





KIZ ANA'DAN ÖĞRENİR

SOFRA DÜZMEYİ



OĞLAN BABA'DAN ÖĞRENİR

SOHBET GEZMEYİ

İçindekiler

Önsöz	XI
Yemek Kitabı Hazırlama Komisyonları	XIII
Yarışmadan Kitaba	XVI
Çankırı ve Yöresinde Sofra Adabı ve Yemek Kültürü	1
Yaran Sofra Adabı ve Sıra Yemekleri	1
Çankırı ve Yöresinde Sofra Adabı	3
Ramazanda İftar Sofraları	4
Sahur Sofraları	5
Çankırı ve Yöresi Kültüründe Yemekle İlgili Maniler ve Dualar	6
ÇANKIRI KÜLTÜRÜNDE YEMEKLER	7
ÖZEL GÜNLER İÇİN YAPILAN YEMEKLER	
Çankırı Kıymalı (Kapalı Kıymalı)	7
Keşkek	8
Etlı Pırınç Pilavı	10
Un Helvası	10
Etlı Yaprak Sarması	11
MESAJ NİTELİĞİ TAŞIYAN YEMEKLER	
Sahanda Yumurta	12
Baklava	12
İlkbahar Kır Otları	13

ÇANKIRI YÖRESİNDE KIŞLIK YİYECEK HAZIRLIKLARI

Küpecik Peyniri	14
Çankırı Tarhanası	16
Hamur Kurutması	19
Et Kavurması.....	20
Et Kurutması	21
Uğut.....	21
Ahlat Kavutu.....	22
Ev Kavutu.....	22
Keş	22

SEBZE KURUTMALARI

Taze Fasulye (Kabuklu Pakla) Kurutması	23
Asma Yapağı Kurutması	23
Sivri Biber Kurutması	23
Dolmalık Biber Kurutması	24
Patlıcan Kurutması.....	24
Kabak Kurutması.....	24
Nane Kurutması	24
Elma Kurutması.....	25
Pestil	25
Katık	26
Aluç Marmelatı	27
Vişne Marmelatı	28
Kızılcık Marmelatı.....	29
Kızılcık Reçeli.....	30
Kızılcık Şurubu	31
Armut Pekmezi (Yabani Armut)	32

TURŞULAR

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

Çöğürdük (Yabani Armut) Turşusu	33
Dolma Biberi Turşusu	33
Kelek Turşusu	35
Patlıcan Turşusu	36

ÇORBALAR

Cimcik Hamuru Çorbası	38
Toyga Çorbası.....	39
Tandır Çorba	40
Yoğurtlu Keşkek Çorbası	41
Tarhana Çorbası	42
Hamur Köftesi Çorbası/Şaştım Aşı	43
Göce Çorbası (Ayrınlı/Katıklı Çorba)	44
Dutmaç Çorbası (Mercimekli Tatar).....	45
Sütlü Çorba	46
Yarma Çorbası	47
Ebem Aşı/Kadın Parmağı/Badıma (Madımak) Çorbası	48
Terbiyeli Kadın Parmağı (Madımak) Çorbası	49
Sulu Erişte (Tatar Hamuru) Çorbası	50
Miyane Çorbası	51
Alacaş/Alaca Aş	52
Domatesli Pirinç Çorbası	53
Karışık Çorba	54
Oylamat Çorbası	55
İri Tarhana.....	56
Oğmaç Çorbası	57

ET YEMEKLERİ

Bütün Et (1).....	59
Bütün Et (2).....	60
Sarımsaklı Et (1)	61
Sarımsaklı Et (2)	62

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

Bağ Kavurması.....	63
Fırında Çankırı Güveci.....	64
Çankırı Ev Güveci	65
Kıyma Güveci.....	66
Kestaneli Güveç	67
Çankırı Döş / Böğür Dolması	68
Çankırı Hindi Dolması	70
Etli Yaprak Dolması	72
Kuru Kıymalı Kabak Dolması	73
Etli Pırasa Dolması	74
Etli Yeşil Domates Dolması.....	75
Ilgaz Ana (Ekşili Miyaneli Köfte).....	76
Etli-Yoğurtlu Nohut Yahnisi	77
Sebzeli Kebap	78
Tavuk Etli Kuru Bamya (1)	79
Tavuk Etli Kuru Bamya (2)	80
Güveçte Etli Sebze Türlüsü	81
Sızgıçlı Kuru Fasulye	82
Etli-Nohutlu Kuru Kabak.....	83
Ayvalı Et Yemeği (1)	84
Ayvalı Et Yemeği (2)	85
Yeşil Badem Yemeği.....	86
Erikli Et Yemeği (1)	87
Erikli Et Yemeği (2)	88
Kurutulmuş Patlıcan Yemeği.....	89
Nohutlu Pırasa Yemeği	90
Kurutulmuş Yeşil Fasulye Yemeği	91
Patlıcan Yemeği	92
Kıymalı Kadın Parmağı (Madımak).....	93
Islama.....	94
Tirit	95
Çankırı Mantısı (Tatar Böreği/Bohça Hamuru)	96

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

Mantar Kavurması.....	97
Kıvrışayık Otu Kavurması	98
Kabak Kabuğu Kavurması (1).....	99
Kabak Kabuğu Kavurması (2).....	100
Taze Fasulye Kavurması	101
Turp Kavurması.....	102
Kurutulmuş Yeşil Fasulye Kavurması	103
Yumurtalı Ispanak	104
Pastırmalı Yumurta	105
Tereyağlı Yumurta (Gelin Yumurtası)	106
Müceveze	107
Keşkek (Evde Pişirilmiş)	108
Fırında Keşkek	109
Şabanözü Usulü Keşkek	110
Mercimekli Bulgur Pilavı.....	111
Kütüklü Pilav (Etli Pirinç Pilavı)	112
Patatesli Bulgur Pilavı	113
Çoban Pilavı	114
Benli Pilav (Acem Pilavı).....	115
Alaca Pilav	116
Pirinç Kıyması	117

ZEYTİNYAĞLILAR

Efelek Sarması.....	119
Kurutulmuş Sivri Biber Kavurması	120
Kurutulmuş Sivri Biber Kızartması	121
Kurutulmuş Biber Dolması	122
Zeytinyağlı Lahana Dolması	123
Zeytinyağlı Pırasa Dolması	125
Gömme (1)	127
Gömme (2)	128
Kundak İci	129

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

Toklu Göbeği (Kıvrışayık Otu) Yemeği	130
Gök Domates Yemeği	131
Köy Köftesi	132
Mercimekli-Nohutlu Yaprak Dolması	133
Ekşili Kabak	134

TATLILAR

Hameyli	136
Miyaneli Tatlı	137
Bürümcük (Tırtıl) Tatlısı	138
Kadayıf	139
Baklava	141
Dilber Dudağı	143
Yumurta Tatlısı (1)	144
Yumurta Tatlısı (2)	146
Höşmerim (1)	147
Höşmerim (2)	149
Un Helvası	150
Dondurma Helvası	151
Don Helva	152
Yarım Yağlı Çekme Helvası	153
Kara Helva	155
Leblebili Don Helva	156
Nişasta Helvası	157
Yoğurtlu Lokma Tatlısı (1)	158
Yoğurtlu Lokma Tatlısı (2)	159
Lokma Tatlısı	160
Maviş Tatlısı	161
Mafiş Tatlısı	162
Yayla Çiçeği	163
Gül Tatlısı	164
Paliza	165

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

Sütlü Pelve	166
İncir Dolması	167
İncir Uyumması	168
Su Muhallebisi	169
Pıhtı	170
Ehlibilir (Şekerleme, Un Kurabiyesi)	171
İrmik Tatlısı	172
Bandırma (1)	173
Bandırma (2)	174
Avuz (1)	175
Karıştırma	176
Kabak Sütlüsü	177
Elma Hoşafı (Kompostosu)	178
Pestil	179
Fırında Kabak Tatlısı	180
Pına Kabak Tatlısı	181
Avuz (2)	182
Uğut	183

HAMUR İŞLERİ

Yazma Çöreği (1)	185
Yazma Çöreği (2)	186
İnce Börek (1)	187
İnce Börek (2)	189
İçsiz Börek	190
Ispanaklı Börek	191
Su Böreği	192
Cevizli Çörek	194
Nokul	195
Çerkeş Lokumu	196
Su Hamuru (İri Hamur) (1)	197
Yaprak Hamur (Perişka/İri Hamur) (2)	198

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

Akıtma (Cızlama)	199
Cizlembeç	200
Tava Çöreği.....	201
Tava Böreği.....	202
Katmerli Gözleme.....	203
Göbe (Gözleme).....	204
Gözleme	205
Oklava Ekmeği (Gözleme/Yağlı Ekmek).....	206
Bazlama (yere Yazma/Hamil Ekmek)	207
Bükme (Etlı Ekmek/Otlı Ekmek).....	208
İnce Ekmek	210
Çankırı İnce Ekmek Muskası	211
Pirhoy	212
Sac Arası Çöreği	213
Çul Çöreği (Ekmek Kadayıfı)	214
Cevizli Tava Çöreği.....	216
Kül Çöreği	217
Mısır Çöreği.....	218

MÖNÜLER

I. Geleneksel Bayram Mönüleri.....	220
II. Düğün ve Sünnet Düğünü Mönüleri.....	220
III. Yaran Sıra Yemekleri Mönüleri	221
IV. Çankırı'da Geleneksel Davet (Takım) Yemekleri Mönüleri	222
V. Çankırı Akşam Yemeği Mönüleri.....	224
VI. Çankırı Öğle Yemeği Mönüleri	228
VII. Sabah Mönüleri	230
Yemek Yarışmasında Görev Alan Komisyonlar.....	231
Yarışmaya Katkı Sağlayan Sponsor Firmalar.....	232
Dereceye Giren Yemekler.....	233

Önsöz

Çankırı ve çevresi, Orta Asya'dan getirdiği kültür birikimini Anadolu coğrafyasındaki eski kültürlerle sentezleyerek kendi özgün kültürünü ortaya koyabilen renkli bir coğrafyadır.

Yörenin folkloru, edebiyatı, gelenek ve görenekleri ile yemek kültürü söz konusu renkliliği tüm canlılığı ile ortaya koymaktadır. Bir toplumun kültürel birikiminin en önemli bileşenlerinden biriside sofrası ve yemek kültürüdür. Çankırı ve çevresi, birbirinden ilginç ve nefis yemek çeşitleri ve sofrası adabı ile köklü Türk damak zevki ve yemek kültürünün dikkate değer bir bileşenini temsil etmektedir. Elinizdeki kitap da bu yönde hazırlanmış kıymetli bir eserdir.

“Çankırı Yöresi Yemek Kültürü” eseri, yörenin toplumsal değerlerini ortaya çıkarma projelerinden biri olarak düzenlenen “Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması” sonucu ortaya çıkmıştır. Çankırı Valiliği, Belediye Başkanlığı ve Sivil Toplum Kuruluşlarının şükranla yadettiğimiz katkıları ile düzenlemiş olduğumuz yemek yarışması ile Çankırı yöresinde yemek ve sofrası kültürünün köylere kadar uzanan bir çizgide, yeniden ele alınarak akademik bir bakışla desteklenip ulusal düzeyde takdiminin yapılması amaçlanmıştır. Böylece bilhassa unutulmaya yüz tutmuş yemek ve geleneklerin de canlandırılarak gerek yerel düzeyde ve gerekse ulusal düzeyde toplumla paylaşılması hedeflenmiştir.

“Çankırı Yöresi Yemek Kültürü” kitabında yöreye ait yemek ve sofrası kültürü ön planda tutulmuş; Çankırı'nın unutulmaya yüz tutmuş yemekleri ve marka oluşturabilecek ürünleri araştırılmıştır.

Yüksekokulumuz, Sivil Toplum Kuruluşları, Resmi Kurumlar ve özel kişilerin işbirliği ile düzenlenen yemek yarışmasında ortaya konan ürünler, elinizdeki kitap aracılığıyla kalıcılık kazanacaktır. Bir toplum projesi olarak değerlendirebileceğimiz bu çalışma, üniversite ve toplum işbirliğinin en güzel örneklerinden olup, bir yılı aşkın bir sürede titiz ve disiplinli bir çalışma sergilenerek Üniversite ve toplumun ortak bir düzlemde buluşmasına örnek teşkil etmiştir. Bu bağlamda özellikle komisyonlarda fevkalade titiz ve gayretle çalışan Çankırlı hanımların katkısını şükranla anmak isterim.

“Çankırı Yöresi Yemek Kültürü” kitabının hazırlanmasında emeği geçen başta Çankırı Valiliği, Ankara Üniversitesi Rektörlüğü, Çankırı Belediye Başkanlığı ve akademik desteklerinden dolayı Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu Müdürlüğü’ne teşekkürlerimi sunarken, titiz ve özverili komisyon çalışmaları ile her türlü takdirin üstünde katkı sağlayan Çankırlı hemşehrilerim ve Yüksekokulumuz yöneticileri ile personelini ve bütün kültür gönüllülerini kutluyor, kültürü koruma ve gelecek kuşaklara aktarmada gayretlerinin artarak devam etmesi temennisi ile bu eserin kültür hazinemizden bir kısmını daha gelecek nesillere aktaracağı inancı ile bütün yararlanıcılara saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. Sabahattin BALCI

Ankara Üniversitesi

Çankırı Meslek Yüksekokulu

Müdürü

YEMEK KİTABININ HAZIRLANMASINDA GÖREV ALAN KOMİSYONLAR

İdari Yürütücü Komisyon

Prof. Dr. Sabahattin BALCI

Yard. Doç. Dr. Murat ARI

Öğr. Gör. Hasan DAĞLAR

1- Menü Oluşturma Komisyonu

Çekirdek Grup

Prof. Dr. Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU

Doç. Dr. Funda Pınar ÇAKIROĞLU

Doç. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK

Azize ÇIBIK

Mualla GÜLTEKİN

İlknur HAYIRLIOĞLU

Sevim KURBANOĞLU

Serpil DOĞRU

Ayşe KIYMAZ

Özlem AVCI

Nuray BÜYÜKKÖSE

Komisyonun Çalışma Alanı

Çankırı ve Yöresi Yemekleri ile Çankırı ve Yöresi yemek kültürüne uygun menüler oluşturmak.

2- Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Komisyonu

Çekirdek Grup

Mediha UNCUOĞLU

Memnune YILMAZ

Şükran SİNAN

Hatice BAYRAM

İsmail ÇAM

Birsen SALEPÇİ

Güngör BAĞLAR

Komisyonun Çalışma Alanı

Çankırı ve Yöresi Yemekleri ile Çankırı ve Yöresindeki unutulmaya yüz tutmuş yemekleri tespit etmek.

3- Marka Oluşturacak Ürünü/Ürünleri Tespit Komisyonu

Çekirdek Grup

Zeynep DİNÇ

Hatice SİDAR

Ümmühan ESKİKAPUSUZ

Seçil ÇİVİTÇİOĞLU

Songül ASTARLIOĞLU

Atifet ÇINAR

Asiye GÜLEŞÇİOĞLU

Mikail KARA

Gönül DESTİCİ

Komisyonun Çalışma Alanı

Çankırı ve Yöresinin marka oluşturacak ürün/ürünlerini tespitini yapmak.

4- Yemek Kitabını Hazırlama, Düzenleme ve Tescil Komisyonu

Çekirdek Grup

Leyla ÖNER

Sibel YİĞİT

Hatice ÇARDAK

Zekiye GÜMÜŞOĞLU

Yasemin ALPER

Bekir DEMİRTAŞ

Selma ÖZKAN

İkbal ÇİVİTÇİOĞLU

Hatice KÖKYER

Komisyonun Çalışma Alanı

Yemek yarışmasına katılan yemekler dışında Çankırı ve Yöresinde yapılan yemekleri araştırmak, yöre yemek kültürü ve sofrada adabı ile ilgili bilgi edinmek, yemek tarifi sahiplerin tariflerinin yayını için izin onayını almak, yemek kitabında yer verilecek konuların tespitini yapmak, yemek kitabında kullanılacak fotoğrafları seçmek, kitabın ana formatının belirlenmesi ve baskıya hazır hale getirilmesi konusunda çalışmaları yürütmek.

YARIŞMADAN KİTABA

Çankırı Meslek Yüksekokulunun 2003-2004 öğretim yılı kültürel ve sosyal faaliyetleri planlanırken kalıcı bir etkinliğin yapılması

düşünüldü. Çeşitli fikirler içinde Çankırı yöresi halkının da Yüksekokulumuz ile bütünleşerek birlikte yürüteceği bir etkinlik seçildi. “Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması”. Yarışmadaki amaç Çankırı yöresinde hala yapılmakta olan yemeklerin yanı sıra değişik sebeplerle unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş yöre yemeklerini ortaya çıkararak gündeme getirmektir.

Çalışmaları organize etmek ve yürütmek üzere Yüksekokulumuz öğretim görevlilerinden oluşun “Yöresel Yemek Yarışması Düzenleme Kurulu” tespit edildi. Düzenleme Kurulu faaliyet amacını, çalışma planı ve takvimini hazırlayarak, Yüksekokul Yönetim Kuruluna sundu. Onaydan sonra çalışmalara başlandı. İlimiz Valisi, Belediye Başkanı, Sosyal Dernek Başkanları, Çankırı Esnafı ziyaret edilerek çalışmalarda destekleri talep edildi. Ziyaret edilen her kesimin gönüllü olması çalışmaları hızlandırdı.

Çalışmalarımızda Düzenleme Kurulu ile çalışabilecek bir Danışma kurulu oluşturuldu. Bu kurulda ilimizde damak zevki ile tanınan eski köklü ailelerden her kuşaktan üyelerin yanı sıra o günün Valisi Sayın Halil ULUSOY’un eşi Aysel ULUSOY, Belediye Başkanı İrfan DİNÇ’in eşi Zeynep DİNÇ, Çankırı İli Dernek Başkanları, özel ve tüzel kurum başkanları da yer aldı.

İnternet üzerinden, Belediye anonsları ve yerel gazeteler aracılığı ile duyurular yapıldı. Düzenleme Kurulunca bir program dahilinde ilçeler gezildi. Kaymakamlık ve Belediyeler aracılığı ile köylere kadar uzanarak yarışmaya katılımın olabildiğince geniş çaplı olması ve mümkün olduğu kadar çok yöresel yemeğin sergilenmesi için çaba gösterildi. Hazırlanan katılım formları yarışmaya katılmak isteyenlere dağıtıldı. Formlarda yemekle ilgili gerekli bilgilere ilave olarak varsa yemeklerin hikayeleri ve yöre kültüründeki yerinin belirtilmesi istendi. Yüksekokulumuza ulaşan formlar Düzenleme

Kurulu ile birlikte Danışma Kurulundan oluşturulan komisyonlar tarafından incelenerek yemek tariflerinin yöresel olup olmadığı belirlendi. Yöresel olmayanlar elendi.

Çankırı esnafının, dernek ve kuruluşların sponsorluğu ve Çankırı yöresi halkının katılımıyla 25 Mayıs 2004 tarihinde Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması yapıldı. Yarışmada yemekler, lokantacı ve pastacıların temsilcileri ile Danışma Kurulunun seçtiği Çankırı yemek kültürünü iyi bilen, yaran kültürüne sahip, damak zevki ile tanınan jüri üyeleri tarafından değerlendirildi.

Yemek yarışmasına ilgi ve katılımın çokluğu, unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin zenginliği, Yüksekokulumuzda 2004-2005 kültürel ve sosyal faaliyetleri arasında Çankırı Yöresi Yemek Kitabının yazılmasının planlanmasına yol açtı. Bunca yemek unutulmamalı, gelecek kuşaklara aktarılmalıydı. Unutulmaya yüz tutmuş damak zevkleri tekrar kazanılmalıydı. Yemek yarışmasında çalışmalara katılan Danışma Kurulu ile bir toplantı yapılarak Çankırı Yöresel Yemek Kitabı hazırlama faaliyeti dile getirildi. Bu toplantıda çalışma komisyonlarının, üyelerinin çalışma alanları ve çalışma takvimi belirlenmesi kararlaştırıldı. Hazırlanan çalışma Yönetim Kuruluna sunuldu ve onaydan sonra çalışmalara başlandı.

Öncelikle yemek yarışmasına katılan yemeklerin katılım formları incelenerek malzeme miktarları 6-8 kişilik standart hale getirildi. Aynı çeşit yemeklerden en uygun olan birisi seçildi. Aynı çeşit yemeklerden yörede farklı yapılanlar 1-2 olarak adlandırıldı. İlçe ve köylerde farklı isimlerle aynı malzeme ve tarifile yapılan yemekler belirlendi ve ortak tarif bütün isimlerin yer aldığı başlık altına yerleştirildi. Yemek tariflerinin anlatımındaki farklı ifadeler aynı ifade şekline dönüştürüldü.

Yarışmaya katılmamış, fakat yöre yemek kültüründe var olan ~~diğer yemeklerin olup olmadığı araştırıldı ve eksik olan yemekler ilave~~

edildi. (Bütün bu gayretlere rağmen eminiz ki, kitabımızda yer almayan, ulaşamadığımız, daha birçok yöre yemeği var, daha sonraki yıllarda bu yemeklerin de kitabımıza ilave edilmesini umuyoruz).

Çankırı yöresinde özel günlerde ve davetlerde yemek mönülerinin yanı sıra Çankırı yöresi yemeklerinden oluşan mönüler hazırlandı. Mönü çalışmalarında Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Müdüresi Sayın Prof. Dr. Emine GÖNEN, Ev Ekonomisi Eski Müdüresi Sayın Prof. Dr. Semiha HASİPEK, öğretim üyeleri Sayın Prof. Dr. Metin S. SARAÇOĞLU, Doç. Dr. A. Özler ÖZÇELİK ve Doç. Dr. F. Pınar ÇAKIROĞLU yardımcı olmuşlardır. Kendilerine değerli katkılarından dolayı şükranlarımızı sunuyoruz.

Kitabımızda yemek tarifleri ve mönülerin yanı sıra, sonbaharda kışlık yiyecek hazırlıkları, Çankırı yöresi sofrada adabı ve kültürü, yöre yemeklerinin hikayeleri ve kültürümüzdeki yeri hakkında da kısa da olsa bilgiler bulacaksınız.

Kitabın hazırlanmasında tüm emeği geçen kişi, kurum ve kuruluşlara teşekkür ederken, kültürümüz sonsuz, sofralarımız şen ve bereketli olsun diyoruz.

Düzenleme Kurulu

ÇANKIRI VE YÖRESİNDE SOFRA ADABI VE YEMEK KÜLTÜRÜ

YARAN SOFRA ADABI VE SIRA YEMEKLERİ

Yaran yemekleri yaran sohbetlerinde ikram edilen sıra yemeklerdir. (Bu yemekler yaran meclisindeki yarenlerin sırayla yaran meclislerinde ikram ettikleri yemeklerdir.) yemekler gece sohbetin ilerlediği saatlerde



01:00-02:00 arasında yenilir. Sofraya hazırlık Küçük Başağı'nın (yaran meclisinde Büyük Başağa'dan sonra en saygın kişi) "Başağam yemek hazırdır" diyerek yemeğe davetiyle başlar. Çavuş (yaran meclisinde düzeni sağlayan kişi), ocak sahibi (o akşamki yemeği veren ev sahibi) ve yarenlerin biri olmak üzere üç kişi omuzlarında bir el havlusu, bir ellerinde leğen ve sabun diğer ellerinde ibrikle yaran meclisine girer.

Önce Büyük Başağa'nın önünde diz çökerek leğeni yere koyar, ellerini yıkaması için su dökerler. Bu işlem daha sonra sırayla Küçük Başağa'ya ve diğer yarenlere uygulanır. Daha sonra o akşam için görevli olan yarenler kurulacak sofra sayısı kadar sofra bezi ile salona gelir ve Büyük Başağa'ya en yakın olan yaren sofra bezini sermeden önce "Gelmiş geçmiş bütün yarenlerin ruhuna Fatiha" der. Herkes

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

“Fatıha” suresini okuduktan sonra sofra bezleri serilir ve üzerine divan sinilerinden (büyük çaplı kalaylanmış bakır tepsiler) oluşan sofralar kurulur.

Ekmek ve tahta kaşıklar kenara dizilir. Sofraya önce çorba getirilir. Küçük Başağa’nın Büyük Başağa’ya “Buyurun” demesiyle Büyük Başağa ayağa kalkar. Büyük Başağa’ya en yakın olanlardan başlayarak herkes sırayla kalkar ve sofralara yerleşir. Sofralardan birine Büyük Başağa diğerine, Küçük Başağa, bir diğerine Reis (yaran başı olan kişi) ve yaşı en büyük olan yaran olmak üzere yarenler sinilerin etrafına yerleşir. Her sini etrafında en fazla 10-12 kişi oturabilir. Sofralarda herkes yerini alınca Küçük Başağa Büyük Başağa’ya “Buyurun Başağam” der. Başağa “Besmele” ile çorbadan bir kaşık alır. Sonra diğer yarenler yemeğe başlar.

Başağa yemeğe başlamadan önce hiç kimse yemeğe başlayamaz. Sofralardaki boş tabaklar alınırken bütün sofralardaki tabakların bitmesi beklenir ve sofraya getiriliş sırasına göre toplanır. Bu sıraya uymamak her sıra ihlali gibi ceza gerektirir. Genellikle çorbadan sonra sırasıyla **Çankırı fırın güveci, etli pilav, etli yaprak sarması, tatlı, kuru bamya** verilir. İçecek olarak yemeklerin yanında **kızılıcak ekşisi ve hoşaf** ikram edilir. Yemeklerin sonunda yarenlerden biri sofra duası yapar. Sofradan kalkıldıktan sonra kahve içilir.

Orhan ÖZKAN

Küçük Başağa

ÇANKIRI VE YÖRESİNDE SOFRA ADABI

Yemek ve sofrada adabı ilçeden ilçeye, beldeden beldeye, hatta köyden köye küçük farklılıklar gösterse de genelde aynı özellikleri gösterir. Eskiden özel dokunmuş sofrada bezleri üzerine yerleştirilen büyük bakır sinilerle yer sofraları kurulur, yemek sinisinin etrafında sırasıyla; yaşlılar, erkekler, hanımlar ve çocuklar otururdu (Hatta bazı köylerde önce erkekler, sonra hanımlar ve çocuklar yedi). Sofraya bakır sahanlar içinde getirilen yemekleri aynı tabaktan herkes önüne isabet eden tarafından yedi. Yemeğe sofradaki en büyük kişi başlamadan kimse başlamazdı. Yemeğe besmele ile başlanır, yemek sofrada duası ile bitirilirdi. Gelişen teknoloji ile birlikte ulaşım araçlarının hızı, gelir düzeyinin yükselmesi ile seyahat imkanlarının artması ve iletişim alanındaki gelişmeler her insan gibi Çankırı yöresi halkının yaşam tarzını da etkilemiştir. Örneğin özellikle şehir merkezinde yemek çeşitlerine dışarıdan ilaveler olmuştur. Yemekler sini yerine artık masa etrafında oturularak, herkesin önündeki yemek tabağına servis yapılarak yenmektedir. Tabii ki bakır sahanların yerini de porselen tabaklar, tahta kaşıkların yerine metal kaşık-çatal ve bıçaklar almıştır. Fakat oturma düzeninde, yemek çeşidinde ve büyüklere saygıda fazla bir değişiklik olmamıştır.

RAMAZANDA İFTAR SOFRALARI

Çankırı ve yöresinde Ramazan ayı boyunca iftar yemekleri ayrı bir önem taşır. Ramazandan önce kaplar kalaylanır, mutfak erzakları hazırlanır.

Ramazanda eş-dost, fakir-fukara yemeğe davet edilir. Sofrada mutlaka bir misafirin bulunmasına özen gösterilir. Misafir olsun olmasın yemekler eksiksiz özenle pişirilir ve sofraya aynı özenle hazırlanır. Sofraya otururken başkôşeye evin büyükleri ve erkekler oturur, daha sonra da çocuklar sofrada yerini alır. İftar topunun atılmasını ve ezanın okunması beklenir.



İftar sofrasında iftariyelik denilen **hurma, zeytin, peynir, çeşitli reçeller ve bal** mutlaka bulunur. Sofra, mevsime uygun salata, taze soğan, biber, nane gibi yeşilliklerle donatılır.

İftar topu atıldıktan sonra oruçlar açılır, **pastırmalı yumurta** başta olmak üzere iftariyelikler yenir.

İftariyeliklerden sonra, sıra takım yemeğine gelir. Takım yemeğinde genellikle **tarhana çorbası, bütün et veya Çankırı güveci, etli yaprak sarması, pilav, bamya, hamurlu veya sütlü tatlılar** yenir. Sofrada içecek olarak **hoşaf veya komposto** ikram edilir. Burada en önemli adet bamyanın tatlıdan sonra yeniyor olmasıdır. Yemeğin sonunda sofraya duası yapılır.

SAHUR SOFRALARI

Sahurda bir iki saat daha erken kalkılarak sahur hazırlığı yapılır. İlçeden ilçeye farklılıklar göstermekle birlikte genelde hamur işleri ve taneli yiyecekler hazırlanır. Başlıcaları; **ev makarnası (erişte), gözleme, otlu ekmek, kol böreği, fırında keşkek, yağlı (okla)**



ekmek, yazma çöreği veya börektir. Bunlar; **kızılıcak ekşisi, ayran, hoşaf veya meyve kompostoları** ile tüketilir.

Hatice SİDAR

T. Yardım Sevenler Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

ÇANKIRI VE YÖRESİ KÜLTÜRÜNDE YEMEĞE İLGİLİ MANİLER VE DUALAR

Çankırı ve yöresinde yemeğe ya da ziyarete gelen misafirler, ikramlardan sonra veya ayrılırken maniler söylerlerdi. Bu gelenek birçok yerde hala devam etmektedir. Manilerden bazıları şunlardır;

Eviniz Tanrı dostu, hanen mübarek olsun,
Ocağın aydın olsun, eviniz nur ile dolsun.

Haktan yansın çırağın, iyerlensin burağın,
Cennet olsun durağın, hanen mübarek olsun.

