

Unutulmaz

Niğde Lezzetleri





UNUTULMAZ **NİĞDE**
LEZZETLERİ

Sabahat VAROL İNSEL

2. BASKI

Niğde - 2020

UNUTULMAZ
NİĞDE
LEZZETLERİ

Sabahat VAROL İNSEL
ISBN: 978-975-17-4542-2

T.C.
NİĞDE VALİLİĞİ
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İsmail TECİMER
İl Kültür ve Turizm Müdür V.

KATKI SAĞLAYANLAR
Buket VEZİROĞLU (Yemek Tasarımı)
Okyay YILDIZ / Tayfun RAPAYAZDIÇ (Yemek Fotoğrafları)

Grafik & Tasarım
Fırat KARAN

BASKI
KARAN OFSET LTD. ŞTİ.
Sertifika No: 35653
0388 233 66 22 • Aydınlık Caddesi 95/A NİĞDE

Niğde-2020 / 2. Baskı

Bu yayın Niğde Valiliği İl Özel İdaresinin maddi katkıları ile bastırılmış olup, parayla satılamaz. Her türlü telif hakkı Niğde Valiliğine (İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü) ait olup, kaynak gösterilmeden kullanılamaz.

İÇİNDEKİLER

EKMEK VE DÜRÜMLER	1
Kıyma Dürümü.....	6
Çökelek Dürümü.....	6
Hakırdak Dürümü.....	6
Tatlı Dürümü.....	8
Peynir Dürümü.....	8
Ciğer Dürümü.....	8
Çemen Dürümü.....	10
Peyas Dürümü.....	10
Yağlı Ekmek Dürümü.....	10
Fertek Halkası.....	12
Sac Altı.....	12
Bazlama.....	12
Şepe.....	12
ÇORBALAR	15
Oğma Çorbası.....	16
Sütlü Pancar Çorbası.....	16
Arabaşı Çorbası.....	17
Mangır Çorbası.....	18
Sütlü Kabak Çorbası.....	20
Yoğurtlu Çorba.....	20
Erişteli Mercimek Çorbası.....	21
Sulu Çorba (Köy Aşuresi).....	21
Tarhana Çorbası.....	22
Tarhananın Hazırlanışı.....	22
ETLİ YEMEKLER	25
Tas Kebabı.....	26
Bossulu.....	28
Kuru Tava.....	28
Çömlekte Dermason Fasulye (Akpakla).....	29
Çömlekte Mercimek.....	29
Niğde Tavası.....	30
Bor Söğürmesi.....	32
Saç Kavurma.....	34
Orta Dolması.....	36
Sebzeli Çanak.....	38
Etlik.....	40
Nohutlu Kuru-Et.....	42

Mumbar Dolması.....	44
Mumbar Kavurması.....	44
Karın (İşkembe) Haşlaması.....	44
Karın (İşkembe) Dolması.....	45
Şirden Dolması.....	45
Nohutlu Soğan Yahnisi.....	46
Peynir Eritmesi.....	48
Hakırdak.....	50
Sızgıt.....	50
Tirit.....	50
Çemen.....	51
Öksüz Çemen	51
İşkilik İçi (İçkilik)	52
Bulgurlu Cızbız Köfte.....	52

SEBZE YEMEKLERİ.....	55
Göğ Domates Musakkası.....	56
Yaprak Ditmesi	58
Biber Ditmesi.....	58
Pancar Pezziği.....	60
Mercimekli Pancar Yemeği.....	60
Kuru Erikli Pırasa.....	61
Lahana Kapama.....	62
Kabak Köftesi.....	64
Kavurma Köfte.....	64
Et Kabağı.....	66
Koruklu Bamya.....	68
Kurutulmuş Yeşil Fasıl (Fasulye).....	70
Çömlekte Yeşil Fasulye.....	70
Yoğurtlu Kuru Kabak Sarması.....	72
Etlı Kuru Bamya.....	73
Kuru Patlıcan Dolması.....	73
Ayva Boranası.....	74
Pancar Boranası.....	76
Pancar Pürtleği.....	76
Üzüm Boranası.....	77
Eşgili Kabak.....	77
Pirinçli Elma Dolması.....	78
Kıymalı Ayva Dolması.....	80
Pirinçli Zerdali Dolması.....	80
Kuzu Etlı Çağla Yemeği.....	81
Dut Yaprığı Sarması.....	82
Erikli Bamya.....	84

MAKARNALAR, PİLAVLAR VE BÖREKLER.....	87
Erişte.....	88
Erişte Pilavı.....	89
Kuskus Pilavı.....	89
Öksüz Mantı.....	90
Cevizli Erişte.....	92
Yufka Ekmek Böreği.....	94
Puf Böreği.....	95
Su Böreği.....	96
Tahinli.....	98
Havu.....	98
Mihla.....	100
Yumurta Sızdırması.....	100
TATILAR.....	103
Kuru Üzüm - Pekmez - Şeke.....	104
Köfter.....	105
Köfter Kavurması.....	105
Bandırma.....	106
Büzeyden.....	106
Çarpma Pekmez.....	106
Pekmezli Elma Tatlısı.....	108
Pekmezli Ayva Tatlısı.....	108
Fakı Beyni.....	108
Bulama.....	108
Kar Katması.....	108
Paluza.....	109
Halveter.....	110
Köy Halvası.....	110
Höşmerim.....	112
Tatlı Havu.....	112
Pekmezli Erişte.....	113
Tatlı Tarhana.....	113
Cevizli Elma Dolması.....	114
Misket Elma Dolması.....	114
Kuru Zerdali Dolması.....	116
Kuru İncir Kavurması.....	118
Kuru İncir Dolması.....	118
Kuru Üzümlü Pancar Yemeği.....	119
Tatlı Muska Böreği.....	120
Kıvrım Börek.....	122
Tırtıl Baklavası.....	124
Fukara Baklavası.....	126

Şepe Kadayıfı.....	126
Güllaç Sarması.....	127
Pekmezli Kaygana.....	128
Kaşık Kayganası.....	128
Zerdali Şekerlemesi.....	130
Dut Döğmesi.....	130
Pestil.....	131
REÇELLER, HOŞAFLAR VE TURŞULAR.....	133
Taş Kabağı Reçeli.....	134
Pekmezli Kabak Reçeli.....	134
Gül Mayası.....	136
Gül Reçeli.....	136
Pekmezli Gül Reçeli.....	136
Sarierik Reçeli.....	138
Pekmezli Sarierik Reçeli.....	138
İğde Çiçeği Reçeli.....	139
Darende Reçeli.....	139
Beyaz Kiraz Reçeli.....	140
Çekirdek Armudu Reçeli.....	140
Minik Domates Reçeli.....	141
Minik Patlıcan Reçeli.....	141
Kavun Reçeli.....	142
Alıç Reçeli.....	142
Kuru Zerdali Reçeli.....	142
Ayva Perverendesi.....	143
Hoşaf.....	143
Üzüm Turşusu(Hardaliye).....	144
Şalak Turşusu.....	146
Alıç Turşusu.....	146
Koruk Terletmesi.....	147
ÖLÇÜLER.....	148

TAKDİM



İnsanoğlunun tarih sahnesine ilk çıktığı günden beri beslenme kültürü ve bu kültür etrafında oluşan mutfak kültürü toplum hayatında önemli bir yere sahiptir.

İnsanoğlu temel ihtiyaçlarından biri olan beslenmeyi önceleri sadece vücudun gereksinimlerini karşılamak için yaparken tarihsel süreç içerisinde bu durum, gereksinim karşılamının ötesine geçerek lezzet denilen tılsımı da buna ekleyip kültür olarak nitelendirilen büyük toplumsal ögenin içinde yerini almasını sağlamıştır.

Niğde on bin yıllık kesintisiz bir yaşamın sürdürüldüğü ve bu tarihsel süreçte birçok medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan kadim bir kentimizdir. Bu tarihsel süreçte yemek kültürü de kuşaktan kuşağa aktarılarak gelişim göstermiştir.

İlimize özgü yemek kültürünü yansıtan “Unutulmaz Niğde Lezzetleri” kitabının 2006 yılında ilk baskısını gerçekleştiren ve kitabın telif hakkını Valiliğimize veren Ayhan Şahenk Vakfı başta olmak üzere kitabın yazarı hemşehrimiz Sabahat VAROL İNSEL hanımefendi ve kitabın ikinci baskısının yeniden düzenlenerek basımının sağlanmasında emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Yılmaz ŞİMŞEK
Niğde Valisi

TEŐEKKÜRLER

“UNUTULMAZ NİĞDE LEZZETLERİ”ni kaleme alırken araŐtır-
malarımnda bana yardımcı olan, sorularımı sabırla cevaplayan canım
annem merhume Naile Varol’a, kayınvalidem merhume Refika
İnsel’e, ablam Fatma İnsel’e, teyzem merhume İnyet İnsel’e ve
isimlerini tek tek yazamadığım değerli yakınlarıma, akrabalarıma ve
dostlarıma, Niğdeli hemŐehrilerime, beni daima teŐvik ederek
yardımcı olan yeğenlerimiz Zuhal İnsel ve Mehmet İnsel’e, bilgisayar
yazımını sabır ve özveriyle paylaŐan DilŐat Varol’a, çalıŐmalarımnda
bana daima destek olan, her konuda sabır gösteren sevgili eŐim Cahit
İnsel’e ve her zaman beni yurekaendiren canım kızlarım YeŐim ve
Bilge’ye, ikinci basımını gerçekleştiren Niğde Valisi Yılmaz Şimşek’e,
İl Kültür ve Turizm Müdürü Sayın İsmail Tecimer’e teŐekkürlerimle.

Sabahat VAROL İNSEL

ÖNSÖZ

Dünyanın sayılı mutfaklarından olan Türk mutfağının tadı farklı kültürlerden etkilenererek değişti ve bozuldu. Yemek maalesef nimet olmaktan çıktı ve farklı lezzetlerde, endüstriyel bir ürün oldu.

Bu düşünceden yola çıkarak, bu güne kadar görüp duyduklarımızı, tadıp kokladıklarımızı, pişirip yediklerimizi, örf ve âdetlerimizin ayrılmaz parçası olan mutfak ve yemek kültürümüzü önce kendi çocuklarıma daha sonra da bizden sonraki nesillere nakletmek, hatta miras olarak devretmek mecburiyet ve mes'uliyetimi yerine getirmek için gayret ettim. Tatları damağımızın bir köşesinde, adları hafızalarımızda saklı duran Niğde'mizin yemeklerini ve Anadolu'nun nedense tanıtılmamış bu mutfak geleneğini uzun yıllar araştırarak, yaşayan büyüklerime sorarak yeni kuşaklara aktarmak ve hep yaşatmak istedim. **"UNUTULMAZ NİĞDE LEZZETLERİ"** adı altında kaleme aldım. Yaptığım araştırmalarda geleneksel Niğde yemeklerinin iki şekilde doğup geliştiğini gördüm. Niğde mutfağı harp yıllarının yokluklarla geçen zor günlerinde eldeki ve evdeki malzemelerin akıllıca birbirine yakıştırılmasından zorunlu olarak icat edilip geliştirilmiş, kadınların yaratıcılığının ön plana çıktığı yemekler ve ailenin sosyal durumuna göre varlık günlerinde pişirdikleri yemeklerden oluşmuştu.

Böylece biraz zahmetli ama lezzetli ve besleyici özelliği olan Niğde'nin kendine has bir mutfak kültürü gelişmiştir.

Niğde kadınları öteden beri kışlık, yazlık ya da mevsimlik erzakını evde üretmeyi, elindeki malzemeyi değerlendirmeyi görev bilmıştır. Yufka, ekme, tarhana, bulgur, aşlık, erişte, salça, pekmez, reçel, nişasta, sirke, turşu, tereyağı, peynir, yoğurt, pastırma, sucuk, kavurma ve nicelerini sabırla ve emekle hazırlar.

Sonbaharda pastırma yazları geldiğinde (Ekim ayı sonları) "etlik" denilen ve birkaç gün süren kışlık sucuk, pastırma, sızgıt, kuru et hazırlanır. Bunun için ailenin ekonomik durumuna göre bir inek yanında birkaç koyun kestirilip, etleri ve kemikleri değerlendirilerek yukarıda bahsettiğim yiyecekler yapılır. Çemenler hazırlanır, pastırmalar çemen içine yatırılır, sucuklar salkım olarak kurumaya bırakılır.

Pekmez kaynatılırken, yufka ekme ve etlik yapılırken ön hazırlıklar ve birkaç gün süren gündüz ve gece çalışmaları evdeki çocukları da etkilemiş olmalı ki, çocukluğumda yaşadığım o günlere geri döndüğümde neler neler gelir gözümün önüne. Konu komşunun el birliği ile yoğrulan birkaç topak hamuru neşe içinde kalaylı sinilere dizisi, türkülerle fıkralarla yufka ekme haline getirişi...

Hele pekmez kaynatılırken üç dört gün süren bayram havası, şeke yapılırken üzüm suyunun kıl torbanın altındaki kazana sabırla damlayışı, çıkardığı “pıt pıt” seslerine kalp atışlarımın çocukça eşlik etmesi ne anlatılmaz bir heyecandı.

Bütün bunların en güzeli de hazırlanan erzaktan azar azar komşulara tattırılıp, ihtiyacı olanlara da etrafa hissettirmeden ve onları incitmeden gizlice verilmesi, ne sihirli bir paylaşımdı. Bu güzel haslet keşke hiç kaybolmadan sonsuza kadar devam edebilseydi.

Uzun zaman araştırarak sizlere nakletmeye çalıştığım bu yemekler, günümüzdeki modern şartlarda değil, taş ocak, tandır, maltız, mangal ve kuzinelerde hazırlanır, piştikten sonra “tatlık” denilen kalınca bir örtü ile sarılarak sıcak kalması sağlanırdı. Sonra da gümüş gibi kalaylanmış ve raflara dizilmiş kuşaneler, lengeriler, kertikli sahanlarla sinilerde güler yüzle ikram edilirdi.

Niğde analarına da bu yakışırdı. Onlar her zaman işinde ve aşında eşine ve çocuklarına saygılıdır. Hele hele misafirlerine ayrı bir özen gösterir, ikram yapmadan ve yemek yedirmeden asla göndermezler.

Nedenini onlar da bilmiyor, Niğde kadınlarının tarifleri, gramla, tartıyla değil, kendilerinin deyimi ile “kararlama”. Hemen hepsi de avuç, koçan, fiske gibi el ve göz kararı ile lezzetlenmiş. Buradan şunu çıkarıyoruz ki Niğde kadınları her davranışında olduğu gibi mutfakta da ölçülü ve dikkatlidirler.

Bize bu tarifleri veren ninelerimize ve analarımıza selam olsun.

Bir kaşık damak tadımızı yeniden pişirerek katardık. Paylaşırsak hep birlikte yaşatabiliriz.

Kusurlarımız olduysa affola...

Ağzınız her daim tatlı ola...

SABAHAT VAROL İNSEL



**ekmekler
ve
dürümler**

EKMEKLER VE DÜRÜMLER

Hâlâ köy ve kasabalarda yapımına devam edilen, merkezde çoğunlukla terk edilmiş olan kışlık yufka ekmeği ya da ev ekmeği yapma adeti vardır.

Uzun geçecek sonbahar ve kış ekmeği yufka olarak yapılır, pişirilir ve direkler halinde evlerin “bucak” denilen erzak odalarına yerleştirilirdi.

Sofra kurulmadan önce yere büyükçe bir örtü serilir, yufka ekmecekler (kaç tane lazımsa) iki yüzü elle su serpiştirilerek ıslatılır beş dakika bekletilerek sonra katlanır ve sofraya getirilirdi.

Kış ekmeği yapıldı mı, ailenin reisi kendisini önemli bir yükten kurtulmuş sayardı. Çünkü savaş çıkma ihtimali, çetin geçen kış mevsiminin daha da uzaması veya kıtlık olur korkusu aileleri her zaman endişelendirirdi. Aile reisi ekmeçlik buğdayı ya köylerden getirtir ya da zahire pazarından alır, yunak denilen su başında zahireler yıkanır, konu komşudan ödünç alınan iteği, savan, kilim, telis gibi örtülerin üzerine serilirdi. Buğdaylar iyice kuruduktan sonra, yıkanmış ve iyice çırpılmış çuval ve telislere doldurulur değirmene götürülürdü. Kuru buğdayın test edilmesi vardı. Birkaç buğday tanesi ağızda çiğnenir. Eğer ezilmeden kırılıyorsa iyi kurumuş demektir. Sonra çiğnenen buğdaylar sakız yapılır, bu sakız güzelce sünüyorsa unun özlü olacağı anlaşılır ve o buğday makbul sayılırdı. Buğdayı değirmene götürenler yanlarına birkaç günlük azık alırlardı. Çünkü, değirmenin suyunun kesilmesi veya çark evine taş tıkanması gibi olumsuzluklar sonucunda, buğdayın öğütülmesi bir iki gün sürerdi. Bu arada ekmeçsiz kalanlar öğütülmüş unu olanlardan ödünç un alırlardı.

Kış ekmeği ya keşikle, yani imece usulü yapılır, ya da köylerden gelen ekmeç yapıcı kadınlar grubu ile. Bu kadın gurubuna “barhana” denirdi.

Ekmeç keşikle yapılacaksa evin hanımı, unu değirmenden gelince komşularına “Cuma günü ekmeç yapacağım, haberiniz ola” diye haber salardı. İkinci vakti ekmeç yapılacak eve gelinir, en yaşlı hanım besmele ile dökülen suyun, atılan tuzun ve unun miktarını kontrol ederdi. Ellerini sabunla yıkayan hanımlar eteğini beline sokar, saçları dökülmesin diye ve adet üzere başlarına oyalı yazmalarını dolarlardı. Genç ve güçlü olanlar “Hamur ileğeni” denilen büyük bakır leğenlerde hamuru yoğurur, sonra kocaman parçalar halinde yapışmasın diye un serpilmiş savanların ortasına koyarlardı.

Kalın dokumadan yapılmış bu örtünün uçları gevşekçe kapatılarak çiğnenir hamurun sıkışması sağlanırdı. Hamur çiğneyen kadınlar, neşe içinde konuşurlar; “Ya yana yana ağlarım, ya döne döne oynarım” diye maniler söylerlerdi. Hamur istenilen kıvama gelince etrafa dizilen şepe minderlerine oturulur, hamur tahtaları dizilirdi. Hamur bıçakla bilek kalınlığında uzun şeritler halinde kesilir, sonra avuç büyüklüğünde parçalara ayrılırdı. Herkes el birliği ile bu hamurları tek tek yuvarlayarak muntazam topaklar haline getirir, buna “bazi” denirdi. Yapılan işe de “bazi tutmak” denirdi. Bazılar



yapışmasın diye birer birer unlanarak leğenlere dizilirdi. Sonrada üzeri temiz ve nemli bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılırdı.

