



TÜRKAN BALKIR

EVLER • AŞLAR

Atalarıma

Kapak Fotoğrafi-Cover Photograph: Karpenkov Denis (Shutter)

İngilizcesi-English Version: Türkan Balkır

Fotoğraf-Photography: Türkan Balkır

Grafik Tasarım-Graphic Design: Hakkı Mısırlıoğlu

Grafik Uygulama-Graphic Artist: Kadir Ateş

Baskı-Print: A4 Ofset

Haziran-June 2020

YILLAR KAZAN BEN KEPÇE

İki cılız saç örgülü sıska bir kız çocuğu olduğum, boyumun yetişmediği mutfak tezgahlarından kendimi alamadığım günleri hatırlıyorum. Pırıl pırıl kalaylı bakır kapların sıralandığı o mutfaklarda yer şiltelerine oturulup yaslağaç adı verilen yuvarlak alçak tahta masalarda oklavayla hamur açılır, yemekler buzdolabı yerine tel dolaplarda saklanırdı. Yardımcı ablalar, teyzeler, her biri işin bir ucundan tutar, sonunda tadı hala damağımda nefis yemekler, tatlılar çıkardı sofralara. İşte ben o günlerden beri gördüğüm, duyduğum tarifleri ve tattığım lezzetleri harmanlayıp kendi mutfağıma taşıdım.

Yemeklerimiz saymakla bitmez ama her evde sık sık pişen ve sevilen yemek ve tatlılar vardır. Ben de bizim mutfağın sevilenlerini gelecek kuşaklara aktarmaya karar verdim. Onlar da tadarak, eleyerek, ekleyerek kendi mutfaklarını oluşturacaklar.

Böyle bir işe kalkıştığımda baştan çok heyecanlandım ama bu kadar zor olacağını hiç düşünmedim çünkü bir işi yapmak başka, nasıl yapıldığını anlatmak başka. Üstelik ninelerimin, annemin ve benim mutfağımda ölçü ve tartı yerine göz kararı, aldığı kadar un, kulak memesi gibi yöntemler kullanıldığı için bunları ölçüye çevirmekte ne kadar başarılı olduğumu bilmiyorum.

Ayrıca, kuru birer tarif yazacağımı sanırken her yemeğın bir anısı olduğunu fark ettim. Yıllar kazan oldu, ben kepçe. Kepçeyi daldırdıkça anılar ete kemiğe büründü, yitirdiklerim gözümün önünde canlandı, yaşadığım mekanlarda gezindim, yemeklerin kokusunu, tatlıların lezzetini hissettim. Umarım sizler de bu tarifleri denerken benim gibi mutlu anılar biriktirirsiniz.

Kolay gelsin.

Afiyet olsun.

ROAMING THROUGH MEMORIES

I remember the days when I was a skinny little girl with two tiny braids , standing on my toes to reach the kitchen counters. In those ancient kithchens where shiny copper cups were lined up on shelves or hung down over furnaces, doug was rolled on low wooden tables by helping ladies sitting on couchins placed around the table, food was cooked over charcoal and kept in screen framed cupboards instead of refrigerators. My kitchen adventure started by waching those merry commotions and tasting the delicious foods prepared by skillful hands, and ended up by adopting, revising recipes to my own taste.

We have hundreds of recipes but some are frequently cooked and liked the most in each kitchen. What I want to do is to pass on my own recipes to the next generations. They will make their own lists by eliminating from or adding to this list according to their own tastes.

I was very excited when I started this project but never thought it would be this difficult.

To explain how to do something is far more difficult than doing it yourself. Besides, there were no measuring scales, no measuring cups or spoons in my grandmothers' or mother's kitchens where only experience counted. Therefore, I am not sure how successful I was in converting experiences to measuring formats.

At the beginning I was only planning to list the recipes but I realized that most of the recipes had their own stories, which took me to a long journey back to my past where I roamed in houses of my childhood, envisioned my long lost loved ones, felt the old tastes and odours of those years. I hope you will also collect valuable memories while trying these recipes.

Good luck.

Afiyet olsun.



EVLER

1938/1950

Uludağ'ın eteklerinde, Bursa'ya tepeden bakan Çoban Bey mahallesinde iki katlı büyük bir evde doğdum ve ilkokulu bitirene kadar orada yaşadım. Kapıdan kocaman bir sofaya girilirdi. Bir tarafta oturma ve yemek odaları, karşısında misafir odası ve tuvalet. Yine o katta kocaman bir mutfak ve yanında tel dolaplarla çevrili kocaman bir kiler. Geniş bir merdivenle çıkılan üst sofadan da dört yatak odasına girilirdi. Büyük bir bahçemiz, içinde kırmızı süs balıklarının yüzdüğü kocaman bir havuzumuz vardı.

Çocukluğumdan ilk anım dört buçuk yaşında kardeşim Tülin'in doğumudur. O yıllarda doğumlar evde yapılırdı. Sobalı evlerde tek odalarda toplaşılır, buz gibi sofalardan, mutfaktan koşa koşa sobalı odaya girilirdi. O odada annemin doğum sancısı ile dolanıp durduğunu bugün gibi hatırlıyorum. Beni bir türlü yatak odasına çıkaramamışlar, gözümünden uyku akmasına rağmen annemi merakla, endişeyle izlemiştim. Sabah uyandığında elimden tutup annemin yatak odasına götürüldüğüm, bak kardeşin geldi diye bana sınıksız kundaklı bir bebeği gösterdikleri bugün gibi gözümün önünde. Annem bir hafta lohusa yatağında yatmış, bebek tebriğine gelen misafirlere tarçın ve karanfil kokulu kırmızı lohusa şerbetleri ikram edilmişti.

Akşamları pencerelerin siyah perdelerle kapatıldığını da hatırlıyorum. Ama tabii o zamanlar ne İkinci Dünya Savaşından haberim vardı, ne de karartmadan.

Babamın ipek fabrikası aynı arsanın içindeydi. O fabrikada kozalardan ipek elde edilir ve çilelere sarılırdı. Çocukluğumuz evin ve fabrikanın bahçelerinde yalın ayak koşup oynamakla geçti. Kocaman ağaçlara tırmanır, dallarında evcilik oynardık. İkindide karnımız acıkır, bir koşu mutfağın bahçeye açılan kapısına dayanır, kalın dilimlere sürülmüş yoğurtlu ekmeğimizi kaptığımız gibi soluğu yine bahçelerde alırdık. Akşam olduğunda bizi aynı mutfak kapısından içeri alırlar, hazırlanan köpüklü sıcak su doldurulmuş leğenlerin içine sokup belden aşağı bir güzel temizleyip eve öyle sokarlardı.

Bahçenin bir ucunda mor salkımlarla kaplı ferforje bir çardağımız vardı. Aile orada toplanır, anneanne, babaanne, halalar gelir, ortadaki masada kocaman bir semaver kaynar, fırından yeni çıkmış cevizli lokumlar ya da kıymalı, peynirli pidelerle güle söyleye çay keyifleri yapılırdı.

Ramazan aylarında fabrika işçilerine iftar sofraları hazırlanır, yirmi yirmi beşer kişilik gruplar evde kurulan sofralarda ağırlanır, bu ikramlar bayram günlerine kadar sürerdi. O sofraların değişmez menüsü, iftarlıkların ardından, kesme hamurlu yeşil mercimek çorbası, ramazan kebabı ve güllaç olurdu. Günlerce üst üste yediğimiz ramazan kebabından nasıl bıkmazdık bilmiyorum. Kurban bayramında bahçede kurbanlar kesilir, o gün kurban kavurması yapılır, kalan etler fabrika çalışanlarına ve mahalledeki ihtiyaç sahiplerine dağıtılırdı.

Bugün kayak merkezi olarak bilinen Uludağ’a benim çocukluğumda yaz kampları için gidilirdi. Evde dolmalar, börekler hazırlanır, kamp alanlarına gidilip çadırlar kurulur, kocaman ateşler yakılır, etrafında toplaşılıp etler, köfteler kızartılırdı.

Başka bir eğlencemiz hamama gitmekti. Sık sık Çekirge’de dedemin Gönü Ferah Otelindeki kocaman havuzlu, doğal sıcak su banyolarına gider, teyzeler, nineler hep beraber hem yıkanır, hem sıcak sularda yüzmenin tadını çıkarırdık. Bursa’da özel hamamlardan başka halka açık umumi hamamlar da vardı ve gelin hamamı, lohusa hamamı, adak hamamı gibi özel günler için bu umumi hamamlar kapatılıp misafir ağırlanır, bir gün önceden dolmalar, börekler, tatlılar hazırlanır, misafirler hem yer içer, hem yıkanır hem de eğlenirdi.

O kocaman evlerde günlük işlerin dışında çamaşır günleri, misafir kabul günleri, yazlık, kışlık büyük temizlikler ve bayram hazırlıkları hiç eksik olmazdı. Böyle telaşlı günlerde işlerin aksamaması için öğlen öğünleri mercimek lapası veya yoğurtlu hamur gibi hem pişirmesi hem yemesi zaman almayacak basit, tek kap bir yemekle geçiştirilirdi.

İşte o basit mercimek lapası o gün bugün benim mutfağımın baş tacı olmakla kalmadı, çocuklarımla ve torunlarımla da en sevdiği ve sık sık özlediği bir yemek oldu.

Babam bizi her yaz iki hafta İstanbul’a götürürdü. Modern yaşam tarzıyla tanışmamız için ya Tarabya Otelinde ya da Büyükkada’daki Palas Otelde kalırdık. Bunlar bizim medeni kuralları görüp, öğrenip, uygulamamız için tasarlanmış yaz kamplarıydı.

1950/ 1957

Bursa Özel Çizakça ilkokulunu bitirdiğim 1950 yılında İstanbul, Üsküdar Amerikan Kız Lisesi’ne yatılı olarak kaydoldum. Kızların enstitülerde dikiş nakış öğrendiği o yıllarda bana bu imkanı veren ileri görüşlü babamı rahmet ve şükranla anıyorum.

Ailem İstanbul dışında yaşadığı için yatılı arkadaşlarımız hafta sonları evlerine çıkarken biz, benim durumumdaki kızlarla beraber hafta sonları da okulda kalırdık. Daimi leyli denirdi bize o zaman. Okul tenhalaşır, en güzel

yemekler hafta sonları çıkardı. Bir hafta çikolata, bir hafta karamel veya meyve soslu dondurmaları yemeye doyamazdık. On iki kişilik masalarda oturur, masanın başında oturan öğretmene servis için tabağımızı uzatırdık. Sulu köfte olduğu günler uzattığımız tabaklara önce birer dilim ekmek koyardık. Ekmek dilimi köftenin suyunu çeker, tadına doyum olmazdı. Bugün bile her sulu köfte yediğimde o günleri anarım.

Cumartesileri hamam günümüzdü. Ana binanın alt katındaki beş altı kurnalı hamamda yıkanır, paklanır, bornozlarımızı giyer, başımızı mihraceler gibi sararak koşa koşa yatakhanelerimize giderdik.

Ayda bir iki hafta sonu babam Bursa’dan gelir, beni okuldan alır, sinemaya götürür, gezdirir, bir gece benimle kalır, sonra okula getirip bırakırdı. Tatillerde ben Bursa’ya giderdim.

Ben İstanbul’da okula başladığım yıl ağabeyim yatılı okuduğu Galatasaray Lisesi’ni bitirip İngiltere’ye Manchester Üniversitesine gitmiş, annem de artık dağ başında oturmak istemiyorum dediği için Çekirge’de yine üç katlı bir eve taşınmıştık. Yatılı okuduğum dört yıl boyunca tatillerde geldiğim evimiz orasıydı. Ev yemeklerini o kadar özlerdim ki ne yiyeceğimi şaşırır sonunda mide fesadına uğrardım.

Bahçe katında mutfak ve yemek odası, odada bacalı, borulu kuzine, bahçeye bakan cam kenarında boydan boya sedir vardı. Yemekler, içinde kömür yakılan maltızlarda pişer, çıtır çıtır odun ateşiyle ısınan kuzinenin üzerinde ısıtılırdı. Kuzinenin fırınında börekler, çörekler kızartılır, üzerinden çaydanlık hiç eksik olmazdı.

Annem yemek yapmayı sevmezdi. Mutfağa sırf kendi yaptığı, başkalarına bırakmadığı reçel, tatlı ve hamur işleri için girerdi. Aşure ve un helvası da bunların başında gelirdi.

Şimdi ben de mutfak serüvenimde kendimi anneme benzetiyorum.

Yemek pişirmeyi sevsem de önce Ayşe Ninemiz, sonra da çok lezzetli yemekler yapan Senem ve Aynur sayesinde belli yemekler dışında mutfağı sadece denetlemekle yürütebilir bir düzen kurdum. Özel olarak mutfağa girdiğim yemeklerin başında ise annemin aşuresi ve un helvası.

Çekirge’deki evin mutfağıyla ilgili unutamadığım anıların başında Pazar kahvaltıları gelir. Babam kahvaltıya çok meraklıydı ve herkesin beraber masaya oturmasını isterdi. Tatile gelmişiz, uyumak istiyoruz ama babamı kıramazdık, çünkü herkes oturana kadar o da başlamazdı. Bir de yoğurtlu hamuru çok iyi hatırlıyorum. Ben seviyorum diye annem her gelişimde hamur açtırır, üzerine bol kavrulmuş kıyma, sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli tereyağı ile önümüze koyardı.

Gençlik yıllarımda Mudanya, Bursa’lıların yaz aylarını geçirdikleri bir kasabaydı. Poyraza açık denizin dev dalgaları yollara kadar çıkar, ancak sakın olduğu ender günlerde denize girilir, sandala binilir, balık tutulur, deniz kenarlarındaki koylarda piknik yapılabilirdi.

Bizim iki katlı evimiz denize sıfır olduğu için dev dalgalar duvarlarına vurur, evi korumak için döşenmiş kayaları döve döve bitiremezdi. Sabahları sessizliğe uyanırsak dalgasız bir yarım gün geçirme hevesiyle fırlar kalkardık

yataktan, çünkü sakin bir denize uyanmak öğleden sonra dalga çıkmayacağı anlamına gelmezdi. Denizin durgun olduğu sabahlar evin yanındaki boş arsadan arabacılar atlarını denize sokar, onlar çıkınca biz girerdik. Dahası, evin kanalizasyonu doğrudan denize aktığı için yüzen varsa sifon çekilmez, tualete girmeden önce denizde kimse var mı diye kontrol edilirdi. Şimdi o şartları düşünüyorum da benim neslime (eski toprak) denmesi boşuna değil .

O devrin bütün büyük evlerinde olduğu gibi o evin de kocaman bir mutfacı ve tabii tel dolapları vardı. Oraya has anılarımın başında, şimdi sac ekmeği diye bilinen, o zaman ismi kartalaç olan yemeğin hazırlanıp yendiği günler gelir. Annemin yardımcısı Müşerref ablamız hamurları açar, ocağın üzerine ters kapanan sacda iki tarafını kızartıp üzerine tuzlu tereyağı sürer, aç kurtlar gibi bekleyen ev ahalisinin tabaklarına atardı. Parmaklarımızdan sızan yağlarla bir çırpıda mideye indirdiğimiz kartalaçlar ve sıra kapmak için tabaklarımızı tekrar tekrar uzatmamız tam anlamıyla bir ziyafet şöleniydi. Ya da dilim dilim ekmekler kızartılır, zeytinyağına batırılıp üzerine sarımsak sürüldükten sonra bekleyenlere dağıtılırdı.

Bursa mutfaklarında sık sık hamur açılır, erişte kesilir, börek veya tatlılar hazırlanırdı. Açılan hamurların kalan kıyısı köşesi ince ince kesilip haşlanır, süzülür, üzerine ceviz peynir ufalanır, kırmızı biberli tereyağı da gezdirilip hemen oracıkta, unlu yaslağaçlarda tabaklara boşaltılıp mutfak ahalisine dağıtılırdı. O iş günlerinde yemek telaşı olmasın ve kalan parçalar değerlendirilsin, ziyan olmasın diye pişirilen makarna bugün benim misafirlerime ikram ettiğim bir yemek oldu.

İlk flört sertivenimi Mudanya’da yaşadım. İlk ve son olduğunu da itiraf etmek zorundayım çünkü ondan sonraki erkek arkadaşım kocamdı. O zamanlar Üsküdar Amerikan Kız Lisesi’nde okuyorum. Yaz tatillerinde Mudanya’dayız. Annem babam arada bir gidip Bursa’da kaldıklarında bana gün doğar, giyinir, kuşanır sokağa fırlardım. O yıllarda bol etekler ve jüponlar modaydı. Rüzgardan eteklerimiz başımıza geçmesin diye bayağı zor anlar yaşadık. Babamın avukatının bir oğlu vardı, onunla dolaşır, çarşı pazar gezer, karpuz alır, koltuğumuzda karpuzlarla fotoğraflar çektirirdik. Eeee? dediğinizi duyar gibiyim, ama işte hepsi bu kadar. Ha bir de her öğlen iskeleye yavaşan İstanbul vapurunu karşılamaya giderdik. Tanıdık biri mi gelecek? Yoo, maksat gezmek, kendimizi göstermek.

Ağabeyimle Gönül o sıralar yeni evli. Onlar da arada gelip Mudanya’da kalıyorlar. Ağabeyimin Özcan adında bir arkadaşı var ve ben avukatın oğluyla karpuz taşırken gönlüm çoktan ona kaymış da haberim yok . Bir akşam ağabeylerim geldiklerinde Gönül kulağıma eğilip Özcan seninle evlenmek istiyor dediği anda avukatın oğlunun pabuçları dama atıldı. Ertesi gün kıçtan takma motorlu sandalımıza atladık, Özcan’ın ailesiyle kaldığı Kurşunlu Öğretmen Kampı’nın yolunu tuttuk. Gönül sekiz aylık hamile, sandal güm güm dalgalara çarptıkça kadıncağız hop oturup hop kalkıyor. Benimse yüreğim pır pır. Kampa vardık ama Özcan ortalarda yok. Bir kız arkadaşını Yalova’ya vapura götürmüş. İlk kıskançlığım o gün başladı. Neyse bir süre sonra döndü. Ben denizdeyim, yaka paça denize atladı, yüzerek yanıma geldi. O yere basabiliyor ama ben batmamak için debeleniyorum. O gün, o şartlarda boğulmadan evlenme teklifine evet demek pek kolay olmadı.

Ertesi yaz Mudanya’ya geldiğimde hem okulum bitmiş, hem de nişanlanmıştım. Uzun boylu bir kocam olacağı için topuklu ayakkabı giymeye alışmalıydım. Evin içinde, sırf bu amaç için satın aldığım topuklu terliklerimle tıngır mıngır dolaştığımı, merdivenleri inip inip çıktığımı, annemin şimdi düşüp bir yerini kıracağını diye bar bar bağırdığımı hiç unutmam. Yine o yaz Kurban bayramı arifesinde kapı çalınmış, açtığımda süslü püslü kınalı bir koçla karşılaşmıştım. O koç, geleneklere göre müstakbel kocamdan çok değerli ilk armağanımdı.

Evlendikten sonra, annem hayatta olduğu sürece yazları çocuklarımla beraber Mudanya’ya gidip on, on beş gün kalmaya devam ettim. Yine Müşerref ablanın güzel yemeklerini hem yedim, hem birçoğunu alıp mutfağıma taşıdım. Artık o ev de anlarıyla birlikte tarih oldu. Yıllar sonra Mudanya’ya yolum düştüğünde evin yerini bile bulamadım.

Ortaokuldan liseye geçtiğim yıl Tülin de Üsküdar Amerikan Lisesinde okumaya başladığı için babam Üsküdar Bağlarbaşı’nda bir daire kiralayıp annemi Bursa’dan getirmiş, benim de yatılı günlerim sona ermişti. O eve ait en canlı anılarımdan biri Cuma akşamlarıdır. Okuldan döner dönmez ilk işimiz termosifonlu banyoya bodrum katından sepet sepet odun taşımaktı. Su ısınınca girip sırayla yıkanılır, ardından akşam yemeği yerine bol tereyağlı, reçelli, peynirli, sucuklu, pastırmalı güzel bir kahvaltı yapılırdı.

