



TRABZON'UN UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ YEMEKLERİ



Arsin OSB Mesleki ve
Teknik Anadolu Lisesi

Proje Ekibi

Melike MUTLU

izem AYAZOĞLU

irem TUTUM

Proje Danışmanı

Aysel KARA

Sevgili Okurlar...

Kalabalıkları toplum yapan o yere ait kültürel unsurlardır. Bu kitabımızda kültürümüzün bir parçası olan; mutfaklarda eskisi kadar yer almayan, unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri yeniden gün yüzüne çıkarmayı amaçladık.

Birbirinden lezzetli tarifleri unutmayalım, unutturmayalım

Şimdiden Afiyet Olsun...

İÇİNDEKİLER



4 LAMESLİ
EKMEK

6 KAVUT



8 ZİMLANGA



10 MALEZ



12 TIRMA



14 ZUMUR



KAZ AYAĞI
KAVURMASI

16



TATLI
KUYMAK

18



GONGOŞ
SARMASI

20



GULİYA

22



TOMARA
TAVASI

24



HAMSİLİ
PİLAV

26



KÜLÜR

28



LAMESLİ EKMEK

M A L Z E M E L E R

- 2 Bağ pazı
- 2 Büyük soğan
- 4 Diş sarımsak
- Bir tatlı kaşığı tuz
- Kara biber ve pulbiber
- Taze nane
- Salça
- 2 Yemek kaşığı tereyağ
- 2 Yemek kaşığından fazla zeytinyağ
- Bir su bardağı haşlanmış barbunya, fasülye

HAMURU İÇİN;

- 4 Su bardağı mısır unu
- 1 Paket maya(10 gr)
- 1 Tatlı kaşığı şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Alabildiğince ılık su



YAPILIŐI

* Pazılar yıkanır, çok ince olmayacak şekilde kesilir ve kendi suyunda haşlanıp ardından süzülür

* Soğan ay şeklinde doğranır ve kavrulur. Üzerine tereyağ, sarımsak, salça ve baharat konulup biraz daha kavrulur.

* Üzerine zeytin yağı ve haşlanan pazı konulup 5 dk hepsiyle kavrulur.

* Hamuru için alabildiğince ılık suyla tüm malzemeler yoğurularak kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edilir, hamur yarım saat dinlendirilir.

* Dinlenen hamurun yarısı tepsiye dökülür, üzerine hazırlanan pazılı harç konulur, en son kalan hamur harcın üzerine dökülür

* Hamurun üstüne yumurta sarısı sürülüp çörek otu serpiştirilir. Afiyet olsun..

KAVUT

M A L Z E M E L E R

- 50 gr tereyağı
- 100 gr buğday, Kavut unu
(taş demirinden çekilmiş)
- Bal, şeker, pekmez yada reçel
- Ceviz



YAPILIŐI

* Kavut yapımına başlamak için öncelikle tereyağ eritilir, içerisine şeker ve su atılıp 5-6 dakika kadar kaynatılır.

* Kavut unu servis tabağına alınır ve şerbet azar azar una eklenir, eklendikçe karıştırılarak un püre haline getirilir.

* Ortası oyulup şerbetin geri kalanı unun içine dökülür, kaşık yardımı ile kenarları düzeltilir.

* İsteğe bağlı ortasına bal, pekmez, reçel konuabilir. Afiyet olsun.

Not: Kavut daha çok Van, Iğdır ve Doğu Karadeniz tarafında yapılan, dövülmüş ve kavrulmuş buğday unununun tereyağında kavrulması ile elde edilen bir tatlıdır.

ZİMLANGA (DİKEN UCU KAVURMASI)

M A L Z E M E L E R



- Yarım kilo melevcen (diken ucu)
- 2 Orta boy soğan
- 2 Yemek kaşığı tereyağ

YAPILIŐI

* Melevcenler bir güzel bol suda yıkanır ve haşlanmak için kaynar suya atılır. Tencerenin kapağı kapatılıp melevcenler yumuşayıncaya kadar haşlanır.

* Haşlanan melevcenler soğuk suya konularak daha kısa sürede soğuması sağlanabilir.

* Soğuyan melevcenler tutam haline getirip orta incelikte doğranır.

* Başka bir tencerede tereyağı iyice eritilip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurulur

* Kavrulan soğanlara melevcenler eklenir ve iyice karıştırılır.

* Ocağın altı kapatılır, artık servis edilebilir. Afiyet olsun..

MALEZ SÜTLÜ KABAK



M
A
L
E
Z
E
M
E
L
E
R

- 1 Adet kara kabak
- 1 Litre su
- 1 Kilo süt
- Damak zevkine göre şeker

(toz şeker)

YAPILIŐI

* Kabak kp küp doğranır,
sonra yıkanır.

