

KUŞADASI YÖRESEL YEMEKLERİ

Kuşadası Mutfağı , Türk mutfağının özgün yemeklerinin her yönü ile uygulandığı bir mutfaktır. Bununla birlikte tarihten gelen bir zenginlik ile kendine has yöresel yemeklerinde bolca uygulandığı bir mutfaktır. Kuşadası mutfağı Aydın Yörük yemekleri ile Girit yemeklerinin harman olduğu bir yer demek daha doğrudur. Aydın vilayetinin çoğunluğunu oluşturan Yörük yemek kültürü Kuşadası'nda hamur işi, et yemekleri ve çorba ağırlıklı olarak kendini göstermesine karşın, bilhassa göçle gelen muhacirlerin Selanik başta olmak üzere Rumeli ve Girit gibi Türk adalarındaki geleneksel Ot yemekleri, salataları ve Zeytinyağlı sebze yemekleri çok güzel bir sentez oluşturmaktadır. Kuşadası yöresi hem batının hem de doğunun temsil edildiği güzel bir mutfaktır. Çok sayıda yemek örneklerini almamız mümkün olmadığı için sadece 6 ana başlıkta 3 er adet yemeği malzemeleri ve tarifleri ile birlikte sayfamıza koymak zorunda kaldık.

KUŞADASI ÇORBALARI

KULAKLI ÇORBA

Malzeme : 250 gr kıyma-1 su bardağı nohut -8 su bardağı su veya et suyu,1,5 kase erişte, 4 çorba kaşığı margarin-2 çorba kaşığı un-3 diş sarımsak -2 su bardağı yoğurt,1 yumurta,1 limon suyu kuru nane-tuz -karabiber

Yapılışı : Kıymaya tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Nohuttan biraz büyük köfteler hazırlayıp yağda kızartın. Akşamdan ıslatıp, haşladığımız nohutu tencereye alıp üzerine su veya et suyunu ilave edip kaynatın, erişteyi ve kızarmış köfteleri ilave edip pişirin. Başka bir tencerede 1 kaşık yağı eritip unu kavurun. Ezilmiş sarımsağı pembeleştirip ocaktan indirin. İlininca yoğurt, yumurta ve limon suyunu ekleyip iyice çırpın. Kaynamakta olan çorbadan bir iki kepçe alıp karışıma ilave edin. İlinincaya kadar çırpın ve çorbaya ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp yağda kızdırılmış nane ilavesiyle servis yapın. ¹

ARAP AŞI ÇORBASI

Malzeme : 3 kg un,1 bütün tavuk 500 gr tereyağı,4 yemek kaşığı salça,2 yemek kaşığı toz biber , tuz Sos için: 3 yemek kaşığı tereyağı -1 yemek kaşığı toz biber - 1 yemek kaşığı salça

Çorba için; Tavuk yaklaşık 15 bardak suyla haşlanır. 3 kg unun 1 kg çorba için ayrılır. 250 gr tereyağı derin bir tencerede eritilir. Un topaklanmadan kavrulur. 2 yemek kaşığı salça ilave edilir.

¹ <http://lezzetler.com/kulak-corbasi-aydin-vt54229>, erişim tarihi 09.02.2108

Biraz daha kavrulduktan sonra 7 bardak tavuk suyu ve 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Çorba ne kadar çok pişerse lezzeti o kadar artar.

Hamuru için;

Kalan 8 bardak soğumuş tavuk suyunun içine kalan un ilave edilir. Hamur kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. Topaklanmaması için tencere sık sık ocağın üzerinden indirilerek oklavayla karıştırılır. Bu işlem en az beş kere tekrarlanır. Hamurun kıvamı tadına bakarak anlaşılır. Tatlımsı bir tat oluştuğunda içine kalan yağ ve salça ilave edilir. Hamurun piştiği kabarcıklar oluştuğunda anlaşılır. Haşlanan tavuklar az miktar yağla kavrulur.

Sos için;

3 yemek kaşığı tereyağı 1 yemek kaşığı toz biber 1 yemek kaşığı salça Yağ eritilir. Erimiş yağın içinde salça ezilir. Yağla özdeşleşen salçanın içine toz biber eklenir. Biraz kaynadıktan sonra kapatılır. (kıvamı yoğun olursa sıcak suyla yoğunluğu azaltılabilir.)