Bundan özge söz olmaz, cahiller kadrin bilmez,
Görmeye doymak olmaz, izin verin gidelim.

Ne bakarsın ıraktan, baklavadan börekten,
Vazgeçmeyiz çörekten, hanen mübarek olsun.

Haydi kalkın gidelim, hir mum verin yakalım,
Pabuçlara bakalım, eviniz mübarek olsun,
Her taraf nur ile dolsun.

İstanbul'dan gül getirdim, dalından bülbül getirdim,
Misafirlerim içsin diye çay (yada kahve) getirdim.

**Yemeklerden veya ziyaretlerdeki ikramlardan sonra genelde sofa
duası yapılır, bu dualardan bir önek;**

Elhamdülillah, Elhamdülillah. Ziyade eylesin Allah,
Elhamdülillahillezi, etamena ve sakâna ve cealena minel müslimin,

Dirildi geldi niğmet veren Allahım ne cömert
Ölenlere gani gani rahmet
Sağ kalanlara sıhhat selamet
Soframız nur, kaza bela geri dur
Ev hanesini eyle mamur
Devamı devlet, kesiri rahmet
Kabulu dua zit vela tuğalletü el Fatiha

Fatiha suresi okunduktan sonra şöyle devam edilir: Önü Bismillah, arkası
Elhamdülillah, ne dediğimizi bilir Allah. Tekrarı en kısa zamanda nasip olur
inşallah.

Kaynak: Hatice BAYRAM, Çankırı-Merkez

ÇANKIRI KÜLTÜRÜNDE YEMEKLER

Çankırı ve yöresinde bazı yemekler özel günler, bazıları ise bir mesajı iletmek için yapılır. Örneğin ölü evine yakın akraba ve komşular ilk günlerin acısı ile ev sahibinin yemek yapamayacağı düşüncesiyle yemek götürür. Bunlar genelde takım yemeği olabildiği gibi, herhangi bir hamur işi veya tatlı da olabilir. Aynı şekilde yeni eve taşınan komşuya yardımcı olmak için de yemek götürülür.

Özel Günler İçin Yapılan Yemekler

- **Çankırı Kıymalı (Kapalı Kıymalı)**

Genellikle sonbaharda hazırlanan kavrulmuş kışlık kıymadan hazırlanan kapalı kıymalı, düğünlerde, mevlütlerde ve kalabalık toplantılarda ikram edilir. Ayrıca ölü evine de götürülür. Evlerde ise kış mevsiminde hafta sonlarında hazırlanılarak yenir.



Hazırlanışı:

Ölçü: Bir kıymalıya bir kepçe doğranmış kıyma.

Sonbaharda hazırlanmış kışlık kavrulmuş kıyma ince ince doğranır. İçine ince kıyılmış bol soğan ve maydonoz ilave edilir. Biraz kimyon, karabiber, pulbiber ve

tuz ekilir. İstenirse biraz da küpecik peyniri konulabilir. Harç iyice karıştırılır. Hazırlanan bu kıymalı içi, kıymalı yapan fırınlara götürülür. Kıymalı hamuru kıymanın üzerini kapatacak şekilde parmak uçları ile birleştirildiğinden buna “Kapalı kaymalı” da denir.

• Keşkek

Keşkeğin Çankırı yöresinde ayrı bir yeri vardır. Yöremizin tarihi ve geleneksel aşı denilebilir. Genellikle düğün, mevlit, sünnet, yağmur duası, festival ve şölenler gibi toplu törenlerde yapılır ve misafirlere ikram edilir.



Keşkek, birlik beraberlik, dayanışma ve kaynaşmanın yemeğidir. Hazırlanmasının ilk aşamasından son aşamasına kadar bir paylaşım, bir imece vardır. Keşkeğin ana maddesi denedir. Dene; eskiden mahallelerde bulunan taş dibeklerin içine konup, ağaç tokmaklarla kadın ve erkek en az beş kişi tarafından sırayla tokmak vurmak suretiyle dövülerek yapılırdı ve her ailenin ihtiyacı aynı yöntemle yardımlaşarak karşılanırdı.

Yöremizde çok çeşitli usullerle pişirilen keşkek, bazı ilçelerde iftar sofralarının demirbaş yemeğidir. Bazı ilçelerde ise düğünlerde etli pilav yerine ikram edilir. Bu düğünlerde keşkek yemeklerin baş tacıdır. Bekarlarla “Ne zaman keşkeğini yiyeceğiz” denilerek şakalaşılır... Keşkek mutluluk müjdecisidir. Düğünlerin tatlı telaşının bir simgesidir. Bahçelere konan koca koca bakır kazanlarda kaynayan denelere haşlanan dana eti katılarak yapılır. Hüner

keşkeğin dövülmesindedir. Tahta yayıkların fişekleriyle, yine sırayla gücü kuvveti yerinde olan kadın ve erkekler tarafından iyice dövülür. Dene, etle kaynaşıp, sakız kıvamına gelince keşkek hazır demektir. Üzerine kızdırılmış tereyağı ekilerek servise sunulur. Ortak emekten çıkan keşkek deyimi günlük yaşamımıza da sinmiştir. Çok yorulan, ya da güneş altında fazla kalarak gevşeyenler “keşkek gibi olduk”, Bir olaya şaşırانlar “ağızına keşkek” derler. Keşkek zahmet ister, alın teri ister, bu zahmet yöremizde “kedi her zaman keşkek yemez” diyerek dile getirilir. Keşkeğe verilen emek konuklarımıza verdiğimiz değerin bir göstergesidir. Keşkeği sadece törenlerde bulunanlar yemez. Gelemeyen yaşlılar, hastalar ve loğusalar da unutulmaz. Tatsınlar diye onların evlerine de gönderilir.

Keşkek pişirilen bir yerde paylaşım vardır. Yıllarca birbirini görmemiş dostların hasreti, keşkek hasretiyle buluşur. Çocukluklar canlanır, gözlerin önünde. Kaybetmiş de olsalar analar, babalar, ebeler, dedeler o gün onların yanındadırlar. Keşkek dibekleri üzerinde dönerek oynanan oyunları anlatırlar gençlere “Biz eskiden” diye başlayan cümleler kurulur ve birinin dudaklarından dökülüverir oyun tekerlemesi “yağlı dibek, eline ekmek, başına tokmak...” sözcükler boğaza düğümlenir, gözler buğulanır ama bu hüznün o günleri iyi ki yaşadık diyenlerin mutlulukla karışık hüznüdür.

Keşkek sadece bir karın doyurma aracı değildir. Keşkeğe sahip çıkmak, kültürümüze sahip çıkmaktır. Keşkeğin tadı damağınızdan, anlamı yüreğinizden eksik olmasın.

Araştırmacı Sibel YİĞİT

Kurşunlu
Çankırı Merkez İl İdare
Kurulu Müdiresi

- **Etli Pirinç Pilavı:**

Etli pirinç pilavı, Çankırı'da özellikle sünnet düğünlerinde kavurma et, toyga çorbası ve tatlı ile birlikte ikram edilir. Bu nedenle kavurma etle pişirilen bu pilava "sünnet pilavı" da denir. Yaprak sarması gibi yaren sofralarının, sıra gezmelerinin de vazgeçilmez bir yemeğidir.

- **Un Helvası**

Selçuklular zamanında Çankırı'da yapılan Taşmescit, zihinsel hastalar için şifahane olarak kullanılırdı. Hastalar mistik (Tasavvufi) müzikle ve bir uğraşı ile tedavi edilirdi. O devirde büyük leğenler içinde un helvası yapıldığı, helvanın hastalarla birlikte karıştırıldığı söylenir. Bu da Çankırı'da un helvasının daha 12. yüzyılda bilindiğini göstermektedir. Günümüzde un helvası mevlit kandilinde yapılarak kandil helvası olarak dağıtılır. Diğer kandillerde de akşam yemeklerinin tatlısı olarak yapılır.

Bir oğul dünyaya geldiğinde oğul helvası olarak yapılır ve dağıtılır.

Bir vefat olduğunda cenaze evinde yapılarak gelenlere ikram edilir.

• **Etli Yaprak Sarması:**

Çankırı yöresinde hemen hemen her davet yemeğinde, iftar ve yaran sofralarında, düğün ve bayramlarda etli yaprak sarması yapılır. Çankırı’da yaprak sarmasının özelliği çok küçük sarılması ve içine etle birlikte pirinç ve yarma konulmasıdır. Çankırı’da yaprak sarmasının küçüklüğünü hicveden bir de hikaye vardır:



Yaprak sarması için gerekli olan tüm malzemeleri hazırlayan kayınvalidenin evden ayrılması gerekir.Üç günlük gelinine sarmayı yapıp pişirmesini söyler. Gelin söyleneni yapar, sarma pişince tadına bakmak üzere bir tane alır. Gelin farkına varmadan bir tane daha, bir tane daha derken tencerenin dibini bulur. Eve geç gelen kayınvalide tencerenin kapağını açınca sarmanın başına geleni anlar ve şöyle der:

Dolmaya dadanmış bir pisik.

Gelin hanım senin bu evden nasibin kesik.

Gelin hanım sen mi yedin hep bu dolmayı?

Akşam oğlum gelince göreceksin kavgayı.

Bunun üzerine gelinlik yaptığı için suskun olan gelin, gelinliğini bozar ve şöyle cevap verir:

Öyle güzeldi ki dayanamadım.

Bitek bitek aldım tükenmez sandım.

Üç günlük gelin, anası evine konulmaz sandım.

Mesaj Niteliği Taşıyan Yemekler

- **Sahanda Yumurta:**

Hanımların yemek yapmaya zaman bulamadıklarında imdatlarına koşan, öğrenci sofralarının demir başı diyebileceğimiz sahanda yumurta Çankırı Kültüründe farklı bir amaca daha hizmet eder;

Düğün akşamı gelinin kayın validesi, sahanda yumurta yaparak gelinine gönderir. Sahandaki yumurta sayısı, geline kayın validenin kaç torun beklediğinin bir mesajıdır. Gelinde kaç çocuk sahibi olmak istiyorsa o kadar sayıdaki yumurtaya çatalıyla dokunur.

- **Baklava:**

Çankırı’da baklava nişastayla tek tek incecik açılan ve biraz kurutulan yufkaların üst üste dizilmesiyle yapılan zahmetli bir tatlıdır. Genellikle dini bayramlarda, düğünlerde ve önemli konukların davet edildiği yemeklerde ikram edilir.



Düğün günü kız evinden damat evine gönderilen baklava, akraba olan iki aile arasındaki ilişkilerin tatlı devam etmesi temennisi anlamına gelen bir mesajdır.

Ayrıca dini bayramlarda bayramlaşmak üzere kayın validesinin evine gelen damat için ayrı bir tepsi baklava hazırlanır. Yemekten sonra ilk servis damada tepsinin orta yerinden yapılır, sonra diğerlerine ikram edilir. Bu nedenle buna “Damat Baklavası” denir ve damat yemeden kimse yiyemez.

İLKBAHAR KIR OTLARI

Çankırı ve yöresinde ilkbaharın gelişi ile tarlalarda ve kırlarda değişik otlar çıkar. Bunların başlıcaları; kadın parmağı (madımak), kursalık, ebem gümeci, gelincik otu, efelek, ciynak, tekecen, sirken ve yemlik. Bu otların sağlık açısından faydalı olduğu bir gerçektir. Bazıları ıspanak gibi sulu yemek olarak pişirilir, bazıları yumurta ve kıyma ile kavrulur, bazılarının yaprağından sarma yapılır. Bazıları ise çiğ olarak ince ekmek içine sarılarak yenir (Ciynak, yemlik, tekecen).



Tarla Yemliği



Kursalık



Kır Yemliği



Efelek

ÇANKIRI YÖRESİNDE KIŞLIK YİYECEK HAZIRLIKLARI

Sonbahar sonlarında Çankırı ve yöresinde hanımlarca hummalı kışlık yiyecek hazırlıkları başlar. Et kavurması, hamur kurutması, sebze kurutması, tarhana, küpecik peyniri, reçel, turşu, pestil bu hazırlıkların başlıcalarıdır.

- **Küpecik Peyniri**

Çankırı ve yöresi halkı için küpecik peynirinin yerini tutacak peynir yoktur. Yaz mevsiminin başlamasıyla köylerde komşular sütlerini birbirlerine sırayla vererek, sütler birleştirilir ve peynir yapılır. Yaş peynir denilen tuzsuz peynir genellikle bir parmak kalınlığında, daireler şeklinde yapılan peynirdir. Koyun veya inek sütünden yapılabilir. İlçe halkı bu peyniri pazarlardan satın alır.



Yaş peynir yıkanarak tuzlanır ve bir tepsiye arkasına destek konularak dikine dizilir. Bu şekilde fazla suyu süzülür. Sonra peynirler beyaz çarşaf katları arasına üst üste konularak üzerine ağırlık konulur. Böylece suyu alınmış olur. Bu işlem yaş peynirlerin suyu iyice alınana kadar birkaç kez çarşaf değiştirilerek yapılır.

Suyu alınmış yaş peynir rendelenir veya (günümüzde) robottan irice geçirilir ve yıkanmış temizlenmiş küpeciklerin içine basılır. Basılma işlemi yapılırken peynir birer-ikişer kepçe konularak

küpeciğin içinde yumrukla iyice sıkıştırılır. Böylece peynirin hava almaması sağlanır. Bu yöntemle ağzına kadar peynir basılarak doldurulan küpeciğin üstüne bir avuç tuz konulur ve ağzına bir iki asma yaprağı yerleştirilir. Asma yaprağının üstü 3-4 kat katlanmış temiz bir bezle kapatılır ve küpeciğin ağız kısmındaki boğum yerinden sıkıca bağlanır. Serin bir yerde kum üzerine ters çevrilerek saklanır. Böylece varsa suyu, kuma akmış olur. Küpecik peyniri tuzlanarak, suyu alınmış olduğundan ve genellikle en az 4-5 ay bekletildiğinden zararlı bakterilerden arınmış, hem sağlık hem de lezzet açısından ideal bir peynir çeşididir.

Kullanım Alanı

Küpecik peyniri kahvaltılarda yenilebildiği gibi ikindi çaylarında ince ekmek içine sarılarak veya muska yapılarak da yenir.

Ayrıca Çankırı kıyması yapılırken kıymanın içine biraz konularak karıştırılır.

Not: Peynir basılacak küpeciklerin ince, dar ve küçük olması peynirin bozulmadan daha uzun süre korunmasını sağlar.

- **Çankırı Tarhanası**

Çankırı tarhanası iki şekilde yapılır.

1. Yarma İle Yapılan Tarhana (İri Tarhana)

Yapılışı

1. Dibekte dövülmüş kabuğu soyulmuş buğday yanı keşkek değirmeninde iri olarak çektilir.
2. Fırından akşamdan tutulup ekşitilmiş bir tane ekmek mayası alınır.
3. Geniş bir kapta maya ılık su ile ıslatılır. Üzerine yağı alınmış torba yoğurdu, parmağı yakmayacak kadar ısıtılarak mayanın üzerine tuz ile birlikte ilave edilir ve iyice karıştırılır.
4. Bu malzemeye çekilen yarma unu azar azar ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.
5. Yoğrulan kabın ağzı kapatılır ve üstü örtülerek mayalanmaya bırakılır. Her gün üzeri sertleşmemesi için yoğrulur. Böylece 3 gün bekletilir.
6. Üç gün sonunda gölgeye çarşafların üzerine un, kaşıkla küçük parçalar halinde dökülür. Biraz kendini çekince alt üst edilir ve arasında biraz kendini çekince elle hafif ovalanarak tarhananın daha küçük parçalar ayrılması sağlanır.
7. Bu tarhana fazla sertleşmeden biraz daha ovularak kalburdan geçirilir.
8. Geçirilen tarhana yine gölge bir yerde çarşaf üzerine serilerek iyice kurutulur (Ekşiliğini kaybetmemesi için).
9. Kuruyan tarhana bez torbalarda kullanılmaya hazır şekilde saklanır.

Not : Daha önceden ayıklanmış yeşil mercimek tarhanaya karıştırılarak da saklanabilir.

Birsen SALEPÇİ

2. Un İle Yapılan Tarhana

Malzemeler

- Bir kilo kaymaklı yoğurt
- Bir kilo domates
- Bir kilo soğan
- 250 gram salçalık kırmızı biber
- Nane (sapları ile beraber)
- Dere otu (sapları ve çiçekleri ile)
- Maydanoz
- Salatalık (3 tane)
- Armut, elma, ayva (biri adet)
- Yarım kilo acı ve tatlı sivri biber
- Ekmek mayası

Yapılışı

1. Bütün malzeme (maya hariç) küçük küçük doğranır.
2. Bu malzeme bir tencerede pişirilir ve soğutulur
3. Yoğurt, pişen ve soğutulan malzemelerin hepsi bu şekilde üç gün bekletilir. Bu arada her gün bir defa karıştırılır.
4. Üç gün bekletilen bu malzemenin yarısı parmağı yakmayacak kadar ısıtılır.

Çankırı Yöresi Yemek Kültürü

5. Maya tarhana karılacak kaptan az ılık su ile ezilir. Üzerine bütün malzemeler ilave edilir ve karıştırılır. Tuz ilave edilir.
6. Bu malzemeye un, yavaş yavaş katılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır ve mayalanmaya bırakılır
7. Her gün üzeri kaymak tutmasın diye yoğrulur.
8. Böylece kabarması bitinceye kadar bekletilir. (bu mayalanma müddeti 10-15 gün sürebilir)
9. Eğer tarhana, hamur tarhana olarak kullanılacaksa küplere veya kavanozlara basılarak serin bir yerde saklanır.
10. Eğer kuru tarhana olarak saklanacaksa gölgeye serilen çarşafların üzerine un serpilerek, kaşıkla küçük parçalar halinde dökülür. Biraz kendini çekince ters çevrilir.
11. Diğer tarafı da biraz kendini çekince ovalanarak elekten geçirilir ve çarşafların üzerine serilerek iyice gölgede kurutulur (Ekşiliğinin gitmemesi ve rengini kaybetmemesi için).
12. Bez torbalara doldurularak kullanılmak üzere saklanır.

Güngör BAĞLAR

- **Hamur Kurutması**

Sonbaharda hazırlanan kesme hamurlar kış günlerinde ev hanımlarının en büyük yardımcısıdır.

1 kg un içine 2 yumurta, biraz tuz ve su ilavesi ile mantı hamuru kıvamında hamur yoğrulur. 4-5 paziye bölünür. Her pazi 1 mm kalınlığında açılır. Paziler biraz kurutulur. İstenilen hamur çeşidine göre kesilir.

Erişte için paziler 1, 1.5 cm. eninde uzun şeritler halinde kesilir. Bu şeritlerin 3-4 tanesi üst üste konularak 1 mm eninde kesilir ve temiz bir bez üzerinde kurutulur.



Dutmaç için paziler 4 parmak genişliğinde şeritler halinde kesilir. 3-4 tanesi üst üste konularak 1-2 mm genişliğinde enine ince şeritler halinde kesilir. Kesilen bu ince şeritler tekrar enine 1-2 mm genişliğinde kesilerek küçük kare hamurlar elde edilir. Temiz çarşaflar üzerinde kurutulur.

İri Hamur için paziler 2-3 cm eninde şeritler halinde kesilir. 3-4 tanesi üst üste konularak tekrar 2-3 cm genişliğinde enine kesilerek kareler elde edilir ve kurutulur.



Cimcik Hamuru için paziler 1 cm. eninde uzun şeritler halinde kesilir. Sonra bu şeritler 2-3 mm. eninde küçük parçalara ayrılır. Her parça ortadan sıkıştırılarak fiyonk haline getirilir ve temiz çarşaflar üzerinde kurutulur.

- **Et Kavurması**

Kış aylarında kullanılmak üzere sonbahar sonlarında küçükbaş hayvan etinden kıyma, kuşbaşı et, ve sızgıç kavrulur. Eskiden soğuk kış günlerinde taze et bulmak zor olduğundan uygulanmakta olan bu gelenek hala devam etmektedir.

Hazırlanışı

Kıyma : Kasaptan çekilmiş olarak hazır gelen kıyma büyükçe bir leğende kendi yağında tuzlanarak iyice kavrulur. Kalıp şeklini alması için sıcakken kaplara boşaltılır. Donunca kaplar ters çevrilerek kıyma kalıp halinde çıkarılır ve serin bir yerde saklanır.

Bu kıyma genellikle Çankırı kıymalıısı yaptırmak için kullanılır. Ayrıca bu lezzete alışık olanlar çorbalarda ve yemeklerde bu kıymayı kullanmaktadırlar.

Kuşbaşı Et: Kuşbaşı şeklinde doğranmış et kıyma ile aynı şekilde kavrulur ve yemeklerde kullanılır.

Sızgıç: Hayvanın kaburga kemiklerinin eti fazla sıyrılmaz. Küçük parçalar halinde parçalanmış olarak kasaptan hazır halde gelir. Kıyma ve Kuşbaşı et gibi kavrulur. Özellikle tarhana çorbasında ve kuru fasulyede kullanılır. Hatta bazı hanımlar etli yaprak dolmasını pişirecekleri tencerenin dibine bir sıra sızgıç döşerler.

- **Et Kurutması**

Buzdolabının olmadığı zamanlarda genellikle ihtiyaç fazlası et (bilhassa kurban bayramlarında) kurutularak saklanırdı. Kurutulacak et, kaburga kemikli etlerden seçilir (et kemikten sıyrılmadan tabi haliyle), el büyüklüğünden parçalanır. Parçaların ortası organ geçecek büyüklükte bıçağın ucu ile delinir. Etin yüzeyinin tamamı bol tuzlanır ve organa dizilir. Organ kilerin tavanına iki ucundan gergince bağlanır. Etlerin birbirine değmemesi ve havalanması için araları 10-15 santimetre açılır ve kurumaya bırakılır. Kurutulmuş et tüketileceği zaman urgandan alınır suyun içinde bekletilerek yumuşatılır, sonra tuzdan arındırmak için iyice yıkanır ve yapılacak yemek için kullanılır.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Merkez

- **Uğut**

Uğut, yaz mevsiminde yapılır. Buğday yıkandıktan sonra, birkaç gün su içinde bekletilir. Yaş olarak bir çuval içine doldurulur. Çuval saman içerisine gömülür. Birkaç gün bekletilerek buğdayın çillenmesi sağlanır. Sonra dışarı çıkarılarak güneşte kurutulur ve öğütülerek un haline getirilir. İstendiğinde, özellikle kış mevsiminde tatlı yapılarak yenilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Merkez

- **Ahlat Kavutu**

Ahlat, dibekte dövülerek güneşte kurutulur. İçine kavurga, mısır, kabak çekirdeği katılır. Değirmende öğütülerek un haline getirilir. Su ile karıştırılarak yemek kaşığa basılıp şekillendirilerek servise hazır hale getirilir. Misafirlere ikram edilir. Çocuklar çok sever. Kuru olarak kesinlikle yenilemez; insanın nefesini keser, insan konuşamaz. Ayrıca kuru olduğu zaman insanın ağzının her tarafına bulaşır. “ Ağzında kavut mu var konuşsana” sözü mahalli olarak susan insanlar için söylenen bir deyimdir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Merkez

- **Ev Kavutu**

Malzemeler

- 2 kg. sarı mısır
- 2 kg. buğday
- 2 kg. nohut
- 2 kg. ayçekirdeği
- 1 kg. kabak çekirdeği

Sarı mısır, buğday, nohut, ayçekirdeği, kabak çekirdeği ayrı ayrı kavrulur. Köy değirmenlerinde un gibi öğütülür, elekten geçirilir. İsteğe göre sade veya şeker ya da pekmez katılarak yenir. Eski masallı, oyunlu kış gecelerinin vazgeçilmez çerezlerindendir.

- **Keş**

Çökelek, avuç içinde sıkılarak topak topak yapılır. Ağaçtan yapılmış sık dokumalı özel sepetin içine dizilir ve kurutulur. Kullanılacağı zaman bir kabin içinde su ile ıslatılarak ezilir, ayran haline getirilir.

SEBZE KURUTMALARI

Günümüzde sebzeleri kurutarak saklama tekniğinin, diğer saklama tekniklerine (dondurma, konserve yapma gibi) göre daha sağlıklı olduğu kabul edilmektedir. Çankırı ve yöresinde kurutulan sebze çeşitleri boldur:

- **Taze Fasulye (Kabuklu Pakla) Kurutması**

Yeşil fasulyenin barbunya cinsi tercih edilir. Fasulyeler boyuna ortadan ikiye kesilir ve yemek olacak şekilde doğranır. Havadar bir yerde kurutulur. Kışın haşlanarak suyu süzülür, taze fasulye gibi sulu yemeği veya yumurta ile kavurması yapılır.

- **Asma Yapağı Kurutması**

Yaprakların saplarının uzun kısımları kesilerek ipe dizilir ve gölgede kurutulur. Kurutulan yapraklar temiz bir kutu içine yerleştirilerek saklanır. (Eskiden mahzen denilen karanlık odalarda duvardaki çivilere asılarak saklanırdı). Kullanılacağı zaman, kullanılacak kadar çıkarılarak taze yaprak gibi sıcak suda haşlanır ve sarılmaya hazır hale getirilir.

- **Sivri Biber Kurutması**

Yıkanan biberler boyuna ikiye bölünür ve temiz bir bez üzerinde güneşte kurutulur. Kurutulan biberler bez torba içinde saklanır. Ayrıca biberler bütün halinde sivri ucundan biraz kesilerek, sap kısmından ipe dizilerek kurutulabilir.

- **Dolmalık Biber Kurutması**

Dolmalık biberler sap kısmından kesilerek ağzı açılır ve çekirdekleri çıkarılır, ipe dizilerek güneşte kurutulur.

- **Patlıcan Kurutması**

1. Yıkanan patlıcanlar boyuna çizgiler halinde soyulur. Ortadan uzunlamasına dörde bölünür, sap kısmından ipe dizilerek güneşte kurutulur.
2. Yıkanan ve aynı şekilde soyulan patlıcanlar bir parmak kalınlığında halka şeklinde doğranır ve ipe dizilerek kurutulur. Kurutulan patlıcanlar bez torba içinde serin bir yerde korunur.

- **Kabak Kurutması**

Dolmalık kabaklar yıkanır ve soyulur. Boyuna dörde bölünür ve doğranır. Temiz bir bez üzerinde kurutulur.

- **Nane Kurutması**

Nane yaprakları saplarından ayrılır. Yıkılarak suyu süzülür. Temiz bir bez üzerinde kurutulur. Kuruyan naneler ovularak inceltirilir veya iri gözlü elekten geçirilir. Kavanozda veya bez torba içinde saklanır.

- **Elma Kurutması**

Elmalar karpuz gibi dilimlenerek, çekirdekleri temizlenir. Elmanın kabuklarının soyulup soyulmaması isteğe bağlıdır. Hazırlanan elmalar temiz bir örtü üzerine serilerek güneşte kurutulur.

- **Pestil**

Çankırı yöresinde yaygın olarak yetiştirilen meyvelerin biri de eriktir. İhtiyaç fazlası erikleri israf etmemek için kış mevsiminde kullanılmak üzere kurutulur veya pestil yapılır.

Erikler çürüklerinden ayıklanıp yıkandıktan sonra, kazanda bir miktar su ile kaynatılır. İstenilen kıvama geldikten sonra kevgirden geçirilerek çekirdeklerinden ayrılır ve özel olarak hazırlanmış pestil tahtalarına dökülerek güneşte kurutulur. Pestil tahtası, 25-30 santimetre eninde, 3-4 metre boyunda rendelenmiş, çevresine 2-3 santimetre çıta çakılmış tahtadır. Bazı pestil tahtalarının çevresine pestilin dökülmemesi için çıta değil, eriklerin kevgirde kalan çekirdekleri dizilir.

Özellikle küçük, mor renkli, hoş kokulu, tatlı “amesken” denilen erikten yapılan pestil çok makbûldür.

- **Katık**

Katık köylerde kahvaltılık olarak yapılan bir tür peynirdir. Ayran pişirilir ve bez torbada süzülerek katılaştırılır. Bazı köylerde ise ilk pişirme işleminde ayran değil, doğrudan torba yoğurdu pişirilir. Katılaştıran pişmiş yoğurt sütle karıştırılarak yeniden pişirilir ve torbada süzülür. Süzülerek iyice katılaştıran peynire “Katık” adı verilir. Toprakta yapılmış ağzı geniş testi veya depmelerde saklanarak kahvaltılarda tüketilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Merkez

YEMEK YARIŞMASINDAN GÖRÜNTÜLER



Aluç Marmelatı

Malzemeler

- Aluç
- Şırası kadar şeker

Yapılışı

1. Aluç yıkanıp, ayıklanıp üzerini örtecek kadar suyla iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.
2. Temiz kullanılmamış tülbentten süzülür.
3. Alta geçen şırası şekerle kaynatılır.
4. Kaşıktan yavaş yavaş uzadığı zaman kıvamı olmuş demektir.
5. Marmelat ocaktan alınarak sıcak halde kavonozlara konur ve kavonozun kapağı kapatılır.

Kaynak: Aliye ÇELİK, Çankırı - Kurşunlu

Vişne Marmelatı

Malzemeler

- Vişne
- Su
- Şeker

Yapılışı

1. Vişneler ayıklanıp yıkanır.
2. Üzerini örtecek kadar su ile iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.
3. Vişneler kevgirden elenerek geçirilir. Alta geçen şırası tekrar tülbentten süzülür.
4. Alta geçen şıranın 1/5 i kadar şeker ayarlanır.
5. Şıra, geniş tavalarda kaynatılarak suyu buharlaştırılır.
6. İyice suyu uçtuktan sonra şeker ilave edilerek kıvamı oluncaya kadar kaynatılır.
7. Kıvamı: Bir tabak suya kaynayan marmelattan 1 damla damlatılır.
8. Yayılmadan kalıyorsa olmuş demektir veya kuru tapağa bir damla damlatılır.
9. Hiç yayılmadan sert bir şekilde duruyorsa olmuş demektir.
10. Kıvamını bulan marmelat sıcak halde kavonozlara konulur, kapağı kapatılıp ters çevrilerek soğuması beklenir.

