



TATLILAR





Aside

HAZIRLANIŞI

1 yemek kaşığı tereyağı tavaya konur, eriyince üstüne un ilave edilerek kavrulur.

Diğer bir tarafta pekmez ve su karıştırılarak ısıtılır.

Unun rengi değişmeye başlayınca tavada ısınan pekmezli şerbet tavaya dökölür ve karıştırılır.

Kıvamı koyulaşınca aside tabaklara dökölür, üzerine ceviz ve eritilmiş tereyağı gezdirilip servis edilir. Kıvamı isteğe bağlı, daha yoğun veya sulu olarak deđiőebilir.

*Kaynak : Kaynak Rabime BATAK - Sultan ALKAN ,
Merkez*



MALZEMELER

1,5 Su Bardağı Buğday Unu

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Pekmez

2,5-3 Su Bardağı Su



Asker Kurabiyesi

HAZIRLANIŞI

Tavaya tereyağı konur, kızdırmadan eritilir ve içindeki tortunun dibe çökmesi için bekletilir.

Berrak yağ zeytinyağı ve pudra şekeri bir kaba dökülür ve karıştırıcıyla çırpılır.

Karışım krema haline gelince içine 5 su bardağı un ilave edilir ve hamur yoğrulmaya başlanır. Kullanılan unun nem oranına göre hamura 1,5-2 su bardağı daha ilave etmek gerekebilir.

Özleşince hamurdan parçalar alınır, 1 cm çapında ince rulo yapılır, daha sonra 4-5 cm uzunluğunda kesilir. Her parça içe doğru bastırılarak “S” şeklinde sıkıştırılır ve pişirme tepsisine dizilir.

Kurabiyeler önceden 70 dereceye ısıtılmış fırına sürülür, 15-20 dakika sonra ısı 100 dereceye çıkartılır. Rengi pembeleşince tepsi fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır. Kurabiyeler ağız kapaklı bir kaptan 4 haftaya kadar bozulmadan saklanabilir.



MALZEMELER

7 Su Bardağı Un
250 Gr Tereyağı
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Su Bardağı Pudra Şekeri

Not: Asker kurabiyesi eskiden kıyruk yağı ile yapılırmış. Komşular askere giden ailelere bu kurabiyeden yapıp götürürmüş, bir kısmı ziyarete gelen misafirlere, bir kısmı da askerin yanında verilirmiş.

Kaynak: Ekecik ablası - , Merkez



Aşure

HAZIRLANIŞI

Buğday ve bakliyatlar bir gece önceden ayrı kaplarda suyun içinde, soğuk bir yerde bekletilir. Ertesi gün bakliyatların suyu süzülür, üzerlerinden 1 parmak geçene kadar suyun içinde, ayrı tencereelerde haşlanır. Buğdayın suyu süzülmeden, üzerine 3 su bardağı su ilave edilir ve pişirilir.

Kuru incirler ve kuru kayısılar yıkanır, küçük küçük doğranır. Kuru üzüm, kuş üzümü ve doğranmış kayısılar üzerlerinden 1 parmak geçecek seviyede ayrı kaplarda, ılık suyun içinde bekletilir.

Haşlanan malzemeler büyük bir tencereye dökülür, üstüne tarçın, karanfil, kayısılar, üzüm, kuş üzümü ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Tencereye kavurma parçası atılır ve dibinin tutmaması için devamlı karıştırılarak kaynatılır.

Yaklaşık olarak 5 dakika sonra aşurenin içine toz şeker dökülür. Aşurenin kıvamı koyu ise bu aşamada tencereye sıcak su ilave edilir.

Aşure ara ara karıştırılır ve ocaktan almadan evvel son olarak doğranmış kuru incirler atılır.

Özleşen aşure ocaktan alınır ve servis kâselerine konur, isteğe bağlı olarak üzerine kavrulmuş susam, ceviz, fındık, nar taneleri, kavrulmuş çam fıstığı dökülür ve servis edilir.

Not: Yörede bazı evlerde tuzlu aşure yapılıyor ve çorba niyetine içiliyor.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Aşurelik Buğday
- ½ Su Bardağı Ak Bakla
- ½ Su Bardağı Nohut
- ¼ Su Bardağı Bakla
- 6 Adet Kuru İncir
- 6-8 Adet Kuru Kayısı
- 1-2 Parça Kurban Eti Kavurması
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 2 Tatlı Kaşığı Kuş Üzümlü
- 2-3 Adet Karanfil
- 1 Adet Çubuk Tarçın
- 3,5 Su Bardağı Toz Şeker
- 4-6 Su Bardağı Su

Süslemek İçin:

Nar, Tarçın, Ceviz, Çam Fıstığı, Susam, Yer Fıstığı



Bulama Helvası

HAZIRLANIŞI

Tahin, pekmez ve köpük helva oda sıcaklığında 30 dakika bekletilir. Daha sonra tahin, köpük helva ve pekmez bir kaba alınarak 10 dakika karıştırılır. Elde edilen "Aksaray Bulama Helva'sı" bir hafta içinde tüketilmesi tavsiye olur.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Tahin
- 1 Su Bardağı Pekmez
- 2 Su Bardağı Köpük Helva



Cügücük Tatlısı

HAZIRLANIŞI

Süt kaseye dökülür, içine cügücük, pekmez ve isteğe bağlı olarak çerez ilave edilir.

Varsa ince dökülen çerezlik tarhana sobada veya tavada kurutulur ve cügücüklü süte bandırılarak yenir.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Yemek Kaşığı Cügücük
- 2 Yemek Kaşığı Pekmez
- Ceviz, Kuru Üzüm, Fındık
- Çerezlik Tarhana



Gül Tatlısı

HAZIRLANIŞI

Tatlının şerbeti için suyun içine toz şekerini dökülür, karıştırır ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Şerbet kaynamaya başlayınca içine tuz ve limon dilimi atılır, yaklaşık 15-20 dakika sonra ateş kapatılır ve şerbeti soğumaya bırakılır.

Hamur için un yoğurma kabına dökülür, ortası açılıp üzerine zeytinyağı, süt, yoğurt, yumurta, su, tuz, sirke ilave edilip yoğrulur. Kabın üstüne nemli bir bez örtülüp yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.

Hamurdan 6 beze yuvarlanır, üzerlerine nemli bez örtülür. İlk beze un ve nişasta karışımı ile incecik açılır ve bez yaygı üzerine serilir. Birinci yufka tepserirken ikinci yufka da aynı şekilde açılır.

İkinci yufka yaygı üzerine serilir ve ardından ilk açtığınız yufkayı tablanın üzerine alınır. Yufka 4 parçaya kesilir, bir parça kenarlarından büzülür, içine dövülmüş cevizler yerleştirilir. Yufka yeniden kenarlarından kapatılarak cevizlerin dökülmemesi sağlanır. Her parça aynı şekilde burulduktan sonra tepsie dizilir.

Bir tavada tereyağını eritilir, üzerine zeytinyağını dökülüp kızdırılır ve gül tatlısı yufkalarının üzerinde gezdirilir.



MALZEMELER

3 Su Bardağı Un

½ Çay Bardağı Zeytinyağı

½ Çay Bardağı Süt

½ Çay Bardağı Yoğurt

½ Çay Bardağı Su

1 Adet Yumurta

¼ Çay Kaşığı Tuz

2 Yemek Kaşığı Üzüm Sirkesi

Hamuru Açmak İçin:

1 Su Bardağı Buğday Nişastası

½ Su Bardağı Un

Ara Malzemesi:

1,5 Su Bardağı İri Dövülmüş Ceviz

250 Gr Tereyağı

½ Su Bardağı Zeytinyağı

Şerbet Malzemesi:

3 Su Bardağı Toz Şeker

3,5 Su Bardağı Su

¼ Çay Kaşığı Tuz

1 Dilim İnce Limon



Hoşmerim

HAZIRLANIŞI

Bakır tavada tereyağı eritilir ve ateş kısılır. Bu sırada süt ve yumurta çatalla çırpılır ve tavaya dökülür.

Un da tavaya yavaş yavaş ilave edilir, devamlı karıştırılarak pütürsüz bir kıvama getirilir.

Karışımın rengi koyulaşınca ve kıvamı yoğunlaşınca üzerine toz şekerin yarısını dökülür, alt üst edilerek kavurmaya devam edilir.

Kavrulan hoşmerim ocaktan alınır, servis tabaklarına konur ve üzerlerine kalan toz şeker serpilerek servis edilir.

Yörede pişirilen hoşmerim tatlısının üzerine bazı evlerde köpük helva, bazı evlerde ise bal dökülerek yenir.

Kaynak: Adeviye KARAASLAN- ,Merkez



MALZEMELER

- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker
- 1,5 Su Bardağı Köy Unu



İncelek Tatlısı

HAZIRLANIŞI

Tatlının şerbeti için su, toz şeker tencerede karıştırılır, kaynayınca ateş kısılır, içine limon suyu ve tuz dökülür. 15 dakika sonra şerbet ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Hamur malzemelerinin tümü yoğurma kabında karıştırılır ve yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelince üzerine nemli bir bez örtülür, 30 dakika bekletilir. Bazı evlerde hamur yoğrulurken içine 2 yemek kaşığı tahin ilave ediliyor.

Dinlenen hamur 14 eşit bezeye ayrılır. Her beze nişasta dökülerek çok ince açılır ve çok az sac üzerinde tutularak kurutulur.

Yufkaların tümü kurutulduktan sonra, üstlerine çok az su serpilir, yumuşadıktan sonra 7 tanesi üst üste, fırın tepsisine döşenir.

İçi için önceden dövülmüş olan iri cevizler serpilir ve üstüne kalan 7 yufka döşenir. Daha sonra hamur istenilen biçimde dilimlenir.

Bu sırada bir tavada tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ilave edilir ve hamurun üzerinde bol bol gezdirilir.

Hamur önceden 190 dereceye ısıtılmış fırına sürülür ve pişirilir. Fırından çıkartılan incelek ılıyınca soğuk şerbet üzerine dökülür ve servis edilir.

Kaynak: Münire TÜMTÜRK, Merkez



MALZEMELER

3 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Süt

½ Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Adet Yumurta

1 Tatlı Kaşığı Yoğurt

5 Damla Limon Suyu

1/2 Çay Bardağı Karbonat

İç Malzemesi:

Ceviz

Buğday Nişastası (yeteri Kadar)

Üstü İçin

250 Gr Tereyağı

½ Su Bardağı Zeytinyağı

Şerbet Malzemesi:

3 Su Bardağı Toz Şeker

3 Su Bardağı Su

1 Çay Kaşığı Limon Suyu

1 Cımcık Tuz



İncir Dondurması (Uyutması)

HAZIRLANIŞI

Kuru incirler küp küp doğranır.
Süt kaynatılır ve ocaktan alınır, ılıyınca içine incirler ve isteğe bağlı olarak toz şeker dökülür ve karıştırılır.
Daha sonra süt kaselere dökülür ve ağzı kapatılıp oda sıcaklığında bekletilir. Süt muhallebi kıvamına gelince üzerine ceviz veya fındık serpilerek ikram edilebilir.

Kaynak: Didem KOÇ, 33 - Merkez



MALZEMELER

1 Lt Süt
10-12 Adet Kuru İncir
1 Çay Bardağı Toz Şeker (isteğe Bağlı)



Kabak Ağdası

HAZIRLANIŞI

Kabak dilimlenir, çekirdekleri ayıklanır, kabukları ince bir şekilde soyulur, yassı biçimde doğranır, daha sonra kireç kaymağının içinde sabaha kadar bekletilir. Sabah kabak dilimleri kireç suyundan çıkartılır, iyice yıkanır ve suyun içinde bekletilir. Yıkama işlemini 3-4 kez tekrarlanır ve sularının süzülmesi için dilimler süzgülün üzerine konur. Yayvan bir tencereye dilimler yayılır, içine yarım litre su döküldükten sonra kapağı kapatılır ve kabaklar ocakta pişmeye bırakılır. Su kaynayınca ateş kısılır, 20 dakika sonra kaynatma işlemine kapaksız devam edilir.

Tenceredeki suyun bitmesine yakın içine pekmez dökülür, kabakların tüm yüzeyinin pekmeze bulanması için kabaklar alt üst edilir. Ağda şerbetinin kıvam alması için kabaklar pekmezin içinde 1-1,5 saat kaynatılır ve sonra tencere ocaktan alınır.

Kabakların üzerine fesleğen dalları atılır ve ağda soğumaya bırakılır. Ağda soğuyunca fesleğen dalının biri çıkartılır, cam kavanoza dökülür, ağzı sıkıca kapatılarak kilerde saklanır.



MALZEMELER

- 1 Adet Ağdalık Kabak
- 3 Litre Kireç Kaymağı
- 2 Litre Pekmez
- 1/2 Litre Su
- 2 Dal Fesleğen

Not: Aynı tarif yörede kabak yerine gök domates veya reçellik küçük patlıcanla da yapılıyor. Yöredeki yaşlı anneler doğranmış dilimlerin üzerine kireç serptiklerini ve 5-6 saat beklettikten sonra iyice yıkadıklarını belirttiler.



Kalburabastı (Şeker Böreği)

HAZIRLANIŞI

Yoğurma kabına un, eritilen tereyağı, zeytinyağı ve tuz konur ve yoğrulur. Malzemeler özleşince içine cevizler ve karbonat dökülür ve hamura iyice yedirilir.

Özleşen hamurdan parçalar kopartılır, avuç içinde yuvarlanır ve kalburun üzerine bastırılarak yayılır. Oval şekiller verilen hamur pişirme tepsisine dizilir.

Tepsi önceden 180 dereceye ısıtılmış fırına sürülür.

Bu sırada şerbeti hazırlamak için toz şeker ve su tencerede karıştırılır, kaynayınca içine tuz ve limon suyu ilave edilir. 5 dakika sonra şerbet ocaktan alınır ve ılımaya bırakılır.

Kalburabastı pişince fırından çıkartılır, sıcakken üzerine ılık şerbet gezdirilir ve çekmesi için en az 30 dakika bekletilir.

Kaynak: Hilmiye- , Merkez



MALZEMELER

- 2,5 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Süt
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 10 Gr Karbonat
- ¼ Çay Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz

Şerbeti İçin:

- 2,5 Su Bardağı Toz Şeker
- 2,5 Su Bardağı Su
- 3-4 Damla Limon Suyu
- 1 Fiske Tuz



Karpuzlu Yoğurt

HAZIRLANIŞI

Yoğurt biraz sulandırılır, içine karpuz doğranır ve ikram edilir.



MALZEMELER

Karpuz
Yoğurt



Kuymak

HAZIRLANIŞI

Un, süt ve 1 su bardağı kaymak tavaya konur, orta ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur.

Tavadaki hamur toplanınca içine tereyağı konur ve karıştırmaya devam edilir.

Yaklaşık olarak 10 dakika sonra pişen kuymak çukur bir tabağa konur ve üstünden bastırılır.

Kaymağın geri kalanı sıcak tavada kavrulur, rengi koyulaşınca kuymağın üzerine dökülür ve servis edilir.

Not: Kuymak çiğnemeye gerek olmadan yendiği için özellikle yaşlılar tarafından sevilerek yeniyor. Ayrıca lobusa annelere de kuymak yediriliyor.



MALZEMELER

1 Su Bardağı Kepekli Un

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

½ Yarım Kâse Süt

1,5 Su Bardağı Kaymak



Pekmezli Un Helvası

HAZIRLANIŞI

Un tavaya dökülür, devamlı karıştırılarak kısık ateşte kavrulur, rengi değişince (yaklaşık 40-45 dakika) ateş söndürülür.

Soğuyan unun üzerine ılık suyla karıştırılan pekmez azar azar dökülür ve yoğrulur.

İyice yoğrulan helva yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak şekilde tepsiye yayılır, sıkıca bastırılır ve baklava şeklinde dilimlendikten sonra soğukken ikram edilir.

Düğünlerde gelin olacak kıza hediye olarak katmer ve pekmezli un helvası götürülür. Bu da komşular arası dayanışmaya bir örnektir.

Kaynak: Ümran EKİN, Güzeyhırt



MALZEMELER

- 5 Su Bardağı Un
- 2 Su Bardağı Pekmez
- 1 Su Bardağı Ilık Su



Pelete/Pelte

HAZIRLANIŞI

Un ve su tencereye konur, pütürsüz kıvama gelene kadar karıştırılır ve harlı ateşte pişirilir.

Karışım kaynayınca üzerine pekmez ilave edilir, yaklaşık 1-2 dakika sonra tencere ocaktan alınır.

Pelete sıcakken kâselere konur ve servis edilir.

Not: Yörede bazı evlerde pelete tatlısı un yerine nişasta ile yapılıyor. Yöresel diğer isimleri "pelte", "palize", "pilize".



MALZEMELER

- 1 Tatlı Kaşığı Un
- 1 Su Bardağı Su
- 1,5 Tatlı Kaşığı Pekmez
- ¼ Çay Kaşığı Tuz





Pelte

HAZIRLANIŞI

Un tavaya konur, kısık ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur, rengi değışmeye başlayınca ateş kapatılır ve ılımaya bırakılır.

Tencereye su ve pekmez dökölür, üzerine soğuyan un ilave edilip karıştırılır.

Pelte 3-4 taşım kaynayınca tencere ocaktan alınır ve tabağa dökölür. Üzerine eritilen tereyağı ve kaymak dökölüp ikram edilir.



MALZEMELER

- 2 Çay Bardağı Un
- 1/4 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Su Bardağı Kaymak
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Pekmez





Sarıġı Burma

HAZIRLANIŞI

İlk olarak tatlının şerbeti hazırlanır; pekmez ve su karıştırılarak 10 dakika kaynatılır ve tencere ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Hamur için yoğurt, süt, tereyağı, yumurta, tuz ve sirke yoğurma kabında çırpılır, üzerine un dökülür ve yoğrulur. 3,5 su bardağı yetmezse yarım bardak un ilave edilebilir. Hamur özlü bir kıvama gelince üzerine nemli bir bez örtülür ve 30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Daha sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yuvarlanır ve üzerlerine nemli bez örtülerek 20 dakika daha dinlendirilir.

Bezeler üzerlerine nişasta serpilerek olabildiğince ince yufkalar açılır. Her yufka açıldıktan sonra üzerine dövülmüş ceviz yayılır, oklavaya sarılır, her iki kenarından ortaya doğru büzülür ve oklavadan çıkartılır. Büzülen yufka yuvarlak tepsinin ortasına, sonraki yufkalarla birlikte helezon şeklinde dizilir.

Tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı dökülür, iyice kızınca yufkaların üzerine gezdirilir.

Tepsi önceden 190 dereceye ısıtılmış fırına sürülür. Pişen yufkalar fırından çıkartılır, ilk harareti geçince üzerine soğumuş olan pekmezli şerbeti dökülür ve servis edilir.



MALZEMELER

- 1 Çay Bardağı Süt
- 1 Çay Bardağı Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Yumurta
- ¼ Çay Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Limon Suyu (veya 3 Yemek Kaşığı Sirke)
- 3,5-4 Su Bardağı Un
- Yufkayı Açmak İçin**
- 2 Su Buğday Nişastası
- 1 Su Bardağı Un
- İç Malzemesi**
- 2,5 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz
- 250 Gr Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Şerbet Malzemesi**
- 2 Su Bardağı Pekmez
- 1 Su Bardağı Su



Sini Tatlısı

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar kırılır, üzerine süt, yoğurt, zeytinyağı, sirke, su, tuz dökülür ve el ile çırpılır. Daha sonra karışıma un ilave edilir ve yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelince hamurun üzerine nemli bir bez örtülür ve 30 dakika dinlendirilir.