Son sınıfa geçtiğim yaz Özcan’ın evlenme teklifini kabul etmiştim. O kış babası, Ayhan’ın babası ile beraber o eve gelip beni babamdan resmen istediler. Beni vermesine verdiler de o devirde öyle sözlüyle gezip tozmak yok. Allahtan okulun basket takımında oynuyorum, antrenmanlar için derslerden sonra okulda kalıyorum. O günden sonra annemin beni antrenmanda sandığı saatler yerini Özcan’la Çamlıca tepelerinde fink atmaya bıraktı.

Haziranda mezun oldum, 1 Ekim’de o evden gelinliğimle çıktım, ikinci el Ford arabamızla, Özcan direksiyonda, ben yanında Beyoğlu Caddesinden sağa sola el sallayarak Beyoğlu Evlendirme Dairesi’ne gittik. O gün heyecanla sırf hayatlarımızı birleştirmek için attığımız imzaların bize kocaman bir aile, sevinci, kederi, acısı, tatlısıyla bir ömür vadettiğini bilmiyorduk.

1957/1964

Kaç kişi balayını Anadolu’da bir hidroelektrik santralının şantiyesinde geçirmiştir? Evlendikten bir ay sonra Özcan gel bak ben nerelerde para kazanıyorum gör de ona göre harca deyip beni Gürün’e götürdü. Daha önce adını bile bilmediğim bir coğrafyada unutulmaz bir balayı yaşadım ama harcamalarıma bir etkisi olduğunu söyleyemem.

Evliliğimizin ilk altı yılında Nişantaşı’nda bir apartmanın dördüncü katında küçük bir dairede yaşadık. O yıllarda Özcan Anadolu’daki işlerinden dolayı ayın yarısını dışarıda geçirirdi. Babür’ün doğumu yaklaştığında yine Anadolu’daki işinin başındaydı. Neyse ki bir gün önce gelip doğuma yetişebilmişti. O günden sonra artık yerleşik bir düzene geçmemiz gerektiğine karar vermiştik.

Dört yıl sonra Bengü doğdu. Apartmanda asansör yoktu. Mutfak alışverişini ben yapardım. Çocukları ya bebek arabası, ya pusete koyar ya da elinden tutar alışverişe çıkar, dönüşte de hem paketleri, hem çocukları sırtlanıp dört kat merdivenleri tırmanarak eve gelirdim. Ondan sonra da elbette yemek hazırlığı. Yemek yapmayı her zaman sevdiğim için seve seve mutfağa girer şarkılar türküler söyleyerek kap kap yemekler hazırlardım.

Her gün mutfağımızda en az iki tencere ocağa konur, afiyetle tüketilirdi. Arkadaşım Ayla çok yakında oturur, çocukları sevmek için sık sık uğrar, ocakta kaynayan tencereleri her gördüğünde akşama misafir mi var diye sormaktan kendini alamazdı. Çok misafir de ağırlardık. Zaten o yıllarda ya evlerde toplanılır ya da sinemaya, tiyatroya gidilirdi.

Özcan balığı çok severdi. Haftada bir iki akşam mutlaka balık pişerdi evimizde. Mevsiminde kalkana bayılırdık. Beşiktaş balık pazarından alır, evde tava yapar, bol salatayla üçer dörder parça yerdik. Üstüne de ya tahin helvası ya da tahin pekmez. Ne ağır gelirdi, ne de hazımsızlık yapardı. Hamsiyi de çok severdik. Kafalarını koparıp yıkadıktan sonra üçer dörder kuyruklarından tutup una bular, kızgın yağda kızartır, bol soğan piyazıyla afiyetle yerdik. Bazen de kuyrukları ortaya gelecek biçimde tavaya dizer, üzerine zeytinyağı gezdirir, halka halka limon dilimleri yerleştirip kapağını kapatır, buğulamasını yapardı. Özcan'dan sonra evde balık pişirme alışkanlığım kalmadı. Artık yalnız misafir geleceği zaman levrek, laos gibi beyaz etli balıkları fırında hazırlayıp ikram ediyorum.

Babaannem Bursa'da yaşardı, evine ne zaman gitsem pencere önündeki uzun sedirde en az üç dört köylü kadını ayaklarını altına almış oturur vaziyette bulurdum. Kimi küçük yaşta gelmiş evlatlık, kimi sonradan katılan bu kadıncağızlar hem ona arkadaşlık eder, hem de hizmetini görürlerdi. Babaannem ölünce o kadınlardan birini ben alıp İstanbul'a getirdim. Beli ağrıdığı için iki büküm yürürdü. İşte o iki büküm Ayşe ninemiz ailemize katıldığı gün mutfağı devraldı, birbirinden lezzetli yemekleriyle bizi doyurdu, çocuklarımızı büyüttü ve ölünceye kadar bizimle yaşadı. Ayakta duramazdı. Ona uygun geniş ve yüksek bir tabure yaptırıldı. Ocağın başına geçer, taburesine tüner, yemekleri pişirir, tavada kızartmalar yapar, sonra taburesini musluğun başına çevirip bulaşıkları yıkardı. Yaptığı onca güzel yemeğin yanında bir lokma dökerdi, çoluk çocuk bayılırdık. Lezzetli yemekleri dışında cin gibi zekası, tatlı sohbeti ve şakalarıyla on yedi yıl hayatımıza renk kattı. Nur içinde yatsın.

O yıllarda Özcan'ın beraber çalıştığı Tamsan şirketi Göztepe'de bir blok apartman inşaatını tamamlamış, kar payı olarak ortaklara birer ikişer daire düşmüştü. Demir yolu kenarındaki apartmanda bizim de altı üstlü iki dairemiz vardı. Nişantaşı'nda otururken yazları Göztepe'de geçirmeye başladık. Diğer şirket ortakları Şengörler karşımızdaki üç dairede yaz kış otururlardı. Bizim karşımızda bahçe katında Gani amca, orta katta Cemalettin ve Sevim, en üst katta da Faruk ve Necla. O yılların dostluğu, komşuluğu bambaşkaydı. Sık sık beraber yenilir içilir, keyifler de dertler de paylaşılırdı. Biz kadınlar sabahları çantaları hazırlar, çocukların ellerinden tutar, Tepegöz sokaktan aşağı yürüyerek Bağdat caddesine iner, oradan otobüs, minibüs ne bulursak doluşup Bostancı kadınlar hamamı plajına giderdik. Dönüşler bayağı acıklı olurdu. Biz yorgun, çocuklar aç ve uykusuz, kimi zar zor yürür, kimini kucağımızda taşımak zorunda kalırdık. Hem de yokuş yukarı. Ama hiç gocunmaz, ertesi sabah yine yollara düşerdik.

Seyrek de olsa Özcan'ın Anadolu seferleri devam ediyordu. Haydarpaşa'dan trene binerken hazırladığı avuçlar dolusu çikolatayı, Göztepe'den geçerken pencereyi açıp yol kenarında bekleyen çocuklara fırlatırdı.

Babür'ü doğurduğum zaman yirmi yaşındaydım ve annem bir hafta kalıp gitmiş, ben ufacık çocukla baş başa kalakalmıştım. Bengü'nün doğumundan önce kazan kaldırdım ve ben bu sefer bu işin tadını çıkaracağım diye ilan ettim. Bengü 9 Eylül'de doğduğu zaman hastaneden doğru Göztepe'ye geldik. Bir hafta süslü lohusa yatağında yattım, annem, anneannem, kardeşim, kayınvalidem etrafında pervane oldu, lohusa şerbetleri kaynadı, eş dost, konu komşu tebrik ziyaretlerine geldiler. O günlerde anladım istemeyi bilmenin ne kadar önemli olduğunu.

O yıl Kabataş'taki apartmanın inşaatı başladı. 1964 yılında Bahadır doğduğunda apartman tamamlanmış, Özcan'a inşaat bedeli karşılığı bir daire düşmüştü. İskan ve ruhsat işlemlerinin tamamlanmasını beklerken bir kış Göztepe'de geçirmeye karar verdik. Babür altı yaşına gelmişti. Okula başlamadan önce sünnet ettirme zamanı geldi diye düşündük. Şartların daha hijyen olması düşüncesiyle Amerikan hastanesinde sünnet ettirdik. Ama anesteziyenin geç uyanması bizi bir hayli telaşlandırdı. Allaha çok şükür sağ salım alıp eve getirdik. Salona bir sünnet yatağı hazırladık, bahçeye masalar kurduk, arkadaşlarımız, dostlarımız, konu komşuyla birlikte ilk evlat mürüvvetimizi tattık. İki kulplu bakır kazanda kaynayan annemin aşuresi güne damgasını vurdu.

Göztepe'de kaldığımız kış Babür Taş Mektep'te ilkokula başladı.

Bahadır altı aylık olana kadar her şey yolunda gitti. Bir gece kusmaya başladı, ateşi yükseldi, elimiz ayağımız tutuştu. Üstelik o sıra Bengü de ateşli. İki çocuğu sarıp sarmaladık, apar topar Zeynep Kamil Hastanesi'ne koştuk. Bengü'ye sıradan soğuk algınlığı teşhisi koyup ilaçlarını verdiler ama Bahadır'a bağırsak zehirlenmesi olduğu için başından serum takıldı. O geceyi iki hasta çocukla hastanede geçirmek zorunda kaldım. Onunla da kalmadı, Bahadır hastaneden kaptığı boğmaca mikrobu yüzünden üç ay öksürdü.

1971/1975

1971 yılında yazları Göztepe yerine deniz kenarına, Maltepe'de bir eve taşınmaya karar verdik. O yıl ehliyet aldım ve bir arabam oldu, böylece ulaşım sorunum da kalmadı.

Artık Bahadır'ın sünnet olma yaşı da gelmişti. Babür'de hastane deneyimimiz pek iyi olmadığı için bu kez babadan kalma sünnetçi çağırılırdık. Eş, dost, akrabalar toplandı. İkinci mürüvvetimizi o evde yaşadık.

Bengü'nün ortaokul giriş sınavları sonucunda Dame de Sion Kız Lisesini kazanmasını yine o evde kutladık.

Mayomu giyip evin önünden üç çocuğumla güle oynaya denize girdiğim, gün batımına kulaç attığım, çocuklarımın bir sürü arkadaş, benim dostlar edindiğim o yıllarda sıkıntılı günler de yaşadık. Kıbrıs Barış Harekatı sırasında oradaydık. Özcan o günlerde yurt dışında olduğu için bütün sorumluluk benim üzerimdeydi. Sirenlerin çaldığı geceyi evin kayıkhanesinde geçirdik.

Önceden dostum olan Mebrure ablayla orada komşu oldum. Evlerimizin arasındaki duvarda uzun sohbetlerimiz dışında sık sık birbirimizin evine, mutfağına uğrar, yemek deneyimlerimizi paylaşırdık. Ondan öğrendiğim Özbek pilavının bende, o gün bugün severek pişirdiğim ve ikram ettiğim bir yemek olması dışında, lezzeti kadar anısıyla da ayrı bir yeri vardır.

1965'DEN BUGÜNE

Kabataş'taki inşaat bitip taşındığımızda saraya geldik zannettik. O güne kadar yaşadığımız evlere göre çok lüks bir daireydi. Her an musluklarından sıcak su akan, şahane manzaralı bir ev. O döneme göre öyle büyük sayılıyordu ki gelen giden dostlarımıza evi kıvançla gezdiriyorduk. Üç çocuk, Ayşe ninemiz ve o yıl bizimle yaşamaya başlayan Senem, bir de kedimiz. Nasıl sıkış tepiş yaşamışız aslında ama bize hiç öyle gelmemişti. Ta ki çocuklar büyüüp ayrı odalara ihtiyaç duyulana kadar. Çocuklara ayrı birer oda olmadığı, üstelik Babür artık eve kız arkadaşı getirmeğe başladığı için bir üst katta babaannesinin bir odasına taşınmasına karar verdiğimizde günlerce yasını tuttuğumu hatırlıyorum.

Ev büyüktü ama mutfağı ufacıktı. Hatta iki tezgah arasına iki kişi yan yana zor sığardı. Ama o küçük mutfakta gerçek anlamda kazanlar kaynardı o yıllarda. Sık sık davetler de verirdik. İlk davetimizi ailelerimize verdik. Ben özel bir tatlı yapsam diye düşünürken aklıma sütlaç geldi. O güne kadar hiç yapmamışım ama sorun değil, cesaretim tam. Yaptım da. Yemekler yendi, sıra tatlıya geldi, kaşığı daldıran biraz zorlanıyor, ama tadı yerinde. Derken Özcan karıcığım bir çekiçle çivi getir de bu sütlacı bu gecenin anısına duvara çakalım demez mi! Moralimin bozulduğunu sanıyorsanız yanılıyorsunuz. Tam aksine, o olay beni daha da kamçılardı ve bu günlere geldim .

Başka bir davet için menü düşünürken de ana yemek olarak et, balık, tavuk yerine etli enginar dolması hazırladığımı hatırlıyorum. Hiç unutmam kalabalık bir davetti, herkesin istediğini alması için yemekleri büfeye yerleştirmiştim. Sıcak, soğuk çeşitli yemekler arasında kocaman gümüş bir servis tabağına dizdiğim enginar dolmaları çok şık olmuş ve beğenilmişti.

Özcan'ın bütün uyarılarına rağmen her yeni öğrendiğim yemeği bir misafire yapmak gibi bir huyum vardı. Ama her seferinde de en iyi sonucu bu ilk deneylerde aldığımı da eklemeliyim. Yine bir gün akşam yemeğine Sevim ve Cemalettin'i davet ettik. Evlerinde güzel yemek pişen ve ağızlarının tadını bilen dostlarımıza değişik bir ikram yapmak istedim. Annemin mutfağında su böreği olmadığı için Ekrem Yeğen'in yemek kitabını açtım, tarife göre hamurları açıp, haşlayıp, kat kat döşedim ve pişirdim. Amatörce hazırladığım o börek, hamurlar biraz kalın da olsa lezzet açısından tam not alıp o geceki serüvenle girdi mutfağıma. Zamanla hamurlar inceldi, Senemin becerikli ellerinde bugünkü halini aldı ve mutfağımızın baş köşesine oturdu.

Kayınvalidem Nimet Hanım lezzetli yemekler yapardı. Aileyi tanıdığım ilk yıllarda Beşiktaş'ta otururlar, hafta sonu ziyaretlerine gittiğimizde Beşiktaş pazarından aldığı taze balıkları kızartır, nefis salatalar ve taze ekmeklerle

bize ziyafet sofraları hazırlardı. Küçük bir mutfakta, dört kişinin diz dize oturduğu bir masada kurulan bu ziyafet sofralarında tavadan dosdoğru tabaklara boşaltılan balığın tadını unutamam. Tabii üzerine de nefis tahin helvası.

Kayınpederim Süleyman Edip Bey ve Nimet hanım son yıllarında Kabataş'ta bizim apartmanın bir dairesinde yaşadılar. Onları ne zaman ziyarete gitsem Nimet hanımı önlüğü takmış ocak başında, Edip beyi de yine mutfaklarındaki küçük masa başında yemeğin pişmesini bekler bulurdum. Kendi mutfağıma kattığım Elbasan tava işte o küçük mutfaklarda pişen onlarca lezzetli yemekten biri.

Özcan'ın baba tarafı Kemalpaşa'lıydı. Büyük bir evde babaanne, amca ve çocukları yaşarlardı. Halası da yakın bir evde otururdu. Biz Kemalpaşa'ya ziyarete gittiğimizde babaannenin evinde kalırdık ama hala ve çocukları da yemeklere büyük eve gelirlerdi. Bir avludan eve girilir, hem mutfak hem oturma alanı olarak kullanılan büyükçe bir odada oturulur, orada yenir içilirdi. Evin ve mutfağın mutlak hakimi babaanneydi. Gelini, kızı ve kız torunları etrafında pervane olurlardı. Zaten kalabalık olan ev halkına biz de eklenince ocakta kaynayan yemeklerin sayı ve miktarını tahmin edersiniz.

O babaanne, yenge ve hala bir gün İstanbul'a kayınvalideme yatıya misafir geldiler. Ben de küçük gelin olarak onları öğle yemeğine davet ettim. Bir kaç çeşit yemek hazırladım ama aklımda kalan etli lahana sarması oldu. Hem yemeği yetiştireyim hem de yanlarında oturayım düşüncesiyle malzemeyi hazırladım, salon masasına oturup sarmaya başladım. Amerikan kolejinden mezun genç bir gelin yemek yapmayı nereden bilsin diye düşünmüş olacaklar ki benim oturup dolma sarmama pek şaşılar. Üstelik annemden öğrendiğim gibi aralarına sarımsak yerleştirmem adamakıllı ilgilerini çekti. O günden sonra onlar da sarmaya sarımsak kattılar mı bilmiyorum ama o davetten yüzümün akıyla çıktığım kesin.

Bir yemek anım da 2008 yılına ait. Senem'in gelininin kına gecesine katılmak üzere Sivas, Şebinkarahisar, Çakır köyüne gittim. Uçakla Erzincan havaalanına indim, oradan arabayla köye ulaştım. Ben köy evine vardığımda köyün kadınları toplaşmış, kimi hamur açıyor, kimi dolma sarıyor, kimi kazanlarda kaynayan çorbaları, yemekleri karıştırıyordu. O tatlı telaşı ve becerikli ellerden bir çırpıda çıkan yemeklerin tadını anlatamam. O kazanların birinde keşkek kaynıyordu. Daha önce keşkek yedim mi bilmiyorum ama yemiş bile olsam adı aynı tadı bambaşka olmalı ki bende hiç iz bırakmamış. O köyde kendimi tutamadan yediğim tabak tabak keşkek böylece mutfağıma girmiş oldu.

Yıllar sonra yaptırdığımız tadilatla kocaman bir mutfağımız oldu. Şimdi o kocaman mutfakta pişen kuşyemi kadar yemeklere baktıkça o yıllara dalıp dalıp gidiyorum. Çocuklarım burada ilkokul, lise ve üniversite eğitimlerini tamamladılar, evlendiler, ayrıldılar, yeniden evlendiler. Büyüklerimizi bu evde kaybettik, onların yerini alan torunlarımız bu evde koşturup büyüdü. Torunlarımızla beraber büyüyen köpeğimiz Ece on dört yıl bu evde derdimizi, sevincimizi paylaştı. Hastalıkla yedi yıl mücadelenin ardından Özcan'ı bu evde kaybettim.

Sevincimde, heyecanımda içine sığamadığım, acımda, kederimde koynuna sığındığım elli beş yıllık evim.

1975/2006

Maltepe’de dört yaz geçirdik. Dördüncü yazın sonunda sahil doldurma çalışmaları başlayınca oranın tadı kaçtı, pırl pırl deniz bir karış derinliğinde ayaklarımızı göremeyeceğimiz kadar bulandı. Fabrika Tekirdağ’da olduğu için o tarafa taşınmaya karar verdik. Arkadaşlarından ayrılmak çocuklara çok zor geldi ve Babür artık bizimle yazlığa gelmeyip İstanbul’da kalmaya başladı.

Önce Celaliye’de dört, sonra Tekirdağ’a biraz daha yakın Değirmenaltı yöresinde altı yaz deniz kenarında iki katlı evlerin üst katlarında yaşadık. O yıllarda Tekirdağ’daki evimizin inşaatına başladık. Yine o yıllarda peş peşe çocuklarımızı evlendirdik ve karı koca yine baş başa kaldık. Her gün telaşla kurulan sofralar, güle oynaya yenen yemekler artık çocukların misafir geleceği günlere özgü olmaya başladı. Biz akşamları iki kişilik çilingir soframızı kurduk, küçük mangalımızı yanı başımıza aldık, çoban salatamız, barbunya fasulyemiz ve birer kadeh rakımızla avunmaya çalıştık.

1989/1990 yıllarının yaz aylarını Mavi Boncuk sitesinde Aslı ve Babür’e komşu bir evde geçirdik. İlk torunumuzu orada kucağımıza aldık.

1991 yılında Tekirdağ’daki evimize taşındıktan sonra peş peşe gelen torunlar kocaman evimizi yeniden neşe ve mutlulukla doldurdu. Bir kez daha kazanlar kaynamaya, hamurlar açılmaya, sofralar kurulmaya başladı. Yazın havuz başında hazırlanan çiğ börekler, havuzda bir yandan yüzüp bir yandan yenen mısırlar, kışın şöminede kızaran kestaneler ve çocuk kahkahaları.

Evimiz tamamlanıp taşındığımız yaz sevgili arkadaşım Ayla inşallah her odadan çocuklar fıskırsın diye dua etmişti. Bunun ne kadar içten bir dilek olduğunu yıllar kanıtladı ve çocuklar büyüyene kadar evimiz doldu taşı.