Kaynak: Sabiha ADIGÜZEL, Çankırı - Kurşunlu

Kızılcık Marmelatı

Malzemeler

- Kızılcık
- Su
- Şeker

Yapılış

1. Kızılcıklar ayıklanıp yıkanır.
2. Üzerini örtecek kadar su konularak iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.
3. Haşlandıktan sonra ezilerek kevgirden geçirilir.
4. Alta geçen şıra tekrar tülbentten geçirilir.
5. Alta geçen şıranın ¼ kadarı kadar şeker ayarlanır.
6. Şıra geniş tavalarda biraz suyu uçuncaya kadar kaynatılır.
7. Sonra şeker ilave edilerek kıvamını buluncaya kadar kaynatılır.
8. Kıvamı; kaşıktan 2 damla birleşerek bir damla olup akıyorsa olmuş demektir.

Kaynak: Dursuna ADIGÜZEL, Çankırı - Kurşunlu

Kızılıcık Reçeli

Malzemeler

- 1 kg. kızılıcık
- 1 kg. şeker
- 1/2 limon suyu
- 1 çay bardağı su

Yapılışı

1. Temizlenen kızılıcıklar güzelce yıkanıp saplarından ayrılır. (istenirse çekirdeği çıkarılır)
2. Tencerede bir çay bardağı su ile kısık ateşte, ağzı kapalı olarak kaynadıktan sonra 10 dk. pişirilir.
3. Kaynayan meyvelere bir kg şeker ilave edilerek karıştırılır.
4. Limon suyu katıldıktan sonra 5 dk daha kaynatılır. Reçel kıvamına gelince ocaktan alınır.
5. Kavanozlara doldurulur, ağzı streç veya folyo ile sarılır. Üzerine kapağı kapatılır. Serin bir yerde muhafaza edilir.

Not: Kavanozların ağzını folyo veya streç ile kapatmanın sebebi üzerinin küflenmemesi içindir.

Kızılıcık Şurubu

Malzemeler

- 1 kg kızılıcık
- 1 kg şeker
- 10 su bardağı su



Yapılışı

1. Olgun kızılıcıkların sapları temizlenerek yıkanır, kızılıcıklar kevgire alınır.
2. Kızılıcıklar 10 su bardağı su ile ezilinceye kadar kaynatılır.
3. Sık süzgeçten geçirilerek suyu süzülür.
4. 1 kg şeker, süzülmüş kızılıcık suyuna ilave edilerek kaynadıktan sonra kuvvetli ateşte boza kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
5. Şurup sıcak sıcak kavanozlara dökülür.
6. Soğuyunca folyo veya streçle sarılıp kapağı kapatılır.
7. Kullanılmak üzere serin bir yerde muhafaza edilir.

Armut Pekmezi (Yabani Armut)

Malzemeler

- Yabani armut
- Su

Yapılışı

1. Armutlar ayıklanıp yıkanır ve ezilir.
2. Üstünü örtecek kadar suyla iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.
3. Tülbentten süzülüp şırası alınır.
4. Şırası kaşıktan uzayıncaya kadar kaynatılır.
5. Sıcak halde kavonozlara konur, kapağı kapatılıp ters çevrilerek soğumaya bırakılır.

Kaynak: Hafize GÜLTEKİN, Çankırı - Kurşunlu

TURŞULAR

Türkiye’imizde geleneksel olan turşuların yanı sıra Çankırı yöresine özgü turşular da yapılır. Çankırı ve yöresi turşularının uzun süre bozulmadan korunabilmesinde ve lezzetli olmasında Çankırı kaya tuzunun büyük rolü vardır. Yöreye özgü turşuların başlıcaları:

- **Çöğürdük (Yabani Armut) Turşusu**

Sırlı küpecik içine yıkanmış çöğürdükler konulur. Üstünü örtecek kadar su doldurulur. Sirke kıvamına gelince olmuş demektir. Sirke olarak veya suyu içilerek tüketilir.

- **Dolma Biberi Turşusu**

Malzemeler

- Havuç
- Domates (sertçe olanlar alınır)
- Acı ve tatlı sivri biber
- Nane
- Maydanoz
- Sirke
- Tuz
- Dolma biberi (orta boy)
- Kırmızı pul biber
- Sarımsak
- Beyaz lahana

Hazırlanışı

1. Dolma biberlerinin başları, biberleri yırtmadan dikkatlice çıkarılır ve tohumları silkelendir.
2. Kevgire ağzları aşağı gelmek üzere dizilir (suyunun akması için).

İç malzemenin hazırlığı

1. Bütün malzeme yıkanır.
2. Havuçlar soyularak küp küp doğranır. Biberler birer cm kalınlığında doğranır.
3. Sarımsaklar ayıklanarak iyice doğranır.
4. Domatesler iri kuş başı şeklinde doğranır. Lahana ince kıyılır.
5. Nane ve maydanoz kıyılır.
6. Büyükçe bir kapta bütün malzemeler harmanlanır ve kavanoza yerleştirilir (Bir kısmı ayrılarak aralara serpilir). Üzerine bir miktar sirke, tuz ve kırmızı pul biber ilave edilerek iyice karıştırılır. Ve lezzetine bakılır, acısı ve tuzu biraz baskın olmalıdır. Çünkü dolan biberler acıyı ve tuzu alır. Biberler tek tek doldurulur. Ağız kısmına domates gelmesine dikkat edilir.
7. Dolan biberlerin üzerine domateslerle kapak yapılır. Sivribiber (kırılarak) sarımsak ve az tuz serpilerek sıra ile dizilir.
8. İsteği göre bir veya iki sırada bir tuz, nane, sarımsak ve acı biber serpilir. Böylece dolan biberler bitinceye kadar devam edilir.
9. En üstüne bol nane, tuz, acı biber, sarımsak konarak bitirilir. (istenirse aralarına birer ikişer defne yaprağı da konur).
10. Turşumuza ve kavanozumuzu göre iki ölçü su, bir ölçü kaliteli sirke, bir çorba kaşığı limon tuzu, bir çay bardağı toz şeker, tuz bir kapta eritilir. Tuzuna bakılır, karar ise turşunun üzerine basıncaya kadar doldurulur ve ağzı sıkıca kapatılır.
11. Serin ve karanlık yerde turşular oluncaya kadar bekletilir (ara sıra tuzu ve sirkesi kontrol edilir).

Not :

1. *Sirkenin hazırlanmasında kullanılan limontuzu yumuşamasını önlemek, şeker ve limon tuzu da turşunun sararması için konulur. Bu sirke hazırlama usulü, lahana turşusu hariç bütün turşularda uygulanır.*
2. *İç malzemesi ve dolma biberi kavanoza göre ayarlanır.*

• **Kelek Turşusu**

Çankırı kavunu ünlüdür. Çankırı'nın Kızılırmak ilçesinde ve köylerinde kavun festivalleri yapılır. Kavunun kalın kabuklu olması uzun süre saklanmasını sağlar. Serin yerlerde sapından asılarak kışa kadar da saklanabilir. Sonbaharda bostan bozumunda olgunlaşmamış küçük yeşil kavunlardan (kelek) turşu yapılır.

Malzemeler

- 5 kg. kelek (düzgün ve küçük olanlar seçilir)
- ½ kg. salatalık
- ½ sivri biber
- ½ lahana
- ½ havuç
- 1 bağ nane
- 1 bağ maydanoz
- ½ kg. sarımsak
- ½ ala çakırlı domates
- Tuz, acı biber, kırmızı biber
- 1 kg Domates (kapak için)

Hazırlanışı

1. Kelekler iyice yıkanır ve kabukları soyulur. Küçük bir kaşık veya oyma aleti ile tek tarafından içinin çekirdek kısmı oyularak çıkartılır.
2. Oyulan keleklerin içi ve dışı tekrar yıkanarak suyu süzdürülür.
3. Bol tuz ile her tarafı tuzlanır. Ağızları yukarı gelecek şekilde 4 saat kadar bekletilir.
4. Kelekler bekletilirken bütün malzemeler yıkanarak temizlenir ve küçük küp halinde doğranır. Tuz ilave edilerek harmanlanır.
5. Bekletilen kelekler yıkanır ve içi hazırlanan malzemeler ile doldurulur.
6. Ağızları domatesler ile kapatılır ve kavanozlara ağızları yukarı gelecek şekilde yerleştirilir. Üstünü örtecek kadar salamura suyu ile doldurularak kavanozun ağzı kapatılır ve serin yerde saklanır.

Salamura Suyunun Hazırlanışı

5 bardak suya 1 çorba kaşığı tuz, 1 avuç nohut, 1 yemek kaşığı toz şeker, iyice karıştırılır ve hazırlanan turşunun üzerine dökülür. Yarım limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu katılabilir.

• Patlıcan Turşusu

1. İnce uzun patlıcanlar yıkanır ve boyuna çizgiler halinde soyulur.
2. Suda haşlanır ve suyu süzülerek temiz bir bezle sıkılarak fazla suyu akıtılır.
3. Karnı yarık gibi ortalarından çizilerek açılır. İçleri kelek turşusu için hazırlanan malzeme gibi iç malzemesi ile doldurulur.
4. Rafya veya maydanoz sapı ile patlıcanlar bağlanır ve kavanoza yerleştirilir.
5. Bir ölçü sirke, iki ölçü su karışımına bir çorba kaşığı tuz ilave edilerek karıştırılır ve bu karışım patlıcanların üzerini örtecek şekilde kavanoza dökülür.
6. Kavanozun ağzı kapatılarak serin bir yerde bekletilir.



Çorbalar



Cimcik Hamuru Çorbası

Malzemeler

- 2 kepçe un
- 2 yumurta
- 1 kase yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Tuz
- 2 diş sarımsak



Yapılışı

1. Un içine 1 yumurta kırılır. Biraz tuz ve su ile mantı hamuru gibi katı bir kıvamda yoğrulur.
2. Hamur 1 mm kalınlığında açılır. Açılan pazi 1,5 cm büyüklüğünde kareler şeklinde kesilir. Sonra bu küçük kareler ortadan sıkıştırılıp fiyonk şekline getirilir.
3. 1 litre su, bir tencerede kaynatılır. Biraz tuz ilave edilerek hazırlanan hamur içine atılır.
4. Pişince altı kapatılıp 10-15 dakika tencere içinde bekletilir.
5. 1 kase yoğurt içine bir baş sarımsak ezilerek ilave edilir ve yoğurt iyice çırpılır. Sarımsaklı yoğurt hamurun üzerine dökülerek iyice karıştırılır.
6. Bir tavada tereyağının yarısı eritilerek içine 1 yumurta kırılır ve çorbanın üzerine dökülür. Yağın diğer yarısı eritilerek içine salça veya pul biber konulur ve sos yapılır. En üste dökülür. Cimcik hamuru servise hazırdır.

Kaynak: Server İĞCİ, Çankırı-Merkez

(Çorbalarda Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Birincisi)

Not: Çorba kurutulmuş cimcik hamuru ile de yapılabilir. (Bakınız Sonbahar hazırlıkları).

Toyga Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1 çay bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1-2 kaşık tereyağ
- Kırmızı biber
- Nane ve tuz.



Yapılışı

1. Buğday ve nohut ıslatılıp haşlanır.
2. Yumurta, 1 kaşık un ve yoğurt karıştırılarak haşlanan buğday ve nohuta eklenir.
3. Tereyağ içinde un kavrulur, pembeşelince karışıma eklenerek 5-10 dakika pişirilir.
4. Çorbanın üzerine kızarmış biber ve nane dökülür. Servis hazır hale getirilir.

Kaynak: Nazmiye HANEFİOĞLU, Çankırı-Merkez
(Çorbalarda Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması İkincisi)

Tandır Çorba

Malzemeler

- 100 gr. haşlanmış dana eti
- İki diş sarımsak
- Bir küçük kuru soğan
- Bir kase yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz, baharat, maydanoz.

Yapılışı

1. Dana eti düdüklü tencerede haşlanıp didilir (küçük parçalara ayrılır).
2. Tencerede sıvı yağla beraber ince kıyılmış sarımsak ve soğanla kavrulur.
3. Haşlanmış et, suyu ile birlikte tencereye boşaltılır.
4. Ayrı bir kasede yoğurdun içine yumurta, un, tuz ve baharat katılarak çırpılır.
5. Tencerede kaynayan karışıma ilave edilir.
6. 10 dakika kaynayınca maydonuzu ilave edilerek servis yapılır.

Not: Bu çorba dana eti yerine, dana dili ile de yapılabilir. Dil haşlandıktan sonra, soyularak küçük parçalar halinde doğranır.

Kaynak: Ayşe ALTINSOY, Çankırı-MERKEZ

(Çorbalarda Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Üçüncüsü)

Yoğurtlu Keşkek Çorbası

Malzemeler

- 2 çay bardağı keşkek
- 1 çay bardağı fasulye
- 1 çay bardağı nohut
- 1 küçük kase yoğurt,
- Nane
- Tuz

Yapılışı

1. Nohut, Fasulye ve Keşkek 1 gün önceden ıslatılır.
2. Tencerede hepsi pişirilir.
3. Yoğurdun birazı ayrılır.
4. Pişen karışım servis kabına alınıp yoğurtla birlikte karıştırılır.
5. Ayrılan yoğurt ve nane pişen karışımın üstüne dökülerek servis yapılır.

Kaynak: Hacer BİBER, Çankırı-Merkez

Tarhana Çorbası

Malzemeler

- 6 yemek kaşığı kuru tarhana
- 1 kahve fincanı
- Yeşil Mercimek
- 1 kase sızgıç veya kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- Pul Biber
- Nane
- Su
- 3 diş sarımsak
- Tuz



Yapılışı

1. Tarhana 2 saat önceden ıslatılır.
2. Yeşil mercimek haşlanıp suyu süzülür.
3. 1 kaşık yağla tencerede kıyma veya sızgıç kavrulur.
4. İçine salça, su ve ıslattığımız tarhana ilave edilir.
5. İçerisine ince kıyılmış sarımsak ile haşlanmış yeşil mercimek ilave edilir ve karıştırılarak pişirilir. Kaynarken tuz, pul biber ve nane ilave edilir.

Not: Bazıları tarhana çorbasının üzerine biraz küpçük peyniri ve yağda kızarmış küçük kare ekmek parçaları koyarak yerler.

Kaynak: Satı GÖKMEN, Çankırı-MERKEZ

Hamur Köftesi Çorbası/Şaştım Aşı

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı bulgur
- Aldığı kadar su
- Tuz, salça, yağ ve soğan
- (İstenirse haşlanmış yeşil mercimek ilave edilebilir).



Yapılışı

1. Un, bulgur ile karıştırılarak üzerine bir miktar tuz ve su ilave edilir.
2. Kulak memesinden daha sert bir şekilde hamur yoğrulur.
3. Hamur mercimek büyüklüğünde parçalara ayrılır.
4. Diğer bir taraftan tencere içine biraz yağ konulur.
5. Soğanlar doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine salça ilave edilip biraz bekletildikten sonra suyu konulur.
6. Suyu kaynayınca küçük parçalara ayırdığımız hamurlar ilave edilir ve karıştırılarak kaynatılır.
7. Ocaktan indirilip servis yapıldıktan sonra isteğe göre sarımsaklı ya da sarımsaksız yoğurt ve karabiber ilave edilir.

Hikayesi:

Çok eskiden üç çocuğu ile yaşayan fakir bir anne varmış. Bir gün çocukları acıkmış. Annenin elinde ise ne ekmek yapacak kadar un, ne de pilav pişirecek kadar bulguru varmış. İki avuç unu, bir avuç kadar da bulguru varmış. Ama bu ikisini karıştırıp bir çorba yapmış. Çocuklar bu yemeğin adını sorduklarında anne; “Şaştım Aşı” şeklinde cevap vermiş. Daha sonra bu yemek “Hamur Aşı”, son olarak da “Hamur Köftesi” olarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Kaynak: Gülşen DERİNGÖZ, Çankırı-Merkez

Göce Çorbası

(Ayranlı/Katıklı Çorba)

Malzemeler

- 1 küçük kase yoğurt
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 küçük kase yarma buğday
- Tuz

Yapılışı

1. Yoğurt, yumurta, yarma buğday ve un bir tencerede karıştırılır.
2. Üzerini örtecek kadar su ilave edilir.
3. Kısık ateşte karıştırılarak kaynatılır.
4. Piştikten sonra üzerine 1 çay kaşığı nane konulur ve karıştırılır.
5. Kırmızı biberli veya salçalı eritilmiş tereyağ sosu hazırlanarak çorbanın üzerinde gezdirilir.

Kaynak: Şerife MERCAN, Çankırı-Orta

Dutmaç Çorbası (Mercimekli Tatar)

Malzemeler

- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı dutmaç
- 1 diş sarımsak
- 1 küçük kase yoğurt
- Sosu için salça
- Baharat ve tuz

Yapılışı

1. Önce 1 su bardağı mercimek haşlanır ve süzülür. Daha sonra mercimeğin üzerine sıcak su eklenir ve dutmaç (tatar) hamurları ilave edilerek haşlanır.
2. Çorba ateşten indirilip biraz soğutulur.
3. Yoğurdun kesilmemesi için daha sonra sarımsaklı yoğurdu hazırlanır ve biraz soğumuş çorbanın içerisine katılır. Diğer tarafta sosu hazırlanır.
4. Tava içerisine biraz yağ konularak kaşık ucu kadar salça ateşte ezilir.
5. Üzerine biraz su katılarak kıvamı getirilir.
6. Nane ve diğer baharatlar eklenerek servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Mercimek 8-10 saat kadar ıslatılırsa, önceden haşlamak gerekmez. Kullanılacak dutmaç için sayfa 19'a bakınız.

Kaynak: Nefise ÇUBUK – Emine DURSUN, Çankırı-Merkez

Sütlü Çorba

Malzemeler

- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber



Yapılışı

1. Pirinç yıkanarak suyu süzülür.
2. Suda suyu azalınca kadar iyice kaynatılarak pişirilir.
3. Pişmiş pirincin üzerine süt ilave edilir.
4. Bir süre daha piştikten sonra üzerine karabiber serpilerek servis yapılır.

Not: Aynı çorba pirinç yerine erişte ile de yapılabilir.

Kaynak: Ayşe AKANOĞLU, Çankırı - Ilgaz

Yarma Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı yarmalık buğday,
- 1 kase yoğurt
- Nane
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Su ve tuz

Yapılışı

1. Yarmalık buğday suda haşlanır.
2. Haşlanan buğday ocaktan indirilince biraz soğutularak üzerine çırpılmış yoğurt ilave edilir.
3. Nane yağda kızartılarak çorbanın üzerine dökülür.
4. Servis yapılır.

Not: Arzuya göre bu çorba yoğurt yerine sütle de yapılabilir.

Kaynak: Nahide TOSYALIOĞLU, Çankırı-Ilgaz

Ebem Aşı /Kadın Parmağı/Badıma (Madımak) Çorbası

Malzemeler

- 250 gr madımak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1/2 su bardağı buğday yarması
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak
- Tuz.

Yapılışı

1. Madımaklar ayıklanıp yıkanır, tahta üzerinde ince ince kıyılır (robot ile de kıyılabilir).
2. Tencerenin içine yağ, salça ve madımaklar konularak kavrulur.
3. Üzerine 1 lt. kadar sıcak su konulur.
4. Kaynamaya başlayınca yarma konulup iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Su yetersiz olursa sıcak su ilave edilebilir.
5. Biraz soğuyunca sarımsaklı yoğurt ilave edilip servis yapılır.

Not: İstenirse içine kıyma konulabilir.

Kaynak: Hacer PUSAT, Çankırı-Kurşunlu

Terbiyeli Kadın Parmağı (Madımak) Çorbası

Malzemeler

- 250 gr madımak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yumurta
- 1 kase yoğurt
- 2 yemek kaşığı yağ
- Tuz

Yapılışı

1. Madımlar ayıklanıp yıkanır, tahta üzerinde ince ince kıyılır (robot ile de kıyılabilir).
2. Tencerenin içine yağ, salça ve madımlar konularak biraz kavrulur.
3. Üzerine 1 lt. kadar sıcak su konulur ve kaynatılır.
4. Pişince ayrı bir kasede çırpılan yoğurt ve yumurta karışımı, çorbanın içine azar azar ilave edilerek karıştırılır. 5-10 dakika daha kaynatılır. Sıcak servis yapılır.

Kaynak: Selma ÖZKAN, Çankırı-Merkez

Sulu Erişte (Tatar Hamuru) Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak



Yapılışı

1. 4 su bardağı kadar su kaynatılır.
2. Mercimekler ayrı bir kapta haşlanarak tuz ve makarnalar ile kaynayan suya ilave edilir.
3. Hamur pişince ocaktan alınır, üzerine çırpılmış sarımsaklı yoğurt ilave edilir.
4. Yağda nane ve baharatlar ile salça kavrulur, çorbanın üzerine dökülür.

Kaynak: Ayşe PİLAVGANI, Çankırı-Kurşunlu

Miyane Çorbası

Malzemeler

- 2 su bardağı kavrulmuş un
- 1 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- Tuz.

Yapılışı

1. Bir tencerede bir yemek kaşığı tereyağı eritilir.
2. İçine un biraz biraz ilave edilerek kavrulur.
3. Un pembeleşince yemeğin altı kapatılır. Miyane ılıyınca üzerine 3 litre su karıştırılarak ilave edilir.
4. Ocak tekrar yakılır, çorbanın pirinci ilave edilir ve kaynayınca kadar karıştırılır.
5. Pirinci pişince ocaktan alınır.

Not: İstenirse miyanenin bir kısmı su ilave edilmeden ayrılarak çorba piştikten sonra küçük parçalar halinde üzerine konulabilir.

Kaynak: Gülser DERELİ, Çankırı-Kurşunlu

Alacaş / Alaca Aş

Malzemeler

- 1 Küçük soğan
- 1 Yemek kaşığı salça
- 1 Su bardağı bulgur
- 2 Su bardağı su 1 su bardağı mercimek
- Tuz

Yapılışı

1. Mercimek haşlanır ve suyu soğutulur .
2. Soğan yağda kavrulur .
3. Salça ilave edilerek karıştırılır .
4. Mercimek bulgur ve su ilave edilerek pişirilir .

Not: İsmi alaca olmasının nedeni renginin mercimek ve bulgurun karışımıyla alacalı olmasındandır. “Alaca Aş” günümüzde ses kaynaşması ile “Alacaş” halini almıştır.

Kaynak: Çankırı –Çerkeş

Domatesli Pirinç Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 2 tane domates veya 1 kaşık salça
- 1 kaşık tereyağı
- 1 Limon,
- Tuz,
- Karabiber
- Maydanoz

Yapılışı

1. Tencereye tereyağı, rendelenmiş domates veya salça konularak kavrulur.
2. Çorbanın üzerine 3 su bardağı tavuk suyu, konularak karabiber ve tuz eklenir. Kaynayınca pirinçler ilave edilerek pişirilir.
3. Çorbaya limon suyu ilave edilerek servis edilir.
4. Üzerine karabiber ve doğranmış maydanoz ekilir.

Kaynak: Sevim KURBAN, Çankırı-Merkez

Karışık Çorba

Malzemeler

- 2 baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ çay bardağı sıvıyağ,
- ½ fincan bulgur (kahve fincanı)
- 1 fincan yeşil mercimek
- ½ fincan yarma
- Tuz

Yapılışı

1. Soğanlar ince ince kıyılarak yağda sararınca kadar kavrulur.
2. Hafif sulandırılmış salça konulur.
3. Yıkanmış bulgur, yarma, yeşil mercimek tuz ilave edilir.
4. Malzemelerin 2-2,5 katı kadar su ilave edilerek düdüklü tencerede iyice özleşinceye kadar pişirilir.

Not: Ölçüler azaltılıp çoğaltılabilir. Arzu edilirse pirinç de ilave edilir.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı - Merkez

Oylamat Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 250 gram kadar kuyruk yağı (eritilmemiş koyun kuyruğu)
- 2 baş soğan
- 3 çorba kaşığı kadar pirinç
- Tuz
- Baharat
- 2 kaşık tereyağ

Yapılışı

1. Un, bir tepsi içerisine dökülür. Üzerine ılık su serpilir ve elle ovularak irmik haline getirilir.
2. Bir tencereye 2,5 kg kadar konulan çorba suyu, kaynayınca içerisine pirinç ve tuz konulur.
3. İrmik haline getirilen un kaynayan suya konulurken tencerede devamlı karıştırılır.
4. Bu karışım pişmeye bırakılır.
5. Kuyruk yağı, et tahtası üzerinde kare halinde doğranır ve tavada pembeleştirilir.
6. Soğan iriliğinde doğranan kuyruk yağı aynen soğanların pembeleştiği gibi pembeleştirilir. İçerisine doğranmış soğanlar da konulur.
7. Her ikisi de yanmadan pembe bir hale gelince, pişmiş olan çorbanın içerisine dökülür.
8. 2 kaşık tereyağ ve baharatta eritilerek çorbaya ilave edilir ve servise sunulur.
9. Daha ziyade kış sabahlarında yenilen bir çorbadır.

Kaynak: Nuriye KARAKOÇ, Çankırı-Kızılırmak

İri Tarhana

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma
- 1 küçük baş soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Biraz tuz
- Su
- 1 çay bardağı dolusu tarhana

Yapılışı

1. Tencerede yağ eritilir. İçine kavurma kıyma, kıyılmış soğan ve salça konularak kavrulur.
2. Üzerine yeteri kadar su ilave edilir.
3. Su kaynamadan iri tarhana konulur.
4. Topak olmaması için sürekli karıştırılarak pişirilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail ÇAM, Çankırı-İlgaz

Oğmaç Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ litre su
- 1 diş sarımsak
- ½ kaşık salça
- 1 kaşık tere yağ

Yapılışı

1. Un, bir tas içine konulur.
2. Üzerine bir miktar su serpilir.
3. Böylece suyun değdiği unun $\frac{3}{4}$ 'ünün topak hamur olması, suyun değmediği unun ise kuru kalması sağlanır.
4. Hazırlanan unlu hamur bir tencerede kaynatılan suya azar azar dökülerek karıştırılır.
5. 10 dakika pişirilir. 10 dakika soğuduktan sonra üzerine yoğurt dökülerek karıştırılır.
6. Üzerine yağ, sarımsak ve salça ile hazırlanan sos dökülerek servise hazır hale getirilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail ÇAM, Çankırı-İlgaz



Et Yemekleri



Bütün Et (1)

Malzemeler

- Hayvanın bel kemiği veya arka butlarından 2 kg et,
- 2 orta boy kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı kimyon
- Pul biber
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz

Yapılışı

1. Et 8-10 parçaya ayrılır.
2. Soğanlar ince ince doğranır, içine tuz, pul biber, kimyon ve salça konularak iyice yoğrulur.
3. Bu harç etlere sürülür ve bir tencereye üst üste konulur.
4. Bu şekilde et parçaları 8-9 saat kapalı olarak bekletilir.
5. Pişirileceği zaman tencereye biraz yağ konularak etler suyunu çekene ve kızarana kadar pişirilir.
6. Üzerine sıcak su ilave edilerek çatalın rahatça batacağı yumuşaklıkta pişirilir (Et pişmeden suyu biterse, sıcak su ilave edilebilir).

Not: Suyunun berrak olmasını arzu edenler, pişen etleri ayrı bir tencereye alarak etin suyunu üzerine süzebilir.

Kaynak: Şükran SİNAN, Çankırı - Merkez

Bütün Et (2)

Malzemeler

- Hayvanın gerdan veya incik yerinden 1 kg et
- Yağ
- 1 kaşık salça
- 1 baş soğan



Yapılışı

1. Et 5-6 parçaya bölünür
2. Yemeğin pişirileceği tencerenin içinde yağ, doğranmış soğan, salça konulur.
3. Bu karışımın içine iri parçalanmış et konularak biraz kavrulur.
4. Üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir.
5. Ağır ateşte pişirilir.

Not: Suyu çektiğinde et pişmemişse sıcak su ilavesi yapılabilir.

Kaynak: Latife TAN, Çankırı - Merkez

Sarımsaklı Et (1)

Malzemeler

- 1 kilo yağsız et
- 1 kilo küçük soğan
- 100 gr sarımsak
- Sıvı yağ
- Salça
- Karabiber
- Pul biber



Yapılışı

1. Kuşbaşı doğranmış et, suyla 15 dakika haşlanır.
2. Haşlanan et alınarak yağ ve sıcak su ile yarım saat kadar pişirilir.
3. Pişen et doğranmış soğan, salça, tuz ve kabukları soyulmamış sarımsak dişleri konarak tekrar pişirilir ve servis yapılır.

Kaynak: Naciye KUŞDEMİR, Çankırı - Merkez

Sarımsaklı Et (2)

Malzemeler

- 1 kg yağsız kuşbaşı et
- 1 kg küçük
- Doğranmış soğan
- 3 baş sarımsak
- Yağ
- Bir yemek kaşığı salça
- Pul biber
- Karabiber ve tuz

Yapılışı

1. Etler kuşbaşı halinde doğranır, ve suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
2. Et suyunu çekince yağ ilave edilerek kavrulur, içine sarımsak ve küçük soğanlar ilave edilir.
3. Soğanlar pişince tuz, salça, pul biber ve karabiber konulur ve üzerine örtecek kadar sıcak ilave edilir.
4. Ağız kapatılıp ağır ateşte pişirmeye bırakılır.
5. Sıcak olarak servis yapılır, üzerine maydonoz konup servis yapılır.

Kaynak: Leyla ÜLKER, Çankırı - Merkez

Bağ Kavurması

Malzemeler

- 1 kg kuşbaşı et
- 2 baş soğan
- 3 domates
- 4-5 adet yeşil biber
- Tuz
- Baharat
- Kekik
- Tereyağ

Yapılışı

1. Kuşbaşı doğranmış et sacda kavrulur
2. Suyu çekince yağ, doğranmış soğan ve yeşil biber eklenir.
3. Bir miktar daha pişince doğranmış domatesi daha sonra da baharat ve tuzu ekleyip biraz daha pişirilerek servis yapılır.

