

**UŞAK**  
**YÖRESEL YİYECEKLERİNİN**  
**GASTRONOMİK AÇIDAN TESPİTİ,**  
**MARKALAŞMA, GİRİŞİMCİLİK VE**  
**İSTİHDAMA KATKILARININ**  
**ARAŞTIRILMASI**



BU FAALİYET T.C. ZAFER KALKINMA AJANSI TARAFINDAN FİNANSE EDİLMEKTEDİR.

# PROJE YEMEKLER

## A-ÇORBALAR

### (1)1-TARHANA:

**Malzemeler:** Tarhana, sıvı yağ, mevsimine göre domates rendesi ya da salça ve su

**Hazırlanışı:** Bir tencerede yağ ve salça ya da domates rendesi kavrulur ve tencereye su ilave edildikten sonra tarhana eklenir. Tarhana kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra 5 dk. kaynamaya bırakılır. Arzuya göre üzerine nane ilave edilerek sıcak servis yapılır.



## (2)2-TOYGA

**Malzemeleri:** Nohut, dövme (keşkeklik buğday), su, yoğurt, tereyağı, nane, tuz

**Hazırlanışı:** Keşkeklik buğday ve nohut bir gün önceden ıslatılır. Dödüklü tencerede ayrı ayrı pişirilir. Derin bir tencereye un ve yoğurt koyup beraberce çırpılır. Bu karışım ılıştırılarak çorbaya yavaş yavaş ilave edilir. İçine tuzu ekleyip yavaş yavaş karıştırılır. Çorba piştiğinde içine nane ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ağzı kapatılarak ateşten alınır. Çorba ateşten alındıktan sonra istenirse servis edilirken kızarmış tereyağı dökülür tercihen üzerine bol miktarda nane ve damak zevkine göre karabiber dökülerek servis edilir.





(45) HAMUR AŞI:

**Malzemeler:** Kuşbaşı et, nohut, salça, limontuzu, kurubiber, un, tereyağı, karabiber, pul biber

**Hazırlanışı:** Kuş başı et kızarana kadar kavrulur. İçine salça, haşlanmış nohut ve sıcak su, limon tuzu, kurubiber, pulbiber, kara biber ilave edilir. Su kaynayınca başka bir kapta ezilerek süzgeçten geçirilen un kaynayan yemeğe ilave edilir ve un eriyinceye kadar karıştırılır. Kaynayınca üzerine kızarmış tereyağı ilave edilerek servis edilir.



## ARAP AŞI

Malzemeler: tavuk,su,tereyağ, un, domates salçası,biber salçası, toz biber,un,tuz

HAZIRLANIŞI:Tavuk bol su ile haşlanır.Eti kemiğinden ayrılır ve incecik didiklenir.Tencereye tereyağı konulur ve un ilave edilerek kavrulur.Domates,biber salçası,toz biber ve tuz ilave edilerek biraz daha kavrulur.Tavuk suyu eklenir ve pütürsüz olana dek çırpma teliyle karıştırılır.Kaynayınca didilmiş tavuk eklenir, tam 2 saat ara sıra karıştırılarak pişirilir.Kıvamı koyu olursa biraz daha tavuk suyu ilave edilir.

HAMURU:1 ölçü un, 5 ölçü su ve tuz ile özenir ve çırpılır.karıŐtırarak kaynayıncaya kadar pişirilir.ıslatılmış tepsiye hemen dökülür ve soğuk bir zemine konur.iyice soğuyupta donunca karelere kesilir ve servis tabağına ters çevrilir.yanında sıcak çorbasıyla servis edilir.



## B-ET YEMEKLERİ:

### (3)1-GÜMNÜ:

**Malzemeler:** Toprak çömlek, et (kuzu, tercihen oğlak eti), soğan, domates, biber, sarımsak, kekik, tane karabiber ve tuz

**Hazırlanışı:** Önce etler büyük parçalar halinde doğranır. Doğranmış soğan, biber, kekik, sarımsak hazırlanır. Gümnü'nün içine bir sıra et bir sıra doğranmış malzemeler olmak üzere dizilir. Gümnü dolduktan sonra ağzı kapatılıp hamurla sıvanır. Önceden hazırlanmış meşe odununun közlerine oturtulur. Közler Gümnü'nün etrafına yığılır. Yaklaşık iki saat pişirilir daha sonra genişçe bir tepsiye dökülür, domates, soğan, biber ile servis edilir.



