



**T.C.**

**YOZGAT VALİLİĞİ**

**İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü**



### 1- Yozgat Mutfak Alet ve Malzemeler:

Yozgat mutfak kültürünün zenginliği birçok mutfak eşyasıyla kendini açıkça ortaya koyar. Örneğin; Bugün Tas, Tabak, Tava diye tek kelime ile ifade ettiğimiz yemek kaplarının her biri şekillerine ve büyüklüklerine göre farklı farklı adlarla anılmaktadır.

### 2- Yozgat'ta Kullanılan Madeni Mutfak Kapları:

Kazan, Tencere, Sahan, Tas, Tabak, Tepsi, Sini, Leğen, Leğençe, Lenger, Kuşene, Güğüm, Helke, Sital, Kova, Teşt, Hamur Leğeni, Karavana, Kevgir, Kepçe, Çatal Alud Kabı (içinde bulaşık yıkanan geniş kap), Et Bıçağı, Satır, Havan Eli, Ocak Demiri, Sac, Sacayağı, Izgara.

### 3- Yozgat'ta Kullanılan Ahşap, Toprak ve Taş Mutfak Aletleri ve Malzemeleri:

Külek, Çömçe, Kaşık, Kaşıklık, Et Tahtası, Sofra Tahtası, Ekmek Tahtası, Çanak, Çömlek, Küp, Testi, Dibek, Soku, Bulgur Değirmeni, Tahta Dolap, Oklağı (Oklava), Yayık, İtağ.

### 4- Yozgat'ta Kullanılan Meşrubat ve Tatlı Takımları:

Yozgat'ta en başta gelen içeceğin kahve olduğu görülmektedir. Özellikle şehir evlerinden çıkan terekelerin pek çoğunda kahve, Şerbet ve Çay takımlarından birine rast gelebilirsiniz. Bu takımlar sırasıyla; Kahve takımı, Şerbet takımı, Çay takımı, Su kapları, Şişeler ve Tatlı takımlarıdır.

### 5- Tandırlık:

Tandırlık köy yerlerinde yufka ekmek ve yemek gibi vb. şeylerin yapıldığı yerdir.

Yozgat ta kışlık “yufka” ekmek yapmak için birkaç gün önceden sözleşen birkaç komşu kadın anlaştıkları günün sabahının erken saatlerinde bir araya gelir, hemen işe koyulurlardı. Büyük Teştlar içinde yoğrulan hamurlar “bezi” haline getirilip temiz bez üzerine konur. Yapılan bu beziler hamur açıcı kadınlar tarafından “Oklava” ile ekmek tahtası üzerinde bu bezi kâğıt gibi incecikce büyük bir daire şeklinde açılır. Açılan bu bezi hamuru “Ekmek Evirici” (Ekmek Pişirici) kadına verilir. Ekmek Evirici; Oklava da dürülü olan bu hamuru kızgın “Sac” üzerine açarak yayar. “Evraac”(Yassı Uzun Pişirme Tutacağı) ile bu hamuru evire çevire güzelce pişirir. Pişen yufka ekmekler üst üste konarak (yaklaşık bir adam boyu) istif edilir.

Bu öbeklerden en az üç dört tane yapılır. Bu yapılan ekmeğin mis gibi kokusunu alan konu komşu “ekmeğin bereketli olsun” diyerek üstü kapalı bazlama istemeye gelir. Misafirlere Bazlama ve Çanak Çökelekli “İçli” (Börek) yapıp tereyağı ile yağlanır ve ikram edilir.

**Damak Tadlarımız:** Arabaşı, Parmak Çörek, Çanak Peyniri, Pekmez, Ekşi, Pezik Turşusu, Tandır Kebabı, Testi Kebabı, Çullama, Madımak, Kavurga



# YOZGAT HALK MUTFAĞI VE YÖRESEL YEMEKLERİMİZ

## 1- ARABAŞI:

Yozgat'a has, soğuk kış gecelerinin vazgeçilmez en önemli yemeğidir, "Arabaşı". Yozgat uzun kış gecelerinde akşam yemeğinden sonra ve yatmadan önce yapılan sohbetler esnasında ikram edilen bir çeşit ara öğün yemeğidir. Bu sebeple yemeğin asıl adı "ara aşı" olmasına rağmen halk ağzında söylene söylene arabaşı şeklini almıştır. Malzeme olarak un, su ve tuz kullanılır. Çorbası içinse tavuk veya hindi eti kullanılır.



