

TATLILAR

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Arap Şıllığı

- Arap Şıllığı (4 Kişilik)
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 1 adet açık (lavaş) ekmek
- 200 gr ceviz
- 1 dolu kaşık sadeyağ
- Hazırlanışı
- Ekmekler küçük parçalara ayrılarak servis tabağına konular. Tavada iyice dağlanan yağa pekmez ilave edilir, kaynara çıkınca ekmeklerin üzerine dökülür. Ceviz küçük parçalara bölünüp üzerine serpilerek servis yapılır.



Aşır Aşı

- Aşırışı (Aşure)(20 Kişilik)
- 2 su bardağı buğday dövmesi
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı börülce (lolaz)
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı kuru bakla
- ½ su bardağı pirinç
- 1 çorba kâsesi kuru kaysı
- 1 kâse çekirdeksiz İzmir üzümü
- 1 kâse kuru incir
- 1 kahve fincanı susam (küncü)
- 1 fincan çörekotu
- 4 portakal rendesi ve portakal suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı doğranmış ceviz içi
- 1 su bardağı fıstık içi
- 2 kg toz şeker
(şeker yerine üzüm pekmezi de konulabilir)



Hazırlanışı

- İki bardak dövme gecedan yıkandıktan sonra düdüklü tencereye konulur, sekiz bardak su ilavesiyle bir taşım kaynatılıp ağzını açmadan bekletilir. Ayrı kaplarda nohut, börülce, fasulye, bakla yıkanıp üzerine su çekilerek bırakılır. Ertesi gün dövme tekrar ateşin üzerine konulup eriyinceye kadar pişirilir. Nohut, börülce, fasulye, bakla ayrı ayrı tencerelerde üzerine su konulup ezilinceye kadar pişirilir, börülcenin koyu renkli suyu iki-üç defa değiştirilir. İncir ve kaysı dörder parçaya bölünür, üzümler ilave edilerek yumuşaması için üzerine su çekilerek bırakılır. Genişçe bir tencereye, dövme, nohut, börülce, bakla, fasulye ve yıkanmış pirinç konulur, iki litre kadar su ilave edilerek ateşte bir kaç taşım kaynatılır, incir üzüm ve kaysı ilave edilerek pişirilir. Kıvamına gelince bir çay kaşığı tuz, rendelenmiş portakal kabuğu ve sıkılmış portakal suyu, birer fincan susam, çörek otu ve şeker veya üzüm pekmezi ilave edilerek kaynatılır. Kalınlığı çorba kıvamında olmalıdır. İsteğe göre yarım kg süt de konulabilir. Tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerleri ceviz fıstık nar taneleriyle süslenip soğuk olarak servis yapılır.

Bastık Kavurması



- Bastık Kavurması (3 Kişilik)
- 1 büküm bastık (üzüm pestili)
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 adet yumurta

- Hazırlanışı
- Bastık küçük kareler şeklinde doğranır. Bir tavanın içerisine biryemek kaşığı sade yağ konulup ateşte eritilir, bastıklar eriyen yağın içerisinde kavrulur. Pembeleşen bastıklar üzerine çırpılarak dökülen yumurtalar pişince ateşten alınarak servis yapılır.

Halbur Tatlısı

- Halbur Tatlısı (6 Kişilik)
- 1 kg paket un
- 1 paket yağ
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 bardak sadeyağ

- Şerbeti
- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- ½ su bardağı limon suyu

- Hazırlanışı
- Tepsiye boşaltılan un, bir tutam tuz ve kabartma tozuyla karıştırılır, bir tavada dağlanan yağın üzerine boşaltılır. Biraz kaşıkla sonra da el ile, çiğköfte gibi yoğrularak birbirine iyice karıştırıldıktan sonra ortası açılarak iki yumurta, sirke veya limon suyu dökülüp azıcık suyla katı bir hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde alınan hamurlar halbur (veya bir süzgecin) sırtında parmak yardımıyla basılarak yuvarlanır, hurma şekli verilir. Yağda kızartılıp daha önceden tencerede hazırlanmış ve soğumuş olan üç su bardağı şeker, üç su bardağı su ve limon suyundan oluşan şeker balının içine atılır. Canına çekince servis tabağına alınır.



