KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

BİNGÖL'ÜN YÖRESEL YEMEKLERİ

BİNGÖL MUTFAĞI YÖRESEL YEMEKLEERİMİZ

BİNGÖL MUTFAĞI YÖRESEL YEMEKLEERİMİZ

LÖL

Malzemeler:

1 kg un 1 paket kuru piyale maya veya 2 küp şeker büyüklüğünde yaş maya 1 paket margarin(oda sıcaklığında yumuşatılmış) 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay bardağından eksik sıvı yağ Aldığı kadar ılık su iç harcı için: 1 demet maydanoz Çökelek (yoksa lor) 1 kuru soğan 1 kase kavurma (ufak doğranmış) Varsa tulum peyniri veya küçük 1 parça peynir

Hazırlanışı: Hamur kabına un alınır içine maya tuz eklenir ve Ilık su ile yoğrulur. Hamurun yumuşak ekmek hamuru kıvamında olmasına dikkat edilir. Hamur mayalanmaya bırakılır. Bu arada içi hazırlanır .Maydanoz ve soğan ince doğranır. Çökelek kavurma ve peynir eklenir iyice karıştırılır. Hamur biraz kabarınca fırın tepsisine sıvı yağ dökülür hamur tepsiye alınır. Hamur elle inceltilip açılır üstüne yarım paket margarin sürülür ve hamur rulo sarılıp ekseni etrafında bükülüp 10 dakika kadar dinlendirilir. Tekrar hamur açılır kalan margarin sürülür rulo yapılır. Hamur ikiye bölünür. Alta alınacak parçanın biraz büyük olmasına dikkat edilir. Fırın tepsisi bu kez katı yağla tekrar yağlanır. Büyük hamur parçası tepsiye alınır elle açılır üstüne iç harç konarak hafif dağıtılır. Üstüne kalan hamur elde açılarak kapatılır .Altaki parça kenarlardan yukarı doğru kıvrılarak kapatılır ve üstünden hafif bastırılıp kenarlara doğru yaydırılır. Tepsiye iyice yayılan hamur önceden 200 _ 250 derecede ısıtılmış fırında üstü altı iyice kızarana kadar pişirilir. Fırından alınan tepsinin üstüne kağıt havlu konur. Başka bir fırın tepsisi ters çevrilip kapatılır. Dilimlenerek sıcak servis yapılır.

MASTUVA

- ***Malzemesi : 2 kğ. ayran 300 gr. pirinç, 125 gr tereyağı***
- ***Yapılışı : Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra geniş bir tencereye bırakılır. Ve ayran ilave edilir. Tencere konulan malzemeyle birlikte yanan bir ocağın üstüne konulup karıştırılmaya başlanır. Ayranın bozulmaması için tahta bir kaşıkla ara verilmeksizin sürekli karıştırılır. Ayran kaynamaya başladıktan sonra karıştırma işlemi bir müddet devam eder. Yemek katı hale gelinceye kadar ateşte bırakılır. Katılaşan yemek ateşten alınarak ortası boşaltılmış vaziyette kapa konulur. Kızartılan tereyağı ortası boşaltılan yemeğin içine dökülür ve servis yapılır.***

TUTMAÇ ÇORBASI

- ***Ayran Çorbası :***
- ***Malzemesi : 2 kğ. ayran, tuz, 1 avuç un, 1 adet yumurta, 500 gr. dövme veya pirinç, 1 avuç nohut***
- ***Yapılışı : Geniş bir tencerenin içerisine ayran boşaltılarak içine un, tuz ve yumurta sarısı ilave edilir ve karıştırılmaya başlanır. Normal bir ateşte tahta kaşıkla ayran kaynayıncaya kadar karıştırılır. Ayran kaynama aşamasına geldikten sonra nohut ve dövme veya pirinç ilave edilir. 30-40 dakika kaynatıldıktan sonra yemek ateşten alınarak servis yapılır. Ayran çorbası keşkten de yapılır. Keşke için günlerce ayran toplatılıp küplerde saklanır. Küplerde korunan ayran alabildiğince ekşitilir. Ekşitilen ayran büyük kazanlarda ateşe bırakılır ve karıştırılmaya başlanır. Ayran kaynatıldıktan sonra içine dövme ve az miktarda nohut eklenir. Karıştırma işlemi ayranın katılaşmasına dek devam eder. Katılaşan yemek ateşten alınarak soğutulmaya bırakılır. Soğutulan keşk köfte büyüklüğünde hazırlanıp güneşe bırakılır ve kurutulur. Genelde kış mevsiminde ayran çorbasının yapımında kullanılır.***

