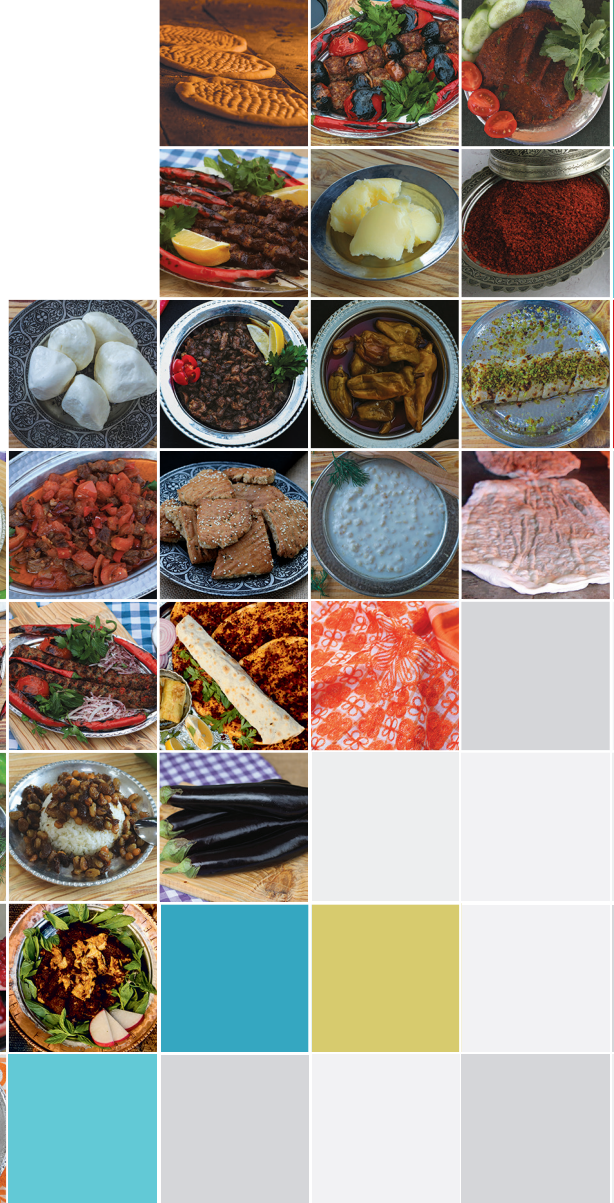




Şanlıurfa

Coğrafi Tescilli Ürünleri



GÖBEKLİTEPE







Şanlıurfa

Coğrafi Tescilli Ürünleri

ŞANLIURFA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
Şehir Kitaplığı Dizisi: 53

Genel Yayın Koordinatörü
Selami YILDIZ

Hazırlayan
Onur KAŞKA
Gıda Mühendisi

Yemek Tarifleri
Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Grafik Tasarım
Güner TOKGÖZ

Yapım - Basım
Navi Medya
www.navimedya.com
Aralık - 2021



Şanlıurfa kadim bir şehirdir. Tarihi süreci içerisinde birçok uygarlığın, medeniyetin doğduğu, yaşatıldığı, kültürlerinin harmanlandığı bir şehirdir. Şanlıurfa, "Bereketli Hilal" adıyla tanımlanan Dicle ve Fırat arasındaki coğrafyanın merkezi, adeta kilit taşıdır, en eski şehridir. Bu yüzdendir ki dünya insanlık kültürüne önemli katkı sağlayan şehirlerden biri olmuştur.

Yapılan arkeolojik kazılarda neolitik döneme ait tespit edilen 12 tepe "Taş Tepeler" adıyla dünyaya tanıtılmıştır. Bu yerleşimlerde elde edilen eserler, insanoğlunun yerleşik hayata geçişinin başlangıcı olarak kabul edilmiştir. Şanlıurfa merkeze 17 km. mesafede bulunan, Dünya Kültür Mirası olarak ilan edilen 12.000 yıllık Göbeklitepe'de, baklagillerin atası kabul edilen ilk buğday bulunmuştur. Şanlıurfa'da tespit edilen her arkeolojik bulgu,

tarihin yeniden yazılmasına vesile olmaktadır.

Şanlıurfa Türkiye'nin tahıl ambarıdır. Türkiye de üretilen fıstığın %45'i, biberin %47'si Şanlıurfa'da üretilmektedir. İki ürün de tadı ve tonajı ile 1. sıradadır ve aynı zamanda ilk tarım, ilk hayvancılık gibi tarımsal faaliyetler bu coğrafyada başlamış, dünyaya yayılmıştır.

Yeme içme kültürü, ilk insandan günümüze kadar geçen süreç içerisinde yaşanan ve insanın var olduğu sürece, yaşatacağı zengin bir kültürdür. Nesilden nesile aktararak gelen kültürel değerlerin en köklüsü mutfak kültürüdür. Bir ülkenin, bir coğrafyanın veya bir ilin mutfak kültüründen bahsederken tarihinin derinliklerine inerek beslendiği kaynaklara bakmak gerekir. Urfa yemek kültürü, Urfa tarihi kadar eskidir. Urfa mutfağında birçok medeniyetin izlerini ve tadını bulmanız mümkündür. Hz. İbrahim (a.s.)'in sofrasından eksiltmediği "Tirit" yemeği, misafirperverliği ve cömertliği, ateşe atılması ile öykülen dirilen "çiğköfte"si, her Urfalının mutfak kültüründe yaşattığı en önemli mirasıdır. İslam kültüründe yemeklerin ailece yenilmesi telkin edilir. Peygamber efendimiz (S.A.V) bir hadisi şerifinde "Yemeklerinizi ailenizle birlikte yiğün. Ailece yenilen yemeğin bir bereketi vardır." Diye buyurmuştur. Urfa sofrası geleneğinde aile efradının tamamı akşam yemeği ve kahvaltı sofrasında hazır bulunur ve bu kültür nesilden nesile devam etmektedir.

Şanlıurfa'da 36 kurum ve kuruluş ile alanın uzmanlarından oluşturduğumuz ortak akıl hareketiyle Büyükşehir Belediyemizin koordinasyonunda Şanlıurfa Coğrafi Tescilli Ürünleri Kurulu ve çalışma ekibi oluşturulmuş, ilk etapta 63 ürünün tescil çalışmaları başlatılmıştır. "Şanlıurfa Coğrafi Tescilli Ürünleri" adıyla isimlendirdiğimiz bu yayıнымız, yapılan çalışmaların lezzet bahçemizden sunulan bir demetidir. Şanlıurfa için yapılan çalışmalara katkı sunan kurum ve kuruluşlarımıza, esnafımıza ve mesai arkadaşlarıma katkılarından dolayı teşekkür eder, bu yayının faydalı olmasını temenni eder, sevgi ve saygılarımı sunarım.

Zeynel Abidin BEYAZGÜL

Şanlıurfa Büyükşehir Belediye Başkanı

İÇİNDEKİLER



6 - Açık Ekmek



8 - Ciğer Kebabı



10 - Çiğ Köfte



12 - Frenk Çömlüğü



14 - Haşhaş Kebabı



16 - İçli Köfte



18 - İsot Çömlüğü



20 - Kazan Kebabı

Keme Boranısı - **22**



Kıymalı Ekmek - **24**



Kıymalı Söğürme - **26**



Külünçe - **28**



Lebeni - **30**



Patlıcanlı Kebap - **32**



Panzer (Pazı) Boranısı - **34**



Sac Kavurması - **36**





38 - Soğan Kebabı

Eşkili - **56**



40 - Su Kabağı Yemeği

Halfeti Karagül - **58**



42 - Şıllık Tatlısı

İsot (Şanlıurfa Biberi) - **60**



44 - Tırnaklı Ekmek

Karaköprü Narı - **62**



46 - Tirit

Suruç Narı - **63**



48 - Üzlemeli Pilav

Meyan Şerbeti - **64**
(Bıyanbalı)



50 - Yumurtalı Köfte

Sadeyağı - **66**
(Urfa Yağı)



52 - Zerde

Urfa Peyniri - **68**



54 - Birecik Patlıcanı

Culha Dokuması - **70**



Tescil No : 295 / 20.12.2017



Mahmut ORMANCIOĞLU

AÇIK EKMEK

Dünyada çok özel bir yeri olan Türk mutfağı ve özelde Şanlıurfa mutfağı, mutfak kültürünün en önemli temel taşlarındandır. Şanlıurfa mutfağını böylesine müstesna bir hale getiren, sahip olduğu kültürel ve tarihsel birikimidir. Yemek kültürü, bir şehrin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa, tarih boyunca farklı kültürlerin harmanlandığı kendine has mutfağını oluşturabilmiş nadir kadim şehirlerdendir.

Şanlıurfa Açık Ekmeği de Şanlıurfa mutfağının önemli bir unsurudur. Geleneksel yöntemle ve usta çırak ilişkisi ile öğrenilen ekmek yapma işi ekmeklik buğday ununun; su, ekşi hamur (ekşi maya) ve tuzun karıştırılması ile yapılması ve ince oval şekil verilerek taş fırında pişirilmesi ile Şanlıurfa'da yaygın bir şekilde devam etmekte ve kullanılmaktadır.

Ekmeklerin taş fırınlarda pişirilmesi önem arz etmektedir. Taş fırınların tabanı çamur ve kara taşla yapılır. Taban döşenirken döşenen kara taşın altı (1 metre derinliği boyunca) tuz ve cam kırıklarıyla doldurulur, üzerine kara taş dizilerek ocağın tabanı oluşturulur. Daha sonra yuvarlak şekil verilerek 40 cm uzunluğunda 25-30 cm yüksekliğinde düzgün taşlarla kenar çerçeveleri oluşturulur. Tabanı kara taştan oluşan fırının üst kubbesi, odun külü tuz ve su karışımıyla oluşturularak çamur ve sadece ateş tuğlaları birleştirilerek daralan bir çapla örülerek oluşturulur.