Bazı tutanlar aralarında hoş fıkralar anlatırlar, yaptıkları işi eğlenceye dönüştürürlerdi. Bazı tutma işi bittiğinde sabah çok erken kalkılacağı için birkaç saatliğine dinlenme uykusuna yatılır, yatarken de;

“Sabahınan (sabah olunca) kaldır Allah’ım,

Ellerimi suya daldır Allah’ım

Ben senin kulun isem

Bildir Allah’ım” diyerek işlerin düzgün gitmesi için dua edilirdi.

Sabah çok erken saatte iteğiler, savanlar serilir. Etrafına sekkeler dizilirdi. Tahtalar yerleştirilir, her ekmek yapıcının yan tarafına tepsi ve tirkiler içine doldurulmuş uğra konurdu. Tandır yakılır, saç ısıtılır ve yufkalar açılmaya başlanırdı. Pişirici eline pişirgeci alır, saca vurur “Uşak sac boşa yanıyor, Allah’ını seven elini çabuk tutsun” diye bağıırırdı. Tahtada oturanların takımı beş kişi olunca “tahta beş, gönlüm hoş” diye bir tekerleme söylenir, yufkaların daha çabuk açılacağına sevinilirdi. Açılan ilk beş-on ekmek, bereketli olması için dua ile yerine konur, sonra da ekmek yapanların karnını doyurmaya sıra gelirdi. Yufkalar ekmek büyüklüğünden biraz daha küçük ve kalınca açılır ve yumuşak pişirilir buna “bazlama” denirdi. Ortalıkta oklava taşıyarak getir- götür yapan çocuklar acıkıp sabırsızlanınca pişirici kadın ilk bazlamayı onlara verir, “Al, bazlama, yi de vazılama” diyerek onlara öncelik tanırdı. Yapılan bazlamaların içine önceden hazırlanan kavrulmuş kıyma, ciğer, peynir konularak dürüm yapılır. Çayın yanında neşe içinde yenirdi. Sonra mahalleli konu-komşu “İş olsun kolay gelsin” diyerek ekmek evine sütlü kahve, vişne şerbeti, çay, zerdali, kavun karpuz gibi ağız tatları getirerek, hem yorulanları dinlendirir hem de yardım ederlerdi. Evin hanımı gelen-gelmeyen tüm komşulara, fakirlere, çocuklara içleri çeker diye bazlama dürüm dağıtırdı. Ekmek yapılırken neşe içinde türküler, maniler söylenir, yapılan işin yoğunluğu azaltılırdı. Yufka kalın açılırsa pişirici beğenmez “uşak ekmeği ince açın, kabırcaklı oluyor” diye uyarır, uğrası fazla olanları da beğenmez, “uğrayı az saçın, karagöz oluyor” diye tenkitlerini bildirirdi.

Pişiricinin yanında tandırı yakıp, sürekli ateşleyen yardımcıya “otlayıcı” denirdi. Otlayıcılık da ustalık isteyen bir iştir. Çünkü çok fazla alev olmayacak ya da az yakarak tandır söndürülmeyecek. Bu arada külle denilen tandırın bacası da tıkanmayacaktır.

Gün boyunca bu şenlikli yorgunluk devam eder, işin tamamı bittiğinde herkes toparlanır, üstünün başının ununu çırpar, ve ev sahibine

“Allah ağız tadı ile yedirsın, Allah tekrarına eriştirsın.” Dileğinde bulunarak ayrılırlar. Buna karşılık evin hanımı gün boyu yardım eden herkese “emekleri geçti” diyerek yapılan ekmekten veya şepeden verirdi. Buna da “nikâh” denirdi. Bir daha ki sefere başka bir komşuda aynı yardımlaşmayı yapmak üzere helâllik alınırdı. Sonra da sönmüş tandırdaki sıcak saç üstünde şepe pişirilirdi.

İşte bir yufka ekmeğin zahmetli öyküsü böyle idi...



KIYMA DÜRÜMÜ

Beş adet soğan ince doğranarak biraz yağ içinde sarartılır. Kıyma ilave edilir. Kıyma suyunu çekip, yağına kalınca tuz, karabiber ilave edilir. Kalaylı bakır taslara bastırılarak kahvaltılık ve dürüm için hazırlanır.

ÇÖKELEK DÜRÜMÜ

Baharda çökelek yapılıncı, içine kuru soğan ince ince doğranır. Biraz salça konur. Karıştırılır. Karabiber, tuz ilave edilerek dürüm içi hazırlanır. Yufka ekmeğe dürülerek ikram edilir.

HAKIRDAK DÜRÜMÜ

Niğde yöresinde yetişen koyunların yağlı kuyrukları olduğundan yemeklik yağların bir kısmı bu kuyruk yağından elde edilirdi. Kuyruk küp şeklinde doğranıp eritilir, çıkan yağlar süzülerek tenekelere ayrılır. Yağından ayrılan ve kızararak pembeleşen hakırdaklar çıtır çıtır olunca kevgirli kepçelerle alınarak bakır tase konur. Yeneceği zaman yufka ekmeğe sarılarak dürüm yapılır. Kahvaltıda da yenilebilir.



TATLI DÜRÜMÜ

Yufka ekmek pişirilirken sac üstünde normalden biraz daha fazla pembeleştirilip gevretilir. Avuç arasında kırılarak ufalanır. Bir tas içindeki pekmez ve dövülmüş ceviz içi ile karıştırılarak tatlı bir iç hazırlanır. Sonra ceviz, pekmez ve gevrekten oluşan bu iç sulanmış yufka ekmek veya bazlamaya sarılarak dürüm yapılır.

PEYNİR DÜRÜMÜ

Küp peyniri veya salamura yapılmış peynir dürüm içinde kullanılır. Küp peyniri Mayıs-Haziran aylarında koyun sütü ile yapılan peynirin avuç arasında ovularak tuzlanması ile toprak çömlere sıkıca bastırılır. Ağızları beyaz bezlerle bağlanarak ters çevrilerek kuma gömülür. Serin yerde birkaç ay bekletilerek elde edilir. Bu peynire çömlek peyniri veya küp peyniri denir. Aynı taze peynirler büyük bir tencerede kaynatılan tuzlu suya batırılıp çıkarılarak büyük küp veya emaye kaplara dilim dilim yerleştirilir. Tenceredeki tuzlu su üzerine dökülerek salamura yapılır. Yenileceği zaman birkaç dilim çıkarılır, soğuk suya ıslatılır. Bu işlem hem yumuşaması hem de aşırı tuzunun giderilmesi içindir. Dürüm içi ve kahvaltılık olarak kullanılır.

CİĞER DÜRÜMÜ

Karaciğer veya akciğer ya çift bıçakla elde kıyılarak ya da et tahtasında satırla dövülerek kıyma haline getirilir. Bol kuru soğan ince ince doğranır. Büyük bir tencere içinde az yağ ile önce soğanlar sarartılır. Sonra ciğer kıymaları ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Ciğerler suyunu çekip yağına binince, ateşten alınır. Kalaylı bakır tase bastırılır. Dürüm içi olarak kullanılır veya kahvaltıda yenir.



ÇEMEN DÜRÜMÜ

Etlik yapılırken ayrılıp saklanan pastırmalık etler, tahtadan yapılmış özel bir tekne içinde yoğrulan çemen içine yatırılarak tadının ve tuzunun birbiriyle halleşmesi sonunda, kurutulmak üzere asılır. Kalan çemen de kahvaltı veya yemeklerde, dilimlenmiş çarşı ekmeğine sürülerek veya yufka ekmeğe içine dürüm yapılarak yenir.

PEYAS DÜRÜMÜ

Birkaç tane kuru soğan ince doğranır, tuzla ovularak tel tel ayrılması sağlanır. Sonra yıkanıp süzgeçten geçirilir. Küp şeklinde doğranmış domates ve ince kıyılmış maydanozla karıştırılır. İçine limon ve yağ konulmaz. Yufka ekmeğe, sacaltı veya bazlama içine konarak dürüm yapılır.

YAĞLI EKMEK DÜRÜMÜ

Yufka ekmeğe elle küçük parçalara bölünür. Sonra üzerlerine hafifçe su serpilerek yumuşaması beklenir. Diğer tarafta, bir tava içinde tereyağı eritilip kırmızı biber ile karıştırılır. Yumuşayan ekmeğe parçaları ilave edilerek bir iki dakika çevrilir. Ateşten alınır. Islatılmış yufka ekmeğe arasına konarak dürüm yapılır.



FERTEK HALKASI (KARAMANLI)

Evde yıkanıp kurutulmuş buğdaylar değirmende öğütülür. Elde edilen bu una yerli un veya ev unu denir. Bu una tuz ve su katılarak yoğrulur. Şekil verilerek çarşı fırınlarında sertçe pişirilir. Yuvarlak şekilde yapılan Karamanlı denir.

“U” şeklinde olana Fertek Halkası denir.

Fertek Halkası şeklinde hazırlananlar iplere ters asılarak kilerlerde saklanır. Yenileceği zaman su ile ıslatılarak kullanılır. Kış mevsiminin çetin ve uzun geçtiği zamanlarda mevcut fırınlarda ekmek bulunamayacağı göz önüne alınarak, hane halkını ekmeksiz bırakmamak için bayatlamadan uzun süre saklanabilen bir ekmek çeşididir.

SAC ALTI

Yufka ekmek yapılırken bazıları normal ekmekten daha küçük açılarak önce sac üstünde göz göz pembeleştirilir. Sonra pişirgece takılarak tandırın ağzında aleve tutulup balon balon şişinceye kadar bekletilir. İçine taze hazırlanmış soğan, domates ve maydanozdan yapılan peyas konularak, ekmek yapılırken yemek molasında yenir.

BAZLAMA

Yufka ekmek daha küçük boyda açılarak sac üstünde gevretilmeden yumuşak olarak pişirilir. İçine peynir, kıyma veya hakırdak konularak dürüm yapılır.

NOT: Sac altı ve bazlama yufkası yapılırken acı olmasın diye uğra az kullanılır.

ŞEPE

Ekmek hamurundan ayrılan bazıları oklava ile tabak büyüklüğünde 2 cm kalınlığında açılır, sıcak sac üstünde çevrile çevrile pişirilir. Pişirme işlemi sabırla uzun sürede yapılır. Çok sıcak sacda pişirilirse içi hamur kalır ve dışı da dağlanır. Ekmek hamurundan ayrılan bazıları hakırdak katılarak tekrar yoğrulur. Yağlı yumuşak bir hamur elde edilir. Küçük bazıları yapılarak oklava ile bir parmak kalınlığında açılır. Çevrile çevrile pişirilir. Buna “yağlı şepe” denir.







orbalar

orbalar sadece sofralarımızın vazgeçilmez giriş yemeği değildir. Karlı kiş gecelerinde insanın içini ısıtan kalorili bir aştır. Özellikle damlardan, örtenlerden havuç şeklinde buzların sarktığı zorlu kiş mevsiminde sıra gecelerini unutulmaz kılan çorbalar vardır. Misafirler evlerine giderken üşümesinler diye bol acı biberle ikram edilen arabaşı orbasının sıcak tadı mıdır hafızalarda kalan yoksa o sıcak sohbetler mi bilinmez...

OĞMA ÇORBASI

HAMUR MALZEMELERİ

1 su bardağı un
½ su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

ÇORBA MALZEMELERİ

1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
5 bardak su
1 çay bardağı oğma

YAPILIŞI

Un bir kaba konur. İçine tuz eklenir. Diğer tarafta sağ el suya batırılıp unun üstüne serpiştirilir. Sol elle ıslatılmış un karıştırılarak minik hamur topları oluşturulur. Aynı işlem tekrarlanarak unun tamamından hamur topları oluşturulur. Topların ineri bir kaba seçilip kavrulmak üzere ayrılır.

Bir tencerede tereyağı ile salça çevrilip, çorba suyu kaynatılır. Oğulmuş hamur parçacıkları kaynamış suya atılır. Hamurlar çorba olarak pişince üstüne ayırdığımız tereyağında kızartılmış iri tanecikler çıtır olarak gezdirilir.

SÜTLÜ PANCAR ÇORBASI

ÇORBA MALZEMELERİ

1 kg süt
1 su bardağı aşlık
1 adet şeker pancarı
tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye süt ve yıkanıp süzölmüş aşlık konulur. İyice yumuşayınca kadar pişirilir. Ayrı bir kaptaki şeker pancarı rendelenir, pişmekte olan süt ve aşlık karışımına ilave edilir. Pancarlar da piştikten sonra ateşten alınır. Tuz eklenerek sıcak servis yapılır.

NOT: Aşlık, başka yörelerde "yarma" adıyla da bilinir. Aşurelik buğdayın irice çekilmesiyle elde edilir.

ARABAŞI ÇORBASI

HAMUR MALZEMELERİ

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- tuz

ÇORBA MALZEMELERİ

- 1 adet haşlanmış ayıklanmış tavuk eti
- 1 orba kaşığı salça
- 4 su bardak tavuk suyu
- 1 orba kaşığı kırmızı pul biber
- 2 orba kaşığı tereyağ
- 2 orba kaşığı un
- 1 fiske tuz

YAPILIŞI

Un su ile ezilerek topaklandırılmadan kısık ateşte yavaş yavaş karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Yeterince tuz ilave edilip karıŐtırılıp, sonra kalaylı yayvan bakır bir tepsiye dökülür. Ayrı bir tencerede un yağ içinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Bunun içine önceden iyice haşlanmış, kemiklerinden ayrılmıŐ ve didiklenmiŐ tavuk eti konulur. Salça, tavuk suyu, bol kırmızı pulbiber ve tuz ilave edilerek bir çorba elde edilir. Sonra tepsideki hamurla birlikte servis yapılır. Yiyenler önce bir parça hamur alırlar, sonra bir kaşık orba...

MANGIR ÇORBASI

ÇORBA MALZEMELERİ

- 1 bardak kuş gözü (minik kare şekilde kesilmiş erişte)
- 8-10 adet erik kurusu
- 8-10 adet kayısı kurusu
- 1 ay bardağı pekmez
- 1 kahve fincanı tozşeker
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 8 bardak su
- 1 fiske tuz
- 1 ay kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Kayısı ve erikler yıkanarak ıslatılır ve yumuşamaya bırakılır. Bir tencere içinde su kaynatılır. Kaynamış suya kuş gözü erişteler ilave edilir. Karıştırılarak hamurların iyice pişmesi sağlanır. Yumuşamış kayısı ve erikler küçük parçalar halinde doğranarak tuzla birlikte çorbaya eklenir. En son pekmez katılarak kaynatılır. Ateşten alınır. Küçük bir tavada tereyağı eritilir. İçine 1 avuç kadar kesme erişte konup kızartılır. orbalar servis yapılırken bu yağlı kıtırdan çorba üzerine birer kaşık gezdirilir.

NOT: Erik kurusu olarak ilitiri dediğimiz ekşi erik tercih edilir.



SÜTLÜ KABAK ÇORBASI

ÇORBA MALZEMELERİ

1 adet reçellik tatlı kabağı
1 litre süt
2 bardak su
tuz

YAPILIŞI

Yöremizde yetişen reçellik tatlı kabağı yıkanıp, kabukları soyularak rendelenir. Bir tencere içinde bu kabak rendesi su ile pişirilir. Kabaklar pişince süt ve tuz eklenerek, muhallebi kıvamına gelene kadar hafif ateşte karıştırılarak koyulaştırılır ve servis edilir.

YOĞURTLU ÇORBA

ÇORBA MALZEMELERİ

1 bardak aşlık
8 bardak su
2 su bardağı süzme yoğurt
tuz, kuru nane

YAPILIŞI

Aşlık yıkanıp bol suda yumuşayınca kadar haşlanır. Sonra kapalı bir kap içine alınır. Çorba yapılacağı zaman azar azar alınıp, ezilmiş ve süzölmüş yoğurt içine katılır, İstenilen kıvamda sulandırılıp, kaselere bölünür. Üstüne kuru veya taze nane serpilir.

NOT: Bu çorba soğuk olarak cacık niyetine içilir. En çok baharda pişirilir. Taze nane ile süslendiğinde mis gibi ev yoğurdunun tadı bir başka hissedilir.

ERİŞTELİ MERCİMEK ÇORBASI

ÇORBA MALZEMELERİ

1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı çorbalık mangır
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz, kırmızı pulbiber, kuru nane

YAPILIŞI

Mercimekler yıkanır ve yeterince su konarak haşlanır. Haşlanan mercimeğe mangır erişteler ilave edilir. Mangır erişte pişene kadar kaynatılır ve ateşten alınır. Aynı tavada tereyağı eritilir. Kırmızı biber kuru nane ile sıcak çorbanın üstüne gezdirilir.

NOT: İstenirse sarımsaklı yoğurt ilave edilir.

SULU ÇORBA (KÖY AŞURESİ)

ÇORBA MALZEMELERİ

1 su bardağı aşıklık
1 su bardağı kuru üzüm
1 avuç kayısı kakı (çekirdeği çıkartılarak kurutulmuş kayısı)
1 avuç erik kurusu
1 avuç elma kakı (soyulmuş ve dilimlenmiş elma kurusu)
1 avuç armut kakı (soyulmuş ve dilimlenmiş armut kurusu)
1 su bardağı pekmez
4 bardak su
tuz

YAPILIŞI

Bir tencere içine yeterince su konarak kaynatılır. Yıkayıp süzülen aşıklar ilave edilir. Buğdayların pişmesi beklenir. Kuru üzüm eklenerek biraz piştikten sonra sırasıyla erik, kayısı, elma ve armut kuruları ve tuzu ilave edilir. Pekmezi katılarak, tadına bakılır. İstenilen tat elde edilinceye kadar kaynatılır. Servis yapılır.

TARHANA ÇORBASI

ÇORBA MALZEMELERİ

- 2 diş tarhana
- 4 bardak su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı ev salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 fiske tuz

YAPILIŞI

Tarhanalar iyice yıkanıp birkaç saat önceden ıslatılır. Yumuşayıp dağılınca çok kısık ateşte koyulaşıp ayranı çıkıncaya kadar pişirilir. Ayrı bir tavada tereyağı ve salça eritilip kızdırılır. Nane ile birlikte çorbaya ilave edilir. İstenirse haşlanmış nohut ve sarımsak konur.

NOT: İsteğe göre, gevrek ekmek kırıntıları tereyağında kızartılarak çorbanın üstüne gezdirilir.

TARHANANIN HAZIRLANIŞI

Yayıktaki yağı gelinceye kadar çırpılan yoğurt tandırın üstüne oturtulan ve tava denilen en az 1,5 m çapında kalaylı bakır kazanların içine dökülür. Yoğurt çırpılarak ezildiği için ayran halindedir. Yoğurdun miktarına uygun olarak içine yıkanmış aşlık eklenerek sürekli karıştırılır. Yoğurt ve aşlık kaynamaya başlayıp istenilen kıvamda koyulaşma olunca tava ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Sabah erkenden birkaç kişinin elbirliği ile avuç içinde ortası oyuk üçgen şekilleri verilir. Diş denilen bu üçgenler sinilere, tepsilere dizilerek birkaç gün çevire çevire güneşte kurutulur.