Şimdi salonda oturup etrafa göz gezdirdiğimde, boş odaları tek tek dolaşıp, ıssız bahçede, havuz başında yürüdüğümde o cıvıl cıvıl kalabalık günleri anıyorum ve bütün bunları yaşadığım için ne kadar şanslı olduğumu düşünüp binlerce kez şükrediyorum.

Özcan’ın sağlığında evin bahçesinde davetler verirdik. Tekirdağ davetlerinin olmazsa olmazı elbette Tekirdağ köftesi, pilav ve piyazdır. Daha kalabalık davetlerde buna döner de eklenirdi. Bir köşeye kurulan döner tezgahında bir yandan döner kızarır, bir yandan köfteler pişer, yandaki masadan pilavını, piyazını alan döner, köfte kuyruğuna girer, tabağını dolduran geçip bahçede kurulu masalarda hem sohbet eder, hem yemeğin tadını çıkarırdı. Üzerine de bahçenin bir köşesine yerleşen seyyar dondurmacının arabasından kağıt helvalı dondurma. Köfte, döner ve pilav siparişe gelir, piyaz evde yapılıp masaya eklenirdi. Dönerciler ilk geldiklerinde bunun sebebini anlamamışlardı ama bizim piyazı yedikten sonra bana hak verdiklerini, başka davetler için ortaklık teklif etmelerinden anlamıştım.

Her yaz Bursa’daki akrabalarımızla beraber bir hafta sonunu Tekirdağ’da geçirmeyi gelenek haline getirdik. Çocuklarımızla, torunlarımızla havuz başında doğum günleri, evlilik yıldönümleri kutladık. O geleneği yılbaşı

kutlamaları için kışın Kabataş’a taşındık. Bugünkü hindimin tarifi o yıllara dayanır. Yemek yapmak, kesinlikle başkaları gibi yapmayı gerektirmez. İnsan kendi ağız tadına göre malzemeleri karıştırabilir, değişik lezzetler yaratabilir. Ya da başka lezzetleri yeni uygulamalara taşıyabilir. Tıpkı benim hindiye uyguladığım gibi. Çin mutfağını seviyorum. En sevdiğim yemeklerinden biri de Pekin ördeği. Onun ballı lezzetini hindiye taşısam pekala olur diye düşündüm ve çok da güzel oldu.

Tekirdağ’da geçirdiğimiz iki yaz sonunda Datça Aktur’daki evimizi satın aldık. Kışın Kabataş, baharlarda Datça, yazları Tekirdağ’da yaşamaya başladık. Orada geçirdiğimiz ilk kurban bayramında kurbanımızı kestirip kavurmamızı yaptık, geri kalan etini konu komşu ve site çalışanlarına dağıttık. Kırk yıl sonra orada yeniden bisiklete binmeye başladım, haftada üç gün kurulan pazarına pedal çevirip tarladan toplanan sebzeleri, meyveleri küçük sepetine doldurdum, sığmayanları salkım saçak gidonuna astım. Küçük mutfağın dar tezgahından kocaman tencerelere dolan yemekler ocaklarda ikişer ikişer kaynadı. Giysi tezgahlarından üç kuruşa seçip aldığım pırtıları denemek için kaç kez o pazara gidip geldiğimi bilemiyorum. Boy boy torunlarımız hep yanımızdaydı. Orada bisiklete binmeyi öğrendiler, Tekirdağ havuzunda atmaya başladıkları kulaçlar Datça’nın masmavi denizinde uzadı, güç ve güven kazandı.

Çocukluğumda bisiklete binmeyi üç tekerleklide öğrendim. Şimdi de üç tekerlekli bir bisikletim var. Aradaki tek fark ikimiz de büyüdük. Yine Datça pazarına gidiyorum ama şimdiki kocaman bisiklet sepetini yarıya kadar bile dolduramıyorum. Tıpkı sığmadığım için büyüttüğüm evler gibi.

Sizleri ta başından başlayıp bu güne uzanan mutfak yolculuğumda küçük bir gezintiye çıkardım. Kepçeme takılan anıları hem paylaştım, hem yeniden yaşadım. Bizi biz yapan geçmişimiz, kişilerle, mekanlarla, fırsatlar ve rastlantılarla ilmik ilmik örülüyor. Geriye dönüp baktığımda hayatın bana ne kadar cömert davrandığına bir kez daha karar verdim. Devraldığım bu cömert mirası çocuklarıma bırakırken onların da değerini bilerek ileriye taşıyacaklarından hiç kuşku yok, çünkü ben en değerli mirasın geçmişimiz olduğunu bilen evlatlar yetiştirdiğimi çok iyi biliyorum.



HOUSES

1938/1950

I was born in a big two storey house in Çobanbey region of Bursa, located on the outskirts of Uludağ, overlooking a panoramic view of the city, and lived there until I was twelve years old. You entered a large anteroom opening to living and dining rooms on both sides, and to a large kitchen and storage room, with a wide stairway winding up to the second floor where bedrooms were located. We had a large garden with a big pool full of goldfish.

My first childhood memory is the day when my sister was born. I was four and a half years old. In those days babies were delivered by midwives in the stove heated rooms of the houses. I remember how my mother was striding back and forth in pain. I was so worried about my mother that they couldn't persuade me to go up to sleep in my room. What I remember next is my mother's bedroom where I was introduced to a tiny bundle called my sister. My mother stayed in a fancy bed for a week receiving visitors who came to celebrate the newborn baby and were offered cups of cinnamon sprinkled red sherbets.

What I also remember from those years are the black curtains that were drawn down after sunset. But of course I had no idea about Second World War or blackout at that time.

My father's silk factory where silk was extracted from cocoons and coiled up in bundles, was also located within the same compound. During my childhood we used to run barefoot in those gardens, climbing trees and playing with dolls on top of branches. When we were hungry we used to run to the kitchen door opening to the garden, pick yogurt spread loafs of bread and run back to the gardens. When the sun set, we were taken in through the same kitchen door, washed from waist down in basins filled with hot water and soap, and finally granted permission to enter the house.

In one corner of the garden we had a pergola covered with violet acacias where grandparents, aunts and relatives often gathered. In those special days a big samovar simmered in the middle of a round table covered with freshly baked walnut breads and pides of all kinds.

During Ramadan we hosted groups of employees in our house where they ended their fasting with traditional Ramadan dishes including green lentil soup, Ramadan kebab with pide and a milk pudding called “güllaç”. I still wonder how as household members we were not fed up with the same menu over and over again for almost twenty days.

As per tradition, on the first day of Kurban festivities, several lambs were sacrificed in our garden, chopped to pieces and distributed among employees and needy neighbors.

Today's famous Uludağ Ski Resort was a summer camping site during my childhood. We used to prepare dolma, köfte, and various other cold dishes at home, go up to one of the camp sites, construct our tents, build up huge fires and gather around them to grill meat or chicken bites.

My grandfather used to own a hotel in Çekirge called Gönlüferah where there was a natural hot spring bath. Once a week we loved to go there to bathe and swim in hot water pools. There were also public baths in Bursa which were hired for special celebrations such as weddings, baby showers or as offerings to vows, where guests enjoyed bathing and feasting over delicious dishes prepared at home.

In those big houses, in addition to everyday routine chores, there were laundry days, thorough seasonal cleaning days, preparations for visitor receiving days or holy bayrams, when one simple dish like yogurt pasta or lentil mush which did not take much time to cook or consume was prepared for the household. Those two simple dishes which not only entered my list but also became one of the most liked and missed dishes among my menus, were originated way back from those excited days.

Every summer my father used to take us to Istanbul for two weeks. We used to stay in luxurious hotels like Tarabya or Grand Palace on Princess Islands where we were introduced to modern life with restaurants, beaches and shopping facilities. Those were our summer education camps where we observed, practiced and adopted civilized manners.

1950/ 1957

After I finished the primary school in Bursa I was enrolled to American Academy For Girls in İstanbul as a boarding student for which I am grateful to my father who gave me such an opportunity while girls of my generation attended institutes to learn sewing and embroidery.

Since my family lived outside of Istanbul, I stayed at school during weekends with girls who were in my position while other boarding students went home. Therefore best food was served during weekends. Ice cream with

chocolate or caramel sauce was our favorite among the weekend treats. We used to sit around tables for twelve students with a residing teacher who served food placed in front of her. When sour meat balls were served, we used to place a loaf of bread on our plates before handing over, to soak the gravy, which I still remember whenever I eat sour meat balls.

On Saturdays we loved to share a common bathroom located at the basement of the main building, with four or five taps. And to run back to our dormitories with our bathrobes and maharaja style head towels was great fun.

My father used to come from Bursa once or twice a month to spend the weekend with me when we went to movie theaters or restaurants and spent an overnight together, while for longer vacations I went home to Bursa.

The year I started school in Istanbul my brother finished high school and went to Manchester/ England to study textile, and my family decided to move downtown. Our new three storey house which I visited for vacations during my four boarding years was in Çekirge. I used to miss home food so badly that I could not control my appetite and suffered stomach pains after each meal.

Kitchen and dining rooms were located at the basement of that house. The dining room overlooking the garden was heated with a woodfuel furnace, on top of which food was heated and a tea kettle always simmered, while pastry rolls or cookies were baked in its oven.

My mother was never really fond of cooking. The only times she used the kitchens was when she decided to prepare certain dishes she would not trust others to try, like jams, marmalades, certain types of pastry or some desserts like aşure “wheat pudding” or golden helva.

I think I also follow my mother's kitchen experiences. Although I like cooking, I seldom cook myself thanks to my helping ladies who prepare delicious dishes according to my taste. But certain dishes like my mother's aşure and golden helva are among the ones I would not trust to hand over to anybody.

I also remember Sunday breakfast tables in Çekirge. My father's favorite meal was breakfast shared by all the family members. He used to wake up early and wait until everyone gathered up, which was a nightmare for us, who tried to enjoy vacation by lingering in bed as long as possible. But of course we could not let him down. Another memory of those days is the yogurt pasta my mother prepared every time I visited on vacations, which was home made noodles stirred with garlic added yogurt, minced meat and chili pepper mixed butter sprinkled on top.

During my childhood Mudanya was the summer resort for Bursa where many families owned houses. The town was open to northern winds and waves used to wash the cobble stone streets like raging bulls. Swimming, fishing or sailing were luxuries possible only when the sea was seldom calm.

Our two storey house was located right on the shore and used to shake like an earthquake when huge rocks placed to protect the building were beaten by waves reaching high up to the first floor balconies. When we woke up to

a quiet morning, we used to rush out to enjoy at least half a day because a calm sea in the morning was never a guaranty for a whole day. There was a public beach next to our house. In the mornings when sea was calm we used to wait for carriage owners to bathe their horses before we could swim. More over, we used to check if any one was swimming before we flushed the toilets because sewage was disposed directly into the sea. Now that I remember those days, I have no doubt why my generation is far more immune to less hygenic conditions.

In that house, like in every big house of those days, we had a large kitchen and of course screen framed kitchen cupboards. My most vivid memory about that kichen is when a sort of flat bread was prepared. Our helping lady used to sit on a cushion, knead doug over a low wooden table, roll it out to small thin circles, and fry on a flat frying pan placed upside down over glazing charcoal fire. Once both sides were fried, the bread was placed on eagerly waiting household members' plates and salted butter was spread over and rolled by butter seeping fingers and quickly devouvered in order to ensure the second helpings. Today's garlic bread was another feast we used to look forward to.

In Bursa kitchens doug was frequently kneaded, rolled out to thin pastry sheets to prepare börek or various desserts, or cut to pasta strips. The left over pieces were boiled, drained and served to household members sprinkling ground walnuts and feta cheese on top. That simple dish prepared to make use of left over pastry, and to feed the household during those excited workdays is now among the dishes I proudly serve my guests.

My first boyfriend experience was in Mudanya. I must admit it was my first and only experience because my next boyfriend was my husband. I was studying in American college at that time. We used to go to Mudanya during summer vacations. During the days my parents went to Bursa I used to dress up, apply some make up and rush out. Wide skirts were in fashion during those days and to prevent them from blowing up over our heads was a real nightmare. My father's legal advisor also lived in Mudanya during summer. He had a son whom I used to meet for grocery shopping after which we used to take photographs carrying watermelons. I can see you rising up your eyebrows and asking “ and ?“, but that was all. Another routine activity was to walk to the peer to wait for the passenger boat that arrived from İstanbul every day at about noon time. Did we expect anyone? No. It was only an opportunity to dress up and go out to have fun.

My brother and Gönül were newly wed. They also used to come to Mudanya from time to time. My brother had a friend called Özcan. One evening right after they arrived, Gönül whispered to my ear that Özcan wanted to marry me. Obviously I must have unconsciously fallen in love with him while roaming with the lawyer's son, because as soon as I heard about his intention, the lawyer's son was history. The next day we sailed to a nearby camp site to meet Özcan where he had come to visit his parents. The sea was rough as usual and Gönül was eight months pregnant. It was a difficult journey for her but I was floating over the clouds. When we reached the camp Özcan was not there. He had taken a girl friend to Yalova to catch the boat to İstanbul. That was when I first felt jealousy pangs in my stomach.

I was swimming when he came back and rushed towards me. He was standing on his feet where I was fighting not to sink, which was not a very appropriate position to accept a marriage proposal.

The next summer when I came to Mudanya, I had graduated from college and was also engaged to be married. Since I was going to marry a tall man I had to get used to wearing high heel shoes. I remember the days when I walked around the house and climbed up and down the stairs with high heel slippers I had bought mainly for that purpose while my mother kept shouting to warn me against falling down and breaking my bones. That summer I also received my first present from my future husband which was a lamb to be sacrificed, adorned with hena and ribbons as per tradition.

After I got married I continued to go to Mudanya every summer and stay for two weeks with my children until my mother died. And I kept enjoying the delicious dishes prepared in that ancient kitchen most of which I added to my own list. That house and all those memories have long since become history. When I recently visited the town I could not even find the exact location of the house.

My sister joined me in college after four years when my father rented a house near the school and my boarding days were over. My mother also came to live with us while my father visited us during weekends. My most vivid memories about that house are friday evenings. We had a bathroom with a stove. When we came from school our job was to collect wood from the basement, and carry up baskets full of wood, three storeys up, to burn in that stove for hot water. After we carried enough wood, we took turns bathing. On friday evenings, instead of regular dinners, we had snacks like cutlets of dried meat, eggs, assorted cheese, olives, marmalades or jams with toast breads, simit, or fresh rolls, all of which were a feast for us.

When I was a senior student I was officially engaged to be married, but I was not allowed to go out with my fiancee. I was playing basketball and was in the school team where we had to stay at school after class hours for training. From that day on my training hours were my saviors.

I graduated from school in June and left that house with my wedding gown on the first day of October. Özcan was driving our secondhand car and I was sitting by his side on the way to the municipality, waving back to people on the streets. We were not aware then that those two simple signatures for a mutual life were also promising a large family, full of joy and sorrow.

1957/1964

I wonder how many newly wedds have spent their honeymoons in a hydroelectric power station? One month after we got married my husband took me to Gürün Hyroelectric Power Station where he was working as an engineer, to show me the conditions he was struggling in to earn his living, which was going to be our living from then on, and to warn me about spending those earnings. I had a wonderful honeymoon in places I had no idea that even existed, but I must admit it had not least effected my spendings.

After we got married we lived six years in a small apartment on the fourth floor of a building in Nişantaşı. In those years Özcan used to spend half of each month in Anatolia where he worked as an engineer. And he had arrived home only one day before I gave birth to my first child. That was when we had decided to start a more stable way of living.

Four years later Bengü was born. There was no lift in the building we lived in, and I was the one doing all the grocery shopping. I used to take children out for shopping with prams or strollers or holding their hands, and climb four floors back home with shopping bags, after which I started cooking.

I used to cook at least two dishes every day. My friend Ayla who lived nearby came often to see my children. Every time she came and saw the large saucepans simmering over fire, she could not help asking whether I was expecting guests for dinner. We also had many guests, because in those years the only social activities were going to movies, theaters or attending house visits among friends and family members.

Fish was among my husband's favorite dishes. We used to prepare fish once or twice a week. We loved to eat turbot on season which we bought from Beşiktaş bazaar, and fried at home, consuming three to four pieces each, together with fresh green salad and tahini dessert to follow. Anchovy was another specie we often cooked, holding three to four pieces by their tails, dumping in flour and frying, or by placing them on flat pans and steaming with olive oil and slices of lemon. I stopped preparing fish at home since I lost my husband. Now the only fish I offer my guests is sea bass in oven.

My grandmother lived in Bursa, and every time I visited her, I used to find five or six ladies sitting side by side on top of a long canopy in front of the windows. They were women who had come from nearby villages to help and at the same time to accompany my grandmother. When we lost my grandmother I took one of those ladies with me to Istanbul. She could not stand straight because she had a back problem. That twofold lady not only freed me from my kitchen responsibilities the day she arrived, but also helped raising my children and lived with us until she died. We provided a high stool for her with a large enough top, over which she used to sit while cooking and washing dishes. In addition to her delicious foods, for seventeen years she added joy to our lives with her wit and sense of humour.

During those years, my husband was one of the partners of a company who constructed an apartment building in Göztepe where two or three flats were distributed among share holders as investment profits. We had two flats in one of those apartment buildings where we spent our summers during the years we lived at Nişantaşı. Şengör family who lived year round, occupied three flats in the same building. Friendship and neighbourhood was very valuable in those days when food, joy and sorrow were all shared. Each morning we, the women of that small community, used to prepare our beach bundles, hold our children's hands, walk down half km to the bus station, drive to the beach, return by bus and climb up that road with hungry and tired children clinging to our legs if not cuddled to our bosoms. But we never complained and repeated the same routine every day with new energy.

Although seldom, my husband still continued his business trips to Anatolia. Before boarding the train in Haydarpaşa Station he used to fill up his pockets with candy and throw them from the open window of the train to

children of our neighbourhood who were waiting lined up along the railway tracks in front of our building.

I was twenty years old when I had given birth to my first child and my mother had stayed with me for only one week after which I was left all alone with a newborn baby. Therefore when I was pregnant with my second child, I had declared to the whole family that this time I was expecting to be pampered. After I gave birth to Bengü and left the hospital, I came to Göztepe, stayed one week in a fancy bed, received all the care granted by family members and enjoyed visitors who were offered cinnamon flavored red sherbets. That was when I recognized how important it was to ask for what you wanted in life.

That was the year when construction of our house at Kabataş had started. By the time Bahadır was born on 1964, construction had ended. As chief engineer my husband was granted a choice between cash payment or an apartment in that building, from which we had decided upon the latter, and decided to spend one winter at Göztepe while waiting for legal permits. Babür was six years old and had to be circumcised before starting school. Considering hygienic conditions, we had taken him to a hospital. But I remember our panic when it took him too long to recover from anasthesia. When we finally came home, we decorated his bed, set tables in the garden, and carried on celebrations with friends and family members, where a whole caldron of my mother's aşure was consumed.

Babür started school that winter. Every thing went smoothly until Bahadır was six months old when one evening we had to rush to the hospital with two children both with high fever. Bengü was given a shot but Bahadır had to be treated with an Iv. In addition to that desperate night I had to spend at the hospital alone with two sick children, Bahadır had coughed for three months because he was infected with pertussis from the hospital envirenmont.

1971/1975

In 1971 we decided to move to the seaside for summers and rented a house at Maltepe. That was the year when I got my driving licence and my own car, which gave me freedom in transportation.

It was time for Bahadır to be circumcised. After our unpleasant experience with the hospital, we decided to follow the traditional way where he was circumcised by an expert at home. We decorated his bed and invited friends and family members for celebrations.

We were living in the same house when we celebrated Bengü's success for acceptance to the French High School.

Besides swimming with my three children, stroking towards sunset and building up new friendships, I also have unpleasant memories related to that house. We were living there during Cyprus crises and had to spend one evening at the boathouse for shelter until the sirens were out.

There I became neighbors with Mebrure Abla who already was an old friend, and enjoyed sharing her kitchen experiences among which I adopted the Uzbek pilav. That is why that dish has a special value for me besides its taste.

