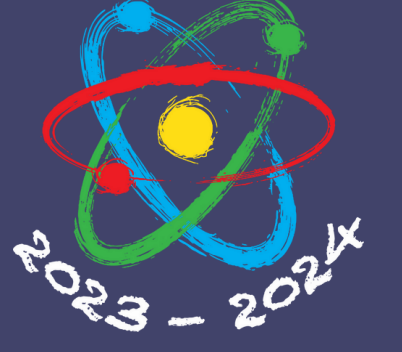


# Anneanne YEMEKLERİ



Haydi anneanne yemeklerimizi  
hep birlikte toplayalım  
kültürel mirasımıza  
sahip çıkalım



BELLEAMOUR.INFO

[www.olimposrotary.com](http://www.olimposrotary.com)



## ANNEANNE YEMEKLERİ

### MERCİMEK BORANI (ADAPAZARI)

#### Malzemeler:

1 bardak yeşil mercimek,  
2 bardak erişte,  
Sarımsak,  
Yoğurt,  
Tereyağı

#### Yapılışı:

Yeşil mercimek ve erişte ayrı ayrı haşlanıp sarımsaklı yoğurtla karıştırılıp üzerine tereyağlı kırmızı biber yakılıp servis ediliyor.



### ELBASAN TAVA (ARNAVUT YEMEĞİ)

#### Malzemeler:

1kg. kuzu eti,  
50 gr. tereyağı,  
0.5 kg. yoğurt,  
4 yumurta,  
2 çorba kaşığı domates salçası,  
Tuz, karabiber, pul biber

#### Yapılışı:

Kuzu eti tereyağı ile yayvan bir tencerede kısık ateşte pişirilir. Üzerine, yumurtalarla karıştırılmış yoğurt, domates salçası ilave edilir. Karışım tepsiye dökülerek fırında pişirilir. Damak tadına göre sosun içine tuz, karabiber, pul biber de koyulabilir.





## ANNEANNE YEMEKLERİ

### KONYA USULÜ TOPALAK YEMEĞİ

#### Malzemeler:

400 gr. yağsız kıyma,  
1 su bardağı ince bulgur,  
2 yemek kaşığı un,  
1 yumurta,  
1 orta boy soğan,  
Tuz, karabiber, pul biber, nane,  
1 su bardağı haşlanmış nohut,  
1 yemek kaşığı domates salçası,  
1 yemek kaşığı biber salçası,  
2 yemek kaşığı tereyağı,  
1 lt sıcak su



#### Yapılışı:

Bir kaba kıyma, bulgur, un, yumurta, ince doğranmış soğan, tuz ve baharatlar (nane hariç) yoğurulur ve dinlendirilir.

Dinlenmiş kıymadan küçük küçük parçalar koparılarak fındık büyüklüğünde köfteler yapılır.

Un serpilmiş tepsiye alınır.

Tereyağı bir tencereye alınır. Üzerine salçalar eklenir. Kokusu çıkana kadar kavrulur.

Üzerine haşlanmış nohut ve sıcak suyu eklenir.

Tepsideki topalaklar eklenir. Etler pişene kadar orta ateşte pişirilir.

Üzerine nane eklenir.



## ANNEANNE YEMEKLERİ

### CEVİZLİ BİBER YAPIMI (HATAY)

#### Malzemeler:

3 çorba kaşığı biber salçası,  
2 çorba kaşığı tahin,  
1 adet limon suyu,  
1 su bardağı ceviz,  
1.5 çay kaşığı kimyon,  
Zeytin yağı,  
2 çorba kaşığı sıcak su gerekirse ilave edilebilir.

#### Yapılışı:

Malzemeler robottan çekilir. Oluşan karışım tabağa yayılır. Üzeri yağ ve istenirse nar ekşisi ile süslenebilir.



### HUMUS (HATAY)



#### Malzemeler:

500 gr. haşlanmış nohut,  
1.5 su bardağı tahin,  
5 adet limon suyu,  
2 diş sarımsak

#### Yapılışı:

Nohut robottan geçirilir, gerekirse ılık su ile ıslatılır. Malzemeler nohutla karıştırılır. Karışım robottan geçirilerek merhem kıvamına ulaşır. Tabağa yayıldıktan sonra üzeri kimyon, pul biber, kornişon turşu ile süslenir. Zeytinyağı ilave edilerek servis edilir.  
Not: İstenirse üzerine tereyağında kavrulmuş çam fıstığı ile de servis edilebilir.