**ARABAŞI**

### Malzemesi

#### Hamur için:

- 5 kg su
- 650gr un (12 kişiliktir)

5 litre suyun 3 litresi ateş üzerinde kaynamaya bırakılır. Kalan 2 litre soğuk suya 650 gr un ilave edilip mikserle çarpılarak bulamaç haline getirilir. Bulamaç haline getirilmiş hamur kaynamakta olan suya birdenbire boşaltılır. Oklava ile devamlı karıştırılarak, hamur mısır patlağı gibi patlamaya başlayınca 3-4 dakika daha kaynatılıp 40 cm'lik 2 adet siniye dökülüp soğutmaya bırakılır.

#### Çorba için:

- Tavuk veya hindi eti (göğüs)
- 5 kg su
- 5 kaşık un (yağsız kavrulmuş un)
- 2 kaşık salça
- 1 kaşık pul biber
- 150 ve 200 gr yağ

Tüm bu malzemeler çiğ olarak karıştırılıp ocağa konulur. Köpük kayboluncaya kadar pişirilerek hazır hale getirilir. İkramdan önce didiklenen (siftelenen) et çorbaya ilave edilip bir taşım kaynatılıp servis yapılır.

Soğumaya bırakılan hamur, ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çorba kasesi sığacak şekilde açılır, açılan yere çorba kasesi yerleştirilir. Kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çorba ile birlikte çiğnemeneden yutulur. (Yozgat Belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsüne "Yozgat Yöresi Yemeğidir" diye tescil ettirilmiştir.)

## 2- DESTİ KEBABI:

Mevcut grubun sayısına göre büyüklüğü tespit edilecek sağlam bir su testisi alınır. Örneğin misafir 10 kişi olduğunda orta boy bir testi tercih edilmelidir. Yöreye has bir yemek türüdür. Tandır ekmeği ile yenir. Sokum ya da dürüm yapılır.



### Malzemesi:

(Yaklaşık 10 Kişilik)

- 1 adet Testi
- 3 kg. Kuşbaşı et
- 1 kg. Domates
- 300 gr. Sarımsak
- 200 gr. Sivri biber
- 200 gr. Tereyağı
- Karabiber, tuz

### Yapılışı:

Doğranmış domates, sivri biber ve sarımsak kuşbaşı ete katılarak ezmeden iyice karıştırılır. Yeterince tuz ilave edilir. Testi içi iyice yıkandıktan sonra karıştırılan malzeme testinin içerisine doldurulur. En üste tereyağı konulur. Testinin ağzı hamur ile kapatılır ve ortası hafif açılır. Genellikle açık havada odun veya meşe kömürü yakılmış bir ateşte pişirilir. İki saate yakın bir zamanda pişen yemeği ilk defa yapanlara meşe kömürüyle yapmaları tavsiye edilir. Yemek piştikten sonra testi kırılarak yemek testinin içinden servis yapılır.

Testi Kebabı, Yozgat Belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsüne "Yozgat Yöresi Yemeğidir" diye tescil ettirilmiştir.

### 3- TANDIR KEBABI:



#### Malzemeler:

(4 kişilik)

- 1 kg kuzu eti
- 1/2 Domates
- 250 gr sivri biber
- 2 baş kuru soğan, tuz ve karabiber.

#### Yapılışı:

Kebap için alınan et bir gün önceden tuzlanıp dinlenmeye bırakılır. Özel olarak hazırlanan tandır ocağında iki taraflı yanan ateşin ortasına şişlere takılarak yarım saat pişmeye bırakılır. Domatesler ve biberler ayrı pişirilir. Yarım saat ateşte pişen etler közde içini çekmesi için 10-15 dk bekletilir. Pişmiş olan et özel pidesinin üstünde doğranır. İsteğe göre karabiber eklenir. Domates, biber ve kuru soğandan oluşan tabakta, doğranmış pidelerle servis yapılır.

