

Çorum Belediyesi 2 Kültür Yayınları



Aylin'in Mutfagından **YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ**



1. BASKI

Merhaba!

Ben Aylin, "Aylin'in Mutfağından Yöresel Çorum Lezzetleri" kitabının yazarıyım ve sizlere bu lezzet dolu serüvende eşlik etmek için buradayım.

Çocukluğumdan bu yana yemek yapma tutkusunu içindeydim. Annemin mutfakta yarattığı sihirli tatlar anneannemin ve büyükanneannemin el yapımı tarifleri, beni mutfakın büyülü dünyasına çekti. İlk yemeklerimi hep onların yanında deneyimledim. Yemeği yaparken, sadece malzemeleri bir araya getirmekle kalmıyor, aynı zamanda aile bağlarını da güçlendiriyorduk. Bu kitabın temelinde, aileme geçirdiğim bu anlar ve onların bana öğrettikleri yer alıyor. Tamamı aile mirası reçetelerden oluşmaktadır.

Yemek yapma tutkum, kariyerimde de etkili oldu. 4 üniversite bitirdikten sonra 5. olarak en çok sevdiğim bölüm olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yüksek lisansımı tamamladım.

Ulusal kanallarda 12 farklı televizyon programında Çorum yöresinin yemeklerini yaparak tanıtımına katkı sağladım.

2022 Dünya Açıcılık Şampiyonası Yöresel Manti kategorisinde 2. olarak gümüş madalyaya, 2023 Dünya Açıcılık Şampiyonası Display kategorisinde Hitit Ekmekleri ile 1. olarak altın madalyaya layık görüldüm.

Farklı yarışmalarda derece ve ödülleri bulunmakta. İl ve ilçelerde yemek yarışmalarına jüri olarak destek vermekteyim.

Çorum Belediyesi Kadın Kültür Merkezlerinde Eğitimci-Şef olarak görev alıyorum.

Yemek yapma sevgimle besleniyor ve yemek yapmanın sadece bir görev değil, aynı zamanda bir tutku ve sanat olduğuna inanıyorum. İçinde bulunan yöresel Çorum tarifleri, yıllar boyunca büyüklerimden çevremden öğrendiğim ve geliştirdiğim reçetelerdir. Her biri benim için ayrı özel bir hikâye ve umarım sizin için de aynı anlamı taşır.

Kitabımın yayına hazırlanma sürecinde desteğini benden esirgemeyen Sayın Belediye Başkanımız Dr. Halil İbrahim Aşgın'a, Sayın Başkan Yardımcımız İsmail Yağbat'a, Kültür ve Sosyal İşler Müdürümüz Eray Çetinkaya'ya, Kent Arşivi çalışanlarına ve canım aileme sonsuz teşekkürler...

Bu kitap, yemek yapma tutkusunu paylaşmayı ve mutfakta yeni maceralara atılmayı seven herkes için.

Afiyet olsun!

Sevgi ve lezzetle,
AYLİN MEMİK

1. Baskı:

Temmuz 2024

“Bu kitapta yer alan yazı, fotoğraf ve sair içeriklerin, bireysel kullanım dışında izin alınmadan kısmen ya da tamamen kopyalanması, çoğaltılması, kullanılması, yayınlanması ve dağıtılması kesinlikle yasaktır. Bu yasağa uymayanlar hakkında 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu uyarınca yasal işlem yapılacaktır. Ürünün tüm hakları saklıdır.”

Yemek Tarifleri

Aylin MEMİK

Yemek Fotoğrafları

Ferit MEMİK

Grafik Tasarım

Erol GÜRAK

ISBN:

978-625-98945-3-9

Baskı Cilt & Düzenleme

Salmat Basım Yayım Ambalaj San. ve Tic. Ltd. Şti.
Büyük Sanayi 1. Cadde 95/1 İskitler/Altındağ/ANKARA
Tel: (+90-312) 341 10 20 www.salmat.com.tr

Sertifika No: 47771

Bir Medya Grafik Tasarım Ltd. Şti.

Yeniyol Mh. Gazi 12. Sk. No:12/B Merkez / Çorum
www.birmedya.net

Yayına Hazırlayan:

Çorum Belediyesi Kent Arşivi

İsteme Adresi:

Çorum Belediyesi Kent Arşivi
Kunduzhan Mah. Farabi Cad. No:22 Çorum Belediyesi B Blok
Zemin Kat No:20 ÇORUM
Tel: 0364 319 1759



Bu Eser Çorum Belediyesi'nin Kültür Yayınıdır.

PARA İLE SATILAMAZ



Sayın Hemşehrilerim,

Bir toplumun yeme içme alışkanlıkları, yaşadığı bölgenin coğrafi, tarımsal ve sosyo-kültürel özelliklerinin yanı sıra başka toplumlarla olan etkileşimine göre de değişiklik göstermektedir. Bunun yanında ticaret, savaş, göç, teknik gelişmeler, yeni yiyecek çeşitlerinin yayılması, milli ve manevi değerler gibi etmenler de yeme içme kültürü üzerinde önemli etkiye sahiptir. Bütün bunların birikiminden, bugünün dünyasında önemli tanıtım ve rekabet aracı olan mutfak kültürü oluşmuştur.

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri de Türk Mutfağıdır. Kökeni itibarıyla Orta Asya'ya kadar uzanan Türk mutfağı, Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle çok daha çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları; Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürü oluşmuş ve günümüze kadar gelmiştir.

Türk Mutfak Kültürü gerek mutfak eşyalarının çeşitliği gerek kullanılan ürün çeşitliği ve gerekse bünyesine kattığı diğer mutfak kültürleriyle uyumu bakımından dünya gastronomisinde özel bir yere sahiptir.

Anadolu Mutfağı denildiğinde akla gelen mutfaklardan biri de Çorum Mutfağıdır. Tarihi seyirle paralel bir birikime sahip olan Çorum Mutfağı, Hititlerden günümüze Anadolu'nun önemli lezzet duraklarından biridir. Son yıllarda gastronominin nitelikli bir turizm çeşidi haline gelmesi, zamanla unutulmaya yüz tutan yemeklerin de yeniden sofralarda yer alması Çorum Mutfağıyla ilgili araştırmaların artmasına vesile olmuştur. Çorum; zengin tarihi mirasıyla, doğal güzellikleriyle olduğu kadar gastronomisiyle de ön plana çıkmaktadır.

Çorum Belediyesi olarak turizm potansiyelimizi daha da artırmak ve zengin mutfağımızı gelecek nesillere aktarmak amacıyla, tarihi bir mekânda Yöresel Çorum Mutfağını hizmete açtık. Bunun yanında gastronomi alanında şehrimizin tanıtımı için kurumlarımızın ve sivil toplum kuruluşlarımızın bu alanda yaptığı çalışmalara destek veriyoruz.

Şef Hatice Aylin Memik Hanımefendi'nin kaleme aldığı "Aylin'in Mutfağından Yöresel Çorum Lezzetleri" adlı eserini Belediyemiz Kültür Yayınları arasında neşrediyoruz. Eserde tatlılardan çorbalara, et yemeklerinden reçellere, turşulardan hamur işlerine kadar şehrimizin mutfak değeri olan tarifler yer alıyor. Çorum Gastronomisinin gelecek nesillere taşınması açısından oldukça önemli bir eser olan **"Aylin'in Mutfağından Yöresel Çorum Lezzetleri"** adlı kitabı hazırlayan şefimiz Hatice Aylin Memik'i tebrik ediyorum. Şehrimiz kültür hayatına katkı sunan herkese şükranlarımı sunuyorum.

Dr. Halil İbrahim AŞGIN
Çorum Belediye Başkanı

GİRİŞ

Karadeniz Bölgesinin İç Anadolu'ya açılan kapısı olan Çorum şehri, Anadolu kültür mozaïği içerisinde eşsiz bir konuma sahiptir. Günümüzden 7 bin yıl öncesine ait kültürel verilere rastlanan Çorum'da, ilk organize devleti kuran Hititlerin ilk başkenti Hattuşa bulunmaktadır. Hattuşa Anadolu'nun kalbinde, UNESCO tarafından Dünya Kültür Mirası Listesine alınmış ülkemizdeki 9 değerden biridir.

Bunun yanında Mısır ve Hitit Devleti arasında yapılan ve tarihte bilinen ilk yazılı barış antlaşması **"Kadeş"** Çorum'un önemli değerlerinden biridir.

Çorum ve çevresi, tarih boyunca birçok medeniyetin etkilerini ve izlerini taşımaktadır. Bu medeniyetler arasında Hititler, Frigler, Kimmerler, Medler, Persler, Galatlar, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular, Anadolu Selçukluları, Danişmendliler Beyliği, Moğollar, Eretna Beyliği ve Kadı Burhaneddin Devleti gibi önemli kültürel ve siyasi yapılar bulunmaktadır.

Çorum ve çevresi sonrasında da Osmanlı egemenliğine girmiş ve Osmanlı döneminde de önemli bir yerleşim bölgesi olmaya devam etmiştir. Bugün ise zengin tarihi mirasıyla, kültürel doku ve çeşitliliğiyle Çorum, turizm açısından da önemli bir potansiyele sahip şehirdir.

Tarihi ve kültürel miras açısından zengin olan Çorum doğal güzellikler ve mutfak kültürü açısından da oldukça zengindir. Karadeniz ve İç Anadolu arasında geçiş bölgesi olmasından dolayı bitki örtüsü, yetiştirilen ürünler de çeşitlilik arz eder.

Bu bakımdan Çorum, gastronomisiyle de ön plana çıkmaktadır. Beslenme ve yeme içme kültüründeki farklılıklar ve ürün çeşitliliği gastronomi alanında da Çorum'u, Türkiye'nin bir değeri yapmıştır.

İnsanlık tarihine binlerce yıldır mesken olan Çorum ili, gerek bölgede yaşayan farklı medeniyetlerden kalan kültürel mirasın, gerekse Kızılırmak Havza'sının verimliliğinin yarattığı tarımsal ürün çeşitliliğinin katkısıyla, oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. (Demirel 2012, s.40)

Yapılan araştırmalar neticesinde Çorum'un yerel mutfak envanteri ortaya çıktıkça Çorum Mutfağına olan ilgi artmaktadır. Çorum'un; tahıl ürünü yemekleriyle, hamur işi yemekleriyle, sebze ve et yemekleriyle, şerbetleriyle, tatlılarıyla, çorbalarıyla, dolma ve turşularıyla pek çok yemek çeşidi ve tescilli yemeği vardır.

İskilip Dolması, Kargı Tulumu, tel tel tatlısı, mantı, tandır ve sırık kebabları tescilli pek çok üründen sadece bir kaçıdır. Çorum'un en önemli ihraç yiyeceklerinden biri de leblebidir. Leblebi denilince akla ilk gelen Çorum olması çerez kültürünün de gelişmesine vesile olmuştur. Çok sayıda ve çeşitte çerez üretimi yapılmaktadır.

Bu eserde Çorum'un oldukça geniş bir yelpazeye sahip yemek kültür envanterinde bulunan yemek tarifleri yer alıyor. 120 yemeğin yer aldığı kitabımızın asıl amaçlarından biri de bu yemeklerin unutulmaması ve gelecek nesillere bugüne kadar yapıldığı gibi orijinal haliyle aktarılmasıdır.



10 ÇORBALAR AŞLAR

- 11 KIKIRDAKLI DÜĞÜN ÇORBASI
- 12 KIKIRDAK
- 13 YUMURTALI KAYPAK
- 14 SÜTLÜ ÇORBA (SÜTLÜ AŞI)
- 14 ÇATALAŞI ÇORBASI
- 15 YEŞİL MERCİMEKLİ UN HELLESİ
- 16 MERCİMEKLİ HAMUR AŞI
- 17 TOYGA AŞI
- 18 ÇİĞDEM AŞI
- 19 CİMCİK
- 20 TARHANA ÇORBASI
- 21 HEDİK KAYNATMASI
- 22 KEŞKEK

23 ET YEMEKLERİ

- 24 ET YAHNİ
- 25 KURU ERİKLİ ET YEMEĞİ
- 26 KAZ DOLMASI
- 27 PAPARA (EKMEK AŞI)
- 28 EKŞİLİ KÖFTE
- 29 KUZU TANDIR

30 MANTILAR

- 31 KAZAN MANTISI
- 32 ÇORUM KURU MANTISI
- 34 ÇORUM MANTISI
- 36 ÇORUM MANTISI (TEPSİ MANTISI PERDELİ-ÖRTÜLÜ)
- 38 HİNGEL
- 40 METEZ

41 SAKATAT YEMEKLERİ

- 42 MİMBAR (MUMBAR)
- 43 İŞKEMBE ÇORBASI
- 44 KELLE PAÇA

45 SEBZE YEMEKLERİ

- 46 YEŞİL FASÜLYE KAVURMASI
- 47 PATLICAN KAVURMASI
- 48 GÖĞ DOMATES YEMEĞİ
- 49 PASTIRMALI MADIMAK
- 50 LİVİK KAVURMASI
- 51 KURU BİBER KAVURMASI
- 52 İSPANAK MIKLAMASI
- 53 SOĞUKLUK
- 54 LAHANA ÇIRPMASI
- 55 KURU FASÜLYE KAVURMASI
- 56 KURU PATLICAN YEMEĞİ

57 PİLAVLAR

- 58 YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI
- 59 HOROZ ETLİ BULGUR PİLAVI

60 DOLMALAR

- 61 SÖBELEK DOLMASI (KUZU GÖBEĞİ)
- 62 ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI
- 63 ETLİ ÇIKI DOLMA
- 64 EFELİK DOLMASI
- 65 SOĞAN DOLMASI

66 HAMUR İŞLERİ

- 67 ÇORUM SU BÖREĞİ
- 68 YANIÇ
- 69 SAC MAYALISI
- 70 TAVA MAYALISI
- 71 KATMER
- 72 PANCARLI
- 73 CIZLAK
- 74 ÇORUM SİMİDİ
- 75 KÜL ÇÖREĞİ
- 76 HAŞHAŞLI ÇÖREK
- 77 SIKMA (PEZİ)
- 78 YUFKA BÖREĞİ
- 79 ERİŞTE

80 TATLILAR

- 81 LEBLEBİ HELVASI
- 82 HAS BAKLAVA
- 84 ÇORUM BAKLAVASI (FOS-SIKMA BAKLAVA)
- 86 ÇORUM ŞEKERLEMESİ
- 88 LEBLEBİLİ KURABİYE
- 89 VIŞNELİ AYVA TATLISI
- 90 PELTE
- 91 HASIDA
- 92 KARA ÇUVAL HELVASI
- 93 TEL TEL
- 94 BÜLBÜL YUVASI
- 95 GÜL BURMA
- 96 MALAK
- 97 UNUTMA BENİ
- 98 İNCİR UYUTMASI

99 REÇELLER

- 100 GÜL REÇELİ
- 101 ZUAL REÇELİ

102 KAHVALTILIKLAR

- 103 ÇÖKELEK SÜNDÜRMESİ
- 104 OMAÇ
- 105 BASMA ÇÖKELEK
- 106 TEKER KIYMA
- 107 CILBIR
- 108 PERVEDE (KUŞBURNU)

109 TURŞULAR

- 110 KARPUZ TURŞUSU
- 111 ERİK TURŞUSU
- 112 ALIÇ TURŞUSU
- 113 KELEK TURŞUSU
- 114 PATLICAN TURŞUSU

115 ŞERBETLER

- 116 GELİNCİK ŞERBETİ
- 117 GÜL SUYU ŞERBETİ
- 118 KIZILCIK (KİREN-ZUAL) ŞERBETİ

119 İSKİLİP İLÇESİ

- 119 SU KABAĞI YEMEĞİ
- 119 SÜT HELVASI
- 120 İSKİLİP DOLMASI
- 122 İSKİLİP TURŞUSU
- 122 YIRTMA AŞI
- 123 İSKİLİP TEPSESİ
- 123 İSKİLİP KEŞKEĞİ (RAMAZAN KEŞKEĞİ)

124	KARGI İLÇESİ
124	KİRLİ SAC
124	ÇİÇEK BAMYASI YEMEĞİ
125	PATLICAN SERPMESİ
125	SIRIK KEBABI
126	SEBZELİ SOĞAN MIHLAMASI
126	KARGI TULUMU
126	SOĞAN GALLESİ
127	ORTAKÖY İLÇESİ
127	KARA SİNİ (ASDAVUL SİNİSİ)
127	KEŞKEK (YAHNİLİ)
128	DODURGA İLÇESİ
128	HERSE
128	UN TARHANASI
129	TAK TAK HELVASI
129	KAPARI TURŞUSU (GEBERE OTU)
130	MECİTÖZÜ İLÇESİ
130	TURŞU ISITMASI
130	KÖY BÖREĞİ
131	HAMUR KÖFTESİ
132	ALACA İLÇESİ
132	ALACA DEDE PİLAVI
133	HAŞIL YEMEĞİ
133	ALACA KETESİ
134	SUNGURLU İLÇESİ
134	TOKMAK KÖFTESİ
134	GÜLLEYLİ ÇÖREĞİ
135	OSMANCIK İLÇESİ
135	IRGAT BÖREĞİ
135	YAPRAK İÇİ
136	UĞURLUDAĞ İLÇESİ
136	KAYDIRMA ÇÖREK (DELİKLİ ÇÖREK)
137	OĞUZLAR İLÇESİ
137	SİRKELİ
137	KÖME (CEVİZLİ SUCUK)
138	LAÇİN İLÇESİ
138	HOROZ ETLİ KEŞKEK
138	BOĞAZKALE İLÇESİ
138	HALİVA (Çİ BÖREK)
139	BAYAT İLÇESİ
139	ISIRGAN OTU GÖZLEMESİ
139	YUMURTA TATLISI
140	KAYNAKÇA





Unutulmaz
yöresel lezzetlerimizi
sofranıza getiriyor,
geleceğe taşıyoruz...



