

A collage of various Trabzon dishes. The top row features a bowl of yellow soup, a piece of bread with a green garnish, and a bowl of yellow soup on a metal stand. The middle row shows a plate of meat with walnuts, a plate of meat with onions, and a bowl of yellow soup. The bottom row includes a plate of meat, a plate of meat with tomatoes and peppers, a plate of meat with a lemon wedge, a bowl of meat, a bowl of meat with vegetables, and a plate of meat.

Lezzet Trabzon

Lezzet Trabzon

yöresel lezzet tarifleri

çorbalar • tavalar • balıklar • anayemekler • ara sıcaklar • tatlılar

Trabzon Kitaplığı: 11
Turizm-Tanıtım: 2

Yayın Koordinatörü
Erdem Zekeriya İSKENDEROĞLU
Yayın Danışmanı
Hasan SELİM

Proje Geliştirme:
Şükrü ÜÇÜNCÜ
Sibel DEĞİRMENCİ
Ebru NAZ
Gülüzar CİHAN

Fotoğraf: **Ercan YETİMOĞLU**
Grafik Tasarım: **Gözde TÜRKER**
Tarif ve Hazırlık: **Ayşe YETİMOĞLU**

Tasarım & Uygulama:
KARFO AJANS
Ercan YETİMOĞLU
Gözde TÜRKER
www.karfoajans.com

ISBN:978-975-7770-71-8

Trabzon Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No: 123

Baskı:
Seçil Ofset
100. Yıl Mahallesi Matbaacılar Sitesi
4.Cadde No:77 Bağcılar/İSTANBUL
Sertifika No: 44903

Trabzon Büyükşehir Belediyesi
Gülbaharhatun Mah. Kahramanmaraş Cad. No: 159
Ortahisar / TRABZON
Yayınevi Sertifika No: 44903





Trabzon, yüzyıllardır yalnızca tarihî zenginlikleriyle değil, aynı zamanda damaklarda iz bırakan eşsiz mutfağıyla da anılan bir şehir olmuştur. Bu eşsizlik, doğanın sunduğu nimetlerle yoğrulan; emeğin ve geleneğin harmanlandığı bir kültürün ürünüdür. Sizlere sunduğumuz bu özel dergi, Lezzet Trabzon adıyla yalnızca tariflerin yer aldığı bir kitapçık değil; aynı zamanda bir bellektir. Nesilden nesile aktarılan, evlerin mutfağında başlayan ama sofralarda paylaşılan bir kültürel mirastır.

Amacımız; Trabzon'un coğrafi işaretli ürünlerinden yöresel pişirme tekniklerine, tandır kültüründen balığın bin bir türlü haline kadar uzanan bu renkli mutfağını, bu topraklarda yaşayanlara ve şehrimize yolu düşen misafirlere özgün bir bakış açısıyla sunmaktır. Bugün gastronomi, şehirlerin kimliğini ifade etmenin, kültürünü paylaşmanın ve insanları bir araya getirmenin güçlü yollarından biridir. Lezzet Trabzon, geçmişten bugüne uzanan bu birikimi; herkesin dokunabileceği, deneyimleyebileceği ortak bir zeminde buluşturmayı amaçlamaktadır.

Bu dergi yalnızca sayfalarda kalmamakta; dijital içeriklerle zenginleştirilmiş yapısıyla, tariflerin mutfakta adım adım uygulanabileceği bir deneyime dönüşmesini sağlamaktadır. Asıl kıymet ise, bu tariflerle birlikte aktarılan kültürel mirasın korunmasında, yaşatılmasında ve hep birlikte geleceğe taşınmasındadır. Bu kültürü birlikte yaşatma arzusuyla.

Ahmet Metin GENÇ

Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı

İçindekiler

Çorbalar

- Arpa Çorbası 10
- Mısır Çorbası 12
- Balık Çorbası 14
- Fasulye Kavurması 82
- Simira 84
- Kaygana 86
- Koliva 88

Tavalar

- Otluk Tava 18
- Tomara Tavası 20
- Mısır Unlu Patlıcan Tava 22
- Patates Tavası 24
- Kuru Yufka Böreği 26
- Hamsikuşu 28
- Tavada Mısır Ekmeği 30
- Ziliktar 32
- Su Böreği 34
- Sütlaç 92
- Kabak Tatlısı 94
- Laz Böreği 96
- Burmalı 98
- Kuru Yufka Tatlısı 100
- Zumur 102
- Un Helvası 104

Balıklar

- Mezgit Tava 38
- Hamsi Tava 40
- Palamut Ekşili 42
- Hamsi Çıtlama 44
- Tereyağında Alabalık 46

Ana Yemekler

- Karalahana Yemeği 50
- Hamsili Pilav 52
- Isırgan Yemeği 54
- Akçaabat Köftesi 56
- Kavurmalı Pilav 58
- Trabzon Haşlaması 60
- Yarmalı Sarma 62
- Sarambula 64

Ara Sıcak

- Kuymak 68
- Patates Kavurması 70
- Turşu Kavurması 72
- Fasulye Diblesi 74
- Siron 76
- Karalahana Kavurması 78
- Lamesli İçli Pide 80



BALIKLAR



ANA YEMEK



ARA SICAKLAR



TATLILAR



ÇORBALAR



TAVALAR





ÇORBALAR

ARPA ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 Su bardağı arpa
- 1 Su bardağı Barbunya
- 1 Çay bardağı kırık Mısır
- 2 Adet kuru soğan
- 3 Yemek kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek kaşığı salça
- Tuz
- 1 Tatlı kaşığı zaguda



Alışveriş

Zaguda (dağ soğanı), Trabzon mutfağında kullanılan aromatik bir bitkidir. Mevsiminde taze toplanarak yöresel pazarlarda bulunabilir.



1. Arpa, mısır ve barbunyayı iyice yıkayıp bir gece önceden suda bekletelim.



2. Ertesi gün süzüp tekrar suyla haşlayarak iyice yumuşamalarını sağlayalım



3. Ayrı bir tencerede, yemeklik doğradığımız soğanları 3 yemek kaşığı tereyağı ile pembeleşene kadar kavuralım.



4. Salça ekleyelim.



5. Kavrulan soğanlara 1 çay kaşığı zaguda ekleyip haşlanan malzemelerin üzerine gezdirelim.



6. Çorbayı 2 dakika kaynatıp ocağın altını kapatalım. Sıcak servis edelim

İpuçları ve Öneriler

Tandırda pişen yemeklerin tadı benzersizdir. Trabzonlu kadınlar, atalarından öğrendikleri bu yöntemle arpa çorbasını da tandırda hazırlar. Güveç kabına çorbalık arpa, kuru fasulye ardından suyla açılmış un eklenir ve tandırın sac kapağıyla kapatılır. Barbunya ve arpalar piştikten sonra zaguda, tereyağında kavrulur ve güvecin içerisine dökülür. Tandırda yavaş yavaş pişirilir ardından servis edilir.

Faydalı Bilgiler

Geleneksel tariflere bağlı kalanlar, çarşıdan veya pazardan arpa, kırık mısır ve zaguda alabilir. Tonya tereyağı, 2018 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretle tescillenmiştir. Doğal yöntemlerle üretilen bu tereyağı, yöresel pazarlardan ve marketlerden temin edilebilir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
1 GÜN



PİŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



MISIR ÇORBASI

Malzemeler:

- 2 Su bardağı beyaz kırık mısır
- 1 Su bardağı barbunya
- 4 Su bardağı yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı tuz



Alışveriş

Mısır yarması (korkoto), öğütülmüş mısır tanelerinden yapılan bir üründür ve Trabzon mutfağının geleneksel malzemelerindendir. Yöresel pazarlarda bulunabilen korkoto, kahvaltılarda ve yemeklerde kullanılır. Hem tatlı hem tuzlu tariflerde, özellikle mısır ekmeği yapımında tercih edilir.



1. Mısır ve barbunyayı bir gece önceden yıkayıp suda bekletelim. Ertesi gün her birini ayrı ayrı haşlayalım.



2. Haşlanan malzemeleri geniş bir tencereye alıp bir taşım daha kaynatalım.



3. Ardından soğumaya bırakalım.



4. Çorba soğuduktan sonra yoğurdu iyice çırpalım ve tüm malzemeleri birleştirerek karıştıralım. Soğuk olarak servis edelim

İpuçları ve Öneriler

Beyaz kırık mısır, diğer tahıllara göre daha uzun sürede piştiği için önceden ıslatılması önemlidir. Dödüklü tencerede haşlayarak bu süreyi kısaltabilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Mısır çorbasını Trabzonlular bazen kahvaltının tek çeşidi olarak bazen de üç öğün olarak günümüzde de tüketmeye devam etmektedirler.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
1 GÜN



PIŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



BALIK ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 Adet levrek
- 1 Adet havuç
- 1 Adet patates
- 1 Adet soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Yemek kaşığı un
- 1 Tutam dereotu
- 1 Tutam maydanoz
- 2 Yemek kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek kaşığı sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber



Alişveriş

Beyaz etli her balıktan balık çorbası yapılabilir. Balık çorbası yaparken genel olarak palamut, levrek kullanılır. Taze balıkları Trabzon Balık Pazarından alabilirsiniz.



1. Balığımızı temizleyip filetosunu çıkaralım.



2. Kalan parçaları haşlayalım. Haşlanan balık parçalarını kılçıklarından ayırıp temizleyelim.



3. Sebzeleri rendeleyelim.



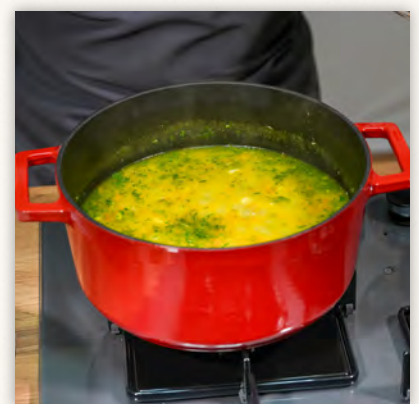
4. Tencereye 2 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvıyağı alıp minik doğradığımız soğanları 2 dakika kavuralım.



5. Rendelediğimiz havuç ve patatesi ekleyip 2 dakika kavuralım. Ardından 2 diş sarımsağımızı ilave edelim. Üzerine 1 yemek kaşığı unu ekleyip 2 dk. Daha kavuralım. 5 Su bardağı soğuk suyu ilave edelim. Kaynamaya bırakalım.



6. 5 Dakika daha kaynatıp temizleyip ayıkladığımız balığı ekleyelim. Tuz ve karabiber ekleyelim.



7. Maydanoz ve dereotunu ince şekilde doğrayıp çorbamıza ilave edelim. Kapağını kapatıp dinlendirelim.

İpuçları ve Öneriler

Balık çorbası yapımında günümüzde en çok kullanılan balıklar levrek ve palamuttur. Büyük balıklar bol etli olduklarından bu çorbada rahatlıkla kullanılmaktadır.

Faydalı Bilgiler

Balık çorbası, pişirilmesinin ardından direkt olarak tüketildiğinden, tüketilme esnasında el ile balıklara temas olmadığından hazırlanışı sırasında kılçık kalmasına çok dikkat edilmelidir. Aksi takdirde farkına varılmadığında yemek borusuna takılıp zarar verebilir.

