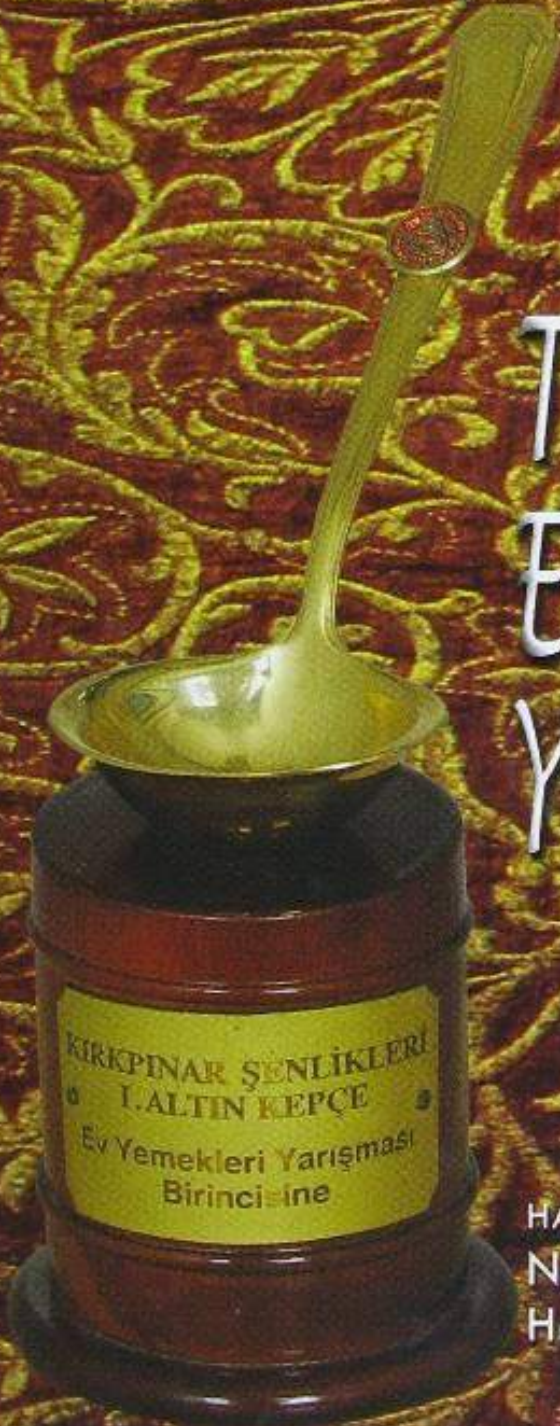




EDİRNE KIRKPINAR ŞENLİKLERİ YARIŞMALARINDA

TRAKYA EV YEMEKLERİ



KIRKPINAR ŞENLİKLERİ
I. ALTIN KEPÇE
Ev Yemekleri Yarışması
Birinci Ödülüne

HAZIRLAYANLAR:
Necmi ASAN
Hatice TANRISEVEN

EDİRNE KIRKPINAR ŞENLİKLERİ
YARIŞMALARINDA

TRAKYA EV YEMEKLERİ

Derinli Dostun ve kardaşın
Musa Oncağın en derin
Saygı ve saygınlıkla
Necmi Asan

Hazırlayanlar

Necmi ASAN
Hatice TANRISEVEN



EDİRNE VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR ve TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

ISBN: 978-975-585-748-0

DANIŞMA KURULU

Abdülkadir YAZICI (Edirne Vali Yard.)
Oral ONUR, Özlem AĞIRGAN,
İbrahim AY, Emin İNAG, Tahsin GÖZYILMAZ

REDAKSİYON

Selda CILA

GRAFİK TASARIM, DİZAYN ve KAPAK

Ruhi DURUKTUNA

TEKNİK UYGULAMA

Ersin MİLAN

BASKIYA HAZIRLIK

EVRİM GRAFİK TANITIM HİZMETLERİ
0216.449 61 18

BASKI

EGE BASIM ve REKLAM SANATLARI LTD. ŞTİ.

Tel: 0216 472 84 01 (pbx) Faks: 0216 472 84 05

Nisan 2007

Edirne İl Özel İdaresince Bastırılmıştır

İÇİNDEKİLER

Sunuş	
Nusret MİROĞLU (Edirne Valisi).....	5
Yemek Risalesi Abdülkadir YAZICI (Edirne Vali Yard.).....	6
Onsöz Necmi ASAN.....	7
Hatice TANRISEVEN.....	8
Araştırmacı Yazar Oral Onur.....	9
Yöresel Yemekler.....	11
Yarışma Afışı.....	13
Basında Trakya Ev Yemekleri Yarışması.....	14
Yarışmada Odül Kazananlar ve Jüri Üyeleri.....	19
ETLİLER	27
Çiğir Sarma.....	28
Çerkez Tavuğu.....	29
Etlı Rumeli Lokması.....	30
Kıymalı Saray Pidesi.....	31
Yörük Kapaması.....	32
Kuzu Etlı Kapama.....	33
Elbaşan Tava.....	34
Rumeli Beğendisi.....	35
Kesme Kapama.....	36
Kıymalı Erişte.....	37
Bulamaçlı Köfte.....	38
Kuskus Kapama.....	39
Tavuklu Keşkek.....	40
Pirinçli Karnıyarık.....	41
Saray Mantarlı Tavuk Kavurması.....	42
Ağa Pilavı.....	43
Fırında Patates Dolması.....	44
Dalyan Köfte.....	45
Kuzu Etlı Salma.....	46
Kuzu Kebabı.....	47
Söğürme.....	48
Selanik Köftesi.....	49
Etlı Kuskus Sarma.....	50
Rumeli Paçası.....	51
Patlıcan Boğçası.....	52
Trakya Mantısı.....	53
Ekşi Sulu Köfte.....	54
Sarımsaklı Köfte / Hindi Dolması.....	55
Trakya Paçası / Yorganlı Tavuk Dolması.....	56
HAMUR İŞLERİ	57
Akıtma.....	58
Gözleme.....	59
Kandilli Manti.....	60
Bulgurlu Ekşimikli Kol Böreği.....	61
Kulak.....	62
Piruhi.....	63
Ekşimikli Katmer.....	64
Keçi Patisi.....	65
Bulgurlu Börek.....	66
Boşnak Mantısı.....	67
Balıkli Katmer.....	68
Pomak Böreği.....	69
Arnavut Böreği.....	70
Rumeli Böreği.....	71
Kaçamak.....	72
Tarhana Bulamacı.....	73
Avcı Böreği.....	74
Çiğ Börek.....	75

Çarşaf Böreği.....	76
Papara.....	77
Yağlı Bezdirme.....	78
Bulgurlu Çarşaf Böreği.....	79
Çapa Yüzü.....	80
Kıymalı Muska Böreği.....	81
Yoğurtlu Manti.....	82
Kabak Böreği.....	83
Meriç Böreği / Pomak Mantısı.....	84
TATLILAR.....	85
Bülbül Konagi.....	86
Sütlü Lokum.....	87
Zerde.....	88
Cevizli Baklava.....	89
Vişneli Ekmek Tatlısı.....	90
İncir Reçeli.....	91
Bülbül Yuvası.....	92
Şekerpare.....	93
Reşede Helvası.....	94
Hoşmerim.....	95
İrmik Helvası.....	96
Fıstıklı Bademli İrmik Helvası.....	97
Nişan Kurabiyesi.....	98
Aşure.....	99
Mafis.....	100
Peynir Tatlısı.....	101
Su Muhallebisi.....	102
Kaşık Helvası.....	103
Sütlac.....	104
Revani.....	105
Kalbura Bastı.....	106
Kaymaçına.....	107
Hanım Göbeği.....	108
Patlıcan Tatlısı.....	109
Nişasta Muhallebisi.....	110
Saray Lokumu.....	111
Kırık Helvası.....	112
Peynir Helvası.....	113
Tahinli Hamur Tatlısı.....	114
Padişah Lokumu.....	115
Fıstıklı Un Helvası.....	116
Çam Fıstıklı Kaşık Helvası.....	117
Yörük Ekşili Tatlı.....	118
Tahinli Ceviz Tatlısı / Cevizli Samsa Tatlısı.....	119
Dilber Duduğu / Helvalı Şekerpare.....	120
Gaziler Helvası / Ekşili Erik Tatlısı.....	121
Saray Tatlısı / Nişasta Helvası.....	122
Selânik Tatlısı / Helva-i Sabuni.....	123
Un Helvası / Bademli Oturtma Tatlısı.....	124
Gerdaniye / Oturtma Tatlısı.....	125
Oturta / Pelte.....	126
ZEYTİNYAĞLILAR.....	127
Lukuta / Ekşimikli Sütlü Biber.....	128
Ekşili Kalya / Yağlı Turşu.....	129
Zeytinyağlı Yaprak Dolması / Borani.....	130
Ödüller ve Foto Albümü.....	131
Trakya Ev Yemekleri Yarışmaları Katılımcıları.....	148
Yarışma Koşulları.....	156



Sunuş

Yeryüzünde esi bulunmayan, coğrafyaların ve uygarlıkların buluşma noktasında, üç nehir kavşağına kurulmuş, Türkiye'nin Avrupa'ya açılan kapısı ve binlerce yıllık geçmişinden gelen yoğun ve köklü bir mirasın sahibi olan Edirne, çok zengin bir birikime ve çok yönlü değerlere sahip bir kentimizdir. Bu değerlerden biriside hiç kuşku yokki, yöresel ev yemekleri kültürüdür.

Osmanlı'nın 2. Başkenti Edirne, Anadolu, Balkan, Rumeli ve Trakya yemek kültürünün harman olduğu zengin bir yemek kültüründe merkezidir.

7 Asırlık geleneksel Kırkpınar Yağlı Güreşleri Şenliklerinde, Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından 1992 yılından itibaren yapılan "Trakya Ev Yemekleri" yarışmalarında birbirinden nefis, az bilinen yemekler yarışmaktadır.

Yöresel kültürümüzün tanıtılmasına hizmet edecek hertürlü sosyal ve kültürel çabaların içinde olan valiliğimiz, bu yarışmalarda dereceye girmiş Trakya Ev Yemeklerinin tanıtılmasını uygun bulmuştur.

Yemek kültürümüzde bir boşluğu dolduracak ve yararlı bir kaynak olacağına inanıldığı bu yayının hazırlanmasında emeği geçenlere teşekkürlerimi sunarım.

Nusret MİROĞLU
Edirne Valisi



Yemek Risalesi

İnsan ömrünün başlangıcı diye düşünülen ilk nefes alışından daha da evvel, ana rahminde başlayan beslenme serüveni son nefes ile birlikte insan hayatındaki o çok önemli fonksiyonunu kaybeder.

Adem oğlunun yeteneklerini geliştirip, iradesini yaşam konforunu arttırmaya yönlendirmesinden itibaren beslenme gayri iradi bir alışkanlıktan sıyrılarak tarz, değer, ekol, bilim ve kültüre dönüşmüştür.

İnsanların dikkatlerini daha çok beslenme serüveninin dudak ve boğaz arasında geçen kısıcık dönemine odaklamaları sebebiyle yemek ve lezzet mefhumları önem sıralamasında hep zirvede kalmıştır.

Bir dönem siyaset ve ticaret merkezi olan, birçok medeniyete payitahtlık yapmış bulunan güzel ilimiz Serhat Şehri Edirne' de zengin bir yemek kültürünün yer etmiş olması kadar doğal bir şey olamaz. Edirne'de köklü bir yemek kültürünün varlığını belgeleyen en önemli eserlerden birisi Edirne Mevlevi Dergâhı Postnişini Şeyh Hacı Ali Eşref Dede'nin tam 19 bölümden oluşan Yemek Risalesi'dir.

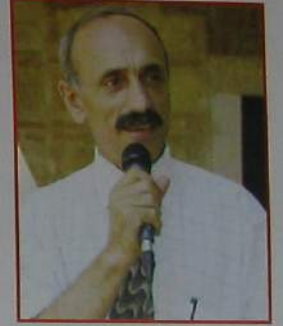
Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nde **Lezaiz-Bahş** ve **Letaifi Guna Gun** iltifatıyla tarif ettiği yüzlerce yemek çeşidi bulunmaktadır.

Çorba, balık külbastısı, kadayıf mücveri, hakan helvası, **gurabiyeler, tırşılar**, börekler, **badıncan ve ispanah** yemekleri ve daha nicelerinin hem çeşitleri (nev-i aher), hem de pişirilme usullerini (tabh) bulmak mümkündür.

Avrupa Birliği Ülkelerinin ana kavşağında vaziyet alan Edirne ilimizin gelişme ve ilerlemesinin turizmnden geçtiği konusunda toplumun her kesiminin ittifak ettiği bir dönemde, damağa hitap eden esnaf zümresinin Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nden alması gereken bolca tarif bulunmaktadır.

Bu vesile ile UNESCO tarafından ilan edilen 2007 Mevlana Yılı'nda Edirne Mevlevi Dergâhı Postnişini Ali Eşref Dede'yi rahmetle anıyoruz.

Abdülkadir YAZICI
Edirne Vali Yardımcısı



Önsöz

1992' den bu yana yapılan Kırkpınar etkinliklerinde Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğümüz'ce düzenlenen "Trakya Ev Yemekleri" yarışmalarına katılan ve dereceye girip ödül alan, yöremize özgü yemekleri bir kitapta toplayıp, geleceğe belge olarak bırakmak arzusu ile bu yayın hazırlandı.

Osmanlı İmparatorluğuna başkentlik yapma onuruna sahip Edirne, mutfak ve yemek kültürü açısından çok özel bir yere sahip bulunmaktadır.

Katılımcılar listesinde de görüleceği gibi bu yarışmaya her geçen gün ilgi biraz daha artmakta ve özgün, az bilinen yemekler görselliği ile, tarifleri ile gün ışığına çıkmaktadır.

Bu yarışmalara büyük katkılarından dolayı, Tüm Katılımcılara eski İl Kültür Müdürü Gür KARASU'ya, Kırkpınar Ağası Alper YAZOĞLU'na, Trakya Birlik Genel Müdürlüğü Trakya Yağ Sanayine (OLİN) teşekkürlerimizi bir borç biliriz.

Edirne Kültürüne katkısı olacağı inancı ile "Trakya Ev Yemekleri" yayımımızı sizleri sunmaktan mutluluk duyuyoruz.

Necmi ASAN
Edirne İl Kültür ve Turizm
Şube Müdürü



1993-2005 tarihleri arasında il Kültür ve Turizm Müdürlüğünde görev yaptım, bu yıllar arasında Kırkpınar Kültür Etkinlikleri çerçevesinde Müdürlüğümüzce tertiplenen Trakya Ev Yemekleri Yarışması organizasyonlarında görev aldım.

Osmanlı Yemek Kültüründe özel itibara sahip çeşitli yiyecekleri bu günde mutfağımızda görmek mümkün. Osmanlı Yemek Kültürü yemek çeşitleri ve lezzetlerini unutsak dahi geleneksel yemeklerimizin bazılarının yöresel ayrıcalıklı damak tadı günümüze kadar ulaşmıştır. Her ülkenin kendine özel tatlıları ve yemekleri vardır. Ama pek azı Türk Mutfağındaki farklılık ve zenginliğe sahiptir.

Hemen her şehrimizin kendine özgü meşhur bir yemeği veya tatlısı vardır. Amacımız Edirne'mizin meşhur yemek ve tatlılarının unutulmasını önlemek ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamaktır. İşte bu çalışma ile her yıl düzenlenen Trakya Ev Yemekleri Yarışmalarına katılan değerli hanımlarımızın bizlere sunduğu yemek tariflerini uygulamanız, yemek yemek ve yedirmek kültürümüzde önemli bir yere sahip olduğundan kadın olsun erkek olsun sevdiğimizizi memnun etmek için onlara kendi ellerimizle lezzetli yemekler pişirmekten daha iyi bir yol düşünülemez.

Trakya Ev Yemekleri Yarışmalarına katılan hanımlarımıza şükranlarımızı sunuyor birbirinden lezzetli yemeklerle sizleri baş başa bırakıyoruz.

Saygılarımızla;

Hatice TANRISEVEN

Unutulanları Ortaya Çıkarmak

Araştırmacı Yazar
Oral ONUR'un
Bir Yarışmada Yaptığı Konuşma



Sizlere bu yörenin bazı özelliklerinden söz etmek isterim. Yarışmamız devam ederken ikram ettiğimiz şeyin ne olduğunu bilenler var, bilmeyenler de olabilir. Bildiğim kadar Tekirdağ ilinin KARACAKILAVUZ köyünden sizlere POY getirdik. Bu Poyun içene konan kırmızı biberin de özel bir biber olduğunu özellikle vurgulamak isterim. Benim çocukluğumda ekmeği batırarak yediğimiz Poy'un o yörede TEKE PEYNİRİ olarak anıldığını ben de yeni öğrendim. İçine kavrulmuş susamın katıldığı poy'dan lütfen tatmanızı rica ederim.

Tekirdağ Köftesi vardır, İnegöl Köftesi vardır, fakat Edirne'nin de Ciğeri vardır. Bizi kırmayan kardeşimiz Kazım GILAN sizlere yaptığı ciğerden tadımlık olarak sunacaktır. Beğeneceğinizi umarım.

Sizlere hepinizin bildiği ayran ikram edeceğiz. Fakat bu ayran burada sergilediğimiz GÜBÜ de yapılmıştır. Köylerimizde dahi unutulan GÜBÜ'yü zar zor ancak bir köyde bulabildik. O da biraz eski olması nedeniyle bazı tahtaları çürümeye yüz tutmuş.

Bunu onaracak bir Fiçi ustamız dahi kalmamış. Üzücü ama ne yapalım, yine de buraya getirdik.

AYRANDA SAMAN ÇÖPÜ...

Bir efsane ki ufak değişik farklarla bir çok kimselere maledilmiş.Biz önce Yıldırım Bayezid'a, ait olanını anlatalım:

Sultan Bayezid Edirne'den geçiyormuş, susamış.Mola vermiş.Kendisine yakın köyden bir kadın ayran getirmiş.Kadın Sultana ayranı ikram ederken kupa ayranın içersine birkaç saman çöpü atmış.Üstünde saman çöpleri gezinen kupayı alan Sultan onlardan herhangi birisini yutmayayım diye dikkatle ve yavaş yavaş içmiş.Hatuna teşekkür etmiş.Fakat saman çöpü koymasının nedenini sormuş.Aldığı yanıt:

- Hey oğul,sen uzak yoldan geliyorsun.Terlemiş,yorulmuş ve susamışsındır.Saman çöpü koymasaydım belki birden soğuk ayranı içer ve keyfin bozulurdu.Şol sebepten koydum ki onları yutmamak için yavaş yavaş içmeni sağladım ve hasta olmazsın dedim...

Sultan bu yanıtta pek fazla memnun olmuş ve o köyü bu kadına vakfetmiştir.

Sizlere geçen gün başımdan geçen bir olayı nakletmek isterim.

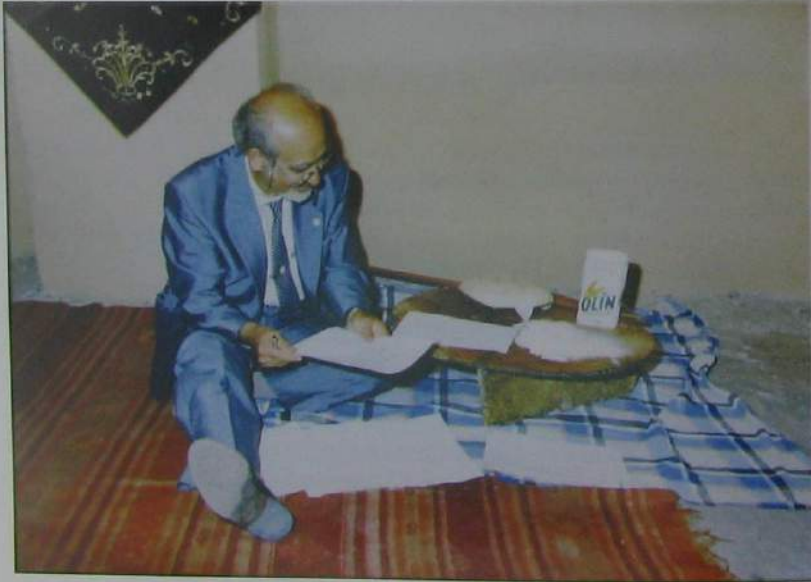
Edirne'nin eşrafından yaşlı bir hanımla görüştüm.Onun iyi yemekler yaptığını biliyordum.Trakya Ev Yemekleri yarışmasını anlattım ve katılmasını istedim.Bakın bana ne yanıt verdi...Evladım ben Edirne Saray Yemeklerine yetiştim. Bunları yedim ve pişirdim.Fakat katılmak istemem.Çünkü benim yaptığım yemekleri Jüri heyetinde

niçin katılayım." Dedi.Ve şöyle devam etti.ELBASAN TAVA,TURŞULU ÖRDEK,PATLICANDA BİLDİRCİN ŞAM KADAYIFI,TURŞULU KAZ,YUFKALI TAVUK,YUFKALI HİNDİ gibi yemekleri sıraladı gitti..Yaşlı hanım haklı idi.Edirne saraylarında pişen yemekler için PEHLİVANKÖY'de Kaz Çiftliği olduğunu acaba içimizde kaç kişi bilir.Edirne Saraylarında yaşayan hizmetli sayısı 2500 olduğunu en iyi belgeleyen bugün yıkıntı halinde Tunca nehri kenarında duran MATBAH-I AMİRE'nin görkemli hali deyimlidir?...Bu yaşlı hanım heyecanlanmıştı ve söze tekrar başladı.Evladım,PİRİNÇ HELVASI-KUŞ LOKUMU-PEYNİR HELVASI (Buna HOŞMERİ de denir)SÜT HELVASI (Buna Gaziler Helvası denir)RAMAZAN HELVASI ve en nihayet GERDANIYE TATLISI gibi adları saydı ve durdu ve şöyle bir iç geçirdi,

- Of of bunları bilen de yok,yapan da... Yaşlı hanımla epeyi dertleşerek evinden ayrıldım.

Size Edirne'nin ikram geleneğinden söz edeyim.Köylerde misafire ayrana börek verilir,Edirne de ise Karpuzla börek verilir.Bu Edirne halkının bir geleneğidir.

Bu yarışma bu nedenle yapılmıştır. Unutulanları ortaya çıkarmak, öğrenmek ve öğretmek en büyük gayemiz olmuştur...



YÖRESEL BESLENME BİÇİMLERİ ve YİYECEK ÇEŞİTLERİ

Yörede değişik beslenme biçimleri görülür. Değişik aralıklarla gelen göçmeler beslenme alışkanlıklarını da birlikte getirmişlerdir. Meyve ve sebze beslenmede önemli bir yer tutar.

Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi Edirne'de bir bölüm yiyecek kış için hazırlanır. Kesme, tarhana, kuskus, yufka, bulgur, keşkek, nişasta, bal sucuğu, sucuk, pastırma, kavurma, pestil, reçel, kak, hardaliye, tükenmez, pekmez, perverde, turşular bunlar arasındadır. Edirne'de Türkiye çapında ünlü beyaz peynir yapımcılığı da çok yaygındır. Edirne peyniride denilen bu peynir genellikle koyun sütünden yapılır. Köylerde sabahları tarhana, çorba içme alışkanlığı sürmektedir. Yanında pırasa, turp, peynir yenir. Arkasından çay içilir. Yazın orakta, harmanda, bağ bozumunda, pancar çapasında, pancar sökülümünde kuşluk ve ikinci yemekleri yenir.

Soğan, sarımsak, peynir, ekşimik, domates, biber, salatalık, yoğurt bu öğünlerin başlıca yiyecekleridir.

