinde tuzluca satardı. Külaha ustalıkla koyduğu tuzlucanın üzerine kimyon ve tuz serpişini unutabilmiş değiliz.Hele:

-Yiyenler güzelleşiyooooor!

Diye bağırışını hiç unutmadık. Kendisine yüce Tanrıdan rahmet dilerken tuzlucanın yapılışına geçiyoruz:

Yapılışı:

Nohut bol suda haşlanır. O denli haşlanır ki damakla ezilecek olur. Üzerine tuz ve kimyon atılarak yenir.

Bilindiği gibi nohut ve fasulye yemeklerine kimyon konduğunda mide ve bağırsaklar rahat etmektedir.

TELEME

Gerekli Malzeme:

1 su bardağı yeni sağılmış süt,
1 tane olgunlaşmamış incir (ya da yaprağı).

Yapılışı:

Bir kâseye yeni sağılmış 1 su bardağı süt konur. İncirin “tahıldak” denilen olgunlaşmamış meyvesi dalından koparılır. Meyvenin sap kısmından süt renginde ve kıvamında bir sıvı damlamaya başlayacaktır. Bu sıvıdan teleme yapılacak süte 2-3 damla damlatılır. 5-10 dakika dinlendirilir. Bu zamanın sonunda kâsedeki süt kıvamlaşmış, sanki salepliymiş gibi katılaşmış olur.

Teleme öylece yenebildiği gibi dağ başında acıkan çobanların ekmeklerine katık da olabilmektedir.

Teleme, ”Çobanın gönlü olsa tekeden teleme çalar.” şeklinde ata sözlerimize de girmiştir.

KIŞLIK ZAHÎRE

TARHANA

Tarhana Türk insanının genelde yaptığı bir kuru yiyecektir ama ülkemizin hemen her yerinde toz ya da sıkım şeklinde yapılır. Oysa Maraş mutfağında plakalar şeklinde yapılır. Ülke genelinde yapılan tarhanalar yalnızca çorba yapımında kullanılırken, Maraş mutfağında hem çorba yapımında hem de ceviz ya da bademle firik, kuru ya da ıslatılmış olarak yenir. Bu nedenle Maraş tipi tarhana dünyanın başka yerinde yapılmamaktadır.

Gerekli Malzeme:

Büyük mahsere kazanı.

Çiğ: Abdallar tarafından ince çöp kamışlardan örülerek yapılır. Enleri 100 cm, boyları 3-4 m kadardır. Bu çiğler rulo yapılabilir. Yoğrulmuş tarhana çiğlerin üzerine serilerek kurutulur.

Tarhana şaptası: Şapta,ince ve uzun sırik demektir. Kavaktan kesilerek yapılır. İki şapta birbirine paralel olarak konur ve üzerine çiğler açılır. Böylelikle çiğlerin altına hava girerek tarhananın kolay kuruması sağlanır.

Tar: Şaptaları zemin düzeyinden yükseltmek için yapılan iskele.

Tarhana küreği: 150-180 cm boyunda olup genellikle çınar ya da gürgenden yapılır. Bir ucu yuvarlak, öteki ucu yassıdır. Şıra karıştırmada da kullanılır. Görünüş olarak kayıkçı küreğine benzer.

Teşt: 80-100 cm çapında yüksek kenarlı büyük leğen.

Sacayağı: Demirden yapılmı, üç ayaklı bir düzenek. (Üzerine mahsere kazanı konacağı için sağlam olmalıdır.)

Dövme (yarma): Değirmende dövülerek kabukları soyulmuş buğday. 1 çelik dövme yaklaşık 11 kg gelir. 2 çelik, yani 1 kırat yaklaşık 22 kg gelir.

Yoğurt: Tarhana yapımı hazıranda başlar ve eylüle dek sürer. Hazıranda Maraş'ta yoğurt fiyatları yükselir ve bir daha aşağı inmez. Davarcıların (eski

yıllarda) külekle sattığı yoğurda “halipçi yoğurdu” denir. Süt üreten herkes yoğurdu biriktirerek tarhana yapanlara satar. Tarhana zamanı yoğurt kapışılır. Halip, Halep Arapçada süt anlamına gelmektedir.

Kekik.

Tuz.

Piştirilmesi:

Mahsere kazanı sacayağın üzerine yerleştirilir. İçine su konduktan sonra altı yakılarak kaynatılır. Kaynayınca tuz atılır ve dövmesi konur. Başlangıçta ara ara; sonraları tarhana küreği ile sürekli karıştırılarak yarma pilavlarında olduğu gibi ama biraz daha ölgün ve sulu olarak pişirilir. Pişmeye yakın kazanın altındaki alevli odunlar çekilir. Yeterince piştiğinde kazanın altındaki közler de çekilir.

Gevrek ve lezzetli bir tarhana için şu dört koşulun bir araya gelmesi gerekir:

- 1- Buğday sert olmamalı,
- 2- Piştirilmesi ve kürekleme iyi olmalı,
- 3- Yoğurdu yağlı, dahası keçi ya da koyun yoğurdu olmalı,
- 4- Çığlara serilen tarhananın kuruması sırasında hava sıcak ve esintili olmalıdır.

Tarhana kürekleme zor ve çok önemli bir iştir. Tarhana iyi küreklemezse kazanın tabanına yapışır ve rengi esmer olur. Taban kısmı ayrıca sıyrılarak yoğrulur ve serilir. Buna yanık tarhana ya da kara tarhana denir. Tarhana küreklenirken ara ara küreğe yapışan pilav kazanın kenarına sıyrılır ve küreğe su serpilerek kayganlaştırılır.