1965 ONWARD

When every legal procedure was settled and we moved to Kabataş, we thought we moved to a palace, because it was far more luxurious compared to other houses we had lived in up to that date. A house with an exquisite view, twenty four hours hot water running from its taps. It was considered so big that we used to proudly show our friends around. By that time our household had expanded to seven people, including five family members, our twofold Ayşe Nine and Senem, a young girl who had recently started to live with us, plus our cat. Actually we were really crowded but never felt uncomfortable until the children grew up and needed separate rooms. I remember how I mourned for weeks after we prepared a room for Babür in his grandmother's flat, just one floor up, since we did not have three separate rooms for each of our children and Babür needed privacy with his friends.

Our kitchen was very small compared to the size of the house. But that never prevented us from preparing feast-like menus for family and guests. After we moved to our new house, the first group of guests we invited were our parents where I had decided to try a new dessert called "sütlaç" which was a rice pudding I liked but had never tried cooking before. When it was time for the dessert, I realized that everyone was having some difficulty in dumping their spoons in the pudding. And right then, my husband turned to me and said "Darling, fetch me a hammer to nail this pudding on the wall as a memory of this evening!" You may think I was discouraged. On the contrary, It became a challenge for further successes.

When I was planning the menu for another dinner, instead of meat, chicken or fish, I had decided to offer meat stuffed artichokes as main dish. It was a crowded group of guests, and every thing was placed over the table for self-serving. I remember how both the appearance and taste of my artichokes were appreciated that evening.

I don't know why but I always had the habit of trying new recipes when I invited guests, despite of my husbands continuous warnings. But I must also add that the most successful results were always those first experiences. On that line, I once tried a new recipe for a couple we invited for dinner, who had good taste and appreciated refined cuisine. I decided to prepare "su böreği" which was considered as a sophisticated dish. I had never watched how it was prepared because it was not included in my mothers menus. Therefore I followed up the instructions from a cook book, kneaded dough, spread out with roller, dumped in boiling water, placed layers on a tray, and cooked over heat. Although the pastry sheets were not as refined as they should be, the taste was good enough to receive a visa to enter my recipes, and ended up occupying the first rows, as years and experiences piled up.

My mother in law was a good cook. When I met the family they used to live at Beşiktaş, and when we visited them on weekends she used to offer us fish, fresh from Beşiktaş market, fry them right in front of us and serve over a small kitchen table. I still remember the delicious taste of that fish that was placed from frying pan right onto our plates which we devoured with onions and green salad. And always tahini as dessert.

During their last years my inlaws lived in an apartment in our building at Kabataş and whenever I visited them I

remember my father in law sitting at the small kitchen table waiting impatiently for dinner his wife was preparing in front of the furnace. That was the small kitchen from where I adopted "Elbasan tava" from among many other delicious dishes.

My father in law's homeland was Kemalpaşa. Although he had left for school and never returned, his family was still living there in a big house where he was born. Whenever we visited them, we used to stay in that big house, where his mother definitely was the boss. She was the one who cooked while the young ladies of the household rushed to help her. My husband's aunt who lived next door, used to join us for meals that were served in the large kitchen where the family gathered, and was also used as the living room. I am sure it is not difficult to imagine the amount of food prepared and consumed during those gatherings.

One day, that grandmother together with her daughter and daughter in law came to İstanbul to visit my mother in law, and I invited them for lunch as the young daughter in law of the family. I prepared several dishes, but what I remember is the cabbage wrap. Since I did not want to leave them alone but at the same time had to serve lunch on time, I collected my cooking stuff and started wrapping cabbage leaves in front of them, adding garlic cloves on top of layers as I had learned from my mother. When I recognized how they watched me with unbelievable eyes, I realized that until that day, my impression upon them had been a naive young girl, just graduated from college, who knew nothing about cooking. I am not sure whether they started adding garlic cloves to cabbage wraps, but I am sure my impression upon them had definitely changed from then on.

Another kitchen memory goes back to 2008, when I took the plane to Erzincan to go to a village called Çakır to attend a traditional henna ceremony carried out before weddings, where the brides hands and the hands of all the women of her family are decorated with henna. When I reached the village house, there was a great commotion in the garden where some women were kneading dough, while others were wrapping dolma, and cauldrons were simmering over wood burning furnaces. I remember the tastes of all those delicious dishes but the wheat pudding "keşkek" was exceptional, and I couldn't control myself from devouring several servings. That is when and where I adopted "keşkek" from, and decided to add it to my menus.

Years later, after some renovations, we owned a large kitchen. Every single small saucepan simmering over the furnace of that large kitchen today, reminds me of the crowded years of my life. This is my home where my children went to primary schools and high schools, finished universities, got married, divorced and remarried. We lost our parents here while our grand children grew up running around this house. Here was where our dog Ece grew up with our grand children and shared our lives for seventeen years. This is the house where I lost my husband after fighting with cancer for seven years.

For fifty five years, this is where I laughed or cried, where I felt trapped within its walls with excitement and joy, or sought refuge and cuddled to its bosom with sorrow.

1975/2006

We spent four summers in Maltepe. At the end of the fourth summer, when a project to construct a road along the sea shore started, and when the crystal clear water in front of our house became so muddy that we could not even see our own feet in half meter depth, we decided to move out. The best choice was to move to Tekirdağ where our sawmill was located. I remember how difficult it was for my children to leave their friends behind, and Babür had started to spend summers in Istanbul from that year on.

We rented a house in Celaliye for four summers, then we moved to a house closer to down town Tekirdağ where we spent six summers. It was during those years when constructions of our own summer house in Tekirdağ started. Those were also the years when our children got married one after another and left home, and when all those merry gatherings around tables started to become meals prepared for their visits only, while we sought consolation with a glass of rakı each, sitting at tables for two.

We spent the summers of 1989/1990 in Mavi Boncuk, in a house near Aşlı and Babür, when our first grandchild was born.

After we moved to our own summer house in Tekirdağ on 1991, our grand children were born one after another, filling that big house with joy and happiness. Our kitchen activities once more reached full capacity where dough was rolled and large saucepans simmered over furnaces. Börek was fried right by the pool, while children enjoyed swimming with grilled corns in their hands and chestnuts were grilled over the fireplace during winter weekends.

During her visit, one of my friends had wished for many children to rush out of every single room. Years proved how sincere her wish was since that big house was full of laughter and joy during all those years while children were growing up.

Now that I look around the large living room, roam among the bedrooms, walk in the garden and around the pool, all draped in silence, as if in a silent agreement, I long for all the happy crowds of the past years, but also feel gratitude for being able to share all those wonderful years with my beautiful family.

We used to throw garden parties, serving famous Tekirdağ köfte and pilav ordered from professional kitchens with bean salad prepared at home. Döner was also added for more crowded visitors where they lined up in queues in front of döner and köfte stands, filled their plates with meat, pilav and home made bean salad, and took their seats around tables set by the pool. Ice cream was a special treat served by a street vendor who was placed at a different corner. Normally meat, pilav and bean salad was ordered as package deal, therefore the chef had not understood at first why I had excluded bean salad from the order list and prepared it at home. But when he offered me partnership, I was sure he had agreed that my bean salad was far more successful than the one they cooked.

One weekend in every summer became a tradition when our whole family, including sisters, brothers nieces and nephews gathered in Tekirdağ during when we celebrated birthdays or marriage anniversaries around the pool.

We followed the same tradition in Kabataş for new year festivities. My honey glazed turkey was created during those years. I have always believed that one could be flexible in following cooking instructions as per ones own taste, by adding or changing ingredients, or adopting same ingredients to other recipes. That was exactly what I did when I adopted honey glaze from Pekin duck to turkey, which ended up very successfully.

Following the two summers in Tekirdağ, we bought a new summer house in Datça and started living in Kabataş during winters, spent springs and autums in Datça, and summers in Tekirdağ. When we were in Datça for Kurban festivities for the first time, we sacrificed a lamb, prepared the traditional braised meat at home, and distributed the rest of meat among neighbors and employee of the village. There I started riding bicycle after forty years, cycled to the bazaar which was layed out three times a week, filled its small basket with fresh fruits and vegetables and carried those that could not fit in, with shopping bags dangling from its handles, which were chopped over narrow counters and cooked in large saucepans. I don't remember how many times I cycled back and forth between home and the bazaar each time to try the no cost clothware I selected from stands full of colorful items. One or several of our grandchildren were always staying with us where they learned to ride the bicycle, and where their tiny timid strokes that had started in the pool in Tekirdağ, gained speed and courage in the clear blue waters of Datça.

When I was a child I had learned to ride bicycle with a tricycle. What I ride now is also a tricycle. The only difference is the age of the first and the size of the latter. I still continue cycling to the village bazaar but now I can't fill even half of its large basket, exactly like the houses which I had renovated to make room to my crowded family.

Here I tried to share my kitchen history with you from the very beginning, which was also a nostalgic experience for me. Our past is a pattern woven with people, places, chances and opportunities. When I looked back, I once more realized how generous life had been towards me. Now that I leave this generous heritage to my children, I have no doubt they will appreciate and carry it onward, because I am absolutely sure that I have raised children who are well aware that the most precious heritage is our past.



TARİFLER / RECIPES

ÇORBALAR / SOUPS

Ezogelin Çorbası/Ezogelin Soup	39
Keşkek/Whole Wheat Mash	41
Kırmızı Mercimek Çorbası/Red Lentil Soup	43
Köy Çorbası/Country Soup	45
Terbiyeli Tavuk Çorbası/Chicken Soup	47
Yeşil Mercimek Çorbası/Green Lentil Soup	49

SICAK YEMEKLER / MAIN DISHES

Ballı Hindi/Honey Glazed Turkey	53
Beğendili Kebap/Aubergine Puree Kebab	55
Bulgur Pilavı/Bulgur Rice	57
Cevizli Peynirli Makarna/ Pasta With Feta cheese and Walnut	59
Domatesli Pilav/Rice Pilav With Tomato	61
Elbasan Tava/Yogurt Coated Meat	63
Enginar Dolması/Meat Stuffed Artichoke	65
Etili Bamya/Okra Stew	67
Et Sote-Sebzeli Et Sote/Sauteed Meat	69
Etili Bezelye/Peas Stew	71
Etili Kabak Biber Dolması/Meat Stuffed Vegetables	73
Etili Kuru Fasulye/White Beans	75
Etili Lahana Sarma/Cabbage Wrap	77
Etili Pazı Sarma/Chard Leaves Wrap	79
Etili Yaprak Sarma/ Vine Leaves Wrap	81

Fırında Balık/Baked Fish	83
Güveçte Türlü/Beef And Vegetable Casserole	85
İç Pilav/Spicy Pilav	87
Kabak Mücver/Zucchini Balls	89
Kadınbudu Köfte/Eggs Coated Meatballs	91
Kapuska/Chopped Cabbage Stew	93
Karides Güveç/Shrimp Stew	95
Karnıyarık/Meat Stuffed Eggplant	97
Köfte/Meatballs	99
Kuzu Kaburga Dolması/Pilav Stuffed Ribs	101
Kuzu Kapama/Pastoral Taste	103
Mercimek Lapası/ Lentil Mush	105
Nohutlu Bamya/Okra With Chickpeas	107
Nohutlu Semizotu/Purslane With Chickpeas	109
Özbek Pilavı/Uzbek Pilav	111
Patlıcan Kebabı/Eggplant Kebab	113
Patlıcanlı Pilav/Eggplant Pilav	115
Perde Pilavı/Veiled Pilav	117
Ramazan Kebabı/Ramazan Kebab	119
Rulo Bonfile/Rolled Tenderloin	121
Şehriyeli Pirinç Pilavı/Noodle Assorted Pilav	123
Sulu Köfte/Sour Meatballs	125
Taç Pirzola/Rib Crown	127
Tavuk Gratine/Gratinated Chicken	129
Tavuklu Pilav/Chicken Pilav	131
Terbiyeli Ispanak/Sour Spinach	133

ZEYTİNYAĞLILAR / COLD DISHES

Barbunya Fasulye/Fresh Borlotti Beans	137
Çerkez Tavuğu/Chicken In Walnut Cream	139
Fasulye Piyazı/White Beans Salad	141
Fava/ Broad Beans Puree	143
İç Bakla/Broad Beans	145
İç Baklalı Enginar/ Artichoke With Beans	147
İmam Bayıldı/Vegetable Stuffed Eggplant	149
Ispanak Kavurma/Braised Spinach	151
Kabak Çırpma/Scrambled Zucchini	153
Karides Kokteyl/Shrimp Cocktail	155
Yeşil Fasulye/Green Beans	157
Zeytinyağlı Pırasa/Leek In Olive Oil	159
Zeytinyağlı Bamya/Okra In Olive Oil	161
Zeytinyağlı Kereviz/Celery In Olive Oil	163
Zeytinyağlı Lahana Sarma/Cabbage Wrap	165
Zeytinyağlı Pazı Sarma/Chard Leaves Wrap	167
Zeytinyağlı Yaprak Sarma/Vine Leaves Wrap	169
Zeytinyağlı Patlıcan Biber Dolması/ Bell Pepper And Eggplant Dolma	171

HAMUR İŞLERİ / PASTRIES

Cevizli Lokum/Cinnamon Rolls With Walnut	175
Çiğ Börek/Pan Fried Pastry	177
Kol Böreği/Pastry Rolls	179
Lokma/Doug Bangle	181
Mantı/Pastry Bundles	183
Pastırmalı Börek/ Börek with Pastırma(Cured Beef)	185
Poğaç/Dough Balls	187
Sigara Böreği/Finger Wrap	189
Su Böreği/Moist Börek	191
Yoğurtlu Hamur/Yogurt Pasta	193

TATLILAR / DESSERTS

Aşure/Wheat Pudding	197
Ayva Tatlısı/Quince Delight	199
Elma Tatlısı/Apple Delight	201
Güllaç/Rose Flavored Dessert	203
Kabak Tatlısı/Pumpkin Dessert	205
Sütlaç/Grilled Rice Pudding	207
Un Helvası/Golden Helva	209
Yoğurt Dondurması/Yogurt Sorbe	211



Ezogelin Çorba

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- ¼ su bardağı pirinç
- ¼ su bardağı bulgur
- 2 soğan
- 1 domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- ½ çay bardağı erimiş tereyağ
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı kuru nane

Soğan ve domates iri iri doğranır, mercimek, pirinç, bulgur ve diğer malzeme eklendikten sonra üzerini örtecek kadar kaynar suyla kısık ateşte, sık sık karıştırarak kırk beş dakika kadar kaynatılır.

Çorba kıvamına gelmesi için gerekirse kaynar su ilave edilebilir.





Keşkek

Buğday bir gece önceden soğuk su ile ıslatılır.

Tavuk kalçaları yıkayıp üstünü iki parmak geçecek kadar su, 1 doğranmış soğan ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenerek düdüklüde ½ saat, normal tencerede 1 saat kadar pişirilir, tencereden çıkarılır, kemiklerinden ayrılıp ufak parçalar şeklinde didiklenir

Buğday iyice yıkandıktan sonra tavuğun suyuna salınır, 1 doğranmış soğan ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Üzerini iki parmak geçecek su kalmamışsa kaynar su ilave edilerek düdüklüde 1 ½ , normal tencerede orta ateşte iki saat kadar pişirilir.

Didiklenen tavuk parçaları buğdaya katılır, buğday ve tavuklar iyice yumuşayıp lapa kıvamına gelene kadar kısık ateşte, sık sık karıştırılarak yaklaşık kırk beş dakika pişirilir.

Tereyağı ufak bir tavada kızdırılır, pembeleşince kırmızı pul biber eklenir. Biberli tereyağı servis kasesinin veya tek tek kaselerin üzerine gezdirilir.

1 su bardağı buğday

2 tavuk kalça

2 büyük soğan

2 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı erimiş tereyağı

2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber





Kırmızı Mercimek Çorbası

- 1 su bardağı mercimek
- 3 soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 3 dilim ekme
- 1 çay bardağı erimiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Ekmeleler ufak kuşbaşı büyüklüğünde doğranıp fırında kızartıldıktan sonra az tereyağı ile tavada bir kaç kez çevrilir.

Mercimek, iri doğranmış soğan, zeytinyağı ve tuz, üzerini dört parmak geçecek kaynar su ile kısık ateşte bir saat kadar pişirilip el mikseri ile çırpılır.

Ufak bir tavada tereyağı kızdırılıp içine pul biber karıştırılır.

Servis tabaklarına önce çorba sonra birer kaşık ekme ve en üstüne yağ gezdirilir.





Koy Çorbası

- 1 su bardağı pişmiş nohut
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı bulgur
- 2 çorba kaşığı suda eritilmiş tarhana
- 2 soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 dilim gerdan eti
- 1 adet acı biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Doğranmış soğan, gerdan eti ve salça zeytinyağında beş dakika kadar çevrilip tencerenin yarısına kadar kaynar su doldurulur.

Üzerine mercimekler, nohut, bulgur, tarhana, biber ve tuz ilave edilip kısık ateşte hepsi pişip koyu bir çorba kıvamına gelene kadar yaklaşık bir saat kaynatılır.

Küçük bir tavada pembeleşen 1 çorba kaşığı tereyağı kırmızı pul biberle karıştırılıp üzerine gezdirilir.





Terbiyeli Tavuk orbası

- 1 tavuk kalça
- 1 fincan arpa Şehriye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 2 yumurta sarısı
- 1 limon suyu

Tavuk üzerini örtecek kadar su ve tuz eklenerek iyice pişirilir. Kemikleri ve derisi ayıklanıp didiklenir, tavuk suyuna katılır.

zerine Şehriye ve gerekirse kaynar su ilave edilerek Őehriyeler pişene kadar orta ateşte kaynatılır.

orba kıvamına geldiğinde limon suyuyla çırpılan yumurta sarıları yavaş yavaş ve karıştırarak eklenip on dakika kadar kaynatılır.





Yeşil Mercimek Çorbası

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı tarhana
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kuru nane

Mercimek, doğranmış soğan, tuz, kırmızı pul biber, zeytinyağı ve üzerini dört parmak geçecek kadar kaynar su ile iyice pişirilir.

Bir kasede soğuk su ile karıştırılarak eritilen tarhana yavaş yavaş içine salınıp tarhana pişene kadar kısık ateşte kaynatılır.

Yoğurt, çorbanın suyundan azar azar katılarak sulandırıldıktan sonra yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak çorbaya eklenir.

Kızdırılan tereyağına kuru nane eklenerek çorbanın üzerine gezdirilir.





Ballı Hindi

Hindi içi, dışı yıkandıktan sonra iyice süzülür.

Bal, limon suyu ve tuz karıştırılıp tamamı hindinin içine ve dışına sürülür. Ballanmış hindi fırın torbasına konur, ağzı bağlanır, kuru bir tepsiye yerleştirilir, torbanın üstte kalan yüzü çatalla bir kaç yerinden delinir. 180 derece fırında üstü kızarana kadar yaklaşık bir buçuk saat pişirilir. Torbadan su sızmaması önemlidir. Hindinin pişip pişmediği kontrol edilirken suyun tepsiye akmasına özen gösterilmelidir.

Bademler kaynar suda kabukları çıkarıldıktan sonra tereyağında pembeleşene kadar kızartılır. Portakal reçelinin tatlısı süzülür, küçük parçalara kesilip bademlerle beraber tereyağında çevrildikten sonra sos tabağına alınır, beyaz pilav yanında hindiyle beraber servis edilir.

- 1 bütün hindi
- 1 kavanoz bal (350 gr)
- 2 limon suyu
- 4 tatlı kaşığı tuz
- 1 hindi fırın torbası
- 250 gr tuzsuz badem
- 2 çorba kaşığı portakal reçeli





Beğendili Kebab

- 1 kg kuşbaşı kuzu veya dana
- 2 soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 orta boy top patlıcan
- 125 gr tereyağı
- 1 çay bardağı un
- 1 ufak soğan
- 3 su bardağı süt
- 125 gr taze kaşar peyniri

Yıkayıp süzülen et, doğranmış soğan, salça, tuz, biber ve yağlar tencerede harlı ateşte on dakika kadar çevrilir, azar azar kaynar su ilave edilerek kısık ateşte suyu çekilip yumuşayınca kadar pişirilir.

Patlıcanlar ocağın üzerinde közlenir, kabukları soyulup tahta kaşıkla ezilir, kararmaması için kapak kapatılıp kenara koyulur.

Tencerede yağ eritilir, önce ince rendelenmiş soğan, sonra un katılarak hafif pembeleşene kadar kavrulur. Sürekli karıştırılarak azar azar süt eklenir. Rendelenmiş peynir ve patlıcanlar ilave edildikten sonra el mikseri ile çırpılıp servis tabağına boşaltılır.