Kaynak Kişi: Mehmet KEVEN, 70

#### 4- MADIMAK:



##### Malzemesi:

- 1.5 kg. madimak
- Bir kase yoğurt
- 150 gr. pastırma
- Bir-iki diş sarımsak
- 1 su bardağı bulgur
- Tuz, biber, yağ, salça

##### Yapılışı:

1.5 kg. Madimak temizlendikten sonra satırla kıyılarak iyice küçültülür. Bir tencereye yağ, salça, pastırma konularak kavrulur. Kıyılan madimak üzerine ilave edilir. 15 dakika pişirildikten sonra servis yapılır. Sarımsaklı yoğurt isteğe göre sos olarak kullanılır

## 5- PARMAK ÇÖREK



Yozgat'a özel bir ekmek türü olup gerçek lezzet için ustalık hizmetinin tam bir profesyonellik gerektirdiği hamur kıvamının ve pişme kıvamı ile usullerinin çok iyi bilinmesi gereken bir gıda maddesidir. En önemli özelliği ise hiç bir katkı maddesi içermemesi ve taş fırında odun ateşiyle yalnız ateşe maruz kalmadan, ısısıyla pişirilmesidir. Ayrıca üretimde sadece hazır maya kullanılmamakta belli bir miktarda da ekşi maya olarak tabir edilen bir gün önce üretimde kullanılan hamurdan kullanılmaktadır. Bu kullanılan ekşi maya, parmak çöreğe has bir tat vermekte ve pişme sırasında kalın kabuk yapıp parmak çöreğin çıtır olmasını sağlamaktadır.

Malzemesi un, su, tuz ve mayadır. Maya ise hazır ekmek mayası ve ekşi mayadan oluşmaktadır.

### Yapılışı:

Tüm malzemeler yoğurma kazanında karıştırılarak yoğrulur. Hamur yumuşaklığı ne fazla sert ne fazla yumuşak olmalıdır. Yoğurma işlemi 30 - 40 dk sürmektedir. Yoğrulmuş hamur yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Daha sonra 320 gr. Olacak şekilde gramajlanır. Gramajlanan her 320 gr hamur göz kararı dört eşit parçaya bölünür. Bölünen dört hamurun her biri uzatılıp yan yana birleştirilip baştaki ve sondaki hamurlar oval olacak şekilde birbirine birleştirilir. Bu şekil, elimizdeki parmak şekline benzediği için parmak çöreği denmiştir. Şekil verme işleminden sonra 10 litre sıcak suya 200 gr. un karıştırılarak hazırlanmış karışım fırça ile hamurun üzerine sürülür. Bu karışımı sürmemizdeki amaç üzerinin nemli kalması ve kabuk bağlamamasıdır. Yaklaşık 20 dk. daha dinlendirdikten sonra üzerine yumurta sarısı ve akıyla karıştırılmış hali sürülerek 220-230 derece taş fırında, direk ateşe maruz kalmadan, sönük fırında ve odun ateşiyle 15-20 dakikada pişirilmektedir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Star Ekmek Fırını, Bekir KIRDEMİR

## 6- ÇİĞDEM PİLAVI :



### Malzemeler: (8-10 kişilik)

- 4 kase bulgur
- 1 kase tere yağı
- 8 kase tavuk suyu
- 1 kase çiğdem

### Yapılışı:

Tereyağı bir tavada eritilir. Bulgur, bu yağ ile biraz kavrulduktan sonra tavuk suyu ilave edilir. Piştikten sonra üzerine çiğdem kök kısmı ve çiçeği ilave edilir. Dinlenmeye bırakılır.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Kızıltepe Köyü, Zeliha ŞAHİN, 60.

## 7- KAVURGA:



### Yapılışı:

Bulgurun yeni pişmişine hedik denildiği gibi, bulgurun kuru ateşte kavrularak, içine de çedene katılırsa ona da kavurga denir. Kavurga bulgurun yanı sıra ayıklanmış buğdaydan da yapılır. Uzun kış gecelerinde çerez olarak tüketilir.

## 8- SULU KÖFTE:

Sulu Köfte hemen her düğün ve özel günlerde vazgeçilmez temel bir yemek çeşididir.



### Yapılışı:

Bulgur ve kıyma dövülür. Çeşitli baharatlar katılıp yoğrulur. Çok küçük bilye büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlanır, ayrı bir tencerede yağıyla salçası yapıp köfteler içine atılarak pişene kadar kaynatılır.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Recepli Köyü, Müzeyyen ÖZDEMİR.

## 9- YARMA AŞI:



### Yapılışı:

Diri buğday dövülerek buğdaylar üzerindeki kabuklar alınır. Kalan kısım yarma olarak bilinir. Yarma kazanda kaynatılarak süzülür. Derin bir kaba alınan yarma aşının ortası açılıp içine yağlı et suyu dökülür. Servise hazır hale getirilir. Yarma aşının yapılışı bazı yörelerde değişiklik gösterir. Tere yağda kuru soğan ve salça kavrulur, içerisine 3 su bardağı su koyulur biraz daha kavrulan bu harcın içine daha evvelden kaynatılan yarma ve kuru fasulye koyulur. Suyu çekene kadar pişirilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat Recepli Köyü, Müzeyyen ÖZDEMİR.