Usta Dokunuşlar

Kaynatma suyuna defne yaprağı da koymak tercih sebebi olabilir. Balık çorbasının miktar fazla yapıldığında içerisine süt, yoğurt veya un kullanılarak meyane de yapılabilir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PİŞME
SÜRESİ
20 DK



KİŞİ SAYISI
4/6







TAVALAR

OTLUK TAVA

Malzemeler:

- 1 Bağ pazu
- 2 Kök yeşil soğan
- 1 Bağ latir tepesi (taze bezelyenin çiçek kısmı)
- 3-4 Yaprak taze nane
- 1 Su bardağı mısır unu
- Tuz
- Sıvıyağ
- (Arzuya göre pul biber eklenebilir.)



Alışveriş

Taze otları Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Tüm sebzeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra ince ince doğrayalım ve geniş bir kaba alalım

2. Üzerine 2 çay kaşığı tuz ekleyerek sebzeleri elimizle 1-2 dakika yoğurup yumuşatalım. Mısır ununu ilave edip karıştıralım.

3. Hazırladığımız karışımı kızgın tavada, sıvı yağda önlü arkalı kızartalım.

İpuçları ve Öneriler

Daha lezzetli bir otluk tava için sebzeleri yoğurduktan sonra birkaç dakika dinlendirirseniz, lezzetleri daha iyi harmanlanır. Otluk tavayı yoğurtla birlikte servis edebilir, üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biber gezdirerek lezzetini artırabilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Otluk tava yapımında çok çeşitli yabani ot veya tarımı yapılan sebzelerin yaprakları kullanılmaktadır. En çok kullanılan sebze yaprakları kabak asması ucu, külür (latir) tepesi, pazı, fasulye, kereviz, patates yapraklarıdır. En çok kullanılan sebze yaprakları kabak asması ucu, külür tepesi, pazı, fasulye, kereviz, patates yapraklarıdır. Yapraklar kullanılan yabani otlar ise mevsimine göre karahindiba, damar otu, sirken otu, yonca tepesi, uha çiçeği, kazayağıdır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PİŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



TOMARA TAVASI

Malzemeler:

- 1 Bağ tomara
- ½ Su bardağı mısır unu
- Tuz
- Sıvıyağı



Alışveriş

Tomara otunu Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Tomarayı iyice yıkayıp ayıklayın. Yaprak kısmını sap kısmından ayırıp sap kısımlarını kullanalım.

2. Sap kısımlarını doğrayalım. Haşlayalım.



3. Haşlanan tomaraları iyice süzüp soğumasını bekleyelim.



4. Tomaraları geniş bir kaba alalım. Üzerine mısır ununu ilave edelim. Karıştıralım.



5. Tavaya yeterince sıvıyağı alıp harcı üzerine döküp elimizle düzeltelim. Her iki tarafını da kontrollü kızartalım.

İpuçları ve Öneriler

Sap kısımlarını ayıklarken bitkinin yapısından ötürü ellerinizde siyah lekelenmeler oluşur, bunun için eldiven takmanızı öneririz.

Faydalı Bilgiler

Tomaraların temizliği çok önemlidir. Dere, ırmak kenarlarında bulunan toplanması pek meşakkatli olan bu bitkinin pek çok yararı vardır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PIŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2/4



MISIR UNLU PATLICAN TAVA

Malzemeler:

- 5 Orta boylu patlıcan
- Mısır unu
- Ayçiçek yağı
- Tuz



Alışveriş

Taze mısır ununu Trabzon'un yerel pazarlarından temin edebilirsiniz.



1. Patlıcanları 2 ayrı bıçak darbesiyle 4 parçaya bölelim. Acı suyunun çıkması için tuzlu soğuk suda 15 dakika bekletelim.

2. Bir tencerede su kaynatalım ve içine yeteri kadar tuz ilave edelim. Hazırladığımız patlıcanları kaynayan suya bırakalım.

3. Patlıcanın cinsine göre yaklaşık 4-5 dakika haşlayalım. Haşlanan patlıcanları bir kaba alıp soğuk suya bırakalım ve şoklayalım.



4. Süzgece koyarak fazla suyunun süzülmesini bekleyelim.

5. Süzülen patlıcanları mısır ununa bulayalım.

6. Tavaya yeterli miktarda sıvı yağ alalım ve patlıcanları dizelim. Önlü arkalı iyice kızartalım.

İpuçları ve Öneriler

Mısır unlu patlıcan tava, hem lezzetli hem de pratik bir yemektir. Servis ederken yoğurtlu sos ile tamamlayarak farklı bir tat elde edebilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Kızartma sırasında patlıcanların çok fazla yağ çekmemesi için, fazla süzülüşünden emin olun.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
30 DK



PİŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2/4



PATATES TAVASI

Malzemeler:

- 5-6 Adet ortaboy patates
- 4 Yemek kaşığı mısır unu
- Tuz
- Sıvıyağ



Alışveriş

Eski köy patatesleri, Trabzon'un yüksek yaylalarında hâlâ yetiştirilmekte olup yerel pazarlarda "eski patates" adıyla satılmaktadır.



1. Patatesleri iyice yıkayıp soyalım. Halka şeklinde ince ince doğrayalım.



2. Tuz ve mısır unuyla doğradığımız patatesleri iyice harmanlayalım.



3. Uygun bir tavaya sıvıyağı dökelim. Patatesli karışımı kızgın tavaya yayalım. Kapağı kapalı bir şekilde pişmesini bekleyelim. Ardından önü ve arkasını kontrol ederek kızarmaya bırakalım.

İpuçları ve Öneriler

Lezzetini arttırmak için ay şeklinde doğranan soğanlar eklenebilir.

Faydalı Bilgiler

Patates, Trabzon'un yayla köylerinde sıkça yetiştirilen temel ürünlerden biridir. Serin iklimde yetişen eski köy patatesleri, yüksek nişasta oranıyla daha lezzetli olur. Geçmişte sacda ya da fırında pişirilen patates tavaları, köy sofralarının vazgeçilmezidir. Bugün hâlâ bazı yaylalarda "eski patates" olarak bilinen yerli patatesler, geleneksel tariflerde kullanılmaktadır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
10 DK



PİŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2/4



KURU YUFKA BÖREĞİ

Malzemeler:

- 8 Adet kuru yufka
- 1 Su bardağı peynir

- (peynir çeşidini arzuya göre değiştirebilirsiniz)
- Maydanoz
 - Sıvıyağ
 - Tuz



Alışveriş

Minzi, Trabzon'un özellikle köylerinde üretilen yerel bir peynir çeşididir. Taze olarak, özellikle yerel pazarlarda bulunabilir.



1. Geniş bir kabın içerisine ılık su koyalım. Yufkaları teker teker ıslatıp kenara alalım.



2. Tavaya sıvı yağı döküp kızdıralım. Kızgın tavaya yufkaların 4 adet üst üste koyup önlü arkalı kızartalım.



3. Üzerine peynirli maydanozlu iç harcı hazırlayıp, serpiştirelim.



4. ıslatıp kenara aldığımız 4 adet yufkayı üzerine koyup önlü arkalı tekrar pişirelim. Tavayı 2. Kere yağlamayı unutmayalım (önlü arkalı pişirme öncesi)

İpuçları ve Öneriler

Kuru yufka böreği yapılırken, yufkaları ıslatmak amacıyla su yerine süt de kullanılmaktadır. Eğer kıymalı yapılacaksa kıymalarının önceden kavrulmuş olması gerekmektedir.

Faydalı Bilgiler

Trabzon halk mutfağında ramazan ayında her evde olması gereken bir börektir. Ramazan öncesinde imece usulüyle açılan yufkalardan elde edilmesine rağmen, pazarlardan da bu yufkaları temin edilebilmektedir. Özellikle iftar ve sahurda çok sık tüketilen kuru yufka böreği, fırın veya bakır tavalarda da pişirilmektedir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PIŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2/4



HAMSİKUŞU

Malzemeler:

- 2 Su bardağı mısır unu
- Yarım su bardağı Buğday unu
- 2 Adet yumurta
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Bağ pazı
- 1 Bağ nane
- Yarım bağ taze soğan
- 15-20 Adet kılçıkları çıkarılmış tuzlu hamsi



Alışveriş

Taze hamsi ve tuzlu hamsinizi sipariş verecek Trabzon Balık Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Pazı, nane ve yeşil soğanları yıkayıp ince ince doğrayalım.



2. Kılçıkları alınmış tuzlu hamsileri minik minik doğrayalım.



3. Doğranmış yeşillikler ve hamsileri iyice yoğuralım, harmanlayalım.



4. Karışımımızın üzerine 2 adet yumurta, mısır unu ve tuzu ekleyip, fazla ezmeden karıştırarak harcımızı hazırlayalım.



5. Hazırladığımız harcı köfte büyüklüğünde şekillendirip, kızgın yağda önlü arkalı kızartalım.



İpuçları ve Öneriler

Eğer hamsinin tuzluğundan rahatsız oluyorsanız, hamsiyi suda bekleterek fazla tuzunu alabilirsiniz. Mısır ununu kızartırken, yağın yeterince sıcak olduğundan emin olun. Aksi takdirde, harcınız fazla yağ çeker ve ağır olabilir. Mısır unundan yapılan hamur pişmesinin ardından soğuduğunda çabucak sertleştiğinden dolayı hamsikuşu, sıcak tüketilmesi gereken bir yemektir.

Faydalı Bilgiler

Eğer fazla yaptıysanız, artan hamsikuşlarını buzdolabında bir gün kadar saklayabilirsiniz. Ancak, en iyi tat ve kıvamı almak için taze olarak tüketmeniz tavsiye edilir. Pazı, nane ve taze soğan gibi yeşillikler ile çeşitlilik yaratabilirsiniz.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PIŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2/4



TAVADA MISIR EKMEĞİ

Malzemeler:

- Yarım kilo mısır unu
- 1 Su bardağı beyaz buğday unu
- 1 Tatlı kaşığı şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı kuru maya
- 2 Su bardağı ılık su
- Sıvıyağ



Alışveriş

Taze mısır ununu Trabzon'un yerel pazarlarından temin edebilirsiniz.



1. Unu geniş bir yoğurma kabına alalım, ortasını havuz şeklinde açalım. İçerisine şeker, tuz, kuru maya ve ılık suyu ilave edip iyice yoğuralım.



2. Üzerini kapatıp 1 saat mayalanmaya bırakalım.



3. Mayalandıktan sonra, yağlanmış tavaya ellerimizi ıslatarak hamuru güzelce yayalım.



4. Kapağını kapalı bir şekilde ocağınızın en küçük gözünde pişirmeye bırakalım. Ekmeği önlü arkalı pişirelim, dikkatle hamuru takip edelim. Hamurun rengi kızardıktan sonra, ekmeğimizi dinlendirmek için kapağını açıp bir köşeye alalım.

İpuçları ve Öneriler

Hamurun kıvamını kontrol ederken, fazla sert olmamasına dikkat edin. Eğer hamur çok cıvık olursa, biraz daha un ekleyebilirsiniz, ama hafif yumuşak kıvamlı olması önemli. Pişirme sırasında kapağı açıp ekmeğin altını kontrol etmek iyi bir fikir olacaktır.

Faydalı Bilgiler

Mısır ekmeği, karadeniz mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biridir ve özellikle Trabzon'da, tereyağı ve kuymak eşliğinde kahvaltılı sofralarının baş tacıdır.



**Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.**



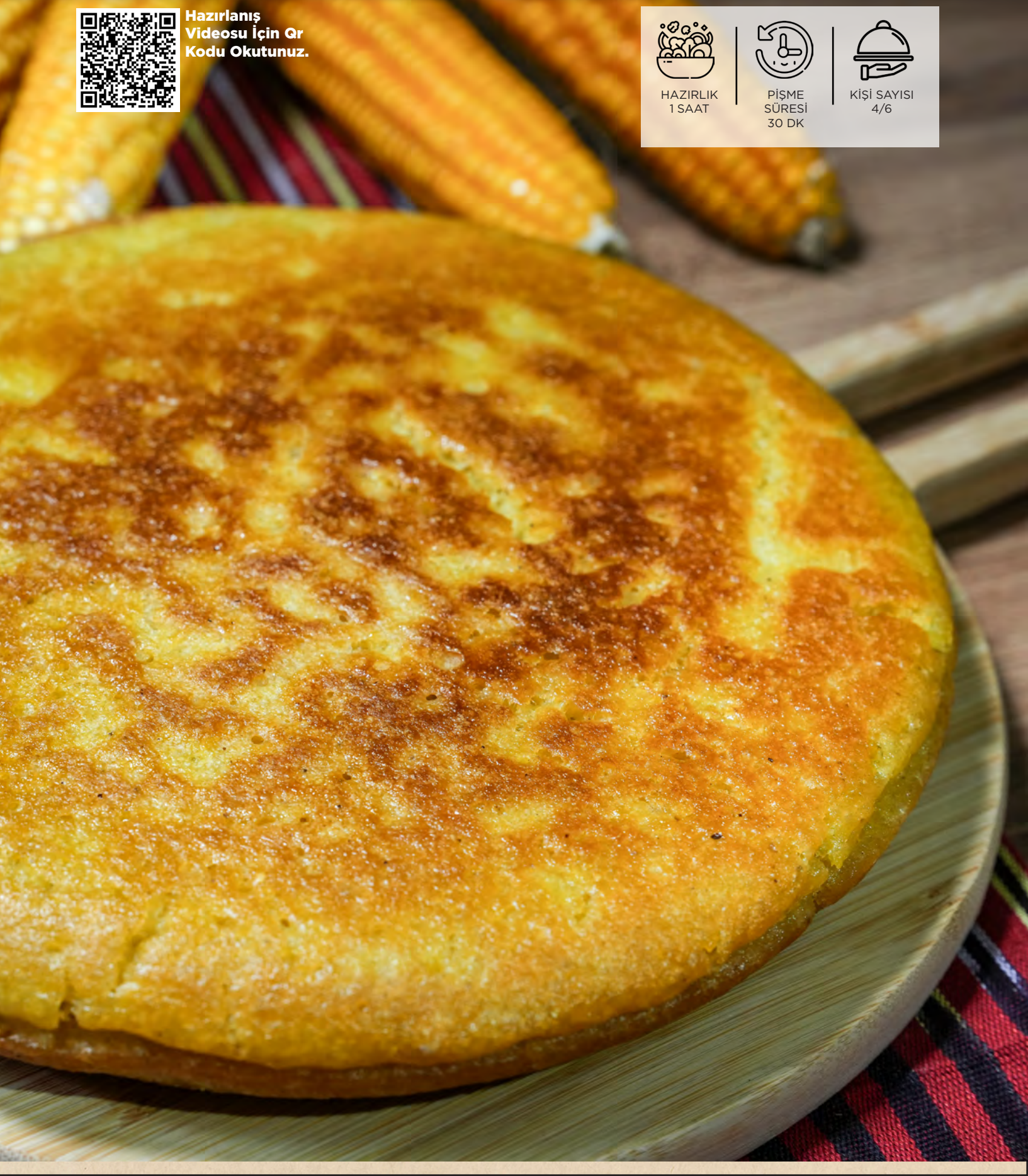
HAZIRLIK
1 SAAT



PIŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



ZİLİKTAR

Malzemeler:

- 2 Su bardağı un
- 1 Tatlı kaşığı maya
- 1 Tatlı kaşığı şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Su bardağı su
- Sıvıyağ



Alışveriş

Yerel peyniri Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Geniş bir kaba maya, şeker, ılık su, tuz alıp karıştırın.



2. Yavaş yavaş karıştırarak unu ekleyin.



3. Cıvık kıvamlı bir hamur elde edip 45 dk mayalanmaya bırakalım.



4. Mayalanıp kabaran hamuru kaşık yardımı ile yağlı tavada önlü arkalı kızartalım.



İpuçları ve Öneriler

Mayalandırma süresi ne kadar uzar ise hamurun lezzeti bir o kadar artar.

Faydalı Bilgiler

Ziliktar şeker ve tereyağı ile tüketilebilir.

Usta Dokunuşlar

Farklı bir dokunuş için, servis etmeden önce bir kaşık yerel peynir ekleyebilir veya ortasını tatlı bir reçelle doldurabilirsiniz.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PİŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2/4



SU BÖREĞİ

Malzemeler:

- 6 Adet yumurta
- Yarım çay bardağı su
- 1 Yemek kaşığı tuz
- 5 Su bardağı un

İç harç malzemesi

- Yarım kilo kolot peyniri
- Arzuya göre yarım demet maydanoz
- 300 Gr. Tereyağı



Alişveriş

İçerisinde kullandığımız kolot peyniri ni Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Tereyağını tavada yavaşça Eritip bir köşeye alın.



2. Yumurtaları derin bir kaba kırıp, 1 yemek kaşığı tuz ile iyice çirpin. Yarım çay bardağı suyu ekleyin. Üzerine azar azar unu ilave ederek yoğurun



3. Sert kıvamlı bir hamur elde etmelisiniz



4. Hamuru 10 eşit parçaya bölün ve üzerini nemli bir bezle örterek dinlenmeye bırakın.



7. Açtığınız hamurları kaynayan suya atarak 1,5-2 dakika haşlayın. Haşlanan hamurları büyük bir kevgir yardımıyla çıkarıp soğuk suya batırıp çıkarın.

8. Tepsiyi yağlayın ve hamurları özenle tepsiye yerleştirin. Her hamurun arasına 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı sürün. 5 Kat hamura kadar aynı işleme devam edin.



5. İç harcı hazırlamak için peyniri küçük küçük doğrayın, arzuya göre maydanozu ekleyin. Geniş bir tencerenin yarısına kadar su koyup kaynatın. İçerisine 2 yemek kaşığı tuz ekleyin ve kaynamaya bırakın. Başka bir geniş kaba bolca soğuk su koyun



6. 10 Eşit parçaya böldüğünüz hamurları teker teker açın.





9. Peynirli harcı hamurun üzerine eşit şekilde yayın.



10. Kalan 5 hamur için de aynı işlemi uygulayarak aralarına tereyağı sürerek üst üste dizin. Son hamuru kapladıktan sonra kalan tereyağını üzerine döküp her yerine yayın.



11. 200 Derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra fırından çıkarıp üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakın

İpuçları ve Öneriler

Hamurlar çok ince açılmalıdır, böylece börek daha lezzetli olur. Haşlama süresi 1,5-2 dakikayı geçmemelidir, aksi takdirde hamur çok yumuşayarak parçalanabilir. Haşlanan hamurlar soğuk suya batırılıp çıkartılarak şoklanmalıdır, böylece hamurlar birbirine yapışmaz.

Faydalı Bilgiler

Su böreği, günümüz ocaklarının mutfaqlarda yerini almadığı dönemlerde, pileki taşı içerisinde pişirilmiştir.

Usta Dokunuşlar

Ek bir dokunuş için, servis etmeden önce üzerine taze maydanoz yaprakları ekleyebilirsiniz.



Hazırlanış
Videosu için Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
2 SAAT



PIŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
6/8







BALIKLAR

MEZGİT TAVA

Malzemeler:

- 1 Kg. Mezgit
- 1 Su bardağı mısır unu
- Sıvıyağı
- Tuz



Alışveriş

Mezgit balığını Trabzon Balık Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Mezgit balığı ayıklanıp bol suda iyice yıkanıp süzülür.



2. Süzildükten sonra tuzlayıp teker teker mısır ununa bulayıp tavaya dizilir.



3. Üzerine sıvıyağ gezdirilip önlü arkalı kızartılır.

İpuçları ve Öneriler

Mezgit kızartması yapılırken, balığın havvarları da tavaya dizilir ve kızartılır. Balıkların iyice süzülmesini sağlayın, böylece kızartırken yağ sıçramaz. Trabzon'da mezgit, istavrit, izmarit, barbun, sarıkanat, tirsi, sargan gibi balıkların mısır ununa bulanarak kızartması sıklıkla yapılır.

Faydalı Bilgiler

Balık kızartmasında geçmişte zeytinyağı haricinde tereyağı da kullanılmış olmakla birlikte günümüzde daha çok ayçiçeği yağı kullanılmaktadır



**Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.**



HAZIRLIK
20 DK



PİŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2



HAMSI TAVA

Malzemeler:

- 1 Kg. Hamsi
- 1 Su bardağı mısır unu
- Sıvıyağı
- Tuz



Alışveriş

Hamsi balığını Trabzon Balık Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Hamsi balığı ayıklanıp bol suda iyice yıkanıp süzülür.



2. Süzildükten sonra tuzlayıp teker teker mısır ununa bulayıp tavaya dizilir.



3. Üzerine sıvıyağ gezdirilip önlü arkalı kızartılır.

İpuçları ve Öneriler

Tuzlu suda hamsileri bekletirsek kanı daha iyi çıkar.

Faydalı Bilgiler

Hamsiyi yedikten sonra Trabzon'a özgü tahin helvasını tüketmek bir kùltürdür.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PİŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
2



PALAMUT EKŞİLİ

Malzemeler:

- 1 Adet palamut
- 4 Adet patates
- 2 Adet soğan
- 1 Bağ maydanoz
- 1 Adet limon
- 2 Adet domates
- 4 Diş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3 Yemek kaşığı Tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Su bardağı su



Alışveriş

Taze ve donmuş buzluk balıklarını Trabzon Balık Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Palamudu iyice temizleyip yıkadıktan sonra dilimleyin.



2. Patatesleri soyup çok ince olmayacak şekilde halka halka doğrayın.



3. Soğanları piyazlık doğrayarak fırın tepsisinin en altına yayın. Üzerine dilimlediğiniz patatesleri dizin.



4. Patateslerin üzerine dilimlenmiş palamutları yerleştirin.



5. Küp küp doğradığınız domatesleri ve iri doğranmış maydanozları tepsinin üzerine ekleyin. Maydanozların üzerine aralıklı olarak dilimlenmiş limonları yerleştirin. Bir kasede su, salça, tuz ve pul biberi karıştırarak tepsinin üzerine gezdirin.



6. Son olarak tereyağını ve sıvı yağı ekleyin.



7. Kısık ocakta ve ya önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin.

İpuçları ve Öneriler

Büyük palamutlar daha etli ve lezzetli olur. Küçüklerini tercih ederseniz, pişme süresini 5-10 dakika azaltabilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Hamsi veya palamutun binlerce yıldır tuzlanarak saklandığı Trabzon'da yapılan eksili, halk mutfağının öne çıkan lezzetlerinden olup hemen her köy veya mahallede bilinmekte, sıklıkla da yapılmaktadır. Bu yemeğin adının eksili olması, üzerine dilimlenen limonlardan kaynaklıdır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
30 DK



PİŞME
SÜRESİ
45 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



HAMSI ÇITLAMA

Malzemeler:

- 1 Kg hamsi
- Yarım çay bardağı sıvıyağı
- Tuz



Alışveriş

Taze hamsi balığını Trabzon Balık Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Hamsileri temizleyip güzelce yıkayın ve süzülmesi için bir süzgece alın. İyice süzülen hamsileri tuzlayarak 15-20 dakika dinlendirin.