Yörede sofraya sonunda soğukluk getirilir. Yazın karpuz, kavun, meyveler; kışın ayran, yoğurt soğukluk türleridir. Yemeklere yazın salatalık, kışın turşular eşlik eder. Mamzana, ciğer sarması, akıtma, badem ezmesi, gaziler helvası, dev-i misk, lokma Edirne'in özgün yemeklerinin başlıcalarıdır. Ayrıca ısırgan yemeği, labada adlı ottan yapılan borani, değişik türde bir peynir tatlısı olan belmuş, mısır unundan kaçamak, süte peynir eklenmesiyle yapılan akça katık beslenmenin öğeleri arasındadır.

Edirne'ye özgü yiyeceklerden önemlileri, tarhana, badem ezmesi, ciğer sarması, mamzana, akıtma, hardaliye ve satır kebabıdır. Ancak Edirne'ye özgü tava ciğer ve ızgara köfte vazgeçilmez tercihlerdendir.

YÖRESEL YİYECEKLER

Her yörede olduğu gibi, ilimizde de sebze ve meyveler yenir. Av ve kümes hayvanları ile büyük ve küçükbaş hayvanların etlerinden etli yemekler yapılır. Bunların türeleri çok fazladır. Taze olarak yenen meyveler ve salatalar yanında kızartmalar, haşlamalar, buğulamalar, ızgaralar fırında ve tavada pişirilene, kuzu çevirmeleri yörede değişiklik göstermeyen yiyeceklerdendir. Kış başlangıcında hazırlanan yiyecekler; Kesme, tarhana, kuskus, yufka, bulgur, keşkek, nişasta, bal sucuğu, sucuk, pastırma, kavurma, pestil, reçel, kak, hardaliye, tükenmez, pekmez, perverde, turşulardır. Bunun yanında Gaziler helvası, Beyaz peynir, Deva-i misk, Badem ezmesi, Ramazan helvası, Edirne'yi çevrede sembolize eden yiyeceklerdir.

BADEM EZMESİ

Badem sıcak suda haşlanıp ayıklanır ve kurutulur. Mermer dibek içinde dövülerek un haline getirilir. Bir kazanda şeker istenilen koyuluğa gelinceye kadar kaynatılır, ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Bu soğumuş şerbet ile un haline getirdiğimiz badem tozu yavaş yavaş şekeri emecek şekilde karıştırılır. Hamur haline gelen bu karışım mermer taşa serilir, tekrar soğumaya bırakılır. Sonra elle ezilmek suretiyle topaç biçimi verilir. Bu topaçlar tekrar elle ezilerek fitil haline getirilip kesilir.



DEVA-İ MİSK

Kaynatılan şeker indirilir, hafif soğumaya bırakılır. Tahta kenar küreği şekere batırılarak kazanın kenar yanaklarında döndürülür. Bu döndürerek karıştırma işlemi sürdükçe şeker hem donar hem de beyazlaşır. Aynı bir kaptaki yumurta akı köpük haline gelinceye kadar çırpılır. Beyazlaşmış şekerin içine atılır. Ayrıca çeşitli baharat karışımı ilave edilir. Sonra normal kürekle dövülerek helva elde edilir.



TAVA CİĞER

MALZEMELER: Un, Dana Ciğeri, Sıvı Yağ, Tuz

YAPILIŞI: Dana ciğerinin zarı soyulduktan sonra, uzun parçalar halinde doğranır. Yıkanan parçalar süzgeçten süzülür. Suları akması için kuru bir yere koyulur. Üzerine un ilave edilir ve unla iyice karıştırılır. Hazırlanan ciğerler kızgın yağ bulunan tavaya dökülür. Bol Harlı ateşte kısa süre kızartılır. Ciğerler damak tadına göre hafif veya çok pişmiş kızartılıp, servise hazırlanır. Ayrıca yanında yine tavada kızartılmış ve kurumuş biber sunulur.



EDİRNE KIRKPINAR ŞENLİKLERİ KAPSAMINDA

altınkepçe 1. Trakya Ev Yemekleri Yarışması

Herkes ve her çeşide açıktır

- Etliler
- Tatlılar
- Zeytinyağlılar
- Hamur işi-pilav
- Sarma ve dolmalar

Yer: Edirne Anadolu Kız Öğretmen Lisesi
Tarih: 1 TEMMUZ 1992 (Çarşamba)
Saat: 19.00
Başvuru Tel: 130 29

Okul iditleri Kırkpınar Ağası Sayın Alper YAĞOĞLU'na arz ederim.
Not: Yemekler kendi kaplarında pişirilmiş olarak (soğuk veya sıcak) getirilecektir.
Okullar jüri tarafından anında tespit edilerek değerlendirilir.

"Trakya Ev Yemekleri" Yarışmaları'nın ilk afişi

BASINDA TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMALARI

Trakya Yemekleri Kırkpınar için yarıştı

(Başarılı S:1'de)

Başkanı Cengiz Varnatopu'nun eşi Aynur Varnatopu, Kültür ve Turizm İl Müdürü Necmi Asan'ın eşi Kadriye Asan, Belediye Meclis Üyeleri Ayla Hekimoğlu, Pervin Yörükoğlu, TGD adına Lütfü Karakaş'ın eşi Nigar Karakaş yaptı.

Hamur İşleri'nde de Kız Meslek Lisesi Emekli Müdürü Gülten Mayadağ, Kız Meslek Lisesi Müdür Yardımcısı Sıdika Gür, Dr. Saadet Yardım, Turizm Danışma Büro Müdürü Aynur Erbek, Ev Hanımı Gönül Koman, Tatlılarda da, Kırkpınar Ağası Necedet Çakır, Belediye Cengiz Varnatopu'nun eşi Aynur Varnatopu, Kız Meslek Lisesi Müdürü Gülseren Elmas, Belediye Doktoru Fatih Selvi, AGD adına Gazeteci Şennur Karagöz, Kız Meslek Lisesi Ev Yönetimi ve Beslenme Öğretmeni



Emine Gül, İş kadını Ayla Artık değerlendirmeye yaptı.

Jüri üyelerinin değerlendirmesi sonucu Hamur İşleri'nde Sevtaç Kılınc "Piruhi" yemeğiyle birinci olurken Nurten Balkan "Kaçamak" yemeğiyle ikinci ol-

du. Serpil Işık da aynı yemekle üçüncülüğü elde etti. Tatlılarda birinciliği "Un Helvasıyla" Çiçek Yalçın, ikinciliği "Peynir Tatlısıyla" Selma Pek, üçüncülüğü "Kaymaçınayla" Minel Gizem Pek elde etti.

Etilerde de birinciliği "Rumeli Lokmasıyla" Nurten Pek, ikinciliği "Kuzu Etlü Kapamıyla" Çiğdem Ayarlar, üçüncülüğü "Kandilli Mantıyla" Çiçek Yalçın kazandı. Birincilere ödülleri Vali Fahri Yücel'in eşi Perihan Yücel, ikincilere Belediye Başkanı Cengiz Varnatopu'nun eşi Aynur Varnatopu, üçüncülere de Kırkpınar Ağası Necedet Çakır verdi. Ödül olarak Edime Belediyesi birincilere tam, ikincilere yarım, üçüncülere çeyrek altın, Trakya Birlik ilk üçe girenlere altın keçe, Trakya Un Fabrikası ve Trakya Birlik ayrıca hediye paketi verildi.



duğu yemek yarışmasında zayıf oldu. 2003 Nigar Pekgeçkin elçer sarması ile birinciliği olan İsmail Saray bildiği gibi bu yarışmada, üçüncülüğü kazandı. Yarışmada üçüncülüğü kazanan Nigar Pekgeçkin, birinci olarak ödülünü aldı. Yarışmada üçüncülüğü kazanan Nigar Pekgeçkin, birinci olarak ödülünü aldı. Yarışmada üçüncülüğü kazanan Nigar Pekgeçkin, birinci olarak ödülünü aldı.

Kırkpınar Ağası

FATİH OTOMOTİV

İkinci El Oto Alım - Satımında

"Güvenliliğin Simgesi"

VEDİYOLACI CAD. NO: 28 EDİRNE
TEL: (0284) 212 99 65 - 212 64 12

EDİRNE

HUDUT

GÜNLÜK SİYASİ MÜSTAKİL GAZETE

27 HAZİRAN 2002 PERŞEMBE SAYI: 8478 TEL-FAX: (0284) 212 38 74 - 212 53 55

TATLILARCI

Hüseyin - Ahmet TATLİSES

"Fihri Boycu" Teptan ve Porselenleri
Fabrika Boyu

Mahuriye Hurdavat Fırat Şahin Tuzluca
Vitrin Arzama Kalebodur ve Fayans
Çeşitleri

İletişim: Etiler Çarşısı No: 10/10 (0284) 212 31 10 - 212 31 11 01 02
İletişim: Çiğdem Çarşısı No: 10/10 (0284) 212 54 12 21 01 02

Yemeklerde Kırkpınar ve milli maçın izleri



Kırkpınar Yemek Yarışması'nda Tatlılar, Hamur İşleri ve Etiler kategorilerinde toplam 69 ayrı lezzet yarıştı. Dünya Kupası ve Kırkpınar Güreşlerinin de damgasını vurduğu yemek yarışmasında Türk Bayrağı çekildiği "Su Muhallebisii" ile güreşin iki pehlivanın tasvir edildiği "Kırkpınar Böreği" en çok ilgi çeken yemekler oldu.

İlk kez Kavun Dolması'nın da yarıştığı birbirinden lezzetli yemekleri değerlendiren jüri, Tatlılar da Serpil Işık'ın "Su Muhallebisii", Hamur İşleri'nde Özlem Seçel'in "Kattıner", Etilerde ise Canan Seçel'in "Çiğdem Sarması" isimli yemeğini birinci seçti.

Yolun Yağmur yağışı nedeniyle ile Kervansaray Oteli bahçesinin revaklı iç avlusunda gerçekleştirilen yarışma, aynı saatlerde Milli Takımımızın Brezilya ile Dünya Kupası yarı finalini oynaması yüzünden sonük geçti. Her yıl geleneksel olarak düzenlenen yemek yarışmasında bu yıl, Tatlılarda 30, Hamur İşleri'nde 27, Etilerde ise 12 ayrı lezzet derecesine girerek için yarıştı.

JÜRİ LEZZETLERİ AYIRMAKTA ZORLANDI
Perihan Yücel, Aynur Varnatopu, Sıdika Gür, Aynur Erbek, Gönül Koman, Belgin Uslu, Alper Yazoğlu, Nürcan Ergün, Dr. Fatih Selvi, Dr. Saadet Yardım, Refika Akalın, Ayla Hekimoğlu, Gönül Uyanıktır, Necmiye Karan, Emin İnanç, Lütfü Karakaş'ın jüri üyesi olduğu (Devamı S.2'de)



Trakya yemekleri Kırkpınar için yarıştı

638, Torlu Kırkpınar Yağlı Güreşleri ve Kültür Etkinlikleri İçerisinde İl Kültür Müdürlüğü tarafından bu yıl 8. düzenlenen Trakya Ev Yemekleri Yarışması dün Anadolu Öğretmen Lisesi Bahçesi'nde gerçekleştirildi. Tatlılarda diğber dudagyyla Sevil Işık, hamur işlerinde Pirvhiyle Sevim Yurteri ve Etilerde Damot Paçasıyla Nigar Pekgeçkin birinci oldular.

Emeklerini ve becerilerini ortaya koyarak miharetli hanımların elleriyle yaptığı birbirinden lezzetli 69 yemek çeşidini hemerleştiren, etiller ve tatlılar olmak üzere 3 kategoride toplandı. Yarışmada tüm yemek çeşitlerinde jüri yoreselliği dikkate alarak derecelendir-

melerini yaptığı yarışmada, Trakya Birlik, Olin ve Yağ ve Trakya Un Fabrikası'ndan tüm yarışmacılara kolu ve sivi yağ ile un hediye edildi.

Tatlılarda diğber dudagyyla Sevil Işık birinciliği, Sargı burmaya Nilay Yurteri ikinciliği, pelte-peltesinle de Müşerref Gizerler üçüncülüğü elde ederken, Hamur İşlerinde pirvhiyle Sevim Yurteri birinci, buğurlu kol böreğiyle Selda Ruyt İkinci, kaçamakla da Sevim Gülsoy üçüncü oldu. Etilerde de damot paçasıyla Nigar Pekgeçkin birinciliği, elçer sarmayla Feriha Tavuğaylı Sevim Gülsoy da üçüncülüğe hak kazanan yarışmaciler oldular.

Hazariran 1999 Hudut Gazetesi

Kırkpınar Şenliklerinde Trakya ev yemekleri yarıştı

636. Tarihî-Kırkpınar Güreş ve Şenlikleri Haftası çerçevesinde yapılan yarışma...

636. Tarihî-Kırkpınar Güreş ve Şenlikleri Haftası çerçevesinde yapılan yarışma...

Anadolu Öğretmen Lisesi bahçesinde yapılan 6. Trakya Ev Yemekleri Yarışmasına...

Zeytinyağlılar, Hamur İstifi, Etil yemekler ile Tatlı ve Helvalarda toplam 61 çeşit el emeği yarıştı. Jürinin titiz değerlendirmesi sonucu Etil yemeklerde üç ayrı kademe...

Kırkpınar Güreşleri için üç Bakan geliyor

Edirne Anavatan Partisi İl Başkanı İsmail Üçümlü, Edirne Ev Yemekleri Yarışması için...

İçişleri Bakanı, Devlet Bakanı Metin Gürdere'nin gelmesi...

Yücel Seçkiner'in ise Kırkpınar güreşlerini izlemek için geleceğini açıkladı.

Bakanlar sevimli Mecidiye çayını oylama yapıldıktan sonra 13 Temmuz pazartesi günü gelecekler.

Sanayi ve Ticaret Bakanı, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Cumhur Erasmur ile Gençlik ve Spor Bakanı...

ini her zaman savunduk

İşçimiz, emeklimiz ve gücümüzü savunuyor. Yaptığımız her çalışmamızın mahsulünü almıyoruz. Mahsulünü Oğul bilim zamanımızda...

konuşmalarında emekçileri bize tahsis etmiştir. Oğul mah. değerlendirmelidir. Refahıyı hukukunla değil van ilâhînin yaratıcılığıyla...

Bizim o zamanki muhtaçlık ve bir takım meşguliyetlerimize emekçilerin emek ve emelinde olan biricik emelimizdir. Herşey milletimizin gücüyle olurdu. —

Kırkpınar Ev Yemekleri Yarışması 9 Temmuz'da

636. Kırkpınar Güreş ve Şenlikleri Haftası içerisinde Hünerli bay ve bayanın katılacağı «VI. Altın Kepece Geleneksel Trakya Ev Yemekleri Yarışması» 9 Temmuz 1997 tarihinde saat 14.00'de Anadolu Kız Öğretmen Lisesi bahçesinde düzenlenecek.

Yarışmaya katılanlara Trakya Birlik Genel Müdürlüğünden katılımlarına Olin Yağ Sana yilinden sıvı yağ, Trakya Un Sanayisinin paket unundan verilecek.

Her dalda ilk üç derece...

Edirne Belediye Başkanlığı ve Kırkpınar Ağası tarafından ödüllendirilecek.

Yarışma ile ilgili bilgiler il Kültür Müdürlüğünün 2253029-2132032 ve İl Turizm Müdürlüğünün 2255260 nolu telefonlarından temin edilebilecek.

1 Temmuz 1997 Vatandaş Gazetesi

«Kırkpınar şenlikleri tüm hızıyla sürüyor!..» «Ödüller Altın Kepece-Un-Yağ ve Çeyrek Altındı» Trakya Ev Yemekleri Yarışmasında jüri güzeli Seçmekte Zorlandı

Kırkpınar şenlikleri çerçevesinde yapılan Edirne Belediyesi Kırkpınar Ağası tarafından düzenlenen Trakya Ev Yemekleri Yarışması Edirne Anadolu Öğretmen Lisesi bahçesinde yapıldı.

Saat 14.00'de başlayan Trakya Ev Yemekleri yarışmasına dört dalda toplam 22 çeşitli yemekler yarıştı. Jüri heyetinin titiz değerlendirmesi sonucu Etil yemeklerde üç ayrı kademe...

Trakya Ev Yemekleri Yarışmasında dört dalda 22 çeşitli yemekler yarıştı.

Ödülleri alanlar ise: Birinci: Ayşe Canseren, Fatma Soğuk, Nurcan Ergün, Sıdıka Cür, Mefaret Şimşek, Nemiye Karasu, Nilgün Hamam, Merve Çiğdem, Gülten Maydağ, Nevin Agra ve Aynur Erkek yer aldı. İkinci: İkinci saray bildirimi ile Merve Yıldırım, Üzümlü oldu.

Üçüncü: İkinci saray bildirimi ile Fatma Tetik birinci, çeyrek saray ise Hülya Akın birinci ve sırasıyla plak ile Servet Güneş oldu.

Yarışmada dereceyi almamasına rağmen birinci saray bildirimi ile Fatma Tetik birinci, çeyrek saray ise Hülya Akın birinci ve sırasıyla plak ile Servet Güneş oldu.

Yarışmada dereceyi almamasına rağmen birinci saray bildirimi ile Fatma Tetik birinci, çeyrek saray ise Hülya Akın birinci ve sırasıyla plak ile Servet Güneş oldu.

Yöresel yemekler değerlendirildi Marifetli hanımlara hediye yağmuru

Kırkpınar etkinlikleri çerçevesinde Kültür Müdürlüğü tarafından düzenlenen yöresel yemek yarışması yapıldı.

Kervansaraydaki yemek yarışmasında etli, zeytinyağlı, tatlı ve hamur işi dallarında yemekleri yöresel tat ve görüntüsüne göre değerlendirildi.

Katılımları oldukça fazla olan yarışmada dereceye değerli yemekler yarıştı. Jüri heyetinin titiz değerlendirmesi sonucu Etil yemeklerde üç ayrı kademe...



Kırkpınar Ağası OGUZHAN BİLGİN

Zeytinyağlılar, hamur istifi, etli yemekler ile tatlı ve helvalarda toplam 61 çeşit el emeği yarıştı. Jürinin titiz değerlendirmesi sonucu Etil yemeklerde üç ayrı kademe...

Hamur istiflerinde yulafli börekler, emal anadolululuğu, yulafli peynirli pilav ile Meriye Kömürü, dolma ile Servet Güneş, tatlılar, fide, Elmasan, lakma, tatlılar, birinci Meriye Yavuzlar, zeytinli ikinci ve Ayşel Yayıldoğru, Sedef Türmen oldu.

Yarışmada dereceye değerli yemekler yarıştı. Jüri heyetinin titiz değerlendirmesi sonucu Etil yemeklerde üç ayrı kademe...

8 Temmuz 1994 Hudut Gazetesi

Zerde, Lukuka, Damat Paçası, Saray Tavşan Dolması Trakya Yemekleri yarıştı

Trakya Ev Yemekleri Yarışması Anadolu Öğretmen Lisesi'nde yapıldı. Yarışmaya 31 yemek ve tatlı katılarak yarışmacılara keçe ve alan ödül olarak verildi.

Kırkpınar Haftası etkinlikleri içerisinde yer alan Trakya Ev Yemekleri Yarışması'nda hanımın el becerilerini ve marifetlerini sergileyerek dereceye girmeye çalıştı. Bu yıl düzenlendiği düzenlenen yarışmaya yarışmacılarda 7 ödüllere 10 hamur işlerinde 30 ve tabaklarda 14 olmak üzere toplam 51

yemek ve tatlı katıldı.

Yarışma jürisi değerlendirmeyi yaparken saray tavşan dolması ile Fatma Tepek birinci, ciğer sarman ile Hülya Altın ikinci ve saray plaki ile Sevil İğdi üçüncü oldu. Yarışmada dereceye giren 12 yemek ve tatlıya

Kırkpınar Agası Hüseyin Şahin ödül olarak keçe hediye etti. Belediye ise birincilere yarım altın, ikincilere ve üçüncülere çeyrek altın hediye etti. Trakya Birlik, Trakya Un Sanayi ve Olla ise yarışmacılara un ve yağ hediye etti.

Kırkpınar Agası Hüseyin Şahin ödül olarak keçe hediye etti. Belediye ise birincilere yarım altın, ikincilere ve üçüncülere çeyrek altın hediye etti. Trakya Birlik, Trakya Un Sanayi ve Olla ise yarışmacılara un ve yağ hediye etti.

Kitap Okuyanlar Tışörtü

Türk Kütüphaneciler Derneği Edirne Şubesi tarafından düzenlenen Bir Kitap Oku, Bir Tışört Ka-

zan kampanyasının ilk aya tamamlanırken tışört katmanlarına hediye edilen kitap okuyanlar tışörtü

Trakya yemekleri yarışması

Trakya Yemekleri Yarışması geçtiğimiz yıl olduğu gibi bu yılda organize edildi. Yarışmaya katılan yarışmacılara keçe ve alan ödül olarak verildi. Yarışma jürisi değerlendirmeyi yaparken saray tavşan dolması ile Fatma Tepek birinci, ciğer sarman ile Hülya Altın ikinci ve saray plaki ile Sevil İğdi üçüncü oldu. Yarışmada dereceye giren 12 yemek ve tatlıya

Kırkpınar Haftası etkinlikleri içerisinde yer alan Trakya Ev Yemekleri Yarışması'nda hanımın el becerilerini ve marifetlerini sergileyerek dereceye girmeye çalıştı. Bu yıl düzenlendiği düzenlenen yarışmaya yarışmacılarda 7 ödüllere 10 hamur işlerinde 30 ve tabaklarda 14 olmak üzere toplam 51

Kırkpınar Agası Hüseyin Şahin ödül olarak keçe hediye etti. Belediye ise birincilere yarım altın, ikincilere ve üçüncülere çeyrek altın hediye etti. Trakya Birlik, Trakya Un Sanayi ve Olla ise yarışmacılara un ve yağ hediye etti.

Kırkpınar Agası Hüseyin Şahin ödül olarak keçe hediye etti. Belediye ise birincilere yarım altın, ikincilere ve üçüncülere çeyrek altın hediye etti. Trakya Birlik, Trakya Un Sanayi ve Olla ise yarışmacılara un ve yağ hediye etti.

Duvarlar renklendi

Kırkpınar etkinlikleri kapsamında yer alan duvar resmi yarışması önceki gün Sarayçinde yapıldı.

Uzun süre boyanarak duvar resim yarışması 15 yaş altındaki çocukların katılımıyla önceki gün Sarayçinde yapıldı.

Yarışmada dereceye giren 12 yemek ve tatlıya Kırkpınar Agası Hüseyin Şahin ödül olarak keçe hediye etti. Belediye ise birincilere yarım altın, ikincilere ve üçüncülere çeyrek altın hediye etti. Trakya Birlik, Trakya Un Sanayi ve Olla ise yarışmacılara un ve yağ hediye etti.

Yarışmada dereceye giren 12 yemek ve tatlıya Kırkpınar Agası Hüseyin Şahin ödül olarak keçe hediye etti. Belediye ise birincilere yarım altın, ikincilere ve üçüncülere çeyrek altın hediye etti. Trakya Birlik, Trakya Un Sanayi ve Olla ise yarışmacılara un ve yağ hediye etti.

