

Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor...



Türkiye, sahip olduğu eşsiz doğa, kültür ve sanat zenginlikleriyle dünyada eşi-benzeri olmayan bir coğrafi ürün çeşitliliğine sahiptir. Ülkemizde her yörenin, ilin, hatta her ilçenin kendine özel bir ürünün üretim kaynağı olduğu ve bu ürünle özdeşleştiği tartışılmaz bir gerçektir.

ŞUTSO olarak, Karacadağ Kalkınma Ajansı ile birlikte hayata geçirdiğimiz "Yöresel Lezzetler Gün Işığına Çıkıyor" projesi sayesinde Şanlıurfa'ya ait 24 yöresel lezzeti coğrafi işaret kapsamında koruma altına alarak, ilimizin geleneksel değerlerini korumak açısından geç kalınmış bir girişimi tamamlamanın ve yakın gelecekte Şanlıurfa'ya ait bir "marka bilincinin oluşumuna" katkı sunmanın mutluluğunu sizlerle paylaşmaktan büyük bir gurur duyuyoruz...

Saygılarımızla,

Türkiye, with the wealth of unique nature, art and culture, has an unprecedented geographical range of products. This is an unchallenged fact that each geographical region, each city and even each district in Türkiye has its special products which are identified by those locations.

Our chamber ŞUTSO (Şanlıurfa Chamber of Commerce and Industry) worked in coordination with Karacadağ Development Agency to emerge the regional delicacies of Şanlıurfa by protecting 24 special dishes of Urfa cuisine via geographical signs procedures applied by this project. Now, we would like to share our happiness and proud with you deriving from completing this belated attempt, which will be a role-model to create a "branding awareness of Şanlıurfa" in the near future...

Sincerely,

Eyüp Sabri ERTEKİN
Yönetim Kurulu Başkanı

Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor...
Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Frenk Çömeği

Malzemeler, (6 kişilik)

- 1 kg kuşbaşı (fitil) et ve bunun yanında tercihen birkaç tane kuzu veya koyun kemikli eti
- 5 kg domates
- 1 kg taze kırmızı isot (biber)
- 1/2 su bardağı Urfa yağı (sadeyağ)
- 2 kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 patlıcan
- 1 çorba kaşığı Tuz

Yanında;

- Ayran
- Baş soğan
- Taze yeşil isot (biber)
- Beyaz pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavı

Hazırlanış,

Frenk : Domates

Et çömekte biraz pişirildikten sonra Urfa yağı (sadeyağ) konularak kavrulur, altı söndürülür. Çömeğin içine kemikli etler, yemelik doğranmış soğan, temizlenmiş diş sarımsaklar, (sapları ve çekirdekleri ayıklanarak) iri doğranmış taze kırmızı isot, patlıcan ve domatesler doldürülür, üzerine tuzu serpiştirilip fırına gönderilir. En az üç saat süren yavaş pişme süresi sonunda suyunu çeken çömeğin fırından alınır. Beyaz pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla baş soğan ve taze yeşil isot (biber) ile ayran eşliğinde yenilir.

Traditional Tomato Stew

Ingredients, (for 6 persons)

- 1 kg cubed meat (fitil) and additionally boned lamb or sheep meat
- 5 kg tomato
- 1 kg fresh hot red pepper (isot)
- 1/2 cup of Urfa butter (clarified butter)
- 2 dry onion
- 2 cloves of garlic
- 1 aubergine
- 1 tablespoon salt

Accompanied by;

- Ayran
- Onion
- Fresh green pepper (isot)
- Rice pilaf or plain bulgur

Hazırlanış,

Frenk : Domates

Et çömekte biraz pişirildikten sonra Urfa yağı (sadeyağ) konularak kavrulur, altı söndürülür. Çömeğin içine kemikli etler, yemelik doğranmış soğan, temizlenmiş diş sarımsaklar, (sapları ve çekirdekleri ayıklanarak) iri doğranmış taze kırmızı isot, patlıcan ve domatesler doldürülür, üzerine tuzu serpiştirilip fırına gönderilir. En az üç saat süren yavaş pişme süresi sonunda suyunu çeken çömeğin fırından alınır. Beyaz pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla baş soğan ve taze yeşil isot (biber) ile ayran eşliğinde yenilir.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa İsoT Çömleği

Malzemeler, (6 kişilik)

- 1 kg kuşbaşı(fıtıl) et ve bunun yanında tercihen birkaç tane kuzu veya koyun kemikli eti
- 4 kg taze kırmızı isot (biber)
- 2 kg domates
- 1/2 su bardağı sadeyağ (Urfa yağı)
- 2 kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 çorba kaşığı Tuz
- Mevsiminde 2-3 büyük mayhoş narın suyu veya 1 fincan nar pekmezi

Yanında;

- Ayran
- Baş soğan
- Taze yeşil isot (biber)
- Beyaz pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavı

Hazırlanış,

Narlar tanelerin, ezilerek suyu çıkarılıp süzülür (ya da nar pekmezi kullanılır). Soğanlar orta büyüklükte küp küp doğranır, taze kırmızı isotların (biberlerin) sapları ve tohumları aykılanır, iri parçalar halinde doğranır. Domatesler küp şeklinde doğranır.

Çömleğin içine kuşbaşı doğranmış et konur biraz kavrulur, daha sonra Urfa yağı(sadeyağ) da çömleğe eklenerek etler biraz daha kavrulduktan sonra çömlekte ateşten alınır. Kemikli etler, doğranmış soğan, taze kırmızı isot (biber), domates ile tozlenmiş deş sarımsak nar suyu (ya da nar pekmezi) ve tuz çömleğe ilave edilip fırına pişmek üzere gönderilir. 3 saat ağır ağır suyunu çekinteye kadar piştirilir. Beyaz Pirinç pilavı ya da sade bulgur pilavıyla, taze yeşil isot (biber) ve baş soğan ile ayran eşliğinde yenilir.

Traditional İsoT Stew

Ingredients, (for 6 persons)

- 1 kg cubed meat (fıtıl) and additionally boned lamb or sheep meat
- 4 kg fresh red isot (pepper)
- 2 kg tomatoes
- 1/2 cup of Urfa butter (clarified butter)
- 2 dry onion
- 2 cloves of garlic
- 1 tablespoon salt
- In the season, juice of 2-3 tart pomegranates or 1 cup pomegranate molasses

The following goes well with the dish;

- Ayran
- Onion
- Fresh green pepper (isot)
- Rice pilaf or plain bulgur

Hazırlanış,

Grain the pomegranates and then squeeze the grains to get the pomegranate juice or use pomegranate molasses. Chop onions into medium sized cubes. Fresh red isot (peppers) are extracted from the stems and seeds and chopped into large pieces.

Tomatoes are chopped into cubes. Put the chopped meat chunks into terra cotta pot and get roasted for a few minutes, then add clarified butter (Urfa butter) and roast it longer, then remove the pot from the oven. For the next step, add boned meats, chopped onions, fresh red isot (pepper), tomatoes, garlic, pomegranate juice (or pomegranate molasses) and salt into the pot, then baked in the oven slowly for 3 hours until the water is absorbed. Finally, this delicious taste is served with rice pilaf or plain bulgur pilaf, dry onion, fresh green isot (pepper) and ayran.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor...

Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Haşhaş Kebabi

Malzemeler, (8 kişilik)

- 1,5 kg az yağlı kuzu- eti (boşluk kısmından),
- 2 tatlı kaşığı tuz,
- Mangal, kömür ve kebab şişleri,

Yemeğin Yanında;

- 10 adet yeşil soğan(veya 4 kuru soğan),
- 1 demet maydanoz
- 1 adet limon
- Açık ekmek (lavas) ya da yufka ekmek(sac ekmegi),
- Kozlenmiş taze isot (biber)
- Domates
- Ayrın

Hazırlanış,

Et parça olarak alınır ve zırla çekilip kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkan bulunmazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Et ve tuz birbirine karıştırılır. Yumurta büyüklüğünde bir parça et duvaca alınır, kebab şişinin rindeni geçilir. Ayrıç çile ile sıkıp azdırarak şişe iyice yarıştırılır. Şişler sıcak olmamalıdır. Hava çok sıcak olduğu zaman et kendini bırakır ve saplaması oldukça zorlaşır. Onun için et soğuk olmalı, sıcakta bekletilmemelidir. Haşhaş kebabının saplanması ve pişirilmesi usta işidir. Mangalda kömür yakılır. Alevi geçtikten sonra saplanan şişler üzerine konulur. İlk etapta 4 tarafı da şişlere yapışacak şekilde sık sık çevrilir (Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dokulur). Daha sonra pişirmeye devam edilir. Pişen kebablar şişlerdeki şekli muhafaza edecek şekilde kebab lengerine veya servis tabaklarına çekilir.

Açık ekmek (lavas) ya da yufka ekmek(sac ekmegi) ile yapılacak dürüm; ince kıyılıp üzerine limon sıklan yeşil soğan ya da kuru soğan ile maydanoz karışımı, kozlenmiş taze isot(biber) ve domatesle dürüm yapılarak ayrın eşliğinde sıcak yenir.

Kebab with coarse meat and vegetable

Ingredients, (for 8 persons)

- 1,5 kg low-fat lamb,
- 2 teaspoon of salt,
- Grill, coal and kebab skewers,

It is served with;

- 10 fresh green onion (or 4 dry onions),
- 1 bunch of parsley
- 1 lemon
- Thin bread lavas
- Grilled fresh isot (pepper)
- Tomatoes
- Ayrın

Preparation:

The pieces of meat are formed into minced meat by using a curved-bladed zırl. Minced meat and salt is mixed well. Then, take a piece of egg-sized meat in hand and wrap it on kebab skewer. Press and mould the meat onto bread bladed skewers immediately. Meat should be cold to be mould easily. Haşhaş kebab requires the mastery of cooking. Grill over a moderate charcoal fire, turning frequently in the same direction. Be careful not to let the kebabs burn.