ÇORBALAR AŞLAR

KIKIRDAKLI DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler:

500 gr katık
5 yemek kaşığı un 1 yumurta
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
(Eğer et yahni suyunuz var ise üzerine onu da kullanabilirsiniz)

Yapılışı:

Katık, yumurta ve un tencere içinde iyice çırpılıp pürüzsüz hale getirilir. Üzerine su ilave edilip aynı yönde yavaşça karıştırılarak kestirmeden pişirilir. Ayrı bir tavada eritilen tereyağına toz kırmızıbiber eklenerek, pişen çorbanın üzerine dökülüp servise hazır edilir. Çorbanın üzerinde kullandığımız kıkırdak servis esnasında üzerine atılır; bir sonraki tarifte kıkırdak yapımını bulabilirsiniz.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

KIKIRDAK

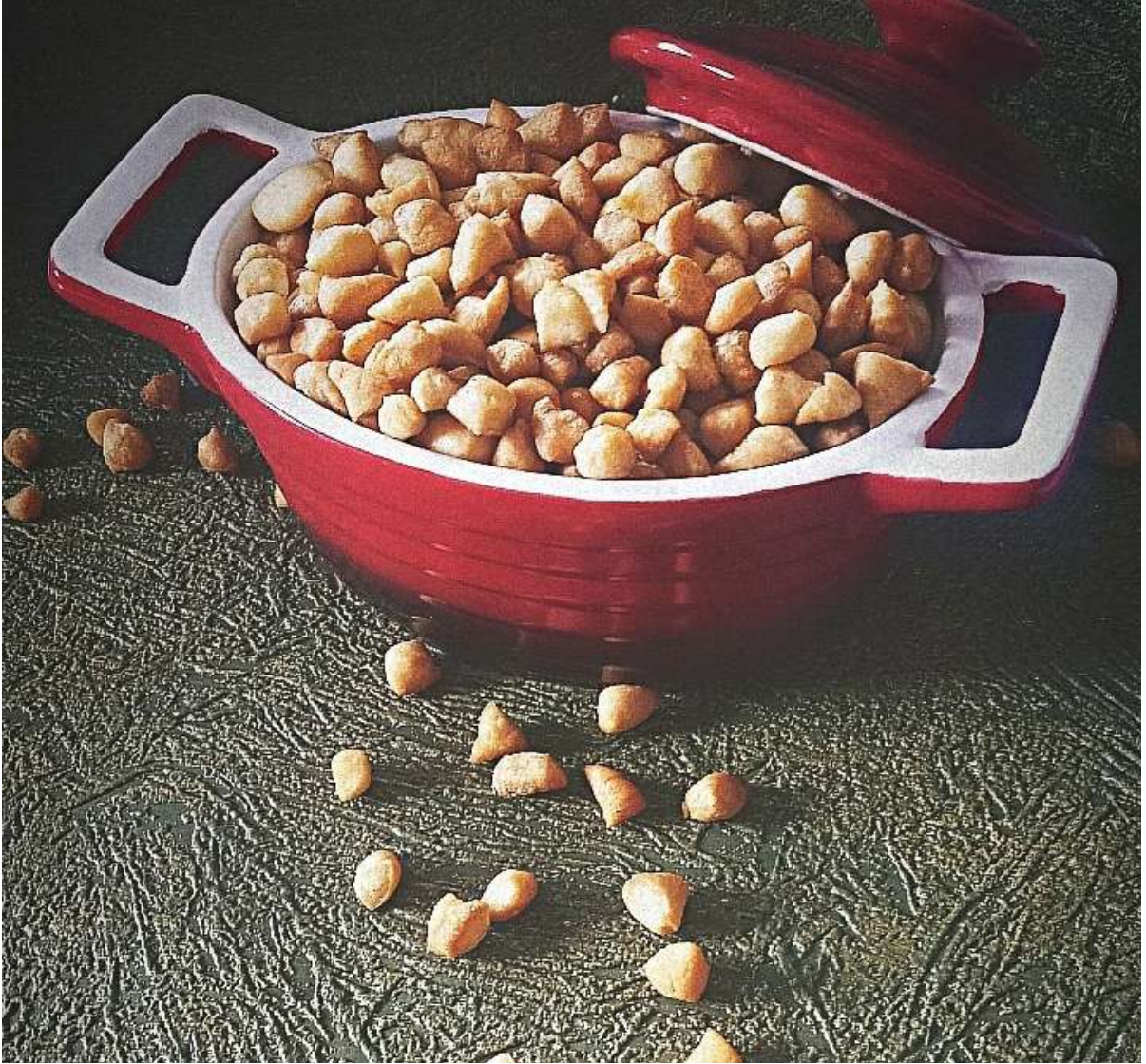
Malzemeler:

1 yumurta
Bir çimdik tuz
1 su bardağı un
Kızartmak için :
3 - 4 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Yumurta kırılır, üzerine un ve tuz aktarılıp yoğurulur. Yoğurulan hamur ince silindir şeklinde uzatılarak yuvarlak yapılır. Hamur çevrile çevrile nane şeker gibi kesilir. Kesilen hamur eritilen tereyağının içine atılarak altın rengine gelene kadar kızartılır ve çorbanın üstünde kullanılmak üzere hazır edilir.

Not: Birinci püf noktası sıvı yağda kızartmayı denemeyin çok patlar. İkinci bir püf noktası da çok küçük kesilmelidir, yağ içerisinde büyür. Buzdolabında kavanoz içerisinde 1 ay muhafaza edilebilir, tabi lezzetinden kalırsa.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

YUMURTALI KAYPAK

Malzemeler:

1 kase kaypak hamuru
2 yemek kaşığı tereyağı 2 yumurta
1,5 yemek kaşığı salça
Göz kararı tuz
Sıcak su

Üzeri için:

Yoğurt (arzu ederseniz)

Yapılışı:

Yazın un, su, tuz ve yumurta ile hazırlanan kaypak hamurları üçgen şekilde kesilip kurutulur. Çorum'da kışa hazırlık için her evde hemen hemen yapılır. Tereyağı bir tencereye alınarak eritilir, üzerine 2 adet yumurta kırılarak pişirilir. Salça eklenerek biraz kavrulur, üzerine su eklenir ve kaypak hamurları kaynayan suya atılarak pişmeye bırakılır. Servise hazır, isteyen üzerine yoğurt döküp yiyebilir.



SÜTLÜ ÇORBA (SÜTLÜ AŞ)

Malzemeler:

4-5 çorba kaşığı yarma buğday
Yarım litre süt
Tuz
1 kaşık tereyağı

Yapılışı:

Yarma buğdayı bir tencereye alınır ve üzerini geçecek şekilde su eklenir. 20 dakika buğdaylar haşlanır. Karıştırılarak süt ilave edilir tuzu eklendikten sonra 10 dakika kaynatılır. Ara ara karıştırılır. Tereyağı bir tavada eritilerek yakılır ve üzerine dökülür.



ÇATALAŞI ÇORBASI

Malzemeler:

1 su bardağı kırık yarma
1 su bardağı yeşil mercimek
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane
3 adet soğan
Su
Tuz

Yapılışı:

Yeşil mercimekler bir tencereye alınır, üzerine su eklenerek pişmeye bırakılır. Yumuşayan mercimeklerin üzerine yarmalar atılarak 20 dakika pişirilir. Tereyağı ile soğanlar kavrulur, nane üzerine dökülür, servise hazır edilir.



YEŞİL MERCİMEKLİ UN HELLESİ

Malzemeler:

1 su bardağı un
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan Tuz
Su

Yapılışı:

Yeşil mercimekler suda yumuşayana kadar haşlanır. Un kavrulur, üzerine biraz soğuk su ile açılma işlemi yapılır. Pürüzsüz bir kıvam gelince yeşil mercimeğin kaynadığı tencereye dökülür, 10 dakika pişirilir. Başka bir tavada tereyağı ve küçük doğranmış soğanlar kavrularak karamelize edilir ve yemeğin üzerine dökülerek servise hazır edilir.



MERCİMEKLİ HAMUR AŞI

Malzemeler:

1,5 su bardağı yeşil mercimek
1,5 su bardağı kesme kare hamur
Tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane
1 tatlı kaşığı toz biber

Servis için:

Sarımsaklı yoğurt

Yapılışı:

Mercimekler bol suda haşlanarak yumuşatılır. Rengini vermesi için ara ara soğuk su eklenmelidir. Kaynayan mercimeğin içine yine yazdan hazırlığını yaptığımız küçük kare kare kesilen hamurlar atılır. 15 dakika pişirilir, üzerine tereyağı nane ve toz biber yakılır. Bunun yancısı yoğurtlu sarımsaktır, birlikte servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

TOYGA AŞI

Malzemeler:

1 su bardağı aşurelik buğday 1 su bardağı nohut
1 su bardağı fasulye (yöreden yöreye farklılık gösterebiliyor)
1,5 su bardağı süzme yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı tereyağı Tuz
Su

Yapılışı:

Nohut, fasulye ve buğdayı önceden haşlanır. Süzme yoğurt, yumurta ve un karışırılır ve haşlanan buğday suyundan biraz ilave edilerek temperlenir ve tamamı tencereye boşaltılır. Sürekli karışırılarak kesilmesi önlenir kaynamaya başlayınca kısık ateşte yeterli kıvama gelene kadar kaynar. Ayrı bir tavada tereyağı, kuru nane yakıldıktan sonra kaynamakta olan çorbaya ilave edilir.

Not: Farklı illerde içeriği çeşitlendirilerek yapılmaktadır



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

ÇİĞDEM AŞI

Sümerlerde AN (gök), TAH (artma), SUM (soğan) olarak 'gök soğanımızı artırsın' olarak çevrilebilecek kelimenin kökeni bereketin artması olarak Hititler zamanından bu yana bilinir. Bahar mevsiminin geldiğinin habercisidir, Ritüel metinleri sayesinde Hititlerin en iyi bilinen bayramı olan AN.TAH.ŞUM 38 gün sürerdi. Kökeni Hititlere dayanan çiğdem aşısı, için çocuklar çiğdem toplamaya gider ellerindeki dallara o çiğdemleri takarak maniler söyler ve evlerden bulgur soğan yağ isterlermiş eğer kapı geç açılırsa (ALPER. S,2021).

“Çiğdem sarı ben sarı,
Çiğdeme konmuş bir arı,
Her kapıda bir koca karı,
Verenin oğlu olsun,
Vermeyenin kedisi ölsün.” diye mani söyleyerek malzemeleri alırlarmış, sonra büyükler yapar kalabalık toplu bir şekilde yenirmiş. Gelenekleri hala yaşatmaya çalışıyoruz

Malzemeler:

2 su bardağı bulgur
1 kâse çiğdem (soğanları pilav üzerinde kullanılacak)
150 gr tereyağı
150 gr kuşbaşı kıyma veya boş olarak yapılabilir. Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı salça

Yapılışı:

Kuşbaşı tencereye alınıp iyice kavrulur, tereyağı ve soğanlar da eklenerek kavrulmaya devam edilir. Salçayı ekledikten sonra suyu ilave edilir. Kaynayınca bulgurlar atılır karabiber ve tuzu da eklenip kapak kapatılır. Bir tık diri kalacak şekilde servis edilir. Çiğdem çiçekleri üstüne serpilip büyük bir tepside ortadan yenmesi için bırakılır.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

CİMCİK

Malzemeler:

2 su bardağı un

Tuz

1 yumurta

Su

Üzeri İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber 1 kâse yoğurtlu sarımsak

Yapılışı:

Yumurta, un, tuz ile orta sertlikte bir hamur yoğrulur. 20 dakika dinlenen hamur ince bir şekilde açılıp şeritler halinde kesilir. 2 cm kalınlığında dilimlenir ve elimizle tam ortasından iki taraflı sıkılır ve fiyonk şekli verilir. Tüm cimcikler bittiği zaman kaynayan suya atılıp haşlanır ve bir tepsiye alınır, üzerine tereyağı ve toz biber yakılır. Arzu edilirse yoğurtlu sarımsak ile yenir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

TARHANA ÇORBASI

Malzemeler:

3 yemek kaşığı un tarhanası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
3 diş sarımsak

Yapılışı:

Un tarhanası bir kâseye alınır ve üzerine su eklenerek inceltilir. Tencereye tereyağı, sarımsak ve salça alınır, kavrulur. Üzerine nanesi atılır ve incelttiğimiz tarhana boşaltılır. Yeteri miktarda su eklenerek pişmeye bırakılır ve kaynayan tarhana çorbası sıcak sıcak servis edilir.



HEDİK KAYNATMASI

Malzemeler:

1 su bardağı buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı fasulye
Su

Yapılışı:

Tüm malzemeler 1 gece önceden ıslatılır, ertesi gün hepsi bir tencerede yumuşayıp pişene kadar kaynatılır. Pişen hedik ister sıcak ister soğuk olarak tüketilir.

Not: Hedik kaynatması genelde Hıdırellez'de bereket olsun diye veya çocuk diş çıkartırken kolay çıkarsın diye kaynatılır. Üstü ceviz ve şekerlerle süslenir. Çocuk oturtulur, başından serpilerek bir ritüel yapılır. Gelenekler hala birçok evde devam etmektedir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

KEŞKEK

Malzemeler:

2 su bardağı aşurelik buğday
1 adet soğan
500 gr tavuk eti
Tuz

Üzeri İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

Bir güveç kap veya tencere alınır en altına etler dizilir. Üzerine soğanlar doğranır, önceden ıslatılan buğdaylar atılarak üzeri su ile doldurulur, pişmesi için kısık ateşte 3,5 saat bırakılır. Pişen keşkeğe tuz atılıp güdeleme işlemi yapılır, üzerine tereyağlı toz biber sosu gezdirilerek servis edilir.

Not: Keşkeğin Çorum merkez ve köylerinde farklı şekillerde yapıldığını biliyoruz. Keşkek kırmızı etli veya tavuk etli yapılır. Keşkeğe pişerken kesinlikle tuz atılmaz dibine sarmasına neden olur. Piştikten sonra tuz atılır güdeleme (güdeleme çırpma anlamına gelmektedir) işlemi tahta kaşık ile yapılır.

Son zamanlarda blender ile çırpma yapılıyor lezzetini kaybetmesine neden olmaktadır en güzel tahta kaşıktır.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ



ET YEMEKLERİ

ET YAHNİ

Malzemeler:

500 gram kuşbaşı doğranmış dana eti (ya da tercih ettiğiniz başka et türü)
2 büyük soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ (tereyağı da kullanabilirsiniz)
3-4 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı biber salçası (isteğe bağlı, acı sevenler ekleyebilir)
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)

Yapılışı:

Geniş bir tencereye yağı alınarak ısıtılır. Etler eklenerek suyunu salıp çekene kadar orta ateşte kavurmaya devam edilir. Salçalar da eklenerek bir müddet daha kavrulur. Sıcak suyu eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Etler iyice yumuşayana kadar orta ateşte pişirilir. Arada bir kontrol edilerek suyunu çektiğinden emin olun. Eğer su azaldıysa biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz. Piştikten sonra tuzunu atıp servis edebilirsiniz.



KURU ERİKLİ ET YEMEĞİ

Malzemeler:

1 kase kuru erik (ekşi mürdüm eriği)
150 gr kuşbaşı
1 soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir tencereye kuşbaşı etleri alınarak kavrulur. Daha sonra yağ ve soğanı da kavurup, önceden haşlanan mürdüm erikleri de katılarak biraz su takviyesi ile pişmeye bırakılır. Pişirildikten sonra sıcak servis edilir.



KAZ DOLMASI

Malzemeler:

1 adet kaz
2 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
Kaz kalbi

Üzeri için:

2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
3 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
5 yemek kaşığı sıvı yağ

Dikmek için:

İğne, ip

Yapılışı:

Kaz dolması için ilk önce bulgur pilavı hazırlanır. Tencereye yağ, kaz kalbi, soğan salça alınarak kavrulur, suyu eklenip kaynayınca bulguru ve tuzu atılıp pişirilir. Piştikten sonra soğuması için geniş bir tepsiye alınır (çok pişmeyecek diri kalacak).Dışı için malzemeler ile bir sos elde edilip kazın içi ve dışı soslanır ve pilav içine doldurulup dikilir, bir tepsiye yerleştirilip altına bir miktar su eklenerek fırına verilir yaklaşık 5 saat pişirilir, sıcak servis edilir.

