

KAHRAMANKAZAN MUTFAĞI YÖRESEL LEZZETLER



KAHRAMANKAZAN
MUTFAĞI
YÖRESEL LEZZETLER



KAHRAMANKAZAN MUTFAĞI

YÖRESEL LEZZETLER



KAHRAMANKAZAN
BELEDİYESİ

TÜM HAKLARI
KAHRAMANKAZAN
BELEDİYESİ'NE AİTTİR

BASKI ADI: 1000 ADET
BASKI YILI: 2023

ISBN:978-605-68383-4-7

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
OSMAN DOĞAN
BELEDİYE BAŞKAN YARDIMCISI

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
ATILAHAN İRKİN
KÜL.VE SOS. İŞL. MD.

YAZAN VE FOTOĞRAFLAYAN
KAMİL RENAN NALÇACI

EDİTÖR:
YASEMİN APAY

GRAFİK TASARIM
BAKİ AYTEN

T.C.
KAHRAMANKAZAN
BELEDİYE
BAŞKANLIĞI
Kültür ve Sosyal
İşler Müdürlüğü
Tel: (0312) 814 53 00
Faks: (0312) 814 10 12
www.kahramankazan.bel.tr
admin@kahramankazan.bel.tr





İçindekiler

SUNUŞ.....	13
TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ.....	14-21
YAŞ TARHANA ÇORBASI.....	24-25
YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI.....	26-27
TOYGA ÇORBASI.....	28-29
HALEP DOLMASI.....	30-31
KELEM (LAHANA DOLMASI).....	32-33
SIZGIÇ.....	34-35
TİRİT.....	36-37
ZEYTİNYAĞLI(YAPRAK DOLMASI).....	38-39
SAPLI KÖKLÜ.....	40-41
ÜÇ KULAK MANTI.....	42-43
SÜBÜRE.....	44-45
MIHLAMA.....	46-47
İRİ BÖREK.....	48-49
CORKALAK(MALAK HAMURU).....	50-51
KAZAN ÇÖP ŞİŞ.....	52-53
KAZAN PÖÇ.....	54-55
HOMAÇA ET.....	56-57
KAZAN KAPAMA.....	58-59
KAZAN KAVURMA.....	60-61
EL AÇMASI (GÖZLEME).....	62-63
YAZMA ÇÖREĞİ(TAVA GÖMMESİ).....	64-65
KIRIM BÖREĞİ.....	66-67
DOLAMA.....	68-69
TANDIR BÖREĞİ.....	70-71
KULAKLI.....	72-73
PARMAK ÇÖREĞİ.....	74-75
KAZAN KÖMME (KÜL ÇÖREĞİ).....	76-77
KÖY BAZLAMASI.....	78-79
KÖY PEYNİRİ.....	80-81
KELEK TURŞUSU.....	82-83
KAK HOŞAFI.....	84-85
ÖKÜZ HELVASI.....	86-87
KÖY BAKLAVASI.....	88-89
KABAK TATLISI.....	90-91
KAZAN HÖŞMERİM.....	92-93
KATESTİ (GATASDE).....	94-95
AVUZ(AĞUZ, AĞIZ).....	96-97
KUŞBURNU MARMELATI.....	98-99
TUZLU SÜTLAÇ.....	100-101
TESCİLLİ KAZAN KAVUNU.....	102
KAHRAMAN KADINLAR ÜRETİYOR.....	103





YEMEK KÜLTÜRÜMÜZ

Yemek kültürümüz tanımlaması oldukça geniş bir tanımlama aslında. İçinde yemeklerin hazırlanması, sunumu, yeme ve içme biçimi gibi birçok unsuru barındırıyor. Genel anlamda birbirine yakın gibi görünen yemek çeşitlerinin yöreden yöreye, bölgeden bölgeye, içerisine katılan malzemelerden tutun da pişirilmesine ve sunumuna kadar hatta yeme içme biçimlerine kadar farklılıklar taşıdığını görmekteyiz.

Elbette bunda etkili olan şey yemeklerin yapımında kullanılan malzemelere erişme olanakları ve pratik zekaya sahip üretken kadınlarımızın becerileridir. Aynı yörede aynı yemek ya da tatlı çeşidinin farklı köylerde içerisine katılan farklı malzemeler nedeniyle yemeklerin sunumu lezzeti ya da sunum şeklini değiştirmekte hatta bu o ürünlerin isimlerine bile yansımaktadır.

Yüzyılların bilgi birikimi ve deneyimleri sonucu ortaya çıkmış ve günümüze kadar

kuşaktan kuşağa aktarılmış şekliyle yemek kültürümüz dünyanın en zengin mutfağını oluşturmaktadır.

Orta Asya'da yaşamış olan atalarımızdan kalan bazı yemek çeşitleri, yiyeceklerin pişirilmesi ve saklanma yöntemlerinin bugün bile neredeyse aynı özellikleri ile korunmakta olduğunu görüyoruz.

Kültürümüzün önemli bir unsuru, dünyanın da en zengin mutfağı olan yemek kültürümüzü ve bunun ayrılmaz parçası Kahramankazan yöresel yemeklerini içeren bu kitabımızın gelecek kuşaklara bir rehber olacağına inanıyorum.

Bu kitap için;

Destegini bizlerden hiçbir zaman esirgemyen **Belediye Başkan Yardımcımız Sayın Osman Doğan'a** da ayrıca teşekkür ediyorum.

Uyum içerisinde çalıştığımız tüm Mahalle Muhtarlarımıza, yemeklerimizi maharetli elleriyle pişirerek hazırlayanlara ve emeği geçenlere tek tek teşekkür ediyor, hayırlı olmasını temenni ediyorum.

Atilla İRkİN

Kültür ve Sosyal İşler Müdürü



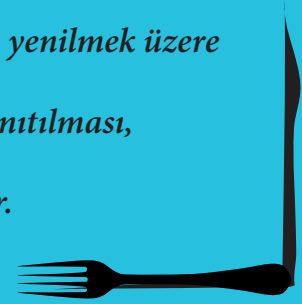


Sunuş

Türk Mutfak Kültürü'nü oluşturan unsurların her biri Türk toplumunu diğer toplumlardan farklı kılan dünyanın en zengin kültürünün ürünüdür.

Türklerin tarihleri düşünüldüğünde, mutfak kültürlerindeki zenginlik daha iyi anlaşılır. Bu çalışma genelde, dünyanın en zengin mutfağı olan Türk Mutfağının ve yemek kültürünün ana hatlarının anlatımını, özelde de Kahramankazan ilçesinin yöresel yemeklerini içermektedir.

Amacımız; Türk Mutfak Kültürünün genel hatları çerçevesinde, yöremiz olan Kahramankazan'a özgü isimlerle ifade edilen ve günümüzde halen varlığını sürdüren, afiyetle yenilmek üzere sofralarımızda yerini alan yemeklerimizin tanıtılması, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasıdır.



TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ

YEMEK KÜLTÜRÜ

İlk insanların basit beslenme malzemeleri ve şekilleri, insanlığın yeni şeyleri keşfetmesi ile daha fazla çeşitlenmiştir. Bu çeşitlilik önce ateşin, sonra da tarımın keşfedilmesi, yerleşik hayata geçilmesi ve bazı hayvanların evcilleştirilerek etinden ve sütünden daha çok yararlanılmasıyla artmıştır.

Bir süre sonra artık yemeklerin pişirilme şekli, süresi, içerisine katılan malzemelerin çeşitlenmesi, sunumu ve yeme biçimleri, saklanmaları toplumların yemek kültürünü oluşturmaya başlamıştır.

Yemek kültürünün oluşmasında temel unsurlar, coğrafi konum ve iklime bağlı olarak yetişen tarımsal ürünler ile hayvancılıktan elde edilen et, süt ve yumurta gibi besin maddelerinin kullanımı, pişirilmesi, sunumu ve yeme biçimleridir.

Yemek kültürü ülkelere, toplumlara göre değişkenlik gösterdiği gibi aynı ülkenin farklı bölgelerine göre de değişkenlik gösterebilir ve bu da o ülkenin genel anlamda yemek kültürünün zenginliğinin bir göstergesidir.

TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ

Dünyada yemeklerinin çeşitliliği, lezzeti, sunumu ve yeme biçimleri ile öne çıkmış belli başlı milletler vardır.

Bu milletlerin yemekleri genel olarak yemek pişirilen yer anlamında Arapça kökenli bir kelime

olan “Matbah” kelimesinden gelen “Mutfak” kelimesi ile birlikte anılır; “Türk Mutfağı, Çin Mutfağı, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı” gibi.

Genel kabule göre Türk Mutfağı dünyanın en zengin mutfağı olmakla birlikte Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın üç büyük mutfağını oluşturur. Türk mutfağı bu mutfaklar içinde yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği, lezzeti, hazırlanması, sunumu, saklanması, yeme ve içilme biçimleri ile diğerlerine göre öne çıkar.



Türkler Orta Asya'da yaşarlarken keçi ve sığır etleri tüketseler de koyun ve at etini daha çok tercih ederlerdi. Yarı göçebe hayatın vazgeçilmez bir parçası olan bu hayvansal gıdalar hemen tüketildikleri gibi bozulmadan uzun ömürlü bir şekilde de saklanmalıydı. Çünkü özellikle kış aylarında besin bulmanın güçleşmesi, göçler ya da askeri seferler sırasında at üstünde tüketilebilecek ve bozulmadan saklanabilen besinlere ihtiyaç duyulması nedeniyle et ürünlerinden en üst seviyede fayda sağlanması gerekmekteydi. Bu noktada Türkler eti tuz ve baharatlarla kurutarak uzun süre saklanabileceğini keşfetmişlerdir. Günümüzde bolca tüketilen sucuk, pastırma geleneksel tekniklerle geçmişten günümüze kadar gelebilen ürünlerdendir.

Türk tarihi üzerine çalışmalar yapmış olan birçok bilim adamı da Türklerin domuz beslediklerinden ve domuz eti yediklerinden söz ederler. Uygur hakanı Arslan Han'a elçi olarak giden Çinli Wang-Yen Tö, Uygurların çokça et yediklerini, zenginlerin at etini, orta hallilerin de koyun, kaz ve ördek etini yediklerini belirtmiştir. Ancak tüketilen etler içinde domuz etini saymamıştır.

Hayvanların etlerinin küçük parçalara bölünerek kendi yağı ile pişirilmesi ve ardından soğutulması ile ortaya çıkan kavurma (Kahramankazan'da Sızgıç olarak adlandırılır), kendi yağında donması nedeniyle, etin serin ortamlarda uzun süre bozulmadan saklanabilmesini mümkün kılıyordu.