## ANNEANNE YEMEKLERİ

### KATIKLI EKMEK (HATAY)

#### Malzemeler:

1 Kg. Ispanak,  
4-5 yumak mayalı ekmek hamuru,  
300 gr. taze çökelek,  
200 gr. tuzlu yoğurt,  
2 adet orta boy soğan,  
1 yemek kaşığı dövülmüş biber veya toz biber,  
1 bardak zeytinyağı ( içi için ),  
1 bardak zeytinyağı ( ayrıca )

#### Yapılışı:

İçi : Kök tarafı kesilmiş ıspanak iyice yıkanır. Avuç içinde sıkmak suretiyle suyu çıkartılır. İçine küçük kesilmiş soğan, taze çökelek, tuzlu yoğurt, biber,zeytinyağı konularak karıştırılır. Mayalı hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde parçalar koparılır. Yağlanmış hamur tahtasına teker teker konularak el zeytinyağına batırıp bir çay fincanı tabağı büyüklüğünde açılır. Ortasına kafi miktarda iç konulup börek şeklinde kapatılır. Zeytinyağı ile yağlanmış tepsiye dizilir. Üstüne zeytinyağı sürülüp fırında pişirilir.



### ŞİŞ BÖREK (HATAY)

#### Malzemeler:

2 su bardağı un,  
1/2 su bardağı su,  
1 çay kaşığı tuz,  
Yumurta,  
İç harç için .  
250 gr. kıyma  
2 küçük soğan rendesi,  
1 çay kaşığı tuz,  
1 çay kaşığı karabiber





## Malzemeler:

### Çorbası İçin

10 su bardağı su ( 3 litre),  
500 gr tuzlu yoğurt,  
2 yemek kaşığı pirinç,  
1 su bardağı haşlanmış nohut,  
1 yemek kaşığı tereyağ,  
1 tatlı kaşığı kuru nane,  
1 tatlı kaşığı toz biber,  
1 tatlı kaşığı tuz

### Yapılışı:

Un, tuz ve su ile katı bir hamur yapılır ve 4 parçaya ayrılır. Oklava ile açılıp küçük karelere bölünür. Kıyma,rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber yoğurulur. Kesilen kare hamurların içine yerleştirilip, üçgen şeklinde kapatılır. İki ucu kıvrılarak şapka haline getirilerek şiş börekler hazırlanır. Tencereye su, tuzlu yoğurt , pirinç atılır. Yarım saat kadar kaynadıktan sonra içine nohut ve şiş börekler ilave edilir. Şiş börekler piştikten sonra küçük bir tavada tereyağı , nane ve toz biber eritilir ve çorbanın içine dökülür.





## ANNEANNE YEMEKLERİ

### MAHLUTA (HATAY)

#### Malzemeler:

1 su bardağı kırmızı mercimek,  
1 çay bardağı pirinç,  
Kuru soğan,  
Limon,  
Kimyon,  
Kırmızı pul biber,tuz, sıvıyağ

#### Yapılışı:

Pirinç ve mercimek suda kaynatılmak üzere tencereye alınır. İstenirse et suyu kullanılabilir. Kaynayınca kimyon ilave edilir. İsteğe göre dörde bölünmüş kuru soğan veya arpacık soğan içine katılır. Pişmeye yakın içine biraz limon sıkır. Piştikten sonra yağda kavrulan ince doğranmış soğanlar çorbaya ilave edilir. Soğanların hafif kızarması gereklidir. İstenirse üzerine pul biber eklenebilir.



### HİBEŞ ( ANTALYA)

#### Malzemeler:

1 su bardağı tahin,  
3 adet limon suyu,  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım çay bardağı ılık su  
Kimyon , kırmızı toz biber

#### Yapılışı

3-4 diş sarımsak tuz ile ezilir.Tüm malzemeler karıştırılır. Katılaşmasına göre su, limon suyu ya da zeytinyağı eklenir.





## ANNEANNE YEMEKLERİ

### BİBERLİ EKMEK (HATAY)

#### Malzemeler:

1 paket un,  
tuz,  
1 mayalı ekmek hamuru,

#### İçi:

200 gr biber salçası,  
300 gr taze peynir,  
300 gr taze çökelek,  
1 portakal kadar tuzlu yoğurt,  
50 gr çörek otu,  
50 gr susam,  
1 çorba kaşığı zahter,  
1 bardak dövülmüş ceviz içi,  
1 kahve fincanı nar ekşisi,  
Zeytinyağı,  
1 büyük baş soğan



#### Yapılışı:

Mayalı hamur unla ,tuzla ve biraz su ilavesi ile çok iyi yoğurulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara bölünür. Diğer tarafta bütün iç malzemeler karıştırılır. Zeytinyağının yarısı iç malzemele ile karıştırılır yarısı ayrılır. Hamur parçaları zeytinyağı sürülerek elle çok ince açılır. Uçlarından birbirinin üstlerine katlanır. İç konularak üstüne zeytinyağı gezdirilerek orta ısıli fırında pişirilir.