(4)2-TAS KAPAMA):

**Malzemeler:** Kemikli kuzu eti, soğan, biber, domates, salça, tuz, karabiber, maydanoz, bulgur ya da pirinç

**Hazırlanışı:** Yuvarlak sapsız bir tencere içine soğan, biber, domates doğranır, kemikli parça et ilave edilir, karıştırılır. Tencere malzemelerle beraber bir tepsiye ters çevrilir. Tepsinin içine sulandırılmış salça dökülür. Tencerenin üstüne bir ağırlık konularak pişirilir. Etlerin piştiği anlaşılınca yıkanmış bulgur ya da pirinç tencerenin etrafına dökülür. Pilav piştikten sonra ateşten alınır, tencere yavaşça kaldırılır ve sıcak servis yapılır.



## 6-CELPLEME:

**Malzemeler:** Parçalı kuzu eti, salça, tereyağ, baharat, tuz

**Hazırlanışı:** Etler güveçte kısık ateşte iyice pişirilir. Tereyağında salça eritilerek baharatlarla birlikte güveçteki ete ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır, dinlendirilir. Pişen bu yemek fırına verilerek, fırın tadını aldıktan sonra fırından çıkarılır. Üzerine maydanoz dökülerek servis edilir.





### (5)3- KARAHALLI CİĞERİ:

*Malzemeler:* Karaciğer, soğan, biber, yağ, kırmızıbiber

*Hazırlanışı:* Malzemeler küp şeklinde doğranır ve bir kaptta karıştırılır. Sac ta kızgın yağda 5 dakika pişirip ekmek arası ya da tabakta servis yapılır.



#### (6)4-EBEM KÖFTESİ:

**Malzemeler:** Dana eti, soğan, yumurta, tuz, karabiber, su, un, yağ

**Hazırlanışı:** Et iki bıçakla elde kıyılarak kıyma haline getirilir. Rendelenmiş soğan, yumurta, tuz, karabiber ve bir bardak su konarak iyice karıştırılır. Sert bir hamur elde edilecek şekilde un ilave edilir. Bu hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapılır. Bezeler oklava ile 3-4 mm incelikte açılır. Önce yağsız tavada veya sacda hafifçe pişirilir. Sonra yağda kızartılır. Servis tabağına üst üste dizilir ve dörde bölünerek servis yapılır.

**(7)5-KAYRAK KEBABI:**

**Malzemeler:** Kuzu eti, domates, biber, soğan, kuyruk yağı

**Hazırlanışı:** Etler en az iki saat en çok bir gün kadar süt, sirke, soğan suyuyla terbiye edilir. Mermer ya da kayrak üzerinde orta ateşte pişirilir. Domates, biber, soğan garnitür için doğranır ve tabaklara servis yapılır.

**C-SULU YEMEKLER:**

## (9)2-TOPALAK:

**Malzemeler:** Bulgur, koyun kıyması, kuzu iç yağı, karabiber, tuz, soğan, un, zeytinyağı, haşlanmış nohut, tereyağı  
**Hazırlanışı:** Bulgur bir kabın içerisine konur, içine kavurulmuş kıyma, karabiber, ince kıyılmış soğan ilave edilir. Tuz eklenir ve kaynamış su dökülerek karıştırılır. Üzerine bir kapak kapatılarak bulgurun kabarması 5 dk. kadar beklenir. Bulgur kabardıktan sonra karışımın içine aldığı kadar un katılarak yoğrulur. Yoğrulan hamurdan küçük bezeler yapıp pişi şeklinde açılır ve küçük bilyeler haline getirilir, unlanmış tepsiye atılır. Çukur bir tencerede su kaynatılır ve içine tuz atılır. Hazırlanan topalaklar kaynamış suyun içine atılır. Yapışmasını önlemek için sürekli karıştırılır. Nohut ilave edilir. Yemek kıvamını aldığı anda üzerine erimiş tereyağı dökülerek servis edilir.



### (10)3-ALACATENE:

**Malzemeler:** Uşak alaca mercimeği, bulgur, soğan, sıvı yağ, salça, tuz, kuru biber

**Hazırlanışı:** Soğanlar doğranıp bir tencerede yağ ile kavrulur ve salça ilave edilir. Uşak alaca mercimeği yıkanıp süzöldükten sonra kavrulmuş soğan, salça karışımının üzerine ilave edilir. Tenceredeki karışımın üzerine yeteri kadar su ilave edilip pişmeye yakın yıkanan bulgur ilave edilir. Yemek piştikten sonra (çok az sulu hale gelince/alaca hale) kuru acı biber ilave edilerek biraz daha kaynatılır. Servis sıcaklığına gelinceye kadar demlenir. Ilık servis edilir.