Türkler hayvanların sadece etlerinden yararlanmayıp süt ve süt ürünlerinin üretimi için de kullanmışlardır. Sütten kendilerine özgü yeni besinler ortaya çıkarmışlardır. Bunun en güzel



örneği ise yoğurttur. Tamamen Türklere özgü olan bu besin o kadar Türklerle özdeşleşmiştir ki bütün dünya dillerine de Türkçede kullanıldığı şekliyle geçmiştir. Sütün mayalanmasıyla elde edilen yoğurt çeşitli çorba ve yemeklerin yapımında da kullanılmaktadır. Ayrıca savaşlara giderken erzak olarak kullanılan Kurut, koyun sütünden yapılan yoğurdun kurutulmasıyla oluşan bir peynir çeşididir. Bu ürün bugün bile Anadolu'nun çeşitli yerlerinde vazgeçilmez bir besin olarak varlığını sürdürmektedir. Orta Asya Türk tarihi ve Türk kültür tarihi alanlarında uzman Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri Yayınlarından olan "Türk Kültür Tarihi'ne Giriş" isimli eserinin 4. Cildinde Türk mutfağında yoğurdun önemini şu sözlerle anlatır: "Yoğurtla terbiye edilmiş yemekler, Türk mutfağının en önemli özelliğini meydana getirirler. Yoğurt, Türk mutfağının o kadar önemli bir katığıdır ki, adeta tuz yerine geçmiştir. Bunun için de, çorba ile diğer yemeklere katılan yoğurda eski Türkler'de, 'tuzluk' adı verilmiştir. Eski Türkçedeki 'katık' sözü daha çok bugünkü anlayışla kullanılmıştır. Bununla beraber Orta Asya lehçelerinin birçoklarında ise 'katıklamak' sözü, çoğu zaman 'yemeği yoğurtla terbiye etmek' manasına gelir."



Ayrıca Türkler'in ünlü 'tarhanasının da yoğurtla hazırlanmış bir kışlık yiyecek olduğuna dikkat çekmek gerekir. Eskiden Türkler'de peynir için genellikle bugünkü anlamda 'kurutmak' kökünden gelen 'kurut' ya da 'çökmek' kökünden gelen 'çökelek' kullanılmakta. 'Peynir' Farsça bir sözcüktür ve Türk diline geç bir dönemde girmiştir. Türkler'in 'kurut' ve 'çökelek' demeleri elbette o dönemlerde yalnız iki çeşit peynir bulunduğu anlamına gelmez. Ögel de, bunların türün genel adları olduğunu belirtir.

Prof. Dr. Ögel, her iki adla anılan peynirler için şunları söyler: "Bunlar, bir nevi kışlık ve yolluk gibi azık cinsindendirler. Gerçi eski Türk ordularının peşinden, kesilip yenmeleri için hayvan sürüleri de giderdi. Fakat her cinsten kurut, bir ordunun aylarca sıkıntı çekmeden savaşması- na imkân verirdi."

Bunların yanı sıra süt ve süt ürünlerinden o zamanlardan günümüze gelebilen gastronomi miraslarımızdan diğerleri ise kefir, ayran ve kaymaktır.

Hayvan derilerinden elde edilen tulumlarda yoğurttan elde edilen tereyağı, yağdan sonra

elde edilen keş, çökelek gibi peynirlerin yapım geleneği halen sürdürülmektedir.

Anadolu'ya göç sonrasında da ağırlıkla buğdaydan üretilen ekmekler kullanılmaya devam edilmiş olup, buğday unundan yapılan ekmeklere "ak ekmek, hâs ekmek veya nân-ı sefid" denilmekteydi. Çavdar ekmeği kullanımı ise genelde buğday ve türevlerinin yetişmediği yerlerde tercih edilmekteydi. Diğer bir çeşit olan mısır ekmeği ise Anadolu'nun birçok yerinde yetiştirilen mısırdan imal edilir ve günümüzde de özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde kullanımı halen devam etmektedir.

Prof. Ögel'e göre, yemek yerken çatal kullanma alışkanlığı, Türkler'de Orta Asya dönemine kadar geri gitmektedir ve et yemeklerine özgüdür. Ögel, bunu şöyle anlatır: "Et Türkler'de yaygın olarak 'küçük et bıçakları' ve 'çatal' ile yenilirdi. Uygur fresk ve tablolarında, portreleri görülen Türk büyüklerinin kemerlerine asılı, tek veya çift bıçaklar görmekteyiz. Pek küçük bir boyda olan bu bıçakların vazifeleri de, yukarıdaki bu açıklamamız ile anlaşılmaktadır".

Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş adlı yapıtının Türk evini işlediği cildinde, mutfaktan söz ederken ‘ayrıca mutfakın bir ‘soğukluk’ bölümü de bulunur ve buraya da et asılırdı. Nitekim Harzemşahlar çağındaki, ‘et asar neme’, yani ‘et asılan şey’ deyişini, kasaplar için olduğu kadar, evler için de değerlendirmeliyiz” diye yazmaktadır.

Ögel’in, kitabının “**Göktürklerden Osmanlılar’a, Türkler’de Yemek Kültürü**” alt başlıklı dördüncü cildinde, yemeklere ilişkin olarak verdiği örneklerin neredeyse tamamına yakını et yemekleri oluşturmaktadır. Et yeme töresi konusunda yazar şunları söyler: “Oğuz Kağan Destanı’nda, büyük ziyafetlerde kesilecek koyunun, hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık olarak belirtilmişti. Boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkmaması için, hangi Türk bölüğünün, hangi parçayı yiyeceği, önceden kesin bir töre olarak ilan edilmişti. Bu düşünce, Türkler’de ‘ülüş veya pay’ sisteminin bir görüntüsü idi. Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir manada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı



idi.”

SELÇUKLU DÖNEMİ

Selçuklu ve Anadolu Beylikleri Dönemi’nde Türklerin az da olsa mısır ve pirinçten yapılan yemeklerin yanında ıspanak, karnabahar, kabak, turp, havuç, soğan, sarımsak, patlıcan, hardal, kara pazı, şalgam gibi sebzeler ile yabani bitkilerden de yemek yaptıkları anlaşılmaktadır.

Türklerin tatlıya olan düşkünlükleri o dönemlerde de geçerlidir. XI. yüzyılda en çok bilinen ve tüketilen tatlı pekmezdır. Pekmezin kavrulmuş

arpa ve buğday unundan elde edilen “**talkan**”la karıştırılarak yendiği belirtilmektedir. Yine aynı dönemde bir tür sütlaç yaptıkları, mısır unundan bir çeşit ırmık helvası, ekmek tatlısı yaptıkları ve bal ile tatlı ihtiyacının giderildiği belirtilmektedir. Yine paça çorbası, pekmez, pastırma, hoşmerim, keşkek, etli pide, tutmaç Selçuklulardan günümüze isimleri değişmeden gelen yemeklerdendir. Selçuklularda tüketilen yemekler arasında çorbalardan İslâm öncesi dönemde de bilinen tutmaç ve kelle paça ile mercimek, tarhana, işkembe ve lahana; et yemeklerinden herise (keşkek), ciğer, yahni, kebab (şiş, ciğer, kelle, kaz, tavuk) türleri; sebze yemeklerinden borani, kalye, ıspanak, lahana, börülce; pilav ve balık tüketilmekteydi. Tatlı olarak helva, gülbeşeker, paluze (pelte), zerde ve baklava yapılmaktaydı.

Bununla birlikte, baklagillerden bakla ve mercimek Türkistan’dan beri bilinmekteyken nohut ve fasulye Anadolu’ya yerleştikten sonra Selçuklu mutfakında yer almıştır. Selçuklulara baharatın Arap mutfak kültüründen geldiği sanılmaktadır.

OSMANLI DÖNEMİ

Orta Asya’dan beri süregelen Türk Mutfakı Selçuklular Dönemi’nde yeni kullanılan malzemelerle zenginleşirken, Osmanlı İmparatorluğu döneminde daha da çeşitlenerek dünyanın en büyük ve en zengin mutfakı haline gelir. İstanbul’un fetihinden sonra 1478 yılında tamamlanan Topkapı Sarayı’nda, Fatih Sultan Mehmet imparatorluğun teşrifat usulünü, protokolü ile birlikte yemek yeme adabını ünlü kanunnamesi ile belirtmiştir. Topkapı Sarayı’ndaki mutfak “**Matbah-ı Âmire**” olarak isimlendirilmekte olup, bu mutfakta sadece padişah ve hanedan mensuplarına değil, saray personeline de yemek pişirilir.



Saray ve halk mutfağı uygulamalarında ayırım son derece zordur. Yemekler pişiriliş şekilleri nedeniyle birtakım ipuçları verebilir. Örneğin halk mutfağında yemekler tatlarına göre sınıflandırılıp, karışık tada sahip yemekler bir araya getirilmemekte, saray mutfağında ise karma uygulama yapılmaktadır. Pilavın halk mutfağında sade pişirilmesi, saray mutfağında içli pilav (üzüm, fıstık vb.) olarak yapılması örnek verilebilir.

Amerika'nın keşfedilmesiyle domates, patates, sivribiber gibi bugün mutfağımızın vazgeçilmez sayılan yiyecekleri, önce Avrupa'ya, oradan da Osmanlı İmparatorluğu'na, özellikle de İstanbul'a ulaştı.

Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşundan itibaren sınırlarının Avrupa içlerine doğru genişlemesi, burada yaşayan halkların seçkin yemeklerinin İstanbul'a taşınmasına neden olur. Bu yemekler İslâmi kurallar çerçevesinde, Türk mutfak kültürüne uygun hale getirilip, bizim mutfağımızın farklı lezzetleri olarak yerini almışlardır.

Aşçılar asırlardan beri Bolu'nun Mengen kasa-basından gelmekte ve yetenekli olanlar, padişah aşçılığına yükselmektedir.

Osmanlı döneminde Saray mutfağı daima yenilikler aranan, çok zengin ve lezzetli ürünler meydana getiren bir yemek laboratuvarı haline gelmiştir.

Mutfak kültüründe yemek çeşitlerinin zenginliği genellikle bir uygarlık ölçüsü olarak görülmektedir. Günümüzde Türk mutfağına ait yemek çeşitleri binlerce yıllık Türk tarihinin bugüne uzantısı olarak devam etmektedir.

Türk mutfağında hazırlanan yiyecekler genel olarak şu başlıklar altında toplanabilir:

Çorbalar: Genellikle Türk mutfağının giriş yemekleridir. Sabah, öğlen, akşam her öğünde tüketilebilmektedir. Sofra herhangi bir çorba çeşi-

diyle açılır. Et, tavuk, balık suları, yoğurt, pirinç, bulgur ya da çeşitli sebzeler ve sebze kökleriyle zenginleştirilen çorbalar unlu, taneli, süzme ve ezme olarak gruplandırılmakta, bazıları sıcak bazıları da soğuk olarak tüketilmektedir.