Yemek kültürü, bir şehrin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa, tarih boyunca farklı kültürlerin harmanlandığı kendine has mutfağını oluşturabilmiş nadir kadim şehirlerdendir.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 323 / 12.10.2018



Sıtkı DENİZ

Kömürün alevi bitince şişler üzerine konulur, pişirilir.
Az pişirilmelidir. Çok pişirilirse ciğer sertleşir, lezzeti kaybolur.

CİĞER KEBABI

MALZEMELER

1 kg taze kuzu karaciğeri
200 gr kuyruk yağı
6 adet küçük boy soğan
1 demet maydanoz
1 demet nane
Mevsimi ise 6 adet taze
kırmızı isot
2 çorba kaşığı tuz
2 çorba kaşığı isot

Eni 20-25 santim olan mangal, kömür, ciğer şişi (ciğer şişi diğer kebab şişlerinden ayrıdır. ciğer kebabının şişi, çapı 3-3,5 milim olan ince telden, 35-40 santim uzunluğunda, özel yapılan şişlerdir.)

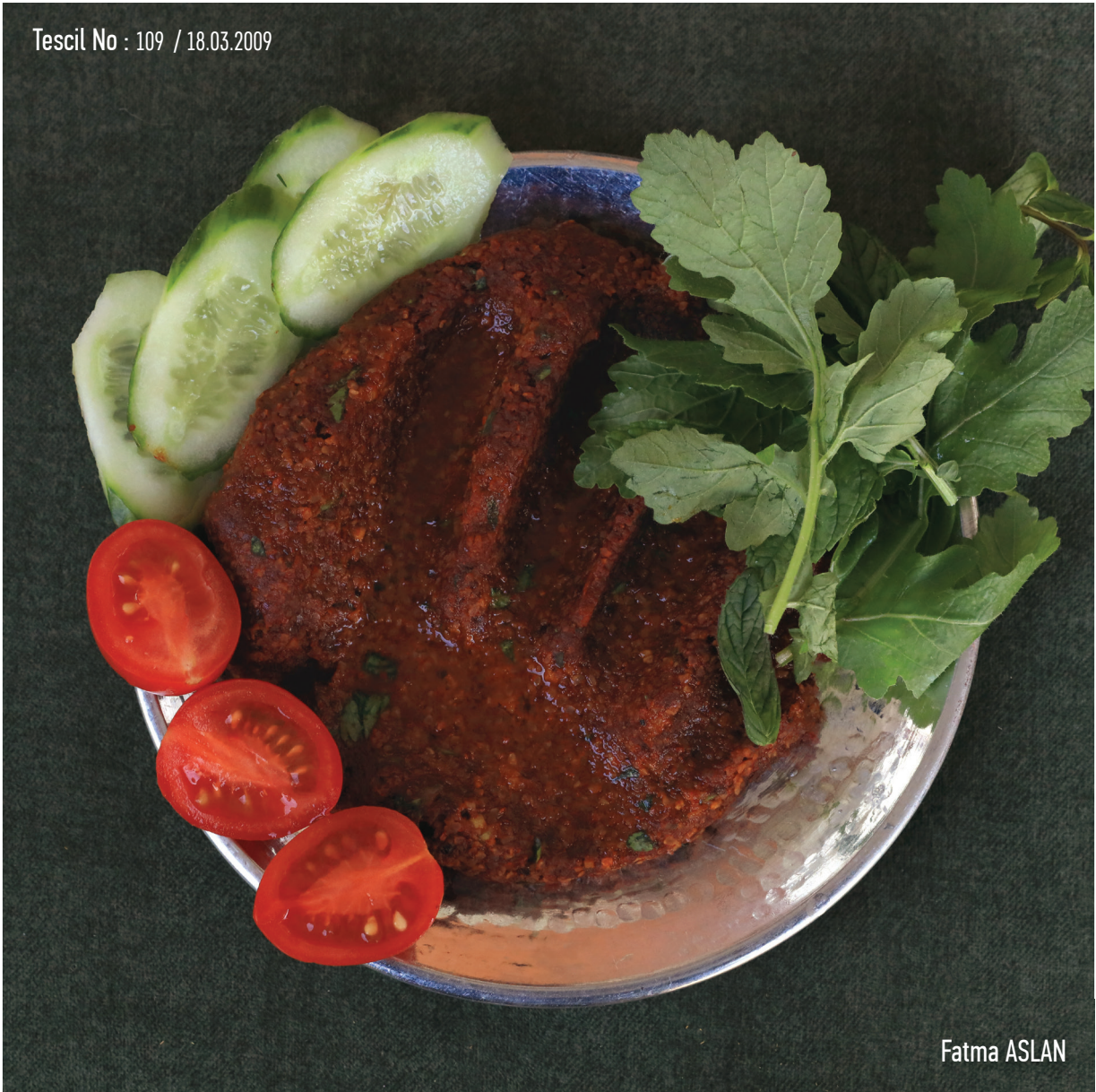
HAZIRLANIŞI

Ciğer fındık büyüklüğünde doğranır. Doğrandıktan sonra pıhtılaşmış kan kalmayacak şekilde 2-3 kez yıkanır. Kuyruk yağı da daha küçük parçalar halinde doğranır. Ciğer şişine, bir ciğer, bir yağ olacak şekilde, mangalın enine sığacak kadar saplanır.

Bu arada soğan saçak biçiminde doğranır. Maydanoz ve nane ayıklanır, yıkanır. Varsa biber pişirilir, hazır bekletilir. Kömürün alevi bitince şişler üzerine konulur, pişirilir. Az pişirilmelidir. Çok pişirilirse ciğer sertleşir, lezzeti kaybolur. Pişince şişler küçük olduğundan bir dürüme 5-8 şiş çekilir. Üzerine hazırlanan soğan, kırmızıbiber, maydanoz, nane, tuz ve biber serilerek soğumadan yenir.

Kaynak: Halil SORAN – Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 109 / 18.03.2009



Fatma ASLAN

Doğranmış olan taze soğanla maydanoza “yeşillik” veya “zerzevat” denir.

Aynı zamanda bu yeşillığe, çıköftenin süsü olmasından dolayı hışır da denir.

MALZEMELER

240 gr dövülmüş kara et
(yağı sınırı alınmış et)
1 adet (120 gr) kuru soğan
3 diş sarımsak
120 gr yeşil soğan
1 demet maydanoz
120 gr isot
Tuz
1 çay kaşığı tarçın
300 gr su
300 gr köftelik bulgur
1 çorba kaşığı (40 gr)
domates salçası
Bir tutam karabiber

ÇİĞKÖFTE

HAZIRLANIŞI

Kara et dövülerek macun haline getirilir. Kuru soğanla sarımsak ince doğranarak bir tabağa alınır. Yeşil soğanla maydanoz ince doğranarak başka bir tabağa alınır. (Doğranmış olan taze soğanla maydanoza “yeşillik” veya “zerzevat” denir. Aynı zamanda bu yeşillığe, çıköftenin süsü olmasından dolayı hışır da denir. Ayrıca zerzevat ve hışırın başka anlamları da vardır.)

Köfte leğeni veya bir tepsi alınır. İçine önce kara et, biber, kıyılmış kuru soğanla sarımsak, yetecek kadar tuz, tarçın ve 250 gr su konulur. Bu malzemeler karıştırılarak iyice yoğrulur. (Aslında 5 dakika yoğrulması kâfidir ama yoğuran kişi acemi ise 10 dakika yoğurmalıdır.)

Bu işlem tamamlanınca bulgur karışıma katılır. Başka bir malzeme ve su koymadan bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yoğurmaya devam edilir. Normal sertlikteki bulgurda yoğurma süresi 30 dakikadır. Eti macun haline getirmek için kullandığımız süre ile beraber toplam (10+30) 40 dakika eder. Bu noktaya geldiğimizde salça ile 25 gr su (yani geri kalan 50 gr suyun yarısı) ilave edilerek 3 dakika daha yoğrulur. Bu noktada 25 gr su (yani geride kalanın hepsi) ve yeşillik alınır. 1 dakika iyice karıştırılıp servis yapılır.

İster leğenle, ister tabaklara konarak, istenirse de şekil verilerek servis yapılır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 253 / 01.12.2017



Nazlı KARAÇİZMELİ

Yaklaşık 3 saat fırında, ağır ateşte veya ateşten uzak bir noktada pişirilir. Suyunu çekmeli ama yanmamasına da dikkat edilmelidir.

FRENK ÇÖMLEĞİ

MALZEMELER

1/2 kg parça yağlı et (koyun veya kuzu),
1/2 kg kuru soğan,
1/2 kg taze biber,
3 kg domates,
10 diş sarımsak,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
Tuz.

HAZIRLANIŞI

Et kuşbaşı doğranır, çömleğe konur. Soğan, biber ve domatesler iri iri doğranır, çömleğe eklenir. 10 diş sarımsak soyulduktan sonra iki parçaya bölünerek, sadeyağ ve tuzla beraber ilave edilir. Çarşı fırınına pişirilmek üzere gönderilir.

Yaklaşık 3 saat fırında, ağır ateşte veya ateşten uzak bir noktada pişirilir. Suyunu çekmeli ama yanmamasına da dikkat edilmelidir. Onun için fırının ekmek çıkarmadığı saatlerde, fırın sıcaklığında pişmesi tercih edilir.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 275 / 13.12.2017



Sıtkı DENİZ

HAŞHAŞ KEBABI

Mangalda kömür yakılır, alevi geçtikten sonra saplanan şişler üzerine konulur. Sık sık çevrilerek her tarafı pişirilir. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dökülür.

MALZEMELER

1,5 kg az yağlı kuzu eti
(boşluk kısmından),
10 adet yeşil soğan,
1 demet maydanoz,
1 adet limon,
2 tatlı kaşığı tuz,
Mangal,
kömür
ve kebab şişleri.