#### (11)4- KEŞKEK:

**Malzemeler:** Keşkeklik buğday, soğan, kuyruk yağı, et suyu, et ya da tavuk, tuz, su

**Hazırlanışı:**Buğdaylar akşamdan bir taşım kaynatılır. Sabah soğan yağda kavrulur, akşamdan kaynatılan keşkekler içine atılır. Üzerine yeteri kadar su ilave edilir. Pişene kadar kaynatılır. Et suyu ilave edilir ve bir müddet daha pişirilir. Sonra tahta kaşıkla ezilir (düğün keşkeği dövülerek yapılır.)istenilen kıvama geldiğinde didilmiş et ilave edilerek tekrar tahta kaşıkla ezilir, demledikten sonra isteğe bağlı olarak ya sade eritilmiş tereyağı ya da kırmızı toz biberle veya salça ilave edilerek servis edilir.



## (12)5-KURUBİBER AŞI:

**Malzemeler:** Kuru biber, soğan, yağ,su

**Hazırlanışı:**Kurutulmuş biberler bir tencerede kaynatılan suya atılır ve yenebilir kıvama gelmesi sağlanır. Yenebilir kıvama gelen biberler süzölerek tencereden çıkartılır. Başka bir tencerede soğan, yağ ve salçayla kavrulur. Biberler kavrulan yağın içerisine atılır ve 15 dk. daha kavrulur. Sıcak ya da soğuk servis edilebilir.



**(13)6-SAKALI SARKAN (Halakaşı):**

**Malzemeler:** Nohut, fasulye, dađ eriđi, erište, tereyađı, nane, karabiber, kırmızıbiber, tuz, su, sumak

**Hazırlanışı:** Haşlanmış nohut, haşlanmış fasulye tereyağında ısıtıldıktan sonra orta ateşte su ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Daha sonra erişteler ilave edilir ve boza kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra en az 10 dk. bekletilip üzerine sumak ve dağ eriği ilave edilir üzerine nane eklenir ve servis yapılır.

**(14)7-DÖLAŞI:**

**Malzemeler:** Küçük karpuz (sonbaharda hasat sonu olgunlaşmamış küçük karpuz) yağ, tuz, su, yoğurt, sarımsak

**Hazırlanışı:** Karpuzlar küp küp doğranıp (eğer sert çekirdekler varsa çıkartılır.) tuzlu suda haşlanır. Biraz yumuşayınca ateşten alınarak suyu süzülür. Ezmeden hafifçe elde sıkılır. Yağda fazla kızartılmadan kavrulur. Daha sonra soğutulup üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kızdırılmış tereyağıyla servis edilir.

## D-PİLAVLAR:

### (15)1-ERİŞTE:

**Malzemeler:** Erişte, su, yağ, tuz

**Hazırlanışı:** Bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suya tuz ve eriştelere yapışmaması için yağ ilave edilir. Bu suya eriştelere ilave edilir. Eriştelere yapışmaması için arada karıştırılır. Eriştelere yumuşayıp kıvam alınca altı kapatılır, iki bardak soğuk su ilave edilip suyu süzülür. Başka bir tencerede yağ kızdırılır, kızdırılan yağın içine eriştelere ilave edilerek 5 dk. daha kavrulur. Daha sonra isteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve üzerine tereyağında kavurulmuş salça ya da sade tereyağı gezdirilerek servis yapılabilir. İstenirse hazırlanan eriştelere rendelenmiş kaşar, tulum ya da beyaz peynir dökülerek servis yapılır.



## E-HAMUR İŞİ:

### (16)1-DÖNDÜRME:

**Malzemeler:** un, ıspanak, çökelek, bayat ekmek içi, kuru soğan, süt, sıvıyağ, yoğurt, pul biber, karabiber, tuz, limon suyu veya sirke.