* Yıkanan kabaklar
tencerede 1 litre
suyla orta ateşte
pişirilir

* Ardından 1 kilo süt
eklenerek pişirilmeye
devam edilir.

* İsteğe bağlı
blenderden geğirilir

* Afiyet olsun

TIRMA SÜT ÇORBASI

M
A
L
Z
E
M
E
L
E
R

- 1,5 Litre Süt
- 1 Litre Su
- 1.5 Su bardağı Un
- 2 Çay kaşığı Tuz



YAPILIŐI

* Su ve süt bir tencereye alınıp kaynatılır. kaynayan süte tuzu eklenir.

* Büyük bir kaseye un alınır ve üzerine 1 kepçe sütten dökülüp kaŐıka çok fazla karıŐtırılmadan bırakılır.

* Fazla karıŐtırılırsa topaklanmalar olmayacaktır ama Tırma da amaç topaklanmasını sağlamaktır.

* KarıŐım kaynayan tencereye dökülüp ırpıcı ile kısa süre karıştırılır ve kepçe ile kaynayana kadar karıŐtırmaya devam edilir.

* Kaynadıktan sonra 5– 10 dakika kadar daha kısık ateşte kaynatmaya devam edilir ve ocaktan alınır.

Afiyet olsun...

ZUMUR

M A L Z E M E L E R

- 1 Adet sıcak mısır ekmeği
- 2,3 Yemek kaşığı tereyağ
- Köy peyniri
- Bolca toz şeker
- Fındık veya ceviz (isteğe bağlı)

YAPILIŐI

- * Mısır ekmeği parçalara ayrılıp, ufalanır.
(Not: Mısır ekmeğinin sıcak olması gerekiyor)



- * Ufalanmıő mısır ekmeğine tereyağı, peynir katılır ve karıştırılır



- * İsteğe bağlı olarak Şeker katılabilir. Şeker katılınca tekrar karıştırılır.

- * Sıcak servis yapılır.

- * Afiyet Olsun..

KAZ AYAĞI KAVURMASI

M A L Z E M E L E R

- Yarım kilo kazayağı
- 1 Adet soğan
- 2 Baş sarımsak
- Yarım ay bardağı sıvı yağ
- Bir ay kaşığı tuz ve karabiber
- 1 Kase yoğurt



YAPILIŐI

* Kaz ayakları bol suyla bir kaç kez yıkanır ve doğranır



* Soğanlar sıvı yağa atılır ve pembeleşene kadar kavrulur

* Pembeleşen soğana yıkanan kaz ayakları ilave edilir.

* Kendi suyuyla 5 dk pişirilir

* Tuz ve baharatlar eklenir ve 1 bardak suyla pişirilmeye bırakılır

* Pişen yemek ılıyınca sarmısaklı yoğurtla servis edilir. Afiyet olsun..

TATLI KUYMAK

M A L Z E M E L E R

- 4 Su bardağı su
- 1 Su bardağından biraz eksik şeker
- 1 Su bardağından biraz eksik un
- Bir tutam tuz
- Çeyrek çay bardağı sıvı yağ
- 2 Çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŐI

* Tereyağ hariç bütün malzemeler karıŐtırma kabına alınır, çırpıcıyla iyice karıŐtırıp çok cıvık bir karıŐım elde edilir.



* Bir tencerede tereyağ eritilir ve elde edilen karıŐım tereyağın üzerine dökülür

* 15 dakika karıştırılarak kaynatılır.

* Kaynadıktan sonra tabağa konularak isteğe bağlı olarak 2 çorba kaşığı tereyağ eritilip üzerine gezdirilebilir.

* Kaşık batırılarak Őekil verilir.

* İsteğe bağlı olarak üstüne bal, badem, tarçın vb. eklenerek süsleme yapılabilir.



GONGOŞ SARMASI

M A L Z E M E L E R

- 4 Demet kara lahana
- 500 gr az yağlı dana kuş başı
- 4 Adet orta boy soğan
- 2 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 1,5 Su bardağı fırınlanmış mısır yarması
- Yarım demet maydanoz
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı salça



YAPILIŐI

* Kara lahana yaprakları iyice yıkandıktan sonra haşlanıp süzölür

* Diğer tarafta sıvı yağda kuş başı et küçük küçük doğranmış soğanla sotelenir

* Üzerine fırınlanmış mısır yarması, salça ve baharatlar eklenir

* Karıőıma üzeri hafif geçecek kadar sıcak su eklenir, pilav gibi pişirilir

* Yarım demete yakın kıyılmış maydanoz eklenir ve karıştırılır

* Sarmaların piőeceđi tencerenin dibine ikili kemik dizilir

* Kara lahana yaprakları iç malzemesi ile sarılır ve sarmalar kemiklerin üzerine dizilir

* Tencerenin yarısını dolduracak kadar su eklenip kapak kapalı olarak pişirilir.

