



BİGEP PROJESİ İYİ UYGULAMA

ANNEMİN MUTFAĞINDAN SINIF YEMEK KİTABIMIZ



OVACIK İLKOKULU 2/A SINIFI
2024



LEBENİ



Malzemeler

- Yoğurt
- Dövme Buğday
- Nohut
- Su
- Tuz



Yapılışı

Tencereye bolca sıcak su katılır. 1 tutam da göz kararı tuz serpilir. Bulgurla yoğrulan kıymadan küçük köfteler suyun içinde haşlanır. Köfteler süzgeç yardımıyla tencereden alınır. Sarımsaklar dövülür ve yoğurt ile karıştırılıp köfteler ile karıştırılıp soğumaya bekletilir.



**Miray
ÇAKMAK**



AĞZI AÇIK



Malzemeler

- SIVI YAĞ
- YOĞURT
- YUMURTA
- KURU SOĞAN
- YAĞSIZ KIYMA
- UN, TUZ, PUL BİBER
- BİBER SALÇASI



Yapılışı

Yoğurma kabının içerisine un hariç diğer tüm malzemeler eklenir ve karıştırılır. Daha sonra un yavaş yavaş ilave edilip hamur yoğrulur. 10 dakika dinlendirdikten sonra iç harcı için bir kaseye malzemeler alınır ve iyice karıştırılır. Dinlenen hamur iki eşit parçaya ayrılır. Oklava ya da merdaneyle çok ince olmayacak şekilde açılır. Bir aparat ya da bir kapak ile yuvarlak şeklinde kesilir. Bir fırça ile hamurların üzerine su sürülür. Daha sonra iç harç alınıp hamurların kenarını iki parmakla sıkılarak kapatılır. Uygun bir tavada sıvı yağı kızdırılıp ağzı açıkları üst yüzeyi altta kalacak şekilde tavaya alınır ve üst ve alt tarafı kızartılarak hazır hale getirilir.



**Gülbahar
İSTEK**



YAPRAK SARMA



Malzemeler

- Asma Yapağı
- Piring
- Soğan, Sarımsak
- Domates, Limon, Maydanoz,
- Tuz, Karabiber, Pul Biber, Kuru Nane
- Biber Salçası, Domates Salçası
- Zeytin Yağı



Yapılışı

Öncelikle asma yapraklarımızı yıkıyoruz. Daha sonra yıkadığımız piringleri geniş bir kaba alıyoruz. Doğradığımız soğan, sarımsak, domates ve maydanozu pirincin içine ekliyoruz. Limonu ikiye bölüp suyunu iç harcın içine ekliyoruz. Daha sonra zeytinyağı, domates salçası, biber salçası, karabiber, tuz, pul biber ve son olarak kuru nane ekleyip karıştırıyoruz. Elde ettiğimiz bu karışımı bir süre dinlendirdikten sonra asma yapraklarımıza doldurup yaprakları sarıyoruz. Sardığımız bu yaprakları düdüklü tencereye koyup üzerine belirli bir ölçüde su ekliyoruz.



Eylül Tuana
KAPUT



PATLICAN SÖĞÜRTME



Malzemeler

- Közlenmiş Patlıcan
- Kappa Biber,
- Kuru Soğan, Sarımsak,
- Maydanoz
- Sıvı Yağ
- Tuz



Yapılışı

Öncelikle patlıcanları közleyip oyduktan sonra doğruyoruz. Soğumaya aldıktan sonra yemeklik soğan ve sarımsağı sıvı yağ ile tavaya alıyoruz. 2-3 dakika orta derece ateşte pişirip kavuruyoruz. Ardından doğranmış kappa biberleri de ekleyip 2-3 dakika daha düşük dereceli ateşte pişirmeye devam ediyoruz. Daha sonra patlıcanların olduğu tavaya tuz ve karabiberleri ekleyelim. İyice karıştırdıktan sonra ocaktan alalım ve servis etmek üzere tabaklara dolduralım. Üstüne biraz maydanoz parçacıkları ekledikten sonra yiyebiliriz. Afiyet olsun.