Delikli bir kepçeyle alınan etler beğendinin üzerine döşenir. En üstüne de kaşıkla etin yağı gezdirilir.





Bulgur Pilavı

- 1 su bardağı bulgur
- 2 soğan
- 2 domates
- 3 sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

İri doğranmış soğan, domates ve biberler on dakika zeytinyağında çevrilir. Bulgur katıldıktan sonra tuz ilave edilerek üzerini örtecek ölçüde kaynar su ile orta ateşte pişirilir.

Bulgur pişene kadar azar azar kaynar su ilave edilebilir. Bulgur pişip suyunu çektiğinde kısık ateşte on dakika kadar demlenir.





Cevizli Peynirli Makarna

1 paket yassı makarna veya erişte
½ su bardağı zeytinyağı
½ su bardağı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
125 gr beyaz peynir

Ceviz ve peynir karıştırılır.

Makarna, tuz ve zeytinyağlı kaynar suda pişirilip suyu çektirilir veya süzülür. Tereyağının yarısı ilave edilip karıştırılır.

Geri kalan tereyağı ayrı bir kaptaki kızdırılıp kırmızı biberle karıştırılır. Servis tabağına boşaltılan makarnanın üzerine ceviz peynir karışımı dökülüp kırmızı biberli tereyağı gezdirilir.





Domatesli Pilav

- 1 su bardağı pirinç
- 1 ½ su bardağı su veya et suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- ½ çay bardağı erimiş tereyağı
- 1 su bardağı doğranmış domates
- 2 tatlı kaşığı tuz

Çukur bir kaba konan pirince 1 tatlı kaşığı tuz ilave edildikten sonra üzerini örtecek kadar kaynar su dökülür. Su ılıınca boşaltılıp soğuk su ile üç dört kez yıkayıp süzgece boşaltılır.

Kabukları soyulup küp küp doğranmış domates zeytinyağında suyunu çekene kadar harlı ateşte kavrulur. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz, pirinç ve su ilave edilip suyunu çekip göz göz olana kadar kaynatılır. Kısık ateşte suyun iyice çekilmesi beklenir.

Ateşten indirilen pirincin üzerine erimiş tereyağı ilave edildikten sonra karıştırılır, kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır.





Elbasan Tava

Bir kuzu but veya kuzu kol
4 su bardağı yoğurt
4 yumurta
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 bardak et suyu
100 gr. tereyağı

Bir kuzu but veya kuzu kol porsiyon parçalara bölünüp tencereye konduktan sonra üzerini örtecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir, düdüklü tencerede kırk beş dakika, normal tencerede bir buçuk saat kadar iyice pişirilir. Kemiklerinden ayrılıp fırına dayanıklı geniş cam bir kaba veya tepsiye yerleştirilir.

4 su bardağı yoğurt, 4 yumurta ile çırpılır, 1 çorba kaşığı un, kırmızı pul biber, 1 tatlı kaşığı tuz ve pişen etin suyundan bir bardak et suyu ilave edilip muhallebi kıvamına gelen karışım etlerin üzerini tamamen örtecek biçimde cam kaba boşaltılır.

Üzerine fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları döşenip önceden 180 derecede ısıtılan fırında üstü kızarana kadar, yaklaşık 45 dakika pişirilir.





Enginar Dolması

8 adet ayıklanmamış (kabuklu) büyük enginarın içi temizlenir, dış kabukların en kalın olanları dışındakiler üzerinde bırakılıp sivri uçları makasla kesilerek çukur kase biçiminde hazırlanır. Kaselerin içi limon ve tuzla ovulup kenara konur.

Çukur bir kaptaki harmanlanan malzeme (dereotu hariç) tavaya alınıp, yarım çay bardağı zeytinyağı ile 15 dakika kadar harlı ateşte karıştırılır. Yarı pişmiş görünüm alan karışım hazırlanan enginar kaselerinin içine doldurulur.

Enginarlar yayvan bir kaba tek sıra yerleştirilip üzerlerine dereotu serildikten sonra içlerine su girmeyecek seviyede kaynar su ve kalan yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edilerek kapağı kapatılıp orta ateşte bir saat kadar pişirilir. Arada enginarların pişip pişmediği kontrol edilip yine içlerine girmemesine dikkat edilerek kaynar su ilavesi yapılır. Servis tabağına alındığında her bir enginara iki çorba kaşığı kadar suyun gerekeceği unutulmamalıdır.

- 8 adet kabuklu enginar
- ½ kg dana kıyma
- 2 adet doğranmış kuru soğan
- ½ çay bardağı pirinç
- 1 demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kara biber
- 1 çay bardağı zeytin yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz





Etli Bamyaya

- ½ kg bamyaya
- 250 gr kuşbaşı et
- 2 soğan
- 1 domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 limon suyu
- 1 çorba kaşığı sirke

Bamyalar, tepeleri spiral soyularak ayıklanır, sirkeli suda bırakılır.

Et, doğranmış soğan, zeytinyağı, salça ve tuz önce harlı ateşte çevrilir, üstünü örtecek kadar kaynar su eklenip etler pişene kadar orta ateşte kaynatılır. Etler piştikten sonra tencereye limon suyu, doğranmış domates ve sirkeli sudan çıkarılan bamyaya ilave edilir. Gerekirse, bamyaya piştiğinde suyu tencerenin yarısında kalacak ölçüde kaynar su ilave edilebilir.

Et yerine 250 gr kıyma kullanıldığında kıyma, soğan, salça zeytinyağında çevrildikten sonra üzerine domates doğranır, limon suyu, tuz ve bamyalar ilave edilip üzerini örtecek kadar kaynar su ile orta ateşte bamyalar pişene kadar yaklaşık yarım saat kaynatılır.

Her iki pişirme durumunda da servis tabağına alınan yemeğin üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirilir.





Et Sote

- 1 kg dana sotelik et
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Et ukur bir tavada ve harlı ateşte suyu çekilene kadar çevrilir. zerine tereyağı ile tuz ilave edildikten sonra kapağı kapatılıp kısık ateşte etler yumuşayana kadar, yaklaşık yarım saat pişirilir.

Sebzeli Et Sote

- 1 kg dana sotelik et
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 domates
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 1 arliston biber
- 3 yeşil sivri biber

Harlı ateşte suyu çektirilen et tavadan delikli bir kepçeyle çıkarılır. Aynı tavaya zeytinyağı konur, iri doğranmış biberler yine harlı ateşte on dakika kadar çevrilir. Kp küp doğranmış domates ilave edilip karıştırılır. zerine et ilave edilir, kısık ateşte on dakika kadar karıştırdıktan sonra servis tabağına boşaltılır.





Etli Bezelye

½ kg kuşbaşı et
1 kg taze veya ½ kg dondurulmuş
bezelye
½ kg arpacık soğanı
½ su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
dereotu

Et yıkayıp çukur bir tencereye konur. Ayıklanmış soğan, salça ve zeytinyağıyla beraber harlı ateşte on dakika çevrildikten sonra üzerine bezelye, tuz ve üstünü örtecek kadar kaynar su ilave edilip orta ateşte etler ve bezelyeler pişinceye kadar kaynatılır. Üzerine doğranmış dereotu serpilir.

Zeytinyağlı bezelye pişirmek için aynı işlem 1 tatlı kaşığı şeker ilave edilerek etsiz ve salçasız uygulandıktan sonra soğuk servis edilir.





Etlı Kabak Biber Dolması

- ½ kg kıyma
- 2 adet kırmızı dolmalık biber
- 2 adet yeşil dolmalık biber
- 2 adet kalın kabak
- 2 soğan
- 1 büyük domates
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 demet dereotu

Biberlerin sapları ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra yıkanıp süzülür.

Kabakların kabukları soyulur, fazla uzunsa enine ikiye bölünüp kabak oyacağı ile dibi delinmeden iki milim kalınlığa kadar oyulur.

Kıyma, iri doğranmış soğan, kabuğu soyulup yine iri doğranmış domates, pirinç, tuz, biber ve kıyılmış dereotu elle karıştırılır, biberler ve kabaklar sıkıştırmadan doldurulup tencereye dikine yerleştirilir.

Bir kasede karıştırılan salça, zeytinyağı ve kaynar su dolmaların üzerine gezdirilip orta ateşte sebzeler pişene kadar yarım saat, kırkbeş dakika kaynatılır. Gerekirse azar azar kaynar su ilave edilebilir.





Etli Kuru Fasulye

- ½ kg sotelik dana eti
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 2 büyük soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 adet acı kırmızı biber (arzuya göre)
- ½ su bardağı zeytinyağı

Fasulye bir gece önceden soğuk suda bırakıldıktan sonra düdüklüde yarım saat, normal tencerede orta ateşte bir saat haşlanıp suyu süzülür.

Et, doğranmış soğan, acı biber, salça ve zeytinyağı orta ateşte on beş dakika kadar çevrilir. Üzerine süzölmüş fasulye, tuz, şeker ve su ilave edilerek önce orta, sonra kısık ateşte, fasulyeler iyice pişip suyu hafif koyulaşana kadar bir, bir buçuk saat pişirilir.

Et kullanılmadan sade kuru fasulye de aynı şekilde pişirilebilir. Sade fasulye piştikten sonra güveç tenceresine boşaltılıp üzeri pastırma dilimleriyle kapatılarak önceden ısıtılan 200 derece fırında pastırmalar hafif kızarana kadar bekletilebilir.





Etli Lahana Sarma

- 1 yumuşak beyaz lahana
- 1 kg dana kıyma
- 3 büyük doğranmış soğan
- ½ çay bardağı pirinç
- 2 orba kaşığı domates salçası
- 1 ay bardağı zeytin yağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 6 diş kabuklu sarımsak

Lahana derin bir tencerede yaprak yaprak iki t dakika haşlanıp delikli bir kaba alınır.

Ayrı bir kapta kıyma, soğan, pirinç, 1 çorba kaşığı salça, tuz ve kırmızı pul biber elle harmanlanır.

Szlen lahana yapraklarının kalın damarları kesilir. Küçük asma yaprağı boyunda koparılan parçaların içine ceviz büyüklüğünde kıyma konduktan sonra kenarları da kapanacak şekilde sarılır. Tencereye kat kat dizilen sarmaların arasına kabuklu sarımsaklar serpiştirilir. zerine zeytinyağı ile karıştırılan 1 tatlı kaşığı salça gezdirilip tencerenin yarısına gelecek kadar kaynar su ilave edildikten sonra orta ateşte lahanalar pişene kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.





Etli Pazı Sarma

- ½ kg pazı
- 1 kg dana kıyma
- 3 büyük soğan
- ½ çay bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kara biber
- 1 çay bardağı doğranmış dereotu
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Pazı yaprakları teker teker kaynar suya batırılıp delikli bir kaba alınır, kalın damarları kesilip ufak asma yaprağı büyüklüğünde parçalara bölünür.

Kıyma, doğranmış soğan, pirinç, tuz, biber ve dereotu elle karıştırılır, 1 tatlı kaşığı kadar kıyma pazı yaprağına yanları da kapanacak şekilde sarılıp tencereye kat kat dizilir. Üzerine zeytinyağı, salça ve 1 su bardağı kaynar su ile karıştırılan sos dökülür, orta ateşte yaklaşık 45 dakika kadar, tencerenin yarısında suyu kalacak şekilde pişirilir.

Sarmalar pişene kadar kaynar su ilave edilebilir.





Etlı Yaprak Sarma

½ kg asma yaprağı veya salamura yaprak

1 kg dana kıyma

3 büyük soğan

½ çay bardağı pirinç

1 ay bardağı doğranmış dereotu

2 tatlı kaşığı tuz (salamura yaprakta 1 tatlı kaşığı tuz)

1 tatlı kaşığı kara biber

2 orba kaşığı salça

1 ay bardağı zeytinyağı

Taze yaprak kaynar suda üç dakika kadar haşlanır. Salamura yaprak soğuk suda tuzu çıkana kadar sık sık suyu değiştirilerek bekletilir, sonra kaynayan suda altı yedi dakika gibi, hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Yapraklar delikli bir kaba alınarak süzülür.

Kıyma, doğranmış soğan, pirinç, dereotu, tuz ve biber elle yoğurulur, tatlı kaşığı büyüklüğünde parçalar yanları kapanacak şekilde yapraklara sarılıp çukur bir tencereye kat kat dizilir. Salça, zeytinyağı ve 1 su bardağı kaynar su karıştırılıp üzerine dökülür. Yaklaşık bir saat kısık ateşte pişen yemekte suyun sarmaların yarı seviyesinde olması gerekir. Suyunu çektiğinde sarmalar pişmezse kaynar su ilave edilebilir.





Fırında Balık

2 orta boy levrek

1 ay bardağı zeytinyağı

1 limon

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı dövülmüş tane kara biber

Balıklar yıkayıp süzölür. Bir kasede zeytinyağı, limon suyu ve tuz koyulaşana kadar çatalla iyice çırpılıp balıkların içine ve dışına sürölür, sosu emmesi için yarım saat buz dolabında dinlendirildikten sonra fırına dayanıklı bir kaba yerleştirilip 200 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar yaklaşık yirmi dakika pişirilir.





Güveçte Türlü

- ½ kg kuşbaşı et
- 2 soğan
- 1 havuç
- 125 gr yeşil fasulye
- 1 patlıcan
- 1 kabak
- 1 patates
- 125 gr bamya
- 3 domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane kara biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Toprak güveç kabına önce yıkanıp süzölmüş kuşbaşı et, üzerine sırasıyla soyulup ayıklanmış ve iri doğranmış sebzeler kat kat yerleştirilir. En üstü halka halka kesilmiş domatesle kaplanır. Tuz ve salça zeytinyağı ile karıştırılıp yemeğe ilave edilir. Kapağı kapatılıp önce orta, sonra kısık ateşte, et ve sebzeler pişene kadar bir saat gibi kaynadıktan sonra önceden ısıtılan 180 derece fırında yarım saat daha pişirilir.





İç Pilav

- 1 su bardağı pirinç
- 1 büyük soğan
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Pirinç iki saat öncesinden 1 çay kaşığı tuz eklenen kaynar su ile ıslatılır, yıkanıp süzülür.

Rendelenmiş soğan ve pirinç zeytinyağında , orta ateşte karıştırılarak on beş dakika kadar çevrilir. Tuz ve üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edilir, kapağı kapatılıp suyunu çekmesi beklenir. Suyu çekilen pirinç pişmemişse azar azar kaynar su eklenebilir.

Fıstık tereyağında hafif kavrulur.

Pirinç pişip suyunu çektikten sonra kuş üzümü, tarçın, kavrulmuş fıstık ve şeker katılıp karıştırılır, kapağı kapatılıp demlenmesi beklenir.





Kabak Mücver

- 1 kg kabak
- 1 büyük kuru soğan
- 1 demet taze soğan
- 1 demet dereotu
- 4 yumurta
- 125 gr beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı dövülmüş tane karabiber
- ½ su bardağı zeytinyağı

Kabaklar kabukları soyulup iri rendeden geçirilir, tuz ilave edilip delikli kevgirde elle ovularak suyu çıkarılır, derin bir kaba alınır. Üzerine ince rendelenmiş soğan, yeşil saplarıyla birlikte ince kıyılmış taze soğan, doğranmış dereotu, ufalanmış beyaz peynir, kara biber ve un ilave edilir. Yumurtalar da eklendikten sonra iyice karıştırılır.

Zeytinyağı ile orta ateşte kızdırılan tavaya birer çorba kaşığı kabak harcı dizilip, iki yüzü pembeleşene kadar kızartılır, önce kağıt peçeteye çıkarılan parçalar sonra servis tabağına yerleştirilir.

Aynı karışım 180 derece fırında kırk beş dakika pişirilebilir.





Kadınbudu Köfte

Pirinç üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edilerek suyu çekilene kadar pişirilir.

Kıyma ince rendelenmiş soğanla yoğurulup ikiye bölünür, yarısı tavada suyu çekilene kadar çevrilir. Yarı pişmiş kıyma diğer çiğ kıymayla karıştırıldıktan sonra pirinç, tuz, kara biber ve 1 yumurta ilave edilerek yoğurulur.

Bir çukur tabakta 2 yumurta çırpılır. Bir çukur tabağa da 2 çorba kaşığı un boşaltılır. Hazırlanan köfte harcından mandalina büyüklüğünde bölünen ve avuç içinde kayak biçimine getirilen parçalar önce una sonra yumurtaya bulanıp kızgın zeytinyağında iki yüzü pembeleşene kadar kızartılır. Yağının süzülmesi için kızaran köfteler önce kağıt peçete üzerine alınıp sonra servis tabağına yerleştirilir.

- 1 kg dana kıyma
- 3 büyük soğan
- 1 çay fincanı pirinç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 3 yumurta
- 2 çorba kaşığı un





Kapuska

¼ sert lahana

125 gr kıyma

3 soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

Lahana irice kıyılır.

İri doğranmış soğan ve kıyma zeytinyağında kavrulup salça ve tuz ilave edilir. Üzerine yıkamıp süzülen lahana boşaltıldıktan sonra yarım bardak kaynar su eklenip pişirilir.





Karides Güveç

- 1 kg ayıklanmış karides
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı rende taze kaşar
- 6 çeri domates
- 2 sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Karidesler yıkayıp süzildükten sonra ince kıyılmış sarımsak, yarıdan kesilmiş domatesler ve doğranmış sivri biberlerle beraber zeytinyağında on dakika çevrilir. Tereyağı, tuz, kara biber ve kekik eklenip güveç kaplarına veya fırına dayanıklı kaselere boşaltılır. Üzerlerine rende peynir ilave edilip 180 derece fırında pembeleşene kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.





Karnıyarık

- 8 adet ufak tombul patlıcan
- ½ kg dana kıyma
- 2 büyük soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 2 domates
- 8 adet yeşil sivri biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay fincanı zeytinyağı (kızartmak için)

Patlıcanlar birer parmak genişliğinde dikine alaca soyulur, 1 tatlı kaşığı tuz ve bir tatlı kaşığı şeker katılmış soğuk su içinde yarım saat kadar bekletilir. Sudan çıkarıldıktan sonra iyice sıkılıp suyu süzdürülür.

Tavaya 1 çay fincanı zeytinyağı ile 1 çay fincanı kaynar su konur, patlıcanlar kapak kapatılarak harlı ateşte çevrile çevrile hafif kızartılır, kağıt peçete üzerine çıkarılır, sonra tepsiye tek sıra dizilir. Tepsideki patlıcanların ortaları boydan boya tahta kaşıkla havuz biçimi açılır. Her birinin üzerine birer tutam tuz ve şeker serpilir.

Kıyma, doğranmış soğan, tuz ve kara biber harmanlanır, patlıcanların içine doldurulur. Üzerleri domates dilimleri ve uzun kesilmiş yeşil biberle süslenir. Salça ve zeytinyağı ½ su bardağı kaynar su ile karıştırılıp üzerine döküldükten sonra kapağı kapatılarak orta ateşte patlıcanlar pişip suyu çekilene kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.





Köfte

Ekmek içi kurutulup ufalanır, kıyma, ince rendelenmiş soğan, tuz, biber, yumurta ilave edilip yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde koparılan parçalar ızgara veya fırında pişecekse yassı, tava içinse parmak boyunda yuvarlanır. Tava köfte bol yağda delikli kepçeyle karıştırılarak kızartılıp kağıt peçete üzerine çıkarıldıktan sonra servis tabağına alınır.

- 1 kg kıyma
- ½ ekmek içi
- 2 büyük soğan
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber

Fırında pişecek köfteler tepsiye dizilir. Aralarına patates dilimleri, sivri biber ve halka domatesler yerleştirilir. Bir çorba kaşığı salça, bir çay bardağı zeytinyağı ve kaynar su karıştırılıp üzerine dökülür. 180 derece fırında pişirilir. Rulo biçiminde hazırlanan köfte de yine fırında kızartılabilir.

İzmir köftesi için harcına bir çay kaşığı kimyon katılıp yoğurulduktan sonra tavada hafif kızaran parmak köfteler tencereye alınır, üzerine bir tatlı kaşığı un, bir çorba kaşığı salça, bir çay bardağı zeytinyağı ile karıştırılan bir kase kaynar su ilave edilerek orta ateşte yarım saat kaynatılır.