Eskiden yoğurt evde mayalanarak yapılırdı. Tarhana yapmak için yoğurt biriktirmek gerekiyordu. Bu nedenle mayalanan ev yoğurtları istenilen miktar elde edilinceye kadar toprak çömlerle biriktirilirdi.







etli yemekler

Çok yıllar önce keşfedilerek ev ortamında sağlıklı koşullarda hazırlanan ve içinde katkı maddesi bulunmayan "mumbar", bugün dünya mutfağında çok tanınan sosisle kıyaslanamaz bile.

TAS KEBABI

KEBAP MALZEMELERİ

1 kg kuzu kuşbaşı
1 baş kuru soğan
1 adet domates
2-3 adet yeşil biber
2-3 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak su
tuz, karabiber
kırmızı pulbiber

PİLAV MALZEMELERİ

2 bardak pirinç
3 bardak su
2 çorba kaşığı tereyağı
tuz

YAPILIŞI

Kuzu kuşbaşı, ince doğranmış soğan, domates, yeşil biber ve yağ ile harmanlanır. Tuz ve baharatlar eklenir. Bu karışım pişirilecek kaba konarak, hafif ateşte suyunu bırakıncaya kadar çevrilir. Sonra derince bir bakır tase konularak bakır bir tepsinin ortasına bu tas ters çevrilerek kapatılır. Kaynayınca dağılmasın diye üstüne bir ağırlık konur. Tepsiye 1 su bardağı sıcak su eklenerek, kısık ateşte 1 saat kadar pişmesi ve bu suyun çekmesi beklenir.

Bu arada pirinç yıkanır ve sıcak tuzlu suya ıslatılır.1-2 saat bekletilir. Tasın altındaki etler pişince 3 bardak su tepsiye konup kaynatılır. Süzülerek iyice yıkanan pirinçler ilave edilir. Tasın ucu hafifçe kaldırılarak et suyunun pilava geçmesi sağlanır. Tepsinin üstü bombeli bakır bir kapakla kapatılarak, pirinçlerin göz göz olması beklenir. Demlenmeye bırakılır. Servis yapılacağı zaman etlerin bulunduğu bakır tas kaldırılarak, etrafında pilav ortada kebabın görüldüğü şekilde servis edilir.



BOSSULU

Aslında bol sulu denilmek istenmiştir.

Yöremizin fonetiğinde değişime uğrayarak BOSSULU olmuştur.

MALZEMELER

- 1 kg yağlı koyun eti
- 1 baş kuru soğan 5-6 adet yeşil biber
- 2 domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 1 çay bardağı su tuz, karabiber

YAPILIŞI

Soğan ince doğranır. Yağ içinde sarartılır, salça ve kuşbaşı doğranmış etler, doğranmış yeşil biber ve domates ilave edilerek tekrar çevrilerek kavrulur. 1 çay bardağı su, tuz, karabiber ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.

Suluca bir yemektir. "Bol sulu" deyimi yöremiz fonetiğinde değişime uğrayarak "bossulu" olarak kabul görmüştür.

NOT: Bu yemek et yerine kuşbaşı doğranmış ciğer veya mantarla da pişirilebilir.

KURU TAVA

MALZEMELER

- 1,5-2 kg kadar kuzu but
- tuz

YAPILIŞI

Kuzu eti bıçakla birkaç yerinden yarılarak hafifçe inceltilir. Tuzlanır. Başka hiçbir işlem yapılmadan bir tepsi içinde fırına verilir. Et kendi suyunu bırakıp çekerek kendi yağına kaldığında pişmiş demektir. Kesilerek servis edilir.

NOT: Bu etin yanında kalaylı bakır kuşanelerde pişirilmiş, pirinçleri tane tane dökülmüş pilav servis edilir.

ÇÖMLEKTE DERMASON FASULYE (AKPAKLA)

MALZEMELER

2 su bardağı kuru fasulye
2 baş kuru soğan
2 kg koyun eti (PÖÇ kısmından)
2-3 yeşil biber
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet domates
tuz, kırmızı biber

YAPILIŞI

Dermason fasulyeler akşamdan ıslatılır. Ertesi gün diri kalacak şekilde haşlanır. Suyu süzülür. Çömlek ya da toprak güveç içinde ince doğranmış soğan, kuzu eti, salça, domates, tuz, karabiber, kırmızı pulbiber ile harmanlanır. Üstüne haşlanmış fasulyeler ilave edilir. Güveçte pişirilecek ise su konmadan mangal ateşinde pişirilir.

Eğer çömlekte pişirilecekse un, tuz ve su ile yoğrulan portakal büyüklüğünde bir hamur çömleğin ağzına kapak yapılarak tandır ateşine gömülür. Yenileceği zaman konu komşu " kaşığı çeken gelsin " diye davet edilir.

ÇÖMLEKTE MERCİMEK

MALZEMELER

2 su bardağı yeşil mercimek
1 baş kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

YAPILIŞI

Mercimek gecedan ıslatılır. Pişirileceği zaman yıkanıp, doğranmış soğan, salça, varsa domates ve yeşil biber, tuz ve baharatlar ilave edilir. Harmanlanır çömleğe konur. Üstünü basacak kadar su ilavesi ile kuru fasulyedeki işlem yapılarak tandıra gömülür. Piştikten sonra servis edilir.

NİĞDE TAVASI

MALZEMELER

1 kg koyun kuşbaşı (döş kısmından)
½ kg yeşil biber
1 kg domates
1-2 baş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağ
tuz, karabiber
kırmızı pul biber

YAPILIŞI

Toprak ya da bakır fırın tepsisine yağ ,ince doğranmış yeşil biber ve domates serilir. En üstüne de kuşbaşı doğranmış koyun etleri yerleştirilir. Tuz, karabiber ve kırmızı pulbiber ilave edilir. Hiç su koymadan malzeme kendi suyunu çekinceye ve etler kızarmaya başlayıncaya kadar kuzine ya da fırında pişirilir. Etler hafif kızarıncaya servis yapılır.

NOT: Niğde tavası koyun kaburgasından elde edilen kuşbaşı ile yapılırsa çok daha lezzetli olur.



BOR SÖĞÜRMESİ

MALZEMELER

1,5-2 kg kuzu eti (but ve kemikli kaburga kısmı)
8-10 adet yeşil biber
8-10 adet arpacık soğanı
tuz
kekik

YAPILIŞI

Bir tahta üzerinde keskin bir bıçakla kuzu etinden (kemikleri uzunca tutularak) pirezolalar çıkarılır. Hazırlanan parçalar tek tek tuzlanır. Büyükçe bir tepsi yağlanır, ince doğranmış kuyruk yağı serpiştirilir. Önce yıkanmış köy biberleri, sonra da söğürme etleri dizilir. Aralarına kabukları ayıklanmış sarımsaklar yerleştirilir. Taş fırınlarda pişirilir.



SAC KAVURMA

MALZEMELER

2 kg kuşbaşı koyun eti
½ kg domates
250 gr yeşil biber
tuz

YAPILIŞI

Özel sac içinde etin yağlı kısımları yağın salması için önceden kavrulur. Sonra kırmızı etler ilave edilir. Karıştırılarak kavrulması sağlanır. Etler suyunu bırakıp çekince sacın kenarına halka halka doğranmış domates ve biberler dizilir. Domates ve biberin akan suları ete karışınca daha da lezzetli olur. Etler yumuşayıp pişince servis edilir.

NOT: Sac kavurmasının yanında tereyağlı pirinç pilavı ikram edilir.



ORTA DOLMASI

MALZEMELER

2-2,5 kg koyunun kaburga kısmı (pirzola filetosu)

İÇ PİLAV MALZEMELER

200 gr kuşbaşı doğranmış kuzu ciğeri
2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı şeker
tuz, karabiber, yenibahar

YAPILIŞI

Önce iç pilav hazırlanır. Bir tencereye koyulan yağ içinde çam fıstıkları pembeleştirilir. Soğan ince doğranarak ilave edilir ve rengi sararınca 2 bardak yıkanmış ve süzölmüş pirinçle birlikte kavrulur. Ciğer ilave edilir. Salça, tuz, şeker ve yenibahar ilavesi ile 1 bardak su eklenir. Hafif tıkırdayıp suyunu çektiğinde pirinçler biraz diri kalacak şekilde ateşten alınır. Kuzu kaburganın altındaki kısım, el yardımı ile cep şeklinde açılır ve bu cebe hafif diri olarak pişirilen iç pilav doldurulur. Sonra cebin ağzı pişerken pirinçlerin dağılmaması için kalın bir iplikle dikilir. Büyükçe bir tencerede su kaynatılır. Tuz atılır. Su karıncalanmaya başlayıp kaydığında, hazırlanan pilavlı çiğ et bu suya salınır. 50-60 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Sudan çıkarılan et biraz soğumaya bırakılır. Servis tabağına almadan önce ipleri çekilerek çıkarılır. Et dilimlenerek kesilir ve pilavla birlikte servis edilir.

NOT: Orta dolmasının haşlandığı et suyu çorba yapımında kullanılabilir.



SEBZELİ ÇANAK

MALZEMELER

1 kg kaburga kısmından koyun eti
½ kg taze fasulye
½ kg domates
5-6 adet yeşil biber
5-6 adet taze kırmızı biber
8-10 diş sarımsak
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Fasulye, domates, yeşil biber, kırmızı pulbiber yıkanıp ayıklanır. Fasulyeler ve domates küçük küçük, biberler ince uzun doğranır. Kaburgadan alınan etler kuşbaşı doğranır. Tuz, karabiber ve sarımsak ilavesi ile sebzeler ve koyun eti harmanlanıp derin toprak bir güvece yerleştirilir. Mangalda ya da maltızda hafif ateşte hiç su konulmadan pişirilir.

NOT: Bu yemek çarşıdaki ekmek fırınlarında odun ateşinde gerçek lezzetini bulur. Pişirilme kıvamında toprak çanaktaki yemeğin üst kısmı hafifçe kızarmış olacaktır.



ETLİK

Sonbahar ayları, Niğde hanımlarının en çok yorulduğu mevsimdir. Bir yandan bulgur, salça, erişte, tarhana, pekmez, köfter, kabak reçeli, kışlık yufka ekmek gibi kışlık erzakın hazırlanması, öte yandan yazlık bağ evlerinden şehirdeki eve taşınma telaşı...

Sıra etlik yapmaya gelince, uzun süren ve emek isteyen bu iş aynı zamanda deneyim ve beceri gerektirir. Niğdeli hanımlar hem kendi usullerinden vazgeçmeden hem de birbirlerinden yardım alarak işe koyulurlar.

Etlik için bir inek ve bir koyun satın alınır. Kasap tarafından yapılan kesim işlemi sonrasında etler bir gün dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün yeniden gelen kasap, etleri bölümlerine göre sert ve yumuşak olarak ayırıp guruplar. Hayvanın bel kısmından pastırma yapılır. Pastırmalık ayrılan etler bolca tuzlanır ve üstüne ağırlık konur. Bu işleme "denge vermek" denir. Kaburga kısmı ve kürek kemiği el büyüklüğünde parçalara ayrılarak tuzlanır, o da denge verilerek bir gün bekletilir. Ertesi gün kalın sicimle birbirine bağlanarak kurutulmak üzere asılır. Ayrılan etlerin bir kısmı et tahtası üstünde kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Bakır tirkide kavrulur. Kavurma işlemi bitince, önceden ıslatılmış tepsi veya taslara bastırılarak "sızıgıt" elde edilir.

Kalan etler evde bulunan veya komşulardan emanet alınan et makinelerinde çekilerek, kıyma haline getirilir. Elde edilen kıymanın da bir kısmı sucuk içi yapılmak üzere ayrılır, bir kısmı da kışlık kavrulmuş kıyma yapılır. Bunun için ayrılan kıyma tirkilerde iç yağı konarak iyice kavrulur. Kavurma işlemi esnasında, yarı sulu, yarı kıymalı olarak, taslara alınıp, evin çocuklarının eline verilerek konu - komşu ve akrabalara tattırılmak üzere dağıtılır.

Kavrulmuş kıyma aynen sızgıtta olduğu gibi, ıslatılmış kaplara bastırılır iyice soğuyup, donunca kalıplarından çıkarılıp, üst üste konarak, kışın kullanılmak üzere tel dolaplara yerleştirilir. Sonra da azar azar kesilerek yemeklerde kullanılır.

Et makinesinde çekilen kıymanın yarısı ise, sucuk içi olarak yoğrulur. Kıymanın içine miktarına göre sarımsak, kırmızı biber, kara biber, kimyon ve tuz karıştırılarak, sıkıca yoğrulur. Yoğurma işlemi sırasında azar azar su kullanılarak kıvamı tutturulur. İstenilen kıvamda sucuk içi elde edilince, yine bir gün dinlendirilir.

Avuç arasında toplar hazırlanarak, sucuk içi konu- komşu ve akrabalara tattırılmak üzere dağıtılır. Ertesi günü yıkanıp hazırlanan barsakların içine et makineleri yardımıyla doldurularak iplerle bağlanır, boğumlar yapılır. 8-10 boğum bir salkımı oluşturur. Sonra bu salkımlar balkon ya da pencere demirlerine asılarak kurumaya bırakılır.

Hem sucuklar, hem pastırmalar ayazda kurutulur. Hava sıcak olursa, hem sineklenir, hem de ekşir. Dolayısıyla bu emekler boşa gider.

Bütün bu işler yapılırken, yumuşak etlerden ayırdığımız pastırmalıklar da uçlarından sicimle bağlanarak asılıp kurumaya bırakılır.

NOHUTLU KURU ET

MALZEMELER

- 5-6 parça kuru et
- 2 bardak nohut (akşamdan suyla ıslatılır)
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 baş kuru soğan
- tuz, karabiber

YAPILIŞI

Sonbaharda etlik yapılırken kaburga ve kürek kısmından ayrılan kemikli etler, iki tarafı bol tuz ile tuzlanarak bir tepsi içine yerleştirilir. Üstüne ağırlık konarak suyunun çıkması için birkaç gün bekletilir. Sonra iğne yardımıyla sağlam bir ip geçirilir ve aralıklı olarak asılır. Kurumaya bırakılır. İyice kuruduktan sonra kış mevsiminde pişirilmek üzere erzak kaplarında saklanır.

Pişirileceği zaman ipleri çıkarılır. Akşamdan suya ıslatılır. Tuzu gidinceye kadar suyu değiştirilir.

Büyükçe bir tencereye yağ konur. Soğan ince doğranarak sarartılır. Salça konulduktan sonra sırayla tuzu iyice alınmış kuru kemikli etler ve nohut ilave edilir. Tuz, karabiberle tatlandırılarak üstünü kapatacak kadar su verilerek önce harlı ateşte tıkırdatılır, sonra mangal ateşine alınarak iki saat kadar pişirilir.

NOT: Kurutulmuş etin pişme süresi uzundur. Lezzeti çok farklıdır. Bir defa yiyenler o tadı asla unutmazlar. Bu yemek harp yıllarının uzun kış mevsimlerinde et bulunamadığı zamanlarda akıllıca keşfedilmiş ekonomik ve bereketli bir yemektir.



MUMBAR DOLMASI

MALZEMELER

1 koyunun ince bağırsağı

DOLMA İÇİ İÇİN

1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı ince bulgur
250 gr. kıyma
1 bardak su
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Kuru nane, kıyılmış maydanoz
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Önce koyunun incem bağırsağı ters yüz edilerek iyice temizlenip yıkanır. Özellikle iç kısmı tuzla ovulur. İç malzemelerinin hepsi karıştırılarak harmanlanır. Yıkanmış bağırsakların ağzına huni oturtulur. Huni yardımıyla dolma içi yıkanmış bağırsaklara doldurulur. Patlamaması için sulu ve gevşek bırakılır. İki ucu bağlanır. Orta yerlerinden de sosis boyunda bağlanarak küçük boğumlar elde edilir. Büyükçe bir tencereye yarısına kadar su doldurularak ateşe oturtulur. Su karıncalanıp kaynamaya başlayınca tuz atılıp mubar dolmaları edilir. Yarım saat kısık ateşte pişirilir.

MUMBAR KAVURMASI

Yukarıdaki tarifte içleri doldurulup bağlanmış, sonra da haşlanmış mubarlar, soğutulduktan sonra 2 cm. kalınlığında doğranır. Bir tavaya 2 kaşık tereyağ koyup eritilir. Doğranan mubarlar bu tereyağında pembeleşinceye kadar kızartılır.

KARIN (İŞKEMBE) HAŞLAMASI

MALZEMELER

1 -1,5 kg işkembenin damarlı kısmı
8 bardak su
2 limon suyu
tuz

YAPILIŞI

Bir tencerede su kaynatılır. Temizlenmiş, kuşbaşından daha büyük doğranmış işkembe parçaları ilave edilir. Rengin beyaz olması için tencereye limon suyu sıkılır ve tuz ekilir. Piştikten sonra sarımsaklı ve sirkeli karışımla servis edilir.

KARIN DOLMASI (İŞKEMBE DOLMASI)

MALZEMELER

Temizlenmiş bir koyun işkembesi

İÇİ İÇİN

1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı ince bulgur
1 su bardağı kıyma
1 çorba kaşığı salça
tuz, tane karabiber

YAPILIŞI

Koyun işkembesi içi boşaltılıp geniş bir kapta kaynayan suya atılarak 10 dakika bekletilir, sonra çıkarılır. Sert bir tahta üzerinde bıçakla kazınarak bembeyaz oluncaya kadar temizlenir. Sonra mumbur dolmasında olduğu gibi hazırlanan iç bu işkembeyle doldurulur. Yorgan ipliğiyle sıkıca dikilir. Büyük bir tencerede kaynatılan tuzlu suya yavaşça bırakılır. 1 saat kadar kısık ateşte pişirilir. İkram edileceği zaman ipliği çekilerek bıçakla karın kısmı parçalara ayrılır. Servise hazırdır.

ŞİRDEN DOLMASI

MALZEMELER

Bir koyunun temizlenmiş şirdeni

İÇİ İÇİN

1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı kıyma
1 tatlı kaşığı salça
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Koyun şirdeni iyice yıkanıp temizlendikten sonra, ayrı bir kapta hazırlanan iç ile doldurularak kapatılır ve dikilir. Büyük bir tencerede kaynamakta olan suya yerleştirilir ve 1 saat kadar pişirilir. Servis edileceği zaman bir bıçak yardımıyla dikilirken kullanılan ipler kesilir ve çekilerek çıkarılır.

NOHUTLU SOĞAN YAHNİSİ (CİLBİR)

MALZEMELER

1 kg arpacık soğan
1/2 kg kuşbaşı koyun eti
1 bardak haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 bardak su
karabiber, kırmızı pulbiber, tuz

YAPILIŞI

Arpacık soğanlar kabukları soyulduktan sonra yıkanır. Pişerken içleri boşalması diye sap kısmından artı şeklinde bıçakla işaretlenir. Bir tencerede kuşbaşı et yağ içinde çevrilir. Sonra salça konur. Nohut ve soğanlar ilave edilip bir bardak suyu verilir. Tuz ve baharat eklenerek kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir.