**Muhammed Enes
OKKALI**



MERCİMEK ÇORBASI



Malzemeler

- Mercimek
- Havuç
- Kuru Soğan, Patates
- Kırmızı Biber
- Tuz, Pul Biber
- Sıvı Yağ, Tereyağı
- Su



Yapılışı

Bir tencereye yarım çay bardağı sıvı yağ ekleriz. Doğranmış olduğumuz bir adet soğanı yağ ile kavuruyoruz. Kavrulan soğanlara bir adet doğranmış olduğumuz havuç ve patatesi tencereye aktarıp karıştırmaya devam ediyoruz. Tuz, karabiber ve yıkadığımız mercimeği süzdükten sonra tencereye ekliyoruz. Son kez karıştırıp sıcak suyu da tencereye ilave ediyoruz. Ardından düdüklü tencerenin kapağını kapatıyoruz. 40 dakika pişmesini bekledikten sonra 5 dakika soğumasını bekliyoruz. 2 yemek kaşığı tereyağı ve 2 yemek kaşığı sıvı yağını tavada kızdırıp üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ekleyip 2 dakika daha pişirdikten sonra tabaklara dolduruyoruz.



**Ali Avni
AKDENİZ**



ÇİĞ KÖFTE



Malzemeler

- Köftelik Bulgur
- Kıyma Çekilmiş Et
- Soğan, Yeşil Soğan
- Marul, Nane, Maydanoz
- Domates ve Biber Salçası
- Tuz, Pul Biber
- Su, Buz



Yapılışı

Soğan ve sarımsaklar küçük küçük doğranır. Ardından tuz, salça ve baharatlar tepsiye alınır. Pul bibere su eklenerek yumuşatılır. Tepsiye alınan malzemeler buz ile yoğrulur. Çiğköfte pişmeye yakın et eklenir ve yoğrulmaya devam edilir. Toplam 15-20 dakika yoğurduktan sonra maydanoz ve yeşil soğan eklendikten sonra servis edilir. Dilerseniz üstüne nar ekşisi ekleyebilirsiniz. Ekmek ya da marulla da yiyebilirsiniz. Afiyet olsun



Meryem
ÇAKMAK



BORANI



Malzemeler

- İnce Bulgur
- Et, Kuyruk Yağı
- Soğan
- Nohut
- Pancar Sapı
- Yumurta
- Tuz, Karabiber, Pul Biber
- Su



Yapılışı

Kuşbaşı eti küçük küçük doğranır. Dödüklü tencerede pancar sapı haşlanır. İnce bulgur ıslak bir kabin içinde yumuşaması için bekletilir. İçine daha sonra yumurta, un, tuz, karabiber ve pul biber kişi sayısına göre eklenir. Bunlar karıştırıldıktan sonra yoğurt eklenir. Soğan başka bir tavada kuyruk yağıyla birlikte pişirildikten sonra et ile birlikte pancar sapının bulunduğu dödüklü tencereye eklenir. Akşamdan yumuşaması için suda beklettiğimiz nohut da pişirilen bu yemeğin içine eklenir. Artık afiyetle yiyebiliriz.



**Mustafa
SİL**



LAHMACUN



Malzemeler

- Kıyma
- Soğan, Kırmızı Biber
- Maydanoz, Nane, Limon
- Tuz, Karabiber, Pul Biber,
- Kuru Nane
- Un, Su



Yapılışı

Önce hamuru yoğururuz. Hamurun ince olmasına dikkat ederiz. Kıyma eti tavada biraz haşlanır. Sonra robotla ince doğradığımız soğanlar, baharatlar, yeşillikler ve et karıştırırız. Bunlar biraz soğuduktan sonra ince açtığımız hamurun üzerine sıvı yağı süreriz. Daha sonra karışımımızı hamurun üstüne ince ince dağıtırız. Hamuru fırına attıktan sonra pişmesini bekleriz. Piştikten sonra yiyebiliriz.