Not: Dilerseniz evlerde hazırlayıp dışarıda fırınlarda pişirtebilirsiniz.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

PAPARA (EKMEK AŞI)

Malzemeler:

1 adet bayat ekmek
100 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı tereyağı
1 kâse yoğurtlu sarımsak

Yapılışı:

Bayat ekmekler küp küp doğranarak bakır bir tepsiye alınır. Tereyağı bir tavaya alınarak eritilir kıyma ve soğan kavrularak salçası eklenir. Kavrulan malzeme üzerine bir miktar su konularak kaynamaya bırakılır. Tuz, pul biber ekledikten sonra bayat ekmeklerin üzerine bu yapılan sos dökülür ve en üste yoğurtlu sarımsak dökülerek servis edilir.

Not: Eskilerin bayat ekmekleri değerlendirme yöntemlerinden biridir, benim büyük babam bu yemeğe ekmek aşı derdi.



EKŞİLİ KÖFTE

Malzemeler:

1 su bardağı un
Yarım çay bardağı ince bulgur
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane 200 gr kuşbaşı
1 adet soğan
3 yemek kaşığı salça
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı yarma
10 adet yonüz (dağ) eriği
1,5 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir gece önceden ıslattığımız nohut ve yarmalar haşlanır. Un, ince bulgur, pul biber ve nane ile biraz su eklenerek bir hamur yoğurulur. Yoğurduğumuz hamurdan parçalar alınarak yuvarlanır. Bu arada tencerede kuşbaşı et kavrulur (yağ, soğan, salça ile kavrulur). Haşlanan yarma ve nohutlar da eklenerek üzerine su dökülür, ikiye bölünen yonuz erikleri de atılır (bu ekşilik vermesini sağlayan meyvedir). Kaynayan yemeğin içine hamurlar atılarak 15 dakika pişirilir, sıcak olarak servis edilir.

Not: Yonüz eriği dağ eriği olarak da bilinir. Sarı, çok sert ve oldukça ekşi bir yapıya sahiptir. Bu yemekte ve birçok yemekte kullanılır. Yaprak sarması üzerine çok yakışır. Farklı ilçelerde köylerde kemikli et kullanıldığı ve sadece un, su ile hamur yapıldığı görülmektedir. Başka isimler de verilmiştir Kürt aşı, hamur köftesi gibi.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

KUZU TANDIR

Malzemeler:

Kuzu but
Kuzu kaburga
Kuyruk yağı
Tuz

Yapılışı:

Etler 1 gece önceden tuzlanarak bekletilir, şişlere kuyruk yağları ile birlikte dizilir. Kuyu şeklinde tandır fırınına asılarak pişer, eriyen yağlar tepsiye akar. Servisi pide üzerinedir pideler o akan yağa batırılır ve etler elle parçalanarak tabağa alınır, servis edilir.

Not: Olmazsa olmazı o kuyruk yağının kıkırdak halidir. Evlerde yapılması olanaksız olduğu için Çorum'a gelince mutlaka yemeniz gereken lezzetlerden biridir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

A close-up photograph of a large metal tray filled with numerous small, round, dumpling-like food items, likely mantı. A glass dome cover is partially visible in the upper left corner, and a wooden spoon rests on the edge of the tray. The entire image is overlaid with a semi-transparent pink filter.

MANTILAR

KAZAN MANTISI

Malzemeler:

400 gr un
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz biber
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak

Yapılışı:

Un, su, tuz ile sert kıvamlı mantı hamuru yoğrulur. 2 bezeye ayrılır, büyükçe açılır ve kare kare kesilir. Dört köşesinden birleştirilen mantılar kaynayan suya atılır, suyun yüzüne çıkmaya başlayınca büyük sinilere hafif sulu şekilde alınır, üzerine yağı yakılır ve yoğurt ile servis edilir.



ÇORUM KURU MANTISI



ÇORUM KURU MANTISI

Malzemeler

4 su bardağı un
1,5 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi
500 gr. kavrulmuş kıyma
1/4 demet maydanoz (kıyılmış)
2 çay kaşığı silme karabiber
Tuz

Kızartmak için;

Sıvı yağ

Üzeri için;

2 su bardağı yoğurt
3 - 4 diş dövülmüş sarımsak

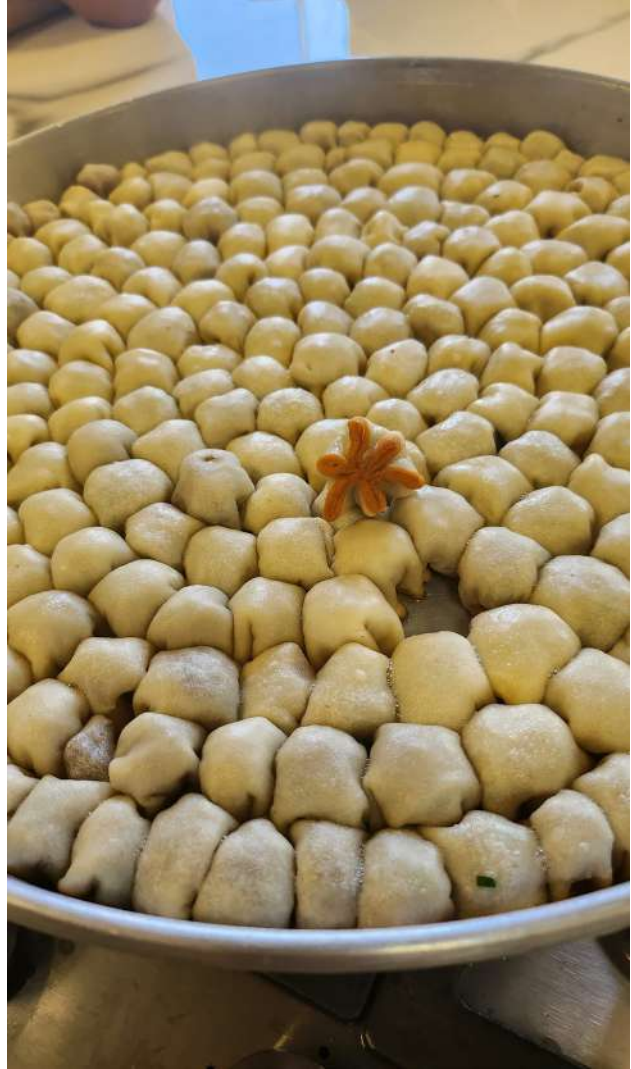
Soslu yapılmak istenirse;

2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Un, su, tuz ile sert bir hamur yoğurulur ve 3 yumak olarak ayrılır. 1 saat dinlendirilen hamur oklava ile açılarak yuvarlak çay bardağı ile tek tek kesilir. Kıyma kavurulur, biraz soğumaya bırakılır içine maydanoz ve karabiber karışımı eklenerek hamurun ortasına yerleştirilir ve 6 kulak bükülür. Tepsiye ters olarak dizilen mantılar ocak üzerinde kızartılır aynı boy tepsiye çiçek gibi görünen kısmı yukarı gelecek şekilde çevrilir ve diğer tarafı da kızartılır yoğurtlu sarımsak ile servis edilir

Not: Orijinali kuru olarak yenilir, fakat bazı evlerde salçalı sos yapıp kızartılan mantının üzerine dökerek yumuşatarak yenilmektedir.



ÇORUM MANTISI



ÇORUM MANTISI

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
Su

Sosu için:

1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak sıcak su
Tuz

Hazırlanışı:

Un su tuz ile sert bir hamur yoğurulur ve 3 yumak olarak ayrılır. 1 saat dinlendirilen hamur oklava ile açılarak kare kare kesilir ve dört köşeden birleştirilerek bükülür. Tüm yumaklar bittikten sonra bir tavaya sıvı yağ eklenir ve mantılar azar azar kızartılır. Saklama kaplarına koyarak ramazanda tüketilmek üzere kaldırılır. Pişirmek için ise tereyağı ve salça yakılır hafif sulu bir sos elde edilir. Kaynayan suyun içine ne kadar pişirilecekse kızarmış mantılardan atılır 5 dakika kaynatılıp altı kapatılır, dinlenince üzerine kavrulmuş kıyma ve maydanoz dökülerek servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

ÇORUM MANTISI



ÇORUM MANTISI (TEPSİ MANTISI PERDELİ-ÖRTÜLÜ)

Hamuru için:

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Arası için:

Kavrulmuş kıyma

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak sıcak su
Tuz

Yapılışı:

Un, su, tuz ile bir hamur yoğrulur. 30 dakika dinlenen hamur yuvarlak açılarak kare kare şeklinde kesilir. Bükülen mantılar tepsiye tek tek dizilerek önce alt tarafı tepsi döndürerek kızartılır. Hamuru mantı üzerine örtmeden arasına kavrulmuş kıyma serilir, o şekilde pişirilir. Sonra üstüne bir parça hamurdan yufka açılarak serilir, salçalı sos dökülüp ocak üzerinde tekrar çevire çevire kızartılır. O üzerine serdiğimiz hamur kapak görevi görür, mantılar pişerken dağılmaz üstündeki pişen hamuru yemek ise ayrı bir zevktir. Başka yörelerde bu tarz pişirme tekniğine rastlanmamıştır.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

HINGEL



HİNGEL

93 Harbi (1877-1878) Osmanlı Devleti ile Rus Çarlığı arasındaki savaş sırasında Çorum iline yerleştirilen Çerkezler (Abzeh, Şapsığ, Kabardey, Abhaz) tarafından yapılmaktadır. (Aköz, A Yörük, D 2019:60) Özel gün ve kalabalık toplanmalarda hingal bükülerek yenmektedir.

Hingelin balık sırtı, pileli bohça, zincir olmak üzere 3 çeşit bükümü vardır. Suda pişen hamur büyük sinilere alınır. Ortasına kaseyle yoğurt konur ve etrafına oturarak yenilir. Bazı mutfaklarda ise 10-15 diş sarımsak rendelenir, biraz kaynayan su ile sulandırılır, önce sarımsaklı suya sonra yoğurda batırarak da yenildiği görülmektedir.

Çorum'da yaşayan Çerkez ve muhacirler tarafından sık olarak yapılmaktadır.

Hingel Malzemeleri

Hamuru İçin:

5 su bardağı un
1 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta (isteğe göre)

İç harcı:

500 gr kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
Maydanoz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tozbiber

Yapılışı:

Un, yumurta, tuz ile sert bir hamur elde edilir, iki veya üç bezeye ayrılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Rendelenmiş soğan ve çiğ kıyma baharatlarıyla harmanlanır. Bezeler oklavayla açılır ve fincanla daireler kesilir. Yaptığımız harçtan içine ekleyip büze büze kapatılır. Bir diğer şekil ise zincir daire şeklinde kesip yarım ay seklide kapatılır ve kenarlar içe doğru bükülür. Kaynayan tuzlu suda aynı mantı yapar gibi haşlanır. Hingeller servis tabağına alınır, üzerine yakılan yağ ile servis edilir.



METEZ

Malzemeler:

Hamuru için;

4 su bardağı un
1 su bardağı su
1 adet yumurta (isteğe göre)
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için;
3 patates
1 soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz

Üzeri için;

5 yemek kaşığı tereyağı
Arzuya göre sarımsaklı yoğurt

Yapılışı:

İç harcı için patatesler bir tencereye alınır, üzerine su ekleyip yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan patatesler soyup ezilerek püre haline getirilir. Küp küp ama olabildiğince küçük doğranan soğan zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Ezdiğimiz patatesler ilave edilip tuz ve baharatlarla tatlandırılır. Hamuru için un, tuz ve yumurtası ilave edilir ve hamuru yoğurulur. 15-20 dakika dinlendirilir. Bezeler orta kalınlıkta açılır çay bardağı ağız yardımıyla kesilir, ortalarına patatesli harçtan yerleştirilip yarım ay şeklinde kapatılır. Balık sırtı gibi bükülür veya kare kesilip muska şeklinde kapatılır. Kaynar suda haşlanır, hamurlar suyun yüzeyine çıkmaya başladıklarında pişmiş demektir. Üzeri için tereyağı eritilip meteze gezdirilir ve sıcak servis yapılır.





SAKATAT YEMEKLERİ

MİMBAR (MUMBAR)

Malzemeler:

3 adet kuzu bağırsağı
2 su bardağı ince bulgur (Midyat bulguru)
1 adet büyük soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Kuzu bağırsakları temizlenmiş olarak alınır, yine evde tuzlu ve sirkeli suda bekletilerek temizlenir. Bir kapta bulgur, soğan, karabiber, maydanoz harmanlanarak iç hazırlanır. Bağırsaklar dışı doğru çevirilerek içleri doldurulur, tüm işlemlerimiz bittikten sonra tencereye (arzu eden bir miktar salça koyarak) tuzlu su hazırlanır ve mimbarlar içine atılır. Kısık ateşte yaklaşık bir buçuk saat pişirilip servis edilir.

Not: Mimbarların bulguru pilavlık kalın bulgur veya çok ince kısırlık bulgur olmamalıdır. Orta kalınlıktaki Midyat Bulguru dediğimiz bulgur ile yapılır. İsteyen salçasız olarak da pişirip üzerine daha sonra tereyağlı salçalı sos ekleyebilir. Piştikten sonra üzerine tereyağı dökülüp o şekilde de tüketilebilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL GÖRÜM LEZZETLERİ

İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemeler:

500 gr işkembe
Su

Terbiyesi:

3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
Yarım limon
5 diş sarımsak

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

Önceden temizlenip yıkanan işkembe­ler düdüklüye tencerede üzerine su eklenip pişmesi için bırakılır. Yaklaşık 45-50 dakika içerisinde pişmiş olacaktır. Terbiyesi için bir kaseye yoğurt, un, yumurta sarısı alınıp özünür. İşkembenin suyundan bir kepçe kadar alınıp terbiyeye eklenir. Sirkesi ve sarımsağı da eklenip kaynayan çorbanın üstüne dökülür. Kesilmemesi için karıştırılır. 15-20 dakika kıvam alana kadar karıştırılır. Üzerine tereyağı ve kırmızı toz biber yakılarak servis edilir.



KELLE PAÇA

Malzemeler:

1 adet kuzu kelle
Yarım kilo işkembe
3 adet paça

Meyanesi:

1 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı un

Servis için:

2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke
Toz kırmızı biber, tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Kelle ve paçanın hazır olarak alındığını düşünerek tarifi veriyorum ama yine de siz sirkeli suda bekletebilirsiniz. Suda beklettikten sonra suyu süzülür. Dödüklüye alınır ve yaklaşık 1-1,5 saat kadar pişirilir. Haşlanan etler minik minik doğranır ve tencereye tekrar atılır. Bir kâsede yumurta sarısı, sirke ve un karıştırılır. Kaynayan haşlama suyundan kâseye bir iki kepçe alınarak karıştırılır ve kaynayan çorba ile buluşturulur. Bir iki taşım kaynadıktan sonra servise hazırdır. Üzerine tereyağı ve toz kırmızı biber yakabilirsiniz. Sarımsak ve sirke ile tatlandırarak servis edebilirsiniz.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ



SEBZE YEMEKLERİ

YEŞİL FASÜLYE KAVURMASI

Malzemeler:

1 kg taze fasulye
3 yumurta
4 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Taze fasulyeler 5-6 cm uzunluğunda kırılır, kendi suyunda haşlanır. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir ve yumurta katı bir şekilde pişirilir bol karabiber dökülür. Yufkaya sarıp yenir.



PATLICAN KAVURMASI

Malzemeler:

4 adet patlıcan
150 gr kıyma
25 gr kuyruk yağı
3 yemek kaşığı tereyağı
3 adet soğan
3 adet domates
6 - 7 diş sarımsak
Tuz
Pul biber
Karabiber

Yapılışı:

Patlıcanlar küp küp doğranıp acı suyunun çıkması için tuzlu suda bekletilir. Tencereye kuyruk yağı ve tereyağı alınır içine kıyma, küçük doğradığımız soğanlar ve sarımsaklar eklenir. Kavrulunca üzerine kabuklarını soyup doğradığımız domatesler eklenir. En son patlıcanlar eklenerek kendi suyunda çok kısık ateşte pişmeye bırakılır, pişen patlıcanlar servise hazır hale gelir.



GÖG DOMATES YEMEĞİ

Malzemeler:

7 -8 adet yeşil domates
2 adet küçük boy soğan
2 yemek kaşığı bulgur
1.5 yemek kaşığı salça
Tuz ve pul biber
Pişirmek için sıcak su

Üzeri için;

Sarımsaklı yoğurt

Yapılışı:

Domatesler biraz iri, küp şeklinde doğranır. Tenceremizde soğanlar küp küp doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur, salça eklenir. Biraz kavrulduktan sonra, domates katılır. Bulgur, tuz ve pul biber de katılır ve suyu eklenir. Yemeğimizi pişirecek kadar su eklenir. Tenceremizin ağzı kapatılır, kısık ateşte pişirilir. Servise hazır, üzerine yoğurtlu sarımsak ile tüketebilirsiniz.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL GÖRÜM LEZZETLERİ

PASTIRMALI MADIMAK

Malzemeler:

500 gram taze madımak
100 gram pastırma (dilimlenmiş)
1 büyük soğan (yemeklik doğranmış)
2-3 diş sarımsak (isteğe bağlı, doğranmış ya da ezilmiş)
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz ve karabiber

Yapılış:

Bakır bir tencerede tereyağı eritilir, doğranmış soğanlar eklenerek kavrulur. Dilimlenmiş pastırmalar da katılıp hafif pembeleşince sarımsaklar eklenir ve kavurma işlemine devam edilir. Kavrulan soğan ve sarımsaklara salça eklenir. Birkaç dakika daha kavrulur. Madımlar tencereye eklenir ve karıştırılır. Tuz ve karabiberle tatlandırılarak kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı şekilde pişirilir. Madımlar yumuşayana kadar, yaklaşık 15-20 dakika pişirmek yeterli olacaktır.