1997 YILI 6. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Ciğer Sarma Feriha SELE	Ciğer Sarma Nigar PEKGEÇKİN	Ciğer Sarma Hafize GÜVENÇLER
TATLILAR	Sargı Burma Sevim YURTERİ	Revani Sevgi YILDIZ	Bülbül Yuvası Nesrin ATAKAN
HAMUR İŞLERİ	Tatar Böreği Nurten YALÇIN	Cevizli Burma Vasfiye HASEL	Piruhi Selma PEK
ZEYTİNYAĞLILAR	Mamzana Güldenur TÜRKAL	Eğşimikli Sütlü Biber Reyhan NALKIRAN	Mamzana-Lutuka Nigar PEKGEÇKİN

JÜRİ ÜYELERİ

Ayşe CANSEVEN, Sevgi SEDEFÇİ, Hüseyin ŞAHİN, Nedret ÖZEL, Çiğdem TAŞKIN, Nefize KALEZADE, Muzaffer ÇAKMAK, Meral KARLIKLIOĞLU, Gülten MAYADAĞ, Emin İNAĞ, Bülent AYAN, Nevin AĞIR, Müşerref GİZERLER, Sıdika GÜR, Seher DOĞAN, Nigar HAMAMI, Saadet YARDIM

1998 YILI 7. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Kuzu Eti Kapama Sevil İŞİK	Elbasan Tava Sevim YURTERİ	Ciğer Sarma Hayriye SELEÇİ
TATLILAR	Un Helvası Sevgi YILDIZ	Zerde Güldenur TÜRKAL	Oturma Lütfiye YILDIZ
HAMUR İŞLERİ	Kübete Selda RAYIT	Akıtma Emine FİTOZ	Kandırlı Mantı Sevil İŞİK
ZEYTİNYAĞLILAR	Turşulu Lahana Nigar PEKGEÇKİN	Sarması Güldenur TÜRKAL	Yoğurtlu Fasulye Emel ÖLÜÇ

JÜRİ ÜYELERİ

Ayşe CANSEVEN, Sevgi SEDEFÇİ, Çiğdem TAŞKIN, Nefize KALEZADE, Alper YAZOĞLU, Gülten MAYADAĞ, Gür KARASU, Necmiye KARASU, Gönül TÜZEN, Seher DOĞAN, Nuran ERGÜN, Sıdika GÜR, Gönül GÖKÇE, Mehmet KARAGÖZ, Emin İNAĞ, Güler KÜÇÜKDEMİR, Aynur ERBEK

1999 YILI 8. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Damat Paçası Nigar PEKGECİKİN	Çiğer Sarma Feriha SELECI	Çerkez Tavuğu Sevim GÜR SOY
TATLILAR	Dilber Dudağı Sevil İŞİK	Sargı Burma Nilay YURTERİ	Pelte-Peltesin Müşerref GİZERLER
HAMUR İŞLERİ	Piruhi Sevil İŞİK	Bulgurlu K. Böreği Nilay YURTERİ	Kaçamak Müşerref GİZERLER

JÜRİ ÜYELERİ

Ayşe CANSEVEN, Aynur VARNATOPU, Muzaffer ÇAKMAK, Ayhan SEZER, Alper YAZOĞLU, Gülten MAYADAĞ, Nurcan ERGÜN, Gür KARASU, Necmiye KARASU, Sıdka GÜR, Uğur ESKİER, Mehmet KARAGÖZ, Emin İNAĞ, Aynur ERBEK

2000 YILI 9. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Kuskus Kapaması Özlem YİĞİTOĞLU	Yufkahlı Pilav Gülbahar KEKLİK	Rumeli Lokması Selma PEK
TATLILAR	Dilber Dudağı Sevil İŞİK	Zerde Nurten YALÇIN	Nişasta Helvası Aynur KARAKAYA
HAMUR İŞLERİ	Etili Kandil Mantısı Reyhan DEMİRALAN	Hindi Dolma Ayşegül ÇAKMAK	Bulg.-Eks. KolBöreği Selda RAYIT

JÜRİ ÜYELERİ

ETLİLER: Necmiye KARASU, Lütfü KARAKAŞ, Mehmet KARAGÖZ, Emin İNAĞ

TATLILAR: Aynur VARNATOPU, Belgin USLU, Nurcan ERGÜN, Emine GÜL, Aynur ERBEK

HAMUR İŞLERİ: Ayşe CANSEVEN, Gülten MAYADAĞ, Sıdka GÜR, Melek YAKUPOĞLU, Gür KARASU

2001 YILI 10. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Salma Lütfiye YILDIZ	Kuskus Kapaması Özlem SELECI	Rumeli Lokması Selma PEK
TATLILAR	Dilber Dudağı Zeynep ÇORBACI	Selanik Tatlısı Selma PEK	Keçi Patisi Nurcan ORAL
HAMUR İŞLERİ	Piruhi Çiçek YALÇIN	Kandilli Mantı Nurten YALÇIN	Kesme Emel ÖLÜÇ

JÜRİ ÜYELERİ

ETLİLER: Perihan YÜCEL, Nergis ÖZGÜN, Necmiye KARASU, Emin İNAĞ, Bahar KOMAN

TATLILAR: Aynur VARNATOPU, Murat SARUHAN, Nurcan ERGÜN, Gülserez ELMAS, Lütfü KARAKAŞ, Mehmet KARAGÖZ

HAMUR İŞLERİ: Gülten MAYADAĞ, Saadet YARDIM, Günül KOMAN, Aynur ERBEK, Alper YAZOĞLU





2002 YILI 11. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Çiğer Sarma Canan SELEÇİ	Bumbar Dolması Emine GEDİK	Tavuklu Manti Birsen BOZKURT
TATLILAR	Su Muhallebisü Serpil İŞİK	Saray Aşuresi Canan SELEÇİ	Kırık Helvası Mukadder AKAY
HAMUR İŞLERİ	Katmer Özlem SELEÇİ	Piruhi Çiçek YALÇIN	Keçi Patisi Münevver EROL

JÜRİ ÜYELERİ

Prihan YÜCEL, Aynur VARNATOPU, Sıdıka GÜR, Aynur ERBEK, Gönül KOMAN, Belgin USLU, Alper YAZIOĞLU, Nurcan ERGÜN, Dr. Fatih SELVİ, Dr. Saadet YARDIM, Refia AKALIN, Ayla HEKİMOĞLU, Gönül UYANIK, Necmiye KARASU, Emin İNAĞ, Lütfü KARAKAŞ

2003 YILI 12. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Rumeli Lokması Nurten PEKTAŞ	Kuzu Etlü Kapaması Çiğdem AYARLAR	Kandilli Manti Çiçek YALÇIN
TATLILAR	Un Helvası Çiçek YALÇIN	Peynir Tatlısı Selma PEK	Keçi Patisi Minel Gizem PEK
HAMUR İŞLERİ	Piruhi Sevtap KILINÇ	Kaçamak Nurten BALKAN	Kaçamak Serpil İŞİK



JÜRİ ÜYELERİ

ETLİLER: Perihan YÜCEL, Aynur VARNATOPU, Kadriye ASAN, Ayla HEKİMOĞLU, Pervin YÖRÜKOĞLU
TATLILAR: Emin İNAĞ, Emine GÜL, Gülseren ELMAS, Dr. Fatih SELVİ, Şenur KARAGÖZ, Ayla ARTIK, Nigar KARAKAŞ
HAMUR İŞLERİ: Sıdıka GÜR, Aynur ERBEK, Saadet YARDIM, Gönül KOMAN, Gülten MAVADAĞ



2004 YILI 13. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Kuskus Kapama Çiçek YALÇIN	Damat Paçası Hülya ALTUĞ	Çiğer Sarma Ferihan MURDIŞLER
TATLILAR	Selanik Tatlısı Nigar PEKGEÇKİN	Peynir Tatlısı Çiçek YALÇON	Höşmerim Zeynep ÇORBACI
HAMUR İŞLERİ	Kuskus Sevile KARAKÜTÜK	Mantı Nigar PEKGEÇKİN	Tarhana Bulamacı Yücel ÖREN
JÜRİ ÖZEL ÖDÜLÜ;	Çiğer Sarma - Necla TUNA		

JÜRİ ÜYELERİ

ETLİLER; Nurten SÜRMEK , Sevgi SEDEFCİ, Hasibe HATUNOĞLU, Bakiye SARILARLI, Seher DOĞAN,

TATLILAR; Mustafa ALTUNHAN, Ataman ALKAN, Gülseren ELMAS, Emine GÜL, Lütfi KARAKAŞ

HAMUR İŞLERİ; Sıdıka GÜR, Aynur ERBEK, Alper YAZOĞLU, Müşerref GİZERLER

2005 YILI 14. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	1	2	3
ETLİLER	Kıymalı Saray Pidesi Mesude UZ	Etlü Rumeli Lokması Gülten AKINCI	Kandilli Mantı Özden AYDIN
TATLILAR	Kaşık Helvası Zeynep ÇORBACI	Nışan Kurabiyesi Emirzade TABAK	Zerde Türkan SİPAHI
HAMUR İŞLERİ	Akıtma Yücel ÖREN	Mantı Gülşen FIRTIN	Kandilli Mantı Gülsüm UZ



JÜRİ ÜYELERİ

ETLİLER; Engin YAZICI , Alper YAZOĞLU, Hasibe HATUNOĞLU, Baykut BADEM, Mehtap BAYRİ

TATLILAR; Bakiye SARILARLI, Emin İNAĞ, Gülseren ELMAS, Aynur ERBEK

HAMUR İŞLERİ; Nurten GÜRCİHAN, Sevgi SEDEFCİ, Zübide ERDOĞAN, Lütfi KARAKAŞ



2006 YILI 15. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

DERECEYE GİRENLER

	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
ETLİLER	Selanik Köftesi Zeynep ÇORBACI	Rumeli Lokması Nurten YALÇIN	Kuskus Kapama Nihal AKBAKIR
TATLILAR	Pathcan Tatlısı Gülşay KİRTE	Peynir Helvası Zeynep ÇORBACI	Tahinli Hamur Tatlısı Mübeccel BATTAL
HAMUR İŞLERİ	Kabak Böreği Ezgi YILDIZ	Kandilli Köy Mantısı Naciye GÖÇMEN	Akıtma Bulamacı Fatma BİCAN

JÜRİ ÜYELERİ

ETLİLER: Zahide ILGAZ, Seher DOĞAN, Necmi ASAN, Lütfü KARAKAŞ, Hatice TANRISEVEN, Tahsin GÖZYILMAZ

TATLILAR: Adem TÜYSÜZ, Kadriye ASAN, Mehmet HASTÜRK, Müşerref GİZERLER, Gülsüm ERKİRAN, Alaaddin ŞENKAL

HAMUR İŞLERİ: Alper YAZOĞLU, Mukadder ÖZKAN, Yavuz ILGAZ, Bakiye SARILARLI, Aynur ERBEK, Gülcan EFE

Edirne Kırkpınar Şenlikleri Yarışmalarında Trakya Ev Yemekleri

ETLİLER

CİĞER SARMA



MALZEMESİ:

1 tane iç yağ (Kuzucıçeri gömleği)
1 takım kuzu ciğeri, 2 çorba kaşığı nane
1 su bardağı pirinç, 1 demet taze soğan
1 bardak su, 1 yumurta sarısı, Tuz, Karabiber

YAPILIŞI:

Cığerler ince ince doğranır, taze soğan ile birlikte kavrulur. Pirinç ilave edilir. Karabiber, nane, tuz, ve su ilave edilir. Hafif pişmesi sağlanır. Diğer tarafta kuzu ciğeri gömleği ılık suda açılması sağlanır. Açılan iç gömleği küçük parçalara ayrılır. Her bir parçanın içine hazırlanan karışımdan konur, tepsinin içine ters olarak yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Bir bardak su ilave edilerek fırına sürülür. Kızardıktan sonra, fırından çıkarılır ve sıcak servis yapılır. Gömleği yıka, 1 su bardağı ılık suda beklet. Cığerleri yıka, karaciğeri soy, her ikisini de ince ince kıy, içine yarım tatlı kaşığı tuz ekle, bıraktığı suyu çekene kadar, yaklaşık yarım saat pişir. Pirinç yıka ve süz. Başka bir tencereye yağ ve fıstığı koy, pembeleşinceye kadar kavur. Pirinç ekle, birkaç kez çevir, 1 su bardağı sıcak su, 1 tatlı kaşığı tuz koy, karıştır. Üzerine kuşüzümünü serp. Önce orta sonra kısık ateşte, suyunu çekene kadar, yaklaşık 10 dakika pişir. Bu arada yeşil soğanı ince ince doğra, sıcak pilava kat, karıştır, 10 dakika dinlendir. Cığer nane ve karabiberi pirinçli karışıma ekle, altına bul. Gömleği sudan çıkar, altı parçaya ayır, ıslatma suyunu beklet. Gömlek parçalarının ortalarına cığer köftelerini koy, gömleği bohça şeklinde katla. Ters çevirip tepsiye diz. Yumurtayı çırp. Sarmaların üzerine sür. Gömleğin ıslatma suyunu süz, tepsiye dök fırına sür. Kızardıktan sonra fırından çıkarılır ve sıcak servis yapılır.

ÇERKEZ TAVUĞU



MALZEMESİ:

1 Tavuk
2 Çorba Kaşığı sıvı yağ
5 İnce dilim ekmek (bayat)
3 Su Bardağı Ceviz içi
8 Diş Sarımsak
3 Su Bardağı Su
1 tatlı Kaşığı Karabiber
2 Tatlı Kaşığı tuz
Yarım Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber

YAPILIŞI:

Yıkayıp hazırlanan tavuk, 3 su bardağı su ve tuz eklenerek kısık ateşte 40 dakika pişirilir. Kemikleri ayrılıp eti lif lif ayırırız. Servis tabağına lif lif ayrılan tavuk etleri düzgünce yerleştirilir. Diğer tarafta 8 diş sarımsak ekmek içi ve ceviz içi küçük küçük doğranarak, 3 su bardağı tavuk suyu ve karabiberle karıştırılır. Sonra didilmiş tavuk etinin üzerine bu karışımla kaplanır. Diğer tarafta yağın içine kırmızıbiber eklenerek erylene kadar ısıtılır ve hazırlanan kızgın yağ tavuğun üzerine dökülerek servis yapılır.

ETLİ RUMELİ LOKMASI



MALZEMESİ:

- 1Kg. Kuzu Eti
- 4 Adet Yufka
- 1Kaşık Tuz
- 1 Kabartma Tozu

YAPILIŞI:

1 kilo kuzu eti pişirilir. Bir tepsiye 1 yufka konular. Üzerine kuzu eti serpilir tekrar 1 yufka daha koyulur üzerine etler serpilir aynı işlem yufkalar bitene kadar yapılır ve fırında kızartılır. Fırından alınan tepsi etin suyu ile ıslanır. Üzerine yine kuzu eti ile süslenir.

KIYMALI SARAY PİDESİ



MALZEMESİ:

- 1 Adet Pide
- 350 Gr. Kıyma
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 150 Gr. Tereyağ
- Yarım Demet Maydanoz
- 2 Kaşık Salça

YAPILIŞI:

Daha önceden hazırlanan Pide, 150 gr tereyağ ile 10 dakika kızartılır sonra fırına koyulur. İç Malzeme 350 gr. Kıyma, Yarım demet maydanoz, 2 Kaşık salçadan hazırlanıp kavrulmuş malzemeler pidenin üzerine dökülür sonra tekrar fırında 20 dakika bekletilir. 1 Su Bardağı sarımsaklı Yoğurt üzerine dökülür.



MALZEMESİ

250 Gr. Dana Eti (koltuk kısmından)
1 Adet Soğan
1,5 Su Bardağı Pirinç
2 Adet Domates
3,5 Su Bardağı Su
Yarım Çay Bardağı Yağ

YAPILIŞI

Bir adet soğanı doğrayarak yarım çay bardağı yağ ve daha sonrada dana etini bir tencereye koyarak, pirinç ve küp şeklinde doğranmış 2 domates, 1 çay kaşığı karabiber ve arzu edilen baharatları ekleyip 3,5 bardak su ile bir taşım kaynatılır. Daha sonra borecama döküp kızgın fırında suyunu çekene kadar pişirilir.



MALZEMESİ:

Yarım Kg. Kuzu Eti
1,5 Bardak Pirinç
2 Baş Soğan
2 Domates
Nane
Karabiber
Yarım Margarın

YAPILIŞI:

Kuzu eti bir miktar su ile pişirilir. Tencerede yağ ile soğan kavrulur, üzerine domates atılır. Pirinç koyularak kavrulur, üzerine nane, karabiber, tuz koyulur. Tepsiyeye boşaltılır. Üzerine et dizilir. Kaynamış etin suyu dökülür. Fırına atılır. Suyunu çekince fırından alınıp servis yapılır.

ELBASAN TAVA



MALZEMESİ:

Yarım kg Kemikli parça kuzu eti
Yarım kg yoğurt
4 yumurta
3 diş sarımsak
2.5 kaşık un
Karabiber/Tuz yeterince
125 gr Tereyağ
125 gr Tereyağ

YAPILIŞI:

Et, Karabiber ve tuz beraberce haşlanır. Aynı bir yerde yoğur, un ve 4 yumurta karıştırılır (Çırpılarak). Yemek yapılacak kabin altına önce yoğurt üzerine etler dizilir. En üstüne 3 çorba kaşığı tereyağı kırmızı biberle yakılır üzerine dökülür. 200 derece fırında Üzeri pembeleşinceye kadar 40 dakika pişirilir. servis yapılır.

RUMELİ BEĞENDİSİ



MALZEMESİ:

1,5 kg patlıcan
Yarım kg kıyma (satırla kıyılacak)
1 parça böbreküstü yağı
4 iri baş soğan
3 diş sarımsak
Yarım çay fincanı sirke
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

SOS İÇİN:

İki kaşık Un
Yarım kg süt
300 gr kaşar peyniri
Biber, Domates, maydanoz

YAPILIŞI:

Patlıcanlar iri iri dilim halinde kalınca doğranır. Tuzlu suda biraz bekletilerek, kurulanır. kızartılır ve tepsiye dizilir. Diğer tarafa böbrek üstü yağı ince ince doğranır, satırla kıyılmış kıyma bunun içinde kızartılır. Soğanlar iri iri doğranır üzerine yayılır, karıştırılır ve bir kapak kapatılarak soğanların etin buğusunda pişmesi (böğürtülmesi) sağlanır. Pişikten sonra üzerine sirke sarımsak, tuz ve şeker karışımı ilave edilir. Patlıcanların üzerine bu karışımı yayılır. Diğer tarafta un yağsız olarak kavrulur, soğutulur üzerine süt ilave edilir, boza kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Yemeğin üzerine dökülür. Rendelenmiş kaşar peyniri serpiştir. İstenirse domates, maydanoz ve biberle üzeri süslenerek fırınlanır. 20 dakika kadar pişirilir.



MALZEMESİ:

3 Adet Yumurta
1 Kg. Süt
Et
2 Kaşık Tuz
Un
margarin

YAPILIŞI:

5 yumurta, 2 kaşık tuz ve 1 kilo süt, un ile yoğurup hamur haline getiriyoruz. (hamur biraz katı olacak), sini büyüklüğünde açıyorsun ve kuruması için açık bir yere serilir. (istenirse fırında da fırınlanır) Hamur kuruyunca 8 adet yufka olacak. Bunların hepsini toplayıp ince ince keseriz.

Kesilen hamurlar bir tencereye koyulup bol su ile kaynatılır. pişirilen kesmeler süzgeç ile süzülür sonra margarin yakılır üzerine et koyup fırında pişirilir.



MALZEMESİ:

1 Su Bardağı Erişte
2 Bardak Su
1 Adet Soğan
50 Gr. Kıyma
Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ
1 Yemek Kaşığı Salça
Tuz
Kimyon
Karabiber

YAPILIŞI:

2 Bardak su ile 1 bardak erişte kaynatılır. 1 adet soğan, 50 gr. Kıyma, 1 yemek kaşığı salça, yarım çay bardağı sıvı yağ, tuz, kimyon ve karabiber katılarak kavrulur. Hazırlanan malzeme eriştenin üzerine koyulur ve servise hazır.



BULAMAÇLI KÖFTE

MALZEMESİ:

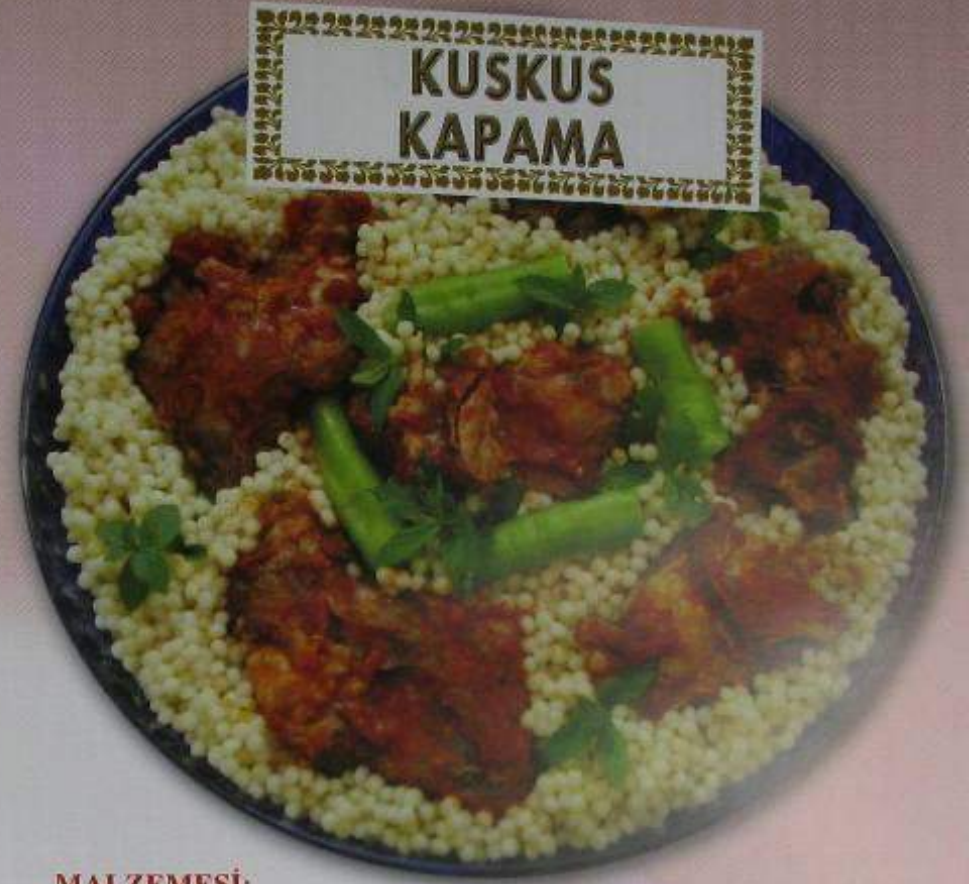
1 Baş Soğan
1 Yumurta
Kimyon
Karabiber
250 Gr. Kıyma

BULAMAÇI İÇİN:

Un
1 Su Bardağı Su
Yağ
Salça

YAPILIŞI:

Bir kabin içinde un pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir Bardak su ilave edilir. 1-2 dakika suyla beraber kaynatılır. Hazırlanan köfteler servis tabağına dizilip üzerine bulamaç dökülür. Üzerine yağ ve salça dökülüp servise hazırlanır.



KUSKUS KAPAMA

MALZEMESİ:

500 Gr. Kuskus
500 Gr. Kuzu Eti
100 Gr. Margarin
2 Domates
Tuz, Karabiber

YAPILIŞI:

500 gr. Kuskus, 1 çay bardağı margarinle kavrulur, 500 gr. Kuzu Eti, 5 bardak suda kaynatılarak pişirilir. Kavrulmuş kuskusun üzerine dökülerek 15 dakika piştikten sonra üzerine domates koyup fırına verilir. Üzerine bir miktar tuz ve karabiber dökülür.

TAVUKLU KEŞKEK



MALZEMESİ:

4 Yumurta
Yarım kg Un
1 Hindi veya Tavuk
1 Bardak pirinç
1 Baş soğan
Karabiber/Tuz yeterince
Bir miktar margarin

YAPILIŞI:

Hindi veya Tavuk başlanır. Soğutulurak didilir. Diğer tarafta un, yumurta ve bir miktar su (yarım su bardağı) ve tuz yoğrulur. Elma büyüklüğünde üçe bölünür (hamur sertçe olacak). Diğer tarafta pirinç ve bir baş soğan margarin kavrulur. Karabiber, tuz karıştırılır, didilmiş etler karıştırılarak, kesilmiş hamurların içine konur bohça gibi kapatılır. Sigara böreği gibi de kapatılabilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek üzerine parça parça katı yağ konur. Fırında pembeleşinceye kadar kızartılır. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine kadar tavuk suyu konarak bir iki taşım kaynatılır. İstendiğinde servis yapılırken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

PİRİNÇLİ KARNİYARİK



MALZEMESİ:

1 Kg. Patlıcan
500 Gr. Kıyma
1 Adet Soğan
Yarım Çay bardağı Pirinç
1 Adet sivri biber
2 Adet domates
Karabiber, Kekik, Sarımsak, Maydanoz
Dereotu, Tuz

YAPILIŞI:

Yarım kilo kıyma, biber, soğan hafif kavrulur, daha sonra tüm baharatlar ilave edilir, daha önceden kızartılmış patlıcanların içine doldurulur. Salçalı su hazırlanarak fırında 30 dakika pişirilir.