Bu sırada iç malzemesi için un bakır bir tepsiye yayılır ve 60-70 derecedeki ılık fırına sürülür. 5 dakika sonra un tahta kaşıkla karıştırılarak altüst edilir ve yeniden fırına sürülür. Bu işlem 3 kez daha tekrarlanır ve tepsi fırından çıkartılıp soğumaya bırakılır. Bazı mutfaklarda iç malzeme olarak ceviz içi, bisküvi ve yer fıstığı karıştırılarak dökülüyor.

Şerbet için tencereye su ve toz şeker dökülür, karıştırılır, kaynayınca ateş kısılır. 10 dakika sonra tencereye limon suyu ve tuz ilave edilir, 6-7 dakika sonra tencere ocaktan alınır ve şerbet soğutulur. Eskiden tatlının üstüne pekmezli şerbet dökülmüş.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yuvarlanır ve üzerlerine nemli bir bez örtülür. Her bezeyi un ve nişasta karışımı serpilerek açılır.

Yufka baklava yufkası inceliğine gelince üstüne soğumuş olan undan 2-3 kaşık serpilir. Yufka oklavaya sarılır, her iki kenarından içeriye doğru sıkılarak hafifçe büzülür. Parça dikkatli bir şekilde oklavadan çıkartılır ve sini tepsinin ortasına yerleştirilir. Diğer bezeler de aynı şekilde tepsiye yerleştirilir.

Yağlar tavaya konur ve eriyince yufkaların üzerine dökülür. Yağlama işleminden sonra tepsiyi kapaklı pişirme yöntemiyle veya odun fırınında pişirilir.

Yufkalar pişince tepsi fırından çıkartılır, harareti gidince üzerine soğuk şerbeti dökülür. Tatlı en az 1 saat beklettikten sonra servis edilebilir.



MALZEMELER

Hamuru İçin

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Süt

1 Çay Bardağı Yoğurt

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Çay Bardağı Su

2 Yemek Kaşığı Sirke

1/4 Çay Kaşığı Tuz

6-7 Su Bardağı Un

250 Gr Tereyağı

1/2 Su Bardağı Zeytinyağı

İç İçin

5 Su Bardağı Un

Şerbeti İçin

4 Su Bardağı Toz Şeker

4,5 Su Bardağı Su

1 Çay Kaşığı Limon Suyu



Sütlaç

HAZIRLANIŞI

Pirinçler yıkanır, suyu süzülür ve sütün içinde pişirilir, yumuşayınca içine toz şeker ve tuz dökülür.

Sütlaç 4-5 taşım kaynayınca tencere ocaktan alınır ve servis kâselerine dökülür. İsteğe bağlı olarak sütlacın üzerine tarçın, ceviz, fındık, gül suyu dökülerek veya sade olarak servis edilebilir.



MALZEMELER

- 1,5 Çay Bardağı Pirinç
- 1,5 Litre Taze Süt
- 1,5 Su Bardağı Toz Şeker
- ¼ Çay Kaşığı Tuz



Sütlü Kabak

HAZIRLANIŞI

Kabaklar yıkanır, kabukları soyulur ve ince dilimler halinde doğranıp çömleğe konur, içine tuz ve su dökülüp yumuşayana kadar pişirilir.

Yumuşayan kabaklar tahta kepçe ile ezilir, püre kıvamına gelince üstüne sıcak süt dökülür.

Karışım boza kıvamına gelince içine pekmez, isteğe bağlı olarak kuru üzümler karıştırılır ve kaselerde ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Kg Cins Kabak
- 4 Su Bardağı Sıcak Süt
- ½ Su Bardağı Pekmez
- ½ Çay Bardağı Kuru Siyah Üzüm
- 1 Su Bardağı Su
- ¼ Çay Kaşığı Tuz

Not: Yörede bazı evlerde pekmez yerine toz şeker de kullanılıyor.



Şeker Pancarı Tatlısı

HAZIRLANIŞI

Kabukları soyulan şeker pancarı büyük bir küp haline gerilir. Daha sonra şeker pancarı yassı biçimde parçalara dilimlenir. Dilim halindeki pancarlar bir gün önceden hazırlanan kireçli suda 12 saat bekletilir.

Tencerede su ve şeker karıştırılarak ocakta kaynamaya bırakılır, kaynayınca ateş kısılarak içine limon tuzu atılır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra kireçli suda bekletilen dilimlenmiş pancarlar şekerli su karışımına ilave edilir. Hafif turuncu hale gelinceye kadar tahmini 1-1,5 saat kaynatılan tencere ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Tercihen susam veya Hindistan cevizi serpilerek servis yapılır

Not: Pancarın pişirme süresi 30 -60 dk daha uzatılarak daha yumuşak kıvamda bir pancar tatlısı da elde edilebilir.



MALZEMELER

1 Adet İri Kök Şeker Pancarı

10 Lt Su

-1 Kg Kireç

1 Kg Şeker

1 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Süslemek İçin; Susam Veya Hindistan Cevizi





Şerbetli Pide

HAZIRLANIŞI

1 su bardağı ılık suyun içine maya ve toz şeker dökülür, karıştırılır.

Diğer tarafta yoğurma kabına dökülür un ve tuz dökülür, ortası açılıp mayalı ılık su ilave edilir ve yoğrulur. Ele yapışmayan kıvama geldiğinde üstüne nemli bir bez örtülür ve mayalanması için bekletilir.

En az 1 saat mayalandırıldıktan sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yuvarlanır, ince ve uzun pide şeklinde açılır.

Hamurun ortasına peynir karışımı yayılır, kenarları kapatılır, tepsiye konur ve 200 dereceye ısınan fırında pişirilir.

Şerbet için toz şeker ve su kaynamaya başlayınca içine limon suyu sıkılır, 15 dakika sonra ateş söndürülür ve soğumaya bırakılır.

Üstü kızarınca pideler fırından çıkartılır ve tereyağı ile yağlanır, dilimlenir ve önceden hazırlanmış soğuk şerbet dökülüp ikram edilir.



MALZEMELER

- 4 Su Bardağı Un
- 10 Gr Kuru Maya
- 2 Su Bardağı Ilık Su Veya Süt
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- İç Malzemesi:**
- 1 Su Bardağı Tatlı Lor
- 1 Su Bardağı Kaşar Peyniri
- 1 Su Bardağı Küflü Çömlek Peyniri
- Şerbeti İçin:**
- 2 Su Bardağı Toz Şeker
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu

İncir Kavurması

HAZIRLANIŞI

İncirler yıkanır, suyu süzdürülür, küçük küçük doğranır ve harlı ateşte kavrulur.

Renkleri değişmeye başlayınca ateş kısılır ve incirlerin üzerine ılık su dökülür.

İncirler yumuşayınca tabağa alınır, üstüne kızdırılmış tereyağı dökülerek ikram edilir.



MALZEMELER

250 Gr Kuru İncir
1/2 Su Bardağı Su
1 Yemek Kaşığı Tuzsuz Tereyağı

Kaynak: Kaynak.Fatma ÖZÇELİK-74, Aratol köyü

Kara Erik Kavurması

HAZIRLANIŞI

Erik kuruları yıkanır ve ılık suyun içinde en az 1 saat bekletilir. Daha sonra eriklerin suyu süzdürülür, üzerlerine sıcak su gezdirilir ve tekrar suyu süzdürülür.

Isınan tavaya erikler konur, üstüne sıcak su dökülür ve kapağı kapatılıp harlı ateşte pişmeye bırakılır. Su kaynayınca ateş kısılır.

Tavadaki su azalmaya başlayınca eriklerin üzerine pekmez dökülür ve karıştırılır. Yaklaşık 2-3 dakika sonra ateş kapatılır, erikler yenecek derecede ılıyınca servis edilir.



MALZEMELER

500 Gr Kara Erik Kuru
1 Çay Bardağı Pekmez
1 Çay Bardağı Sıcak Su

Not: Yörede bazı evlerde tatlının üzerine kızgın tereyağı ve dövülmüş ceviz serpilerek yeniyor.

Kaynak: Kaynak.Fatma ÖZÇELİK-74, Aratol köyü

Kaygana (Kapama)

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar ve un pütürsüz bir kıvama gelene kadar çatalla çırpılır.

Büyük bir tava ocakta ısıtılır, içinde tereyağının yarısı eritilir, daha sonra üzerine yumurtalı un karışımı dökülür. Yumurtalı unun bir yüzü pişince diğer yüzü çevrilir ve tereyağının kalan yarısı üstüne ilave edilerek iki yüzü de kısık ateşte pişirilir.

Kaygana büyük bir servis tabağına alınır, önceden hazırlanan soğuk şerbet veya pekmez üstüne dökülerek ikram edilir.

Kaynak: Leman Şişman-, Merkez



MALZEMELER

- 5 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Şerbet Malzemesi
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Su
- Veya
- 1 Su Bardağı Pekmez

Kayısı Aşı

HAZIRLANIŞI

Kuru kayisılar yıkanır, süzildükten sonra tencereye konur, üstüne su dökülüp pişmeye bırakılır.

Kayisılar yumuşayınca kayisıların üzerine pekmez dökülür, 1-2 taşım kaynadıktan sonra tencere ocaktan alınır ve kapak kapatılarak 5-6 dakika dinlendirilir.

Pekmezi içine çeken kayisıların yarısı servis tabağına dökülür, üstüne kabukları soyulmuş, iri dövülmüş ve kavrulmuş yer fıstığının yarısı serpilir. Kalan kayisılar ve fıstıklar döküldükten sonra kayısı aşı ikram edilir. Bu tatlı Aksaray yöresinde bazı evlerde yer fıstığı yerine ceviz ile de yapılır. Bazı evlerde ise ikram sırasında kayisıların üzerine kızartılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Kaynak: Mustafa HAN'ın anlatımıyla babaannesi



MALZEMELER

- 500 Gr Kayısı Kuru
- 250 Gr Yer Fıstığı
- 1/2 Su Bardağı Pekmez
- 1 Su Bardağı Sıcak Su

Kaymaklı Baklava (Sütlaçlı Baklava)



MALZEMELER

15 Adet İncelek Yufkası
1 Kg Keçi Veya Koyun Sütü
1 Çay Bardağı Pirinç
1,5 Su Bardağı Toz Şeker
300 Gr Tereyağı
Pudra Şekeri

Havva ÖZGEL (HilmiyePıtır'ın teyzesi, Merkez)

HAZIRLANIŞI

Pirinç sütün içinde konur, ara ara karıştırılarak, harlı ateşte pişirilir. Pirinç taneleri yumuşayınca üzerine toz şeker konur, karıştırılır ve 3-4 dakika sonra ateşten alınıp soğumaya bırakılır. İncelek yufkaları süt serpererek yumuşatılır ve üstleri örtülür. Diğer tarafta tereyağı eritilir. Sini tereyağı ile yağlanır, incelek yufkalarının 8 adedi, üstü yağlanarak üst üste döşenir. 8. yufkadan sonra üstüne ılıyan sütlaç dökülür ve her tarafa yayılır. Kalan yufkalar aynı işlem yapılarak döşenir. Yufkalar bitince bıçakla bastırmadan baklava şeklinde veya kare kare kesilir. Eriyen tereyağı üstüne gezdirilir ve yöreye özgü kapak örtme tekniği ile pişirilir. Kızaran baklavanın üstüne pudra şekeri serpilir ve servis edilir.

Öküz Helvası



MALZEMELER

2 Su Bardağı Kepekli Un
2 Su Bardağı Pekmez
1 Su Bardağı Su
2 Yemek Kaşığı Tereyağı

HAZIRLANIŞI

Kepekli un tencereye dökülür, kısık ateşte kavrulur ve rengi değişmeye başlayınca ocaktan alınır. Diğer bir tencereye pekmez ve su dökülür, kaynadıktan sonra içine tereyağı ilave edilir, eriyince ocaktan alınır ve ılımaya bırakılır. Soğumuş olan unun üzerine ılıyan şerbet devamlı karıştırarak boca edilir. Karşım elle yoğrulur ve avuç içinde sıkılarak servis tepsisine dizilir.

NOT: Eskiden anneler tarlaya gitmeden evvel öküz helvasını çok miktarda yapıp saklarmış. Okuldan gelen çocuklar bulgur aşı ve ayranı yedikten sonra belvadan bir iki parça alıp açlıklarını giderirlermiş.

Pekmezli Kavut

HAZIRLANIŞI

İstenen miktarda buğday, nohut, arpa, kenevir, melengiç çukur sacın içinde, çalı süpürgesiyle karıştırılarak, orta ateşte kavrulur ve daha sonra havanda dövülür.

Un haline gelen kavutun üzerine pekmez veya süt dökülerek servis edilir.

NOT: Eskiden dövme işlemi, malzeme miktarı çok olduğu için taş değirmenlerde yapılır ve gerektiği zaman kullanmak üzere saklanırdı. Kavut eskiden, Anadolu'nun her yöresinde olduğu gibi yörede de çerez olarak yeniyor.



MALZEMELER

Buğday, Nohut, Arpa, Kenevir, Melengiç
Pekmez
Süt (isteğe Bağlı)

Pestil Kızartması

HAZIRLANIŞI

Pestiller 2 cm uzunluğunda kesilir.

Yumurtalar ve süt bir kâsede karıştırılır, içine un ve kabartma tozu ilave edilerek pütürsüz bir kıvama gelene kadar çırpılır.

Pestiller kâsedeki karışıma batırılır. Kaplama malzemesinin fazlası akıtılır ve tavadaki kızgın yağda kızartılır.

Kızartılan pestiller tabağa alınır ve üstüne pekmez, dövülmüş ceviz ve tarçın serpilerek servis edilir.



MALZEMELER

250 – 300 Gr Beyaz Üzüm Pestili
2 Adet Yumurta
1 Çay Bardağı Süt
1,5 Yemek Kaşığı Un
1/4 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
Üzerine:
1 Kâse Ceviz
1 Çay Bardağı Pekmez
Tarçın
Kızartmak İçin
Zeytinyağı

Tatlı Ovmaç

HAZIRLANIŞI

Yufka ekmekleri tavada veya kuzinede kızartılır, kırılarak çukur bir kabın içine ufalanır.

Yumurtalar tereyağında pişirilir ve yufkaların üzerine dökülür. Yumurta yoksa yufkaların üzerine sadece erimiş tereyağı dökülür.

Ovmacın üzerine kavrulmuş susam veya dövülmüş ceviz, ılık süt ve pekmez döküldükten sonra karıştırılır, üstü bastırılarak düzeltilir ve servis edilir.



MALZEMELER

- 2 Adet Kuru Yufka
- 1 Su Bardağı Pekmez
- ½ Su Bardağı Süt
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Adet Yumurta

Yoğurt Tatlısı

HAZIRLANIŞI

Şerbeti için su ve toz şeker kaynatılır, içine limon suyu ilave edilir 15 dakika sonra ocak söndürülür ve soğumaya bırakılır.

Yumurta ve toz şeker iyice çırpılır, köpürünce içine zeytinyağı, yoğurt ilave edilir. Karışıma irmik, un, vanilya ve kabartma tozu dökülerek tahta bir kaşıkla karıştırılır.

Karışım tereyağı ile yağlanan tepsiye dökülür ve önceden 180 dereceye ısıtılan fırında pişirilir.

Kürdan batırılarak hamurun pişip pişmediği kontrol edilir. Kürdana hamur bulaşmadıysa piştiğini gösterir, tepsi fırından çıkartılır.

Harareti gittikten sonra pişen hamur dilimlenir, üstüne soğuk şerbet gezdirilir ve tepsinin üstüne bir kapak kapatılır. 10-15 dakika sonra kapak açılır, tatlı soğuyunca ikram edilir.



MALZEMELER

- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Su Bardağı İrmik
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Paket Vanilya
- 1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
- Şerbeti İçin
- 3 Su Bardağı Su
- 3 Su Bardağı Toz Şeker
- ½ Limonun Suyu

Yumurtalı Pestil Kavurması



MALZEMELER

HAZIRLANIŞI

Üzüm pestilleri 2 cm lik kare parçalar halinde kesilir, tereyağında kızartılır, üstüne yumurta kırılır ve pişirilir. Servis tabağına alınan pestillerin üzerine pekmez, dövülmüş ceviz ve bazı evlerde tarçın ilave edilip servis edilir.

100 Gr Beyaz Üzüm Pestili
1 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Tarçın
Pekmez
Dövülmüş Ceviz



Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ

HOŞAFLAR



Armut Hoşafı

HAZIRLANIŞI

Armutlar yıkanır, kabukları soyulur ve küp küp doğranır, karanfil ve çubuk tarçın ile birlikte kaynar suyun içine atılır. 10 dakika sonra tencereye toz şeker dökülür, 5 dakika sonra ateş söndürülür hoşaf soğuyunca ikram edilir.



MALZEMELER

4 Adet Armut
6-7 Su Bardağı Su
1 Su Bardağı Toz Şeker
2-3 Adet Tane Karanfil
1 Adet Çubuk Tarçın



Elma Hoşafı

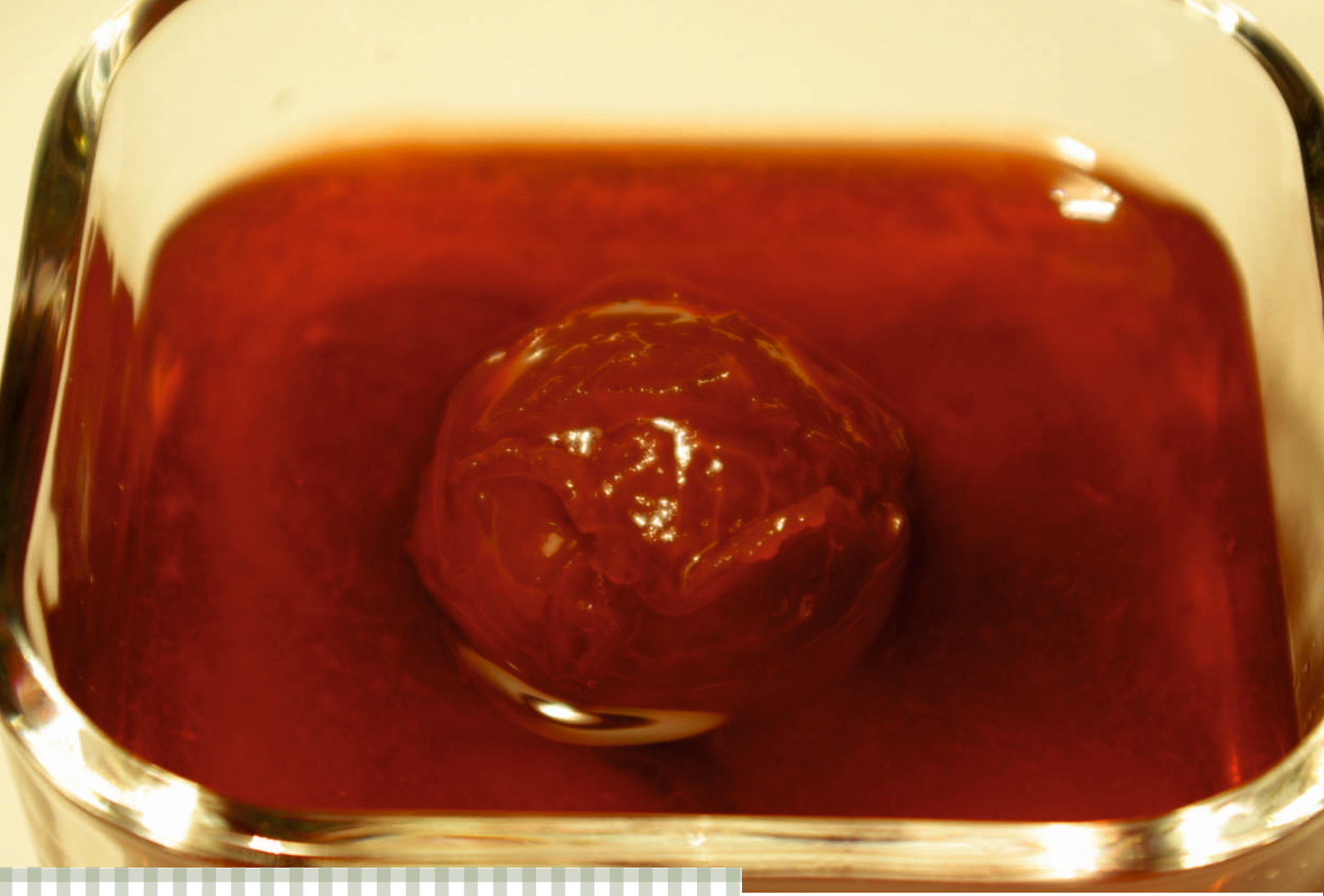
HAZIRLANIŞI

Elmalar yıkanır, kabukları soyulur ve küp şeklinde doğranır, karanfil ve çubuk tarçın ile birlikte kaynar suyun içine atılır. 10 dakika sonra tencereye toz şeker dökülür, 5 dakika sonra ateş söndürülür hoşaf soğuyunca ikram edilir.



