

# Mikla



## İÇİNDEKİLER

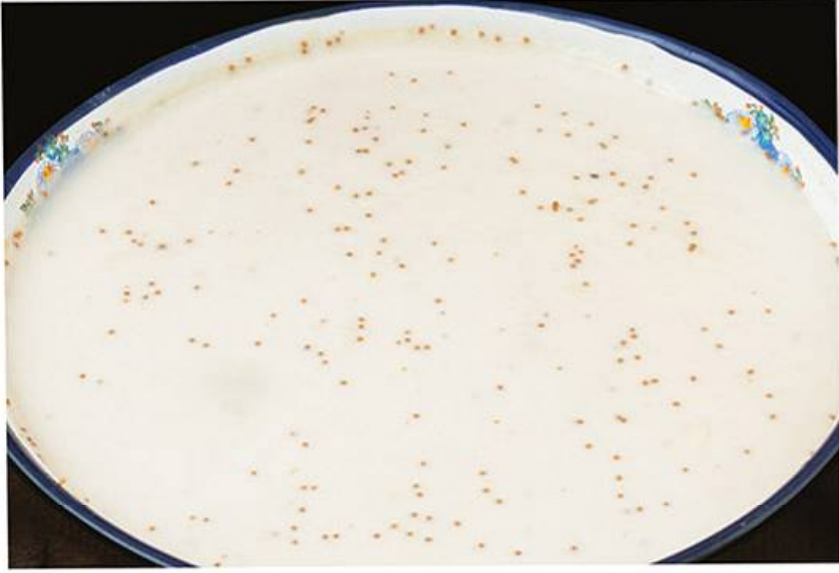
5 Adet Yumurta	1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Kase Yoğurt	1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
2 Diş Sarımsak	1 Tatlı Kaşığı Tuz

## YAPILIŞI

Sarımsaklar ezilip yoğurda karıştırılır. Servis tabağına yayılır. Tereyağında yumurtalar karıştırılarak pişirilip tuz eklenir. Servis tabağına yayılan yoğurdun üzerine bu pişirilen yumurta yayılır. Üzerine pul biber serpiştirilerek servis edilir.

Elvan SÜMER

# İncir Uyutması



## İÇİNDEKİLER

- 2 Su Bardağı Süt
- 10 Adet Kuru İncir
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker

## YAPILIŞI

Bir kapta süt pişirilir. Temizlenmiş incirler doğranır. Doğranan incirler sütün içine eklenir ve pişirmeye devam edilir. Toz şekeri de konulduktan sonra karıştırılmış ve 5 dk. Sonra altı kapatılır. Servis kaplarına alındıktan sonra bir saat beklenir ve soğutulur. Servise sunulur.

Fadime ÜLKÜMEN

# Guymak



## İÇİNDEKİLER

500 gr. Taze Kaymak  
5 bardak Un  
250 gr. Bal

## YAPILIŞI

Kaymak eritilir, Un eklenerek kavrulur. Alt üst yapılarak şekil verilir. Üstüne Bal sürülerek Servis yapılır.

Ümmüşe ÖZERMİŞ

# Bici Dolması



## İÇİNDEKİLER

1 Kase Haşlanmış Nohut	500 gr. Kuzu Ciğeri
1 Yemek Kaşığı Tereyağ	1 kg. İşkembe
1 Su Bardağı Bulgur	Tuz

## YAPILIŞI

İşkembe güzelce temizlendikten sonra tuzlu suda haşlanır. Karaciğer satırla kıyılır. Nohut, karaciğer, tuz, karabiber ve bulgur karıştırılıp yoğrulur. İşkembelerin içine doldurulup ağzı dikilir. İyi pişmesi için 4-5 yerinden iğne ile delik açılır. Tencereye yerleştirilip üzerine bir parmak geçinceye kadar su konur ve pişirilir. Yarım saat sonra İşkembeler alt üst yapılıp bir yarım saat daha kısık ateşte pişirilir. Bici dolması pişince bir tepsiye alınır. İpliği açılıp içi boşaltılır. Dıştaki İşkembe satırla kıyılır. Bir başka tavada tereyağ kızdırılıp kıyılan İşkembeler içiyle beraber bu tereyağda biraz kavrulur ve servise sunulur.