2. Geniş bir tavaya hamsileri sıralı şekilde dizin. Üzerine sıvı yağı gezdirin.



3. Tavanın kapağını kapatın ve hamsiler suyunu salıp pişene kadar kontrollü şekilde pişirin.

İpuçları ve Öneriler

Daha çıtır olması için pişirme sürecinde kapağı aralık bırakabilir veya son aşamada kapağı tamamen açarak fazla suyun buharlaşmasını sağlayabilirsiniz. Tavaya yapışmaması için hamsileri dizmeden önce tavayı hafifçe yağlayabilir veya mısır unu serpebilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Bu yemeğin ismi Trabzon'un birçok yerinde hamsi buğulama olarak da söylenmektedir. Hamsi çıtlatma hamsilerin en taze olduğu Kasım - Şubat arasında çokça pişirilmektedir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
30 DK



PİŞME
SÜRESİ
45 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



TEREYAĞINDA ALABALIK

Malzemeler:

- 1 Kg hamsi
- Yarım çay bardağı sıvıyağı
- Tuz



Alışveriş

Alabalığı Trabzon Balık Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Alabalıkları temizleyip bol suyla yıkayın. Süzgece alarak fazla suyunun süzülmesini bekleyin. Suyu iyice süzülen alabalıkların içini ve dışını güzelce tuzlayın.



2. Tavaya tereyağını ekleyin ve köpürene kadar eritin.



3. Alabalıkları eriyen tereyağında orta ateşte, önlü arkalı kızartın. Balıklar nar gibi kızardığında tavadan alarak servis edin.

İpuçları ve Öneriler

Balığın dağılmaması için pişirirken çok fazla çevirmemeye özen gösterin, özellikle derisi cıtırlaşana kadar sabırla bekleyin.

Faydalı Bilgiler

Kırmızı benekli alabalık genelde Trabzon'un yüksek ve iç kesim-
lerindeki köpüklü soğuk sulara yetişmektedir. Geçmişte yal-
nızca söz konusu derelere yakın olan halk tarafından tüketilen
tereyağlı alabalık, çiftliklerde alabalık üretilmesinden ötürü yöre
halkının sofralarında her zaman yer bulabilmektedir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
30 DK



PIŞME
SÜRESİ
20 DK



KİŞİ SAYISI
2/4







ANA YEMERLER

KARALAHANA YEMEĞİ

Malzemeler:

- 3 Bağ karalahana
- 2 Adet orta boy soğan
- 1 Adet kırmızı tatlı biber
- 1 Su bardağı barbunya
- Yarım su bardağı haş-
- lanmış mısır
- 2 Yemek kaşığı mısır yarması
- 3 Yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Pul biber (arzuya göre)
- Salça



Alışveriş

Taze lahanaları Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Barbunyaları akşamdan suya bırakın ve yemek yapmadan önce haşlayın. Karalahanaları bol suyla yıkayın ve iyice süzün. Ardından ince ince doğrayın. Soğanları ve biberi küçük küçük doğrayarak tencereye alın.



2. Tereyağında kavurun.



3. Soğanları üzerine salçayı ve pul biberi ekleyerek kavurmaya devam edin



4. Lahanaları haşlayalım.



5. İnce doğranmış lahanaları, haşlanmış barbunyaları, mısırı ve mısır yarmasını tencereye ekleyip karıştırın.



6. Karalahanaların üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyin.



7. Tencerenin kapağını kapatarak ara sıra karıştırarak pişmeye bırakın.

İpuçları ve Öneriler

Karalahana alırken yapraklarının koyu yeşil ve diri olmasına dikkat edin. Sararmış ya da solmuş yapraklar bayat olabilir. Karalahana yemeği, yöresel lezzetimiz mısır ekmeği ile tüketilmesi lezzetini artırır.

Faydalı Bilgiler

En lezzetli karalahana kış aylarında bulunur. Mısır yarmasını Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.

Usta Dokunuşlar

Yemeğin içerisine katılan kırmızı yakar biberlerinin haricinde, servis edilen karalahana çorbasına kâsede süsleme amacıyla da biber konulabilir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
50 DK



PİŞME
SÜRESİ
45 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler:

- 1.5 Kg hamsi
- 2 Büyük boy soğan
- 2 Su bardağı pirinç
- 4 Yemek kaşığı tereyağı
- 2 Yemek kaşığı dolmalık
- fıstık
- 2 Yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 Tatlı kaşığı kara biber
- Tuz
- Yarım demek maydanoz



Alışveriş

Hamsi balığını Trabzon Balık Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Hamsileri iyice temizleyip yıkayın ve kılçıklarını çıkarın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serpip karıştırın ve süzgece alarak fazla suyunun süzülmesini bekleyin. Maydanozları ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın. Soğanları küçük küçük doğrayarak tencereye alın.



2. 2 Yemek kaşığı tereyağı ekleyip soğanları kavurun. Ardından dolmalık fıstıkları ekleyerek kavurmaya devam edin.



3. Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra soğan ve fıstık karışımına ekleyerek 2 dakika daha kavurun. Üzerine su ve tuz ekleyerek kısık ateşte pişmeye bırakın.



4. Pilav piştikten sonra doğranmış maydanozu, karabiberi ve kuş üzümünü ekleyerek karıştırın.



5. Teflon ya da cam fırın tepsisinin altını ve kenarlarını tereyağı ile iyice yağlayın. Hamsileri sırtları tepsiyeye gelecek şekilde, tepsinin altından başlayarak kenarlarına hizalayarak dizin.



6. Hazırladığınız pilavı hamsilerin üzerine yayın ve üst kısmını da hamsilerle kapatın.



7. Ocak üzerinde kısık ateşte ya da önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 30 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

İpuçları ve Öneriler

Piştirken hamsilerin sırtını yukarı yerleştirerek pişirme işlemi, balığın kurumamasını ve pilavın lezzetinin balığa geçmesini sağlar.

Faydalı Bilgiler

Hamsili pilav, özellikle Trabzon ve çevresinde kış aylarında sıkça hazırlanır; çünkü hamsinin en lezzetli olduğu dönem Kasım -Şubat ayları arasındır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
50 DK



PİŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



ISIRGAN YEMEĞİ

Malzemeler:

- Yarım kg ısırgan otu
- 3 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Su bardağı mısır unu
- 2 Diş sarımsak
- Su
- Tuz



Alışveriş

Isırgan otunu Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Ayıklayıp iyice yıkadığımız ısırgan otlarını tencereye alalım üzerine 3 su bardağı kaynamış su ekleyip iyice yumuşayana kadar pişirelim.



2. Pişen ısırgan otumuzu rondo yardımı ile püre haline getirelim.



3. Püre halindeki ısırgan otuna azar azar mısır unu ekleyip karıştıralım. 5 Dk kadar pişirelim.



4. Tereyağını farklı bir tencerede eritip köpürtelim. İçerisine sarımsakları ezip ekleyelim. Yemeğin üzerine dökelim.

İpuçları ve Öneriler

Isırgan otu, Trabzon'un kırsal kesimlerinde bahar aylarında ilk toplanan şifalı otlardan biridir. Temizlenmesi meşakkatli olsa da sağlık açısından oldukça değerlidir.

Usta Dokunuş

Isırgan yemeği, yayla evlerinde mısır ekmeğiyle birlikte sıcak olarak servis edilir.



Hazırlanış
Videosu İçin QR
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
50 DK



PİŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



AKÇAABAT KÖFTE

Malzemeler:

- 1 Kg dana kıyma
- 200 Gr (iç yağ)
- 200gr bayat ekmek içi
- 6 Diş sarımsak
- Tuz



Alışveriş

iç yağ almayı unutmayınız. Akçaabat köfteye tadını veren ana madde iç yağdır.



1. Kıymayı ve çember yağını bir kabin içine alalım. Üzerine bayat ekmek içini ve ezerek geçirdiğimiz sarımsakları ekleyelim. Ardından tuzunu ilave edelim.



2. Tüm malzemeyi 15 dakika boyunca yoğuralım. Köfte harcını 1-2 saat dinlendirelim. Dinlenen harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfte şekli verelim.

3. Tercihen ızgarada ya da yağsız teflon tavada köfteleri önlü arkalı kızartalım.

İpuçları ve Öneriler

Dinlendirme: köfte harcını dinlendirmek, baharatların ve malzemelerin birbirine daha iyi geçmesini sağlar. Mümkünse 2 saat kadar dinlendirin.

Faydalı Bilgiler

2010 Yılında coğrafi işaret olarak Akçaabat Köftesi olarak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PİŞME
SÜRESİ
15 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



KAVURMALI PİLAV

Malzemeler:

- 2 Kg dana kuşbaşı
- 200 Gr (iç yağı)
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Pilav için
- 3 Su bardağı pirinç
- 1 Su bardağı et suyu (isteğe bağlı)
- 2 Su bardağı kaynamış su
- 3 Yemek kaşığı tereyağı



Alışveriş

Kavurmalı pilav için baldo pirinç kullanmak önemli, Trabzon'un yerel pazarlarından temin edebilirsiniz.



1. Tencereyi ocağa alıp ısıtalım. İç yağı ilave edip, iyice eriyene kadar karıştıralım. Erimeyen parçaları tencereden alıp, kuşbaşı etleri tencereye ekleyelim.



2. Etlerimizin rengi dönene kadar ara karıştırarak pişirelim. Etler suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirmeye devam edelim.



3. Çatal ile kontrol edelim; eğer etler pişmemişse, biraz su ilave edip, tamamen pişene kadar pişirelim. Son olarak tuzu ekleyelim ve 3-4 dakika daha kavurup, ocağın altını kapatalım.



4. Pirinçleri yıkayıp, bir saat tuzlu ılık suda bekletelim. Süre dolunca süzelim. 3 Yemek kaşığı tereyağını tencereye alalım.



5. Yağı eritip, pirinçleri ve tuzu ilave edelim. 3-4 Dakika kadar kavuralım.



6. Kavru pirinçlerin üzerine 3 su bardağı sıcak suyu ekleyelim. Arzuya göre, bir bardağını et veya kemik suyu ile kullanabiliriz. Kısık ateşte pilavı pişirelim.

İpuçları ve Öneriler

Suda bekletme: pirinci, tuzlu ılık suda bekletmek, pilavın daha lezzetli ve tane tane olmasına yardımcı olur. Sunum için bir çorba kasesinin içerisine önce kavurma üzerine pilav ekleyip servis tabağına ter çevrilebilir.

Faydalı Bilgiler

Tereyağı tercihinin olması yemeğin lezzetini önemli ölçüde artırır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PİŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



TRABZON HAŞLAMASI

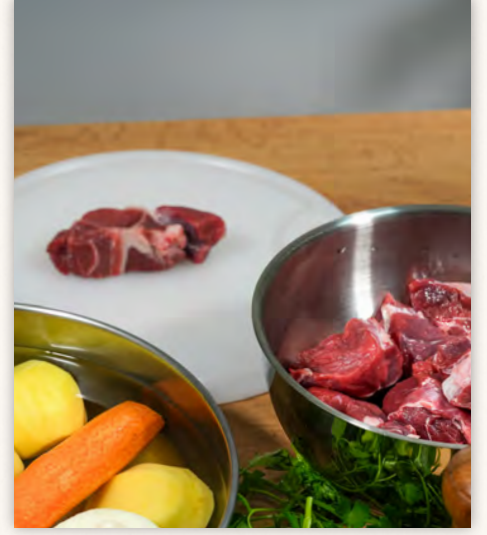
Malzemeler:

- 1 Kg dana incik
- 6 Adet patates
- 2 Adet soğan
- 1 Adet havuç
- 1 Demet maydanoz
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- Tuz



Alışveriş

Etin dana incik olmasına özen gösterin.