Kuzu Kaburga Dolması

- 1 bütün kaburga (karkas)
- 2 su bardağı pirinç
- 2 soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı erimiş tereyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 2 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 fincan dereotu

Pirinç yarım saat önceden tuzlu kaynar suda ıslatılır, bol soğuk suyla bir kaç kez yıkanıp süzgece alınır. Tencerede zeytinyağı, doğranmış soğan, pirinç ve fıstık karıştırılarak hafif kavrulur, tuz ve azar azar kaynar su ilave edilerek yarı pişmiş pilav kıvamına gelene kadar pişirilir. Pilav kaburganın içinde de pişeceği için az pişmiş olarak doldurulması gerekir. Suyu çektiğinde tarçın, kuş üzümü ve dereotu eklenip karıştırıldıktan sonra demlenmek üzere kapağı kapatılır.

Bir fırın tepsisine alınan iki kanatlı kaburganın içine ve dışına tereyağı, tuz ve biber sürülür, arasına az pişmiş pilav boşaltılır ve iki kanat kaburga beyaz kalın iplikle dikilerek kapatılır.

Pilavı tamamen içinde kalan kaburga önceden 180 derecede ısıtılan fırında etler pişip kızarana kadar, yaklaşık bir buçuk saat pişirilir. Servisten önce dikmek için kullanılan iplikler kesilip çıkarılır.





Kuzu Kapama

- 1 kuzu kol (altı yedi parça)
- 5/6 yaprak marul
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet taze soğan
- 1 demet dereotu
- 1 demet taze nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı şeker

Kuzu kol kasapta porsiyonlara böldürülür. Bir kasede karıştırılan un, tuz, şeker ve erimiş bir kaşık tereyağına batırılan et parçaları kızgın tavada çevrilip (mühürlenip) kenara alınır. İri doğranmış kuru soğan, iki kaşık tereyağı ile tencerede, harlı ateşte karıştırılıp üzerine etler ve yarım bardak kaynar su ilave edildikten sonra orta ateşte yarım saat kadar kaynatılır.

Taze soğan, dereotu ve nane ince ince kıyılır. Marul yaprakları gelişmiş güzel iri parçalara bölünür. Yeşilliğin tamamı etin üzerine boşaltılıp, karıştırmadan kapağı kapatılıp yarım saat kadar kısık ateşte pişirilir.





Mercimek Lapası

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 büyük soğan
- 2 tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kırmızı biber

Yıkamp süzölen mercimek çukur bir tencereye boşaltılır. İri doğranmış soğan, zeytinyağı ve tuz üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edilerek önce orta, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte iki saat kadar pişirilir. Mercimek iyice piştikten sonra yıkanmış pirinç üzerine serpiştirilir. Gerekirse azar azar kaynar su ilave edilebilir. Pirinç pişip yemeğin suyu koyulduğunda ocaktan alınır.

Tereyağı ufak bir tavada kızdırılıp kırmızı pul biberle karıştırılır, servis tabağına boşaltılan ya da tek tek tabaklarla servis edilen lapanın üzerine gezdirilir.





Nohutlu Bamyaya

- ½ kg bamyaya
- 2 soğan
- 1 domates
- 1 orba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 limon suyu
- 1 su bardağı pişmiş nohut

Bamyaya tepeleri helezon kesilerek ayıklanıp sirkeli suda yarım saat bekletilir.

İri doğranmış soğan ve domates , salça ve tuz ile beraber orta ateşte zeytinyağında on dakika çevrilir. İki su bardağı kaynar su ve limon suyu eklenen tencereye sirkeli sudan çıkarılıp süzölen bamyaya ilave edilir. Önceden pişirilip hazırlanan nohut da katılıp bamyalar pişene kadar yaklaşık yarım saat, kırk beş dakika kısık ateşte kaynatılır. Yemek piştiginde tencerenin yarısında kalması beklenen suyuna gerekirse pişerken azar azar kaynar su eklenebilir.





Nohutlu Semizotu

- 1 kg semizotu
- 2 soğan
- 1 domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı pişmiş nohut

İri kıyılmış soğan, kuşbaşı domates, salça, tuz ve zeytinyağı orta ateşte on dakika çevrilir. Ayıklanıp yıkanmış ve süzölmüş semizotu ilave edilir.

Önceden pişirilip hazırlanan nohut katıldıktan sonra su ekmeden yarım saat kadar kısık ateşte pişirilir.





Özbek Pilavı

Pirinç az tuz ilave edilerek üzerini örtecek kadar kaynar suda yarım saat kadar bekletilir, sonra yıkanır ve delikli bir kaba alınır.

Havuçlar soyulup bütün olarak on beş dakika kadar haşlanır, ince uzun dilimlere kesilir, tavada az zeytin yağında kızartılır, çukur, yayvan bir tencerenin dibini ve yan duvarlarını örtecek biçimde tek kat yerleştirilir.

Ayrı bir tencerede et, doğranmış soğan, tereyağı ve tuz karıştırılıp harlı ateşte suyu çektirilir, sonra azar azar kaynar su ilave edilerek yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Pişen etler delikli bir kepçeyle alınarak havuçların üzerine boşaltılır, üzerine süzölmüş pirinç ve pirincin üstünü örtecek kadar pişen etin suyu su ilave edilir. Et suyu pirincin üzerini örtmüyorsa kaynar su eklenebilir. Önce orta sonra kısık ateşte suyu çekilmeye başlayan pirince tarçın ve üzüm eklenir. Pilav göz göz olduğunda etlere dokunmadan hafifçe karıştırılır. Havuç dilimleri etli pilavdan uzun kaldıysa pilavın üzerine katlanır. Yemeğin üzerine yapışacak bir tabakla ters çevrilip havuçlar dışta kalacak şekilde servis tabağına kaydırılır.

- ½ kg kuzu kuşbaşı et
- 1 büyük soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 3 ince uzun havuç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı kuru üzüm





Patlıcan Kebabı

Yıkamp süzülen et, doğranmış soğan, küp küp doğranmış domates, tuz, biber ve 1 kaşık tereyağı ile önce harlı ateşte karıştırılarak suyu çektirilir. Azar azar kaynar su ilave edilerek kısık ateşte iyice pişirilir.

8 adet uzun patlıcan alaca soyulup üç dört milim kalınlığında uzunlamasına dilimlere bölünür, acı suyunu atması için 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı şeker eklenmiş soğuk suda yarım saat kadar bekletildikten sonra sıkılarak kağıt peçete üzerine alınır.

1 çay bardağı zeytinyağı ile tavada pembeleşene kadar kızartılıp yine kağıt peçete üzerine çıkarılır.

Kızarmış patlıcan dilimleri ikişerli olarak çarpı işaretinde üst üste konulup ortasına iki üç parça et yerleştirilerek bohça yapar gibi uçları birbirinin üstüne katlanır, tepsiye ters kapatılarak yan yana tek sıra dizilir. Her bir bohçanın üzerine kürdanla ufak bir domates parçası ve sivri biber oturtulur. 1 kaşık salça, 1 kaşık tereyağı ve bohçaların yarısına kadar çıkacak kaynar su karıştırılarak üzerlerine dökülür. Önce orta, sonra kısık ateşte patlıcanlar pişene kadar kaynatılır. Kalan suyu, her bohçaya bir iki çorba kaşığı olarak hesaplanmalıdır. Arzu edilirse önceden ısıtılmış 200 derece fırında on beş kadar üstü kızartılabilir.

- ½ kg kuşbaşı et
- 8 adet uzun patlıcan
- 1 soğan
- 1 domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı zeytinyağı





Patlıcanlı Pilav

1 ay kaşığı tuz ilave edilen pirince üzerini örtecek kadar kaynar su dökülür. Su ılınınca boşaltılır ve soğuk su ile dört beş kez yıkanıp süzgece alınır .

Boyuna parmak genişliğinde alaca soyulmuş patlıcanlar kuşbaşı doğranır, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı şeker karıştırılmış soğuk suya bastırılır, yarım saat kadar bekletilir. Sudan ıkarılan patlıcanlar avuç içinde sıkılarak kağıt peçete üzerinde kurutulur. 1 çay bardağı zeytinyağı ile hafif pembeleşene kadar kızartılıp delikli bir kepçeyle tavadan alınır ve yine kağıt peçete üzerine serilir.

Kıyılmış soğan 2 çay bardağı zeytinyağında iki üç kez çevrildikten sonra szlen pirinç ilave edilip orta ateşte on beş dakika kadar kavrulur. 1 tatlı kaşığı tuz eklendikten sonra 1 ½ su bardağı kaynar su ilave edilerek harlı ateşte suyu çektirilir. Gz göz olmaya başlayan pirincin üzerine patlıcanlar döşenip kısık ateşte iyice suyu çekilene kadar pişirilir. Ocaktan alınan pilava tarçın ve kalan 2 tatlı kaşığı şeker ilave edilip patlıcanları ezmeden karıştırılır, ılık servis yapılır.

- 2 orta boy patlıcan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 ½ su bardağı su
- 3 ay bardağı zeytinyağı
- 2 büyük soğan
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 3 tatlı kaşığı şeker
- 1 ay kaşığı tarçın





Perde Pilavı

Pirinç iki saat önceden 1 çay kaşığı tuz eklenmiş kaynar suda ıslatılır.

Tavuk, üzerini örtecek kadar su ve tuzla yarım saat düdüklüde veya 1 saat tencerede orta ateşte pişirilir, eti ayıklanıp didiklenir.

Tencerede kalan tavuk suyuna, yıkanıp süzölmüş pirinç ilave edilir. Tavuğun suyu pirincin üstünü örtmezse kaynar su eklenebilir. Tereyağı katılıp orta ateşte, pirincin suyu çekilene kadar pişirilir.

Pişen pilav didiklenmiş tavukla karıştırılır.

Fırına dayanıklı çukur bir kap yağlandıktan sonra içine yufka serilir. Üzerine tavuklu pilav doldurulup yufkının uçları ile örtölür. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkan kap uygun bir servis tabağına ters çevrilerek boşaltılır.

- 1 yufka
- 2 bardak pirinç
- 2 adet tavuk kalça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı dövölmüş tane karabiber
- 1 çay bardağı erimiş tereyağı





Ramazan Kebabı

- 1 pide
- 1 kg kuzu kuşbaşı et
- 2 adet büyük soğan
- 4 diş kabuklu sarımsak
- 100 gr tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket sakız (beş altı parça)
- ½ çay bardağı gülsuyu
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

1 adet pide enine kesilerek iki parçaya ayrıldıktan sonra kuşbaşı büyüklüğünde parçalara bölünüp fırın tepsisine yerleştirilir. Fırının ızgara bölümünde pembeleşene kadar yaklaşık yarım saat kadar kızartıldıktan sonra kebabın servis edileceği yayvan bir kaba boşaltılır.

Diğer malzemeler derin bir tencerede harmanlanır.

Üzeri fırın kağıdı ile sıkıca örtüldükten sonra tencerenin kapağı kapatılır. Kapak hiç açılmadan kısık ateşte yaklaşık bir saat kadar pişirilir. Bir saat sonunda etler iyice pişmemişse ve suyu kalmamışsa yarım çay bardağı daha sıcak su ilave edilerek üzeri aynı şekilde kapatılıp bir süre daha ateşte tutulur.

Pişen etin önce suyu pidelerin her tarafı ıslanacak biçimde servis tabağına dökülür. Sonra et ile pidelerin üzeri örtülür.

Ufak bir tavada kızdırılan tereyağı kırmızı pul biber ile karıştırılıp etlerin üzerine gezdirilir.





Rulo Bonfile

1 bonfile (kasapta 1 cm kalınlıkta dövülür)

250 gr pastırma

½ kg ıspanak

100 gr taze kaşar

1 soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çorba kaşığı un

Dik dörtgen biçimindeki bonfile tezgahın üzerine konduktan sonra pastırma ile bütün yüzeyi kaplanır.

ıspanak, sapı ve köküyle birlikte yıkayıp süzülerek iri parçalara doğranır.

Tereyağı ve un tencerede hafif pembeleşene kadar kavrulduktan sonra ıspanak ve rendelenmiş soğan ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. En son rendelenmiş peynir, tuz ve karabiber eklenir. Elde edilen ıspanak püresi pastırmaların üzerine eşit oranda yayılır.

Bonfile rulo biçiminde sıkıca sarılıp ek yeri altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirildikten sonra 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık bir saat pişirilir. Servis için dilimlere kesilir.

Bonfilenin içi arzuya göre başka sebzelerle de doldurulabilir.





Şehriyeli Pirinç Pilavı

- 1 su bardağı pirinç
- 1 ½ su bardağı su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı tel şehriye

Derin bir kaba konan pirince 1 tatlı kaşığı tuz serpilir, üzerini örtecek kadar kaynar su dökülür, su ılıncaya kadar bekletilir, suyu süzülüp dört beş kez soğuk suyla yıkandıktan sonra süzgece alınır.

Süzülen pirinç tencereye boşaltılıp zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz ve kaynar su ilave edildikten sonra harlı ateşte suyu çekilip göz göz oluncaya kadar kaynatılır.

Ayrı bir tavada tereyağında kavrulan şehriye göz göz olan pirincin üzerine dökülüp kapağı kapatılır ve pirincin suyu çekildikten sonra karıştırılıp demlenmeye bırakılır.





Sulu Köfte

- 1 kg dana kıyma
- 2 büyük soğan
- ½ çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 1 çay bardağı doğranmış dereotu
- ½ çay bardağı un
- 2 yumurta sarısı
- 1 limon

Kıyma, ince rendelenmiş soğan, pirinç, tuz, biber ve dereotu yoğrulur. Geniş bir tepsiye un serpilir. Kıymadan koparılan fındık büyüklüğündeki parçalar avuç içinde yuvarlanıp unlu tepsiye atılır.

Çukur bir tencerenin yarısına kadar su ve zeytinyağı konup orta ateşte kaynatılır. Tepside una bulanmış köfteler, unları silkelenecek kaynar suya atılır. Gerekirse üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edildikten sonra yaklaşık yarım saat kadar pişirilir.

2 yumurta sarısı bir limon suyu ile çırpılır, köftenin suyundan ilave edilerek karıştırılıp terbiyeli sos elde edilir. Bu sos, ocaktan alınan tencerenin içine azar azar köfte suyu ile karıştırılarak boşaltılır.





Taç Pirzola

- 1 kuzu kaburga (bütün pirzola)
- 2 dilim ekmek
- 2 diş sarımsak
- 1 fincan tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı dövülmüş tane karabiber

Ufalanmış ekmek dilimleri, dövülmüş sarımsak, tuz ve biber erimiş tereyağı ile macun kıvamında karıştırılıp kaburganın içine, dışına sürülür. Fırın tepsisine konan kaburgalar 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık bir saat pişirilir.

Kaburga, kemik sapları üstte kalacak şekilde, taç biçiminde birleştirilip iki ucu beyaz bir iplikle dikilerek taç biçiminde de pişirilebilir. Böyle hazırlandığı zaman kemik uçları tek tek folyo ile sarılır. Fırın pirzola, patates kızartması, püre veya pilav ile servis edilir.





Tavuk Gratin

- 1 bütün tavuk
- 1 kavanoz garnitür (haşlanmış havuç, patates, bezelye karışımı)
- ½ kg süt
- 2 çorba kaşığı un
- 125 gr sana yağı
- 250 gr rendelenmiş taze kaşar
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş karabiber

Tavuk yıkanıp üzerini örtecek kadar su ve tuz ilave edilerek düdüklüde yarım saat, normal tencerede bir saat kadar, iyice pişirilir. Kemikleri ayıklanıp didildikten sonra bir kenara bırakılır.

Bir tencerede yağ eritilip un katılarak hafif pembeleşene kadar sürekli karıştırılır. Meyane adı verilen bu karışıma yavaş yavaş süt ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Rendelenmiş taze kaşar peyniri, et suyu ve kara biber eklendiğinde boza kıvamında bir sos olması gerekir. Didiklenen tavuk ve 2 su bardağı haşlanmış sebze karışımı bu sosla iyice harmanlanır ve fırına dayanıklı cam bir kaba boşaltılır, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üstü kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pişirilir.





Tavuklu Pilav

- 1 tavuk kalça
- 1 bardak pirinç
- 1 ½ bardak su (tavuk suyuyla beraber)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş tane karabiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Tavuk, üzerini örtecek kadar suya bir çay kaşığı tuz ilave edildikten sonra iyice pişirilip kemiği ve derisi temizlenir, iri parçalara bölünür.

Pirinç bir çay kaşığı tuz eklenmiş kaynar suda su soğuyana kadar bırakıldıktan sonra soğuk su ile bir kaç kez yıkanıp delikli bir kaba alınır.

Tavuğun suyu kaynatılır, içine süzülen pirinç salınır. Üzerini örtecek kadar su kalmamışsa kaynar su ilave edilir. Zeytinyağı ve tereyağı eklendikten sonra, göz göz oluncaya kadar harlı ateşte kaynatılır. Ayıklanıp hazırlanan tavuk dilimleri üzerine konulup kısık ateşte demlenmeye bırakılır.





Terbiyeli Ispanak

- 1 kg ıspanak
- 2 soğan
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yumurta sarısı
- 1 kahve fincanı sirke
- 3 diş sarımsak

Ispanak yıkanıp sapları ve kökleriyle beraber iri iri doğranır. Doğranmış soğan, tuz ve zeytinyağı ile orta ateşte susuz olarak, ıspanaklar hafif diri kalacak kıvamda karıştırılarak pişirilir.

Yumurta sarıları, dövülmüş sarımsaklar ve sirke çırpılır, ıspanağın suyu ile karıştırılıp yemeğin üzerine dökülür. Suyu az gelirse kaynar su ilave edilebilir ve on dakika kaynatılıp ateşten alınır.





Barbunya Fasulye

- 1 kg barbunya fasulye
- 1 büyük soğan
- 1 domates
- 2 adet sivri biber
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker

Ayıklanan fasulye bir kaç damla limon suyu ile orta ateşte kaynatılıp, iyice pişince suyu süzülür.

Üzerine rendelenmiş soğan, kabuğu soyulup kuşbaşı doğranmış domates, doğranmış sivri biber, tuz, şeker ve zeytinyağı ilave edilir. Üstünü örtecek kadar kaynar su ile önce orta, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte suyunu çekip yağıyla kalana kadar kaynatılır.





Çerkez Tavuğu

- 1 bütün tavuk
- 1 soğan
- 3 su bardağı ceviz
- 3 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- ½ su bardağı ekmek içi
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı zeytinyağı

Tavuk yıkanıp 1 bütün soğan ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edildikten sonra üç bardak kaynar su ile yarım saat düdüklüde pişirilip kemikleri ayıklanır ve küçük parçalara didiklenir.

Ceviz, sarımsak, ekmek içi, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, ¼ su bardağı zeytinyağı ve tavuk suyu blenderda krema kıvamına getirilip didiklenen tavukla karıştırılır. Servis tabağına boşaltılan tavuğun üzerine kırmızı pul biberi ile karıştırılan ¼ su bardağı zeytinyağı gezdirilir.





Fasulye Piyazı

1 su bardağı kuru fasulye

1 soğan

1 demet taze soğan

1 demet maydanoz

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

½ su bardağı zeytinyağı

1 limon suyu

1 fincan sirke

Fasulye bir gün öncesinden soğuk suda bırakılır. Ertesi gün kısık ateşte iyice pişirilip suyu süzülür. Çukur bir kaseye boşaltılıp sıcakken üzerine tuz, şeker ve zeytinyağı eklenip karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılır.

Soğan, ince uzun doğranır, tuzla ovulup yıkanır.

Taze soğanın yeşil sapları ve maydanoz ince kıyılır.

Tuzu ve zeytinyağını içine çeken fasulyeye soğanlar, maydanoz, limon suyu, sirke ve kırmızı biber eklenerek karıştırılıp üstü örtülür. Buz dolabında yarım saat dinlendirilir.





Fava

- ½ kg kuru bakla
- 3 adet iri doğranmış soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Malzeme çukur bir kaba koyulup üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edilerek orta ateşte lapa kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Gerekirse azar azar kaynar su eklenebilir.

Ateşten alınan yemek el mikseri ile çırıldıktan sonra yağlanmış bir kalıba boşaltılıp buzdolabına kaldırılır. Soğuyunca ters çevrilerek servis tabağına boşaltılıp üzeri dereotu veya ince kıyılmış taze soğanla süslenir.