Ahmet TARTANOĞLU

# Patates Kızartma Börek



## İÇİNDEKİLER

4 Adet Orta Boy Patates	½ Su Bardağı Sıvı Yağ
150 gr. Kavruluş Kıyma	1 Demet Maydanoz
1 Adet Orta Boy Soğan	500 gr. Un
1 Tatlı Kaşığı Tuz	1 Paket Kabartma Tozu
1 Çay Kaşığı Karabiber	

## YAPILIŞI

Patatesler haşlanır. Püre haline getirilip un, tuz ve kabartma tozu eklenip yoğrularak hamur haline getirilir. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp avuç içi büyüklüğünde açılır. Kıyılmış soğan, kıyma, karabiber, tuz ve kıyılmış maydanoz harmanlanarak açılan bezelerin içine konulur ve ağzı iyice kapatılıp, kızgın yağda kızartılır. Servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

# Lülbiye



## İÇİNDEKİLER

½ kg. Kuzu Kuşbaşı  
300 gr. Arpacık Soğanı  
300 gr. Haşlanmış Nohut  
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ  
2 Çay Kaşığı Karabiber

## MEYENESİ İÇİN

1 Bardak Ilık Su  
1 Yemek Kaşığı Un  
1 Yemek Kaşığı Tereyağ  
1 Çay Kaşığı Zeytinyağı  
Tuz

## YAPILIŞI

Bir tenceredeki Kuzu etleri, bir çay bardağı sıvı yağ ve arpacık soğanla kavrulur. Meyenesi için başka bir kapta 1 yemek kaşığı un, tereyağı ve bir çay kaşığı kadar zeytinyağı karıştırılarak kavrulur. Diğer tarafta kuzu etlerinin kavrulduğu tencereye biber salçası ve azar azar ılık su eklenerek kavurmaya devam edilir. Kavrulan yarım kilo kuzu kuşbaşı ve önceden haşlanmış nohut meyeneğe eklenir. Kavurmaya devam edilir. Daha sonra zülbiyenin üzerine çıkacak kadar ılık su eklenir tuzu serpilir pişirmeye devam edilir. Piştikten sonra karıştırılır ve servise sunulur.

Ahmet TARTANOĞLU

# Oklavadan Çekme



## İÇİNDEKİLER

1 kg. Un  
Tuz  
Yeterince Su  
300 gr. Ceviz  
100 gr. Tereyağ

## ŞERBET İÇİN

1250 gr Toz Şeker  
1250 gr. Su  
½ Limon Suyu

## YAPILIŞI

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. İnce yufka açılır, oklavada sarılı iken büzüştürülüp fırında kızartılır. Şerbet kaynatılır. Biri sıcak biri soğuk olarak birleştirilir. Üzerine ceviz eklenerek servis yapılır.

Emine ŞANLITÜRK

# Tatlı Nahnı



## İÇİNDEKİLER

½ Kg. Koyun Eti	7 Yemek Kaşığı Toz Şeker
250 gr. Nohut	3-4 Adet Karanfil
½ Kg. Erik	Tuz (çok az)
1 Kg. İncir	Karabiber (çok az)

## YAPILIŞI

Bir tencereye et ve nohutlar birlikte konulur. Su ve çok az tuz ile karabiber eklenip pişirilir. Piştikten sonra, nohut ve etler tencereden kevgir yardımı ile suyu süzülerek başka bir kaba alınır. Tenceredeki et suyu kaynamaya devam ederken; içine önceden haşlanmış erikler, güzelce yıkanmış incirler ile nohutlar eklenir. Biraz daha piştikten sonra, etler küçük parçalara bölünüp tencereye koyulur. Üzerine toz şekeri ve karanfiller eklenir ve pişirmeye devam edilir. Piştikten sonra servis tabakları ile servise sunulur.

Elvan SÜMER



# Aside



## İÇİNDEKİLER

1 Soğan	Salça
3 Kaşık Un	3 Su Bardağı Su
Tuz	Kavrulmuş Kıyma

## YAPILIŞI

Soğan ince kıyılır ve tereyağında kavrulur. Kıyma, tuz ve salça eklenir. Üzerine 3 su bardağı su dökülür ve kaynatılır. Başka bir kaptaki un eritilip boza kıvamında karıştırılan un, önceki karışıma yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Bozadan biraz koyu kıvamda pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Ahmet TARTANOĞLU