## 10- OMAÇ:



### Yapılışı:

Malzemeleri yufka, tuz, yumurta ve yağıdır. Yufkalar küçük parçalara ayrılıp tereyağında kavrulur. Üzerine yumurta kırılır. Bu karışım bir başka yufkanın içine sarılarak yenir.

## 11- CILBIR:



### Yapılışı:

Malzeme olarak mercimek, un, kuru soğan, tuz kullanılır. Bir tencerede su ile mercimek kaynatılır. Piştikten sonra başka kapta yapılan unlu bulamaç mercimeğe ilave edilir. Kavrulmuş soğan bu malzemenin üzerine dökülür.

## 12- HEDİK :

Bir toplantı ya da misafire ikram edilen kuru yemiş yerine geçen bir yiyecektir.



### Malzemesi:

- 1 kg. Buğday
- 250 gr. Nohut
- 500 gr. Kuru fasulye
- 250 gr. Kavrulmuş çedene, biraz tuz.

### Yapılışı:

Buğday, nohut ve fasulye bir tencerede iyice pişirilinceye kadar haşlanır. Suyu süzülür; sonra indirilip üzerine kavrulmuş tuzlu çedene ilave edilerek servis yapılır.

### 13- HASİDE :



#### Malzemeler:

- 2 litre su
- 2 su bardağı üzüm pekmezi veya toz şeker
- 6 kaşık buğday nişastası

#### Yapılışı:

Pekmez ve su karıştırılır. Nişastası eklenir. Topaklanmaması için sürekli karıştırılır. 15 dakika kadar kaynatılır. Üzerine arzuya göre ceviz veya fındık koyulur.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Recepli Köyü, Yıldız YILMAZ,  
70

## 14- KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI:



### Malzemesi: (6 Kişilik)

- Yarım kilo kabak çiçeği
- Yeteri miktarda zeytin yağı
- 1 baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 kase bulgur
- 1 fincan pirinç
- Dere otu, maydanoz, pul biber, tuz.

### Yapılışı:

Soğan yemeklik doğranır, zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulup salçası eklenir. Daha sonra bulgur ve pirinç koyulur. Bu harç bir miktar kavrulur. Yeşilliği ve baharatı da koyulduktan sonra üzerine 1,5 buçuk su bardağı su koyulur. Bu su çekene kadar iç pişirilir ve ılıyana kadar dinlendirilir. Çiçeklerin sap kısmı ayıklanır. İçlerine birer tatlı kaşığı hazırlanan harçtan koyulur ve çiçeklerin yaprakları harcın üstüne kapatılır. Tencereye yatay halde dizilir. (Çiçeklerin açılmaması için sap kısmı bir öncekinin ağız kısmına gelecek şekilde dizmeye özen gösterilir.) Dolmaların üstünü geçmeyecek şekilde su ve bir miktar zeytinyağı eklenir. Suyunun taşmaması için de küçük bir tabak ters çevrilerek koyulabilir. Kaynayana kadar yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte 15-20 dk. pişirilir. Arzuya göre sarımsaklı yoğurt sos olarak kullanılır.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Osmanpaşa Köyü, Sibel DUYGU, 31.

## 15- YUMURTA TATLISI:



### Yapılışı:

3 yumurta derin bir kasede çırpılır. Daha sonra yoğurt ilave edilir. Ardından iki kaşık un koyulup çırpılır. Bu işlem üç dört kez tekrarlanır. Kabartma tozu bir miktar unla karılarak karışıma eklenir.

Derin bir kızartma tavaasında 1,5 kiloya yakın sıvı yağ kızdırılır. Hazırlanan hafif kıvamlı karışım bir tatlı kaşığı yardımıyla kızgın yağın içine lokma lokma bırakılır. Pembeleşince alınır. Soğuyan tatlının üzerine ılık şerbet dökülür. Yarım saat dinlendirilir. Üzeri hindistancevizi ile süslenir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Osmanpaşa Köyü, Sibel DUYGU, 31.