Lay the grilled meat inside a thin flat bread and then wrap up the flat bread and serve it with green or dry onion with parsley and lemon accompanied by grilled isot, tomato and ayrın.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Çiğer Kebabı

Malzemeler, (4 kişilik)

- 1 kg taze kuzu kara ciğeri
- 250 gr kuyruk
- Mangal, kömür ve ciğer kebabı şişleri,
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı Şanlıurfa biberi(kuru isot)

Yemeğin Yanında;

- Közlenmiş taze terchen kırmızı isot (biber)
- Kuru soğan
- Maydanoz
- Nane
- Ayrın
- Açık ekmek (lavaş) ya da yufka ekmek(sac ekmeği),
- Limon

Hazırlanışı,

Çiğerler, büyük zar büyüklüğü şeklinde doğranır, kuyruklar da aynı biçimde hazırlanır kuyruklar ciğerlerden biraz daha küçük doğranır. Kebab şişinden daha ince ve kısa maldada hazırlanan ateşe konulur, üzerine kuru isot (Şanlıurfa biberi) ve tuz karışımından serpilerek çevrilir- çevrile şişilir, yufka sac ekmeği veya açık ekmeği (lavaş) çökelerek dürüm yapılarak sıcak servis yapılır.

Açık ekmek (lavaş) ya da yufka ekmek(sac ekmeği) ile yapılan dürüme; maydanoz, kuru soğan, nane, tuz, közlenmiş taze terchen kırmızı isot(biber), taze isot bulunmadığı zamanlarda kuru isot (Şanlıurfa biberi) serpilerek arzuya göre limon sıkılarak, sıcak olarak ayrın eşliğinde yenilir

Çiğer kebabı şişi

Çiğer kebabı yapımı esnasında ciğerlerin ve kuyruğun saplanması için özel olarak yapılmış bir ücu oldukça sivri Mgzy ücu ise yayvan şekilde olan metal şiş.

Traditional Liver Kebab

Ingredients, (for 4 persons)

- 1 kg fresh lamb liver
- 250 gr tail fat
- 1 teaspoon of salt
- 1 tablespoon of dry isot (Şanlıurfa red pepper)

It is served with;

- Grilled isot (fresh red pepper)
- Dry onion
- Parsley
- Fresh mint
- Ayrın
- Thin bread (lavaş),
- Lemon

Preparation:

Chop liver into smallish cubes and the tail fats into even smaller pieces. Special slender skewers are used for this kebab. Thread liver and fat alternately onto these skewers (1 liver +1 tail fat= 2 liver + 1 tail fat= 1 liver), around 6 pieces altogether.

Grill over a moderate charcoal fire. Liver cooks quickly and dries so take care not to overcook. Sprinkle with some dry isot and salt and then place the grilled liver and fat onto a pide bread or thin bread lavaş. Garnish with parsley, dry onion, mint, grilled fresh isot or dry isot, lemon and serve it hot.

Liver kebab skewers

This is a special metal skewer used for liver kebab to thread liver and fat alternately.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Kazan Kebabı

Malzemeler, (5 kişilik)

- 1,5 kg orta büyüklükte ince patlıcan
 - 500 gr. orta yağlı koyun kıyması,
 - 4-5 adet domates (iki adedi harcına konulacak)
 - 1 adet büyük boy soğan
 - 3-4 adet taze terchen kırmızı isot (biber)
 - 1 yemek kaşığı kuru isot (Şanlıurfa biberi)
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 2 çorba kaşığı sadeyağ(Urfa yağı)
 - Yeteri kadar tuz
 - 2 su bardağı su
 - 1 yemek kaşığı salça
- Yemeğin yanında**
- Yeşil isot (biber)
 - Baş soğan
 - Sade pirinç pilavı ya da bulgur pilavı
 - Ayran

Hazırlanış

Sebzeler yıkanır. Patlıcanların başları kesilir, her biri alttan bütün kalacak şekilde eşit aralıklarla vevine yanılır. Domateslerin iki adedi harcına konulacağından kalan domateslerde aynı şekilde kesilir.

İç malzemenin yapılışı:

Bir tepside; kıyma et, salça, ince doğranmış soğan ve taze kırmızı isot (biber), rendelenen veya robottan geçiren iki adet domates, kuru isot (Şanlıurfa biberi), karabiber ve tuzla karıştırılır. Hazırlanan harc önceden hazırlanmış patlıcan ve domateslerin yarıklarına doldurularak genişçe bir tavaya tek sıra ve domatesler orta kısımda olacak şekilde dizilir. Su ve Urfa yağı(sadeyağ) ilave edilir, kapağı kapatılır. Kısık ateşte tamamen suyunu çekinceye kadar pişirilerek servis yapılır. Sade pirinç ya da bulgur pilavıyla, yeşil isot (biber) ve baş soğan ile ayran eşliğinde yenilir.

Cauldron kebab with ubergine, sheep meat, tomato and isot

Ingredients, (for 5 persons)

- 1,5 kg medium-sized thin aubergines
 - 500 gr. Medium fat sheep minced meat
 - 4-5 tomatoes (add 2 of them into the mixture)
 - 1 onion
 - 3-4 fresh isot (red pepper)
 - 1 tablespoon dry isot (Şanlıurfa red pepper)
 - 1 teaspoon black pepper
 - 2 tablespoon clarified butter (Urfa butter)
 - Enough salt
 - 2 glass of water
 - 1 tablespoon pepper paste
- Accompanied by:**
- Fresh green isot
 - Onion
 - Plain rice pilaf or bulgur pilaf
 - Ayran

Preparation:

Wash the vegetables. Peel the aubergines, either in stripes or completely. Cut into one end of the aubergine as far as the centre, then repeat from the other end at right angles to the first cut. Leave 2 of tomatoes for the mature and cut the left in the same way.

Preparation of mixture:

On a tray, mix thoroughly the mince, pepper paste, finely chopped onion and fresh red isot, grated tomatoes, dry isot, black pepper and salt. Stuff as much minced meat as possible into each slit of aubergines and tomatoes. Remove any excess protruding from the surface. Arrange the aubergines and tomatoes neatly on top. Place all in a wide frying pan, add water and clarified butter and then cover with a saucpan lid. Cook gently over a medium heat until the aubergines are tender and most of the liquid.

Serve with plain rice pilaf or bulgur pilaf accompanied by fresh green isot, dry onion and ayran.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Keme Boranısı

Malzemeler, (6 kişilik)

- 1/2 kg keme
- 1/2 kg orta yağlı parça et (kuşbaşı doğranmış)
- 4-5 adet ilikli kemik,
- 2 yemek kaşığı Urfa yağı(sadeyağ)
- 1 çay kaşığı tuz
- Yeteri kadar su
- 1 orta boy baş soğan

Yemeğin Üzerine; Sarımsaklı Yoğurt Sosu için malzeme;

- 2 su bardağı yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- tuz

Hazırlanış,

Yuvalak Köftesi:

Köfte için özel yapılmış kalaylı bakır leğenle bulgur konulur. İçinen diğer kösesine geriye kalan malzemeler ve soğan (8 estir parçaya bölünerek) konular ve iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca kıvamını anlamak için bir ufak parça elde yuvarlanarak dağılımadan yuvarlanırsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, leğenin bir kenarına toplanır, içerisindeki soğanlar ayıklanır. Köfteden bir miktar alınarak minik sıklarlar yapılır, sıklarlar nohut büyüklüğünde bölünerek iki avuç ayasında yuvarlanılır. Kızgın bol yağda rengi pembeleşinceye kadar kızartılır.

Yemeği:

Öte yandan kemeler suda ıslatılarak iyice temizlerin (üst kabuğu hafifçe kazınır) ve tavla zarından biraz daha büyük şekilde doğranır. Yağda et, soğanla kavrulur yeteri kadar su ve ilikli kemikler konularak haşlanır. Suyu katılaşınca kemikler çıkarılarak atılır. Tuz ve keme ilave edilerek kısık ateşte 15 dakika daha pişirilir.

Öte yandan sarımsak az tuz ile dövülüp, yoğurda eklenir.

Yuvalak köftesinin Malzeme ;

- 250 gr dövülmüş kara et
- 1 adet baş soğan
- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 1 çay kaşığı karabiber
- yarım çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı kuru İsoT (Şanlıurfa bibeni)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar su

Kızartmak için:

- 2 bu bardağı sıvı yağ

Malzemeler, (5 kişilik)

- ½ kg dessert truffles (keme)
- ½ kg medium fat piece of meat (chopped cubed)
- 4-5 medullary bone,
- 2 tablespoon clarified butter
- 1 teaspoon salt
- Enough water
- 1 medium dry onion

For sauce with yogurt and garlic;

- 2 cups of yogurt
- 2-3 cloves of garlic
- Salt

Preparation:

Yuvalak meatball:

Place bulgur into a copper bowl specially made for meatball. Put other ingredients and onion (dividing into 8 equal parts) on the other side of the bowl and then mix thoroughly. Gradually add bulgur and knead with some water. Once bulgur gets softened with a slightly stretchy texture, a small piece of mixture is rounded by hand to check the consistency. The mixture is gathered to one side of the bowl and the onions are taken out. Break off chickpea-sized pieces and roll it into balls. Deep fry the meatballs till both sides are golden.

Main dish:

Clean the dessert truffles thoroughly by soaking in water (gently scraped the upper shell) and cut into cubes. Sauté meat and onion with vegetable oil, then add enough water and medullary bones till getting boiled. Once absorbed the liquid, take the bones out. Add the dessert truffles and salt. Cook gently for 15 minutes. If desired, keme boranısı can be eaten with some yogurt flavoured with crushed garlic and salt spooned over the top.