Servis Şekli;

Hazırlanan hamur yuvarlak tepsiye dökülür. Ortası açılarak boş kalan yere çorba dökülür. Kavrulmuş etler hamur kısmın üzerine dizilir. Sos çorba kısmın üzerine dökülür. Kaşıkla biraz hamurdan alınıp çorbaya batırılarak yenir. (Yenipazar belediyesi)

BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI

Malzeme : 1 su bardağı kuru börülce -5 yemek kaşığı tarhana-4 su bardağı soğuk su-2 yemek kaşığı zeytinyağı-1 avuç kurutulmuş kırmızıbiber

Yapılışı : Tencereye tarhana koyulur. Üzerine su eklenir. Topaklanmaması için karıştırılarak pişirilir. Tarhana pişerken bir gün önceden ıslatılan börülceler ve biberler ayrı bir kaptan haşlanır. Haşlanan börülce ve biberler pişmeye devam eden tarhananın içine atılır. Malzemeler özdeşleşene kadar pişme işlemi devam eder. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dk. daha kaynatılır. Çorba servis tabaklarına alınıp üzerine zeytinyağı gezdirilir.

KUŞADASI YÖRESEL BÖREKLERİ

GİRİT USULÜ HANYA KABAK BÖREĞİ

Malzemeler : 1, 15 kg kabak, 2 su bardağı un, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 yumurta, 1 çay bardağı su, 1 tutam tuz, 1 paket kabartma tozu, 1 kalıp tulum peyniri, Karabiber.

Yapılışı : Kabakları ayıklayıp fileto şeklinde uzun uzun doğrayın, üzerine biraz un serpin ve harmanlayın. Ayrı bir kaptan peynirinizi rendeleyin. 2 su bardağı un, yağ, yumurta, tuz, kabartma tozu ve su ile hamurunuzu hazırlayın. Hazırlanmış olan hamuru üç parçaya bölebilirsiniz. Kalıbınızın içini yağlayın, Hamur toparlaklarının birini merdane ile kalıbınızın şekline göre açın. Kalıbın içine açtığımız hamuru koyun. Üzerine dilimlerle kabakları yatay sıralayın. Bolca peynir serpin ve karabiber ekleyin. Üzerine diğer hamur topağını açarak serin kabakları dikey şekilde yerleştirin, tekrar peynir ekleyin ve karabiber serpin. Son hamuru da açarak üzerine koyun. Loca Kabakları yatay yerleştirin, üzerine tekrar peynir ekleyin ve karabiber serpin. Hazırlanmış olduğunuz böreği fırına vermeden önce üzerine bolca zeytinyağı dökün ve 175 derece fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin.²

FODULA EKMEK DOLMASI

Malzeme : 1 tane orta boy yuvarlak ekme-5-6 su bardağı su-250 gr. yağsız kıyma- Yaklaşık 1 su bardağı irice dövülmüş ceviz içi-1 tane büyük boy kuru soğan-3-4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin-1 demet maydanoz -1 yemek kaşığı biber salçası-1 çay kaşığı tuz -1 çay kaşığı karabiber-1 çay kaşığı kırmızı pul biber-1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı (üzerine sürmek için)

Yapılışı : Önce yuvarlak ekmeği alıp, ekmeğin üzerinden kapak biçiminde bir parçayı kesip, kapağı ayırın. Ekmeğin bir gün önceden alınmış olursa daha iyi olur. Çünkü taze ekmeğin içini çıkartmak zor olur. Biraz bayatlamış ekmeğin içini ufalayarak boşaltmak daha kolay olur. Ekmeğin içini elinizle oyarak tamamen boşaltın. 1 tane büyük boy kuru soğanı soyun ve çok ince ince kıyın. Bir tencerede 3-4 yemek kaşığı tereyağı veya margarini eritin. Kıyılmış soğanları ve 1 çay kaşığı tuzu tencereye atıp, soğanlar sararıncaya kadar kavurun. Sonra üzerine kıymayı ekleyin ve kıyma suyunu çekip kavruluncaya kadar pişirin. Bu arada 1 su bardağı dövülmüş ceviz içini, 1 yemek kaşığı biber salçasını, 1 çay kaşığı karabiberi ve 1 çay kaşığı kırmızı pul biberi de içine ilave edin ve iyice karıştırıp ocağı kapatın. 1 demet maydanozu ince ince doğrayın ve kıymaya ekleyin. Daha önceden ekmeğin içinden çıkardığımız ekmeğin içlerini de ufalayıp kıymalı harca karıştırın. Fodula (Ekmeğin Dolması) iç harcınız hazır. Hazırladığımız bu iç harcını içini boşalttığımız ekmeğin içine iyice doldurun ve ekmeğin kapağını kapatın. 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ile ekmeğin her tarafını güzelce yağlayın.