HAZIRLANIŞI

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilip kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Yeşil soğan, maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra ince kıyılır, üzerine limon suyu sıkılıp bir kenara alınır.

Et ve tuz birbirine iyice karıştırılır. Yumurta büyüklüğünde bir parça et avuca alınır. Yuvarlak olan kebab şişi içinden geçirilir. Avuç içi ile sıkıp ezdirerek şişe iyice yapıştırılır. Şişler sıcak olmamalıdır. Hava çok sıcak olduğu zaman et kendini bırakır ve saptaması oldukça zorlaşır. Onun için et soğuk olmalı, sıcakta bekletilmemelidir. Haşhaş kebabının saplanması ve pişirilmesi usta işidir.

Çok lezzetli olmasına rağmen fazla yapılmaması, evlerde haşhaş kebabı yerine kıyma kebabı yapılması belki de bunun içindir.

Mangalda kömür yakılır, alevi geçtikten sonra saplanan şişler üzerine konulur. Sık sık çevrilerek her tarafı pişirilir. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü çevrilecek olursa et birbirini tutmaz ve dökülür. Pişen kebablar bir kaba çekilir. Yanında doğranmış soğan ve maydanozla servis edilir. Dürüm yapılarak yenir.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 383 / 03.09.2018



Fatma ASLAN

İÇLİ KÖFTE

MALZEMELER

İçi:

1/2 kg koyun kıyması
100 gr ceviz içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 cay kaşığı yenibahar
1/2 cay kaşığı karanfil

Köfte:

1 adet orta boy soğan
200 gr dövülmüş kara et
1 kg köftelik bulgur
150 gr isot
1 çorba kaşığı tuz
1 cay bardağı un

Kızartma:

1/2 litre sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Kıyma bir tencereye alınır. Bir çay bardağı su ilave edilip pişirilir. Et, suyunu çekince endi yağında 15 dakika kadar daha kavrulur. Ceviz içi ezilerek ufalanır. Tuz ve baharatla birlikte ete atılıp karıştırılır. Ateşten alınır. Bu karışım içli köftenin içidir. Soğan dört parçaya bölünerek bir tepsiye konur. Kara et, köftelik bulgur, biber, tuz ve 1 su bardağı su ilave edilerek yoğrulur. Bulgur suyunu çekip kurudukça üzerine azar azar su serpiştirilerek hamurlaşmadan yumuşayınca kadar yoğrulur. Yoğurulan köftenin üzerine un serpilerek tamamen karışınca kadar tekrar yoğrulur.

Yoğurma işleminin sonlarına doğru ele geldikçe iri kalmış soğan parçaları çıkarılıp atılır. Yoğurma işlemi bittikten sonra iri ceviz büyüklüğünde bir parça alınarak parmakla içi oyulur. Oyulan köftenin içi, önceden hazırlanmış olan kıyma etle doldurulur. Ağız kapatılıp el ayasında düzeltilerek, basık küre şekline getirilir. Böylece içli köfteler kızartmaya hazır hale gelir.

Hazırlanan içli köfteler sıvı yağa atılıp kızartılır. Sıcakken servis yapılır. Yukarıdaki malzeme miktarından yaklaşık 30-35 adet içli köfte yapmak mümkündür.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 254 / 01.12.2017



Mahmut ORMANCIOĞLU

Çarşı fırınında, yaklaşık 3 saat, orta sıcaklıkta
suyunu çekinceye kadar, pişirilir.
Yanında pirinç pilavıyla sıcak servis yapılır.

İSOT ÇÖMLEĞİ

MALZEMELER

3-4 adet ekşi nar,
3 adet kuru soğan,
2 kg kırmızıbiber,
1/2 kg yağsız tarafından
parça et (kuzu veya koyun),
2 adet domates,
150 gr sadeyağ,
1 çorba kaşığı tuz.

HAZIRLANIŞI

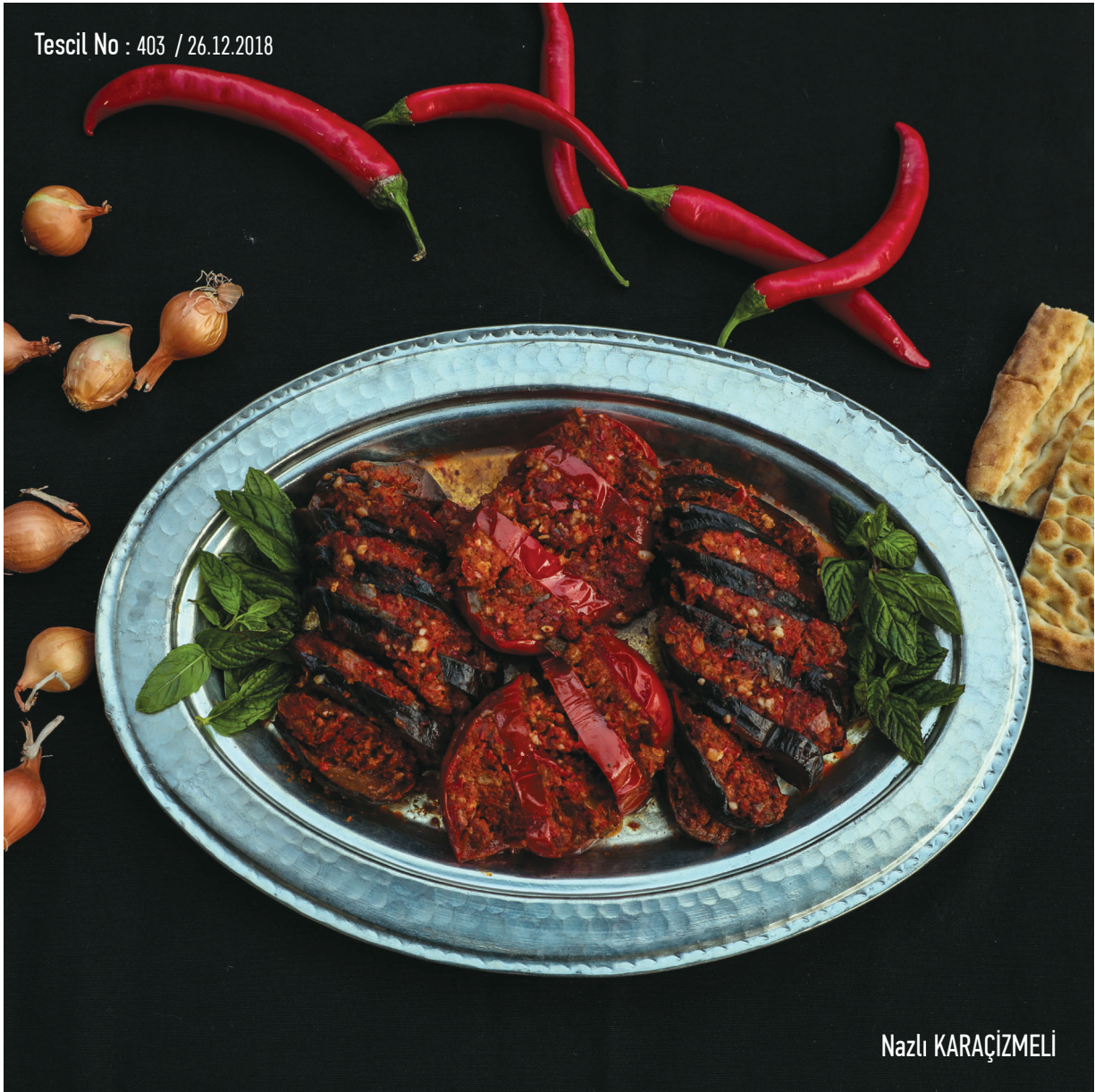
Narlar tanelenir, ezilerek suyu çıkarılıp süzülür. Soğanlar orta büyüklükte küp küp doğranır. biberlerin sapları ve çekirdekleri ayıklanır, 7-8 parçaya ayrılır.

Çömleğin içine kuşbaşı doğranmış et, doğranmış soğan, biber, domates, yağ, nar suyu, tuz ve 2 su bardağı su konularak çarşı fırınına pişmek üzere gönderilir.

Yaklaşık 3 saat, orta sıcaklıkta suyunu çekinceye kadar, pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla sıcak servis yapılır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 403 / 26.12.2018



Nazlı KARAÇİZMELİ

Üzerine yağ ve 3 su bardağı su konulup tencerenin kapağı kapatılarak orta ısıllı ateşte 40-45 dakika pişirilir. Yanında pirinç veya bulgur pilavıyla servis yapılır.

MALZEMELER

1 adet büyük boy soğan
1/2 kg kıyma et (kuzu veya koyun)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 cay kaşığı tarçın
1/2 cay kaşığı karabiber
6 adet orta büyüklükte (1 kg) patlıcan
2 çorba kaşığı sadeyağ

KAZAN KEBABİ

HAZIRLANIŞI

Soğan ince ince kıyılır. Soğan, kıyma et, salça, tuz, tarçın ve karabiber iyice karıştırılır. Patlıcanlar 3-4 santim kalınlığında alttan bütün bırakılarak verevine yarılır. Bu yarılan aralara et karışımından konularak patlıcanlar fazla derin olmayan bir tencereye dizilir. Üzerine yağ ve 3 su bardağı su konulup tencerenin kapağı kapatılarak orta ısıllı ateşte 40-45 dakika pişirilir. Yanında pirinç veya bulgur pilavıyla servis yapılır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 450 / 04.09.2019



Mahmut ORMANCIOĞLU

Üzerine yağ ve 3 su bardağı su konulup tencerenin kapağı kapatılarak orta ısıllı ateşte 40-45 dakika pişirilir. Yanında pirinç veya bulgur pilavıyla servis yapılır.