# Çilli



## İÇİNDEKİLER

500 gr. Kuzu Kuşbaşı	100 gr. Kuru Üzüm
500 gr. Kara Erik	1 Su Bardağı Şeker
500 gr. İncir	½ Çay Bardağı Pekmez
500 gr. Kayısı	2 Yemek Kaşığı Tereyağ

## YAPILIŞI

Et kavrulur yumuşayınca kadar, temizlenmiş diğer malzemeler eklenir. Şeker ilave edilir. En son pekmez eklenerek biraz daha kaynatılır. Sıcak bir şekilde servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

# Patlıcan Kebabı



## İÇİNDEKİLER

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| 1 kg. Patlıcan        | 1 Çay Kaşığı Karabiber   |
| 1 Su Bardağı Sıvı Yağ | 500 gr. Kemikli Kuzu Eti |
| 5 Adet Yeşil Biber    | Yarım Yemek Kaşığı Salça |
| 4 Adet Domates        | 2 Diş Sarımsak           |
| 1 Tatlı Kaşığı Tuz    |                          |

## YAPILIŞI

Patlıcanlar ala ala soyulup boylamasına dilimlenip sıvı yağda kızartılır. Bir tepsiye dizilir. Aynı yağda doğranmış biberlerde kızartılır ve tepsideki patlıcanların üzerine dizilir. Kabuğu soyulmuş domatesler küp küp doğranıp kızaran patlıcan ve biberlerin üzerine serpilir. Diğer tarafta düdüklü tencerede etler pişirilir. Piştikten sonra düdüklüden alınıp patlıcanların üzerine konulur. Kalan et suyuna salça eklenip karıştırılır ve kebabın üzerine gezdirilir. Tuzu ve sarımsağı da eklendikten sonra fırına verilir. 30 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkartılıp dinlenmeye bırakılır. Servis sırasında ince kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilerek sunulur.

Asiye KIZIK

# Batırık



## İÇİNDEKİLER

Kişi Başı 1 Çay Bardağı Dügürcük  
Ceviz veya Tahin  
1-2 tane Kuru Soğan  
Salça  
Domates

Salatalık  
1 Demet Reyhan  
1 Demet Maydanoz  
Tuz  
Pulbiber

## YAPILIŞI

Hafif ıslatılan düğürcük sırasıyla malzemeleri konarak, düğürcük yumuşayınca kadar yoğrulur. Yumuşayan malzeme elle sıkılarak dizilir. Arzuya göre su katılarak sulu batırıkta yapılır. İçine ince doğranan malzemeler sulubatırık ile karıştırılarak yenilir.

Özden UYSAL

# Gıcık



## İÇİNDEKİLER

6 Adet Orta Boy Yarı Gökü Domates  
5 Adet Yeşil Biber  
2 Orta Boy Soğan  
1 Yumurta

Yarım Su Bardağı Pilavlık Bulgur  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
½ Yemek Kaşığı Tereyağ  
2 Yemek Kaşığı Sıvıyağ  
Yarım Su Bardağı Su

## YAPILIŞI

İlkin domatesler doğranır. Soğan ve biber kıyılıp sıvı ve tereyağda kavrulur ve üzerine bir yumurta kırılır. Pişince domatesler ve tuz eklenir. Kapak kapatılarak pişirilmeye devam edilir. Domatesler suyunu verince, bulgur ve su eklenir. Kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Pişince ateş kapatılıp 10 dakika dinlendirilir.

\*Bu yemeğe Yeşil Domates Yemeği, Gök Frek ya da Gıcık' ta denir.

Özden UYSAL

# Erikli



## İÇİNDEKİLER

1 kg. Kuzu Kuşbaşı (küçük doğranmış)  
1 Yemek Kaşığı Tereyağ  
½ Tatlı Kaşığı Tuz  
Yarım Yemek Kaşığı Salça

1 Avuç Çekirdekli Erik Kuru  
1 Avuç Kayısı Kuru  
1 Tatlı Kaşığı Toz Biber  
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

## YAPILIŞI

Et kavrulur, tereyağ ve salça eklenir. Bir süre daha kavrulduktan sonra toz biber serpilir. Erik kuru eklendikten sonra 2-3 su bardağı su ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Erikler yukarı çıkınca 1 tatlı kaşığı şeker eklenir. Son olarak kayısı kuru eklenir ve hemen kapağı kapatılır. Bir süre daha kaynatılır ve altı kapatılır. Demlenmeye bırakılır.