Tarhana pişirilirken tarhanacıardan bir kısmı da (eski yıllarda) yayıkla yoğurdu yayarak tâze yağ elde ederlerdi. Bu yağları, komşuya gönderilen yağlamanın üzerine koyarlardı.

Yeterince pişen tarhana pilavının üzeri bir siniyle kapatılır ve dinlenmeye bırakılır. Yarım saat kadar sonra her biri bir komşuya gönderilmek üzere tabaklara tarhana pilavı alınır ve üzerlerine taze yağ konur. Tarhana yapan her aile “yağlama” denilen bu pilavı komşularına ikram edeceğinden tarhana sezonu boyunca her aile sık sık yağlama yer.

Yeterince dinlenen ve ılımlı olan tarhana pilavı teştlere alınır. Üzerlerine yoğurt konarak elle yoğrulur. Bir çelik yarma için 40-50 kg kadar yoğurt konur. Yoğurt katı olduğunda daha az; fazla sıvı olduğunda daha çok kullanılır.

Yeterince yoğrulan tarhana pilavı evlerin damına çıkarılarak söğüt çubuklarından yapılan ve sele denilen kapların tabanına serilen temiz bezlerin üze-

rine konur. Üzerleri kapatılarak ertesi gün sabah ezanına dek bekletilir. Bu sırada tarhana istenildiği kadar ekşimiş olur.

Tarhananın serilmesi sabah ezanı başlar, güneş doğunca sona erer.

Tarhanayı çiğge sermek ustalık ister. Bu nedenle usta hanımlar serer, yeni yetme genç kızlar topaç verirler. Seleden alınan ve portakaldan daha büyük toplar şekline getirilen tarhanaya topaç denir. Usta sericiler bu hazır topaçları alarak ve ellerinin tersiyle çığa sererler. Çığa serilen tarhana ne denli ince olursa o denli değerli olur. (Şimdilerde serme işini sıvacılar yapmaktadır.)

Serilen tarhana o gün ikindiye dek “firik” olur. Firik, yarı kurumuş tarhana demektir. Firik, komşulara ikram edilir. Firik ceviz,bâdem ve fıstıkla yenir. Şimdilerde hemen her köşe başında firik satılmaktadır.

Firik dağıtılmasının ertesi günü sabahleyin erkenden tarhana çiğlerden soyulur. Sabahleyin hafif nemli olan tarhana soyulur ve temiz bezlere ters çevrilerek yeniden serilir. Böylece ikindi sonuna dek güneşletilerek iyice kurutulur. Sonra galvanizli saçtan yapılan fiçılara konarak kışa saklanır.

1990 yılından bu yana tarhana yapılan işletmeler kuruldu ve tarhana, iş adamlarınca üretilmeye başlandı.

Tarhana çorba yapımında da kullanılır ama en çok ceviz,bâdem gibi çerezlerle birlikte suya, ya da et suyuna ıslandıktan sonra yenir. Bu nedenle geniş plâkalar hâlindeki tarhanalar ayrılır ve ıslanarak yenmek üzere saklanır. Kırıntılarıysa çorba yapımında kullanılır.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş’ında konuklara çıkarılan yiyeceklerin başında ceviz ya da bâdemle birlikte tarhana; şıra ürünleri olan samsa, sucuk, pestil, bastık, kuru incir, kırma gelirdi. Şimdilerde bunların yerini pastane tatlıları, kekler, börekler almış olsa da tarhananın ve şıra ürünlerinin yeri Maraş’ta kesinlikle doldurulamaz.

KATKINTILI

Çorba yapımında kullanılmak üzere mercimek, dövme (yarma) ve nohut'tan oluşan bir karışımdır. Eski yıllarda bu karışım bez torbalarda saklanırdı, şimdilerde cam kavanozlarda saklanmaktadır.

Hazırlanışı:

1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı dövme, 1 çay bardağı nohut oranında karıştırılarak saklanır. Gerekli zaman kullanılır.

UN, BULGUR, DÖVME (Yarma)

Un, bulgur ve dövmenin yapımına uyan buğdaylar ayrıdır. Un için ayrı buğday, ötekiler için de ayrı buğdaylar kullanılır. Belki aynı buğday un, bulgur ve dövme için kullanılabilirse de doğru olmaz. Ama yapıları aynıdır:

Buğdaylar mahsere kazanına konarak üzerlerini kapatacak kadar suyla kaynatılır. Buna “bulgur kaynatma” denir. Kaynatılan buğdaylar, hedik gibi, komşulara dağıtılır. Üzerlerine toz şeker konarak ya da ceviz konarak yenir.

Kazandan çıkarılan ve artık “bulgur” adını alan buğdaylar damlara çıkarılarak temiz bezlere serilir ve kurutulur. Kuruyan bulgur önce elenir. Sonra ekmek tahtalarının üzerine alınarak ayıklanır.

Bu şekilde seçilen bulgur torbalanır. Gerek görüldükçe yeterince değirmene gönderilerek bulgur olarak çekilir. Genellikle bulgur için dövüldükten sonra çekilir. Ama dövülürken yâni bulgurun kabuğu soyulurken önemli bir ağırlık kaybına uğrar.

Dövme ve un için buğdayın kaynatılmasına gerek yoktur. Ancak içindeki taşların seçilmesi gerekir.