İç Bakla

- 1 kg iç bakla
- ½ kg ufak arpacık soğanı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 4 tatlı kaşığı şeker
- ½ su bardağı zeytinyağı
- ½ limon suyu
- Dereotu

Baklalar ince ucundan dikine bir santim kadar bıçakla yarılr.
Veya kabukları tamamen soyulur.

Soğanlar zeytinyağında orta ateşte on dakika kadar çevrilir.
Bakla, tuz, şeker, limon suyu ve üzerini örtecek kadar su ilave edilerek suyu çekilip baklalar pişene kadar kırk beş dakika ile bir saat arası kısık ateşte kaynatılır. Pişmezse azar azar kaynar su ilave edilebilir.

Servis tabağına boşaltılan yemeğin üzeri dereotu ile süslenir





İç Baklalı Enginar

Baklanın kabukları soyulur. Kabuklu pişecekse ince tarafından dikine bir cm kadar çizilir.

Enginarlar sapları kesilip yıkanır.

Soğanlar ayıklanıp bütün olarak zeytinyağında on dakika çevrilir. Yıkanmış enginarlar ve sapları, bakla, tuz, şeker, ve limonlu suda eritilen un eklenip, üzerini örtecek kadar su ilave edilerek orta ateşte bir saat pişirilir. Bir saat sonunda enginar ve baklalar pişmezse kaynar su ilave edilerek suyunu çekene kadar kaynatmaya devam edilir. Kapağı kapalı olarak soğuduktan sonra servis tabağına tek tek alınan enginarların içleri bakla ve soğanlarla doldurulup üzerine doğranmış dereotu serpilir.

1 kg iç bakla

½ kg ufak arpacık soğanı

2 tatlı kaşığı tuz

4 tatlı kaşığı şeker

½ su bardağı zeytinyağı

½ limon suyu

Dereotu





İmam Bayıldı

- 8 adet ufak tumbul patlıcan
- 2 soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 demet maydanoz
- 1 çay fincanı zeytinyağı
(kızartmak için)

Patlıcanlar sapları kesilip dikine birer parmak alaca soyulur, tuz ve şeker karıştırılmış soğuk suda yarım saat kadar bekletildikten sonra suyu iyice sıkılıp kağıt peçete üzerine çıkarılır. Tavada 1 fincan zeytinyağı ve 1 fincan kaynar su ile kapağı kapalı olarak , iki yüzü hafif kızartılır, önce kağıt peçete üzerine çıkarılır, sonra tepsiye dizilir. Patlıcanların karınları tahta kaşıkla kayık biçimi açılır. Her birinin içine birer tutam tuz ve şeker serpilir.

İnce uzun doğranmış soğan ve sarımsaklar patlıcanların kızartıldığı tavada harlı ateşte on dakika kadar çevrilir. Üzerine doğranmış domates, maydanoz, tuz ve şeker ilave edilip tepsideki patlıcanların içlerine eşit oranda doldurulur. Üzerlerine zeytinyağı ve 1 su bardağı kaynar su gezdirilip kapağı kapatılır, orta ateşte patlıcan ve soğanlar pişene ve suyu çekilene kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.





Ispanak Kavurma

- 1 kg ıspanak
- 2 soğan
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak

Ispanaklar yıkanıp süzülür. İri doğranmış soğanla beraber zeytinyağında orta ateşte önce suyu çektirilir, tuz ve şeker eklendikten sonra karıştırarak hiç suyu kalmayana kadar kısık ateşte kavrulur.

Yoğurt ve dövülmüş sarımsak karıştırılıp ılık ıspanak kavurmasının yanında servis edilir.





Kabak çırpma

- 3 adet büyük kabak
- 3 orta boy soğan
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 2 yumurta
- Dereotu

Kabaklar soyulup iri rendelenir. Soğanlar iri iri doğranır. Tuz ve Şeker ilave edildikten sonra tavaya boşaltılıp zeytinyağı ile harlı ateşte sürekli karıştırılır. Kabaklar önce su salar. Suyunu çekmeye başlayınca ocağın altı kısılır. Kabakların rengi koyulaŐıp zeytinyağıyla kalıncaya kadar kavurmaya devam edilir. zerine iki yumurta kırılıp yine hızla karıştırılır. Yumurtalar piştikten sonra servis tabağına alınıp üzeri dereotuyla süslenir.





Karides Kokteyl

- 1 kg ayıklanmış karides
- 2 katı yumurta
- 2 çorba kaşığı ketçap
- 4 çorba kaşığı mayonez
- ½ limon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 küçük salatalık turşusu
- 1 çorba kaşığı taze soğan
- 1 çay kaşığı dövülmüş karabiber

Karidesler on beş dakika kadar haşlanıp suyu süzülür. Katı pişmiş yumurtalar ufak parçalara bölünür. Taze soğan ve salatalık turşusu küçük boyda kıyılır. Çukur bir kasede mayonez, ketçap, limon suyu, tuz ve karabiber karıştırılıp içine karides, yumurta, soğan ve turşu eklenir. Dibine yeşil salata yaprakları yerleştirilen servis tabağına veya tek tek kaselere boşaltılır.





Zeytinyağlı Yeşil Fasulye

- 1 kg yeşil fasulye
- 2 soğan
- 2 domates
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Tencerenin dibine ortaya kalın bir domates dilimi konduktan sonra bir sıra ayıklanıp uzun uzun dilinmiş fasulye yıldız biçiminde dizilir. Üzerine dörde bölünmüş soğanlar ve iri doğranmış domates ile geri kalan fasulye kat kat döşendikten sonra tuz, şeker ve zeytinyağı ilave edilerek orta ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir. Sulu domatesler kullanılıyorsa ilave su koymaya gerek kalmaz.

Fasulyeler piştikten sonra soğanlar çıkarılabilir. Tenceredeki yemeğin üzerini kapatacak büyüklükte bir tabak kapatılarak ters çevrilip servis tabağına kaydırılır.





Zeytinyağlı Pırasa

- 1 kg pırasa
- 3 adet orta boy havuç
- 1 soğan
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 3 tatlı kaşığı Şeker
- 1 limon suyu
- 1 fincan pirinç

Pırasa yeşil kısımlarıyla beraber 2 santim uzunluğunda çapraz doğranır.

Havuçlar soyulup parmak parmak dilimlenir.

Pırasa, havuç, altı yedi parçaya kabaca bölünmüş soğan, tuz, Şeker, limon suyu ve zeytinyağı, üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edilerek orta ateşte, sebzeler yumuŐayıncaya kadar pişirilir. Pırasaların piŐmesine yakın üzerine yıkanmış pirinç eklenir.

Pirincin piŐmesi için gereken kaynar su ilave edildikten sonra karıştırmadan pirinçler pişene kadar kısık ateşte kaynatılır.





Zeytinyağlı Bamya

Bamyalar tepeleri spiral soyularak ayıklandıktan sonra sirkeli suda bekletilir.

Çukur bir tencerenin dibine iri bir dilim domates yerleştirilir. Bir iki sıra bamya ince uçları ortaya getirilerek daire biçiminde dizilir.

Ayrı bir kaptaki soyulmuş soğanlar dörde bölünüp, iri doğranmış domatesle beraber zeytinyağında çevrilir, 1 su bardağı kaynar su, limon suyu, tuz ve şeker ilave edilip geri kalan bamya ile beraber dizilmiş bamyaların üzerine boşaltılır, orta ateşte bamya pişip suyunu çekene kadar pişirilir. Gerekirse azar azar kaynar su ilave edilebilir. Suyu çekilip yağı ile kalan yemek, kapağı kapalı olarak soğuduktan sonra üzerini tamamen kapayan düz bir tabakla ters yüz çevrilip tervis tabağına kaydırılır.

- ½ kg bamya
- 2 soğan
- 2 domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 limon suyu
- 1 fincan sirke





Zeytinyağlı Kereviz

- 2 orta boy yapraklı kereviz
- 1 havuç
- 1 patates
- 2 soğan
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı Şeker
- ½ portakalın suyu
- ½ limon suyu

Kerevizler soyulup kalın dilimlenir ve karamaması için üstünü örtecek kadar soğuk su eklenip bir kenara bırakılır. Yaprakları iri iri doğranıp hazırlanır.

Havuç ve patates soyulduktan sonra parmak uzunluğunda kesilir. Soğanlar dörde bölünür. Havuç, soğan ve patates zeytinyağında çevrilip tuzu ve Şekeri eklendikten sonra yarım bardak kaynar su katılarak havuçlar hafif yumuŐayıncaya kadar orta ateşte kaynatılır. Portakal ve limon suyu eklendikten sonra sudan çıkarılan kereviz dilimleri ve kereviz yaprakları da ilave edilip pişirmeye devam edilir. Sebzelerin piŐmesi için gerekirse azar azar kaynar su ilave edilebilir.





Zeytinyağlı Lahana Sarma

Yumuşak, damarsız lahanadan bütün olarak çıkarılan yapraklar köklerdeki kalın damarlar kesilip teker teker kaynar suda on dakika haşlanıp delikli bir kaba (kevgir) alınarak süzölmeye bırakılır.

Pirinç, soğan ve zeytinyağı derin bir kaba konur, orta ateşte on dakika karıştırılarak kavrulur. Ufak bir tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile pembeleşen çam fıstığı eklenir. 1 tatlı kaşığı tuz ve üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır, suyunu çekene kadar orta ateşte, suyunu çektikten sonra kısık ateşte pişirilir. Sarıldıktan sonra da pişeceği için suyu çekilen pirincin yarı pişmiş kıvamda olması gerekir.

Tencere ateşten alınınca kuş üzümü, tarçın, şeker, dereotu ve kalan 2 tatlı kaşığı tuz ilave edilip karıştırılır, kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır.

Süzölen lahana yaprakları kalın damarları kesilip orta boy asma yaprağı büyüklüğe bölünür. Ortasına konan bir tatlı kaşığı kadar pirinç harcı kenarları da kapatılarak parmak biçiminde sarılıp tencereye dizilir. Tencerenin yarısına gelecek kadar kaynar su ilave edildikten sonra ocağa oturtulur ve suyunu çekene kadar önce orta, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte pişirilir.

Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakılan sarmalar teker teker servis tabağına dizilir.

- 1 beyaz yumuşak lahana
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı doğranmış soğan
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı dolmalık çam fıstığı
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 çay bardağı doğranmış dereotu





Zeytinyağlı Pazı Sarma

Pazı yaprak yaprak kaynar suya batırılıp süzülür.

Yıkamıp süzülen pirinç, soğan ve zeytinyağı çukur bir tencereye konup orta ateşte hafif pembeleşene kadar kavrulur. 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile ufak bir tavada kavru lan fıstık ve tuz ilave edilir. Üzerini örtecek kadar kaynar su dökülüp kapağı kapatılır. Pirinç suyunu çekene kadar beklenir. Suyu çekilen pirinç yarı pişmiş kıvama gelene kadar azar azar kaynar su ilavesine devam edilebilir. Pirincin yaprağa sarıldıktan sonra pişmeye devam edeceği dikkate alınmalıdır.

Ocaktan alınan tencereye kuş üzümü, tarçın, şeker ve doğranmış dereotu ilave edilip karıştırılır, kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır.

Hazırlanan dolma içinin yaprağa sarılıp pişeceğini hesaba katarak tuzunun ve şekerinin biraz abartılı olması gerektiği unutulmamalıdır.

Pazı yaprakları asma yaprağı büyüklüğünde parçalara bölünüp ortasına konulan pirinç karışımı yanları da kapanacak şekilde parmak biçiminde sarılır.

Tencereye sıra sıra dizilen sarmaların üzerine ½ çay bardağı zeytinyağı gezdirilir. Tencerenin yarı seviyesine kadar kaynar su ilave edilip suyunu çekene kadar orta ateşte pişirilir.

Ateşten alınan tencere soğumaya bırakılır. Servis tabağına teker teker boşaltılıp dizilir.

½ kg pazı

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı doğranmış soğan

½ su bardağı zeytinyağı

2 çorba kaşığı dolmalık
çam fıstığı

2 çorba kaşığı kuş üzümü

1 tatlı kaşığı tarçın

3 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz





Zeytinyağlı Yaprak Sarma

Yarım kg taze yaprak kaynar suda beş dakika kadar yumuşatılıp süzülmesi için delikli bir kaba alınır. Salamura yaprak kullanılacaksa önce soğuk suda bekletilip sık sık suyu değiştirilerek tuzdan arınması sağlandıktan sonra on dakika kadar kaynar suda haşlanıp delikli bir kapta süzölmeye bırakılır.

Pirinç, soğan ve zeytinyağı çukur bir tencereye boşaltılır, orta ateşte hafif pembeleşene kadar karıştırılarak kavrulur. Ufak bir tavada 1 çorba kaşığı zentinyağı ile kavrulan çam fıstığı ve tuz ilave edilir, üzerini örtecek kadar kaynar su eklenir, kapağı kapatılıp suyu çekilene kadar yine orta ateşte pişirilir. Suyu çekildiğinde pirincin yarı pişmiş kıvama gelmesi gerekir. Pirinç yarı pişmiş kıvama gelmemişse azar azar kaynar su ilave edilebilir. Ateşten alınan tencereye kuş üzümü, tarçın, şeker ve doğranmış dereotu eklenip karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Yapraklara sarılıp pişerken tadının azalacağı hesaplanarak harcın biraz abartılı tatlı olması gerekir.

Yapraklar tek tek ayrılıp ortasına konan harçla kenarları kapatılarak parmak biçiminde sıkıca sarılır ve çukur bir tencereye dizilir. Tencerenin yarısına kadar kaynar su boşaltılıp, yaklaşık kırk beş dakika orta ateşte pişirilir. Suyu çekildiği zaman yapraklar pişmemişse azar azar kaynar su ilave edilerek pişirmeye devam edilir.

- ½ kg. taze yaprak
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı doğranmış soğan
- ½ su bardağı zeytinyağ
- 2 çorba kaşığı dolmalık çam fıstığı
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 3 çorba kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 demet dereotu





Zeytinyağlı Patlıcan Biber Dolması

Dolmalık biberin çekirdekleri çıkarılıp yıkandıktan sonra bir tepsiye baş aşağı kapatılır. İki adet iri ve tombul patlıcan enine ikişer parçaya bölünüp kabak oyacağı ile içleri ince bir duvar kalacak kadar ve dipleri delinmeden temizlenip çıkarılır. Temizlenen patlıcanlar 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı şeker ilave edilen soğuk su içine yatırılır.

Soğuk su ile yıkayıp süzölen pirinç çukur bir tencereye boşaltılır, soğan ve zeytinyağı ilave edilip orta ateşte rengi hafif pembeleşene kadar sürekli karıştırılır. Küçük bir tavada 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile kavranan fıstık, ardından domates ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Domatesler suyunu çektiği zaman 1 çay kaşığı tuz eklenip 1 bardak kaynar su ilave edilerek kapağı kapatılır. Pirinç sebzelerle beraber de pişeceği için bu aşamada suyu çektiğinde yarı pişmiş kıvamında olması gerekir, değilse 1 çay bardağı kaynar su eklenerek kapağı kapatılıp yine suyunu çekmesi beklenir. Bu işlem pirinç yarı pişmiş kıvama gelene kadar tekrarlanabilir. Ateşten alınan tencereye kuş üzümü, şeker, tarçın, doğranmış dereotu ve kalan tuz eklenip karıştırılır, kapağı kapatılıp yarım saat kadar demlenmeye bırakılır.

Yıkayıp süzölen biber ve patlıcanların önce içleri işaret parmağı ile hafif tuzlanır sonra hazırlanan iç ile fazla sıkıştırmadan doldurulur. Geniş bir kaba aralarında boşluk kalmayacak şekilde tek sıra yerleştirilen dolmaların içlerine asla su girmemesi gerektiği için 1 bardak kadar kaynar su tencerenin kenarından dikkatlice eklenir. Orta ateşte kaynamaya bırakılır. Sık sık kapağı açılıp suyu ve patlıcan biberin pişip pişmediği kontrol edilir. Suyu bitip sebzeler pişmemişse yine aynı yöntemle azar azar kaynar su ilave edilebilir. Ateşten indirilen dolmalar soğuduktan sonra servis tabağına yerleştirilir. Tencerede suyu kalırsa ateşte yağıyla kalana kadar iki üç dakika kaynatılıp dolmaların üzerine gezdirilir.

12 adet dolmalık biber

2 patlıcan

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı doğranmış kuru soğan

½ su bardağı zeytinyağı

½ su bardağı kabuğu soyulup kuşbaşı doğranmış domates

2 çorba kaşığı dolmalık çam fıstığı

2 çorba kaşığı kuş üzümü

3 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı tuz

1 demet dereotu





Cevizli Lokum

Kuru maya ılık sütte kabartılıp çukur bir kaba boşaltılır. Sıvı yağ, tuz ve 2 çay kaşığı şeker ilave edildikten sonra yavaş yavaş katılan unla yoğurulur. Unun kararı hamurun ele yapışmaması ile ölçülür. On dakika kadar yoğurulan hamur üzerine temiz bir bez kapatılıp kabarması için yarım saat kadar bekletilir.

Kabaran hamur sıvı yağ ile yağlanan mutfak tezgahının üzerine alınır, iki elle yayılarak 30 cm çapında, yarım cm kalınlığında bir daire oluşturulur. Ceviz, tarçın ve kalan şekerin tamamı karıştırılıp açılan hamurun üzerini kaplayacak şekilde serilir.

Hamur ortadan iki parçaya kesilir. Kenardan ortaya doğru rulo yapıp dörder santimlik parçalara bölünür. Aynı işlem kesilen ikinci yarıya da uygulanır. Parçalar, içleri görünecek biçimde yan çevrilip arada boşluk kalmayacak şekilde birbirine yapışık olarak fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine susam ve çörek otu serpilip ılık bir ortamda tekrar kabarmaya bırakılır.

İyice kabaran hamur önceden 180 derece ısıtılan fırında üzeri pembeleşene kadar, yaklaşık yarım saat pişirilir.

2 su bardağı un

1 paket kuru maya

1 çay bardağı ılık süt

½ çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı şeker

1 su bardağı çekilmiş ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın





Çiğ Börek

HAMURU

- 2 bardak un
- 1 çorba kaşığı maya
- 1 çorba kaşığı çiçek yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay bardağı ılık su

İÇ MALZEMESİ

- 250 gr kıyma
- 1 büyük soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı dövülmüş tane kara biber

Derin bir kaptan maya ılık su ile kabartılır, üzerine diğer malzemeler ilave edilip ele yapışmayacak kıvamda hamur yoğurulup kabarması için kenara alınır.

Kıyma, kıyılmış soğan, tuz, biber karıştırılarak iç hazırlanır.

Kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp un serpilmiş tezgahta meyve tabağı büyüklüğünde, bir iki milim kalınlığında açılır. Dairenin yarısına kıymadan bir çorba kaşığı konup diğer yarısı üzerine çevrilir, kenarları parmak ucuyla bastırılarak kapatılır. Hazırlanan börekler 1 su bardağı çiçek yağının kızdırıldığı derin bir tavada iki yüzü pembeleşene kadar kızartılıp kağıt peçete üzerine alınır. Yağı süzildükten sonra servis tabağına yerleştirilir.





Kol Böreği

SEÇENEKLER

- 1) Beyaz peynirli
- 2) Kıyma, soğanlı
- 3) Pastırma, kaşar peynirli
- 4) Ispanak, soğan, kaşarlı

HAMUR

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı çiçek yağı
- 1 çay kaşığı sirke

Çukur bir kaptaki bütün malzeme yoğrulur, üzeri kuru bir bezle örtülerek yarım saat kadar dinlendirilir.

1 çay bardağı erimiş tereyağı hazırlanır.

Bir masa veya tezgahın üstüne un serpilir, hamur rulo haline getirilip mandalina büyüklüğünde bezelere bölünür.

Bezeler, üzerine un serpilerek, teker teker önce merdane, sonra oklava ile birkaç milim kalınlığa kadar daire biçiminde açılır. Üzerine erimiş tereyağı sürüldükten sonra bir ucuna malzemesi döşenip yuvarlayarak katlanır. Elde edilen hamur tepsiye göre ister uzun parçalara bölünür ister tepsinin ortasından başlayarak helezon biçiminde döşenebilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üstü pembeleşip kızarana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir. Börekler piştikten sonra istenen boyda kesilip servis tabağına dizilir.