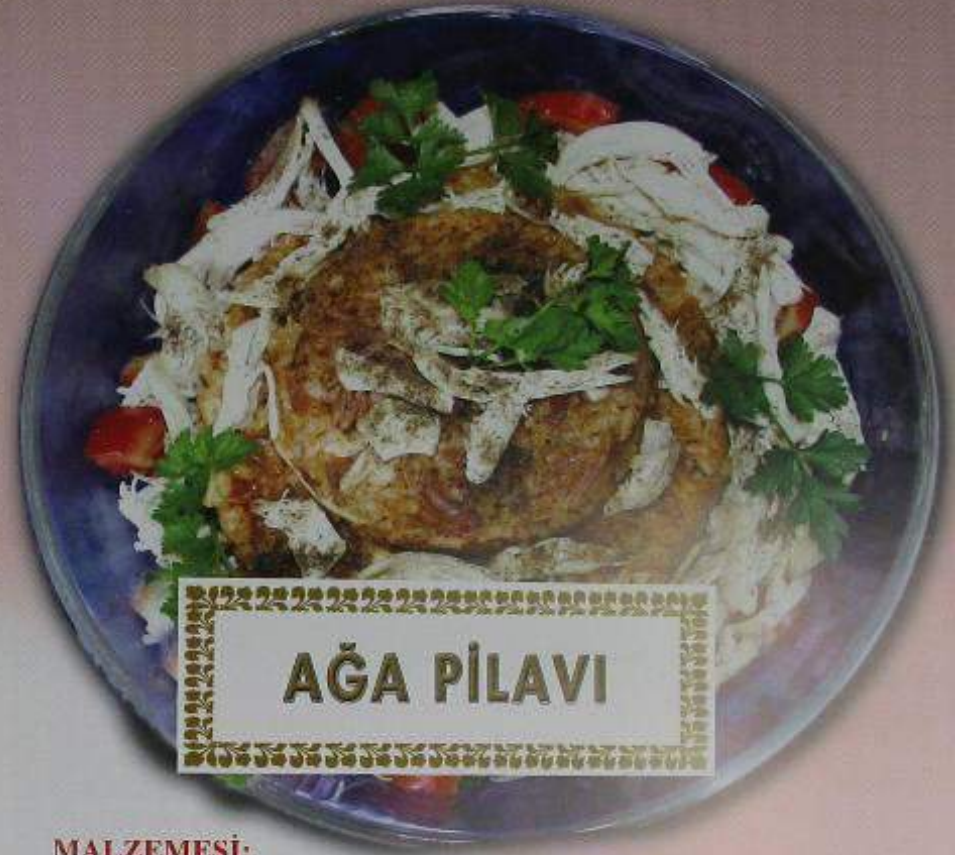
SARAY MANTARLI TAVUK KAVURMASI

MALZEMESİ:

500 Gr. Kuşbaşı Tavuk Eti
1 Adet Kuru Soğan
100 Gr. Margarin
250 Gr. Sivri Biber
250 Gr. Domates
10 Gr. Kekik
100 Gr. Mantar
Tuz, Maydanoz

YAPILIŞI:

1 adet soğanı hafif yağda pembeleşinceye kadara kavrulur. 500 gram Kuşbaşı tavuk eti eklenir birlikte kavurmaya devam ederiz. Hafif kavrulduktan sonra 250 gram sivri biberi ve 250 gram domates ve 100 gram mantarı ilave ederiz. Servise hazırlarken üzerine Kekik, tuz koyarız. Afiyet olsun.



AĞA PİLAVI

MALZEMESİ:

Tavuk
Arpa şehriye
Pirinç
Pilavlık bulgur
Salça
Tuz
Margarin

YAPILIŞI:

4/1 margarinle 1 su bardağı arpa şehriyesi iyice kavrulur. 1 kaşık salça 1 su bardağı pilavlık bulgur ile kavrulur. 5 su bardağı su ve önceden pişmiş, öğütülmüş tavuk etine tuz katılıp pişirilir.

FIRINDA PATATES DOLMASI



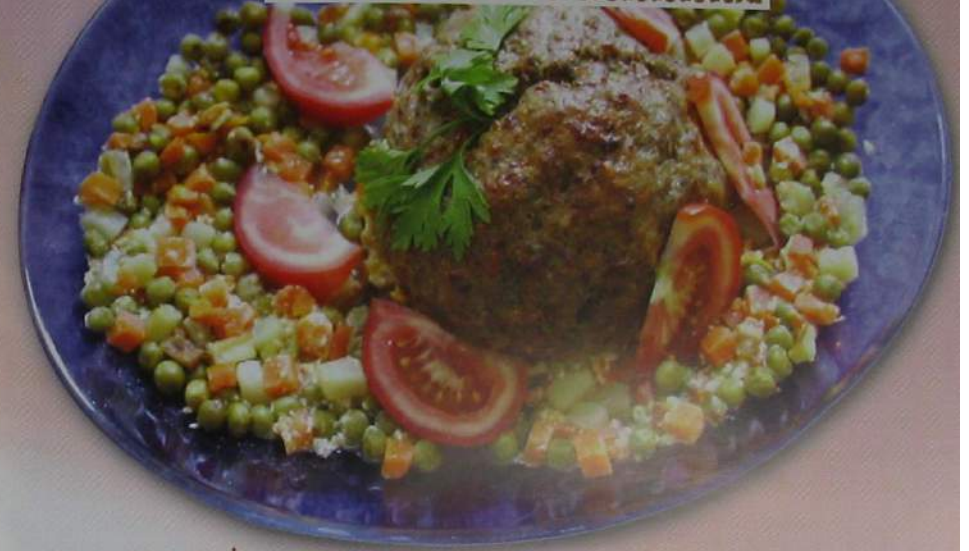
MALZEMESİ:

1 Kg. Patates
1 Adet Kuru Soğan
500 Gr. Kıyma
Maydanoz
Dereotu, Pulbiber, Karabiber
Salça, Tuz, Kaşar Peyniri, Sıvı Yağ

YAPILIŞI:

1 Kilo patates ikiye ayrılır ve içi oyulur. Yağda kızartılır. Diğer tarafta Soğanla kıyma kavrulur, baharatlar eklenir. Kızartılan içine hazırlanan iç malzemeler doldurulur. Üzerine Kaşar peyniri rendelenir ve fırına sürülür. Fırından çıktıktan sonra maydanoz ve dere otu ile süslenerek servise hazırlanır.

DALYAN KÖFTE



MALZEMESİ:

Yarım Kg. Kıyma
1 Adet Soğan
2 Diş Sarımsak
1 Adet Ekmek İçi, 3 Adet Yumurta
1 Adet Patates, 1 Adet Havuç
1 Su Bardağı Bezelye, 1 Adet Domates
2 Su Bardağı Su, 1 Çay Kaşığı Sıvı Yağ
1 Çay Kaşığı Karabiber, 1 Çay kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Pul Biber, 1 Çay Kaşığı Tuz
1 Tutam Maydanoz

YAPILIŞI:

Yarım kg. kıyma, soğan, sarımsak, ekmek içi, kimyon, karabiber, Pul Biber, tuz ve 1 yumurta ile köfte yoğrulur. Fırın tepsisi yağlanır ve yoğrulmuş köfte tepsiye yatırılarak, 1 adet patates haşlanmış yumurta içine konularak şekil verilir. Diğer bir kaptaki patates, havuç ve bezelye pişirilir, şekil verilen köftenin etrafına dökülür. Bir çığ yumurta akından ayrılarak kırılır ve içine sıvı yağ, pul biber dökülür. Hazırlanan köftenin üzerine sürülerek, 2 Su bardağı su ilave edilerek 200 derecede ısıtılmış fırına verilir. Piştikten sonra domates ve maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

KUZU ETLİ SALMA



MALZEMESİ:

- Yarım Kg. Kuzu Eti
- 1 Adet Orta boy Lahana
- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 2 Su Bardağı su
- 2 Diş Sarımsak
- Sıvı yağ

YAPILIŞI:

Yarım kilo Kuzu eti tencereye konur, üzerine 1 orta boy Lahana, 2 adet soğan, 2 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı salça ve sıvı yağ koyulur. Biraz tasarlandıktan sonra 2 Su Bardağı su konur. Kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Servise hazırlanır

KUZU KEBABI



MALZEMESİ:

- 1 Adet Yufka
- 400 Gr. Kuzu Eti
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Patates
- 1 Kibrit Kutusu kadar margarin
- 2 Diş Sarımsak

YAPILIŞI:

400 gr. Kuzu eti önce haşlanır, üzerine haşladığımız 1 adet havuç ve 1 adet patatesler konur, hepsi bir güveç kabına koyulup üzerine yufka kapatılır, yufkanın üstüne de yumurta sürülür. 175 derece fırında 30 dakika pişirilir. Afiyet olsun.

SÖĞÜRME



MALZEMESİ:

- 3 Adet Patlıcan
- 3 Adet Biber
- 2 Adet Domates
- 25 Gr. Kıyma
- 3 Diş Sarımsak

YAPILIŞI:

3 adet patlıcan közlenir, diğer tarafta kıyma bir tavada kavrulur, üzerine 1 adet domates rendelenip dökülür. Daha sonra patlıcanlar, sarımsak ve biberler konur, bir kibrit kutusu kadarda margarin ilave edilir. Servise hazırlanır.

SELANİK KÖFTESİ



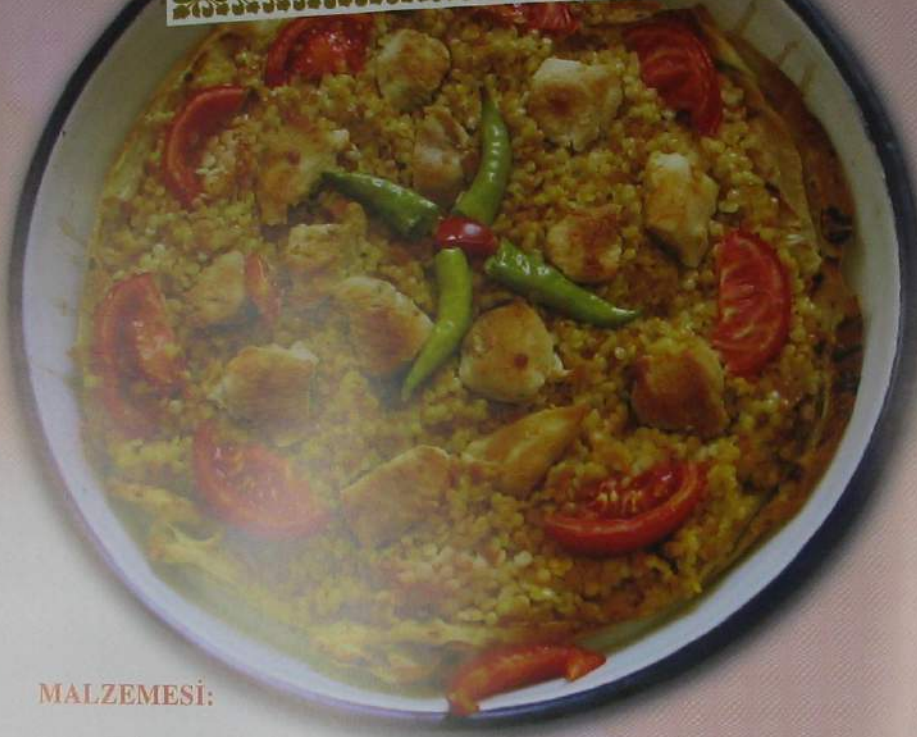
MALZEMESİ:

- Yarım Kg. Kıyma
- 4 Adet Patlıcan
- 3 Adet Patates
- 1 Çay Bardağı Süt
- 1 Çay Bardağı Kaşar Peyniri
- 1-2 adet Domates
- 1-2 adet Yeşil Biber
- Tuz, Sıvı yağ

YAPILIŞI:

4 adet patlıcan soyulur ve suda bekletilir, daha sonra yıkayıp yağda kızartılır tepsiye dizilir, sonra yarım kilo kıymayı tuz katarak yoğurur, 8 parçaya böldüğümüz patlıcanların üstüne yerleştiririz, diğer tarafta haşladığımız 3 adet patatesin içine 1 çay bardağı sütü koyup az miktar tuz ekleyip püre şekline gelene kadar karıştırırız. Daha sonra patlıcanların üstüne koyduğumuz kıymanın üstüne de patates püresini ve rendelediğimiz 1 çay bardağı kaşar peynirini koyarız. Tepsiye dizdiğimiz patlıcanları domates ve biberle süsleyip fırına koyarız. Piştikten sonra servise hazırlanır.

ETLİ KUSKUS SARMA



MALZEMESİ:

- 2 Adet Yufka
- Yarım Kg. Kuskus
- 1 Adet Tavuk Göğsü
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Adet Domates
- 3 Adet Sivri Biber
- 1 Kg. Et Suyu

YAPILIŞI:

Tavuk Göğsünü suda haşlıyoruz, diğer tarafta 1 bardak sıvı yağ ile kuskusu kavuruyoruz. Kuskus kavrulduktan sonra, üzerine tavuk göğsünü parçalayarak koyuyoruz. Fırına koyulur, 15 dakika kadar fırında tuttuktan sonra, domates ve biberle süsleyerek, sıcak servis yapılır.

RUMELİ PAÇASI



MALZEMESİ:

- 3 Adet Yufka
- 1 tavuk Göğsü
- 1 Adet Yumurta
- 3 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Margarin
- 1 Çorba Kaşığı Sirke
- Yarı Su bardağı Un
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- Yarım Su Bardağı Zeytinyağı

ÜSTÜNE;

- Yarım Çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

YAPILIŞI:

Tavuk göğsü 4 su bardağı su ile pişirilir, sonra 3 adet yufka yağlanmış tepsiye büzülerek aralarına zeytinyağı sürülüp, 175 derece fırında 15 dakika kızartılır. Fırından çıktıktan sonra 3 Su bardağı et suyu kızarmış yufkaların üstüne sıcak olarak dökülür. Daha sonra 1 çorba kaşığı margarin unla kavrulmuş üzerine azar azar 1 bardak et suyu toplanmadan karıştırılarak koyu kıvam alince içine 3 diş sarımsak ve 1 çorba kaşığı sirke ilave edilir. Yumuşamış yufkaların üstüne krema gibi dökülür, en üstüne tavuk etleri didilir, kırmızı biberle yağın döküp sıcak servis yapılır.



MALZEMESİ:

Yarım Kg Kıyma
 1 Adet Soğan
 2 Diş Sarımsak
 1 Adet Ekmek İçi
 1 Adet Yumurta
 1 Çay Kaşığı Karabiber
 1 Çay Kaşığı kimyon
 1 Çay Kaşığı Pul Biber
 1 Çay Kaşığı tuz, 1 Çay Bardağı Bezelye
 Yarım Çay Bardağı sıvı yağ
 4 Adet Patlıcan, 6 Adet Domates
 4 Adet sivri Biber, 5 Adet Zeytin
 3 Adet Patates, 1 Adet Havuç
 1 Su bardağı Su, Nane, Kürdan

YAPILIŞI:

Yarım kilo kıyma, soğan, sarımsak, ekmek içi, kimyon, karabiber, pul biber, tuz, 1 adet yumurta ile köfte yoğrulur ve pişirilir. Patlıcanlar uzun ve ince olarak kesilir, kesilen patlıcanlar kızartılır. 2 Adet patates ikiye bölünüp içi oyulur ve kızartılır. Bezelye, havuç ve 1 adet patates pişirilir. Patlıcanlar tepsiye artı şeklinde dizilir ve ortasına köfte konulup bohça şekli verilir. Üzerine domates, biber ve zeytin konularak kürdan yardımı ile kapatılır. Önceden kızarttığımız patateslerin içine haşlanan bezelye, havuç ve patates küpleri konulur, tepsiye patlıcanların yanına dizilir. Sosu için; 4 Adet domatesi rendeleyip, sıvı ya ve su yardımı ile pişirilir. Hazırladığımız bohçanın üzerine dökülerek fırına verilir. Nane ile süslenir.



MALZEMESİ:

300 Gr. Dana Kıyması
 500 Gr Un
 Yarım Çay Bardağı Sıvı yağ
 2 Litre Su
 Tuz
 Karabiber

YAPILIŞI:

Yarım kilo Un, tuz ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur üç eşit parçaya bölünür. Yufkalar açılır. Bıçak yardımıyla eşit karelere bölünür. Kıyma tuz ve karabiber karıştırılıp karelere birer çimdik konup bohça şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta sıcaklıkta pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta bir tencerede yağı kızdırıp 2 litre suyu ekleyip bir taşım kaynatılır. Fırında kızarmış mantıların üzerine dökülür. Üzeri kapalı şekilde ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.



EKŞİLİ SULU KÖFTE

MALZEMESİ:

500 Gr. Kıyma
1 Su Bardağı Pirinç
1 Adet yumurta
1 Yemek Kaşığı Un
Tuz, Karabiber
Salça, Limon, Yağ

YAPILIŞI:

Yarım kilo kıyma, bir su bardağı pirinç, 1 yumurta tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı un yoğrulur, fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Diğer tarafta 1 adet soğan yağda kavur. Salçalı suya koy kaynarken, hazırlanan köfteler koyulur, yarım limon içine koyulur. Piştikten sonra servise hazırlanır.

SARIMSAKLI KÖFTE

MALZEMESİ:

Bulgur, İrmik, Un, 1 Yumurta, Baharatlar, Sıvı Yağ, Maydanoz
Biber Salçası, Sarımsak

YAPILIŞI:

Bulgur ve İrmik aynı yerde ıslatılır, sonra hepsini bir araya koyarak yağ ve maydanoz hariç bütün malzemeler koyulup iyice yoğrulur, küçük küçük yuvarlanıp serçe parmakla bastırılır. Daha sonra suda köfteler haşlanır süzgeçten geçirilir. Bir tavada sıvı yağ, biber salçası, ince çentilmiş sarımsaklar kavrulur. Sos yapılır. Köftelerin üzerine dökülür, karıştırılır. Maydanoz ile üstü süslenir.

HİNDİ DOLMASI

MALZEMESİ:

4 Yumurta, Yarım kg Un, 1 Hindi veya Tavuk, 1 Bardak pirinç, 1 Baş soğan
Karabiber/Tuz yeterince, Bir miktar sanayag

YAPILIŞI:

Hindi veya Tavuk haşlanır. Soğutularak didilir. Diğer tarafta un, yumurta ve bir miktar su (yarım su bardağı) ve tuz yoğrulur. Elma büyüklüğünde üçe bölünür (hamur sertçe olacak). Diğer tarafta pirinç ve bir baş soğan sana yağda kavrulur. Karabiber, tuz karıştırılır, didilmiş etler karıştırılarak, kesilmiş hamurların içine konur bohça gibi kapatılır. Sigara böreği gibi de kapatılabilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek üzerine parça parça katı yağ konur. Fırında pembeleşinceye kadar kızartılır. Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine kadar tavuk suyu konarak bir iki taşım kaynatılır. İstendiğinde servis yapılırken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

TRAKYA PAÇASI

MALZEMESİ:

1 Kase Haşlanmış Tavuk Eti, 2 Su Bardağı Tavuk Suyu,
4 Çorba Kaşığı Tereyağ 10 Çorba kaşığı Yoğurt, 4 Tatlı Kaşığı Sirke,
4 Adet Yumurta 1 Adet Yufka, 6 Kaşık Un, 5 Diş Sarımsak, Kırmızı
Biber, Nane, Tuz

YAPILIŞI:

Yufkayı 6-7 parçaya ayırıp tereyağında arkalı önlü kızartırız. Kızaran yufkaları servis tabağına alırsız. Başka bir tencerede 6 kaşık Unu, 4 Çorba Kaşığı Tereyağını, 10 Çorba Kaşığı Yoğurdu, 4 Yumurtayı, 2 Su Bardağı Tavuk Suyu ile çırpar. ateşte koyu kıvama gelinceye kadar pişiririz. Koyu kıvama gelen paçanın içine dövülmüş 5 diş Sarımsak, 4 tatlı Kaşığı sirke ve tuzu katıp, kızarmış yufkaların üzerine dökeriz, en üstüne de tavuk etlerini parçalayıp koyarsız, tereyağında erittiğimiz kırmız pul biber ve naneyi üzerine döküp sıcak olarak servis yaparsız.

YORGANLI TAVUK DOLMASI

MALZEMESİ:

Yarım Tavuk, Yarım kilo Un, Bir Bardak Su, Bir Miktar Tuz, Yarım Paket margarin
Yarım Tavuk, Bir Baş Soğan, Bir Bardak Pirinç

YAPILIŞI:

Yarım Tavuk kaynatılır, suyu alınır. Bir bardak sade su, tuz ,yumurta, un hamur tutulur. İki tane yufka açılarak kare parçalara bölünür. Bir baş soğan, bir bardak pirinç, bir miktar yağ kırıştırılıp kare parçaların içine konup, dolma gibi sarılarak yağlı tepsiye dizilir. Üzerine yufka örtülüp, fırında kızartılır. Tavuğun suyu dökülüp, on dakika pişirilir, isteğe göre sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

Edirne Kırkpınar Şenlikleri Yarışmalarında Trakya Ev Yemekleri

HAMURİŞLERİ



MALZEMESİ:

- 750 gr. Un
- 1 Litre Süt
- Yarım Paket Pak maya (yaş)
- 2 Çay kaşığı Tuz
- 1 Yumurta
- 1 Paket Margarin

YAPILIŞI:

Süt, Yumurta ve pakmaya çırpılır. İçersine tuz ve un ilave edilerek karışımın iyice çırpılması gerekir. Hamur içerisinde topaklaşma olmamalıdır. Yarım saat bekletilir. Kabaran hamurdan 1'er kepçe alınıp, yağsız tavada (toprak saçta) alt üst olarak pişirilir. (Bu işlem hamurun tamamı bitinceye kadar uygulanır.) Hamurlar pişirildikten sonra servis tabağına alınır. Her hamurun üstüne bir parça margarin sürülür. İsteğe bağlı olarak, üzerine herhangi bir harç konularak yenilebilir.



MALZEMESİ:

- Yarım kg Un
- Nişasta
- Tuz
- Bir miktar sıvıyağ

YAPILIŞI:

Kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlanır. Eşit parçalara ayrılan hamur nişasta ile açılır arasına az sıvı yağ sürülür. İki taraftan kapatılır arasına ekşimik konur tekrar kapatılır. Üzeri parmakla bastırılır. Yağsız tavada alt üst kızartılır. Üzerine hafif tuzlu su serpilerek yağlanır.



MALZEMESİ:

- Yarım kg Un
- 1 Tavuk
- 1 Su Bardağı Pirinç
- Yarım kg. Tavuk Ciğeri
- 2 Kuru Soğan
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı tereyağ
- 1 Yumurta
- 1 Çay kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Su

YAPILIŞI:

Tavuk ciğeri küçük küçük doğranır. Tencerede kavrulur. Üzerine pirinç ilave edilerek, biraz pişmesi sağlanır. Ateşten indirilen karışımın içerisine tuz, karabiber ilave edilip, demlenmeye bırakılır. Tavuk közlenir, yıkanır ve parçalanır. Tavuk parçaları ve küçük küçük doğranmış soğanlar ile birlikte ayrı bir yerde kavrulur. Bekletilir. Un, yumurta ve su karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. İnce yufkalar olarak açılır. Her yufka küçük kare parçalara bölünür. Her karenin içerisine hazırlanan tavuk ciğeri içten küçük küçük konur. Parçalar köşelerden mantı şeklinde kapatılır. Tepsi dolduktan sonra fırına verilir. Fırından çıkarılan mantının üzerine tavuksuyu ilave edilir ve tekrar fırına verilir. Suyunu çektikten sonra servise hazırdır.