**Hazırlanışı:** Un derince bir kaba alınır ve üzerine 1 çay bardağı süt ve ayçiçek yağı ile 1 çorba kaşığı tuz ilave edilir. Yarım limonun suyu veya 1 çorba kaşığı sirke eklenip ara ara su eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamur 2 eşit bezeye ayrılır ve üzerine ıslak bez kapatılarak dinlendirilir. İçi için; 1 adet bayat ekmeğin içi çıkarılır. Kuru soğan küçük küçük doğranır ve sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur. Ispanaklar kıyılır. Kavrulan soğanlara ekmek içi eklenir ve biraz daha sotelenir. Ispanaklar derince bir kaba alınır ve üzerine çökelek ilave edilir. Pul biber, karabiber ve tuz eklendikten sonra soğanla sotelenen ekmek eklenerek karıştırılır. Küçük bir kaseye zeytinyağı konur. Dinlenen ilk hamur bezesi unlu zeminde açılır. Tepsi büyüklüğünde açılan yufkanın ortasına küçük bir kase kapatılır ve 8 eşit parçaya bölünür. Çiçek gibi kesilen yufkanın üçgen şeklindeki her yaprağı zeytinyağı ile yağlanıp üst üste kapatılır. İkinci beze de aynı şekilde açılıp katlanır. Zemin unlanır ve katlanan bezelerden ilki tepsi büyüklüğünde açılıp yağlanmış tepsi zeminine yerleştirilir. Ispanaklı harç ile kaplanır. İkinci beze de aynı şekilde açılır ve harcın üzerine kapatılır. Yufkaların kenarları bir bıçağın sırtı ile birleştirilir. Zeytinyağına, 2 yemek kaşığı yoğurt eklenip karıştırılır ve yufkanın üzerine sürülür. Bıçakla bir kaç yerinden delinir. Fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir.



## (17)2-ÜÇGEN BÖREK:

**Malzemeler:** un, süt, yağ, yoğurt, tuz, yumurta, Ispanak, soğan, sıvı yağ, tuz, pulbiber, karabiber.

**Hazırlanışı:** Una malzemeleri ekleyip iyice yoğrulur. Cevizden biraz büyük bezeler yapılır. Hamur dinlendirilir. Dinlenen hamur yufka büyüklüğünde açılır. Yufkayı uzunlamasına üçe bölünür. Ayrı bir yerde soğanı küçük küçük doğrayarak pembeleşinceye dek kavurulur. Sonra yıkanmış küçük küçük doğranmış ıspanakları içine atın tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte ıspanak söndükten sonra, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip kavurulur. Şerit halindeki yufkaların başından dört parmak boşluk kalacak şekilde iç malzemeyi koyulur. Üçgen şeklinde katlanır. Üzerine yumurta sürülerek orta hararetle fırında pişirilir.



**(18)3-KATMER:**

**Malzemeler:** Un, su, tuz, haşhaş, yağ

**Hazırlanışı:** Un su ve tuz ilave edilerek hamur hale getirilir. Hamur bezelere ayrılır. Bezeler oklavaya ince açılır önceden yağ ile inceltiľmiş haşhaş açılan hamurun üzerine yayılır sonra hamur katlanır ve oklavayla tekrar açılır ve saçta odun ateşinde pişirilir. Pişirilirken altı ve üstü yağlanır. Sıcak olarak servis edilir.

**(19)4-BÜKME:**

**Malzemeler:** Un, su, tuz, lor, maydanoz, ıspanak, kabak, soğan, patetes

**Hazırlanışı:** Un su ve tuz ilave edilerek hamur hale getirilir. Hamur bezelere ayrılır. Bezeler oklavayla ince açılır.İçine isteğe göre iç malzemesi konulur (lor, maydanoz, ıspanak, kabak, patates). Sonra yarım ay şeklinde kapatılır ve saçta odun ateşinde pişirilir. Pişerken altı ve üstü hafif yağlanır. Sıcak servis edilir.

**(20)5-FİNCAN BÖREĞİ:**

**Malzemeler:** un, ılık su, tuz, yumurta, ıspanak, soğan, karabiber, tuz, pulbiber, sıvı yağ

**Hazırlanışı:** Malzemeler kullanılarak hamur elde edilir. Bir kenarda ıspanak, soğan, yağ, baharatlarla yağda kavrulup iç elde edilir. Hazırlanan hamur ikiye ayrılır. Bezeler merdaneyle açılır. Açılan bezelerin üzerine kaşıkla nokta nokta iç yerleştirilir. İkinci beze de açılarak iç yerleştirilen bezenin üzerine örtülür. İçin olduğu kabaran yerler bir fincan ya da kalıp yardımıyla kesilir. Kızgın yağda kızartılır.