² Girit Usulü Hanya Kabak Böreği, Kuşadası Giritliler Derneği gazetesi, 2013 Mart sayısı

Büyük geniş bir tencerenin içine 5-6 su bardağı su koyup, tencerenin içine düşmeyip, tam üstünde kalacak büyüklükte bir tel süzgeci tencerenin üzerine yerleştirin ve ekmeği süzgecin üzerine oturtun. Buharlama yöntemiyle yaklaşık yarım saat suyu çekene kadar pişirin. Evde tencerenin çapına uygun süzgeç yoksa, tencereye koyduğunuz suyun miktarını azaltın, tencerenin dibine 2 tane çatal koyup ekmeği bu çatalların üstüne oturtun ve pişirin. Pişme süresinin sonunda ekmek dolmasını servis tabağına alıp, yanında ayran ya da yoğurtla birlikte servis yapın.³

PAŞA BÖREĞİ

Malzeme: 1 kg un, 3 yumurta ,1 fincan zeytinyağı veya çiçek yağı, Biraz tereyağı ,½ kg taze dana kıyması, ½ kg yoğurt ,Çam fıstığı, 2 bardak et suyu, Maydanoz, karabiber, kırmızı toz biber, tuz.

Yapılışı: Önce biraz yağ, karabiber varsa çam fıstığı ve maydanoz karıştırılarak bir tavada kavrulur. Un sadece yumurta ile yoğurulur. Bir yemek tabağı çapında yarım santim kalınlığında yufkalar açılır. (Sekiz tane kadar). Her biri teker teker tavada kızartılır. (Bunlar nemli bir beze sarılıp serin bir yerde saklanılarak istenildiği zaman kullanılır.) Geniş bir kaptaki et suyu kaynatılır. Daha önce pişirilen yufkalar et suyunda her iki tarafı ıslanarak tek tek kabartılır. Aralarına hazırlanan kavrulmuş kıymalar konan 3 yufkanın en üstüne yeniden kıyma ve yoğurt konulur. Tereyağı ile tavada kızdırılan kırmızıbiberle hazırlanan renkli sos üzerine gezdirilir. sıcak olarak servis yapılır.⁴

SALATALAR

TURP OTU SALTASI

Malzeme : 500 gr turp otu-2 diş sarımsak-1 çay bardağı zeytinyağı-tuz-karabiber-yarım limonun suyu

Haşlamak için:2 litre sıcak su-1 yemek kaşığı tuz-2 litre buzlu su

Yapılışı: Turp otlarını saplarından ayırın, 1-2 su yıkayın. Körpe yaprakları ayıkladıktan sonra kalan sapları 3-4 santim boyunda doğrayın. Geniş bir tencerede haşlama suyunu kaynatın. Önce yaprakları suya atıp 1-2 dakika renkleri canlı bir yeşil alıncaya kadar haşlayın. Haşlanan yaprakları hemen buzlu suya atın. Yapraklar soğur soğumaz süzülmesi için süzgeç alın. Aynı işlemi yapraklara da yaparken, 1-2 dakika daha fazla haşlayın. Süzülen otları servis tabağına alın.

³ <http://kolaylezzetler.com/dolma-sarma-tarifleri/fodula-ekmek-dolmasi-tarifi/>

⁴ http://www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/pasa-boregi-aydin-tarifi.html

Zeytinyağını, ezdiğiniz sarımsakları, limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın.1 saat kadar buzdolabında dinlendirerek servis yapın.⁵

TAZE BÖRÜLCE SALATASI

Malzeme : 500g taze börülce, 1 adet orta boy soyulmuş domates, 2 diş sarımsak, 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı, 1/2 (yarım) limon suyu, Tuz