Dövme (yarma) kabukları soyulmuş buğday anlamındadır.

KIŞLIK PEYNİR ***(Maraş tipi)***

Maraş mutfağında Edirne tipi beyaz peynir az yenir. Genellikle kışlık Maraş tipi peynirler hazırlanarak kış boyu yenir.

Peynirin yağlı olanı,yüksek yaylalarda otlayan keçi sütünden yapılanı değerlidir. Koyun peynirinin yağ oranı fazla olur ve ilerleyen aylarda kokusu ağırlaşır. Keçiler otlarken dal uçlarını kopararak yediklerinden sütleri lezzetli olur. Bu lezzet peynire de geçer.

Yaylalardaki mandıralarda üretilen peynirler avuç içinde yassılanır. Yassı olarak satılır. Her aile kendisine yetecek kadar peynir alır.

Hazırlanışı:

Peynirler iyice yıkandıktan sonra bıçakla ve düzgün şekiller halinde kesilir bu kesilen parçaların her birine “dalak” denir.

Büyükçe bir tencereye su konarak kaynatılır. Kaynayan suya peynirler konarak 5 dakika kadar kaynatılır. Sonra bir kepçeyle alınarak avuç içinde iyice sıkılır. Sıkma sırasında çıkan su bekletildiğinde suyun yüzüne “ekir” denilen yağ çıkar. Sıkılan peynirler bir yerde soğumaya bırakılır. Sonra kavanozlara bastırılarak, hava boşluğu kalmayacak şekilde konur. Üzerine tuzlu su konarak serin yerlerde ya da soğutucularda kışa saklanır.

Tuzlu su 1 litreye 50 g tuz olacak şekilde hazırlanmalıdır.

ET SUCUĞU ***(İrişgit)***

Gerekli Malzeme:

10 kg kıyma, yeteri kadar barsak,
700 g iç sarımsak, 150 g tuz, 300-450
g kırmızıbiber, 100 g sucuk baharı
(hazırlanışı: 30 g çemen, 10 g karan-
fil, 20 havlican kökü, 20 g bahar, 20 g
karabiber)

Yapılışı:

1- Kaburga etinden 10 kg kıyma çekilir. Kıymaya kuyruk konmaz, aksi halde sucuk sertleşmez, sürekli yumuşak kalır. Yumuşak sucuklar yemek yapılırken dökülür. Kaburga etinin yağı sucuk için yeterlidir. Ama gövdenin öteki yerlerinden az yağlı etler kıyma yapılacaksa içine biraz iç yağı konur. İç yağı sucuğu yumuşak tutmaz ve pişerken lezzet verir.

2- 700 g iç sarımsak ezilir ya da makinede çekilir. Üzerine 100 g tuz atılır. Acılı ya da acısız istenilmesine göre 300-450 g kadar kırmızı biber konur. 100 g sucuk baharı konduktan sonra karıştırılır. Bu karışım kıymaya konur ve yoğrularak karıştırılır.

3-Sucuk yapımında taze barsak kullanılır. Kuru barsak kullanıldığında sucuğun dış kısmı çabuk kurur, iç kısmı geç kurur. Oysa taze barsak kullanıldığında içi dışı aynı zamanda kurur.

Taze barsak ters çevrilerek üğüntü denilen çok ince talaşın içine konur. Barsakların parçalanmamasına özen gösterilerek barsaklarla üğüntü yoğrulur. Yoğrulan barsaklara kesinlikle su tutulmaz, sonra barsaklar küser ve temizlenmez. Yoğrulan barsakların üzerindeki üğüntü sıyrılır. Bu şekilde sıyrılan barsaklar kavlamış gibi tertemiz olur. Sıyrılan barsakların üzerine sönmüş kireç suyu dökülerek bir miktar ovalanır. Sonra çeşme suyunda yıkanır. Böylece barsaklar, bıçakla kazınmış işkembe gibi temizlenmiş olur.

4- Yıkanan barsaklar ters çevrilir. Ters çevirme şu şekilde yapılır: Barsağın bir ucu gömlek kolu gibi ya da pantolon paçası gibi 7-8 cm kadar tersine sıvanır. Bu sıvanan kısma çeşme suyu tutularak, çeşme suyunun ağırlığı ve basıncıyla barsağın tersine dönmesi sağlanır. (Çeşme suyuna parmaklarla yardımı olmak gerekir.)

5- Böylece ikinci kez ters çevrilen barsaklara, kıyma makinesine takılan bir düzenele avcarlanmış kıyma doldurulur. Barsağın tamamı doldurulduktan sonra ya halkalar şeklinde ya da irişgit denilen, örülmüş sucuk şeklinde düğümlenir.

Maraş'ta örülmüş ve yassılanmış sucuğa iriştir denir ve şu şekilde hazırlanır:

Sucuk doldurulduktan sonra oklavayla iyice yassılanır. Uzun bir U şekline getirilerek masaya konur. (Sucuğun her iki ucunun da iple bağlanmış olması gerekir.) Sonra U'nun ortasına sucuğun kendisi ile düğüm atılır. Düğümden sonra U'nun her iki yanına, yaklaşık 12 cm ileriye elle boğum yapılır. U'nun uçlarından biri ile bu boğumlanan yere, sucuğun bir ucunu aradan geçirerek düğüm atılır. Böylelikle her biri 12 cm uzunluğunda, 5 cm kadar eninde ve 3 cm kalınlığında iki parçalı örülmüş iriştir hazırlanmış olur. Sonra 12 cm kadar ileriye her iki tarafa yine birer boğum yapılır. Bu kez de U'nun öteki kolu aradan geçirilerek düğüm atılır. Ve bu şekilde düğümler atılarak, ikiz gibi birbirine benzeyen ve yan yana duran yassı sucuklar elde edilmiş olur.