NOT: Soğanın çok faydalı aynı zamanda antiseptik olduğu düşünülürse, yöremiz analarının çok yıllar önce bunu keşfedip pişirmeleri ilginçtir.



PEYNİR ERİTMESİ

MALZEMELER

- 1 bardak küp peyniri
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 100 gr. kıyma
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 fincan su

YAPILIŞI

Kıyma az yağda kavrulur. Biraz salça ve su eklenir. Kıyma suyunu tam çekmeden küp peyniri ilave edilir. Kısık ateşte peynirler eriyerek iplik gibi uzayınca kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

NOT: Kıyma yerine kuşbaşı et de kullanılabilir.



HAKIRDAK

YAPILIŞI

Kuyruk yağı alınır. Kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Büyük bir tencereye konup, ateşe oturtulur. Yağ erimeye başlar. Hakırdaklar yağını bırakıp pembeleşmeye başlayınca yağın üstüne çıkarlar. Bu aşamada yağın üzerinden kepçe ile hakırdaklar süzülerek bakır taslara alınır. Eriyen yağ donduktan sonra azar azar yemeklerde kullanılır. Hakırdak dürüm içinde, şepe hamuruna katılarak veya börek içi olarak kullanılır. Yağı alınmış çıtır tanecikler olan hakırdaklar sanıldığı gibi sağlığa zararlı değildir.

NOT 1: Yağ eritilirken, kokusunu alsın ve yağ bayatlamasın diye içine birkaç elma dilimi ilave edilir.

NOT 2: Bir çay bardağı süt ilavesi de yağın bayatlamamasını ve uzun süre dayanmasını sağlar.

SIZGIT

YAPILIŞI

Etlik yapılırken koyun ve danadan orta yağlı kuşbaşı etler doğranır. Tirki denilen leğenle tepsi arası büyüklükteki bakır kaplarda biraz su konarak kavrulur. Suyunu çekip yağına kalınca yayvan sahanlara boşaltılır. Kaşıkla bastırılarak düzeltilir. Donması beklenir. Uzun süre saklanabilir. Kahvaltıda, dürüm içinde etli sebze yemeklerinde de taze et yerine kullanılır. Bugün şarküterilerde kavurma diye satılan sızgıt Niğdede uzun yıllar önce keşfedilmiştir.

TİRİT

YAPILIŞI

Yağlı kıyma yarı sulu kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir. Yufka ekmek avuç arasında kırılarak tepsiye biriktirilir. Üstüne sıcak sulu kıyma gezdirilir. Yufka gevrekleri ıslanır. İstenirse sarımsaklı yoğurt ilavesi ile servis edilir.

ÇEMEN

YAPILIŞI

Çemen unu elenir. Yeterince su ilavesiyle yoğrulur. Kabukları ayıklanıp makinada çekilen sarımsak, toz kırmızı biber, çemen boyası ve kimyon karıştırılarak gevşek bir hamur haline getirilir. Biraz bekletildikten sonra çemen karışımı hafif toplanarak biraz daha koyulaşır. İsteğe göre kurutulmuş pastırma etleri bu çemene yatırılır. Bir hafta sonra pastırmanın diğer yüzü çevrilir. Tekrar bir hafta bekletilir. Sonra çemenden çıkarılan pastırma askıya asılarak yüzeyini kaplayan çemenin hafif kuruması beklenir. İnce dilimler halinde doğranarak servis edilir.

ÖKSÜZ ÇEMEN

YAPILIŞI

Evde pastırmalık kuru et kalmadığı zamanlarda az miktarda ve acele ile yapılan çemen tarifidir. Çemen unu elenir, makineden geçirilen sarımsak, kırmızı toz biber, karabiber, kimyon ve çemen boyası et suyu ile yoğrulur. İstenilen kıvam elde edilince, ekmeğe sürülerek veya dürüm yapılarak yenir.

İŞKİLİK İÇİ (İÇKİLİK İÇİ)

MALZEMELER

1 kg. yağlıca kıyma
100 gr. soyulmuş, ayıklanmış, çekilmiş sarımsak
kimyon
yeni bahar
tatlı toz biber
acı toz biber
karabiber, tuz

YAPILIŞI

Malzemeler uzun süre yoğrulur. Sucuk içi diye bilinen işkilik için köfte şekli verilerek sahanda pişirilir. Yanında pilavla servis edilir.

NOT: Köfte şekli verilmeden dağınık biçimde az suyla kıyma gibi çevrilerek, üstüne yumurta kırılır. İkrâm edilir.

BULGURLU CIZBIZ KÖFTE

MALZEMELER

1/2 kg kıyma
1 fincan ince bulgur
1 baş kuru soğan
1 avuç kıyılmış maydanoz
tuz, kırmızı pulbiber, karabiber

YAPILIŞI

Bütün malzemeler sıkıca yoğrulur. Mandalına büyüklüğünde parçalar yuvarlanarak avuç arasında yassı köfteler hazırlanır. Mangal ateşinde pişirilir.







sebze yemekleri

Mutfaktan elini eteğini çekmiş yaşlı bir kayınvalide gelinine "Bugün ne pişirdin?" diye sorar... Gelin "Ditme anne..." diye cevap verir ve kayınvalide "Aman gelin, didim didim didil..." diyerek yıllardır Niğde mutfaklarında her ditme piştiğinde söylenen bir mani yaratır...

GÖĞ DOMATES MUSAKKASI

MALZEMELER

8-10 adet göğ (yeşil) domates
2-3 adet olgun (kırmızı) domates
200 gr kuzu kuşbaşı et
1 baş kuru soğan
1 fincan bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

YAPILIŞI

Soğan ince doğranır. Tereyağında sarartılır. Kuşbaşı etler ilave edilir, biraz daha kavrulur. Yıkayıp iri doğranmış göğ domatesler eklenir. Olgun domatesler ilave edilip bulgur, tuz, biber eklenerek suyu ayarlanır. Kısık ateşte bulgurlar yumuşayıncaya kadar pişirilir.

NOT: Sarımsaklı yoğurt ile servis edilebilir



YAPRAK DİTMESİ

MALZEMELER

1 kg taze asma yaprağı
200 gr kıyma
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı bulgur
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
tuz, kırmızı pul biber
1 kase sarımsaklı süzme yoğurt

YAPILIŞI

Asma yaprakları ince ince kıyılır. Bir tencerede doğranmış soğanlar yağ içinde pembeleşirken kıyma ilave edilip kavrulur. Sonra da kıyılmış asma yaprakları ve bulgur birlikte katılır. Tuz, baharat ve salça ile tatlandırılarak yapraklar sararıp bulgurlar şişinceye kadar pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile süslenerek servis edilir.

BİBER DİTMESİ

MALZEMELER

1 kg taze yeşil biber
200 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 fincan bulgur
1 baş kuru soğan
3 adet domates
2 bardak su,tuz, karabiber

YAPILIŞI

Biberler yıkanarak ayıklanır ve ince ince kıyılır. Yağ eritilerek ince kıyılmış soğanlar pembeleştirilir. Kıyma ilave edilip biraz çevrilir. Sonra da kıyılmış biberler, bulgur, doğranmış domates, tuz, baharat eklenir. Bulgur hakkı olarak ½ bardak su verilir. Biberler sararıp, bulgurlar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir.



PANCAR PEZZİĞİ

MALZEMELER

1 kg pezzik (pancarın yeşil yaprakları)
200 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 baş kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 fincan ince bulgur
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Pancarın yeşil yaprakları bol su ile yıkanarak süzdürülür. Bir tencereye yağ konur, ince doğranmış kuru soğan birkaç dakika çevrilerek sarartılır. Sonra salça ile birlikte kıyma ilave edilir. Kıyma suyunu bırakıp çekince, sırasıyla yıkanıp süzölmüş ve doğranmış pezzik yaprakları , bulgur, yeterince tuz, karabiber ve az su ilave edilerek, bulgurlar pişinceye kadar kısık ateşe alınır.

NOT : Servis edilirken, isteğe göre yoğurt ilave edilebilir.

MERCİMEKLİ PANCAR YEMEĞİ

MALZEMELER

2 su bardağı yeşil mercimek
1 orta boy şeker pancarı
1 baş kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça, tuz

YAPILIŞI

Mercimek yıkanıp haşlanarak, süzgece alınır. Bir tencereye yağ ve ince doğranmış soğan konarak, pembeleştirilir. Salça ve tuz konur. Küp şeklinde doğranmış pancar ve haşlanmış mercimek ilave edilerek, kısık ateşte pişirilir.

KURU ERİKLİ PIRASA

MALZEMELER

1kg pırasa
200 gr kıyma
1 baş kuru soğan
1 avuç dolusu kurutulmuş ekşi erik (ilitiri tercih edilir)
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çorba kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı salça
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Pırasalar, dış kabukları temizlenip iyice yıkanarak, halkalar halinde doğranır. Tencereye yağ konarak, önce ince doğranmış soğan sarartılır, sonra kıyma eklenerek çevrilir. Suyunu bırakıp, çektikten sonra, doğranmış pırasa, yıkanmış kuru ekşi erikler, pirinç, bir çay bardağı su ile tuz ve karabiber ilave edilerek önce harlı, sonra kısık ateşte pırasa ve pirinç yumuşayınca kadar pişirilir.

NOT: Geçmiş yıllarda, ulaşımın olmadığı uzun süren kış mevsiminde, limon (narenciye) yokluğu çekilirdi. Bu sebeple "ekşi tat" gerektiren yemeklerde ekşi erik veya limon tuzu kullanılarak bu ihtiyaç giderilirdi.

LAHANA KAPAMA

MALZEMELER

1 küçük boy lahana
2 su bardağı pirinç
1 baş kuru soğan
250 gr yağlı kıyma
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağ
maydanoz
tuz, karabiber, kırmızıbiber

YAPILIŞI

Büyükçe bir tencerede lahana yaprakları bütün olarak tuzlu suda haşlanır, soğuk sudan geçirilerek, süzgece alınır. Ayrı bir tencerede ince doğranan soğan yağ ile kavrulur, sararınca kıyma ve salça ilave edilir. Kıyma suyunu çekince yıkanıp süzülen pirinçler çok az çevrilerek bir bardak su ile pişirilir. Baharatlar katılarak demlenmeye bırakılır.

Önceden haşlanan bütün lahana yaprakları uygun bir kuşaneye damarları alta gelecek şekilde yapraklar açılarak dizilir. Lahananın ortasına demlenen kıymalı pirinç harcı çok sıkıştırmadan konur. Dış yaprakları bozulmadan kapatılır ve tüm bir lahana görüntüsü elde edilir. Elle düzeltilerek üstüne yağlı salçalı su dökülür. İçinin iyi pişmesi için bıçak batırılır. Az su ilavesi, ile ağzı kapatılarak kendi buharında kısık ateşte pişirilir. İstenirse mangal veya kuzinede hafifçe kızartılabilir.



KABAK KÖFTESİ

MALZEMELER

1 kg taze yeşil kabak
1 baş kuru soğan
2 demet yeşil soğan,
2 demet maydanoz , 2 demet dereotu
2 demet nane
4 yumurta
4 kaşık un
kızartmak için sıvı yağ
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Yıkanıp kabukları kazınmış kabaklar ve kuru soğan rendelenir. Yeşillikler ince ince kıyılır. Diğer malzemeler ile birlikte karıştırılarak koyu bir bulamaç elde edilir. Tavada kızdırılan yağa kaşıkla dökülerek pembe renk alana kadar kızartılır.

KAVURMA KÖFTE

MALZEMELER

5-6 adet haşlanmış patates
1 baş kuru soğan
2 ufalanmış bayat ekmek içi
2 yumurta
3-4 çorba kaşığı kuru nane
tuz, karabiber, un

YAPILIŞI

İyice yıkanarak haşlanan patatesler ılınınca kabukları soyulup ezilir. Büyükçe bir kuru soğan rendelenerek, yumurtalar kırılır, ufalanmış bayat ekmek içi, tuz, karabiber ve kuru nane ile birlikte yeterince un ilave edilerek yoğrulur. Un yoğrulan karışım ele yapışmayacak hale gelene kadar ilave edilir. Avuç arasında parmak kalınlığında uzun köfte şekli verilerek un serpilmiş bir tepsiye dizilir. Hamurun tamamı böylece şekillendirildikten sonra, kızgın yağda çevrilerek kızartılır. Ilıkken servis edilir.



ET KABAĞI

MALZEMELER

1 adet kabak (kundaklanmış iri bir bebek büyüklüğünde)
4 kg yağlıca koyun eti
3 kg domates
1 kg. yeşil biber
3-4 kg kadar taze üzüm (suyu)
4 çorba kaşığı tereyağ
1 kg kuru soğan
3 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı pekmez
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

YAPILIŞI

Kabak akşamdan soyulur. Önce 10 cm eninde halkalara ayrılır. Sonrada el ayası büyüklüğünde karelere bölünür. İçindeki çekirdekli kısımları ayıklanır, pamuklu kısımları yemeğe dahil edilmek üzere tuzlanır. Kabağın suyunu bırakması için üzerine ağırlık konularak sabaha kadar bekletilir. Ertesi gün soğan kalınca doğranır. Domatesler ve biberler ince doğranır. Tuz, karabiber ilave edilerek hepsi piyaz gibi karıştırılır.

Akşamdan tuzlanan kabaklar yıkanıp, kevgire çıkarılır, süzdürülür. Kocaman bir bakır tencerenin tabanına üzüm çubuklarından kafes yapılır.(pişme süresi uzun olduğundan tencere dibinin tutmaması için) Bir sıra kabak dizilir. Sonra bir sıra parça koyun eti yerleştirilir. Üstüne soğanlı, domatesli, biberli piyaz serilip, kabak ve diğer malzemeler bitinceye kadar kat-kat aynı işlem uygulanır. (Malzemenin miktarına göre 5-6 kat olabilir.) En üstüne de yıkanarak sıkılmış üzüm suyu dökülür. (Üzüm suyu eti yumuşatarak, kabağı da sertleştirerek her ikisinin eş zamanlı pişmesini sağlar.) En son üstüne sulandırılmış pekmez gezdirilir. Orta ateşte pişmeye bırakılır. Kaynamaya başlayınca kısık ateşe alınır. Önce ocakta kaynatılıp sonra mangala alınır daha lezzetli sonuç elde edilir. Piştikten birkaç saat sonra yenirse daha lezzetli olur.

NOT: Niğde’imizde kabaklar 8 -12 kg ağırlığında kocaman bir bebek kadar olduğundan malzeme miktarları fazlaca kullanılmıştır. Maliyeti yüksek ve miktarı çok olduğu için komşu ve akrabalarla paylaşılarak tüketilir.



KORUKLU BAMYA

MALZEMELER

250 gr yağlı kuşbaşı koyun eti
½ kg taze bamyası
1 baş kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2-3 yeşil biber
4 su bardağı üzüm ya da koruk suyu
1 domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
limon suyu
1 domates
tuz, karabiber, kırmızı biber

YAPILIŞI

Kuşbaşı et yağ içinde çevrilirken, ince doğranmış soğanlar ilave edilerek hafif ateşte biraz kavrulur. Sonra doğranmış domates, yeşil biber, tuz ve baharat ilave edilir. Üzüm suyu, limon suyu ve toz şeker katılarak kaynaması beklenir. Karışım iyice kaynayınca önceden tepeleri şapka şeklinde alınarak ayıklanan ve yıkanan bamyalar ilave edilir. Yumuşayınca kadar pişirilir.



KURUTULMUŞ YEŞİL FASIL (FASULYE)

MALZEMELER

½ kg kurutulmuş yeşil fasulye
2 kaşık sızgıt veya 200 gr taze kıyma
1 kaşık salça
1 kaşık tereyağı
½ bardak su
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Yeşil fasulyenin bol olduğu yaz mevsiminde fasulyeler ayıklanır. İnce verev bantlar halinde kesilerek, temiz örtüler üstünde ve kapalı bir mekanda kurutulur. Yemek yapılacağı zaman kurutulmuş fasulye haşlanarak süzülür. Soğan ince doğranarak yağ içinde sarartılır. Sızgıt eklenip dağılması sağlanır. Salça, tuz, karabiber konur. En son haşlanmış fasulye ilave edilir. Kısık ateşte 10 dakika pişirilir.

NOT: İstenirse sarımsaklı yoğurt ilave edilerek servis edilir.

ÇÖMLEKTE YEŞİL FASULYE

MALZEMELER

1 kg kadar kurutulmuş yeşil fasulye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
2 baş kuru soğan
tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

YAPILIŞI

Kurutulmuş fasulyeler önceden çok az haşlanır. Süzgece alınıp, soğuk sudan geçirilir. Doğranmış soğan, salça, tuz, karabiber ve kırmızı pulbiberle karıştırılarak çömleğe yerleştirilir. Tandır veya mangalda pişirilir.



YOĞURTLU KURU KABAK SARMASI

MALZEMELER

½ kg kurutulmuş kabak (uzun dilimler halinde)
200 gr yağlı koyun kıyması
1 baş soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı bulgur
1 çorba kaşığı salça
maydanoz
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Kabaklar tuzlu suda 3-4 dakika yumuşatılır. Süzgece çıkartılır ve soğuk sudan geçirilir. Hazırlanan dolma içi yumuşatılmış kabaklara konarak tek tek sarılır. Tencereye dizilir. Aralarına tereyağı parçaları ilave edilir. Dağılmadan pişmesi için sarmaların üstüne tabak kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.

ETLİ KURU BAMYA

MALZEMELER

250 gr yağlı kuşbaşı koyun eti
½ kg kurutulmuş bamyası
1 baş kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı toz şeker
1 limon suyu
2 bardak su
Tuz, karabiber, kırmızı biber

YAPILIŞI

Yaz mevsiminde taze küçük bamyalar ipe dizilerek kurutulur ve kış mevsiminde kullanılmak üzere saklanır. Pişirileceği zaman bir tencerede kaynamakta olan suda 1-2 dakika bekletilip süzgece çıkarılır. Soğuk sudan geçirilerek iplerden ayrılır. Ayrı bir tencerede kuru soğan pembeleştirilir. Sonra kuşbaşı etler ilave edilir. Salça konur, su ilavesi ile orta ateşte etler pişinceye kadar kaynatılır. Limon suyu (limon yoksa 1 çay kaşığı limon tuzu) ve toz şekerle birlikte tuz, karabiber, kırmızı pulbiber konur. En son az haşlanmış kuru bamyalar ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır.

KURU PATLICAN DOLMASI

MALZEMELER

1/2 kg kurutulmuş patlıcan
200 gr. koyun etinden kıyma
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı biber salçası
1 bardak su
tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

SOS İÇİN

1 kaşık tereyağı
4-5 diş sarımsak
kuru nane
nar ekşisi

YAPILIŞI

Bir tencere içinde kaynamakta olan tuzlu suda patlıcanlar hafifçe haşlanır. Sonra süzgece alınıp, soğuk sudan geçirilir. Ayrı bir kaptaki, ince doğranmış soğan, kıyma, pirinç, salça, tuz ve baharatlar yoğrularak dolma içi hazırlanır. Haşlanarak yumuşatılmış patlıcanların içi bu harçla doldurulur. Tencerenin dibine tat vermesi için kemikler yerleştirilir. Üzerine dolmalar dizilir ve su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Pişme işi tamamlanınca bir tava içinde tereyağı eritilip, nar ekşisi, kuru nane ve ince doğranmış sarımsaklar çevrilerek, pişen patlıcan dolmalarının üstüne gezdirilir.