Et Yemekleri: Türk mutfağında türlerine göre değişen et yemekleri her zaman ana yemek niteliğindedir. Koyun, kuzu, dana gibi kırmızı etten yapılan çevirme, tandır kebabları, ızgaralar, şiş, kuyu kebabı, köfteler, döner, buğulama ve haşlama, yahni vb. yemekler; balık, tavuk gibi beyaz etten yapılanlar; hindi, kaz ve benzeri kümes hayvanları ile av etlerinden yapılan yemekler şeklindedir.

Etli Sebze Yemekleri: Bu tür yemeklerde parça et veya kıyma sebzedden azdır. Karnıyarık, musakka, sarma ve dolma bu grupta yer almaktadır. Sarma ve dolmalar etli ve zeytinyağlı olarak da yapılırlar. Asma ve pazı yaprağı, patlıcan, biber, domates, salatalık, kabak çiçeği, dut ve kiraz yaprağı gibi birçok sebze meyve ve yapraklardan sarma ve dolmalar yapılmaktadır. Dünyanın hiçbir mutfağında sarma ve dolma yer almamaktadır.



Sebze Yemekleri: Ülkemizde yetişen ve otuza yakın çeşidi olan sebzelerden çok çeşitli yemekler yapılmaktadır. Örneğin yalnızca patlıcandan kırk çeşit yemek yapılmaktadır. Sebze yemekleri yağda doğrudan doğruya veya un ve yumurtadan yapılan sosa batırılıp kızartılarak ya da tencerede sulu olarak pişirilirler.

Etlı Kurubaklagıl Yemekleri: Et ve kurubaklagillerin birlikte pişirildiği yemekler, et yemeklerinin olmadığı durumda ana yemek olarak verilirler. Kurubaklagiller et, kıyma, pastırma, sucuk gibi et ürünleri ile de pişirilmektedir.

Zeytinyağlı Yemekler: Günümüzde soğuk olarak tüketilen yemeklerdir. Bu yemekler kendi içinde bastı zeytinyağlılar, tepside pişen zeytinyağlılar, pilakiler, diğer zeytinyağlılar olarak gruplandırılıp, sofrada ek yemek olarak yerlerini alırlar.

Yumurta Yemekleri: Yumurta ile ayrıca yapılan yemeklerdir. Çılbır, peynir, sucuk, pastırma, ıspanak, soğan gibi gıdalarla birlikte yapılan yemeklerdir. Bunlar arasında günümüzde en sık yapılanlardan biri de menemen yemeğidir.

Pilavlar: Genelde et yemeklerine takviye olarak kebabların, ızgaraların yanında verilir ve mutfağımızın en zengin ürünlerinin başında gelir. Pirinçten başka Türk mutfağında bulgur ve kuskusla çok lezzetli pilavlar yapılmaktadır. Sade, domatesli, bademli, fıstıklı, üzümlü, patlıcanlı, karidesli, hamsili, yufkalı, etli gibi tam seksenin üstünde birbirinden lezzetli pilav çeşidi bulunmaktadır.

Hamur İşleri: Türk mutfağının dünyada ünlenmesine sebep olan ürünlerin başında hamur işleri gelmektedir. Türk börekleri, elde oklava ile tül gibi incecik açılan yufka ve hamurların, çeşitli malzemelerle zenginleştirildikten sonra

fırınlarda ya da saç üzerinde tepsilerle pişirilmesi ile yapılırlar. Çörek ve pideler ise mayalı ve mayasız hamurların peynir, kıyma ve çeşitli sebzelerle zenginleştirilip, şekillendirildikten sonra pişirilmesi ile sofralardaki yerlerini alırlar. Hamur işleri içinde yer alan buğday, çavdar, kepek, mısır gibi çeşitli tahıl türleri ile yapılan ekmekler Türk mutfağında temel gıda özelliğindedir. Somun, francala, şebit, pide, bazlama, gözleme, yufka, mısır ekmeği sahip olduğumuz çok sayıda ekmek türlerinden bazılarıdır. Erişte ise evlerde yapılan makarna olup, Anadolu'nun hemen her yerinde bilinen ve sıkça tüketilen bir malzemedir.

Tatlılar: Tatlılar grubunda ise hamur tatlıları, sütü tatlılar, meyve tatlıları ve aşure mevcuttur. Yabancıların bizi tanıdığı asıl ürün baklava ve lokumdur.

Salata ve Turşular: Türk sofralarının vazgeçilmez garnitürleridir. Yörelere göre değişen çeşitli sebze, yabani ot ve köklerden yapılan salatalar, turşular, yeşillikler ezme ve benzeri yan ürünler, yemeklerin yanında yer almaktadır. Turşular ise genellikle kurubaklagillerden yapılan yemeklerin yanında sofradaki yerlerini alırlar.

İçecekler: Türk mutfağında içecekler büyük önem taşımaktadır. Soğukluk olarak ifade edilen içeceklerimizin içinde fermente olmayan şıra ve koruk suyu, tüm meyvelerin taze sıkılmış sularıyla hazırlanan şerbetler, hoşaf(-komposto) veya kaynatılıp saklanan şuruplar sofralarımızı zenginleştirmektedir. Ayran ve boza dışında nar, demirhindi, meya, turunç, vişne, çilek, kızcık, limon, gül, bal şerbetleri örnek olarak verilebilir.

Bunun dışında çay ve kahve de içecekler içinde önemli bir yer almaktadır.

Tarihten bugüne incelenen Türk mutfak kültürü sadece karın doyurma eyleminden ibaret değildir.

Türk mutfak kültürü denildiği zaman;

- Yemek ve içecek çeşitleri, yapılış şekilleri, sofrta takdimleri, sofrta çeşitleri,
- Yemek yeme adabı,
- Mutfak ve mutfak araçları-gereçleri,
- Yemekle ilgili gelenekler-inançlar ve alışkanlıkların anlaşılması gerekmektedir.

Uyulması gereken sofrta adabı konusundaki bilgiler XI. yy'da Yusuf Has Hacib'in eserinde de yer almıştır. Bu bilgilerden bazıları, "senden büyükler yemeğe başlamadan yemeğe başlama, başkasının önündeki lokmalara dokunma, çok obur olma, ikrâm edilen yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki ev sahibi memnun olsun, ağzına aldığını ufak ufak çiğne, sıcak yemeği ağzınla üfleme" vb. şeklindedir. Türkler İslâmiyeti kabul ettikten sonra bu sofralar

daha güçlenmiş ve pekişmiştir. Peygamberimiz Hz. Muhammed Mustafa (SAV) bir hadisinde: "Ey müminler yemeğinizi ailecek, toplu yiyiniz, ayrılmayınız. Çünkü toplu yemekte bereket vardır." buyurmuşlardır.

Türkler için kutsal bir meslek olan askerlikte de yemek belli bir düzende ve birlikte yenir. Görevli bir askerin yüksek sesle yaptığı "Tanrımıza hamdolsun, Milletimiz var olsun!" duasından sonra oradaki en üst rütbeli komutan "Afiyet olsun!" der. Tüm askerlerin hep bir ağızdan "sağol" demelerinin ardından yemeğe başlanır.

Kaynakça;

Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt iv. Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, Ankara 1991.

Osmanlı Mutfağı, Şekerbank T.A.Ş Kültür Yayınları, İstanbul 2000.





Topkapı Sarayı'nın içerisinde bulunan "Matbah-ı Amire" (mutfak) binası kapladığı alanın büyüklüğü ile Osmanlı'nın mutfaka verdiği önemin açık bir göstergesidir.



KAHRAMANKAZAN
MUTFAĞI
YÖRESEL LEZZETLER

YAŞ TARHANA ÇORBASI



Malzemeler

- 3 Kg yarma
- 2 Su bardağı un
- 5 Kg yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Üzeri İçin;

- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Çay kaşığı nane
- 1 Çay kaşığı pulbiber

Kaynak kişi:

Alpagut Mahallesinden
Durhanım TOKDEMİR



Hazırlanışı

Buğday değirmende çekilir yarma yapılır. Elde edilen yarma, un, tuz ve yoğurtla birleştirilir tarhana yapılır, daha sonra çuvala koyulur suyu süzdürülür. Suyu süzüldükten sonra kalan koyu kıvamlı karışım tencereye alınır. Orta ateşte su kaynayana kadar sürekli karıştırılır. Su kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 -15 dakika daha kaynatılır. Bu süre içerisinde bir tavada tereyağı eritilir, içine nane, pul biber konulduktan sonra çorbanın üzerine dökülür ve çorba servise hazır hale getirilir.

Tarhana çorbasının yarma, un, tuz ve yoğurttan oluşan karışımı eskiden kurutulur öyle saklanırmış ve buna “kesek tarhana” adı verilirmiş, istenildiğinde içine su katılıp hazırlanırmış. Şimdi artık tarhana çorbasının karışımı kurutulmuyor, poşetlenip dolapta saklanıyor. İstenildiğinde dolaptan çıkarılıp hızlı ve pratik bir şekilde hazırlanıyor.



YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI



Malzemeler

- 1 Su bardağı yeşil mercimek
- 1 Su bardağı erişte
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Yemek kaşığı salça (domates)
- Bir avuç erik pestili (parçalanmış olarak)
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 Çay kaşığı nane

Kaynak kişi:
Soğucak Mahallesinden
Gülây YAZKAN



Hazırlanışı

Mercimekler güzelce yıkanıp temizlendikten sonra haşlanır. Tereyağı tencereye atılır. Bir adet soğan ince ince doğranıp kavrulur. Bir kaşık domates salçası eklenir. Yıkanıp haşlanan yeşil mercimek ilave edilir. Tuzu, biberi atılır ve suyu ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra erik pestili eklenir. 15-20 dakika kaynadıktan sonra eriştesi ilave edilir. 10 dakika daha kaynatılıp altı kapatılır. Sıcak servis edilir.



TOYGA ÇORBASI



Malzemeler

- 1 Su bardağı haşlanmış yarma buğday
- 1 Su bardağı haşlanmış nohut
- 500 Gr yoğurt,
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı nane,
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı pul biber

Kaynak kişi:
Kılıçlar Mahallesinden
Münise ÖZDEN



Hazırlanışı

Önceden haşlanmış yarma ve nohuta, yoğurt eklenir. Güzelce karıştırılır. Tuz ise istenilen oranda eklenir. Tekrar karıştırılır. Üzerine kuru nane serpilir. İsteğe bağlı olarak tavada kızdırılan tereyağında çevrilen nane ve pul biber de üzerinde gezdirilerek servis edilebilir.