MALZEMESİ:

- 6 Yumurta
- 1 Kase Yoğurt
- Yarım Çay Bardağı Su
- Yarım Çay Bardağı Sıvıyağ
- Yarım kg. Bulgur (ince-köftelik)
- 250 gr. Ekşimik
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Pul biber
- 1 Çay Kaşığı Tuz

YAPILIŞI:

2 adet soğan, ince ince kıyılır. Yağda kavrulur. Bulgur ilave edilir. Bir miktar su ilave edilir. Bulgurun kabarması için bir miktar su ilave edilerek demlenmeye bırakılır. Daha sonra karabiber, tuz pulbiberi ilave edilir. Geniş bir kabın içerisinde yumurta, yoğurt, su, sıvıyağ, tuz ve aldığı kadar un ile birlikte karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Normal büyüklükte yufkalar açılır. İçerisine hazırlanan harç koyulur. Yufkalar rulo olarak sarılıp, hararetili fırında pişirilir. Kesilerek servis yapılır.



KULAK

MALZEMESİ:

1 Kg. Un
1 Kg. su
1 tutam tuz
1 Yumurta
1 bardak Yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağ
Maydanoz

YAPILIŞI:

1 yumurta, yeterince tuz, 4 veya 5 yemek kaşığı yoğurt, ılık su ile karıştırılarak hamur hazırlanır, biraz dinlendirilir. Yufkalar açılarak kare şeklinde kesilir. Kesilen kare hamura peynirle maydanozdan hazırlanan iç malzmeden koyulur ve muska şeklinde kapatılır. Aynı bir tencerede 1 litre su kaynatılır, kaynayan suyun içine hazırlanan muska hamurlar pişirilir, piştikten sonra süzgeçten geçirilir, tepsiyeye dökülür ve üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.



PİRUHİ

MALZEMESİ:

2 Su bardağı Un
2 Yumurta
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım kahve fincanı su
1 çay kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı tuz
1 Yumurta akı, 5 Su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
30 gr tereyağı
1 çay kaşığı pulbiber

İÇ MALZEME İÇİN:

100 gr tulum peyniri, Yarım demet maydanoz, 1 soğan

YAPILIŞI:

Unu bir kaba eleyip ortasını çukur şeklinde açın, 2 yumurta, 1 kaşık sıvı yağ, yarım kahve fincanı su, limon suyu ve tuzu ilave edip yoğurun. Nemli bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamuru ikiye bölüp yufka şeklinde açın. Tulum peynirini bir kaseye ufalayın. Maydanozu ayıklayıp yıkayın ve süzün. Soğanı maydanoz ve soğanı karıştırıp iç malzemesini hazırlayın. Peynirli karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yufkanın üzerine aralıklı dizin. Yumurta akını çırpıp yufkanın boş kalan kısımlarına sürün. Diğer yufkayı üzerine kapatın. Hamuru kare şeklinde kesin. 5 bardak suyu tuz ve kalan sıvıyağ ile birlikte tencerede kaynatın. Hamurları ekleyip haşlayın.

EKŞİMİKLİ KATMER



MALZEMESİ:

- 1 Yumurta
- 1 Bardak Su
- Un aldığı kadar
- Pakmaya (kibrit kutusu kadar)
- Sıvı yağ
- Ekşimik
- Tuz

YAPILIŞI:

Unu geniş bir kaba ele, tuzu koy, karıştır, ortasını aç, yumurtayı kır, süt ve 1/2 su bardağı yağı ekle, karıştırarak yumuşak bir hamur yap, 2-3 dakika yoğur, dört parçaya böl, 10 dakika dinlendir. Hamur parçalarının her birini 25 santimetre çapında aç, üzerlerini yağla ve 5 santimetre genişlikte şeritlere kes, üst üste koy. Son şeridi, yağlı yüzü içe gelecek şekilde yerleştir. Hamurun uzun kenarlarını ortaya doğru katla, iki uzun kenarı ortada yanyana getir, 2.5 santimetre eninde şerit haline gelmiş hamuru kendi etrafında döndürerek bur, ip atlatır şekilde, tezgaha hafif hafif vurarak, hamuru kopartmadan uzat, kendi etrafında dola ve oklava ile yarım santimetre kalınlıkta incelt. Kalan yağdan, teflon tavaya azar azar koyarak iki yüzünü de kızart.

KEÇİ PATİSİ



MALZEMESİ:

- 2 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 5 Bu Bardağı Un
- 2 Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat

YAPILIŞI:

5 Bardak Unu, yoğurt, yağ, yumurta ile kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğur, sonra uzun yuvarlayıp 3 cm kadar kesip, iki ucuna da (keçi patisi şeklini verebilmek için) biraz kesik atıp kızgın yağın içine atıp çıkartıyoruz.

BULGURLU BÖREK



MALZEMESİ:

2 Su Bardağı Sıvı Yağ
7 Tane Orta boy soğan
250 gr. İnce bulgur
250 gr. Kırık peynir
1 Kilo Yufka (hazır)

YAPILIŞI:

Soğanlar pembe oluncaya kadar kavrulur. Bulgurlar ilave edilir. Su konulup güzelce pişer. Demlenir. Soğuduktan sonra peynir konur. Yufka yağlanıp bir ucu kıvrılır. Her tarafına hazırlanan iç yerleştirilir. Rulo biçiminde sarılır. Bütün yufkalar tepsiye dönerek sarılır. Üzerine sadece yağ sürülür. Kızgın fırında kızarıncaya kadar kızartılır. Servise hazırlanır.

BOŞNAK MANTISI (KULUNDİ)



MALZEMESİ:

500 Gr. Un
1 Adet Yumurta
Su
Tuz
Sıvı Yağ

İÇ MALZEMESİ:

150 Gr. Yağsız Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber

SERVİS:

Yoğurt
Sarımsak

YAPILIŞI:

Hamur yumuşak bir şekilde yoğrulur, ve açılır, açılan hamur karelere bölünür. İç malzeme hazırlanarak karelere bölünen hamurun içine koyulur. Ağız kapatılır, biraz fırında bekletilir, kaynamış suda haşlanır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servise hazırlanır.

BALIKLI KATMER



MALZEMESİ:

- 1 Su bardağı Su
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- Yarım Su Bardağı Süt
- 100 Gr Ton Balığı
- 100 Gr. Kaşar Peyniri
- 1 Adet Yeşil Biber
- 3 Adet Domates
- 1 Kg. Un
- 1 Yaşmaya
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon

YAPILIŞI:

Un, yağ, süt ve maya ile hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur 1 saat dinlendirilir. Orta büyüklükteki tepsiye göre açılır. Üzerine biber, Domates ve baharatlar ve ton balığı konur, en son kaşar peyniri koyularak 20 dakika pişirilir.

POMAK BÖREĞİ



MALZEMESİ:

- 4 Su bardağı Su
- 8 Baş Soğan
- Et
- Un

YAPILIŞI

4 Su bardağı su ve aldığı kadar un hamur haline getirilir. Hazırlanan hamur 6 parçaya bölünür. Bölünen her parça oklava ile açılır. Yufkaları bez üzerine serip, yarım saat bekletiriz. Diğer tarafta 8 adet soğanı doğrarız biraz tuz ve isteğe göre et katılır. Yufkalar içine hazırlan iç malzeme çiğ olarak konur, ve kol böreği şeklinde kıvrılarak tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. Pişirildikten sonra tavaya 2 su bardağı su biraz tuz atıp, suyu kaynatırız pişen böreğe dökülür. Tekrar börek fırına verilir suyu çekene kadar fırında bekletildikten sonra servise hazırlanır.



MALZEMELER:

- 1 Adet Yumurta
- 2 Su Bardağı Un
- Yarım kg. yoğurt
- Yarım paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kaşık maydanoz

YAPILIŞI:

Bir kilo unu mermer üzerine seriyoruz. Bir fincan zeytinyağı, su ve bir fiske tuz ile kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Tabak büyüklüğünde on parçaya bölüp ince ince yufka şeklinde açıyoruz. İçine beyaz peynir ve maydanoz. karışımını katıp rulo şekline getirip üzerine yumurta sarısı sürerek on dakika fırında pişiriyoruz. Ayrıca Arnavutların meşhur pırasalı böreği gibi olması için içine peynir yerine pırasa konulabilir, Afiyet olsun.



MALZEME:

- 1/2 Kg. Un
- 125 gr. Tereyağ
- 125 gr. Margarin
- 1 Adet yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı sirke
- Su, Tuz

İÇ MALZEMESİ

- 100 Gr. Kıyma veya Peynir
- 2 Adet Soğan
- Maydonaz
- Dolma Fıstığı, kuş üzümü
- Karabiber; Tuz

İÇ MALZEME HAZIRLANIŞI

Soğan halka halka doğranır, çok az bir yağ ile öldürülür, kıyma, fıstık ilave edilir ve beraber kavrulur, kuş üzümü, tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Un havuz şeklinde açılır içine tu, yumurta, yoğurt, sirke konur su ile yoğurularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. 20 dakika üzeri örtülerek dinlendirilir. Sonra ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır, tekrar dinlendirilir. Bezeler servis tabağı büyüklüğünde açılır, açılan yufkaların içine hazırladığımız iç malzemeler konur ve muska halinde şekil verilir. Az yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, isteğe göre üzerine çörek otu, susam karışık olarak serpilir, soğuk fırına sürülür. Fırın 200 dereceye ayarlanır hamur kabarıncaya 150 dereceye düşürülür, yeterince pişirilince servise hazırlanır.



KAÇAMAK

MALZEME:

1,5 Litre Su
600 Gr. Mısır Unu
1 Yemek Kaşığı toz şeker
Yarım Yemek Kaşığı tuz
Yarım Çay Bardağı sıvı yağ
İstenilen ölçüde kıyma
Lor peynir veya pekmez

YAPILIŞI:

1,5 Litre Su tencereye konur, biraz tuz ilave edilip, mısır unu azar azar tencereye serpiştirilir, sürekli tahta kaşıkla karıştırılır. (Mısır unu topaklanmaması için sürekli karıştırmak gerekir) kısık ateşte yarım saat sürekli karıştırmaya devam edilir. Üzerine sıvı yağ gezdirilir, Aynı bir kaptaki kıyma kavrulur, Pişen mısır unu tepsiye ince bir şekilde kaşıkla yayılır, üzerine kavrulmuş kıyma veya lor peyniri koyularak sıcak servis yapılır.



TARHANA BULAMACI

MALZEME:

4 Yemek Kaşığı Tarhana
Sucuk
1 Adet Soğan
Tere yağ
Su

YAPILIŞI:

Soğan tereyağ ile kavrulur, 4 yemek kaşığı tarhana ilave edilir, ardından yeterince su ilave edilir. Yavaş yavaş pişirilir, tuz atılır. Kıvamı gelince ateşten alınır. Üzerine kırmızıbiberli yağ ile süslenir. Tarhana koyu pelte kıvamında pişirilir. Üzerine sucuk isteğe göre koyulabilir. Servise hazırlanır.

AVCI BÖREĞİ



MALZEME:

Yarım kg. süt
750 Gr Kıyma
3 Adet Yumurta
Aldığı kadar Un
1 adet Kuru soğan
1 Yemek Kaşığı sıvı yağ
1 Çay Kaşığı Karbonat
Pak maya

YAPILIŞI:

Malzemelerin hepsi karıştırılır, boza kıvamında bir hamur elde edilir, yağsız tavada küçük küçük pişirilir. Sonra içine bol soğanla kavrulmuş kıyma, karabiber ve maydanoz koyup iki ucunu katlayıp sigara böreği gibi sarıp tekrar sıvı hamuruna batırıp galeta ununa bulayıp kızgın ve yağda kızartılır. Servise hazırlanır.

ÇİĞ BÖREK



MALZEME:

Un (aldığı kadar)
4 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Çay Kaşığı Karbonat
1 Adet Yumurta
Su
Tuz

İÇ MALZEMESİ

500 Gr. Kıyma
1 Adet Soğan
Karabiber
Tuz
Su

YAPILIŞI:

Un içine 4 yemek kaşığı yoğurt, 1 Çay Kaşığı karbonat, bir yumurta kırılıp, ılık su ile hamur karılır, 15 santim çapında hamur açılır, içine çiğ kıyma bir büyük soğan rendelenip, tuz karabiber ilave edilerek iyice ezilir. Bir kaşık kıyma açılan hamurun içine yayılır. Kapatılarak keskin kapakla kenarları kesilir. Kızgın yağda tek tek kızartılır.

ÇARŞAF BÖREĞİ



MALZEME:

2.5 Su Bardağı Su
Tuz
Un (alabildiği kadar)
4 Adet Patates
250 Gr. Kıyma
1 Adet Soğan
Yumurta
Yoğurt

YAPILIŞI

Hazırlanan hamuru 7-8 parçaya bölünür, küçük küçük açıp üzerlerini birer kaşık sıvı yağ ile yağlanır, 5-10 dakika dinlendirilir. Bir temiz çarşaf üzerinde 4 bir tarafından çekerek yufkayı aç, içine hazırlanmış olduğumuz malzeme konur, çarşafın iki ucundan kaldırarak sardığımız hamuru önceden hazırlanan tepsiye koyarız. Üzerine biraz sıvı yağ, yoğurt, yumurtayı çırparak böreğin üzerine döker, fırına koyarız. Piştikten sonra servise hazırlanır.

PAPARA



MALZEME:

1 Adet Ekmek (Bayat)
500 Gr. Yoğurt
3-4 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul biber
Üzerine Et Suyu
Maydanoz
Nane

YAPILIŞI

1 adet bayat ekme parçalanarak tepsiye dizilir, üzerine önceden hazırlanan et suyu dökülür, üzerine 3-4 diş sarımsak dövülmüş yoğurt serpilir, süslemek için tereyağ ile kırmızı pul biber yakılarak dökülür, arzu edilirse üzerine kıyma koyulabilir.

YAĞLI BEZDİRME



MALZEME:

1 Kg Un
1 Su Bardağı sıvı yağ
Su
Tuz

YAPILIŞI

1 kilo Una tuz atılır ve aldığı kadar suyla hamur hazırlanır, biraz beklettikten sonra bir su bardağı sıvı yağı tavada yak, sonra hamuru yumruk kadar bölüp, yufka açılır açılan yufkaların içine yağlar serpilir. Kıvrılan yufkalar rulo şeklinde kıvrır ve tekrar açılır, küçük tava boyutunda yağsız tavada pişirilir. Üzerine tuzlu su serpilip kızdırılan sıvı yağ dökülür. Servise hazırlanır.

BULGURLU ÇARŞAF BÖREĞİ



MALZEME:

Un (alabildiği kadar)
2 Su Bardağı Su
Tuz
1 Adet Soğan

YAPILIŞI

1 kilo Una tuz atılır ve aldığı kadar suyla hamur hazırlanır, hazırlanan hamurdan pazılar hazırlanır, oklava ile küçük yufkalar yapılır, içine bol yağ koyulur ve yarım saat dinlendirilir. Diğer taraftan önceden hazırladığımız iç malzeme olan 1 adet soğan bulgurla kavrulurken 2 su bardağı su koyup bulgur kabartılır, sonra hamur bir bezin üzerine koyulup, elle hamur büyük şekilde açılır içine iç malzeme serpilir, bez tutularak kaldırılır hamur kıvrılır sonra tepsiye dolayarak koyulur. Hamur bitene kadar aynı işlemle tepsi doldurulur. Fırına verilir. Pişdikten sonra üzerine bir su bardağı yağlı tuzlu su (kaynak olacak) serpilir. Servise hazırlanır.

Hazırlanan hamuru 7-8 parçaya bölünür, küçük küçük açıp üzerlerini birer kaşık sıvı yağ ile yağlanır, 5-10 dakika dinlendirilir. Bir temiz çarşaf üzerinde 4 bir tarafından çekerek yufkayı aç, içine hazırlamış olduğumuz malzeme konur, çarşafın iki ucundan kaldırarak sardığımız hamuru önceden hazırlanan tepsiye koyarız. Üzerine biraz sıvı yağ, yoğurt, yumurtayı çırparak böreğin üzerine döker, fırına koyarız. Piştikten sonra servise hazırlanır.

ÇAPA YÜZÜ



MALZEME:

- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1-2 Adet Soğan
- 1 Kabartma Tozu
- Un (alabildiği kadar)
- Sıvı yağ
- Kırmızı Biber
- Karabiber
- Nane
- Maydanoz

YAPILIŞI

Un , bir su bardağı yoğurt, yumurta , kabartma tozu , tuz atılır ve aldığı kadar suyla hamur hazırlanır, hazırlanan hamur küçük parçalara bölünerek merdane ile açılır, içine kavru lan soğan koyulur.

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ



MALZEME:

- 2 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 3 Yumurta
- 1 Su Bardağı Su
- Un (aldığı kadar)
- Tuz, İç Malzemesi
- Yarım kilo Kıyma
- 3-4 Adet Soğan
- Tuz, Karabiber

YAPILIŞI

Un , iki çorba kaşığı yoğurt, yumurta , tuz atılır ve aldığı kadar suyla hamur hazırlanır, hazırlanan hamur 15 dakika dinlendirilir. Hamurdan pazı tutulur ve yufkalar oldukça ince açılır, iki yufka üst üste yağlanıp, şeritler kesilir, kesilen şeritlerin arasına iç malzeme konulur.(Kıyma ve soğan Tuz ve karabiber kavrulur.), muska şekli verilir, üzerine yumurta sarısını sürüp susam serpilir. 15-20 dakika pişirilir. Servise hazırlanır.



MALZEME:

1 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı sıvı yağ
1 yumurta
1 Çay Kaşığı Tuz
Un

YAPILIŞI

Hazırlanan hamur iki bezeye ayrılıp, 10-15 dakika bekletilir. Açılan Hamur ince ve uzun uzun kesilip üçgen hale getirilir. Kesildikten sonra hamur biraz kurumaya bırakılır. Su da pişirilir. Kevgirden süzülen mantı tabağa dökülür üzerine yoğurt koyulur üzerine yağ yakılır. Servise konulur.



MALZEMESİ:

1 Kg. Un
1 Kg. Kabak
1 adet Soğan
3 Yumurta
Tuz, karabiber, nane

YAPILIŞI:

1 kg Un suyla karıştırılarak hamur yapılır. Kabak önceden rendelenir soğan, tuz ve karabiber ile karıştırılıp 3 yumurta ilave edilerek iç hazırlanır, hamur yapılır. Hamurdan 6 yufka açılır. Her yufkanın içine kabak serpilir, rulo yapılır, tepsiye dizilir. Kızgın fırında pişirilir.

MERİÇ BÖREĞİ

MALZEMESİ:

1 Kg. Süt, 3 Su Bardağı Un, 2 Su Bardağı sıvı yağ, 5 Yumurta
200 gr. Kıyma, 250 gr. Soğan, 159 gr. Pastırma, 150 gr. Galeta Unu
Karbonat, Tuz

YAPILIŞI:

Un, Süt, yumurta, karbonat ve çiçek yağı karıştırılarak hamur elde edilir. Daha sonra yağsız tavaya bir miktar dökülerek yuvarlak kilipler elde edilir, içine harcı konur. Galeta unu ve yumurtaya batırılarak rulo yapılmış şekilde kızartılır.

POMAK MANTISI

MALZEMESİ:

1 Yumurta, Yoğurt, Un, Sarımsak, Pulbiber, Tu, yağ

YAPILIŞI:

1 yumurta, un ve tuz karıştırılır ve hamur haline getirilir, daha sonra yufka halinde açılır ve kare şeklinde küçük küçük kesilir. Kesilenler kurutulur, sonra kaynayan suya atılıp pişirilir. Daha sonra başka bir kaptaki sarımsaklı yoğurt yapılır ve süzölmüş mantıların üzerine dökülüp karıştırılır, en sonda pul biber ile kızdırılmış yağ serpilir.

Edirne Kırkpınar Şenlikleri
Yarışmalarında
Trakya Ev Yemekleri

TATLILAR

BÜLBÜL KONAĞI



MALZEMESİ:

- 1 Paket margarin
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1/5 yemek kaşığı yoğurt
- 1 Yumurta
- 1 Yemek kaşığı sirke
- 1 Kabartma Tozu
- Ceviz
- Un (aldığı kadar)

ŞERBETİ İÇİN:

- 5 Su Bardağı Şeker
- 5 Su Bardağı Su
- Limon

YAPILIŞI:

Bir paket margarin eritip, içine 1 yemek kaşığı sirke, 1 çay kaşığı sıvı yağ, 1/5 yemek kaşığı yoğurt koyup karıştırıyoruz, sonra aldığı kadar un ve 1 kabartma tozu ile birlikte kulak memesi kıvamında yoğuruyorsun bir bardak yardımıyla yuvarlak şekil çıkarıp 2 tane birini küçük kola kapağıyla üstünü ortadan çıkarıyorsun en üstüne ceviz koyup yumurta akı sürüp orta fırında hararetle pişiriyorsun.

SÜTLÜ LOKUM



MALZEMESİ:

- 1 Kg. Süt
- 1 Su Bardağı Şeker
- 4 Yemek Kaşığı Un
- 4 Yemek Kaşığı Nişasta
- Kibrit Kutusunun yarısı kadar margarin
- 1 paket Krem Şanti

YAPILIŞI:

Puding şeklinde pişirilir. 5 dakika margarin ile çırpılır. Soğuduktan sonra ayrı ayrı ufak tepsilere Antep fıstığı, Hindistan cevizi ve Kakaolu bisküvi ufalayıp koyulur. Krem Şanti ilave edilir. Bir gece buzdolabında bekletilir. Şekil verilip, servis yapılır.

ZERDE



MALZEMESİ:

Yarım Su bardağı Pirinç
1.5 su bardağı toz şeker
1 Litre Su
Zerdeçal
Vanilya
Kuş üzümü
Ceviz
Karanfil

YAPILIŞI:

Pirinç su ile kaynatılır. Bir taşım kaynayınca şeker ilave edilir. Bir çay bardağı su ile ıslatılmış bir çorba kaşığı zerdeçal ve yarım çay kaşığı safran ilave edilerek kaynatılır. Karanfil eklenir. Sıcak olarak kâselere boşaltılır. Üzeri kuşüzümü ve ceviz ile süslenir.

CEVİZLİ BAKLAVA



MALZEMESİ:

1 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı sıvı yağ
3 Yumurta
Kabartma Tozu
Un
300 gr Ceviz
1 paket margarin
125 gr. Tereyağ

ŞERBETİ İÇİN:

7 Su Bardağı Şeker
6 Su Bardağı Su

YAPILIŞI:

Süt, sıvı yağ, yumurta iyice karıştırılır. İçine tuz, 1 çay kaşığı karbonat ve aldığı kadar un katılır. Çok yumuşak bir hamur elde edilir. Bu hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada 300 gr Ceviz dövülür. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Her beze çok ince olara oklava ile açılır, yağlanmış tepsiye kat kat 15-20 yufka konur, üzerine çekilmiş ceviz serpilir. Yine 15-20 yufka konur. Baklava şeklinde kesilir. Bir tencerede kaynayan tereyağ ve margarin birden dökülür. Fırında 1 saat pişirilir. Tatlı soğuk, şerbet sıcak olarak dökülür. Şerbeti çekince fıstıkla süslenir.

VIŞNELİ EKMEK TATLISI



MALZEMESİ:

- 1 Ekmek
- 3 Yumurta
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağ

ŞERBETİ İÇİN:

- 1 Kg. Vişne
- 1,5 kg. Şeker
- Krem Şanti

YAPILIŞI:

Ekmekler dilimlenerek yumurtaya bulanır, kızgın yağda kızartılır. Üzerine tereyağ kızdırılıp ekmeklere dökülür. Diğer tarafta şeker ve vişne kaynatılır. (Bir miktar su). Şurup ekmeklere dökülür. Üzerine krem şanti ilave edilir, vişne ile süslenir.