MALZEMELER

1 adet büyük boy soğan
1/2 kg kıyma et (kuzu veya koyun)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı karabiber
6 adet orta büyüklükte (1 kg) patlıcan
2 çorba kaşığı sadeyağ

KEME BORANISI

HAZIRLANIŞI

Soğan ince ince kıyılır. Soğan, kıyma et, salça, tuz, tarçın ve karabiber iyice karıştırılır. Patlıcanlar 3-4 santim kalınlığında alttan bütün bırakılarak verevine yarılır. Bu yarılan aralara et karışımından konularak patlıcanlar fazla derin olmayan bir tencereye dizilir. Üzerine yağ ve 3 su bardağı su konulup tencerenin kapağı kapatılarak orta ısıllı ateşte 40-45 dakika pişirilir. Yanında pirinç veya bulgur pilavıyla servis yapılır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 353 / 29.05.2018



Esmâ DEMİR

Kıymalı, arşı fırınında mayasız hamurun üzerine
i serilmesiyle pişirilir.
Domates koymak arzuya bağlıdır.
Beraberinde, kış mevsimi ise turp ve limon;
yaz mevsimi ise “ölü balcan” ve
ayranla ikram edilir.

KIYMALI EKMEK

MALZEMELER

1 kg kuru soğan,
3 adet domates,
3 ay bardağı isot,
1 orba kaşığı tuz,
1 ay kaşığı tarçın,
1/2 çay kaşığı karabiber,
1 orba kaşığı domates
salçası,
750 gr orta yağlı kıyma et
(koyun veya kuzu).

HAZIRLANIŞI

Soėan ve domates ince ince kıyılır. İsoť, tuz, tarçın,
karabiber ve salça eklenir. Kıyma et de ilave
edilerek iyice karıştirılır. Kaç adet istendiği
söylenerek arşı fırınına gönderilip pişirtilir.

Kıymalı, arşı fırınında mayasız hamurun üzerine
i serilmesiyle pişirilir. Domates koymak arzuya
bağlıdır. Ayrıca isteyen, mayalı hamura da
yaptırtabilir. Beraberinde, kış mevsimi ise turp ve
limon; yaz mevsimi ise “ölü balcan” ve ayranla
ikram edilir. Bu malzemelerden 20 adet kadar
kıymalı yapılması uygundur. Sayı arttıkça içi azalır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 411 / 29.01.2019



Sıtkı DENİZ

KIYMALI SÖĞÜRME

HAZIRLANIŞI

Kıyma et tavaya alınır. Bir su bardağı su, yağ ve tuzun yarısı ilave edilerek orta ısı ateşte pişirilir. Et suyunu çekince yağında kavrulmaya başlar. O zaman ateşi kısmalı ve kavruluncaya kadar karıştırmalıdır. İyice kavrulduğunda ateşten alınır. Patlıcanların baş kısmını saran yeşil kabuğu alınır. Sapı üzerinde bırakılır. Harlı ateş üzerinde kabukları iyice siyahlaşınca kadar her tarafı iyice közlenir. Daha sonra patlıcanların sapından tutulup dış kabuğu elle soyulur. Sonra baş kısmından 1 santim kadarı kesilip atılır. Kalanlar iki-üç parmak eninde bıçakla kesilir ve bir tepsiye konulur. Sarmisaklar soyulup çavanda tuzla ezilir ve tepsiye eklenir. Bu karışım elle mıncıklanarak macun haline getirilir. Lenger veya lenger yoksa tabaklara 3-4 santim kalınlığında serilir.

Kavrulmuş et soğumuş ise, ısıtılarak serili patlıcanların üzerine ikinci bir tabaka olarak serilir. Yağı da kıyma etle beraber üzerine dökülür. Beraberinde bostana yapılarak açık ekmek veya ev ekmeği ile servis yapılır.

MALZEMELER

1 kg yağsız kıyma et,
(kuzu veya koyun),
250 gr sadeyağ,
1 çorba kaşığı tuz,
6 adet büyük boy patlıcan,
4-5 diş sarımsak.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 297 / 27.12.2017



: Mehtap TEBER

Kenarları başparmak ve şahadet parmağı ucu ile bastırılıp sıkılarak şekil verilir. Yani çirtiklenir. Üst kısmına külünçe nakışı vurulur.

MALZEMELER

Hamur:

3 paket katı yağ,
(750 gr tereyağı),
2 kg un,
3 çorba kaşığı yoğurt,
1 ekmeklik ekşi hamur,
1 çorba kaşığı külünçe kokusu,
1 çorba kaşığı kara havuç (çörekotu),
1 çorba kaşığı tuz,
1 su bardağı su,
Üzerine sürmek için:
2 adet yumurta,
Eğer varsa külünçe nakışı.

KÜLÜNÇE

HAZIRLANIŞI

Yağ eritilir, unun üzerine dökülerek iyice una yedirilir. Diğer hamur malzemeleri eklenir, gerekiyorsa su ilavesiyle sert bir hamur elde edilir, 30 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamurdan yumurtadan biraz büyük, mandalina kadar bir yumak alınır. Külünçe bazısı (oluklu merdane) ile çapı 20 santim olacak kadar açılır. Kenarları başparmak ve şahadet parmağı ucu ile bastırılıp sıkılarak şekil verilir. Yani çirtiklenir. Üst kısmına külünçe nakışı vurulur veya arzu edilen şekilde değişik şekiller mühür gibi baskı yapılır. Çatal veya bıçak ucu ile 3-4 yerinden batırılarak delinir.

Yumurtalar bir kaba kırılıp çırpılır. Hazırlanan külünçelerin üzerine sürülür. Tepsiye onulup fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 320 / 29.12.2017



Mahmut ORMANCIOĞLU

Yoğurdun kesilmesini önlemek maksadıyla bir yumurta yoğurda çalınabilir. Sıcak veya soğuk yenir.

LEBENİ

MALZEMELER

2 su bardağı nohut
(akşamdan ıslatılmış),
3 su bardağı dövme,
4 kg koyun yoğurdu,
1 çorba kaşığı tuz.

HAZIRLANIŞI

Islatılan nohut ve dövme bir tencerede 3 litre suyla iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra yoğurt ve tuz ilave edilerek iki taşım kaynatılır. İnek yoğurduyla yapılırsa yoğurt kesilir. Yoğurdun kesilmesini önlemek maksadıyla bir yumurta yoğurda çalınabilir. Sıcak veya soğuk yenir.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 351 / 21.05.2018



Bünyamin ÇADIRCI

PATLICANLI KEBAP

HAZIRLANIŞI

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilir, kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Patlıcanların baş kısmı 1 santim kadar kesilir ve başka amaçla kullanılır, kurutulur veya atılır. Geri kalan kısmı silindir şeklinde, 4 veya 5 parçaya bölünür. Tuz kıymaya serpilerek iyice karıştırılır. Eğer mümkünse kıyma önceden tuzlanarak yarım veya bir gün buzdolabında dinlendirilir.

Bir dilim patlıcan alınır ve tam ortasından kebab şişine saplanır. İki ceviz kadar kıyma alınır, elle yuvarlak şekil verilir. Patlıcan dilimine yapışacak şekilde aynı şişe saplanır. Böylece bir patlıcan, bir et olmak üzere patlıcan ve etler şişe saplanır. Her şişte 4 dilim patlıcan, 3 tike et veya 5 dilime bölünmüşse 5 dilim patlıcan, 4 tike et bulunur. Şişler saplandıktan sonra mangalda yakılan kömür ateşi üzerine konur.

Alt yüzü pişince çevrilerek dört tarafı iyice pişirilir. Pişirme sırasında patlıcanların kabukları yanarak siyahlaşır. Pişen şişler ateşten alınır ve çekilerek kebablar bir tepsiye dizilir. Üzerine hafifçe su serpilerek tepsi bir kapakla kapatılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Bu dinlendirme işine “tenge yatırmak” veya “tere yatırmak” denir. Sonra servis yapılır.

Pişen şişler ateşten alınır ve çekilerek kebablar bir tepsiye dizilir. Üzerine hafifçe su serpilerek tepsi bir kapakla kapatılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Bu dinlendirme işine “tenge yatırmak” veya “tere yatırmak” denir.

MALZEMELER

1 kg yağlı et (koyun veya kuzu),
10 adet (3 kg) eğri olmayan
düzgün, iri ve uzun patlıcan,
2 tatlı kaşığı tuz,
Mangal, kömür ve kebab şişleri.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 316 / 29.12.2017



Sitki DENİZ

PENCER (PAZI) BORANISI

HAZIRLANIŞI

Yemek yapmaya başlamadan 2 saat önce nohut bol suda ıslatılır. Pazı sapları yaprak ve tel kalmayacak şekilde ayıklanıp temizlenerek yıkanır. Uzunlamasına dilimlenerek ince kıyılır. Etler fındık büyüklüğünde doğranır. Doğranan etler yağda biraz kavrulur. Doğranan pazı ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Pazılar solduktan sonra süzölmüş nohut, börülce, tuz ve salça ilave edilerek pişirilir. Sarmısaklar bir çay kaşığı tuzla dövülerek yoğurda eklenip yoğurt sarmısak hazırlanır.

Boranı köftesi; bulgur, kara et, biber, tuz ve 1 su bardağı su ile iyice yoğrulur. Bulgur suyunu çekip kurudukça üzerine azar azar su serpiştirilerek hamurlaşmadan yumuşayınca kadar yoğrulur. Sona doğru 1 çay bardağı unu da katılarak, tamamen karışınca kadar biraz daha yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra, harçtan küçücük parçalar alınır, nohuttan biraz büyük, fındıktan biraz küçük olacak şekilde elde yuvarlanır. Boranı köftesi yuvarlanan köfte çeşitleri içinde en küçük olanıdır. Yuvarlama esnasında köfteler ele yapışmasın diye parmak ucuyla ıslatmalıdır. Yuvarlama işi bittikten sonra köfteler kızgın sıvı yağa atılarak kızartılır.