Place the main dish on yuvalak meatballs and serve it hot with plain rice and yogurt flavoured by crushed garlic.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Kıymalı

Malzemeler, (yaklaşık 30 adet için)

- 1 kg kuzu boşluğundan çekilmiş yağlı kıyma et
- 6 tane iri kuru soğan
- 3 yemek kaşığı domates salçası (Ev salçası(frenk suyu) veya konserve salça)
- 1 çay bardağı kuru isot (Şanlıurfa Biberi)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı su
- Yarım kilo taze kırmızı biber
- Arzuya göre birkaç ceviz

Yemeğin Yanında;

- Mevsimine göre, limon, maydanoz, turp, nane, közlenmiş patlıcan
- Ayran

Hazırlanış,

Kuru soğan ve taze kırmızı biber ince ince kıyılır (mümkünse zırhtan geçilir). Kuru isot (Şanlıurfa Biberi) tuz, domates salçası (Ev salçası(frenk suyu) veya konserve salça) eklenir. Kıyma et de ilave edilerek, meraklıları için çensine ceviz de doğrar, su ekleyerek karıştırılır. Kaç adet istendiği söylenerek (yaklaşık 30 adet) fırına gönderilip pişirilir.

Kıymalı, çarşı fırınında mayasız hamurun üzerine hazırlanan için serilmesiyle pişirilir. Beraberinde kiş mevsimi ise turp ve limon, mevsiminde nane, maydanoz, yaz mevsimi ise közlenmiş yaz kabukları soyularak dilimlenmiş patlıcan ("ölu balcan") ve ayranla ikram edilir.

Traditional Minced Kebab

Ingredients (approx. 30 pieces)

- 1 kg fatty lamb minced
- 6 large onions
- 3 tablespoon tomato paste (home-made tomato juice or canned tomato paste)
- 1 tea cups of fry isot (Şanlıurfa red pepper)
- 1 teaspoon salt
- ½ tea cups of water
- ½ kg fresh red pepper
- A few walnuts if preferred.

Accompanied by:

- Upon the season, lemon, parsley, radish, mint,grilled aubergine
- Ayran

Preparation:

Dry onions and fresh red peppers are sliced finely (use curved-bladed zırh if possible). Add dry isot, salt, tomato paste and minced (some walnuts if preferred). Knead all with some water. These ingredients are enough for 30 pieces. Take all to the arcade oven. In the oven, the mixture is placed on unleavened dough and then cooked.

Serve the pieces with radish, lemon, parsley, radish, mint, grilled aubergine and ayran.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Lebeni

Malzemeler, (4 kişilik)

- ½ su bardağı önceden ıslatılmış nohut
- 1 su bardağı önceden ıslatılmış (döğme) dövme
- 5 bardak su
- 1 kg. yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanış,

Geceden soğuk suda ıslatılan nohut ve dövme(döğme) düdüklü tencerede su da eklenerek iyice pişirilir. Diğer taraftan yoğurt çırpılır. Pişmiş olan nohut ve dövmenin üzerine çırpılmış yoğurt ilave edilip tuzu ayarlanır, yoğurdun çürümemesi için kaynama derecesine gelince ateşten alınır, Sütlaç veya muhallebi gibi sıcak olarak tabaklara doldurulur.

Genellikle soğuk olarak yenilir.

Not: Yoğurt tatlı ve yağlı olmalıdır. Aksi takdirde lebeninin tadı bozulur.

Cold yogurt soup with wheat berries and chickpeas

Ingredients, (for 4 persons)

- ½ cups of pre-soaked chickpeas
- 1 cups of wheat berries
- 5 glass of water
- 1 kg. yogurt
- 1 teaspoon of salt

Preparation:

Leben means yogurt in Arabic.

Soak the wheat berries and chickpeas overnight and then cook all thoroughly in a pressure cooker. Mix yogurt in a separate bowl. Add yogurt on the well-cooked wheat berries and chickpeas then sprinkle some salt and remove the cooker from the oven in a few minutes.

Put the hot mixture into individual bowls. Generally it is served cold as the speciality of hot summer season of Urfa, especially in holy month Ramadan.

Note: Yogurt should be sweet and fatty. Otherwise, the taste of lebeni gets deteriorated.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Yumurtalı Köfte

Malzemeler, (6 kişilik)

- 6 çay bardağı köftelik bulgur,
- 2 çay bardağı kuru isot- (Şanlıurfa Biberi)
- 2 yemek kaşığı domates salçası (Ev salçası/frenk suyu) veya konserve salça)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- Tuz
- Yeteri kadar su

Yeşillik,

- 1 demet (5-6 adet) maydanoz,
- 1 demet yeşil soğan

Hazırlanış,

Yeşil soğan ve maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılıp bir tabağa alınır böylece yeşillik(şirin) hazırlanmış olur. Diğer taraftan yumurtalar denir bir kaba kırılıp üzerine az miktarda tuz ilave edilerek çırpılır. Yağ geniş bir tavaya boğaltılarak beklemeye alınır.

Yumurtalı köftenin yapılışına geçilir. Köfte için özel yapılmış kalaylı bakır leğenle bulgur kohlur, leğenin diğer köşesine dogrılan kuru soğan, salça, kuru isot (Şanlıurfa Biberi), tuz, karabiber, tarçın ve su eklenerek macun haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Daha sonra karıngma bulgur yavaş yavaş katılarak başlık bir malzeme ve su eklenmeden bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika yoğurma devam edilir (yoğurma işleminin süresi kkiye göre değişir). Yoğurma devam ederken, yoğurma süresinin bitmesine yaklaşık 5 dakika kala ateşin altı yakılarak yağ ısıtılmaya başlanır. Kızgın yağa hazırlanan yumurtalar dokülerek iki tarafı kızarıncaya kadar pizirilir.

Yoğurma süresi bitince köfte suyla biraz yumuşatılıp üzerine yeşillik eklenerek karıştırılır. Hemen arkasından pişirilen yumurtalar sıcak olarak yağ ile birlikte ilave edilir, yumurtalar sıcak olduğu için eli yuvarladan ve yumurtaları fazla ezmeden karıştırılır. Portakal büyüklüğünde birer topak alınarak tabaklara konulur.

Yumurtalı köfte, ayran eşliğinde Urfa ekşisi ve bol yeşillik ile servis edilir. (Mevsimine göre has(marul), nane, hardal, tere, pırpırım(yabani semizot), yarpuz (su yarpuzu), kuzu kulağı, turp, salatalık, domates, lahana, asma yaprağı, vd) Açık ekmekek (lavaş) ya da yufka ekmekek(ec ekmeği) bulundurulur.

Yağda Yumurta

- 1 su bardağı sadeyağ(Urfa yağı)
- 6 yumurta
- Biraz tuz

Yanında;

- Ayran
- Urfa ekşisi
- Bol yeşillik (Mevsimine göre has(marul), nane, hardal, tere, pırpırım(yabani semizot), yarpuz (su yarpuzu), kuzu kulağı, turp, salatalık, domates, lahana, asma yaprağı, vd)
- Açık ekmekek (lavaş) ya da yufka ekmekek(ec ekmeği),

Ingredients (for 6 persons)

- 6 tea cups fine bulgur,
- 2 tea cups dry isot- (Şanlıurfa red pepper)
- 2 tablespoon tomato paste (home-made (tomato juice) or canned tomato paste)
- 1 dry onion
- 1 teaspoon of black pepper
- 1 teaspoon of cinnamon
- Salt
- Water

Greens:

- 1 bunch of parsley,
- 1 bunch of fresh green onion

Preparation;

Clean spring onions and parsley and then slice all finely. Whisk the eggs with some salt and pour the oil into a wide pan.

Place bulgur into a copper bowl specially made for meatball. Put sliced onions, tomato paste, dry isot, salt, black pepper, cinnamon on the other side of the bowl. Add some water and mix all except bulgur thoroughly for about 5 minutes till it becomes pasty. Then, add bulgur gradually into the mixture and knead all for about 30-35 minutes till bulgur becomes softened. Don't add water. Approximately 5 minutes before stop kneading, put the pan full of oil onto the oven, pour the prepared eggs into hot oil and cook them till both sides are golden.

Once stop kneading, pour some water to soften the mixture, add the greens and the eggs with hot oil immediately. Since the eggs are still hot, be careful not to burn your hand.

Break off orange-sized lump of the mixture and squeeze it in your palms to form the special shape; oblong, with deep flutes on top made by the imprint of your fingers.

Serve it with greens like lettuce, parsley, mint, purslane etc. and thin bread lavas.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Miftahi Tas Kebabı

Malzemeler, (8-10 kişilik)

- 1 kg yağsız toklu eti (toklu; 6 ay ile 1 yaş arasındaki erkek kuzu) bud veya kol kısmından
- 500 gr küçük soğan(arpacık),
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yeteri kadar sıcak su
- 100 gr kuyruk yağı(tabaka şeklinde)

Hazırlanış,

Kuzu eti kuşbaşı doğranır, bütün kalacak şekilde soyulan arpacak soğanların iki ucu kesilir, soyulur. Et, tuz, karabiber, tarçın ve soğanla beraber harmanlanır, hepsinin şişebilecekları büyüklükte bir tava (bu yemeğin özel tava vardır) konur. Tava üzeri tabaka şeklinde kesilmiş kuyrukla kapatılır. Tava içindeki her birlikte yine bu yemek için özel olan tenceresine tava çevrilir(tava üzerine ağrılık konur)yeteri kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir. Buharda pişirilen bir yemektir. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte yaklaşık 3 saat kadar pişirilir. (Etrafındaki su çekilince sıcak su ilave edilmelidir) Yemeğin suyu tamamen çekirilmez yemek hafif sulu kalmalıdır.)