İNCİR REÇELİ



MALZEMESİ:

- 100 adet erkek incir
- 1 Kg. Şeker
- 1 Paket Vanilya
- Karanfil, Damla sakızı

YAPILIŞI:

İncirler soyulur, yıkanır, yumuşayınca kadar suda haşlanır. Sonra süzülür. Şekerlenmemesi için sıkılarak tencereye dizilir. Üzerine şeker dökülür, 1 Bardak su koyulur kaynatılır. Kıvamına yakın içine karanfil, damlasakızı, vanilya koyulur. Reçel olunca indirilir ve sıcakken kavanoza koyulur.

BÜLBÜL YUVASI



MALZEMESİ:

- 250 gr. Margarin
- (veya 1 bardak sıvı yağ)
- 1 Yumurta'nın Akı
- 2 Kaşık Yoğurt
- 1 Vanilya
- 1 Kabartma Tozu

ŞERBETİ İÇİN:

- 4 Su Bardağı Şeker
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı kaşığı Limon Suyu

YAPILIŞI:

Şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Diğer tarafta malzemelerin hepsi birlikte yoğrulur, şekil verilir. Sıcak fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılır. Soğuk şerbet üzerine dökülerek soğuyana kadar bekletilir.

ŞEKERPARE



MALZEMESİ:

- 500 gram Un
- 150 gram Pudra Şekeri
- 100 gram İrmik
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 paket vanilya, 2 adet Yumurta
- 125 gram margarin, 125 ml sıvı yağ

ŞERBETİ İÇİN:

- 1,5 kilo tozşeker
- 1 litre su, 1/4 Limon suyu

ÜSTÜNE KOYMAK İÇİN:

- 50 gram badem.

YAPILIŞI:

İlk olarak tozşekerle, suyu bir tencerede kanatıp, çeyrek limon suyunu ilave ettikten sonra, şurubun birazcık kıvamına gelmesini sağlayalım. Şurup kıvamına gelince ocaktan indirip soğutalım. Hamur malzemesinin hepsini karıştırıp, iyice yoğuralım. Üzerine nemli bez örtüp, 15 dakika dinlendirelim. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içinde iyice yuvarladıktan sonra, yuvarlak yası şekiller verip, yağladığımız fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim. Yuvarlak şekerparelerin tam ortalarına birer adet badem batıralım. Önceden 175 derece de ısıttığımız fırında, pişene kadar bekletelim. Şekerpareler fırından çıkar çıkmaz, soğuk şurubu şekerparelerin üzerine bir kepçeyle yavaş yavaş boşaltalım.

Şekerpareler şurubu çekip de soğuyunca servis yapalım. Kaymak ya da hindistancevizi ile süsleyebiliriz.

HOŞMERİM



MALZEMESİ:

- Yarım Kg. Tuzsuz Peynir
- Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 3 Yumurta Sarısı
- 1 Su Bardağı Şeker
- Yarım Çay bardağı Un

YAPILIŞI:

Akşamdan suyu süzülmesi için koyulan peynir alınır ve sıvı yağ ile birlikte tencerede karıştırılır kısık ateşte pişirmeye başlanır, sonra yumurta sarıları içine atılır karıştırmaya devam edilir, şeker ilave edilir hafif sulanmaya başlayınca un katılır hepsi birlikte kısık ateşte karıştırılarak kıvama geldiğinde alınır.

REŞEDE HELVASI



MALZEMESİ:

- 1/2 Paket Nişasta
- 1 Kase Su
- 1 Kase Şeker
- Sıvı yağ
- Fıstık, Fındık, Tarçın
- 1 Çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI:

Nişasta su ile eritilir, 1 çay bardağı sıvı yağ derin bir tencerede kızdırılır, eritilen nişasta ve şeker tencereye konur. Kısık ateşte tahta kaşıkla kavrulur. Soğuyunca tahta kaşıkla ezdirilir. Servisi hazırlanır.



MALZEMESİ:

- 500 gr. İrmik
- 4 Su Bardağı Su
- 3 Su Bardağı Şeker
- 1 paket margarin veya
- 1 Bardak zeytinyağ
- 1 fincan çam fıstığı

YAPILIŞI:

Bir tencerede 4 bardak su ile şekerin yarısı kaynatılır. Aynı bir tencerede margarin ya da zeytinyağı ile fıstıklar hafif pembeleştirilir. Üzerine irmik dökülerek tahta kaşıkla karıştırılır. Ateş biraz kısılır. İrmik yağ içerisinde kendi salmaya başlayınca ateş bira açılır. İrmik kokusu duyulmaya başlayınca içerisine bir kaşık kaynayan şekerden dökülür. Sesli bir cızırtı çıkarsa miyanesi gelmiş demektir. Miyanesi gelen irmiği ocaktan alarak şekerli su dökülür. Biraz karıştırarak tekrar ateşe konur. Ateşte suyu çekilen irmik yere indirilip toz şeker ilave edilerek bir müddet daha karıştırılır. Kapağı kapatılır. 5-10 dakika sonra bir kez daha karıştırılıp servis yapılır.



MALZEMESİ:

- 500 gr. İrmik
- 4 Su Bardağı Su
- 3 Su Bardağı Şeker
- 259 Gr. paket margarin
- 100 gr fıstık veya badem

YAPILIŞI:

Yağı orta ateşte eritiniz. İrmiki dökerek pembeleşinceye dek kavurunuz. Sıcak suyu dökerek karıştırınız. İrmik suyunu çekince, şekeri boşaltınız, sulanacaktır ama siz sürekli karıştırarak suyu çektiniz. Ateşten aldığınız tencereyi iyice örtüp 40 dakika demlendiriniz. Karıştırıp tabağa aldığımız helvanın üzerine irice dövülmüş fıstık veya bademleri döşeyiniz.

NİŞAN KURABIYESİ



MALZEMESİ:

1/2 Kg. Tereyağ
1/2 Kg. Pudra Şekeri
1/2 Kg. Un
Karanfil

YAPILIŞI:

Tereyağ eritilir (yanmayacak şekilde), daha sonra bakır tepsiye dökülür. El dayanacak sıcaklıkta iken ovulmaya başlanır. Beyaz hale gelinceye ve badem gibi şekiller oluşuncaya kadar ovulur. (1/2 saat kadar) Daha sonra pudra şekeri ilave edilir, ovulmaya devam edilir (1/2 saat kadar) en son un ilave edilip yoğrulur. İri yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılıp elde yuvarlanır. Tepsiye aralıklı dizilir. Üzerine karanfil saplanır. 150 derecede ısıtılmış fırına atılır. 1 saat pişirilir. Soğuduktan sonra 20 dakika tekrar 140 derecelik fırında bırakılır. Soğuyunca kırmızı Jelâtin kağıtlara birer birer sarılır.

Not: Nişan töreninden sonra bu kurabiyeyi kız tarafı oğlan tarafına evlere dağıtılır. Oğlan tarafı kurabiyeleri aldıktan bir hafta on gün sonra kurabiye karşılığı bohça hazırlar ve kız evine götürür. (Bohçada nişanlı kıza ipek kumaş, terlik vs alınır.)

AŞURE



MALZEMESİ:

1 Kg. Aşurelik Buğday
250 Gr. Kuru Kayısı
250 Gr. Kuru İncir
100 Gr. Kuru Üzüm
100 Gr Kuş Üzümü
100 Gr. Fıstık
100 Gr. Çam fıstığı
Elma, Portakal
1/2 Kg Kuru Fasulye
1/2 Kg Nohut
1 kg. Toz Şeker
1 Kepçe Nişasta

YAPILIŞI:

Buğdayı akşamdan ıslanır, haşlanır ve kaynatılır. Islanıp kabartılan Nohut ve Fasulye, kuru kayısı, kuru incir, kuru üzüm ve kuş üzümü bir tencereye koyup su ekleyip kaynatırsın. Sonra kaynatılmış buğdayı ekleyip kaynat. 2 ve ya 3 saat bu arada Elma, portakalları küp küp doğrayıp kaynayan malzemeye ekliyorsun sonra yeterince şekeri atıp kaynat İndirmeye yakın nişastayı suyla karıştırıp kaynayan aşureye atın 5 dakika kaynatın indirin. Üzerini fıstık ile süsleyip servis yapın.



MALZEMESİ:

- 2 Yumurta
- 1 Çay Bardağı Süt
- 2 Kaşık Yoğurt
- 150 Gr. Margarin
- Un (aldığı kadar)

YAPILIŞI:

Yumurta, 1 çay bardağı süt, 2 kaşık yoğurt, 150 gr margarin ve aldığı kadar unla hamur hazırlanır. Açılıp şeritler halinde kesilip iki ucu büzülüp şekil verilir. Yağda kızartılıp soğuk şerbete atılır.



MALZEMESİ:

- 250 Gr. Tuzsuz Peynir
- 250 Gr. Şeker
- 250 Gr. Margarin
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 3 Su Bardağı Un
- 2 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Fındık

ŞERBETİ İÇİN:

- 4 Su Bardağı Toz Şeker
- 3 Su Bardağı Su

YAPILIŞI:

250 gram tuzsuz peyniri derin bir kaba koyup, içine 250 gram toz şeker, 250 gram margarin, kabartma tozu, vanilya, 2 yumurtayı koyup, mikser ile karıştırılır. 3 su bardağı Un, eklenir elle yoğrulur, küçük bezeler yaparız, içine fındık koyup kapatır ve parmağımız yapışmasını sağlarız. Hazırlanan hamur fırınlanır ve kızarmaya başlayınca çıkarılır. Diğer tarafta 4 Su Bardağı şeker ve 3 Su bardak su ile şerbet hazırlanır. Fırından çıkarılan hamurun üzerine sıcak sıcak kaynayan şerbet dökülür. Tekrar fırına çekmesi için

SU MUHALLEBİSİ



MALZEMESİ:

2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Su Bardağı Buğday Nişastası
1 Litre Su
Hindistan Cevizi

YAPILIŞI:

2 Su Bardağı Toz Şeker 1 Litre Su ile eritilir ve pişirilmeye başlanır ama kaynamasına izin vermez. Şekerle Su kaynamadan üzerine eritilmiş nişasta dökülür ve birlikte karıştırılarak pişirilir ve üzerine Hindistan Cevizi dökülerek servise hazırlanır.

KAŞIK HELVASI



MALZEMESİ:

2 Su Bardağı Toz Şeker
2 Su Bardağı Un
2 Su Bardağı Su
Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ
Badem, Fındık ve Ceviz

YAPILIŞI:

2 Su bardağı Unu Tencereye koyup yavaş yavaş pembeleşinceye kadar kavrulur, sonra yarım çay bardağı sıvı yağ koyup kavrulur, Sonra 2 su bardağı şeker ve 2 Su bardak suyu eriyene kadar karıştırılır, sonra kavrulmuş helvaya dök sonra ezilmiş badem, fındık ve ceviz koyup güzelce karıştırılır. Sonra kaşık kaşık servis tabağına koyulur.



MALZEMESİ:

- 1 Kg. Süt
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Kaşık Nişasta
- 1 Paket Vanilya
- Hindistan Cevizi
- Tarçın

YAPILIŞI:

1 Kg. sütü tencereye döküp ateşe koyarız 10 dakika kaynatıp içine 1 Su Bardağı şekerle beraber kaynatıp, 1 kaşık nişastayı ilave edip karıştırdıktan sonra başka tencerede haşlanmış olan pirinci koyup 10 dakika daha kaynatıp ateşten alınır vanilya konulur karıştırılır ve soğumaya bırakılır.



MALZEMESİ:

- 2 Su Bardağı Un
- 1 Su bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Yağ
- 1 Su Bardağı İrmik
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 3 Yumurta
- 1 Paket Kabartma tozu
- 1 Paket Vanilya

ŞERBETİ İÇİN:

- 5 Su Bardağı su
- 4 Su Bardağı Şeker

YAPILIŞI:

Tencereye şekeri, suyu ve limon ilave edip 5 dakika kaynatırız, Yumurta, şekeri ilave ederek, şekeri eriyinceye dek çırpalım. Yoğurdu sıvı yağ ile karıştıralım, elenmiş una kabartma tozu ekleyip irmik ile birlikte ilave et. Hafif yağlanmış tepsiye konur 200 derece önceden ısıtılmış fırına süreli altı üstü kızarana dek pişirelim. Tepsiyi fırından aldıktan sonra 1 çay bardağı suyu hamurun üzerine gezdirelim. Hazırladığımız şerbeti tepsiye dökeriz. Hindistan cevizi ile üzeri süslenir.

KALBURA BASTI



MALZEMESİ:

Yarım Su Bardağı Süt
200 gr. Margarin
4 Su Bardağı Un
1 Paket Kabartma Tozu
3 Su bardağı dövülmüş Ceviz içi

ŞURUP İÇİN

4 Su Bardağı Su
1 Kg toz şeker
Yarım Limon Suyu

YAPILIŞI:

Şekeri su ile kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyunu sıkın. Soğumaya bırakın. Bir kaptaki süt ve şekeri çırpın. Un ve kabartma tozunu da ekleyip yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örtüp, 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hafif açın. Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastırarak yerleştirin. Ortasına dövülmüş ceviz koyun. Hamurun kenarlarını bir diğerinin üzerine dikkatlice kapayın. Böylece üstünde desenler oluşacaktır. Yağladığımız fırın tepsisine dizin. Fırında kızarana tutarız. Daha sonra fırından alarak üzerine hazırladığımız şerbeti döveriz.

KAYMAÇINA



MALZEMESİ

1 kg. Süt
7 Adet Yumurta
2 Su Bardağı Toz Şeker

YAPILIŞI

7 adet Yumurta'nın hepsini bütün olarak şekerle köpük olana kadar çırpın. 1 kg Süt ilave edip çırmaya bir müddet daha devam ederek pişirmek için tercihen cam bir kapa koyup orta hararetli fırına atın. 1 saat kadar (tatlının üzerinde kahverengi gözenekler meydana gelene kadar) pişirdikten sonra soğutup servis yapılıır.

HANIM GÖBEĞİ



MALZEMESİ

2.5 su bardağı un
2.5 su bardağı su
1 çorba kaşığı şeker
100 gr. margarin
4 yumurta
4.5 su bardağı seker
1/4 limon suyu
1 fiske tuz
2 su bardağı sıvıyağ

YAPILIŞI

2.5 su bardağı su, 100 gr. margarin, 1 çorba kaşığı seker, 1 tutam tuz yağ eriyinceye kadar kaynatılır. 2.5 su bardağı un birden ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırarak 10 dakika pişirilir. Ilıncıca üç veya dört yumurta kırılır. Elle yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parça alınır. Elde şekillendirilir. Serce parmağı sıvı yaga batırılır. Ortası delinir. Soguk kızartma yağa bırakılır. Ocak üstüne alınır. Sallayarak kızartılır. Kızaran tatlılar soğuk suruba atılır. 2-3 dakika bekletilir. Servis tabağına alınır.

PATLICAN TATLISI



MALZEMESİ:

1 Kg. Küçük Patlıcan
1.5 Kg. Toz Şeker
1.5 Litre Su
250 Gr. Ceviz içi
5-6 Adet Karanfil
Yarım Limon

YAPILIŞI:

Patlıcanlar soyulur, 1 saat kadar tuzlu suda bekletilir, suları sıkılıp iyice yıkanır, kara suyu çıkana kadar tekrar su ile yıkanır. 1 litre su ile 1.5 kg toz şekerle kaynatılarak, şerbet hazırlanır. İçleri cevizle doldurulmuş patlıcanlar şerbete atılır. Kaynatıldıktan sonra yarım limonun suyu ile kaynatılmış karanfil suyu ilave edilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

NİŞASTA MUHALLEBİSİ



MALZEMESİ:

- 1 Litre Su
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 2 Çay Bardağı Nişasta
- 1 Limon Kabuğu

YAPILIŞI:

1 Su Bardağı Toz Şeker 1 Litre Su ile eritilir ve pişirmeye başlanır ama kaynamasına izin vermeyiz. Şekerle Su kaynamadan üzerine eritilmiş nişasta dökülür ve birlikte karıştırılarak pişirilir, muhallebi kıvamına gelince tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Servise hazırlanır.

SARAY LOKUMU



MALZEMESİ:

- 3 Su Bardağı Un
- 3 Su Bardağı Şeker
- 3 Su Bardağı Su
- Kavrulmuş Badem
- Kavrulmuş Fındık
- 2 Çay Bardağı Sıvı yağ

YAPILIŞI:

3 Su Bardağı Şeker ve suyu eritiriz, (kaynatmadan)sonra tencereye 3 Su bardağı Unu koyup kısık ateşte yavaş yavaş kavrulur, 1 saat kadar pembeleşinceye kadar. Sonra 2 Çay bardağı sıvıyağ ekleyip karıştırılır. Ateş üzerindekiken hazırladığımız şerbet eklenir. Ezilmiş badem ve fındıkta eklenir karıştırılır, lokum şekli verilip servise hazırlanır.

KIRIK HELVASI



MALZEMESİ:

1.5 Ölçek İrmik
1.5 Ölçek Şeker
1.5 Bardak Su
Yarım Paket Margarin
Yarım Bardak sıvı Yağ

YAPILIŞI:

Önce sıvı yağ sonra margarin yarım eriyene kadar irmikle karıştırılır. Kısık ateşte yarım saat kavrulur. Sıcak suyu ilave edilir. Sonra 5 dakika karıştırılır. Şeker ilave edilir. 10 dakika daha kaynatılır. Ocak kapatıldıktan sonra kabarmaya bırakılır. 30 dakika sonra servis hazırlanır.

PEYNİR HELVASI



MALZEMESİ:

Yarım Kg. Tuzsuz Peynir
3 Adet Yumurta Sarısı
1 Çay bardağı Sıvı yağ
1 Su Bardağı Şeker
1 Çay Bardağı Un

YAPILIŞI:

Yarım kilo tuzsuz peynir bir tencereye koyulup, yavaş yavaş kavrulur, sonra 3 adet yumurta sarılarını daha sonra 1 su bardağı toz şeker, 1 çay bardağı sıvı yağ ve 1 çay bardağı un eklenir. Kavurmaya yavaş yavaş devam edilir. Kıvama gelince servise hazırlanır.



TAHİNLİ HAMUR TATLISI

MALZEMESİ:

- 1 Çay Bardağı Tahin
- 1 Çay bardağı Sıvı yağ
- 250 Gr. Margarin
- 3 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Paket Kabartma Tozu
- Aldığı kadar Un
- 1 Çay Kaşığı tuz

ŞERBETİ İÇİN:

- 3 Su bardağı Şeker
- 3.5 su bardağı Su
- Yarım Limon

YAPILIŞI:

Bir adet yumurta, margarin, yoğurt ve tuz yoğrulur, daha sonra ceviz, tuz ve un eklenir, tekrar yoğrulur, tepsiye el ile yaydırılır 180 derece ısıli fırında pişirilir. Üzerine hazırlanan şerbet soğuk olarak hamur ılık şekilde dökülür. Servise hazırlanır.



PADİŞAH LOKUMU

MALZEMESİ:

- 1 Kg. Süt
- 3 Yemek Kaşığı Un
- 50 Gr. Margarin
- 1,5 Su Bardağı Şeker
- 1 tutam damla sakızı
- 1 paket Hindistan cevizi

YAPILIŞI:

Margarin, 3 yemek kaşığı unla kavrulur, 1 kg. sütü ve daha sonra 1.5 su bardağı şekeri ilave edilir, son olarak ta damla sakızı koyulur. Kaynatılır, soğuduktan sonra mikserle çırpılır. Tepsie Hindistan cevizi yayılır, üzerine yapılan muhallebi dökülür ve dolapta soğumaya bırakılır. Küçük lokumlar halinde servis yapılır.

FISTIKLI UN HELVASI



MALZEMESİ:

- 4.5 Su Bardağı Un
- 3.5 Su bardağı Şeker
- 2.5 Bardak Su
- 2.5 Su Bardağı Süt
- 1 paket margarin
- Fıstık

YAPILIŞI:

4.5 bardak unu margarin ile kahverengi olana kadar kavurup, 3.5 su bardağı şeker, 2.5 su bardağı süt ve 2.5 bardak su bir tencerede kaynatılıp una ilave edilir. Biraz daha pişirip, hamur halini aldıktan sonra tepsi içinde şekil vererek servis yapılır.

ÇAM FISTIKLI KAŞIK HELVASI



MALZEMESİ:

- 2 Su Bardağı Un
- 2 Su Bardağı Su
- 200 Gr. Margarin
- 3 Yemek Kaşığı Çam Fıstığı
- 1.5 Su Bardağı Toz Şeker

YAPILIŞI:

2 su bardağı suyla, 1.5 su bardağı tozşekerle şerbetini hazırlıyoruz. Sonra 200 gram margarin tencerede eritilir. Üstüne çam fıstıkları konup kızarıncaya kadar pişirilir, sonra 2 su bardağı un ilave edilir ve kavruluncaya kadar devam edilir. Daha sonra önceden hazırladığımız ılık şerbet kavruşana ilave edilir, demlenmeye bırakılır. İlk olarak servis yapılır.

YÖRÜK EKŞİLİ TATLI



MALZEMESİ:

250 Gr. Bulgur
Yarım Çay bardağı Pirinç
Kuru Üzüm
Toz Şeker
Erik Marmelâdı

YAPILIŞI:

Bulgur tamamen pişirilir, içine pirinç, kuru üzüm katılır ve pişirmeye devam edilir, daha önceden kaynatılan erik marmeladı katıp toz şeker ilave edilerek pişirilir. Servise hazırlanır.

TAHİNLİ CEVİZLİ TATLI

MALZEMESİ:

1 Yemek Kaşığı Tahin, 100 Gr. Margarin, 1 Su bardağı ceviz, 1 Adet kabartma tozu
1 fiske tuz, 1 limon rendesi, 4 Su Bardağı Un, Nişasta

ŞERBETİ İÇİN:

2 Su Bardağı Toz Şeker, 1,5 Su Bardağı Su, Limon

YAPILIŞI:

4 Su bardağı unu bir kaseye koyarız içine 1 Adet yumurta, 1 Fincan tahin, 100 gram margarin, 1 Su bardağı ceviz, Kabartma tozunu karıştırıp hamur haline getirip, 5 dakika dinlendirilir. Hamur oklava ile açılır, kolay açılması için az miktarda sıvı yağ kullanılır, açılan hamur rulo yapılır ve baklava dilimi kimi kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir ve fırında 170 derecede 20 dakika pişirilir. Diğer tarafta 2 Su bardağı Toz şeker, 1,5 Bardak Su ve limon suyu ile kaynatılır, soğuyan şerbet dökülür. Servise hazırlanır.

CEVİZLİ SAMSA TATLISI

MALZEMESİ:

3 Yumurta, 1 Yumurta Sarısı, 1 Tatlı Kaşığı Tarçın, 4 Su bardağı Şeker,
1 Su bardağı Ceviz, 3 Su bardağı Su, 1 Limonun Suyu, Yarım kilo Süt

YAPILIŞI:

Hamuru için 3 yumurtayı, yarım kilo sütü, yarım bardak sıvı yağ koyarak yumuşak bir hamur hazırlayalım, bir saat dinlenmeye bırakalım diğer tarafta Margarin eritip her bir pazıyı ayrı ayrı açıp yağlayalım tekrar açalım içine hazırlamış olduğumuz ceviz içini yayararak rulo şeklinde dürelim aynı aralıkla keselim ve dik bir şekilde tepsiye dizeyiz, üzerine yumurta sarısını sürerek fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirelim bir tarafta şurubunu kaynatıp yarım limonla kestirdiğimiz ılımaya yüz tutan şerbeti dökeriz şerbetini çekmesinden sonra servise hazırlanır.