6- Kangal ya da iriştir şeklinde yapılan sucuklar esintili ve serin bir yerde iplere asılarak kurumaya bırakılır. Eğer esinti yoksa bir vantilatör kullanılmalıdır. Esintisiz kuruyan sucuklar kararır. Esintili yerde kuruyan sucuklar kırmızı olur.

BONFİLE PASTIRMASI

Maraş'ta "Bastırmacı" soyadını taşıyan aileler vardır. Bu ailelerin şimdi olmasa bile eskiden pastırmacılıkla uğraştıkları sanılmaktadır. Ayrıca, "Maşallah" soyadını taşıyan ailenin bir iki göbek öncesinde en güzel pastırmaları yaptıkları bilinmektedir.

Gerekli Malzeme:

1 kg bonfile et, yarım kg tuz, 200 g
sucuk baharı, 20 g kimyon, 1 su bardağı süt.

Yapılışı:

- 1- Kurutma aşamasında asmak için bonfileye önce ip takılır.
- 2- Bir tavada yarım kg tuz kendi kendine, kızarıncaya dek kavrulur.
- 3- Bonfile etin altına ve üstüne kavrulmuş tuz konur. Üzerine temiz bir taş konarak suyunu bırakması beklenir.
- 4- 200 g sucuk baharına 20 g kimyon konur. Üzerine yavaş yavaş ve karıştırarak süt konur. Macun kıvamına dek karıştırılır.
- 5 Bu şekilde hazırlanan macun, bonfile etin bütün yüzeyine sürülür. Sonra, en başta takılan ip yardımıyla kurutulacak yere asılır. Kurutulacak yer serin olmalıdır.

TURŞULAR

SİRKE YAPILIŞI

Bastık bezinin kenarından sıyrılan bastık kırıntılarıyla yapılan sirke, en güzel sirkelerden biri olmakla birlikte; ezik ve işe yaramaz üzümlerden, elma ve armut gibi meyvelerin kabuklarından yapılan sirkeler de lezzetli olur.

Şıra artıkları (Eğer ezik üzüm kullanılacaksa üzümler iyice ezilmelidir.) ya da meyve kabukları bir kavanoza konur. Temiz bir tülbente çökünmüş 1 su bardağı bulgur unu sirke malzemesinin yanına konur. Üzerine yeterince su ve tuz atılarak olgunlaşmaya bırakılır.

Sirke yapılırken yüzüne çıkan beyazlıklar ara ara alınmalıdır.

Turşu yapılırken eczânelerde satılan bilimsel adı salisilik asit olan “turşu ilacı” kullanmak turşunun kalitesini artırır.

BİBER TURŞUSU

Her aile isteklerine göre değişik biberler seçse de, turşuluk biber için Maraş mutfağında genellikle dolmalık biberlerin küçük ve hafif mor olanları yeğlenir. Bu biberler gevrek olur.

Turşuluk biberlerde aranılan özellik dış zarlarının olmaması ya da çok ince olmasıdır.

Turşuluk biberler yıkanır. Uçları 1-2 cm kadar dilinerek sirkenin içine girmesi kolaylaştırılır. Sonra bir kavanoza konan sirkeye atılır. İstenirse sirke ilacı konur. Ara ara karıştırılarak olgunlaşması beklenir. Zaman içerisinde sirkenin yüzüne çıkan beyazlıklar alınır.

ACUR TURŞUSU

Acurların tâze, ince, küçük boylu ve çekirdeksiz olanları kullanılır.

Acurlar yıkandıktan sonra uçları bıçakla kesilerek düzeltilir. Sonra sirkeye konur. İstenirse turşu ilacı konur ve ara ara karıştırılarak olgunlaşması beklenir.

PATLICAN TURŞUSU

Gerekli Malzeme:

2 kg patlıcan, 1 baş sarımsak, 1 bağ maydanoz,
1 tane salçalık kırmızıbiber.

Patlıcanlar olabildiğince küçük ve ince seçilir. Çekirdekli olması istenmez.

Yapılışı:

1- İçin hazırlanması:

Bir baş sarımsak soyulur ve küçük küçük doğranır. Üzerine, iyice yıkanmış maydanozlar doğranır. Sonra yine iyice yıkanmış salçalık kırmızıbiber küçük küçük doğranır. Üzerlerine 1-2 yemek kaşığı sirke konarak sıvı bir karışım elde edilir.

2- Patlıcanların yeşil kısımları elle soyulduktan sonra yıkanır. Kaynar suya atılarak 5 dakika kadar haşlanır. Haşlanan patlıcanlar çeşme suyunda dinlendirilir.

3- Yeterince dinlenen patlıcanlar yanlarına karnıyarıkta olduğu gibi bıçakla birer cep açılır ve bu ceplere birer çay kaşığı 1 numaradaki malzemeden konur. Sonra bir kavanozdaki sirkeye konur. İstenirse sirke ilacı konur ve ara ara karıştırılarak; yüzüne çıkan beyazlıklar ara ara alınarak olgunlaştırılır.