Özel salatası için; büyük boy kuru soğanları çok ince piyazlık doğrayın. Soğanın acısı gitsin diye tuzlu suda bekletin, ovarak/karıştırarak yumuşatın, yıkayıp süzün. Maydanozu çok küçük doğrayın. Yemek pişince soğan ve maydanoz karışımına nar pekmezini koyup harmanlayın.

Tastaki yemek pişince ocaktan alınır. Hazırlanan maydanozlu soğan karışımı tava etrafını saracak şekilde tencereye serilip tas kaldırılır. Yanında beyaz pirinç pilavıyla birlikte servis yapılır.

Traditional miftahi bowl kebab

Ingredients; 8-10 persons

- 1 kg lean lamb meat (from legs or arms)
- 500 gr pearl onions
- 1 tablespoon of salt
- 1 teaspoon of black pepper
- 1 teaspoon of cinnamon
- Enough hot water
- 100 gr tail fat (in the form of layer)

For special salad

- 2 large onions
- Salt
- 2 bunch of parsley
- 1 coffee cups of pomegranate juice

Preparation:

Slice lamb meat in cube-shape. Peel the pearl onions and cut both ends.

Blend the meat with salt, black pepper, cinnamon and onion and then place the mixture onto a special plate. Cover the plate with tail fat (cut in the form of layer). Turn the plate upside down into again a special cooker (put weights on the plate), add enough hot water and cook it. This is a dish cooked by steaming. Once it starts boiling, cook over low heat for about 3 hours. If the liquid gets completely evaporated, add some more. The dish should have more cooking liquid than most Urfa stews.

For special salad:

Chop large onions finely and put it into salty water to get rid of bitter taste of onions. Chop parsley quite finely. After cooking the dish, blend onion and parsley with pomagrenate molasses. Place this mixture around the cooker.

Serve the dish accompanied by plain rice pilaf.





Urfa Pancar Boranisi

Malzemeler, (6 kişilik)

- Malzemeler 10 kişilik
- 4 kg pancar (Pancar; Urfa ağzında paz/ya verilen isim)
- 750 gr orta yağlı kuşbaşı et
- 4-5 adet ilikli kemik
- 1 çorba kasesi nohut (geceden ıslatılmış)
- 1/2 çorba kasesi lolaz (geceden ıslatılmış) (Lolaz; Urfa ağzında borulçeye verilen isim)
- 1/2su bardağı sade yağ (Urfa yağı)
- Tuz
- Yeteri kadar su

Hazırlanış,

Köftesi (Boraninin yuvaşığı):

Köfte için özel yapılmış kalaylı bakır leğeniyle boraninin konular, leğenin diğer köşesine geriye kalan malzemeleri ve soğan (B eği; paçıya bölünerek) tepsiye konular ve iyice karıştırılır. Yaşas yaşas bulgurları ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca kıvamını anlamak için bir ufak parça elde yuvarlanır; dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, leğenin bir kenarına toplanır; içersindeki soğanlar aykılır. Köfteden bir miktar alınarak minik sikimler yapılar, sikimler nohut büyüklüğünde bölünerek iki avuç ayşında yuvarlanır. (Yuvarlama sırasında parmak uçları ara sıra suya batırılarak, parmak uçlarındaki nemlilik ile avuç içleri ıslatılmıdır). Kızgın yağda yağda rengi pembeleşinceye kadar kızartılır.

Yemeği:

Pancarlar yeşil yapraklarından ayrılır. Sadece sapları bir-civikanarak ince ince kıyılarak minik kup şekline döğülür ve bir tencerede kaynatılan az soyan için

Boranı köftesi (Yuvalak) için

- 8 çay bardağı kıftelik bulgur
- 300 gr dövülmüş kara et
- 1 çay bardağı kuru isot (Şanlıurfa biberi)
- 2 katlı kaşığı kuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet orta boy soğan
- Kızartmak için: sıvı yağ**
- Yemeğin üzerine: Sarımsaklı Yoğurt Sosu
- 3-4 diş sarımsak
- 2 su bardağı yoğurt
- Tuz

konur. Bir-iki taşım yumuşayıncaya kadar kaynatıldıktan sonra süzgece dökülür, suyu sıkılır ve bir tabağa alınır. Sadeyağ ile 5-10 dakika kavurılır.

Kuşbaşı doğranan et, ilikli kemik ve nohutlanohut istenirse tek başına yeteri kadar suyla ayrıca da haşlanıp süzüp süzülüp kullanılabilir) birlikte yeteri kadar su konularak 25-30 dakika yumuşayıncaya kadar haşlanırdaha sonra kemikleri çıkarılıp atılır. Haşlanan et ve kıyık aynı bir yere alınarak kendi yağında biraz kavurılır. Ayrılanıp yıkanan lolaz yeteri kadar suyla aynı tencerede haşlanır. Haşlanan lolazın süzü suzülerek, pancar ile birlikte etin ve nohutun bulunduğu kaynar suya eklenir, tuz katılarak bir taşım kaynatılır (on beş-yirmi dakika kadar pişirilir).

Ote yandan aynı bir yerde sarımsak az tuz ile döğülüp, yoğurda eklenir.

YEMEGİN SERVİSİ

Birinci aşamada servis tabaklarına boranini köfteleri konular. Keçpeyle üstünü kaplayacak şekilde kaynar(sıcak) yemek dokulur. Sarımsaklı yoğurt ilavesiyle ve beyaz pirinç pilavıyla yenir.



Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Boranı with Swiss chard

Ingredients for 10 persons

- 4 kg Swiss chard
- 750 gr medium fat cubed meat
- 4-5 pieces medullary bones
- 1 bowl of chickpeas (soaked overnight)
- ½ bowl of lolaz (soaked overnight) (Lolaz means kidney bean)
- ½ cups of clarified butter (Urfa butter)
- Salt
- Water

Hazırlanış,

(For bulgur balls):

Place bulgur into a copper bowl specially made for meatball. Put other ingredients and onion (dividing into 8 equal parts) on the other side of the bowl and then mix thoroughly. Gradually add bulgur and knead with some water. Once bulgur gets softened with a slightly stretchy texture, a small piece of mixture is rounded by hand to check the consistency. The mixture is gathered to one side of the bowl and the onions are taken out. Break off chickpeas-sized pieces and roll it into balls. Deep fry the meatballs till both sides are golden.

Main dish:

Separate the leaves of Swiss chard. Wash only the stems and chop them finely in size of small cubes and blanch them for a few minutes. Remove with a perforated spoon and place in a bowl. Roast it with clarified butter for 5-10 minutes.

For bulgur balls of Boranı

- 8 tea cups of fine bulgur
- 300 gr crushed meat
- 1 cups of dry isot (Şanlıurfa pepper)
- 2 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of black pepper
- 1 medium onion
- For frying: Vegetable oil**
- For the sauce: Yogurt flavoured with garlic
- 3-4 cloves of garlic
- 2 cups of yogurt
- Salt

Cubed meat, medullary bone and chickpeas are boiled for 25-30 minutes (chickpeas can be boiled separately and then mixed with meat). The bones are then removed and discarded. Take boiled meat and tail fat into a separate pan and roast it for a few minutes. Kidney beans (lolaz in local dialect) is boiled into a cooker and then added into to the boiling mixture of meat and chickpeas together with Swiss chard. Add little salt and cook all for about 15-20 minutes.

3-4 cloves of garlic are crushed with salt into a separate bowl and added into yogurt.

Serving the dish

Firstly place Boranı bulgur balls into the plate. Then, boiling hot mixture of meat, chickpeas, kidney beans are poured over the balls by ladle. Add yogurt flavoured with garlic on top of all. Serve the dish with plain rice pilaf.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Patlıcanlı Kebab

Malzemeler, (6 kişilik)

- 1 kg yağlı zırhla çekilmiş kıyma (koyun veya küz eti, boğalık kısmından)
- 2-2.5 kg eğri olmayan düzgün orta boyllu urfa patlıcanı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Mangal, kömür ve kebab şişleri,

Yemeğin yanında;

- Közlenmiş taze terçihen kırmızı isot(biber),
- Kuru soğan
- Ayran,
- Bostana
- Açık ekmeğ (lavaş) ya da yufka ekmeğ(sac ekmeği),
- Domates

Hazırlanış,

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkan bulunmazsa iri diğ kıyma et alınmalıdır. Patlıcanların baş kısmı kesilir. Geri kalan kısmı silindirik şekilde, 4 parçaya bölünür. Tuz, kıymaya serpilerek karıştırılır. Eğer mümkünse kıyma önceden tuzlanarak birkaç saat buzdolabında dinlendirilir. Daha sonra patlıcanın en arka kısmındaki diliminden başlamak üzere bir dilim patlıcan alınır ve tam ortasından kebab şişine saplanır. İki ceviz kadar kıyma alınır, elle etler sıkılmadan gevşekçe, yuvarlak şekil verilerek patlıcan dilimine yapışacak şekilde aynı şişe saplanır. Böylece bir patlıcan, bir et olmak üzere patlıcan ve etler şişe saplanır. Her şişte 4 dilim patlıcan, 3 kıyma köftesi bulunur. Şişler saplandıktan sonra mangalda yakılan kömür ateşi üzerine konur. Alt yüzü pişince çevirilerek dört tarafı iyice pişirilir. Pişirme sırasında patlıcanların kabukları yanarak sıvalaşır. Pişen şişler ateşten alınır ve kebablar şeklimi muhafaza edecek şekilde bir hamlede şişten çekilerek bir tepsiye ya da "Kebab lengeri"ne çekilir. Üzerine hafifçe su serpilerek tepsi bir kapakla kapatılarak terletilip dinlendirildikten sonra sıcak servis yapılır.