Yapılışı : Börülcemizi ayıkliyoruz. Kenar uçlarını çıkartırken kılçıklarını sıyırıyoruz. Uzunluğuna göre 2-3 kırıyoruz. Bir tencerede suyumuzu kaynatıyoruz, börülcemizi 15 dk. kadar . Süzdüğümüz börülceyi hafif tuzluyoruz. Salatası için ,sarımsak, zeytinyağı ve limon suyunu bir kasede karıştırıyoruz. Domatesimizi küp doğruyoruz. Orta boy kayık tabak için tüm malzemeyi harmanlıyoruz. Afiyet olsun.⁶

ÇİNGEN SALATASI

Malzeme : 1 kase kesik (çökelek)-1 küçük baş soğan-2 domates -2-3 adet yeşil sivri biber-5-6 adet maydanoz -3 yemek kaşığı zeytinyağı-10-15 adet zeytin –Tuz

Yapılışı : Domatesler küçük küçük doğranır. Biberler ince halka şeklinde doğranır. Doğranan soğan ve maydanozlar, kesik, tuz, zeytinyağı ve zeytin ilave edilerek birlikte karıştırılır. Not: Yörede "Çingen pilavı" da denir.

ZEYTİNYAĞLILAR

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI ⁷

Kabak çiçeği dolması **Ege'ye ve Girit'e** özgü bir yemektir. Görünümü ve lezzeti muhteşemdir. Bu özel dolmayı yapmak için sabah erken toplanan kabak çiçekleri hemen doldurulup pişirilmelidir. **Kabak çiçekleri sabahın erken saatlerinde güneş henüz yükselmeden toplanır.** Böylece günün ilk ışıklarında çiçekler güneşi görüp yapraklarını kapatmamış olurlar. Kapanmaması için toplanmış çiçekler iç içe konur. Dolma harcının içeriğini isterseniz damak tadınıza göre değiştirebilirsiniz. Bu tarifte önemli olan yeni toplanmış kabak çiçeklerini zedelemekten harçla doldurup kısık ateşte kısa süre pişirmektir. Tadına doyamayacaksınız. Dolma yaparken artan ve yırtılan kabak çiçekleri ile börek yapabilirsiniz.

Malzeme : 20-25 adet kabak çiçeği

Dolma Harcı İçin : 1 su bardağı pirinç, 1/2 su bardağı zeytinyağı 3-4 adet kuru soğan , 1 yemek kaşığı çam fıstığı, 1 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 çay kaşığı tuz, 1

⁵ <https://mutfaksirlari.com/turpotu-salatasi.html>

⁶ <http://www.nefisyemektarifleri.com/taze-borulce-salatasi/>

⁷ Sibel Göktürk, Kabak Çiçeği dolması, <http://www.yemekmutfak.com/yemek-tarifleri/1/268/kabak-cicegi-dolmasi>

ay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı yenibahar, 2 kesme Şeker, 1 bardak su, 4-5 sap maydanoz, 1 demet dere otu, 1 demet taze nane,

Yapılışı : Pirinç ılık tuzlu suda 1 saat ıslatılır ve iyice yıkanıp tel süzgece alınır, Yayvan bir tencerede zeytinyağı orta ateşte hafifçe kızdırılır, fıstık ilave edilir ve yarım dakika karıştırılır. İnce doğranmış veya rondodan geçirilmiş soğanlar da ilave edilerek sürekli ağır ağır karıştırılır, Soğanlar pembeleşince pirinç ilave edilir ve sürekli karıştırılarak 5 dakika kadar kavrulur, Kuş üzümü, tuz, Şeker, yenibahar ve tarçın eklenir bir defa karıştırılır ve sıcak su eklenir, Fokurdayınca tekrar karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır, Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir, Ateşten alınıp 15 dakika demlendirilir, Sonra kıyılmış dereotu, nane ve maydanoz eklenip karıştırılır.