MALZEMELER

4 Adet Elma
6 Su Bardağı Su
1 Su Bardağı Toz Şeker
2-3 Adet Tane Karanfil
1 Adet Çubuk Tarçın



Erik Hoşafı

HAZIRLANIŞI

Erikler yıkanır ve ılık suyun içinde 30 dakika bekletilir, suyu süzdürüldükten sonra kaynayan suyun içinde haşlanır. Erikler yumuşayınca üstüne toz şeker ilave edilir. 5 dakika sonra ateş söndürülür hoşaf soğuyunca ikram edilir.



MALZEMELER

250 Gr Kuru Erik
1 Su Bardağı Toz Şeker
6 Su Bardağı Su



Kak Hoşafı

HAZIRLANIŞI

Kak yıkanır ve kaynar suyun içine konur. Meyveler yumuşayınca üstüne toz şeker ilave edilir. 5 dakika sonra ateş söndürülür hoşaf soğuyunca ikram edilir.

NOT: Vişne veya dağ eriği gibi ekşi meyvelerden yapılan hoşafların içine 1,5-2 su bardağı toz şeker konur.



MALZEMELER

1 Su Bardağı Kak(kurutulmuş Meyve)
7 Su Bardağı Su
1 Su Bardağı Toz Şeker Veya Pekmez



Karışık Hoşaf

HAZIRLANIŞI

Bütün meyveler yıkanır ve küp şeklinde doğranır. Kaynayan suyun içine ilk olarak, zor piştiği için ayvalar atılır. Ayvalar biraz yumuşayınca suyun içine diğer meyveler, çubuk tarçın ve karanfiller ilave edilir.

Su kaynadıktan 10 dakika sonra içine toz şeker dökülür, 5 dakika sonra tencere ocaktan alınır ve komposto soğumaya bırakılır.

Komposto soğuyunca servis edilir.



MALZEMELER

- 1 Adet Elma
- 1 Adet Ayva
- 1 Salkım Üzüm
- 5-6 Adet Kuru Erik
- 3-4 Adet Kuru Kayısı
- 2 Adet Karanfil
- 1 Adet Çubuk Tarçın
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 2 Lt Su



Üzümlü Balkabağı Hoşafı

HAZIRLANIŞI

Balkabağı diliminin kabuğu ince bir şekilde soyulur, 1 cm boyutlarında, küp şeklinde doğranır, karanfille birlikte kaynar suyun içine atılır.

Diğer bir tarafta kuru üzümler yıkandıktan sonra üzerinden geçecek seviyeye kadar ılık suyun içinde bekletilir. Tenceredeki balkabakları yumuşayınca üzerine kuru üzümler suyu ile birlikte ilave edilir. 2 dakika sonra tencereye toz şeker dökülür, 5 dakika sonra tencere ocaktan alınır. Hoşaf soğuyunca servis edilir.



MALZEMELER

- 250 Gr Balkabağı
- 1 Su Bardağı Kuru Üzüm
- 2 Adet Karanfil
- 6 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Toz Şeker

Ayva Hoşafı

HAZIRLANIŞI

Ayvalar yıkanır, kabukları soyulur ve küp küp doğranır. Ayva çekirdekleri bir tülbendin içine sarılır, ayvalar, çubuk tarçın ve karanfiller ile birlikte kaynar suyun içine atılır.

Ayvalar yumuşayınca üstüne toz şeker ilave edilir. 5 dakika sonra ateş söndürülür hoşaf soğuyunca ikram edilir.



MALZEMELER

- 2 Adet Ayva
- 6 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 2-3 Adet Tane Karanfil
- 1 Adet Çubuk Tarçın

Üzüm Hoşafı

HAZIRLANIŞI

Kuru üzümler yıkanır ve şişmeleri için 2 su bardağı içme suyunun içinde bekletilir.

4 su bardağı su tencereye konur, toz şeker dökülür ve kaynayınca içine suyuyla birlikte üzümler konur.

4-5 dakika sonra ateş kapatılır, soğuduktan sonra yemeklerin yanında ikram edilir.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Kuru Üzüm(siyah Veya Beyaz)
- 6 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Toz Şeker

Kaynak: Aktaran Hilmiye PATİR, kaynak eşinin teyzesi Hava ÖZGEL



BUĞDAY ÜRÜNLERİ





Buğday Ürünleri

Aksaray'da tahıl üretiminde ekim alanı ve üretim ürünü olarak buğday ilk sıradadır. Evliya Çelebi seyahatnamesinde Aksaray ve Konya arasındaki bereketli ovada tüm ülkeye yetecek kadar buğday üretildiğini belirtmiştir. 11500 yıl öncesinden kalan Aşıklı Höyük toprak analizlerinde; buğdayın tarım ürünü olarak yetiştirildiği ve tüketildiği görülmüştür. Eski çağlardan beri buğdayın beslenmedeki önemi günümüzde de hala devam etmektedir.

Buğday tarladan biçerdöverlerle biçilerek saplarından ayıklanır, elekten geçirilerek araya karışmış otlar çıkartılır. Daha sonra kullanım amacına göre ayrılan buğday, işlemden geçirilmek üzere ya çuvallara konur ya da suda yıkanıp kazanlarda haşlanır. Haşlanan buğdaya “hedik” denir. Hedikler kazanlardan alınır, delikli kepçe ile bir örtünün üzerine serilir ve kurutulur.

Eskiden aşurelik hazırlanan buğdaylar dayhanada ezilir ve bahçedeki dibekte dövülürdü. Günümüzde ise geleneksel buğday işleme yöntemini uygulamaya devam eden az

sayıda hane bulunur. Bir kişi ara ara buğdayın üstüne su serperken diğer iki kişi de dua okuyarak, belli bir ritimde tokmakla döverler. Daha sonra buğdayın kabukları uçurulur ve hayvan yemine karıştırılır. Bulgur için ayrılan hedik kurutulduktan sonra el değirmeninde öğütülür. İki kişi değirmeni çevirirken, bir diğer kişi de değirmenin ortasından buğdayı döker. Farklı boyutlardaki eleklerden geçirilen bulgurun iri taneli olanları pilavlık, orta büyüklüktekiler çorbalık ve dolmalık, daha küçükleri köftelik, batırık ve kısır için bulgur (dügü, pıtpıt, simit) ve un halindeki (cügücük, düğücük) ise çerezlik ve tatlı tarhana için ayrılır.

“Kile” Anadolu'nun birçok yerinde tahıl, hububat ürünleri için hala kullanılmakta olan hacim ölçüsüdür. Kilenin kaç kiloya denk geldiğini sorduğunuz zaman yaklaşık olarak bir peynir tenekesinin ölçüsünü veriyorlar.



EKMEKLER

Gelveri Ekmeği *Gülağaç Çöreği*

HAZIRLANIŞI

Yoğurma teknesine elenen un, tuz ve ekşi maya konur, üzerine azar azar su dökülür ve hamuru avuçta bastırılarak yoğrulur. Yazın suyun soğuk, kışın ise ılık olması gereklidir. Gülağaç'ta hamurun içine patates, diğer bazı yörelerde süt de katılıyor. Hamurun iyi yoğrulması ekmeğin lezzetli olması için gereklidir. Bu aşamada Güzelyurt'ta hamur 30 dakika mayalandırılıp yeniden yoğrulduktan sonra bezelere ayrılıyor, Gülağaç'ta ise mayalandırılmadan bezeler hazırlanıyor. Gülağaç'ta bu ekmeğe “çörek” deniyor.

Hamurdan iri portakal büyüklüğünde bezeler yuvarlanır ve un serpilmiş yaygının üzerine, biraz bastırarak aralıklı olarak dizilir. Hamurun ikinci mayalanma aşaması için 30 dakika daha bekletilir. Bu sırada yumurta, zeytinyağı, yoğurt ve çörek otu bir kâsede karıştırılır ve üst malzemesi hazırlanır.

Mayalanan bezeler ince ve uzun tahta ile fırının yanına taşınır, un serpilmiş tahta zemin üzerine konur ve üstü bastırılır. Ortasına delik açılır ve üstlük sürülür fırında pişirilir.

Yörede kalabalık nüfuslu aileler imece usulü bu ekmeği çok sayıda pişirip, dondurucuda saklayarak uzun süre tüketiyorlar.



MALZEMELER

20 Kg Un
Ekşi Maya
½ Su Bardağı Kaya Tuzu
15 Litre Su
Üst Malzemesi
Yumurta
Zeytinyağı
Yoğurt
Çörek Otu



Somuncu Baba Ekmeği

Aksaray'ın Manevi Mihmandarı Somuncu Baba'nın himmet ve bereketi ile üretilen Somuncu Baba Ekmeği içerisinde bulunan on iki karışımla Aksaray'da ateşsiz fırında üretilmektedir.

Somuncu Baba Hazretleri'nden günümüze gelen bu güzel lezzeti hazırlarken, Aksaray'da yetiştirilen Şahman buğday unu, Hasandağı bölgesi pekmezi, kekiği ve balı ile Eşmekaya koyun yoğurdu kullanılıyor. Ekşimaya ve su ile yoğurulup dinlendirmeye bırakılan Somuncu Baba Ekmeği, 11-12 saat sonra mayalanınca kesilip, bezelenip 5 saat daha dinlendiriliyor. Ateşsiz fırında 2 saat kadar pişirilen Somuncu Baba Ekmeği muhteşem tadı ve kokusuyla yemeye hazır hale geliyor.

Kömbe

Merkeze bağlı göçmen kasabalarından biri olan Sağlık Kasabası'nda her evin avlusunda kiremitten, Balkan göçmeni ninelerin yaptıkları fırınlar bulunur, “kömbe” adı verilen somun ekmekler özel tepsiler içine konur ve pişirilir. Kömbe komşulara dağıtılır, arasına tereyağı ve peynir konularak sıcak ve taze olarak yenir.



Mayalı ve Bazlama

HAZIRLANIŞI

Un, su, tuz ve ekşi maya ile hazırlanan hamur mandalina büyüklüğünde yuvarlanır, oklavayla açılır. Yaklaşık 30 cm çapında açılan yufka 0,5 cm kalınlığında ise “mayalı”, 1 cm kalınlığında ise “bazlama” olarak sac üzerinde pişirilir. Yörede “Akin Mayalı” olarak bilinen mayalı ince yufkadan yapılan mayalıdır. Bazlamayı kabartmak için özel maşayla, kor üzerinde ikinci pişirme yapılır



MALZEMELER

3 Su Bardağı Un
Portakal Büyüklüğünde Ekşi Maya
1,5 Su Bardağı Ilık Su
1/2 Tatlı Kaşığı Tuz



Şepe

HAZIRLANIŞI

Un, su ve tuz ile sertçe hamur yoğrulur, 30-40 cm ölçüde, ince açılarak sac üzerinde pişirilir. Şepe sıcakken üstüne tereyağı sürülür, içine çömlük peyniri dürülerek yenir.



MALZEMELER

1 su bardağı köy unu
1/2 çay kaşığı kaya tuzu
1/2 su bardağı ılık su



Yufka

HAZIRLANIŞI

Un, su ve tuz ile sertçe hamur yoğrulur, daha sonra üzerine temiz bir bez örtülerek ayakta çiğnenir ve iyice özleştirilir. Yufka ekmekler genellikle akraba veya komşular ile birlikte küçük (yardımlaşarak, imece) edilir. Birkaç kişi hamuru sinir(veya tabla) üzerinde, oklava ile açarken, bir kişi de yufkaları sacda pişirir. Yufkaları sac üzerinde ters yüz etmek için “pişirgeç” denilen tahta sap kullanılır. Yufkalar piştikten sonra kışık olanlar üst üste dizilerek kilerde saklanır, sonrasında yemek için kullanılırken ise üstüne su serpilir ve yumuşatılır.

Yufka ekmekler yurdumuzun birçok yerinde 25 veya 50 kiloluk un ile yapıldığı için pişirme süresi uzundur, bu işlem sırasında yemek arası verilir, yufka ekmek hamurundan biraz kalın “sıkma” yufkalar açılır ve üstüne tereyağı sürülür, çökelek, kavurma gibi malzemeler dürüm yapılarak yenir. Eskiden Aksaray yöresinde buğdayın dışında mercimekten, nohuttan, arpadan un yapılır ve ekmek pişirilmiştir.



MALZEMELER

2 Su Bardağı Köy Unu
1/2 Çay Kaşığı Kaya Tuzu
1 Su Bardağı Ilık Su



Erişte Hazırlama

HAZIRLANIŞI

Yoğurma kabına irmik dökülür, üzerine ılık süt ilave edilip 4 saat bekletilir. Aksaray yöresinde erişte bazı evlerde irmiksiz de hazırlanıyor.

İrmikler şiştikten sonra kabın içine un, tuz ve yumurta karıştırılır ve yoğrulur. Hamur toparlanmaya başlayınca üzerine zeytinyağı dökülür, sert bir kıvama gelince üzerine nemli bir bez örtülüp 1 saat beklenir.

Dinlenen hamur mandalina büyüklüğünde bezelere ayrılır, yaklaşık 2 mm kalınlığında açılır ve üstüne nemli bir bez serilir. Diğer yufka bezin üzerine serilir ve ilk açılan yufka ters yüz edilir. Bazı evlerde yufkalar sac üzerinde kısa bir süre tepsertilerek kurutulur.

5-10 dakika sonra ilk açılan yufkanın kesimine başlanır. Kibrit çöpü şeklinde kesilen erişteler üzerine un serpiyen temiz bez üzerine yayılır ve 2 gün boyunca bekletilir. Gün içinde erişteler karıştırılarak havalandırılır.

Kuruyan erişteler bez torbanın veya cam kavanozun içinde saklanır.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Ilık Süt
- 1 Çay Bardağı İrmik
- 2 Kg Un
- 10-12 Adet Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı



Tarhanalar

Yurdumuzun her yöresinde olduğu gibi Aksaray'da da tarhana en önemli besin maddesidir. Aynı il sınırları içinde olsa da farklı coğrafi koşullara göre çeşitli yerlerde yapılan tarhanalar farklılık gösterebiliyor. Ana maddesi yağlı kese yoğurdu veya koyu turfan ayrıları olan tarhana bazı evlerde buğday veya aşlık, bazı evlerde ise un ile yoğruluyor. Un tarhanası yapılırken tarhananın içine çeşitli sebzeler veya otlar ilave edildiği görülür

Üçgen Tarhana

HAZIRLANIŞI

Aşurelik buğday 2,5 lt su ile kazanda pişirilir. Buğday yumuşayınca kazan ateşten alınır ve ılımaya bırakılır.

Ilıyınca buğdayın üstüne süzme yoğurt dökülür, kürekle karıştırılır.

Kazana 2 lt su ve tuz ilave edildikten sonra ocak yeniden yakılır ve kaynamaya bırakılır. Bu sırada dibinin tutmaması için iki kişi devamlı karıştırır. Su az gelirse içine sıcak su dökülür. 1-2 taşım kaynayınca kazan ateşten alınır.

30 dakika sonra kazanın ağzına bakır sini kapatılır, üstüne örtü örtülerek gece boyunca bekletilir. Bazı evlerde ekşi buğday sevilmediği için kazanın ağzı 2-3 saat açık bırakılır, daha sonra kapatılır ve bekletilir.

Sabah kazanın üstü açılır, tekrar karıştırılır ve tarhanaya üçgen şekil verilerek temiz sazların üstüne serilir. Çorbalık olarak kullanılacak olan tarhana üçgen şeklinde, 1 cm kalınlığında veya avuçta sıkılarak şekil verilirken, çerez olarak yenecekler ince bir şekilde yaygıya serilir.

Alt üst edilerek kurutulmuş tarhanalar bez torbanın içine konur ve kilerde saklanır. İnce tarhana kış aylarında sobanın üzerinde kızartılarak yenir.



MALZEMELER

- 1 Kg Aşlık Veya Aşurelik Buğday
- 5 Kg Süzme Yoğurt
- 2-3 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu

Tarhana

HAZIRLANIŞI

Aşlık yıkanır, üstünden 4 parmak geçene kadar suyun içinde haşlanır, piştikten sonra ateş söndürülür.

Diğer tarafta süzme yoğurdun üzerine 1 lt su ile karıştırılır.

Ilıyan aşlığın suyundan 1 kepçe yoğurdun üzerine yavaş yavaş, karıştırarak dökülür. Daha sonra yoğurt aşlık kazanının içine ilave edilir. Bu işlem yavaş olması gerektiği için bir kişiden yardım alınmalıdır. Bir kişi yoğurdu azar azar dökerken, diğer bir kişinin de büyük bir kepçeyle 10 dakika karıştırması gerekir. Yoğurt kabının dibinde kalan yoğurdu boşa götürmemek için suyla çalkalanıp kazana dökülür.

4-5 saat dinlendirildikten sonra tarhana üçgen, sıkma veya yassı yuvarlak şekillerde hasırın üzerine dizilir.

Tarhanalar ilk gün güneş gören ve esintili, ikinci gün gölge ve rüzgar alan bir yerde, gün içinde alt üst ederek kurutulur.

3-4 gün sonra kuruyan tarhanalar bez torbalara doldurulur ve kilerde saklanır.



MALZEMELER

- 1 Kg Aşlık
- 5 Kg Süzme Yoğurt
- 4 Lt Su
- 2-3 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu

Not: Özellikle Eski yöresinde tarhana çerez olarak sade veya pekmeze banarak da yenir. Çerezlik tarhanalar çok ince bir şekilde kurutulur ve kavrularak da yenir.

Aşlık: Yıkayıp ayıklanmış ve kurutulmuş buğday ve arpadan değirmende çekilerek hazırlanmış bir gıda ürünüdür.

Un Tarhana

HAZIRLANIŞI

Domates, maydanoz, dereotu, nane, soğan, yeşilbiber ve salçalık kırmızıbiber yıkanır, ince ve küçük bir şekilde doğranır ve yoğurma kabına konur.

Malzemelerin üzerine yoğurt, tuz, kimyon, karabiber, kekik, yarpuz ilave edilir ve karıştırılır.

Kabın üzerine bir tülbent örtülür ve mayalanması için 5-6 gün serin bir yere bekletilir.

Mayalanan karışımın içine un dökülür ve karıştırılıp 3-4 gün daha bekletilir. Gün sonunda tarhananın kıvamı sulu ise içine un ilave edilir.

Kıvam bulan tarhana parça parça rüzgarlı ve gölge bir yerdeki örtünün üzerine serilir. Sabah, akşam tarhanaların kuruyan yüzeyleri ters çevrilir.