NOT: Aynı dolma kurutulmuş biberle de yapılabilir.

AYVA BORANASI

MALZEMELER

3- 4 adet iri ayva
5-6 parça kemikli et (incik)
1 bardak haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
1 fincan pekmez
tuz

YAPILIŞI

Tencereye yağ konarak etler çevrile çevrile pişirilir. Ayvalar yıkanıp soyularak dilimlenir. Önce haşlanmış nohut, ardından ayvalar, pekmez ve tuz ilave edilerek suyu ayarlanır. Et pişmeden ayva konulursa etin pişme zamanı uzar. Kısık ateşte pişirilir.



PANCAR BORANASI

MALZEMELER

1,5-2 kg Şeker pancarı
200 gr yağsız kuşbaşı et
1 bardak haşlanmış nohut
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 fincan pekmez
tuz

YAPILIŞI

Bir tencerede yağ içinde etler çevrilirken, iyice yıkanan pancarın kabukları soyulur. Soyulan pancarlar kuşbaşı Şeklinde doğranır. Pişmekte olan ete ilave edilir. Sonra haşlanmış nohut, suyla ezilen salça, tuz ve bir fincan pekmez eklenir. Pancarlar pişinceye kadar kısık ateşe alınır.

NOT: Bu yemek arzu edilirse sarımsaklı yoğurtla servis edilebilir.

PANCAR PÜRTLLEĞİ

YAPILIŞI

Şeker pancarı yıkanıp suda haşlanır. İyice pişip yumuşayınca patates gibi kabukları soyulur. Dilimlenerek servis yapılır. Lezzetli ve besleyici doğal bir besindir.

ÜZÜM BORANASI

MALZEMELER

1 su bardağı kuru üzüm
5-6 parça kemikli et (incik)
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye yağ konarak kemikli etler yerleştirilip, iyice pişirilir. Sonra haşlanan nohutlar yıkanıp ayıklanan kuru üzümler ve tuz ilave edilir. Üzümler et pişmeden konursa, etin pişme zamanı uzar. Su eklenerek kısık ateşe alınır. Üzümler şişince pişme işlemi tamamlanmış demektir.

NOT: Bu yemek kuru etle de pişirilebilir.

EŞGİLİ KABAK

MALZEMELER

5-6 adet kabak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 baş soğan
1 çorba kaşığı salça
1 kase kuru üzüm
1 kase kuru zerdali (şekerpare olmayacak bitirgen denilen ekşi kayısı)
1 fiske tuz

YAPILIŞI

Tereyağda ince doğranmış soğan çevrilerek sarartılır. Kabaklar yıkanıp kabukları bıçakla kazınır. Küçük kuşbaşı doğranır. Salça konarak çevrilen soğana karıştırılır. Üzerine iyice yıkanmış kuru üzüm ve ekşi bir tat vermesi için kuru zerdali ilave edilir. Tuzu atılır. Su konarak kısık ateşte pişirilir.

NOT: Niğde köy düğünlerinin önemli bir yemeğidir.

PİRİNÇLİ ELMA DOLMASI

MALZEMELER

8 adet orta boy Niğde elması
1 ay bardağı pirinç
1/2 çay bardağı kıyma
tatlı kaşığı tereyağ
orba kaşığı toz Şeker
3 bardak su

YAPILIŞI

Elmaların kabukları soyulur. Şekilleri bozulmadan sap kısmından başlanarak elmalar parçalanmadan oyulur. Elmalar kararmasın diye limonlu suya konur. Ayrı bir kapta yıkanmış pirinç, kıyma, yağ ve tuz harmanlanır. ay kaşığı yardımı ile elmaların oyuk kısmına dikkatlice doldurulur. Kuşaneye dizilir. Üstüne toz Şeker serpilerek suyu ayarlanır. Pirinçler açılıncaya kadar kısık ateşte pişirilir.



KIYMALI AYVA DOLMASI

MALZEMELER

- 6 adet küçük boy ayva
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çay bardağı yağsız kıyma
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 bardak su
- 1 fiske tuz

YAPILIŞI

Ayvalar iyice yıkanır ve üst kısımları kapak şeklinde kesilir. İçleri oyularak hazırlanan pirinçli, kıymalı, tuzlu iç doldurulur. Kesilen kapaklar üstüne yerleştirilerek tencereye dizilir. Sulandırılmış pekmez gezdirilir ve kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir.

PIRİNÇLİ ZERDALİ DOLMASI

MALZEMELER

- 1 kg sert zerdali
- 1 bardak yağsız kıyma
- 1 bardak pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 3 su bardağı şeker
- 3 bardak su

YAPILIŞI

Pirinçler ayıklanıp yıkanır. Çok az yağ konarak kıyma harmanlanır. Zerdaliler iyice yıkanır. Zerdalinin kanatları açılarak birbirinden ayrılmadan çekirdeği çıkarılır. Hazırlanan içten kanatların arasına doldurulur ve kapatılır. Doldurulan pirinçler biraz şışeçeği için zerdaliler bir tepsiye aralıklı dizilir. Üstüne serpilir ve suyu ayarlanarak verilir. Mangal ateşinde pirinç ve kıymalar yumuşayınca kadar pişirilir.

KUZU ETLİ ÇAĞLA YEMEĞİ

MALZEMELER

2 kâse ağla (ekirdekleri henüz sertleşmemiş badem ya da kayısı ağlası)
250 gr kuzu kuşbaşı et
1 baş soğan
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
tuz, karabiber

YAPILIŞI

İnce doğranmış kuru soğan tereyağında rengi pembeleşinceye kadar çevrilir. Salça, kuşbaşı et, tuz ve karabiber ilave edilip çevirmeye devam edilir. Etler suyunu bırakıp çekince ağlalar yıkanıp süzülerek ilave edilir. Üzerine bir bardak sıcak su dökülerek önce harlı ateşte, sonra kısık ateşte ağlalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.

DUT YAPRAĞI SARMASI

MALZEMELER

½ kg körpe dut yaprağı

DOLMA İÇİ

1 su bardağı zeytinyağı
3 baş kuru soğan
1 su bardağı aşlık
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı dolma baharı
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı su

YAPILIŞI

Kuru soğan ince doğranarak zeytinyağında sarartılır. Salçası konur. Sonra pirinç ve aşlık yıkanıp süzülerek soğanlara ilave edilir, birlikte 7-8 dakika kavrulur. Pirinçler hafif sertleşince su ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tuz, şeker, kuru nane ve kuş üzümü ilave edilerek karıştırılır. Ilınması beklenir. Dut ağacından toplanan el ayası büyüklüğündeki körpe yapraklar kaynar suya batırılıp çıkartılır. Soğuk sudan geçirilir. Her birinin içine dolma harcı konulup muntazam şekilde sarılarak tencereye dizilir. Pişirme esnasında dolmaların açılmaması için en üstüne bir kapak kapatılır. 2 bardak su konarak orta ısıda pişirilir.



ERİKLİ BAMYA

MALZEMELER

250 gr yağlı kuşbaşı koyun eti
½ kg taze bamya
1 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2-3 adet yeşil biber
15-20 adet ekşi sarı erik
1 tatlı kaşığı salça, tuz, karabiber, kırmızı biber
1 domates
çorba kaşığı toz şeker,
1 limon suyu
tuz, karabiber, kırmızı biber

YAPILIŞI

Kuşbaşı et yağ içinde çevrilirken, ince doğranmış soğanlar ilave edilerek hafif ateşte biraz kavrulur. Sonra doğranmış domates, yeşil biber, tuz ve baharat eklenir. Taze ekşi erikler hafif haşlanarak suyu alınır. Erik suyu, limon suyu ve toz şeker atılarak kaynaması beklenir. Karışım iyice kaynayınca önceden tepeleri şapka şeklinde alınarak ayıklanan ve yıkanan bamyalar ilave edilir. Yumuşayınca kadar pişirilir.







makarnalar, pilavlar ve börekler

Harp yıllarının yokluk ve kıtlık günlerinde evde yapılan makarnalar, eriştelere ve bulgur pilavları bir tas hoşafıyla birlikte her daim imdada yetişmiştir. Zeki bir Niğde anasının harp yıllarında kilerinde kalan son un, tuz ve yağ ile yarattığı havuya ne demeli? Günümüzde hala pişirilen kıtlık zamanlarının bu enteresan yemeği, bizlere o günleri içimizi burkarak hatırlatmaya devam ediyor...

ERİŞTE

MALZEMELER

1 tas kırılmıŐ yumurta
1 tas su
5 kg un
tuz

YAPILIŞI

Erişte, kışlık makarna ve orbalık ihtiyaını gidermek için, erzak olarak yazın güneŐli günlerinde kesilip kurutularak hazırlanır.

Konu komşu bir araya gelerek imece usulü ile yapılır. Evin hanımı komşularına erişte yapacağını haber verince, kararlaŐtırılan günde aynen yufka ekmek yapılırken olduğu gibi bir araya gelinir. İteğiler, savanlar serilir. Un elenir, uğralık denilen elekte kalan kepekli kısımlar ayrılır.

Sertçe bir hamur yoğrulur. Hazırlanan sert hamur savan arasında çiğnenerek sıkılaŐtırılır. Mandalına byklğnde bazılar tutulur. Sekkeler ve tahtalar kurur. Hanımlar bu bazıları yaklaşık yarım m. apında olacak büyüklükte açarlar. Bu hamurlar gölgelik yere yayılan örtülerin üstüne tek tek serilerek hafifçe kurumaya bırakılır.

Çok fazla kurumadan önce üçer santimetrelik Şeritler halinde kesilir. Bu Şeritler st üste konarak hepsi birlikte 1 cm.lik makarnalar halinde kesilir. Tekrar rtler üstünde kurumaya bırakılır. Sık sık karıştırılır. İyice kuruduktan sonra teneke ya da emaye kaplar içinde kışlık erzak olarak saklanır.

Erişte mercimek byklğnde kesilip aynı kurutma iŐleminden geçirilirse orbalık erişte olan “kuŐgz” ya da “kuskus” elde edilir.

EriŐteyi bir santimetre kare byklğnde kestiğimizde çorbada kullanılan “mangır” elde edilir.

Makarnalık kesilen eriŐtelerin bir kısmı, ateŐi sndrlmŐ sıcak tandır üzerindeki saca konarak çevire çevire pembeleŐtirilerek pilavlarda kullanılan erişte elde edilir.

ERİŞTE PİLAVI

MALZEMELER

1 bardak pirinç
1 bardak erişte (makarnalık uzun kesilmiş)
4 bardak su
2 orba kaşığı tereyağı
tuz

YAPILIŞI

Su bir tencerede iyice kaynatılır. Tuz atılır. nce yıkanmış pirinçler bu suya salınarak biraz pişmesi beklenir. Pirinçler açılmaya başlayınca erişteler ilave edilir. EriŐtelerle birlikte beş dakika pişirilir ve hepsi süzgece çıkarılarak soğuk sudan geçirilir. Szldkten sonra tencerede tereyağı eritilir. Pirinç ve erişte karışımı tencereye ilave edilerek, bu yağla karıştırılır. Biraz ısındıktan sonra servis yapılır.

KUSKUS PİLAVI

MALZEMELER

1 bardak erişte (kuŐgz kesilmiş)
4 bardak su
2 orba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı salça
tuz

YAPILIŞI

Erişteler kaynamış tuzlu suya dökülür. Birkaç dakika haşlanır. Süzgece ıkarılır. Hamur olup yapışmaması için soğuk sudan geçirilir. Tencerede tereyağı eritilir ve salça ilave edilir. Sonra haşlanmış erişteler karıştırılarak servis edilir.

ÖKSÜZ MANTI

MALZEMELER

1 bardak pirinç
1 bardak erişte (makarnalık uzun kesilmiş)
4 bardak su
2 kaşık tereyağı
tuz

YAPILIŞI

Bir tencerede su kaynatılır. Bir fiske tuz atılarak, evde kesilmiş erişte suya erişteler salınır. On dakika haşlandıktan sonra süzgece çıkarılır. Soğuk sudan geçirilerek geniş siğ bakır bir tepsiye dökülür. Önce sarımsaklı yoğurtla harmanlanır. Sonrada bir tava içinde hafitçe yakılmış tereyağı, kırmızı pul biber ve salça mantıların üstüne tuz, kırmızıbiber, salça gezdirilir.

NOT: Ev kesmesinin küçük kırıntıları tereyağında kızartılıp çıtır olarak bu mantının üzerine ilave edilebilir.



CEVİZLİ ERİŞTE

MALZEMELER

3 su bardağı evde kesilmiş makarnalık erişte
3 orba kaşığı tereyağı
1 bardak ufalanmış beyaz peynir
1 bardak ceviz içi
8 bardak su
maydanoz
tuz

YAPILIŞI

Büyükçe bir tencerede su iyice kaynatılır. Tuz atılır. Erişteler bu kaynayan suya salınır. Erişteler yumuŐadıđında süzgece çıkarılır. Soğuk sudan geçirilir. Szlen erişteler tencerede eritilen tereyağı ile harmanlanır. Sığ bir tepsiye alınarak kaşıkla düzeltilerek yerleştirilir. stne önce ufalanmış beyaz peynir, sonra da iri dövülmüş bol ceviz serilir. Maydanozla süslenerek servise hazırlanır.



YUFKA EKMEK BÖREĞİ

MALZEMELER

- 8 adet gevrek yufka ekmek
- 2 bardak süt
- 2 yumurta
- 250 gr peynir
- 1 demet kıyılmış maydanoz
- 1 bardak tereyağ

YAPILIŞI

Gevrek yufkalar üstüne el ile su serpilerek hafifçe ıslatılır. Bakır bir tepsi veya sini yağlanarak ıslatılmış yufkalar bir kat serilir. Yağ, yumurta ve süt karışımı bu yufka katları arasına kaşıkla gezdirilir. Tekrar yufka tekrar yağ işlemleri uygulanır. Dört yufka olunca ortaya maydanozlu peynir serpiştirilir. Kalan yufkalara aynı işlem uygulanır. Yufkaların en üstüne ağlı karışım gezdirilerek, üstüne başka bir tepsi kapatılır. Mangal ateşinde çevire çevire alt kısmının kızarması sağlanır. Sonra üzerine bir sini kapatılarak bir tarafı pişen börek ters düz edilir ve öteki yüzü kızartılır. Kesilerek sıcak servis yapılır.

NOT: Bu börek hafif çıtır olarak yenir.

PUF BÖREĞİ

HAMUR MALZEMESİ

2 kaşık zeytin yağı
2 kaşık sirke
1 yumurta
1 fincan yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
aldığı kadar un

İÇ MALZEMESİ

250 gr kıyma
1 baş doğranmış soğan
tuz,
kırmızı pulbiber,
karabiber

YAPILIŞI

Tüm hamur malzemeleri karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Mandalına büyüklüğünde parçalar koparılarak bazı yapılır. Her bir bazı bir tatlı tabağı büyüklüğünde açılarak üstüne iç konur. Kapatılan hamurun kenarları parmakla bastırılarak sıkıştırılır. Bir kapak yardımıyla kesilerek düzeltilir. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır.

NOT: Arzuya göre peynirli-maydanozlu ya da patatesli iç kullanılabilir

SU BÖREĞİ

MALZEMELER

9 avuç dolusu un
4 yumurta
250 gr. tereyağı
1 ay bardağı su
Tuz

İ MALZEMESİ

250 gr peynir
yarım demet maydanoz

YAPILIŞI

Un elenip ortası açılarak yumurtalar kırılır. Bir fiske tuz ve su eklenerek hamur yoğrulur. Dokuz bağı yapılır. Önce beş tanesi tek tek açılarak geniş ve sığ bir tencerede kaynamakta olan tuzlu suda 1-2 dakika haşlanır. Kevgirli kepçe ile sıcak sudan çıkarılır ve soğuk suya alınır. Oradan dikkatlice çıkarılarak ters çevrilmiŐ kevgirin üŐüne serilir ve suyu süzdürülür. Sonra temiz bir mutfak bezi arasında fazla suyu emdirilir. Yağlanmış tepsiye hafif kırıŐtırılarak serilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Bu işlem diğer yufkalara tekrarlanır. BeŐinci yufkadan sonra peynirli iç harcı serilir. Geri kalan dört yufkaya da aynı işlem uygulanır. En üŐte kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Ocak üŐünde veya mangalda tepsi çevrile çevrile kısık ateşte pişirilir. Böreğin altının kızarıp kızarmadığı bir bıçak yardımıyla kontrol edilerek üŐüne bir tepsi kapatılarak alt üÇ edilir. Diğer yüzü de pembeleŐince sıcak servis edilir.

NOT: İstenirse kıymalı iç harcı kullanılabilir.



TAHİNLİ

YAPILIŞI

Ekmek hamuru tahin sürülerek olabildiğince elle açılıp, tekrar tekrar yoğrulur. İyice inceltilerek her tarafına bolca tahin sürülen hamur önden başlanarak arkaya doğru sarılarak rulo yapılır. Rulonun ucundan tutulup kendi etrafında döndürülerek yuvarlak şekilde bir pide elde edilir. Yağlı tepsilere aralıklı olarak dizilerek fırında pişirilir. Yerken tel tel ayrılanı makbuldür.

NOT: Arzuya göre üzerine yumurta sarısı sürülerek yumurtalı tahinli yapılabilir. Üzerine toz şeker serpilerek hafif tatlı bir lezzet de elde edilebilir.

HAVU

MALZEMELER

1 su bardağı ev unu
3 çorba kaşığı tereyağı
3 bardak su
tuz

YAPILIŞI

Bakır bir tencerede yağ eritilir. Un ilave edilerek tahta bir kaşıkla topaklandırmadan karıştırma karıştırma pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş un kokusu alıncaya kadar kavurmaya devam edilir. İstenilen renk elde edilince su dökülerek tuzu ilave edilir. Sürekli tahta kaşıkla karıştırılarak oluşan küçük topaklar tahta kaşığın arkası ile ezilir. Koyuca bir bulamaç haline gelince ateş iyice kısılarak, ağzı kapalı olarak on dakika kadar pişirilir. Altının kızarması ve üstünün kaymak tutması için ateşin çok kısık olması gerekir.



MIHLA

MALZEMELER

2 bardak su
6 yumurta
1 fincan sirke
1 kase yoğurt
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
tuz, kırmızı pulbiber

YAPILIŞI

Büyük bir bakır tencereye su konup kaynatılır. Yumurtalar dağılmasın diye tencereye bir fiske tuz ve sirke eklenir. İyice kaynamakta olan bu suya yumurtalar yan yana kırılır. Sarıları dağılmadan beyazları pişince kepçe ile tabaklara alınır. Bu yumurtaların üzerine önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt, yağda kızdırılmış salça ve biber karışımı gezdirilir.