AYRAN ÇORBASI

Malzemeler; 1 su bardağı döğme 1 litre tuluk (tulum) ayranı 1 demet yarpuz Yeterince tuz Yapılışı;

Döğme akşamdan ıslatılır> Ayranın içine konulur ve sürekli karıştırılarak kaynayıncaya kadar harlı ateşte tutulur>Kaynara çıktıktan sonra kısık ateşe alınır ve tuzu eklenir>Döğme özünü salıncaya ayran katılaşıncaya kadar pişirilir> Ocaktan indirmeden on dakika önce yıkanıp yapraklarına ayrılmış yarpuz eklenir>Ateşten indirilince soğumaya bırakılır> Soğuk yenilmesi tavsiye edilir>Afiyet olsun>

****Yoğurt ayranıyla da yapılır ancak ayranın koyu kıvamlı olması gereklidir> *İstenirse döğme ile birlikte nohut da konulabilir> *Tuz çorba kaynadıktan sonra eklenmelidir>Aksi halde ayran kesilebilir> *Yarpuzun son anda katılmasının nedeni de çorbanın beyaz renginin koyulaşmasını engellemektir>Yarpuz yerine nane yaprakları da kullanılır>***

Yarpuz; ilkbaharda dere kenarlarında yetişen minik mor çiçekli naneye nisbetten çok daha keskin kokusu olan yabani nane>

alıntıdır

AYRAN ÇORBASI

Malzemeler; 1 su bardağı döğme 1 litre tuluk (tulum) ayranı 1 demet yarpuz Yeterince tuz Yapılışı;

Döğme akşamdan ıslatılır> Ayranın içine konulur ve sürekli karıştırılarak kaynayıncaya kadar harlı ateşte tutulur>Kaynara çıktıktan sonra kısık ateşe alınır ve tuzu eklenir>Döğme özünü salıncaya ayran katılaşıncaya kadar pişirilir> Ocaktan indirmeden on dakika önce yıkanıp yapraklarına ayrılmış yarpuz eklenir>Ateşten indirilince soğumaya bırakılır> Soğuk yenilmesi tavsiye edilir>Afiyet olsun>

****Yoğurt ayranıyla da yapılır ancak ayranın koyu kıvamlı olması gereklidir> *İstenirse döğme ile birlikte nohut da konulabilir> *Tuz çorba kaynadıktan sonra eklenmelidir>Aksi halde ayran kesilebilir> *Yarpuzun son anda katılmasının nedeni de çorbanın beyaz renginin koyulaşmasını engellemektir>Yarpuz yerine nane yaprakları da kullanılır>***

Yarpuz; ilkbaharda dere kenarlarında yetişen minik mor çiçekli naneye nisbeten çok daha keskin kokusu olan yabani nane>

alıntıdır

AYRAN ÇORBASI

YAPRAK SARMASI

Öncelikle asma yaprakları haşlanır. Bulgurlar ve pirinçler yıkanır. Doğrancak olan malzemeler doğranarak tüm malzemeler karıştırılır (Asma yaprakları hariç). Haşlanan asma yapraklarına hazırladığımız iç konularak sarılır. Sarılan sarmaları tencereye aşağıdaki resimdeki gibi düzenli bir şekilde dizilir. Tencereye 3 bardak kaynar su dökülerek sarmalar kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir.

SIRINA PEL

Bingöl'ün Gözdesi Sırın(SERİNA PEL)

Malzemesi : Yufka ekmek, yoğurt, sarımsak, tuz ve tereyağı

Yapılışı : Pişirilip hazırlanan yufkalar 4-5 cm. dürülür. Dürülen yufkalar hamur tahtası üzerinde 4-5 cm. aralıklarla kesilir. Kesilen parçalar dik gelecek şekilde yan yana sıkı sıkıya dizilir. Dövülen sarımsak yoğurda katılarak sarımsaklı yoğurt işlemi yapılır. Sarımsaklı yoğurt dizilen ekmeğin üstüne dökülür. Daha sonra üzerine kızartılmış tereyağı ilave edilerek yemek servise hazır hale gelir.

KABAK TATLISI

YAPILIŞI

Kabak tatlısı tarifi

Kabak parçaları soyulup, dilimlenir. Tencereye yerleştirilir. Yayvan bir tencere kullanımının daha iyi olacağını düşünüyorum ancak ben mümkün olmadığı için biraz dar tencere kullandım. Dolayısıyla kabak dilimleri birkaç katı oldu. Bir kase şekeri kat aralarına ve en üste serptim. Son olarak tencerede çeyrek çay bardağı su gezdirip, önce yüksek sonra kısık ateşte pişirdim. Pişirme süresi yaklaşık olarak 30-45 dakika. Kabaklar yumuşadığında pişmiş olduğunu anlıyoruz. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz. Servis yapmadan önce üzerini fındık ve hindistan cevizi ile süslemeniz ayrı bir tat katacaktır. İsteğe göre şeker daha fazla kullanılabilir fakat ben çok şekerli sevmediğim için yukarıdaki miktar yeterli geldi. Kabak tatlısı hazır. Afiyet olsun.