Ahmet TARTANOĞLU

# Sulu Pilav



## İÇİNDEKİLER

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1 Su Bardağı Bulgur     | Pul biber   |
| 2 Yemek Kaşığı Tereyağ  | 250 gr. önceden parçalanmış ve Kavrulmuş Kuzu Kaburgası |
| 1 Adet Orta Boy Patates | 6 Su Bardağı Su   |
| 1 Tatlı Kaşığı Tuz      | 1,5 Yemek Kaşığı Salça                                  |

## YAPILIŞI

Patatesin kabuğu soyulur ve küp küp doğranır. Tereyağ eritilir ve içine patatesler eklenip 1-2 dakika çevrilir. Salça koyulup karıştırılır ve kaburga ile bulgur eklenir. Tuzu ve pul biberi ayarlandıktan sonra su eklenir ve kısık ateşte 20 dakika kaynatılır. Ateşten indirilip biraz demlendikten sonra servise sunulur.

- \* Eskiden bu Yörelerde limon bulmak zor olduğu için bu çorbaya limon tuzu karıştırılırdı.
- \* Bu yemeğin yanında söylenen bir tekerleme "Çal kaşığı kalmasın bulaşığı."

Elvan SÜMER

# Ermenek Dolması



## İÇİNDEKİLER

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 Su Bardağı Bulgur             | 1 kg. Patlıcan           |
| 500 gr. Orta Yağlı Kuzu Kıyması | 1 Yemek Kaşığı Tereyağ   |
| 1 Tutam Taze Fesleğen           | ½ Yemek Kaşığı Salça     |
| 1,5 Tatlı Kaşığı Tuz            | 1,5 Çay Kaşığı Karabiber |
| 2 Adet Orta Boy Domates         |                          |

## YAPILIŞI

Bulgur, kıyma, ince kıyılmış domates, karabiber, tuz ve yine ince kıyılmış fesleğen yoğrulur. Patlıcan ın arası kabuğu soyulmadan yarılr. Topak topak harç patlıcanın arasına doldurulur. Doldurulan patlıcanlar tencereye yerleştirilir. Üzerine sulandırılmış salça gezdirilip tereyağ eklenerek kısık ateşte pişirilir.

\* Bu yemeğe Ermenek'te Deli Dolma'da denir.

Şerif Hanım KIZIK



# Cilbirtti



## İÇİNDEKİLER

3 Adet Orta Boy Soğan  
150 gr. Kavurma Kıyma  
1 Yemek Kaşığı Salça  
2 Yemek Kaşığı Tereyağ  
1 Tatlı Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber  
2 Su Bardağı Su  
4 Adet Yumurta  
Sumak (isteğe göre)

## YAPILIŞI

Tereyağı eritilir ve ince kıyılmış soğan kavrulur. Kıyma, salça ve baharatlar eklenir. Biraz daha kavrulduktan sonra su katılır ve kaynar kaynamaz önceden çırpılmış yumurtalar eklenir. Yumurtalar piştikten sonra ateşten alınır ve üzerine sumak serpilerek servis edilir.

Elvan SÜMER

# Maşlı Bulgur Pilavı



## İÇİNDEKİLER

- ½ Su Bardağı Maş
- 1 Kase Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2.5 Kase Kaynamış Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

## YAPILIŞI

Bütün malzemeler iyice yoğrulur. Elimizle avuç içi büyüklüğünde 1 cm. kalınlığında yuvarlak olarak açarız. Sacta yada tavada arkalı önlü pişirip, servise sunarız.

Elvan SÜMER

# Ayva Dolması



## İÇİNDEKİLER

5 Adet Ayva  
250 gr. Kıyma  
1 Su Bardağı Dolusu Hekim Erik (*Ekşi erik*)  
Yarım Tatlı Kaşığı Tuz

3 Yemek Kaşığı Pekmez  
1 Yemek Kaşığı Tereyağ  
1 Kase Haşlanmış nohut  
2 Su Bardağı Su

## YAPILIŞI

Ayvaların pürçüklü tarafı kesilir. İçi bıçak ile oyulur. Bir kapta tereyağda kıyma kavrulur ve tuz eklenir. Kavrulduktan sonra ayvaların içine doldurulur. Ağızları açık tencereye dizilir ve aralarına erikler ile nohut serpilir. Pekmez su ile karıştırılarak tencereye eklenir. Kaynadıktan sonra üzerine kızgın tereyağ gezdirilir. Ayvalar yumuşayınca kadar pişirim devam eder. Piştikten sonra istek üzerine sıcak ya da soğuk servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