Not: Yancıları yeşil soğan, yufka ekmek, sarımsaklı yoğurt.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

LİVİK KAVURMASI

Malzemeler:

1 kg livik otu
1 orta boy soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yumurta
Karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Küp küp doğranan kuru soğan yağda kavrulur. Livikler 1 gece önceden ıslatılıp ince ince doğranarak içine atılır, birlikte kavrularak öldürülür. Üzerine 2 yumurta çırpılır ve liviklerin üzerine dökülerek pişirilir.

Not: Livik otu acı ve zehirli bitkiler familyasındandır. Kesinlikle çiğ tüketilmez boğazda kaşınma ve gıdıklanma hissi uyandırır. Mutlaka kurutarak veya haşlanarak yenilmelidir. Birçok faydası vardır. Kemik ve kas sağlığını korur, enfeksiyon iyileşmesine yardımcı olur, kabızlık sorununu çözer. Bunun gibi birçok faydasını sayabiliriz.

Livik yonuz (dağda yetişen ekşi sarı renkte eriktir) eriği ile de pişirilerek de yapılmaktadır.



KURU BİBER KAVURMASI

Malzemeler:

2 kâse kuru biber
100 gr kıyma
2 adet soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, pul biber

Üzeri için:

1 kâse yoğurtlu sarımsak

Yapılışı:

Yazdan doğranıp kurutulan biberler bol suda 15 dakika haşlanır, süzülmesi için bir kenara alınır. Bir tencerede kıyma, tereyağı, soğan iyice kavrulur. Üzerine baharatlar da eklenip biberlerle birlikte kavurulur ve servis için tabağa alınır. Üstüne sarımsaklı yoğurt dökülüp servis edilir.



ISPANAK MIKLAMASI

Malzemeler:

1 kg ıspanak
3 yemek kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
100 gr kıyma
3 yumurta
Pul biber karabiber

Üzeri için:

Limon

Yapılışı:

Bir tavada tereyağı, kıyma ve doğranmış soğanlar alınıp kavrulur. Üzerine doğranmış ıspanaklar atılıp haşlanır. Suyunu çekene kadar kavrulur, baharat ve tuzu atılır. Yumurtası kırılır ve kapağı kapatılır. Pişen mıklama servise hazırdır.

Not: Üzerine (ben çok yakıştırıyorum) limon sıkarak yemenizi tavsiye ederim.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

SOĞUKLUK

Malzemeler:

1 bağı semizotu
Yarım çay bardağı bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
Su

Yapılışı:

Soğukluklar ayıklanıp temizlenir. Bir tencereye yağ alınıp eritilir ve üzerine doğranan soğanlar eklenerek kavrulur. Daha sonra soğukluklar atılır ve çok az su eklenerek haşlanır. Biraz haşlandıktan sonra bulgur eklenerek 2 taşım daha kaynatılır ve pişince altı kapatılıp servise hazır edilir.



LAHANA ÇIRPMASI

Malzemeler:

1 tabak doğranmış beyaz lahana
1 çay bardağı bulgur
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir tencerede soğan ve sarımsaklar sıvıyağ ile çevrilir. Salça da eklenip kavurmaya devam edilir. Üzerine lahanalar atılarak, bir miktar su eklenir ve karıştırılır. Biraz haşlandıktan sonra bulgur, pul biber, ve tuz eklenip pişmeye bırakılır. Biraz dinlendikten sonra servise hazır.

Not: Çorum'da en güzel lahana Demir Şeyh Köyünde yetişir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

KURU FASÜLYE KAVURMASI

Malzemeler:

2 kase kurutulmuş yeşil fasulye
3 yemek kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı:

Fasulyeler haşlanmak üzere bir tencereye alınır ve üzerine su eklenir. 10 dakika haşlanan fasulyeler süzülerek bir kenara alınır. Bir tavada tereyağı eritilip soğanlar küp küp doğranır. Fasulyeler üzerine eklenerek kavrulur, karabiber ve tuzu da ekilir. Kavrulan fasulyelerin ortaları açılarak 2 adet yumurta kırılır ve karıştırılır bu şekilde pişirilip servis edilir.

Not: Bu fasulye yufka ekmekle ve yeşil soğanla yenir, hepsi birlikte harika bir lezzete dönüşür.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

KURU PATLICAN YEMEĞİ

Malzemeler:

1 dolu kâse doğranmış kurutulmuş patlıcan
1 cay bardağı iri bulgur
1 cay bardağı kuru domates
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
400 gr kemikli et veya kuşbaşı

Yapılışı:

Etler tencereye alınarak kavrulur, tereyağı soğanlar ve salça eklenerek kavurmaya devam edilir. Önceden haşladığımız patlıcanlar ile kuru domatesler de tencereye atılır, kaynamaya bırakılır. Pişmeye yakın bulgur eklenerek 15 dakika daha pişirilir ve yoğurtlu sarımsak ile servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

A close-up photograph of a pile of pilavlar, a traditional Turkish dish made of rice and nuts. The image is heavily overlaid with a vibrant pink color, creating a monochromatic effect. The text "PİLAVLAR" is centered in a bold, white, sans-serif font.

PİLAVLAR

YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:

1 su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı bulgur
4 yemek kaşığı tereyağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
Su

Yapılışı:

Yeşil mercimekler bir tencereye alınıp suyu eklenerek haşlanmaya bırakılır. Suyu azalınca biraz daha eklenip bulguru ve tuzunu atılıp pişirilir. Pişen pilav üzerine tereyağı yakılıp, servis edilir.

Not: Yeşil mercimek Çorum'da çok kullanılan bir bakliyattır. Köylerde üretimi yoğun olarak yapılmaktadır.



HOROZ ETLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:

1,5 su bardağı bulgur
1 adet horoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı:

Horoz temizlenir, tütsülendikten sonra büyük bir tencereye alınarak su tuz eklenir ve pişmesi için bırakılır. Yaklaşık 1 saate yakın pişen et tencereden alarak didiklenir. Bir tencereye tenceredeki sudan alınır ve kaynayınca bulgurlar atılır, karabiber ve tuz da eklenip altı kısılarak pişmeye bırakılır. Servis tabağına alınıp üzerine etler atılarak sunum yapılır.





DOLMALAR

SÖBELEK DOLMASI (KUZU GÖBEĞİ)

Malzemeler:

15 -20 adet söbelek mantarı
1 çay bardağı bulgur
1 kaşık salça
1 soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tutam dereotu
2 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Mantarlarımız 10 dakika suda haşlanır. Soğan ve salça kavrulur, bulgur da içine eklenerek iyice kavrulur. Üzerine biraz sıcak su gezdirilip, suyu çekene kadar beklenir. Baharatlar da eklenip harmanlanır. Haşlanıp soğuyan mantarların saplarını kesilir. Harcı bir çay kaşığı yardımıyla mantarların içine doldurulur ve küçük bir tencereye dizilir. Yarısına kadar su ilave edilip pişmesi için bırakılır, 20 dakika kısık ateşte pişer.

Not: Bir çeşit mantar türü olan söbelek (kuzugöbeği), çok lezzetli ve faydalıdır. Yaz aylarında kurutularak saklanmaktadır.



ZEYTİNYAĞLI PIRASA DOLMASI

Malzemeler:

1 kg kalın pırasa
1,5 su bardağı pirinç
1 büyük kuru soğan
Maydanoz ve dereotu
Pul biber, tuz, nane, karabiber

Üzeri için:

Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tuz

Süslemek için:

Limon dilimleri

Yapılışı:

Pırasalar 4 parmak kalınlığında kesilir. Ortadan çentik atmayın yoksa tek tek açılır. Pırasalar fazla eritmeden haşlanır. Saracak kadar yumuşak olması yeterlidir. Pırasalar sıcakken içlerinden tek tek zar şeklinde alınır. Harcı için tencereye zeytinyağı eklenir. Yemeklik doğradığımız kuru soğan ve salça yağda biraz kavrulur. Pirinci, baharatları ve suyu eklenip biraz daha karıştırılır. Kısık ateşte suyunu çekene kadar demlendirilir. Hazırladığımız içle pırasalar doldurulup tencereye dizilir ve üzerine biraz sıvıyağ gezdirilip suyu eklenir. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir. Limonları dilimlenip servise hazır edilir.

Not: Pırasanın yapısına göre pişme süresi değişebilir, ona göre su ayarlaması yapılmalıdır.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

ETLİ ÇIKI DOLMA

Malzemeler:

3 elçim asma yaprağı
1,5 su bardağı pirinç
2 adet soğan
200 gr kıyma
Maydanoz
Pul biber
Tuz
Salça

Piştirme için:

2 -3 parça kemikli et
2 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı sıvıyağ

Yapılışı:

Bir kâseye pirinç, ince doğranmış soğan, kıyma, maydanoz, tuz ve baharatı çiğden harmanlıyoruz. Asma yapraklarının ortasına serpip kalın kalın sarıyoruz. Toprak güvecin dibine parça etleri dizip üstüne sardığımız sarmaları da koyup; salça, yağ, su ile yaptığımız sosu üzerine gezdirip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Yaklaşık 1 saat sonra pişmiş olacaktır. Yoğurt ve yufka ekmek ile servis edebilirsiniz.



Aylin'in Mutfagından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

EFELİK DOLMASI

Malzemeler:

1 bağ efelik
1 orta boy soğan
1,5 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Toplanmış efelikler yumuşaması için kaynar suya batırılıp çıkarılır. Bu arada tencereye biraz sıvı yağ alınarak soğan ve salça ile kavrulur. Üzerine bulgurlar eklenip baharatlar atılır. 1 çay bardağı su ile pişirilir. Efelikler uzunlamasına serilir ve dinlenen içten biraz ortasına eklenerek sarılır. Tencereye dizilip kalan sıvıyağı üzerine gezdirilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. İliyinca servise hazırdır.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

SOĞAN DOLMASI

Malzemeler:

10 - 15 adet söbe (uzun) kuru soğan
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı salça
1 tutam doğramış maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı sumak
5 yemek kaşığı zeytinyağı
Limon

Yapılışı:

Bir tencerede su kaynatılır ve soyduğumuz soğanlar 10 dakikaya yakın haşlanır. Çıkardığımız soğanlar iç içinden çıkartılarak bir kenara alınır. İç malzemesi yapılmak üzere tencereye zeytinyağı, soğan, salça alınarak kavrulur; pirinç atılır biraz daha kavrulur. Üzerine az bir su eklenerek iç hazırlanır. Suyunu çekince maydanoz, pul biber ve sumak atılarak hazır hale gelir. Soğuyan soğanlar iç malzemeyle doldurulur, tencereye dizilir. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirilip bir miktar da su koyulduktan sonra ocağın altı açılarak kısık ateşte pişmek üzere bırakılır. Pişen soğan dolmaları ılık bir şekilde servis edilir. Üzerine limon sıkılarak yenilmesi tavsiye edilir.





HAMUR İŞLERİ

ÇORUM SU BÖREĞİ

Malzemeler:

8 adet yumurta
Yarım çay bardağı su
3 yemek kaşığı tuz
Ele yapışmayan sıkı bir hamur için alabildiğince un

Arası için:

Tereyağı, sıvı yağ karşımı
500 gr kıyma
Maydanoz
Karabiber

Haşlamak için:

Su ve tuz

Yapılışı:

1 kâsede yumurtalar çırpılır ve su ilave edilir. Yoğuracağımız kaba alınarak üzerine bir miktar un atılır ve 3 yemek kaşığı tuz eklenir. Sonra tekrar un kontrollü şekilde eklenerek orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamur 10 bezeye ayrılarak dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur yapacağınız alüminyum veya bakır tepsiye göre tek tek açılır. Açılan hamurlar bir yere serilir. Büyük bir tencerede su kaynatılır ve içine tuz ile 1 yemek kaşığı sıvı yağ atılır. Haşlama işlemi için hamurlar tek tek bu suyun içine atılarak 3-5 dakika gibi bir sürede pişirilir ve tahta kaşık yardımıyla kaynayan sudan çıkarılır. Soğuk suyun içine batırılır oradan alınıp tepsiye serilir. Arasına erittiğimiz tereyağı ve sıvıyağ karışımından biraz gezdirilerek 5 kata kadar getirilir. Arasına kavrulmuş kıyma, maydanoz ve karabiberle tatlandırılan iç malzemeden konularak tekrar kalan 5 bezeye de aynı işlem uygulanarak tepsi doldurulur. Ocak üzerine alınıp çok kısık ateşte çevire çevire iki tarafı da kızartılır. Ve sıcak sıcak servis edilir.

Püf noktası:

Un kesinlikle 1. tip olmalıdır, sudan çıkma sıkıntısı yaşanmaması için. Tepside çevrilme olayı ise tamamen soğuyup donduktan sonra çok kolay çevirebilirsiniz. Çorum'da genelde kıymalı yapılır ama arzu eden peynir ve maydanoz ile de iç yapılabilir.



YANIÇ

Malzemeler:

5 su bardağı un
Su (kontrollü eklenecek)
2 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi:
500 gr ıspanak
150 gram dana kıyma
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber

Üzeri için:

Tereyağı

Yapılışı:

İspanaklar ince ince kıyılıp bir kâseye alınır. Üzerine kavurduğumuz kıyma ve soğan eklenir. Bir miktar tuz ve baharatları da atılıp karıştırılır. Başka bir kâseye un ve tuz eklenip suyu kontrollü şekilde dökülerek pürüzsüz bir hamur elde edilir. Hamur ne çok sert ne çok yumuşak olamamalıdır. 15 dakika dinlendirdikten sonra bezelere ayrılır. Ayrılan bezeler un yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde açılır. Daha büyük de olabilir tavanıza göre. İç malzeme bir tarafına serilip yarım ay şeklinde kapatılır. Tavadaki arkalı önlü kızartılıp tereyağı ile yağlanır ve servise hazırlanır.

Not: Yanıç sadece ıspanaklı değil; patlıcanlı, yumurtalı, sebzeli ve çökelekli olarak da Çorum'da yapılmaktadır.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

SAC MAYALISI

Malzemeler:

5 su bardağı un
2 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
1 yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

Tereyağı

Yapılışı:

Un, tuz ve maya karıştırma kabına alınıp su ilavesi ile biraz yumuşak bir hamur yoğrulur. Mayasının gelmesi için üzeri sarılıp bekletilir. Mayası gelen hamurdan bezeler alınıp üzerine un serpilerek, pişirilecek tavanın büyüklüğüne hamur açılır ve kızdırılan teflon tavaya bırakılır. Kabarcık oluşmaya başlayınca hemen çevrilir ve o kabarmaya başlar top gibi olur. Bu sayede içi pişmiş olur, daha sonra yine çevirerek pişirmeye devam edilir, kızaran mayalı tereyağı ile bolca yağlanarak servis edilir

Not: Hamur ne kadar yumuşak olursa mayalıda o kadar yumuşak pişmiş olacaktır. Yancıları kargı tulumu, kuşburnu pervedesi ve çay olmazsa olmaz.



TAVA MAYALISI

Malzemeler:

4 su bardağı un
1,5 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
1 yemek kaşığı tuz

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Yapılışı:

Un, tuz ve maya karıştırma kabına alınıp su ilavesi ile biraz yumuşak bir hamur yoğrulur. Mayasının gelmesi için üzeri sarılıp bekletilir. Mayası gelen hamurdan bezeler alınarak pasta tabağı büyüklüğünde ve orta kalınlıkta açılır. Kızdırılmış yağın içerisine bırakılır ve iki taraflı çevrilerek kızarması sağlanır.



KATMER

Malzemeler:

6 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
1 su bardağı su

Yağlamak için:

Tereyağı sıvı yağ karışımı

Yapılışı:

Tavada tereyağı yakılıp üzerine biraz sıvı yağ akıtılır. Un, tuz, su ile sert bir hamur elde edilip hamuru en az 45 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurdan bezeler alınıp büyükçe açılır. İçine yakılan yağdan her yerine gezdirilip bıçak ile ince uzun kesikler atılır. (Bu bir püf noktası tel tel olmasını sağlayacaktır.) Daha sonra ince rulo şekline getirilip yanlamasına sarılır ve gül şekli verilir.



PANCARLI

Malzemeler:

750 gr ıspanak
250 gr kıyma
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı karabiber

Yapılışı:

İspanaklar ince ince kıyılır. Kıyma ve soğan iyice kavrulur, soğuyunca ıspanağın üzerine dökülür. Tuz ve karabiber eklenerek hepsi birlikte karıştırılır ve pide fırınlarına gönderilip enfes lezzeti ile kapalı ıspanaklı pide yaptırılır. Eve gelince hemen tereyağı ile yağlanır.