**(21)6-YAREN BÖREĞİ:**

**Malzemeler:** Kuruyufka, ekmeğiçi, kıyma, yağ

**Hazırlanışı:** Yufkalar ıslatılıp yumuşaması sağlanır. Tepsi yağlanır. Yufkalar tepsiye serilip üzerine et suyu dökülür. İkinci yufka tepsiye serilir et suyu dökülür üzerine kıyma ve ekmeğiçiyle hazırlanan iç koyulur. Yufkalar bu şekilde tepsiye dizilir. Son kat tepsiye koyulduktan sonra üzeri yağlanır ve köz ateşte pişirilir.

(22)7-GÜL PEKSİMETİ:

## F-TATLILAR:

(23)1-CENDERE:

*Malzemeler:* un,yumurta,tuz,su,nişasta,ceviz

*Hazırlanışı:* Malzemelerle hamur yoğrulur. Un nişasta ile karıştırılır. Bezeler bu karışım yardımıyla ince açılır. Açılan hamurun içine ceviz dökülür rulo yapılarak büzülür ve tepsiye dizilir. Fırında kızartılıp şerbeti dökülür.



## **G-TURŞU VE SALATALAR:**

### **(32)1-AŞIK SALATA:**

**Malzemeler:** Yeşil haşhaş, domates, yeşil soğan, kaşarpeyniri, dağ eriği ekşisi, haşhaş tohumu, haşlanmış mısır, yağ, limon

**Hazırlanışı:** Yeşil haşhaş iri iri doğranır. Domatesler ve soğanlarda aynı şekilde doğranarak haşhaşlara ilave edilir. Üzerine kaşar peyniri rendelenir, mısırlar serpilir, haşhaş tohumlarıyla süslenerek üzerine yağ,dağ eriği ekşisi ve limon ve tuz karıştırılarak elde edilen sos ilave edilerek servis edilir.

### (33)2-KURU BİBER TURŞUSU:

**Malzemeler:** Kurubiber, sarımsak, nane, şalgam suyu, horozibiği, limon tuzu

**Hazırlanışı:** Biberler haşlanıp süzöldükten sonra başka bir tencerede kaynayan limon tuzu, horozibiği, şalgam suyu sarımsak'ın içine atılır ve iyice kaynatılır. Ocaktan indirildikten sonra soğutarak servis edilir.



**(34)3-EKŞİ ERİK TURŞUSU:**

**Malzemeler:** Dağeriği, nane, sarımsak, tuz, kurubiber

**Hazırlanışı:** Dağ eriği su ile kaynatıldıktan sonra süzülür ve içine kurubiber ilave edilir. Soğuyunca nane ve sarımsak ilave edilerek servis edilir.

**H-KAHVALTILIKLAR:**

(35)1-HAŞHAŞ EZMESİ:

(36)2-SUSAMEZMESİ:

