

URFA'YA ÖZGÜ

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Acı Kahve (mırra)

- Acı Kahve (Mırra)
- 1 kg kahve çekirdeği
- Su
- Kahve Dibeği



- Acıkahve hazırlanışı
- Kahve tavaında karıştırılarak kavrulan çekirdek kahve soğuduktan sonra dibekte iyice dövülür. Gümgüm adı verilen kaplarda su ilave edilip kaynatılarak telvesi çökünceye kadar dinlendirildikten sonra bu işlem gümgümlerde bir kaç kez tekrarlanır ve kahvenin hulâsa (=öz) haline gelmesi beklenir. Yoğunlaşmış bu öz, boşaltıldığı cezveden mekkâvî denilen özel kulpsuz fincanlara genellikle iki yudumluk konularak sıcak olarak içime sunulur.
- Bir kilogram çekirdek kahveden 200 kişiye ikram edilecek kahve çıkabilir.

Bastık



- Bastık
- Şirelik üzüm
- Buğday nişastası
- Un

- Hazırlanışı

- Bastık bulamacının kıvamı sucuk bulamacından biraz ince olur, bu nedenle nişasta oranı azaltılır. Hazırlanan bulamaç yere yayılan bastık bezlerinin üzerine kollu tasla dökülür. İnce bir tabaka halinde eşit oranda yayılması için iki kişi bezlerin ucundan tutar. Bezin altından oklavayla eğim yapılarak bulamacın fazlası alınır, düz bir zemine yayılarak kurumaya bırakılır. Kuruyan bastıklar ertesi gün bez ters çevrilerek ıslatılır, yavaşça bezden ayrılır, nişasta serpilerek katlanır bez torbada saklanır.

Bıyanbalı



- Bıyanbalı
- Meyan kökü
- Su
- Hazırlanışı
- Toplanan meyankökleri temizlenip kurutulduktan sonra tokmakla ezilip lif haline getirilir ve bir kap içerisinde suya bırakılır. Bir kaç kez tekrarlanan bir işlemle, süzülüp suyu alınan meyan kökü temiz bir çuvala konularak üzerine yeni su çekilir, üç-dört saat süreyle bekletilip elde edilen meyan özü su ilavesiyle bardaklara konulup buzlu olarak içilir.

Çekçek



- Çekçek
- Şirelik üzüm
- Buğday nişastası
- Un
- Hazırlanışı
- Nişasta oranı biraz fazla olacak şekilde sucuk bulamacı gibi hazırlanır. İki saat süreyle kaynatıldıktan sonra kenar yüksekliği beş-altı cm olan tepsilere dökülür. Yedi-sekiz saat sonra dilimlenip temiz bezlerin üzerine dizilir iki gün boyunca ters/yüz edilerek çevrilir, kuruyunca nişasta serpilerek bez torbalarda saklanır.

Eşkili

- Eşkili
- 10 kg kara üzüm
- 1 avuç tuz
- 1 avuç nohut
- Yeşil biber
- Pırçikli



- Hazırlanışı
- Yıkanmış üzüm salkımları mincıklanarak çöpleriyle birlikte bazı evlerde iç yüzeyine kavun sürülen- sırlı küpün içerisine konulur. Üzerine önceki yıldan kalan bir şişe sirke (has sirke) boşaltılıp tuz eklendikten sonra iki sürahi su konulup içerisine beze sarılmış bir avuç nohut tanesi sarkıtılır. Küpün ağzı bezlerle, dışı sıcak tutacak şekilde sarmalanarak kapatılır ve sirkeye dönüşmesi beklenir. Sirkeleşme sürecinin tamamlanması “sirkenin dönmesi” olarak adlandırılır. Yaklaşık kırk günü bulan bu sürecin sonunda üzümlerin sıkılıp süzgeçten geçirilmesiyle duru ve parlak renkli sirke elde edilir. Kırmızılaşmamış küçük dalbaşı yeşil biberler alt kısmından azıcık yarılarak küpe/kavanoza sıkıca yerleştirilir. Üzerine küp doluncaya kadar sirke konulur. Üzerine bastırarak tabak vb. bir kapak konulur, ağzı sıkıca kapatılır, olması beklenir. Kış sonunda Urfa'nın yerli pırçikli'si (havuç) de sirkeye atılır.

Ev Kâhkesi

- Ev Kâhkesi
- (1 Tepsi)
- 30 gr Nohut mayası
- ½ kg kepekli un
- Tuz ve su

- Hazırlanışı

- Kepekli un, Nohut mayası azıcık tuz ve su karıştırılarak hazırlanan hamurdan parçalar koparılarak bezeler hazırlanır. Bezeler elde çok kalın simit şeklinde şekilendirilir, fırın tepsilerine dizilerek fırında pişirilir. Pişen kâhkeler uzun süre bez torbalarda muhafaza edilir. Bu işlemlerin hepsi özel kâhke fırınlarında yapılır.



Frenksuyu



- Frenksuyu
- Domates
- Tuz

- Hazırlanışı

- Yıkayıp leğenlere konulan domateslerin ezilmek suretiyle suyu çıkarıldıktan sonra posaları iyice sıkılır. Posalar azıcık su ve tuzla tekrar sıkıldıktan sonra suyu alınıp atılır. Süzülen sular süzgeçten geçirilip tepsilere konular, sık sık karıştırılarak güneşte katılaştırılır ve salça kıvamına geldiğinde kavanozlara alınır.