1. Etleri yıkayıp, bir saat soğuk suda bekletelim. Tencereyi iyice kızdıralım. Etleri, her iki yüzü de mühürlenene kadar pişirelim.



2. Mühürlenene etlerin üzerine doğradığımız soğanları ekleyelim. Etler ve soğanlar suyunu salıp çekene kadar ara ara karıştırarak pişirelim. Kontrollü şekilde etlerin piştiğinden emin olalım. Etler pişmemişse üzerine yarım bardak sıcak su ilave edip pişirmeye devam edelim.



3. Tamamen suyunu çektikten sonra, doğradığımız havuçları ve patatesleri ekleyelim.



4. 2 Yemek kaşığı tereyağını ekleyip, üzerine geçecek kadar su ilave edelim. Yemeği orta ateşte pişirmeye bırakalım.



5. Son olarak, maydanozları ince ince doğrayıp, altını kapatalım.

İpuçları ve Öneriler

Etin yumuşak olması için pişirme süresine dikkat edin. Etin pişip pişmediğini kontrol etmek için çatalla nazıkçe bastırabilirsiniz. Patatesler ve havuçlar yemeğe sonradan eklenmeli, böylece pişmeleri ideal olur. Aksi takdirde fazla pişip dağılırlar.

Faydalı Bilgiler

Trabzon'da sabahları çorba niyetine tüketilen bir yemektir.

Usta Dokunuşlar

Üzerine kıyılmış maydanoz eklenmesiyle lezzeti daha da artan haşlama, ekşi malyalı Trabzon ekmeğiyle birlikte mükemmel bir ikili oluşturmaktadır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PİŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



YARMALI SARMA

Malzemeler:

- 3 Bağ karalahana
- 2 Su bardağı fırınlanmış mısır yarması
- 4 Adet orta boy soğan
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvıyağı
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Tatlı kaşığı kuru nane
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım kg kemikli et



Alışveriş

Taze lahanaları Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Lahanaların sap kısımlarından keselim. İyice yıkayıp bir köşeye alalım. Derin bir tencerede su kaynatalım. Lahana yapraklarını kaynayan suya alalım. 5 Dk önlü arkalı kontrol ederek dikkatlice haşlayalım. Çok yumuşamadan ve diri kalmayan lahana yaprakları elde edelim. İlimaya bırakalım.



2. Soğanları yemeklik bir şekilde ince ince doğrayalım. Sıvı yağı tencereye alalım üzerine soğanlarımızı ekleyip pembeleşinceye kadar kavuralım. Baharatları ve salçayı kavurulan soğanlara ekleyip kavurmaya devam edelim.



3. Kavurduğumuz karışıma mısır yarması ilave ederek 3-4 dk karıştırarak kavurmaya devam edelim.



4. Karışımın yarısına gelecek şekilde su ekleyip kısık ateşte iyice pişmesini bekleyelim.



5. Tencerenin alt tabanına etleri yerleştiririm. Haşladığımız lahana yapraklarına harç koyup saralım.



6. Sarma işlemleri bittiğinde tencerenin yarısını geçecek şekilde su ekleyelim. 1 Tatlı kaşığı tuz ekleyip pişirmeye bırakıyoruz. Çatal ile pişirdiğimiz sarmayı kontrol edelim lahana tipine pişirme süresi değişebilir. Pişirdikten sonra üzerine sıvıyağı döküp son kez kaynatıp ocaktan alıyoruz.

İpuçları ve Öneriler

Kara lahanaları suda haşlarken lahananın cinsine göre haşlama süresine dikkat etmelisiniz. Hafif sertliği gittiğinde (yumuşamadan) kaynayan sudan alıp soğuk suya koymalısınız.

Usta Dokunuşlar

Yoğurtla servis edilebilir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
50 DK



PİŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



SARAMBULA

Malzemeler:

- 1 Demet pırasa,
- 1 Orta boy kâse fırın kurusu yarması,
- 2 Yemek kaşığı
- Tuzlanmış iç/kuyruk yağı,
- 1 Adet soğan,
- 1/2 Orta boy sahan Salamura hamsi
- Arzu edildiği kadar taze nane yaprakları



Alışveriş

Tuzlu hamsileri Trabzon Balık Pazarı'ndan temin edebilirsiniz.



1. Öncelikle iç / kuyruk yağı tencerede eritilir.



2. Eritilen bu yağın üzerine küp doğranmış soğanlar konularak sotelenir.



3. Bunun üzerine saplarıyla birlikte doğranmış pırasalar ve bir bardak su konularak ağzı kapatılır.



4. Yaklaşık 10-15 dakika civar gerçekleştirilen pişirme işleminin ardından yarmalar da tencereye eklenir ve 10 dakika daha pişirilir. Daha sonra içerisindeki malzemelerin üzerine çıkacak kadar su eklenerek kısık ateşte iyice pişmesi sağlanır. Sarambula ocaktan alınmasından 2-3 dakika kala kıl-çıklar alınmış taze hamsi ve taze nane yaprakları da tencerenin içerisine atılarak karıştırılır. Servise hazırdır.

İpuçları ve Öneriler

Sarambulaya ilave olarak koyulabilecek bileşenlere örnek olarak ısırgan otu ve pazı yaprağı da verilebilir.

Faydalı Bilgiler

Fırın kurusunun su değirmeninde öğütülmesiyle elde edilen yarmalar, sarambula için en önemli bileşenlerin başında gelmektedir. Mısır yarmalarının fırında kurutulmuş olması, sarambulaya bir is tadı ve aroması katmaktadır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



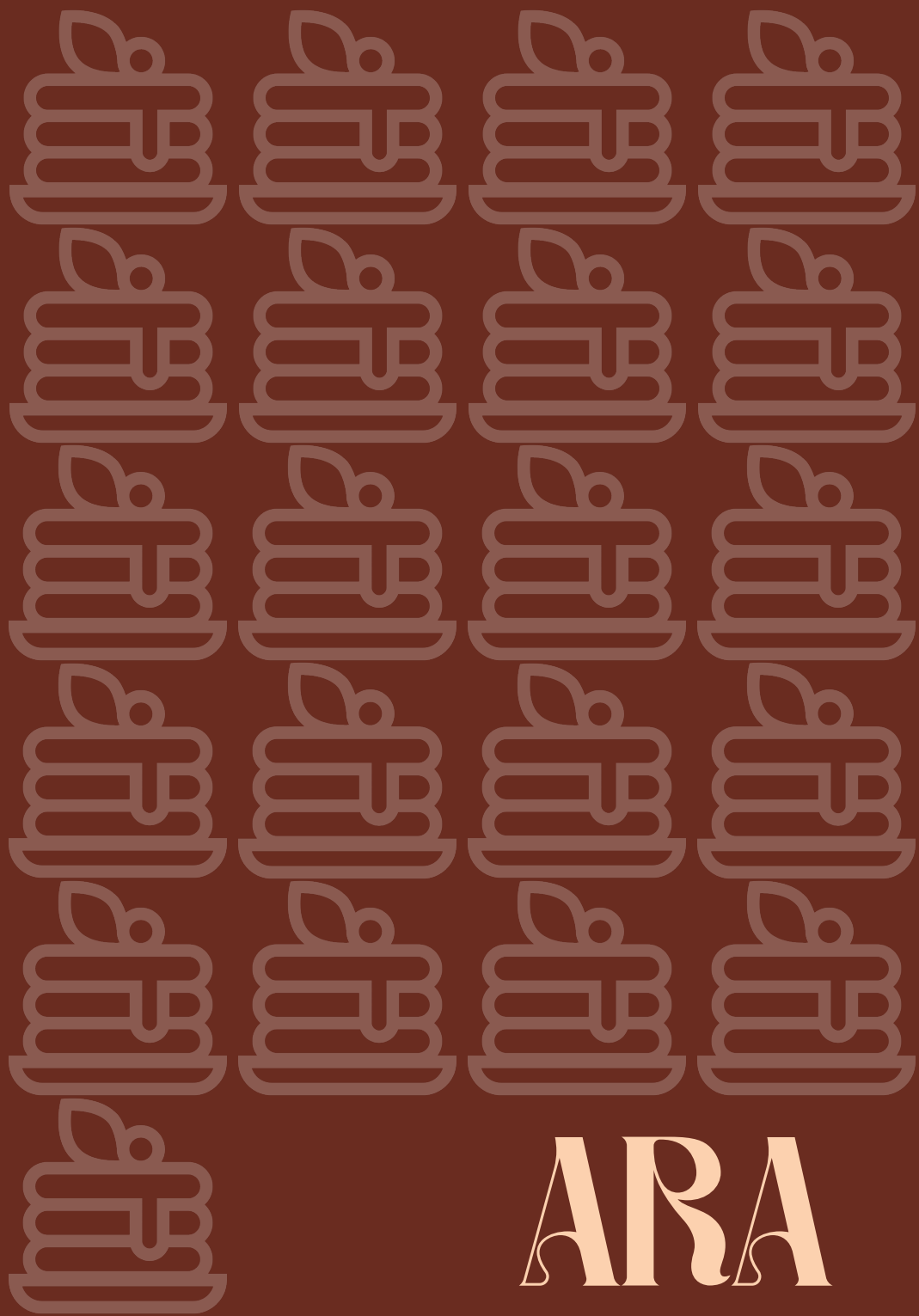
PİŞME
SÜRESİ
35 DK



KİŞİ SAYISI
4/6







ARA SICAKLAR

KUYMAK

Malzemeler:

- 3 Yemek kaşığı mısır unu
- 3 Yemek kaşığı tereyağı
- 300 Gr kolot peyniri veya telli peynir
- 3 Su bardağı su
- 1 Tatlı kaşığı tuz



Alışveriş

Aho peyniri ve kolot peyniri Trabzon'un yöresel peynirlerindendir. Yöresel pazarlarda taze ve geleneksel şekilde bulunabilir.



1. Tercihen bakır tava kullanın. Tavanıza 3 yemek kaşığı tereyağını alıp eritin. Üzerine 3 yemek kaşığı mısır unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. 3 Su bardağı soğuk suyu azar azar ilave edip karıştırın. Topaklanma olmaması için hızlıca karıştırmaya devam edin. Tuzunu ekleyin ve ocağın altını kısın. Tereyağı fokurdayıp üstte çıkana kadar pişmeye bırakın.



2. Doğradığınız peyniri ekleyip fazla karıştırmadan erimesini bekleyin.



İpuçları ve Öneriler

Kuymak tarifi için bakır tava kullanmak, ısının daha dengeli dağılmasını sağlar ve yemeğinizin lezzetini artırır.

Faydalı Bilgiler

Kuymak, Trabzon halk mutfağında hafta sonu ve tatil günlerinin en önemli kahvaltılık ürünüdür. İçerisine konulan kolot peyniri, kuymağın lezzetini daha da arttırmaktadır. Hatta piyasada kuymak peyniri olarak bile satılmaktadır.

Usta Dokunuşlar

Ekstra olarak kullanabileceğiniz Aho peynirinin kendine özgü, keskin lezzeti bu yemeği daha da zenginleştirir ve hatta yalnızca kuymak için özel olarak üretilen bir peynir çeşidi bile marketlerde bulunabilir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
5 DK



PİŞME
SÜRESİ
10 DK



KİŞİ SAYISI
4



PATATES KAVURMASI

Malzemeler:

- 1 Kg patates
- 2 Adet orta boy soğan
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Çay bardağı sıvı yağı
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- Tuz



Alışveriş

Taze sebzeleri Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Patatesleri haşlayın ve küp küp doğrayın.