Not: Çorum haricinde hiçbir ilde bulamayacağınız bu lezzeti mutlaka tatmalısınız. Çorum'da pazar kahvaltılarının vazgeçilmez lezzetidir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

CIZLAK

Malzemeler:

1 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 paket yaş maya
1 yemek kaşığı tuz
3 su bardağı un (kıvamı boza gibi olacak)

Üzeri için:

Tereyağı

Yapılışı:

Yumurta, süt, su ve maya homojen hale getirilir. Üzerine kontrollü bir şekilde un ve tuz eklenerek kıvam aldırılır. Yaklaşık 25-30 dakika beklenir ve mayasının gelmesi sağlanır. Teflon tava ısıtılıp kepçe yardımı ile tavaya eşit şekilde dağılacak şekilde dökülür. Tava çevrilerek eşit dağılması sağlanır. Arkalı önlü kızardıktan sonra tereyağı ile yağlanıp servis edilir. Bu krep değildir çünkü içinde maya var. Krepte kabartma tozu eklenir.



ÇORUM SİMİDİ

Malzemeler::

5 su bardağı un
1,5 su bardağı su
10 gr yaş maya
2 tatlı kaşığı tuz

Haşlamak için:

2 litre su
1 çay bardağı pekmez

Üzeri için:

Kavrulmuş susam

Yapılışı:

Un, su, maya ile sert bir hamur yoğrulur. Üzeri kapatılıp 15 dakika dinlendirilir, hamurlar bezelere ayrılır. Bezeyi ikiye bölünüp bunlar uzun şeritler haline getirilip birbirine dolanıp burğu haline getirildikten sonra uçları birbirine birleştirilir. Tüm simitlerimiz bitince, kaynayan pekmezli suya atılır. İlk etapta tencereye hafif yapışacaktır, hareket ettirip yapışması engellenir. Yaklaşık 15-20 saniye sonra suyun üstüne çıkar. O zaman sudan alınıp susama atılır ve her yeri bulanır. Isıtılmış fırında 180 derecede pişirilir.

Yancıları tulum peyniri ve çay eşliğinde değmeyin keyfinize.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

KÜL ÇÖREĞİ

Malzemeler:

5-6 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı karbonat
Su

Yapılışı:

Un, sıvı, yağ, su, şeker ve karbonat bir kaba alınır. Üzerine tuzu atıldıktan sonra kontrollü bir şekilde hamur yoğrulur. Hamur sert, katı bir hamur olmalı. Alüminyum tepsiyi katı yağ ile yağlayıp hamuru elimizle bastırarak yayıyoruz ve pişmesi için fırına veriyoruz. 150 derecede 45 dakika pişiriyoruz.

Not: Eskiden büyüklerimiz sacdaki odun külü içine gömerek pişirdikleri için adı kül çöreği kalmıştır. Şimdi evlerde fırınlarda da yapılıyor fakat o odun ateşinin kokusunu alamıyorsunuz. Farklı bir lezzete sahiptir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

HAŞHAŞLI ÇÖREK

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 paket yaş maya
2 yemek kaşığı tuz
Su

İçi için:

1 su bardağı çekilmiş haşhaş
1 su bardağı tereyağı sıvı yağ karışımı

Yapılışı:

Un, maya, tuz ile bir hamur yoğrulur, mayası gelmesi için 30 dakika dinlendirilir. Bir taraftan erimiş tereyağı ve sıvıyağ bir kaba alınarak üzerine haşhaş boşaltılır ve karıştırılır. Mayası gelen hamurdan bezeler alınarak açılır, arasına haşhaşlı yağ sürülür. Yaklaşık 5-6 kat aynı işlem tekrarlanır ve biraz daha açılarak inceltir. Daha sonra şeritler halinde kesilip kendi etrafında çevrilerek kıvrılır tepsiye alınır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında kızartılır.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL GÖRÜM LEZZETLERİ

SIKMA (PEZİ)

Malzemeler:

3 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
Su

Üzeri için:

Tereyağı

Yapılışı:

Un, su, tuz ile biraz sert bir hamur elde edilir. 15-20 dakika dinlendirilen hamur servis tabağı büyüklüğünde açılır. Orijinalinde sac üstünde pişirilir ve hemen tereyağı sürülüp sarılır sıcak sıcak yenilir. Sac imkânı olmayanlar evde yanmaz tavada yapmaktadır, kahvaltı için harika bir lezzet.



YUFKA BÖREĞİ

Malzemeler:

1 adet ıslatılmış sac yufkası
1 yemek kaşığı tereyağı

İç malzeme:

5 - 6 yemek kaşığı çökelek

Yapılışı:

Sac yufkası serilerek ortasına çökelek yerleştirilir ve dört tarafından katlanarak kare şekli verilir. Sacın üzerine konularak pişirilir ve tereyağı sürülüp servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

ERİŞTE

Malzemeler:

1 tabak kuru erişte
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

3 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Yazdan ince ince kestiğimiz erişteler bir tencerede kaynayan suyun içinde 15 dakika pişirilir. Üzerine tereyağı yakılarak dökülür.

Not: Çorum merkezde ve birçok köyde erişte yapılır. Üzerine çökelek ekilerek yarısını kavurarak veya üzerine ceviz yakılarak servis edilir.





TATLILAR

LEBLEBİ HELVASI

Malzemeler

2 su bardağı leblebi tozu unu
2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
7 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Süt ve şeker bir tencereye alınıp ocak yakılır, bir taşım kaynayınca altı kısılır. Diğer taraftan tencereye tereyağı alınıp eritilir. Üzerine leblebi unu ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Yaklaşık 10 dakika kavrulduktan sonra kaynayan şerbet dökülerek kapak kapatılır. Şerbetini çekince; karıştırılarak dinlenmeye bırakılır sonrasında servis edilir.



HAS BAKLAVA



HAS BAKLAVA

Malzemeler:

2 yumurta
1 ay bardağından
1 parmak eksik sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
Yarım ay bardağı sirke
Yarım limon
1 cimdik tuz
1.5 ay bardağı su
Alabildiğı kadar un (un yoğunluğuna göre değışmektedir)

Açmak için:

1 paket nişasta

Yağlamak için:

250-300 gr tereyağı

Araları için:

2 su bardağı kıyılmış ceviz
Şerbet için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Limon dilimi

Yapılışı:

Şerbeti için şeker ve suyu ocağı alıp kaynamaya bırakıyoruz. Yumurta, sıvıyağ, yoğurt, sirke, su limon ve tuz ile bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurdan cevizden biraz büyük bezeler alınıp en az 1 saat dinlendirilir. Dinlenen hamurlar nişasta ile birlikte ince bir şekilde açılır. Tepsiye serilir, aralarına ceviz katılarak 40 veya 60 kat olacak şekilde hepsi doldurulur. Biten tepsi baklava kesimi dediğimiz yöntemle kesilir. Eğer kare veya dikdörtgen bir tepside yapılmış ise yan olarak yine baklava dilimi dediğimiz şekli oluşturabilirsiniz. Baklava biraz kuruduktan sonra sadeyağı yakılarak üzerine gezdirilir. 75 derece fırında en az 8-9 saat kurutularak kızartılır. Hazırladığımız şerbet dökülerek çekince servis edilir.

Püf noktası: Aldığınız nişastaları mutlaka havalandırarak kurumasını sağlayın ki açarken yufkaya sarmasın.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

ÇORUM BAKLAVASI



ÇORUM BAKLAVASI (FOS- SIKMA BAKLAVA)

Malzemeler:

2 yumurta
1 çay bardağından
1 parmak eksik sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sirke
Yarım limon
1 cimdik tuz
1.5 çay bardağı su
Alabildiği kadar un (un yoğunluğuna göre değişmektedir)

Açmak için:

1 paket nişasta

Yağlamak için:

250-300 gr tereyağı

Araları için:

2 su bardağı kıyılmış ceviz

Şerbet için:

5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Limon dilimi

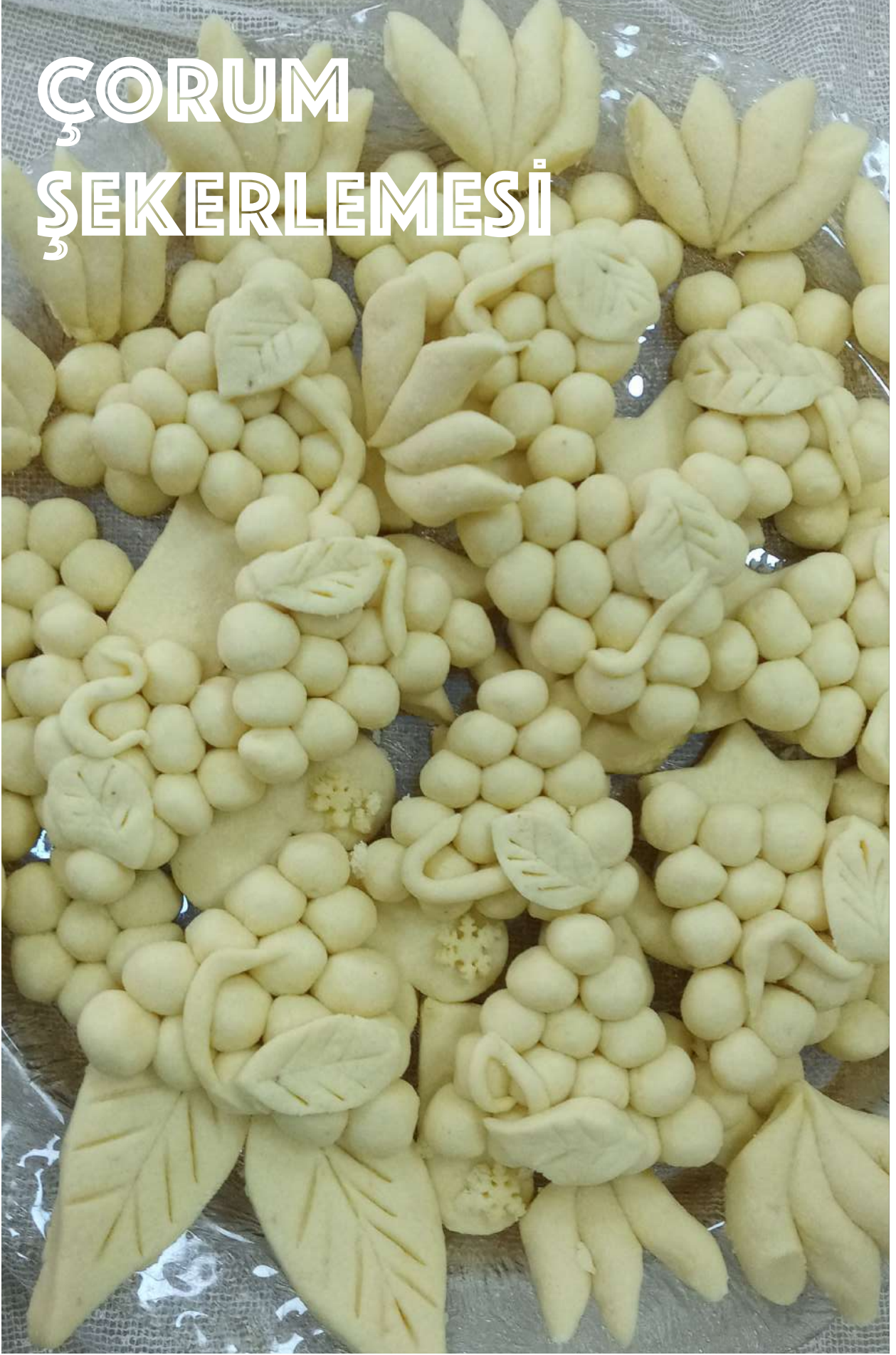
Yapılışı:

Şerbeti için şeker ve su ocağa alınıp kaynamaya bırakılır. Yumurta, sıvıyağ, yoğurt, sirke su, limon ve tuz ile bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurdan cevizden biraz büyük bezeler yapılarak en az 1 saat dinlendirilir. Dinlenen hamurlar nişasta ile birlikte ince bir şekilde açılır. Biraz kuruması için bırakılan hamur alınarak içine ceviz eklenir. Ok dediğimiz kalın oklava ile kalın bir şekilde sarılır ve o şekilde biraz kurutulur. Kuruyan hamurdan ok çekilir ve yüksek şekilde kalmış olur. Baklava 1 gün kuruduktan sonra sadeyağı yakılarak üzerine gezdirilir. 75 derece fırında en az 8-9 saat kurutularak kızartılır. Hazırladığımız şerbet, dökülerek çekince servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

ÇORUM ŞEKERLEMESİ



ÇORUM ŞEKERLEMESİ

Gelenekler, bir milletin hayata bakışını gösteren en önemli kültürel kaynaklardır. Türkler gittiği her coğrafyada kültür çeşitliliğini hoşgörülle yaşamış ve geleneklerini bu çeşitlilikle beslemişlerdir.

Toplumlarda gelenek uzun zaman içinde oluşur ve değişimi de zordur. Bir toplumun kültürel devamlılığı için geleneğinin nesilden nesile aktararak yaşatılması önemlidir.

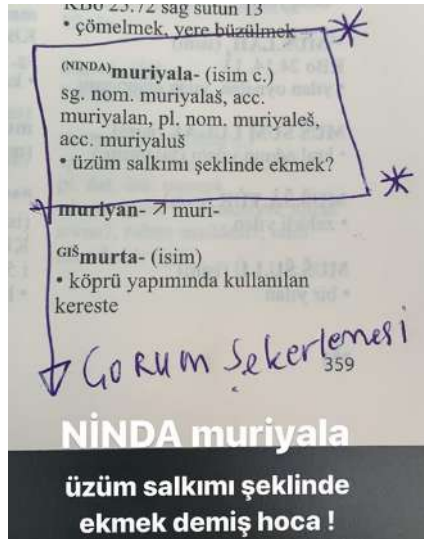
Çorum'da eski bir nişan geleneğinden bahsetmek istiyorum. Şekerleme gönderilmesi: Nişanlanan kıza damat tarafından gelen has baklavanın tepsisi boş gitmez diye, damat tarafına gönderilmek için yapılan bir lezzettir. Burada amaç yine ağız tadımızın devam etmesi ve nişanlanan kızın becerisini göstermesidir. Çünkü şekerlemenin uzun ve meşakkatli bir yapım süreci vardır. Kalıp kullanılmaz, el işçiliğine dayanır genelde üzüm salkımı şekli verilir. Geleneğimizin yaşatılmasında azalma da olsa devam etmektedir. Büyüklerimizin nişanında istisnasız yapılmış bu gelenek. Annemin nişanında da en büyük tepsi doldurulmuş, tüllerle kurdelelerle süslenmiş ve gönderilmiş

Malzemeler:

- Alabildiği kadar un
- 2 su bardağı tereyağı
- 2 su bardağı pudra şekeri

Yapılışı:

Çorum şekerlemesi için öncelikle tereyağının iyi bir şekilde kaynatılması gerekir. Daha sonra kaynayan tereyağının donması için en az iki saat dinlendirilir. Tereyağı donduktan sonra suyu süzerek bir kaba alınır. Pudra şekerini tereyağının üzerine dökülür. Yağ ile şekerin birlikte el ile çırpılması gerekmektedir. Daha sonra çırpımı gerçekleştirilen tereyağı ve pudra şekerinin üzerine alabildiği kadar un ilave edilir. Ardından üç malzeme birlikte iyice yoğrulur. (El ile oda sıcaklığında yoğrulması gerekiyor.) Yoğurmanın ardından istenilen şekli verilir. Tepsie dizilip 100 derece sıcaklıkta 60 dakika pişirilir ve servis edilir. (Kurabiye demeyelim çünkü bu kurabiye değil şekerlemedir, hele hele un kurabiyesi hiç değildir.) Küçük bir dipnot da düşmek istiyorum Hitit tabletlerinde de NINDA murilyala (üzüm şeklinde ekmek) demek. Sevgili fahri hemşerimiz ve Çorumlu adam olarak bilinen Ömür AKKOR da bunu sosyal medya hesabında paylaşmıştır. Çevrilmiş kitaplarda da bu yazı ve şeklin tanımı geçmektedir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

LEBLEİLİ KURABIYE

Malzemeler

2 su bardağı leblebi tozu
1 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı sıvı yağ

Süslemek için:

Leblebi

Yapılışı:

Bir kâseye sıvı yağ, leblebi unu, pudra şekeri ve normal unu alarak yoğuruyoruz, yuvarlama kıvamına gelince, yuvarlak yapıp tepsiye diziyoruz. Ortasına 1 adet leblebi bastırıp 160 derece fırında 45-50 dakika pişiriyoruz, afiyet olsun.

Not: Yuvarlaması biraz zor oluyor, pes etmeyin. Avcunuzun tam ortasına alın dairesel olarak çevirin. Uzun süre pişmesi gerekiyor içini çekmesi ve yağ kalmaması için.



VİŞNELİ AYVA TATLISI

Malzemeler:

4 adet ayva

1 su bardağı vişne

1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

Ayvaların kabukları soyulup ortadan ikiye bölünür, çekirdekleri temizlenir. (Ama atmayın, pişerken içine atılır.) Ortalarına vişneler yerleştirilip, üzerine şeker dökülür. Yarım çay bardağı su eklenip, kısık ateşte 3 saat pişirilir. Rengini verip yumuşayınca altı kapatılır, soğuyunca servis edilir.