Açık ekmeğ (lavaş) ya da yufka ekmeğ(sac ekmeği), yanında domates, közlenmiş taze terçihen kırmızı isot (biber), kuru soğan ve ayran bulundurulur. Yerken patlıcanların kabukları soyularak, etle birlikte tuz ekilerek dürüm yapılır, bostana ile servis yapılır.

Minced meat & aubergine kebab

Ingredients for 6 persons

- 1 kg fat minced chopped by a curved bladed knife zırh,
- 2-2.5 kg aubergines (long oval variety),
- 2 teaspoon salt
- Barbecue, skewers

Accompanied by;

- Grilled fresh red isot,
- Dry onion,
- Ayran,
- *Bostana,
- Thin bread lavaş,
- Fresh tomato

Preparation:

Chop the meat finely by using a curved bladed knife zırh. In Urfa, the butchers will prepare this for you. Cut off the stalks of aubergines, the left part is divided into 4 cylindrical pieces. Sprinkle salt onto the minced meat and mix it well. If possible, leave the minced meat rest into the fridge for a few hours.

Alternately thread pieces of aubergine and walnut-sized pieces of finely chopped minced meat onto ordinary skewers (4 pieces of aubergine and 3 pieces of minced meat on each skewer). Finish each end of the skewers with a piece of aubergine. Rub the grease from your hands onto each piece of aubergine before threading it onto the skewer to prevent them from scorching. Make sure that the prepared skewers fit the width of your charcoal fire.

Turn the skewers occasionally. Place the grilled pieces into a deep copper dish called "lenger". Sprinkle some water slightly over it and then cover and place it at the edge of barbecue to sweat for a few minutes. Serve hot.

Lay the grilled pieces of meat inside a thin flat bread. Peel the aubergines. Arrange the grilled red isot over the meat and serve it with ayran, dry onion and bostana.

*Bostana: A special juicy vegetable salad flavored with pomegranate molasses
*Lenger: Large deep copper dish





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Kıymalı söğürme

Malzemeler, (4 kişilik)

- 4 kg iri boy patlıcan (Patlıcanlar tohumusuz ve etli olacak)
- 250 gr az yağlı kıyma et,
- 1 çay bardağı sadeyağ(Urfa Yağı)
- 3-4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Yanında yemeği:

- Yeşil taze isot (biber)
- Bostana
- Ayran

Hazırlanışı,

Patlıcanların baş kısmını saran yeşil kabuğu alınir. Sapı üzerinde bırakılır. Harlı ateş üzerinde kabukları iyice sıyahlaşınca kadar her tarafı iyice közlenir(veya çarşı fırınında közletilir). Daha sonra patlıcanların sapından tutulup dış kabuğu elle soyulur, baş kısmını da bir bıçak yardımı ile kesilip atılır. Közlenmiş ve kabukları soyulmuş patlıcan geniş bir tepsiye alınır. Gövde kısımları kısa kısa (iki-üç parmak eninde) bıçakla kesilir, mincikli olarak biraz ezilir.

Sarımsaklar soyulur, tuz ilave edilip iyice ezilir. Ezilen sarımsaklar patlıcana eklenir birlikte macun haline gelinceye kadar küçük tokmakla (sogulme tokmağı) ile iyice doğulur-ezilir veya elle mincikli. Ezilmiş macun haline gelmiş olan patlıcanlar lenger veya lenger yoksa düz servis tabaklarına alınarak parmak uçları ile çok sayıda çukurlar oluşturulur. (Derin kaba konmamasının nedeni üstüne sadeyağ (Urfa Yağı) döküldüğünde akıp gidip bir yerde toplanmasının önlenmesini ve söğürmenin her yanına dağılmasını sağlamaktır). Patlıcanların üzerine tuz serpiştirilerek kavrulmuş az yağlı kıyma sıcak olarak düzğünce serilir. Açılan çukurlara doluşması için ise üzerine iyice kızdırılmış Urfa yağı (sadeyağ) tabağın üzerinde gezdirilir daha sonra sıcak servis yapılır. Beraberinde taze yeşil isot(biber), bostana ve ayran ile birlikte ikram edilir.

Grilled aubergine with minced, crushed garlic and clarified butter

Ingredients, (for 4 persons)

- 4 kg large-sized aubergines (seedless and fleshy)
- 250 gr low fat minced meat,
- 1 tea cup of clarified butter (Urfa butter)
- 3-4 cloves of garlic
- 1 teaspoon salt

Accompanied by:

- Fresh green isot (pepper)
- *Bostana, a special juicy vegetable salad flavored with pomegranate molasses.
- Ayran

Preparation:

Discard the green skin covering the stalk of the aubergines. Don't remove the stalks. Pierce the skin of the aubergines with a knife and roast over a grill, or bake in a very hot oven. Turn occasionally till the skin is charred and the flesh is very soft. Scrape off the skin, cut off the stalks, chop finely and mash. Keep hot.

Peel the garlic, crush with salt and add into the aubergines. Mash this mixture thoroughly by a wooden mallet or by hand till it becomes pastry. Place the mashed aubergines into a *lenger or a flat serving plate and make many holes on it by fingers. Don't place the dish into a deep plate to provide the clarified butter spread homogeneously all parts. Sprinkle some salt over the aubergines and then place the hot roasted low minced thoroughly over the top. Finally, pour the fully heated Urfa butter and serve hot accompanied by fresh green isot, ayran and bostana.

*Bostana: A special juicy vegetable salad flavored with pomegranate molasses

*Lenger: Large deep copper dish





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Su Kabağı

Malzemesler, (8 kişilik)

- 3 kg su kabağı
- 1/2 kg parça orta yağlı koyun eti (tercihen kemikli et)
- 4-5 adet ilikli kemik,
- 1 su bardağı nohut (önceden ıslatılmış)
- Lezzetini artırmak için mevsimine göre 4 adet ekşi narın suyu veya 1 su bardağı koruk suyu ya da 1,5 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 kğ domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça

Hazırlanışı,

Su kabağı yıkadıktan sonra sapı kesilir, gövdesi ikiye, sonra dilimlere bölünür, çekirdekleri iyice ayıklanan kabağın yeşil kısmı soyulur, küp küp doğranır, Et kuşbaşı doğranır(kuyruk robattan geçirilir), Nar suyu kullanılacaksa narlar tanelerine ayrılarak süzgeçten geçirilir suyu çıkartılır. (koruk suyu kullanılacaksa da aynı işlem yapılır.)

Domatesler yıkanır, süzgeçte ezilip suyu kullanılmak üzere bir kaba alınır (yemeğe su konulmaz sadece domatesin suyu ile yapılır).

Daha önce hazırlanmış kuşbaşı et, kuyruk, ilikli kemikler, nohut, domates suyu, salça ilave edilerek tencerede pişirilir. Daha sonra kaynayan yemeğin içerisine; kabaıklar, lezzetini artırmak için nar suyu(koruk suyu ya da limon suyu), şeker ve tuz katılır. Kıskık ateşte 2-3 saat pişirilir. Kabaıklar yumuşayarak pişme kıvamına gelince servis yapılır.

Bulgur pilavı veya aya köftesi/iri yuvalak eşliğinde, taze isotla(biber) yenir.

The Gourd

Ingredients, (for 8 persons)

- 3 kg gourd
- ½ kg chopped low fat sheep meat (meat with bones is preferred)
- 4-5 pieces bones with marrow,
- 1 cup of chickpeas (soaked overnight)
- 2 teaspoon of granulated sugar
- 3 kg tomatoes
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon tomato paste
- To improve the palatability: 4 sour pomegranate juice or 1cup of sour grape juice or 1,5 teaspoon lemon juice

Preparation:

Rinse the gourds thoroughly and cut the stalks. Slice the stem in two and then divide into pieces. Extract the seeds well, peel the green skin of gourds and chop in cubes. Place the cubed meat into a saucepan. Chop the tail fat finely.

If you use pomegranate juice, grain the pomegranates and squeeze well to have the juice (if you use sour grapes, do the same process as well).

Rinse the tomatoes; squeeze them to have the juice. Don't add any extra water into the meal while cooking, just use the tomato juice.

Add finely chopped tail fat, bones with marrow, chickpeas, tomato juice, tomato paste into the saucepan and cook all together. Then, place gourds into the boiling mixture. Also, add pomegranate juice (sour grape juice or lemon juice), granulated sugar and salt to improve the palatability.

Cover and simmer until the gourds are tender. Serve with bulgur pilaf or large bulgur balls and fresh isot.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Sac Kavurması

Malzemeler, (8 kişilik)

- 2 kg. kuzu bellifitili eti
- 200 gr kuyruk yağı
- 1 su bardağı Urfa yağı (Sadeyağı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı,

Sac ters çevrilerek odun ateşi üzerinde ya da sac kavurma tavasında ocakta yapılabilir. Sac kavurma tavası iki kulplu yayvan bir kaptır. Yalnızca bu maksatla kullanılır. Yemek sofraya tava ile birlikte sunulabilir.

Öncelikle kuyruk yağı küçük, küçük doğranır veya kıyma çekilir, Et ise kuşbaşı biçiminde doğranır. Sac veya sac kavurma tavasına önce kuyruk konur. Kuyruk yağın salınca, etler ilave edilerek kavrulur. Et suyunu geçince Urfa yağı (sadeyağı) ve tuz eklenerek 10 dakika kadar daha kavurulması sağlanır. Yemek pişince karabiber serpilerek karıştırılıp ateşten alınır. Sıcak servis yapılır.

Arzu edenler servis tabaklarına sarımsaklı yoğurt dökülebilirler, sade pirinç pilavı ile ya da sade bulgur pilavı ile servis yapılır.