Çankırı Kültüründeki Yeri: Genellikle bağ bozumu zamanı bağda yapıldığından bu yemeğe “Bağ Kavurması” denilmektedir.

Kaynak: İlknur KORGUN, Çankırı - Yapraklı

Fırında Çankırı Güveci

Malzemeler

- 1 kilo et (kuzu eti tercih edilmeli)
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 5 sivri biber
- 2 patlıcan
- 2-3 domates
- Yağ
- Karabiber ve tuz



Yapılışı

1. İri kuşbaşı şeklinde doğranmış et, ara ara karıştırılarak suyunu çekip hafifçe kızarana kadar güveçte pişirilir.
2. Bir kiloya bir su bardağı sıcak su ilave edilir ve suyu çekinceye kadar pişirilir.
3. Üzerine salça ilave edilerek iyice karıştırılır ve fırına konulur.
4. Birkaç kez karıştırılarak 15-20 dakika kadar fırında beklettikten sonra fırından çıkarılarak üzerine doğranmış soğan, sarımsak ve yeşil biber, tuz ve karabiber konularak iyice karıştırılır.
5. Güveç fırına tekrar konulur, 35-40 dakika kadar fırında pişirilir.
6. Soyularak 1 cm kalınlığında yuvarlak doğranmış patlıcanlar güvecin üzerine bir sıra dizilir.
7. Üzerini örtecek kadar halka şeklinde doğranmış domatesler konulur.
8. Bu şekilde güveç fırına konularak bir saat kadar pişirilir.

Kaynak: Necati YENİKEÇECİ, Çankırı - Merkez

Çankırı Ev Güveci

Malzemeler

- 1 kilo et (kuzu eti tercih edilmeli)
- Tereyağ,
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 kuru soğan
- 1 baş sarımsak
- 3 sivri biber
- 2 patlıcan veya patetes
- 2-3 domates
- Sıcak su
- Kırmızı biber
- Kara biber ve tuz

Yapılışı

1. Bir tencerede et suyunu çekip, hafif kızarana kadar pişirilir.
2. Üzerine doğranmış soğan, kırmızı biber, kara biber ve salça ilave edilir.
3. Etle birlikte iyice kavrulur üstüne iki parmak örtecek kadar sıcak su ilave edilir.
4. Kabuklu diş sarımsaklar içine atılır.
5. Et pişinceye kadar kaynatılır.
6. Pişen etler bir güveç kabına alınır.
7. Etin suyu kevgirle güveçteki etin üzerine süzülür.
8. Patlıcanlar soyulur ve halka şeklinde doğranarak biraz kızartılır.
9. Kızartılmış patlıcanlar güveçteki etin üzerine yerleştirilir.
10. Patlıcanların üzeri domates ve yeşil biberle süslenir.
11. Üzerine kabukları soyulmamış sarımsak dişleri serpiştirilir. Biber ve domatesler pişene kadar kaynatılır.

Kaynak: Dilek KAHVECİ, Çankırı - Merkez

(Et Yemeklerinde, Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması İkincisi)

Kıyma Güveci

Malzemeler

- 1kg kıyma
- 2 baş sarımsak
- 3 adet domates veya
- 1 yemek kaşığı salça
- 4-5 adet sivri biber
- 2 baş soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber ve kimyon

Yapılışı

1. Kıyma, toprak güveçte suyunu çekinceye kadar karıştırılarak pişirilir.
2. İnce ince doğranmış soğan kıymaya karıştırılır.
3. Ayıklanmış sarımsak, tuz, karabiber ve kimyon ilave edilir.
4. Biraz kaynar su konulduktan sonra üzeri iri dilimlenmiş domates ve biberle süslenir.
5. Domates ve biberler pişince ocaktan indirilir.

Not: Sarımsak taze ise kabuğu ile konulur.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı-Merkez

Kestaneli Güveç

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 250 gr kuzu eti
- 2 su bardağı su
- ½ kg kestane
- Karabiber ve tuz

Yapılışı

1. 250 gr kadar kuzu eti küçük parçalar halinde doğranarak toprak güveç içinde suyu çektilir.
2. Bir kaşık kadar tereyağı ilave edilerek birlikte kavrulur.
3. Üzerine 2 su bardağınca su ilave edilerek pişmeye bırakılır.
4. Diğer taraftan yarım kilo kadar kestane kavrularak parçalanmadan bütün olarak kabuğundan çıkarılıp, pişmiş ete ilave edilir ve yumuşayınca adar pişirmeye devam edilir.
5. Arzu edilen miktarda karabiber ilave edilir.

Not: Yanında domates salatası veya turşu ile yenilir.

Kaynak: Sevim KURBAN, Çankırı - Merkez

Çankırı Döş / Böğür Dolması

Malzemeler

- Kuzu ön kaburga kafesi (süt kuzusu tercih edilmeli)
- Dolmalık fıstık ve üzüm
- 250 gr. Karaciğer
- 1 kg pirinç
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağ
- Karabiber
- Tuz
- Tarçın
- Yenibahar

Terbiyesi için

- 2 kuru soğan
- 2 kaşık salça
- 1 tatlı kaşığı kara biber
- Tarçın
- Yenibahar ve tuz



Yapılışı

1. Kuzu hamurla temizlenir, yıkanır.
2. Terbiye için, küçük küçük doğranan 2 soğan, salça, karabiber, tarçın, yenibahar karıştırılır ve etin her yerine sürülerek 3-4 saat bekletilir.
3. Ayrı bir kapta tereyağının içinde doğranmış bir adet soğan pembeleşinceye kadar kavrulur ve içine yıkanmış pirinç konularak soğanla birlikte kavrulur.
4. Pirinçler şeffaflanınca üzerini örtecek kadar kaynar su, tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ilave edilip pişirilir.
5. Karaciğer küp şeklinde doğranır ve zeytinyağı ile kızartılır.
6. Diğer pişen pilava ilave edilerek, iç pilav durumuna getirilir.
7. Et, sosundan temizlenir, yağda ön ve arka yüzü kızartılır.
8. Etin içine hazırlanan iç pilav doldurularak ağzı pamuk ipliği ile içine su geçmeyecek şekilde dikilir.
9. Büyük bir tencerenin dibine kapak konularak et üzerine yerleştirilir (etin tencerenin dibi ile temasının kesilmesi için).
10. Etin üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir.
11. Tencerenin kapağı yerleştirildikten sonra kenarları hamurla sıvanır.
12. 4-5 saat pişirilir.

Çankırı kültüründeki yeri: Unutulmaya yüz tutmuş bu yemek, düğün akşamı damat ve gelin için hazırlanıp, evlerine konulurdu.

Kaynak: Selma ÖZKAN, Çankırı - Merkez

Çankırı Hindi Dolması

Malzemeler

- 1 hindi
- 4 su bardağı pirinç
- 2 iri soğan
- 1 kaşık salça
- Tereyağ
- Yenibahar
- Tuz
- Karabiber ve su.

Yapılışı

1. Tüyleri yolunmuş ve içi temizlenmiş hindinin dışkı kısmındaki pis kısım incecik kesilerek alınır.
2. Hindi iyice yıkanır, suyu süzildükten sonra ocak üstüne tutularak çevire çevire ince tüyleri yakılır.
3. Hindi tekrar yıkanır ve suyu süzdürülür.
4. Boyun kemiği ve kanatların ince uç kısımları kesilip çıkarılır.
5. Terbiyesi için bir kabın içine bir soğan küçük küçük doğranır; yenibahar, tuz, karabiber ve salça ilave edilerek iyice karıştırılır.
6. Diğer soğanın başına birkaç bıçak vurularak, bununla hindinin içi ve dışı iyice ovulur.
7. Sonra hazırlanan harç hindinin içi ve dışına iyici sürülüp 2 saat kadar bekletilir.

8. İç pilavı için pirinç kaynayan tuzlu suda dirice haşlanır.
9. Süzülerek bir tencereye alınır. İçine karabiber, yenibahar, tuz ve biraz salça ilave edilir.
10. Üzerine bolca tereyağ eritilerek dökülür.
11. Pilav iyice karıştırılır ve soğumaya bırakılır.
12. Hindinin önce kursak kısmı bu pilavla bastırılmadan doldurulur.
13. Sonra sıkıca dikilir.
14. Aynı şekilde hindinin arka tarafı da doldurulur ve su almayacak şekilde sıkıca dikilir.
15. Hindinin pişirileceği tencerenin dibine biraz yağ, salça, karabiber, yenibahar ve tuz konulur.
16. Hindi tencere içine yatırılıp üzeri tencerenin yarısına kadar sıcak su ilavesiyle pişmeye bırakılır.
17. Hindinin tazeliğine göre 1-1,5 saat kadar bir tarafı pişirilince, diğer tarafı çevrilir ve aynı sürede diğer tarafı pişirilir.
18. Pişme sırasında hindi pişmeden suyu biterse yeterince sıcak su ilave edilebilir.
19. Pişen hindi servis kabına alınır ve isteğe göre servis yapılır.

Not: Aynı işlemle tavuk doldurulup, pişirilebilir.

Kaynak: Şükran SİNAN, Çankırı - Merkez

Etli Yaprak Dolması

Malzemeler

- 1 kg asma yaprağı
- 1 kg kıyma
- 1 büyük baş soğan
- 1 çay bardağı pirinç veya yarma
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber (isteğe göre dere otu ve/veya maydonoz ilave edilebilir).

Yapılışı

1. Kıyma, ince doğranmış soğan, pirinç, tuz, karabiber, pul biber karıştırılarak yoğrulur.
2. Diğer tarafta bir tencerede kaynayan suda yaprak haşlanır.
3. Sudan alınan yaprak soğuduktan sonra arasına hazırlanan etten konularak avuç içerisinde çok küçük sarılır ve bir tencereye dizilir.
4. Üzerine salçalı su konulur ve pişirilir.
5. Sarmısaklı yoğurt ile ikram edilir.

Not: Pişerken açılmaması ve kolay servis yapılması için dolmalar tencereye dik olarak dizilir.

Çankırı Kültüründeki Yeri: Çankırı’da yemek davetlerinin, yaren sofralarının ve bayram ikramlarının vazgeçilmez yemeklerinden biridir.

Kaynak: Emine AVŞAR, Çankırı – Merkez

(Et Yemeklerinde, Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Üçüncüsü)

Kuru Kıymalı Kabak Dolması

Malzemeler

- 1 kg kabak, 1 iri soğan
- 1 çorba kasesi kuru kıyma
- ½ kahve fincanı pirinç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ demet maydanoz ½ demet dere otu
- tuz karabiber kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça veya taze domates
- 1 kaşık yağ

Yapılışı

1. Kabaklar yıkanır. Bıçakla yüzeyler kazınır.
2. İçi oyulur.
3. Tuz ile içi dışı ovularak ters kapatılır.
4. Yıkanmış pirinç kış kıyması soğan dereotu maydanoz tuz karabiber kırmızı biber ilave edilerek içi hazırlanır ve kabaklar doldurulur.
5. Tencerenin altına yağ salça (veya taze domates) ezilir.
6. Doldurulmuş kabaklar dizilir.
7. Yarıya kadar su katılır.
8. Kapağı örtülerek hafif ateşte pişirilir.
9. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı-Merkez

Etli Pırasa Dolması

Malzemeler

- 1 kg. kalın pırasa
- 1 su bardağı pirinç
- 250 gr. kıyma
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Tuz, Karabiber, Nane

Yapılışı

1. Pırasa hariç diğer malzemeler karıştırılarak iç hazırlanır.
2. Pırasanın beyaz kısımları 5-6 cm. boyunda kesilerek kaynar suda haşlanır.
3. Ortasından bastırılarak iç kısmı kat kat silindir şeklinde çıkartılır.
4. Çıkarılan silindir şeklindeki pırasanın içi doldurulur.
5. Ucundan bükülerek tencereye sıra ile dizilir.
6. Üstünü örtecek kadar salçalı su ilave edilerek pişirilir.

Kaynak: Hatice ÇARDAK, Çankırı - Çerkeş

Etli Yeşil Domates Dolması

Malzemeler

- 1 kg yeşil domates
- 300 gr kıyma
- 3 kaşık pirinç
- 3 kaşık sıvıyağ
- ½ demet maydanoz
- Tuz-karabiber
- 2 baş soğan
- 2 kaşık salça

Yapılışı

1. Kıyma, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış maydanoz ve soğan ile yoğrulur. Tuz ve karabiber ilave edilerek iç hazırlanır.
2. Domateslerin sap kısımları kapak olacak şekilde kesilir. İçleri boşaltılır.
3. Hazırlanan iç ile doldurulur, üzerine kapakları kapatılır.
4. Tepsiye veya düz bir tencereye dizilir.
5. Suyla eritilmiş salça ve yağ gezdirilir.
6. Yeterince su konup fırında veya tencerede pirinçler uzayıncaya kadar pişirilir.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı-Merkez

İlgaz Ana (Ekşili Miyaneli Köfte)

Malzemeler

- 1/2 Kg Yağsız Kıyma
- 1 Küçük Kuru Soğan
- 1 Yumurta
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon

Miyanesi İçin

- 2 Yemek Kaşığı Un
- 6-7bardak Et Veya Tavuk Suyu (Sade su da olabilir)
- 2 Yemek Kaşığı Tere Yağ
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ

Yapılışı

1. Kıyma, doğranmış soğan, yumurta, tuz, karabiber, kimyon ile iyice yoğrulur.
2. Küçük yuvarlaklar yapılarak sıvı yağda kızartılır.
3. Ayrı bir tencerede tereyağına 2 yemek kaşığı un konularak çok az kavrulur.
4. İçerisine yavaş yavaş et suyu dökülerek kaynayana kadar devamlı karıştırılır.
5. 1 limon suyu ilave edilir.
6. Kızarmış köfteler de içine atılıp 3-4 taşım kaynatılır.

Not: Arzuya göre üzerine tereyağ ve pulbiber ile sos yapılabilir.

Kaynak: Emine KAYILI, Çankırı - Ilgaz

Etli-Yoğurtlu Nohut Yahnisi

Malzemeler

- 250 gr et
- 2 su bardağı nohut
- 5 kaşık yoğurt
- 2 kaşık un
- 1 adet yumurta
- Tuz kuru nane

Yapılışı

1. Et haşlanarak suyu süzülür ve küçük kuşbaşı halinde doğranır.
2. Diğer tarafta nohut haşlanır ve suyu süzülür.
3. Yoğurt, yumurta, un, tuz ve su ile iyice çırpılır.
4. Et suyu, nohut ve et ilave edilir, karıştırılarak pişirilir.
5. Devamlı karıştırarak yumurtanın tek başına pişmesi önlenir. İki üç taşım kaynayınca ateşten alınır.
6. Üzerine kuru nane ekilerek sıcak servis yapılır.

Not: Bu yahni etlik yapıldığında haşlanan kemiklerin etleri sıyrılarak da yapılabilir.

Kaynak: Perihan ÇAM, Çankırı-İlgaz

Sebzeli Kebap

Malzemeler

- 2 orta boy patates
- 2 adet patlıcan
- 1 su bardağı bezelye
- 500 gr kuşbaşı et
- 2 domates
- 3 biber
- 1 baş soğan
- Yağ ve tuz



Yapılışı

1. Patates ve patlıcan kuşbaşı doğranıp yıkandıktan sonra ayrı ayrı kızartılıp bir tepsiye serilir.
2. Kuşbaşı et, ayrı kavrulup pişirildikten sonra tepsiye harcın üzerine yayılır ve bezelye ile süslenir.
3. Daha sonra domates, biber ve kuşbaşı doğranarak üzerine serilir ve fırına verilir.
4. 30 dakika sonra servise sunulur.

Kaynak: Dursun KANDEMİR, Çankırı - Orta

Tavuk Etli Kuru Bamya (1)

Malzemeler

- 1 baş soğan
- 250 gr tavuk eti
- 100 gr kuru bamya
- Yağ
- Limon suyu
- 1 kaşık salça
- Karabiber
- Kimyon
- Kırmızı biber
- Tuz ve su



Yapılışı

1. Çiçek bamya bez içinde ovularak, tüylerinden temizlenir.
2. Bamyalar limonlu sıcak suda haşlanır.
3. Sudan çıkarılarak ipinden sıyrılır.
4. İnce kıyılmış soğan, salça, margarin, tereyağ, tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı biber ile ayrı bir tencerede kavrulur.
5. Soğanı ölünce tavuk eti konulur ve suyu çekene kadar karıştırılır.
6. Üzerine su ilave edilerek etin pişmesi beklenir, üzerine limon suyu ilave edilir.
7. Pişdikten sonra, sıcak suda haşlanan çiçek bamya tencereye konur ve pişirilir.

Kaynak: Ayşe KADERLİ, Çankırı - Şabanözü

Tavuk Etli Kuru Bamya (2)

Malzemeler

- 1 baş soğan
- Tavuğun kanat ve boyun kısmı ile 1 parça göğüs eti
- 100 gr kuru bamya
- 1 kaşık tere yağ
- Limon suyu
- 1 kaşık salça
- Karabiber
- Kırmızı biber
- Tuz ve tavuk suyu

Yapılışı

1. Bamyaların sapları makas ile kesilir ve bir bez arasında ovularak temizlenir.
2. Kaynar suya limon ve tuz ilave edilerek bamyalar haşlanır.
3. Haşlanan bamya soğumaya bırakılır.
4. 1 tencerede 1 kaşık tereyağ içinde salça ezilir.
5. Üzerine 2 su bardağı tavuk suyu ilave edilerek kaynatılır.
6. Limon suyu ve tuz kara biber haşlanmış tavuk etleri suya ilave edilir.
7. Haşlanmış bamyalar iplerinden sıyrılır ve tencereye ilave edilir.
8. Bamyalar çok pişmeden ocaktan alınır.

Çankırı Kültüründeki Yeri: Çankırı yöresinde tavuk her zaman revaştır. Denilir ki “Tavuktan iyisi yok. Suyundan çorba yapılır, pilav salınır, kanadından, boynundan bamya yapılır. Tuvuğun içi doldurulur, dolma yapılır. Daha iyisi can sağlığı”.

Kaynak: Mualla GÜLTEKİN, Çankırı - Merkez

Güveçte Etli Sebze Türlüsü

Malzemeler

- 1 Kilo Kuşbaşı Et
- 2 Baş Kuru Soğan
- 3 Patates
- 1 Kabak
- 1 Patlıcan
- 1 Domates
- 2-3 Adet Sivri Biber
- 1 S.B. Sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 1 Baş Sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- Tuz

Yapılışı

1. Yağ ve et güvece konur, et suyunu çekinceye kadar pişirilir.
2. Burada diğer malzemelerin kabukları soyulur, istenilen büyüklükte dilimlenir.
3. Güvece sırası ile patates, kabak, patlıcan dizilir.
4. Üstüne biber, domates ve soğanlar yerleştirilir, salça bir kasede su ile eritilip üstüne dökülür.
5. Tuz ve baharatlar ilave edilir.
6. 2 su bardağı sıcak su ilave edilerek pişirmeye devam edilir.

Kaynak: Reyhan AKKAYA, Çankırı - Kurşunlu

Sızgıçlı Kuru Fasulye

Malzemeler

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 1 kase sızgıç veya 250 gr. küçük parçalanmış kuzu kaburga
- 1 kahve fincan zeytinyağı
- 1 baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- su

Yapılışı

1. Fasulyeler bir gün önceden yıkanarak ıslatılır.
2. Kabaran fasulyelerin suyu süzülürerek haşlanır.
3. Soğan doğranır ve bir tencerede zeytinyağı ile kavrulur.
4. Üzerine salça ve sızgıçlar ilave edilerek karıştırılır.
5. Ocaktaki karışımın üzerine 1.5 su bardağı su ilave edilerek et, pişene kadar kaynatılır.
6. Fasulyeler ilave edilerek birlikte 10 dakika daha pişirilir.

Kaynak: Zehra KASIM, Çankırı - Merkez

Etli-Nohutlu Kuru Kabak

Malzemeler

- 1 su bardağı kuru kabak
- 1 su bardağı nohut
- 250 gr. kuşbaşı et veya kıyma
- 1 fincan sirke
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Pul biber
- 1.5 su bardağı et suyu

Yapılışı

1. Nohut haşlanır ve suyu süzdürülür.
2. Kuru kabaklar haşlanır ve suyu süzdürülür.
3. Kuş başı et haşlanır ve suyu süzdürülür.
4. Soğan doğranır ve tencerede eritilen tereyağında kavrulur.
5. Salça ilave edilerek karıştırılır.
6. Haşlanmış kabak, nohut ve kuşbaşı et üzerine katılarak karıştırılır.
7. Üzerine kaynatılan etin suyu ilave edilip orta hararetli ateşte pişirilir.
8. Ocaktan alınmasına yakın tuzu ve sirkesi katılarak 1-2 taşım daha kaynatılır.
9. Üzerine pul biber ekilir.

Kaynak: Birsen SALEPCİ, Çankırı - Merkez

Ayvalı Et Yemeği (1)

Malzemeler

- ½ Kg kuşbaşı et
- 3 orta boy ayva
- 1 yemek kaşığı şeker
- Yağ
- 1 tatlı kaşığı salça

Yapılışı

1. Kuzu eti kuşbaşı olarak doğranır ve yağda kavrulur.
2. Etin içine küp küp doğranan ayvalar ile salça ilave edilir.
3. Hepsi beraber 5 dakika karıştırılır.
4. Yemeğin içine şeker ilave edilerek üzerine örtecek kadar su konur.
5. 15-20 dakika pişirildikten sonra bir o kadar da dinlendirilip servis yapılır.

Kaynak: Hatice COŞKUN, Çankırı - Merkez

Ayvalı Et Yemeği (2)

Malzemeler

- ½ Kg kuşbaşı et
- 2 orta boy ayva
- 2 küçük boy patates
- 1 baş kuru soğan
- 1-2 diş sarımsak
- Yağ
- 1 tatlı kaşığı salça
- Karabiber ve tuz

Yapılışı

1. Etler suyunu çekene kadar kavrulur.
2. Yağ, doğranmış soğan ve soyulmuş sarımsak, tuz ilave edilerek karıştırılır.
3. Soğanlar pişmek üzere iken, salçası ilave edilir.
4. Üstünü örtecek kadar sıcak su konulur ve pişirilir.
5. Diğer yanda küp şeklinde patatesler ve ayvalar kızartılır.
6. Toprak cabaya bir sıra et, bir sıra patates ve bir sıra ayva dizilir.
7. Etin suyu üzerine gezdirilerek karabiber ilave edilir ve 15 dakika daha pişirilir.

Kaynak: Selma ÖZKAN, Çankırı – Merkez

Yeşil Badem Yemeği

Malzemeler

- 1 baş soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 500 gr yeşil çağla badem
- 250 gr. Kıyma
- Tuz

Yapılışı

1. Bademler ufak halka şeklinde doğranır.
2. Soğan ve kıyma yağda kavrularak, salça eklenir.
3. Salçayla biraz kavrulduktan sonra üzerine bademler eklenir, hepsi beraber 5 dakika daha kavrulur.
4. Tuz ilave edilerek, yemeğin üstü örtülene kadar sıcak su ilave edilir.
5. 20 dakika kadar pişirildikten sonra servis yapılır.

Kaynak: Hülya COŞKUN, Çankırı – Merkez

(Et Yemekleri Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Birincisi)

Erikli Et Yemeği (1)

Malzemeler

- 1 kase kuru erik
- 500 gr et
- Salça
- Yağ
- Karabiber ve tuz

Yapılışı

1. Etler suyunu çeken kadar kavrulur.
2. Yağ ve salça ilave edilir.
3. Biraz kavrulduktan sonra üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir.
4. Yıkanmış kuru erikler bütün halinde pişirilen ete ilave edilir.
5. Erikler yumuşayınca yemek ocaktan alınır.

Kaynak: Özlem BIYIK, Çankırı – Merkez

Erikli Et Yemeği (2)

Malzemeler

- 1 su bardağı kurutulmuş ameskene eriği
- 500 gr et
- 1 fincan pekmez
- 1 fincan toz şeker
- Karabiber
- Su ve tuz.

Yapılışı

1. Et, kendi yağında iyice kavrulur.
2. Üzerine sıcak su ilave edilerek iyice pişirilir.
3. Yıkamış kuru erikler ilave edilir ve erikler yumuşayınca ya kadar pişirilir.
4. Piştikten sonra pekmez ve şeker ilave edilerek 15 dakika daha kaynatılır.
5. Yemek ocaktan alındıktan sonra üzerine çok az karabiber serpilebilir.

Kaynak: Sakine KARAMAN, çankırı – Yapraklı

Kurutulmuş Patlıcan Yemeği

Malzemeler

- Kurutulmuş 5 adet patlıcan
- 1 küçük kase önceden pişirilmiş et veya kıyma
- 1 baş soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 sivri biber (kuru da olabilir)
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 domates
- 1 bardak su

Yapılışı

1. Uzunlamasına kurutulmuş patlıcanlar iri parçalar halinde kırılır ve sıcak suda haşlanarak suyu süzülür.
2. Bir tencerede yağ içinde ince kıyılmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.
3. Salça, biber, domates, et veya kıyma ilave edilerek karıştırılır.
4. Biraz piştikten sonra üzerine haşlanmış patlıcanlar ilave edilir.
5. Üzerine sıcak su dökölüp pişirilir.
6. İstenirse baharat ilave edilebilir.

Not: İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile de yenilebilir.

Kaynak: Hatice KÖKYER, Çankırı-Çerkeş

Nohutlu Pırasa Yemeği

Malzemeler

- 1 kg pırasa
- 1 bardak haşlanmış nohut
- 1 orba kepçesi sızgıç
- 1 kaşıık yağ
- 1 baş soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- tuz
- 1 limon suyu

Yapılışı

1. Yağ ile soğan sarartılır. Yıkanmış ve doğranmış pırasalar, haşlanmış nohut, sızgıç, salça ilave edilir.
2. Üstünü örtecek kadar su konur.
3. Pırasalar yumuşayınca tuz ve limon ilave edilir.
4. Birkaç taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır.

Kaynak: Perihan SEZGİN, Çankırı-Merkez

Kurutulmuş Yeşil Fasulye Yemeği

Malzemeler

- 4 avuç kadar kurutulmuş yeşil fasulye
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ, 1 baş soğan
- ½ yumurta büyüklüğünde kışık kavrulmuş kıyma
- Tuz

Yapılışı

1. Kurutulmuş fasulyeler haşlanır, suyu süzülüp soğuk sudan geçirilir.
2. Doğranmış soğan yağda kavrulur.
3. Kıyma ilave edilerek karıştırılarak bir iki çevrilir.
4. Sonra fasulyeler ilave edilip tuz karabiber konur.
5. Üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir.
6. Ağız kapatılıp kısık ateşte ara ara karıştırılarak pişirilir.

Kaynak: Okutman Zekiye GÜMÜŞOĞLU, Çankırı-Merkez

Patlıcan Yemeği

Malzemeler

- ½ kg patlıcan
- ½ kg tavuk eti
- 3 kaşıık tere yağ
- 4 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- birkaç biber (yeşil)
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

1. Tavuk eti kuş başı doğranır.
2. Yağda kavrulur.
3. Çizgi çizgi soyulup, kare doğranmış patlıcanlar yıkandıktan sonra yağın ve etin üzerine konur.
4. Kare doğranmış soğan, kabuğu soyulup kare şeklinde doğranmış domatesler ve biberler patlıcanların üzerine ilave edilir.
5. Kendi buharında pişirmeye bırakılır.
6. Yemek biraz yumuşayınca duruma göre biraz sıcak su ilave edilir.
7. Tuz ve sarımsaklar yemeğin pişmesine yakın konulur.

Kaynak: Fatma YILDIZ, Çankırı - Kızılırmak

Kıymalı Kadın Parmağı (Madımak)

Malzemeler

- 0.5 kg. kadın parmağı
- 100 gr. taze kıyma
- 1 baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı pirinç
- Tuz, kırmızı pul biber

Üstü için

- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak

Yapılışı

1. Kadın parmağı ayıklanarak yıkanır, suyu süzülür.
2. Tencerede yağ ile kıyma kavrulur.
3. Üzerine doğranmış soğan ve salça ilave edilir.
4. Yıkanan kadın parmağı ilave edilerek birlikte biraz kavrulur.
5. Üstünü örtecek kadar sıcak su ve pirinç ilave edilerek pişirilir.
6. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

Kaynak: Birsen SALEPÇİ, Çankırı-Merkez

Islama

Malzemeler

- 0.5 kg. kıyma
- 2 kuru soğan
- 2 yumurta
- 4 tane yufka (ince ekmek)

Yapılışı

1. Soğan ve kıyma yağda kavrulur.
2. Yumurtalar kırılıp 3 su bardağı kadar sıcak su eklenip kaynatılır.
3. Diğer tarafta yufkalar parçalanıp tepsiye döşenir.
4. Yapılan karışım yufkanın üstüne dökülür.