Yemek ateşten alındıktan sonra, sıcakken tencereye boranı köftesi ilave edilir ve karıştırılarak tabaklara servis yapılır. Yahut boranı köftesi doğrudan tabağa konulur, üzerine pişmiş olan yemek eklenir. Boranı köftesi uzun müddet kalırsa yumuşar, şişer ve dağılır. Onun için son anda konmalıdır. Tabakların üzerine birer kaşık yoğurt sarmısak gezdirilerek yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.

MALZEMELER

1/2 su bardağı nohut,
750 gr pazı sapı (1300 gr kadar yapraklı pazının sapı),
1/2 kg kuzu eti,
4 çorba kaşığı sadeyağ,
1/2 su bardağı börülce,
1 çorba kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı domates salçası,
5-6 diş sarmısak,
1/2 kg koyun yoğurdu,

Boranı Köftesi İçin Malzemeler:

1 kg köftelik bulgur
200 gr dövölmüş kara et
150 gr isot
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı un
2 su bardağı sıvı yağ

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 510 / 24.07.2020



Mahmut ORMANCIOĞLU

Toplam 60-70 dakika sac kavurması için yeterlidir.
Yanında cacık ve pirinç pilavıyla servis yapılır.

SAC KAVURMASI

HAZIRLANIŞI

Yumuşak olan kemiksiz etler iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Kemikli etler ele alınıp yenebilecek büyüklükte parçalanır. Etler yıkanarak kavurma sacına konur. Su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Arada bir karıştırarak her tarafının aynı kıvamda pişmesi sağlanmalıdır. Ateşi sacın her tarafına eşit ısı verecek şekilde ayarlanmalı ve orta şiddette yanmalıdır.

Kaynamaya başladıktan sonra 30 dakika daha bu şekilde pişmeli ve sadeyağ ilave ederek kaynatmaya devam edilmelidir. Bu esnada sacın üzeri bir kapakla kapatılmalı ve ateş iyice kısılmalıdır. Bu şekilde pişirme işlemi 30-40 dakika daha sürdürülmelidir. Toplam 60-70 dakika sac kavurması için yeterlidir. Yanında cacık ve pirinç pilavıyla servis yapılır.

MALZEMELER

3 kg kemikli oğlak eti,
3 su bardağı su,
1 çorba kaşığı tuz,
1 su bardağı sadeyağ.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 404 / 27.12.2018



Mahmut ORMANCIOĞLU

Kebap şişlerine önce soğan baş tarafından arkaya doğru saplanır. Ceviz büyüklüğünde bir parça et alınıp saplanır. Böylece şişin ilk ve sonu soğan olur ki etler dökülmesin.

SOĞAN KEBABI

HAZIRLANIŞI

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır.

Soğanların baş ve alt kısımları kesilir. Soğanların kurumuş kabukları atılabilir. Zaten ateşte kabukları yanar. Tuz kıymaya serpilip karıştırılır.

Kebap şişlerine önce soğan baş tarafından arkaya doğru saplanır. Ceviz büyüklüğünde bir parça et alınıp saplanır. Böylece şişin ilk ve sonu soğan olur ki etler dökülmesin. Mangalda kömür yakılır ve şişler mangala alınır. Soğanların kabuğu yanacak kadar pişer ve bir tepsiye çekilir. Nar pekmezi sulandırılıp üzerine serpilir. Tepsi bir kapakla kapatılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Bu dinlendirme işine “tenge yatırmak” veya “tere yatırmak” denir.

Dinlendirilen soğanlar yumuşak olur. Dinlendirilen kebab servise hazırdır. Dürüm yapıp üzerine isot serpilerek yenir.

MALZEMELER

1 kg yağlı et (koyun veya kuzu),
2 kg soğan (ağırlığı 30 gr civarında olan küçük boy soğan),
2 tatlı kaşığı tuz,
1 su bardağı nar pekmezi,
Mangal, kömür ve kebab şişleri.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 328 / 21.02.2018



Sitki DENİZ

Et yağla beraber tencereye konularak, rengi değişinceye kadar (3-5) dakika kavrulur. Üzerine süzölmüş nohut, su kabağı, nar suyu veya nar pekmezi, salça, tuz ve 3 su bardağı su ilave edilerek pişmeye bırakılır.

SU KABAĞI YEMEĞİ

MALZEMELER

1 su bardağı nohut,
1/2 kg parça et(kuzu veya koyun),
2 kg su kabağı,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
3-4 adet ekşi nar (veya 4 çorba kaşığı nar pekmezi),
2 çorba kaşığı domates salçası,
2 tatlı kaşığı tuz.

HAZIRLANIŞI

Yemeği yapmaya başlamadan 2 saat önce nohut bol suda ıslatılır. Etler kuşbaşı doğranır. Su kabağı ince dilimlere ayrılır, dış kabuğu soyulur, çekirdekleri ayıklanır ve küçük küp şeklinde doğranır.

Et yağla beraber tencereye konularak, rengi değişinceye kadar (3-5) dakika kavrulur. Üzerine süzölmüş nohut, su kabağı, nar suyu veya nar pekmezi, salça, tuz ve 3 su bardağı su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Yaklaşık 50 dakika pişirilerek servis yapılır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 232 / 20.11.2017



Mahmut ORMANCIOĞLU

Servis yapılacağı zaman,
şerbet, kaynar haldeyken,
tepsinin her tarafını saracak
şekilde dökülür. Şerbeti, içinde
dilimler yüzecek kadar
bol olmalıdır.

MALZEMELER

Hamur:

5 su bardağı un,
Bir tutam tuz,
1 su bardağı süt,
9 su bardağı su,

İç:

750 gr dövülmüş iç ceviz,
1 tatlı kaşığı tarçın,
1 çay bardağı şeker,

Şerbeti:

4 su bardağı şeker,
4 su bardağı su,
1 dilim limon suyu,
1 tatlı kaşığı sadeyağ,
Sacı yağlamak için:
100 gr kuyruk.

ŞILLIK TATLISI

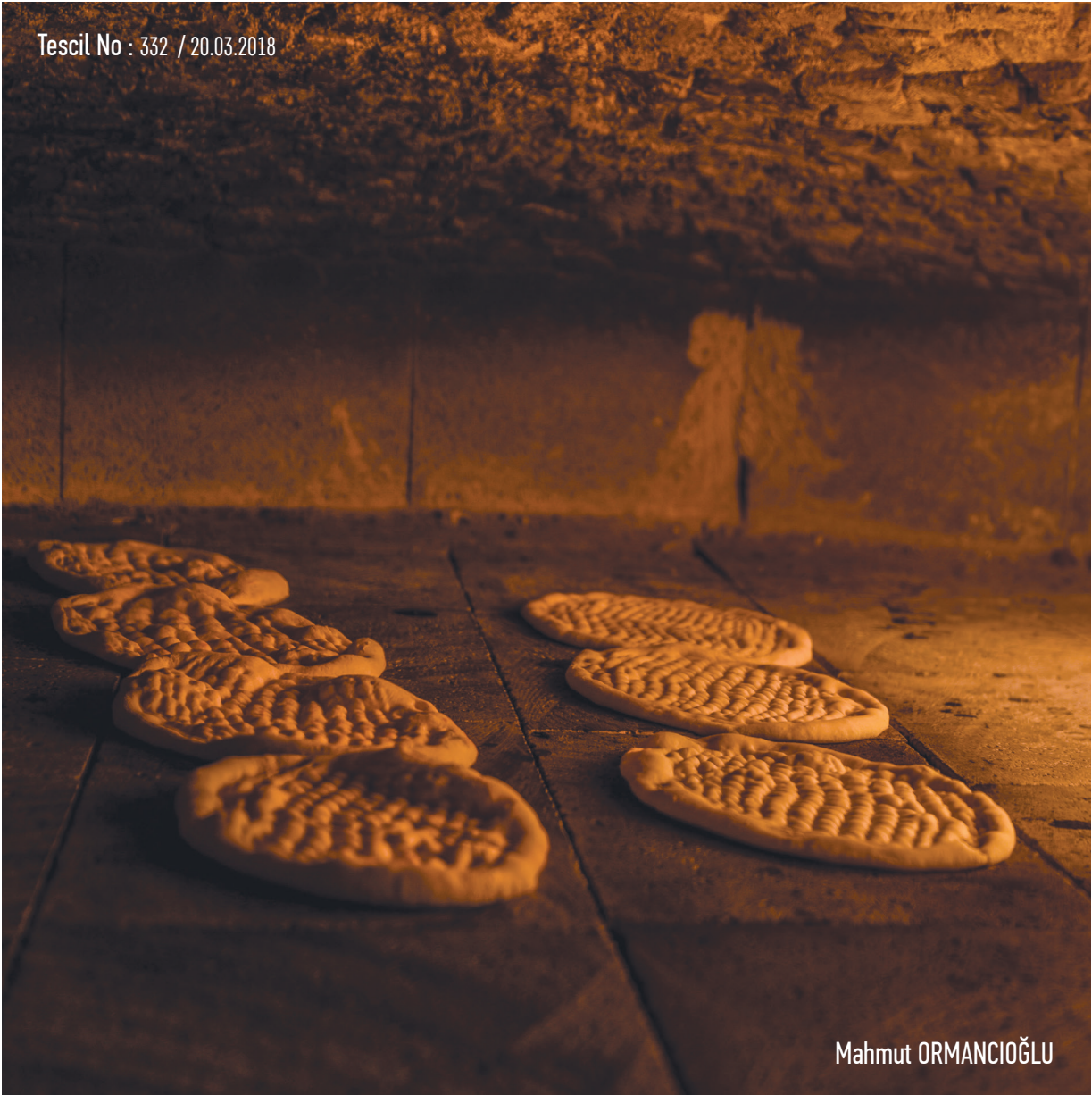
HAZIRLANIŞI

Hamur malzemeleri karıştırılarak pütürsüz, ince yoğurt kıvamında, akan bir cıvık hamur elde edilir. Ekmek sacı orta sıcaklıkta olacak şekilde ateşi ayarlanır. Sacın üzerine kuyruk sürülür. Hemen arkasından şıllık hamurundan bir kepçe dökülür. Hamur oklava ile sacın her tarafına yayılır. Mümkün olduğu kadar ince yayılmalıdır. Pişip kabaran şıllık ekmeği çevrilerek diğer yüzü de pişirilip sacdan alınır. Böylece ekmekler piştikten sonra ekmeklerin kalınlığına bağlı olarak 6-7 tanesi üst üste tepsiye serilir. Bunların üzerine iç malzemeleri homojen bir şekilde serilir. Tekrar üzerine 6-7 kat ekmek serilir ve dilimlenir. Dilimlemek ustalık ister. En alt kattaki ekmek de kesilmiş olmalıdır. Ortası yıldız görünümünde ve dilimleri eşkenar dörtgen şeklinde olanı orijinal kesim şeklidir. Hazırlanan şıllık tepsisinin üzeri temiz, ıslak bir bezle örtülüp bir kenara alınır.

