

Yöresel yemekler

Cuma, 13 Mart 2009

Son Güncelleme Pazar, 30 Ağustos 2009

Fasulye Kavurması (Malatya)Malzemeler :* 1 kg. yeşil fasulye

* 2 baş soğan

* 3-4 tane yeşil biber

* 3-4 tane domates

* 1 kaşık domates salçası

* 3 kaşık tereyağı Tuz-karabiberHazırlanışı :Fasulyeler ayıklanır, yıkanır, bir parmak kalınlıkta doğranır. Diğer tarafta kuru soğan beklinde doğranır, bir tencerede yağla birlikte pembeleştirilir, içerisine incecik doğranmış yeşil biber konur. Birkaç kez de bunun üzerine karıştırılır, salçası ilâve edilir. Kabukları soyularak küp beklinde doğranmış domatesten konarak bir müddet (domatesler ezilinceye kadar) pişirilir, fasulyeler konularak börtürülür. 1 su bardağı sıcak su konur tuz atılır, kapak kapatılarak kısık ateşte suyu tükendiği kadar pişirilir. Gerekirse bir miktar daha sıcak su ilâve edilebilir. Servis tabağına alınır, sıcak olarak servis yapılır.

Etili Bulgur Pilavı (Malatya)Malzemeler :* 1/2kg. parça et

* 2 su bardağı bulgur (pilavlık)

* 3 kaşık tereyağı

* Tuz - karabiberHazırlanışı :

Parça et yıkanır 12-15 bardak su ile ateşe konur. Et pişince tuz ilave edilir. Bulgur salınır. Kısık ateşte pilav pişirilir. (Suyu az gelirse üzerine kaynar su ilave edilir.) 3 kaşık tereyağı kızdırılıp servis tabağına alman pilavın üzerine gezdirilir.

Kömbe (Malatya)Malzemeler :* 1/2 ekmeğin mayası veya

* 1/2 kibrit kutusu kadar pak maya

* 1/2 kg. kubbacı et

* 3-4 yemek kaşığı tereyağı

* Tuz - susam -1-1,5 kg. unHazırlanışı :Kubbacı et küçük parçalara ayrılır, yıkanır. Bir tencerede ateş üzerine koyulur. Kendi yağ çekince 2 kaşık yağ ilâve edilip, iyice kavularak pişirilir. Diğer taraftan geniş bir tepsiye un elenerek ortası havuz gibi açılır. Ortasına maya, kenarlarına tuz serpilir. İlyk su ilâvesi ile yumuşak bir hamur yapılır. Üzerine nemli bez örtülerek mayalandırılır, (yarım saat) mayalanan hamur iki parçaya ayrılır. Hamur parçalarından biri yağlanmış tepsiye açılarak ya da elle yayılarak yerleştirilir. Araya kavrulmuş et yayılır. Diğer hamur parçası üzerine kapatılır. Hamurun üzeri kalan yağla yağlanır, susam dökülerek fırında pişirilir. Dilimlenerek servise alınır.Not: Tereyağında kavrulmuş et yerine çökelekli, peynirli, patatesli, kıymalı, yspanaklı harçta kullanılır. Ne kul-lanılmıyorsa onun ismini alır. Patatesli kömbe gibi.

Yarma Çorbası (Malatya)Malzemeler :* 1 su bardağı irinti (yarmanın en irisi)

* 1 baş kuru soğan

* 2 yemek kaşığı yağ 2 yemek kaşığı salça 100-150 gr. kavurmaHazırlanışı :

Bir tencerede küp beklinde doğranmış soğan yağla birlikte pembeleştirilir. Salçası konur. 1,2 kez yağlar çevrilir. Kavurması ilâve edilir. Suyu konur, tuz atılır. Kaynamaya başlayınca irinti ilâve edilir. İrinti pişince ateşten alınır, sıcak olarak servis yapılır.

Erişte Çorbası (Malatya)Malzemeler :* 1/2 su bardağı kahverengi mercimek

* 1 su bardağı erişte

* 1 baş (büyükçe) kuru soğan

* 1 yemek kaşığı biber salçası

* 1 yemek kaşığı domates salçası

* 3 yumurta kadar yağ

* Tuz - karabiber - yaprak kırmızı biber

* 1 limonHazırlanışı :

Bir tencerede yağ eritilir, küp beklinde doğranmış soğan ilave edilerek pembeleştirilir. Biber ve domates salçası sulandırılmış et konularak koyulur. 5-6 bardak et suyu ve su konarak kaynamaya bırakılır. Ayıklanmış, yıkanmış mercimek suya ilave edilir ve pişirilir. Tuz atılır. Mercimeğe kıyılan erişteler ilave edilir. 3-4 taşım kaynatılır. Ateşten alınır. Sıcak olarak servis yapılır. Serviste isteğe göre karabiber, kırmızı biber ve limon suyu ilave edilebilir.