PELTE

Malzemeler:

2 su bardağı süt
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı pekmez

Yapılışı:

Süt, nişasta ve pekmez karıştırılır. Ateş üstünde yoğunlaşmaya kadar karıştırılarak pişirilir. Sade olarak yendiği gibi üzerine ceviz ekilerek de yenir. (Pekmez yerine şeker ile de yapılabilir.)



HASIDA

Malzemeler::

1 su bardağı pekmez
1 su bardağı nişasta
1 çay bardağı su
5 kaşık tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Süslemek için:

Ceviz

Yapılışı:

Pekmez, buğday nişastası ve su ile bir karışım hazırlanır. Sıvı yağ tavaya alınıp kızdırılır. Yaptığımız pekmezli karışım yavaş yavaş yağın üzerine dökülür ve o anda topaklanır. Sonra eritilen tereyağı dökülerek karıştırmaya devam edilir. Tahta kaşıkla ufaltılarak karıştırılır, üzeri ceviz ile süslenir.



KARA ÇUVAL HELVASI

Malzemeler:

6 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı pekmez

1,5 su bardağı karabuğday unu

Bu helvanın bir özelliği de aylarca bayatlamadan durabilmektedir.

Yapılışı:

Tereyağı tavaya alınır eriyince unu içine katılıp kavrulur. Kokusu çıkınca, pekmezi üzerine dökülür. Sonra sıcak sıcak elimizde sıkıyoruz. (Biraz eliniz yanabilir.)



TEL TEL

Çorum'da yüz yıllar öncesine ait genelde kış gecelerinde eş dost toplanarak yapılan bir lezzeti anlatacağım. O zaman televizyon yok, telefon yok, sosyal medya hiç yok, oyunlar oynanır sohbetler edilirmiş. Babannemlerde hala sürdürürler tel tel yapımını. Ben de hatırlıyorum; küçükken kışları karın üstünde soğumaya bırakılırdı ve o ağda çalınırdı. Kimin evinden çıkarsa bir dahaki yapım için eve davet etmek anlamına gelirdi bu. Ne güzel anılar... Tepsi içinde yerseniz lezzetine doyamazsınız hele bir de yerken şakayla unu birbirinize üflerseniz vay ki halinize, ev sahibinin haline...

Malzemeler:

3 kg toz şeker
2 litre su
1 - 2 adet limontuzu
2 kg kavrulmuş un ve ya leblebi unu

Yapılışı:

Un ağır ateşte kavrulur soğumaya bırakılır. Su, şeker ve limon tuzu kaynatılarak ağda yapılır. Yaklaşık 45 dakika kaynamaya bırakılır. Tepsi tere yağla yağlanıp ağda bu tepsiye yayılır. Serin bir ortamda dondurulur. Tepsi ocağın üzerinde 2 dakika kadar ısıtılır. Ağda rulo yapılarak tepsiden kaldırılır. İki kişi ağdayı ellerine alıp sıkarak yumuşatırlar. Yumuşayan ağda elle sıkılarak 65 kez çevrilir. Tepsiye kavrulmuş un yayılır. Ağda bu tepsinin içine konularak unla birlikte çevrilir. Saç teli kıvamına gelince tel tel olmuş demektir. Kesilerek servis yapılır.



BÜLBÜL YUVASI

Malzemeler:

2 yumurta
1 çay bardağından
1 parmak eksik sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sirke
Yarım limon
1 cimdik tuz
1.5 çay bardağı su
Alabildiği kadar un (un miktarı yoğunluğuna göre değişmektedir)

Açmak için:

1 paket nişasta

Yağlamak için:

250-300 gr tereyağı

Araları için:

2 su bardağı kıyılmış ceviz

Şerbet için:

5 su bardağı şeker 4 su bardağı su Limon dilimi

Yapılışı:

Şerbeti için şeker ve su ocağa alınıp kaynamaya bırakılır. Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, sirke, su, limon ve tuz ile bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurdan cevizden biraz büyük bezeler yapıp en az bir saat dinlendirilir. Dinlenen hamurlar nişasta ile birlikte ince ince açılır. Biraz kuruması için bırakılan hamur 4'e kesilir. Oklavaya sarmadan önce cevizi arasına eklenir sıkı bir şekilde sarılıp içinden oklava çekilir ve halka gibi yuvarlanır. Baklava 1 gün kuruduktan sonra sadeyağı yakılarak üzerine gezdirilir. 75 derece fırında en az 8-9 saat kurutularak kızartılır.

Hazırladığımız şerbet dökülür, çekince servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

GÜL BURMA

Malzemeler:

2 yumurta
1 ay bardağından
1 parmak eksik sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
Yarım ay bardağı sirke
Yarım limon
1 cimdik tuz
1.5 ay bardağı su
Alabildiğı kadar un (un yoğunluğuna göre değişmektedir)

Açmak için:

1 paket nişasta

Yağlamak için:

250-300 gr tereyağı

Araları için:

2 su bardağı kıyılmış ceviz

Şerbet için:

5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Limon dilimi

Yapılışı:

Şerbeti için şeker ve su ocağına alınıp kaynamaya bırakılır. Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, sirke, su, limon ve tuz ile bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurdan cevizden biraz büyük bezeler alınıp en az 1 saat dinlendirilir. Dinlenen hamurlar nişasta ile birlikte ince açılır biraz kuruması için bırakılan hamur şerit halinde kesilerek tam ortasına ceviz uzatılır ve ikiye katlanır daha sonra dik şekilde yuvarlayarak gül şekli aldırılır. Baklava 1 gün kuruduktan sonra sadeyağı yakılarak üzerine gezdirilir, 75 derece fırında en az 8-9 saat kurutularak kızartılır. Hazırladığımız şerbet dökülerek çekince servis edilir.



MALAK

Malzemeler:

500 gr un
3,5 su bardağı su
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
500 gr üzüm pekmezi
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir tencereye suyu alıyoruz içerisine kaynamaya gelince un yavaş yavaş dökülür ve karıştırılır. Ocak üzerinde karıştırılmaya devam edilir 15 dakika bu işlemi yapılır, hamur haline gelince kaşıktan lokmalık parçalar olarak servis tabağına alınır. Pekmez hamurun üzerinde gezdirilir, tereyağı bir tavada yakıp üstüne dökülerek servis edilir.

Not: Baktığımızda hepsi yokluktan ortaya çıkan lezzetler.



UNUTMA BENİ

Malzemeler:

- 1 adet ıslanmamış yufka ekmek
- 1 ay bardağı pekmez
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı ceviz

Yapılışı:

Kuru yufka ekmeği parçalanarak bir kaba konur. Bir tavada pekmez, yağ karıştırılarak kaynatılır. Yufka ekmeğinin üstüne dökölür. Bir miktar da ceviz ilave edilir. Buna “züğürt baklavası” da derler.



İNCİR UYUTMASI

Malzemeler:

10 adet kuru incir
3 su bardağı süt

Yapılışı:

İncirler sıcak suya konulup yumuşaması için 1-1,5 saat bekletilir. Küçük küçük doğranır. Tencereye süt alınarak yoğurt mayalama sıcaklığına gelince altı kapatılır ve incirlerin üzerine dökülerek incirler ezilir. Kâselere bölüştürölüp mayalanması için uyumaya bırakılır. 2 saat sonra mayalanacaktır. 2 saat de buzdolabında dinlendirilince yemeye hazırdır.

Not: İncir uyutması mayalama anlamına geldiği için bu ismi almıştır. Birkaç yörede yapılmaktadır. Çorum'da da eskilerden beri yapılan tatlılar arasındadır.





REÇELLER

GÜL REÇELİ

Malzemeler:

15-20 adet has gül yaprakları (pembe)
3,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 adet limon tuzu

Yapılışı:

Gül yaprakları temizlendikten sonra bir tencereye aralarına şeker dökülerek yapraklar serilir. Tencerenin kapağı kapatılarak 1 gece mayalanması sağlanır. Yapraklar sulanmış olacaktır sabaha kadar. Ocağa alınıp suyu eklenip kaynamaya bırakılır. Koyulaşmaya başlayınca limon tuzu atılıp 10 dakika daha kaynatılır. Sıcak sıcak kavanozlara alınıp ağzı kapatılarak saklanır.



ZUAL REÇELİ

Malzemeler:

1 kg zual (kiren, kızılıcık)
5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 adet limon tuzu

Yapılışı:

Zual Çorum köylerinde çok fazladır. Taze taze toplanır, ayıklanarak çöplerinden temizlenir. Yıkanan zuallar tencereye alınır üzerine şekeri eklenip 1 gece bekletilir. Ertesi gün sulanan reçel direk ocağa alınıp kıvam alana kadar kaynatılır. Mayhoş tadı ile kış kahvaltılarının vazgeçilmez reçellerindendir.





KAHVALTILIKLAR

ÇÖKELEK S  ND  RMES  

Malzemeler:

3 yumurta
1 adet ıslanmamış yufka
1 adet ıslanmış yufka
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Yapılışı:

Islanmamış sert yufka ekmekleri küçük parçalara ayrılır. Tereyağı tavaya alınıp eriyince yumurta içine düşülerek pişirilir. Yarı pişmiş haldeki yumurtanın içine küçük küçük kırdığımız yufka ekmekler katılıp çok ezmeden karıştırılır. Tuz ve karabiber eklendikten sonra ıslanmış yufka ekmeğin arasına düşülerek d  r  m şekli verilir ve servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLER  

OMAÇ

Malzemeler:

3 yumurta
1 adet ıslanmamış yufka
1 adet ıslanmış yufka
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Yapılışı:

Islanmamış sert yufka ekmekleri küçük parçalara ayrılır. Tereyağı tavaya alınıp eriyince yumurta içine dökülerek pişirilir. Yarı pişmiş haldeki yumurtanın içine küçük küçük kırdığımız yufka ekmekler katılıp çok ezmeden karıştırılır. Tuz ve karabiber eklendikten sonra ıslanmış yufka ekmeğin arasına dökülerek dürüm şekli verilir ve servis edilir.



BASMA ÇÖKELEK

Malzemeler::

2 kg çökelik
6 yemek kaşığı tuz
250 gr tereyağı
1 adet küp

Yapılışı:

Bir kapta tereyağı çökelek ve tuz harmanlanır. Küpün içi çok sıkı bir şekilde basılır, ağız kısmına un ve tuz konularak derin bir toprak içerisine ağzı ters gelecek şekilde gömülür. Üst taraftan bir hafta sulanır ve 3-6 ay arası bu şekilde saklanır.



TEKER KIYMA

Malzemeler:

2 kg kıyma 500 gr iç yağı

5 - 6 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Yağ büyük bir tencereye alınarak eritilir, kıyma üstüne atılarak yaklaşık 45 dakika kavrulur ve tuzu atılır. Yuvarlak bir kaba boşaltılarak sıkı şekilde elle bastırılır ve donması için bırakılır. Kalıptan çıkan kıyma ortasından delik açılarak kurutmak için asılır.

Not: Eskiden buzdolabı yokken etler kurutarak saklanırmış. Ben küçükken hayal mayal hatırlıyorum; büyük anneanne etlerini bu şekilde muhafaza ederdi.



CILBIR

Malzemeler:

2 yumurta
3 su bardağı su
Yarım fincan sirke
1 yemek kaşığı tuz
1 kâse yoğurt
1 diş sarımsak

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

Bir tencereye su alınır. İçine tuz ekleyip kaynama noktasına gelmeden sirke eklenir. Yumurtalar başka bir kâseye kırılır, kaynayan suya kaşık ile girdap oluşturulup içine bırakılır ve dağılmadan 6-7 dakika pişirilir. Pişen yumurtalar, hazırlanan yoğurtlu sarımsak bulunan tabağa alınır üzerine tereyağı ve kırmızıbiber yakılarak dökülür, süslenerek servis edilir.



PERVEDE (KUŞBURNU)

Malzemeler:

3 kg kuşburnu
3 kg şeker

Yapılışı:

Toplanmış etli kuşburnuların tepelerindeki sapları çöpleri temizlenir, büyük bir tencereye alınır ve üzerine su eklenir. Kaynayıp yumuşayınca sık dokunmuş elekten bir kovaya el ile ezilerek posası çıkarılır. (Biraz uğraştırıcıdır ve ellerinize dikenleri batabilir.) Kovaya akan şıra tekrar tülbent veya şifon parça ile süzülür. (Dikenler oraya da saracaktır.) Kuşburnu tekrar büyük kazana alınarak altı açılır. Kaynayıp kıvam alana kadar kaynatılır yaklaşık 2 - 2,5 saati bulmaktadır. Bu arada üzerinde köpükler oluşacaktır kaşık veya kevgir yoluyla alınmalıdır. İstenilen miktarda şeker katılıp kaynamaya devam ettirilir. 4 saate yakın kaynatılır. Ekmeğe sürülecek kıvama gelince sıcak sıcak kavanozlanır.

Not: Kuşburnular ne çok olgun ne de çok sert olmalıdır. Şekersiz yaparsanız kış için c vitamini ilaç yapmış olursunuz, grip evinize uğramaz. Bazıları pekmez ekliyor şeker yerine biz tercih etmiyoruz rengini karartıyor. Eğer kuşburnunu çok cıvık alırsanız bozulması erken olur.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL GÖRÜM LEZZETLERİ

TURŞULAR

KARPUZ TURŞUSU

Malzemeler::

4-5 dilim karpuz kabuğu
1,5 çay bardağı sirke
2 yemek kaşığı turşuluk tuz

Yapılışı:

Karpuz dilimleyip bir güzel yenir. Yeşil kısım ile kırmızı arasındaki beyaz kısmı alınır. Küçük küçük doğranıp kavanoza alınır. Sirke ve tuzu da ekledikten sonra kavanoza suyu doldurulur. Kapağını kapatılıp serin bir yerde 20 gün bekletilir. Çıtır çıtır tuşumuz hazır.



ERİK TURŞUSU

Malzemeler:

1 kg erik
1,5 çay bardağı sirke
3 yemek kaşığı turşuluk tuz
2 dilim limon
Su

Yapılışı:

Erikler yıkanıp kavanozlara alınır. Üzerine tuz atılıp 2 dilim limon dizilip sirkesi kavanoza akıtılır. Kalan kısma ise su eklenip kavanozu kapatılır. Erikler sarı renge dönüşecektir. Yaklaşık 1,5 ayda hazır olur.



ALİÇ TURŞUSU

Malzemeler:

300 gr alıç
2 diş sarımsak
1 çay bardağı sirke
2 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Toplanan alıçlar temizlenerek yıkanır. Bir kavanoza doldurulur, sirkesi tuzu konur ve üzeri su ile tamamlanır. Ağızları kapatılarak 20 gün içerisinde dönmesi beklenir.

Not: Turşunun dönmesi ifadesi olgunlaşması anlamında kullanılır.



KELEK TURŞUSU

Malzemeler:

10 adet kelek
4 yemek kaşığı kaya tuzu
6 - 7 diş sarımsak
Su
1,5 su bardağı sirke

Yapılışı:

Kelekler yıkanarak başları çok ince alınır ve iğne ile birkaç yerinden delinir. Kavanoza yerleştirilir, sarımsakları atılır. Su sirke ve tuz birlikte karıştırılıp üzerinden dökülür. 20 güne kadar güneş almayan serin yerde muhafaza edilir.

Not: Eskiden bizim ve anneannemin haymalık (kiler) küpleri vardı tüm turşuları onun içine kurardık.



PATLICAN TURŞUSU

Malzemeler:

10-15 adet kısa patlıcan
2 adet salatalık
1 adet havuç
3 diş sarımsak
Maydanoz
Bağlamak için maydanoz sapı 1 su bardağı sirke
3 yemek kaşığı kaya tuzu

Yapılışı:

Patlıcanlar yıkarak suda 10 dakika haşlanır ve ortası bıçakla yarılr. Diğer sebzeler küp küp doğranarak harmanlanır. Patlıcanların içine doldurulup maydanoz sapları ile bağlanır ve kavanoza dizilir. Sirke, tuz, su karıştırılarak turşuların üzerinden dökülür.



ŞERBETLER

GELİNCİK ŞERBETİ

Malzemeler:

20 -25 adet gelincik çiçekleri
Yarım su bardağı toz şeker
4 su bardağı

Yapılışı:

Gelincik çiçeklerini sadece kırmızı taç yapraklarını koparıp temizliyoruz. Dipteki siyahlıkları almıyoruz. Şeker ile ovup bir kavanoza alıyoruz ve 3-4 saat bekletip, üzerine ılık suyunu veriyoruz. 2 gün süzdükten sonra tüketebilirsiniz.

Not: Bekletilebilirse daha lezzetli olur. Hitit şerbeti olarak da bilinmektedir.



Aylin'in Mutfagından
YÖRESEL GÖRÜM LEZZETLERİ

GÜL SUYU

Malzemeler:

15-20 adet has gül
3 litrelik kavanoz
3-5 adet limon tuzu
1,5 su bardağı şeker

Yapılışı:

Güller yıkanır ve temizlenerek sadece yaprakları alınır. Bir kâsede limon tuzu ile ovulur ve kavanoza alınarak üzerine su doldurulur. Güneşte 5-6 gün bekletilir. Tüm yapraklar suya rengini vermiş olmalıdır. Süzülen yapraklar içine atılıp şekeri de eklenerek soğuk soğuk servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

KIZILCIK ŞERBETİ (KİREN-ZUAL)

Malzemeler:

Yarım kg kızılcık
2,5 su bardağı şeker
7 su bardağı su

Yapılışı:

Kızılıcıklar yıkanır. Bir tencereye su alınarak içine kızılıcıklar atılır, yaklaşık 15 dakika kaynayıp rengini vermeye başlayınca, şeker aktarılır. 15 dakika daha kaynatılır ve soğuması için buzdolabına kaldırılır. Soğuk soğuk servis edilir.