Şerbeti için malzemeler konulup 2-3 taşım kaynatılır. Servis yapılacağı zaman, şerbet, kaynar haldeyken, tepsinin her tarafını saracak şekilde dökülür. Şerbeti, içinde dilimler yüzecek kadar bol olmalıdır. 15 dakika dinlendirilip henüz sıcakken servis yapılır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 332 / 20.03.2018



Mahmut ORMANCIOĞLU

TIRNAKLI EKMEK

HAZIRLANIŞI

Dünyada çok özel bir yeri olan Türk mutfağı ve özelde Şanlıurfa mutfağı, mutfak kültürünün en önemli temel taşlarından. Şanlıurfa mutfağını böylesine müstesna bir hale getiren, sahip olduğu kültürel ve tarihsel birikimdir. Yemek kültürü, bir şehrin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa, tarih boyunca farklı kültürlerin harmanlandığı kendine has mutfağını oluşturabilmiş nadir kadim şehirlerindendir.

Tırnaklı Ekmek Şanlıurfa mutfağının önemli bir unsurudur. Geleneksel yöntemle ve usta çırak ilişkisi ile öğrenilen ekmek yapma işi ekmeklik buğday ununun; su, ekşi hamur (ekşi maya) ve tuzun karıştırılması ile yapılması, ekmeğin üzerine ince bir şekilde bulamaç sürülmesi ve parmak ucuyla şekillendirilerek taş fırında pişirilmesidir. Şanlıurfa'da yaygın bir şekilde devam etmekte ve kullanılmaktadır.

Ekmeklerin taş fırınlarda pişirilmesi önem arz etmektedir. Taş fırınların tabanı çamur ve kara taşla yapılır. Taban döşenirken döşenen kara taşın altı (1 metre derinliği boyunca) tuz ve cam kırıklarıyla doldurulur, üzerine kara taş dizilerek ocağın tabanı oluşturulur. Daha sonra yuvarlak şekil verilerek 40 cm uzunluğunda 25-30 cm yüksekliğinde düzgün taşlarla kenar çerçeveleri oluşturulur. Tabanı kara taştan oluşan fırının üst kubbesi, odun külü tuz ve su karışımıyla oluşturularak çamur ve sadece ateş tuğlaları birleştirilerek daralan bir çapla örülerek oluşturulur.

Ekmeklerin taş fırınlarda pişirilmesi önem arz etmektedir. Taş fırınların tabanı çamur ve kara taşla yapılır. Taban döşenirken döşenen kara taşın altı (1 metre derinliği boyunca) tuz ve cam kırıklarıyla doldurulur, üzerine kara taş dizilerek ocağın tabanı oluşturulur.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 382 / 03.09.2018



Mahmut ORMANCIOĞLU

Servis yapılırken tabağa bir avuç ekmek, üzerine 2 çorba kaşığı kadar et, onun da üzerine yarım çorba kaşığı önceden hazırlanmış kuyruk konulur.

MALZEMELER

750 gr kuzu eti,
100 gr kuzu kuyruğu,
2 parça ilikli olan kemik,
1 çorba kaşığı tuz,
1 çorba kaşığı Sarı kök (zerdeçal),
6 diş sarmısak,
1/2 kg koyun yoğurdu,
6 adet açık ekmek,
2 adet limon.

TİRİT

HAZIRLANIŞI

Et, kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayrılır; kuyruk, kemik ve tuz ile birlikte bir tencereye konulup kısık ateşte 2 saat kadar pişirilir. Piştikten sonra kuyruk alınır, ayrı bir kaptan mincıklanarak ezilir. Üzerine 1 su bardağı et suyu ile toz haline getirilmiş sarı kök ilave edilir. Kuyruk, sarı bir renk alır. Bu karışım bir kenara alınır.

Kemikler alınır, tencerenin içine silkelenir veya tencere kenarına vurularak ilikleri boşaltılır, kemikleri atılır. Etler el ile didiklenip parçalara ayrılır. Sarmısak ezilip yoğurda ilave edilerek sarmısaklı yoğurt hazırlanır. Ekmekler 3-4 santim ebadında dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Servis yapılırken tabağa bir avuç ekmek, üzerine 2 çorba kaşığı kadar et, onun da üzerine yarım çorba kaşığı önceden hazırlanmış kuyruk konulur.

En üste 2-3 kepçe kaynar sıcaklıktaki et suyu dökülerek servis yapılır. Arzuya göre bir kaşık sarmısaklı yoğurt tabağın üzerine dökülür ve yoğurdun üzerine limon sıkılabilir.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 246 / 28.11.2017



Sitki DENİZ

Et ve nohut pişince sapı çöpü temizlenmiş ve yıkanmış üzüm atılıp biraz daha pişirilir. Pekmez de ilave edilir. Bir kaç taşırımı kaynatılır ve ateşten alınır. Üzlemeli pilavın üzlemesi budur.

MALZEMELER

7,5 kg nohut,
5 kg yağsız tarafindan
kuzu eti,
6 kg çekirdeksiz, İzmir
üzümü,
10 kg pekmez,
25 kg pirinç,
2,5 kg sadeyağ,
2 çay bardağı (300 gr) tuz.

ÜZLEMELİ PİLAV

HAZIRLANIŞI

Nohut iki saat önceden suda ıslatılır. Islama suyuyla biraz haşlanır ve kabukları soyulur (mükeşşer edilir). Kabukları soyulurken iki parçaya ayrılır. Et fındık büyüklüğünde doğranır. Nohutla beraber bir kazana atılıp iyice pişirilir. Çünkü pekmez katıldıktan sonra nohut ve et biraz sertleşir. Bu bakımdan iyi pişmelidir.

Et ve nohut pişince sapı çöpü temizlenmiş ve yıkanmış üzüm atılıp biraz daha pişirilir. Pekmez de ilave edilir. Birkaç taşırımı kaynatılır ve ateşten alınır. Üzlemeli pilavın üzlemesi budur.

Önceden 15-20 dakika ıslatılmış, yıkanıp süzölmüş pirinç, yağ ve tuzla normal pirinç pilavı gibi pişirilir. Tabaklara önce pilav, üzerine de üzlemeden bir kepçe konularak ikram edilir.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN



MALZEMELER

90 gr yeşil soğan,
1 demet maydanoz,
6 adet yumurta,
240 gr sadeyağ,
1 adet orta boy kuru
soğan,
6 diş sarımsak,
180 gr isot,
1,5 tatlı kaşığı tuz,
1 çay bardağı domates
salçası,
1 tatlı kaşığı tarçın,
2 su bardağı su,
450 gr köftelik bulgur.

YUMURTALI KÖFTE

HAZIRLANIŞI

Yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılarak bir kenara alınır. Yumurtalar bir kaba kırılıp çırpılır ve pişirmek için bekletilir. Tavaya yağ konulur, hazır bekletilir.

Kuru soğan ve sarımsak ince ince doğranır, tepsiye konulur. Aynı tepsiye, isot, tuz, salça, tarçın ve suyun tamamı eklenerek macun haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince karışıma bulgur eklenir. Başka bir malzeme veya su eklenmeden bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika yoğurmaya devam edilir. Yoğurma süresinin bitmesine 5 dakika kala yumurtalar eritilen yağa atılarak pişirilir, yani kaygana yapılır.

Yoğurma süresi bitince önce kıyılan yeşil soğan ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Hemen arkasından pişen yumurtalar yağı ile birlikte eklenir. Yumurtalar sıcak olduğu için eli yakmadan ve yumurtaları fazla ezmeden iyice karıştırılır. Portakal büyüklüğünde birer topak alınarak tabağa konulur ve servis yapılır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 296 / 27.12.2017



Mustafa ÖNDER

Şeker ve gül esansı kaynayan kazana atılarak 5 dakika sonra ateşten alınır. Gül yağının kokusunun gelmesi yeterlidir. Fazla damlatılacak olursa, kokusu rahatsız edebilir.

MALZEMELER

83 litre su,
7 kg pirinç,
1 su bardağı pirinç unu,
4 su bardağı haspir,
16 kg şeker,
2 damlacık gül esansı
(saf gül yağı).

ZERDE

HAZIRLANIŞI

80 litre su uygun bir kazana konulup kaynatılır. Kaynayan suya yıkanmış pirinç atılarak 10 dakika pişirilir. Ayrı bir kapta, 1 litre su ve pirinç unu karıştırılıp kaynamakta olan kazana eklenir ve 10 dakika daha pişirilir.

Diğer yanda 2 litre kadar sıcak su içine 4 su bardağı haspir atılarak 10 dakika bekletilir. Haspir rengini suya verince, süzülerek renkli suyu pişmekte olan pirince katılır.