Tarhana ovalama kıvamına gelince avuçta yuvarlanarak ufalanır, daha sonra üstüne bastırılarak süzgeçten geçirilir.

Un haline gelen tarhana yeniden örtü üzerine serilir ve 2-3 gün daha kurutulur. İyice kuruyan tarhana bez torbalara konar ve kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 2 Kg Süzme Yoğurt
- 1,5-2 Kg Un
- 1 Kg Domates
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Demet Dereotu
- 1 Demet Yarpuz Veya Nane
- 4 Adet Soğan
- 8 Adet Salçalık Biber
- 8 Adet Yeşilbiber
- 1 Demet Taze Kekik
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu

Beyaz Tarhana (Süt Tarhanası)

HAZIRLANIŞI

Süt pişirilir ve ılımaya bırakılır, el yakmayacak ısıya gelince içine un dökülür.

Sütlü un sabah yoğrulur ve üzerine un serpilmiş olan temiz bir örtünün üzerine kaşıkla dağıtılır. Akşam tarhana parçaları alt üst edilir. Ertesi gün tarhanalar ara ara alt üst edilerek kuruması sağlanır.

Tarhana ovalama kıvamına gelince avuçta sürterek ufalanır. Ufalanmış tarhana bir kenara toplanır ve elenen tarhana diğer tarafa yayılır.

Un haline gelen beyaz tarhana kurumaya bırakılır, bu sırada gün içinde karıştırarak havalandırılır. Kuruyan tarhana bez torbaya konur ve kilere kaldırılır.

Çorba pişirilirken soğuk suyun içinde karıştırılır.



MALZEMELER

- 1 Kg Süt
- 1 Kg Un
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Nohut Mayası

HAZIRLANIŞI

Kuru nohutlar taş dibekte ezilir ve bir kaba konur, üstüne un, tuz ve ılık su dökülüp karıştırılır ve kapağı kapatılır. Kabin üzerine kalın bir örtü örtülerek sıcak bir yerde mayalanmaya bırakılır.

Ertesi gün maya kontrol edilir; eğer üstünde köpük oluşmuşsa maya tutmuştur. Eğer köpük oluşmamışsa içine ekşi ekmek mayasından 1 yemek kaşığı ilave edilir, karıştırılır ve kapağı kapatılarak sabah kadar bekletilir. Nohut mayasının kokusu kesiftir, ancak ekmeğe veya ürüne geçmez.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Nohut
- 1,5 Çay Bardağı Kepekli Un
- 1/2 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1/2 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
- 2 Su Bardağı Ilık Su

Ekşi Maya

HAZIRLANIŞI

1.gün: 1 çay bardağı buğday unu, 1 yemek kaşığı kepekli köy unu ve 1 su bardağı su dökülür, üzerine kuru üzümler ve yoğurt suyu ilave edildikten sonra kapağı kapatılır, çalkalanır ve oda sıcaklığında bırakılır.

2.gün: Kavanozdaki malzemeler tahta bir kaşıkla karıştırılır ve kuru üzümler kavanozda kalarak yarısı ayrı bir kaba dökülür. Kavanoza tekrar 1/2 çay bardağı buğday unu, 1 yemek kaşığı kepekli köy unu ve 1 su bardağı su dökülür, kapağı kapatılır, çalkalanır ve oda sıcaklığında bırakılır.

Ekşi mayanın canlandırılması:

Önceden hazırlanıp serin bir yerde saklanan ekşi mayanın kullanılmadan evvel canlandırılması gereklidir. Bunun için portakal büyüklüğünde bir parça kopartılıp cam kaba alınır, üzerine 2 su bardağı ılık su dökülür ve tahta kaşıkla ezilir. Su mayanın içine iyice geçince üzerine 1,5 su bardağı beyaz un ilave edilip yoğrulur ve kabarana kadar bir kenarda bekletilir. Maya kabardığı zaman canlanmış ve ekmeğe hamur mayalayacak aşamaya gelmiş demektir.



MALZEMELER

- 1 Su Bardağı Tam Buğday Unu
- 1/2 Su Bardağı Kepekli Köy Unu
- 3 Su Bardağı İçme Suyu
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Su Bardağı Yoğurt Suyu

SÜT ÜRÜNLERİ



Peynir

Yörede peynir yapılırken inek, koyun(davar), keçi sütü kullanılır. Peynir mayası için günümüzde hazır maya kullanılıyor olsa da, köylerde hala eski yöntemleri uygulamaya devam eden anneler de var. Eskiden peynir mayası hazırlamak için çakır diken kökü, güvence kursağı otu, oğlak şirdeni kullanılıyordu.

Çakır diken kökü ile peynir mayası üretimi
Çakır diken bitkisi topraktan çıkarılır, iyice yıkanır ve kök kısmı küp içine doğranır. Bir tülbendin içine dövülmüş nohut, üzüm, yarma, arpa, çörek otu konur ve ağzını sıkıca bağlanıp küpün içine konur. İnaniş'a göre sabah güneş doğmadan önce içine mahalle çeşmesinde küpün içine su doldurulup daha önceden yapılmış 1 tas peynir suyu dökülür ve ağzı kalın bir örtüyle sıkıca bağlanır. 10 gün sonra bu maya peynir yapmak için hazır hale gelir.

Şirden ile peynir mayası üretimi

Geviş getiren hayvanların midesi işkembe, börkenek, kırkbayır ve şirden adı verilen dört bölümden meydana gelir. Şirden, anne sütü emen ve henüz

otla beslenmeye geçmemiş yavru oğlak, kuzu veya buzağıdan elde edilir. Şirdenden herkes maya hazırlayamaz, işin uzmanı olan kişiye yaptırılır. Şirden eğer birkaç ay sonraki peynirlerde kullanılacaksa kurutularak, kısa bir süre sonra peynir mayalanacaksa suyun içinde saklanır.

Şirdenin hayvan kesildikten hemen sonra ve çok çabuk temizlenmesi gerekir, hemen yıkanarak tahta bir zemin üzerine gerdirilip kenarlarından sabitlenir. Fazla suyu tülbentle bastırılarak alınır ve üzerine kaya tuzu serpilerek güneşte 1 gün boyunca kurutulur. Kuruyan şirden sertleşmeden evvel küçük parçalara kesilir ve bez torbaların içine konarak havadar bir yere asılır.

Kuzu kursağı ile peynir mayası üretimi

Peynir mayası üretmek için bir testiye kuzu kursağı, kuru incir, kuru üzüm ve ağzına kadar su doldurulur ve mayalanması için 10 gün serin ve gölge bir yerde bekletilir. Testi sirkeyle yıkanır, tülbentten geçirilen maya içine dökülür ve serin bir yerde saklanır.



Çömlek Peyniri

HAZIRLANIŞI

Peynir rendelenir, çökelekle karıştırılır ve bir yaygıya serilip 2-3 saat bekletilir.

Daha sonra peynirler önce avuçla, daha sonra dibek eliyle bastırılarak doldurulur. Bazı evlerde peyniri karıştırma aşamasında içine tuz ve çörek otu ilave edilir.

Peynirin üzerine kaya tuzu veya kuyruk yağı dökülür. Yağ donunca çömleğin üzerine kuzu derisi örtüp bağlanır.

Peynir kuyusunun dibine iri çakıl taşları serilir ve çömlek ters yüz edilerek üstüne yerleştirilir.



Tulum Peyniri (Tuluk)

HAZIRLANIŞI

Tulum peyniri birkaç farklı peynirin karışımından veya tek çeşit peynir ile hazırlanır. Büyük bir kapta peynirler parçalanır, karıştırılır ve yağt üzerinde bekletilir.

1-2 saat sonra peynirler önceden dikilen kuzu veya oğlak tulumunun içine, üzerlerinden iyice bastırılarak yerleştirilir. Daha sonra peynirin üstüne kaya tuzu dökölür ve tulumun ağızı dikilir.

Kuyunun altına çakıl taşı döşenir,

Üstüne tuluklar yerleştirilir ve en az 3 ay bekletilir.

Tulumlar eğer çok büyük ise mağaralarda bekletilir.



Ağız Bulama

HAZIRLANIŞI

Ağız; ineğin doğumdan sonraki sütüdür, 2 gün boyunca sağılır.

Süt tencereye dökülür, devamlı karıştırılırken içine yavaş yavaş ağız sütü dökülür. Süt kaynadıktan 2-3 dakika sonra tencere ocaktan alınır, karıştırma işlemine 5 dakika daha devam edilir. Bulama bekleyip ılıklaşınca yoğun bir kıvama gelir, kâselere dökülür, sade veya üstüne toz şeker ilave edilip yenir. Kalan bulama kavanoza dökülüp dolapta saklanır, kahvaltıda bal veya toz şeker ile birlikte ekmeğin üzerine sürülerek yenir.



MALZEMELER

1 Lt Süt
1/2 Kg Ağız
Toz Şeker

Yoğurt

HAZIRLANIŞI

Aksaray'da dağ eteklerinde yaşayan yöre halkı eskiden yoğurt mayalamak için geyik sütü, nisan ayında yağın yağmur suyu veya eski yoğurt kullanırmış. Ancak Yörükler artık Toroslardan Hasan Dağ'a geyik gelmediği için bu yöntemi uygulayamadıklarını söylüyorlar. Günümüzde tercih edilen yoğurt yapma yöntemi ise sütü bir önceki yoğurt ile mayalamaktır.

Süt tencerede pişmeye bırakılır, kaynayınca kepçeyle havalandırılarak 5 dakika kaynatılır ve ateş söndürülür.

Diğer bir tarafta soğuk süt ve yoğurt pütürsüz hale gelene kadar karıştırılır ve ılıyan sütün içine dökülür.

Tencerenin kapağı kapatılır ve üstüne kalın bir örtü örtülerek sarılır. Oda sıcaklığında bekletilen tencerenin kapağı 4 saat sonra kaldırılır ve yerinden oynatmadan soğuması beklenir. Soğuyan ve yoğunlaşan yoğurt bir gece buzdolabında bekledikten sonra hazır hale gelir.



MALZEMELER

- 2 Lt Doğal Süt
- 2 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Soğuk Süt

Süzme Yoğurt

HAZIRLANIŞI

Eskiden süzme yoğurt biriktirilirken koyun postu, günümüzde bez torbalar kullanılmaktadır. Yenmeyen yoğurtlar postun içinde biriktirilir ve suyu süzdürülür. Postun içinde biriken süzme yoğurt özellikle yörenin önemli bir besin kaynağı olan tarhana yapımında kullanılır. Peynir altı suyu ise yufka, ekmek hamurunun içine katılarak değerlendirilir.

Yoğurdun biriktirildiği postun hazırlanması:

Koyun kesimi sırasında, postu işi bilen usta tarafından çıkartılır. Post özel işlemlere tabi tutularak temizlenir, taşlanır ve beyazlaştırılıp kullanıma hazır hale getirilir, post havadar ve gölge bir yere asılır.



Yanık Yoğurt

HAZIRLANIŞI

Kışlık yanık yoğurt yapılırken keçi, koyun veya manda sütü kullanılır.

Süt kazanda kaynamaya bırakılır, kaynadıktan sonra 5'er kiloluk tencerelere paylaştırılır ve yeniden kaynatılır. Odun ateşinde korlar sönene kadar kazan ocakta kalır. Bu sürede sütün dibi tutacaktır.

Yanık kokusu etrafa yayılınca her bir tencerenin içine 2 yemek kaşığı yoğurt dökerek mayalanır, daha sonra üstlerine tülbent örtülerek en az 4 saat beklemeye bırakılır.

Daha sonra tülbent kaldırılır ve tencereler bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün tencerelerin içindeki yoğurt bez kesenin içine dökülür, bir yere asılır, altına bir tepsi yerleştirilip sabaha kadar bekletilir.

Sabah olunca torbanın içindeki yoğurt saklama kabına dökülür, kışlık saklamak için üstüne 2 cm kalınlığında kuyruk yağı eritilerek hava ile teması kesilir. Kapağı kapatıldıktan sonra kap kilere kaldırılır.



MALZEMELER

20 Lt Süt

Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ

SİRKELER ve TURŞULAR





Domates ve Biber Turşusu

HAZIRLANIŞI

Domatesler ve biberler yıkanır, suyu içine alması için iğdenin iğnesi veya kürdan ile ortasını geçmeden delinir.

Sarımsaklar üstlerine tuz serpilip dövülür ve üçte biri kavanoza konur.

Kavanoza domatesler, biberler ve sarımsakların üçte biri konduktan sonra en üste kalan sarımsak dökülür.

Dereotu, maydanoz, asma filizleri, üzüm sirkesi, nohut ve içme suyu döküldükten sonra kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.



MALZEMELER

- 3-3,5 Kg Gök **Veya** Alaca Domates
- 1 Kg İnce Yeşil Biber
- 2 Baş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Tuz
- 3,5-4 Su Bardağı Üzüm Sirkesi
- 8-10 Dal Maydanoz
- 8-10 Dal Dere Otu
- 4-5 Dal Asma Filizleri
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Küp **Veya** Kavanoz

Kaynak: Didem KOÇ- 33, Merkez



Karışık Turşu

HAZIRLANIŞI

Lahana yaprakları parçalanır ve yıkanır, pancar sapları doğranır, havuçların kabukları soyulur ve dilimlenir, maydanoz ve dereotu yıkanır, derin bir kabın içine konur. Sebzelerin ve yeşilliklerin üzerine dövülmüş sarımsaklar, kaya

tuzu ve toz şekerini dökülür, ovalanarak karıştırılır ve 2 saat serin bir yerde bekletilir.

Kavanoza nohut ve arpaların yarısı, üzerine kabın içindeki malzemeler, en üstüne kalan nohut ve arpa konur, tuz, sirke ve içme suyu dökülür, ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.



MALZEMELER

- 1 Adet Lahana
- 1 Kg Havuç
- 8-10 Dal Pancar Sapı
- 1 Baş Sarımsak
- 8-10 Dal Dereotu
- 8-10 Dal Maydanoz
- 4-5 Dal Asma Filizleri
- 1 Çay Bardağı Kaya Tuzu
- 1/2 Çay Bardağı Toz Şeker
- 2 Su Bardağı Üzüm Sirkesi
- 1 Yemek Kaşığı Çiğ Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Kavanoz



Pancar Sapı ve Pazı Sapı Turşusu

HAZIRLANIŞI

Pancar ve pazı sapları aynı boyda kesilir, kaynayan suyun içinde 2 dakika haşlanır ve soğuk suyun içine alınır. Saplanır suyu süzdürüldükten sonra geniş bir kaba konur, üstüne ince doğranan sarımsaklar, tuz ve pul biber ilave edilip harmanlanır.

Kavanozun dibine nohutlar ve arpalar, üstüne harmanlanan malzemeler konur.

Sirke ve içme suyu ilave edildikten sonra kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.



MALZEMELER

- 2 Demet Pancar Sapı
- 2 Demet Pazı Sapı
- 1 Baş Sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- 2 Su Bardağı Sirke
- 1,5 Çay Bardağı Salamura Tuz
- İçme Suyu
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Kelek (Hırtlak) ve Acur Turşusu

HAZIRLANIŞI

Kelekler ve acurlar yıkanır ve üstlerinden çatal ile delinir. Elmalar ve armutlar yıkayın ve dilimlenir, üzümün sapları kopartılır.

Sarımsakların kabukları soyulur, üstüne 1 tatlı kaşığı tuz dökülerek havanda dövülür.

Kavanoza önce sarımsağın üçte biri, üstüne nohudun, arpanın, acurların, keleklerin, üzümün, elmaların, armutların yarısı konur. Daha sonra sarımsağın üçte biri ve kalan malzemeler ilave edilir, en üste kalan sarımsak konduktan sonra üzerine sirke, maydanoz, dereotu, asma filizi, kalan tuz ve içme suyu dökülür ve kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.



MALZEMELER

- 2 Kg Kelek
- 2 Kg Acur
- 2 Baş Sarımsak
- 1 Adet Elma
- 1 Adet Armut
- 1 Yemek Kaşığı Çiğ Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- 1 Su Bardağı Taze Üzüm
- 3 Su Bardağı Üzüm Sirkesi
- 1,5 Çay Bardağı Kaya Tuzu
- 8-10 Dal Dereotu
- 8-10 Dal Maydanoz
- 4-5 Dal Asma Filizleri
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Kavanoz

Yeşil Fasulye Turşusu

HAZIRLANIŞI

Fasulyeler yıkanır, süzぎye konur, kuruduktan sonra uçları kopartılır ve kaynar suyun içinde haşlanır.

3 dakika sonra fasulyeler sıcak suyun içinden çıkartılır ve hemen soğuk suyun içine atılır. Sudan alınan fasulyeler dik olarak kavanoza yerleştirilir, üzerlerine kaya tuzu, sirke, dövülmüş sarımsak ve içme suyu ilave edilir, kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.



MALZEMELER

- 2 Kg Taze Fasulye
- 4 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Üzüm Sirkesi
- 1 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu
- 1,5 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- Kaynar Su
- 5 Litrelik Kavanoz

Büyüklükler eskiden hacdan gelenlerin karanfil getirdiğini ve mutfakta kullanıldığını, çubuk tarçını ise şehirdışına gidip gelenlerin getirdiğini belirttiler. Akşaray'ın yaş alan anneleri, kendi annelerinin reçellere ve hoşafalara koku vermesi için iğde çiçeği kurusu, gül yaprağı, limon, nane, fesleğen, ırfan (reyhan) ilave ettiğini söylediler.

Alıç Sirkesi

HAZIRLANIŞI

Alıçları yıkanır ortadan dörde ayrılıp yarısı kavanoza konur.

Üzümler, üzüm posası, nohut, arpa ve üstüne kalan alıçlar kavanoza dökülür.

İçme suyu ve tuz ilave edildikten sonra kavanozun ağzına tülbent örtülür, altına bir kap konur ve ılık bir yerde bırakılır.

5-6 gün içinde, sirke sinekleri oluşmaya başlayınca kavanozun ağzı silinir, tülbent değiştirilir.

Mayalanma sürecinde kabarma sonucunda taşmalar olacaktır. Taşmalar azalınca kavanozun kapağı kapatılır ve yeniden ılık bir yere konur. 2 günde bir kavanozun kapağı açılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılır. Yaklaşık 15 gün sonunda karıştırma işlemi sonlandırılır ve kavanoz 1 hafta bu şekilde mayalandırılır. Genellikle bu süreçte sirkenin içinde “sirke anası” adı verilen ince bir tabaka oluşur. Bu maddenin atılmaz, sirke süzülmeden önce ayrı bir kâseye ayrılır. Her sirke yapımında sirke anası oluşmayabilir.

Sirkenin içindeki alıçların suyu avuçta sıkılır, önce süzgeçten daha sonra tülbentten geçirilir ve kavanoza doldurulur. Sirke anası ve daha önceden yapılmış sirkeden 1 çay bardağı ilave edildikten sonra kavanozun kapağı kapatılır ve ılık bir ortamda bekletilir. Yaklaşık 2 ay sonra sirke hazır olur.



MALZEMELER

- 1 Kg Alıç
- 1/2 Su Bardağı Taze Üzüm
- 1 Kg Üzüm Posası
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- 1 Çay Kaşığı Kaya Tuzu
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Kavanoz

Beyaz Dut Sirkesi

HAZIRLANIŞI

Dutlar yıkanır, sıkılır ve kavanoza konur.

Kuru üzümler, nohutlar, arpalar, tuz, sirke ve ağzına kadar içme suyu kavanoza ilave edilir, ağzına tülbent örtülür, altına bir kap konarak ılık bir yerde bırakılır. 5-6 gün içinde, sirke sinekleri oluşmaya başlayınca kavanozun ağzı silinir, tülbent değiştirilir.