GÖMME-KELDOŞ

GÖMME - KELDÖŞ

Malzemeler:

Un, Tuz, Su, Pestikan (süzme) veya ayran, Tereyağı, Sarımsak

Hazırlanışı: Un tuz ve su ile oldukça sert bir hamur yoğrulur. Fırın tepsisine konur. Hamur sert olduğu için elle bastırılarak yayılır. Kimi ilçelerde hamurun içine yarma da konur. (Eskiden bu hamur ocak içinde ateşin altına gömülerek pişirilirdi. Ocağın külü çekilir hamur konur üstüne sac kapatılır . Sacın üstüne çekilen köz dökülür ekmek öyle pişirilmiş.) Hamur 180 dere ısıdaki fırında pişirilir. Soğuyunca ekmek ufak ufak doğranır. Servis tabağına alınır.

Pestiken eritilir. Ocakta karıştırılarak hafif ısıtılır içine sarımsak konur. Tereyağı kızdırılır. Ufatılmış ekmeğin üstüne önce ayran sonrada tereyağı gezdirilir.

Hoşafla servisi güzel olur.

BİBER DOLMASI

Malzemeler

1 kilo dolmalık biber, Yarım kilo pirinç, 5 adet domates, 1 adet, soğan, 1 buçuk bağ maydanoz, Tuz ve isteğe göre baharat, Sıvı yağ isteğe göre zeytinyağı

Hazırlanışı :

İlk olarak dolmalık biberlerin içini temizleyin, daha sonra iyice yıkayın. Pirinçleri yıkadıktan sonra geniş bir kaba alın, içine inci inci doğranmış maydanoz ve soğanı ekleyin. domateslerin kabuğunu soymadan kapak şeklinde yuvarlaklar kesin ve geri kalan domatesin içini küçük küçük doğrayarak pirinçlerin üzerine ekleyin. Tuzu ve baharatları ekledikten sonra sıvıyağı isteğe göre zeytinyağını ekleyin. iyice karıştırın ve biberlerin içini doldurun. Doldurduğunuz biberlerin ağzını, kestiğiniz yuvarlak domatesler ile kapatın. tencereye sıraladıktan sonra pişirin.

NOT: Pirinçlerim kabardığı için taştı, sizinde öyle olabilir. :) Afiyet olsun :)

BAKLAVA

BAKLAVA TARİFİ

Geniş bir yoğurma kabına unun yarısını eleyerek koyun. Unun ortasını havuz biçiminde açın. Ortadaki havuza yumurta, süt, su, zeytinyağı ve bir tutam tuz koyun. Önce parmak uçlarınızla ortadaki bu karışımı karıştırın. Daha sonra parmak uçlarınızla kenarlardaki undan da alarak yumuşak kıvamlı bir hamur haline getirin. Gerektikçe un ilave edin. Hazırladığınız hamurdan 20 beze yapın. Bezeleri unlanmış mutfak tezgâhı üzerinde teker teker yoğurarak özlendirin. Üstlerini bir bezle örtüp 20-30 dakika dinlendirin. Cevizi ayıklayıp incecik dövün. Geniş bir tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız bezelerden birini mutfak tezgâhına alın. Birer avuç nişasta ve unu altına üstüne paylaştırın. İnce bir oklavayla, açabildiğiniz kadar ince açın. Hazırladığınız baklava yufkasını düz bir şekilde tepsiye döşeyin. Tepsiden sarkan kısımlarını kesip ayrı bir yerde biriktirin. Yufkanın üzerine elinizle ceviz serpiştirin. Tüm bezeleri bu şekilde açarak aralarına ceviz serpiştirip tepsiye döşeyin. Kat kat bütün yufkaları tepsiye yerleştirdikten sonra keskin bir bıçakla baklava dilimlerini kesin. Fırını 170 (turbo 150) derecede ısıtın. Bir tavada tereyağını eritin. Fokur fokur kaynayinca ateşten alıp hemen baklava tepsisinin üzerine gezdirin. Tereyağı yufkaya değdikçe cızır cızır etmeli. Tepsiyi sıcak fırının alttan ikinci rafına yerleştirin. Baklavanın üzeri pembeleşmeye başlayınca fırın sıcaklığını 150 (turbo 130) dereceye düşürün. Toplam 30-40 dakikada baklavanın içi de pişmiş olur. Tepsiyi fırından alıp ılınmaya bırakın. Suyla şekeri ateşe koyup bir taşım kaynatın. Şerbet hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Üzerine limon suyunu sıkıp 1-2 dakika sonra ateşten alın. Baklava ılık, şerbet sıcakken şerbeti baklavanın üzerine gezdirin. 2-3 saat, şerbetini çekmesi için beklettikten sonra tatlımızı servis yapabilirsiniz