Şeker ve gül esansı kaynayan kazana atılarak 5 dakika sonra ateşten alınır. Gül yağının kokusunun gelmesi yeterlidir. Fazla damlatılacak olursa, kokusu rahatsız edebilir. Zerde ılık veya soğuk ikram edilir.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 217 / 19.06.2017



Sitki DENİZ

BİRECİK PATLICANI

Birecik Patlicanı; Türkiye’de yetişen diğer yerli patlıcan çeşitlerinden farklı morfolojik özelliklere ve tada sahip, Şanlıurfa’nın Birecik İlçesi’nde ekimi yapılan yöreye has tarım ürünüdür. Meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklilik çok azdır, meyve eti yumuşaktır. Yıllardır, bölgede tek çeşit olarak yetiştiriciliği yapılan Birecik patlıcanı, saflaşma göstermiş ve homojenlik göstererek köy çeşidi olma özelliğini de kazanmıştır.

Meyve kabuğu düz ve rengi orta derecede mor renklidir. Meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklilik çok azdır, meyve eti yumuşaktır. Bu özelliğinden dolayı patlıcan kebabında ve diğer patlıcan yemeklerinde tercih edilmektedir. Birecik İlçesi’nden geçen Fırat Nehri’ne yakın alanlarda oluşan tarım arazilerinde yoğun olarak patlıcan üretimi yapılmaktadır. Mezra Mahallesi başta olmak üzere, Fırat Nehri boyunca uzanan tarım arazilerinde yetiştirilmektedir. Fırat Nehri’nin kenarında olması nedeniyle Birecik mikro klima iklim özelliğindedir. Bu mikro klima iklim özelliği Birecik bölgesinde daha erkenci sebze yetiştiriciliğini mümkün kılmaktadır. Ayrıca, bitki deseninde ve yetiştirme şeklinde komşu ilçe ve kasabalardan farklılıklar göstermektedir.

Fırat Nehri’nin kenarında olması nedeniyle Birecik mikro klima iklim özelliğindedir. Bu mikro klima iklim özelliği Birecik bölgesinde daha erkenci sebze yetiştiriciliğini mümkün kılmaktadır.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 215 / 09.06.2017



Bünyamin ÇADIRCI

Yaz sonu küpe basılan üzümlü, ancak ertesi yaz sirke olduğu da görüldü. Suyun berrak, koyu renkli ve içiminin keskin olması makbuldür.

EŞKİLİ

HAZIRLANIŞI

Üzümler yıkanır, kalın saplarından sıyrılarak çözü ile beraber bir küpe basılır. İçine tuz ve mayalanmasını sağlamak için arpa konulur, ağız hava almayacak şekilde kapatılır. Küpün etrafı sarılır ve soğuk almayacağı bir yere konulur. 40-45 günde sirke oluşabilir. Kokusundan ve tadından üzüm suyunun sirkeye dönüşüp dönüşmediği anlaşılır. Dönüşünceye kadar bekletmeye devam edilir. Daha sonra suyu sıkılıp posası atılır. (Yaz sonu küpe basılan üzümlü, ancak ertesi yaz sirke olduğu da görüldü.) Suyun berrak, koyu renkli ve içiminin keskin olması makbuldür. Gerekliği zaman kullanılmak üzere saklanır. Biberler yıkanır, delinir ve sirkeye atılır. 15 günün sonunda biberler yenmeye hazır hale gelir.

Buna “eşkil” denir. Genellikle sulu olmayan yemeklerin yanında ikram edilir. Biberleri yenir, suyu ise yemekle beraber kaşıyla içilir.

MALZEMELER

20 kg kara üzüm,
1 çay kaşığı tuz,
1 kahve fincanı arpa,
4 kg dal başı yeşil,
acı biber.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 684 / 01.03.2021



HALFETİ KARAGÜL

Halfeti Karagül / Halfeti Siyah Gül; Şanlıurfa ili Halfeti İlçesi'nde yetiştirilen Rosa Chinensis L. cv. Louis XIV çeşidi taze veya kurutulmuş güllerdir. Rosa Chinensis cv. Louis XIV çeşidi güller kokulu, kırmızıdan, siyaha yakın koyu kırmızıya kadar değişen renk tonlarında çiçeklere sahiptir. Halfeti Karagülü'nün en önemli ayırt edici özelliği siyaha yakın koyu kırmızı rengidir. Halfeti Karagülü çiçekleri büyük, genelde teklidir. Petallerin ortasında beyaz çizgi vardır. Bu çizgi Halfeti Karagülü'nün ayırt edici özelliğidir. Çiçekler yaşlandıkça rengi açılır. Halfeti Karagülü tomurcuk halinde siyah iken, çiçek açılınca rengi de açılır. Halfeti Karagülü siyaha yakın rengi, coğrafi sınırdaki ışıqlanma süresi ve sıcaklık koşullarına bitkinin verdiği fizyolojik tepkiye bağlıdır. Bölgenin kireçli toprakları da siyah rengin oluşumu için önemlidir. Halfeti Karagülü'nden elde edilen fideler, coğrafi sınırın dışında yetiştirildiğinde mor, kadife ve kırmızı renkte çiçek açar.

Halfeti Karagülü'nün en önemli ayırt edici özelliği siyaha yakın koyu kırmızı rengidir. Halfeti Karagülü çiçekleri büyük, genelde teklidir. Petallerin ortasında beyaz çizgi vardır. Bu çizgi Halfeti Karagülü'nün ayırt edici özelliğidir.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 33 / 26.02.2012



İbrahim Halil KARACA

İSOT

Şanlıurfa İsotu, bölge olarak yetişen 20 çeşit biber cinsinden oluşur. 20 çeşit biberin bir mozaiğidir. Kuru sıcak iklim şartlarından toprağındaki özelliklerden kurutma ve yağlama titizliğinden dolayı bir ayrıcalık kazanır. Şanlıurfa İsotu, bölge şartlarından dolayı biberde bulunan şeker oranı, diğer bölgelerdeki biberlerin şeker oranından çok yüksektir. Capsicine oranı daha fazladır. (Capsicine bibere acılık tadını veren bir alkolittir.) Dolayısıyla Şanlıurfa İsotunda diğer biberlere nazaran daha tatlımsı, fazla yakıcı olmayan bir tadı vardır.

Alfatoksin (küf) topraktan bibere bulaşan bir hastalık türüdür. Şanlıurfa İsotlarının yapılmasında beton zemin, naylon ve ağ teknikleriyle toprağı temas ettirilmeden imal edilir. Dolayısıyla alfatoksin mevcut değildir. İsotları nemli ortamda korumak lazımdır. Şanlıurfa İsotu, zeytinyağı ile yağlanır. Besleyici ve koruyucu özelliğı sahiptir.

Şanlıurfa kırmızı isotu, mide suyu ve tükürük oluşumunu artırır. Sindirimi kolaylaştırır. Romatizma, mafsal ve diş ağrılarını azaltır. Krampları giderir. Kolera ve gut hastalıkları başta olmak üzere birçok hastalıklara iyi gelir. Kanseri riskini azaltır, kanser tedavisinde kullanılır. Terlemeyi artırır, serinlik verir. Sıcak iklimlerde kullanılma sebebi budur. Öksürük ve boğaz ağrılarını gidermede gargara olarak kullanılır. Sinir hastalıkları için doğal yatıştırıcıdır. Vücuttaki aşırı yağ ve kolesterol birikimini önler. Anti bakteriyel etkisiyle hastalıkların önlenmesinde etkilidir. Emzikli annelerde süt oranını artırır.

Şanlıurfa kırmızı isotu, mide suyu ve tükürük oluşumunu artırır. Sindirimi kolaylaştırır. Romatizma, mafsal ve diş ağrılarını azaltır. Krampları giderir. Kolera ve gut hastalıkları başta olmak üzere birçok hastalıklara iyi gelir. Kanseri riskini azaltır, kanser tedavisinde kullanılır. Terlemeyi artırır, serinlik verir.

Kaynak: Prof. Dr. Kurtuluş TUNCER

Tescil No : 445 / 22.08.2019



KARAKÖPRÜ NARI

Karaköprü narı; IV. Murat'ın Bağdat seferine giderken ve dönerken Karaköprü'ye uğradığında yediği ve suyunu içtiği, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde belirttiği ve türkülere konu olan nardır.

Karaköprü narının rengi sarı-kırmızı, yapısı orta-iridir. İri taneli ve kolay tanelenme özelliği vardır. Yumuşak çekirdekli ve tatlı mayhoş tadından dolayı sevilerek tüketilir.

Karaköprü narı meyvesi, tanesi ve meyve suyunda yapılan fiziksel, kimyasal, biyokimyasal, tekstürel ve duyusal analizler sonucunda sarı zemin üzerine pembe-kırmızı renklerden oluşan orta ince ve elastik bir kabuk yapısına sahip olduğu, kabuğun altında iri, pembemsi kırmızı, yumuşak ve elastik tanelerin bulunduğu, tanelerin yumuşak bir çekirdek içerdiği belirlenmiştir. Karaköprü Narının meyve suyu randımanı yüksek, rengi kırmızı, asitlik özelliklerinden dolayı tatlı-mayhoş tada sahip narlar grubunda olup yüksek biyoaktif özellik gösterir.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 812 / 27.07.2021



SURUÇ NARI

Latince tür adı *Punica granatum L.* olan Suruç Narı, Şanlıurfa il sınırları içerisinde yüzlerce yıldır yetiştirilir. Suruç Narı; özellikle bölgede Suruç ilçesinin adıyla ünlenmiş ve bilinir hale gelmiştir. Suruç Narı; bölgesinde renk, tat ve aroması ile rağbet gören bir tarım ürünüdür.