Dolmaların Hazırlanması

İ ie yerleştirilmiş kabak çiçekleri birbirinden dikkatlice ayrılır, Kenarlarındaki yeşil kısımlar ile ortasındaki sarı tozlu ta kısmı yaprakları yırtmadan nazikçe çıkarılır, çiçeklerin yırtılmaması için bir kaba doldurulmuş su ile dikkatlice bir kaç defa yıkanır. İçindeki suyun süzülmesi için bir süzgece baş aşağı konulup biraz bekletilir, Her kabak çiçeği için yaklaşık 1 tatlı kaşığı dolma harcı kullanılır, Küçük bir çay kaşığıyla çiçeklerin içine azar azar, çiçeklerin ortasını geçmeyecek kadar harç doldurulur, çiçeğin üstte kalan u kısımları elle saat yönünde kıvrılır ve fazla sıkıştırmadan katlanır, Genişçe ve yayvan bir tencereye biraz yağ konulur, Doldurulan kabak çiçekleri katlanan kısımları aşağıda kalacak Şekilde tencereye yatay ve bir kat olarak dizilir, Dolmaların üstüne ağırlık olarak bir tabak veya kapak kapatılır, Tencereye dolmaların yüksekliğinin yarısından biraz daha az sıcak su eklenir, Kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirilir.

FAVA

Malzemeler : 2 su bardağı Kuru Bakla-1/2 su bardağı Zeytinyağı-1 adet Soğan-1 adet Havuç-1/2 ay kaşığı Şeker-1 tatlı kaşığı Tuz-2 diş Sarımsak-1/2 adet Limon-1/2 demet Dere Otu

Yapılışı : Bakla ayıklanıp yıkanır. İri doğranmış soğan, zeytinyağının yarısı, havuç ve yıkanıp süzülmüş bakla, Şeker, tuz tencereye alınır.3- 4 bardağı su eklenerek bakla yumuşayana kadar pişirilir. İyice yumuşamış ve suyunu çekmiş olan baklalı karışım blendırdan geçirilir , ıslatılmış bir borcama alınır ve servis saatine kadar buzdolabında dinlendirilir. Servis yapılacağı zaman fava dilimlenir ve servis tabağına da alınır. Dereotu ile süslenir. Geri kalan zeytin yağı ve limon gezdirilerek servis yapılır.⁸

⁸ <http://www.misssgibi.com/fava-tarifi/erişim tarihi 09.02.2108>

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

Malzemeler : 8 adet ayıklanmış enginar, 2 adet taze sıkılmış limon suyu, 2 adet orta boy havuç, 2 adet küçük boy patates, 1,5 su bardağı dondurulmuş bezelye, 1 adet orta boy kuru soğan, 1/2 su bardağı taze sıkılmış limon suyu, 1/2 su bardağı su, 6 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı : Sap ve yaprak kısımlarını dikkatli bir şekilde temizlediğiniz taze enginarları, kararmamaları için; 1 adet taze sıkılmış limon suyu kattığınız derin suda bekletin. Kabuklarını soyduğunuz patates ve havuçları küçük küpler halinde doğrayın. Bol suda yıkadıktan sonra küçük bir tencerede, orta ateşte 5 dakika kadar haşlayın. Kuru soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğradıktan sonra oda sıcaklığında çözdürdüğünüz dondurulmuş bezelyelerle karıştırın. Suyunu süzdürdüğünüz haşlanmış sebzeleri, kısa bir süre soğuttuktan sonra bezelyeli karışımla harmanlayın. Limonlu suda bekleyen enginarları, çukur kısımları üstte kalacak şekilde geniş tabanlı bir tencereye yerleştirin. Enginarların orta kısımlarını hazırladığınız sebze karışımıyla doldurun. Taze sıkılmış portakal suyu, içme suyu ve kalan 1 adet limon suyunu; toz şeker, zeytinyağı ve tuz ilavesiyle ayrı bir kaptaki karıştırın. Hazırladığımız zeytinyağlı karışımı enginarların üzerine gezdirdikten sonra kapağını kapattığınız tencerede ve kısık ateşte 45-50 dakika kadar pişirin. Soğuyan enginarları dikkatli bir şekilde servis tabaklarına aldıktan sonra arzuya göre incecik kıyılmış dereotu ilavesiyle sevdiklerinizle paylaşın⁹.

ANA YEMEKLER

BOLAMA (Lok Lok Pilavı)

Malzeme : 1 kg kuşbaşı dana eti, 1 su bardağı nohut, yarım kg arpacık soğanı, 1 çay bardağı sıvı yağ, domates salçası, 3-4 diş sarımsak, tuz, karabiber, 1 kaşık tereyağı, domates, biber, 6 su bardağı pirinç, 2 litre su.