DİLBER DUDAĞI

MALZEMESİ:

1 Kg Şeker, 2 yumurta, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı süt, 1 çorba kaşığı sirke, 1 fiske tuz, 4 su bardağı baklavalık un, elenmiş, 250gr nişasta; açmak için, 200gr ceviz veya fındık, iri dövülmüş, 1,5 paket tereyağı, 1 yumurtanın akı

ŞERBET:

5 su bardağı toz şeker, 4 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı limon suyu

YAPILIŞI:

Unun ortasını havuz gibi açıp yumurta, süt, sıvı yağ, sirke ve tuzu ekleyin. Hepsini karıştırıp özlü bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz iriliğinde 20 parça koparıp beze yapın. Üzerlerine nemli bir bez örtterek bezeleri yarım saat dinlendirin. Bezeleri nişasta serpilmiş zemine koyun. Üzerlerine tekrar nişasta serpin. Her birini servis tabağı büyüklüğünde açın. (o kadar büyük açamıyorsanız tatlı tabağı büyüklüğünde de açabilirsiniz) açıklarınızın üzerine nişasta serpin. 10 yufkayı üst üste koyup hep birlikte mümkün olduğunca büyüterek ve devamlı alt üst ederek açın. (alt üst etmezseniz alttaki yufkalar küçük kalır.) açtığımız onlu gruptan su bardağı ile yuvarlaklar kesin. Cevizi yumurta akı ile karıştırın. Yuvarlakların bir kenarına cevizli harçtan koyun. Diğer kenarını hafifçe bastırarak üzerine kapatın. kalan bezeleri de aynı şekilde açıp hazırlayarak hepsini hafif yağlanmış tepsiye dizin. tereyağını eritip 1 dakika kaynatın. Kaynar haldeki yağ kaşık yardımıyla tatlıların üzerine gezdirin. (yağın tortusunu kesinlikle kullanmayın) 170C fırında alttan ve üstleri kızarana kadar pişirin Bu arada şerbet için şekeri ve suyu 10 dakika kaynatın. ocaktan indirmeden hemen önce limon suyunu ekleyip ılımmasını sağlayın. fırından çıkardığımız tatlılar ılıncaya göre ılık haldeki şerbeti üzerlerine gezdirin tatlılar şerbeti çekene kadar tepsinin üzeri kapalı halde tutunuz.

HELVALI ŞEKERPARE

MALZEMESİ:

2 Yumurta, 1 Margarin (Eritmeden), 2 Su Bardağı Pudra Şekeri, 1 Vanilya, 1 Kabartma Tozu, Un (aldığı kadar)

ŞERBETİ İÇİN:

3 Su Bardağı Şeker, 3 Su Bardağı Su

ÜZERİ İÇİN:

125 gr. Tahin Helvası, 3 Kaşık Kakao, 6 Kaşık su, 1 kaşık sıvı yağ

YAPILIŞI:

Şerbet hazırlanır soğumaya bırakılır. Hamur yoğrulur ve küçük parçalara ayrılır. Yuvarlak yağlanmış tepsiye dizilir. Fırına verilir. Piştikten sonra ılık şerbet dökülerek üzeri kapatılır, dinlendirilir. Diğer tarafta tahin helvası, kakao, su, sıvı yağ karışım haline getirilir. Soğumuş tatlının üzerine dökülür.

GAZİLER HELVASI

MALZEMESİ:

5 Su Bardağı Süt, 1,5 Su Bardağı Toz Şeker, 2,5 Su Bardağı Un, 1 Su Bardağı Margarin, 200 Gr. Badem

YAPILIŞI:

Bademler ılık suda bekletilir kabukları soyulur, birkaç bademi süsleme için ayrılır. 1 su bardağı margarin geniş bir tavada eritilir, 2,5 Su bardağı Un ve bademler eklenir, pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir tencerede 5 su bardağı süt kaynatılır, 1,5 su bardağı toz şeker ilave edilerek karıştırılır. Şekerli sütü kavrulmuş un'a azar azar ekleyerek karıştırılır. Helva pişince ateşten alınır, tencerenin kapağını kapatıp yarım saat dinlendirilir. Daha sonra yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp, oval şekil verilerek üzeri bademlerle süslenir

EKŞİLİ ERİK TATLISI

MALZEMESİ:

Erik Marmelatı, İnce Bulgur, Kırıklı Pirinç, Kuru Üzüm, 1 Kepçe pekmez, İsteğe göre Şeker

YAPILIŞI:

Erik Marmelatı ile ince bulgur, kırıklı pirinç kaynatılarak, muhallebi kıvamına getirilir, içine isteğe göre kur üzüm ile 1 kepçe pekmez konularak isteğe bağlı şeker atılır, sıcak iken kaselelere dökülerek soğuduktan sonra servis yapılır.

SARAY TATLISI

MALZEMESİ:

1 Su Bardağı Yoğurt, 1 Su Bardağı Süt, 1 Su Bardağı sıvı yağ
1 paket Kabartma Tozu, 3 Yumurta, Yarım Kg. Tereyağ, Un

ŞERBETİ İÇİN:

6 Bardak Şeker, 5 Bardak Su

YAPILIŞI:

Hamur malzemeleri karıştırılır yumuşak bir hamur yapılır. Küçük küçük parçalara ayırıp 15-20 dakika dinlendirilir. Mısır nişastası sürülerek parçalardan hamur açılır. (çok ince) Daha sonra iki yufkaya üst üste koyup içine bol fındık dökülür. Yufkaların iki tarafından sıkıştırılır, iki ucuda havada bükülerek kol böreği gibi tepsiye döşenir. Yufkalar bitene kadar devam edilir. Sonra şekil verilerek kesilir. Yarım kilo tereyağ eritilir, üzerine dökülür. Şerbet hazırlanır pişirilmiş soğutulmuş hamurun üzerine sıcak şerbet dökülür.

NİŞASTA HELVASI

MALZEMESİ:

1 Ölçü Nişasta
1 Ölçü Su
1 Ölçü Şeker

YAPILIŞI:

1 Ölçü Nişasta, 1 Ölçü Su, 1 Ölçü Şeker pişirilir. Kızgın tavada tereyağ ilave edilerek İseran ile kesilerek pişirilir.

SELANİK TATLISI

MALZEMESİ:

1 Kahve Fincanı Pudra Şekeri, 7.5 Kahve Fincanı Un, 3.5 Kahve Fincanı Tereyağı

MUHALLEBİ İÇİN:

3 Bardak Süt, 1 Kahve Fincanı Nişasta, Yarım Çay Kaşığı Tuz, 4 Yumurta

ŞERBETİ İÇİN

2 Bardak Şeker, 2 Bardak Su, 2 tatlı Kaşığı Limon Suyu

YAPILIŞI:

Sütü kaynayana kadar pişirilir, kaynamaya yüz tuttuğunda Nişasta, tuz karışımı süte dökülür, muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir, soğumaya bırakılır. Un ortası havuz şeklinde hazırlanır üzerine pudra şekeri serpilir ve ortasına azar azar eritilmiş tereyağ dökülür, hamur halinde getirilir. Hazırlanan hamur yağlanmış tepsiye 1 parmak kalınlığında yayılarak boşaltılır, Orta ısıdaki fırına sürülüp, üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta soğumuş muhallebiye yumurtalar yedirilerek eklenir, Fırından çıkan hamurun üzerine muhallebi boşaltılır ve tekrar fırına sürülür. Üstü pembeleşinceye kadar tutulur, kızarmaya başlayınca tepsi çıkartılır ve soğumaya bırakılır. Bu arada şerbeti için Şeker , su ve limon suyu şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Ilık olan tatlıyı baklava biçiminde parçalara kesilir, şerbeti üzerine dökülür. Şerbeti iyice çekildikten sonra servis yapılır.

HELVA-İ SABUNİ

MALZEMESİ:

1 Ölçü Nişasta, 1 Ölçü Su
Bal, Badem İçi, Tereyağ

YAPILIŞI:

Bir miktar nişasta su ile ezilip orta harareti ateşte karıştırılmaya başlanır, biraz koyulaşınca kolay karıştırılsın diye bir miktar eritilmiş tereyağ ilave edilir. Yeterli miktarda eritilmiş bal ile tatlandırılır. Soyulmuş badem içleri de karıştırılarak uygun kaplara dökülür.

UN HELVASI

MALZEMESİ:

1 Kg Şeker, Yarım Kg Un, 1 Su Bardağı sıvı Yağ
Yarım Paket Margarin İç fıstık, Hindistan Cevizi,
Şam fıstık.

YAPILIŞI:

Yağ, un, iç fıstık, şam fıstık ve un pembeleşinceye kadar kavrulur. Diğer tarafta şerbet hazırlanarak kavruşana ilave edilir, suyu çekinceye kadar beklenir. Dinlendirilir ve kalıp haline getirilerek üzeri süslenerek servis yapılır.

BADEMLİ OTURTMA TATLISI

MALZEMESİ:

3 Yumurta, 1 Bardak sıvı yağ, 2 Kaşık Sirke, 1 Paket Margarin, Yarım Bardak Yoğurt
Badem, Un (aldığı kadar)

ŞERBETİ İÇİN:

Yarım Kg Şeker, Yarım Su

YAPILIŞI:

Hamur tutulup ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Nişasta ile açılıp içine badem konup, rulo yapıp kesilir. Tepsiye dizilir. Piştikten sonra yarım kilo şeker, yarım kilo su ile şerbet yapılıp kaynatılır, hamurun üzerine dökülür.

GERDANIYE

MALZEMESİ:

1 adet Koyun boynu
2 kg toz şeker
Yarım kg yeşil erik

YAPILIŞI:

Koyun (kuzu) boynu dilimler halinde kesilmiş şekli ile haşlanır. Pişmeye yakın süre toz şeker azar azar ilave edilerek kaynaması sürer. Pişme süresi sonunda erikler ilave edilir. Etin doğal hali ile kaynatılması (kemikleri ile birlikte) gerekmekte ve servisinin de bu şekilde yapıldığı rivayet olunmaktadır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Ayrıca Kurban Bayramlarımızın tatlısı olduğu yöremiz büyüklerinden ifade edilmektedir.

OTURTMA TATLISI

MALZEMESİ: 1 Çay Bardağı Süt, 1 Çay Bardağı Sıvı yağ, 1 adet yumurta
1 Kabartma Tozu, 1/2çay kaşığı tuz, 1/5 kaşık sirke, 1/5 kaşık yoğurt

İÇ MALZEME: 250 gr ceviz içi, Yarım Kg. Un, 250 gr. Nişasta

ŞERBETİ İÇİN: 4.5 Su Bardağı Şeker, 4.5 Su Bardağı Su

YAPILIŞI:

Malzemelerin hepsini bir kaba koyup karıştır. Birer birer küçük açım, içine nişasta koyun sonra 5 taneyi üst üste koyup açım, içine ceviz koyup serin sonra 1 cm kalınlığında kesip tepsiye dizin Bir paket katı yağı üzerine eritip koyun ve pişirin. 4.5 bardak şeker ve 4.5 barka suyu kaynatıp koyu kıvamına gelince ılıtıp, soğuk olarak tatlımın üzerine dökerez.

OTURTMA

MALZEMESİ:

1 Su Bardağı İrmik, 1 Su Bardağı Süt, 4 yumurta, 1 tatlı kaşığı sirke
1 fiske tuz, 1 yemek kaşığı toz şeker, 1 Su Bardağı tereyağ-sıvıyağ karışımı
Un aldığı kadar, Ceviz

ŞERBETİ İÇİN:

4 Su Bardağı Toz Şeker, 4 Su Bardağı Su, Yarım Limon Suyu

YAPILIŞI:

İrmik süt ile ıslanır. 1 saat kadar dinlendirilir. İçine yumurtalar kırılır. Sirke, tuz, toz şeker, yağ konarak karıştırılır ve aldığı kadar un ilave edilerek yumuşak bir hamur tutulur, üzerine ıslak bez örtülerek 1 saat kadar dinlendirilir.
Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak yufka açılır. Açılan yufkalar serilerek biraz havalandırılır. Bir yufka alınır üzerine ceviz serpilerek oklavaya sarılır ve oklava çekilip çıkarılır. Rulo halindeki yufka iki parmak halinde kesilir, tepsiye dik olarak oturtulur. Tüm yufkalara aynı işlem yapılır. Üzerine tereyağ yakılarak dökülür ve fırında pişirilir. Aynı bir yerde 4 bardak su ile 4 bardak toz şeker kaynatılır, sonuna yalnız yarım limon suyu sıkılır. Tatlı soğuk, şerbeti sıcak olarak dökülür.

PELTE

MALZEMESİ:

1 Ölçü Nişasta, 1 Ölçü Su, 1 Ölçü Şeker

YAPILIŞI:

Bir miktar nişasta su ile ezilip orta hararetili ateşte sürekli karıştırılarak kokusu giderilinceye kadar pişirilir, gülsuyu, limonsuyu, meyve suları ile kokulandırılması mümkündür. Piştikten sonra tepsiye dökülüp, üzerine renkli şerbet ile renklendirilir.

Edirne Kırkpınar Şenlikleri Yarışmalarında Trakya Ev Yemekleri

ZEYTİNYAĞLILAR

LUKUTA

MALZEMESİ:

1,5 Kg. Patlıcan, Yarım Kg Çarliston Biber, 1 Kg. domates, 1 Çay Bardağı zeytinyağ
1 Çay Bardağı sirke, 1 demet maydanoz, 1 baş sarımsak, 1 yumurta süslemek için

YAPILIŞI:

Patlıca, biber ve domatesler ateşte közlenir. Kabuklar soyulur. Küçük küçük doğranır. Domatesler sulu kaldığı için yağda suyunu çekene kadar kavrulur. Sarımsaklar dövülür. domatesin içinde bir iki taşım kaynatılır. Doğranmış biber ve patlıcanlara küçük küçük maydanozlar ilave edilip, karıştırılır. Büyükçe bir domatesin içine yumurta bütün olarak dökülür ve fırında pişirilir. Servis tabağının ortasına konur. Etrafına hazırlanan malzeme dökülür ve arzuya göre süslenir.

EKŞİMİKLİ SÜTLÜ BİBER

MALZEMESİ:

Biber, Süt, Ekşimik, Tuz

YAPILIŞI:

Biberler yıkanıp ikiye bölünür, içleri tuzlanıp bir kaba konur. Biberler yumuşayınca içine ekşimik doldurulup üstüne soğuk süt dökülür. Bir, iki gün sonra süzülüp tekrar süt eklenir. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır. Soğuk bir yerde saklanır.(15-20 gün bekletilerek biberlerin sararması ve ekşimesi sağlanır.

Not: Toprak bir küp veya bidon içerisine bir sıra biber, bir sıra ekşimik süt karışımı konularak ağzı sıkıca kapatılır.

EKŞİLİ KALYA

MALZEMESİ:

Lahana Turşusu, 1 Su Bardağı Bulgur, Yarım Su Bardağı Sıvı Yağ
2 Adet Soğan, Ördek Eti (Haşlanmış)
Tuz, Salça

YAPILIŞI:

2 Adet soğan doğranır ve kavrulur, salça, tu ve Lahana turşusu ilave edilerek pişirilir. Üzerine daha önceden haşlanan ördek eti ditilerek servise hazırlanır.

YAĞLI TURŞU

MALZEMESİ:

1 Kg. Çarliston Biber, Yarım kg. Domates, 1 Demet Maydanoz
Sarımsak, Tuz
Yağ , Limon

YAPILIŞI:

Çarliston biberini haşlayıp, içine domates, maydanoz, sarımsak, tuz , yağ, limon suyu doldurulur.

ZEYTİN YAĞLI YAPRAK DOLMASI

MALZEMESİ:

2 Su Bardağı Pirinç, 2 su Bardağı Su, 1 su bardağı Yağ, 1 Demet Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı toz şeker, 1 Tatlı Kaşığı tuz, Karabiber, Tarçın, Yenibahar, nane
Yarım kg. İnce Yaprak, 4 Baş Soğan

YAPILIŞI:

Önce soğanla, maydanozun sapları doğranmış olarak kavrulur, içine şeker, tuz konarak, 2 Su bardağı suyla pişirilir. Demlenmeye bırakılır. Açıldığında içine maydanoz, nane, karabiber, tarçın, yenibahar konarak karıştırılır. Diğer taraftan yapraklar hazır hale getirilir. Düz bir tabağın içine yaprak konular. Hazırlanan içten az bir miktar konarak ince şekilde sarılır. Üzerine yarım su bardağından az yağ konularak pişirilir. Piştikten sonra servise hazırlanır.

BORANI

MALZEMESİ:

500 Gr. Havuç, 500 gr. Yoğurt, 1-2 demet dere otu
3 Diş Sarımsak

YAPILIŞI:

Havuç rendelenir, yağda kavrulur. 1-2 demet dere otu atılır. Soğuyunca sarımsaklı yoğurt katılır.

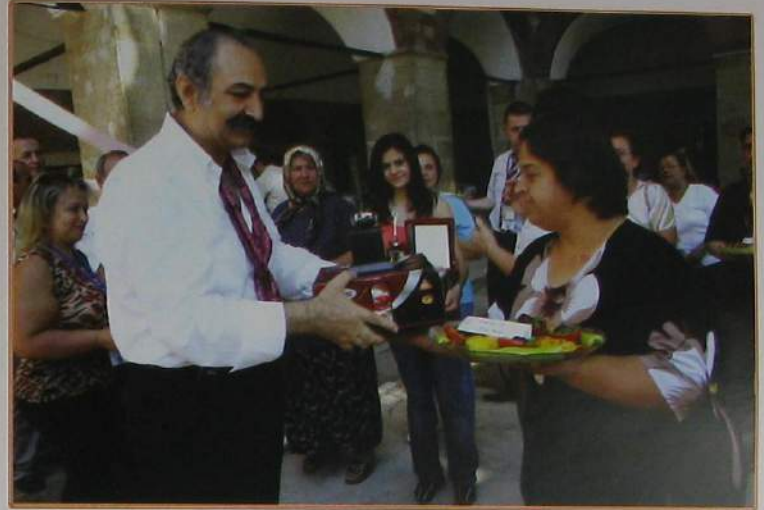


ÖDÜLLER



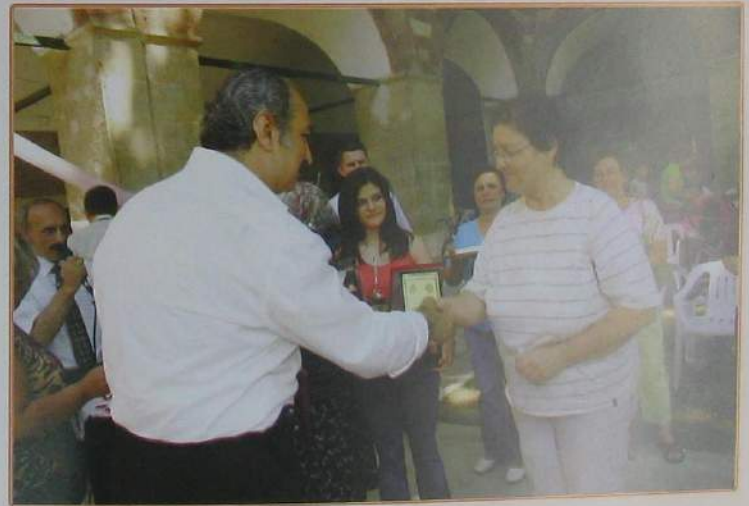
FOTOĞRAF ALBÜMÜ

















1998 YILI
7. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI
BAŞVURU LİSTESİ

Etliler

Fatma TETİK	Saray Tavuk
Fatma TETİK	Kavurması
Raziye ÖLMEZ	Saray Tavuk K. Tacı
Lütfiye	Kretenli Kabak
GÜVENÇLER	Yaprak Sarması
Hafize GÜVENÇLER	Çiğer Sarma
Nesrin ATAKAN	Çiğer Sarma
Fatma ONUR	Lahana Sarması
Emine YURTSEVER	Yaprak Sarması
Özlem SELECI	İslim Kebabı
Mürvet YİĞİTOĞLU	Bıldırcın Dolması
Hayriye SELECI	Çiğer Sarma
Canan SELECI	Çiğerli Pilav
Zehra TANRIKULU	Çiğer Sarma
Zehra TANRIKULU	Pirinçli Bohça Mantı
Sevil IŞIK	Büryan (Kuzu Etli
Selma PEK	Kapama)
Nigar PEKGEÇKİN	Elbasan Tava
Sevim YURTERİ	

Tatlılar

Hediye TOPYAN	Etmeekli Tatlı
Fatma BİCAN	Zerde
Fatma BİCAN	Aşure
Nesrin ATAKAN	Tırtıl Tatlısı
Çilem TEZEL	Dilber Dudağı
Emine YURTSEVER	Un Helvası
Emine GÖZTEPE	İncir Dolması
Fatma ONUR	Karpuz Reçeli
Özlem SELECI	Örgülü Tath
Olca ÖZÇELİK	Demir Tatlısı
Sevil NALKIRAN	Muhallebili K.Pasta
Seçil VAROL	Un Helvası
Şevkiye GÖNAL	Piramant Pasta
Elmas YETİŞ	Revani
Aylin KİREÇ	Çikolatalı Kek
Güldenur TÜRKAL	Zerde
Selma PEK	Şekerpare
Aynur KARAKAYA	Saraylı Tatlısı
Nigar PEKGEÇKİN	Bademli K.Bastı
Şehriban ŞEKER	Bülbül Yuvası
Mevlüde TUNA	Bey Beğendi
Lütfiye YILDIZ	Oturma
Sevim YURTERİ	Zerde
Serap ÖNGE	Revani
Sevgi YILDIZ	Un Helvası
Nurten YALÇIN	Gül Tatlısı
Nurten YALÇIN	Şeftali Krep

Hamur İşleri

Gülşen FIRTIN	Mantı
Selda RAYİT	Köbete
Evlin ÖZAYDIN	Mantı
Servet MERT	Kol Böreği
Fahriye SELECI	Kırkpınar Böreği
Mürvet YİĞİTOĞLU	Gözleme
Canan SELECI	Akıtma
Emine FİTÖZ	Akıtma
Beyhan URAL	Mayasız Akıtma
Güner GÜREL	Çiğ Börek
Kamuran TURAN	Saray Mantı
Fatma GAYLAN	Simit
Sevil IŞIK	Kandilli Mantı
Ayşe AYAN	Akıtma
Selma PEK	Piruhi
Aynur KARAKAYA	Akıtma
Nilay YURTERİ	Damat Paçası
Seval ÖNGER	Çiğ Börek
Nurten YALÇIN	Tatar Böreği
Vasfiye HASER	Cevizli Burma

Zeytinyağlılar

İlknur FIRTIN	Yağlı Biber Turşusu
Ayşe NALKIRAN	Sütlü Biber
Güner GÜLER	Mercimek Köftesi
Güner GÜLER	Mamzana
Güner GÜLER	Yoğurtlu Semiz Otu
Hacer KASAP	Fasulye Dolması
Deniz SİPAHİ	Ekşimikli S. Biber
Fatma PALA	Çömlekte K.Fasulye
Elif AK	Mamzana
Sadiye AK	Yaprak Sarma
Elmas YETİŞ	Domatesli Kaba
Sevil IŞIK	Kapuska
Güldenur TÜRKAL	Mamzana
Nigar PEKGEÇKİN	Patlıcan Paşa
Nigar PEKGEÇKİN	Turşulu L. Sarması
Emel ÖLÜÇ	Yoğurtlu Fasulye
Nilay YURTERİ	Borani

1999 YILI
8. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI
BAŞVURU LİSTESİ

Etliler

Emine YURSEVER	Elbasan Tava
Feriha SELECI	Çiğer Sarma
Özlem SELECI	Kapama
Sevim YURTERİ	Çerkez Tavuğu
Hülya YURTERİ	Çiğer Sarma
Kıymet İSMAİL	Meyaneli Karnıyarık
Selma PEK	Elbasan Tava
Lütfiye YILDIZ	Kapama
Nurten KİRİŞ	Kuzu Etli Kapama
Nigar PEKGEÇKİN	Damat Paçası
Gülcan EFE	Elbasan Tava
Gülcan EFE	Avcı Böreği
Nurten YALÇIN	Kâğıt Kebabı