# Soğuk Göce



## İÇİNDEKİLER

- 1 Su Bardağı Darı ya da Aşurelik Buğday
- 1 Kase Süzme Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane

## YAPILIŞI

Darılar ya da bulgurdan yapılacaksa bulgur dibekte dövülür. Suda haşlanır. Suyu süzildükten sonra soğutulur. Yoğurt özenir ve özenmiş yoğurdun içerisine dövülmüş darı ve tuz karıştırılır. Üzerine toz nane ekilip tekrar iyice karıştırılıp üzeri süslenir ve servis yapılır.

\* Bu yemeğe Darı Çorbası'da denir.

Başak KIZIK

# Nohutlu Et Kabağı



## İÇİNDEKİLER

2 Adet Orta Boy Et Kabağı	1 Su Bardağı Üzüm Kuru Suyu
1 Kg. Orta Yağlı Kuzu Kuşbaşı Et	1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut	1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
5 Adet Orta Boy Soğan	1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
6-7 Adet Domates	3 Yemek Kaşığı Tereyağ

## YAPILIŞI

Kabakların kabuğu soyulur. İkiye bölünüp çekirdekleri çıkartılır. İki parmak kalınlığında doğranır bir tencere kuşbaşı et koyulup kavrulur. Kavrulunca üzerine nohut eklenir. Kabaklar, doğranmış soğan ve domatesler ile tuz eklendikten sonra üzerine tereyağ ve sıvıyağ koyulur. Kapağı kapatılıp 1 saat pişirilir. Pişirim devam ederken koruk suyu ekleyip 20 dakika daha pişirildikten sonra altı kapatılıp dinlenmeye bırakılır. Servis tabaklarına koyulup üzerine nane serpilerek servise sunulur.

\* Bu yemek közde pişirilirse çok daha lezzetli ve kokulu olur.

Asiye KIZIK

# Kayısı Musakkası



## İÇİNDEKİLER

- 1 Kg. Kuru Kayısı (Ekşi)
- 300 gr. Yağsız Kıyma
- 3 Bardak Toz Şeker
- 30 gr. Ceviz

## YAPILIŞI

Kayısı güzelce yıkanır, ılık suyla ıslatılıp yumuşaması sağlanır. Tencereye alınıp kaynamaya bırakılır. Üstüne şeker eklenerek tatlanması sağlanır. Üzerine yağsız kıyma ilave edilir ve cevizle süslenir. Sıcak şekilde servise sunulur.

Başak KIZIK

# Lakışe



## İÇİNDEKİLER

3 Yemek Kaşığı Un	1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Adet Orta Boy Soğan	1,5 Çay Kaşığı Tuz
150 gr. Kavrulmuş Kıyma	1 Yemek Kaşığı Tereyağ
Yarım Yemek Kaşığı Salça	

## YAPILIŞI

Un soğuk suda çırpılır, süzgeçten geçirilir. Tencereye biraz su konulup tuz eklenir ve kaynatılır. Hamur yavaş yavaş karıştırılarak kaynayan suya eklenir. 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra servis tabağına alınır. Diğer tarafta soğan tereyağ ile kavrulur. Kıyma eklenip biraz daha kavrulduktan sonra salçası ve baharatı eklenir. Bu karışım servis tabağına konulan lakışenin üzerine serilir ve servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

# Arabası Corbası



## İÇİNDEKİLER

Tavşan, Hindi veya Tavuk eti  
Biber ve Domates salçası  
Tereyağı  
Un

Kurutulmuş Acı Biber  
Limon  
Et Suları

## YAPILIŞI

Etler temizlenerek haşlanır ve didilir öte yandan tereyağı eritilir. Un eklenerek pembe oluncaya kadar kavrulur. Una salça tuz, biber eklenir. Et suyu eklenerek karıştırılır ve ardından kaynamaya bırakılır. Acı kuru biberler ve didiklenmiş etler içine eklenir.

**Hamuru İçin : Un, Su, Tuz**

Başka bir kapta su ile un birleştirilerek pürüzsüz bir kıvam elde edilir pişmeye bırakılır. Hamur koyu bir kıvamda ince bir tepsiye dökülerek soğutulur. Parçalara ayrılır veya tepsinin ortasına bir çukur açılır. Çorba kasesi içine koyulur. Kaşıkla hamur alınır kaşığı tekrardan çorbaya götürerek hamur ile çorbayı birleştirmiş şekilde yenir. Arzuya göre limon sıkılır. İsteğe göre acısı ayarlanır.