Mayalanma sürecinde kabarma sonucunda taşmalar olacaktır. Taşmalar azalınca kavanozun kapağı kapatılır ve yeniden ılık bir yere konur. 2 günde bir kavanozun kapağı açılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılır. Yaklaşık 15 gün sonunda karıştırma işlemi sonlandırılır ve kavanoz 1 hafta bu şekilde mayalandırılır. Genellikle bu süreçte sirkenin içinde “sirke anası” adı verilen ince bir tabaka oluşur. Bu maddenin atılmaz, sirke süzülmeden önce ayrı bir kâseye ayrılır. Her sirke yapımında sirke anası oluşmayabilir.

Sirkenin içindeki meyveler önce süzgeçten daha sonra tülbentten geçirilir ve sirke kavanoza doldurulur. Sirke anası ilave edildikten sonra kavanozun kapağı kapatılır ve ılık bir ortamda bekletilir. Yaklaşık 2 ay sonra sirke hazır olur.



MALZEMELER

- 1 Kg Beyaz Dut
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- 1/2 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Çay Bardağı Sirke
- 1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Kavanoz

Elma Sirkesi

HAZIRLANIŞI

Elmalar yıkanır, doğranır ve çekirdekleriyle birlikte kavanoza konur. Kuru üzüm, nohutlar, arpalar, doğranmış incir, tuz ve ağzına kadar içme suyu kavanoza ilave edilir, ağzına tülbent örtülür, altına bir kap konarak ılık bir yerde bırakılır. 5-6 gün içinde, sirke sinekleri oluşmaya başlayınca kavanozun ağzı silinir, tülbent değiştirilir.

Mayalanma sürecinde kabarma sonucunda taşmalar olacaktır. Taşmalar azalınca kavanozun kapağı kapatılır ve yeniden ılık bir yere konur. 2 günde bir kavanozun kapağı açılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılır. Yaklaşık 15 gün sonunda karıştırma işlemi sonlandırılır ve kavanoz 1 hafta bu şekilde mayalandırılır. Genellikle bu süreçte sirkenin içinde “sirke anası” adı verilen ince bir tabaka oluşur. Bu maddenin atılmaz, sirke süzülmeden önce ayrı bir kâseye ayrılır. Her sirke yapımında sirke anası oluşmayabilir.

Sirkenin içindeki meyveler önce süzgeçten daha sonra tülbentten geçirilir ve sirke kavanoza doldurulur. Sirke anası ilave edildikten sonra kavanozun kapağı kapatılır ve ılık bir ortamda bekletilir. Yaklaşık 2 ay sonra sirke hazır olur.



MALZEMELER

- 2 Kg Elma
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- ½ Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 2 Adet Kuru İncir
- 1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Kavanoz

Karışık Sirke

HAZIRLANIŞI

Elmalar, erikler, ahlatlar yıkanır, doğranır ve kavanoza konur. Nohut, arpa, sirke, tuz ve içme suyu ilave edildikten sonra kavanozun ağzına tülbent örtülür, altına bir kap konur ve ılık bir yerde bırakılır.

5-6 gün içinde, sirke sinekleri oluşmaya başlayınca kavanozun ağzı silinir, tülbent değiştirilir.

Mayalanma sürecinde kabarma sonucunda taşmalar olacaktır. Taşmalar azalınca kavanozun kapağı kapatılır ve yeniden ılık bir yere konur. 2 günde bir kavanozun kapağı açılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılır. Yaklaşık 15 gün sonunda karıştırma işlemi sonlandırılır ve kavanoz 1 hafta bu şekilde mayalandırılır. Genellikle bu süreçte sirkenin içinde “sirke anası” adı verilen ince bir tabaka oluşur. Bu maddenin atılmaz, sirke süzülmeden önce ayrı bir kâseye ayrılır. Her sirke yapımında sirke anası oluşmayabilir.

Sirkenin içindeki meyveler önce süzgeçten daha sonra tülbentten geçirilir ve sirke kavanoza doldurulur. Sirke anası ilave edildikten sonra kavanozun kapağı kapatılır ve ılık bir ortamda bekletilir. Yaklaşık 2 ay sonra sirke hazır olur.



MALZEMELER

- ½ Dağ Elması
- ½ Kg Dağ Eriği
- ½ Kg Ahlat
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- 1 Çay Bardağı Sirke
- 1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Kavanoz

Üzüm Sirkesi

HAZIRLANIŞI

Üzümler yıkanır, sapları ayıklanır, süzgeçte sıkılır ve hepsi birlikte kavanoza konur.

Kuru üzümler, nohutlar, arpalar, doğranmış incir, tuz ve ağzına kadar içme suyu kavanoza ilave edilir, ağzına tülbent örtülür, altına bir kap konarak ılık bir yerde bırakılır. 5-6 gün içinde, sirke sinekleri oluşmaya başlayınca kavanozun ağzı silinir, tülbent değiştirilir.

Mayalanma sürecinde kabarma sonucunda taşmalar olacaktır. Taşmalar azalınca kavanozun kapağı kapatılır ve yeniden ılık bir yere konur. 2 günde bir kavanozun kapağı açılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılır. Yaklaşık 15 gün sonunda karıştırma işlemi sonlandırılır ve kavanoz 1 hafta bu şekilde mayalandırılır. Genellikle bu süreçte sirkenin içinde “sirke anası” adı verilen ince bir tabaka oluşur. Bu maddenin atılmaz, sirke süzülmeden önce ayrı bir kâseye ayrılır. Her sirke yapımında sirke anası oluşmayabilir.

Sirkenin içindeki meyveler önce süzgeçten daha sonra tülbentten geçirilir ve sirke kavanoza doldurulur. Sirke anası ilave edildikten sonra kavanozun kapağı kapatılır ve ılık bir ortamda bekletilir. Yaklaşık 2 ay sonra sirke hazır olur.



MALZEMELER

- 2 Kg Taze Üzüm
- 1 Yemek Kaşığı Nohut
- 1 Yemek Kaşığı Arpa
- ½ Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 2 Adet Kuru İncir
- 1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
- İçme Suyu
- 5 Litrelik Kavanoz

Küp Domates Konservesi



HAZIRLANIŞI

Domatesler yıkanır ve küp küp doğranır ve süzülmesi için süzğüye konur. Süzülen domates suyu ile yemek veya çorba pişirilir.

Suyu süzülen domatesler 20 dakika tahta bir kaşıkla karıştırılarak pişirilir, yüzeyde oluşan köpükler temizlenir. Domateslerin üstüne tuz ve zeytinyağı ilave edilir, 1-2 taşım kaynadıktan sonra tencere ocaktan alınır.

Domatesler sıcakken kavanozlara konur, ağzı yeni bir kapakla kapatılır ve ters çevrilir. Yarım saat sonra sızdırıp sızdırmadığı kontrol edilir, ertesi gün kilere konur.

MALZEMELER

5 Kg Salçalık Etli Domates
2 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı



Aksaray

MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE YÖRESEL YEMEKLERİ

PEKMEZLER - REÇELLER





Pekmez

HAZIRLANIŞI

Bağ bozumu üzümleri toplandıktan sonra saplarıyla birlikte yıkanır. Temiz üzümler şirahane adı verilen havuzlarda ezilir ve suyu çıkartılır. Üzüm suyu ertesi güne kadar bekletilir.

Daha sonra üzüm suyu(şıra) bulandırmadan kazana dökülür ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Şıra kaynama noktasına gelmeden az önce kazan ocaktan alınır ve içine beyaz toprak dökülür. Kazanın üstüne tülbent örterek ertesi güne kadar bekletilir.

Tortusu dibine çöken su karıştırılmadan ayrı bir kazana süzdürülür ve yeniden kaynatılır. Bu sırada diğer kazanın dibinde kalan tortu bez torbanın içine konur ve yüksek bir yere asılır. Torbadan damlayan suya, daha önceden kireç kaymağında bekletilmiş olan kabak veya patlıcan bandırılarak “ağda” yapılır.

Kaynatma işlemi sırasında pekmezin üzerinde oluşan köpükler temizlenir ve delikli bir tahta kaşıkla havalandırılarak kıvam aldırılır.

Yoğunlaşan pekmez ateş üzerinden alınır ve dinlenmeye bırakılır. Pekmez soğuyunca kavanozlara veya testilere dökülür ve kilerde saklanır.



MALZEMELER

25 Kg Üzüm (3-5 Kg Pekmez İçin)
1 Kg Marin Toprağı (ak Toprak)

Ekşi Pekmez

10 kg üzümü ezilir, daha sonra bir bez torbaya dökülerek süzdürülür. Bez torba bir yere asılır, altına bir kap konur ve 5 saat bekletilir.

Dinlenmiş ve durulmuş olan üzüm suyu büyük tencereye dökülür ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır.

Üzüm suyu kaynayınca bir kepçe ile devamlı savrularak kıvam alması sağlanır. Yüzeyde oluşan köpükleri alınır. Koyulaşan ekşi pekmez tenceresi ocaktan alınır ve savurma işlemine devam edilir.

Ekşi pekmez ılıyınca kavanozlara veya küplere doldurulur, ağızları sıkıca kapatılarak kilere kaldırılır.



MALZEMELER

10 Kg Üzüm

Kireç Kaymağı

HAZIRLANIŞI

Yörede kabak ve pancar ile ağda yapılırken, çıtır olmaları için içine kireç kaymağı ilave edilir. Karpuz kabuğundan, domatesten, kayısıdan veya patlıcandan reçel yapılırken, bazı evlerde kireç kaymağı tercih edilir. Kireç kaymağı denilince akla inşaatlarda kullanılabilecek kireç gelmemelidir. Beyaz toz halde satılan kireç gıdaların üzerine direkt dökülmez, önceden kaymak hazırlanır.

Büyük bir kovaya su doldurduktan sonra içine sönmemiş kireç atarak karıştırılır ve bir gece boyunca dinlenmeye bırakılır.

Ertesi gün suyun yüzeyinde oluşan kaymak su bulandırılmadan ayrı bir kaba alınır ve saklanır. Kovanın dibinde kalan tortu ve su çöpe dökülür.



MALZEMELER

500 Gr Sönmemiş Kireç
10 Kg Su



Gül Reçeli

HAZIRLANIŞI

Gülün yaprakları parmakla toplanır, taç yaprakların altındaki beyaz kısımlarından kesilir, tohumları silkelenip tepsiye konur.

Yapraklar bol suyla yıkanır, süzぎye alınır. Yaprakların üstündeki su iyice uçtuktan sonra üstüne 2 su bardağı şeker ve dövülen limon tuzu dökülür, ovulur ve bir gece bekletilir.

Ertesi gün tencereye su ve kalan şeker konur, kaynamaya başlayınca gül yaprakları içine atılır.

Reçel koyulaşmaya başlayınca içine limon suyu sıkılır, 2-3 taşım kaynadıktan sonra ocak söndürülür ve sıcakken kavanoza doldurulur. Yeni bir kapakla kavanoz sıkıca kapatılır, ters çevrilerek sabaha kadar bekletilir. Sızdırıp sızdırmadığı kontrol edildikten sonra kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 20 Adet Kokulu Isparta Gülü
- 1 Kg Toz Şeker
- ½ Litre Su
- ½ Çay Kaşığı Limon Tuzu
- 1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu

Ayva Reçeli

Ayvalar yıkanır, kabukları soyulmadan halka veya dilim şeklinde doğranıp tencereye konur.

Ayvaların çekirdekleri bir tülbende sarılır, ağzı bağlanır ve 2 su bardağı su ile birlikte ayvaların üstüne dökülür. Ayva çekirdeğinin içindeki pektin maddesi şifa kaynağıdır.

Tencerenin kapağı kapatılarak 10 dakika ön haşlama yapılan ayvalar yumuşayınca üstüne toz şeker dökülür, kapak açık halde kaynatmaya devam edilir. Reçelin üzerinde oluşan kefler(köpükler) tahta bir kaşıkla temizlenir.

Ayva suyu yoğunlaşmaya başlayınca içine limon tuzu atılır, 2-3 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 1 Kg Ayva (4 Adet)
- 1 Kg Toz Şeker
- 2 Su Bardağı Su
- 1/2 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Çilek Reçeli

Çilekler yıkanır, yaprakları ayıklanır, 5 dakika suyun içinde bekletilip süzぎye konur.

Tencereye biraz çilek, biraz toz şeker kat kat döşenir ve bir gece bekletilir.

Ertesi gün tencere ocağa konur, kaynatılır, üstünde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Çileklerin dağılmaması için kaynama süresi çok uzun tutulmamalıdır.

10 dakika sonra limon tuzu ilave edilir, 3-4 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür .

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 1 Kg Çilek
- 1 Kg Toz Şeker
- 1/2 Çay Kaşığı Limon Tuzu **Veya** 1 Adet Limon

Karpuz Kabuğu Reçeli

HAZIRLANIŞI

Karpuz kabukları iri zar büyüklüğünde doğranır ve kireç kaymağının içinde bir gece bekletilir.

Ertesi gün kabuklar kireç kaymağından alınır, bol suyun içinde 2-3 kere yıkanır ve süzğüye alınır.

Suyu süzülen kabuklar tencereye konur, üstüne toz şeker serpilir, daha sonra su, karanfil ve çubuk tarçın ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Reçelin üzerinde oluşan kefler(köpükler) tahta bir kaşıkla temizlenir.

Kabuklar yumuşayınca reçelin içine limon tuzu atılır, 2-3 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 2 Kg Kalın Karpuz Kabuğu
- 2 Kg Toz Şeker
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Adet Çubuk Tarçın
- 3 Adet Tane Karanfil
- 1/2 Çay Kaşığı Limon Tuzu
- 2,5-3 Lt Kireç Kaymağı

Kayısı Reçeli

HAZIRLANIŞI

Kayısılar yıkanır, çekirdekleri çıkartılır ve her biri ikiye ayrılır. Kayısıların çekirdeği tatlı ise içine koymak için kırılır, içi çıkartılır, kabuğu soyularak suyun içinde bekletilir.

Daha sonra kaysılar ve şeker kat kat tencereye döşenir, ateş yakılır ve kaynamaya bırakılır. Reçelin üstünde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 1 Kg Kayısı
- 1 Kg Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Mürdüm Eriği Reçeli

HAZIRLANIŞI

Erikler yıkanır, doğranır ve toz şekerle birlikte kat kat tencerede serilir, 12 saat dinlendirilir.

Suyunu bırakan eriklerin üzerine su dökülür ve kaynamaya bırakılır, bu sırada üstünde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Reçelin kıvamı yoğunlaşınca içine limon tuzu ilave edilir, 1-2 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 2 Kg Mürdüm Eriği
- 2 Kg Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Patlıcan Reçeli

HAZIRLANIŞI

Patlıcanlar yıkanır, alt ve üst kısımlar kesilir ve kaynayan suyun içine konur.

3-4 dakika sonra ateş söndürülür ve patlıcanlar hemen soğuk suya alınır. Daha sonra patlıcanlar hafifçe sıkılarak suyu süzdürülür ve süzgecin üstüne konur.

Su ve şeker tencerede kaynatıldıktan sonra içine patlıcanlar ve pekmez ilave edilir, tekrar kaynamaya bırakılır. Bu sırada reçelin üstünde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Reçelin kıvamı yoğunlaşmaya başlayınca içine limon tuzu konur, ateş kısılır, patlıcanların üstüne reyhan dalları serilir ve tencerenin kapağı kapatılır.

4-5 dakika sonra tencerenin kapağı açılır, 1-2 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 1 Kg Patlıcan
- 1 Kg Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Üzüm Pekmezi
- 1 Su Bardağı Su
- ½ Çay Kaşığı Limon Tuzu
- 1-2 Dal İrfan(reyhan)

Şeftali Reçeli

HAZIRLANIŞI

Şeftaliler yıkanır, kabuklarını soyulur, dilimledikten sonra tencereye konur, üstüne toz şeker serpilip 2 saat güneşte bekletilir.

Suyunu verince şeftali ocağa alınır ve kaynamaya bırakılır. Bu sırada üstünde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Kıvamı yoğunlaşınca reçelin içine limon tuzu ilave edilir, 1-2 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 1 Kg Şeftali
- 1 Kg Toz Şeker
- 1/2 Çay Kaşığı Limon Tuzu

Vişne Reçeli

HAZIRLANIŞI

Vişnelerin sapı kopartılır, yıkanır ve istenirse çekirdeği çıkartılır. Yörede anneler vişne çekirdeğini çengelli iğnenin arka kısmı ile çıkartıyorlar.

Vişneler ve toz şeker kat kat tencereye döşenir ve sabah kadar bekletilir. Ekşi meyveler için toz şeker miktarı artabilir.

Ertesi gün tencere ocağa alınır ve kaynamaya bırakılır. Bu sırada yüzeyde oluşan kefler tahta bir kaşıkla temizlenir.

Reçelin kıvamı yoğunlaşınca içine limon tuzu ilave edilir, 1-2 taşım kaynadıktan sonra ateş söndürülür.

Reçel sıcakken cam kavanozlara dökülür, yeni kapakla sıkıca kapatılır, ters çevrilir ve ertesi gün kilere kaldırılır.



MALZEMELER

- 1 Kg Vişne
- 1,5 Kg Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Limon Tuzu



ET ve KURUTULMUŞ ÜRÜNLER





Kurban Kavurması

HAZIRLANIŞI

Etin kavrularak saklanması günümüzde de sıklıkla tercih edilen bir saklama yöntemidir. Özellikle Kurban Bayramı'nda et sahibi evde tüm ev ahalisi toplanır ve kahvaltı yapılmadan kavurmanın sofraya gelmesi beklenir. Et eve getirilerek önceden hazırlanmış temiz sofa bezleri üzerinde bulunan et kütüğünde erkekler tarafından küçük parçalar halinde doğranır. Et doğramada kullanılacak bıçakların önceden keskin hale getirilmiş olması gerekmektedir.

Bahçede odun ateşi yakılır. Etin miktarına göre belirlenen bir kazan veya büyükçe bir tencere içerisine küçük parçalar halinde doğranmış et konulur ve üzeri bir kapak, sini (tepsi) ile

kapatılır. Ete tuz eklenmeden kavrulmaya bırakılır. Kavurma pişerken çaylar demlenir, kahvaltılıklar hazırlanır ve sofralar kurulur; tüm ev halkı hep beraber sofranın başında toplanarak kahvaltıya başlar. Bu sırada et pişmiş olur ve sofraya getirilir. Kurban eti sahibi et piştikten sonra “kokusu komşulara gitmiştir” diyerek dinimizce de “göz hakkı” gereği komşularına küçük tabaklarla ikramlık götürür.



Kavurma

HAZIRLANIŞI

Kurban eti kesildikten sonra saklamak için hazırlanacak olan kavurma eti ayrılır ve bir gece bekletilir.

Ertesi gün etler ve kuyruk yağı küçük küçük doğranır, dığana önce kuyruk yağı, erimeye başlayınca etler konur ve odun ateşinde pişmeye bırakılır. Etler kavrulurken uzun bir kürekle ara ara karıştırılır.

Etler suyunu bırakıp çekince kavurma oluşmaya başlar, tuzu üstüne ilave edilir ve oluşan köpüklerin taşmaması için büyük kepçelerle devamlı karıştırılır.

Kavrulan etler küplere, bakır tepsilere veya kavanozlara pay edilir. Yağ miktarı az ise eritilen kuyruk yağı kavurmanın üstünden bir parmak geçene kadar dökülür ve ağzı kapatılır kilere konur. Eğer kavurma kavanozda saklanacaksa sıcakken içine konur, yeni kapak ile sıkıca kapatılıp bir gece ters çevrilerek bekletilir.