Yapılışı: Et, arpacık soğanı, sarımsak, tuz, karabiber, salça, yağ, doğranmış domates, biber, akşamdan ıslatılmış nohut derin bir kap içerisinde karıştırılır. Üzerine iki çatal çapraz şekilde konulup derin büyük bir tepsiye çevrilir. Dışında iki üç parça et ve nohut bırakılır ki yemeğin piştiği anlaşılsın. İçerisine iki litreye yakın su konur. Tepsinin üzerine de dağılmaması için taş gibi bir ağırlık konulur. Orta ısıda pişen yemeğin suyu azaldıkça su ilave edilir. Nohut ve et yumuşayınca pirinç eklenir ve ateş kısılır. Pilav piştikten sonra etin üzerindeki ağırlık alınır. Bir kaşık tereyağı yemeğin üzerine parçalar halinde konulur ve ağzı kapalı olarak

⁹ Zeytinyağlı enginar, <https://yemek.com/tarif/enginar/> erişim tarihi 09.02.2108

demlenmeye bırakılır. Kuşadası'nda adak yemeği, Aydın'da ise dilek yemeği olarak bilinmektedir.¹⁰

ETLİ ARAP SAÇI

Malzeme :1/2 Kg Arapsaçı-1 Orta boy kuru soğan-300 Gr kuzu böbrek yatağı(Kemikli ve irice doğranmış)-3 Çorba kaşığı zeytinyağı-Tuz, Karabiber

Terbiyesi için:1 (silme)Çorba kaşığı un-1/2 Limonun suyu

Yapılışı : Arapsaçının beyaz kısımlarının körpe, taze olanları yeşil kısımlarından ayrılır, uzun olan yeşil kısımlar uzunluklarına göre ikiye, üçe bölünür. Varsa hem yeşil hem de beyaz kısımlarından kart ve sararmış olanlar ayıklanır ve güzelce yıkanır. Soğan yemeklik doğranır. İrice doğranmış kuzu etleri, kemikli kısımları dahil zeytinyağı ilave edilmiş kızgın tencerede, kuzu etlerinin rengi değişene kadar sote edilir. Yemeklik doğranmış soğanlar ilave edilerek 3-4 dakika daha sote etmeye devam edilir. Tencereye 1 su bardağı ılık su ilave edilir, kapağı kapatılarak etler yumuşayınca kadar pişirilir. Yumuşayan etler suyu ile beraber düdüklü tencereye alınır, arapsaçları, tuz, karabiber ve gerekiyorsa ılık su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Buhar ikazından sonra kısık ateşte 13-15 dakika arası pişirilir. Terbiyesi için bir kasede un ve limon suyu, un tamamen eriyene kadar karıştırılır. Pişen yemeğin suyundan 3-4 çorba kaşığı bu karışıma ilave edilerek pürüzsüz bir sos elde edilir. Bu sos sıcak olan yemeğin suyuna ilave edilir, 3-4 dakika orta ateşte kaynaması sağlanarak pişirme işlemi tamamlanır.

ETLİ ŞEVKET-İ BOSTAN

Malzeme : 1/2 Kg şevketi bostan-300 Gr kuzu eti (tercihen böbrek yatağı)-1 Orta boy kuru soğan-2-3 Diş sarımsak-4 Çorba kaşığı zeytinyağı-Tuz, karabiber

Terbiyesi için; 1 Tepeleme tatlı kaşığı un-1/2 Limon suyu

Yapılışı : Şevketi bostan ayıklanır. Beyaz kök kısımları arzuya göre doğranır varsa kararmış, kötü görünen kısımları atılır.(çok küçük doğramamaya dikkat edin) Yeşil kısımlarının körpe taze olan kısımları da eklenir. Ayıklanan şevket dikkatlice yıkanır. Tencere ocağa konur harlı ateşte kuzu etleri 5 dakika kadar sote edilir. Yemeklik doğranmış soğan eklenerek bir kaç dakika daha sote etmeye devam edilir. 1 Su bardağı ılık su eklenerek tencerenin kapağı kapatılarak etler yumuşayınca kadar pişirilir. Etlerin pişmesine yakın şevketi bostan, tuz, kara biber,ince doğranmış sarımsak eklenerek önce harlı ateşte sonra kısık ateşte beyaz kök kısımları yumuşayınca kadar pişirilir. Terbiyesi için un, limon suyu ve pişmekte olan yemeğin suyundan aldığımız bir kaç kaşık su un eriyene kadar karıştırılır. Yemeğin pişmesine yakın bu karışım pişmekte olan yemeğe ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika sonra yemek ocaktan alınır. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilmesi tavsiye edilir.