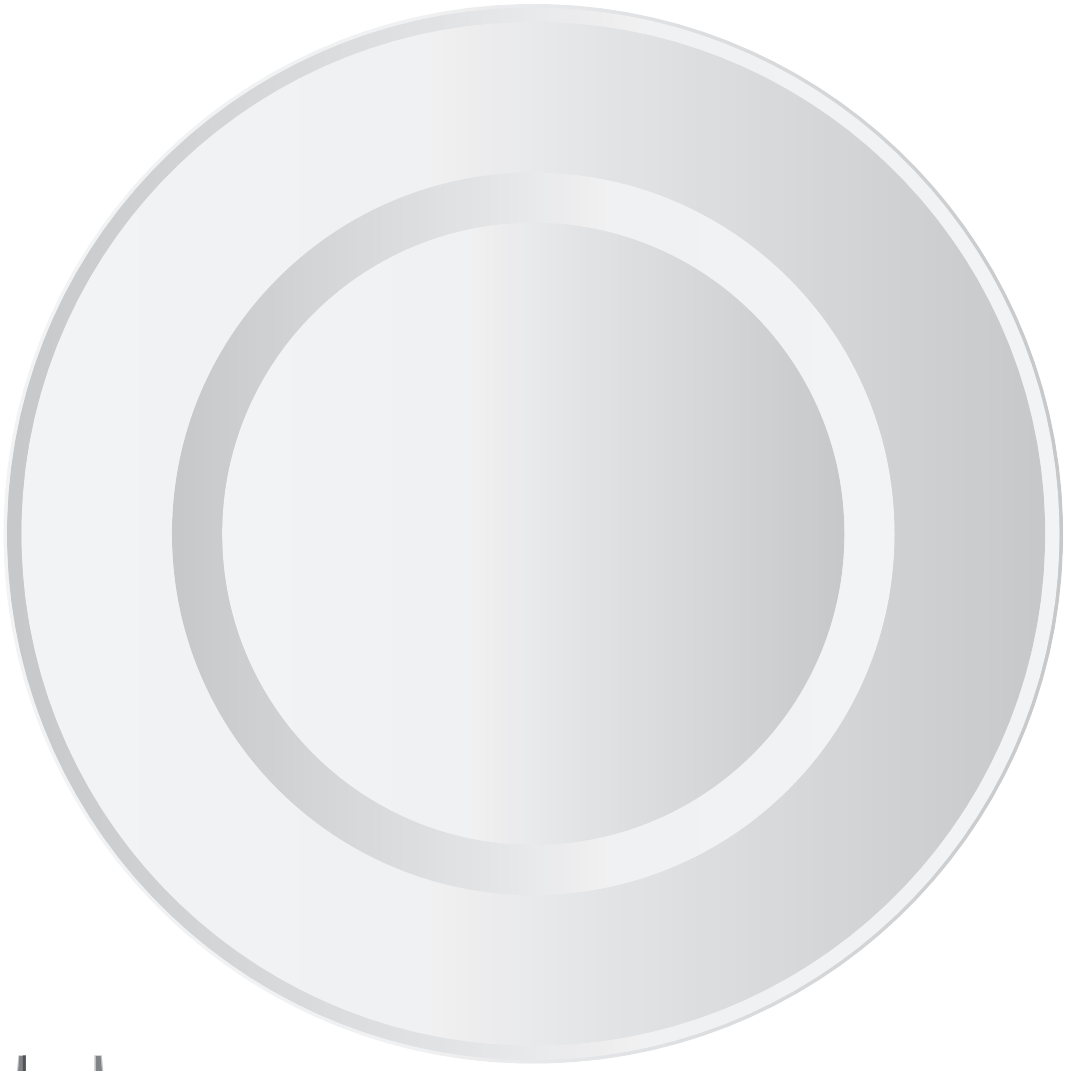


(37)3-TAHİN:

(38)4-PEKMEZ:

(39)5-ÇİLEK REÇELİ:

(40)6-BAL:



## (24)2-DEMİR TATLISI:

**Malzemeler:** yumurta, nişasta, kabartma tozu, un,su, şeker, limon suyu

**Hazırlanışı:** Yumurta, kabartma tozu ve tuzu iyice çırpılır. Karışıma 1,5 bardak su, nişasta ve un ilave ederek tekrar iyice çırpılır. Krep hamuru gibi akışkan bir hamur yapılır. Bu karışımı 10 dk kadar bekletilir. Kızartma kabınıza demir kalıbın üstünü bandıracak kadar sıvı yağ koyulur. Yağı harlı ateşte kızdırılır. Yağın içinde tamamen ısınmış olan demir kalıbı hamura batırılır. (Hamurun demir kalıbın üstüne çıkmamasına özellikle dikkat edilir.)

Kızgın demir kalıba hamur yapışacaktır, bunu kızgın yağın içine bırakılıp birkaç saniye kalıbı hiç hareket ettirilmez. Hamur yağda sertleşmeye başladığında demir kalıbı aşağı yukarı hareket ettirdiğinizde, demirin şeklini alan hamur kalıptan ayrılacaktır. Ayrılmazsa çataldan yardım alınır. Yağda hamurun iki tarafını da kızartılır. Kızaran hamurları kağıt havlu serilmiş bir tepsi üzerine yerleştirilir. Demir kalıp hamurdan ayrılınca kalıbı yağın içine batırın ve demir ısındığında aynı işlemleri tekrar edilir. Daha önce hazırlayıp soğuttuğunuz şerbete kızarttığınız hamurları batırıp servis yapılır.