LAHANA TURŞUSU

Lahananın kokusu öteki turşulara çıkabileceği için ya ayrı bir kavanoza konur, ya da öteki turşular bitmek üzereyken konur.

Lahanalar iyice yıkanır. Eğer yaprakları kalınsa kaynar suda birkaç dakika haşlanır. Çeşme suyunda dinlendirildikten sonra gerekiyorsa küçük parçalara ayrılır. Bir kavanoza alınan sirkeye konur. İstenirse turşu ilacı konarak olgunlaşması beklenir.

DOMATES TURŞUSU

Domates turşusuna, yeşil domatesler konur.

Domateslerin sapları koparıldıktan sonra yıkanır ve bıçak ucuyla bir iki yerlerinden kesilerek sirkenin girmesi kolaylaştırılır. Bir kavanozdaki sirkeye konarak olgunlaşması beklenir.

İstenirse turşu ilacı konur ve ara ara karıştırılır.

YEŞİL FASULYE TURŞUSU

Yeşil fasulyelerin kılçıkları alındıktan sonra yıkanır ve bir kavanozdaki sirkeye konur. İstenirse turşu ilacı da konur. Ara ara karıştırılarak olgunlaşması beklenir.

HAVUÇ TURŞUSU

Havuçların rengi öteki turşulara çıkabileceği için ya ayrı kavanozlara konur ya da öteki turşular bitmek üzereyken konur.

Bıçakla kazandıktan sonra yıkanan havuçların baş ve uç kısımları bıçakla alınır ve uzunlamasına dörde dilinir. Kaynar suda birkaç dakika haşlandıktan sonra eşme suyunda dinlendirilir. Yeterince dinlendirildikten sonra sirkeye atılır.

Öteki turşularda olduğu gibi turşu ilacı kullanmak turşunun kalitesini artırır.

SALATALIK TURŞUSU

Turşu için “ieği burnunda” denilen ince, taze ve küçük boy salatalıklar kullanılır.

Yıkanan salatalıkların her iki ucu da bıçakla düzeltilir. Sonra sirkeye atılır. İsteğe bağlı turşu ilacı konur. Ara ara karıştırılarak olgunlaşması beklenir.

KABAK TURŞUSU

Turşu için ince ve küçük kabaklar seçilir.

Her iki ucu da düzeltilen kabaklar yıkanır ve sirkeye konur. İstenirse turşu ilacı da konarak olgunlaşması beklenir.

KARPUZ TURŞUSU

Turşu yapılmak üzere olgunlaşmamış karpuzların portakal büyüklüğünde olanları seçilir.

Karpuzlar yıkandıktan sonra bıçakla birkaç yerinden derinlemesine kesilir. Sonra sirkeye konur. Öteki turşulardaki gibi olgunlaşması beklenir.

KARIŞIK TURŞU

Maraş mutfağında genellikle turşular karışık vurulur. Mevsimi gelen sebze turşuya konur. Ancak acı biber turşusu, herkesçe yenmeyebileceği için ayrı vurulabilir. Ya da rengi, kokusu öteki turşulara çıkabilecek olan havuç ve lâhana ayrı vurulabilir.

Maraş turşuları denildiğinde ilk akla gelen patlıcan ,biber ve acur olur. İlerleyen haftalarda bir yandan turşular tüketilirken öte yandan mevsimi gelen sebzeler turşuya konur. Böylece sofrada aylar boyunca turşu bulundurulmuş olur. Bilindiği gibi yazları da yaz turşuları yapılmaktadır.

Karışık turşuya biber, patlıcan, acur, salatalık, yeşil fasulye, domates, lâhana ve havuç sırayla konur.

Her sebzenin turşuya hazırlanışı kendi bölümlerinde anlatıldığı gibidir. Turşuya hazırlanan sebzeler sirkeye konur. Turşu ilacı da konduktan sonra ara ara karıştırılarak ve yüzüne çıkan beyazlıklar ara ara alınarak olgunlaşması beklenir.

BAĞ YAPRAĞI SALAMURASI

Yaz ve kış K.Maraş'ta bağ yaprağı sarma yapımında kullanılır. Ayrıca bağ yaprağı ekşilemesi, kimi zaman turşu yerine sofraya getirilir; özellikle simit köftesinin yanında sofrada bulundurulur.

Hazırlanışı:

Bağ yaprakları bol su ile yıkandıktan sonra sap kısımları kesilir. Sonra üst üste dizilir. Bu şekilde kavanozlara yerleştirilir. Üzerini kapatacak kadar tuzlu su konur.

Tuzlu su, 1 litreye 50 g tuz olacak şekilde hazırlanır.

ZEYTİN TURŞUSU
(Yeşil zeytin salamurası)

Hazırlanışı:

K.Maraş'ta yetişen zeytinler orta iriliktir. Kışlık zeytin için de orta irilikte olanlar seçilir. Orta irilikte ya da daha küçük olan zeytinlerin daha yağlı olduğu bilinir.

Zeytinler bıçakla 3-4 yerinden (bıçak çekirdeğe degecek şekilde) dilinir. Sonra patates çuvalı gibi gözenekli bir çuvala konup ağzı bağlanır ve bir leğene konur. Üzerini kapatacak kadar çeşme suyu konur. Çeşme suyu her gün değiştirilerek zeytinlerin tatlılanması beklenir. (Ortam uygunsa bir hortum aracılığıyla leğene damla damla su akıtılır ve böylece suyunu değiştirmeye gerek kalmaz.)