Kaynak: Nurcan ADIGÜZEL, Çankırı - Kurşunlu

Tirit

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 kaşık salça
- 1 kase yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 2 kase et suyu veya tavuk suyu
- Tuz

Yapılışı

1. Yumurtalar tencereye kırılır yağ ilave edilerek karıştırılarak pişirilir.
2. Arzu edilirse kavrulmuş kıyma ve salça ilave edilip karıştırılır.
3. Et suyu yoksa su ilave edilerek biraz kaynatılır.
4. Bayat ekmekler küp küp doğranır.
5. Servis tabağına konulur.
6. Üzerine hazırlanan kıymalı-salçalı et suyu dökülür.
7. Servis yapıldıktan sonra sarımsaklı yoğurt ilave edilir.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı-Merkez

Çankırı Mantısı (Tatar Böreği/Bohça Hamuru)

Malzemeler

İç Malzemesi

- 250 gr kıyma
- 1 baş soğan
- 1 tutam maydanoz
- Kara biber
- Kırmızı biber
- Kimyon, nane, dereotu

Hamur Malzemesi

- 2 kepçe un
- 1 yumurta
- Su
- Tuz

Yapılışı

1. Bir kapta un, yumurta ve tuz suyla yoğrulur.
2. Yaslağaça (hamur tahtası) hamur pazılanır.
3. Oklava ile pazılar açılır.
4. Açılan hamur kare şeklinde kesilir.
5. Kıyma ince kıyılmış soğan, maydanoz ve dereotu ile yoğrulur. Tuz ve baharatlar ilave edilerek iç hazırlanır.
6. Hazırlanan iç, kesilen hamurun ortasına tek tek konur.
7. Kare şeklindeki hamurun köşesi birleştirilerek tepsiye dizilir.
8. Tencerede kaynayan suya tuz atılır ve hazırlanan hamur bu suya atılıp hemen karıştırılır.
9. Piştikten sonra ocaktan alınır ve üzerine soğuk su ilave edilir. Suyun içinden çıkarılan hamur servis tabağına konur ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
10. Kızarmış tereyağı ile salça hamurun üstüne dökülerek servis yapılır (hafif sulu olarak da hazırlanabilir).

Kaynak: Tuğba HARARCI, Çankırı - Yapraklı

Mantar Kavurması

Malzemeler

- ½ kilo kadar mantar
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 yumurta
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak

Yapılışı:

1. Doğadan toplanan mantarların (hazır mantarlar da olabilir) içleri temizlenir.
2. Doğranır ve haşlanır.
3. Sıkılan mantarlar yumurta ve yağla kavrulur.
4. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

Not: Kültür mantarları haşlanmadan kavrulur.

Kaynak: Sibel YİĞİT, Çankırı-Kurşunlu

Kıvrşayık Otu Kavurması

Malzemeler

- Yaklaşık ½ kilo kadar kıvrşayık otu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yumurta

Yapılışı

1. Kıvrşayış otu ayıklanır, yıkanır, ve doğranır.
2. Yağda yumurta pişirilir.
3. Ot ilave edilerek birlikte pişirilir.

Kaynak: Sibel YİĞİT, Çankırı-Kurşunlu

Kabak Kabuğu Kavurması (1)

Malzemeler

- 1 Kg İri Kabak
- Yağ
- Biraz Kıyma
- 1 Yumurta
- Dere Otu
- Maydonoz

Yapılışı

1. Kabaklar yıkandıktan sonra kabukları kalın soyulur.
2. İnce kıyılır ve yağda kavrulur.
3. Kavrulmuş kıyma, tuz, baharat ilave edilerek birkaç dakika pişirilir.
4. Üzerine yumurta kırılır.
5. Yumurta pişene kadar karıştırılarak pişirilir.
6. Dere otu ve maydonoz ilave edilir.

Kaynak: Ümmühan ESKİKAPUSUZ, Çankırı - Merkez

Kabak Kabuğu Kavurması (2)

Malzemeler

- 1 kg iri kabak
- Yağ
- Biraz kıyma
- 1 yumurta
- Dere otu
- Maydonoz

Yapılışı

1. Kabaklar yıkandıktan sonra kabukları kalın soyulur ve ince kıyılır.
2. Kavurmanın yapılacağı kapta kızdırılan yağın içine yumurta kırılarak pişirilir.
3. İçine kavrulmuş kıyma, tuz, baharat ilave edilerek birkaç dakika pişirilir.
4. Kabak kabukları ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.
5. Dere otu ve maydonoz ilave edilir.

Not: Kabak kabuğu kavurması, genelde kabak yemeği yapıldığında kabukları değerdendirmek için yapılan lezzetli bir yemektir.

Kaynak: Selma ÖZKAN, Çankırı - Merkez

Taze Fasulye Kavurması

Malzemeler

- 1/2 kg taze barbunya fasülye
- Yağ
- 1 yumurta
- Karabiber ve tuz.

Yapılışı

1. Fasulyeler yıkanıp doğranır.
2. Yemeğin pişirileceği tencerede veya tavada yağın içine yumurta kırılır ve karıştırılarak pişirilir.
3. Üzerine fasulyeler ilave edilir ve kısık ateşte arada karıştırılarak pişirilir.
4. Pişmesine yakın karabiber ilave edilir.

Kaynak: Zehra KASIM, Çankırı - Merkez

Turp Kavurması

Malzemeler

- 1 kg kara turp
- 2 adet yumurta
- Kışlık kıymadan (2 yumurta büyüklüğünde)
- 200 gr kadar tereyağı

Yapılışı

1. Turp iyice yıkanıp soyulur.
2. Rendenin iri gözünden rendelenir.
3. Kaynar tuzlu suda haşlanır.
4. Üzerine soğuk suyu ilave edilerek süzgeçten süzülür.
5. Daha sonra tereyağına 2 yumurta kırılır.
6. Kıyma ilave edilir.
7. Süzülen ve iyice sıkılmış turp bu karşıma eklenerek iyice karıştırılır.
8. İnmesine yakın kırmızı ve karabiber ilave edilir.

Not: Yöremizde “Turp kavurmasını senede bir kez olsun yiyeceksin veya turp tarlasından geçeceksin!” diye söylenir.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı-Merkez

Kurutulmuş Yeşil Fasulye Kavurması

Malzemeler

- 4 avuç kadar kurutulmuş yeşil fasulye
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet yumurta,
- ½ yumurta büyüklüğünde kışık kavrulmuş kıyma
- Tuz

Yapılışı

1. Yazdan kurutulmuş fasulyeler haşlanır suyu süzülüp soğuk sudan geçirilir.
2. Ayrı bir tencereye yağ konur ve kızdırılır.
3. Kızgın yağa yumurta kırılarak pişirilir.
4. Kıyma ilave edilerek karıştırılır.
5. Sonra, fasulyeler ilave edilip tuz karabiber konur.
6. Ağız kapatılıp kısık ateşte ara ara karıştırılarak pişirilir.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı-Merkez

Yumurtalı Ispanak

Malzemeler

- 1 kg iri yapraklı ıspanak
- 5 yumurta
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı dolusu tere yağ
- 1-2 tane kuru soğan
- Tuz ve karabiber

Yapılışı

1. Ispanakların yaprakları ayrılır, ayıklanır ve sıcak suda çok hafif haşlanır.
2. Sudan çıkartılıp iyice sıkılır ve doğranırtavaya yağ konur, ısıtılıp soğanlar küçük doğranıp satelenir.
3. Tavadaki sıvı yağda soğanlar kavrulur.
4. Üzerine ıspanak ilave edilerek birlikte kavrulur
5. Yumurta yerleri tespit edilir ve üzerine yumurtalar kırılır. Ocağın altı kısılır ve tereyağı küçük parçalara bölünerek yumurtaların üzerine konulur ve üstü kapanır.
6. Hafif pişince servis yapılır.

Kaynak: Mualla GÜLTEKİN, Çankırı-Merkez

Pastırmalı Yumurta

Malzemeler

- 3 yumurta
- 150 gram pastırma
- Bir dolu yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

1. Pastırma parçaları çok iri ise biraz küçültülür.
2. Tavada eritilen tereyağın üzerine pastırmalar ilave edilir.
3. Hafif pişene kadar beklenir.
4. Üzerine aralıklı olarak yumurtalar kırılır.
5. Kısık ateşte biraz daha piştikten sonra sıcak servis yapılır.

Çankırı Kültürdeki Yeri:

Çankırı'da Ramazan Sofralarında diğer yemeklerden önce hemen hemen her akşam yenilir.

Kaynak: Azize ÇIBIK, Çankırı-Merkez

Tereyağlı Yumurta (Gelin Yumurtası)

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 kaşıık tereyağ
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı

1. Yağ, yumurtaların pişirileceği kaba, yada sahana konur.
2. Yağ eriyince yumurtalar aralıklı olarak teker teker kırılır ve üzeri bir kapakla kapatılır.
3. Yumurta akları beyazlaşınca kadar ağır ateşte pişirilir.
4. Üzerine karabiber ve tuz serpilir ve sıcak servis yapılır.

Kaynak: Hanife KUŞCU, Çankırı-Merkez

Müceveze

Malzemeler

- 0,5 kg. pirinç
- 3 su bardağı su
- Tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 5 yumurta

Yapılışı

1. Kaynayan suya pirinç konularak suyu çekilene kadar pişirilir.
2. Pirinç soğumaya bırakılır.
3. Ayrı bir kaptaki 5 yumurta çırpılır.
4. Soğuk pirince tuz ve çırpılmış yumurtalar eklenerek karıştırılır.
5. Müceveze tavaında 1 çay bardağı yağ ısıtılıp tamamı üzerine dökölüp yayılır.
6. Bir tarafı pişince diğer tepsi yardımıyla öbür yüzü çevrilerek pişirilip, tavadan alınır.
7. Soğuk yada sıcak servis yapılır. (Müceveze tavaı yoksa, teflon tavada da pişirilebilir)

Müceveze Tavaı: İnce hafif oyukları olan özel bir tava.

Kaynak: Canan PİLAVGANI, Çankırı - Kurşunlu

Keşkek (Evde Pişirilmiş)

Malzemeler

- 1 kg tavuk göğsü
- 0,5 kg keşkeklik buğday
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Tuz



Yapılışı

1. Keşkeklik buğday akşamdan suyun içinde bekletilerek ıslatılır.
2. Sabah keşkeklik buğday süzülür.
3. Dödüklü tencerenin içine tüm malzemeler konulur.
4. 2 litre su ilave edilir.
5. Ocağın en küçük gözünde 4 saat pişirilir.
6. Kapak açıldıktan sonra dövülerek çarpılır.
7. Sıcak olarak servis edilir.

Not: Tavuk göğsü yerine parça et ile de yapılabilir.

Kaynak: Perihan ÇAM, Çankırı - Merkez

Fırında Keşkek

Malzemeler

- 2 su bardağı keşkeklik buğday
- 500 gr kemikli kırmızı et
- 100 gr tereyağ
- Biraz tuz

Yapılışı

1. Keşkek pişirmek için yapılmış özel caba (toprak tencere) kullanılır.
2. Cabanın içerisine keşkeklik buğday, et, yağ, tuz ve su konur.
3. Özel keşkek fırınlarında 6-7 saat pişirilir.
4. Piştikten sonra dövercesine karıştırılarak servise sunulur.

Kaynak: Emine ERDOĞAN, Çankırı - Ilgaz

Şabanözü Usulü Keşkek

Malzemeler

- 250 gr et
- 1 kase keşkeklik buğday
- 1 büyük baş soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 kaşık salça
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı biber ve su

Yapılışı

1. Dene, su ile kaynatılıp suyu süzülerek dökülür.
2. Tekrar su konulup içerisine tereyağ, margarin, tuz ilave edilerek dene iyice pişirilir ve kepçe ile ezilir.
3. Ayrı bir tencerede ince kıyılmış soğan, salça, margarin, tuz, karabiber ve kırmızı biber iyice kavrulur.
4. Üzerine kuşbaşı şeklinde doğranmış et ilave edilir.
5. Etin suyu çekilene kadar kavrulur, daha sonra su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.
6. Pişirilen et kepçe ile ezilen denenin üzerine dökülerek servis yapılır.

Kaynak: Ayşe KADERLİ, Çankırı - Şabanözü

Mercimekli Bulgur Pilavı

Malzemeler

- 1 kase bulgur
- 1 bardak mercimek
- 2 orba kaşığı tereyağ
- Yarım kilo dana eti
- 3 bardak et suyu
- Tuz

Yapılışı

1. Bulgur 1 kaşık yağda kavrulup üzerine 3 su bardağı kaynamış et suyu ilave edilir.
2. Önceden haşlanmış mercimek konulur ve birlikte pişirilir.
3. Pişince üzerine 1 kaşık tereyağ kızdırılıp dökölerek etler parçalanır ve üzerine konulur.
4. Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

Kaynak: Fikret TOPÇU, Çankırı - Ilgaz

Kütüklü Pilav (Etli Pirinç Pilavı)

Malzemeler

- 1 kase pirinç
- Yarım kilo dana eti
- 2 kaşık
- Tereyağ
- 1,5 kase et suyu ve tuz



Yapılışı

1. Pirinç 1 saat önce sıcak su ile ıslatılır.
2. Et haşlanır, pişince suyundan 1,5 kase et suyu alınarak pilavın pişirileceği tencereye konulur.
3. Et suyu kaynayınca ıslatılan pirinç süzülerek ilave edilir.
4. Pişmiş et parçalanarak pirincin üstüne konulur.
5. Tereyağ kızdırılıp etli pilavın üzerine dökülür.
6. Biraz bekletildikten sonra karıştırılır.

Kaynak: Nimet ÇEVİKER, Çankırı - Ilgaz

Patatesli Bulgur Pilavı

Malzemeler

- 1 su bardağı bulgur
- 1 orta boy patates
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 sivri biber
- 2-3 domates (veya 1 kaşık salça)
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı su

Yapılışı

1. Yağda doğranmış soğan kavrulur. Üzerine sivri biber ve domates doğranarak ilave edilir, birlikte kavrulur.
2. Soyulmuş, iri doğranmış patates ile bulgur ilave edilerek karıştırılır.
3. Üzerine 2 su bardağı sıcak su konulur ve hafif sulu pişirilir.

Kaynak: Öğr.Gör. İsmail Çam, Çankırı - Merkez

Çoban Pilavı

Malzemeler

- 1 su bardağı bulgur
- 250 gr tere yağ (birkaç kaşığı ayrılacak)
- 1 adet haşlanmış tavuk
- Tavuk suyu
- Tuz



Yapılışı

1. Tereyağı pembeleşince içerisine konulan bulgur pirinç gibi çok az kavrulur.
2. Daha sonra üzerine tavuk suyu katılarak pilav pişmeye bırakılır.
3. Pilav piştiğinde 2 adet yufka ekmek servis tepsisinin içerisine serilir.
4. Pişirilen pilav bu ekmeklerin üzerine dökülüp, üzerine tavuk parçaları ilave edilir.
5. Ayrılan bir kaşık tereyağ pembeleştirilerek pilavın üzerinde gezdirilir.

Hikayesi:

Hayvanları otlatmaya çıkan çoban, ısınmak için yaktığı ateşin üzerinde erzak torbasında taşıdığı bulgur ve tereyağ ile tavada bulgur pilavı pişirir ve tabak yerine ince ekmeğin üzerine dökerek ince ekmekle yer. Çok lezzetli olan, bol tereyağlı bu pilav sonraları evlerde “çoban pilavı” olarak yapılmaya başlanır. Ev hanımları tavuk suyu ve tavuk etiyle daha zengin hale getirmiştir.

Kaynak: Fatma YILDIZ, Çankırı - Kızılırmak

Benli Pilav (Acem Pilavı)

Malzeme

- 1 kase pirinç
- 1,5 kase et suyu
- 2 kaşık tereyağı
- 1 kase haşlanmış yeşil mercimek
- tuz

Yapılışı

1. Pirinç 1 saat ılık tuzlu su ile ıslatılır.
2. Yağ, pilav pişecek tencerede eritilir ve et suyu ilave edilir.
3. Yıkanan pirinç ve haşlanmış mercimek kaynayan suya konularak pişirilir.

Hikayesi: Yemek konusunda acemi olan birisinin pirinç pilavı pişirmesi gerekmiş ve aklına nereden geldiyse pirinç pilavına yeşil mercimek ilave etmek gelmiş. Yiyenler beğenmiş beğenmesine, ama bir kısmı “Acemi Pilavı” işte ne olacak diyerek gülmüş. Bir kısmı ise bu “Benli Pilav” olmuş demiş. Yöre yemeklerine ilave olan bu pilava “Benli Pilav” dendiği gibi “Acem Pilavı” da denmektedir.

Kaynak: Hatice KÖKYER, Çankırı-Çerkeş

Alaca Pilav

Malzeme

- 1 ay bardağı pirinç
- 2 ay bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 250 gr. et veya tavuk eti
- 1.5 su bardağı sıcak su
- Maydanoz, nane, tuz

Yapılışı

1. Et çok küçük parçalara halinde doğranır.
2. Pirinç 1 saat önceden ıslatılarak suyu szlr.
3. Pilav tenceresinde yağ eritilir ve içinde pirinç ile bulgur biraz kavrulur.
4. İçine et/tavuk parçaları ve tuz ilave edilerek birlikte biraz kavrulur.
5. zerine sıcak su ilave edilir.
6. Nane ve maydanoz yaprakları yıkanarak ince kıyılır.
7. Pişince zerine nane ve maydanoz ekilerek biraz demlendirilir.

Kaynak: Mefkre DEDE, Çankırı – Yapraklı

Pirinç Kıyması

Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 1 kuru soğan
- Biraz kıyma
- Biraz salça veya domates
- Biraz yağ
- Tuz ve karabiber.
- ½ su bardağı su

Yapılışı

1. İnce kıyılmış soğan, salça, yağ, tuz karabiber, kıyma ile kavrulur.
2. Üzerine su konur.
3. Su kaynayınca içine pirinç atılır.
4. Pirinç pişince ocaktan indirilir.
5. Servis yapılır.

Not: Yemek biraz sulu pişirilir.

Kaynak: Hatice ÇARDAK, Çankırı - Çerkeş



Zeytinyağlılar



Efelek Sarması

Malzemeler

- Yarım su bardağı pirinç
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 baş soğan
- Nane
- 1 yemek kaşığı alça
- 2 bağ efelek yaprağı
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

1. Tencereye yağ konularak doğaranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.
2. Pirinç yıkanır, suyu süzülür ve soğanla birlikte kavrulur. Üzerine salça, tuz, karabiber katılarak kavrulmaya devam edilir.
3. Üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilerek dirice pişirilir ve soğumaya bırakılır.
4. Efelek yaprakları temizlenip, ayıklandıktan sonra sıcak suya batırılıp çıkartılır ve soğuması beklenir.
5. Hazırladığımız iç yapraklara konularak asma yaprağı gibi sarılır.
6. Üzerine biraz sıvıyağ dökülerek 5 dakika daha pişirilir.
7. Üzerine limon sıkılabileceği gibi, sarımsaklı yoğurt dökülüp, pul biberle süslenerek servis yapılır.

Kaynak: Sultan TATLIPINAR, Çankırı - Kurşunlu

Kurutulmuş Sivri Biber Kavurması

Malzemeler

- İki avuç dolusu kurutulmuş sivri biber
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 baş kuru soğan
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. Biberler sıcak suda haşlanarak süzölür.
2. Bir tavada yağın içine ince doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.
3. İçine yumurta kırılır ve pişirilir.
4. Üzerine haşlanan biberler ilave edilir.
5. Karabiber ilavesi ile biraz daha pişirilerek servise hazır hale getirilir.

Kaynak: Selma ÖZKAN, Çankırı-Merkez

Kurutulmuş Sivri Biber Kızartması

Malzemeler

- İstenen miktarda bütün olarak kurutulmuş sivri biber
- 1 kase yoğurt
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ.

Yapılışı

1. Biberler sıcak suda haşlanarak iyice süzölür.
2. Kızartma tavaında sıvı yağda hafifçe kızartılır ve yağı süzdürölür.
3. Servis tabağına alınan biberlerin üzerine hazırlanmış sarımsaklı yoğurt dökölür.
4. Yağ ve salça ile hazırlanmış sos üzerinde gezdirilir.

Kaynak: Selma ÖZKAN, Çankırı-Merkez

Kurutulmuş Biber Dolması

Malzemeler

- 16-17 adet kurutulmuş dolmalık biber

İç için

- 16-17 yemek kaşığı dolusu pirinç
- 1 büyük baş soğan
- 1 su bardağı su
- 1 küçük çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 domates

Yapılışı

Dolma içinin hazırlanması:

1. Yağın içinde ince kıyılmış soğan kavrulur, üzerine yıkanmış suyu süzölmüş pirinç ilave edilir ve kavrulur.
2. Pirinç kavrulunca üzerine sıcak su ve tuz ilave edilerek pişirilir.
3. Pişince üzerine nane ve yenibahar ekilerek karıştırılır.
4. Biberler sıcak suda haşlanır, hazırlanan iç ile doldurulur, tencereye dizilir.
5. Üzerlerine domates dilimlenerek kapak yapılır ve bir su bardağı sıcak su ilave edilir, suyunu çekene kadar pişirilir.

Not: Aynı iç ile taze biber dolması da yapılabilir.

Kaynak: Selma ÖZKAN, Çankırı-Merkez

Zeytinyağlı Lahana Dolması

Malzemeler

- 1 adet orta büyüklükte lahana
- 300 gr. Pirinç
- 1 bardak zeytinyağı
- 2 adet soğan
- 2 adet limon veya iki iri parça limon tuzu
- Tuz, baharatlar (karabiber, yenibahar, tarçın)
- Nane, maydanoz, dereotu
- 1-2 diş sarımsak
- 1 kaşık şeker

Yapılışı

Dolma içinin hazırlanışı:

1. Yarım saat önceden pirinç yıkanır ve ıslatılır.
2. Soğanlar soyulur ve kare şeklinde doğranarak yağda kavrulur.
3. Pirincin suyu süzölür ve soğanla biraz kavrulur.
4. Üzerini örtecek kadar sıcak su, limon tuzu, doğranmış sarımsak, tuz ve şeker ilave edilerek pişmeye bırakılır.
5. Suyunu çektiği zaman ocaktan alınır ve üzerine nane ekilerek karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Dolmanın yapılışı:

1. Lahana yaprak yaprak açılarak sıcak suda hafif haşlanır ve soğumaya bırakılır (Çok haşlanırsa erir, sarılmaz).
2. Haşlanan lahana yaprakları birer alınır ve sarılacak büyüklükte parçalara bıçak yardımı ile bölünür.
3. Her parçanın içine iç konularak sarılır ve tencereye dizilir.
4. Üzerini örtecek kadar sıcak su ve biraz zeytinyağı konularak pişirilir.

Kaynak: Perihan ÇAM, Çankırı-İlgaz

Zeytinyağlı Pırasa Dolması

Malzemeler

- 1 kg beyazı çok olan pırasa
- 1 su bardağı pirinç
- 1 baş soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

İçin hazırlanması:

1. Pirinç yıkanır ve suyu süzölür.
2. Yağda ince kıyılmış soğan kavrulur.
3. Soğanlar sararınca pirinç ilave edilerek birlikte kavrulur. Tuzu ve şekeri ilave edilir.
4. Üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir ve dirice pişirilir.
5. Üzerine nane ekilerek, soğumaya bırakılır.

Dolmanın yapılışı:

1. Pırasaların beyaz kısımları 6-7 cm boyunda kesilir.
2. Kaynar suda haşlanır ve soğuk suya atılarak soğutulur.
3. Suyu süzölerek parmak yardımı ile katlara ayrılır (Kat kat silindir şeklinde).
4. İçine hazırlanan iç pilav konularak, altından bükülür.
5. Tencereye dizilerek üzerine bir bardak sıcak su ile biraz zeytinyağı gezdirilir ve pişirilir.
6. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine limon suyu dökölerek servis yapılır.

Kaynak: Hatice ÇARDAK, Çankırı-Çerkeş

Gömme (1)

Malzemeler

- 5 adet iri patlıcan
- 2 baş soğan
- 8-10 adet sivri biber
- 4 adet domates
- 1 demet maydanoz
- 1 adet limon
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı

1. Patlıcanlar fırında, ocakta veya tavada közlenir.
2. Kabukları soyulur, uzun süre bekleyecekse tuzlu, limonlu suya konur.
3. Domateslerin kabukları soyularak küçük küp şeklinde, biberler de ince ince doğranır.
4. Maydanoz yıkanıp kıyılır. Patlıcanların suyu iyice sıkılır, kağıt havlu arasında kurulanıp tahta üzerinde kıyılır.
5. Domates, biber ince kıyılmış soğan karıştırılıp iyice kıyılır.
6. Servis tabağına alınıp, tuz limon zeytinyağı, arzu edilirse kırmızı pul biber, limon suya konup servis yapılır.

Kaynak: Güngör BAĞLAR, Çankırı-Merkez

Gömme (2)

Malzemeler

- 4adet patlıcan (iri)
- 1 adet iri kuru soğan
- ½ maydanoz
- Tuz, karabiber
- Yeşil biber
- Domates

Yapılışı

1. Patlıcanlar ateşte közlenir kabukları soyulur kararmamaları için üzerine limon sıkılır.
2. Diğer malzemeler ince ince doğranır.
3. Patlıcanlar ince ince kıyılır.
4. Hepsi karıştırılır.
5. Üzerine zeytinyağı dökülerek servis yapılır

Kaynak: Nilgün BİLGİN, Çankırı-Merkez

Kundak İçi

Malzemeler

- 1 adet orta boy soğan
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı yıkanmış bulgur
- 1 su bardağı su

Yapılışı

1. Soğan ince ince kıyılır ve yağda kavrulur.
2. Bir yemek kaşığı salça konulduktan sonra bir su bardağı yıkanmış bulgur da ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.
3. Kavrulmuş bulgurun içine 2 su bardağı su yeteri kadar tuz ilave edilerek suyu çektilir.
4. Bulgur biraz sert olarak ateşten alınır.
5. Bu pilav genelde ince ekmek, haşlanmış asma yaprağı veya haşlanmış lahana ile yenilir.
6. Üzerine kırmızı biber ve nane ilave edilerek karıştırılır.

Kaynak: Emine SERTOĞLU, Çankırı-Eldivan

Toklu Göbeği (Kıvrşayık Otu) Yemeği

Malzemeler

- Yaklaşık ½ kilo kadar kıvrşayık otu
- 1 baş soğan
- 1/2 yemek kaşığı salça
- 1 fincan pirinç
- 1 su bardağı sıcak su

Yapılışı

1. Kıvrşayık otu ayıklanır, yıkanır ve doğranır.
2. Küçük doğranmış soğan yağda kavrulur ve salça ilave edilir.
3. Ot ilave edilerek biraz kavrulur.
4. Üzerine sıcak su ve pirinç ilave edilerek pişirilir.

Kaynak: Sibel YİĞİT, Çankırı-Kurşunlu

Gök Domates Yemeği

Malzemeler

- 6 adet domates
- 1 baş soğan
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1/2 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı su
- 1 fincan pirinç veya bulgur

Yapılışı

1. Gök domatesler haşlanır ve acı suyu dökölür.
2. Haşlanan domatesler doğranır.
3. İnce doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.
4. Salça ve sıcak su ilave edilerek pişirilir.
5. Pişmeye yakın bulgur veya pirinç ilave edilir.
6. Pişince ocaktan alınır.

Kaynak: Sibel YİĞİT, Çankırı-Kurşunlu

Köy Köftesi

Malzemeler

- 1 su bardağı bulgur
- ½ su bardağı yarma
- ½ su bardağı un
- 1 su bardağı ayran
- 1 kaşık tereyağ
- Nane

Yapılışı

1. Bulgur ve yarma karıştırılarak biraz haşlanır.
2. Haşlanan bulgur ve yarmalar önce unla yoğrulur; sonra misket büyüklüğünde yuvarlanır.
3. Sulu bir şekilde pişirilir.
4. Suyu süzülmeden ayranla karıştırılarak ve üzerine nane ekilerek servise sunulur.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail ÇAM, Çankırı - Merkez

Mercimekli-Nohutlu Yaprak Dolması

Malzemeler

- 1 ay bardağı yeşil mercimek
- 1 ay bardağı nohut
- 1 ay bardağı yarma
- 1 ay bardağı bulgur
- Nane maydanoz,
- Salça
- Karabiber, kimyon
- 1 kg asma yaprağı
- Sıvı yağı ve tuz



Yapılışı

1. Yeşil mercimek ve nohut haşlanarak suyu süzölür.
2. Yarma ve bulgur içine konularak karıştırılır.
3. Bütün baharatlar, yeşillikler salça hepsi karıştırılıp konulduktan sonra yaprakla sarılır ve tencereye dizilir.
4. Üzerini örtecek kadar su dökülerek pişirilir.
5. Pişirildikten sonra üzerine sarımsaklı yoğıurt ve sos dökölüp servis yapılır.

Kaynak: Leyla ÜLKER, Çankırı - Merkez

Ekşili Kabak

Malzemeler

- 0.5 kg. dolmalık kabak veya 2 su bardağı kurutulmuş kabak
- 1 su bardağı nohut
- 1 iri soğan
- 1 fincan zeytin yağı
- 2 adet kesme şeker
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

1. Nohut haşlanır ve suyu süzülür.
2. Kabaklar yıkanır ve kabuğu soyulur.
3. Boyuna dörde bölünür ve küçük parçalar halinde doğranır (kurutulmuş kabak kullanılacaksa kabak sıcak suda haşlanır).
4. Tencerede soğan yağ ile kavrulur.
5. Haşlanmış nohut ve kabaklar ilave edilir.
6. Birlikte biraz pişirilir.
7. Üzerine 1 su bardağı sıcak su dökülerek hafif ateşte pişirilir.
8. Kesme şeker, tuz, sirke içinde eritilerek ilave edilir ve bir iki taşım kaynatılır.

Not: Tercihen sirke yerine limon da kullanılabilir.

Kaynak: Birsen SALEPÇİ, Çankırı-Merkez



Tatlılar



Hameyli

Malzemeler

- 2 kg un
- 2 kg buğday nişastası
- 1,5 kg tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kg süt
- 3 yumurta
- 250 gr yoğurt
- 1 tane limon
- 250 gr ceviz içi
- 1 yemek kaşığı sirke

Şerbeti için; 10 su bardağı şeker, 11 su bardağı su,
1 limon suyu. (Bu ölçüler 2 fırın tepsisi içindir.)