**Ecrin Nur
SILDIR**



PİRİNÇ ÇORBASI



Malzemeler

- Pirinç
- Salça
- Sıvı YAğ
- Tereyağı
- Tuz, Pul Biber, Nane



Yapılışı

Tencereye sıvı yağ ve tereyağı alınır. Eriyen yağın içine salça eklenerek kavrulur. Tuz, toz biber ve nane de eklenerek karıştırılır. Sıcak su ilave edilerek kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra yıkanmış pirinç eklenir. Pirinçler de pişene kadar ocağın üstünde bekletilir. Pirinçler de piştikten sonra yemek hazır hale gelir.



**Rabia
UNTUÇ**



URFA KEBABI



Malzemeler

- Yağsız Kıyma Eti
- Kuyruk Yağı
- Yeşil Biber, Kappa Biber
- Domates
- Maydanoz
- Soğan, Sarımsak
- Tuz, Pul Biber, Toz Kırmızı Biber
- Domates Salçası



Yapılışı

Çekilmiş kıyma etine kuyruk yağı, soğan, sarımsak, salça ve baharatları ekleyerek iyice karıştırırız. Daha sonra karıştırdığımız eti en az 1-2 saat dinlendiririz. Dinlendirdikten sonra eti şişlere dizeriz. Daha sonra şişleri mangalın üstünde pişiririz. Etler pişerken kömürün üstüne kappa biber ve soğanları da atarak onları da pişiririz. Etler piştiğinde yemek hazır olmuş olur.



**Miraç
SILDIR**



ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI



Malzemeler

- Bulgur
- Şehriye
- Sıvı Yağ
- Tavuk Suyu
- Tuz, Su



Yapılışı

Tencerede sıvı yağ kızartılır. Yağ kızartıldıktan sonra şehriyeler sıvı yağın içine katıp şehriyelerin de pişmesini bekleriz. Daha sonra bulgur katılır. 5-10 dakika sonra tavuk suyu ve göz kararı tuz da eklenip yemek hazır hale gelir.



**Deniz
TECI**



PIT PIT ÇORBASI



Malzemeler

- İnce Bulgur
- Kıyma Eti
- Soğan
- Yumurta
- Nohut
- Yoğurt
- Tereyağı
- Un, Tuz, Karabiber, Nane



Yapılışı

Köftesi için bütün malzemeleri bir araya getirip, yoğururuz. Yuvarlak köfte şeklinde yoğururuz. Yağı kızarttıktan sonra sıvı yağını tencereye koyup unu da ekleyip kavururuz. Azar azar suyu ekleyip ve kaynayana kadar durmadan karıştırırız. Kaynayınca yoğurt ve yumurta sarısını katarız. Çorbanın suyundan bir kepçe yoğurda ilave ederiz ve durmadan karıştırırız. Nohutları ekleyip hemen ardından köfteleri de katarız. Bu şekilde 5-6 dakika kadar kaynatıp ardından sıcak sıcak servis ederiz. Servis aşamasında üzerine tereyağlı sos da gezdirebiliriz.



**Efe
AKA**



KAZAN KEBABI



Malzemeler

- Patlıcan, Domates
- Soğan, Sarımsak
- Kıyma Et
- Tuz, Karabiber, Pul Biber
- Kuru Nane
- Yeşil Biber, Maydanoz
- Salça
- Sıvı Yağ



Yapılışı

Başta tencereye kıymayı koyuyoruz. Bir kabin içine soğan, sarımsak, domates, biber, maydanoz doğrayıp yağ, tuz ve baharatını ekleyip karıştırıyoruz. Patlıcanları yıkayıp domatesleri de içine doğruyoruz. Hazırladığımız patlıcan ve domatesi de tencerenin içine koyup üstüne salça ve biraz su katıp karıştırıyoruz. Sonra da fırına katıp pişmesini bekliyoruz.



**Yavuz
CURUN**



EKŞİLİ ÇORBA



Malzemeler

- Patates, Patlıcan,
- Havuç
- Nohut, Mercimek,
- Döğme Buğday
- Maydanoz, Semiz Otu
- Sıvı Yağ
- Tuz, Karabiber, Sumak
- Su



Yapılışı

Döğme akşamdan ıslatılır, haşlanır, mercimekle ve nohutla birlikte pişirilir. Çorbada kullanılacak sebze çeşitlerinden biri (semizotu, patlıcan ya da pancar sapı olabilir) yıkanır, ayıklanır ve doğranır et suyu ya da çorbalık didiklenmiş etle çorbanın kıvamı verilir. Tavadaki ince doğranmış kuru soğan yağda pembeleştirilir. Salça, nane ve pul biberle sos hazırlanır. Kıvam ve lezzet vericiler, özellikle sumak ve tuz ayarlaması özenle yapılır. Çorbaya sos eklenir ve servise sunulur. Çorba Maraş keçi peyniri ya da keçi peyniri ile yapılan fırın böreğiyle birlikte yenilir.