Diced lamb fried on iron plate

Ingredients, (for 8 persons)

- 2 kg. lamb meat
- 200 gr tail fat
- 1 cup clarified butter (Urfa butter)
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of black pepper

Preparation:

The special iron plate of this meal is broad and shallow with two handles. The dish can be served in this special plate.

Chop the tail fat finely and chop the meat in cubes. Firstly, place the chopped tail fat onto the iron plate. Once the plate is oily enough, add the cubed meats and stir well.

When the cooking liquid is reduced, add Urfa clarified butter and salt. Stir over the heat for about 10 minutes. Once cooked, add black pepper and toss the meal. Remove the heat and serve hot.

If desired, yogurt flavored with crushed garlic can be spread on top of the meal. Serve it with plain rice pilaf or plain bulgur pilaf.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Üzlemeli Pilav

Malzemeler, (6 kişilik)

Pilav için

- 3 su bardağı pirinç
- 4 yemek kaşığı Sadeyağ(Urfa yağı)
- Bir tutam tuz
- Yeteri kadar kaynamış sıcak su(pirinçe bağı) olarak 5-6 bardak

Hazırlanış

Geçeden islahatın nohutlarını kabukları soyulur (mükaşşar edilir), kabukları soyulurken ortadan ikiye ayrılır (nohutun kabuklarının soyulmasında pratik yöntem, bir kumaşın ya da tülbenitin arasına koyularak, kumaşın bir ucunun nohutun üzerinde hafifçe bastırarak gözdirilmesidir). Et finadık büyüklüğünde doğranarak kendi yağında kavrulur. Nohutla birlikte bir tencerede üzerini ortecek kadar su ilavesiyle iyice pişirilir, çünkü pekmez katıldıktan sonra nohut ve et biraz sertleşir. Yaklaşık 30-35 dakika kadar pişen suyu çektilen etli nohut karışımına, yıkınup bir saat suda bekletilerek suyu süzülen kuru üzüm, daha sonra pekmez, sadeyağ(Urfa yağı) da eklenerek bir taşım kaynatılır, atışten alınır. Bu karışımaya üzleme denilir.

Diğer tarafta sade pilav hazırlanır.

Pirinçler ayıklanıp yıkınır. Sadeyağ(Urfa yağı) bir pilav tenceresine konup kızdırılır. Pirinç eklenip kısık ateşte tahta kaşıkla şeffaflaşana kadar karıştırılarak kavrulur. Tuz ve yeteri kadar kaynamış sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak (kaynar kaynamaz ateşi iyice kısın) suyunu çekinceye kadar pişirip denlenmeye bırakılır.

Pilav denlendikten sonra bir kez dikkatlice karıştırıp, servis tabaklarına alın. Üzerine daha önce hazırlanan üzlemesini döşeyip (pilavın üzerini ortecek şekilde serip) servis yapın.

Not: Urfa'da bayram, süphal(düğün) ve Hac yameği(Hac'dan dönen kişinin kendisini ziyarete gelenlere ikramı) olarak zerde ile birlikte ikram edilir.

Üzleme (Pilavın üzerine konulacak karışım) için

- 1/2 kg çekirdeksiz kuru İzmir Üzümü (sapı çöpu temizlenerek, yıkınup 1 saat suda bekletilmiş olaralı)
- 2 su bardağı, geçeden islatılmış nohut
- 300 gr orta yağlı kuşbaşı et
- 1 su bardağı pekmez
- 2 yemek kaşığı sadeyağ(Urfa yağı)
- Yeteri kadar su

Pilaf with meat, raisins and chickpeas

Ingredients for 6 persons

For Pilaf

- 3 cups of rice
- 4 teaspoon clarified butter (Urfa butter)
- A pinch of salt
- Boil water (it is 5-6 cups based on the amount and variety of rice)

Preparation:

Peel chickpeas soaked overnight and it gets divided in half while peeling. A practical peeling method: Place chickpeas in between a cheesecloth, move your hands by gently pressing on chickpeas)

Cut the meat in nut size and then roast it in its own fat. Cook thoroughly (about 30-35 minutes) together with chickpeas since meat and chickpeas get a little bit hard after adding the molasses. Then, add üzleme, the mixture with sultana raisins, molasses, clarified butter into the meat and chickpeas and cook a few minutes more. Remove the pot from the heat. This is mixture is called üzleme.

On the other side, plain pilaf is prepared.

Drain the rice and rinse thoroughly. Melt the clarified butter. Pour the rice into the pot and mix with a wooden spoon. Then, add a pinch of salt and boil water, cooked covered over a low heat until steam holes appear in the surface and the water has been absorbed. Then turn off the heat, remove the lid, cover the saucpan with a clean cotton cloth or a few layers of paper towel and replace the lid. Leave to rest for 15-20 minutes.

Place pilaf on service plates and cover with üzleme, the mixture prepared before, then serve it.

Note: In Urfa, this traditional meal is specially cooked in Bayrams, weddings and celebration meal of pilgrims who come back from Kabe and served with yellow pudding, zerde.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Tirit

Malzemeler, (6 kişilik)

- 750 gr kuzu eti (tercihen kol bölgesinden)
- 100 gr kuzu kuyruğu,
- 4-5 parça ilikli kemik,
- 1 çorba kaşığı toz,
- Yarım çay kaşığı sarımsak (zerdeçal),
- Yeteri kadar su(10 bardak su)

Yanında;

- 6 diş sarımsak,
- ½ kg koyun yoğurdu,
- 3 adet açık ekme(klavaş)
- 2 adet limon

Hazırlanışı,

Parçalara ayrılan et ve kuyruk ile kemikler bol miktarda su ile birlikte tencereye konulup, kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Piştikten sonra etler el ile didiklenip parçalara ayrılırak bir kenara alınır. Diğer taraftan pişen tencereden çıkanlar kuyruk ayrı bir kapta mıncıklanarak ezilir, süzgeçten geçirilir. Bir kasedeki et suyuna toz halindeki sarımsak karışımı ilave edilir. Et suyunda ısıtılan sakıkkök, süzgeçten geçirilen kuyruk ile birlikte tekrar et suyuna karıştırılır, biraz daha pişirilir.

Tencerenin içine silkelenerek veya tencere kenarına vurularak çıkartılan kemiklerdeki iikler de et suyuna eklenir (İlketen alınan kemikler çöpe atılır). Suyu ve tuzu ayarlandıktan sonra ocaktan alınır veya kısık ateşte servise hazır bekletilir.

Açık ekme(klavaş) dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Sarımsak ezilip yoğurda ilave edilerek sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Ya da ezilen sarımsaklar sade olarak bir tabağa alınır. Servis yapılırken tabağa bir avuç ekme, üzerine yeteri kadar et, onun da üzerine 2-3 keçe kaynar sıcaklıktaki et suyu dökülerek sıcak olarak servis yapılır. Arzuya göre, ezilmiş sarımsak ya da sarımsaklı yoğurt tabağın üzerine gezdirilir, limon sıklarak yenilebilir.

Şanlıurfa'da genellikle sünnet yemeklerinde ikram edilir, ayrıca kahvaltıda sunulur.

Traditional brewis with lamb meat and thin bread

Malzemeler, (6 kişilik)

- 750 gr lamb meat
- 100 gr lamb tail fat,
- 4-5 pieces bones full of marrow,
- 1 tablespoon salt,
- ½ teaspoon turmeric,
- 10 cups of water

Accompanied by;

- 6 cloves of garlic,
- ½ kg sheep yogurt,
- 3 thin bread, klavaş
- 2 lemons

Preparation:

Place cubed meats, tail fat and bones into a saucepan with full of water and simmer for 2 hours. Once cooked, grub up the meat by hand and place it on a separate bowl.

Squeeze the tail fat and strain all. Pour turmeric powder into meat juice and strain it as well. Then, mix both tail fat and meat juice with turmeric powder and boil it 5-10 more minutes.

Remove bone marrow and add them into the meat juice. Then, simmer all and keep it hot as ready to be served.

Cut the thin bread klavaş in rectangular or square shape. Add the crushed garlic into yogurt. While serving, place the thin bread first and then enough meat and 2-3 soup ladle of boiling meat juice. You can pour crushed garlic or yogurt flavored with garlic or some lemon juice over the meal, if preferred.

In Şanlıurfa, tirit is generally served in special days like circumcision, sünnet, ceremonies or can be eaten at breakfast.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Eşkili

Malzemeler,

- 20 kg taze üzüm (tercihen oğlak karası siyah üzüm)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı arpa veya nohut
- 4 kg dalbaşı taze yeşil acı isot (biber)
- Bir şişe geçen yıldan yapılarak bu yıl için ayrılan eşkili
- Eşkili küpü

Hazırlanış,

Üzümler yıkanır, niteliğine uygun olmayanlar ayıklanır, tanelerine ayrılır, (mıncıklanarak) küpe doldurulur. İçine tuz ve mayalanmasını sağlamak için arpa veya nohut, (bir beze sarılmış olarak da konabilir) ve önceki yıldan kalan bir şişe eşkili de eklenerek ağzı kapatılır. Küpün etrafı sarılır, karanlık soğuk almayacağı bir yere konulur. 40-45 günde oluşabilir. Kokusundan ve tadından üzüm suyunun eşkiliye dönüşüp dönüşmediği anlaşılır. Dönüşünceye kadar bekletmeye devam edilir (Yaz sonu küpe basılan üzümün ancak ertesi yaz eşkili olduğu da görülür).

Eşkiliye dönüşen üzümün suyu sıkılıp posası atılır. Suyun berrak, koyu renkli ve içiminin keskin olması maktuldür. (Gerektiği zaman kullanılmak üzere saklanır.)