Aylin'in Mutfagından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

İSKİLİP İLÇESİ

SU KABAĞI YEMEĞİ

Malzemeler:

500 gram su kabağı
(kabuğu soyulmuş ve doğranmış)
1 büyük soğan (yemeklik doğranmış)
2-3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 büyük domates
1 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
Tuz ve karabiber



Yapılışı:

Su kabaklarını soyulur ve doğranır. Kabakları istediğiniz boyutta doğrayabilirsiniz. Dilimlemek veya küp şeklinde kesmek uygun olacaktır. Derin bir tencereye sıvı yağı eklenir ve ısıtılır. Yemeklik doğranmış soğanlar eklenerek kavrulur. Hafif pembeleşince sarımsakları da eklenir ve kavurma işlemine devam edilir. Kavrulan soğan ve sarımsaklara domates salçasını eklenir ve birkaç dakika daha kavrulur. Rendelenmiş veya doğranmış domatesler de tencereye eklenir ve karıştırılır. Su kabakları eklenir ve tuz, karabiberle tatlandırılır. Sıcak su veya sebze suyu eklenir ve tüm malzemelerin üzerini örtecek kadar su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve su kabakları yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Su kabakları çabuk pişen bir sebze olduğu için 15-20 dakika kadar pişirmek yeterli olacaktır. Pişen su kabağı yemeği sıcak olarak servis edilir.

SÜT HELVASI

Malzemeler:

300 gr tereyağı
4 su bardağı un

Şerbeti için:

5 su bardağı süt
2 su bardağı şeker



Yapılışı:

Süt ve toz şeker şeker eriyene kadar kaynatılır. Kısık ateşte bekletilir. Bakır bir tavada tereyağı eritilir. Eriyen yağa unu ilave edilir. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak, ağır ağır rengini değiştirmeden kavrulur. Bu işlem 20 dakika sürer (unun rengi kararmayacak, kokusu çıkmaya başlayınca anlayacaksınız olduğunu). Şerbet kesik kesik una ilave edilir. Her seferinde un şerbeti çektikten sonra şerbet verilir. Ve tahta kaşık yardımı ile karıştırılır. Şerbeti çekince şekli verilip servis edilir.



Aylin'in Mutfağından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ

İSKİLİP İLÇESİ

İSKİLİP DOLMASI

Malzemeler:

2 orta boy kuru soğan
1 kg Akçeltik pirinci
1,5 kg kemikli dana eti (antrkot)
300 gr tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
200 gr iri kaya tuzu
1 çay kaşığı karabiber
“Ca” denilen bez torba

Kazan içi:

Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı zeytinyağı
2 büyük kasık tuz

Yapılışı:

200 gram iri tuz 1,5 kg suda kaynatılır. Kaynar lığı savrularak giderildikten sonra pirinç ıslatılır. Bir tencerede ince doğranmış soğanlar tereyağı ve zeytinyağı ile karamel rengi alıncaya kadar kavrulur. (Yakmadan sabırla) pirincin ölçüsüyle bire bir ölçek su eklenir. Su kaynayana kadar pirinçleri tuzlu sudan akıtarak nişastası kalmayacak şekilde iyice yıkanır. Kaynayan suyun içerisine pirinç ilave edileek salma usulü pilav pişirilir.

Pirinçler diri kalacak şekilde ocaktan alınır ara ara karıştırılır ve iyice soğutulur. “Ca” dediğimiz torbaya soğuttuğumuz pilav doldurulur ağzı bağlanır. Dolma kazanının dibine ise tereyağı ve zeytinyağı konularak etler mühürlenir ve üzerine su eklenir. Kazanın içine saç ayağı dediğimiz aparat yerleştirilir ve üzerine de ters tepsi kapatılır. Önceden yarım pişirilen pilav ile doldurulan “ca” torbası tepsinin üzerine yerleştirilir. Kazanın kapağı kapatılır ve un su ile yaptığımız hamur kapağın etrafına kapatılır. (Bu işlem düdüklü görevi görmesidir) İskilip dolmasının pişme süresi miktara göre değişebilir, bir 1 kg pirinçten yaptığımız için 4 saat yeterli gelmektedir.

Kazan açılınca “ca” torbası alınarak dolma boşaltılır. Biraz et suyu ile terletme yapılır (Terletme dediğimiz olay ise kazanın dibindeki et suyundan alınıp pilavın üzerine gezdirmek.) Lenger yani sunum kabına alınan dolmanın üzerine kazandan çıkarttığınız iri didilmiş etler eklenip; üzerine biraz daha et suyu gezdirilir ve servis edilir.

İskilip dolması menü şeklinde ikram edilir, kavrulmuş şehriyeden et suyu ile pişen çorba, sirke salatası ve süt helvası.

İSKİLİP İLÇESİ

İSKİLİP TURŞUSU

Malzemeler:

Salatalık
Biber
Domates
Kelek
Fasulye
Maydanoz
Sarımsak
İskilip kaya tuzu
İskilip turşu sirkesi
Su, küp

Yapılışı:

Öncelikle İskilip sirkesinden bahsedeyim. İskilip bağlarında yetişen kara üzümle atalardan kalma yöntemlerle yapımına hala devam edilmektedir. Tüm turşuların lezzetini sonda bırakan bir aroması vardır. İkinci önemli noktası tuzunun da İskilip'te elde edilmesidir. Taze sebzeler küplere döşenip sirke, su ve tuz ile İskilip Turşusu kurulur. Serin ve güneş almayan yerde 1 ayda oluşumunu tamamlar ve erimeden 6 aya kadar dayanabilir.



YIRTMA AŞI

Malzemeler:

250-300 gr taze asma yaprağı
200 gr kuşbaşı
Yarım çay bardağı sıvıyağ (veya zeytinyağı)
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
5 yemek kaşığı kırık yarma
Taze dereotu, taze nane
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

Yapılışı:

Tencereye kuşbaşı et alınıp kavrulur. Yağ, soğan, sarımsaklar eklenip pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir miktar salça eklendikten sonra suyu verilir. Kaynayınca yırttığımız asma yaprakları ve kırık yarma kaynayan suya atılır. Baharatları da eklenip pişmesi için bırakılır. Doğranmış dere otu ve nane eklenerek servis edilir.

Not: Yırtma aşısı için yapraklar yazdan kavanozlara basılarak salamura şeklinde saklanır. Etsiz olarak zeytinyağlı da yapılabilir. Kırık yarma önceden ıslatılmış olursa daha çabuk pişecektir. Yöre ve köylere göre içine katılan malzemeler de farklılık gösterebilir.



İSKİLİP İLÇESİ

İSKİLİP TEPSESİ

Malzemeler:

1 kg kuzu kuşbaşı
200 gr kuyruk yağı
5 - 6 adet domates
5 - 6 adet yeşil biber
3 adet soğan
2 baş sarımsak
Tuz

Yapılışı:

Alüminyum tepsiye kuyruk yağı ve çok küçük doğranmış etler dizilir. Soğan sarımsak biber ve en üste doğranmış domatesler döşenir tuzu atılıp, taş fırına gönderilerek odun ateşinde pişirilir.

Not: Bu yemek genelde esnaflar arasında yapılır.



İSKİLİP KEŞKEĞİ (RAMAZAN KEŞKEĞİ)

Malzemeler:

2 su bardağı buğday
4-5 parça kemikli et
1 adet domates veya
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı:

Tereyağı, soğan, et, soğan tüm malzemeler toprak kap içine yerleştirilir ve sabah odun ateşinde pişirilen taş fırına verilir. Akşam iftar saatine kadar pişirilir. Uzun süre güveçte piştiği için suyunu salmaz ve sıcak sıcak servis edilir.

Not: İskilip'te her akşam iftar sofrasında bu keşkek yerini alır fırın önlerinde uzun kuyruklar oluşur. **Keşkek UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesinde de yer almaktadır.**



KARGI İLÇESİ

KİRLİ SAC

Malzemeler:

1 kg kuzu kuşbaşı
200 gr kuyruk yağı
5 - 6 adet domates
5 - 6 adet yeşil biber
5 - 6 adet patlıcan
3 adet soğan
2 baş sarımsak
Tuz



Yapılışı:

Tüm sebzeler küp küp doğranıp karıştırılır, alüminyum tepsiye döşenir. Kuyruk yağı ve etler de en üste dizilip odun ateşinde pişirilmek üzere taş fırına gönderilir.

ÇİÇEK BAMYASI YEMEĞİ

Malzemeler:

1 dizin kurutulmuş çiçek bamyası
150 gr kıyma ve kuşbaşı et
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber



Yapılışı:

Bamyalar 5 -7 dakika haşlanır süzülmesi için bırakılır. Tencereye et, yağ ve soğan alınıp kavrulur. Salçası eklenip kavrulmaya devam edilir. Üzerine bamyalar eklenip, bamyaların üstünü geçecek şekilde su eklenir. Kısık ateşte kaynamaya bırakılır, 20 dakikada sonra servise hazır olur.

KARGI İLÇESİ

PATLICAN SERPMESİ

Malzemeler:

4 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
3 adet domates
1 adet sivri biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı pirinç
Su

Üzeri için :

2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 kase sarımsaklı yoğurt

Yapılışı:

Patlıcanlar alaca soyulup sap kısımları almadan dilimlenir ve tuzlu suda bekletilir. Bir tencereye margarin alınır, eritilir. İnce ince doğranan soğan ve biberler kavrulur, domates rendelenip içine atılır ve suda bekletilen patlıcanlar tencereye alınarak biraz yumuşaması sağlanır. Patlıcanlar hafif pişince yıkadığımız pirinç ve tuz ilave edilip pirinçler çok pişmeden ocağın altı kapatılır. Servis yapılacak tabağa alınıp biraz soğuması beklenir ve sarımsaklı yoğurt dökülüp üzerine sosu gezdirilerek servis edilir.



SIRIK KEBABI

Malzemeler:

1 oğlak
Tuz



Yapılışı:

Sırık kebabı yapımında 1-2 yaşlarında kuzu ya da tiftik oğlak kullanılır. Kalın tuz ile her yeri ovulur. Bu tuz, etin içinde kalarak lezzetlenmesini sağlayacaktır. Oğlak, ateşin önüne yerleştirilerek sırtına geçirilir. Yağları almak için altına bir tepsi yerleştirilir. Akan yağlar ara ara kepçe ile alınıp etin üzerine gezdirilerek kuruması engellenir. Sırttan etler patlamaya başlayınca piştiği anlaşılır. 2,5 saat çevrilerek pişirilen et sırttan indirilmeden önce karnına kesik atılarak içindeki tuzlu suyu akıtılır. Soğuduktan sonra söğüş et olarak servis edilir.

NOT: Evlerde yapılması imkânsız olduğu için kg olarak temin edebilirsiniz, Kargı'da tüm dükkânlarda yapılmaktadır ve erken saatte biter.

KARGI İLÇESİ

SEBZELİ SOĞAN MIHLAMASI

Malzemeler:

3 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
2 adet yeşil biber
3 adet yumurta
Yarımşar demet maydanoz ve dereotu
Kırmızıbiber, tuz

Yapılışı :

Tereyağı eritilir, soğanlar hafif ateşte kavrulur, karemelize edilir. Yeşilbiber ince ince kıyılır. Domateslerin kabukları soyulup küp şeklinde doğranır, kavrulur. Maydanoz ve dereotu ilave edilir. Tuz ve kırmızıbiber ekerek tavanın kapağı kapatılır. Domatesler suyunu çekince yumurtaları kırılır. Yumurtalar pişince sıcak olarak servis yapılır.



KARGI TULUMU

Yapılışı:

Kargı'nın meşhur yaylalarında otlayan hayvanlardan sağılan sütler ısıtılıp şirden mayası ve tuz ile mayalanması için teknelere alınır. 36 saat bekletilen süt, kendiliğinden peynir halini almaya başlar. Oluşan peynir bez torbalara alınarak 5-6 saat suyunun süzülmesi sağlanır. Bu işlemden sonra yaş peynir halini alır. Bu hale gelmesi 15-20 günü bulur.

Tüm bu süreçlerin ardından büyük çuvallara alınıp 6 ay bekletilir. Peynirler olgunlaşınca büyük kazanlara alınıp ufalama işlemi yapılır. En önemli kısmı ise koç veya koyun derisinden dikilen tulumlara doldurulmasıdır.

Peki bu lezzet harikası peynirin, 22 kilo süttan 1 kg elde edildiğini biliyor muydunuz.



SOĞAN GALLESİ

Malzemeler:

500 gr kuzu eti
25-30 adet küçük soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı :

Toprak kabın içine et, soyulmuş soğan, tereyağı ve baharatlar birlikte harmanlanarak konulur, odun fırınında pişmesi için bırakılır.

Not: Kargı'da ramazanda her akşam tüm evlerde pişirilen yemektir. Mahalle fırınlarına erken saatte bırakılır köz ateşinde iftar saatine kadar pişer. Arzu eden kıymayla da yapmaktadır.



ORTAKÖY İLÇESİ

KARA SİNİ (ASDAVUL SİNİSİ)

Malzemeler:

5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz

İç malzemesi:

1 kâse beyaz peynir
1 kâse doğranmış maydanoz
5 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Yapılışı:

Un, su, tuz ile orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Biraz dinlendirilen hamurdan 6 yumak yapılır. İç malzeme için peynir ve maydanoz karıştırılır, sini yağlanarak ilk hamur serilir arasına tereyağı sürülür. Tekrar bir hamur açılır yine iç harçtan konulur, tüm malzeme bu şekilde tamamlanır. En üst yufka da yağ ile yağlanıp tandırda pişirilir.



KEŞKEK (Yahnili)

Malzemeler:

3 su bardağı dövme (buğday)
1 adet soğan
Tuz

Üzeri için:

Pişmiş et yahnisi

**Yapılışı:**

Buğdaylar 1 gece önceden ıslatılır, güvece soğan ve buğday alınıp üzeri geçinceye kadar su doldurulur. Kısık ateşte 4 saate yakın pişirilir, pişen keşkek ocaktan alınıp tuzu atıp güdelenir. Pişmiş yahnisi etleri ve suyu dökülerek servis edilir.

Not: Keşkek genelde düğünlerde, özel günlerde piştiği için et yahnisi mutlaka olur. Eğer evde yapacak iseniz et yahnisi tarifinden faydalanabilirsiniz. Pişme süresi çokluğuna göre değişmektedir genelde 3,5-9 saat arasındır. Güdeleme ifadesi çırpma anlamında kullanılmaktadır.

DODURGA İLÇESİ

HERSE

Malzemeler:

500 gr horoz eti
2 su bardağı ince yarma düğülü
1 litre su
2 yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber



Yapılışı:

Bir tencereye horoz eti alınıp, üzerine 5 su bardağı sıcak su eklenir. Yarma düğülü de tencereye eklenip, pişmesi için 2 saat kısık ateşte bırakılır. Pişen herse içine tuz katılıp karıştırılır. Üzeri için 2 yemek kaşığı tereyağı küçük bir tencerede eritilir, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber eklenir ve karıştırdıktan sonra ocaktan alınır. Servis tabaklarına paylaştırılan yemeğin üzerine kırmızı toz biberli tereyağı gezdirilerek servis edilir.

UN TARHANASI

Malzemeler:

1 kg katık
(süzme yoğurtta kullanabilirsiniz susuz)
2 kg un
6 yemek kaşığı tuz
Ayrıyeten 1,5 kg daha katık

Yapılışı:

Un, katık ve tuz yoğrulur. Sıcak ortamda her gün yoğurma işlemi gerçekleştirilir. Haftada 1 defa bu malzemeye ek olarak 400 gr daha katık eklenir. Bu işlem 3 defada, yani 21 günde tamamlanır ve güneşe serilerek kurutulur. Sonra elekten elenir ve toz haline getirilir.



DODURGA İLÇESİ

TAK TAK HELVASI

Malzemeler:

1 su bardağı çöven bitkisi suyu
1 kg leblebi tozu
1 kg şeker
1 kg su
1 adet limon tuzu



Yapılışı:

Şeker ve su bir tencereye alınıp kaynamaya başlayınca çöven suyu eklenir. Şerbet 20 dakika kaynadıktan sonra limon tuzu atılır ve bir tepsiye serilen leblebi tozunun üstüne dökülerek karıştırılır. Macun kıvamına getirilip şekil verilerek hazır hale getirilir.

Not: Tutturması zor bir helva türüdür. Çöven bitkisi toplanıp kaynatılıp özsuğu alınır, biraz meşakkatli ama lezzeti efsanedir. Dodurga'ya yolunuz düşerse mutlaka yaptırın ve tadın.

KAPARI TURŞUSU (GEBERE OTU)

Evliya Çelebi, 400 yıl önce Osmancık ilçesinde bu bitkiyi keşfetmiş ve Seyahatname'sinde bahsetmiştir.