HALEP DOLMASI

(kuru patlıcan, kuru dolmalık biber)



Malzemeler

- Kuru patlıcan
- Kuru dolmalık biber
- 1 Adet büyük kuru soğan
- 1 Su bardağı pirinç
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Kahve fincanı kadar sıvı yağ
- 1 Çay kaşığı nane
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 Çay kaşığı karabiber

Kaynak kişi:
Soğucak Mahallesinden
Sevgi ŞİMŞEK



Hazırlanışı

Patlıcan ve biber kuruları yumuşayana kadar haşlanır. İçi için bir adet soğan tereyağında kavrulur. Salçası ilave edilir. Kavrulan salçaya pirinç eklenir. Tuzu, biberi, nanesi eklenip iyice kavrulur. Ağzı kapatılıp 5 dakika dinlendirilir. Haşlanan patlıcan ve biberler hazırlanan iç harcı ile doldurulur. Tencereye dizilen dolmaların üzerine tereyağı eklenir. Salçalı su yapıp üzerinde gezdirilir. Dolmaların üzerine ağırlık olması amacıyla porselen bir tabak konulur. 15-20 dakika pişirilir.



KELEM (LAHANA) DOLMASI



Malzemeler

- 1 Adet orta boy kelem (lahana)
- **İç harcı malzemesi:**
- 1 Su bardağı pirinç
- 1 Adet büyük kuru soğan
- 250 Gr. çok küçük doğranmış et
- 1 Yemek kaşığı biber salçası
- 1 Yemek kaşığı domates salçası
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 Çay kaşığı nane

Kaynak kişi:
Soğucak Mahallesinden
Hatice ÖDEMİŞ



Hazırlanışı

Temizlenip yıkanan lahana yaprakları önce bir tencerede haşlanır. Başka bir tencereye tereyağı konur, içine küçük küçük doğranmış etler atılır ve kavrulur. Üzerine ince doğranmış soğan ilave edilir. Soğanlar da renk değiştirmeye başladığında biber ve domates salçası eklenir. Birkaç kez çevrildikten sonra daha önceden ayıklanıp yıkanmış pirinç üzerine ilave edilir. Tuz ve baharatları da konulur ve karıştırılır.

Haşlanmış lahana yapraklarının içine hazırlanan iç harcı konulur, iri iri sarılır. Tencereye dizilen lahana sarmalarının üzerine salçalı su ve tereyağı ilave edilir, ocaga konulur. 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir.



SIZGIÇ



Malzemeler

- 3 Kg. et
- 700 Gr. iç yağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Kaynak kişi:
Kılıçlar Mahallesinden
Melek SABAN



Hazırlanışı

Koyun, kuzu ve dananın etinden yapılabilir. Et, kuşbaşından daha iri bir şekilde lop et olarak adlandırılan büyüklükte doğranır. Tencere ya da tavaya iç yağı ya da kuyruk yağı ile birlikte et de konulur, orta ateşte iyice kavrulur. Pişme derecesi ve süresi etin cinsine göre değişir. Kuzu eti 2 saatte kavrulurken, dana etinin kavrulması 3 saate yakın sürer. Bir diğer etken de eti kullanan hayvanın yaşıdır, yaşlı bir hayvanın eti daha uzun sürede pişer. Et önce kendi suyunu ve yağını bırakır, daha sonra etin suyu çekilmeye başladığında, tuzu atılır. Etin suyu çekilir, artık tavada yalnızca et ve etin yağı kalır. Et kendini tamamen bıraktığında altı kapatılır. Saklanacağı kaba (tencere, cam ya da toprak kase ya da kavanoz) konulur. Soğudukça et yağı ile birlikte donduğu için katılaşır. İstenildiğinde ihtiyaç kadarı kabın içinden alınır ve doğrudan ısıtılarak ya da yemeklerin içine katılarak yenilir. Sızgiç eski dönemlerde tenekelere basılır ağzı güzelce kapatıldıktan sonra bahçede toprağa gömülürmüş. Şimdilerde buna gerek duyulmuyor, sobalı evlerde evin soba yanmayan serin bir bölümünde örneğin kiler gibi kullanılan bir odasında, bozulmadan saklanabilir. Kaloriferli evlerde ise evin tamamı ısındığından Sızgiç buzdolabında saklanır.



TİRİT



Malzemeler

- 1 Adet köy ekmeği (bazlama) ya da yufka ekmeği
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 3 Adet yumurta
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 3 Diş sarımsak.
- 1 Çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kıyman (baharat karışımı)
- 1 Litre su

Kaynak kişi:
Atatürk Mahallesinden
Cennet GÖKTAŞ



Hazırlanışı

Tavada ya da fırınlı sobada (kuzine) ısıtılıp gevretilmiş ekmeğin küçük parçaları halinde genişçe bir tabağın içine doğranır. Bir tavada eritilen 2 kaşık tereyağına ince doğranmış kuru soğan eklenir. Soğanlar pembeleşene kadar kavrulduktan sonra üzerine yumurtalar kırılır, sarımsak ve baharatlar eklenir. Üzerine de 1 litre kadar su ilave edilerek 10 dakika kadar kaynatılır.

Hazırlanan karışım doğranmış ekmeğin üzerine kepçe ile gezdirilmek suretiyle dökülür. Tirit yemeği sıcak olarak servis edilir.

Bu tarif yumurtalı tirit için geçerli olup isteğe bağlı olarak kemikli etten ve et suyundan da yapılabilir.

Tirit yemeği özel bir yemek olmayıp, bayatlamış, kurumuş ekmeğin ısı rafını önlemek için hazırlanan bir tür değerlendirme şeklidir.



FOTOĞRAF: NUMAN GÖKTAŞ

KAHRAMANKAZAN MUTFAĞI
YÖRESEL LEZZETLER



ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI



Malzemeler

- 300 Gr. asma (üzüm) yaprağı
- 1 Adet limon
- 4 Yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 Su bardağı sıcak su

İç Harcı:

- 1.5 Su bardağı pirinç
- 3 Adet orta boy kuru soğan
- 1/2 Su bardağı zeytinyağı
- Yarım demet maydanoz
- 1 Çay kaşığı nane
- 1 Çay kaşığı pul biber
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber

Kaynak kişi:

Alpagut Mahallesinden
Durhanım TOKDEMİR



Hazırlanışı

İç harcı için ayıklanan pirincin üzerine, ince doğranmış kuru soğan ile diğer malzemeler katılır ve güzelce karıştırılır. Bir tavaya alınan harcın içine yarım bardak su katılır ve kavrulur. Asma yaprakları tek tek zemine serilir ve içine daha önceden hazırlanan harçtan konulur. Yaprak, iç harcı tamamen kapatacak şekilde sıkıca sarılır. Burada sarmaların ince olmasına hatta serçe parmağından daha ince sarılmasına özen gösterilir. Sarmalar tencereye dizilmeden önce en alta kalın yapraklardan bir sıra konulur. Sarılan yapraklar tencereye tek tek dizilir. Üzerinde zeytinyağı gezdirilir ve 2 su bardağı kadar su doldurulur.

Mevsiminde, yani taze asma yaprağı ile yapıldığında çabuk pişen bir yemek olan yaprak sarması yemeği tencerede orta ateşte 20-25 dakika pişirilir. Ancak mevsimi dışında salamura yaprak ile yapıldığında yaprak daha sert olduğundan, genellikle düdüklü tencerede 15-20 dakikada pişirilir. Düdüklü tencerede yapılacağı zaman sarmalar dikey olarak dizilir.



SAPLI KÖKLÜ



Malzemeler

- 1 Avuç kurutulmuş taze fasulye
- 1 Su bardağı un
- 8-9 Adet kurutulmuş patlıcan sapı
- 1 Adet kuru soğan
- 3 Yemek kaşığı bulgur
- 1 Yemek kaşığı salça
- Yarım yemek kaşığı biber salçası,
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kimyon

Üzeri İçin:

- Yarım kaşık tereyağı
- 3 Yemek kaşığı yoğurt
- 1 Diş sarımsak

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Akkız KIRMIZI



Hazırlanışı

Kuru sebzeler haşlanır. Kuru soğan ince ince doğranır ve bir tencerede kavrulurken, salça ve baharatlar ilave edilir. Biraz kavrulduktan sonra bulgur ilave edilir. Üzerine haşlanmış ve iyice sıkılarak suyu süzülmüş sebzeler ilave edilir. Üzerini aşacak kadar suyla orta ateşte pişirilir. Ilık iken üzerine sarımsaklı yoğurt, isteğe göre bağlı olarak da kızdırılmış tereyağı gezdirilir.



ÜÇ KULAK MANTI



Malzemeler

- 2 Su bardağı un
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta
- 1 Su bardağı soğuk su

İç malzemesi:

- 1 Adet iri kuru soğan,
(soğan küçük ise 2 adet
kullanılır)
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 2 Yemek kaşığı sıvı yağ
- 3-4 Adet yumurta

Kaynak kişi:

Dutözü Mahallesinden
Ayşegül KİRAZ



Hazırlanışı

Malzemeler bir araya getirilir ve hamur iyice sert olana kadar yoğrulur. Pazılara bölünen hamur tabla üzerinde oklava ile açılır. Tabla boyutunda açılan hamur bir bıçak yardımıyla kareler halinde kesilir. İçine de önceden hazırlanan harç konulur ve iki ucundan katlanarak üçgen şekli verilir. Daha sonra bir tencerenin içine iki litre kadar su konulur ve altı yakılır. Su kaynadıktan sonra içine 2 tatlı kaşığı kadar tuz atılır. İyice kaynadıktan sonra üç kulak mantı hamurları tencerenin içine atılır ve 10-15 dakika pişirilir. Arada bir kaşık ucuyla hamurun pişip pişmediği kontrol edilir. Daha sonra bir süzgeç yardımıyla suyu süzülür ve soğuk suya konularak şoklanır. Birkaç dakika sonra soğuk suyu da süzülür ve servis edileceği kaba alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak sarımsaklı yoğurt ve salça dökülür. Ya da sadece salçalı sos da dökülebilir. Bu şekilde servis edilir.



PSÜBÜRE



Malzemeler

Hamuru için:

- 3 Su bardağı un
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

- 250 Gr kıyma ya da kuşgözü büyüklüğünde doğranmış et
- 1 Adet orta boy kuru soğan,
- 1 Çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı pul biber.
- Sosu için:
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Çay kaşığı kırmızı toz biber

Üzeri için:

- 1 Kase sarımsaklı yoğurt
- 1 Çay kaşığı nane
- Yarım çay kaşığı sumak (isteğe bağlı)

Kaynak kişi:

Yakupderviş Mahallesinden
Fatma GÖKTAŞ



Hazırlanışı

Hamur yoğrulduktan sonra 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamurdan alınan yumruk büyüklüğündeki parçalar oklava yardımıyla yufka gibi ince ince açılır. Açılan hamur bir bıçakla küçük kareler şeklinde kesilir. Bu kare hamurların içine, önceden hazırlanan soğan, kıyma, baharat karışımından oluşan harç malzemesinden koyularak bohça şeklinde katlanır. İçine bir miktar tuz koyulmuş tencere içindeki kaynar suya salınan hamurlar yaklaşık 15 dakika pişirilir ve ocaktan alınarak, üzerine 2 su bardağı kadar soğuk su eklenir. Bu şekilde bir süre suyun içinde hamurun kabarması için dinlenmeye bırakılır. Sübüre, suyu süzildükten sonra tabağa alınır ve üzerine önce sarımsaklı yoğurt dökülür, sonra tereyağında kızartılmış salçadan yapılan sos gezdirilir. Son olarak üzerine nane ve sumak serpiştirilerek servis edilir.