Kırmızılaşmamış küçük dalbaşı yeşil biberler yıkanır, delinerek ya da alt kısmından azıcık yanılarak küpteki eşkiliye atılır. Üzerine bastracak tabak vb. bir kapak konur. Ağzı kapatılır. Küp ağzına kadar eşkili ile dolmalıdır. 15 günün sonunda biberler yenmeye hazır hale gelir. Genellikle sulu olmayan yemeklerin yanında ikram edilir. Biberleri yenir, suyu ise yemekle beraber içilir.

Eşkili Küpü: ağzı dar, şişkin karınlı, büyük toprak küp

Traditional sour juice of black grapes

Ingredients,

- 20 kg fresh grapes (black goat, oğlak karası, type grapes preferred)
- 1 teaspoon salt
- 1 coffee cup barley or chickpeas
- 4 kg fresh hot green isot (Urfa pepper)
- 1 bottle of eşkili made last year and kept for this year products as yeast
- Large, earthenware jar special for keeping eşkili,

Preparation:

Rinse the grapes thoroughly and separate into grains. Squeeze and place all into the large cube. Add some salt and barley or chickpeas (wrapped in a piece of cloth) for fermenting. Pour a bottle of eşkili left from the previous year and then close the cover of the cube. Wrap up the cube and place it into a dark but not a cold corner of your house. It can get ready in 40-45 days. It is easy to understand the consistency from the smell and taste of the mixture. If you prepare eşkili at the end of summer, it will be ready for the next summer at the earliest. So, timing is important for this process.

Grapes turned into eşkili are squeezed and the pulp is discarded. The juice should be limpid and dark in color, stored to be used once needed.

Hot green isot peppers are rinsed thoroughly and pierced to be placed into the mixture of eşkili, and pressed by a plate or a lid. Then, cover the cube again. The cube should be nearly full to the brim. In 15 days, the hot green isots will be ready to eat. It is commonly served with non-liquid dishes, the isots are eaten and the juice is drunk with the dish.

Large, earthenware jar of Eşkili is a large cube made of clay with narrow neck and bulging belly.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Şillik Tatlısı

Malzemeler, (4 kişilik)

Hamuru için

- 3 su bardağı un
- Çok az tuz
- 6 su bardağı su

Şerbeti için

- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu
- 2 yemek kaşığı sadeyağ(Urfa Yağı)

Hazırlanışı,

Şerbeti : Yağ, su, şeker, bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır.
Hamuru : Tüm hamur malzemeleri(un süzgeçte eleenebilir) derince bir kaba konularak iyice çirpilip sıvı bir hamur (pütürsüz, ince yoğurt kıvamında, akan civık hamur) elde edilir. Şillik tavası (veya ekmekek sacı) kısık sıcaklıkta ateşe konulur, hamurlarını yapışmaması için kuyruk-sürümlük yağlanır. Yağlanmış ve yeten kadar ısındığı anlaşılan tavaya/saca bir keçe sıvı hamurdan dökülür (tavayı kaplayacak incelikte dökülür). Tavanın/sacın alanını kaplayacak şekilde gezdirilir. Hamurda fazlaılık oluşursa tavadan kaba boşaltılır, (sacda yapılırsa, hamurunun sacın her tarafına eşit kalınlıkta yayılmasını sağlamak ve hamurunun sacın üzerinden ayrı gitmesini önlemek için oklava kullanılır). Burada dikkat edilmesi gereken şey hamurunun ince olmasıdır. Kısık ateşte pişip kabaran şillik ekmeği çevrilerek diğer yüzü de pişirilip sacdan/tavadan alınır.

Pişen ekmektan sonra sac/tava tekrar yağlanarak hamur dökülür, hamur biteneğe kadar aynı işlem devam eder, üç yuzu pişen ekmekek soğuduktan sonra orta boy bir tepsiye konulur. Pişen ekmekek sayılır, iki kısma ayrılır. Birinci kısım bir tepsiye serilir ve üzerine ceviz serilir. Onun üzerine ise ekmekekin diğer yarısı serilerek dömlenir. Dilimlemek ustalık ister, en alt kattaki ekmeğe kesilmiş olmalıdır (ortası yıldız görünümünde dilimlere eşkenar dörtgen şeklinde ayrıca kare, baklava dilimi şeklinde kesilebilir). Arzu edilirse üzerine de ceviz serilebilir. Şerbet, sıcak sıcak tepsinin her tarafını saracak şekilde dökülür. Şerbeti, içinde dilimler yüzlerce kadebol olmalıdır. Sıcak servis yapılır.

İç i için

- 1 kase ceviz içi (ayıklanarak dövülmüş/parçaları ayrılmış)

Sacı/tavayı yağlamak için

- Bir parça kuyruk yağı

Hamuru pişirmek için

- Sac (ayrıca oklava) veya şillik tavası

Ingredients (for 4 persons)

For the dough:

- 3 cups of flour
- Little salt
- 6 cups of water

For syrup:

- 2 cups of granulated sugar
- 2 cups of water
- 3-4 drops of lemon juice
- 2 tablespoon clarified butter (Urfa butter)

Preparation:

Syrup

Mix oil, water, granule sugar into a saucepan, after boiling add lemon juice drops. The syrup is ready.

Dough

Add all ingredients into a deep bowl (Sift the flour), whip the mixture thoroughly till you have a liquid dough (a smooth, thin yogurt consistency, flowing soft pancake dough). Place the pan or an iron plate on heat and oil it with tail fat to prevent the dough sticking. Once the pan get heated enough, pour the dough on it by using a soup ladle. The dough should cover all surface of the pan. Be careful to spread the dough each side with equal thickness and the dough should be spread as thin as possible. Cook on low heat and remove each slapjack from the pan once both two sides are cooked well.

Follow the same process after each slapjack cooked well, (oil the pan with tail fat and then pour the flowing dough till the mixture is finished). Once all slapjacks get cold, place them into a medium size tray. Count the slapjacks and divide them in two equal parts. Place the first part onto the tray and sprinkle walnuts over it. Place the rest half and then slice carefully. Slicing requires dexterity. You can slice it in baklava shape or square shape or in rhombus shape the middle part of which looks like a star. If desired, sprinkle walnuts on top. Syrup should be poured hot and spreaded all sides thoroughly. Serve hot.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa İçli Köfte

Malzemeler, (8 kişilik)

Harç/iç malzemesi

- 750 gr az yağlı koyun kıyması
- 250 gr ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

Kızartma:

- 3 bardak sıvı yağ

Hazırlanışı,

İki aşamada hazırlanır.

Harç/iç:

Kıyma et bir tavaya konularak kendi yağında kavrulur, atışten alınarak tuz, karabiber ve küçük parçalara ayrılan ceviz katılarak karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Köftesi:

Köfte leğenine dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan,1 kaşık un, kuru isot (Şanlıurfa biberi), tuz ve karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur alınarak azar azar su alınarak yoğrulmaya başlanır. Yumuşayınca, kıvama gelince köftenin içindeki dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır.

Yoğurma işlemi bittikten sonra köfteden iri ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak yuvarlanır. Yuvarlanan köfte bir elin avuk içine tubularak diğer elin işaret parmağıyla oyulur/fincan şekline getirilir. İçerisine hazırlanan harçtan bir kaşık konularak ağız bastırılarak kapatılır, düzeltilir. Genellikle uçları yassılaştırılır (basık köre şekline getirilir). Böylece köfteler kızartmaya hazır hale gelir.

Hazırlanan içli köfteler, tavada kızgın sıvı yağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartılıp servis tabağına alınır, sıcakken servis yapılır. Bostana ve ayran eşliğinde yenilir.

Köftesi:

- 12 çay bardağı köftelik bulgur
- ½ kg dövülmüş kara et
- 1 adet kuru soğan
- Tuz,
- yarım çay kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı kuru isot (Şanlıurfa biberi)
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı un (iyice kızarması için)

Ingredients (for 8 persons)

For stuffing:

- 750 gr low fat minced meat
- 250 gr walnuts
- 1 teaspoon of salt
- ½ teaspoon of black pepper

For frying:

- 3 cups of vegetable oil

Preparation:

It is prepared at 2 steps.

For stuffing:

Fry the minced meat with its own fat, remove from the heat and add salt, black pepper and coarsely chopped walnuts. Let the mixture cool.

For bulgur balls:

Place the lean meat, chopped onion, flour, dry isot, salt and black pepper into a broad shallow mixing bowl. Mix in the fine bulgur and gradually add water. Dipping your hands in cold water occasionally, knead the mixture thoroughly until it becomes a homogeneous paste.

Wetting your hands first, break off a piece in walnut-sized. Place it in your palm and by pressing and turning the index finger of the other hand into the paste, make a hole almost at the bottom. With your finger, carefully press and turn the shape against your palm so that it gradually becomes thinner and larger and the walls are 3-4 mm thick. Be careful not to split the walls. Take a piece of chilled stuffing mixture and place inside the hollowed-out ball. Wetting your hands again, carefully close up the mouth and round off the pointed ends.

Deep-fry the stuffed bulgur balls in hot oil until each side gets golden. It is served hot accompanied with ayran and bostana, the special juicy vegetable salad flavored with pomegranate molasses.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Küllünçe (Peksimet)

- 2 kg un
- 250 gr sadeyağ(Urfa Yağı)
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Alabildiği kadar su
- 100 gr ekşi hamur(mayalı ekme hamuru)
- 1 yemek kaşığı çörek otu (karahavuç)
- yarım çay bardağı susam(kuncu)
- 1 yemek kaşığı küllünçe dermeni (baharat) toz haline

Üzerine sürmek için

- 2 yumurta

Tuzlu küllünçe için

- 1 tatlı kaşığı kadar tuz

Şekerli küllünçe için

- 1 su bardağından az toz şeker,

Hazırlanış,

Derin bir kaba elenerek konulan unun ortası açılarak ayrı bir tencerede kokusu gidinceye kadar ısıtılan ve soğutulmuş yağlar, su (alabildiği kadar konur, hamuru çok yumuşak olmaz), ile karahavuç, kuncu, küllünçe dermeni (baharatları) ve maya olarak ekşi hamur ilave edilerek tuzlu yapılabaksa tuz, şekerli yapılabaksa şeker konularak yoğrulur. Hamur mayalanmaya bırakılır.