"Şehrin üç tarafı kumsaldır; asla çamur olmaz. Havası fazla sıcak olduğundan üzümü lezzetli ve sulu olur. Kumsallığında toprağında 'gebre' adında bir yemiş olur ki sirke turşusu yapılır; gayet faydalıdır. Bu şehirde o turşu meşhur olmuştur."

Osmanlı Mutfağı'na da turşu olarak Osmancık ve Dodurga'dan gittiği saray kayıtlarında geçmektedir.

Ms hastalığı, romatizma, gut hastalığı gibi birçok hastalığa iyi geldiği bilinmektedir. Dodurga'da kadın kooperatilerinde turşuları yapılmaktadır. Aynı zamanda ilk defa kapari çiçeğinin kolonyasını da çıkarmışlardır.

Malzemeler:

Salamurası için:

Kapari bitkisi
Kaya tuzu

Yapılışı:

Kapari bitkileri ayıklanıp tuz ile birlikte bidonlara koyularak en az 3 ay boyunca salamura şeklinde bekletilir.

Turşusu için:

750 gr kapari
1 su bardağı sirke
2 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Salamuradan çıkan kaparilerin tuzundan arındırıp kavanozlara alıyoruz. Sirkesini ve tuzunu ekleyerek ağızlarını kapatıyoruz, 20 gün sonra yemeye hazır.



MECİTÖZÜ İLÇESİ

TURŞU ISITMASI

Malzemeler:

1 kâse ince biber veya patlıcan turşusu
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
Su

Yapılışı:

Tereyağı bir tencerede eritilip salça kavrulur. Doğranan biberler veya patlıcan eklenip üzerini geçecek kadar su koyulur ve kaynaması için bırakılır. Bir iki taşım kaynayınca, ekmek batırılarak güzelce yenir.



KÖY BÖREĞİ

Malzemeler:

5 su bardağı un
2 yemek kaşığı tuz
Su

Arası için:

150 gr kıyma
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı



Yapılışı :

Un, tuz, su ile yumuşak bir hamur yoğrulur. 3 yumak olarak ayrılan hamurlar 15 dakika dinlendirilir. Bir tavada iç malzemesi için tereyağıla kıyma kavurup içine yumurta kırılır, tuzunu atıp pişirilir. 1 yumak hamur tepsi büyüklüğünde açılır ve tepsi yağlanıp kızdırılır. Kızgın tepsiye hamur serilir. Ortasına kıymalı harçtan serilir ve geri kalan yumaklarda da aynı işlem yapılır. Üzeri sıvı yağ ile yağlanıp fırında kızartılır. İliyinca servis edebilirsiniz.

HAMUR KÖFTESİ

Malzemeler:

2 su bardağı bulgur (kısırlık veya pilavlık değil, Midyat bulguru dediğimiz bulgur)
1 su bardağı un
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Bulgur, un ve 1 tatlı kaşığı tuz ile su eklenerek bir hamur elde edilir. Hamurdan parçalar koparılıp bir kenarda bekletilir. Kaynayan tuzlu suyun içine atılıp pişirilir. Bir tavada sıvıyağ, soğan ve salça kavrulur. Pişen servis tabağına alınan hamurların üzerine salçalı sos dökülerek servise hazır edilir.



ALACA İLÇESİ

ALACA DEDE PİLAVI

Malzemeler:

200 gr kuşbaşı
4 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı bulgur
Tuz

Yapılışı:

Etler çok küçük şekilde doğranır. Bir tencerede tereyağı eritilir, etler üzerine eklenerek kavrulur. Etlerin üzerine suyu ilave edilir. Pişen etlerin üzerine bulgur eklenerek kısık ateşte pişmesi sağlanır. Dinlendikten sonra servis tabağına alınır.



ALACA İLÇESİ

HAŞIL YEMEĞİ

Malzemeler:

1,5 su bardağı yarma düğülü
200 gr tereyağı
2 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir tencereye su eklenerek kaynatılır. Kaynayan suyun içine su eklenir ve ocağın altı kısılarak pişmesi beklenir. Suyu çekince bir tavada tereyağı kızdırılır. Pişen haşıl bir tepsiye alınarak ortası açılır kızdırılmış tereyağı ortasına dökülür ve tepside, ortadan yenilir



ALACA KETESİ

Malzemeler:

7 su bardağı un
2 yemek kaşığı silme tuz
1 paket maya
1 tatlı kaşığı şeker

İç malzeme:

1,5 su bardağı un
200 gr tereyağı
1 yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

Tereyağı

Yapılışı:

Bir kaba un, maya, şeker tuz alınarak kontrollü bir şekilde su eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurun mayalanması için 45 dakika bekletilir.

Tavada tereyağı eritilerek içine un ve tuz eklenir ve unun kokusu çıkana kadar kavrulur. Soğuması için bir kenara alınır. Mayası gelen hamurdan bezeler alınarak tatlı tabağı şeklinde açılır. İçine yapılan unlu karışım koyulur ve etrafı büzülerek tekrar top haline getirilir. Bütün bezeler bittikten sonra oklava ile servis tabağı büyüklüğünde açılarak ısıtılmış tavada önlü arkalı pişirilir. Pişen ketenin üzeri tereyağı ile yağlanır.



Not: İç malzemede kullanılan tereyağı yerine eskiden kaz yağı kullanılmıştır.

SUNGURLU İLÇESİ

TOKMAK KÖFTESİ

Malzemeler:

500 - 600 gr tavuk kıyması
2 su bardağı ince bulgur (köftelik)
2 adet orta boy soğan
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1,5 yemek kaşığı domates salçası
3 - 4 adet sarımsak Bir avuç reyhan
1 çay bardağı sıvı yağ
Pul biber
Tuz



Yapılışı:

Bir leğene soğan ve sarımsaklar rendelenir. Bulgur ve kıyma da eklenip baharatları atılır ve iyice çiğ köfte yoğurur gibi yoğrulur. Su eklenmeden yoğrulmalıdır. Yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Daha sonra avuç ortası ile yuvarlak şekil verilip teflon tavada önlü arkalı kızartılır ve yemeye hazırdır.

Not: Bu köftenin adı kullanılan malzemeden gelmektedir. Eskiden tokmak denilen alet ile taş veya leğende malzemeler dövülerek yapılmış, şimdi apartmanlarda o imkân olmadığı için robotlarda çekilerek yapılıyor. Bir diğer özelliği ise reyhanın Sungurlu reyhanı olmasıdır. Kokusu bir harikadır. Son olarak çiğ köfte gibi kızartmadan da tüketilir her iki hali de efsanedir..

GÜLLEYLİ ÇÖREĞİ

Malzemeler:

1 kilo un
2 yemek kaşığı tuz
Su

Hamuru yaymak için:

2 yumurta
2 su bardağı su



Yapılışı:

Un, su, kuru maya ile cıvık kıvamlı ele yapışan bir hamur yoğrulur. Mayası gelen hamur yufka ekmeğin yapıldığı tandırda biri büyük saç diğeri küçük saç olmak üzere tandır hazırlanır.

Tandır sacın ısınmasıyla küçük saç hafifçe yağlanır önce ortaya sonrasında kenarlarına istenilen büyüklükte beze şeklinde hamur bırakılır. Sonrasında onu yaymak için bir kaba sulandırılmış yumurta hazırlanır. Elimizi batırarak bezelerimizi yuvarlak şekilde yaydıktan sonra önce altının sonra üstünün pişmesi için sac ters çevrilerek pişirilir.

IRGAT BÖREĞİ

Malzemeler:

Hamuru için:

5 su bardağı un
2 yemek kaşığı tuz
Su (kontrollü eklenecek)

İçi için:

500 gr ıspanak
3 yumurta
3 yemek kaşığı tereyağı (yumurtayı pişirmek için)
Tuz, karabiber, pul biber

Yufkaları yağlamak için

Sıvı yağ



Yapılışı:

Un, su, tuz ile orta sert bir hamur yoğrulur. Hamuru dinlendirmek için 20 dakika bekletilir. Diğer taraftan ıspanaklar ince ince doğranır. Bir tavada yumurtalar tereyağında pişirilir, doğranan ıspanağın üzerine pişen yumurtalar eklenir. Tuz, karabiber, pul biber atılarak karıştırılır. Dinlenen hamurlar bezeler haline getirilerek tavanın veya sacın büyüklüğünde açılır. İlk kat piştikten sonra arasına iç harçtan koyulur, üzerine diğer yufka serilir pişen taraf ters çevrilerek bu defa da pişmemiş tarafın pişmesi sağlanır. Pişen tarafa tekrar iç harç koyulur ve tekrar yufka serilir. Pişen taraf tekrar çevrilerek aralar yağlanır. 7-8 kat çevirerek börek elde edilir, sıcak servis yapılır

Not: Irgat böreği genelde tarlada çalışanlar için yapılmış; tok tutmasından ötürü sanırım. Patatesli, çökelekli de yapılmış ama en güzeli ıspanaklı.

YAPRAK İÇİ

Malzemeler:

1 su bardağı nohut
1 su bardağı yarma
1 su bardağı börülce
1 su bardağı bakla
1 su bardağı yeşil mercimek

Tiritli suyu için;

Et suyu
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
Bolca kırmızı pul biber
Karabiber
4 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Yeşillikleri;

5 - 6 dal yeşil soğan
6 - 7 dal taze nane
Yarım bağ Maydanoz
Yarım bağ dereotu

Servis için;

Asma yaprağı



Yapılışı:

1 gece önceden ıslattığımız nohut ve börülce haşlanır. Biraz haşlandıktan sonra bakla da eklenip haşlamaya devam edilir. Daha sonra yeşil mercimekler de katılarak haşlanır ve süzülmesi için bir kenara alınır. Bir başka tencereye tereyağı alınarak soğanlar kavrulur. Daha sonra domates salçası ve baharatlar eklenir. Islanmış yarma da içine atılıp suyunu vererek yumuşayınca kadar pişirilir. Haşlanan nohut, börülce, bakla ve mercimek de tiritli suya alınıp kıvam alana kadar kaynatılır. Pişen içe taze nane, soğan, dereotu ve maydanoz eklenerek ağı kapatılır tabağa alınıp asma yaprakları yanına dizilip servis edilir.

UĞURLUDAĞ İLÇESİ

KAYDIRMA ÇÖREK (DELİKLİ ÇÖREK)

Malzemeler:

5 su bardağı un
2 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Un su tuz ile cıvık kıvamlı bir hamur elde edilir. Altta yanan ateş üzerine bir sac yerleştirilir, hamurdan parçalar alınıp büyük bir tepsiye parça parça dökülür ve önce tepsinin alt tarafı kızartılır daha sonra tepsi ters çevrilip (bu esnada kesinlikle hamurlar düşmez) üst kısma gelen kısım kızarır. Sıcak sıcak iken ersin ile kaldırılır tepsiden, tereyağı ile yağlanıp sıcak sıcak yenilir.

Not: Bu yöresel lezzet odun ateşinde piştiği için efsane tadı hiçbir şey de yoktur.



SİRKELİ

Malzemeler:

500 gr kemikli kırmızı et
1 su bardağı sirke
6-7 diş sarımsak
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Kemikli et suda haşlanarak pişirilir ve etler kemikten ayrılır, suyu süzülür. Bir tencereye tereyağı, salça, doğranmış sarımsaklar, sirke ve süzdüğümüz kemik suyu eklenerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra içine etler atılır bir 15 dakika daha kaynatıldıktan sonra servis edilir.



KÖME (CEVİZLİ SUCUK)

Malzemeler:

1 kâse ceviz bütün ceviz içi
Yorgan ipi ve iğnesi
2 su bardağı pekmez
1 su bardağı su
5 yemek kaşığı nişasta
5 yemek kaşığı un

Yapılışı:

İç cevizler bir suda bekletilerek yumuşaması sağlanır. İğne ile ipe dizilerek hazır edilir. Pekmez, su, nişasta ve un tencereye alınıp karıştırılarak koyulaşmaya başlayınca ceylan göz dediğimiz tabirle o kıvama gelince olmuş demektir. Sıcak sıcak cevizler için bandırılıp bulanır ve kuruması için yüksek bir yere asılır. Ucundan damlayanlar için altına bir tepsi veya yağlı kâğıt yerleştirilir. Onu da inceltip kuruyunca pestil olarak tüketebilirsiniz.



LAÇIN İLÇESİ

HOROZ ETLİ KEŞKEK

Malzemeler:

3 su bardağı aşurelik buğday
3 - 4 parça horoz
1 adet soğan
Tuz
Su

Üzeri için:

4 yemek kaşığı tereyağı 2 tatlı kaşığı toz biber

Yapılışı:

Buğdaylar 1 gece önceden ıslatılır, ertesi gün tencereye horoz etleri, soğan ve buğdaylar atılarak üzeri su ile doldurulur ve kısık ateşte pişmesi için bırakılır. Yaklaşık 2,5-3 saate yakın pişer, üzerine tereyağı ve toz biber yakılarak servis edilir.

Not: Lâçin'de keşkek düğünlerde olmazsa olmazdır. Her düğünde kazanlar kurulur, odun ateşinde pişirilir. Horoz eti veya köy tavuğu kullanılmaktadır. Düğünlerde keşkeğin yanı sıra çorba, et, pilav ve su böreği ikram edilir.



BOĞAZKALE İLÇESİ

HALİVA (Çİ BÖREK)

Malzemeler:

4 su bardağı un
2 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
Kontrollü eklenecek su

İç malzeme:

250 gr kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet soğan

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Yapılışı:

Un, sirke, tuz ile orta sertlikte hamur yoğrulur ve dinlenmesi için bir kenara alınır.

İç malzeme için kıyma bir kaba alınıp üzerine soğan rendelenir. Karabiber ve tuzu eklendikten sonra karıştırılır. Hamurdan cevizden büyük bezeler yapıp tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Hamurun yarısına iç malzeme serilerek yarım ay şeklinde kapatılır ve kızgın yağda kızartılarak sıcak sıcak servis edilir.



BAYAT İLÇESİ

ISIRGAN OTU GÖZLEMESİ

Malzemeler:

5 su bardağı un
2 yemek kaşığı tuz
Su

İç malzemesi:

Yarım kg ısırgan otu
arım kalıp beyaz peynir
Tuz, pul biber
1 adet kuru soğan

Yapılışı:

Un, tuz ve su ile orta sertlikte hamur yoğrulur, bezelere ayrılıp dinlendirilir. Ayıklanıp yıkanan ısırgan otları doğranarak bir kaba alınır. Kuru soğan ince ince doğranıp beyaz peynir pul biber ve tuz eklenerek hepsi bir karıştırılır. Dinlenen hamurlar servis tabağı büyüklüğünde açılıp iç harçtan konulur ve yarım ay şeklinde kapatılır. Sac üzerinde pişirilip tereyağı ile yağlanarak hazır edilir.

Not: Isırgan otu elleri daladığı (kaşındırmak) için eldiven ile doğrayabilirsiniz. İç harcı ise kıymalı ya da sade nasıl sevilir ise o şekilde hazırlayabilirsiniz.



YUMURTA TATLISI

Malzemeler:

3 yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
1 fiske tuz
1 tatlı kaşığı karbonat (kabartma tozu kullanabilirsiniz)
1,5-2 su bardağı kontrollü ekleyerek un

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Şerbeti:

2 su bardağı şeker 2 su bardağı su

Yapılışı:

Şerbet için şeker ve su bir tencereye alınıp kaynaması için bırakılır, yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Bir kaba yumurta kırılıp çırpılır. Yoğurt da eklenerek çırpılmaya devam edilir. Tuz ve karbonat ile birlikte unu eklenip bozadan kıvamlı bir hamur elde edilir. Mayalanması için 30 dakika bekletilir. Derin küçük bir tencereye sıvıyağ alınarak hafif kızdırılır ve altı biraz kısık ateşe alınır. Hamurdan kaşık ile parçalar alınarak yağa atılır. 7 - 8 dakika kızartıldıktan sonra şerbete atılarak 5 dakika bekletilir ve servis tabağına alınır.



KAYNAKÇA

Alper.S (2021) Hitit Bayram Ritüellerinin Anadolu Yemek Kültürüne Yansımaları; Çiğdem (AN.TAH.ŞUMSAR) Bayramı Örneği

Akkor Ö. <https://www.instagram.com/stories/highlights/17878047784793884/>: 15.04.2023

Çevik .N, K (1967) Çorum İl Yıllığı s 117

Akın, G & Balıkcı, E. (2018) Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü.Journal of Tourism and Gastronomy Studies s 274

Aköz, A. & Yörük, D. (2019) Gecmisten Günümüze Göçler Cilt II.pdf Kitabı xvii s 60

Kaya, G. (2012). Çorum Yöresel Mutfağının Geleneksel Yapısı. İçinde: N. Aras (Ed.), Çorum Mutfağına Güzelleme, İstanbul: Metro Kültür Yayınları 4 s 87-149.

Soylu, M. (2018). Uluslararası Öğrencilerin Beslenme Durumu ve Kayseri Beslenme Kültürüne. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 312-322.

Aylin'in Mutfagından
YÖRESEL ÇORUM LEZZETLERİ



www.corum.bel.tr

ISBN-13: 978-625-98945-3-9



9 786259 894539