### Malzemesi:

- 3 Yumurta
- 2 Yemek kaşığı yoğurt
- 1 Paket hamur kabartma tozu
- Aldığınca un

### Şerbeti:

- 4 Su bardağı toz şeker
- 5 Su bardağı şeker ve birkaç damla limon suyu

## 16- MISIR TATLISI:



### Yapılışı:

Yumurta, yağ, su, yoğurt ve kabartma tozu derin bir kaseye alınır. Mısır unu ve normal un eklenip yoğrulur. Cevizden büyük bezeler alınır, yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Bezelerin her biri için el muhakkak ıslatılır. Aksi takdirde bezeler ele yapışır. Üstü kızarana kadar yani yaklaşık 30 dk. pişirilir. Tatlı sıcakken yine sıcak olan şerbet üzerine dökülür. Ağız kapatılır ve şerbeti çekene kadar dinlendirilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Akdağmadeni, Tekkegüney Köyü, Hülya ÖZEN,35.

### Malzemesi:

- (10 Kişilik)
- 1 kg Mısır unu
- 2 Yumurta
- 1 Kase un
- 1 Su bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı su
- 1 Paket kabartma tozu
- Şerbeti için 2,5 su bardağı toz şeker ve 2,5 su bardağı su

## 17- EKŞİLİ KABAK



### Malzemesi:

- 1adet kara kabak veya yarım bal kabağı
- Bir yemek kaşığı un, yeteri kadar tuz
- İki adet kuru soğan
- Bir yemek kaşığı salça

### Sosu için:

- 4 Diş sarımsak
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay bardağı sirke
- 1 Tatlı kaşığı tuz

### Yapılışı:

Kabaklar ince ince dilimlenip yıkanır. 1 yemek kaşığı un ve tuzla harmanlanır. Fırın tepsisine alınır. 30 dk. kadar fırında pişirilir. Bir tavada orta boy iki adet kuru soğan sıvı yağ ile kavrulur. Bir yemek kaşığı salça ve iki su bardağı kadar su eklenir. Bu salçalı su kabağın üstünü kapatacak şekilde ayarlanıp fırındaki kabağın üstüne dökülür. 5-10 dk. daha fırınlanır.

**Sosu:** 4 diş sarımsak ezilir. 1 yumurta, 1 çay bardağı sirke ve tuz karıştırılır. Fırındaki kabağın üzerine gezdirilir. 5 dk. daha pişirilir ve servis edilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Akdağmadeni, Tekkegüney Köyü, Hülya ÖZEN, 35.

## 18- BÜRYEN PİLAVI:



### Malzemesi:

- (10 Kişilik)
- 1 Kg. pirinç
- 1 Su bardağı yemeklik bulgur
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet tavuk
- 1 Lt. tavuk suyu, tere yağı

### Yapılışı:

Genişçe bir tavada pirinç ve bulgur 5 dk. kadar kavrulur, tuzu eklenir ve fırın tepsisine alınır. Tavuk suyu eklenerek fırına sürülür, suyu çekene kadar pişirilir. Daha sonra pilavın üstüne tüm tavuk parçalanmadan koyulur. Bir tavada eritilmiş tereyağı, hem pilavın hem de tavuğun üzerine gezdirilip tekrar fırına sürülür. 5 dk. daha pişirilir ve servis edilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Akdağmadeni, Tekkegüney Köyü, Hülya ÖZEN,35.

## 19- TENE PİLAVI :



### Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı tene pilavı

### Hamurunun Hazırlanması:

10 adet yumurta bir kaba kırılır. Aynı kapla yumurta ne kadar gelmişse onun iki misli süt ölçülür, iki kilo kadar un ve tuz da eklenerek sert bir hamur elde edilir. Hamur elle parçalanarak kalburdan (halburdan) geçirilir. İrili ufaklı bir hale getirilen hamur 1 hafta kadar açık havada kurutulur. “Tene” adıyla bilinen bu kuruyan hamurdan çorba yapılır veya hamur, pilav olarak kullanılır. İlimiz Akdağmadeni İlçesi’nde yaygındır.

### Pilavın Yapılışı:

Bir tavada tere yağı kavrulur, tuz ve su eklenir. Kaynamaya başlayınca tenesi koyulur. Suyu çekinceye kadar yani yaklaşık 10 dk. pişirilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Akdağmadeni, Tekkegüney Köyü, Hülya ÖZEN, 35.



## 20- TAS KEBABI:



### Malzemeler:

- ½ kilo kuşbaşı et
- ½ Arpacık soğan
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Tatlı kaşığı pul biber, tuz.