Kavurma sabah kahvaltılarında, öğlen veya akşam yemeklerinde yenir veya yemeklere ilave edilir. Bazen ısıtılarak öylece sade biçimde bazen de içerisinde yumurta kırılarak tüketilir.

Kuru Et

HAZIRLANIŞI

Etler 0,5-1 cm kalınlığında, uzun dilimler şeklinde kesilir, kaburga etleri ve kemikleri ile birlikte tepsinin içinde arkalı önlü tuzlanır.

Kurumaları için etler ağaç dallarına veya iplere serilir, kemikleri iplere bağlanıp asılır. Parçalar gündüz güneş altında bekletilir, olunca korunaklı, serin bir yere alınır. Hava ısısı ve rüzgârın etkisi ile etler yaklaşık olarak 4-5 gün içinde kuruyacaktır. Kemikler ve kaburga eti daha uzun sürede kurur.

Daha sonra etler bez torbaların içine konur, ağzı kapatıldıktan sonra serin ve gölge bir yere asılır. Aksaray'ın çeşitli köylerinde et kurutma işlemi unutulmamış ve hala uygulanmaktadır.



MALZEMELER

Etin antrikot bölümü
Kaburga eti
Etsiz kemik
Kaya tuzu

Karabaş (İşkembe İçinde Et Kuruma)

HAZIRLANIŞI

Koyun işkembesinin içi ve dışı iyice yıkanarak temizlenir. Suyu süzdürüldükten sonra kurulamak için bir tülbent ile her tarafına bastırılarak suyu alınır.

Kış için saklanacak etler enli, tüm parçalar halinden dilimlenir, daha sonra yüksekte duran, sadece bu işlem için yerleştirilmiş olan özel taşın üzerine dizilir. Bu işlem sırasında etlerin arasına tuz serpilir.

Etlerin üstüne bir örtü ve taş ağırlık konur. Her sabah etlerin suyunun akıp akmadığı kontrol edilir; su akmışsa tülbentle silinir ve üstüne daha fazla ağırlık konur.

Etler suyunu verip topak hale gelince önceden her tarafı tuzlanan işkembenin içine doldurulur, ağzı bağlanır ve üstüne yeniden ağırlık konarak bir süre daha korunaklı, serin bir yerde bekletilir.

Etler kuruyunca işkembe kesesi havadar, serin bir yere asılır.



MALZEMELER

Koyun İşkembesi



Kuyruk Yağı

HAZIRLANIŞI

Kuyruk yağı ve gömlek yağı yıkanıp temizlerin ve suyu süzdürülür. Yağlar küçük doğranır, dığana konur ve harlı ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur. Günümüzde kuyruk yağı ve gömlek yağı kasaplarda çekiliyor.

2-3 dakikada bir tahta kepçeyle yağlar alt üst edilir ve yanmadan erimeleri sağlanır. Yağ köpürmeye başlayınca ateşi azaltılır.

Kıkırdaklar altın sarısı rengi alınca dığan ocaktan alınır ve 5 dakika ılımaya bırakılır. Bu süre içinde yağın içindeki kıkırdaklar dibe çökecektir. Durulan yağ süzgeçten geçirilip soğutulacağı tepsiye dökülür. Geride kalan tortu ve kıkırdaklar daha sonra yemeklerde kullanılmak üzere kavanozda saklanır.

Tepside donan kuyruk yağı parçalara kesilir ve serin bir yerde saklanır. Bazı evlerde donan kuyruk yağı ortasından ip geçirilip asılarak saklanıyor.

Bir diğer kuyruk yağı saklama yönteminde eritme işlemi yapılmadan yağ tuzlanır, 2-3 yerinden ip geçirilir ve serin bir yerde asılır.



MALZEMELER

2 Adet Kuzu Kuyruğu

2 Adet Kuzu Gömlek Yağı (veya Kuzu Böbrek Yağı)

1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu



Ot ve Yaprak Kurutma

Yörede gavurcuk otu, irfan (reyhan), maydanoz, nane, yarpuz, dereotu, yabani rezene, asma yaprağı, dut yaprağı kurutulup, kışın çorba veya yemekle katılıyor. Otlar sergi üzerinde, yapraklar ise ipe dizilerek güneş görmeyen, havadar bir yerde kurutulur, daha sonra bez torbalara konur ve kilerde saklanır.

Cavırcık Otunun Kurutulması

Cavırcık otları toplandıktan sonra yıkanır. Kaynamakta olan suyun içine 5 dakika bekletilir ve hemen soğuk suyun içine atılır. Cavırcık otları daha sonra ipin üzerine veya temiz bir yüzeye serilerek kurutulur. Kuruyan cavırcık otları bez torbanın içine konur ve kilerde saklanır.

Cavırcık otu: Yöredeki adıyla cavırcık otunun Kastamonu'daki adı “cavurmancarı”, “yabani persik”, Kahramanmaraş'daki adı “tırşik”, “Andırın'ın doktoru” Konya - Seydişehir'deki adı “yılan yatağı, yılan başı”, Antalya'da “yabanı mancari”dir.

Ot zehirlidir, taze olarak yenirse ağızda şişme ve yaraya yol açabilir. Cavırcık otunu ancak bilenler pişirebilir. Cavırcık otu çok şifalıdır ve adı farklı olsa da her yörede doğal ilaç olarak tüketilir. Aksaray'da Hasandağı eteğinde bulunan Yenipınar Köyü'nde sıklıkla cavırcık otu çorbası içiliyor, hatta yöreden göçmüş, yurtdışında yaşayan gurbetçiler otun kurusunu köyden sipariş ediyorlar. Otu topladıktan sonra tüketmek için haşlayıp zehrini gideriyor, kurutup keselere koyuyor ve kilerde saklıyorlar.

Sebze Kurutma

HAZIRLANIŞI

Hıyarların, beyaz ve kara kabakların kabukları kopartmadan soyulur ve ağaç dallarına asılır.

Yemeklik patlıcan ve kabaklar uzunlamasına dörde, daha sonra enine kesilir ve ipe dizilir.

Dolmalık patlıcan, kabak, düvlek, acur içleri oyulur, tuzlanır ve ipe dizilir.

Bamyaların sapı soyulur ve ipe dizilir.

Dilme fasulye için fasulyelerin uçları kopartılır, uzunlamasına ikiye, daha sonra her parça 3-4 parçaya kesilir ve sergiye yayılıp gölgede kurutulur.

Fasulyeler enine 2-3 parçaya kırılır ve sergiye yayılıp gölgede kurutulur.

Patlıcanlar, fasulyeler, bamyalar, biberler ayrı ayrı ipe dizilir, gölge ve havadar bir yere asılarak kurutulur.



SEBZE KURULARI

Dolmalık Biber

Patlıcan

Kabak

Düvlek

Acur

Bamya

Hıyar Kabuğu

Kara Kabak Kabuğu

Beyaz Kabak Kabuğu

Fasulye

Pul Biber Hazırlama

HAZIRLANIŞI

Aksaray yöresinde, özellikle ilçelerde ve köylerde anneler eskiden beri pul biberi evde hazırlanıp, özellikle dağ köylerinde yemeklerde sıklıkla kullanılıyor.

Kırmızı biberler yıkanır, çekirdeklerinden ayıklanır, güneşte kurutulur ve değirmende çektilir. Eskiden bu işlem her mahallede ortak kullanılan dibek taşında dövülerek yapılmış. Dövülen biberler büyük tepsilere yayılır, üstüne çok az zeytinyağı ve kaya tuzu serpilir ve kızgın güneşte 1-2 gün, karıştırılarak kurutulur. Pul biberler kuruyunca kavanoza veya küplere doldurulur ve kilerde saklanır.



MALZEMELER

Acı **Veya** Tatlı Kırmızı Biber

Zeytinyağı

Kaya Tuzu



Yaprak Salamura

HAZIRLANIŞI

Asma yapraklarının taze ve yumuşak olanları kopartılır ve yıkanır. Yörede dut yaprağının da salamurası yapılıyor.

7-8 adet yaprak üst üste konarak rulo şeklinde sarılır ve kavanozun içine yerleştirilir. Eskiden yaprak salamuralar toprak küp içinde saklanmış.

Yaprakların üstüne kaya tuzu ve sıcak su dökülür, kavanozun ağzı yeni bir kapakla kapatılır ve ters çevrilir.

Yarım saat sonra kavanozun sızdırıp sızdırmadığı kontrol edilir ve ertesi gün kilere konur.



MALZEMELER

Asma Yaprığı

1 Kiloluk Kavanoz

1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu

Sıcak Su

ÖLÇÜ LİSTESİ



Aksaray ve yöresinde kaynak kişilerden elde edilen tariflerde malzeme ölçüleri herkesin evinde kullandığı kaşık veya bardak ölçeğinde verildi. aşağıdaki ölçü listesinde kaşık veya bardak içindeki malzemelerin ağırlıkları listelenmiştir.

Su bardağı ölçüleri 'silme', kaşık ölçülerinde katı maddeler 'tepeleme', sıvılar 'silme' verilmiştir.

	1 su bardağı (200 ml)	1 çay bardağı (110ml)	1 yemek kaşığı 15 ml	1 tatlı kaşığı 5 ml	1 çay kaşığı 2,5 ml
	Silme	Silme	Tepeleme/Silme	Tepeleme	Tepeleme
Su	200 gr	110 gr			
Süt	200 gr	110 gr			
Zeytinyağı	160 gr	85 gr			
Un	110 gr	70gr	20 gr		
Nişasta	125 gr	85 gr	22 gr		
Toz şeker	180 gr	105 gr	20 gr	7 gr	3,5 gr
Kaya tuzu	250 gr	135 gr			
Badem, fıstık	120 gr	60 gr			
İrmik	140 gr	95 gr	10 gr		
Pirinç	185 gr	105 gr			
Sirke	200 gr	110 gr			
Yoğurt	190 gr	100 gr	40 gr		
Süzme yoğurt	225 gr	125 gr	60 gr		
Mısır unu	130 gr	85 gr	25 gr		
Nohut	160 gr	90 gr			
Aşurelik buğday	180 gr	95 gr			
Köftelik buğday	120 gr	75 gr			
Pekmez	225 gr	125 gr	20 gr		
Tereyağı			40 gr		
Salça			50 gr		
Kuru nane			4 gr	2 gr	1 gr
Tuz		148 gr	25 gr	10 gr	4 gr
Tuz ölçüsü limon tuzu, karabiber, toz tarçın, yenibahar, köfte baharı, toz zencefil, pul biber, kişniş, karbonat, susam, çörekotu, kimyon tohumu için aynıdır.					
Kuru nane ölçüsü kuru fesleğen, yarpuz için aynıdır.					

MUTFAKTA YÖRESEL DEYİMLER, BİLMECELER, MANİLER, ŞİİRLER



Deyimler

Ağrıyan yir ayrı acıkan yir ayrı
Canı Hasan Dağdan kar istiyor.
Ekmek var yağ mı?
Ağzına kaşık sığmaz.
Tahtadan saca varmıyor (özsüz hamur).
Allah ağız tadiyla yedirsın.
Allah bin bir bereket versin.
Su verenlerin çok olsun.
Geçmişlerinin ağzına değsin.
Analı kuzu, minalı kuzu.
Bayram ekmeği ile köpek tavlınmaz.
Baba oğluna bağ bağışlamış da oğlu babasına bir salkımı vermemiş.
Bedava sirke baldan tatlıdır.
Guymaynan guyu sulanmaz.
Orta tarlanın şahman buğdayı mısın?
Su içene yılan bile dokunmaz.
Su küçüğün sofra büyüğün.
Ucuz etin suyu kara olur.
40 gün kar yağar, bir gün av olur; 40 gün daban eti, bir gün av eti.
Pişmiş aşı su katmak.
Kazan dibi yalayanın düğününde kar yağar.
Sacayağının ayakları yukarı gelecek şekilde yere konulursa, düşmanlar ayaklanır.
Yemek tabağının dibini temiz sıyıırırsan nişanlın güzel olur.
Hamur yoğururken çevreye sıçarsa, misafir gelir.
İncir ağacının odununu yakmak iyi olmaz.
Kabak çok verimli olduğu sene o aileden cenaze çıkar.
Çay bardağından, kalın çay çöpü çıkarsa misafir gelir.
Ateş yanarken çatırtı çıkartırsa, evdeki kişiler hakkında konuşanlar vardır.
Akşamları sofra bezi silkelenmez.
Çıbanların olgunlaşması için lahana yaprağı ısıtılarak yara üzerine sarılır.

Ayva ağacı meyvesini bol verirse o sene kış çetin geçer.
Bir baş soğan, bir kazanı kokutur.
Bol bol yiyen, bel bel bakar.
Darı unundan baklava, incir ağacından oklava olmaz.
Yazın başı pişenin, kışın aşı pişer.

Bilmeceler

Üstü kadife, altı unluk,
Onun altıda, odunluk. (İğde)

Aslan gibi bıyıklı,
Arşın gibi ayaklı. (Arpa)

Bize bir kadı geldi;
Dünyanın tadı geldi. (Tuz)

Kalburda durmaz,
Onsuz olunmaz. (Su)

Taştandır demirdendir,
Yediği hamurdandır.
Dünya âlemi doyurur,
Kendisi doymayandır. (Değirmen)

Maniler

Mart kapıdan bakacak,
Yaban kürek yakacak,

Samanın sarısından,
Odunun kurusundan,
Kayısının da yarısından.

Arıla pişacak,
Süt kazana yapışacak,
Kızlar şapır şapır yemlik kapışacak.

Samanlıklar saray oldu,
Avratlıklar kolay oldu,
Şimdi kuvmuşacak yağ oldu.

Kızıl üzümün ezmesinden,
Kese yoğurdunun süzmesinden,
Kız, gelin içinde gezmesinden,

A buğdayın çöreği,
Tenduru tutar yüreği,
Ben ne yaptım orayı,
Anan da sevmez, baban da sevmez.

Aksaray'ın yoğurdu
Tabaklarda dururdu
Müjdeler olsun, Emine
İkiz oğlan doğurdu.

Fasulye yemek olur
Ye de bak nasıl olur?
Sen sevda çekememişsin
Çekte bak, nasıl olur?

Gel dağlardan dağlardan
Üzüm al gel bağlardan
Gene canım istiyor
Şişedeki yağlardan

Fasulyeyi pişirdim,
Toprak tenceresinde,
Gel yârim konuşalım
Mutfak penceresinde

Taze limon acısı,
Çektiğim yar acısı,
Gel yanıma otur da
Sevdiğimin bacısı

Elmalar oyulur mu?
Yâre hiç doyulur mu?
Yâre doydum diyenin
Boynuna vurulur mu?

Bahçelerin koruğu
Ben istemem yanığı,
Düşmanlarım gülmez mi?
Çirkinlerin moruğu

Fasulye yemek olur,
Ye de bak, nasıl olur,
Ver anne sevdiğime,
Gör geçim nasıl olur.

Süt süzekten süzülür,
Sürü yola dizilir,
Güzellerin dilleri
Sevda ile çözülür.

Kaynanam kara kedi
Ağzında keklik eti
Verin benim yârimi
Yakarım memleketi

Ah elmalı elmalı
Al demeli sarmalı
Halden bilen güzelin,
Gadasını almalı

Ekin ekim engine,
Babam vermiş zengine,
Vermez olaydın babam,
Düşürmedin dengime.

Ekini katlı yârim
Dilleri tatlı yârim,
Gel dedim de gelmiyor,
Gavur inatlı yârim.

Karpuz kestim yiyelim,
Gel ahıra gidelim,
Niye gittin derlerse,
Tay boşanmış diyelim.

Kaynana kazan kapağı,
Görümce kapı köpeği
Kınamayın komşular,
Oğlu şeker topağı.

Tandır yakalım oğlan,
Sarıl kalkalım oğlan,
İndir koyunu suya,
Biz de bakalım oğlan.

Fasulyeyi kuruttum,
Pişirmeyi unuttum,
Gel yarım konuşalım,
Anamgili uyuttum.

Yol üstünde böcekler,
Bal olsam yiyecekler,
Biraz daha büyüssem,
Kocaya verecekler.

Elma attım al gelin,
Yanakları bal gelin,
Eğer gönlün var ise,
Bu gecede kal gelin.

Elma attım alıca,
Bir kuş vurdum delice,
Yenile bir yar sevdim,
Gözleri sürmelice.

Kaynar kazan taşmaz mı,
Yol buradan aşmaz mı,
Merak etme sevdiğim,
Ayrılan kavuşmaz mı.

Maydanoz ot değil mi,
Yaprağı dört değil mi,
Nazlı yarla ayrılmak,
Bana da dert değil mi.

Kayaların kunduzu,
Koyuna verin tuzu,
Koyun tuzu neylesin,
Ergene verin kızı.

Patlıcanı haşladım,
Doldurmaya başladım,
Dediler yârin hasta,
Ağlamaya başladım.

Armut dalı incecik,
Bir yar sevdim gencecik,
Gel sarılıp yatalım,
Sen ince ben gencecik.

Suya giderim suya,
Elmayı soya soya,
Kaldır yârim peçeni,
Bakayım doya doya

Dağdaki üzümüne bak,
Betime benzime bak,
Her ne kadar seversen,
Gülerek yüzüme bak.

Ekin ekdim olacak,
Sevda beni alacak,
Benim sana kavuşmam,
Kıyamete kalacak.

Elmayı bıçakladım,
Odayı saçakladım,
Yari yanımda sandım,
Yastığı kucakladım.

Ak buğdayım buğdayım,
Sereyim kurutayım,
Gurbetteki yarimi,
Ben nasıl unutayım.

Bahçelerde bir kuzu,
Yapağısı kırmızı,
Şeftali pazarında,
Severler şu kızı.

Çarşıdan aldım şeker,
Toz şeker kilo çeker,
Sevdiğini almayan,
Gezerken ah, of çeker.

Bahçede havuç kaynana,
Oğlun çavuş kaynana,
Oğlun eve gelince,
Koy da savuş kaynana.

Bahçeden lahana sök gelin,
Ne pek sözün tok gelin,
Oğlum eve gelince,
Dilini ağzına sok gelin.

Ambar ardı aralık,
Kızlar milyon liralık,
Oğlanları sorarsan,
Fıçıda kokmuş balık.

Aksaray konakları
Temizdir sokakları
Bal olmuş yârimin
O güzel yanakları.

Ak üzümü devşirdim
Üzümü hoşaf pişirdim
Genç kızları görünce
Aklımı fikrimi şaşırdım.

Bağa girdim üzüme
Çubuk battı gözüme
Çubuk kökün kurusun
Yar göründü gözüme.

Cıngıl tabakta pekmez
Bu pekmez bize yetmez
Aksaray'ın kızları
Davulsuz gelin gitmez

Sahanda kara pekmez
Ben yesem yâre yetmez
Oğlan senin kazancın
Benim süsüme yetmez.

Türküler

Sıra Sıra Kazanlar

Sıra sıra kazanlar (gelin gelin)
Kara yazı yazanlar (amman)
Cennet yüzü görmesin (gelin gelin)
Aramızı bozanlar (aman)

A benim nazlı yârim aman
Çorbası tuzlu yârim haydi

Git daldan kiraz deşir (gellin gelin)
Dibinde kahve pişir (aman)
Her kahveyi içtikçe (gelin gelin)
Beni aklına düşür (aman)

Elma attım alıcı (gelin gelin)
Bir kuş vurdum delice (aman)
Ben bir yeni yar sevdim (gelin gelin)
Gözleri sürmelice (aman)

Ahmet GÜRSES

Göğer Ekinim Göğer(Baygın Cemile'm)

Göğer ekinim göğer(ah)
Su gelir bendi döver
Öküzlükte büyüdüm(baygın cemile'm)
Her gelen beni döğer

Kapıları kalındır(ah)
Emmileri zalımdır
Zalım olsa ne yapar(baygın cemile'm)
Yar benim malımdır

Hana vardım han değil(ah)
Penceresi cam değil
Seni benden aldılar(baygın cemile'm)
Çekilecek dert değil.