## ANNEANNE YEMEKLERİ

### SERİMSEK (HATAY)

#### Malzemeler:

1 kg baklava yufkası,  
600 gr kuşbaşı koyun eti,  
4 orta boy soğan,  
400 gr tereyağı,  
Tuz,karabiber

#### Yapılışı:

Et güzelce yıkanıp 2 kaşık tereyağında bakır veya çelik tencerede yavaş yavaş suyunu çekinceye kadar kavrulur. Soğanlar ince doğranıp yağda sarartılır. Kavrulan et havanda tel tel oluncaya kadar dövülür. Ete soğan ,karabiber, tuz ilave edilerek karıştırılır. Bir yufka alınarak tezgah üstüne açılır. Eritilmiş yağ üzerine gezdirilir. Üst ve alt kenarları ortada ağız ağıza gelecek şekilde katlanır. Üst parça ortadan diğerinin üstüne tekrar katlanır. Dört veya beş kareye bölünür. Her karenin ortasına harç konarak üçgen şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilip üstleri yağlanır. Orta hararetli fırında üstleri pembeleşinceye kadar pişirilir.



### PİYAZ ( ANTALYA )

#### Malzemeler:

1 su bardağı kuru fasülye  
1 çay bardağı tahin  
tuz  
yarım limonun suyu  
yarım çay bardağı elma sirkesi  
2 diş sarımsak  
zeytinyağı

#### Yapılışı:

Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasülye 45 dakika haşlanır. Sosu için tahin, tuz limon suyu sırasıyla karıştırılır. Yarım çay bardağı elma sirkesi katılır. İki diş sarımsak rendelenir. Bir çorba kaşığı zeytinyağı eklenir. Bütün malzemeler karıştırılır sirke veya su ile hafifletilir. Servis yapılır.





## ANNEANNE YEMEKLERİ

### SARMA İÇİ (ANTAKYA)



#### Malzemeler:

2 kase bulgur,  
3 çorba kaşığı biber salçası,  
1 çorba kaşığı domates salçası,  
Bir küçük kuru soğan,  
Bir bağ maydanoz,  
Bir bağ yeşil soğan,  
Bir bağ taze nane  
zeytinyağı  
Nar ekşisi,tuz

#### Yapılışı:

Bulgur ılık su ile ıslatılır. Malzemeler doğranırken bekletilir. Kuru soğan ince ince doğranır. Sonrasında biber salçası ve domates salçası ile birlikte karıştırılır. Sonra hepsi bulgur ile yoğurulur. Nar ekşisi ve zeytinyağı eklenir karıştırılır. Ardından yeşillikler ilave edilerek karıştırılır. Garnitür ile servis edilir.



## ANNEANNE YEMEKLERİ

### İSPANAKLI YALANCI KÖFTE (ANTAKYA)

#### Malzemeler:

1/2 kilo ince bulgur,  
1 çorba kaşığı biber salçası,  
1 büyük kasenin yarısı kadar irmik,  
1 büyük kasenin yarısı kadar un,  
Fesleğen,  
Kimyon,  
1 büyük kase su,

#### Sosu İçin

Biber salçası,  
Kuru soğan,  
Ispanak,  
Közlenmiş biber ( olmasada olur),  
Sıvıyağ



#### Yapılışı:

Bulgur, irmik ,un ve su bir tepside karıştırılır. 5-10 dakika bekletilir ve fesleğen ilave edilerek yoğurulur. Bulgur suyu emdiği için kurumuştur yoğururken azar azar su ilave edilir. Yoğurma işi bitmeye yakın kimyon ilave edilir. Ardından yuvarlanır ve ortasına basılır. Kaynayan su içerisinde haşlanır. Kaynayan suyu biraz tuz ve sıvıyağ konur. Sosu için kuru soğan biber salçası yağda kavrulur. Ardından doğranmış ıspanak ilave edilir.Sonra ince kıyılmış közlenmiş biber ilave edilir. Köfteler içine katılır ve karıştırılır. Servise hazırdır.





## ANNEANNE YEMEKLERİ

### KALBURABASTI

#### Malzemeler:

125 gr. margarin veya tereyağı,  
1 çay bardağı sıvı yağ (125 ml),  
1 çay bardağı yoğurt,  
1 çay bardağı irmik,  
1 tane yumurta,  
1 çay kaşığından az tuz,  
Yarım paket kabartma tozu,  
1 paket vanilya,  
3.5 su bardağı un

#### İçi için:

1 su bardağı ceviz,

#### Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker,  
3 su bardağı su (600 ml),  
Yarım limon suyu

#### Yapılışı:

Tüm malzemeler karıştırılır, yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, açılır içlerine ceviz konularak fırında pişirilir. Hazırlanan şerbet üzerlerine dökülür.





## **ANTALYA OLİMPOS ROTARY KATKI SUNANLAR**

Belkıs Koşu

Sibel Atılğan

Bahar Soykam

Aslı Karaardıç

Bade Kilit

ÇDB. Rtn. Sedef Bircan

ÇDB. Rtn. Özlem Gözaçan

ÇDB. Rtn. Ümit Özkaya

ÇDB. Rtn. Güneş Çankaya

ÇDB. Rtn. Hande Yurdakul

Rtn. İlkay Söyüncü

Rtn. Berrin Karakuy

Rtn. Buket Bozok

Rtn. Ilknur Köni

Rtn. Tuba Subaşı

Rtn. Ayşenur Süer

**TEŞEKKÜR EDERİZ**