Emine ŞANLITÜRK



# Ekmek Atması



## İÇİNDEKİLER

- 2 kg. Orta Yağlı Kıyma
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 5 Adet Mayalı Ekmek
- 300 gr. Çekilmiş Kuyruk Yağı

## YAPILIŞI

İlk önce kuyruk yağı sacta eritilir. Kuyruk yağı eridikten sonra kıyma eklenir. Kıyma kavrulup pembeleşince mayalı ekmekler saçtaki kıymanın arasına gömülür. Mayalı ekmekler yağını içine alana kadar bekletilir. Mayalı ekmekler daha sonra bir tepsiye alınır ve aralarına kavrulmuş kıyma koyulur. Servise sunulur.

\* Eskiden ekmek atması büyük bakır leğenlerde kavrulan tüm bir koyun ya da dana kıyması içine atılırdı. Bu kavrulan kıyma, kış boyunca taslara vs. sıkıştırılır ve istenildiği zaman ısıtılarak taze ekmek atılıp tüketilirdi.

Elvan SÜMER

# Bulfurca



## İÇİNDEKİLER

500 gr. Orta Yağlı Kıyma  
1 Adet Orta Boy Soğan  
500 gr. Dügürçük  
1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber  
1 Tatlı Kaşığı Fesleğen  
Yarım Yemek Kaşığı Salça

## YAPILIŞI

Bütün malzemeler iyice yoğrulur. Elimizle avuç içi büyüklüğünde 1 cm. kalınlığında yuvarlak olarak açarız. Sacta yada tavada arkalı önlü pişirir servise sunarız.

Ahmet TARTANOĞLU

# Sütlü Köftü



## İÇİNDEKİLER

- 1 Kase Pekmez
- 4-5 Kaşık Un
- 1 Kase Su
- 1 Kase Süt

## YAPILIŞI

Pekmez ile süt birlikte kaynatılır. Diğer tarafta başka bir kapta un ile su inceltilir, Arabaşı hamuru döker gibi tepsiye dökülür. Dinlenip soğuyunca baklava şeklinde kesilir. Üzerine pekmezli süt dökülerek servise sunulur.

Ahmet TARTANOĞLU

# Nişan Helvası



## İÇİNDEKİLER

5 Yemek Kaşığı Un  
2 Su Bardağı Pekmez  
½ kg. Dövmüş Ceviz

## YAPILIŞI

Un, tavada kuru olarak kavrulur. Diğer tarafta bir kapta pekmez kaynatılır ve kavru lan un pekmeze karıştırılır. Dibekte dövmüş ceviz serpiştirilir. Bu karışım sacın üzerinde bir süre daha pişirilir. Pişince tahta senide alınır ve baklava şeklinde kesilir. Temiz bir bezin üzerine serilir. Dinlendikten sonra servise sunulur.

\*Eskiden düğün haberi verilirken bir avuç bu helvadan verilir, düğüne ya da nişana çağırılmış.

\*Bu tatlının diğer bir ismi Dilim Helvası'dır.

Elvan SÜMER

# Çam Köfte



## İÇİNDEKİLER

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 1 Kase Kavrma Kıyma    | 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber |
| 1 Tatlı Kaşığı Tuz     | Sıvı Yağ                 |
| 2 Orta Boy Soğan       | 1 Kase Çiğ Kıyma         |
| 1 Çay Kaşığı Karabiber | 2 Su Bardağı Su          |

## YAPILIŞI

Sıvı yağda kıyılmış soğan ve kavurma kıyma kavrulur. Baharatlar eklenip karıştırılır. Diğer tarafta bir miktar düğürcük, tuz, çiğ kıyma ile karılıp yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde alınıp içli köfte yapar gibi ortası açılıp harcı konulur. Çam kozalağı gibi şekil verilir. Limonlu kaynar suda haşlanır. Servis edilir.

\*Kavrma kıyma, daha önce kavrulmuş bir kasede soğumuş kıymaya denir.

\*İstek üzerine haşlandıktan sonra yerken tavada kızdırılan tereyağına batırılıp ta yenilebilir.

Ahmet TARTANOĞLU