Haside

- Haside (4 Kişilik)
- 1,5 su bardağı nişasta
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- ½ su bardağı yağ
- Hazırlanışı
- Bir tencereye sıvı yağ konularak ısıtılır. Nişasta tencereye dökülerek hafif ateşte tane tane oluncaya kadar kavrulduktan sonra içerisine pekmezi ilave edilir. Bulgur gibi tane tane oluncaya kadar karıştırıldıktan sonra ateşten alınarak soğuk olarak servis yapılır.



Haytala



- Haytala (6 Kişilik)
- 2 kg süt
- 7 yemek kaşığı dolusu buğday nişastası
- 2 su bardağı şeker
- Hazırlanışı
- Bir tür su muhallebisidir. Bir kâseye iki su bardağı süt konulduktan sonra içine nişasta dökülür, nişastalar toplanmasın diye iyice çırpılır. Diğer taraftan süt bir tencereye boşaltılarak ateşe konulur, kaynayınca nişastalı süt ağır ağır içerisine karıştırılır. Dibini tutmaması için kısık ateşte karıştırılıp on dakika kadar iyice kaynatıldıktan sonra yayvan bir tepsiye boşaltılır, donup soğuyunca kurumaması için üzerini kaplayacak şekilde yavaşça su doldurulup buzdolabına konulur. İki bardak şekerin üzerine iki bardak su boşaltılır, eriyinceye kadar karıştırıldıktan sonra şerbet haline getirilir. Yenileceği zaman küp şeker büyüklüğünde doğranıp kâselere konur. Üzerine sade veya şeker boyalı şerbet/gülsuyu dökülerek yenilebileceği gibi; vişne suyu, portakal suyu/şerbeti dökülerek de yenilebilir. Soğuk, mümkünse buzlu yenilmelidir.

Hirtlevik

- Hirtlevik (6 Kişilik)
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 çay bardağı sadeyağ
- 1 paket kabartma tozu
- ½ limon suyu
- ½ kg dövülmüş ceviz
- 1 paket un
- Şerbeti
- 3,5 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 2 bardak su



- Hazırlanışı
- Şerbetin hazırlanışı: Şeker ve su bir tencerede kaynatılır, içerisine bir çay kaşığı limon suyu ilave edilerek soğumaya bırakılır, şerbet yapılır.
- Bir tepsiye iki yumurta, bir çay bardağı yağ, bir çay bardağı yoğurt bir paket kabartma tozu, limon suyu ve un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında yoğrulan hamur ceviz büyüklüğünde yumak yapılır. Nişastayla baklava hamuru inceliğinde açıldıktan sonra bir kat yuLa serilir ve içerisine ceviz serpilip oklavaya sarılarak bükülür. Oklavanın üzerindeyken hamur iki elle iki taraftan oklavanın ortasına doğru büzülür ve oklava çekildikten sonra beş-altı cm. uzunluğunda dilimlere ayrılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Bir çay bardağı sadeyağ eritilip üzerine döküldükten sonra önceden 170 derecede ısıtılmış fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine soğuk şerbet dökülür, isteğe bağlı olarak üzeri fıstıkla süslenerek servis yapılır.

Hurma Helvası

- Hurma Helvası (6 Kişilik)
- 1 kg hurma
- ½ kg tuzsuz Urfa peyniri
- veya Ceviz
- ½ su bardağı sadeyağ



- Hazırlanışı
- Hurmaların üzerine sıcak su dökülerek otuz dakika bekletildikten sonra ortadan ikiye bölünerek çekirdekleri çıkarılır. Geniş bir tavaya konulup ısıtılan yağa hurmalar atılarak birkaç kez çevrilir. Üzerine önceden dilimlenmiş ve suyu alınmış peynir döküldükten sonra hurmalarla peynir birbirine karıştırılarak tavanın ağzı kapatılır ve dinlendirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Kadıbeyni



- Kadıbeyni (1 Kişilik)
- 1 orta boy kâse yoğurt
- 1 yemek kaşığı kara pekmez
- Hazırlanışı
- Bir kâse yoğurdun içine bir kaşık pekmez iyice karıştırılarak yenilir.