Zeytinler 20-30 gün sonra acılığını bırakır, yenecek kıvama gelir. Zeytinler bir kavanoza alınarak üzerlerini kapatacak kadar tuzlu su konur.

Kullanılan tuzlu su litreye 50 g olacak şekilde hazırlanmalıdır.

SALÇALAR VE SUMAK EKŞİ

DOMATES SALÇASI

Salçalık domatesler etli ve olgun olmalıdır.

Domatesler iyice yıkandıktan sonra birkaç parçaya ayrılarak kıyma makinesinde çekilir. Sonra süzekli leğenlerde süzülerek suyu alınır. Geriye kalan ve tort adı verilen kalıntısı elde topaç edilerek sıkılır ve olabildiğince suyu alınır.

Domatesin suyu tepsilere ya da sinilere alınarak güneşletilir. Güneşletilirken günde en az 4-5 kez karıştırılır. Salça kıvamına geldiğinde tuz atılır iyice karıştırıldıktan sonra kavanozlara doldurulur.

Domates salçasının bir kısmı da biber salçasıyla karıştırılarak “karışık salça” olarak kavanozlara doldurulur. Uzun zaman kullanılmayacaksa yüzüne 2 mm kalınlığında olacak şekilde zeytin yağı dökülür.

BİBER SALÇASI

Salçalık biberlerin etli ve olgun (ama ezik olmamalıdır) olanları seçilir. Bol suda yıkandıktan sonra sap kısımları kesilerek alınır. Gövdesi ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri ayıklanır. Leğenlere alınarak bir gün kadar bekletilir. Bu bekleme sonucu hem suyu biraz uzaklaşmış, hem de biraz yumuşamış olur. Yumuşayan biberler makinede çekilirken su sıçratmaz.

Ertesi gün biberler kıyma makinesinde çekilir. Geniş tepsilere ya da sınırlere alınarak ve ara ara karıştırılarak güneşletilir.

Maraş mutfağında domates salçası da biber salçası da sıvı olmaz, katı olur. Bu kıvama gelinceye dek güneşte bekletilir. Kıvamını alınca tuz atılır ve iyice karıştırıldıktan sonra kavanozlara alınır.

Biber salçası ayrı kavanoza konduktan sonra başka bir kavanoza domates salçasıyla bire bir karıştırıldıktan sonra “karışık salça” olarak konur.

Biber salçası uzun zaman kullanılmayacaksa yüzüne 2 mm kalınlığında zeytin yağı dökülür. Böylece salçanın küflenerek bozulması önlenir.

SUMAK EKŞİ

(Ekşi akıdı)

Maraş mutfağında yemeklerin ekşilendirilmesi genellikle sumak ekşiyle yapılır.

Ekşi ağacı çalılık şeklindedir. Yetiştirilmesi kolaydır. Dahası, ekşi ağacının kökünü geçirmek hemen hemen olanaksızdır. Yapraklarına “tetiri” denir ve eskiden dericilikte kullanılırdı.

Ekşi ağacının meyvesi salkım şeklinde olur ve salkımda küçük taneli meyveleri bulunur. Olgunlaştığında bu meyveler iyice kızarır. O zaman bıçakla ya da budak makasıyla kesilerek toplanır. (Ekşi kesilirken uzun kollu gömlekler giyilmelidir, aksi halde ekşinin asitli meyvesi ya da yaprağı kollara süründükçe yakar.)

Hazırlanışı:

Ekşiler (yikanmadan) saplarıyla birlikte büyükçe bir kazana alınır. Üzerine yeterince su konarak 15-20 dakika kadar kaynatılır. Bez torbalarda süzülür ve süzüntü geniş tepsilere ya da leğenlere alınarak güneşletilir. (Tepsiler kalaylı olmamalıdır, kalaylı tepsilerin kalayı gider.)

Birkaç gün içinde kıvamı iyice artan sumak ekşi şişelere doldurulur.

EKŞİ KÜLÜ

Sumak ekşide anlatıldığı gibi dalından kesilen ekşi salkımlarının meyveleri önce kaynatılır, sonra bez torbalardan süzülür. Süzüntü sumak ekşi olarak hazırlanır. Kalıntının meyveleri kurutulduktan sonra öğütülür.

Ekşi külü pervaz yapımında kullanılır.

KIŞLIK KURULAR

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında kışlık kurular çok önemli bir yer tutardı. O zamanlar sera yoktu. Sebze ulaşımı bu denli gelişmiş değildi. Seraların ve sebze ulaşımının yaygınlaşmasıyla her mevsim her türlü sebze manavlarda bulunmaya başlayınca kuru kurutmanın anlamı pek kalmamış gibi görünüyor. Ayrıca buz dolaplarının, derin dondurucuların yaygınlaşması da kuru yapımını en aza indirmiş bulunmaktadır.

Bütün bunlara karşın "kuru" olayı Maraş'ta kısmen de olsa sürmektedir. Bir kısım kurular hiç yapılmıyor olsa da genç kuşaklara aktarmak açısından kitabımızda yer vermeyi uygun bulduk.

K.Maraş Akdeniz bölgesinde olmakla birlikte nem oranı (bağıl nem %44 gibi) fazla değildir. Adana'da kuru kurutmak olanaksızdır, ama Maraş'ta yüzlerce yıldan bu yana kuru kurutulmaktadır. Kurunun kalitesi de oldukça iyidir. Barajların yapılmasıyla nem oranlarının arttığı sanılmaktaysa da, doğru değildir.