Yapılışı

1. Un, süt, yumurta, yoğurt, tuz, 1 yemek kaşığı yağ ve sirke kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
2. Hamur 50 paze bölünür. Çay tabağı büyüklüğünde ebesi açılır. Yarım saat hamur dinlendirilir.
3. Paziler nişastayla açıldıktan sonra herbiri teker teker kurutulur.
4. Sonra üst üste dizilir. 45 nci paziden sonra ceviz serpilir.
5. Açma işlemi bitince hamur 3-4 parmak genişliğinde kareler şeklinde kesilir ve üçgen şeklinde katlanarak tepsiye dizilir.
6. Yağ eritilir ve üzerine sıcakken dökülür.
7. Sonra orta sıcaklıktaki fırında 1 saat civarında pişirilir.
8. Su ile şeker kaynatılarak şerbeti hazırlanır. İçine yarım limon sıkılır ve biraz daha kaynatılır.
9. Tatlı ılıkken şerbeti ılık olarak dökülür.

Not: Bu tatlı Dini Bayramların ve Ramazan iftarlarının ve kalabalık davetlerin gözde tatlısıdır.

Kaynak: Fatma DEMİR, Çankırı – Merkez

(Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Açma Tatlılar İkincisi)

Miyaneli Tatlı

Malzemeler

- 1 kg un
- ½ kg şeker
- 2 kaşık tereyağ
- 3 yumurta
- 1 bardak yoğurt
- 1 paket margarin veya aynı miktarda tereyağ
- Bir yemek kaşığı sirke
- Kabartma tozu
- Tuz

Yapılışı

1. 4 yemek kaşığı un, 2 kaşık tereyağında pembeleşinceye kadar kavrularak miyanesi hazırlanır.
2. Ayrı bir kapta 3 yumurta, 1 bardak yoğurt, sıvıyağ, bir yemek kaşığı sirke, kabartma tozu, tuz ve alabildiği kadar un ile yoğrulur, sonra 20 pazi yapılır.
3. Paziler oklava ile açılarak biraz kurutulur.
4. Tek tek döşenirken miyanesi konur ve kesilir.
5. Üzerine eritilen margarin veya tereyağ dökülür.
6. Şeker, 4 su bardağı su içinde kaynatılarak şerbet hazırlanır.
7. Şerbet ılıkken tatlının üzerine dökülür ve tatlı servis edilir.

Kaynak: Saime ÇORTU, Çankırı – Atkaracalar

Bürümcük (Tırtıl) Tatlısı

Malzemeler

- | | |
|--|-----------------------|
| ➤ 3 yemek kaşığı yoğurt | Şerbeti için : |
| ➤ 1 çay bardağı süt | ➤ 4 su bardağı şeker |
| ➤ 3 adet yumurta | ➤ 4 su bardağı su |
| ➤ 1 fincan sıvı yağ | ➤ ½ limanun suyu |
| ➤ 1 yemek kaşığı sirke | |
| ➤ 1 tatlı kaşığı tuz | |
| ➤ Alabildiğince un | |
| ➤ Üzerine 1 paket margarin ve 250 gr tere yağı | |

Yapılışı

1. Bütün malzemeler karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.
2. Yapılan hamur 15 dakika dinlenmeye bırakılır.
3. Sonra ceviz büyüklüğünde pazılar yapılır.
4. Pazılar tek tek açılarak yufka haline getirilir ve hafif kurutulur.
5. Kurutulan yufkalar ucundan ikiye katlanır, katlanan yere ceviz konur. Sonra oklavaya sarılarak yufka büzdürülür.
6. Büzdürülen yufka 2-3 parmak boyunda kesilerek tepsiye dizilir.
7. Üstüne yağ kızdırılarak dökülür.
8. Fırında 150 °C'de 30 dakika pişirilir.
9. Su şekerle kaynatılır, limon suyu ilave edilerek biraz daha kaynatılır.
10. Hazırlanan şurup kaynar şekilde, tatlı ise soğuk olacak şekilde tatlının üzerine dökülür.

Kaynak: Serpil DOĞRU, Çankırı - Merkez

Kadayıf

Malzemeler

- 2 kilo un
- 2 kilo buğday nişastası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 kilo şeker
- 1 kilo süt
- 3 yumurta
- 250 gr yoğurt
- 1 tane limon
- 250 gr badem
- 1 yemek kaşığı sirke



Şerbeti için;

- 10 su bardağı şeker
- 10 su bardağı su
- 1 limon suyu (Bu ölçüler 2 tepsi içindir.)

Yapılışı

1. Un, süt, yumurta, yoğurt, tuz, 1 yemek kaşığı yağ ve sirke, kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur, bir saat dinlendirilir.
2. Bu arada su ile şeker kaynatılarak şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır.
3. Hamur 25 paziye bölünür ve çay tabağı büyüklüğünde ebeler açılır.

4. Paziler nişastayla açıldıktan sonra herbiri teker teker biraz kurutulur.
5. Kuruyanlar ikişer ikişer oklavaya sarılarak içinden oklava çekilir.
6. Yufkalar makarna keser gibi çok ince bir şekilde kesilir.
7. Tepsinin içi eritilmiş margarinle yağlanır ve yağ soğuyunca karelere bölünür. Her kareye 2'ye bölünmüş bademler çiçek şekli verilerek dizilir.
8. Üzerine kıyılmış hamur yerleştirilir. Yağ eritilir ve tatlının üzerine sıcakken dökülür.
9. Orta sıcaklıktaki fırında 1 saat civarında pişirilir. Ilıyınca tepsinin üzerine aynı büyüklükte bir tepsi yerleştirilir ve ters çevirilir.
10. Bademli tarafı üste gelir. Bademlerin araları kare şeklinde kesilir.
11. Hazırlanan şerbet ılıyınca ılık hamurun üzerine dökülür.

Not: Bu tatlı özel misafirler ve günler için yapılan bir tatlıdır.

Kaynak: Gülizar DEMİR, Çankırı – Merkez

(Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Açma Tatlılar Birincisi)

Baklava

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 kg süt
- Bir kase yoğurt
- 2 kg un
- 05 kg ceviz
- 2 kg buğday nişastası (açmak için)
- 2 kg tereyağ (üstüne dökmek için)



Şerbet:

- 6 su bardağı şeker
- 5 su bardağı su
- 1 Limon

Yapılışı

1. Yumurta, süt ve yoğurt bir kapta karıştırılır.
2. Un ilave edilerek yumuşak hamur yapılır.
3. Cevizden büyük parçalar alınarak hamur 55 pazi yapılır ve küçük ebeler halinde açılır.
4. Ebeler tek tek nişasta ile çok ince açılır ve biraz kurutulur.
5. Yağlanmış tepsiye döşenir.

6. Yufkaların yarısı döşenince üstüne dövülmüş ceviz ekilir.
7. Diğer ebelerde aynı şekilde açılıp kurutularak tepsiye konur.
8. Döşeme işi bitince istenilen büyüklükte kesilir.
9. Yağ kızdırılarak üzerine eşit oranda dökülür.
10. Hemen soğumadan fırına sürülür, üstü kızarıncaya kadar pişirilir.
11. Şeker ve su bir tencerede kaynatılarak şerbeti hazırlanır ve ılık olarak baklavaya dökülür.

Not: *Baklavanın ağır ateşte pişmesi tavsiye edilir.*

Kaynak: Şehri ALICI, Çankırı – Merkez

Çankırı I.Yöresel Yemek Yarışması Açma Tatlılar Üçüncüsü)

Dilber Dudağı

Malzemeler

- 1 kg baklavalık un
- 1 kg nişasta
- 2 yumurta
- 3 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı şeker

Yapılışı

1. Yumurta, yağ, yoğurt, tuz ve un yoğrulup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
2. Hamur 31 pazyaya bölünür. Nişasta ile tabak pasta büyüklüğünde açılır.
3. 5 tanesi üst üste konup yufka büyüklüğünde açılır.
4. Bu şekilde açılan yufkalar üst üste konur.
5. 3'ncü yufkadan sonra ceviz konularak diğer 3'ü de üstüne konur ve bir bardağın ağzı ile kesilir..
6. Kesilen hamurlar yarım ay şeklinde katlanıp tepsiye dizilir.
7. Üzerine kızgın yağ dökülerek orta sıcaklıktaki fırında pişirilir.
8. Şerbeti hazırlanır ve ılık iken pişen tatlının üstüne döküler.
9. 1 saat sonra servise hazır olur.

Kaynak: Hafize SOYSAL, Çankırı – Eldivan

Yumurta Tatlısı (1)

Malzemeler

- 12 yumurta
- 6 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Şerbeti için:

- 4 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su.



Not: Ölçüler 30 cm çapındaki bakır tepsi içindir. Bakır tepsi olmadığı yerde borcam kullanılabilir.

Yapılışı

1. Yumurtanın akı ve sarısı ayrılarak yumurta aklarının içerisine 1 tatlı kaşığı şeker konup, kar haline gelinceye kadar çırpılır (Tencere ters çevrildiğinde karışımın dökülmemesi gerekir).
2. Yumurta sarıları biraz çırpıldıktan sonra yumurta akının içerisine katılıp iyice karıştırılır, ardından un konularak iyice yedirilir.
3. Bunlar hazırlanırken diğer tarafta kullanılacak tepsinin içine kızdırılmış tereyağı konularak tepsi yağlanır.
4. Yağlanan tepsinin içine karışım dökülerek önceden ısıtılmış fırına sürülür.
5. Fırında hiç açılmadan 170 °C'de 45 dakika pişirilir.

Şerbetin Yapılışı:

Şekerle su iyice kaynatılır. İstenirse kaynayan şerbete birkaç damla limon suyu ilave edilebilir. Şerbetin ve yumurta tatlısının ılık olması gerekir.

Not: Değişiklik seven bazı hanımlar, 6 yemek kaşığı un yerine iki kaşık ince irmik, 4 kaşık un ölçüsüyle bu tatlıyı yapmaktalar.

Püf Noktası:

Yumurtanın taze ve oda sıcaklığında olması, kapların kuru olması ve tahta kaşık kullanılması önerilir.

Kaynak: Atifet Çınar, Çankırı-Merkez

Yumurta Tatlısı (2)

Malzemeler

- 6 yumurta
- 3 kaşık un
- 2 kaşık irmik

Şerbeti için:

- 3 su bardağı şeker
- 3,5 su bardağı su

Yapılışı

1. Yumurtalar kırılarak sarısı ayrı, beyazı ayrı bir kaplara konulur.
2. Yumurtanın önce sarısı, sonra beyazı ayrı ayrı çırpılır. Çırpılan beyazın içerisine yumurtanın çırpılan sarısı, un ve irmik konularak çırpılmaya devam edilir.
3. Yağ ile kızdırılan tepsiye dökülerek 230°C'de ısıtılmış fırında 40 °C'de pişirilir (Pişirme sırasında fırının kapağı açılmamalıdır).
4. Kaynatılan şeker şerbeti, pişirilen yumurta tatlısının üzerine ılık olarak dökülür.

Not: Bu tatlı Şabönüzü ilçesinde irmik yerine nişasta kullanılarak da yapılmaktadır.

Kaynak: Ayşegül GÜLBURUN, Çankırı-Merkez
(Tatlılarda Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Üçüncüsü)

Höşmerim (1)

Malzemeler

- ½ su bardağı sıvıyağ
- Un
- 1 cezve (3 fincanlık) kaynamış su
- 1 fiske tuz



Yapılışı

1. Bir cezve su kaynatılarak içine bir fiske tuz atılır.
2. Aynı zamanda höşmerim yapılacak kabın içinde yağ kızdırılır, içine un azar azar karıştırılarak ilave edilir, un katı olana kadar kavrulur.
3. Miyanesi gelmeden (kavrulan un kızarmadan) içine cezvedeki kaynamış su ilave edilir.
4. Un kaşıkla basa basa yedire yedire karıştırılarak pişirilir.
5. Tane tane olacak şekile gelince kıvamı gelmiş demektir. Servis tabağına konur.
6. Üzeri kaşıkla bastırılarak ortası hafif çukur olarak şekil verilir. Üzerine bal konur.

Not: Yapraklı ilçesinde höşmerim aynı usulle yapılmaktadır.

Hikayesi:

Eskiden eşlerden erkeğe “er” hamına “hatun” diye hitap edilirmiş. Hatunun biri kendisine darılan eşinin gönlünü almak için yemediği, değişik bir tatlı yapmayı düşünmüş. Akşam yüz ifadesinden tatlının beğenildiğini anlayan hanım eşine “HOŞ MU ERİM?” diye sormuş. Cevap gecikince hanım soruya cevap alana kadar tekrar etmiş. Tatlının adı tekrarlanan bu sorudan “Höşmerim” olarak kalmış.

Kaynak: Mediha UNCUOĞLU, Çankırı-Merkez

Höşmerim (2)

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 cezve (3 fincanlık) süt
- Un
- Şeker



Yapılışı

1. Süt ocakta kaynatılır.
2. Süt kaynadıktan sonra içerisine un konularak hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır.
3. Tereyağı eritilerek hamura ilave edilir ve hamur karıştırılarak, pembeleşinceye kadar pişirilir.
4. Ocaktan indirileceği zaman üzerine toz şeker dökülerek servis yapılır.

Not: Çerkeş-Orta ilçelerinde de höşmerim aynı usulle yapılmaktadır.

Kaynak: Güler KAHRAMAN, Çankırı- Şabanözü

Un Helvası

Malzemeler

1. 5 su bardağı un
2. 1 ay bardağı sıvıyağ
3. 1 paket margarin
4. 2 su bardağı şeker
5. 2 su bardağı su veya süt



Yapılışı

1. Su ve şeker kaynatılır.
2. Helvanın yapılacağı ayrı bir kapta margarin eritilir ve sıvı yağ ilave edilir.
3. Üzerine un ilave edilerek yağda kavrulur.
4. Miyanesi gelince (yağda kavrulan un pembeleşince) kaynatılmış şekerli su üzerine dökülür ve hızlı bir şekilde suyu çekilene kadar karıştırılır.
5. Suyu çekilince helva oldu demektir.

Kaynak: Ayşe KARACALIOĞLU, Çankırı- Yapraklı

Dondurma Helvası

Malzemeler

1. 1 kg un
2. 4 su bardağı şeker
3. yarım paket margarin yağ
4. 4 su bardağı su
5. 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Yapılışı

1. Un tepsiye konularak fırında kavrulur.
2. Toz şeker, su ile ocakta kaynatılır. Şerbet kıvama gelince ocaktan indirilir.
3. Üzerine bir çay bardağı soğuk su ilave edilir.
4. Margarin, şerbetin içerisine atılarak eriyene kadar karıştırılır.
5. Üzerine ceviz ve kavrulmuş un azar azar konularak tahta kaşık ile karıştırılır.
6. Soğumadan tepsiye dökülür ve üzeri kaşıkla bastırılarak düzleştirilir. Tepside donunca baklava dilimi şeklinde kesilerek servis yapılır.

Kaynak: Müzeyyen YÜZBAŞI, Çankırı - Şabanözü

Don Helva

Malzemeler

1. 3 su bardağı un
2. 4 yemek kaşığı.tereyağ
3. 2 su bardağı şeker
4. 1 su bardağı su



Yapılışı

1. Tereyağında un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur.
2. Ayrı bir tencerede şeker ve su kaynatılır.
3. Şurup reçel kıvamını buluncaya kadar kaynatılır.
4. Kivama gelen şurup, kavrulan sıcak unun üstüne dökülür ve hızlı hızlı 2-3 dakika karıştırılır.
5. Tepsi yağlanır ve karıştırılan helva tepsiye dökülür, üzeri kaşıkla bastırılarak düzleştirilir ve ılık hale gelince kesilir.

Kaynak: Meftune BEKİR, Çankırı - Kurşunlu

Yarım Yağlı Çekme Helvası

Malzemeler

- 1 kg. şeker, 750 gr. Su
- Nohut büyüklüğünde limon tuzu
- 4 kase un, 250 gr tereyağı

Yapılışı

1. Tereyağ bir tavada eritilir. İçine azar azar un ilave edilerek pembeleşmeden hafif kavrulur ve soğumaya bırakılır.
2. Su ve şeker tahta kaşıkla karıştırılarak kaynatılır. (Bakır tencere tercih edilmelidir)
3. 10-15 dakika sonra bir bardağın dibinde eritilen limon tuzu ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. İyice köpük köpük olup rengi de koyulaşınca altı kapatılır.
4. Küçük bir bakır veya çelik sahan içine biraz soğuk su konur ve kaynamış şerbetten biraz dökülür (Soğuk suyun içinde elle hemen toplanıyor ve tabağa alındığında tabağa yapışmıyor, ele alınıp sündürülerek ip gibi inceltildiğinde kendiliğinden tekrar esnemiyorsa kıvamı gelmiş demektir).

5. Şerbet, daha önceden içi katı yağla (az) yağlanmış bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır.
6. Biraz soğuduktan sonra kenarlarından başlayarak ortaya doğru toplayarak ele alınır. Elde sıkarak, sündürülür ve beyaz bir hal alana kadar elle oynanır.
7. Yağda kavrulmuş un elenir ve bir büyük sininin içerisine konulur. Elde oynanarak rengi açık hale getirilen helva simit şekli verilerek kavrulmuş, elenmiş unun üzerine konulur.
8. Dört kişiyle yuvarlak şekilde döndürmeye başlanır. Biraz sıkılarak, biraz elle sündürerek büyütülür. Büyüdükçe katlayıp küçültüp tekrar döndürülür. Bu işlem yaklaşık 18 defa, bazen 20 defa tekrarlanır.
9. Tatlı, tel tel ayrılmaya başlayınca küçük tepsilere açılarak konur ve soğumaya bırakılır. Daha sonra yanında turşu ile servis yapılır.

Çankırı Kültüründeki Yeri: Soğuk kış günlerinde yakın akrabaların veya komşuların bir araya gelerek birlikte yaptıkları bu helvanın insan ilişkilerinin, sevgi ve saygı bağlarının güçlenmesinde önemli rolü vardır. Erkek ve kadınların, yoğun iş tempolarına, yapımında incelik ve maharet gerekmesine, evlerin artık kaloriferli olmasına rağmen hala yapılmaktadır.

Not: Bu tatlının yapılabilmesi için yapıldığı ortamda havanın soğuk olması gerekmektedir.

Kaynak: Birsen SALEPÇİ, Çankırı-Merkez

Kara Helva

Malzemeler

Şerbeti için:

- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için:

- 1 su bardağı un,
- ½ su bardağı ceviz içi

Yapılışı

1. Un, tavada kahverengi oluncaya kadar kavrulur ve soğutulur.
2. Kavrulup soğuyan un elenerek tavaya alınır ve ortası açılır.
3. Hazırlanan şerbetin içine yağ ve ceviz azar azar konur.
4. Hamurun ortasına dökülerek hamurla karıştırılır ve yağlanmış tepsiye dökülüp sıkıştırılır.
5. Arzuya göre kesilir veya el yanmayacak kadar soğuyunca ele alınıp küçük küçük top şekiller verilebilir.

Not: Helvaya Kurşunlu yöresinde “Öküz Helvası”da denir. Böyle denmesinin sebebi ise helvanın biraz sert olması ve parçalanmasının zor olmasıdır.

Kaynak: Emine KÜLCÜ, Çankırı - Kurşunlu

Leblebili Don Helva

Malzemeler

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karbonat
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı leblebi unu

Yapılışı

1. Leblebi unu, leblebi havanda dövölüp un eleğinden elenerek hazırlanır.
2. Bir tencerede şeker ve su kaynatılır.
3. Şurubun kıvamını anlamak için bardağa soğuk su konulur ve şuruptan bir damla soğuk suya bırakılır.
4. Damla dağılmadan bardağın dibine iniyorsa kıvamı tam demektir.
5. Bir kaptan un, leblebi unu ve karbonat karıştırılır.
6. Kıvamı gelen ve kaynamakta olan şuruba un karışımı boşaltılır ve hızla karıştırılarak şuruba yedirilir.
7. 2-3 dakikada un, şuruba yedirilerek ocaktan alınır.
8. Bu arada helvanın dökülecek olan tepsisi kızdırılıp yağlanmış olmalıdır.
9. Bu tepsiye ocaktan alınan helva hemen boşaltılır, tepsiye yaydırılır.
10. Bıçak kesecek kadar soğuyunca istenilen büyüklükte kesilir.

Kaynak: Fadime AYDIN, Çankırı - Kurşunlu

Nişasta Helvası

Malzemeler

- 5 su bardağı nişasta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 paket margarin
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su

Yapılışı

1. Nişasta yağda kavrulur
2. Miyanesi gelince (hafif pembeleşince) üzerine hazırlanmış sıcak şeker şerbeti dökölerek suyu çekene kadar karıştırılır.

Kaynak: Sibel YİĞİT, Çankırı-Kurşunlu

Yoğurtlu Lokma Tatlısı (1)

Malzemeler

Hamuru için:

- 3 yumurta
- 3 kaşık yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Kızartmak için sıvı yağ

Şerbet için:

- 6 su bardağı şeker
- 5 su bardağı su
- 1-2 damla limon suyu

Şerbetin yapılışı

6 su bardağı şeker 5 su bardağı suda eritilip kıvamını buluncaya kadar kaynatılır. 1-2 damla limon suyu eklenip 3-5 dakika kaynatılır, ocaktan alınıp soğutulur.

Lokmanın yapılışı

1. Yumurta ve yoğurt karıştırılarak, karbonat ve aldığı kadar un ilave edilerek cıvıkça bir hamur yoğrulur.
2. 20 dakika dinlendirilir.
3. Bol sıvıyağ tencerede kızdırılıp hamurdan yemek kaşığı ile parçalar alınarak kızgın yağa bırakılır.
4. Kızaran hamurlar soğuk şerbete alınır.
5. Diğerleri kızarıncaya kadar şerbette bekletilir.
6. Bu şekilde hamur bitinceye kadar devam edilir. Ilık servis yapılır.

Not: Şekerlenmemesi için şurubun inmesine yakın ½ çay bardağı soğuk su katılır.

Kaynak: Şerife AKSU, Çankırı - Kurşunlu

Yoğurtlu Lokma Tatlısı (2)

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 kase yoğurt
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Kızartmak için sıvı yağ

Şerbeti için

- 4 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

Yapılışı

1. Yukarıdaki yazılı malzemelerin hepsi karıştırılarak yumuşakça bir hamur yapılır.
2. Hamur kabarınca bir tencereye sıvıyağ konur ve kızdırılır.
3. Yağ kızınca, lokma hamuru avuç içinde sıkılıp baş ve işaret parmakları arasından çıkarılarak kızgın yağa bırakılır ve kızarıncaya kadar pişirilir.
4. Şeker su ile şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
5. Lokmalar soğuyunca sıcak şerbet lokmaların üzerlerine dökülür. Ilık servis yapılır.

Kaynak: Hanife OGAN, Çankırı - Kurşunlu

Lokma Tatlısı

Malzemeler

Hamur için:

- 2 su bardağı un
- Yarım kibrit kutusu kadar maya
- Tuz
- Kızartma için sıvı yağ

Şerbet için:

1. 3 su bardağı şeker
2. 2,5 su bardağı su
3. 1-2 damla limon suyu



Şerbetin yapılışı

Su ile şeker bir damlası tırnak üstünde duracak kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Limon suyu sıkılarak 3-5 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır ve soğutulur.

Hamurun yapılışı

1. Un, maya, tuz, karıştırılıp, aldığı kadar ılık suyla cıvıkca bir hamur yoğrulur.
2. Hamur yarım saat dinlendirilir. Daha sonra sıvı yağ kızdırılır.
3. Hamur bir avuç içine alınarak sıkıştırılır. Baş ve işaret parmakları arasından çıkarılarak kızgın yağa bırakılır.
4. Kızartılan hamurlar soğuk şerbete atılır.
5. Şerbeti içine alan lokmalar şerbetten alınır. Soğuk servis yapılır.

Kaynak: Şehri DEFINE, Çankırı - Kurşunlu

Maviş Tatlısı

Malzemeler

- 1 yumurta
- 2 kepçe un
- Ceviz
- Kabartma tozu

Şerbeti için :

- 2,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

Yapılışı

1. Su ile şeker kaynatılarak şerbet hazırlanır ve soğutulur.
2. Un, yumurta suyla birlikte hamur haline getirilir.
3. Mantı hamurundan biraz daha kalın açılarak 6-7 cm büyüklüğünde kare şeklinde kesilir.
4. Karelerin köşeleri birbirlerine yapıştırılır.
5. Daha sonra kızgın yağda kızartılarak ılık şerbetin içine atılır.
6. Üzerine ceviz serpilip karıştırılır. Soğuk servis yapılır.

Kaynak: Nursel ÖZDEMİROĞLU, Çankırı – Ilgaz

Mafiş Tatlısı

Malzemeler

- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı katı yoğurt,
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı,
- 1 yemek kaşığı sirke
- Bir fiske tuz
- 1 çay kaşığı kabartmatozu
- Aldığı kadar un

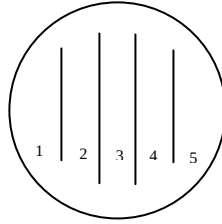
Şerbeti için :

- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su



Yapılışı

1. Bütün malzemeler karıştırılır.
2. Orta katılıkta hamur yapılır.
3. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.
4. Çay tabağı büyüklüğünde yarım cm kalınlığında daire şeklinde açılır.
5. Dairelerin orta kısmı 1 cm ara ile şeritler halinde kesilir (dairenin bütünlüğü bozulmaz). Ortada birleştirilir.
6. Kızgın yağda kızartılır. Ilık koyu şuruba atılır.
7. Ilık veya soğuk servis yapılır.



(1-3-5. şeritler birleştirilir)

Kaynak : Hatice KÖKYER, Çankırı-Çerkeş

Yayla Çiçeği

Malzemeler

- 3 yumurta
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- Aldığı kadar un
- Kızartmak için sıvıyağ

Şurubu için:

- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu



Yapılışı

1. Su ile şeker kaynatılarak şurup hazırlanır ve soğutulur.
2. Yumurta ile yoğurt çırpılır.
3. Un ilave edilerek çırpılmaya devam edilir.
4. Boza kıvamına gelinceye kadar un ilave edilir.
5. Sıvıyağ derin bir tencerede kızdırılır.
6. Çiçek kalıbı önce kızgın yağa, sonra hamura batırılarak kızgın yağa atılır ve pembeleşinceye kadar kızartılır.
7. Kızartılan hamurlar soğuk şuruba atılıp, işlem bitince servis tabağına alınır ve servis yapılır.

Not: Çiçek kalıbı özel bir kalıptır, yaptırılması gerekmektedir. Bu sebeple bu tatlı unutulmaya yüz tutmuştur.

Kaynak: Saffet DEMİRAL, Çankırı – Ilgaz

(Tatlılarda Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Birincisi)

Gül Tatlısı

Malzemeler

- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı margarin
- 200 gr badem
- Aldığı kadar un

Şerbeti İçin:

- 3 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- Yarım limon

Şerbetin hazırlanışı:

3 su bardağı şeker ve 2,5 su bardağı su bir tencerede kaynatılır. İçerisine biraz limon sıkılır.

Tatlının yapılışı

1. Malzemelerin hepsi birlikte bir kabın içerisinde yoğrulur ve kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.
2. Normal büyüklükte paziler yapılır ve merdane ile açılır.
3. Çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar kesilir ve 4 yuvarlak kaydırarak üst üste konur.
4. Sigara böreği gibi sarılıp ortadan ikiye kesilir.
5. İstedğimiz taraf tepsiye gelecek şekilde dizilir ve ortasına ceviz veya badem konularak fırında 180°C’de pişirilir.
6. Sıcakken üzerine soğuk şerbet döküler ve soğuk servis yapılır.

Kaynak: Nazife KAYKIN, Çankırı – Orta

(Tatlılarda Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması İkincisi)

Paliza

Malzemeler

- 2 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı nişasta
- 1 su bardağı su

Yapılışı

1. Pekmez, su ile karıştırılır.
2. Alabildiği kadar nişasta pekmeze ilave edilerek puding kıvamı alıncaya kadar karıştırılarak kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
3. İsteğe göre ceviz ilave edilebilir.

Kaynak: Zeynep KARACA, Çankırı – Eldivan

Sütlü Pelverde

Malzemeler

- 1 kg süt
- 1 su bardağı şeker
- 5 yemek kaşığı un
- 1 kaşık tereyağı
- Biraz ceviz



Yapılışı

1. Süt kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
2. Un 1 çay bardağı su ile bir kapta eritilir.
3. Şeker ve biraz suyla eritilmiş un soğuk süte ilave edilerek karıştırılır.
4. Koyulaşınca kadar karıştırılarak pişirilir.
5. Koyulaşınca 1 kaşık tereyağı ya da margarin eklenir.
6. Kaselelere yada tepsiye dökülür. İsteğe göre üzerine ceviz yahut hindistan cevizi ekilir.

Kaynak: Emine SUSAM, Çankırı – Yapraklı

İncir Dolması

Malzemeler

- Kuru incir
- Ceviz
- Süt
- Şeker
- Tarçın



Yapılışı

1. İncirler temizlenip içi oyulur.
2. Ceviz, şeker, tarçın ile harç yapılır. İncirlerin içi doldurulur.
3. İçi doldurulmuş incirler pişirilecek tepsiye dizilir.
4. 1 çay bardağı süt eklenerek kısık ateşte pişirilir.
5. Soğuk ikram edilir.

Kaynak: Emine SUSAM, Çankırı – Yapraklı

İncir Uytması

Malzemeler

- ½ kg kuru incir
- 1 su bardağı şeker
- 1 litre süt
- Ceviz

Yapılışı

1. İncirler yıkandıktan sonra ufak parçalara ayrılır
2. Süt kaynatılarak şeker ilave edilir ve karıştırılır.
3. İncirler kaselere doldurulur ve üzerine kaynar süt konur.
4. Kaselerin üzeri tepsiyle örtülerek, yoğurt gibi ılık muhafaza edilir.
5. Kaseler 2-3 saat sonra açılır.
6. Soğuk ikram edilir.

Kaynak: Ümmühan ESKİKAPUSUZ, Çankırı - Merkez

Su Muhallebisi

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı buğday nişastası
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı nöbet şekeri



Yapılışı

1. Nişasta, su ile kaynatılarak muhallebi yapılır.
2. Muhallebi tepsiye dökülerek soğutulur.
3. Soğuyunca küp şeklinde kesilir.
4. Muhallebi nöbet şekerli suya atılır ve suyuyla birlikte servis yapılır.