GULIYA

M A L Z E M E L E R

- 50 gr kara lahana
- 15 -20 gr iç yağ
- İki avuç göz kararı barbunya
- Bir avuç süt mısır
- Bütün halinde küçük bor kırmızı biber
- Bir yemek kaşığı tuz
- 2 lt su



YAPILIŐI

* Lahanalara seğilip, ince ince doğranır ve yıkanır

* 2 lt suyun içine doğranıp yıkanan lahanalar atılır.

* Suyun kaynaması ile birlikte, suya barbunya ve mısırlar ilave edilir.

* Yarım saat sonra iç yağı, kırmızı biber ve tuzu atılıp bir yarım saat kadar daha kısık ateşte pişmesi beklenir.

* Afiyet olsun

TOMARA TAVASI

M
A
L
Z
E
M
E
L
E
R

- 2 Bağ tomara
(galdirik otu)
- 2 Kaşık mısır unu
- 2 Yumurta
- 1 Bardak sıvı yağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz



YAPILIŐI

* Tomaralar (galdirikler) yıkanıp doğranır.

* Daha sonra tekrar iyice yıkanır veya suda bekletilir, durulanır. Bir tencereye konur.

*Tomaraya üzerini geçecek kadar su eklenir. 2 tatlı kaşığı tuz eklenir ve pişirilir.

* Piőmesini anlamak için içlerinden 1 tane küçük tomara alınarak parmak ucuyla hafifçe ezilir, pişen tomalar süzgeçte süzöldükten sonra soğuyunca bir tabağa alınır. Tabağa alınan tomaların üstüne 2 kaşık mısır unu serpilir.

* Tava ocağa konur. 2 kaşık kadar sıvı yağı eklenir, soğan kavrulur. Soğanlar kavrulunca tomalar ilave edilir.

* Tomaların üzerine çırpılarak yumurtalar ilave edilir ve tuzu atılır. Tavadaki tomalar arkalı önlü kızartılır sonra servis yapılır. Afiyet olsun...

HAMSİLİ PİLAV

M A L Z E M E L E R

- 1 kilo hamsi
- 2 su bardağı pirinç
- 1 büyük soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 demet maydanoz
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber
- Sıvı yağ



YAPILIŐI

* Öncelikle bir kenarda pirinçler sıcak suda bekletilir.

* Hamsiler kılçıklarıyla birlikte temizlenir.

* Kılçıklarından arınmış hamsiler bir tutam tuz ile bulanıp harmanlanır. (varsa kaya tuzu da olur)

* Hamsiler fırın tepsisine kuyruk kısımları içeri bakacak şekilde dizilir.

* Islatılan pirinçler aynı yaprak sarma içi gibi (soğan, baharat vb) hazırlanıp hamsilerin üstüne dökülür.

* Tekrar hamsiler dizilir. Üstü limon dilimleri ile süslenir.

* Tereyağı aromasını sevenler için bir çay kaşığı kadar tereyağı hamsili pilavın üzerine bırakılır. Afiyet olsun..

KÜLÜR

M A L Z E M E L E R

- 2 Bağ latır tepesi (Külür)
- 1 Bağ soğan
- 3,4 çay bardağı pirinç
- 3 Yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 Yemek kaşığı tuz
- 1/2 çay bardağı su



YAPILIŐI

* ilk olarak külür otu (bezelyeye benzer bir bitki) yada latir tepesi yaklaşık 1cm uzunluğunda doğranır.

* Doğranan külür otları geniş bir kaba alınarak su doldurulur ve elle karıştırılarak yıkanır, süzdürülür ve akan su altında temizlenene kadar yıkanır ve kenara alınır.

* Bu esnada pirinçteki nişasta tamamen çıkana kadar pirinç yıkanır.

* 3 yemek kaşığı sıvıyağ tencereye veya derin tavaya alınarak altı yakılır. Yağ ısınınca yemeklik doğranan soğanlar tavaya eklenir ve soğanlar yumuşayana kadar kavrulur.

* Soğanlar kavrulunca doğranmış latir tepeleri ve yıkanmış süzölmüş pirinç eklenir. Hafifçe karıştırıldıktan sonra üzerine tuz gezdirilir ve hemen ardından yarım çay bardağı su eklenir. Suyunu çekince altı kapatılır. Afiyet olsun..

TRABZON

~YEŞİL İLE MAVİYİ BULUŞTURAN ŞEHİR ~