SU BÖREĞİ

Yapılışı:

Tüm hamur mazlemelerini geniş bir yoğurma kabına alın. 1 su bardağı ılık suyu ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kıvama gelen hamuru 8 bezeye ayırın.(Bezeler avucunuzun büyüklüğünde olacak) Daire şeklindeki fırın tepsisini sıvıyağ tereyağı karışımı ile yağlayın ve ilk bezeyi tepsi büyüklüğünde açın. Geniş bir tencerede 4 litre suyu kaynatın, kaynayan suyun içine sıvıyağ ve tuzu ekleyin. Tepsi büyüklüğünde açtığınız yufkayı kaynayan suda 1-2 dakika kadar haşlayın. Spatula yardımıyla haşlanan yufkayı alın ve hemen diğer tencere içinde beklettiğiniz soğuk suya atın. Yufkayı yağladığınız tepsiye yerleştirin.Üzerine tereyağı karışımından yayın ve ufaladığınız beyaz peynirden serpin. Tüm yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapın. Son yufkayı yerleştirdikten sonra yufkaların üzerine hafifçe bastırarak düzeltin ve üzerine kalan tereyağlı karışımdan sürün. Tepsiyi ocağın büyük gözüne koyun, orta ateşte çevirerek önce ilk yüzünü sonra diğer yüzünü kızartın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

TANDIR

Halkın ihtiyacına yönelik olarak topraktan ve taştan yapılan ekmek tandırları bir tür fırın görevi görmektedir. Tandırda pişirilen ekmeğin kendine has bir lezzeti vardır. Hala bir çok kırsal kesimde olduğu gibi kent merkezlerinde de bu tandırlara rastlamak mümkündür. Çömlek yapımında olduğu gibi tandır için de kolay yoğrulup şekil alabilecek özel bir toprak kullanılır. Bu toprak yoğrulup içine biraz da saman karıştırılarak dayanıklılığı ve yapışkanlığı sağlanmış olur. Yoğrulan çamur çubuklar halinde üst üste dizilerek kaynaştırılıp 70-80 cm civarında bir yükseklikte çanak haline getirilir. Bu çanak ağız kısmından dibine doğru genişliği artacak şekilde olup, tabanında da ön tarafa doğru bakan bir tünelciği vardır. Bu tünelcikten tandırın külü alınır, temizliği yapılır. Yapılan bu tandır çanağının etrafı taşlarla örülerek yapısı korunmuş olur. Ekmek pişirilmek istendiğinde tandır odun, tahta gibi yakacaklarla ısındırılır. Normal bir sıcaklığa sahip olan tandırın iç kısmına, çanağına hazırlanan ekmeklik hamur ıslandırılarak yapıştırılır. Bu şekilde ekmekler tandırın çanağında odun ateşi ile pişmiş olur.

KADAYİF TATLISI

Kadayıf Tatlısı Tarifi:

1- Bir tencerede su ve şeker kaynatılıp karıştırılır. Limon suyu da ilave edilip ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
2- Kadayıflar çok taze ise büyük bir kağıdın içinde, elle yapışık yerleri açılarak yayılıp kurutulur. Sonra hepsini büyükçe bir tepsiye alarak eritilmiş tereyağı ile sıvıyağ dökerek elle ovalayarak yağ kadayıfın her yerine yaydırılır.
3- Yağlanmış tepsiye kadayıfların yarısı bastıra bastıra yerleştirilir. Kadayıfların üzerine çekilmiş ceviz serpilir. Geri kalan kadayıflar da cevizlerin üzerine düzenli bir şekilde serildikten sonra elle iyice bastırılır.
4- Kızgın fırına verilip kapağı açık olarak pişirilir. Sonra fırından çıkarıp bir tepsinin arkasına kadayıfı çevirip hemen aynı tepsinin içine kaydırılır. Bu şekilde kadayıfın altı üstüne gelmiş olur. Tekrar fırına sürülüp diğer tarafı da kızartılır.
5- Fırından çıkarılıp üzerine şurubu dökülür.