Suruç Narı; kabuk rengi sarı ana fon üzerinde kırmızı ve pembe renk tonlarında, yapı olarak iri ve orta iriliğe sahip bir nardır. Taneleri iri ve kolay tanelenme özelliği bulunur. Yumuşak çekirdekli ve mayhoş-tatlı tadından dolayı genellikle sofralık nar olarak tüketilir.

Suruç Narı, yetiştirildiği coğrafi alanın; coğrafi konumu ve mikroklima iklim özellikleri, geçirgen, nemli ve serin toprak yapısı, meyve oluşumu döneminde bölgenin kuru hava koşulları ve ideal güneşlenme olanakları sayesinde ayırt edici özelliklerini kazanır.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 202 / 08.12.2016



Mahmut ORMANCIOĞLU

MEYAN ŞERBETİ (Bıyanbalı)

Meyan kökleri tamamen tadını
ve rengini suya verir.
Adeta beyazlaşır.
Bu işi yapan ustalar renginden,
kokusundan ve tadından
olgunlaştığını anlarlar.

MALZEMELER

1 kg meyan kökü,
1 çay kaşığı toz kireç

HAZIRLANIŞI

Meyan kökü dövülmüş ve kurutulmuş olarak saklanır. Yapılacağı zaman meyan kökü özel yapılmış teknesine veya uygun olacak bir kaba alınır. Toz kireç üzerine serpilir. Bir su bardağı su ile yağmurlanır (ıslatılır). Böylece köklerin ıslanması sağlanır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Dinlenen kökler yoğrulmak suretiyle iyice yumuşatılır. Teknenin önüne bir kap, içine 3-4 bardak kadar su konur. Yoğurma esnasında kök suyu bu kaba damlar. Alttaki kabın suyu tekneye verilir. Alttaki kaba yeni su eklenir. Hiçbir zaman duru su tekneye verilmez. Verilirse meyankökü çiğrir (sertleşir), randıman alınmaz. Bir taraftan alttaki kaba duru su ilave edilir. Diğer yandan aralıklı olarak alttaki kaptan tekneye henüz ham olan “bıyanbalı” dökülür. Bu işlem saatlerce sürer. Meyan kökleri tamamen tadını ve rengini suya verir. Adeta beyazlaşır. Bu işi yapan ustalar renginden, kokusundan ve tadından olgunlaştığını anlarlar.

Olgunlaşan şerbet günlük olarak tüketilmelidir. Sıcak tadını bozacağından, gerek yapım gerekse içim esnasında buz kullanılmalıdır.

Kaynak: Halil SORAN - Munise YETKİN SORAN

Tescil No : 363 / 06.07.2018



Sıtkı DENİZ

SADEYAĞ (Urfa Yağı)

Şanlıurfa Sadeyağı; Şanlıurfa'da yetişen ivesi cinsi koyunların sütünden elde edilen su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış, ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip bir üründür.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yayılma alanı bulan bu tür koyunlar, sıcak ve iklim koşullarına çok iyi uyum sağlamıştır ve yüksek süt verimine sahiptir. Koyun sütleri; protein oranının yüksek olması nedeniyle peynir ve yoğurt üretiminde, yağ oranı yüksek olduğu içinde tereyağı üretiminde tercih edilir. Ayrıca, koyun sütünden yapılan tereyağı ve sadeyağlar daha yumuşak yapıya sahip olurlar. Yapılan çalışmalar Şanlıurfa'da üretilen çiğ koyun sütlerinin bileşim açısından inek ve keçi sütünden daha zengin olduğunu göstermektedir.

Şanlıurfa sadeyağının bir diğer özelliği, tereyağının üretildikten kısa bir süre sonra sadeyağa dönüştürülmesidir. Tereyağının su oranının yüksek olması ve içerisinde süt bileşenlerini bulundurması nedeniyle bu bekletme süresi başta asitlik olmak üzere yağın kalite özelliklerini olumsuz etkilemektedir. Şanlıurfa Sadeyağında böyle bir kalite özelliğini olumsuz etkilenme yoktur.

Şanlıurfa sadeyağını farklı kılan bir başka özellik ise tat, rayiha ve aromasının farklı olmasıdır. Bunun nedenleri yukarıda belirtilen özelliklere ilave olarak yörenin endemik bitki potansiyelidir. Türkiye florası kayıtlarına göre Şanlıurfa'da 32 adet endemik bitki bulunmaktadır. Tüm bu sebepler Şanlıurfa sadeyağını tat ve aroma açısından daha farklı kılmaktadır.

Türkiye florası kayıtlarına göre Şanlıurfa'da 32 adet endemik bitki bulunmaktadır. Tüm bu sebepler Şanlıurfa sadeyağını tat ve aroma açısından daha farklı kılmaktadır.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 807 / 27.07.2021



Mahmut ORMANCIOĞLU

URFA PEYNİRİ

Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri; Şanlıurfa ilinin adıyla bilinen ve belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunan bir peynirdir. Urfa Peyniri çiğ inek, koyun ve keçi sütlerinden veya bu sütlerin karışımı ile kendine özgü yöntemlerle üretilir.

Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmamış / taze peynir olarak ve sertlik derecesine göre yarı sert ve sert olmak üzere salamura olgunlaştırılmış peynir grubunda tüketiciye arz edilir. Salamurada olgunlaştırılmış Urfa Peynirinde; çiğ sütün ısıtılması ile üretim söz konusu olup bu peynirin üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile salamura olgunlaştırılarak piyasaya arz edilmesi sağlanır.

Salamurada olgunlaştırılan Urfa Peynirinde; kuru tuzlama ve/veya haşlama işlemi uygulanarak başlangıçta ürünün nem içeriği azaltılır. Tuzlama ile peynirde istenilen sert, sıkı ve daha az kırılabilir bir yapıya sahip olması, haşlama işlemiyle birlikte elastik, iç ve dış yapışkanlığının daha az olması sağlanır. Böylelikle olgunlaşma sırasında proteolizden kaynaklanan yumuşama ve erime problemlerinin önlenmesi amaçlanır. Olgunlaştırılmış Urfa Peyniri; geleneksel olarak yarım saat kadar suda bekletildikten sonra tüketilir.

Türk Gıda Kodeksi
mevzuatına uygun
olarak üretim
sürecinin sonunda
olgunlaştırılmamış /
taze peynir olarak ve
sertlik derecesine göre
yarı sert ve sert olmak
üzere salamura
olgunlaştırılmış peynir
grubunda tüketiciye
arz edilir.

Kaynak: Tescil Dosyası

Tescil No : 835 / 09.08.2021



Mehtap TEBER

CULHA DOKUMASI

Şanlıurfa Culha Dokuması; yörede bilinen en köklü el sanatlarından biridir. Tarihin bilinen bütün dönemlerinde Şanlıurfa'da culha tezgâhlarında bez dokumacılığı yapılmıştır.

1650 yılında Urfa'yı ziyaret eden Evliya Çelebi Seyahatnamesinde; "Urfa'da pamuk ipliğinden kapı gibi sağlam bez dokunduğunu bunun Musul bezinden daha güzel ve temiz olduğunu" yazmıştır. Aynı zamanda 1867 tarihli Halep Vilayet Salnamesinde ise Urfa'da bez ve pamuktan aba yapıldığı belirtilmiştir.

Şanlıurfa Culha Dokuması; Yamşah (Neçek-Cefiye), Hışvalı, Şakkalı, Kuru Hafız, Ahmediye, Dümbüllü, Sarı Ağabağı, Vala, Puşu, Ehram, Fıta, İzar ve Kahke Bezi isimli ürünler olarak ve ayrıca masa, televizyon, yatak örtüsü vb. olarak da dokunur.

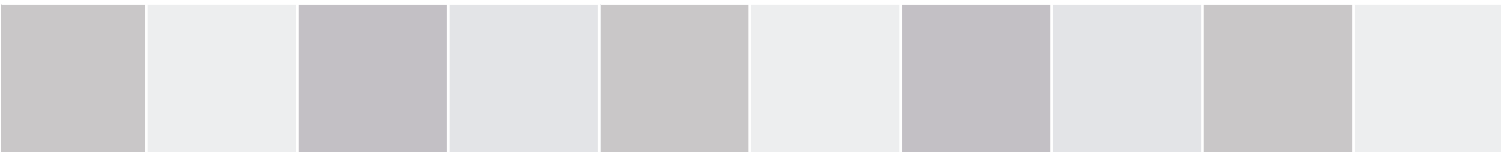
Şanlıurfa Culha Dokuması; geleneksel tezgâhlarda ipliklerin (pamuk, yün, ipek, suni ipek/floş/sim ipek vb.) atkıda ve çözgüde birlikte bezayağı örgüsü ve/veya dimi örgüsünün kullanılmasıyla dokunur.

Bezayağı örgüsünün birimi 2x2 yani 2 çözgü 2 atkı ipliğinden oluşur. Bezayağı dokumasının bağlantı noktalarının sıklığından dolayı üretilen kumaşlar daha dayanıklıdır. Her bağlantı merkezi diğer bağlantı noktalarına dört köşeden temas eder. Bezayağı dokuma örgüsünde, atkı ve çözgü iplikleri birbirlerinin bir altından bir üstünden geçerek doku oluşturulur.

Dimi örgüde yüzeyde çapraz olarak yan yana ve diagonal tarzda sıralanmış çözgü ve atkı bağlantıları diğer bağlantı noktalarına ancak iki köşeden temas ederler. Diagonal çizginin yatay veya dikey konumu atlama sayısının küçük veya büyük oluşuna bağlıdır. İplik atlamaları yan yana kaydırılarak dizilirler.

Kaynak: Tescil Dosyası

NOTLAR





BÜYÜKŞEHİR ŞANLIURFA

www.sanliurfa.bel.tr
info@sanliurfa.bel.tr

Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No: 2 Haliliye/ŞANLIURFA
Tel: 0 414 318 51 00 - Faks: 0 414 316 08 62