FOTOĞRAF: NUMAN GÖKTAŞ

KAHRAMANKAZAN MUTFAĞI
YÖRESEL LEZZETLER



MIHLAMA



Malzemeler

- 1 Kilo kuru soğan
- 3-4 Adet yumurta
- 1 Yemek kaşığı tepeleme tereyağı
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 Çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı sıvıyağ

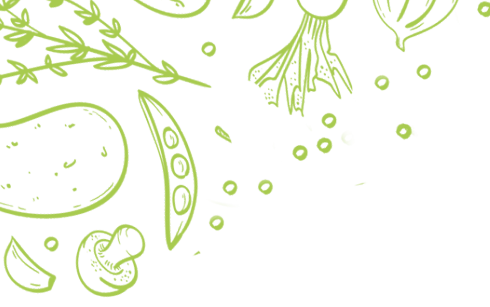
Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Remziye BOZKURT



Hazırlanışı

Soğanlar İnce ince (çiftir) doğranır. Sıvı yağda kavrulur. Kavrulan soğanlar bakır kapaklı bir sahana alınır. Kaşıkla yumurtalar için yer açılır, yumurtalar kırılır. Üzerine karabiber, tuz, toz biber serpilir ve kızdırılmış tereyağı dökülür. Ağır ateşte közün üzerine alınır, yumurtalar isteğe göre az ya da tam pişince ocağın ya da közün üzerinden alınır. Köy ocağı yoksa tüpün üzerinde kısık ateşte çevrilerek pişirilir.

Not: Bazı mahallelerimizde kıyma konularak da yapılır.



İRİBÖREK



Malzemeler

Hamuru için:

- 1 Pazılık un (2 Su bardağı)
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Su bardağı su
- 1 Yemek kaşığı sıvı yağ

İçi için:

- 1 Adet yumurta
- 1 Adet iri kuru soğan
- Yarım çay bardağı pirinç
- 2 Diş sarımsak
- 1 Kaşık tepeleme tereyağı (üzeri için)

Kaynak kişiler:

Tekke Mahallesinden
Ünzile BOZKURT, Arife SOYDEMİR,
Firdevs BOZKURT



Hazırlanışı

Un, su ve bir tutam kadar tuz karışımı güzelce yoğurulur. Manti hamuru kıvamına gelince dinlenmeye bırakılır.

İnce doğranmış soğan, 2-3 damla sıvıyağ ve bir tatlı kaşığı suyla tavada hafifçe kavrulduktan sonra, üzerine ıslatılıp süzölmüş pirinç ilave edilir. Zaman zaman karıştırılan pirinç yumuşayınca üzerine yumurta kırılır, yumurta pişince malzeme ocaktan alınır.

Manti yapılacakmış gibi açılan ve büyük kareler şeklinde kesilen hamurun içine hazırlanan pirinçli içten konulur, üçgen şeklinde katlanarak bir tepsiye dizilir. Hazırlanan hamurlar kaynamış tuzlu suya dökülerek haşlanır.

Haşlanan hamurlar sıcak sudan çıkartılıp bir bardak soğuk suyla şoklanır ve servis edileceği büyükçe bir kaba alınır. Kızdırılmış tereyağının içine dövölmüş sarımsak ilave edilerek kısa bir süre çevrilir. Bu karışım hamurların üzerine dököldökten sonra sıcak olarak servis edilir.



CORKALAK (MALAK HAMURU)



Malzemeler

- 2 Litre su
- 2 Su bardağı un
- 1 tutam tuz
- 2 Yemek kaşığı tepeleme tereyağı (üzeri için)
- 1 Su bardağı toz şeker

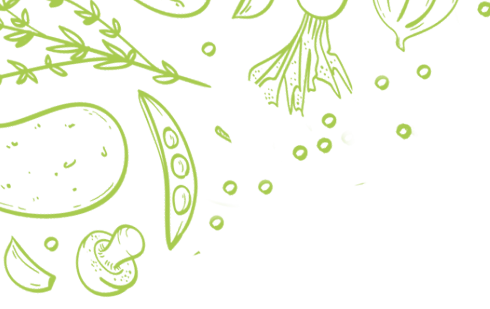
Kaynak kişi:

Tekke Mahallesinden
Ayfer BOZKURT ÇALIŞKAN



Hazırlanışı

Bir tencereye su koyulur bir tutam tuz atılarak kaynatılır. Kaynamakta olan suya azar azar un ilave edilir, bir tahta kaşıkla iyice ezilerek topaklanmadan ağır ağır sararana kadar pişirilir. Lokum kıvamına gelen hamur ocaktan alınır. Bir küçük kaseye su koyulur. Kaşık suya batırılarak hamurdan bir miktar kesilir. (hamurun kaşığa yapışmaması için kaşık suya batırılır) Düz bir kaba tek tek dökülür. Bir kat döktükten sonra toz şeker serpilir. İki ya da üç kat yapılır. Her kattan sonra mutlaka şeker serpilir. En üste kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve bu şekilde servis edilir.



KAZAN ÇÖP ŞİŞ



Malzemeler

- Kişi başı 150 gr. dana kuşbaşı et (sırt, antrikot ya da iç bonfile denilen kısım)
- Yarım domates
- 1 Adet sivri biber
- Söğüş taze soğan.

Kaynak kişi:
Satıkadın Mahallesinden
Emine TAŞKIRAN



Hazırlanışı

Bir gün dolapta bekletilen et sabah erken saatlerde kesilerek şişlere geçirilir ve pişirmeye hazır hale getirilir. Ete herhangi bir tatlandırıcı işlem uygulanmaz. (Marine edilmez, tuzlama, ya da salça veya zeytinyağına bulama gibi işlemlerden geçirilmez.) Köz ateşi ile sac üzerinde 1,5-2 dk. İçerisinde pişirilir. Bir yandan domates ve sivri biber de aynı sac üzerinde hafifçe közlenir. Özel olarak imal edilen ve yine aynı sacın üzerinde etler pişerken ısıtılan ekmeğin arasına pişen etler konur. Etin üzerine közlenmiş domates, biber, söğüş olarak doğranmış taze soğan ve biraz pul biber eklendikten sonra sıcak olarak servis edilir.



KAZAN PÖÇ



Malzemeler

- 1,5 Kilo derisi yüzülmüş dana kuyruğu (pöç)
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tutam kırmızı toz biber

Kaynak kişi:

Tekke Mahallesinden
Ayfer BOZKURT ÇALIŞKAN



Hazırlanışı

Büyükbaş hayvanların kuyruğunun derisi yüzüldükten sonra ortaya çıkan omurgaya benzeyen kemikli et (pöç) önce yıkanır. Suyu iyice süzildükten sonra bir tavada eritilen tereyağına kırmızı toz biber eklenir ve harlı ateşte önlü arkalı çevrilerek mühürleme işlemi yapılır. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra düdüklü tencere ya da güveç tenceresine alınır. Etlerin üzerini örtecek kadar ılık su eklenir, tuzu ilave edilir. Düdüklüde 40-45 dakika, güveçte ise ağır ateşte 1 saat pişirilir.



HOMAÇA ET



Malzemeler

- 4 Kilo dana ya da kuzu eti
- 3 Yemek kaşığı domates salçası
- 2 Yemek kaşığı biber salçası
- 1 Tutam tuz.

Kaynak kişi:
Bitik Mahallesinden
Neşe BİTİK



Hazırlanışı

Etler büyük bir kaba alınır. Bir tabağın içerisinde domates ve biber salçası, 1 çay bardağı kadar su ile inceltir ve bir tutam da tuz eklendikten sonra iyice karıştırılır. Hazırlanan karışım kabın içerisindeki etin üzerine dökülür ve el ile etlerin her tarafına iyice sürülmesi sağlanır. Bu şekilde buzdolabına konulan et sabaha kadar dolapta bekletilir. Sabah büyükçe bir tencereye alınan etin üzerine 2 su bardağı su eklenir ve altı yakılır. Kısık ateşte 4-5 saat pişirilir. Eğer kuzu eti ile yapılıyorsa su eklenmez ve yine kısık ateşte 2 saat pişirilir.



KAZAN KAPAMA



Malzemeler

- 1 Adet orta boy kapama testisi
- 1 Adet kapama tavası testiye dolduracak ölçüde kuzu veya keçi eti (kaburga kısmından orta yağlı),
- 7-8 Adet arpacık soğan
- 2-3 Adet tane karabiber
- 2 Bardak pirinç
- 1 Tutam tuz
- 1 Yemek kaşığı tereyağı (üzeri için)

Kaynak kişi:

Tekke Mahallesinden
Ayfer BOZKURT ÇALIŞKAN



Hazırlanışı

Etler iri kuşbaşı halinde doğranıp, soğan ve baharatlar ile harmanlanarak testiye doldurulur. Kapama tavasına ters kapatılır, kapama testisinin üzerinde bulunan ve düdüklü tencerenin düdüğü gibi vazife gören delik bir hamur parçası ile kapatılır. Etlerin pişip pişmediğini anlayabilmek için bir parça et dışarıda bırakılır. Testinin yarısına gelecek kadar sıcak su ilave edilir ve yaklaşık 2 saat süreyle köy ocağında orta derecede odun ateşinde pişmeye bırakılır. Piştikten sonra daha önceden ıslanmış yıkanmış ve tuzlanmış pirinç kapama tavasına ilave edilir. Pilav iyice suyu çekince ateşin üzerinden alınır ve 5-10 dakika boyunca demlenmeye bırakılır. Kapama tavasının ortasında ters duran testi elin yanmaması için bir bez yardımıyla yukarı doğru kaldırılır ve içindeki etlerin pilavın üzerine dökülebilmesi için silkelenir. Üzerine kızgın tereyağı gezdirildikten sonra servis edilir.



KAZAN KAVURMA



Malzemeler

- 4 Kilo dana eti (kol kısmından)
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Not: Dövme bakır tencere, ısıyı her tarafa eşit olarak dağıtması, çelik tencerele göre ısı iletkenliğinin kat kat fazla olması ve oluşabilecek diğer kokuları yok ederek, etin kendisine özgü güzel ve eşsiz lezzet ve kokusunu ortaya çıkarmasından dolayı tercih edilmektedir.