2. Soğanları ince ince yemeklik doğrayın ve tencereye alın. Sıvı yağı ekleyip soğanlar pembeleşene kadar kavurun.



3. Salçayı ve pul biberi ekleyip karıştırarak kavurmaya devam edin.



4. Son olarak doğradığınız patatesleri ilave edin ve 5 dakika daha kavurun. Ardından altını kapatın.

İpuçları ve Öneriler

Patatesleri haşlarken çok yumuşamamaları için kontrollü bir şekilde pişirin.

Faydalı Bilgiler

Trabzon halk mutfağında kavrulmuş fasulye turşusu ve tuzlu hamsi yanında haşlanmış patates tüketimi, bir gelenek hâlini almıştır. Bu yemeklerin yanında tüketilmek amacıyla haşlanan fakat tüketilmeden kalan patatesler soyularak patates kavurması yapılmaktadır. Genelde günümüzde kahvaltı sofralarında yer alan patates kavurmasına geçmiş dönemden farklı olarak salça da koyulmaktadır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
10 DK



PİŞME
SÜRESİ
40 DK



KİŞİ SAYISI
4



TURŞU KAVURMASI

Malzemeler:

- 1 Kg patates
- 2 Adet orta boy soğan
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Çay bardağı sıvı yağı
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- Tuz



Alışveriş

Turşu çeşitlerini Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Yemeğe başlamadan 2-3 saat önce turşuları suya koyup bekletin. Suda bekleyen fasulyeleri alın, yıkayıp süzgeçte süzölmeleri için bekletin. Turşuları irice birkaç parçaya bölün.



2. Soğanları piyazlık doğrayın. Sıvı yağı ve doğradığınız soğanları tencereye alın, kavurun.



3. Turşuları ve pul biberi ekleyip, 5 dakika daha kavurun.



İpuçları ve Öneriler

Fasulye turşusu Trabzon'da mevsiminde hazırlanarak konserve-
lenir. Satın almak için Trabzon Kadınlar Pazarı ve ya yöresel ürün
satan dükkanlardan temin edebilirsiniz. Yemeği fazla kavurma-
maya dikkat edin; turşuların dokusu bozulabilir. Sadece 5 dakika
kadar kavurmak yeterlidir.

Faydalı Bilgiler

Turşu kavurmaları bazı evlerde içyağı kullanılarak da yapılmıştır. Ayrıca geçmişte kuru soğan yerine pırasa yapraklar da kullanılmıştır. Günümüzde de pırasa kullananlar bulunmaktadır.



**Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.**



HAZIRLIK
10 DK



PİŞME
SÜRESİ
20 DK



KİŞİ SAYISI
4



FASULYE DİBLESİ

Malzemeler:

- 1 Kg fasulye
- 2 Adet soğan
- 1 Su bardağı pirinç
- 2 Adet domates
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı pul biber
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Su bardağı su



Alışveriş

Taze sebzeleri Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Fasulyeleri yıkayıp yassı bir şekilde küçük küçük doğrayın.



2. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.



3. Soğanları yemeklik doğrayıp sıvı yağ ile birlikte tencereye alın.



4. Üzerine doğranan fasulyeleri ekleyin ve yumuşayana kadar bekleyin. Doğradığınız domatesleri ve baharatları ekleyip 2 dakika kavurun.



5. Pirinci ilave edin, suyu ekleyin ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Piştikten sonra bir süre dinlendirmeye bırakın.

İpuçları ve Öneriler

Diblenin pişmesinin ardından dinlendirilmesi, tatların birbirine geçmesini sağlar ve daha lezzetli olur.

Faydalı Bilgiler

Fasulye diblesi, pirinç kullanılarak yapılan bir yemektir. Fakat bazı aileler kış dönemi için sakladıkları kurutulmuş taze fasulyeleri kullanarak da dible yapmaktadırlar. Bunun için de pirinç yerine bulgur, tereyağı yerine de yoğunlukla iç veya kuyruk yağı kullanmaktadırlar.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
10 DK



PIŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4



SIRON

Malzemeler:

- 1 Tepsi siron,
- 1 Orta boy sahan tereyağı
- 2 Adet orta boy soğan,
- 2 Orta boy sahan kıyma,
- 2 Adet orta boy domates,
- 1 Orta boy sahan yoğurt,
- 3-4 Diş sarımsak,
- Tuz



Alışveriş

Sironu Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Öncelikle bir tavada tereyağı eritilir. Eritilen tereyağının üzerine kuşbaşı doğranmış soğanlar konularak kısa bir süre sotelenir.



2. Daha sonra kıyma ilave edilerek kıyma ve soğanların tam olarak pişmesi sağlanır.



3. Bu esnada arzu edilirse kabuğu soyulmuş domates ve çeşitli baharatlar ilave edilir.



4. Hazırlanan bu sos, dik şekilde tepsiye dizilen ve fırında ısıtılan sironların üzerine serilir.



5. Daha sonra sulandırılmış yoğurt, tuz ve sarımsaktan yapılan yoğurt harcı kıyma sosunun üzerine kaşıkla güzelce gezdirilir. En son ise tavada eritilen tereyağı dökülerek sıcak bir şekilde servis edilir.

İpuçları ve Öneriler

Siron, geçmişte kadınların bir araya toplanıp ramazan yufkası hazırladıkları dönemlerde ürettikleri bir hamur ürünü olup, günümüzde ise geleneksel gıda satan marketlerden kolaylıkla temin edilmektedir.

Usta Dokunuşlar

Arzu edilirse üzerine maydanoz yapraklarıyla süsleme de yapılabilir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
10 DK



PİŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4



KARALAHANA KAVURMASI

Malzemeler:

- 3 Bağ karalahana (yürek denilen kısmı varsa ekleyebilirsiniz)
- 2 Su bardağı haşlanmış
- barbunya fasulye
- 3 Adet soğan
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- 1 Çay bardağı ayçiçek yağı
- Tuz



Alışveriş

Taze sebzeleri Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Bir gün önceden barbunya fasulyeleri suya koyarak haşlayalım ve süzelim. Karalahanaları iyice ayıklayıp yıkayalım. İnce ince doğradıktan sonra kaynayan suya bırakalım. Göz kararı tuz ekleyelim.



2. Yeterince yumuşayan lahanaları süzgece alalım ve fazla suyunu iyice süzelim. Gerekirse elimizle sıkarak fazla suyu çıkaralım.



3. Soğanları yemeklik küçük küçük doğrayalım. Bir tencerede ayçiçek yağı ile kavuralım.



4. Kavrulan soğanlara yeteri kadar tuz ve pul biber ekleyelim.



5. Önce barbunya fasulyeyi, ardından karalahanayı ekleyelim. Karışımı yaklaşık 10 dakika kontrollü şekilde kavuralım.

İpuçları ve Öneriler

Karalahana sert bir yapıya sahip olduğu için haşlanarak yumuşatılması tavsiye edilir. Ancak hafif diri kalmasını istiyorsanız, kaynar suda 5-6 dakika haşlamak yeterli olacaktır.

Faydalı Bilgiler

Karalahana kavurması, besleyici ve lezzetli bir yemektir. Sağlık açısından birçok faydası bulunan bu tarifi, doğru pişirme teknikleri ile daha lezzetli hale getirebilirsiniz.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PİŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4



LAMESLİ İÇLİ PİDE

Malzemeler:

- 3 Su bardağı mısır unu
- 2 Su bardağı buğday unu
- 1 Yemek kaşığı maya
- 1 Yemek kaşığı şeker
- 1 Yemek kaşığı tuz
- 2 Yemek kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek kaşığı Sıvıyağı
- Lahana kavurması



Alışveriş

Mısır ununu Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. 2 Su bardağı ılık suya mayayı ve şekerini ekleyelim. Üzerine mısır unu, buğday unu ve tuzu ekleyip karıştıralım.



2. Kıvamı civık (sulu) bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edelim. Hamuru 30 dakika mayalanmaya bırakalım.



3. Tavayı yağlayıp 1 yemek kaşığı tereyağı ve sıvı yağ ekleyelim. Hamurun yarısını tavaya dökelim.



4. Arasına hazırladığımız lahana kavurmasını yayalım.



5. Kalan hamuru üzerine dökelim. Tavanın kapağını kapatarak pişmeye bırakalım. 30 Dakika boyunca ara ara kontrol ederek pişirelim. Alt üst çevirme işlemi yaparken tavayı tekrar yağlamayı unutmayalım.

İpuçları ve Öneriler

Hamurun lezzetini artırmak için mayalanma süresini 1 saate kadar uzatabilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Daha çıtır bir doku için fırında pişirme sürecinin son 10 dakikasında 180°C'de üstü açık şekilde pişirerek hafif kızarmasını sağlayabilirsiniz.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
20 DK



PIŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



FASULYE KAVURMASI

Malzemeler:

- 2 Su bardağı barbunya renkli fasulye
- 3 Orta boy soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- Tuz



Alışveriş

Barbunya'yı Trabzon Kadınlar Pazarı'ndan temin edebilirsiniz.



1. 1 Gün öncesinde fasulyeler suda şişmesi için ıslatılır. Şişen fasulyeler kaynayan su ile haşlanır. Yeterince haşlanan fasulyeler süzülerek üzerine süzgeçe alınır.



2. Soğanları yemeklik ince ince doğrayalım. Uygun bir tencerede tereyağı ve sıvıyağını karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavuralım. İçerisine 2 diş ince ince doğradığımız sarımsağı ekleyelim.



3. Salça ve baharatları kavurduğumuz soğana ilave edelim.



4. Salçanın kokusu çıkana kavrulur. Üzerine haşladığımız fasulyeleri ekleyelim. Ara sıra karıştırarak kavuralım, 10 dk sonra ocağın altını kapatalım.

İpuçları ve Öneriler

Barbunyayı süt ile ıslatabilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Geçmişte yalnızca tereyağı ve pırasa ile yapılırken günümüzde soğan ve salça kullanılmaktadır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PİŞME
SÜRESİ
20 DK



KİŞİ SAYISI
4



SİMİRA

Malzemeler:

- 3 Orta boy sahan taze fasulye,
- 4 Adet orta boy patates,
- 6-7 Diş sarımsak,
- 4-5 Yemek kaşığı tereyağı,
- Tuz.



Alışveriş

Taze sebzeleri Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Taze fasulyeler, kılçıklarından ayrıldıktan sonra kırılır ve bir tencerenin zeminine yerleştirilir.



2. Üzerine kabukları soyulmuş ve doğranmış patatesler eklenir



3. Üzerine malzemelerin yarısına kadar gelecek şekilde su konulur ve kısık ateşte haşlanmaya başlanır



4. Haşlanan malzemeler süzülerek bir tokmak yardımıyla ezilir. Karışıma soyulmuş ve ezilmiş sarımsak ve eritilmiş tereyağı eklenerek karıştırılır.

İpuçları ve Öneriler

Simira yemeği yapılırken taze fasulyeden başka hammaddeler de konulmaktadır. Pazı yaprağı ve sirim (kara kabak kuru) kullanılarak da simira yemeği yapılmaktadır.