NOT: Minik ekmek parçaları yağda kızartılarak servise edilebilir.

YUMURTA SIZDIRMASI

MALZEMELER

1 kaşık tereyağı
4-5 yumurta
tuz, karabiber

YAPILIŞI

"Sahanda yumurta" yemeğinin Niğde'de söyleniş biçimidir. Tek özelliği tereyağı kullanılmasıdır. Yumurtalar tavadaki yağ kızdıktan sonra kırılır. Sonra tavanın üstüne kapak kapatılarak kısık ateşte pişirilir ve yumurta sarıları dağıtılmadan servis edilir.







tatlılar

Niğde ilimiz bağlarıyla ünlüdür...

Kır Bağları, Tepe Bağları, Amas Bağları ve Kayardı Bağları ilimizin dört tarafını kuşatır.

Bağlarımız kimi zaman sıla özleminde dile gelmiş, şiirlere konu olmuş, bazen de türkülerde anlatılmıştır. En önemlisi de Niğde halkının yaşam biçimi olmuştur. Bağ kültürü ile yoğrulmuş olmalıyız ki, Türkiye'nin ya da dünyanın neresine gidersek gidelim ille de "Niğde Bağlarımız" diyerek oraları bir başka özlemle anarız. Gittiğimiz zaman da tertemiz havasını soluyarak bin bir çeşit çiçeğini koklayarak, coşkuyla akan suların melodisini dinleyerek ve yemyeşil vadiyi doyasıya seyrederek o ifade edilemez hazzı yaşarız.

İşte bu güzel bağlarımızda yetişen 114 çeşit meyve kimi zaman taze, kimi zaman kurutulmuş olarak Niğde mutfağında önemli bir yeri sahiplenmiştir. Tatlılarımız bu meyvelerle pişmiş, yemeklerimiz onlarla tatlanmıştır.

KURU ÜZÜM-PEKMEZ-ŞEKE

Sonbahar gelip bağlarda üzümler olgunlaşınca bağ bozumu yapılarak üzümler toplanır. Kuru üzüm ve pekmezlik olarak ayrılır. Kuru üzüm yapılacak olanlar, bağdaki karık denilen asma çubuklarının dikili olduğu bölümlere salkım halinde serilerek kurumaya bırakılır. Birkaç gün içinde çevrilip kuruduktan sonra toplanıp, kalbur denilen sicimden özel olarak yapılmış iri delikli eleklerde elenir. İri taneleri çerez ve hoşafılık olarak ayrılır. Kalburun altına geçen minik taneler ise kuş üzümü olarak kullanılır.

Pekmezlik kara üzümler hey denilen tahtadan yapılmış yaklaşık bir metre boyunda alt kısmı dar ağzı geniş küfelere doldurulur. Pekmez yapılacak yere taşınır. Şarapana denilen neredeyse küçük bir otomobil büyüklüğünde tahtadan yapılmış özel kaplara doldurulur. Şarapanaya konan üzümler üzerine kovalarla sular dökülerek yıkama işlemine tabi tutulur. Üzüm tanelerinin üzüm suyuna karışmaması için şarapanın deliği üzüm çubukları ile üzüm suyu akacak şekilde kapatılır. Eskiden üzümler insan gücü ile ezildiği için hane halkından birkaç kişi lastik çizmeler giyerek, bu üzümleri şarapana içinde çiğnerdi. Posalar şarapanada kalır, ezilen üzümlerin suları ince bir şırıltı sesi ile oluğun altındaki büyük bir kazan veya kazandan küçük tirkiden büyük bakır kap olan leğençelere akarak birikirdi.

Sabaha kadar süzülen üzüm sularına yeterince pekmez toprağı katılır. Sabah erkenden tandır yakılır. Tandır üstüne konan yaklaşık iki metre çapındaki tava denilen kalaylı büyük bakır kaba toprak çalınmış üzüm suyu dökülür. Bir taşım kaynayınca tava ateşten alınır. Pekmez toprağının dibe çökmesi ve üzüm şirasının durulması için bekletilir. Sonra bu karışım yüksek bir yere asılmış olan kıl dokuma torbalara dökülür. Altındaki kazana süzülmesi beklenir. Süzülen bu karışıma şeke denir.

Süzülen şeke tekrar tavaya alınır. Tandır ateşlenir. Pekmez kürekleri ile sürekli karıştırılarak pekmez kıvamına gelinceye kadar koyuca pişirilir. Pişirme esnasında oluşan köpükler, kevgiri i kepçe ile alınır. Buna baş pekmez denir. Açık renktedir.

Leğenin dibinde kalan topraklı şıra ve tortulu şeke tekrar süzülerek ayrı bir kapta kaynatılır. Kıvamlanmaya yakın içine ireyhan (fesleğen) atılır. Bu da ikinci pekmez olur. Koyu renktedir.

İkinci pekmezin tandırdan inmesine yakın içine bütün olarak elma ve ayva atılarak pişmesi sağlanır. Kaynayan pekmezin içinde pişen bu meyvelerden değişik bir meyve tatlısı elde edilir.

NOT : Evlerde pekmez yapımı en az üç günlük bir emek sonunda elde edilir. Pekmez kaynatılırken karıştırma işleminde kullanılan bir metre uzunluğunda sapı olan, bakırdan pekmez kürekleri kullanılır.

KÖFTER

MALZEMELER

- 1 bardak pekmez
- 2 bardak su
- 1 bardak nişasta
- 1,5 bardak un

YAPILIŞI

Pekmez kaynatılıp kıvama gelince su, nişasta ve unla karıştırılarak bulamaç hazırlanır. Köfterin renginin berrak ve duru olması için baş pekmez kullanılır. Kısık ateşte yavaş yavaş karıştırılır. Topaklandırılmadan, göz göz patlayıp baloncuklar oluşuncaya kadar pişirilir. Kıvamını anlamak için bir kâseye su konup, kaşığı ucunu köfter damlatılır. Damlayan köfter su içinde dağılmazsa, köfterimiz pişmiş demektir. Pişen köfter sığ tepsilere dökülerek düzeltilir. Kendiliğinden donması beklenir. Ertesi gün donan köfter kare veya baklava dilimi şeklinde kesilerek beyaz örtüler üzerinde güneşte kurutulur. İyice kuruduktan sonra kapalı emaye veya teneke kaplarda saklanır. Kışın misafirlere ceviz içi ile birlikte çerez olarak ikram edilir

NOT: Köfter piştikten sonra tepsilere boşaltılırken tavada az miktarda bırakılır. Hane halkı ve komşular bu tavanın etrafına toplanarak, kalan köftere taze ceviz atarak kaşıkla dibini sıyırlar. Buna tava yalamak denir.

KÖFTER KAVURMASI

MALZEMELER

- 8-10 dilim köfter
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 1 fincan toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı ceviz içi

YAPILIŞI

Köfte Her küçük parçalara kesilir. Yağ içinde çevrilirken su ve toz şeker ilave edilir. Kısık ateşte suyu çektirilir. Ilıkken üstüne bol ceviz serpilerek servis yapılır.

BANDIRMA

Pekmez kaynatılınca bir kısmı toprak küplerde pekmez olarak saklanır. Bir kısmına nişasta katılarak köfter yapılır. (Köfter yapımını daha önce tarif etmiştik). Yapılan köfterin bir kısmı sıcakken ayrılır. Taze cevizler kabuklarından ayıklanıp iç zarlarından soyularak iğne ile kalın iplere dizilir. Dizilen cevizler sıcak köftere batırılarak, herhangi bir yere değmemesi sağlanarak yüksek bir yere asılır. Burada kurumaya bırakılır. Başka yörelerde "cevizli sucuk, sadrazam sucuğu" adıyla da bilinir. Bizim yöremizde "bandırma" adı ile anılır. Çerez olarak ikram edilir.

BÜZEYDEN

Pekmez kaynayıp istenilen kıvama gelince bir kısmı ayrılarak ateşten alınmadan kaynatmaya devam edilir. Ağdalaşınca kadar koyulaştırılır. Yeterince koyulaşınca ateşten alınır. Soğutulur. Yerken çatala batırdığımız noktada sarıla sarıla koparılarak yenir. Hafif yanıkça karamelize hoş bir tadı vardır.

ÇARPMA PEKMEZ

İstenilen kıvama gelen pekmezin bir kısmı ayrılır. Ayrılan pekmez ateş üstünde bırakılarak temiz yıkanmış bir üzüm çubuğu ile sürekli karıştırılır. Çarpıla çarpıla sabırla koyulaştırılır. İstenirse içine birkaç yumurta kırılabilir. Bu tatlı türüne çarpma pekmez denir.



PEKMEZLİ ELMA TATLISI

Pekmez kaynatılınca tavada bir miktar pekmez bırakılır. İçine yıkanmış kabukları soyulmamış tüm elmalar atılır. Hoş bir lezzet için birkaç dal reyhan (fesleğen) ilave edilir. Koyulaşıp kıvamlanınca elma tatlısı olarak ikram edilir.

PEKMEZLİ AYVA TATLISI

Ayvalar sıkıca silinerek tüyleri temizlenir. Yıkanarak pekmeze ilave edilir. Elma tatlısında olduğu gibi koku vermesi için birkaç dal reyhan (fesleğen) ilave edilir. Yeterince koyulaşıp ayvalar pişince tatlı olarak ikram edilir.

FAKİ BEYİNİ

Evde mayalanan yoğurdun koyu kısmından birkaç kaşık dolusu tabağa alınır. Üstüne pekmez gezdirilerek tatlı niyetine yenilir.

NOT: "Fakı" kelimesi "Fâkih" kelimesinin yöre ağzında söyleniş biçimidir. Besleyici bir tarif olması nedeniyle, yiyenlerin bir hukukçu gibi akıllı olabileceği bu isimle anlatılmak istenmiştir.

BULAMA

Evdeki inek buzağılayınca ilk sağılan sütüne ağız denir. Sağılan ağız iki kah kadar süt ile karıştırılarak pişirilir. Hafif kıvamlı hale gelince ateşten alınarak soğutulur. Üstüne pekmez gezdirilerek tatlı niyetine ikram edilir.

NOT: Doğum yapan inekten sağılan bu ağız sütün aynı zamanda bir çok mikrobu öldürücü antiseptik özelliği çok sonraları yazılıp çizilmiştir. Halbuki bizim analarımız bilmeyerek de olsa bu yararlı malzemeyi çocuklarına yedirmeyi başarmıştır.

KAR KATMASI

Uzun ve zorlu geçen bir kış mevsiminde üst üste yağın kar haftalarca erimez. Damlar ve saçaklar buz tutardı. Gündüzleri elif elif, geceleri pamuk pamuk yağın temiz kar tepsiye alınır. Yeterince pekmez ilavesiyle aynı yönde karıştırılarak dondurma kıvamına getirilir. Akşam oturmalarında dondurma niyetiyle ikram edilirdi.

PALUZA

MALZEMELER

1 su bardağı toz Şeker
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı pekmez
9 bardak su
ceviz işi

YAPILIŞI

Tüm malzemeler soğukken bulamaÇ haline getirilir. Tencere kısık ateşe oturtulup, topaklandırılmadan karıştırma karıştırma pişirilir. Koyulaşınca göz göz patlamaya baŐlayacaktır. Ateşten alınır. Arzuya göre tek tek ıslatılmış kâselere veya düz bir tepsiye boşaltılarak soğuması beklenir. Karelere kesilip üzerine taze ceviz serpilerek servis edilir.

NOT: Köfterin taze iken yenilen bir çeŐsidir

HALVETER

MALZEMELER

1 kâse un
3 yemek kaşığı tereyağ
1 su bardağı üzüm pekmezi
birkaç adet ceviz
tuz

YAPILIŞI

Bir tencerede yağ çevrile çevrile pembeleştirilir. İstenilen renk elde edilince ateşten alınır. Pekmez yavaş yavaş katılarak sürekli karıştırılır. Topakları ezilir. Tekrar ateşe konur. Bir fiske tuz atılarak kısık ateşte çektirilir. Helva kıvamına geldiğinde iyice toparlanıp kaşıkla birlikte dönmeye başlar. Ateşten alınır. Kalaylı, kenarları kertikli bakır sahanlara alınarak düzeltilir. Kaşıkla kenarları yüksek bırakılır. Kaşığın burnu ile süslenerek desen yapılır.

KÖY HALVASI

Köy düğünlerinde ikram edilen bir helva çeşididir. Çok miktarda malzeme kullanılarak yapılır. Tereyağı saçta eritilerek içine un ilave edilir. Karıştırılarak pembeleştirilir. Ateşten indirilip içine pekmez katılır. Hamur haline gelince avuç arasında ceviz büyüklüğünde toplar yapılarak bakır sinilere dizilir. Ağız tadı olarak misafirlere ikram edilir.



HÖŞMERİM

MALZEMELER

1 su bardağı üzüm pekmezi
2 bardak su
1 bardak un
3 çorba kaşığı tereyağı
tuz

YAPILIŞI

Un, su ve pekmez soğukken karıştırılarak, topaklan ezilerek boza kıvamına getirilir. Tereyağı tavada eritilip bu karışım yavaş yavaş içine dökülür. Bir tahta kaşıkla sürekli karıştırılarak kısık ateşte koyulaşması beklenir. Çiğ un kokusu kalmayınca kadar sürekli çevrilerek kaşıkla döndürülür. Bakır kertikli sahana dökülerek üstü düzlenir. Çatalın burnu ile süslenerek servis yapılır.

TATLI HAVU

MALZEMELER

2 su bardağı un
3 su bardağı sulandırılmış pekmez
3 çorba kaşığı tereyağı
tuz

YAPILIŞI

Un yağ içinde sararıncaya kadar kavrulur. Tuz ve sulandırılmış pekmez ile karıştırılarak fazla katılaştırılmadan çektilir. Ilık servis edilir

PEKMEZLİ ERİŞTE

MALZEMELER

- 2 kâse kavrulmuş erişte
- 1 bardak pekmez
- 1 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI

Erişte yapılırken pilavda kullanılmak üzere sacda kavrularak pembeleŐtirilen erişteler bir tencerede kaynamakta olan suya salınır. Beş dakika sonra süzgece çıkarılıp süzölür. Soğuk sudan geçirilir. Süzölen erişteler çukurca bir kaba alınıp üzerine pekmez ilave edilerek karıştırılır. Kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

TATLI TARHANA

MALZEMELER

- 1 kâse aşlık
- 2 kaşık nişasta
- 3 bardak üzüm Őekesi

YAPILIŞI

AŐlıđın elenmiŐ ince kısmı nişasta katılarak, üzüm Őekesi ile karıştırılır. Bu bulamaç kısık ateş üstünde koyulaŐıncaya kadar pişirilir. Tuzlu tarhana kıvamını aldığı zaman ateşten alınır. Kırmızı renkli bir tatlı olarak taze ceviz içi ile yenir.

NOT: Buğday kaynatıldıktan sonra, bir kısmı bulgur yapmak üzere ayrılır. Bir kısmı da aşlık yapılır. Kaynayan buğdaylar, taş sokularda (dibek) kalın tahta tokmaklarla sabırla dövölerek kabuklarından ayrılır. Çıkan kabuklar elekten geçirilir. Tekrar kurutulur. Beyaz renkli bir buğday haline gelir. Niğde yöresinde aşlık, başka yörelerde ise yarma denir.

CEVİZLİ ELMA DOLMASI

MALZEMELER

- 8 adet Niğde elması
- 1 bardak ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 bardak toz şeker
- 2 bardak su kaymak

YAPILIŞI

Elmaların kabukları soyulup, sap kısmından çay kaşığının yardımıyla iyice oyulur. Kararmaması için limonlu suda bekletilir. Ceviz içine tarçın ve toz şeker karıştırılır. Elmaların içine bolca doldurulur. Bir tencereye dizilerek üzerine su ilave edilir. Elmalar pişince servis tabağına çıkartılarak soğumaya bırakılır. Elmalar tepelerine birer kaşık kaymak konularak ikram edilir.

MİSKET ELMASI DOLMASI

MALZEMELER

- 8 adet misket elması
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 1 su bardağı şeker
- 2 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- kaymak

YAPILIŞI

Aynı boyda seçilmiş misket elmaların kabukları soyulur ve sapları koparılır. Kabak oyaçağı veya çay kaşığı yardımı ile sap kısmından başlanarak çevre çevre içleri oyulur. Elmaların oyuk kısımlarına iri çekilen ve tarçın karıştırılmış ceviz içi çay kaşığı ile iyice doldurulup kuşaneye dizilir. Üzerine şeker serpilir. Su konarak tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte elmalar yumuşayınca kadar pişirilir. Ilınınca elmalar şekerli sudan çıkarılır. Servis tabağına alınır. Tepelerine kaymak konarak servis edilir.



KURU ZERDALİ KAVURMASI

MALZEMELER

2 kâse dolusu çekirdeksiz
kuru zerdali
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı yağ
1 çay bardağı ceviz içi

YAPILIŞI

Zerdaliler iyice ayıklanıp yıkanır. Sonra tavadaki yağ içinde birkaç dakika kavrulur. Su ve toz şeker ilave edilerek, suyunu çekmesi beklenir. Üstüne ceviz serpilerek ılık servis yapılır.

NOT: Ramazan sofralarının hafif ama besleyici bir tatlısıdır.



KURU İNCİR KAVURMASI

MALZEMELER

- ½ kg kuru incir
- 1 ay bardağı ceviz içi
- 1 fincan toz Şeker
- 1 ay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

İncirler yıkanır, çöpleri ayıklanır. Dörde bölünerek küçük parçalar halinde doğranır. Bir tencerede yağ eritilir. Hazırlanan incirler birkaç dakika bu yağ içinde çevrilir. Su ve toz Şeker eklenir. Ateşten servis tabağına alınarak üstüne bol ceviz içi serpilir. Ilık olarak servis yapılır

KURU İNCİR DOLMASI

MALZEMELER

- ½ kg kuru incir
- 1 ay bardağı ceviz
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı toz Şeker
- 1 bardak su

YAPILIŞI

İncirler yıkanarak çöpleri ayıklanır. Kaynar suya batırarak birkaç dakika yumuşaması beklenir. Sudan alınan incirler sap kısmından parmakla oyularak içine ceviz ve tarçın karışımı çay kaŐıđıyla doldurulur. Doldurulan incirler bir tepsiye dizilerek üzerlerine toz Şeker serpilir. Yeterince su ilave edilerek, bir taşım kaynatılır. Daha sonra servis yapılır.