İsot Reçeli

- İsot Reçeli
- 1 torba kırmızı Urfa isodu
- 1 su bardağı zeytinyağı
- ½ yemek kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı tuz



- Hazırlanışı
- Biberler yıkanıp tohumlarından ayrılarak üç-dört parçaya ayrılır. Kıyma makinesinde et gibi çekilerek geniş tepsilere konularak suyunu çekmek üzere güneşe bırakılır. Sabah- öğlen-akşam olmak üzere günde en az 3 defa karıştırılıp suyunu çektikçe birbirine boşaltılarak tepsisi sayısı azaltılır. Tamamen suyunu çekince diğer malzemeler de eklenerek iyice karıştırılır. Bir gün de malzemeler birbirine iyi karışması için güneşte bekletilip daha sonra cam kavanozlara konularak serin yerlerde saklanır.

İsot



- İsot
- (Yaklaşık 9-10 kg)
- 100 kg kırmızı isot
- Zeytinyağı
- Tuz

• Hazırlanışı

- Kırmızı isotlar yıkanıp temizlendikten sonra uzunlamasına ikiye bölünerek tohumları çıkartılır. Bol güneş alan bir yüzeyde yaygılar üzerine serilir. Bir iki gün sonunda suyunu çekince naylon torbalara yayılarak konular güneşe bırakılır. Sık sık ters/yüz edilip kurduğunda üzerine tuzlu ılık su serpilerek karartılır. Kararan isotlar naylon torbadan çıkartılıp tekrar yaygıların üzerine serilir. Kurutulduktan sonra dibekte üzerine birkaç damla zeytinyağı damlatılmak suretiyle dövülür, pul haline getirilir. İnce gözlü halburda elenerek tepsiye alınan isot azıcık tuz karıştırılarak bir süre güneşte bekletilir, sonra cam kavanozlarda saklanır.

Kesme

- Kesme
- Üzüm
- Bulgur
- Nişasta
- Un
- Tarçın
- Karanfil



- Hazırlanışı
- Tanelenip yıkanan üzümler ezilip kaynatılır, şerbetleşince bulgur ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Bir kovaya birkaç tas şerbet konulup soğutulduktan sonra un ve nişastayla karıştın lir,eritilir, üzerine yine şerbet ilave edilir. Kaynayan kazana yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç haline getirilir. İki saat kadar piştikten sonra tarçın ve karanfil eklenip karıştırılır, Döküldüğü tepsilerde bir gün bekletildikten sonra dikdörtgen/kare şeklinde kesilerek bez üzerinde kurutulur. Nişastaya bulanarak saklanır.

Külünçe



- Külünçe
- 2 kg un
- 250 gr sadeyağ
- 200 gr ekşi hamur
- 3 tatlı kaşığı külünçe baharatı (boy, mahlep, rezene)**
- 2 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı karahavuç (çörek otu)
- Hazırlanışı
- Derin bir kaba elenerek konulan unun ortası açılarak eritilmiş yağ, (bazen eritilmiş peynir suyu), tuz, baharatlar ve maya olarak ekşi hamur ilave edilir ve mayalanmaya bırakılır. Tahta üzerinde hamurdan parçalar koparılarak hazırlanan bezeler merdane ile açılarak büyük bir simit iriliğinde yuvarlak külçeler elde edilir. Kenarları çirtiklenen (iki parmak arasında şekil verme) külçelerin ortası tahta kalıplarla (=nakış) şekillendirilir. Hazırlanan külünçeler tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülerek kara havuç ekilir, fırına verilerek pembeleşecek şekilde pişirilir.

Menengiç Kahvesi



- Menengiç Kahvesi
- 3 fincan süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 3 tatlı kaşığı menengiç

- Hazırlanışı
- Menengiçler geniş bir tavada kısık ateşte rengi koyulaşıncaya kadar kavrulur. (Tıpkı kahve gibi) Sonra dibeğe konularak macun haline gelinceye kadar dövülür. Dövülme esnasında kendi yağını verir. Dibekten alınarak kavanozlarda saklanır.

- Kahvenin yapılışı
- Cezveye, kaç fincan yapılacaksa o kadar süt konulur. Şeker ve her fincan için bir tatlı kaşığı menengiç kahvesi konulur. Kaynara çıkınca fincanlara konularak servis yapılır.

Muska

- Muska
- 1 kg fıstık veya ceviz
- 1 kg tozşeker
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 2 büküm (bez) bastık



- Hazırlanışı
- Bulamaç bezde katılaşmaya başladığında nemli halde iken çıkartılır, beşer cm aralıklarla kesilir. Ceviz veya fıstık, şeker, tarçından oluşan bir avuç harç içine yerleştirilir. Muska şeklinde (üçgen) katlanarak saklanır.

Şire Bulamacı



- Şire Bulamacı
- 2 su bardağı pekmez
- 3,5 yemek kaşığı un
- 3,5 yemek kaşığı nişasta
- 3-4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı ceviz içi
- Su

• Hazırlanışı

- Tencereye konulan iki bardak pekmez üzerine altı bardak su boşaltılarak kaynamaya bırakılır. Başka bir kabın içerisinde nişasta ve un, üzerine konulan iki bardak suyla karıştırılır. Hiç pütür kalmayacak şekilde kaynatılarak şerbet haline gelen pekmezden bir kaç kepçe alınarak un ve nişastalı suya katılır, karıştırılır. Bu karışım, azıcık ısıtılıp yavaş yavaş tenceredeki şerbet içerisine boşaltılır ve karıştırılıp iyice kaynatıldıktan sonra muhallebi kıvamına geldiğinde damak zevkine göre şeker katılarak tabaklara boşaltılır, üzerine ceviz dökülerek yenilir.