Kuymak

- Kuymak (3 Kişilik)
- 250 gr sadeyağ
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı tozşeker
- Hazırlanışı
- Sadeyağdan bir yemek kaşığı büyüklüğündeki parça ayrıldıktan sonra geri kalanı (arzu eden üzerine de ekleyebilir) tavaya konularak eritilir. Un ilâve edilip pembeleşinceye kadar iyice kavrulduktan sonra bir yemek kaşığı şeker katılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince, içerisine geri kalan şeker konularak iyice karıştırılır (Arzu eden şekeri üzerine de ekleyebilir). Servis tabağına konulduktan sonra ayrılan yağ dağlanarak üzerine dökülür.



Küncülü Akıt

- Küncülü Akıt (6 Kişilik)
- 3 su bardağı yıkanmış temizlenmiş küncü (Kabuklu Susam)
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı kırık ceviz içi
- 1 yemek kaşığı toz şeker



- Hazırlanışı
- Tavaya konulan yıkanmış küncüler kısık ateşte iyice kavrulduktan sonra içine pekmez ilave edilerek katılaşıncaya (-akıtlaşıncaya) kadar ateşte tutulur, şeker ilave edilip karıştırılır ve ateşten alınır. (Kıvamını anlamak için bir kâseye soğuk su konularak pişen 'akıttan bir tutam içine atılır. Donarsa olmuş demektir, eğer dağılırsa biraz daha pişirilmesi gerekir) Islak bir tepsiye dökülen 'akıt, kaşıkla bastırılarak yayılır. Ceviz parçaları ayıklanıp üzerine serildikten sonra soğuk bir yerde donmaya bırakılır ve dilimler halinde servis yapılarak yenilir.

Palıza



- Palıza (4 Kişilik)
- 2 yemek kaşığı dolusu buğday nişastası
- 1 litre su
- 1 su bardağı tozşeker
- Hazırlanışı
- Bir tencereye su ve nişasta boşaltılarak ateşin üzerinde karıştırılır. İyice kaynatılıp pişirildikten sonra birtepsiye boşaltılır, soğuyunca küçük küpler şeklinde doğranır. Bir bardak şekerin üzerine iki bardak su boşaltılır ve iyice karıştırılır. Eridikten sonra palıza'nın üzerine dökülür. Şeker boyası konulabileceği gibi meyve suları katılarak da daha çok buzlu/soğuk olarak yenilir.

Patlıcan Tatlısı



- Patlıcan Tatlısı (6 Kişilik)
- 1 kg küçük boy patlıcan
- 1 kg tozşeker
- 2 bardak su
- 150 gr badem
- 150 gr fıstık
- 2 paket snober
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 yemek kaşığı limon suyu

- Hazırlanışı
- Şeker, su bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbeti hazırlanır. Küçük boy patlıcanların sapları kesilir, içleri biraz oyulduktan sonra acısını almak için az tuz ve az şekerle hazırlanmış suda bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp sıkılınca bol suyla yıkanır. Bir tencereye konularak kaynamaya bırakılan iki bardak su kaynara geçince patlıcanlar içerisine atılır, yumuşayınca kadar pişirilir, tencereden alınıp soğuyunca kurulanır. İri çekilmiş badem, fıstık, karanfil, snober eklenerek hazırlanan iç, patlıcanlara doldurulur, ağzı açılmaması için temiz ince iplikle bağlanır. Hazırlanmış şeker balına atılarak kaynatılan patlıcanlar biraz soğuyunca iplikleri alınarak servis tabağına dizilir ve tenceredeki şerbeti üzerine dökülerek soğuk olarak servis yapılır.

Peynir Tatlısı

- Peynir Tatlısı (5 Kişilik)
- 3 bardak toz şeker
- 6 baş Urfa tuzsuz peyniri
- 1,5 bardak su
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı sadeyağ
- ½ limon suyu
- 1 çay kaşığı karbonat
- Yeterince un



- Şerbetin Yapılışı
- Şeker derince bir kaba konulup üzerine su ilave edilerek bir-iki taşım kaynatılır. Limon suyu konulup üç dakika sonra ateşten alınır.
- Hazırlanışı
- Peynirler geniş bir kaba konularak ezildikten sonra içine yumurta kırılıp, bir çay kaşığı karbonat, alabildiğince un ilave edilir. Kulak memesi yumuşaklığında yoğrularak küçük ceviz büyüklüğünde yumaklar yapılır. Yumaklara elde şekil verilerek ortası parmak yardımıyla delinip kızgın yağa atılır. Pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra şeker balına atılarak servis yapılır.