KURU ÜZÜMLÜ PANCAR YEMEĞİ

MALZEMELER

- 2 adet Şeker pancarı
- 1 kâse kuru üzüm
- 1 kâse zerdali kurusu
- 2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI

Şeker pancarları iyice yıkanır, baş kısmı ve saŐaklı kökleri bıçakla temizlenir. Bir tencereye yerleştirilip kabukları soyulur hale gelinceye kadar haşlanır. Sonra suyundan ayrılarak ılıması beklenir. Kabukları soyularak kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Ayrı bir tencerede yıkanmış kuru üzümler üzerine kapatacak kadar su konarak yumuŐayına kadar haşlanır. Süzgece alınır. Bir bardak suyu ayrılarak, haŐlanıp doğranan pancar pürtleğine katılır. Yıkanmış zerdali kurusu karıştırılır. AyrılmıŐ su ilave edilerek kısık ateşte tıkırdayına kadar birlikte pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

TATLI MUSKA BÖREĞİ

MALZEMELER

1 yumurta
1 fincan sıvı yağ
½ limon suyu
1 çay bardağı çiğ süt
1 bardak ceviz içi
aldığı kadar un

ŞERBET MALZEMESİ

4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
½ limon suyu

YAPILIŞI

Hamur için verilen tüm malzemeler kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bazılar yapılarak, tepsiye dizilir ve üstü örtülür. Bir kap içinde uğra olarak, hamur açılırken yapışmaması için un ve nişasta karışımı hazırlanır. Bazıların her biri 70-80 cm çapında olabildiğince ince açılır. Açılan hamur oklavaya sarılıp, üç parmak eninde pililer halinde katlanır. Karelere bölünür. Her karenin içine ceviz konulur. Üçgen kapatılarak muska şekli verilir. Bu muskaların hepsi üçgen tepeleri birbirinin ortasına gelecek şekilde aynı yönde tepsiye dizilir. Kızdırılmış tereyağı üstüne gezdirilir. Muskalar pembeleşinceye kadar pişirilir. Börekler ılıkken şerbeti dökülür.

NOT: Günümüzde şöbiyet diye bilinen hazır tatlı, çok yıllar önce Niğdede damak zevkimize sunulmuştur.



KIVRIM BÖREK

HAMUR MALZEMELERİ

1 yumurta
4 yemek kaşığı sulu yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 fiske tuz
½ limon veya 1 çay kaşığı limon tuzu
4-5 kaşık tereyağı
1 çay bardağı kül

ŞERBET MALZEMELERİ

4 bardak su
4 bardak şeker
½ limon

DİĞER MALZEMELER

Ceviz içi
4-5 çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

Önceden iki bardak su içine bir çay bardağı odun külü konarak çökmesi beklenir. Sonra bu küllü su süzülür, duru bir hale getirilir. Diğer malzemelerle birlikte kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurularak dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde bazılar yapıpı tepsiye dizilir. Üstü örtülerek dinlendirilir. Yaklaşık 80 cm çapında olabildiğince ince yufkalar açılır. Açma işlemi yapılırken yufkalar birbirine yapışmasın diye nişasta ve un karışımı kullanılır. Açılan yufkanın ortasına ceviz içi serpilir. Gevşek olarak sarılıp bir ucundan tutularak içe doğru döndürülerek yuvarlak şekil verilir. Tepsinin ortasına konulur. Açılan her hamur yağlanmış tepsiye sırayla gevşekçe burularak yerleştirilir. Tüm bazılar bitince üstüne kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Pembe renkte pişirilir. Ilıkken şerbeti dökülür. Servis edilir.



TIRTIL BAKLAVASI

MALZEMELER

- 1 yumurta
- 4 kaşık sulu yoğurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 fiske tuz
- ½ limon veya
- 1 ay kaşığı limon tuzu
- 1 ay bardağı kl

ŞERBET MALZEMELERİ

- 4 bardak su
- 4 bardak Şeker
- ½ limon

DİğER MALZEMELER

- ceviz içi
- 4-5 orba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

Önceden iki bardak su içine bir çay bardağı odun külü konarak çökmesi beklenir. Sonra bu kll su süzülür, duru bir hale getirilir. Diğer malzemelerle birlikte kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur ve dinlendirilir. Yumurta büyüklüğündeki bazılar ince açılarak bir kaşık yağ gezdirilir. Her tarafına ceviz içi serpilir. Tekrar oklavaya gevşek bir Şekilde sarılarak iki yanından el yardımıyla ortaya doğru bzştrlr. Oklava içinden çekilir. Sonra bıçakla üçer parmak arayla kesilip tepsiye dizilir. Kızdırılmış tereyağı cızıratarak gezdirilir. Pembe renkte pişirilir. Ilıkken Şerbeti dökülür. Soğuyunca servis edilir.



FUKARA BAKLAVASI

MALZEMELER

- 7-8 adet yufka ekmek
- 1 bardak ceviz içi
- 1 bardak eritilmiş tereyağı
- 1 bardak pekmez

YAPILIŞI

Yufka ekmeğın ince ve gevrek orta kısımları küçük parçalar halinde kırılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Her katın arasına ceviz ve tereyağı gezdirilip, işlem tekrarlanır. En son üstüne pekmez gezdirilerek tatlandırılır.

ŞEPE KADAYIFI

MALZEMELER

- 8 adet yassı kadayıf
- 1 bardak ceviz içi
- 4 yumurta
- kızartma yağı

ŞERBET MALZEMELER

- 4 bardak su
- 4 bardak şeker
- 2 limon

YAPILIŞI

Şepe kadayıfı, yassı kadayıfın Niğdedeki söyleniş biçimidir. Niğde'ye has bir hazırlama şekli vardır. Kadayıflar alınır, hiç bekletilmeden içine ceviz içi konur. İkiye katlanır. "D" harfi şeklinde kapatılarak kenarları bastırılıp yapıştırılır. Çırpılmış yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılır. Sıcak şuruba atılıp çıkarılır. Servis edilir.

GÜLLAÇ SARMASI

MALZEMELER

- 1 paket güllaç
- 6 bardak süt
- 1 bardak su
- 1 bardak ceviz içi
- 2 bardak toz şeker

YAPILIŞI

Yayvan bir tepsi içinde bir bardak süt ve bir bardak şeker eritilerek ısıtılır. Elin dayanacağı sıcaklığa gelince güllaç yaprağı ikiye bölünerek şekerli sütte ıslatılır. Hemen çıkartılır Dağılmadan içine ceviz içi konarak iki yanından kapatılıp dolma gibi sarılır. Diğer güllaç yapraklarına aynı işlemler tekrarlanır. Sarma işlemi bitince tepsiye dizilen güllaçların üstüne kaynatılmış şekerli süt sıcak sıcak dökülür. Sütü bol olmalıdır. Tepsinin ağzı kapatılarak şekerli sütün çekilmesi beklenir ve soğuk servis edilir.

PEKMEZLİ KAYGANA

MALZEMELER

3 yumurta
1 bardak un
1 bardak pekmez
1 orba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

Uygun bir kap içinde u yumurta çırpılır. Bir bardak un eklenerek topaklandırmadan karıştırılır. Ateş uŐtünde yağ eritilir. Hafifçe kızınca çırpılmış unlu yumurta karışımı tavaya dökulur. Omlet gibi yayılması beklenir. Altı kızarınca ters döz edilir. Ayrı bir kaptta pekmez hafifçe sulandırılarak ısıtılır. Bu kaygananın uŐtüne gezdirilir. Tatlı olarak ikram edilir.

KAŞIK KAYGANASI

MALZEMELER

1 bardak un
3 yumurta
3 kaşık yoğurt
1 fiske karbonat
aldığı kadar un

ŞERBET MALZEMESİ

3 bardak su
3 bardak Şeker
2 limon

DİĞER MALZEME

kızartma yağı

YAPILIŞI

Lokma tatlısının Niğde'deki adıdır. Yandaki karışım boza kıvamına getirilir. Sonra kızdırılmış yağa kaşık kaşık dökulerek pembe renkte kızartılır. Kızaran kayganalar önceden hazırlanan Őerbete atılıp bekletilmeden servis tabağına alınır.



ZERDALI ŞEKERLEMESİ

MALZEMELER

1 kg Şekerpare
1 kg toz Şeker
8 bardak su
kırılmıŐ kayısı çekirdeği veya badem içi

YAPILIŞI

Yaz ortasında Őekerpareler olgunlaşınca berelenmeden toplanır. Yıkanır ve çekirdekleri çıkarılır. Bir tencere içinde toz Şeker ve su kısık ateşte kaynatılır. Şerbet kıvamlanınca Őekerpareler ilave edilir. Yarım saat kadar köpüğü alınarak pişmesi beklenir. Sonra kevgirli kepçe ile Şekerli taneler çıkarılarak sinilere, tepsilere tek ek dizilir. Kalan Şurup üstüne dökülerek güneşte birkaç gün çevire çevire kurtulur. Son işlem olarak toz Őekere bulanır. Arasına kırılmıŐ kayısı çekirdeği ya da badem içi konularak kutulara yerleştirilir. Kışın misafirlere Őekerleme olarak ikram edilir.

DUT DĞMESİ

YAPILIŞI

Mevsiminde olgunlaŐıp dökülen dutlar kurutularak, sokularda tahta tokmaklarla dvlerek ufalanır. mlek veya küplere sıkıŐtırılarak bastırılır. Yenileceği zaman kaşıkla kalıplar halinde çıkarılarak çerez olarak cevizle birlikte ikram edilir.

NOT: Soku mahalle aralarında komŐuların ortak olarak kullandıkları en az bir metre çapında gözenekli taŐtan elle oyularak yapılmış taş dibektir. içinde bulgur, aşlık, dut kurusu tahta tokmakla dvlrd.

PESTİL

MALZEMELER

1 kg meyve ezmesi
(kayısı, dut, erik)
1 yemek kaşığı un
1yemek kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Yaz mevsiminde meyvenin bol olduğu dönemde fazla yumuşayarak ezilme durumuna gelen meyveler toplanır. Yıkılarak bakır kevgirlere alınır. Suyu süzdürülür. Sonra el yardımıyla ezilerek çekirdek ve kabukları ayrılır. Ezilmiş meyve püresi büyük bir tencereye boşaltılarak un ve nişasta ile karıştırılır. Kaynamaya bırakılır. Göz göz patlamaya başlayınca pestilin berrak renkli olması için limon tuzu ilave edilir. İstenilen kıvam elde edilince ateşten alınır. Pestilin kıvamını anlamak için düz bir tabağa bir kaşık karışım dökülür ve işaret parmağı ile ortadan çizilir. Eğer karışım birleşmiyorsa pestilin kıvamı olmuş demektir. Pestil ince bir tabaka halinde ıslatılmış beyaz örtüler üstüne dökülerek toprak damlarda güneşte kurutulur. Yeterince kuruduktan sonra ucundan kaldırılarak bezden ayrılır. Dürüm gibi sarılarak kutulara yerleştirilir. Kışın çerez olarak ikram edilir. Arzuya göre aralarına ceviz serpilebilir.





reçeller, hoşaf lar ve turşular

Mustafa Kemal Atatürk, Prof. Afet İnan, Kılıç Ali, Ruşen Eşref Ünaydın, Falih Rıfkı Atay, Kayseri Kolordu Kumandanı Abdurrahman Nazif Gürmen ve 41. Tümen Komutanı Ali Rıza Artunkal ile birlikte 5 Şubat 1934 günü saat 20.30da Kayseri'den Niğde'ye gelir, Niğde Valisi Ziya Tekeli, Belediye Başkanı Doktor Hüseyin Ülkü, Niğde Mebusu Halit Mengi ile Niğde'nin ileri gelenleri, öğretmen ve öğrenciler tarafından coşkuyla karşılanır, Halkevinde misafir edilir. Memleket meseleleri konuşulduktan sonra Atatürk "Niğde'nin nesi meşhur?" diye sorar, "Hardaliye" diye cevap verirler Ataya.

Okul müdürü bir öğrencisini çağırarak evlerinde hardaliye olup olmadığını sorar. "Bizim evde bitti efendim. Bor'da bir yakınımızdan bulabiliriz." cevabını alınca okul müdürü öğrencisini bir atlı jandarma eri ile birlikte Bor'a gönderir. Bahsedilen evden hardaliyeyi alıp dönerler. Harcanan emekten midir güzel tadından mı bilinmez Atatürk ve diğer misafirlere ikram edilen hardaliyenin tadı damaklarda kalır..

TAŞ KABAĞI REÇELİ

MALZEMELER

- 1 kabak
- 2 kg şeker
- 8 bardak su
- 1 çay kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Taş kabağı Niğde yöresinde yetişen ve uzunca bir kavun şeklini andıran dışı sarımsı, içi beyazımsı olan sert yapıda bir kabak türüdür. Kabukları soyulup, elma dilimi gibi kesilen taş kabağı sönmemiş kirecin sulandırılması ile hazırlanan suda birkaç saat sertleşmesi için bekletilir. Yeterince sertleşen kabaklar süzgece çıkarılır. İyice yıkanır. Ayrı bir tencerede şeker ve su kaynatılır. Kaynadıktan sonra işlemde geçmiş kabaklar ilave edilir. Limon tuzu ile kestirilerek istenilen kıvama gelince ateşten indirilir. Kavanozlara boşaltılır.

PEKMEZLİ KABAK REÇELİ

MALZEMELER

- 1 adet kabak
- 3 su bardağı pekmez
- 1 bardak sönmemiş kireç

YAPILIŞI

Reçellik kabağın kabukları soyulur. Elma dilimi büyüklüğünde dilimlenir. Sönmemiş kirecin sulandırılması ile hazırlanan suda birkaç saat sertleşmesi beklenir. Yeterince sertleşen kabaklar süzgece çıkarılır. İyice yıkanır. Ayrı bir tencereye pekmez konur. Kaynamaya bırakılır. İçine sertleşmiş kabaklar ilave edilir. Kabaklar pişip pekmez koyulaştığı zaman ateşten alınır. Soğuduktan sonra kavanozlara boşaltılır.

NOT: Bu reçelin taneli kabak kısmının daha çok olması gerekir



GÜL MAYASI

MALZEMELER

1 kg gül yaprağı
3 bardak toz şeker
1 kaşık limon tuzu

YAPILIŞI

Mayıs ayında açan çandır (yabani) pembe güllerin goncaları yaprak demetleri dağıtılmadan taç yapraklarının dibindeki beyazımsı kısımdan makasla kesilir. Tüm goncalara aynı işlem uygulanıp bittiğinde şeker ve limon tuzu konularak ovulur. Bu karışım kavanozlarda saklanarak kışın taze olarak reçel yapılır.

GÜL REÇELİ

MALZEMELER

1 kg şeker
3 çorba kaşığı gül mayası
1 fiske limon tuzu

YAPILIŞI

Şeker ve gül mayası kaynatılır. Limon tuzu ile kestirilir. Ilınınca kavanozlara alınır.

PEKMEZLİ GÜL REÇELİ

YAPILIŞI

Mayıs ve Haziran aylarında açan pembe reçellik güller toplanarak tohumları temizlenir. Kapalı bir mekânda kurutularak saklanır. Eylül ortalarında bağ bozumunda pekmez kaynatıldığında bir miktarı alınır. İçine kurutulmuş gül yapraklarından istenilen miktarda ilave edilir. Yeterince koyulaşınca kıvamına gelmiş demektir. Servis yaparken üzerine dövülmüş ceviz konularak ikram edilir.



SARIERİK REÇELİ

MALZEMELER

50 adet sarierik
1 kg şeker
1 tatlı kaşığı limon tuzu
8 bardak su
1 bardak sönmemiş kireç

YAPILIŞI

Ağustos ayı ortalarında olgunlaşan pembe ile sarı arası uzunca bir erik çeşidi olan sarierikler ala sulu iken soyulur. Enine ikiye ayrılıp çekirdekleri çıkarılır. Sönmemiş kireç suyunda bekletilerek sertleşmesi sağlanır. 1 -2 saat sonra süzgece çıkartılarak bol su ile yıkanır. Bir tencereye şeker ve su konarak karıştırılır. Kaynamaya başlayınca erikler ilave edilir. Sürekli köpüğü alınarak Koyulaşması beklenir. İstenilen kıvama gelince ateşten alınır. Ilınınca kavanozlara boşaltılır.

PEKMEZLİ SARIERİK REÇELİ

MALZEMELER

50 adet sarierik
1 kg pekmez
1 bardak sönmemiş kireç

YAPILIŞI

Erikler ala sulu iken soyulur.Enine ikiye ayrılıp çekirdekleri çıkarılır.Sönmemiş kireç suyunda bekletilerek sertleşmesi sağlanır. 1 -2 saat sonra süzgece çıkartılarak bol su ile yıkanır. Bir tencereye pekmez konarak karıştırılır. Kaynamaya başlayınca erikler ilave edilir. Sürekli köpüğü alınarak koyulaşması beklenir. İstenilen kıvama gelince ateşten alınır. Ilınınca kavanozlara boşaltılır

İĞDE ÇİÇEĞİ REÇELİ

MALZEMELER

1 kg toz şeker
1 kg ığde çiçeği
3 bardak su
1 çay kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Bir tencerede şeker ve su şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Baharda açan ığde ağacının çiçekleri toplanarak yıkanır ve süzülür. Kaynamakta olan şuruba salınır. Bu sırada reçel hafifçe sulandığı için kaynatmaya devam edilir. İstenilen kıvama gelince limon tuzu ilavesi ile ateşten alınır. Soğuyunca kavanozlara boşaltılır.

DARENDE REÇELİ

MALZEMELER

50 adet darende
1 kg şeker
8 bardak su
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 bardak sönmemiş kireç
Ölçüler istenilen oranda çoğaltılabilir.

YAPILIŞI

İyice olgunlaşmadan toplanan ala sulu darendelerin kabukları bıçak yardımıyla soyulur. Ortasından enine kesilerek ikiye ayrılır. Çekirdekleri çıkartılır. Sönmemiş kireç ile hazırlanan suya ıslatılır. 2-3 saat bekletilir. Sertleştikten sonra süzgece çıkartılarak yıkanır. Su ve şeker ateşe konarak biraz kıvamlı hale gelmesi beklenir, darendeler ilave edilir. Kaynarken devamlı kevgirle köpüğü alınır. İstenilen koyuluk elde edilince limon tuzu eklenir. İliyinca kavanozlara boşaltılır.

NOT: Bu reçel, isteğe göre şekerpare ve diğer kayısı türlerinden yapılabilir.

BEYAZ KIRAZ REÇELİ

MALZEMELER

1 kg beyaz kiraz
1 kg şeker
8 bardak su
1 tatlı kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Yöremizde yetişen beyaz ile sarı arası tombul etli, pişince sert kalabilen bir kiraz türü olan beyaz kirazlar toplanır. Sapları kopartılarak çekirdekleri bir kürdan yardımıyla çıkartılır. Yıkayıp süzülür. Bir tencereye şeker ve su konup ateş üstünde şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Kirazlar ilave edilir. Yüzeyde biriken köpükler bir kevgirle alınır. İstenilen kıvama gelince sulu kısmı ayrı bir kaba aktarılır. Tencerede kalan kirazlar 1-2 dakika kavrularak pembeleştirilir. Ayrılan şerbet tekrar katılıp limon tuzu eklenerek bir taşım kaynatılır. Ateşten alınır. Ilıkken kavanozlara boşaltılır

ÇEKİRDEK ARMUDU REÇELİ

MALZEMELER

50 adet çekirdek armudu
1,5 kilo şeker
5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon tuzu
Ölçüler istenilen oranda çoğaltılabilir.