Belediyemizin girişimleri sonucu Kahramankazan'ın "Kazan kavurması" adıyla coğrafi işaret almış ürünlerinden biri olarak tescillenen bu eşsiz lezzet, halen ilçemizde kurulu bulunan çeşitli işletmelerde tadılmaya devam etmektedir.

Kaynak kişi:

Yassören Mahallesinden
Erol ÜNLÜTÜRK



Hazırlanışı

Buzdolabında 1-2 gün dinlendirilen et, kendine has doğal lezzeti ve kokusunu kaybetmemesi için hiçbir terbiye ve şoklama işleminden geçirilmez. Etin siniri, varsa fazla yağı alınır ve yassı olarak kare şeklinde doğranır. Bakır tencereye alınan etin üzerine 1 adet küçük kuru soğan ince ince doğranır ve hafif odun ateşinde 3.5-4 saat pişirilir. Et, 2-3 dakikada bir karıştırılır ve içerisine hiçbir baharat ya da su katılmaz. Pişirme sırasında önce kendi suyunu bırakan et, daha sonra yavaş yavaş suyunu çeker. Et suyunu çektiğinde tuz atılır ve iyice karıştırılır. Bu esnada soğanlar da etin içerisinde tamamen kaybolmaya başlar ve ete lezzetini katar. Burada pişirme süresi ustalık gerektiren bir konudur. Et fazla pişerse içerisinde bulunan su fazlaca buharlaşır ve kavurma yumuşaklığını kaybeder. Aynı şekilde yüksek ateşte pişerse de bu kez ette dağılma ve birbirinin içine geçme gibi istenmeyen bir sonuç oluşturur. Doğru ateş ve doğru sürede tam kıvamında pişen et, yarım saat kadar dinlendirilir ve sonrasında servis edilir.



EL AÇMASI GÖZLEME



Malzemeler

- 2,5 Su bardağı un
- 1 Çay kaşığı tuz
- 250-300 Gr. Tereyağı
- 1 Yemek kaşığı yoğurt
- 1,5 Su bardağı su

Kaynak kişi:
Kılıçlar Mahallesinden
Fatma YILMAZ



Hazırlanışı

Un önce elenir. Sonra diğer malzemeleri una katılır ve hamur haline getirilir. Hamur, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurulur. Avuç içine sığacak büyüklükte parçalara bölünür. Oklava yardımıyla hamur açılmaya başlanır. Açılan hamura tavşanayağı ile tereyağı sürülür. Katlanır ve beklemeye alınır. 10-15 dakika sonra oklava ile tekrar açılmaya başlanır. Tekrar yağ sürülür ve sac üzerinde pişirilmeye başlanır. Her iki tarafı da güzelce piştikten sonra sıcak servis edilir. İsteğe bağlı olarak peynirli, kıymalı, ıspanaklı, yumurtalı ya da sade olarak da hazırlanabilir.



YAZMA ÇÖREĞİ (TAVA GÖMMESİ)



Malzemeler

- 5 Su bardağı un
- 1 Paket kuru maya
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Su bardağı ılık su
- 1 Yumurta
- 1 Yemek kaşığı yoğurt
- 2 Yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

- 1 Yemek kaşığı yoğurt
- 1 Yemek kaşığı tereyağı

Kaynak kişi:
Soğucak Mahallesinden
Zeliha ÇAM



Hazırlanışı

Derince kaba un konur içine tuz atılır ve karıştırılır. Unun ortası çukur yapıp açılır, ortaya 1 yumurta, 1 kaşık yoğurt ve maya konur. Ilık su ilave edilerek yoğrulur. İyice yoğrulmuş hamur 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Tereyağı eritilirken hamur da tablaya alınır ve 3 bezeye (parçaya) bölünür. Her biri tek tek ince bir şekilde açılır. Açılan hamurlar sırasıyla önce ilk kat serilir, güzelce yağlanır. Üzerine ikinci kat serilir, yine güzelce yağlanır. Aynı işlem üçüncü kata da uygulanır. Güzelce yağlanan hamurlar, yanlarından katlanarak zarf şeklini alır, böylece 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur oklava ile hafifçe inceltip, tepsiye alınır. Üzerine artı (+) şekli çizilir ve yoğurt sürülüp fırına verilir. Fırından çıktıktan sonra da üstü hafifçe yağlanır ve bu şekilde servis edilir. (Eskiden iki sac arasında pişirilirmiş.)



KIRIM BÖREĞİ



Malzemeler

- 4 Su bardağı un
- 1 Yumurta
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 2 Yemek kaşığı yoğurt
- 1 Yemek kaşığı sirke
- 1 Kabartma tozu
- 1 Çay kaşığı tuz

İç harcın malzemeleri:

- Yarım kilo kıyma
- 3 Adet kuru soğan
- 1 Çay kaşığı pul biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

İç harcın hazırlanışı:

Kıymaya ince ince doğranan kuru soğan ve diğer malzemeler eklenir, el ile iyice yoğurulur.

Kaynak kişi:

Fethiye Mahallesinden
Sabahat GÜRAĞAÇ



Hazırlanışı

Un ile birlikte malzemeler bir araya katılır ve iyice yoğurulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelince küçük bezeler halinde bölünür. Bir tavada sıvıyağ, tereyağı birlikte eritilir. Hamur bezeleri el ile biraz bastırılır inceltir ve üzeri yağlanır. Sonra diğer beze onun üzerine konulur ve gözleme boyutunda açılır. Büyük kareler halinde kesilir. İçerisine önceden hazırlanan kıymalı harç konulur ve hamur kıvrılarak üzeri kapatılır. En son hamurların üzerine yoğurt ve yumurta sarısı karışımı sürülür ve fırına verilir. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.



DOLAMA



Malzemeler

Hamuru için:

- 2,5 Su bardağı un
- 1 Paket yaş maya
- 1 Çay kaşığı toz şeker
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz
- Alabildiği kadar ılık su

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Firdevs BOZKURT



Hazırlanışı

Bir leğen içine maya ve şeker konulur, üzerine ılık su ilave edilir, mayanın kabarması beklenir. Bu karışıma azar azar un, ılık su ve yarım çay bardağı sıvıyağ ilave edilir. Tuz ilave edildikten sonra sakız kıvamında yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamurun üzeri örtülerek mayası gelene kadar (yarım saat) beklenir. Mayası gelen hamur elle inceltiştirilerek erimiş tereyağı ve sıvıyağ ile açılır. Açılan hamur yuvarlanarak rulo haline getirilir. Bu rulodan yaklaşık 3 cm kalınlığında parçalar kesilir, el ile yassılaştırılıp uzatılır. Bu şekilde hazırlanan iki hamur parçası birbirine saç örgüsü şeklinde dolanır. Üzerlerine yumurta sarısı, bir kaşık yoğurt ve kabartma tozundan oluşan karışım sürülerek kuzine sobanın tandırında veya 180 derecede ısıtılmış fırında kabarana ve üzeri kızarana kadar pişirilir. Eskiden köy ocağında iki saç arasında közde pişirilirdi.



TANDIR BÖREĞİ



Malzemeler

- 2,5 Su bardağı un
- 1 Paket yaş maya
- 1 Çay kaşığı toz şeker
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar ılık su

İç Harcı Malzemesi:

- 300 Gr az yağlı kıyma
- 3 Adet kuru soğan
- Yarım demet ince doğranmış maydanoz
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 tutam kekik.

İç harcının hazırlanışı:

Bir tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ dökülür, kavrulan kıymaya ince bir şekilde doğranan kuru soğan eklenerek birlikte kavrulur. Tuz, maydanoz, kekik eklenir ve birkaç kez daha çevrildikten sonra tavanın altı kapatılır ve soğumaya bırakılır.

Üzeri için:

- 1 adet yumurta sarısı,
- 1 paket kabartma tozu,
- 2 yemek kaşığı yoğurt.

Kaynak kişi:

Tekke Mahallesinden
Remziye BOZKURT



Hazırlanışı

Bir leğene maya ve şeker konulur, üzerine biraz ılık su dökülür ve kabarması beklenir. Kabaran bu karışım azar azar ılık su, un ve tuz ilave edilir. Hamur sakız kıvamına gelene kadar yaklaşık yarım saat boyunca yoğurulur. Üzeri kalın bir bezle örtülerek, mayası gelene kadar (yarım saat) beklenir.

Mayası gelen hamurdan ayrılan yumruk büyüklüğündeki parçalar elle inceltiştirilerek açılır, üzerine sıvı yağ ve eritilmiş tereyağı karışımından sürülür, rulo haline getirilir, 2-3 santim eninde parçalar kesilir. Elimiz yağlanarak kesilen parçalar yassılaştırılır ve içine önceden hazırlanan harç konulur. Hamur ikiye katlanır ve ısıtıcıya şekli verilir, önceden yağlanmış tepsiye dizilir. Tandır fırınında, kuzine sobada ya da normal fırında kabarana ve üzeri kızarana kadar (yaklaşık 40 dakika) pişirilir.

Not: Eskiden köy ocağında közde iki sac arasında üzeri kızarana kadar pişirilirdi.



KULAKLI



Malzemeler

- 1 Paket yaş maya
 - 1 Çay kaşığı toz şeker
 - 1 Çay kaşığı tuz
 - Aldığı kadar un
 - Ilık su.
- İç harcı malzemesi peynirli için:**
- 500 Gr. çökelek ya da köy peyniri,
 - 3 Adet kuru soğan, yarım demet ince kıyılmış maydanoz, bir tutam tuz,
 - 1 Tutam pul biber.
 - Soğanı kavuracak kadar sıvıyağ.

Hazırlanışı:

Kavrulan soğanlar soğuduktan sonra diğer malzemelerle harmanlanır.

İç harcı malzemesi kıymalı için:

- 500 gr. kıyma, 3-4 adet kuru soğan,
- Yarım yemek kaşığı salça,
- Yarım demet ince kıyılmış maydanoz,
- Bir tutam tuz,
- 1 Tutam karabiber,
- 1 Tutam pul biber, kıymayı kavuracak kadar sıvıyağ.

Hazırlanışı:

Kavrulan kıymanın üzerine ince doğranmış soğanlar ilave edilerek soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım kaşık salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Diğer malzemeler ilave edilerek harmanlanıp soğumaya bırakılır.

Kaynak kişiler:

Tekke Mahallesinden
Remziye BOZKURT ve
Ayfer BOZKURT ÇALIŞKAN



Hazırlanışı

Bir leğene maya ve şeker konulur, üzerine biraz ılık su dökülür ve karması beklenir. Kabaran bu karışım azar azar ılık su, un ve tuz ilave edilir. Hamur sakız kıvamına gelene kadar yaklaşık yarım saat boyunca yoğrulur. Üzeri kalın bir bezle örtülerek, mayası gelene kadar (yarım saat) beklenir.