Faydalı Bilgiler

Simira, yazın taze fasulyeler tarlada yetismeye başladığında yapiliyor olmasına ragmen bahar döneminde taze otlar çıktığında da ortalama haftada iki defa yapılmaktadır. Bu dönemde bahçedeki yenilebilir otlar olan ısırgan otu, zimilanga, ebe gümeci ile lahana çiçeği, külür tepesi, pırasa, patatesin taze yaprağı, kabak asmasının tepesi, pazı gibi sebzeler bu yemeğin yapımında kullanılmaktadır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PİŞME
SÜRESİ
20 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



KAYGANA

Malzemeler:

- 2 Su bardağı un
- 3 Yumurta
- 4 Su bardağı süt
- 1 Demet maydanoz
- Tuz
- Sıvıyağ



Alışveriş

Taze sebzeleri Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Un, süt ve tuzu derin bir kaba koyup çırpalım.



2. Maydanozları iyice yıkayıp ince ince doğrayalım. Karışıma ekleyin karıştırın. Yumurtaları tek tek kırıp tekrar karıştıralım.



3. Tavaya 2 yeme kaşığı sıvıyağı alalım iyice tavayı ısıtalım. Üzerine bir kepçe karışımdan dökelim ve tavaya yayalım.



4. İyice kızarana kadar altını üstünü sırayla pişirelim.

İpuçları ve Öneriler

Galdirik, pazı, taze soğan, zımilanga, fasulye tursusu, pazı yaprağı, taze patates yaprağı ince kıyılarak kaygana hamuruna katılabilmektedir.

Usta Dokunuşlar

Kaygana yapılırken yoğrulan malzemelerin içerisine tuz yerine, tuzlanmış hamsi suyundan birkaç kaşık da konulabilir. Bu şekilde tuzlu hamsi lezzeti daha yoğun hissedilmektedir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
5 DK



PİŞME
SÜRESİ
10DK



KİŞİ SAYISI
4



KOLİVA

Malzemeler:

- Mısır
- Tuz



Alışveriş

Taze sebzeleri Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Dış kabuklarından soyulan mısırlar, su dolu derin bir tencereye alınır. Mısırlar kaynamaya bırakılır.



2. Piştikten sonra tuz eklenir. Sıcak olarak servis edilir.



İpuçları ve Öneriler

Koliva yapmak amacıyla kullanılan mısır, tarladan yeni kopartılan süt mısırdır. Taze olarak pişirildiği gibi günümüzde dondurucuya atılarak mevsimi dışında da kaynatılarak tüketilebilmektedir

Faydalı Bilgiler

Geçmişte, dondurucunun bulunmadığı günlerde süt mısırlar tarladan kopartılmalarının ardından yüksek bir yere asılarak kurutulmuş, kuru şekilde saklanmıştı. Daha sonra kışın bu mısırlar suda haşlanarak, koliva yapıp tuzlanarak tüketilmiştir. Koliva aynı zamanda kalandar gecelerinde, gelen gençlerin torbalarına konulan bir hediyedir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



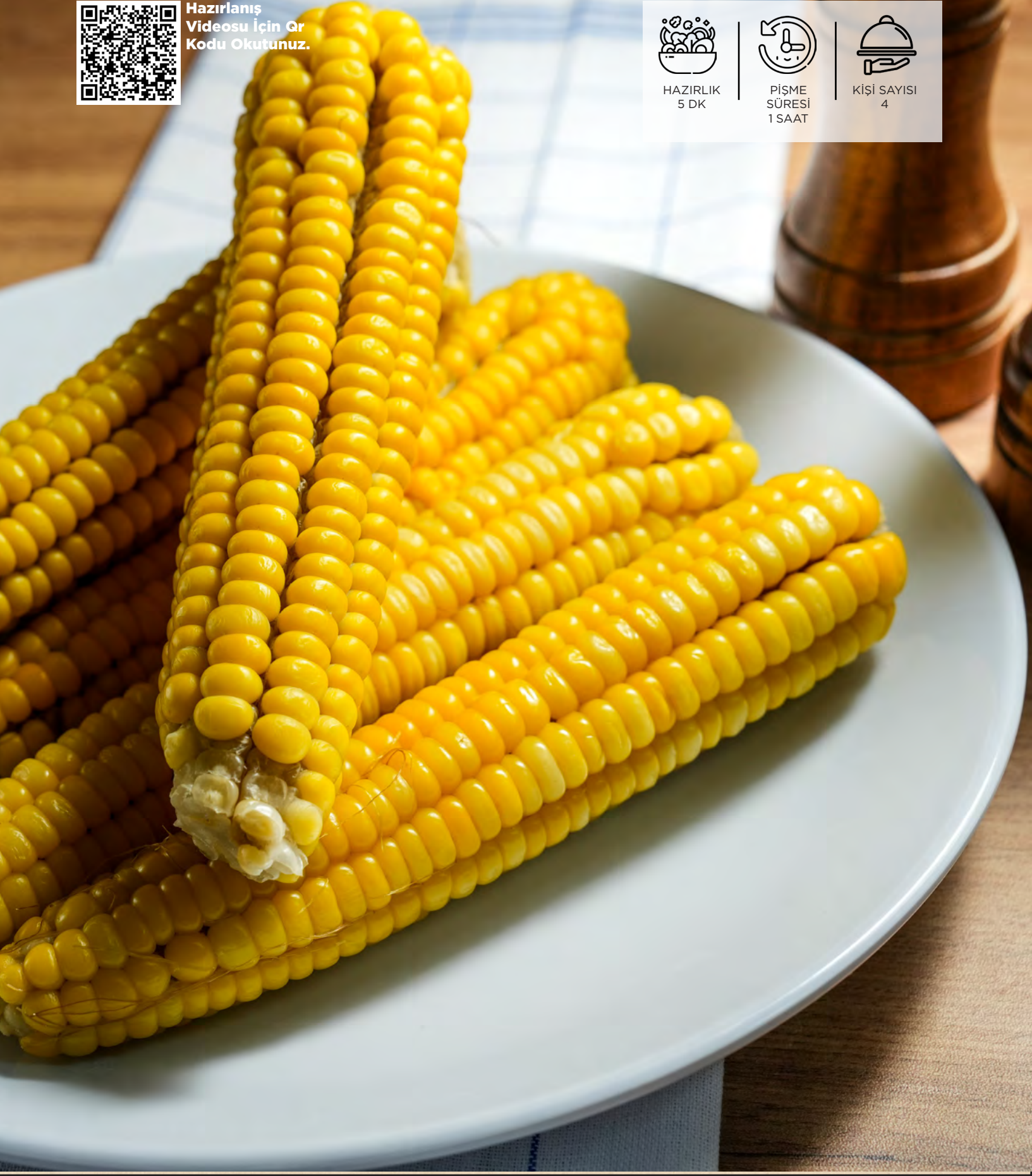
HAZIRLIK
5 DK



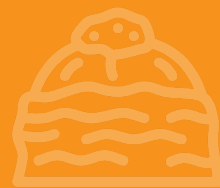
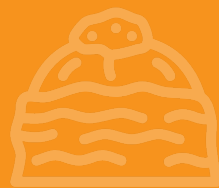
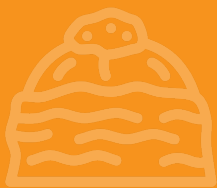
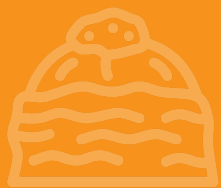
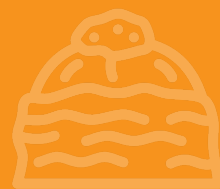
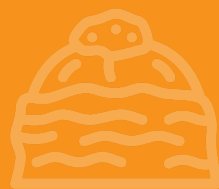
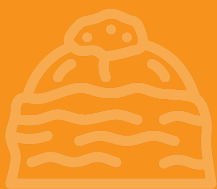
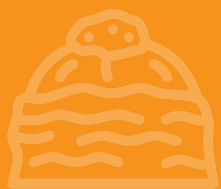
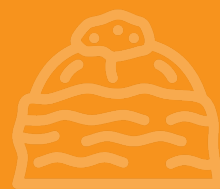
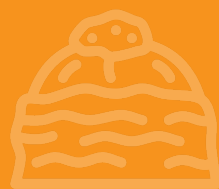
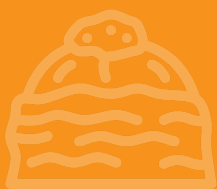
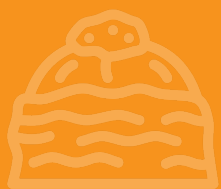
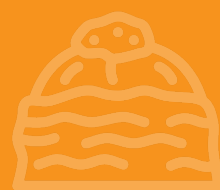
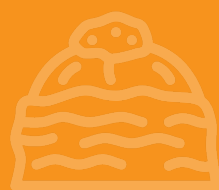
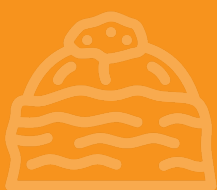
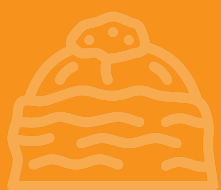
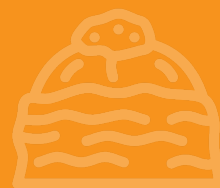
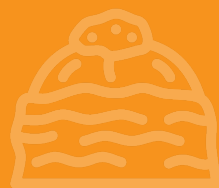
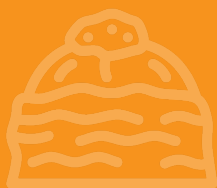
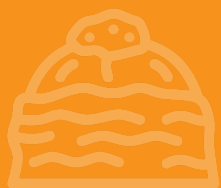
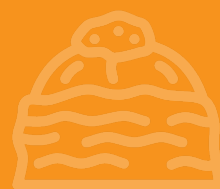
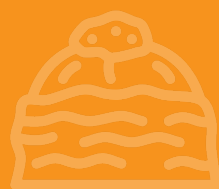
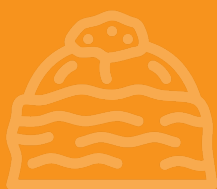
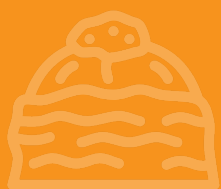
PIŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4







TATLILAR

SÜTLAÇ

Malzemeler:

- 1/2 L Su
- 2 L Süt
- 2 Çay Bardağı Pirinç
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Tutam Tuz



Alışveriş

Taze sütü Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Geniş bir tencereye yıkanmış pirinçleri ve suyu ekleyelim. Pirinçler suyunu çekip iyice yumuşayana kadar haşlayalım.



2. Haşlanan pirincin üzerine sütü ekleyelim ve kaynayana kadar karıştıralım. Kaynadıktan sonra ara ara karıştırarak kıvam almasını bekleyelim.



3. Kıvamı koyulaşan sütlaca şekeri ve bir tutam tuzu ekleyelim..



4. 2 Dakika daha kaynatıp, sıcak sıcak kaselere paylaştıralım.

İpuçları ve Öneriler

Fırınlayarak üstü kızarmış bir lezzet de elde edebilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Trabzon'da sütlaç o kadar meşhurdur ki Zigana dağında bulunan Hamsiköy adı verilen köyde otlayan hayvanların sütlerinin kullanılmasıyla elde edilen ve Hamsiköy Sütlaçı olarak adlandırılan sütlaç, Türk Patent Ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretle tescillenmiştir.

Usta Dokunuşlar

Daha fazla lezzet katmak için üzerine ezilmiş fındık serpebilirsiniz.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
5 DK



PİŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



KABAK TATLISI

Malzemeler:

- 1 Kg. Bal kabağı
- 2 Su bardağı toz şeker



Alışveriş

Taze kabağı Trabzon Kadınlar Pazarı'ndan temin edebilirsiniz.