Güvercinim Süt Beyaz

Güvercinim süt beyaz
Yeni geldi bahar yaz
Gurban olam Allah'ım(da)
Seveni sevene naz (ninna ninna)

Ah ninnayı ninnayı
Gel oynay oynay (ninna ninna)
Aslan gibi yârim varda
Satın alır dünyayı(ninna ninna)

Yük üstünde bulgurum
Oğlan sana vurgunum
Çek elini elimden (de)
Arpa yoldum yorgunum(ninna ninna)

Ah ninnayı ninnayı
Gel oynay oynay (ninna ninna)
Aslan gibi yârim varda
Satın alır dünyayı(ninna ninna)

Teşte koydum teleme
Kaşın benzer kaleme
Uğrun uğrun severdim(de)
Sen duyurdun âleme (ninna ninna)

Ah ninnayı ninnayı
Gel oynay oynay (ninna ninna)
Aslan gibi yârim varda
Satın alır dünyayı(ninna ninna)

Karabiber Aş'm Olur

(hey)Karabiber aş'm olur
(hele hele hele yandım yar)
(aman)Bundan güzel kaş m'olur(amman)

Karabiberim biberim top top şekerim şekerim
Nasıl edelim edelim edelim
Nereye gidelim gidelim gidelim

(hey)Karabiber aş için
(hele hele hele yandım yar)
(aman)Hilal kaş için(amman)

Karabiberim biberim top top şekerim şekerim
Nasıl edelim edelim edelim
Nereye gidelim gidelim gidelim

Karabiberim biberim top top şekerim şekerim
Nasıl edelim edelim edelim
Nereye gidelim gidelim gidelim

Yolda buldum bir mülle
(hele hele hele yandım yar)
(aman)Yar gelir güle güle (amman)

Şiirler

Meyvelerimiz

Okumak zahmetine katlanırsanız eğer,
Aksaray meyvasını sayalım birer birer;
Haziranın başında, panayır haftasında,
Meyvelerden en evvel dutlar kemâle erer.

Aynı ağaç dalında ak dut, mor dut, kara dut,
İster çöpünü çıkar, ister çöprüyle yut,
Tatlı, ekşi, mayahoş çeşit çeşit dutların;
ister pekmezini yap, istersen kışa kurut.

Can erik, üzüm erik, taş erik, çatlak erik,
Yarı hamken tuz ile olunca tuzsuz yerik.
Kadın göbek eriği eriklerin şahıdır;
Sareriği kurutup kışın hoşaf içerik.

Tokaloğlu, zerdali, malatya, ak kayısı,
Şekerpare, muhakkak kaysının en iyisi.
Aşûre ve hoşafın değişmez malzemesi;
Kuru üzüm, şeftali, erik, kayısı kurusu.

Aksarayın mebzuldur yazlık, kışlık meyvası,
Yenipınar armudu, Deliorman ayvası,
Bayıraltı karpuzu, Kırgıl köyün divleği,
Sınasa'nın, Çatin'in nefis iri elması.

Çeşit çeşit aşılı pek leziz yarma kiraz,
Kimi kırmızı renkli, kiminin rengi beyaz.
Koçaş'da üretilen mayahoşu vişneden;
Yapılan reçellerin tadına doyum olmaz.

Komşu illere göre bağcılık bizde geri,
Lâle ve Yaka Bağlar en meşhur üzüm yeri,
Çimeli havalisi Nevşehir'i bastırdı;
Köylümüz bağcılığa heves etti edeli.

Üzümler arasında Aşeri başta gelir,
Ağustosta ben düşen alaca önce yenir,
Nefis kırmızı dilmit nedense az bulunur,
Yalınar yemek için güz mevsimi beklenir.

Küçücük kuş üzümü, üzümlerin ufağı,
Tatsız ve cırtlak üzüm; katar ve buzağı,
Kışın yenen hevenklik belli başlı üzümler;
Bulut şâbı, razakı, parmak, kavak yaprağı.

Güzün bağ bozumunda hevenk üzüm seçilir,
Pekmezler kaynatılır, damla sıra içilir,
Köfte, sucuk ve ağda kış için hazırlanır,
Cevizler başaklanır, bağdan eve göçülür.

Çamur İğde, Kuş İğde ve Güldane İğdesi,
İnsan hatırladıkça sulanıyor miğdesi,
Böyle enva-ı çeşit pek leziz iğdeleri;
Ne Bor'u yetiştirir, ne Nevşehir, Niğde'si.

Baraj hayat verecek, her yer ağaç dolacak,
Bayıraltı yakında hep meyvelik olacak,
Atalardan yadigâr bir meyve-i memnu;
Ervah'da Kanlıpelit ilelebet kalacak.

Sadi ULUIRMAK

Aksaray Sofrası

Aksaray'a mahsustur saç ve çarşı böreği,
Arife günü çekilir yağlı bayram çöreği,
Türlü gibi değildir, tadını yiyen bilir;
Toprak kapta pişirilen patlıcanlı çanağı.

Bayıraltı Köyü'nün baş yemeği döndürme,
Ovadaki Tolların baş yemeği sündürme,
Su üstü köylerinde tutulan balıkları;
Dikkat et ki, miğdeye kılçıyla indirme.

Eskil'de kuzu yeyip Eşmekaya'ya geçmeli,
Bulgur pilavı ile soğuk ayran içmeli,
Amarat Köyümüzde hazırlanan sofrada;
Tatlılar arasında baklavayı seçmeli.

Aksaray'da yenilmez kereviz, karnabahar,
Barbunya ve bezelya, börülce ile enginar,
Ali Çorakçı bilir lezzetini, tadını;
Nasıldır midye dolma, karides, siyah havyar?

Kesicilik çok geri, kasaplık hayvan zayıf,
Kaymak hiç bulunmuyor, onsuz yenir kadayıf,
Şehirde pastane yok, süt dahi karaborsa;
Bu işlere etmemek elde mi acep hayıf?

Baharda mercimek, çitlik otu, ıspanak,
Yazın yenir baldırcan, tomatı, süla kabak,
Kışın yenen mantının başlıca garnitürü;
Turşu, camız yoğurdu, kuru soğan, sarımsak.

Ali Ağa'nın lezziz kebabı ve köftesi,
Kasap Hacı Hasan'ın kekli söğürmesi,
Başka şeye lüzum yok, kışın karnı tok tutar;
Helvacı İbrahim'in tahinle kestirmesi.

Terayağla yapılan yumuşak kurabiye ,
Çatılı Hüseyin'in çektiği pişmaniye,
Uzun kış gecelerinde yenilen arabası;
Acıkan midelere en makbul bir hediye.

Kurban bayramlarında kavurma, döş dolması,
Şeker börek, hoşmerim ve sarığtı burması,
Tavuk ve mısırın çeşit çeşit yemeği;
Çorbası, haşlaması, hersesi, çullaması.

Çoktan beri hasretiz tavşan, keklik etine,
İnsan bazen kul olur kuru peynir, zeytine,
Kırda yenen yemeğin tadına doyum olmaz;
Ne konursa konulsun bir azzık sepetine.

İlana sarılırken batırık yediniz mi?
Kurtulan bir camızdan hiç ağız içtiniz mi?

Et, şeker, yağdan mamul boranı ve gerdanı;
Afiyetle yiyerek çok nefis dediniz mi?

Unutmamak lazımdır papara oğmacı,
Bulama, kedibatmaz, kaygana ve güllacı,
Bir kuzuyu tüm yese, “daha var mı “ der, sorar?
Doyurmak mümkün değil Hüsni gibi bir aç?

Sadi derki; İnsana türlü nimet verilmiş,
Şükrederek yiyelim, can boğazdan gelirmiş,
Yeryüzünde yenilen en tatlı, lezziz yemek;
Bir çobanın yediği kuru ekmek peynirmiş.

Sadi ULUIRMAK 4.2.1967

Sularımız

Aksaray ırmakları akıyor şarıl şarıl,
Ay ışığı vurunca parlıyor parıl parıl.
Kavak, söğüt altında yılan gibi kıvrılıp,
Yatağını değışir durmadan harıl harıl.

Helvadere Pınarı suları pek lezzizdir,
Hakiki memba suyu evsafını haizdir,
Kasaba, köy, tol olan yirmidört meskûn yerle,
Aksaray'a can verir bu su demek caizdir

Ekecik Pınarları, yaz ve kış susuz kalmaz,
Keçibeğirden'ine arabayla çıkılmaz,
Çelikdonduran Pınar dişe keman çaldırır
Ayaz gibi sulara soğutan el sokulmaz.

İçmeye salih, nefis Ortaköy Küllücesi,
Hasta cilde yararlı Tuzlusu Ilıcısı,
Çelikli ve kükürtlü kaynayan sularıyla,
Şifa ve derman verir Zığa'nın Kaplıcası.

Mayasır, dabaz olan Azak suda çimmeli,
Çipkilik'te susayan Çaygara'dan içmeli,
Bir mesire mahalli Kırkgöz'ün Pınarları,
Maden su içmek için Sınasa'ya gitmeli.

Ortaköy Ak Pınarı hararet söndürüyor,
Bu yerde Bey Pınarı dişleri donduruyor,
Gelegüle'ye yakın, kükürt buhar çıkaran,
Horthort, üstünden kuşları öldürüyor.

Karasu ve MelendizApsarı'da birleşir,
Ulurmak adıyla meydana gelir nehir.
Tarla, bahçe sulanır ve hayvanat su içer;
Suyundan yararlanır köy, kasaba ve şehir.

Onbin hektar araziye gece gündüz suluyor,
Debisi 4,16 metreküpü buluyor,
Dağ, tepe arasında, vadide ve ovada;
Yüzonbeş kilometre Tuzgölü'ne uzuyor.

Mamasun Barajıyla Ulurmak göllendi,
Yazın dahi suyundan istifade sağlandı,
Susuz ve kıraç toprak bol sulara kavuştu;
Kanlıbent'te görülen su kavgası önlendi.

Aksaray civarında ayrılır sekiz kola,
Sol Kanal, Amarat, Kandak, İğneci akar sola,
Urumdügüm, Kızılark, Tavşancıl, Acem Kandak;
Sağ Kanal akıyor Bayıraltı ve Tol'a.

Binüçyüzyirmialtı bir felâket senesi,
Ulurmak buz kardı, yıktı fakir hanesi,
Aksaray tarihinde dehşetle hatırlanır;
Ev altından su çıktı, bulunmadı çâresi!

Dokuzyüzyirmiyedide Aksaray'ı sel aldı.
Ulurmak duvar yıkıp bağ, bahçe, eve daldı,
Yapışkan, kızıl çamur her tarafı kapladı;
Sebil, Hasas, Sofular sular altında kaldı.

Altmışda, altmışdörtte yine şehri sel bastı,
Bulanık, azgın sular Tahtaköprü'den aştı,
Coğlakı zarar gördü; onsekiz ev yıkıldı,
Baraj seli tutmadı, herkes buna pek şaştı!

Sadi ULUIRMAK

Aksaray Pazarında

Pazartesi ve Salı neşeye gark olursun,
Pek bahtiyar olursun Aksaray Pazarı'nda
Haftalık ihtiyaçtan, dertlerden kurtulursun,
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda

Konfeksiyon eşyası; pantolon ceket yelek,
Ciğer gibi karpuzlar, bal gibi tatlı kelek,
Saf tereyağ, taze süt, duran malı çökelek;
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarında.

Çocuklara oyuncak borazanlar düdükler,
İnşaat malzemesi; kamyon, hasır, kütükler,
Parasını çaldıran avanaklar, hödükler;
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda

Hiç satış yapamayıp malı elinde kalanlar,
Uluorta, rastgele canhıraş bağranlar,
Dilmason fasulyesi, şeker gibi soğanlar;
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda.

Peynir dolu tulumlar, yoğurt dolu cingiller,
Müşteri piyazlıyan mültefit tatlı diller,
Paranın hesabını bilmeyen gafiller;
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda

Barajın göl balığı Akşehir'e rakiptir.
Su üstü bakliyatı Kırşehir'e rakiptir,
Çimelinin üzümü Nevşehir'e rakiptir,
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda.

Elma gelir Sınasa, Gine, Altunhisar'dan,
Yağ Sağlık Köyünden, balsa Yenipınar'dan,
Çerçi ve tüccar gelir Nevşehir, Niğde Bor'dan;
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda.

Açıkta pişirilen köfteler, külbastılar,
Avanos mamulâtı sıra sıra testiler,
Kuru dut, köftür, sucuk kuru üzüm, pestiller;
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda.

Türlü türlü emtia, iyi su, temiz hava,
Gündelik yerli mahsul sudan ucuz, bedava,
Hastalar için şifa, her çeşit derde devâ;
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarında.

Damgasız ve ayarsız terazi ve kefeler,
Hasmına kurşun sıkın kabadayı, efeler,
Yılan ödü, kuş südü, bilmem ki daha neler?
Ne ararsan bulursun Aksaray Pazarı'nda

Sadi ULUIRMAK

Görmüşüz

Eskiden biz mübarek ramazanlar görmüşüz,
Oniki ay içinde ne sultanlar görmüşüz.

Sahurdan ve iftardan, teravih namazından,
İkindi va'azından zevk alanlar görmüşüz.

Uzun yaz günlerinde onbeş saat aç, susuz,
Oruçtan baygın düşen nevcivanlar görmüşüz.

Perekzade Mustafa, Hıfzı Peker misillü,
Fakire yardım eden hanedanlar görmüşüz.

Dabaklar camisinde hep cennetten bahseden,
Ağzıballı Hoca'dan vaızhanlar görmüşüz.

Hergün iftardan sonra mahalle odasında,
Çay içip sohbet eden lafazanlar görmüşüz.

İftar ve sahur vakti yer yerinden oynardı;
Arap Halil misillü top atanlar görmüşüz.

Yumurtalı, tahinli pide almak üzere,
Fırınlara önünde yığılanlar görmüşüz.

Osman Hecabi gibi sahurda ve zamahda,
Hem davul, hem de zilli tef çalanlar görmüşüz.

Teravîh namazını çabuk kılmak üzere,
Tüm cami, mescitleri dolaşanlar görmüşüz.

Çavdarbaba imamı Fetvacı Ahmet gibi,
Tatlı tatlı konuşan babacanlar görmüşüz.

Ulucami önünde mermer taştan yapılmış,
Muntazam ve müzeyyen şadırvanlar görmüşüz.

Dervîş Hacı Abdullah, Zeynel Abidin gibi,
Din ve dünya işinden anlayanlar görmüşüz.

Öğle irtifa alan Fevzi Hoca misillü,
İftar, sahur vaktini saptayanlar görmüşüz.

Ana ve babasından para sızdırmak için,
Tekne orucu tutan ne sübyanlar görmüşüz.

Coğlâki mahalleli Âfettin Hoca gibi,
Yolda Kur'an okuyan hafızhanlar görmüşüz.

Sayın Ahmet Gürses'in makamla okuduğu,
Her taraftan duyulan gür ezanlar görmüşüz.

Güççük Bey, Berber Fevzi, Pırtıcı Halil gibi,
Şakayla birbirini kızdıranlar görmüşüz.

İkinci yaklaşınca vakit doldurmak için,
Yumurta tokuşturup oynayanlar görmüşüz.

Gönlünde Allah aşkı;hemşair, hem de takva,
Möhtünün Hayriye'den mevlithanlar görmüşüz.

Çuvaldızı kendine, iğneyi size sokan,
Hüseyin Terzi gibi nüktedanlar görmüşüz.

Sigara içemeyip asâbı çok bozulan,
Sebepsiz ve boş yere kalp kıranlar görmüşüz.

Sahur vakti daima saç böreği yiyerek,
Bedri gibi karnını tok tutanlar görmüşüz.

İftar vakti yenilen ağır yemekten sonra,
Nargile, kahve içip keyf çatanlar görmüşüz.

İrişgilik, mayalı, erişte, ince elek,
Hoşaf ile beslenen biz ne canlar görmüşüz.

Arife gün Bedir Muhtar, Ervah Kabristanını,
Ziyaretle okuyan çok insanlar görmüşüz.

Biz neler gördük, neler, neler, neler ve neler?
Ramazanın neş'esi eskiden imiş meğer,

Bunları anmak artık bilmem ki neye değer?
Sözü burda keselim, bu kadar sohbet yeter.

Sadi ULUIRMAK

14.12.1967

YÖRESEL MUTFAK SÖZLÜĞÜ



Abicil: Küçük kabak

Aside: Un ve pekmez ile yapılıp üzerine tereyağı dökülen yöresel bir tatlı

Ağ pakla: Beyaz fasulye.

Ağın: İneğin ilk sütü.

Ağız: Ağızla sütün çevrilmesiyle oluşur.

Alaca: Erken yetişen üzüm.

Ambar: Erzak koyulan yer

Aşlık: El değirmeninde öğütülen buğday.

Avcar: Sebze

Ayvalanma: Ekinlerin sararmaya başlaması.

Bağ testi: Büyük leğen

Baldırcan: Patlıcan.

Bakır tava: Çorba ve yemeklerin yağın eritmek için kullanılan bakırdan yapılmış tavadır.

Barlanma: Salçada oluşan beyaz köpükçükler.

Bandırma: Pekmezle ve cevizle yapılan sucuk

Bastırık: Yazın süt ve mamullerini sıcaktan koruyan keçe ve yataklarla örtülü yer.

Bazlama: Saçta pişen bir nevi ekmek.

Bazı: Ekmek

Beze: Hamurun küçük parçalara ayrılmış hali

Bocut: Küçük testi.

Bulama: Koyun ve sığırların ilk sütü olan ağız ile yapılan yemek.

Bostan: Karpuz

Cacık calba: Kabak gülü ve madımdan yapılan yemek.

Câla: Kayısının hamı

Cezve: Kahve pişirmede kullanılan küçük kulplu kaplar

Cılık: Bozuk yumurta.

Cımışka: Ayçiçeği.

Cıngıl: Üzüm salkımı.

Cingil: Kulplu küçük bakraç

Cıvıtma: Biraz sulu bırakılmış mayalı hamurdan yapılan yiyecek.

Cücük: Soğanın göbeği

Çalkamaç: Ayrar

Çalık: Çiğ olarak yenen ot.

Çebiç: Bir yaşındaki keçi.

Çeltik: Üzüm çekirdeği

Çencere: Tencere.

Çetele: Kurban eti paylaşımındaki kura.

Çetene: Kenevir.

Çılbur: Sarımsaklı yoğurt ve yumurtayla yapılan yemek.

Çıkı: İçine azık koyulan bez bohça

Çıtlık: Çiğ olarak yenen ot.

Çömçe: Kepçe.

Çınar: Geniş delikli kalbur.

Çintme: Soğanın doğranıp yemek içine katılması.

Çivil: Çömleğin en küçük boyutlusu.

Çulamak: Tavukların yumurtlamayı kesmesi.

Çömlek: Topraktan yapılan sırlı veya sırsız kap.

Damızlık: Ev yoğurdu yapmaya yarar, maya.

Darı: Mısır

Delikli: Pirinç-mercimek vb. maddeleri süzmeye yarayan delikli

Dene: Ekin, arpa taneleri.

Desti: Küpecik adı verilen topraktan yapılmış kapların biraz daha büyük boyutlusu.

Devramber-Günaşığı: Ayçiçeği.

Dibek: İçinde buğday, ceviz, fındık vb. maddelerin dövüldüğü kap

Dink: Bulgur değirmeni

Divrek: İnce uzun kavun.