Lokma

Kuru maya ılık suda eritilir. Un, tuz ve şeker ilave edilerek yumuşak bir hamur hazırlanır, üzeri örtülüp kabarması için yarım saat bekletilir.

- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- ½ su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 su bardağı çiçek yağı

Tavaya 1 su bardağı çiçek yağı konduktan sonra iyice kızdırılır. Bir kaseye eli ıslatacak kadar çiçek yağı hazırlanır. Yağlanan elle kabaran yumuşak hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılıp ufak simit biçimine getirilen parçalar bol kızgın yağda atılıp hemen çevirerek iki yüzü pembeleşecek kadar kızartılıp kağıt peçete üzerine alınır.

Aynı hamurdan tatlı kaşığı ile alınıp bol kızgın yağda kızartılan top parçalar 1 su bardağı su ile 1 ½ su bardağı şekerin kaynatılmasıyla elde edilen soğuk şerbete atılıp delikli bir kepçeyle çıkarılarak lokma tatlısı yapılabilir.





Manti

MANTI

- 2 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı şeker
- ½ su bardağı ılık su

YOĞURT

- ½ kg yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı

HARCI

- 250 gr kıyma
- 2 soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı dövülmüş karabiber

Kıyma rendelenmiş soğan, tuz ve biberle karıştırılır.

Un, tezgah üzerine boşaltılıp havuz gibi açılan ortasına yumurta, tuz, şeker ve su katılarak yoğurulup sertçe bir hamur elde edilir. Portakal büyüklüğünde parçalara bölünen hamurun her bir yumağı oklavayla bir iki milim kalınlığa açılır. İkişer santimlik uzun şeritlere bölünüp üzerine iki parmak aralıkla birer çay kaşığı kıyma harcı döşenir. Araları kesilip ortasında harcı olan birer küçük kare elde edilir. Karelerin dört ucu birleştirilip hafifçe sıkılır.

Elde edilen minik bohçalar bir tatlı kaşığı tuz ve bir çorba kaşığı zeytinyağı ilave edilmiş bol kaynar suda makarna gibi pişirilip delikli bir kepçeyle servis tabağına boşaltılır. Sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra üzerine kızdırılmış kırmızı pul biberli tereyağı gezdirilir.





Pastırmalı Alt Üst Böreği

Doğranmış pastırma, peynir, salça ve ketçap harmanlanır.

Tepsinin dibi yağlandıktan sonra 3 yufkadan tepsi tabanını kapatacak büyüklükte iki yuvarlak parça kopartılır. Parçalardan biri tepsinin altına serilir. İki yuvarlak parçadan geriye kalan yufka, aralarına erimiş yağ gezdirilerek kat kat döşenmeye başlanır. Ortaya gelindiğinde pastırma harcı eşit oranda yerleştirilir. Kalan yufka parçaları araları yağlanarak döşenir. En üstüne ikinci yuvarlak parça kapatılır.

Tepsi kısık ateşte çevire çevire kızartılır. Tepsinin iki ucundan tutup hafifçe sallandığında hamur hareket ediyorsa kızarmış demektir. Ayrıca kenarı hafif kaldırılıp altı kontrol edilebilir. Bir yüzü kızardığında, üzerine aynı genişlikte düz bir tepsi kapatılarak ters yüz edilip tekrar tepsiye kaydırılarak öbür yüzü aynı şekilde kızartılır.

Aynı işlemle ıspanaklı, pazılı veya beyaz peynirli börek de yapılabilir

3 adet hazır yufka

250 gr pastırma

250 gr rendelenmiş taze kaşar peyniri

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı ketçap

125 gr erimiş tereyağı





Poğaç

125 gr yumuşak sana yağı

½ su bardağı zeytinyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta (akı hamura, sarısı poğaçaların üzerine)

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı toz şeker

1 su bardağı un

125 gr beyaz peynir

Malzemeler çukur bir kaba sırasıyla konur. Son olarak un, hamur ele yapışmayacak kıvama gelene kadar azar azar eklenerek elle yoğurulur. Aldığı kadar un deyimi de bu anlama gelir. Hamur ele yapışyorsa biraz daha un ilave edilebilir.

Hamurdan ufak mandalina büyüklüğünde koparılan parçalar ortalarına ufalanmış beyaz peynir konarak avuç içinde yuvarlanıp teflon ya da yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla yumurta sarısı sürülür, çörek otu ve susam serpilir, önceden 200 derecede ısıtılan fırında pembeleşene kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.





Sigara Böreği

- 3 yufka
- 300 gr beyaz peynir
- 1 çay bardağı süt

Yufkalar önce dörde, sonra dörtte bir parçaların her biri üçer üçgene bölünüp hazırlanır. Beyaz peynir ufalanıp sütle karıştırılır.

Üçgen parçaların kalın uçlarına birer tatlı kaşığı harç konduktan sonra yanları kapatılıp ince ucuna doğru bolca sarılır.

En ince ucu bir kasede hazırlanan soğuk suya batırılıp yapıştırılır.

Çukur bir tavada bir su bardağı zeytinyağı iyice kızdırılıp börekler beşer altışar içine atılır. Pembeleşene kadar delikli bir kepçeyle karıştırılır. Tavadan çıkarılan börekler önce kağıt peçete üzerine çıkarılıp sonra servis tabağına yerleştirilir.





Su Böreği

Hamurun açılacağı masa üzerine un dökülüp havuz gibi açılan ortasına yumurtalar kırılır, tuz ve su ilave edildikten sonra ele yapışmayacak kıvama gelene kadar aşağı yukarı on dakika iyice yoğurulur ve yarım saat kadar dinlendirilir.

Rulo biçimindeki hamur yaklaşık iri mandalina büyüklüğünde altı bezeye bölünür. Buğday nişastası serpilene masada bezeler teker teker oklavayla 2 mm kalınlığa gelene kadar ve oklavaya yapışmaması için buğday nişastası serperek daire biçiminde açılır. Daireler kolay haşlanabilmeleri için dörde bölünür. Yayvan geniş bir kaba beş altı su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz konup kaynatılır. Ateşin üzerindeki kaynar suda kesilen hamur yaprakları teker teker ikişer üçer dakika pişirilip süzülmesi için delikli bir kaba alınır.

30/35 cm çapında tepsinin dibi erimiş tereyağıyla yağlanır. Haşlanmış hamur parçalarının yarısı, yani 12 parçası, dörder üçgen parça tek kat oluşturacak şekilde ve her katına ikişer çorba kaşığı erimiş tereyağı serpilerek tepsiye yerleştirilir. Orta katına ufalanmış beyaz peynir döşenir. Kalan 12 parça hamur dilimi yine aralarına tereyağı dökülerek kat kat döşenir.

Ocağın üzerinde kısık ateşte çevire çevire önce bir yüzü kızartılır. Tepsi sallanınca börek yapışmadan hareket ediyorsa kızarmış demektir. Üzerine aynı genişlikte düz bir tepsi kapatılıp alt üst edilen tepsinin yine kısık ateşte diğer yüzü çevire çevire kızartılır. Keskin bir bıçakla porsiyonlara bölünüp servis tabağına yerleştirilir.

- 3 su bardağı un
- 5 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı ılık su
- 1 ½ su bardağı erimiş tereyağı
- 1 su bardağı buğday nişastası (hamuru açmak için)
- ½ kg beyaz peynir





Yoğurtlu Hamur

- 1 paket yassı makarna
- 250 gr kıyma
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 su bardağı yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay bardağı erimiş tereyağı

Oda ısısındaki yoğurt ve dövülmüş sarımsak karıştırılır. Yemeği soğutmaması için bir fincan kadar kaynar su ile sulandırılır.

Kıyma tavada kavrulur.

Makarna zeytinyağlı tuzlu suda pişirilip suyu çektirilir veya süzülür, sarımsaklı yoğurtla karıştırılıp servis tabağına alınır. Üzerine kavrulmuş kıyma boşaltılır. Tereyağı tavada kızdırılıp pul biberle karıştırılarak üstüne dökülür.





Aşure

Buğday, nohut ve fasulye akşamdan ıslatılır.

Buğday, suyu beyaz ve berrak çıkana kadar ovuşturarak bir kaç kez yıkayıp düdüklü tencerede üzerini örtecek kadar su ilave edilerek bir buçuk saat kadar pişirilir, suyuyla beraber derin bir tencereye boşaltılır, şeker katılarak orta ateşe konur.

Nohut ve fasulye beraber düdüklüde bir saat pişirilir, suyu süzülüp ateşteki buğdaya eklenir.

Pirinç ufak bir kapta üzerini örtecek kadar su konularak suyunu çekene kadar pişirilir, buğdaya eklenir.

Kayısı haşlanıp suyu süzülür.

Portakal dilimleri, incir reçeli ve suda yumuşatılan kuru kayısılar ufak parçalara kesilip buğdaya eklenir. Kısık ateşte boza kıvamına gelene kadar arada karıştırılarak yaklaşık bir saat kaynatılır, ocağın altı kapatıldıktan sonra gülsuyu ilave edilir. Soğuma aşamasında üzerinin kaymak tutmaması için arada karıştırılır. Ilındığı zaman kaselere boşaltılıp üzeri badem, ceviz, kuş üzümü, çam fıstığı ve nar ile süslenebilir.

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- ½ su bardağı nohut
- ½ su bardağı kuru fasulye
- ½ çay bardağı pirinç
- 2 ½ su bardağı toz şeker
- 2 yaprak portakal kabuğu şekerleme (veya portakal reçeli)
- 4/5 adet incir reçeli
- 6 adet kuru kayısı
- ½ çay bardağı gülsuyu





Ayva Tatlısı

3 orta boy ayva
2 su bardağı şeker
125 gr kaymak

Ayvalar soyulup enine iki parçaya bölünür. Kabak oyacağı ile göbekleri temizlenip tencereye dizilir.

Üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edilerek ayvalar iyice pişene kadar orta ateşte kaynatılır. Yumuşayan ayvalara şeker katılıp hafif koyulaşmaya kadar kapağı açık olarak kısık ateşte pişirilir.

Servis tabağına tek sıra dizilen ayvaların göbeği kaymakla doldurulur. Kalan tatlı üzerine gezdirilir.





8 Amasya elması
2 su bardağı şeker
125 gr kaymak

Elma Tatlısı

Elmalar bütün soyulup kabak oyacağı ile göbekleri çıkarıldıktan sonra yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine şeker ve bir fincan su ilave edilip kapağı kapatılarak kısık ateşe oturtulur. Elmalar yumuşayınca, kızarması için kapağı açık olarak pişirmeye devam edilir.

Soğuyup servis tabağına tek sıra dizilen elmaların göbeklerine kaymak doldurulur. Kalan tatlı elmaların üzerine gezdirilir.





Gullaç

- 4 yaprak gullaç
- 1 kg süt
- 1 ½ su bardağı şeker
- ½ su bardağı ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı gülsuyu

Süt ve şeker kaynatılır.

Dövülmüş ceviz ve tarçın karıştırılır.

Kenarları hafif yüksek bir servis tabağına gullaç yaprakları kırılarak teker kat döşenip her bir katın üzerine sıcak şekerli süt dökülür. Orta katına tarçınlı ceviz serpilip kalan yapraklar yine her katına süt dökülerek kat kat döşenir. Gullaçlar sütün tamamını aynı anda çekmez. Çektikçe azar azar ilave edilerek sütün tamamı boşaltılır. En son gülsuyu dökülür.

Soğuyunca buz dolabına kaldırılır.





Kabak Tatlısı

750 gr soyulmuş bal kabağı
2 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz

Kabak dilimleri ikişer parmak kalınlığında doğranır. Yıkayıp suyu süzülür. Bir tencereye koyulan kabakların üzerine şeker ilave edilip kısık ateşe oturtulur. Önce sulanan kabaklar suyu çekilene ve az koyulaşana kadar yine kısık ateşte kaynatılır.

Arzu edilirse fırına dayanıklı bir servis tabağı ile on beş dakika kadar kızgın fırında üstü kızartılabilir. Servis tabağına boşaltıldığında üzeri kalın çekilmiş cevizle süslenir.





Fırın Sütlaç

Süt ve şeker orta ateşe konur.

Pirinç ayrı bir kaptaki üstünü örtecek kadar sıcak su ile iyice pişirilir, suyunu çektiğinde süte ilave edilir.

Süt sürekli karıştırılarak kısık ateşte boza kıvamına gelene kadar yaklaşık 45 dakika pişirilir. Fırına dayanıklı cam veya toprak kaselere boşaltılır.

Kaseler dibine bir parmak su dökülen fırın tepsisine yerleştirilir. Fırının ızgara ayarında üstleri kızarana kadar yaklaşık on beş dakika pişirilir. Fırından çıkan kaseler soğuyunca buzdolabına yerleştirilir.

1 kg süt

1 su bardağı şeker (çok tatlı sevmeyenler 1/3 bardak koyabilirler)

1 çay bardağı pirinç





Un Helvası

Süt ve şeker kaynatılır.

Kırk bademler ufak bir tavada tereyağında hafif pembeleşene kadar kavrulur.

Kabuğu soyulmuş bütün bademler de ayrı olarak tereyağında kavrulur.

Önce tereyağı eritilir, üzerine un katılıp kısık ateşte sürekli karıştırılarak hafif pembeleşene kadar yarım saat ile kırkbeş dakika arasında kavrulur. Kavrulmuş kırk bademler ilave edilir. Kaynar şekerli süt azar azar eklenerek ve sürekli karıştırılarak una yedirilir. Kapağı kapatılıp demlenmesi için kenara alınır.

Demlenmiş ılık helvadan çorba kaşığı ile alınıp ters çevrilerek servis tabağına dizilen parçaların her birinin üzerine kavrulmuş bir bütün badem ve tarçın ilave edilir.

Bursa'nın un hoşmerimini yapmak için helva yarım su bardağı şekerli sütle hazırlanıp yağsız tavada ufak yassı parçalar biçiminde kızartıldıktan sonra pudra şekeri ile servis yapılabilir.

- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı erimiş tereyağı
- 1 kg süt
- 2 su bardağı şeker
- 1 fincan (kırk) çiğ badem
- 1 fincan bütün çiğ badem





Yoğurt Dondurması

2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
2 limon kabuğu rendesi
Kırmızı erik ve/veya kızılcık
reçeli

Yoğurt, şeker ve limon rendesi el mikseri ile çırıldıktan sonra cam bir kaba boşaltılıp dondurucuya koyulur. On dakika sonra çıkarılıp kaşıkla iyice karıştırılır ve yine dondurucuya koyulur.

Yedi sekiz saat sonra dondurucudan çıkarılıp servis kaselerine boşaltılan dondurmanın üzeri reçel veya marmelatla süslenebilir.



NEREDEN NEREYE

Hiç savaş görmedik diye şükreden bir kuşağız. Ama o sözüntü ettiğimiz, dünyayı kasıp kavuran, milyonlarca insanı silip süpüren İkinci Dünya Savaşı.

İnsanoğlu yaradılışından itibaren savaştı. Bizim kuşak da sağ sol çatışmalarından, askeri darbelerden, terör olaylarından, medeniyet çatışmalarından nasibini aldı. Ve sonunda dünyada ilk kez insanoğlunun tamamını karantinaya alan bir dönemi de hayatımıza sığdırdık. Dijital yaşama doğru bir çağ atladığımız kesin ve biz buna tanık oluyoruz.

Bu savaşlar sürüp giderken dijital çağa doğru atılan adımlar hız kazandı. Aya ilk ayak basıldığı haberini radyolardan dinlediğimiz günlerden, kıtalararası görüntülü telefon konuşmaları yapabildiğimiz günlere geldik. Lise son sınıf öğrencilerine üniversiteye gidecek misin diye sorulan günler bugün yerini hangi dalda master yapacaksın, doktora tezini tamamladın mı gibi sorulara bıraktı. Kendi ürettiğimiz makinalar artık birbiriyle konuşabiliyor.

Hızla gelişen bu dev adımlara ayak uydurmak bizim kuşak için pek kolay olmadı. Bilgisayarla ilk kez Özcan'ın tedavisi için altı hafta kaldığımız Houston'da tanıştığımızda altmış iki yaşındaydım. Sabahları altı yedi bilgisayarın yan yana dizildiği bir odaya gidip birinin başına oturdum, sağımda solumda oturanlardan ufak tefek yardımlar alarak mail hesabı oluşturduğum, çocuklarımla haberleşmeyi, gazete haberlerini indirip print etmeyi öğrendim.

Benden sonraki kuşak olan oğlumun bile ilk bilgisayar serüveninin bir üniversite odasındaki kocaman bir bilgisayarda başladığını, pc' lerin bir kaç yıl sonra piyasaya çıktığını torunlarımın anlaması mümkün değil. Tıpkı bu konularla ilgili onlara göre basit, benim içinse karmaşık herhangi bir soru sorduğumda bilmememin ne kadar doğal olduğunu anlamamaları gibi.

Ama ben sormaya devam ettim. Deneme yanılma yoluyla pek çok şey öğrendim. Bu kitabı hazırlarken yemek tariflerinin İngilizce kopyalarını nereye yerleştirebiliriz diye düşünürken Bala QR code fikrini ortaya attı. Çok beğendim ama nasıl yapılacağını öğrenmem pek kolay olmadı. Günlerce çalıştım. Sonunda başardım ve o günkü keyfim ve gururum bütün yorgunluğuma değdi.

Dijital dünyada yaşadığım deneyimlerimi sizinle paylaşmak istememin nedeni, öğrenmek istediğiniz sürece gerçekten yaşın önemi olmadığını hatırlatmaktır.

Her ne kadar kendi kendime çabaladımsa da her fırsatta bana yeni bir şeyler öğreten siz sevgili aile bireylerine tek tek teşekkür ederim. Her zaman olduğu gibi bu projemde de beni yüreklendirdiniz, bana cesaret verdiniz.

Siz olmasaydınız ne bu proje olurdu ne de ben ben olurdu.

Ve son olarak bilgisi, sabrı, inceliği ve nezaketiyle bütün kaprislerimi hoşgörüp amatörce ısrar ettiğim her konuda yardımlarını esirgemeyen ve bu projenin gerçekleşmesinde en büyük katkısı olan Hakkı Mısırlıoğlu'na teşekkür ederim.

KEEPING UP

Our generation has always been grateful for not having encountered war. But the war I'm talking about is the Second World War where millions were wiped out of the surface of earth.

Mankind has started fighting from the days of creation. And our generation had its share from ideological struggles, terrorism, and the clash of civilizations. And finally, we have been experiencing a period of time where the whole mankind is under quarantine for the first time in history. No doubt we are witnessing the change of an era where digital applications will dominate our lives.

From the days we followed the landing on the Moon from our radios, we have reached the days where we can video connect with people from overseas. We used to ask high school graduates whether they would go to the universities, whereas now we ask them about their master's degree programs or whether they have submitted their PhD projects. Machines manufactured by mankind have learned to communicate among themselves.

Naturally, it was not so easy for our generation to adopt to those rapid changes. I was sixty-two years old when I first sat in front of a computer in Houston where we had stayed for six weeks for my husband's cancer treatment. With the help of people sitting by my side I created an e-mail address, communicated with my children, and printed out articles from newspapers for my husband.

It is not easy for my grandchildren to grasp the speed of this transformation where even my son, the next generation, had started with a huge computer in a room at the university, and the pc's were distributed a few years later. Just the way they cannot understand why I ask such questions, which are simple for them but complicated for me.

But I never stopped asking and learned many things through endless trials. And my recent trials were while I was preparing this book. We were discussing where to fit the English recipes when Bala suggested QR codes. I found it very interesting but had no idea about the application. I worked very hard. It was not easy but the joy and pride I experienced at the end was worth the time and trouble.

The reason I tried to tell you about my experiences with the digital world is to remind you that there really is no age limit for learning as long as you want to learn.

Although I mostly struggled by myself, I thank every member of my family for introducing me to new applications whenever we met and for the love and support I received throughout this entire project which I couldn't accomplish otherwise.

And finally I want to express my gratitude to Hakkı Mısırlıoğlu for tolerating all my whims and requests ever so patiently with grace and elegance and for solving all my problems with his professional experience and knowledge.

...“Yemeklerimiz saymakla bitmez ama her evde sık sık pişen ve sevilen yemek ve tatlılar vardır. Ben de bizim mutfağın sevilenlerini gelecek kuşaklara aktarmaya karar verdim. Onlar da tadarak, eleyerek, ekleyerek kendi mutfaklarını oluşturacaklar.”...