### Yapılışı:

Kuşbaşı doğranmış et güveçte pişirilir. Salçası konulunca biraz daha kavrulur. Arpacık soğanlar ve tuz eklenir. 10 dk. daha kavrulur. Çukur bir tas ters çevrilir ve bütün malzemeler içine toplanır. Üzerine, tası geçmeyecek kadar su eklenip 45dk. kadar pişirilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Akdağmadeni, Tekkegüney Köyü, Hülya ÖZEN,35.

## 21- GİLİK:



### Malzemeler:

- ½ Kg. kıyma
- ½ Kg. köftelik bulgur
- 2 Orta boy kuru soğan
- 2 Yumurta
- 2 Yemek kaşığı un
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1'er tatlı kaşığı arzuya göre baharat ve reyhan.

### Yapılışı:

Bütün malzemeler derin bir kasede iyice yoğrulur ve köfteye avuç içi büyüklüğünde, 1-2cm kalınlığında yassı bir şekil verilir. Sıvı yağda kızartılır.

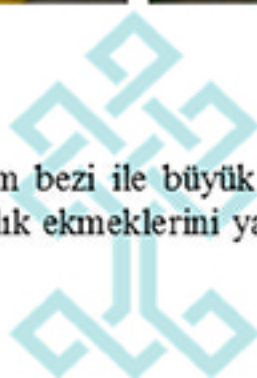
**Kaynak Kişi:** Yozgat, Akdağmadeni, Tekkegüney Köyü, Hülya ÖZEN, 35.

## 22- BAZLAMA :



### Yapılışı:

Ufak çapta ve kalın açılan yufkaya bazlama denir. Tam bezi ile büyük bir bazlama yapılır. Bir beziyi üç veya dörde bölerek de küçük bazlamalar yapılır. Yufka çabuk bayatlamadığı için aileler kışlık ekmeklerini yaparak bir odaya yığarlar. İçine yağ katarak yapılan bazlamaya ise katmer denir.



### 23- SOĞAN AŞI :



#### Malzemeler:

- Yaklaşık 10 adet kuru soğan
- 250 gr kıyma
- 2 yumurta
- 1 avuç kadar siyah kuru erik
- 1 yemek kaşığı salça, tuz
- 2 litre su
- Sıvı yağ

#### Yapılışı: (6 Kişilik)

Kıyma yağda kavrulur. Soğanlar yemeklikten biraz daha irice doğranır, pembeleşene kadar kavrulur. Salçası eklenir. İki yumurta kırılıp erikler de içine atılır. 2 litre su eklenir ve 20 dk. kadar pişirilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Recepli Köyü, Yıldız YILMAZ, 70.

## 24- GINNIÇ :

Yozgat'ta yaşayan Çerkezler tarafından bilinen ve yapılan bir yemektir.



Pişince hamurun beyazlığı kalmayıncaya kadar süzülür. Bir tepsiye alınır ve üzerine didiklenmiş tavuk eti serpilir. Tavuk suyu derince bir kaseye alınır. Ayrıca dövülmüş sarımsak da bulundurulur. Servise sunulduğunda bir kaşık hamur alınır, tavuk suyundan ve isteğe göre sarımsak sosundan alınır.

**Kaynak Kişi:** Yozgat Recepli Köyü, Nagehan AKDOĞAN, 41.

### Malzemeler:

- 1 kg un, tavuk, tuz, sarımsak

### Yapılışı: (5 Kişilik)

1 kg un, unu hamur edecek kadar soğutulmuş tavuk suyu, 1 yemek kaşığı tuz. Bu malzeme hamur sert olacak şekilde yoğurulur. Hepsi büyükçe bir beze yapılır. Bu beze, oklava yardımıyla biraz da unlanarak yaklaşık 3 cm kalınlığında açılır. Ortadan kesilerek iki parça elde edilir. Yarım daire şeklindeki bu parçalar da iki parmak kalınlığında şerit şerit kesilir. Son olarak şerit halindeki hamur da erişteden daha kalın şekilde kesilir. Her bir parçaya iki parmakla bastırılır ki bu da hamurun yuvarlanmasını sağlar.

Bir tencerede 4-5 kilo su, içine 1 yemek kaşığı tuz konularak kaynatılır. Daha sonra kaynayan bu suyun içerisine hamur atılır ve haşlanır.

## 25- KABAK TASLAMA:

### Yapılışı:

Bal kabağı eşit parçalara ayrılır. Bu parçalar ağız ağza gelecek şekilde içine kapatılır. Üçayak (sacayağı) üzerine konulur. Altında hafif ateş olur. Yine etrafı ve üstü ateşle çevrilir. (Bu işlem için meşe odunu tercih edilir.) Kabağın kokusundan ve kavuruk olduğundan pişip pişmediği anlaşılır. Saç hafif aralanıp kabağın kabuktan ayrıldığı görülürse piştiğine işarettir. Ateşten alınır, dinlendirildikten sonra üzerine toz şeker serpilip yenilir.