1. Kabakları dilimleyip soyalım. Dilimlediğimiz kabakları 3-4 parmak genişliğinde parçalara ayıralım.



2. Tencereye dizelim ve üzerine 2 su bardağı şekeri gezdirelim. Kapağını kapatıp 3-4 saat bekletelim. Bu süreçte kabaklar suyunu salacaktır.



3. Tencereyi orta ateşe alıp kaynatalım. Kaynadıktan sonra kısık ateşte, kabaklar yumuşayana kadar pişirelim. Pişen tatlıyı soğumaya bırakalım. Soğuduktan sonra servis tabağına alıp arzuya göre üzerine tahin ve fındık serpererek sunalım.

İpuçları ve Öneriler

Kabak tatlısının pişiriminde fırın da kullanılabilir. Bu amaçla tencerede pişirilen kabaklar bir tepsiye alınarak fırınlanır. Fırınlanma esnasında tam kızarmaya 5-6 dakika kala üzerine fındık serpiştirilirse kavrulmuş fındık tadı daha yoğun hissedilir.

Usta Dokunuşlar

Üzerine tahin gezdirerek ve iri kıyılmış ceviz veya fındık ser-perek servis edebilirsiniz. Kaymak veya dondurma ile de su-num yapabilirsiniz



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PIŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



LAZ BÖREĞİ

Malzemeler:

Hamur için:

- 3 Su bardağı un
- 2 Adet yumurta
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Yemek kaşığı sirke
- 1 Tutam tuz

- Nişasta (hamurları açmak için)
- 1 Paket kabartma tozu
- 5 Yemek kaşığı tereyağı

Muhallebi için:

- 3,5 Su bardağı süt
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 Yemek kaşığı un

- 1,5 Yemek kaşığı nişasta
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Paket vanilya

Serbet için:

- 4 Su bardağı şeker
- 4 Su bardağı su
- 1 Dilim limon



1. Tencereye 4 su bardağı şeker ve 4 su bardağı suyu alalım. İçerisine bir dilim limon ekleyip karıştıralım ve kaynamaya bırakalım. Kaynadıktan sonra 15 dakika pişirip ocaktan alalım ve soğumaya bırakalım.



2. Bir tencereye süt, yumurta, un, nişasta, şeker ve vanilyayı ekleyip karıştıralım. Karışımı sürekli karıştırarak kaynamaya başlayana kadar pişirelim.



3. Kıvam aldıktan sonra tereyağını ekleyelim ve iyice karıştırıp ocaktan alalım. Soğuması için kenara alalım.



4. Geniş bir kaba yumurtaları, sıvı yağı, yoğurdu, sirkeyi ve tuzu ekleyip karıştıralım.



5. Unu ve kabartma tozunu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğuralım.



6. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp 30 dakika dinlendirelim.



7. Dinlenen hamuru 40 eşit parçaya bölerek bezeler haline getirelim.



8. 20 Adet hamuru tatlı tabağı büyüklüğünde açalım ve aralarına nişasta serpererek üst üste dizelim. Oklava yardımıyla bu hamurları büyük bir yufka olacak şekilde açalım.



9. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayalım. Açtığımız yufkaların yarısını tepsiye serelim.



10. Soğuyan muhallebiyi hamurun üzerine dökelim ve eşit şekilde yayalım.



11. Kalan 20 adet hamuru da aynı şekilde açıp muhallebinin üzerine serelim. Kare şeklinde eşit parçalara bölelim. 5 Kaşık tereyağını eritip ılıttıktan sonra böreğin üzerine gezdirelim.



12. Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirelim (fırına göre süre değişebilir). Fırından çıkardıktan sonra biraz ılımasını bekleyelim.



13. Soğuyan şerbeti üzerine gezdirerek dökelim. Şerbetini çekmesi için bir süre dinlendirdikten sonra servis edelim

İpuçları ve Öneriler

Laz böreğinin en önemli püf noktası, hamurunun ince açılmasıdır. Yufkalar ne kadar ince olursa, tatlı o kadar lezzetli olur. Şerbeti dökerken börek ılık, şerbet ise tamamen soğumuş olmalıdır. Aksi takdirde hamur çok yumuşayabilir. Laz böreği nar gibi kızarana kadar pişirilmelidir.

Usta Dokunuşlar

Laz böreği, Karadeniz Bölgesi'ne özgü bir tatlıdır. Adı "börek" olmasına rağmen, aslında muhallebili ve şerbetli bir tatlıdır. Birçok Karadeniz ilinde farklı varyasyonları yapılmaktadır.



Hazırlanış
Videosu için Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
50 DK



PİŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



BURMALI

Malzemeler:

- 5 Su bardağı buğday unu,
- 1 Su bardağı kaymak,
- 1 Çay bardağı süt,
- 3 Adet yumurta,
- 1 Adet limon suyu,
- Yeteri kadar nişasta,
- 2 Orta boy sahan fin-dık,
- 1/2 Çay kaşığı tuz,
- 1 Büyük boy sahan tereyağı,
- 7 Su bardağı şeker.



1. Kaymak, süt, yumurta, limon suyu, un ve tuz iyice yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.



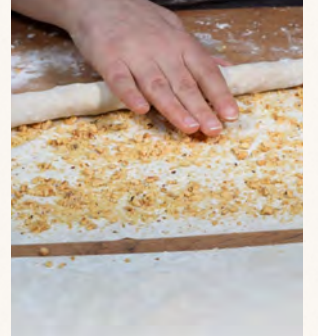
2. Elde edilen hamur, üzerine nemli bir tülbenet serilerek yaklaşık 45 dakika kadar dinlendirilir.



3. Hamur tekrar yoğrulup, yumurtaya yakın büyüklükte bezeler kesilerek tepsiye dizilir ve üzeri tekrar nemli bir bezle örtülür.



4. 5 Dakika bekletilen bezeler, nişasta serpilmiş masada oklavayla incecik açılarak yufka elde edilir. Yufka, ortadan ikiye yarım ay şeklinde kesilir.



5. Ortasına pirinç hâline getirilmiş fındıklar serilerek, en ince oklavayla sarılır ve sıkıştırılarak çıkartılır.



6. Hazırlanan burmalar, eritilmiş tereyağı ile yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Bu işlem, tepsi dolana kadar tekrarlanır. Hamurun üzerine eritilmiş tereyağı sürülür ve daha önceden ısıtılmış fırına yerleştirilir, kızarana kadar pişirilir.



7. Fırından çıkar çıkmaz, daha önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbet burmalının üzerine dökülür.



8. Soğuduktan sonra burmalı şerbetli tatlı servise sunulur. Şerbeti için şeker ve aynı miktardaki su tencereye alınır. 2-3 Damla limon suyu eklenip karıştırılır ve kaynatılır. 15-20 Dakika kaynadıktan sonra istenen kıvama gelir.

İpuçları ve Öneriler

Hamuru yoğururken unu kontrollü bir şekilde ilave etmelisiniz. Pürüzsüz ve ele yapışmayacak bir kıvamda hamur olması gerekiyor.

Faydalı Bilgiler

Burmaliya Trabzon'un bazı yerlerinde kocaman gerdanı, kocakarı gerdan adı da verilmektedir. Genelde bayram, davet, düğün gibi özel günlerde yapılan bir tatlıdır. Geçmişte kırırlık kazanması amacıyla içerisine birkaç damla kül suyu damlatılarak üretilmiştir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
1/2 SAAT



PIŞME
SÜRESİ
30DK



KİŞİ SAYISI
4/6



KURU YUFKA TATLISI

Malzemeler:

- 6 Adet kuru yufka
- 1 Su bardağı öğütülmüş fındık
- 2 Yemek kaşığı tereyağı



Alışveriş

Kuru yufkayı Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Şeker ve suyu tencereye alalım. 10 Dk kaynatalım. Limonu ekleyip soğumaya bırakalım.



2. Kuru yufkaları teker teker ıslatalım.



3. Tavamıza bir yemek kaşığı tereyağı koyup ocağa alalım. 3 Adet yufkayı tava-da arkalı önlü kızartalım.



4. Kızaran kısmına 1 su bardağı fındık serpelim. Kalan yufkaları fındıklı kısmın üzerine yerleştirelim. Bir kapak yardımı ile çevirelim.



5. Yufka kapakta iken tavamıza tekrar 1 kaşık tereyağı alalım. Kızartmaya devam edelim.



6. Kızaran tatlımızı uygun bir borcamı alıp ılatalım.



7. Üzerine soğuttuğumuz şerbetimizi gezdirelim.

İpuçları ve Öneriler

Kuru yufkaları fazla ıslatırsanız hamurlaşır, az ıslatırsanız sert kalabilir. Hafifçe nemlendirmek en ideal yöntemdir.

Faydalı Bilgiler

Daha çok ev yapımı kuru yufkalar ile hazırlanır ve genellikle fındık, ceviz veya badem içeren versiyonları kullanılabilir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
10 DK



PİŞME
SÜRESİ
20 DK



KİŞİ SAYISI
4/6



ZUMUR

Malzemeler:

- 4 Dilim mısır ekmeği
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 2,5 Yemek kaşığı toz şeker



Alışveriş

Taze mısır ekmeğini Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. Mısır ekmekleri uygun bir kaptan ufanılır, üzerine yarım çay bardağından 1 parmak fazla sıcak su gezdirilip yumuşaması için kapağı kapatılır. Hafif nemli olana kadar beklenilir.



2. Uygun bir tava alınır, orta ateşte ocağa koyulur. İçine 2 yemek kaşığı tereyağı eklenir.



3. Üzerine nemlendirdiğimiz mısır ekmeği eklenir. 3-5 Dk kavrulur.



4. Ardından şeker ilave edilip 5 dk daha kavurup iyice tatların birbirine geçmesi beklenir.

İpuçları ve Öneriler

Arzuya göre toz fındıkla üzerini süsleyip, ayran eşliğinde servis edebilirsiniz.

Faydalı Bilgiler

Zumur, Trabzon'un köylerinde özellikle bayatlamış mısır ekmeleklerini değerlendirmek amacıyla yapılan pratik ve ekonomik bir tatlıdır.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PİŞME
SÜRESİ
1 SAAT



KİŞİ SAYISI
4/6



UN HELVASI

Malzemeler:

- 2 Su bardağı un
- 1,5 Su bardağı şeker
- 4 Yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 2 Su bardağı sıcak su



Alışveriş

Taze tereyağını Trabzon Kadınlar Pazarından temin edebilirsiniz.



1. 1,5 Su bardağı şeker ile 2 su bardağı kaynamış suyu eriyene kadar karıştırılır. Şerbeti ılımaya bırakılır.



2. Uygun bir tencerede tereyağı ve sıvı yağı eritilir.



3. 2 Su bardağı unu ekleyip, rengi koyulaşmaya kadar sürekli karıştırarak kavurulur.



4. Kavru una yavaşça şerbeti ekleyerek, kıvamı koyulaşana kadar sürekli karıştırılır. Helva iyice kıvam aldığı anda ocağın altı kapatılır.

İpuçları ve Öneriler

1, 5 Su bardağı şeker (daha az şekerli sevenler miktarı azaltabilirler) çok şekerli sevenler miktarı arttırılabilir.

Faydalı Bilgiler

Topaklanmaması için sürekli karıştırmak ve şerbetin iyice ılımasını beklemek gerekir.



Hazırlanış
Videosu İçin Qr
Kodu Okutunuz.



HAZIRLIK
15 DK



PIŞME
SÜRESİ
30 DK



KİŞİ SAYISI
4