**Ali Avni
AKDENİZ**



BOSTANA



Malzemeler

- Maydanoz, Limon
- Domates, Salatalık,
- Biber
- Sumak, Kuru Nane, Tuz,
- Pul Biber
- Zeytin yağı
- Nar



Yapılışı

Salatalık, domates, biber küçük dilimlenir. Daha sonra maydanoz küçük küçük doğranır. Daha sonra tüm baharatlarla birlikte bir kaba katılır ve iyice karıştırılır. Daha sonra üstüne yumuşamasını sağlamak için zeytinyağı dökülür ve biraz daha karıştırılır. En sonda da üstüne biraz nar taneleri dökülür ve hazır hale getirilir.



**Zeliha İclal
SİLEN**



DOMATES KEBABI



Malzemeler

- Kıyma Eti, Kuyruk Yağı
- Patates, Soğan, Sarımsak
- Domates, Yeşil Biber
- Yeşil Nane
- Sıvı Yağ
- Salça
- Tuz, Karabiber, Kuru Nane, Pul Biber
-



Yapılışı

Bir tepsiye eti katarız. Yağı koyup karabiber, pul biber, doğranmış soğan, tuz, sarımsak, kuru nane ve diğer baharatları harç haline getiririz. Harcımızı karıştırdıktan sonra 1-2 saat dinlenmeye bırakırız. Daha sonra küçük domatesleri etlerin arasına gelecek şekilde kalın şişe dizeriz. Kömürde kısık ateşle eti ve domatesleri pişirirken bir yandan da kömürde biber ve soğanları pişiririz. Hepsi piştikten sonra yemeğimiz hazır hale gelir.



**Hiranur
OKKALI**



URFA KÜLÜNÇESİ



Malzemeler

- Süt, Yumurta, Toz Şeker
- Un, İrmik, Tuz,
- Kabartma Tozu
- Sıvı Yağ, Tereyağı
- Vanilya, Mahlep, Tarçın
- Kavrulmuş Susam, Çörek Otu
- Rezene, Zencefil
- Su

Yapılışı

Öncelikle gecedan un ve su yardımıyla hamur yoğrulur. Daha sonra süt, şeker, sıvı yağ ve yumurta sarısı toz şeker eriyene kadar karıştırılır. Daha sonra yarım çay bardağı zencefil, yarım çay kaşığı tarçın, mahlep, çörek otu ve bir su bardağı susam eklenir. Bir su bardağı irmik, 5 paket kabartma tozu ve 3 paket vanilya da karıştırılıp tüm bunlar bir leğene toplanır biraz daha yoğrulduktan sonra üçgene benzer biçimde veya yuvarlak ince hamur olarak şekil verilir. En sonda üstüne çatalla çizikler atılır ve fırına pişirmeye verilir.



**İbrahim Ahad
ASLANBEY**





ŞILLIK TATLISI



Malzemeler

- Süt, Yumurta, Toz Şeker
- Un, Su
- Sıvı Yağ
- Limon
- Ceviz, Urfa Fıstığı
- Şıllık Tavas



Yapılışı

Bir kabin içerisinde 1 yumurtayı kırıyoruz. Bir bardak sütü ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Karıştırdıktan sonra bir bardak un koyup yavaş yavaş karıştırmaya devam ediyoruz. Hamurumuz hazır hale geldikten sonra tavamızı kısık ateşte yakıyoruz. Bir kepçe dolusu tavaya döküp ince bir kıvam alınca pişiriyoruz beş katlı olacak şekilde 5 tane şıllık yapıyoruz. Bitirdikten sonra her bir katına fıstık ya da ceviz serpiyoruz. Sonra da dilimleyip üzerine şeker ve yağdan elde ettiğimiz şekerli şerbetimizi döküyoruz ve tatlımız hazır hale geliyor.