Dağa sonra hamurdan parçalar koparılarak hazırlanan bezeler merdane/küllünçe bazısı ile açılarak büyük bir simit iriliğinde yuvarlak küllünçer elde edilir. Kenarları çirtilenler (iki parmak arasında şekil verme) küllünçer tahta kalıplarla(nakış) şekillendirilir (tuzlu ve şekerlinin ayırımı yapmak için farklı nakışlar kullanılabilir).

Hamurun yuvarlak şekline küllünçe, yuvarlağın biçikle 4'e bölünerek oluşturulan üçgen şekline peksimet denir. Hazırlanan küllünçeler tepsiye dizilir, üzerine çirpilmis yumurta sürülerek, çatallanır. Fırına verilir pembeleşecek şekilde pişirilir.

Küllünçe nakışı: Tahtadan yapılan, altında çiçek veya çok çeşitli şekillerin bulunduğu, küllünçenin pişirmeden önce üzerine süslemek maksadıyla kullanılan alet.

Küllünçe bazısı: düz veya çizgili olarak oyulmuş ve hamur açmaya yarayan silindirik araç (merdane).

Traditional Tomato Stew

- 2 kg flour
- 250 gr clarified butter (Urfa butter)
- 1 cups of olive oil
- Water
- 100 gr yeast dough
- 1 tablespoon of black cumin (nigella sativa)
- ¼ tea cups of sesame
- 1 tablespoon of Melba toast spices in powder

To spread over the top

- 2 eggs

For salty Melba toast

- 1 teaspoon of salt

For sugary Melba toast

- 1 cups of granulated sugar

Preparation:

Sift the flour into a deep pan and add butter, olive oil that are melted in separate bowls, enough water (the dough should not be too soft), black cumin, all other spices and yeast dough. If you prefer salty Melba toast, then add salt. If you prefer sugary ones, then add sugar. Knead all ingredients thoroughly and leave the dough for yeasting.

Now, divide the dough into equal pieces (each about the size of small egg) and roll out each piece of dough into circles like a big bagel. Use a rolling pin for this process. Place the sheets of pastry between the thumb and finger, and then shape each by using wooden moulds. Various moulds are used to differentiate the salty and sugary ones.

The round shape of the pastry is called küllünçe. The triangle shape of the pastry made by dividing the round shape into 4 pieces is called peksimet, Melba toast. Place all pastry sheets onto a baking tray. Spread the crushed eggs over the top of each and make special figures on top of küllünçe and peksimet by using a fork. Bake in the oven till all get golden.

Küllünçe nakışı: A wooden tool with various shapes made for adorning küllünçe before it gets cooked.
Küllünçe bazısı: A rolling pin carved plain or striped and used for rolling out dough.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor... Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Soğanlı Kebap

Malzemeler ; (6 kişilik)

- 1 kg az yağlı zırlıa çekilmiş kıyma et, (koyun veya kuzu eti- boşluk kısmından)
- 3 kg ceviz büyüklüğünde kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Açık ekmeK (lavas)veya bazlama
- 1 kg odun komuru
- Kebap şişleri,
- Mangal

Yanında;

- Közlenmiş taze isot(biber) -terchen kirmizi
- Nar pekmezi veya nar pekmezli bostana
- Ayran
- Açık ekmeK (lavas) ya da yufka ekmeK(sac ekmeği),

Hazırlanış,

Kömrü mangala konup yakılır kayılmaya bırakılır. Et parça olarak alınır ve zırlıa çekilip kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkan bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Et ve tuz birbirine karıştırılır.

Kuru soğanların iki başı kesilir, kabuğuyla birlikte şişe saplanmak üzere hazırlanır. Kebap şişlerine soğandan başlamak üzere bir soğan ve bir et olarak şişe saplanır(toplamda 4 soğan 3 et). Sırasının bozulmamasına dikkat edilmelidir. Önce soğan saplanır, ceviz büyüklüğünde bir topak kıyma avuç içine yuvarlanarak soğanın yanına ortasından saplanır. Soğanlar şişe saplanma esnasında kırılıp yarılmaması için çevrilerek döndürü döndürü saplanır. Şiş tamamlandıca kadez işleme devam edilir (mangalın pişirme enine göre ayarlanır). Butun şişlere aynı işlem uygulanır. Şişlere saplanan kebablar mangalda kömrü ateşinde (közde) iki uç çevrilip pişirilir. Sıcakken şişlerden çekilerek çıkarılır, sıcak ikram edilir.

Açık ekmeK(lavas) ya da yufka ekmeK(sac ekmeği) ile yenilir, yenilirken soğanların kabukları soyulur. Darım yapılırken arasında yarım çay kaşığı nar pekmezi (leğışis) süzülür veya yanına -nar pekmezli bostana ile birlikte yenir. Közlenmiş isot (biber) ve ayran ile birlikte servis yapılır.

Minced meat & onion kebab

Ingredients (for 6 persons)

- 1 kg low fat minced lamb or sheep meat finely
- chopped with a curved bladed zırlı
- 3 kg dry onions in walnut sized
- 1 teaspoon salt
- Thin bread, lavas
- 1 kg charcoal
- Skewers,
- Barbecue

Accompanied by;

- Grilled fresh isot (pepper, red type is preferred)
- Pomegranate molasses or a special juicy salad with pomegranate molasses called bostana
- Ayran
- Thin bread, lavas

Preparation:

Prepare the barbecue first. Chop the meat finely with a curved blade to make the minced. If it is not possible, then buy minced meat from the butcher. Minced meat and salt are mixed well.

Slice off the ends of the onions. Don't peel the skin of onions. Alternately, thread an onion and a walnut sized ball of the chopped meat into skewers (totally 4 onions, 3 minced meats). Keep this order carefully. Dip your fingers in water and carefully shape the meat to match the onions. Cook on a moderate charcoal fire, turning frequently in the same direction. Be careful not to scorch the onions too much.

Remove from the skewers and peel of the scorched onion skins. While wrapping into thin bread, add some pomegranate molasses or eat the special juicy vegetable salad bostana.

It is served with grilled isot (pepper) and ayran.





Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor...

Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

Urfa Zerde

Malzemeler, (4 kişilik)

- 1 su bardağı pirinç
- 10 su bardağı su (pirincin cinsine göre 10-15 bardak arası)
- 2-2.5 su bardağı toz şeker
- 1 tutam haspir (saffran) çiçeği
- 1 fincan gülsuyu veya 1 damla gülyağı

Hazırlanışı

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Tencereye su konularak kaynayınca pirinç ilave edilerek pişirilir. Daha sonra tencereye şeker ilave edilip birkaç taşım kaynatılır. Aynı bir yerde Haspir (saffran) çiçeği 1 bardak sıcak suda eritilir, rengini suya verince tülbent ya da süzgeçle süzülerek suyu tencereye eklenir. En son gülsuyu veya gül yağı ilave edilerek ateşten alıp, sütlü kıvamında servis tabaklarına alınır.

Yellow (saffron) pudding

Ingredients, (for 4 persons)

- 1 cups of rice
- 10 cups of water (it depends on the type of rice)
- 2- 2.5 cups of granule sugar
- A pinch of safflower
- 1 coffee cup of rose water or a drop of rose oil

Preparation:

Rinse the rice thoroughly and place it into the boiling water. After cooking the rice, add granule sugar and simmer for a few minutes. Safflower is melt with hot water in a separate bowl. Once the color of the water changes, strain it by a piece of cloth and then add it into the saucepan. Finally, add rose water or rose oil and then remove the saucepan from the oven.

Pour the zerde into bowls, sprinkle ground pistachio nuts and almonds on top before serving.





Urfa Biyanbalı

Malzemeler, 1 sürahi için

- 1 avuç dolusu meyan kökü
- Bir kalıp buz

Hazırlanışı: Meyan kökü yıkanıp bir süzgeç içinde üzerine ufak parçalara ayrılan buz koyulup derin bir kap içerisinde bekletilir. Birkaç saat sonra kokusunu ve esmer rengini suya vermiş olarak süzgeçin altındaki kapta toplanır. Bu oldukça yoğunudur. Demlenen şerbet başka bir sürahiye tülbenitten geçirilerek süzülür. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta şerbetin dibine tortular birikeceği için birazını bırakmak (yoksa şerbet bulanık olur). Şerbetin dibinde kalan bu tortulu suyu ve ıslanmış meyan kökü atılır. Daha sonra köpüklü görünüm vermek için bir sürahidен diğerine birkaç kez boğaltılır. Tadına bakılarak yoğun olmuşsa üzerine yeterli kadar buz ilave edilerek soğuk servis yapılır. Günlük tüketilir.

Licorice sherbet

Ingredients for 1 pitcher:

- A handful of licorice root
- A block of ice

Preparation: Rinse licorice roots thoroughly and put it onto a strainer where the ice blocks are already placed in. In a few hours, licorice syrup with its dark color, special smell and very intense taste will be gathered in the bowl placed under the strainer. Filter this syrup by using a piece of cloth and pour it into a pitcher. Be careful for the residues of licorice otherwise the syrup will be blurred. Then, pour the syrup from one pitcher to another to have the sparkling look. Taste it. If the taste is still intense, then add some more ice and serve it cold.

It is daily consumed.



Yöresel lezzetler gün ışığına çıkıyor...

Emerging the regional delicacies of Şanlıurfa...

www.sutso.org.tr