Mayası gelen hamurdan ayrılan yumruk büyüklüğündeki parçalar elle yassılaştırılarak yemek tabağı boyutunda daire şekline getirilir. İsteğe bağlı olarak yarısına önceden hazırlanan peynirli harç ya da tereyağında kavrulmuş kıymalı kuru soğanlı harç konulur. Daire şeklindeki hamurun malzeme konulan kısmının üzerine diğer yarısı kapatılır ve malzemelerin dökülmemesi için dış uçlarından parmakla bastırılır. Köy ocağında sac üzerinde çevrilerek kabarınca kadar pişirilir. Ocak üzerinde yanmaz tava ile de aynı işlem yapılabilir.



PARMAK ÇÖREĞİ



Malzemeler

- 1 Paket yaş maya
- 1 Çay kaşığı toz şeker
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 Litre ılık su
- Bir tutam tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 Yemek kaşığı tereyağı

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Remziye BOZKURT



Hazırlanışı

Bir leğen içine maya ve şeker konulur, üzerine ılık su ilave edilir, mayanın kabarması beklenir. Bu karışıma azar azar un, ılık su ve yarım çay bardağı sıvı yağ ilave edilir. Tuz da eklendikten sonra sakız kıvamında yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamurun üzeri örtülerek mayası gelene kadar (yarım saat) beklenir.

Mayası gelen hamur elle inceltiştirilerek erimiş tereyağı ve sıvı yağ ile açılır. Açılan hamur yuvarlanarak rulo haline getirilir. Bu rulodan yaklaşık 3 cm kalınlığında parçalar kesilir, el ile yassılaştırılıp uzatılır. Bu şekilde hazırlanan iki hamur parçası baş kısımlarından birleştirilerek katmerli bir görüntü oluşturulur. Üzerine bir kaşık yoğurt ve kabartma tozundan oluşan karışım sürülerek kuzine sobanın tandırında veya 180 derecede ısıtılmış fırında kabarana ve üzeri kızarana kadar pişirilir. Eskiden köy ocağında iki sac arasında közde pişirilirdi.



KAZAN KÖMME (KÜL ÇÖREĞİ)



Malzemeler

- 2,5 Su bardağı un
- 1 Yumurta
- 1 Yemek kaşığı yoğurt
- 125 Gr tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 Çay kaşığı karbonat yada 1 paket kabartma tozu
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1,5 Su bardağı su

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Satı KIRMIZI



Hazırlanışı

Tüm malzemeler bir araya getirilerek mantı hamurundan biraz daha katı bir hamur elde edilir. Köy ocağında yakılan odunlar köz olduğunda ateş bir kenara alınır. Hamura tepsi gibi yuvarlak bir şekil verilir ve gazete kağıdına sarılır. Kağıda sarılan hamur kızgın ocak taşının üzerine yerleştirilerek, kağıdın ve hamurun yanmaması için üzeri sönmüş kül ile kapatılır. Daha sonra külün üzerine köz dökülerek bir sate yakın pişmesi beklenir.

**Soğuduktan sonra
dilimlenerek servis edilir.**



KÖY BAZLAMASI



Malzemeler

- 5 Kilo un
- 1 Paket yaş maya
- 1 Çay kaşığı toz şeker
- 1 Yemek kaşığı tuz
- Alabildiği kadar ılık su

Kaynak kişiler:

Tekke Mahallesinden
Mavi SARIKAVAK ve Eser GENÇSOY



Hazırlanışı

Bir leğene maya ve şeker konulur, üzerine biraz ılık su dökülür ve kabarması beklenir. Kabaran bu karışıma azar azar ılık su ve un ilave edilir. Hamur sakız kıvamına gelene kadar yaklaşık yarım saat boyunca yoğurulur. Üzeri kalın bir bezle örtülerek, mayası gelene kadar beklenilir.

Mayası gelen hamurdan ayrılan yumruk büyüklüğündeki parçalar elle yassılaştırılarak köy ocağında sac üzerinde çevrilerek kabarcığa kadar pişirilir. (Tüp üzerinde yapışmayan bir tava ile de aynı işlem yapılabilir.)



KÖY PEYNİRİ



Malzemeler

- 5 Litre süt
- Peynir mayası
- Tuz

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Eser GENÇSOY



Hazırlanışı

Yeterince büyük bir tencerede kaynatılarak pastörize edilen süt, oda sıcaklığında bekletilir. Süt ılıdıktan sonra üzerine bir tatlı kaşığı peynir mayası ilave edilir, 3 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanıp, dinlendirilen peynir temiz bir bez torbaya alınır, üzerine ağırlık yerleştirilerek suyunun süzülmesi sağlanır. Katılaştan peynir kalburdan geçirilir. Bez torbaya alınarak suyu tekrar iyice süzülür. Biraz tuz ve çörek otu ile harmanlanarak toprak küp içrisine sıkıca yerleştirilir. Ağzı toprağa gelecek ve hava almayacak şekilde kapatılarak 3-6 ay arasında olgunlaşması beklenir. Olgunlaşma süresi arttıkça peynirin lezzeti de artacaktır.



KELEK TURŞUSU



Malzemeler

- 2,5 kg Kahramankazan keleşi (kavununun küçük olanı, yumruk büyüklüğünde olacak)

İç Malzemesi:

- 2 kg domates,
- 1 kg yeşil biber,
- 2 baş sarımsak ,
- ½ demet maydanoz,
- ½ çay bardağı sirke,
- 5 litre su,
- 2,5 yemek kaşığı tuz.

Kaynak kişi:
Dutözü Mahallesinden
Ayşegül KİRAZ



Hazırlanışı

Kavun toplama zamanı (Ağustos sonu, Eylül başı) en küçük kavunlar (kelek) toplanır, güzelce yıkanır ve ala ala yani biraz aralıklarla kabuğu soyulur. Kireçli suda ya da sadece tuzlu suda 1 saat bekletilir. Keleşin üst kısmında bulunan sapının birkaç santim altından kesilir ve içi oyulur. Bir kabın içerisine salata malzemesi gibi domates, biber, sarımsak, maydanoz doğranır, sirke ve tuz da eklendikten sonra oyulan keleşin içine doldurulur. Üzerine de önceden sap kısmından kestiğimiz kapağı kapatılır. Turşunun kurulacağı bidonun içine içi doldurulmuş keleşler yerleştirilir, üzerine sirkeli tuzlu su konulur ve ağzı kapatılır. Bu şekilde turşunun olması için serin ve güneş görmeyen bir yerde bir ay kadar bekletilir, sonrasında yemeye hazır olur.

Not: Sönmüş kireç sulandırılır. Bir süre sonra kireç aşağı çöker, suyu üzerinde kalır. İşte o su keleşin sert olmasını sağlar, bozulmasını engeller.



KAK HOŞAFI



Malzemeler

- Ahlat (yabani armudun küçüğü)
- Yabani armut
- Yabani elma

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Remziye BOZKURT



Hazırlanışı

Dağlarda yetişen yabani armut ve elmalardan yapılan kompostodur. Yabani armut ve elmalar dilimlenip kurutulur. Kurutulan elmalar isteğe bağlı şeker oranı ile tencerede kaynatılarak hoşaf yapılır. Soğuk olarak servis edilir.



ÖKÜZ HELVASI



Malzemeler

- 2 Su bardağı un
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı şeker ya da isteğe bağlı pekmez
- Bir miktar ceviz

Kaynak kişi:
Soğucak Mahallesinden
Fatma AKMAN



Hazırlanışı

Bakır tavada az miktarda tereyağı eritilir. Un ilave edilir, kısık ateşte un iyice sararana kadar kavurulur. Ilımlı bırakılır. Daha sonra kavruktan un elekten geçirilir. İsteğe bağlı olarak pekmezle ya da şeker ilave edilerek, ılık suyla yoğurulur. İyice yoğurulduktan sonra 5 dakika kadar dinlendirilen helva elde sıkılarak tabağa dizilir. Üzerine konularak ya da ayrıca bir tabakta ceviz eşliğinde servis edilir.



KÖY BAKLAVASI



Malzemeler

- 1 Litre süt
- 4 Su bardağı un
- 2 Adet yumurta beyazı
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 250 Gr tereyağı,
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 300 Gr ceviz.

Şerbet için:

- 4 Su bardağı toz şeker,
- 5 Su bardağı su,
- Çeyrek limon.

Kaynak kişi:

Alpagut Mahallesinden
Durhanım TOKDEMİR



Hazırlanışı

Kaynatılan süt soğumaya bırakılır, süt ılıdıktan sonra malzemeler bir araya getirilir ve hamur iyice yoğurulur. Bir süre dinlendirilen hamur ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür ve oklava yardımıyla incecik açılır. Açılan hamurlar tepsiye dizilirken, her iki sıra hamur arasına ceviz konulur. Toplamda 35 kat yufka ile baklavanın tepsiye dizilimi tamamlanır. Sonrasında tavada eritilen kızgın tereyağı tepsiye dökülür ve fırına sürülür.

180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılan baklavanın ilk sıcaklığının gitmesi beklenir. Bu arada hazırlanan şerbet kaynatılıp kıvamına geldikten sonra ateşin üzerinden alınır bir iki dakika kadar bekletilir ve içine çeyrek limonun suyu eklendikten sonra baklavanın üzerine dökülür. Oda sıcaklığına gelene kadar beklenir, bu arada hamur şerbetin büyük bölümünü emer ve baklava servise hazır hale gelir.



KABAK TATLISI



Malzemeler

- 1 Adet orta boy Kahramankazan kabağı
- 1.5 Kg şeker.

Üzeri için malzemesi:

- Ceviz içi, tahin ya da pekmez.

Kaynak kişi:
Alpagut Mahallesinden
Durhanım TOKDEMİR



Hazırlanışı

Kabukları soyulan kabaklar, dilimlenir yıkanır. Tencereye bir sıra kabak dizilir, üzerine şeker serpilir, bir sıra kabak dizilir, şeker serpilir. Tencere dolana kadar bu işlem yapılır. Bu şekilde sabahtan akşama kadar durur. Akşam şekerini emen kabak hafiften kendi suyunu bırakır. Ayrıca su eklenmez. Kendi suyu ile pişer. Arada bir çatal yardımıyla kabaklar yoklanır, yeterince yumuşadığında tencerenin altı kapanır ve soğuma-ya bırakılır. Buradaki kontrol çok önemlidir, çünkü kabak çok pişirildiğinde dağılır, az pişirildiğinde de sert olur, lezzeti yeterince alınmaz. Soğuduktan sonra üzerine ceviz içi, tahin ya da pekmez dökülerek servis edilir.