### (25)3-KAYMAKLI BAKLAVA:

**Malzemeler:** Un, buğday nişastası, tereyağı, kaymak, şeker, su

**Hazırlanışı:** Un, nişasta ve su ile hazırlanan hamur kulak memesinden biraz daha sert hale getirildikten sonra yirmi beze hazırlanır. Tepsi büyüklüğünde ince açılır. Açılırken un ve nişasta kullanılır. Tepsi yağlanır. 10 yufka araları yağlanarak tepsiye dizilir. Kaymaklar kaşıkla yaymadan nokta nokta yufkaların üzerine sık sık konulur. Kalan 10 yufka aynı şekilde tepsiye yerleştirilir. Hazırlanan ateş közü ikiye ayrılarak birazı sacın altına diğeri de tepsinin üzerine konularak 45 dk. pişirilir. Piştikten sonra ılık tepsiye ılık şerbet dökülür. Biraz bekletilir ılık şekilde servis edilir üzerine çam fıstığı ve ceviz ilave edilir.



(26)4-SİNİ HAMURSUZU:

**Malzemeler:** Haşhaş, şeker, un, tuz, su, yoğurt, yağ, maya

**Hazırlanışı:** Haşhaşın içine şeker dökülür ve şeker eriyinceye kadar su ilave edilerek karıştırılır. Malzemelerden sert bir hamur hazırlanır. Hamur 12 parçaya ayrılır ve tepsi büyüklüğüne oklava yardımıyla açılır. Hamurun üzerine haşhaş sürülür ve tekrar şeker serpilir. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Sonra üzeri yağlanır ve orta ateşli fırında pişirilir.





(27)5-SARAYLI (Sarı Burma):

**Malzemeler:** Un, yumurta, süt, kabartma tozu, yağ, susam, ceviz, şeker, su, nişasta

**Hazırlanışı:** un, yumurta, süt, kabartma tozu, yağ hamur haline getirilir ve biraz dinlendirilir. Daha sonra nişasta ile açılır. Açılan hamurun içine önceden hazırlanmış susam, ceviz ve şeker karışımı serpilir ve hamur sarılarak tepsiye yerleştirilir. Tepsi dolduktan sonra orta hararetili fırında pişirilir. Piştikten sonra isteğe göre şerbetsiz ya da şerbetli olarak servis edilir.



(28)6-HÖŞMERİM:

(29)7-NİŞASTA HELVASI:

(30)8-ÇEKME HELVA:

(31)9-DÖKME HELVA:

(32)10-KÖPÜKHELVA:

**(42) SIYIRMA:**

**Malzemeler:** Taze fasülye, sarımsak, tarhana, sıvı yağ

**Hazırlanışı:** Fasülyeler kılçığı ayıklanmadan derin bir tencerede haşlanır. Pişince ateşten alır ve suyu süzülür. Bir tavada sarımsak, tarhana ve yağ ile bir sos hazırlanır. Sos hazır olunca ateşten alınır ve fasülyelerin üzerine dökülür. İyice karıştırıldıktan sonra seviş yapılır.



(43) SURA KAPAMA:

*Malzemeler:* Koyun ya da kuzu kaburgası, bulgur, sızdırma hayvan yağı

*Hazırlanışı:* Kaburgalar bütün olarak bakır tencerenin dibine yerleştirilir. Başka bir kaptta bulgur sıcak suda kabartılır. Kaburganın içine bulgur ve iç yağı koyulur. Kaburga dikilerek kapatılır. Yeteri kadar su ve tuz ilave edilir. Tencerenin kapağı hamur bulamacıyla sıvanarak kapatılır. Közde yavaş yavaş pişirilir. Tencere açılıp sini üzerine yemek dökülür, etler kemiklerinden ayrılarak servis yapılır.





(44) CIZBIZ:

*Malzemeler:* İnce bulgur, ince çekilmiş kıyma, karabiber, yumurta

*Hazırlanışı:* Bulgur ıslatılıp kabarması sağlanır. Sonra bulgurun içine kıyma ve diğer malzemeler ilave edilerek yoğrulur. Köfte büyüklüğünde elde şekil verilerek kızgın yağda kızartılır. Sıcak servis yapılır.



## 8-ETLİ DÖĞME:

Malzemeler: Kemiksiz yerinde az yağlı dana ya da kuzu eti,incebulgur,soğan,sarımsak,kurunane,acı toz kırmızı biber,karabiber,maydanoz,tuz  
Hazırlanışı: Et satırla dövülür. Islatılmış bulgur ve diğer malzemeler katıldıktan sonra tekrar dövülerek yoğrulur.Hamur tepsiye yayılarak fırına sürülür.