YAPILIŞI

Çekirdek armudu iyice olgunlaşmış yumuşamadan ala sulu iken toplanır. Sapları koparılmadan armudun üstünde bırakılır. Yalnız altındaki çiçek veren oyuk kısmı bıçağın ucu ile temizlenir. Yıkayıp süzgece çıkarılır. Bir tencereye yıkamış armutlar yerleştirilip şeker ve su konarak ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca bir kaşık yardımı ile köpüğü alınır. Armutlar yumuşayıp reçelin suyu istenilen kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Limon tuzu ilave edilerek karıştırılır. Ateşten alınır. Ilıkken kavanozlara konur.

NOT: Tatlı olarak da ikram edilebilir

MİNİK DOMATES REÇELİ

MALZEMELER

- 1 kg minik domates
- 1 kg şeker
- 4 bardak su
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 1 bardak sönmemiş kireç

YAPILIŞI

Minik domatesler olgunlaşmadan toplanır. Temizlenerek yıkanır. Sönmemiş kireç suyuna konularak bir saat kadar bekletilir. Çıkartılıp tekrar bol suda yıkanarak süzülür. Ayrı bir tencerede şeker ve su kaynatılarak hafifçe koyulaştırılır. Domatesler ilave edilir. İstenilen kıvama gelince limon tuzu katılarak ateşten alınır. Ilıkken kavanoza boşaltılır.

MİNİK PATLICAN REÇELİ

MALZEMELER

- 1 kg minik patlıcan
- 1 kg şeker
- 4 bardak su
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 1 bardak sönmemiş kireç
- kök karanfil

YAPILIŞI

Parmak boyundaki minik patlıcanlar soyularak, yıkanır. Sönmemiş kireç suyuna yatırılarak bir saat kadar bekletilir. Yeterince sertleşince bol su ile yıkanarak süzülür. Ayrı bir tencere içinde şeker ve su kaynatılarak hafifçe koyulaştırılır. Her bir patlıcana kök karanfil batırılarak kaynamakta olan şuruba ilave edilir. İstenilen kıvama gelince limon tuzu konularak ateşten alınır. Ilıkken kavanoza boşaltılır.

KAVUN REÇELİ

MALZEMELER

5-6 adet ham kavun (kelek)
1 kg şeker
4 bardak su
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 bardak sönmemiş kireç

YAPILIŞI

Kelekler soyularak dilimlenir. Sönmemiş kireç suyuna yatırılarak bir saat kadar bekletilir. Yeterince sertleşince bol su ile yıkanarak süzülür. Aynı bir tencere içinde şeker ve su kaynatılarak hafifçe koyulaştırılır. Dilimlenmiş kelekler şuruba ilave edilir. İstenilen kıvama gelince limon tuzu katılarak ateşten alınır. İllikken kavanoza boşaltılır.

ALIÇ REÇELİ

MALZEMELER

1kg alıç
2 bardak pekmez, 1 bardak su
1 tatlı kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Yıkamış ve çöplerinden temizlenmiş alıçlar kaynamakta olan sulandırılmış pekmezin içine ilave edilir. Alıçlar yumuşayınca limon tuzu eklenir. İstenilen kıvama gelince ateşten alınır. İllikken kavanozlara boşaltılır.

KURU ZERDALİ REÇELİ

YAPILIŞI

Sonbaharda kışa hazırlık için pekmez kaynatılırken, "tavşan kanı" dediğimiz kıvama gelince, bu pekmezin bir kısmı ayrı bir tencereye alınır. Yaz mevsiminde çekirdekleri çıkarılarak kurutulmuş zerdaliler yıkanıp süzülür ve ayrılan pekmeze ilave edilerek kaynatılır. İstenilen koyulukta kıvam elde edilince ateşten alınır. İlinınca kavanozlara boşaltılır. Çok hoş kokulu bir reçel elde edilir.

AYVA PERVERENDESİ

MALZEMELER

4 adet iri ayva
1 kg toz şeker
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı limon tuzu
Ölçüler istenilen oranda çoğaltılabilir.

YAPILIŞI

Ayvaların üstündeki tüyler yok oluncaya kadar iyice yıkanır. Rendenin iri dişli yüzünde rendelenir. Reçeli kaynatacağımız büyükçe bir tencereye aktarılarak üstüne toz şeker ve su ilave edilir. Ayvaların renginin kararmaması için hiç bekletilmeden ateşe konur. Kısık ateşte şeker eriyip, ayvalar suyunu bırakıncaya kadar ara sıra karıştırılarak pişirilir. Güzel bir renk elde edilmek isteniyorsa ayva çekirdekleri reçelin içine konarak kaynatılabilir. Koyulaşıp istenilen kıvam elde edilince limon tuzu ilave edilir, tekrar karıştırılır ve ateşten alınır. Aynı tencerede ılıncaya kadar bekletilip kavanozlara boşaltılır.

NOT: "Perverende" kelimesi Farsçada "büyüten, besleyen" anlamına gelmektedir. Günümüzde bu kelime yerine Fransızcadan dilimize geçen "şeker karıştırılarak pişirilmiş meyve ezmesi" anlamındaki "marmelât" sözcüğü kullanılmaktadır.

HOŞAF

MALZEMELER

1 kâse kuru meyve veya bir kâse doğranmış yaş meyve
5 bardak su
1 çay bardağı pekmez
veya 4 çorba kaşığı tepeleme şeker

YAPILIŞI

Üzüm, kayısı, elma, erik, armut gibi her türlü yaş meyve veya kuru üzüm, kuru kayısı, kuru erik, dut kurusu, elma kakı ve armut kakı hoşaf yapımında kullanılabilir. Tencereye su konularak kaynatılır. İsteğe göre pekmez veya şeker konulur. İstenilen yaş veya kuru meyve ilave edilir. Yaklaşık beş dakika daha kaynatılır. Ateşten alındıktan sonra soğutularak servis edilir.

NOT: Elma ve armutlar olgunlaştığında kabukları soyulup ince dilim haline getirilir. Örtüler üstünde kurutulur. Buna kak denir. Kuru çerez olarak da yenilebilir.

ÜZÜM TURŞUSU (HARDALIYE)

MALZEMELER

- 2 Kg salkım üzüm
- 2 litre şeke
- 1 tatlı kaşığı toz hardal
- 1 avuç pekmez toprağı

YAPILIŞI

Niğde Mutfağında, her ne kadar bunun için turşu tabiri kullanılıyorsa da, hem hazırlanışı hem de tadı bakımından farklı bir özelliğı vardır. Üzüm sekisi ile yapılır. (Şeke tarifini pekmez kaynatılışında verdik.)

Berelenmeden itina ile toplanan üzümler yıkanır. Büyük toprak turşu küpünün dibine bir avuç pekmez toprağı konulur. Üzümler küplere salkım olarak yerleştirilir. Üstünü kapatacak kadar şeke dökülür. Beyaz temiz bir beze bir tatlı kaşığı toz hardal çıkınlanarak küpe sarkıtılır. Mayalanma süresi başlamış demektir. Birkaç hafta sonra üzüm taneleri sertleşip kütür kütür olunca yenilmeye hazır hale gelir. İkram edilirken tabaklara üzüm turşusu salkımları konur. Arzu edene bardakla suyundan da ikram edilir.

NOT: Hardal ile mayalandığı için hardaliye adı ile de anılır. Turşu olarak isimlendirilse bile hardaliye karlı kış gecelerinde yiyenlerin içini ısıtan, damakta şarabi hoş bir tat bırakan farklı bir tattır.



ŞALAK TURŞUSU

MALZEMELER

- 1 lt kaynatılmış soğutulmuş su
- 1 çay bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı kalın tuz
- 1 avuç nohut
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Sonbaharda henüz olgunlaşmamış minik kavunlar (şalak) toplanarak yıkanır. Birkaç yerinden çatal batırılan kavunlar turşu küpüne yerleştirilir. Sirke, su, şeker, nohut, kalın tuz ve limon tuzu ile hazırlanan karışım küpteki şalakların üzerine dökülür. Malzemenin üzerine bir tabak ağırlık olarak kapatılır. Oluşan gazın çıkması için kapatılan tabak birkaç hafta sonra turşu yenilmeye hazır hale geldiğinde alınır.

Turşu olarak isimlendirilse bile hardaliye karlı kış gecelerinde yiyenlerin içini ısıtan, damakta şarabi hoş bir tat bırakan farklı bir tattır.

ALİÇ TURŞUSU

MALZEMELER

- 1 kg alıç
- 2 çay bardağı sirke
- 2 lt kaynatılmış soğutulmuş su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı kalın tuz
- 1 avuç nohut
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu

YAPILIŞI

Alıç dağlarda kendiliğinden yetişen çandır (yabani) bir meyvedir. Sonbaharda olgunlaşan alıç meyveleri toplanıp yıkanarak turşu kaplarına doldurulur. Sirke,hazırlanan karışım kaptaki alıçların üzerine dökülür. Malzemenin üzerine bir tabak ağırlık olarak kapatılır. Oluşan gazın çıkması için kapatılan tabak birkaç hafta sonra turşu yenilmeye hazır hale geldiğinde alınır. Alıç turşusunun mayhoş ve değişik bir tadı vardır.

KORUK TERLETMESİ

Temmuz ayı ortalarına doğru; üzümün üzerine alaca düşmeden, koruklar sulanıp irileşince, büyükçe bir salkım koparılıp çöpleri temizlenir. Tanecikler bir tasa ya da bardağa doldurulup, bir tutam tuz ilave edilir. Bardağın ağzına bir kapak kapatılarak havayla teması kesilir. İki el arasında birkaç dakika hızlı hızlı çalkalanır. Bir kaç dakika sonra tuzlu koruklar boncuk boncuk terleyerek hafifçe suyunu bırakınca yenir.

NOT: Koruk terletmesini on ila on beş yaş arasındaki her genç bir defa merak ederek yer. Bu olgunlaşmamış ekşi meyveye farklı yaş grupları pek iltifat etmezler.

ÖLÇÜLER

	1 su bardağı (gr)	1 çorba kaşığı (gr)	1 çay bardağı (gr)
Tereyağı	-	-	5
Bulgur	300	20	-
Pirinç	225	15	-
Un	125	7,5	2,5
Toz şeker	200	20	5
Mercimek	250	15	-
Nohut	250	15	-
Aşlık	120	8	-
Sıvı yağ	225	15	5
Süt	250	15	5
Su	250	15	5
Pekmez	280	30	10
Yoğurt	240	50	-
Salça	-	50	10
Ufalanmış ekmek içi	85	6	2
Ceviz içi	65	4	1,5
Erişte	110	-	-
Kuru kayısı	100	-	-
Çekirdekli kuru kayısı	150	-	-
Kuru erik	120	-	-
Çekirdekli kuru erik	150	-	-
Elma kuru su	45	-	-
Kuru üzüm	140	25	-
Kuru nane	-	10	-
Tuz	-	20	7

Kitap Üzerine...



KAYBOLMAYAN DEĞERLER

Nasıl olsa birisi çıkar ve sahiplenir. Sabahat Varol İnsel de bunlardan biri. Araştırmacı ve yazar. Bitmez, tükenmez enerji sahibi. Benim kızım olur. İnsan kızını metheder mi ?

Sabahat Varol İnsel, arkadaşım rahmetli Faik Varol'un kızı, öğrencim ve oğlumun sınıf arkadaşı. O kadar yakınız ki, "kızım" derim ona.

Memleketimizin kültürünü ileriye o taşıyacak. Yaşadıklarını yazarak, duyduklarını araştırarak, resim isteyerek, resimler çekip, dergide yayınlayarak. Her zaman yanında kağıt kalemi sizi dinler, hemen sorular sorar ve yazmaya başlar.

Yemek pişirme ve Niğde'de pişirilen yemekleri Sabahat Varol İnsel'in "UNUTULMAZ NİĞDE YEMEKLERİ" adı altında topladığı kitabından veya direkt kendisinden öğrenebilirsiniz. Arada sırada böyle çalışkan evlatlarımız çıkıyor da kültürümüzü ve yemeklerimizi unutulmaktan kurtarıyorlar.

Ne mutlu bize ve ne mutlu emeğini esirgemeyen Sabahat Varol İnsel'e.

Tanrı, kendi armağanı olan, bu gibi değerleri çok etsin, bağışlasın...

Öğr. MUSTAFA ERTUNÇ
25 Ocak 2005 Niğde

BURNUMUZA TÜTENLER

İnsanları hayata bağlayan yaşama gücü, yarınlardan beklenen tatlı umutlardır. Yarın falan kimseyi göreceğim, yarın falan yere gideceğim derken, özellikle hanımların aklına “yarın ne pişirsem?” sorusu takılır ve hemen nostaljik esintiler de başlar..

Neler tütmez ki burnumuza? Eğer burnunuza, “Niğde tavası, orta dolması, söğürme, mangır çorbası” gibi kokular geliyorsa, birbirinden güzel diyarlarımızdan biri olan “Niğde’desiniz” demektir. Ya oralısınız, ya oralarda vazife nedeniyle bir süre kaldınız. Ya da, çocukluğunuzun en güzel yıllarını benim gibi oralarda yaşadınız.

Gelin yukarda saydığımız örnekler gibi, burnumuza buram buram tüten nice birbirinden güzel Niğde yemeklerini bize ağız tadıyla ulaştırabilecek bir kaleme sahip olan, Niğde’li Sabahat Varol İnel Hanımefendi’ye getirelim sözü....

Sözü ona getirdikten sonra da ben daha ne anlatayım ki?...

Özgün ağız tadı zevkine sahipseniz, işte elinizde “UNUTULMAZ NİĞDE LEZZETLERİ” adı altında harika bir kitabınız var.

Bu kitap, Niğde de doğma büyüme ve ağız tadı zenginliğini, uzmanca başarıları ile el becerisine çevirebilen, Sabahat Varol İnel Hanımefendi tarafından yazılmıştır.

Bu kitapta, uzun araştırma ve uygulamalarla varılan kesin sonuçları içeren, açık ve kolay tarifler sunulmuştur size...

Sayın Sabahat Varol İnel Hanımefendi’yi böyle değerli ve faydalı bir kitabı hazırladığı için gönülden kutluyor, sizlere de “afiyetler olsun” diyorum efendim...

BEKİR SITKI ERDOĞAN
13 Aralık 2005 İstanbul

GÜZEL BİR ESER VE YEMEK KÜLTÜRÜMÜZ ÜZERİNE

“Yemek kültürümüz ve yemeklerimiz” diyoruz. Ama onun zenginliği hakkında yeterli bir kanaatimizin oluşmadığını rahatlıkla söyleyebiliriz. Bun da ayaküstü yiyeceklerin günlük hayatımızı öldürmesi ve mutfaklarda yemek pişirme işinin neredeyse ikinci plana atılması gibi sebeplerin olduğunu düşünüyoruz. Bir dinlenme gününde, “şöyle anamın sardığı gibi bir yaprak sarsanız veya bir mantı yapsanız, bir piyaz çekseniz, bir böğür doldursanız, pişirseniz de yesek” denildiği çok zamanlar olmuştur.

Günlük ve hızlı yaşantının zarureti olarak yenilen tostlar, ekmek arası köfteler, dönerler, fiilen bizleri teslim alan yiyeceklerdir. Damak lezzetlerini ve zevklerini hafızalarımızda yaşattığımız yemeklerimize adeta hasret kalıyoruz. Haftanın en az üç günü eski anam babam usulü yemeklerin yapılıp yenilmesi, üzerinde düşünülmesi gereken konulardır. Tahmin ediyorum ki, yakın zamanda ev yemeklerinin yapıldığı lokantalar aranan yemek mekanları haline geleceklerdir. Çünkü bu lezzetler damaklarımızda bütün canlılığı ile yaşamaktadır.

Şimdi yapılan şey “nefsi köreltme” dedikleri “yemek öğününü boş geçirmeme ve bir şeyler atıştırma” mantığına dayanmaktadır. Bu da sağlıklı bir beslenme sayılabilir mi?

“Dünyanın en zengin üç temel mutfağının Osmanlı, Çin ve Fransız mutfakları olduğu söylenir. Her üç toplumda da zengin ve çeşitli yöresel mutfaklar ve bunlardan öğrenilen yemekleri birleştirip zenginleştirecek merkezleri “saraylar” vardı. Osmanlı mutfağının diğer ikisinden ayrılan bir yanı, çeşitli etnik yapıların yemeklerini de özümleyebilmesi ve bünyesinde toplayabilmesidir.

Bu kadar zengin mutfağa bir de halen uygulanan ve hafızalarda ve mutfaklarda yaşayan yemek tarifleri de ilave olduğunda karşımıza ne kadar büyük ve uçsuz bucaksız bir lezzetler dünyasının serileceğini tahayyül ediniz.

Sabahat Varol İnel, Türk mutfağının lezzetler dünyasına bu güzel kitabı ile bir kapı daha aralamıştır. Hafızalarda ve mutfaklarda yaşayan daha nice damak zevklerimiz böyle fedakar çalışmalarla yazılı hale getirilirse bundan kültür dünyamız ve yaşantımız zenginlik kazanacaktır.

Sabahat Varol İnel’in “Unutulmaz Niğde Lezzetleri” adlı kitabı ciddi bir gayretin eseridir. Bu kalıcı ve güzel çalışmasından dolayı tebrik ediyor, titiz bir çalışmanın mahsulü olan bu eserin devamının geleceğini ümit ediyorum.

Av. İSMAİL ÖZMEL
26 Eylül 2005



SABAHAT VAROL İNSEL

1952 yılında NİĞDE' de doğdu. Faik Vedat Varol ve Naile Hanımın kızıdır. Dumlupınar İlkokulunu bitirdikten sonra, Niğde Ortaokulu'ndan 1968-1969 öğretim yılında Niğde Lisesi'nden mezun oldu. Tahsil hayatında çok değerli öğretmenlerden eğitim aldı. Öğrenciliği daima içinde yaşattı. Sürekli okumayı ve öğrenmeyi devam ettirerek araştırmacılığa yöneldi.

Niğde kültürüne sahip çıkmak ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla, uzun zaman araştırıp, yaşayan büyüklerinden sorarak kaydettiği yüz yıl öncesinin folklorik yemek tariflerini yöresel uygulama biçimleriyle yaşatmak istedi ve bir araya topladı. Niğde mutfağının folklorik özelliklerini de ilave ederek;

“UNUTULMAZ NİĞDE LEZZETLERİ” adıyla bu mirası geçmişten geleceğe taşımak görevini üstlendi.

Uzun yıllardan beri, “Beyazıt Devlet Kütüphanesi Görme Engelliler bölümüne “gönüllü okuyucu” olarak konuşan kitaplar hazırlamaktadır.

Evlidir, iki kızı vardır.



ISBN: 978-975-17-4542-2



9 789751 745422

PARA İLE SATILAMAZ


karan ofset
■ matbaa ■ form ■ promosyon