Kuruluk meyveler ve sebzeler kesinlikle çok iyi kurutulmalıdır. Ayrıca kimi sebzelerin de kurutulmadan önce yarım haşlanması gerekmektedir. Bunların (olanak varsa) küllü su ile haşlanması önerilir. Küllü su ile haşlanan meyve ve sebzelerin rengi korunmuş olur.

DOLMALIK KURULAR

PATLICAN KURUSU

Dolmalık patlıcan kurutmak için, kuruduktan sonra yemek yapmak için haşlandığında sertleşmeyen patlıcanlar seçilir. Patlıcanlar ne fazla büyük, ne fazla küçük olmamalıdır.

Dolmalık patlıcanların baş kısımları kesilir. İçleri bir “oyacak” yardımıyla çok ince oyulur. Oyulan patlıcanların siyah “ger”ini almak için suya konur. Patlıcanların tamamı oyulduktan sonra bir yorgan ipine (asıldıklarında ağızları yere gelecek şekilde) dizilir. Yarı gölge ve esintili bir yere asılarak kurutulur. Eski Maraş evlerinin önündeki, üzerine asma çekilmiş olan ve “ayaz damı” denilen bir tür teraslar kuru kurutmak için en uygun yerlerdi.

Kurutulan dolmalık patlıcanlar iplere dizili olarak açıkta ya da bez torbalara konarak kışa saklanır.

BİBER KURUSU

Maraş mutfağında kullanılan kuruluk biberler genellikle dolmalık biberlerin orta irilikte olanlarıdır. Ancak sivri biberlerin kalın ve uzun olanları da kurutulmaktadır.

Dolmalık biberlerin sap ve çekirdek kısımları bıçakla oyularak çıkarılır. Varsa içindeki çekirdekler alınır. Sonra bir yorgan ipe (asıldığında ağızları yere gelecek şekilde) dizilir. Sonra yarı gölge bir yere asılarak kurutulur.

Kurutulan dolmalık biberler ipe dizili olarak ya oldukları gibi ya da bez torbalara konarak kışa saklanır.

KABAK KURUSU

Bu iş için uygun kabaklar iyice yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir ve bir oyacak yardımıyla oyulur. Ancak kabak gevrek bir sebze olduğu için ötekiler gibi ipe dizilmez, ipe dizilen kabaklar kuruyana dek yırtılır. Bu nedenle kabaklar evlerde ya da bağlarda dikine duran çubuklara, dal uçlarına takılarak ya da yere serilen bezlerin, çiğlerin üzerine konarak kurutulur. Bez ya da çiğ üzerinde kurutulurken ara ara alt üst edilmelidir.

Yeterince kuruyan kabaklar bir bez torbaya konarak kışa saklanır.

SALATALIK KURUSU

Bu iş için seçilen dolmalık salatalıklar yıkanır. Her iki ucu da bıçakla düzeltildikten sonra sap kısmından bir oyacak yardımıyla çok ince oyulur. Asıldığında ağızları yere gelecek şekilde yorgan iplerine dizilir ve yarı gölge bir yere asılarak iyice kurutulur. Yeterince kuruyan salatalıklar iplere dizili olarak kışa saklanır.

TURŞULUK KURULAR

BİBER KURUSU

Ekşili turşuluk kurular için dolmalık biberlerin küçükleri ya da sivri biberler kullanılır. Biberlerin dış zarlarının olmamasına özen gösterilir. Tâze biberlerin dış zarları yok denecek kadar ince olur.

Biberler yıkandıktan sonra, sap kısımları kesilmeden, iç kısımları 2-3 cm kadar bıçakla dilinir. Yorgan iplerine dizilerek yarı gölge ve esintili bir yerde kurutulur. Kuruyan biberler ipleriyle birlikte kışa saklanır.

PATLICAN KURUSU

Yıkanan patlıcanların baş kısımları kesilir. Sonra uzunlamasına dörde dilinir. Bir leğendeki suya ıslanarak gerinin çıkması beklenir. Sonra bir bez üzerinde ya da tarhana çığı üzerinde (ara ara alt üst edilerek) kurutulur.

Bu şekilde kurutulan patlıcanlar kışın zeytinyağlı kavurma, ekşili turşu ve sulu yemek yapımında kullanılır.

YEMEKLİK KURULAR

PATLICAN İÇİ KURUSU

Dolma yapılırken oacakla alınan ilk iç uzun ve kalın olur. Bu iç suya ıslanarak koyu renkli “ger”i alınır. Temiz bir bez üzerinde ya da bir tarhana çığı üzerinde, ara ara alt üst edilerek kurutulur.

Kurutulan patlıcan içleri bir bez torbada kışa saklanır.

Patlıcan içi kurusu kışın zeytinyağı ile kavurarak yenir.

BAMYA KURUSU

Kurutmak için olabildiğince küçük bamyalar seçilir.

Bamyalar yıkanır. Sap kısımları külah biçiminde ve çok ince alınır. Derin alındığında bamyaya pişerken sellenir.

Bamyalar ya bıçakla düzeltilmeden önce ya da daha sonra yıkanır ve ipe dizilir. Yarı gölge ve esintili bir yerde kurutulur.

Kuruyan bamyalar iplere dizili olarak kışa saklanır.