Abdullah Eymen
SIKAK



SEMSEK



Malzemeler

- Kıyma Eti
- Soğan
- Maydanoz
- Un, Tuz, Su
- Yoğurt, Yumurta, Sıvı Yağ
- Pul Biber, Karabiber



Yapılışı

Öncelikle harcınızı yoğurup dinlenmeye bırakırız. O dinlenene kadar kıyma eti tavaya alırız. Eti yağını salana kadar kapağı kapalı pişmeye bırakırız. Et suyunu saldıktan sonra doğradığımız soğanları ilave ederiz. Soğanlar da yumuşayınca pul biber, tuz, karabiber ve doğranmış maydanozları ekleriz. Hamuru açtıktan sonra ortasına kıymalı harcı koyarız. Kızgın yağda kızarttıktan sonra soğumasını bekleyip yiyebiliriz.



**Alparslan
DUMAN**



KATMER



Malzemeler

- Peynir
- Urfa Fıstığı Ezmesi
- Şeker
- Un
- Tereyağı, Sıvı Yağ



Yapılışı

Un, sıcak su ve tuz kullanarak bir hamur hazırlarız. Daha sonra ince ince yuvarlak şekilde keseriz. Hamur hazır olduktan sonra üstüne tereyağı süreriz. Tereyağının da üstüne taze peyniri döktükten sonra biraz fıstık ezmesi ve isteğimize bağlı olarak fıstık tozu dağıtırız. Daha sonra başka bir yuvarlak hamurla bu hamurun üstünü kapatırız. Toz şeker ve sıvı yağla bir şerbet yaparız. Hamuru tavaya katarız ve hamurlar pişerken üzerine yavaş yavaş şerbeti dökerek. Hamur tüm şerbeti içtikten sonra da tatlımız hazır hale gelir. Artık afiyetle yiyebiliriz.



**Zeliha
ILGAZ**



MAHLUTA ÇORBASI



Malzemeler

- Mercimek, Pirinç, Bulgur
- Havuç
- Soğan
- Salça
- Yumurta Sarısı, Yoğurt
- Sıvı Yağ, Nar Ekşisi, Su
- Tuz, Pul Biber, Kimyon, Nane



Yapılışı

Mercimek, bulgur ve pirinç süzgeçte iyice yıkanıp süzülür ve düdüklü tencereye atılır. Üzerine havuç rendelenir ve soğan doğranır. Tuz ve suyu da ilave ettikten sonra kapağı kapanır. Düdüğün ötmeye başlamasıyla 15 dakika beklenir ve düdüklü tencere kapatılır. Terbiye malzemeleri bir kaba katılır ve düdüklü tenceredeki malzemelere dökülür. Tüm bunlar iyice karıştırıldıktan sonra yemek hazır hale gelir.



Ömer
TASIK



TİRİT



Malzemeler

- Kuşbaşı Et
- Kırmızı Soğan, Sarımsak,
- Maydanoz
- Sıvı Yağ, Et Suyu
- Tuz, Karabiber, Pul Biber
- Bayat Yufka Ekmek
- Tereyağı



Yapılışı

Tencereye sıvı yağ ve tereyağı alıp ısıtıyoruz. Yüksek ateşte etleri ilave edip karıştırıyoruz. Kavurduktan sonra et suyunu da ilave edip tekrar pişirmeye bırakıyoruz. Daha sonra ekmekleri kür küp doğrayıp tepsiye yerleştiriyoruz. Fırına verip 15 dakika kızartıyoruz. Fırından çıkarttığımız ekmeğin üstüne et suyu döküyoruz. Daha sonra baharatları da etin üstüne katıp karıştırdıktan sonra etle ekmeği, ekmek altta olacak şekilde aynı tabağa katıyoruz. Baharatlarla ve et suyuyla elde ettiğimiz sosu da bunun üstüne döküyoruz. İsteğe göre üstüne yoğurt ve sarımsak döküp hazır hale getiriyoruz.



Islim Yaren
SIKAK