Tatlılar

Şükran SATILMIŞ	Zerde
Gülseren ÇALDIRAN	Havuçlu Top Cezerye
Mine CAN	Cevizli Samsa Tatlısı
Feriha SELECI	Bohça Tatlısı
Hacer KASAP	Tarak Tatlısı
Nilay YURTERİ	Sargı Burma
Hülya YURTERİ	Un Helvası
Müşerref GİZERLER	Helva-i sabun-i
Müşerref GİZERLER	Pelte-Pelteşin
Sevil IŞIK	Dilber Dudağı
Güldenur TÜRKAL	Revani
Güldenur TÜRKAL	Zerde
Kıymet İSMAİL	Kallı Bisküvi
Selma PEK	Pirinç Tatlısı
Selda RAYİT	İrmik Helvası
Selda RAYİT	Kaşık Helvası
Sevgi ORHAN	Revani
Fatahan MUÇO	Kurabiye
Zeynep ÇORBACI	On Para Tatlısı
Nigar PEKGEÇKİN	Aşure
Gülcan EFE	Cevizli Baklava
Gülcan EFE	Bademli Baklava
Gülcan EFE	Aşure
Nurten YALÇIN	Zerde
Gülcan EFE	Hurmisa

Hamur İşleri

Nurcan ORAL	Akıtma
Canan SELECI	Akıtma
Özlem KASAP	Gözleme
Münire SİPAHİ	Kuskus
Sevim YURTERİ	Piruhi
Kıymet GİZERLER	Çiğ Börek
Sevil IŞIK	Kandilli Mantı
Gülşade TETİK	Su Mantısı
Selma PEK	Piruhi
Sevim GÜLSOY	Kaçamak
Selda RAYİT	Bulgurlu Kol Böreği
Çilem TEZER	Çiğ Börek
Emel ÖLÜÇ	Akıtma
Sahar AÇIKGÖZ	Kulak
Yücel ÖREN	Yarımca
Seniha DEMİRBİLEK	Akıtma
Gülcan EFE	Gül Börek
Gülcan EFE	Mantı
Gülcan EFE	Lokma
Nurten YALÇIN	Tatar Böreği

2000 YILI
9. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI
BAŞVURU LİSTESİ

Etliiler

Selma PEK	Rumeli Lokması
Güldenur TÜKAL	Çiğer Sarma
Sevil IŞIK	Büryan (KuzuKapama)
Neşe ÇOLAKOĞLU	Saray Kebabı
Feriha SELECI	Çiğer Sarma
Gülbahar KEKLİK	Yufkalı Pilav
Canan USTA	Sahan Pidesi
Özlem YİĞİTOĞLU	Kuskus Kapaması

Tatlılar

Nadir YILMAZ	Kubbe Pasta
Elmas YETİŞ	Revani
Nurten YALÇIN	Ceviz Oturtma
Aynur KARAKAYA	Revani
Aynur KARAKAYA	Niğasta Helvası
Mürvet YİĞİTOĞLU	Lokma Tatlısı
Güldenur TÜRKKAN	Un Helvası
Nimet PEKGEÇKİN	Baklava
Sevil IŞIK	Dilber Dudağı
Taliha ÖZKAN	Bademli Oturtma
Nurten YALÇIN	Zerde
Sibel MARANGOZ	Padişah Lokması
Özlem YİĞİTOĞLU	Revani
Gül SAKARYA	Sürpriz Tatlı
Nigar PEKGEÇKİN	Selanik Tatlısı
Nigar PEKGEÇKİN	Kaymaklı D. tatlısı
Kader KÜÇÜK	Sütlaç
Fatahan MUÇO	Kalbura Bastı
Zeynep ÇORBACI	Cevizli Baklava

Hamur İşleri

Nadir YILMAZ	Lokma
Aynur KARAKAYA	Kandilli Mantı
Sema SARI	Lokma
Ayşegül ÇAKMAK	Hindi Dolması
Ayşegül ÇAKMAK	Yufkalı Tavuk
Selma PEK	Piruhi Tatar Mantısı
Nurten YALÇIN	Tavuklu Mantı
Nimet PEKGEÇKİN	Gözleme
Özlem YİĞİTOĞLU	Gözleme
Sibel MARANGOZ	Kabak Böreği
Feriha SELECI	Kırkpınar Böreği
Sevim GÜLSOY	Açlık Böreği
Nevriye ALTUĞ	Kıvrım Böreği
Gülşade TETİK	Tatar Böreği
Nigar PEKGEÇKİN	Yufkalı Tavşan
Emine ARBAK	Yahnisi
Selda RAYİT	Akıtma
Selda RAYİT	Köbete
Fatahan MUÇO	Bulgurlu Kol Böreği
Fatma GERİ	Göğüslü Kıyılı Börek
Zeynep ÇORBACI	Gül Börek
Reyhan	Kandilli Mantı
DEVİRALAN	Etlı Kandilli Mantı

2001 YILI
10. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI
BAŞVURU LİSTESİ

Etliiler

Gülten ÜNLÜSOY	Patates Dolması
Özlem SELECI	Kuskus Kapaması
Gülseren MEŞELİ	Bulgur Kapaması
Sebile KARAKÜTÜK	Mevlit Pilavı
Selma PEK	Rumeli Lokması
Lütfiye YILDIZ	Salma
Ayten GÜREŞEN	Semiz Otlı Yemek

Tatlılar

Fatahan MUÇO	Niğasta Helvası
Sebile KARAKÜTÜK	İrmik Helvası
Zeynep ÇORBACI	Dilber Dudağı
Nurcan ORAL	Keçi patisi
Zeynep ÇORBACI	Kaçamak
Sevgi ORHAN	Hıdrellez Tatlısı
Çiçek YALÇIN	Zerde
Nurten YALÇIN	Dilber Dudağı
Güldenur TÜRKAL	Zerde
Ayşe AYAN	Kalbura Bastı
Selma PEK	Selanik Tatlısı
Yücel ÖREN	Pelte
Seniha DEMİRBİLEK	Sütlaç

Hamur İşleri

Berrin ONÜÇLER	Fırında Sigara Böreği
Nurcan ORAL	Katmer
Zeynep ÇORBACI	Kandilli Mantı
Ayşe ÖZTÜRK	Keçi Patisi
Nurten YALÇIN	Kandilli Mantı
Çiçek YALÇIN	Piruhi
Gülşen FİRTİN	Mantı
Serpil IŞIK	Kandilli Mantı
Selma PEK	Piruhi
Vasfiye HASER	Katmer
Emel ÖLÜÇ	Kesme

2003 YILI
12. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI
BAŞVURU LİSTESİ

Etiler

Berna BURGAÇ	Trakya Paçası
Çiçek YALÇIN	Kandilli Manti
Nurten PEKTAŞ	Rumeli Lokması
Nuran ERGÜVEN	Hidrellez Kebabı
Canan SELECI	Rumeli PAÇASI
Nuray PLATİN	Elbasan Tava
Nuray PLATİN	Rumeli Lokması
Sevil IŞIK	Büryan
Minel Gizem PEK	Pirinçli Güveç
Çiğdem AYARLAR	Kuzu Etli Kapama

Tatlılar

Özlem SELECI	Un Helvası
Mürvet YİĞİTOĞLU	Saray Lokması
Mesude UZ	Ekşiyi Sütlaç
Zeynep ÇORBACI	Aşure
Rukiye GÜNGÖRDÜ	Oturma Tatlısı
Fatıhan MUÇO	Nişastalı R. Helvası
Zeynep ÇORBACI	Kandil Lokması
Rukiye GÜNGÖRDÜ	İrmik Helvası
Sevgi ORHAN	İrmik Helvası
Mukadder AKAY	İrmik Helvası
Canan SELECI	Sütlü Un Helvası
Çağla MUÇO	Zerde
Eda ÖZALT	Meyveli Pelte
Çiçek YALÇIN	Zerde
Çiçek YALÇIN	Su Muhallebisi
Nurten PEKTAŞ	Dilber Dudağı
Çiçek YALÇIN	Un Helvası
Canan SELECI	Bademli Oturtma
Canan SELECI	Gazoz tatlısı
Selma PEK	Peynir Tatlısı
Selma PEK	Su Muhallebisi
Minel Gizem PEK	Kaymaçına
Sema BÜYÜKKARA	Boşnak Tatlısı
Sevil IŞIK	Kalbura Bastı
Perihan SELECI	Bademli Baklava
Özlem SELECI	Pelte

Hamur İşleri

Gülsüm UZ	Akıtma
Mesude UZ	Kaşık Lokması
Fehmiye KÜÇÜK	Kabaklı K. Böreği
Mukadder AKAY	Keçi Patisi
Müeyesser TEZCAN	Çalkama
Zeynep ÇORBACI	Düğün Böreği
Nurten PEKTAŞ	Piruhi
Bilgin KANAR	Cıllık
Mesude UZ	Keçi Patisi
Canan SELECI	Bohça Böreği
Nebahat TUNA	Gözleme
Serpil IŞIK	Kaçamak
Sevtap KILINÇ	Piruhi
Özlem SELECI	Keçi Patisi
Mürvet YİĞİTOĞLU	Katmer
Perihan SELECI	Kol Böreği
Perihan SELECI	Pazlama
Nurten BALKAN	Kaçamak
Özlem SELECI	Gözleme
Sermil BÜLBÜL	Kandilli Manti

2004 YILI
13. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI
BAŞVURU LİSTESİ

Etiler

Selma DAĞ	Meyhaneli Karnıyarık
Seda KARACA	Potoplika
Feruzan PLATİN	Çiğer Sarma
Ayşe ÖZTÜRK	Soğanlı Kuzu Kapama
Zeynep ÇORBACI	Çerkez Kapaması
Serap YILMAZER	İçli Patates
Cemile GÜMÜLCİNELİ	Keşkek
Şebnem ÖZTUNALI	Soğan Yahnisi
Selma PLATİN PEK	Rumeli Usulü Beyili Patlıcan
Selma PLATİN PEK	Kebabı
Canan SELECI	(Papaz) Sazan Yahnisi pilaki
Feriha MURDİŞLER	Kuskus Kapama
İlknur PEKGEÇKİL	Çiğer Sarma
Hülya ALTUĞ	Çiğer Sarma
Nejla TUNA	Damat Paçası
Çiçek YALÇIN	Çiğer Sarma
Özlem YİĞİTOĞLU	Kuskus Kapama

Tatlılar

Minel Gizem PEK	Pirinç Tatlısı
Çilem POLAT	Tarçınlı Küllü Kurabiye
Mürvet YİĞİTOĞLU	Baklava Cevizli
Ayten GÜREŞEN	EkmeK Kadayıfı
Bahise TÜZEMEN	Dilber Dudağı
Sevim LOÇE	Pelte
Mukadder AKAY	Pelte
Zeynep ÇORBACI	Höşmerim
Sema BÜYÜKKARA	Höşmerim
Ayşe ÇAĞLI	Su Muhallebisi
Mesude UZ	Sütlaç
Canan SELECI	Saray Lokması
Nurten YAVAŞLAR	Zerde
Servet GÜL	Ekşili Erik Tatlısı
Sevinç YALÇIN	EkmeK Tatlısı
Nurten YALÇIN	Un Helvası
Çiçek YALÇIN	Nişasta Helvası
Nurcan ORAL	Şekerpare
Çiçek YALÇIN	Peynir Tatlısı
Çiçek YALÇIN	Dilber Dudağı
Nurten YALÇIN	Su Muhallebisi
Çiçek YALÇIN	Zerde
Güldenur TÜRKKAL	Nişasta Helvası
Huriye TÜRKKAL	Zerde
Nigar PEKGEÇKİL	Selanik Tatlısı
Nigar PEKGEÇKİL	İrmik Tatlısı

Hamur İşleri

Makbule KARA	Keçi Patisi
Nezahat APAYDIN	Çiğ Börek
Fatma GERE	Kesme
Fatma ALBOY	Gözleme
Bedriye SEREZ	Kandilli Manti
Nebahat TUNA	Keçi Patisi
Yücel ÖREN	Kesme
Yücel ÖREN	Tarhana Bulamacı
Sevil IŞIK	Köbete
Sevil IŞIK	Bulgurlu Kol Böreği
Kıymet KARA	Keçi Patisi
Sevile KARAKÜTÜK	Kuskus
Sevinç GÜLER	Fincan Böreği
Ayşe ÇAĞLI	Izmana
Müeyesser TEZCAN	Otlü Çörek
Gülsüm UZ	Kesme
Gülsüm UZ	Kulaklı Kesme
İkbal AKTAŞ	Tatar Kulağı Manti
Sevgi ORHAN	Kuskus
Nurcan ORAL	Puf Böreği
Feriha MURDİŞLER	Süt Böreği
Nigar PEKGEÇKİN	Manti
Sevgi ORHAN	Keçi Patisi
Miray YILMAZ	Piruhi
Miray YILMAZ	Kandilli Manti
Nesrin ILICA	Peynirli Pazlama
Çiçek YALÇIN	Rumeli Lokması

2005 YILI 14. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI BAŞVURU LİSTESİ

Etliler

Mürüvet TEMUR	Tavuklu Milföy
Mürüvet TEMUR	Pirinçli Karniyarık
Mürüvet TEMUR	Fırında Patates Dolması
Gülçin ASLAN	Etlı Mantı
Öznur ÇAKIR	Tavuklu KEŞKEK
Seda ÖZKAN	Etlı Yaprak Dolması
Sebile KARAKÜTÜK	Yörük Kapama
Zeynep ÇORBACI	Çerkez Tavuğu
Türkan SİPAHİ	Kuzu Kapama
Özden AYDIN	Kandilli Mantı
Özden AYDIN	Ciğer Sarma
Gülten AKINCI	Etlı Rumeli Lokması
Mesude UZ	Rumeli Kebabı
Mesude UZ	Kıymalı Saray Pidesi
Bahar HINÇAL	Sarımsaklı Köfte
Sevinç GÜLER	Bulamaçlı Köfte
Sevil İŞİK	Papara
Fatma TETİK	S. M.Tavuk Kavurma
Havva ÇÜRGÜL	Köbete
Çilem POLAT	Ağa Pilavı
Canan BÖLÜKBAŞ	Kapama
Aylin BALABAN	Bahçıvan Sandalı
Sevil İŞİK	Ordekli Ekşi Kalye
Fahriye SELECI	Patlıcan Kapama
Mukaddes ATASOY	Ciğer Sarma

Tatlılar

Oya AKGÜN	Bülbül Konağı
Mürvet TEMUR	Sütlü Lokum
Çağla MUÇO	Reşede Helvası
Ayşe ÖZTÜRK	Sütlac
Zeynep ÇORBACI	Kaşık Helvası
Rukiye GÜNGÖRDÜ	Pekmezli Kaçamak
Yasemin GENÇAY	İrmik Helvası
Selvet GÜL	Sütlac
Gülşen SAN	Şöbiyet
Türkan SİPAHİ	Zerde
Gülten AKINCI	Peynir Tatlısı
Mürvet YİĞİTOĞLU	Un Helvası
Özlem YİĞİTOĞLU	Su Muhallebisi
Berrin ONUÇLER	Şekerpare
Müesser TEZCAN	Mafiş
Aynur GÜLER	Konak Şekerpare
Emirzade TABAK	Nişan Kurabiyesi
Gülşüm UZ	Hanım Göbeği
Dürüye ERSOY	Fıstıklı İrmik Helvası
Serpil İŞIKLI	Kalbura Bastı
Yücel EREN	Un Helvası
Makbule KARD	Şekerpare
Nurten BALABA	Sünger Tatlısı
Esin TAN	Yalancı Kalbura Bastı
Serpil İŞIKLI	İncir Dolması
Minel Gizem PEK	Gaziler Helvası
Fahriye SELECI	Su Muhallebisi
Elham GÜNAY	Tarçınlı Cevizli rüya
Selma	Kurabiyesi
BÜYÜKKARDA	Zerde

Hamur İşleri

Oya AKGÜN	Çiğ Börek
Birsen BOZKURT	Ekşimikli Katmer
Rukiye GÜNGÖRDÜ	Pomak Böreği
Ayten GÜREŞEN	Mantı
Çağla MIÇO	Köy Makarnası
Refiye Simge ÇELİK	Kulak
Sevda ÇELİK	Akıtma
Zeynep ÇORBACI	Kesme Kapama
Serap YILMAZER	Balıkli Katmer
Sevinç YALÇIN	Yağlı Bezdırme
Fatma GERE	Yarımca
Sevgi ORHAN	Kulak Makarna
Selin BAYIR	Kıymalı Erişte
Şennur BOZKURT	Gül Böreği
Gülşen KİTAPKALDIRAN	Gül Böreği
Gönül LURGU	Rumeli Böreği
Özden AYDIN	Piruhi
Mürüvvet YİĞİTOĞLU	Katmer
Özlem YİĞİTOĞLU	Keçi Patisi
Ayşe ÇAĞLI	Keçi patisi
Gülşüm UZ	Kandilli Mantı
Bahise TÜZEMEN	Arnavut Böreği
Cemile GÜMÜLCİNELİ	Köy Lokması
Çilem POLAT	Banyo Böreği
Ümmü Gülşüm TUNÇ	Katmer
Yücel ÖREN	Akıtma
Canan BÖLÜKBAŞ	Pomak Mantısı
Makbule KARA	Keçi patisi
Nezahat APAYDIN	Lokma
Nezahat APAYDIN	Kulak
Gülşen FIRTIN	Mantı
Esin TAN	Akıtma
Selma PEK	Boşnak Mantısı
Selma PEK	Tarhana Bulamacı
Selma BÜYÜKKARA	Tavuklu Kuskus
Seferiye İŞİK	Bulgurlu K. Böreği
Fevziye GÜNAY	Su Böreği
Seniha DEMİRBILEK	Akıtma
Rükna DÖNMEZ	Mayalı Lokma

2006 YILI 15. TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI BAŞVURU LİSTESİ

Etliler

Nurten BALABAN	Ekşili Sulu Köfte
Gülşen FIRTIN	Kıymalı Kapuska
Mübeccel BATTAL	Yörük Köftesi
Yücel ÖREN	Etlı Salma
Mediha BAYRAK	Kuzu Kebabı
Mediha BAYRAK	Söğürme
Zeynep ÇORBACI	Selanik Köftesi
Fahriye SELECI	Etlı Kuskus Sarması
Banu ATEŞ	Patlıcan Bohçası
Bahar İSKA	Dalyan Köfte
Nuran İSKA	Etlı Mantı
Nurten YALÇIN	Ciğer Sarma
Nurten YALÇIN	Rumeli Lokması
Nihal AKBAKIR	Kuskus Kapama
Güner ÖZTÜRK	Rumeli Paçası
Sabri KÜRLEYEN	Hünkâr Beğendi
Sabri KÜRLEYEN	Yağda Köfte
İlknur FIRTIN	Etlı Sarma

Hamur İşleri

Gülşen KİRTE	Kıymalı M. Böreği
Naciye GÖÇMEN	Kandilli Köy Mantısı
Birsen BOZKURT	Keçi Patisi
Nurten BALABAN	Bulgurlu Kol Böreği
Öznur ÇAKIR	Bulgur Böreği
Remziye BÖLÜKBAŞI	Katmer
Sevgi ORHAN	Köy Mantısı
Serap YILMAZER	Kuskus
Fatma GERE	Çapa Yüzü
Fatma ALBOY	Katmer
Fatma BİCAN	Akıtma
Ayşe ÖZTÜRK	Çarşaf Böreği
Kıymet KARA	Yoğurtlu Kulak
Mübeccel BATTAL	Papara
Şengül ALMADI	Çiğ Börek
Yücel ÖREN	Akıtma
Nahide LOÇA	Keçi Patisi
Fatma ÖZDOĞAN	Bulgurlu Ç. Böreği
Selin GÜLER	Muz Çöreği
Zeynep ÇORBACI	Yağlı Bezdırme
Nurten YALÇIN	Piruhi
Gülşüm UZ	Keçi Patisi
Nurten YALÇIN	Kandilli Mantı
Huriye YILDIZ	Yoğurtlu Mantı
Ezgi YILDIZ	Kabak Böreği
Makbule KARA	Keçi Patisi
Kamile TEZCAN	Lokma
Nurcan ORAL	Mercimek Köftesi
Gözde KARA	Kandil Lokması

Tatlılar

Gülşen KİRTE	Patlıcan Tatlısı
Berrin ONUÇLER	Cevizli Tatlı
Aylin BALABAN	Su Muhallebisi
Sevgül SERT	Ekşili Yörük Tatlısı
Cemile SEVİM	Şekerli Keçi Patisi
Fatma ÖZDOĞAN	Saray Lokumu
Mukadder AKAY	Kırık Helva
Zeynep ÇORBACI	Peynir Helvası
Mübeccel BATTAL	Tahinli Hamur Tatlısı
Yücel ÖREN	Revani
Medaha BAYRAK	Kekli Baklava
Özlem SELECI	İrmik Helvası
Özlem SELECI	Su Muhallebisi
Burcu MERCANDAN	Padişah Lokumu
Sevinç GÜLER	Hanım Göbeği
Çiçek YALÇIN	Zerde
Sevgi HELVAPİŞİREN	Peynir Tatlısı
Güner ÖZTÜRK	Şam Fıstıklı Kaşık Helvası
Nezahat APAYDIN	Fıstıklı Un Helvası

645. TARİHİ KIRKPINAR GÜREŞLERİ VE KÜLTÜR ETKİNLİKLERİ HAFTASI

GELENEKSEL TRAKYA EV YEMEKLERİ YARIŞMASI

BU YARIŞMA GENÇ KIZLARIMIZIN, ANALARIMIZIN, ABLALARIMIZIN, NİNELERİMİZİN HÜNERLERİNİ GÖSTERMEK ÜZERE DÜZENLENMİŞTİR.

YARIŞMA KOŞULLARI

- 1-KIRKPINAR Üst Komitesi tarafından düzenlenmektedir.
- 2-KIRKPINAR HAFTASI içinde yapılacaktır.
- 3-Yarışma 28 Haziran 2006 tarihinde Kervansaray Otelinde saat:14.00' de yapılacaktır.
- 4-Yarışmaya katılmak isteyenler; ETLİLER,HAMURİŞİ ve TALILAR arasında çeşit ve yemek seçebilirler.
- 5-Birden fazla yemek çeşidi ile katılmak veya tek yemek çeşidi için ortaklaşa katılmak mümkündür .
- 6-Seçici Kurul tarafından her yemek sınıfında ilk üç dereceye giren katılımcılara Belediye Başkanlığınca ÇEYREK ALTIN,Trakya Birlik Genel Müdürlüğünce de KEPÇE PLAKETİ ile ödüllendirilecektir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünce de her katılımcıya gıda paketi verilecektir.
- 7-Hünerli hanımlarımız gereğinde yakınları tarafından temsil edilebilirler .
- 8-Yemekler sergi sırasında numara ile gösterilecek,yemeğin adı numara kartında belirtilecektir.
- 9-Başvuru listesi komite tarafından tutulacaktır.
- 10-Her yemeğin tarifi,sahibi tarafından komiteye kısaca anlatılacak veya yazı ile bildirilecektir.
- 11-Sergilenecek yemekleri tencere,çömlek güveç,tepsi veya servis tabağı gibi kapları katılımcıya aittir.
- 12-Yeni Yemeklerin ortaya çıkarılması amacıyla son üç yılda aynı yemek çeşidiyle derece alan katılımcılar değerlendirmeye alınmayacaktır.
- 13-Yarışmaya katılacaklar 27 Haziran,mesai bitimine (saat:17.30) kadar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünün 2253029-2130232 Nolu telefonlarına veya şahsen İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne başvuruda bulunabilirler
- 14-Mazeretleri nedeniyle başvuruda bulunamayanlar,yarışma günü saat:13.00'e kadar yemekleriyle gelip jüriye başvurmak suretiyle yarışmaya katılabilirler.
- 15- Her katılımcı yaptığı yemekle birlikte tarifini getirmek zorundadır.

TERTİP KOMİTESİ

NOTLAR