## 26- KÜL PUAÇASI VEYA ÇERETME:

Daha çok göçmen ailelerin sofrasında vazgeçilmez yiyeceklerinden biridir.

### Yapılışı:

Özel topraktan çamur şeklinde yoğrulup tepsi şeklinde “Çeretme” yapılır. Kıyıları kıvrılarak çatlamaması için gölgede kurutulur. Kuruyan çeretmeye önceden hazırlanmış ekmek hamuru konur. Altında üçayağa yerleştirilip kömür üstünde pişerken kızgın kül ekmeğin üzerine kapatılır. Puaçanın içinin çekmesi için delik açılır elle veya bir tahta kaşıkla vururlar, üzerinde ayrıca el parçası büyüklüğünde “ Turta” denilen ekmek pişirilip yenir.

### 27- HELLE 1:

Yozgat Merkez ve İlçelerde yapılışı değişiklik arz eden helle çorbasının Merkez’de yaygın olarak yapılışı şu şekildedir: Malzeme olarak yeşil mercimek, un, kuru soğan, tuz, arzuya göre erişte kullanılır. Bir tencerede su ile mercimek kaynatılır. Piştikten sonra başka kapta yapılan unlu bulamaç veya erişte mercimeğe ilave edilir. Kavrulmuş soğan bu malzemenin üzerine dökülür.

### 28- HELLE 2:

Kazankaya yöresindeki deyiimiyle “buynuz pakla” ( kuru fasulyeden çok daha küçük olan ve sadece çorba yapımında kullanılan açık renkli bir kuru baklagil) çorbası şu şekilde yapılır: Kişi sayısına göre tencereye su koyulur. İçerisine yaklaşık 1 su bardağı bakladan atılır. Demli bir çay rengi alana kadar kaynatılır. Daha sonra içine 1 çay bardağı kadar haşlanmış yarma koyulur ve bir süre de böyle kaynatılır. 1 yemek kaşığı kavrulmuş un soğuk suda özenerek yavaş yavaş çorbanın içerisine ilave edilir. Servis edilmeden önce üzerine ince kıyılmış kuru soğan yağda yakılarak gezdirilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Kazankaya, Sultan ERDOĞAN, 63.

### 30- MIHLAMA:

5 kişilik mihlama için 5 kg kuru soğan ince ince kıyılır. Sıvı yağda kavrulur. Üzerine kavrulmuş kıyma döşenir. Kirpikli denilen bakır sahanlara ayrı ayrı koyulur. Kaşıkla biraz içi açılır ve buraya 3'er yumurta kırılır. Yumurtaların üzerine de pul biber ekilir. Kapağı kapatılarak pişirilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Kazankaya, Sultan ERDOĞAN, 63

### 31- TARHANA ÇORBASI:

Çorbanın ana malzemesi olan “katık” şu şekilde yapılır: Yayığın içine 5 kg yoğurt ile 1 kg su koyulur ve yayılır. Elde edilen bu katığa 2 kg’ye yakın yarma koyulur. İçine 10 adet yumurta kırılır. Karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alınıp temiz bir bezin üstüne kaşık kaşık dökülür ve yaklaşık bir hafta kadar kurumaya bırakılır.

Piştirileceği zaman, kişi sayısına göre, örneğin 3 kişilik yapılacaksa kurumuş tarhanadan 5 ila 10 adet kaynar suya gecedan ıslatılıp ağzı kapatılır. Sabaha kadar yumuşayan bu tarhananın suyu süzülür, üstüne yeniden su koyulur ve ezilir. Ocağa koyulup pişirilir, üstüne nane yakılır. Kazankaya’da yapılan bu tarhananın içerisinde diğer tarhanalardan farklı olarak yapım ve pişme aşamasında un koyulmaz.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Kazankaya, Sultan ERDOĞAN, 63.

### 32- KATIKLI ÇORBA:

1 su bardağına yakın yöresel deyimıyla ağpakla (kuru fasulye) haşlanır. Başka bir kapta da yarma haşlanır. Yoğurt özenir ve önce yarma ile karıştırılır daha sonra bu karışım ağpaklanın içine katılır. Yaklaşık 5 dk daha kaynatılıp servis edilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Kazankaya, Sündüs ERDOĞAN, 61.