KAZAN HÖŞMERİM



Malzemeler

- 2 Su bardağı süt,
- 250 Gr tereyağı
- 2,5 Su bardağı un,
- 1 Çay kaşığı tuz
- Üzeri için toz şeker veya bal.

Kaynak kişi:

Alpagut Mahallesinden
Durhanım TOKDEMİR



Hazırlanışı

Tencerenin içerisine süt konur, süt kaynamadan, tereyağı eklenir. Bir tutam da tuz katılır. Süt kaynadıktan sonra içine yavaş yavaş un katılmaya başlanır, topaklanma olmaması için sürekli karıştırılır. Muhallebiden koyu bir kıvama (kulak memesi kıvamı) gelince artık un katılmaz ve kısık ateşte 2-3 saat boyunca dibinin tutmaması ve her tarafının eşit derecede pişmesi için sürekli karıştırılır. Altı kızardıktan sonra diğer tarafı çevrilir ve kızarmış tarafı üstte kalır. Altı da kızardıktan sonra ocaktan alınır, üzerine toz şeker serpilir ya da bal dökülür ve bu şekilde servis edilir.



KATESTE GATASDE (KATI HASİDE)



Malzemeler

- 3 Su bardağı
üzüm pekmezi
- Yarım kilo tereyağı
- Bir tutam karbonat
- Alabildiği kadar un

Kaynak kişi:
Kılıçlar Mahallesinden
Safiye KOCABAŞ



Hazırlanışı

Pekmez tavaya dökülür, kaynayınca kadar beklenir. Pekmez kaynadıktan sonra içine bir tutam karbonat atılır, kısık ateşe alınır. Un eklenmeye başlanır ve bir yandan da sürekli karıştırılır. Tavanın içerisindeki karışım kulak memesi kıvamına gelince artık un eklenmez, bu kez de tereyağı azar azar eklenir ve karıştırılmaya devam edilir. Tane tane oluncaya kadar (bulgur gibi oluncaya kadar) karıştırılır. Bir çatal yardımıyla ağıza alınır, damağa yapışıyorsa pişirmeye devam edilir, damağa yapışmıyorsa artık pişmiş demektir. Alt kısmı iyice piştikten sonra bir tabak yardımıyla tersi çevrilir, altta kalan kısmı da pişince büyükçe bir tabağa alınır ve sıcakken yenir. Soğuduğunda katılaşır, yenemez hale gelir. Adını da bu özelliğinden alır zaten. Soğuduğunda buzdolabında saklanabilir ve fırında ısıtılarak yenir. Hatta soğutulup bir gün buzdolabında bekletilip, ertesi gün fırında ısıtıldığında daha da lezzetli olur.



AVUZ (AĞUZ, AĞIZ)



Malzemeler

- Yeni doğum yapmış ineğin ilk sağılan sütü
- Az miktarda toz şeker.

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Eser GENÇSOY



Hazırlanışı

İnek doğum yaptıktan sonraki ilk sağımda elde edilen yağlı ve koyu süt tencerede kısık ateşte yavaş yavaş çevrilerek iyice koyulaştırılır. Muhallebi kıvamına gelen süt bir tabağa alınıp tercihen üzerine toz şeker serpilerek servis edilir.



KUŞBURNU MARMELATI



Malzemeler

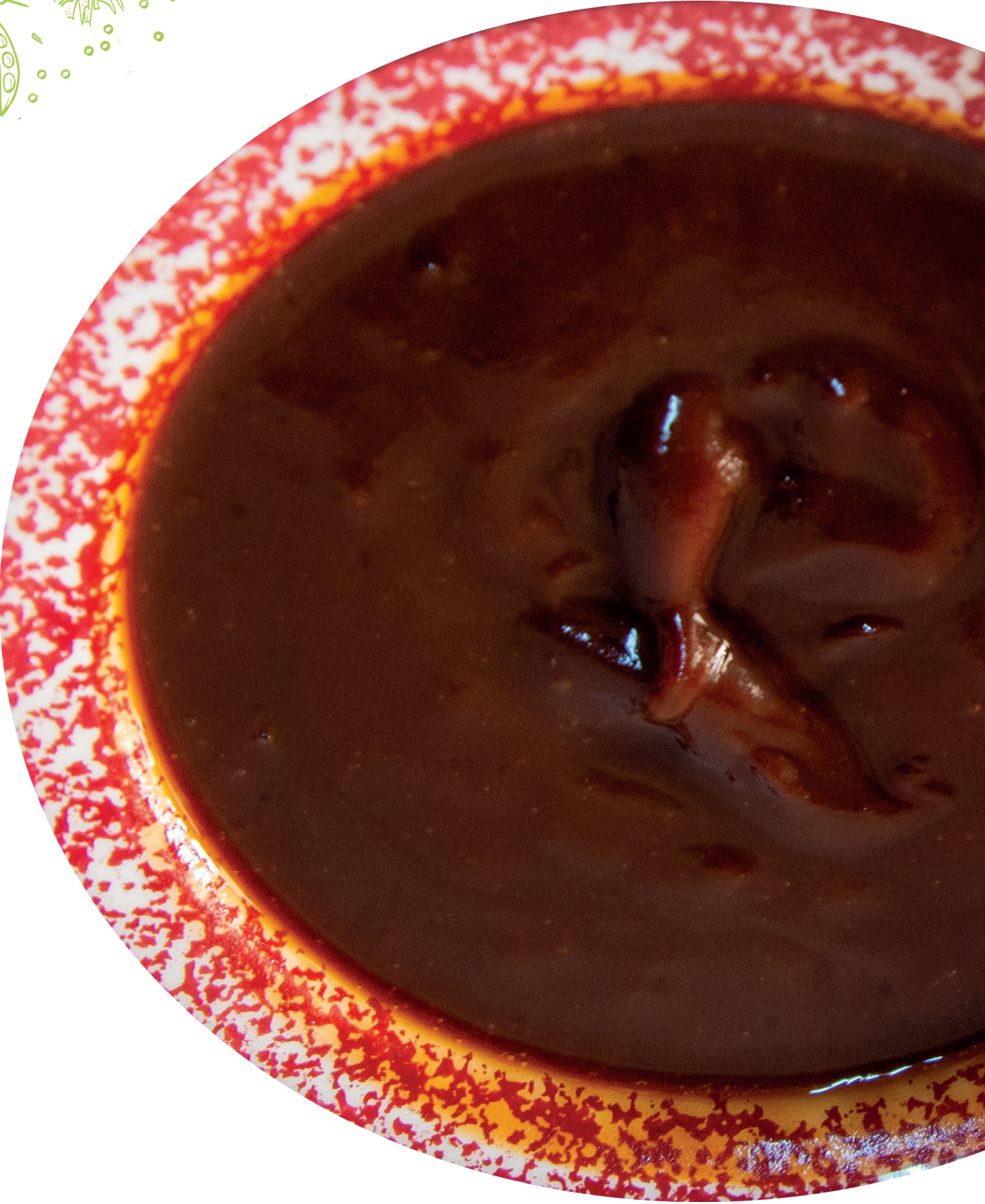
- Kuşburnu meyvesi,
- İsteğe bağlı miktarda şeker.

Kaynak kişi:
Tekke Mahallesinden
Hatice GÜNGÖR



Hazırlanışı

Sonbaharda doğadan toplanan olgun kuşburnu meyvelerinin tepeleri ayıklanır. İyice yumuşayınca kadar haşlanır. İnce un eleğinden iki kez geçirilerek isteğe göre değişen miktarlarda şeker katılır. Koyulaşınca kadar karıştırılarak pişirilir. Cam kavanozlara konular, ağzı sıkıca kapatıldıktan sonra ters çevrilerek oda sıcaklığında soğutulur, serin yerde saklanır.



TUZLU SÜTLAÇ



Malzemeler

- 2 Litre süt
- 2 Su bardağı pirinç
- 1 Tatlı kaşığı tuz



Hazırlanışı

Önce pirinç yıkanır, sonra küçük bir tencerede 1 bardak pirinç 3 bardak su eklenir, harlı ateşe alınır. Pirinç haşlanıp yumuşayana kadar kaynatılır. Büyük bir tencerede de süt kaynatılır. İyice haşlanan pirinç kaynayan sütün içine katılır ve 15 dakika kadar da birlikte kaynatılır. Son olarak tuz eklenir ve iyice karıştırıldıktan sonra altı kapatılır. Birkaç dakika beklenir, ilk sıcaklığı çıktıktan sonra kasele konulur. İsteğe bağlı olarak sıcak yada soğuk servis edilir.

Kaynak kişiler:
Aydın Mahallesinden
Hatice ÖZKAN ve Sema ÖZKAN





TESCİLLİ KAZAN KAVUNU

Kazan Kavunu; elips şeklinde veya yuvarlak, dış kabuğu derin girinti ve çıkıntılara sahip, siyaha yakın koyu yeşil renkte kavundur. Kazan Kavunu, sap kısmı gövdeden 2 cm sonra eğilmeye başlayarak çengel şeklini alır. Meyvenin toprakla temas eden kısmı açık sarı renktedir ve alt kısmında bir mühür bulunur.

KAHRAMANKAZAN KADIN GİRİŞİMİ ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



KAHRAMAN KADINLAR ÜRETİYOR

Kooperatifimizde ezme, menemen salça, sirke (kavun, elma), çıtır kabak, erişte, gözleme, bazlama, yufka ekmeği, mantı, tarhana ve turşu çeşitleri ve doğal ürünlerimiz kadınlarımız tarafından hijyenik koşullarda üretilmektedir.



www.kahramankadinlar.com- Sipariş Hattı : (0552) 873 48 11

*“Üreten kadın
güçlü kadın”*

KAHRAMANKAZAN MUTFAĞI
YÖRESEL LEZZETLER





**TÜRK
PATENT**
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

No: 763 - Menşe Adı

KAZAN KAVUNU

Tescil Ettiren

KAHRAMANKAZAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında
30.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere
24.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN
Başkan

KAZAN KAVUNU, Belediyemizin girişimleri sonucunda
“Coğrafi İşaret Belgesi” olarak tescillenmiştir.



**TÜRK
PATENT**
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

No: 1225- Mahreç İşareti

KAZAN KAVURMASI

Tescil Ettiren

KAHRAMANKAZAN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işareti, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında,
01.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere,
20.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Cemil BAŞPINAR
Kurum Başkanı

KAZAN KAVURMASI, Belediyemizin girişimleri sonucunda
“Coğrafi İşaret Belgesi” olarak tescillenmiştir.



**BİZ BÜYÜK
BİR AİLEYİZ
BİZ KAHRAMANKAZANIZ**



@KahramankazanBl



/KahramankazanBld



/KahramankazanBld



444 39 02



info@kahramankazan.bel.tr



www.kahramankazan.bel.tr



Ankara Bulvarı No: 105 Kahramankazan