Peynirli Helva

- Peynirli Helva (6 Kişilik)
- ½ kg tuzsuz Urfa peyniri
- 1 su bardağı sadeyağ
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı tozşeker

- Hazırlanışı

- Tozşekerin üzerine bir bardak su konularak eritilir. Peynirler yıkanıp ince dilimler halinde doğandıktan sonra suyu süzülür. Bir tavaya boşaltılan yağ hafif ateşte ısıtıldıktan sonra un ilave edilerek yaklaşık yarım saat süreyle sürekli karıştırılır. Un hafif pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra içerisine eritilmiş şeker dökülerek iyice karıştırılır. Helva kıvamını bulunca ortası açılıp peynir konular, üzeri helvayla kapatılıp tavanın kapağı örtülür. Peynirler eriyince karıştırılıp servis tabaklarına alınır.



Peynirli Kadayıf



- Peynirli Kadayıf (4 Kişilik)
- 1 kg tel hamur
- 750 gr tuzsuz peynir
- 1 paket tereyağı
- ½ kahve fincanı pekmez
- 3 su bardağı tozşeker
- 1 bardak su
- ½ limon suyu

- Hazırlanışı
- Yarım paket tereyağı hamura yedirilecek kalan yağ pekmezle karıştırılıp yarısı tepsinin içerisine sürülür. Yağla karıştırılmış olan hamurun yarısı alınıp el ıslatılarak tepsiye bastırılarak yayılır. Peynir ince ince dilinerek hamurun üzerine yerleştirilir. Üzerine hamurun diğer yarısı yine elle bastırılarak yerleştirilir. Ocağın üzerinde çevrilerek pişirilir. Altı pişince bir tepsinin tersine çevrilerek pişirilen tepsi tekrar kalan yağla ovulup kadayıfın pişmiş yüzü dışarıya getirilerek hamur yüzü tepsiye rahatça konulur ve alt yüzü de aynı şekilde kısık ateşte pişirmeye başlanır. Diğer taraftan üç bardak şekerin içerisine su ve yarım limon suyu ilave edilerek şerbet yapılır ve soğutulur. Soğuk şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür.

Peynirli Katmer



- Peynirli Katmer (6 Kişilik)
- 1 çay bardağı sadeyağ
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- ½ limon
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- Alabildiğince un

- İçi
- 750 gr tuzsuz peynir 1 su bardağı sadeyağ 4 su bardağı seker 1,5 bardak su birkaç damla limon suyu

- Hazırlanışı
- Çukur bir kaba bir çay bardağı yağ, dört yemek kaşığı yoğurt, iki yumurta, kabartma tozu, tuz ve yarım limon suyu katılarak karıştırılır. Alabildiğince un ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur, en az yarım saat dinlendirilir. Hamur ikiye bölünerek otuz tane bilyeden biraz büyük yumak yapılır. Her yumak nişasta yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Açıldıktan sonra tek tek aralarına nişasta serpilerek beş tane üst üste konulup tepsi büyüklüğünde yuLa açılır. Bu yuLadan üç tane üst üste serilir, sonra peynirler ezilip ufalanarak yuLaların üzerine dizilir. Geriye kalan onbeş yumak aynı şekilde açılıp üç kat olarak peynirlerin üzerine serilir. Kare şeklinde dilimlenip üzerine sadeyağ dağlanarak dökülür. Orta hararetle fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta dört su bardağı şekerle birbuçuk su bardağı su karıştırılarak bir kaç damla limon suyu ilave edilerek kaynatılır. Hazırlanan bu şerbet soğutularak fırından sıcak çıkmış olan katmerin üzerine dökülür.