Dızgara: Tarlada kullanılan bir tür tarım aleti
Dûran: Yayık
Dönderme: Yufka ekmekten yapılan börek.
Duğran: Yoğurttan tereyağı yapmaya yarayan toprak küp, yayık.
Duzlu: Soğuk tutan testi
Ekelge: Tarım yapılan topraklar.
Ekmek çıkarma: Yemekli mevlüt
Ekşili cüllük: Koruk suyunun kırmızı doramasına ekşilik katmak
Elbardağı: İbrik.
Er ekmeği: Sahur yemeği.
Eşki: Ekşi.
Evirgeç: Yufka çevrilen çubuk
Firik: Yeşil başak.
Freg: Domates.
Fıtlatma: Kaynatılmadan değirmenden geçirilmiş buğdaydan yapılan pilav.
Gevinmek: Açlıktan ne bulursa yemek.
Gevrek: Yufka ekmeğin kurumuş hali.
Gıgı: Yumurta.
Gıska: Arpacık soğan.
Göğerti: Yeşillik, sebzeler.
Gö pakla: Yeşil fasulye.
Gıncıfır: Yemek beğenmeyen.
Gıncıvır: İştahsız yemek yiyen kişi.
Göğ-Gök: Olmamış ham domates.
Göbelek: Yabani mantar.
Göğcek: Üzüm çeşiti.
Göze: Suyun çıktığı yer.
Gulu gulu: Küçük testi.
Gumpür: Patates
Guşane: Küçük tencere
Guymak: Hamur aşısı.
Goruk: Ham üzüm
Güdük: Kısa boylu.
Gülük: Hindi, culluk.
Habe: Heybe.
Halbur: Arpa, buğday savrulan büyük delikli elek

Harar: Çok büyük çuval
Harım: Bahçe
Havı: Bulgur unundan yapılan bir yiyecek.
Haymana: Yoğurt süzmek için yapılan mekân. Kalasların dikilerek üzerine ağaç dallarının atılması ile yapılan gölgelik yer.
Hedik: Kaynamamış buğday
Helke: Kulplu büyük kap
Hereni-Tokat: Büyük kazan.
Hırt hırt-Hırtlak: Olmamış kavun.
Hışır: Biçilmiş ekin artığı
Hıyar: Salatalık.
Hoyraz: Rüzgârın estiği yön.
Höl: Fol
İbili: Besili.
İleğen: Leğen
İşgilik-İçgilik: Et sucuğu.
İşkence: Peynirleri sıkıştırmaya yarayan aletler.
İteği: Hamuru parçalara bölüp yuvarlamak için kullanılan bez
Karkara- Garlama: Pekmez ve kar ile yapılan yiyecek.
Karadene: Ekinlerin içinde biten siyah tohumlu bitki.
Karamamık: Yabani alıç.
Kak: Elma kurusu
Kavurga: Kavrulmuş buğday
Kayıt görmek: Yol, kış ve düğün öncesi düğün öncesi hazırlık yapmak
Kekre: Acı ekşi arası.
Kelek: Olmamış kavun.
Keme: Mantar çeşidi.
Kengirtlek: Eritilmiş kuyruk yağı.
Kırıntı: Tarım işçilerine gönderilen yemek.
Kırmızı Doğraması: Çoban Salatası
Kıvrık: Kulpsuz toprak çömlek.
Kizirik: Kuyruk yağının eritilip arta kalan kısmı
Köle doyuran: İri taneli üzüm.
Kömbe: Fırınlı sobada yapılan çörek.
Kössa: Tandır karıştırma çubuğu

Kupa: Kupa

Külle: Köylerde ekmek yapılan tandırların meyilli hava deliği.

Külek: Ekmek kabı

Küpecik: Şapşak ismi verilen çömlek türünün biraz büyük boyutlu olanı.

Küssük: Yemek işlerinde kullanılan kalın odun.

Manadura: Domates.

Mayalı: Bir nevi saç ekmeği.

Mısırga: Hindi.

Mor bulut: Üzüm çeşidi.

Nefer: Küçük üzüm salkımı

Özemek: Kase içerisinde birkaç kaşık yoğurt ile sütün karıştırılarak maya haline getirilmesi.

Patlak: Kavrulmuş mısır

Pate: Patates

Pelize: Pekmezli hamur aşısı.

Pendir: Kesilmiş sütün süzöldükten sonraki hali

Punara: Tandır bacası

Pürçöklü: Havuç.

Saçkı: Tandırda ekmek pişirmek için yakılan sap saman

Sayacak: Üçayaklı demir pişirme aparatı.

Sasılamak: Bozulmak, kokmak (yiyecekler için)

Seklem: Çuval

Sitil: Domates, biber fidesi

Sormuk: Olmamış, ham üzüm.

Sıkma: Dürüm.

Sızgıt: Et kurutması.

Şalak: Olmamış kavun.

Şapşak: Çömleğin bir büyük boyutlusu.

Şemene: Bir tür kabak

Taa: Kerpiç evlerde dolap olarak kullanılan kısım

Tafarık: Reyhana benzer kokulu bir bahçe otu

Takacık: Mağaralarda aydınlatmalar için açılan oyuk

Tandır: Yufka ekmek yapılan ocak.

Tapışlamak: Hamuru yoğurmak.

Terek: Evlerde veya dükkanlarda yüksekçe yerde yapılan raf

Teşt: Orta boy bakır leğen.

Tıngır: Kazan

Tınaz: Sürölmüş tahıl harmanı

Tokat: Orta boy kazan

Topbaş: Sıkıştırılıp kurutulan et.

Töngö: Ottan yapılmış ekin biçilmesinde kullanılan ayak

Tuluk: Peynir tulumu

Tölü: Yumruklu kış bitkisi

Umsuluk: İstedigini yiyemeyen kişinin bir yerleri şişmesi.

Urup: Yarım teneke tahıl ölçüsü

Urk: Ağaç veya bitki kökü

Üzlük: Geniş ağızlı toprak tencere.

Yabanın kurbası: Balık.

Yarma: Kepeği alınmış çorbalık buğday

Yarpuz: Yabani nane çeşidi.

Yavan: Pişmemiş süt.

Yemlik: Çiğ olarak yenen ot.

Yeygi: Un için ayrılan buğday

Yiygirik: Un için ayrılan kısım

Yoğurt Damızlığı-Damızlık: Yoğurt mayalama için komşudan istenilen mayalık yoğurt.

Zavar: Kepek

Zerdeli: Kayısı

KAYNAK KİŞİLER



Adeviye KARAASLAN

Adnan EKİN

Ali TAY

Altın YÜCEL

Arif BÖGE

Ayfer GEÇGEL

Aysel BİÇE – Doğanlar Köyü

Ayşe BERTLİK

Ayşe DİKİCİ-64, Yenipınar

Bahtışen KÜRKÇÜ

Besime DEMİR – 85, Demirci

Burhan AKTAŞ

Cavide EKECİK – 69, Merkez

Cavide ÖZER

Cavdan EKECİK – 69, Merkez

Cavdan TERZİOĞULLARI - 78

Cavide ÖZER'in annesi Cemile HAMZAKADI

Deniz Gül ALTAN

Didem KOÇ - 33

Dilek TERZİOĞLU - Merkez

Döne ALBAYRAK

Döndü HAN- 65, Akçakent Köyü

Dürdane ÖZMEL - 62

Fadimana HAN

Fadime ÇELEN

Fatma ÖZÇELİK - 74

Fatma SONGUR - Gülağaç

Filiz Güneş CİRİT

Güler TUĞRUL

Gülfer EKECİK – 43, Rahmetli Özmen EKECİK'ten
öğrendiklerini dile getiren gelini

Hasan Hüseyin CANKURT

Hatice BÖGE

Hatice DEMİRCİOĞLU- 81 Güzelyurt (Geline Jale
DEMİRCİOĞLU'nun anlatımıyla)

Hanife SONGÜR

Hatice ÖRS – 55, Kızılkaya

Hayrinaz EROĞLU - Merkez

Havva ÖZGEL (Yiğeni Hilmiye PATİR'in anlatımıyla)

İmran EKİN

Jale DEMİRCİOĞLU

Kemal GÖRGÜLÜ

Kenan ARIBAŞ - Merkez

Kerem AKKURT

Kezban ONAK

Leman ŞİŞMAN

Mehmet AKDOĞAN – Sarıyahşi

Mehmet BÜYÜKADA

Meliha GÖRÜR

Menduh KILIÇ - 46, Merkez

Meral TEZER

Mustafa HAN

Mücevher TOK

Münire TÜMTÜRK

Necla TURGUT

Necmiye SİNGİN

Nevin AYDIN - Merkez

Orhan ÖRS

Ömer OK

Perihan GEDEL – Yenipınar Köyü

Pembe SERT - 82, Gülağaç

Rasime AKIN

Rahime BATAK - Merkez

Rahmi KASAL

Rahmetli Narin BİDAL (torunu Emel BİDAL anlatımıyla)-
Güzelyurt

Ramazan KURUÖZ

Rasime KARAKAYA - 68

Rukiye AK - 73

Sure İNANÇ – 91, Selime

Şahdine Anne

Sabiha ARSLAN

Sedef ÖZDAL- Merkez

Serda DURU

Sinan KOCABAŞ

Sultan ALKAN - Merkez

Şehide AK

Ümmiye KASAL – 80, Merkez

Ümran EKİN

Ümüş KOCABAŞ

Üzeyir KARAKAYA - 68, Belisırma

Yasemin DÜZGÜN - Merkez

Yıldız SOMUNCUOĞLU - Merkez

Yıldız ŞAHİN - 70

Yörük DURMUŞ

Zeynep TAY

Tülin GÜVEN - Merkez

Zeynep BELLİKLİ

Zora İNANÇ

KAYNAKÇA



ALTIN, Türkan(Bayer) **Altın, Hasan Dağı ve Melendiz Dağı Çevresinde Topoğrafik Faktörlere Göre Yayla ve Ağılların Dağılışı**, Coğrafi Bilimler Dergisi cbd 8 (2), 189-211 (2010)

ARMAN, Adem, **Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfacı Örneği**, Düzce Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce, 2011

Azmi Milli T.A.Ş., Nizamname-i Dahilisidir, Cituris Biraderler Matbaası, Dersaadet (İstanbul) 1924,

BALCI, Semra Yıldırım, **Orta Anadolu Obsidyen Teknolojisi: Aşık Höyük Modeli, Tekno-Kültürel Kökeni ve Evrimi**, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul, 2007

BARAM, Uzi - CARROL, Lynda, **Osmanlı arkeolojisi**, Kitap Yayınevi, s:108, 2004
S. tJ: Fen - Ede. Fak. Edebiyat Dergisi 1992 - 1993, 7 - 8. Sayı

BAŞER, Şahin, **Ebû Hamîd-Şeyh Hamîd-i Veli (Somuncu Baba) (Hicri 750-815 Miladi 1412)**, İstanbul, 1995

BAŞKÖSE, İsa, **Hasan Dağı'nın (Aksaray Kesiminin) Florası**, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 2010

BAY, Mustafa, **Salnamelerde Aksaray**, Aksaray Valiliği Kültür Turizm Yayınları Külür Yayınları:8, Aksaray, 2013

BEŞERLİ, Hayati, **"Yemek, Kültür ve Kimlik"**, Millî Folklor, 2010, Sayı 87

Biyolojik Çeşitliliğin Tespiti/ Tuz Gölü Projesi, 2. Ara Rapor, 2007,
https://www.cbs.gov.tr/db/destek/editordosya/TuzGoluBiyolojikÇeşitliliğin_Tespiti_Projesi_2005_2007.pdf

CAYLI, Pınar, **Güvercinkaya 14 Numaralı Evin Çanak Çömlek Verilerinden Yola Çıkarak Yerleşme Düzeni ve Toplumsal Yapılanmanın**

Değerlendirilmesi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2009

CLAUDE, Cahen, (İng. çev.:J. Jones-Williams) (1968), *Pre-Ottoman Turkey: a general survey of the material and spiritual culture and history c. 1071-1330*, New York: Taplinger, (İngilizce) say.. 73-4.

Clifford Wright, *Mediterranean Vegetables*, The Harvard Common Press, 2012, s:293

ÇAKIR, Nuh, **Şîî ve Sünni Topluluklarda Muharrem Ayı Etkinlikleri**, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 2008

ÇAYLAN, Fahriye, **Aksaray İli ve İlçeleri Yerleşim Adları Üzerine Bir Dil İncelemesi**, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kayseri, 2013
ÇAYLI, Demirtaş, **Güvercinkaya**, s. 9.

DENİZ, Bekir, **Anadolu Selçuklu Dönemi Kervansarayları**, T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2007 "Alay Han" s.73

EĞRİ, Mehmet, **Aksaray Kent Coğrafyası**, Aksaray Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aksaray, 2013, s.63

EKMEN, Gülden Özkallı, **Acemhöyük'te Asur Ticaret Kolonileri Çağı Metal Eşya Üretimi**, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara, 2012

EKMEN, Hamza, **Acemhöyük'te Asur Ticaret Kolonileri Çağı Ölü Gömme Adetleri**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara, 2012

ERKOYUNCU, Nermin, **Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma**, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya

Gaffar, Aksaray Vilayeti Dâhilinde Türk Eserleri, Konya, 1930, 106 sayfa

GÖRÜR, Muhammet, **Anadolu Selçuklu ve Beylikler Döneminde Aksaray Şehri**, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 1991

GÖZEN, Sibel, **Aksaray/Ortaköy İlçesi Monografisi**, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde, 2014

GÜL, Mustafa Fırat, **Aksaray Azmi Milli Türk Anonim Şirketi**, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde, 2012

GÜL, Mustafa Fırat, **Aksaray Şehrinin İktisadî Tarihi Hakkında Bir Deneme Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı** Yıl: 11, Bahar 2013, Sayı: 14, ss. 131-158

GÜLER, Sibel, **Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları**, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı:26, 2010

GÜMÜŞ HÜLYA, **Türk Mutfak Kültüründe Çorba**, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya, 2011.

Hoca Saâdeddin Efendi, Tâc'el Tevârih, I, İstanbul 1862.
<http://aksaray.goc.gov.tr/tr/page/guncel-ilimizi-taniyalim-aksaray-tanitim>
<https://www.geosociety.org/documents/gsa/timescale/timescl.pdf>
<https://www.mgm.gov.tr/tarim/bitki-soguga-ve-sicaga-dayaniklilik.aspx>

İhlara Özel Çevre Koruma Bölgesi Yönetim Planı 2015-2019, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Tabiat Varlıklarını Koruma Genel Müdürlüğü

KASIMOĞLU, Seval, **Cumhuriyet Döneminde Geleneksel Kutlamalar Bağlamında Hıdırllez Geleneği**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2007

KONYALI, İbrahim Hakkı, **Abideleri ve Kitabeleri İle Niğde Aksaray Tarihi (ve Ortaköy Tarihi)**, İstanbul, 1975, C.1.2.3.4.5
KÖYMEN, Mehmet, Altay- UNAT, Faik, Reşit, **Neşrî, Kitâb-ı Cihannümâ**, Ankara 1995.

KÖZLEME, Olgun, **Türk Mutfak Kültürü ve Din**, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul, 2012

NOEİ, Sina, **Güvercinkaya'sı Kerpiç Karakterizasyonu**, Taşınabilir Kültür Varlıklarını Koruma ve Onarım Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2011

ORKUN, Nilüfer Dilek, **Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009**, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul, 2009

ÖZGÜÇ, Nimet, **Acemhöyük Kazıları**, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/14.700.8855.pdf>

POLAT, Öznur, **Karamanoğulları Devrinde Aksaray Şehri**, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde, 2011

SARI, Muhammed, **Atatürk Dönemi İç Anadolu Bölgesinde İmar İskan Faaliyetleri (1923-1938)**, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Konya, 2011
Son Osmanlı Karamanlı Münasebetleri Hakkında Araştırmalar, Tarih Dergisi, sayı 17-18 (Mart 1962-Eylül 1963), İstanbul 1963, s. 43-76.

ŞAHİN, İ., **Aksaray**. TDV İslam Ansiklopedisi, Cilt: 2, S:291-292, 1989.

T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı Özel Çevre Koruma Kurumu Başkanlığı **Tuz Gölü Özel Çevre Koruma Bölgesi Habitat İzleme Projesi** Final Raporu, 2010

TAŞ, Murat Öner, **Aksaray Eski İlçesi'nin Coğrafi Etüdü**, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 2005

TEKİNDAĞ, Şehabeddin, **XIII-XV. Asır Cenûbi Anadolu Tarihine Ait Bir Tedkik**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 1947.

TOPAL, Nevzat, **Anadolu Selçukluları Devrinde Aksaray Şehri**, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Niğde, 2006

TURAN, Refik - KIRPIK, Güray “**Selçuklu Dönemi Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat**”, **Anadolu Selçuklu Dönemi Kervansarayları**, (ed. Hakkı Acun), Ankara 2007, s. 41.

UĞUR, M.F. - KÖMAN, M. **Şikârî'nin Karamanoğulları Tarihi**, Konya 1946.

ULULAR, Ayşe Betim, **Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak**, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 2006

UZUNAĞAÇ, Ömer, **Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü**, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2014

YAR, Hülya SEPKEN, **Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri**, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2008

YAVUZ, Kemal- SARAÇ, Yekta, **Âşıkpaşazâde, Tevârih-i Al-i Osman**, İstanbul

YILDIRIM, Fahri, **Seyyahların Gözünden Aksaray, Aksaray**, 2.Baskı, 2016

YÖRÜK, Doğan, **XVI. Yüzyılda Konya Kazasında Su Değirmenleri ve Bezirhaneler**,

Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish and Turkic Volume 9/1 Winter 2014, p.637-655, ANKARA-TURKEY

YÖRÜK, Doğan, **XV. Yüzyılda Karaman Topraklarında Ahiler ve Ahi Vakıfları, I. Uluslararası Ahilik Kültürü ve Kırşehir Sempozyumu**

YÖRÜK, Doğan, **XVI. Asrın Başlarında Aksaray Kazası ve Kazanın İskanı**, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 1996.

YÖRÜK, Doğan, **XVI. Yüzyılda Aksaray Sancağı (1500-1584)**, Konya 2005, s. 196-197.

Yrd. Doç. Dr.KÖPAR, İbrahim, **Hasan Dağı'nda(Aksaray-Niğde) Hala Önemi Koruyan Basit Su Yapıları: Sarnıçlar ve Kuyular**, Doğu Coğrafya Dergisi 19,167-188

YURDİGÜL, Aslı, **Yemek Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi**, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 2009
(KOMİSYON, **Aksaray İl Yıllığı 1994**, s.34.)
(Lâmîî, s. 683; Mecdî, s. 75; Hoca Sâdeddin, II, 425; Sarı Abdullah Efendi, s. 231; La'lizâde Abdülbâki, vr. 130b).

Aksaray İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Brifingi 2015
<http://aksaray.tarim.gov.tr/Belgeler/11.07.2016%20brifing.pdf>

Aksaray İli Doğa Turizmi Master Planı 2013-2023, Orman ve Su İşleri Bakanlığı 8. Bölge Müdürlüğü, Aksaray Şube Müdürlüğü, Mart 2013

Aksaray Valiliği, **Onbin Yıllık Kültür Şehri Aksaray**, Aksaray, 2000
Aksaray Vilayet Gazetesi, Nr. 1 19 Ekim 1926.

<http://tataryemekleri.blogspot.com.tr>

<http://www.balkanlar.net/forum/index.php?topic=12791.0;wap2>

<http://nogai.blogspot.com.tr/2008/06/adet-sipra-duvasi.html>