Yumru Köfte (Malatya) yemeğinin hazırlanışı:

Geniş bir kaptaki bulgur, kıyma, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz, ince küp beklinde doğranmış soğan su ilavesi ile yarım saat bekletilir. Hamur kıvama gelince 1,5-2 fındık büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır. Diğer tarafta bir tencereye 5-6 bardak su konularak kaynatılır, atılır, kaynamaya başlayınca köfteler içine salınarak haşlanır. Suyu süzülerek servis tabağına alınır. Sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

Not: İstenirse yağda kızartılarak veya yumurtalı yağda kızartılarak servis yapılabilir. Yüksük Çorbası(Malatya) yemeğinin hazırlanışı:

Bir tencere de parça et yýkanarak atepe koyulur. Kendi býraktýdý suyu çekince 1 kaþýk salça ile karýptýrýlýr. Üzerine bolca su konatýlýr. Akþamdan ýslatýlmýþ nohut ilâve edilerek piþirilir. Etli nohuda hazýrlanmýþ mantýlar konarak piþirilir. Atepten alýnýr. Üzerine tereyađy gezdirilir. Sýcak olarak servis yapýlýr.

Mantý Ýçin:1 su bardađý un 1 yumurta 200 gr. kýmýma 1 baþ kuru sođan Tuz-KarabiberUn havuz gibi açýlýr, ortasýna yumurta, kýmýma tuz koyularak, ýlýk su ilâvesi ile yođrulur. Diđer taraftan kýmýlmýþ sođan, kýmýma, tuz, karabiber koyulup yođrulur. Hamur 3 mm. inceliğe açýlýr. Küçük karelere kesilir. Ortasýna kýmýmalý iç koyulup kapatýlýr. Unlanmýþ tepsiye koyulur. Fýrýnlandýrýlarak kurutulur.Kabak (Malatya) tarifi için Malzemeler :

- 750 gr. kabak
- 1 baþ soğan
- 1 demet maydanoz-dereotu
- 1 kaþýk salça
- 1 çay bardađý su
- 2 kaþýk tereyađy
- Tuz-karabiber Kabak Kavurması (Malatya) yemeđinin hazýrlanýþý:

Kabaklar yýkanýr kabuklan kazýnarak temizlenir, tekraryýkanýr .Küçük küpler þeklinde dođranýr. Diđer tarafta küp þeklinde tereyađynda hafifçe sarartýlýr. Bir kaþýk salça veya küp þeklinde dođranmýþ domatesler ilâve edilir. Kabaklarla birlikte karýptýrýlýr. Bir çay bardađý su konarak kapađy kapatýlýr. Kendi býraktýdý suyu ve ilâve edilen suyu tamamen çekilinceye kadar piþirilir. Atepten alýnýr. Sýcak olarak servis yapýlýr. Kýmýlmýþ maydanoz, dereotu ve karabiber katýlarak karýptýrýlýr. Servis tabađýna alýnýr. Sýcak olarak servis yapýlýr.

Not: Tereyađy yerine zeytinyađy kullanýlarak da piþirilebilir. O zaman sođuk olarak servis yapýlýr.Mercimekli Çiđ Köfte (Malatya) tarifi için Malzemeler :

- 1 su bardađý kahverengi veya kýmýzý mercimek
- 4 su bardađý orta bulgur
- 2 yemek kaþýđý domates salçasý
- 1 yemek kaþýđý biber salçasý
- 3-4 yemek kaþýđý yađ
- 2-3 baþ kuru soğan
- 200 gr. yepil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- Karabiber-kýmýzý biber
- kimyon-tuz Mercimekli Çiđ Köfte (Malatya) yemeđinin hazýrlanýþý:

Mercimek ayýklanýr, yýkanýr bir tencereye konur, üzerini bolca geçecek kadar suyla atepe konarak haþlanýr. Geniþçe bir tavuk bulgurun üzerine suyuyla birlikte bobaltýlýr, kapak kapatýlarak bir süre (bulgur yumuþayýncaya kadar) bekletilir. Diđer tarafta sođan küp þeklinde dođranýr, yađla kavrulur, biber domates salçasý ilâve edilir, baharatlarý da eklenerek ýslatýlmýþ bulgurun üzerine bolca karýptýrýlýr. El dayanacak ýsýya gelince iyice yođrulur. Ayýklanýp yýkanarak incecik dođranmýþ yepil sođan, maydanoz, dereotu ilâve edilerek biraz daha yođrulur. Avuç içerisinde sýkmalar yapýlarak servis tabađýna alýnýr, sýcak olarak salata, turpu ve ayrınta servis yapýlýr.

Not: Ýsteđe bađlý olarak; sođuk veya ýlýk olarak da servis yapýlabilir.