Not: Nöbet şekeri, helvacı ve tatlıcılarda satılan baharatlı ve kırmızı şekerdir.

Kültürdeki Yeri: Annelere sütü bol olur inancıyla doğumun ilk günlerinde yedirilir.

Kaynak: Selmin ÇIBIK, Çankırı - Merkez

Pıhtı

Malzemeler

- 500 gr un
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 4 su bardağı su
- Tuz
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı şeker veya pekmez



Yapılışı

1. Pıhtının yapılacağı kaptaki bir fiske tuzla su kaynatılır.
2. Kaynayan suya biraz biraz un ilave edilerek, mama kıvamına gelinceye kadar iyice pişirilir.
3. Koyulaştıkça ½ fincan kadar su ilave edilerek kısık ateşte 30 dk. kadar karıştırılarak kaynatılır.
4. Pişince yemek kaşığı ile kaşık kaşık alınarak tepsiye dizilir.
5. Arzuya göre üzerine şeker, pekmez ve bol miktarda dövülmüş ceviz dökülür.
6. Üzerine eritilmiş tereyağ gezdirildikten sonra servis yapılır.

Kültürdeki Yeri: Bu tatlı genellikle gündüzleri hanım toplantılarında yapılır ve sıcak olarak yenir.

Not: Kurşunlu yöresinde bu tatlı yapılırken suda önce mısır unu ya da yarma pişirilerek un ilave edilir.

Kaynak: Müzeyyen MEYDANLI, Çankırı – Ilgaz

Ehlibilir (Şekerleme, Un Kurabiyesi)

Malzemeler

1. 500 gr margarin (Vita türü tercih edilmeli)
2. 500 gr pudra şekeri
3. Yeteri kadar un



Yapılışı

1. Erimemiş margarin, pudra şekeri ve un geniş bir kaptan yoğurulur ve yumuşak bir hamur elde edilir.
2. Daha sonra S şekli verilerek tepsiye dizilir.
3. 150 C fırında beyaz renkte pişirilir.
4. Kurabiye, soğumadan tepside alınmalıdır.
5. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Not: Vita dışında margarinlerle yapıldığında margarin önceden eritilir ve soğuması beklenir. Margarin soğuyunca yağın altında biriken su süzdürülür. Kalan yağa pudra şekeri ve diğer malzemeler ilave edilerek yoğrulur.

Kurabiye'nin Çankırı kültüründeki yeri:

Evlenecek olan genç kız gittiği yerde utanır, pasta yapmak için malzeme isteyemez bunun için çeyiziyle beraber 1 küçük koli kurabiye gönderilir. 2-3 ay bayatlamayan bu kurabiyeyi yeni evlenen genç kız gelen misafirlerine ikram eder.

Kaynak: İkbāl ÇİVİTÇİOĞLU, Çankırı – Merkez

İrmik Tatlısı

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- Aldığı kadar un
- Şerbeti İçin:
- 2 bardak şeker
- 3 bardak su

Yapılışı

1. 3 yumurta kırılır.
2. Zeytinyağı ilave edilir.
3. 1 bardak yoğurt konularak birlikte çırpılır.
4. Un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilip kek gibi çırpılır ve yağlanmış tepsiye dökülür.
5. Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır.
6. 2 bardak şeker ile 3 bardak su kaynatılarak şurubu hazırlanır.
7. Biri sıcak, diğeri soğuk olacak şekilde şurubu dökülür.
8. Servis yapılır.

Kaynak: Yasemin OLMUŞ, Çankırı – Orta

Bandırma (1)

Malzemeler

- İnce, az pişmiş yufka
- Tereyağı
- Toz şeker

Yapılışı

1. İnce, az pişmiş yufka ikizkenar üçgen şeklinde kesilip erimiş tereyağında ısıtılır. Piramit şeklinde servis tabağına dizilir.
2. Eritilmiş toz şeker, normal bir kıvama geldikten sonra servis tabağında hazır bulunan yufkaların üzerine dökülür.
3. Servis tabağında yufkaların arasında oluşan boşluklar doluncaya kadar şeker dökülür.

Kaynak: Ayşe CANBAZ, Çankırı – Orta

Bandırma (2)

Malzemeler

- Yufka
- Tereyağ
- Şeker
- Bir miktar su

Yapılışı

1. Yufkaların kalın kenarları kesilip çıkartılır.
2. Kalan kısım ince şeritler halinde kesilir ve rulo olacak şekilde sarılır ve tepsiye dizilir
3. Diğer tarafta su ve şeker ile şerbet hazırlanır.
4. Kaynayan şerbetin içine eritilmiş tereyağ katılarak ılık bir şekilde tepsideki yufkanın üzerine dökülür.
5. Servis yapılmadan önce üzerine ceviz içi serpilir.

Kaynak: Sultan TATLIPINAR, Çankırı - Kurşunlu

Avuz (1)

Malzemeler

- 5 su bardağı süt
- 1,5 kahve fincanı nişasta
- 3 kahve fincanı toz şeker
- 1 adet yumurta
- Bir fiske tuz



Yapılışı

1. Nişasta tencereye konur süt yavaş yavaş dökülerek sürekli karıştırılır.
2. Yumurta kırılır (top top olmaması için) bir fiske tuz konup ocakta karıştırılarak pişirilir.
3. Muhallebi kıvamına gelince şeker ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılıp ocaktan indirilir.
4. Kaselere konularak servis yapılır.

Kaynak: Nuray BÜYÜKKÖSE, Çankırı-Merkez

Karıştırma

Malzemeler

- 1 somun bayat ekmek
- Bir su bardağı süt
- Bir fincan yağ
- İki yumurta
- Bir fincan dolusu toz şeker

Yapılışı

1. Bayat ekmekler küçük küçük doğranır.
2. Süt ile ıslanır.
3. Yağın içine yumurta kırılır ve çırpılır.
4. Ekmekler yumurtalı yağla kavrulurken üzerine şeker serpilir.
5. Kahvaltıda yenir.

Kaynak: Sibel YİĞİT, Çankırı-Kurşunlu

Kabak Süt­lüsü

Malzemeler

- 4 adet küçük boy olgunlaşmamış bal kabağı (tokalaç)
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı

1. Kabaklar soyulur ve haşlanır.
2. Haşlanan kabaklar ezilir.
3. Üzerine süt ve şeker ilave edilerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılır.

Kaynak: Sibel YİĞİT, Çankırı-Kurşunlu

Elma Hoşafı (Kompostosu)

Malzemeler

- 1 kase kurutulmuş elma dilimleri
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı

1. Yıkılarak temizlenen kurutulmuş elma dilimleri tencerede bol su ile kaynatılarak pişirilir.
2. Üzerine şeker ilave edilerek biraz daha kaynatılır.
3. Tadı yetersizse şeker ilave edilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-İlgaz

Pestil

Yapılışı

1. İstenilen miktarda pestil sıcak suyun içinde bekletilerek iyice yumuşatılır.
2. Kaşıkla ezilerek (günümüzde mikser veya robotla) suda eritilir.
3. Pestile su ilave edilerek istenilen kıvama getirilir ve içine ekmek batırılarak yenir.
4. İstenirse biraz daha sulandırılarak soğuk olarak içilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Ilgaz

Fırında Kabak Tatlısı

Malzemeler

- 1 bütün kara kabak (ateşe dayanıklı kalın ve sert kabuklu kabak)
- Toz şeker

Yapılışı

1. Kabağının sap kısmından küçük bir kapak çıkartılır.
2. Kabak çekirdeklerinden temizlenir.
3. İçine toz şeker doldurulur ve fırında pişirilir.
4. Fırından çıkarılan kabağın, kapağı açılır ve sadece kapak deliği genişletilir ve kabak kesilmez.
5. Doğrudan kapak deliğinden kaşıkla çıkartılarak yenilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Ilgaz

Pına Kabak (Kara Kabak) Tatlısı

Malzemeler

- 1 bütün kara kabak (ateşe dayanıklı kalın ve sert kabuklu kabak)
- Toz şeker

Yapılışı

1. Kabak kendi çizgi dilimlerine uygun olarak kesilir.
2. Çekirdeklerinden temizlenir. Kabuğu soyulmadan, önceden kesilen dilimler 8-10 cm boyunda kesilerek “pına” haline getirilir ve dilimlere ayrılır.
3. İçi çekirdeğinden temizlenir.
4. Tencerenin içine kabuk kısmı alta gelecek şekilde dizilir.
5. Üzerine şeker ekilir ve su konularak pişirilir.
6. Pınalar halinde servise sunularak kaşıkla yenilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-İlgaz

Avuz (2)

Yapılışı

1. İneğin yavrulamasından sonra 3-4 gün sağılan süt biriktirilir.
2. Bu süt normal süttten daha koyu ve sulu yoğurt gibidir.
3. İneğin sütü 4. veya 5. gün normale döndükten sonra sağılan sütle karıştırılarak inceltir ve pişirilerek muhallebi haline getirilir.
4. Soğuk olarak ve üzerine toz şeker ekilerek kaşık veya ekmeğe banılarak yenilir.
5. Tadı kaymağa benzemektedir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-İlgaz

Uğut

Yapılışı

1. İstenilen miktarda uğut unu, caba içerisinde pekmezle hamur haline gelene kadar yoğrulur.
2. Cabaya yayılarak tıpkı keşkek gibi fırında pişirilir.
3. Fırın olmadığı zaman evde tencerede pişirilerek hazırlanır.

Not: Uğut unu için sonbahar hazırlıkları bölümüne bakınız.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-İlgaz



Hamur İşleri



Yazma Çöreği (1)

Malzemeler

- 2 kaşık maya
- 1,5 servis kaşığı un
- Bir miktar su
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Ceviz
- Sıvıyağ



Yapılışı

1. Una; tuz, maya ilave edilerek su ile yumuşak hamur yoğurulur.
2. 15 pazi yapılarak bol unla mayalanması beklenmeden hemen açılır.
3. Açılan her pazi yağlanmış tepsiye yerleştirilir ve üzeri yağlanır.
4. Üç-dört pazide bir ceviz konulur.
5. Bittikten sonra üstü yağlanır. 20 dakika kadar bekletildikten sonra fırında 200 C° de pişirilir.

Kaynak: Meliha TEKBAŞ, Çankırı – Merkez

(Açma Böreklerde Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Birincisi)

Yazma Çöreği (2)

Malzemeler

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı maya
- Ceviz
- Tuz
- Su
- Sıvıyağ

Yapılışı

1. Un yoğurma kabına konur. Ortası açılır.
2. Maya ılık su ile eritilir. Tuz konur, ılık su ile yumuşak bir hamur yapılır.
3. Tepsinin büyüklüğüne göre 8-9 pazi yapılır.
4. Her pazi ince ince açılır. Her kat yağlanır.
5. Aralarına dövülmüş ceviz serpiştirilir.
6. Açılan hamur gözleme gibi katlanır. Tepsiyağlanır, hamur tepsiye konur.
7. Hamur tepsi büyüklüğünde el ile bastırılarak yayılır.
8. Üzeri yağlanır, 200 C fırında pişirilir.
9. Çörek tepsiden alınır, ters çevrilir.
10. Altına merdane konularak havalandırılır, servis yapılır.

Not: Bu şekilde yapılan çörek en eski çörek şeklidir. Ancak çok dağılıp, servisi zor olduğundan, diğer yapılış şekilleri üretilmiştir.

Kaynak: Perihan SEZGİN, Çankırı - Merkez

İnce Börek (1)

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı sıvıyağ (biri aralarını yağlamak için)
- 3 yumurta
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sirke
- 500 gr buğday nişastası (açmak için)
- Un
- Tuz

İç malzemesi

- 500 gr kıyma
- 1 baş soğan
- Yarım fincan sıvı yağ,
- Bahart
- Tuz

İçin Hazırlanması: Tencerede kıyma suyunu çekene kadar kavrulur. Üzerine sıvıyağ ve doğranmış soğan ilave edilerek birlikte pişirilir.

Yapılışı

1. Süt, yoğurt, yumurt, sirke, tuz ve 1 su bardağı sıvıyağ iyice karıştırılır.
2. Kulak memesi yumuşaklığında hamur haline gelene kadar un ilave edilerek yoğurulur.
3. Hamur 30 paziye bölünür.
4. Her pazi buğday nişastasıyla tepsi büyüklüğünde açılır.
5. Açılan yufkalar bir örtü üzerinde biraz kurutulur.
6. Sonra yağlanmış tepsiye teker teker dizilir.
7. Dizilen her yufkanın üzerine yağlanır.
8. 15 yufka olunca iç malzemesi üzerine yayılır.
9. Diğer 15 paziye aynı şekilde açılarak yerleştirilir.
10. En üst yufkanın üzeri de yağlanarak 175 °C'de üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.
11. Piştikten sonra kesiler servis yapılır.

Kaynak: Nigar GENÇ, Çankırı – Merkez

(Açma Böreklerde Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması İkincisi)

İnce Börek (2)

Malzemeler

- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 yumurta
- Alabildiği kadar un (1 kilo kadar)
- Biraz tuz
- Buğday nişastası

Kıymalı iç için:

- 1 kg kıyma
- 1 baş soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Peynirli iç için:

- ½ kg peynir
- 1 bağ maydanoz



İçin Hazırlanması: Kıyma suyunu çekene kadar tavada karıştırılıp pişirilir. Üzerine yağ ve doğranmış bir baş soğan ilave edilerek pişirilir. İstenilen baharatlar üzerine eklenir.

Yapılışı

1. Bir su bardağı yağ, yoğurt, yumurta, tuz iyice karıştırılır ve un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
2. Hamur 30 paziye ayrılır. Her pazi nişasta ile olabildiğince ince açılır. Temiz bir bez üzerine serilerek biraz kurutulur.
3. Yağlanmış tepsiye konulur, her iki yufkadan biri yağlanır.
4. 15 yufka olunca iç malzemesi konur.
5. Üzerine diğer 15 yufka aynı şekilde konur. Bitince üstü yağlanır.
6. Yufkalar kesildikten sonra fırında pişirilir.

Kaynak: Mediha UNCUOĞLU, Çankırı – Merkez

(Açma Böreklerde Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Üçüncüsü)

İçsiz Börek

Malzemeler

- 6 adet çok ince pişmiş yufka ekmek
- 4 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

1. 2 yufka ayrılır. Kalan 4 yufka kadayıf keser gibi ince ince kıyılır.
2. Tereyağı biraz eritilir.
3. Kıyılan yufkalar erimiş tereyağı içinde harmanlanır.
4. Önceden ayrılmış olan yufkalardan bir tanesi servis yapılacak tepsinin altına konarak hazırlanan kesilmiş yufka eşit kalınlıkta tepsiye yayılır, dağıtılır.
5. Diğer az pişmiş yufka üzerine kapatılarak fırında pişirilir.

Not: Kurşunlu ilçesinde tereyağı ile birlikte süt kaymağı da karıştırılarak kıyılmış yufkalar harmanlanır.

Kaynak: Fadime EZER, Çankırı – Orta

Ispanaklı Börek

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1 bardak sıvıyağ
- 1 yumurta
- Maya
- Su
- Tuz
- Un

İç için:

- 1 kg ıspanak
- 1 yumurta
- Biraz kıyma
- Bir kahve fincanı sıvı yağ

İçin hazırlanması: Ayıklanmış, yıkanmış ıspanak yaprakları haşlanır. İliyinca sıkılır ve doğranır. Kızdırılan yağda yumurta ve kıyma pişirilerek hazırlanan ıspanak ilave edilir. Birkaç dakika birlikte kavrulur.

Yapılışı

1. Un, maya, tuz ve ılık su ile yumuşak bir hamur yoğurulup 1 saat bekletilir.
2. 12 pazi yapılarak ince ince açılır ve araları yağlanır.
3. 6 veya 7 tane olunca üzerine ıspanaklı iç yapılır ve üzerine açılan diğer paziler konur.
4. Kare kare kesilerek üzerine yumurta sürülür ve pişirilir.

Kaynak: Nazife ZAMKI, Çankırı - Merkez

Su Böreği

Malzemeler

- 6 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz,
- ½ çay bardağı su
- Alabildiği kadar un
- 250 gr. margarin veya tereyağ

İçi için:

- 2 baş peynir
- Maydonoz



Yapılışı

1. Yumurta, tuz karıştırılır.
2. Un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında biraz daha sert hamur yapılır.
3. Hamur 15-20 dakika dinlendirilir.
4. Geniş tencerede bol su ve tuz kaynatılır.
5. Hamur 12 parçaya ayrılıp pazi yapılır.
6. Unla açılabilceği kadar açılır ve bekletilir.
7. Tepsinin dibi yağlanır. Yufkalardan birisi haşlanmadan düzgünce serilir.
8. Tavada margarin eritilir. Üzeri yağlanır.
9. Kaynayan suya 10 yufka sıra ile teker teker koyulur.
10. Delikli ile suya bastırılmaya çalışılır.
11. Tencerenin içinde yufka balon gibi yukarıya doğru kabarır ve bu şekilde haşlanır.

12. Haşlanan yufka soğuk suya alınır, sonra ters çevrilmiş kevgirin üstüne serilerek suyunun akması sağlanır.
13. Eritilen yağla tepsideki yufkanın üstü yağlanır ve üstüne suyu süzülen yufka serilir.
14. Yufka tepside genişse içine büzgü yapılarak yedirilir. Bu şekilde üç yufka haşlanıp araları yağlanarak yerleştirilir.
15. Toplam 4 yufka olunca maydonoğlu peşnirin yarısı üstüne serilir.
16. 4 yufka daha haşlanarak araları yağlanır ve tepsiye yerleştirilir.
17. Peynirin diğer yarısı üzerine eşit şekilde dağıtılır.
18. Kalan 3 yufka aynı şekilde hazırlanıp araları yağlanarak tepsiye yerleştirilir.
19. En üste pişmemiş son yufka düzgünce serilip üstü yağlanır.
20. 200 C° fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.
21. İsteğe göre, pişmeden önce veya sonra dilimlenir.
22. Piştikten sonra da dilimlenebilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Su böreğinin arasına Orta ve Atkaracalar ilçelerinde peynir yerine kıymalı iç hazırlanmaktadır.

Kaynak: Dursuna ADIGÜZEL, Çankırı – Kurşunlu

Cevizli Çörek

Malzemeler

- Un
- 1 paket katıyağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı su
- 1 yumurta
- 14 gr pakmaya
- Ceviz
- Tuz

Yapılışı

1. 1 paket katı yağ eritilip hazırlanır.
2. Un, süt, sıvıyağ, maya, tuz su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
3. Mayasının gelmesi beklenmeden ceviz büyüklüğünde paziler yapılır.
4. Paziler pasta tabağı büyüklüğünde açılır.
5. Açılan hamura eritilmiş yağ sürülür ve dikine şeritler halinde 4 parça kesilir.
6. Şeritler üst üste konur. Üzerine boydan boya ezilmiş ceviz ekilip yuvarlanır.
7. Yuvarlanan hamur üsten ve alttan bastırılarak biraz yassılaştırılır ve yağlanmış tepsiye dizilir.
8. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 200 °C fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Kaynak: Nurhan KENDİR, Çankırı - Merkez

Nokul

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 tatlı kaşığı tuz



Yapılışı

1. Ilık süt ve diğer malzemelerin hepsi karıştırılır.
2. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir.
3. Uzun silindir biçiminde yuvarlanır.
4. Üzerine hafif bastırılır, verev şeklinde bıçakla kesilir.
5. Tepsiyeye dizilir, üzerine çatalla şekil verilip yumurta sarısı sürülür ve fırında 200 °C 'de üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Kaynak: Fazilet KAVLAK, Çankırı – Merkez

Çerkeş Lokumu

Malzemeler

- 1,5 kg. un,
- 1 su bardağı yağ (sıvı, katı)
- 1 paket maya
- 2 su bardağı süt
- Dövülmüş ceviz
- Tuz

Yapılışı

1. Una yağ, süt, maya, tuz ilave edilerek sert bir hamur hazırlanır.
2. Mayalanmaya bırakılır.
3. Hamurdan iki yumruk büyüklüğünde parçalar kopartılır ve elle bastırılarak yuvarlanır.
4. Sonra bastırılıp yassılaştırılır. Hamur kol kalınlığında uzun, yuvarlak hale getirilir ve içine ceviz konur.
5. İki kenarları boyuna uçlardan birleştirilerek ters çevrilir, tekrar yassılaştırılır.
6. 1,5 cm. kalınlığına geldiğinde lokum tarağı veya çatalla şekil verilir.
7. Daha sonra 4,5 cm. genişliğinde verrev şekilde kesilir.
8. Temiz bir örtüde bir süre daha bekletilir.
9. Orta ateşli fırında pişirilir.

Kaynak : Hatice KÖKYER, Çankırı-Çerkeş

Su Hamuru (İri Hamur) (1)

Malzemeler

- 1 yumurta
- 2 kepçe un
- Tuz
- Su
- 250 gr. Peynir
- Tereyağ
- Maydanoz



Yapılışı

1. Yumurta, un, su ve tuz karıştırılarak hafif katıca bir hamur yapılır.
2. El ile pazı şeklinde yuvarlanır ve oklavayla açılır.
3. Enine ve boyuna 5'er santimlik şeritler halinde kesilerek kareler elde edilir.
4. Kare halinde kesilmiş hamurlar haşlanır biraz sulu olarak tepsiye dökülür, üzerine peynir ve tereyağı dökülerek servis yapılır. (İstenirse tereyağının birazının içine salça ile sos yapıp dökülür).

Not: * Çankırı Merkezde kesilen hamurlar üçgen şeklinde katlanarak kaynatılır. Piştikten sonra servis sinisine suyu iyice süzülerek alınır. Üzerine peynir ve maydanoz ekilerek üzerine salça soslu tereyağ ilave edilir.

** Bu hamur daha önceden de kesilip, kurutularak hazırlanarak gerektiğinde pişirilebilir.

Kaynak: Gülseren İNCE, Çankırı – Kurşunlu

Yaprak Hamur (Perişka/İri Hamur) (2)

Malzemeler

- 2 kepçe un
- 1 yumurta
- Tuz
- Tereyağ
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Maydanoz



Yapılışı

1. Un, yumurta ve tuz su ilave edilerek katıca bir hamur elde edilir.
2. Hamur oklavayla açılıp kare şeklinde kesilir.
3. Bir tencerede bol su kaynatılır ve tuz ilave edilir.
4. Kesilen hamurlar kaynamakta olan tuzlu suya atılarak haşlanır.
5. Daha önceden hazırlanan sarımsaklı yoğurt tepsinin altına bolca sürülür.
6. Haşlanan hamurlar sudan çıkartılarak tepsiye konulur.
7. Kalan yoğurt üzerine dökülür.
8. Kızarmış tereyağı üzerine dökülerek servis yapılır (İstenirse tereyağına biraz salça konularak, renkli sos yapılabilir).

Kaynak: Alime KARAPINAR, Çankırı – Eldivan
(Hamur İşleri Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Birincisi)

Akıtma (Cızlama)

Malzemeler

- 3 yumurta
- Maya
- 1,5 kg süt
- Un
- Tuz
- Tereyağ ve sıvıyağ



Yapılışı

1. Malzemeler karıştırılarak cıvık hamur elde edilir ve mayalanması beklenir.
2. Mayası gelen hamur, kızgın sacın üzerine bir kepçe kadar dökülüp, yayılır.
3. Bir tarafı pişince diğer tarafı pişirilir.
4. Kızılıcak ekşisi veya ayranla ikram edilir.

Not: Dibi yağlanmış teflon tavada da pişirilebilir. Ancak tavaya konan hamur miktarı tavanın büyüklüğüne göre ayarlanmalıdır.

Kaynak: Fatma AKYILDIZ, Çankırı – Merkez

Çizlembeç

Malzemeler

- 1 kg un
- ½ kibrit kutusu kadar maya
- Su
- Tuz

Yapılışı

1. Bütün malzemeler yoğrularak hamur elde edilir.
2. Ocakta odun ateşi ile iyice kızdırılan sacın üzeri yağlanır.
3. Bir tasla alınan sıvı hamur sacın tam ortasına yavaş yavaş döküldükten sonra kendi halinde saç üzerine hamurun yayılması oklava ile desteklenir.
4. Saç iyice kızgın olduğundan sıvı (ayran kıvamındaki) hamur saçtan dışarı dökülmeden pişerek katılaşmaya başlar.
5. Sonra pişleğçe ile ters çevrilerek pişirilmesi tamamlanır ve yağlanarak servise hazırlanır.
6. Kenarları dökülmeden dolayı saçaklı, içi gözenekli ve oldukça yumuşak olur.
7. Sıcak veya soğuk olarak ayranla yenir.

Not: Cizlembeç teflon tavada da yapılabilir ancak tavaya 1 kepçe kadar hamur akıtılır.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Merkez

Tava Çöreği

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- Su
- 1 kibrit kutusu kadar maya



Yapılışı

1. Malzemeler yoğurularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır ve mayalanması beklenir.
2. Mayası gelince cevizden daha büyük, küçük paziler yapılır.
3. Paziler yassılaştırılır, biraz bekletilerek tekrar yer mayası getirilip kızgın yağda kızartılır.
4. Sıcak servis yapılır.

Kaynak: Ayşe KIYMAZ, Çankırı - Merkez

Tava Böreği

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç malzemesi:

- 200 gr kıyma
- 1 baş soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ



Yapılışı

1. Un, tuz ilave edilerek su ile yoğrulur.
2. Yumruk büyüklüğünde paziler alınır ve açılabilirdiği kadar açılır.
3. Açılan her pazi yağlanır ve rulo şeklinde yuvarlanır.
4. Daha sonra 2 parmak eninde kesilir ve onlar da pazi yapılır.
5. El içi büyüklüğünde açılarak iç malzemesi içine konurlur ve yarım daire şeklinde kapatılır.
6. Bol yağda kızartılır, sıcak servis yapılır.

Not: İstenirse içi yumurta ile kavrulmuş ıspanak veya doğranmış maydanozla karıştırılarak kullanılabilir.

Kaynak: Nurhan KENDİR, Çankırı – Merkez

Katmerli Gözleme

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 kg un
- 1 çay bardağı süt
- Tuz



Yapılışı

1. Unun ortası açılır. Süt ılıtılarak, su ile yumuşak kıvamda yoğrulur.
2. 20 dakika kadar dinlendirildikten sonra pazilenir.
3. Her pazi yufka şeklinde açılır ve arasına eritilen margarin sürüldükten sonra 4-5 defa katlanarak dinlenmeye bırakılır.
4. Bütün paziler aynı şekilde hazırlandıktan sonra tek teker istenilen büyüklükte oklavayla açılır (inceltir). Üzerleri sıvıyağla yağlanarak kızgın sacda pişirilir.
5. Sıcak servis yapılır.

Not: Teflon tavada da pişirilebilir, ancak büyüklüğü tavaya göre ayarlanmalıdır.

Kaynak: Ayşe HAN, Çankırı – Merkez

(Hamur İşleri Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması İkincisi)

Göbe (Gözleme)

Malzemeler

- 1 kg un
- 1 kibrit büyüklüğünde maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı sıvıyağ (yağlamak için)

Yapılışı

6. Bir bardak ılık suda maya, tuz konularak eritilir. Unun ortası açılıp maya, tuz ve su ilave edilerek orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.
7. Mayanın gelmesi için üzeri kapatılarak bekletilir.
8. Mayası gelince hamur 10 eşit paziye bölünür.
9. Her pazi yarım santim kalınlığında açılır.
10. Odun ateşinde kızdırılmış sacda (veya teflon tavada) önce bir yüzü hafif pişirilir ve ters çevrilerek yağlanır, sonra diğer yüzü pişirilir ve üzeri yağlanır.
11. Tekrar yağlı yüzü tavaya girecek şekilde çevrilip pişirilir.
12. Sonra diğer yüzü yağlanıp pişirilir.
13. Diğerleri de aynı şekilde pişirilerek servis yapılır.

Kaynak: Emiç ŞEKERCİ, Çankırı – Eldivan

Gözleme

Malzemeler

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı sıvıyağ (yağlamak için)
- Su

Yapılışı

1. Yağ hariç bütün malzemeler yoğrularak yumuşak bir hamur elde edilir.
2. Hamur mandalina büyüklüğünde parçalara bölünerek paziler yapılır.
3. Üstü kurumasın diye bir bezle örtülür.
4. Her pazi 20 cm. kadar büyüklükte açılır ve yağlanır.
5. Bir kenarından içe doğru kenarı ortaya gelecek şekilde katlanır.
6. Diğer kenar da diğer kenarın üzerine gelecek şekilde katlanır ve yağlanır.
7. Diğer iki kenar da aynı şekilde katlanarak yağlanır.
8. Kare şekline gelmiş olan hamur oklava veya merdane yardımıyla tekrar inceltilir.
9. Saç üstünde veya teflon tavada orta ateşte pişirilir.
10. Pişirilirken bir tarafı çok hafif pembeleşince çevrilir ve yağlanır.
11. Diğer taraf içinde aynı işlem tekrar edilir.
12. Bundan sonraki işlemde her iki taraf iyice pişene (kızarana) kadar yağlanmadan çevrilir.
13. Ayrıran veya kızılıklık ekşisi ile ikram edilir.

Kaynak: Güngör BAĞLAR, Çankırı – Merkez

Oklava Ekmeği (Gözleme/Yağlı Ekmek)

Malzemeler

- 1 kg. un
- 1 kibrit kutusu kadar maya
- Tuz
- Su
- 1 paket margarin yada tereyağ



Yapılışı

1. Maya bir bardak ılık suda eritilir.
2. Hamur leğende un, tuz ve maya ılık su ile yoğrulur.
3. Sonra üzeri örtülüp sarılarak 2-2.5 saat mayalanması beklenir. Sonra sacın altı yakılır.
4. Cevizden biraz büyük paziler yapılır
5. Ekmek açma tahtasında paziler açılır ve kızgın saca bırakılır.
6. Ekmeğin iki yüzü çevrilerek pişirilir.
7. Erimiş tereyağı ile gözlemeler yağlanır.
8. Diğer pişen ekmek üstüne koyulur. Onunda yüz kısmı yağlanır.
9. Alt kısmı altındaki ekmeğin yağından yağlanmış olur. Gözlemeler bu şekilde üst üste dizilir.