¹⁰ Yöresel yemekler, aydın il kültür ve turizm müdürlüğü, <http://www.aydinkulturturizm.gov.tr/>

TATLILAR

LOKMA TATLISI

Malzemeler : 1 Kilo un, 1 paket yaş maya- 1 Çorba kaşığı tozşeker- 1 Çay kaşığı tuz

Kızartmak için : 4 Su bardağı sıvıyağ

Şurubu İçin : 2 Kilo toz şeker - 5 Su bardağı su,-yarım limonun suyu

Yapılışı : Öncelikle tatlının şurubunu hazırlayalım tencereye su, şeker ve limon suyunu katıp ocağa alalım yaklaşık 15 dakika kaynatıp ocaktan alalım. Hamuru hazırlamak için derin bir kaseye un, maya, tuz, şeker ve zeytinyağını katıp ılık suyla çok yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamurun üstünü kapatıp oda sıcaklığında mayalanmaya bırakalım. Kabardığında tekrar karıştıralım. Sıvıyağını derin bir kızartma kabına katıp kızdıralım. Mayalanan hamurdan avuç dolusu alıp baş parmak ve işaret parmağı arasında sıkalım. Yağa batırılmış bir kaşıkla hamurdan fındık büyüklüğü kadar lokmalar kopartıp kızgın yağa atalım. Yağın içi lokmalarla dolunca sürekli karıştırarak her taraflı kızartalım kızaran lokmaları süzgeçle alarak soğuk şuruba atalım. 10-15 dakika beklettikten sonra çıkartıp ılık olarak servis yapalım.

TAHİNLİ KABAK TATLISI

Malzemeleri: 1.5 kg kabuğu soyulmuş bal kabağı- 3 su bardağı toz şeker- 1.5 çay bardağı tahin 1.5 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Yapılışı : Kabakların kabuğunu soyup ince uzun parçalar şeklinde dilimleyin. Dikdörtgen fırın kabına kabakları yerleştirin. üzerine şekeri serpin. üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında bir gece bekletin. Ertesi gün üzerini yağlı kağıt ile örterek 160 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine tahin gezdirin. Ceviz ile süsleyip servis edin. Tahinli kabak tatlısı artık hazır, afiyet olsun.

KALBURABASTI

Malzemeler: 2 su bardağı zeytinyağı -1 bardak irmik -1 bardak süt -1 bardak iri dövülmüş ceviz 1 tane vanilya -1 çay kaşığı karbonat -aldığı kadar un

Şerbeti için: 2 su bardağı şeker-2 su bardağı şeker -1 tane vanilya

Yapılışı : Süt, irmik, yağ, **ceviz** ve vanilya güzelce karıştırılır aldığı kadar un ilave edilerek karbonat eklenir daha sonra iyice yoğurulan hamur kalbur yardımıyla şekil verilerek fırında iyice pişirilir. Önceden kaynatılıp soğutulmuş şerbette fırından çıkan sıcak tatlıya dökülür.

Kaynakça

Börülce salatası. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde nefis yemek tarifleri:
www.nefisyemektarifleri.com adresinden alındı

Fava tarifi. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde missgibi: www.missgibi.com adresinden alındı

Fodula Ekmek dolması. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde Kolay lezzetler.com:
www.kolaylezzetler.com adresinden alındı

Girit Usulü Hanya kabak böreği. (2013, Mart). *Kuşadası Giritliler Derneği gazetesi.*

Göktürk, S. (tarih yok). *Kabak çiçeği dolması.* Şubat 09, 2018 tarihinde yemek mutfak.com:
www.yemektarifleri.com adresinden alındı

Kulaklı Çorba Aydın. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde Lezzetler.com: <http://lezzetler.com>
adresinden alındı

Paşa böreği Aydın. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde e-şehir.com yemek tarifleri: e-şehir.com
adresinden alındı

Turp otu salatası. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde mutfak sırları: <https://mutfaksirlari.com>
adresinden alındı

Yöresel yemekler. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde Aydın il kültür ve turizm müdürlüğü:
www.aydinilkultur.gov.tr adresinden alındı

zeytinyağlı enginar. (tarih yok). Şubat 09, 2018 tarihinde yemek.com: www.yemek.com adresinden
alındı