Şıllık

- Şıllık (4 Kişilik)
- 3 bardak un
- 1 yumurta
- ½ çay kaşığı karbonat
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 bardak süt
- 5 bardak su
- ½ kg ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Şerbeti
- 3 su bardağı toz şeker
- 1,5 bardak su
- 3-4 damla limon suyu
- 2 yemek kaşığı sadeyağ



- Hazırlanışı
- Tüm malzemeler derince bir kaba konularak iyice çırpılıp sıvı bir hamur elde edilir (Yumurta konulması isteğe bağlıdır). Büyük yağsız şıllık tavası ateşe konular, bir yemek kaşığı sıvı yağ konularak içerisi yağlanır. Fazla gelen yağ bir kâseye dökülür. Yağlanmış kızgın tavaya bir kepçe sıvı hamurdan dökülür. Tavanın her alanını kaplayacak şekilde gezdirilip üzerinde fazlalık oluşursa tavadan kaba boşaltılır. Burada dikkat edilmesi gereken şey hamurun ince olmasıdır. Kısık ateşte iki yüzü pişirilen hamur orta boy bir tepsiye konular. Üç kat hamur serildikten sonra ayıklanmış ve çekilmiş ceviz hamurların üzerine yayılır. Yeniden üç kat hamur yayıldıktan sonra tepsi hazır vaziyete gelir. Bıçakla dilimlenir. Diğer taraftan yağ, su, şeker, birtencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır. Sıcak sıcak tepsiye dökülür.

Taş Ekmeđi

- Taş Ekmeđi (6 Kişilik)
- 2 ekmeklik mayalı hamur
- 2 bardak süt
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı sadeyağ
- 3 çay bardağı tozşeker ya da pekmez
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı ceviz içi



- Hazırlanışı
- Bir kaba boşaltılan hamurun içine iki yumurta ve iki bardak süt konularak iyice çırpılır. Kepçeyle alınan çırpılmış hamur yağlanmış tavaya dökülerek kısık ateşte ve çay tabağı büyüklüğünde iki yüzüyle pişirilir ve hamur bitene kadar tava sürekli yağlanır. Bir tencereye artan yağ konulur. Eriyince üç bardak su ve üç bardak şeker ve yağ konulup kaynatılır ve taş ekmeklerin üzerine dökülür. Balını canına iyice çekince üzerine çekilmiş ceviz dökülür.

Un Bulamacı

- Un Bulamacı (3 Kişilik)
- 2 ay bardağı un
- 2 ay bardağı tozşeker/pekmez
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 3 su bardağı su
- Bir tutam tuz



- Hazırlanışı
- Tencereye konulan yağ ateşin üzerinde biraz eriyince içerisine su ve un ilave edilerek aralıksız karıştırılır. Bu arada bir tutam tuz atılır ve unun tadı kesilinceye kadar pişirilir. Arzu eden şekerini ya da pekmezi içerisine karıştırarak; arzu eden üzerine serperek servis yapar.

Urfa Usulu Katmer

- Urfa Usulu Katmer (6 Kişilik)
- 1 kg baklavalık un
- 1 kg tuzsuz Urfa peyniri
- 2 yumurta
- 2 kaşık yoğurt
- 1 çay bardağı sadeyağ
- 3 bardak tozşeker
- Limon suyu
- Tuz



- Hazırlanışı
- Un, iki yumurta, bir çay bardağı sadeyağ ve biraz tuz konularak yoğrulur, bir-iki kaşık yoğurt ilavesinden sonra yarım saat dinlendirilir. Şurup için ayrı bir kaptaki üç bardak şeker iki bardak su kaynatılır, bir kaşık limon suyu ilavesinden sonra soğutulur. Yoğrulan hamurdan ceviz iriliğinde küçük parçalar alınarak oklava ile çok ince açılır. Tuzsuz Urfa peyniri ufalanarak orta yerine konulduktan sonra yanlardan katlanarak peynirin üstü kapatılır, alt ve üst kısmı üstüne katlandıktan sonra su ile yanlar bastırılır. Kızgın yağda kızartıldıktan sonra batırıldığı şurubu iyice çekince servis tabağına alınır, yenilir.

Zingil



- Zingil (5 Kişilik)
- Fırından iki ekmeklik ekşi hamur
- 750 gr tozşeker
- ½ limon
- 1 su bardağı sadeyağ
- Hazırlanışı
- Hamur yoğurt kıvamına gelinceye kadar suyla yumuşatılır. Zingilin özel tavası** içerisinde sıvı yağ konulur. Yağ, kızgın hale gelince o yuvarlakların içine kepçeyle hamurlar dökülür ve pembeleştirilir. Diğer yandan tozşekerden şeker balı yapılır. Birkaç damla limon sıkılır. Kızaran zingiller soğumuş şeker balına atılarak servis tabağına alınır.