Not: Ilgaz yöresinde aynı humur işinin açma işlemi oklava ve merdane kullanmadan el ve kol yardımıyla yapıldığından buna "Kol Ekmeği" de denir.

Kaynak: Hanife PUSAT, Çankırı - Kurşunlu

Bazlama (Yere Yazma/Hamil Ekmek)

Malzemeler

- Un
- Su
- Tuz
- Maya



Yapılışı

1. Unun içersine 2 su bardağı yoğurt suyu, tuz, maya ve su konularak yoğurulur, yumuşak hamur elde edilir.
2. Hamurun mayası geldiğinde yumruk büyüklüğünde pazi yapılır ve ekmek tahtası ile açılır.
3. Açılan hamur yere bez üzerine konup üzerine tekrar bez örtülerek burada mayalanması beklenir.
4. Hamur kabardıktan sonra ocakta saç üzerinde pişirilir.
5. Sacta pişen bazlama, demirleğen üzerinde çevrilerek kızartılır (Teflon tavada da pişirilebilir).

Not: Hamur yoğrulurken varsa su yerine yoğurdun suyu kullanılırsa daha iyi olur.

Kaynak: Fadime CİVAN, Çankırı –Şabanözü
(Hamur İşleri Çankırı I. Yöresel Yemek Yarışması Üçüncüsü)

Bükme (Etli Ekmek/Otlı Ekmek)

Malzemeler

- Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- Tuz
- 1 kg un

Otlı içi:

- 1 kg kuş ekmeği (bazı yörelerdeki adı kadın parmağı, madımak) yada ıspanak
- kırmızı biber
- Tuz
- Karabiber

Kıymalı iç:

- ½ Kıyma
- 1 baş soğan
- Baharat

Peynirli iç:

- Peynir
- Maydanoz
- Baharat



Otlı Ekmek içinin hazırlanması:

1. Kuş ekmeği (otlu veya ıspanak/madımak/pancar yaprağı olabilir) ayıklanarak, yıkanır.
2. Tencereye yağı konur ve doğranır. Doğranan soğan yağda sararıncaya kadar kavrulur.
3. Doğranan ot içine ilave edilir ve birlikte pişene kadar kavrulur.
4. Baharatları ilave edilerek soğuması beklenir.

Etli Ekmek içinin hazırlanması:

1. Çiğ kıymanın içine ince doğranmış veya rendelenmiş domates, ince kıyılmış biber, tuz ve baharat konulur ve birlikte iyice yoğrulur.
2. Hazır kavrulmuş kışık kıymanın içine soğan, ve maydanoz doğranarak ilave edilir.
3. Daha sonra baharatlar ilave edilir ve iç olarak kullanılabilir.

Yapılışı

1. Ilık suyun içerisine yaş maya konur ve tuz ilave edilerek hamur mayalanır.
2. Bir veya iki saat dinlendirilen hamur daha sonra pazılanarak yer mayası alınır.
3. Daha sonra ekmeğin içleri ayrı ayrı hazırlanır.
4. Yer mayasını alan hamurlar küçük küçük alınır. İçerisine istenilen malzemeler konur.
5. Ateşte pişirilir ve sıcak iken üzerine tereyağ sürülür.
6. Daha sonra isteğe göre çay veya ayran ile servis yapılır.

Kaynak: Nefise ÇUBUK, Çankırı – Orta

İnce Ekmek

Malzemeler

- Un
- Tuz
- Su

Yapılışı

1. Un ve tuz su ile yoğurularak orta yumuşaklıkta hamur elde edilir.
2. Sonra hamurdan küçük paziler yapılır.
3. Her bir pazi çok ince bir şekilde açılır.
4. Açılan yufka saç üzerinde çevrile çevrile ve alt-üst edilerek pişirilir.

Not: Un miktarı her yufka için yaklaşık bir kepçe un olarak hesaplanabilir.

Kaynak: Fatma ÇAKMAK, Çankırı - Merkez

Çankırı İnce Ekmek Muskası

Malzemeler

- Yufka ekmek
- Küpecik peyniri veya kışlık kavrulmuş kıyma (her ikisi karışık olarak da kullanılabilir)



Yapılışı

1. Yufka ekmek ortadan ikiye katlanır.
2. Yarım daire şeklindeki yarım yufka yuvarlak kısmından kesilen düz kısma doğru boydan boya ikiye katlanır (İstenirse üstü tereyağı ile yağlanır).
3. Üzerine küpecik peyniri veya tulum peyniri serpilir (Kışlık kavrulmuş kıyma ile de yapılabilir).
4. En uç kenardan içe doğru muska şeklinde katlanır.
5. Açıkta kalan küçük uç muskanın katının birinin içine sıkıştırılır.
6. Teflon tavada hafif ateşte bir yüzü kızarana kadar pişirilir.
7. Sonra diğer yüzü çevrilir ve pişirilir.

Kaynak: Hatice DEMİRTAŞ, Çankırı-Merkez

Pirhoy

Malzemeler

- 2 kepçe un
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı tuz
- Su
- 2 yemek kaşığı tere yağ
- 250 gr. çökelek peyniri

Yapılışı

1. Un, yumurta ve su ile yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
2. 1-2 mm. kalınlığında hamur açılarak kare şeklinde kesilir.
3. Karelerin köşelerine maydonuzlu çökelek koyup üçgen şeklinde kapatılır.
4. Tencerede su kaynatılır ve hamurlar içinde haşlanır.
5. Pişen hamurlar sudan çıkarılır ve servis sinisine konulur.
6. Üzerine salçalı, kırmızı biberle tereyağı dökülerek servis yapılır.

Kaynak : Hatice KÖKYER, Çankırı-Çerkeş

Sac Arası Çöreği

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kaşık tere yağ
- 2 yumurta,
- 2 kg un
- Maya
- 1 su bardağı Ceviz içi (veya kavurma/kıyma)

Yapılışı

1. Ceviz içi (veya kıyma) dışındaki bütün malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur.
2. Sonra kabarana kadar bekletilir. Hamur oklava ile (pişirilecek tavaya yerleşecek büyüklükte) kalın bir yufka gibi açılır (istenilen kalınlıkta yapılır).
3. Çörek tavaasının (35-45 cm. çapında, 8-10 cm. derinliğinde bakır tava) içi, iç veya kuyruk yağı sürülerek yağlanır.
4. Tavaya bir yufka döşendikten sonra üzerine bol ceviz serpilir.
5. Daha sonra bir kat yufka ve ceviz içi ile en az 5-6 kat yapılır.
6. Üzeri bütün bir yufka ile örtüldükten sonra yumurta sarısı sürülür. Sac ayağının üzerine yerleştirilir.
7. Tavanın ağzı ters çevrilmiş ekmek sacıyla kapatılır (Sacın çukur kısmı dışa gelecek ve küllenmiş şekilde).
8. Çörek tavaasının altında ateş yakılır. Üzerine kapatılmış sacın üzerinde de ateş yakılır.
9. Çörek her iki ateş arasında pişer.

Not: Aynı tadı vermese de bu çörek bildiğimiz fırın tepsisine döşenerek elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail ÇAM, Çankırı-İlgaz

Çul Çöreği (Ekmek Kadayıfı)

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kaşık tere yağ
- 2 yumurta
- 2 kg un
- Maya
- 1 su bardağı Ceviz içi (veya kavurma/kıyma).

Yapılışı

1. Ceviz içi (veya kıyma) dışındaki malzemelerle hamur yoğrulur ve 5-6 yufka açılır.
2. Yufkalar yuvarlatılıp rulo haline getirilir.
3. Bıçakla dilim dilim kadayıf gibi 3-5 mm genişliğinde kesilir.
4. Kesilen yufkalar bol ceviz içi (veya kuru kıyma ile) karıştırılır.
5. Çörek Tava'sının içi iç (kuyruk) yağı sürülerek yağlanır.
6. Tavaya bütün olarak serilen yufka üzerine döşenir.
7. Üzeri bütün bir yufka ile örtüldükten sonra yumurta sarısı sürülür.
8. Sac ayağının üzerine yerleştirilir.
9. Tavanın ağzı ters çevrilmiş ekmek sacıyla kapatılır (Sacın çukur kısmı dışa gelecek ve küllenmiş şekilde).

10. Çörek tavaşının altında ateş yakılır.
11. Üzerine kapatılmış sacın üzerinde de ateş yakılır.
12. Çörek her iki ateş arasında pişer.

Not: Bu çörek bildiğimiz fırın tepsisine döşenerek elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.

Hikayesi:

Sac arası çöreği, çok leziz ve kıymetli çörek olup özel günlerde pişirilir. Genellikle asker uğurlamalarında ve karşılamalarında yapıldığı içinde bir diğer ismi “ Asker Çöreği”dir. Ayrıca Uzun süren gurbet dönüşlerinde ve düşünlerde yapılan bir çörektir.

Çul çöreğine, kadayıfa benzediği için Ekmek Kadayıfı da denir. Bu çöreğe bazı köylerde “Çul Çöreği” isminin verilmesinin sebebi şudur: Eskiden, eskilerden faydalanma düşüncesiyle, giyilmeyecek kadar eskiyen iç çamaşırları ve elbiseler, 2cm genişliğinde şerit şeklinde kesilir ve dikilerek eklenir (ulanır) yumaklar haline getirilmiştir. Yapılan bu ipe çul ismi verilmiştir. Daha sonra çullar kilimciye dokutturularak rengarenk çul kilimler oluşturulmuş. Çörek hamurunun ince ince kesilmesi çula benzetildiği için “Çul Çöreği” ismi verilmiş.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail ÇAM, Çankırı-İlgaz

Cevizli Tava Çöreği

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kaşık tere yağ
- 2 yumurta
- 2 kg un
- Maya
- 1 su bardağı Ceviz içi (veya kavurma/kıyma)

Yapılışı

1. Ceviz içi (veya kıyma) hariç bütün malzemeler yoğrulur.
2. Yoğrulan hamur üçe bölünür. Her parça elle iyice inceltilerek yassılaştırılır.
3. Üzerine ceviz içi serpilir. Zarf gibi köşeleri kapatılır.
4. Böylece hazırlanan üç parça üst üste konularak hazırlanan cevizli hamur, tavanın büyüklüğüne göre şekillendirildikten sonra bütün olarak Çörek Tava'sına yerleştirilir.
5. Üzeri yumurta sarısı ile boyanır.
6. Çatal ucu (kaşık ucu) batırılarak şekiller verilir.
7. Sac ayağının üzerine yerleştirilir.
8. Tavanın ağzı ters çevrilmiş ekmek sacıyla kapatılır (Sacın çukur kısmı dışa gelecek ve küllenmiş şekilde).
9. Çörek tava'sının altında ateş yakılır.
10. Üzerine kapatılmış sacın üzerinde de ateş yakılır.
11. Çörek her iki ateş arasında pişer.

Not: Bu çörek bildiğimiz fırın tepsisine döşenerek elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail ÇAM, Çankırı-İlgaz

Kül Çöreği

Malzemeler

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kaşık tere yağ
- 2 yumurta
- 2 kg un
- Maya

Yapılışı

1. Ceviz içi (veya kıyma) hariç bütün malzemeler yoğrulur.
2. 4 yada 5 parçaya bölünür ve yaslılaştırılır.
3. Her parça kağıda sarılarak ocakta kalan kül ve korların arasına yerleştirilir.
4. Üzerine kenardaki korlarla kapatılır.
5. Günümüzde hamur Folyo kağıdına sarılarak küle gömülmektedir.

Not: Çörek günümüz fırınlarında da kağıda sarmadan pişirilebilir.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Ilgaz

Mısır Çöreği

Malzemeler

- 2 kg mısır unu
- 1 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 kaşık tere yağ

Yapılışı

1. Mısır unu, süt, yumurta ve yağla yoğrularak hamur haline getirilir.
2. Derin bir tepsi içinde 200 C°'de pişirilip kare veya baklava dilimi şeklinde kesilerek servise hazırlanır.

Kaynak: Öğr. Gör. İsmail Çam, Çankırı-Ilgaz



MÖNÜLER



I. GELENEKSEL BAYRAM MÖNÜLERİ

Çankırı'da genellikle ilçe ve köylerde bayram ziyaretine gelen misafirlere yemek ikram edilir. Farklılıklar gösterse de gelenek haline gelmiş bayramlarda ikram edilen yemeklerin başlıcaları şunlardır:

1. Bayram Ziyaretleri Mönüsü

- ◆ Sütlu Çorba veya toyga çorbası
- ◆ Etli Pirinç pilavı
- ◆ Yaprak dolması
- ◆ Baklava veya hameyli, tırtıl, kesme kadayıf

2. Kurban Bayramı Mönüsü

- ◆ Sütlu Çorba veya toyga çorbası
- ◆ Et Kavurması
- ◆ Etli Pirinç Pilavı
- ◆ Yaprak dolması
- ◆ Baklava, veya hameyli, tırtıl, kesme kadayıf

II. DÜĞÜN VE SÜNNET DÜĞÜNÜ MÖNÜLERİ

1. Mönü, Merkez İlçe

- ◆ Toyga Çorbası
- ◆ Etli Pilav
- ◆ Ayran
- ◆ Baklava

2. Mönü, Merkez İlçe

- ◆ Çankırı Kıymalı
- ◆ Ayran
- ◆ Tatlı veya Meyve (Karpuz, Kavun, Üzüm)

3. Mönü Çerkeş İlçesi

- ◆ Toyga Çorbası
- ◆ Bütün Et
- ◆ Pilav
- ◆ Üzüm Hoşafı
- ◆ Etli Dolma (Yaprak ve Biber)
- ◆ Salata
- ◆ Bamya
- ◆ Su Böreği
- ◆ Baklava

4. Mönü, Ilgaz, Çerkeş, Atkaracalar İlçeleri

- ◆ Sütlu Çorba
- ◆ Keşkek (kazanda)
- ◆ Güveç
- ◆ Helva

III. YARAN SIRA YEMEKLERİ MÖNÜLERİ

Bu mönüler yaran meclisince her yıl hazırlanır. Amaç ayrı gelir düzeyine sahip yaran meclisi üyeleri arasında fark yaratmayarak, maddi gücü zayıf olanları yük altına sokmamak ve incitmemektir.

Genellikle yaran sıra yemekleri mönüsü şu yemeklerden oluşur.

- ◆ Tarhana çorbası
- ◆ Etli veya tavuklu pilav
- ◆ Güveç
- ◆ Etli yaprak dolması
- ◆ Tatlı (Baklava, hameyli, kadayıf gibi)
- ◆ Tavuklu bamya
- ◆ Kızılıcak ekşisi

IV. ÇANKIRI'DA GELENEKSEL DAVET (TAKIM) YEMEKLERİ MÖNÜLERİ

Çankırı ve yöresinde iftar davetleri dışında evlenecek olan genç kız ve arkadaşları yakın akrabaları tarafından akşam yemeklerine davet edilir. Ayrıca yeni evlenen gençler de yakın akrabaları tarafından sıra ile akşam yemeklerine davet edilirler. Askere gidecek delikanlılar da yakın akrabaları tarafından akşam yemeklerine davet edilirler. Bazı köy ve kasabalarda askere gidecek o dönem delikanlılarının hepsi yakın akrabaları tarafından hep birlikte davet edilir. Bu davetlerde mөнüsüne göre özel mөнüler hazırlanır.

1. Mөнü

- ◆ Tatar Böreği (Mantı)
- ◆ Fırında Çankırı Güveci
- ◆ Etli Yaprak Sarması
- ◆ Pilav
- ◆ Salata
- ◆ Komposto veya hoşaf (Ayva, Elma, Erik)
- ◆ Tatlı (Kadayıf, baklava veya hameyli)
- ◆ Tavuklu Bamya

2. Mөнü

- ◆ Yoğurtlu Yayla Çorbası
- ◆ Çankırı Ev Güveci
- ◆ Salata veya Turşu
- ◆ Su Böreği
- ◆ Yumurta Tatlısı
- ◆ Tavuklu Bamya

3. Mönü

- ◆ Tarhana
- ◆ Bütün Et
- ◆ Pilav
- ◆ Etli Dolma
- ◆ Salata
- ◆ Tatlı (Hameyli veya baklava, tırtıl)
- ◆ Tavuklu Bamy

4. Mönü

- ◆ Tatar Böreği (Mantı)
- ◆ Hindi Dolması
- ◆ Pilav
- ◆ Kızılıcık Şurubu
- ◆ Etli Yaprak Dolması
- ◆ Yoğurt Tatlısı
- ◆ Tavuklu Bamy

5. Mönü

- ◆ Dutmaç Çorbası
- ◆ Kıyma Güveci
- ◆ Pilav
- ◆ Sızgıçlı Kuru Fasülye
- ◆ Cacık veya Ayran
- ◆ Hoşmerim
- ◆ Tavuklu Bamy

6. Mönü

- ◆ Tarhana
- ◆ Döş Dolması
- ◆ Salata, Komposto
- ◆ İnce Börek
- ◆ Avuz

V. ÇANKIRI AKŞAM YEMEĞİ MÖNÜLERİ

1. Menü

- ◆ Karışık çorba
- ◆ Çankırı ev güveci
- ◆ Pilav + Ayran
- ◆ Karışık salata

2. Menü

- ◆ Sızgıçlı kuru fasulye
- ◆ Alaca pilav
- ◆ Cacık
- ◆ Peliza

3. Menü

- ◆ Domatesli pirinç çorbası
- ◆ Sebzeli kebab
- ◆ Peynirli Erişte (ev makarnası)
- ◆ Üzüm hoşafı

4. Menü

- ◆ Tarhana çorbası
- ◆ Erikli et yemeği
- ◆ Cevizli Erişte (ev makarnası)
- ◆ Yumurta tatlısı

5. Menü

- ◆ Kadın parmağı çorbası
- ◆ Fırında Çankırı güveci
- ◆ Etli Pilav
- ◆ Salata
- ◆ İncir uyutması

6. Mönü

- ◆ Yoğurtlu keşkek çorbası
- ◆ Bütün et
- ◆ Mücevezze
- ◆ Salata veya turşu

7. Mönü

- ◆ Tutmaç çorbası (Mercimekli tatar çorbası, hamur çorbası)
- ◆ Yeşil fasulye kavurması (veya kurutulmuş taze fasulyeden de olabilir)
- ◆ İnce Ekmek
- ◆ Komposto

8. Mönü

- ◆ Miyane çorbası
- ◆ Etli kestane güveci
- ◆ Benli pilav
- ◆ Avuz

9. Mönü

- ◆ Tandır çorba
- ◆ Nohutlu ekşili kabak yemeği (Kurutulmuş dolmalık kabak ile de olabilir)
- ◆ Miyaneli börek tatlısı

10. Mönü

- ◆ Erişteden sütlü çorba
- ◆ Yeşil domatesten etli dolma
- ◆ Salata
- ◆ Höşmerim

11. Mönü

- ◆ Yarma çorbası
- ◆ Ilgaz Ana (Ekşili miyaneli köfte)
- ◆ Zeytin yağlı efelek sarması veya lahana sarması
- ◆ Yoğurtlu lokma tatlısı

12. Mönü

- ◆ Hamur köftesi çorbası
- ◆ Yeşil badem yemeği
- ◆ Etli pirinç pilavı
- ◆ Üzüm hoşafı

13. Mönü

- ◆ Tavuk sulu yarma çorbası
- ◆ Çankırı usulü tavuk dolması
- ◆ Patlıcan gömmesi
- ◆ Gül tatlısı

14. Mönü

- ◆ Tarhana çorbası
- ◆ Bağ kavurması
- ◆ Zeytinyağlı kuru biber dolması
- ◆ Cacık

15. Mönü

- ◆ Toyga çorbası
- ◆ Sızgıçlı nohutlu pırasa
- ◆ Mercimekli bulgur pilavı
- ◆ Erik pestili ezmesi

16. Mönü

- ◆ Sütlü çorba (erişteden)
- ◆ Fırında keşkek (Şabanözü usulü)
- ◆ Mevsim salata
- ◆ Kızılıcak ekşisi

17. Mönü

- ◆ Cimcik hamuru çorbası
- ◆ Sarımsaklı et
- ◆ Zeytin yağlı pırasa dolması
- ◆ Turşu veya salata
- ◆ Cevizli kabak tatlısı

18. Mönü

- ◆ İri tarhana çorbası
- ◆ Kuru kıymalı kabak dolması
- ◆ Salata
- ◆ Yumurta tatlısı

19. Mönü

- ◆ Tatar Böreği (Çankırı mantısı)
- ◆ Güveçte etli sebze türlü
- ◆ Salata
- ◆ Un helvası

20. Mönü

- ◆ Keşkek Çorbası
 - ◆ Etli pırasa dolması
 - ◆ Turşu veya salata
 - ◆ Höşmerim
-

21. Mönü

- ◆ Oğmaç çorbası
- ◆ Yumurtalı ıspanak kavurması
- ◆ Erişte
- ◆ Kızılıcak ekşisi

22. Mönü

- ◆ Dutmaç çorbası
- ◆ Etli yeşil domates dolması
- ◆ Patlıcan salatası
- ◆ Su palizesi

VI. ÇANKIRI ÖĞLEN YEMEĞİ MÖNÜLERİ

1. Mönü

- ◆ Tirit
- ◆ Turşu
- ◆ Su Muhallebisi

2. Mönü

- ◆ İri Hamur
- ◆ Turşu

3. Mönü

- ◆ Yazma Çöreği
- ◆ Kızılıcak Şurubu

4. Mönü

- ◆ Tava Böreği
- ◆ Ayran

5. Mönü

- ◆ Bulgur Pilavı veya Kundak İçi
- ◆ Haşlanmış Lahana veya Yaprak (Hazırlanan iç pilavın sarılması için)
- ◆ Cacık

6. Mönü

- ◆ Okla Ekmeği, Gözleme, Otlı-Etli Ekmek
- ◆ Turşu
- ◆ Ayran, Kızılıcak Ekşisi

7. Mönü

- ◆ Pıhtı
- ◆ Turşu

8. Mönü

- ◆ Fasulye veya Kabak Kabuğu Kavurması
- ◆ İnce Ekmek
- ◆ Cacık

9. Mönü

- ◆ Çoban Pilavı
- ◆ Kızılıcak Ekşisi veya Ayran

10. Mönü

- ◆ Yoğurtlu Çorba
- ◆ Tava Çöreği
- ◆ Patlıcan Gömmesi Salatası
- ◆ Komposto

VII. SABAH MÖNÜLERİ

Çankırı yöresinde Türkiye’imizde bilinen geleneksel peynir, zeytin, reçel, bal, tereyağı ve yumurtadan oluşan kahvaltının yanı sıra, özellikle hafta sonlarında veya evde misafir olduğunda farklı kahvaltı hazırlanır. Bunlar;

- ◆ Çankırı kıymalı
- ◆ Muska
- ◆ Cızlama
- ◆ Pastırmalı yumurta
- ◆ Çullama
- ◆ Kızartmalar

KIRAZ ÜZERİNE ELDİVAN’DAN BİR TÜRKÜ’NÜN DÖRTLÜĞÜ

Eldivan’ın Kirazı

Dosta Gider Birazı

Gavur İslam’a Etmez

Bana Ettiğin Nazi.



YEMEK YARIŞMASINDA GÖREV ALAN KOMİSYONLAR

DANIŞMA KURULU

- Prof. Dr. Sabahattin BALCI
- Öğr. Gör. Hasan DAĞLAR
- Aysel ULUSOY
- Zeynep DİNÇ
- E. Birsen SALEPÇİ
- Songül ASTARLIOĞLU
- Nevin ÖZBAŞ
- Semiha PARILTI
- Seçil ÇİVİTÇİOĞLU
- Rifat AYDAŞ
- Nigar YILMAZTÜRK
- Aydın DEMİRÖZ
- Nehabat TOLAY
- Nesrin KİBAR
- Mediha UNCUOĞLU
- Şükran SİNAN
- Selma ÖZKAN
- Memnune YILMAZ
- Ümmühan ESKİKAPUSUZ

DÜZENLEME KURULU

- Prof. Dr. Sabahattin BALCI
- Yrd. Doç. Dr. Rıza GÜRBÜZ
- Yard. Doç. Dr. Murat ARI
- Öğr. Gör. Zekiye GÜMÜŞOĞLU
- Öğr. Gör. Yasemin ALPER
- Öğr. Gör. Mikail KARA
- Öğr. Gör. Özlem AVCI
- Öğr. Gör. Derya DAĞ
- Bekir DEMİRTAŞ
- Gül GÜRBÜZ
- Canan ARI
- Müslüm KOÇAK

Yarışmaya Katkı Sağlayan Sponsor Firmalar

- Ticaret ve Sanayi Odası
- Ticaret Borsası
- Esnaf ve Kefalet Odası
- Lokantacılar Birliği
- Çivitçioğlu Market
- Dostlar A.Ş.
- Özcenk Kundura
- Sarıkayalar Mobilya
- Sezginler Kuyumculuk
- Havan Ticaret
- Başkent Halı-Mobilya
- Atılgan Kırtasiye
- Arif Tuhafiye
- Uysal Kuyumculuk
- Dilara
- Karataş Kuyumculuk
- Yaprak Ticaret
- Darendeli
- Hasaltun Ticaret
- Özkanlılar Ticaret
- Dantela

ÇANKIRI 1. YÖRESEL YEMEK YARIŞMASI

25 MAYIS 2004

DERECEYE GİREN YEMEKLER

DERECELER

ÇORBALAR	
ÜRÜN ADI	ÜRÜN SAHİBİ
1. Cimcik Çorba (03)	Server İĞCİ
2. Toyga Çorbası (21)	Nazmiye HANEFİOĞLU
3. Tandır Çorbası (08)	Ayşe ALTINSOY
MANSİYONLAR	
1. Tarhana (01)	Satı GÖKMEN
2. Mercimekli Tatar (13)	Nefise Çubuk – Emine DURSUN
3. Tarhana (24)	Alime KARAPINAR
4. Cimcik	Nuran KOCA
5. Tutmaç Çorbası	Sevim KURBAN
6. Toyga Çorbası	Selda KÜÇÜK
7. Yoğurtlu Keşkek	Hacer BURAR
8. Mercimekli Erişte	Memnune YILMAZ
9. Ekşili Köfte	Halise MERCAN
10. Hamur Köftesi	Gülşen DERİNGÖZ
11. Göce Çorbası	Şerife MERCAN
12. Keşkek Çorbası	Sabiye TOSYALIOĞLU
13. Yarma Çorbası	Nahide TOSYALIOĞLU

DERECELER

ET YEMEKLERİ	
ÜRÜN ADI	ÜRÜN SAHİBİ
1. Yeşil Badem Yemeği (15)	Hülya COŞKUN
2. Güveç (Yapraklı) (23)	Dilek KAHVECİ
3. Etlı Yaprak Dolması (25)	Emine AVŞAR
MANSİYONLAR	
1. Sarımsaklı Et (1)	Leyla ÜLKER
2. Bağ Kavurması (21)	İlknur KORGUN
3. Ekşili Köfte (18)	Emine KAYILI
4. Bütün Et (5)	Nuran KOCA
5. Erikli Yemek (22)	Sakine KARAMAN
6. Bütün Et (3)	Latife TAN
7. Sebzeli Kebap (16)	Dursun KANDEMİR
8. Güveç (20)	Hanife OGAN
9. Sarımsaklı Et (12)	Nejla BABUTÇU

DERECELER**DİĞER TATLILAR**

ÜRÜN ADI	ÜRÜN SAHİBİ
1. Yayla Çiçeği (Ilgaz) (13)	Saffet DEMİROL
2. Gül Tatlısı (Orta) (11)	Nazife KAYLAN
3. Yumurta Tatlısı (2)	Ayşegül GÜLBURUN
MANSİYONLAR	
1. Un Kurabiyesi (Çerkeş) (19)	Türkan ALKAN
2. Yumurta Tatlısı (1)	Afife ÇINAR
3. Yumurta Tatlısı (Şabanözü) (23)	Fatma ALICI

DERECELER**AÇMA TATLILAR**

ÜRÜN ADI	ÜRÜN SAHİBİ
1. Açma Kadayıf (8)	Gülizar DEMİR
2. Hameyli (9)	Fatma DEMİR
3. Baklava (6)	Şehri ALICI
MANSİYONLAR	
1. Baklava (11)	Fadime CİVAN
2. Baklava (10)	Saime ÇORTU
3. Baklava (4)	Perihan KAYABAŞ
4. Baklava (15)	Saime KÖYLÜ
5. Dilber Dudağı (16)	Hafize SOYSAL
6. Baklava (13)	Fatma DEMİR
7. Hameyli (3)	Hatice PABUÇCU

DERECELER

DİĞER HAMUR İŞLERİ

ÜRÜN ADI	ÜRÜN SAHİBİ
1. İri Hamur (Eldivan) (32)	Alime KARAPINAR
2. Katmerli Gözleme (Orta) (13)	Ayşe HAN
3. Bazlama (Orta) (16)	Fadime CİVAN
MANSİYONLAR	
1. Tava Çöreği (1)	Ayşe KIYMAZ
2. Bazlama (11)	Fatma ÇAKMAK
3. Otlı Ekmek (14)	Fidan OLMUŞ

DERECELER

AÇMA BÖREKLER

ÜRÜN ADI	ÜRÜN SAHİBİ
1. Yazma Çöreği (5)	Meliha TEKBAŞ
2. İnce Börek (9)	Nigar GENÇ
3. İnce Börek (13)	Mediha UNCUOĞLU
MANSİYONLAR	
1. Yazma Çöreği	Perihan SEZGİN
2. Ispanaklı Açma Börek	Nazife ZANKI
3. Cevizli Börek (Yapraklı)	Fatma SARIKAYA
4. Su Böreği (Kurşunlu)	Dursun ADIGÜZEL
5. İçli Börek (Orta)	Fadime EZDER