### 33- SİNİ:

8 beze hamur yoğrulur ve yufka şeklinde açılır. Fırın tepsisine ilk önce 4 tanesi üst üste koyulur. Her bir yufka arasına eritilmiş tereyağı kaşıkla gezdirilir. Kurumuş yufka ekmekleri iyice ufalanır ve tereyağında hafif harmanlanır, içine 3-4 adet yumurta kırılır ki bunun adı omaçtır. Bu omaç tepsiye dizilen 4 adet yufkanın üzerine güzelce yayılır. Kalan diğer 4 yufka da araları tereyağlanarak tepsiye dizilir. Aralarına süt de koyulabilir. Fırında üstü kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca kurumaması için üstüne bir ince yufka daha serilir. Biraz dinlendirilen sini (börek), bıçakla dilimlenir ve servis edilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Kazankaya, Sündüs ERDOĞAN, 61.

### 34- EZME:

Normal günlerde yapılmakla beraber, düğünlerde vazgeçilmez bir içecek olan “ezme” şu şekilde yapılır: Güzün toplanan kuşburnu temizlenip halburlanır, yıkanır ve üzerine su eklenir, hamur kıvamına gelene kadar pişirilir. Daha özlü olsun diye içerisine ufalanmış yufka veya bir miktar bulgur koyulur. Soğuduktan sonra ilistirden (süzgeç) geçirilir. Kepçe ile iyice ezilir. Dikenlerinden ayrılın diye bir kez de elekten geçirilir. Helkelere doldurulur ve arzuya göre şeker eklenir. Sulandırılarak, ikram edilir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat, Kazankaya, Sultan ERDOĞAN, 63.

### 35- EKMEK AŞI:

Kurumuş yufka ekmeği ufak parçalar haline getirilir. Geniş bir tavaya alınan yufkaların üzerinde emebileceği kadar su gezdirilir. Böylece yufkalar yumuşamış olur. Daha sonra ocak yakılır ve tavada hafif kızarma durumuna gelene kadar tahta bir kaşık veya maşa ile çevrilir. En sonunda üzerine başka bir tavada kızdırılan tereyağı gezdirilir. Üzerine pekmez gezdirilerek tatlandırılır. Bu iş için yarım su bardağı pekmez yeterlidir.

**Kaynak Kişi:** Yozgat- Sorgun, Küçükköhne Köyü, Hüseyin ARSLAN, 60.

### 36- SÜTLÜ ÇORBA:

Kişi sayısına göre ayarlanacak soğuk sütün içine bulgur (düg), yöresel deyişle düğürcük ve isteğe göre yarma koyulur, biraz tuz koyulur ve pişirilir. Yine isteğe göre çorbanın içine siyah veya sarı üzüm kurusu katılarak birkaç dakika daha kaynatılır. Çorba servise hazırdır.

**Kaynak Kişi:** Yozgat- Sorgun, Küçükköhne Köyü, Hüseyin ARSLAN, 60.

**Salep (Sahlep):** Orkideler ailesinin birçok türünün toprakaltı yumrularından elde edilen içecektir. İşte Sahleplerin anavatanlarından birisi de ilçemiz Akdağmadeni'dir.

### **Akdağmadeni ve Salep:**

**Salepin faydaları:** Göğsü yumuşatır. Öksürük ve bronşitte faydalıdır. Kabızlığı giderir. Basur memelerinde faydalıdır. Zihnin çalışma gücünü artırır. Kalbi kuvvetlendirir. Bağırsak solucanlarının düşürülmesine yardımcı olur. Vücudun ısınmasını sağlar.



## **Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yöresel Yemekler Arşivi**

**Tel:** 0 (354) 212 8296

**Faks:** 0 (354) 212 7569

**1. Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı Sayfası**

<http://www.kulturportali.gov.tr>

**2. Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı Yozgat Sayfası**

[www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozeat](http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozeat)

**3. Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü İnternet Sitesi:**

[www.yozgatkulturturizm.gov.tr](http://www.yozgatkulturturizm.gov.tr)

**4. Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü E-Posta Adresi:**

[iktm66@kultur.gov.tr](mailto:iktm66@kultur.gov.tr)

**5. Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Facebook Hesabı:**

[www.facebook.com/yozeatiktm](http://www.facebook.com/yozeatiktm)

**6. Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Twitter Hesabı:**

<https://twitter.com/yozeatiktm>