TAZE FASULYE KURUSU

Taze fasulyenin ucuz olduğu zaman yeterince alınır. (Maraş mutfağında kaba görünüşlü ama çok lezzetli “turtul fasulye” yeğlenir.) Bol suda yıkandıktan sonra kılçıkları ayıklanır. Bir bez üzerinde ya da bir tarhana çiğı üzerinde kurutulur.

ET KABAĞI KURUSU

Et kabakları yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Dilimlenir. İçlerinin çekirdekleri alınır. Kabuk ve çekirdek arasındaki etli kısım kuş başı doğranır. Çiğ üzerinde yarı gölge bir yerde kurutulur.

DOMATES KURUSU

Domatesler yıkanır.Sonra ortadan ikiye (koparmadan) açılır. İç yüzeyleri bıçakla ara ara 1 cm derinliğinde kesilir. Böylelikle daha iyi kuruması sağlanır.

Bu şekilde hazırlanan domatesler etli kısımları yukarıya gelecek şekilde ıa konarak kurutulur.

SALATALIK KABUĞU KURUSU

Salatalık kabuğu kuru su, daha önce de belirttiğimiz gibi “kıtlık yılları”nın yemek malzemelerindendir. Ekonomimizin kötü olduğu yıllarda zeytinyağı ile kavrularak ekmekle yenmiştir. Bugün salatalık kuru su yapan belki yoktur ama kitapta yer verilmesi uygun olur inancındayım.

Kendisi salata ya da cacıkta kullanılan salatalıkların kabukları bir bez üzerinde kurutularak kışa saklanır.

HOŞAFLIK KURULAR

ARMUT KURUSU

Meyve kurularına Maraş mutfağında “hak” denir.

Kurutmaya uygun armutlar fazla olgun olmamalıdır. Sert ve biraz da ham olanları seçilir. Armutlar yıkandıktan sonra sap kısımları koparılır ve ortadan ikiye yarılarak “eşlek” denilen çekirdek kısımları bıçakla alınır. Geriye kalan kısım dilimlenerek ya da kuşbaşı doğranarak çiğ üzerinde kurutulur.

KAYISI KURUSU

Kayısı kurularına K.Maraş'ta “çir” denir.

Kurutmaya uygun olan kayısılar ne ezik denecek kadar olgun ne fazla ham olmamalıdır. Sert ama ezik olmayanları seçilir ve yıkanır. Elle ikiye açılarak çekirdekleri alınır. Kayısılar bir çiğ üzerinde ve ara ara alt üst edilerek kurutulur.

ERİK KURUSU

Bu işe uygun erikler yıkandıktan sonra bir tarhana çiğine alınarak kurutulur.

ÖTEKİ KURULAR

ÜZÜM KURUSU

Her üzüm kurutulmaz. Siyah ve beyaz üzümlerin kurutulanları vardır. Bunlar halk arasında “ağ sergi” , “kara sergi” gibi isimler alır.

Yıkanan üzümler salkım olarak bir tarhana çiğinin üzerine alınır. Her gün en az bir kez alt üst edilerek kurutulur. Birkaç gün sonra “hetif” denilen üzüm taneleri saplarından kopartılır. Birkaç gün de böyle kurutulur.

Kurutulan üzümlerin suyu kalmamalıdır ama öteki kuru meyvelerdeki gibi takır takır kurumamalıdır. Bilinen plâstik kıvama gelince kurutmaya son verilmelidir.

Kuruyan üzümler zeytinyağıyla hafif karıştırılarak kışa saklanır.

İNCİR KURUSU

Olgun ama ezik olmayan incirler yıkanır. Tarhana iğine serilerek ve en az günde bir iki kez alt üst edilerek kurutulur.

İncirler yassılandığında şeklini koruyacak kadar kurduğunda bir tence-reye alınır. Üzerini kapatacak kadar su konduktan sonra 5-10 dakika kaynatılır. (Bu suyun “küllü su” olması istenir. Küllü su ile kaynatılan meyve ve sebzelerin rengi bozulmaz.)

Küllü suyun yapılışı:

2-3 kg kadar odun külü büyükçe bir kazana (eskiden küplere) alınarak üzerine kazanı dolduracak kadar su konur. Kazanın altı yakılarak kaynatılır. Bu şekilde suyun geçici sertliği alınarak su yumuşatılmış olur.

Eğer küllü su küplerde yapılacaksa küpe konan külün üzerine su dolduru-lur ve ara ara karıştırılarak 3-4 gün beklenir.

Küllü su ile kaynatılan incirler tenceden alınır. Yeniden iğe konarak ve ara ara alt üst edilerek birkaç gün daha kurutulur. İncir, kendine özgü plâstik kıvama gelince kurutmaya son verilir. Yorgan ipine dizilerek bol nişastalanır. İplere dizili olarak kışa saklanır.

KARPUZ KABUĞU KURUSU

Yazın yenen karpuzların kabuğu kalın olanları kurutularak değerlendirilir. Kabuğun yeşil kısmı soyulur. Etli kısmı uzunlamasına ortadan ikiye (ko-parılmadan) dilinir. Bu dilinen yerden, gergin bir ipe serilerek kurutulur.

İyice kuruyan karpuz kabukları ilende yapmak üzere saklanır.



Tarhana firigi



Et balığı (yayın)



Kırmızı biber



Pul biber



Siyah sucuk



İrişgit (et sucuğu)



Dolmalık kurular



Dolmalık kurular



Dolmalık kurular



Sulu yağlı köfte



Mimbar (Mumbar)



Şehriyeli çorba



Patates sulusu



Fasulye sulusu

