

KAZAYAĞI OTU-GELİNCİK OTU-ISIRGAN OTU KAVURMASI:



Malzemeler:

1 demet kazayağı otu

1 demet gelincik otu

1 demet ısırgan otu

1 adet kuru soğan

½ su bardağı su

1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

2-3 diş sarımsak

250 gr. yoğurt

Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)

Hazırlanışı :

Otları yıkayın ve sert yapraklarını ayıklayıp 2-3 cm boyunda doğrayın. Tencereye 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı koyun ve rendelenmiş kuru soğanı pembeleştirin. Üzerine ayıklanmış ve yıkanmış otları ekleyip kavurun. Ara ara karıştırarak 5-6 dakika kavurduktan sonra tuz, karabiber ve yarım su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Servis tabağına alınarak sade olarak , üzerine yumurta kırılarak ya da üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilebilir.

Afiyet olsun...

RADİKA (HİNDİBA) SALATASI



Malzemeler:

1 demet radika

Zeytinyağı

1 adet limon

1 diş sarımsak

Tuz

Hazırlanışı:

Radikaların bozulmuş, sararmış yapraklarını ayıklayıp kalın saplarını kesin.

Radikaları tuzlu kaynar suyun içinde 10 dakika haşlayın.

Süzdürüp, buz gibi soğuk suyun altından geçirin ve suyunu sıkın.

Servis tabağına koyup, limonu, zeytinyağını, ezilmiş sarımsağı ve tuzunu ekleyin.

Afiyet olsun.

SARMAŐIK OTU KAVURMASI



Malzemeler:

- 1 demet sarmaŐik otu
- 1 adet soğan
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

- SarmaŐıklar yıkanır, sap kısımları kesilir.
- Taze kısımları elle kırılır (bıçakla kesilince acı oluyor).
- Zeytinyağında yemeklik doğranan soğan kavrulur, ardından sarmaŐıklar eklenir.
- Çok az su ekleyip kısık ateşte ot yumuşayana kadar pişirilir.
- Suyunu çektikten sonra tuz ve karabiberi eklenir.
- Bu aŐamadan sonra üzerine yumurta kırılabilir, sarımsaklı yoğurt eklenebilir ya da sade de yenebilir.

Not:

- Kuru soğan yerine taze soğanın ya da pırasanın yeşil kısımları da eklenebilir.
- "Acı ot" olarak da bilinen sarmaŐıĐın kendinden acı bir tadı olduğunu da belirtmek gerekir.
- PiŐirirken mŐmkŐnse metal kaşık değdirmeyin (acılığı daha da artırıyor), tahta kaşıkla ya da sallayarak karıştırın.
- Tuzunu mutlaka ot piştikten sonra ekleyin, baŐtan konursa acı olur.

CİBES SALATASI



Malzemeler:

- Yarım kilo cibes
- Limon
- Tuz
- Zeytinyağı
- Su
- Nar ekşisi (isteğe bağlı)
- Sarımsak (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Cibesleri bol suda yıkayın, hatta 10-15 dk sirkeli suda bekletin.

- Derin bir tencereye su ekleyin kaynatın, bir miktar tuz atın, ardından bütün halde cibesleri atın.
- Cibeslerin sap kısımları yumuşayana kadar pişirin (bu arada kapağın açık kalmasında fayda var, o zaman rengini daha iyi koruyor, bu tüm haşlanan sebze ve otlar için geçerli)
- Haşlandıktan sonra süzün, iri iri doğrayın, ılık hale gelince limon, tuz, zeytinyağı, sarımsak ve nar ekşisinden oluşan sosu (sos için ölçü vermiyorum, çünkü tuz, yağ, ekşi miktarı sağlık durumuna ya da damak tadına göre değişiklik gösterebilir) gezdirip karıştırın. (zeytinyağını en son ekleyin çünkü yağ bir tabaka oluşturup tuz, limon vs.nin otla bütünleşmesini engelliyor, sarımsağı ben seviyorum, ama isterseniz eklemeyebilirsiniz, bu salatanın vazgeçilmezleri limon ve zeytinyağı) özellikle balığın yanına çok yakışan bir salata türüdür.

TURP OTU SALATASI



Malzemeler

- 1 bağ turpotu
- Zeytinyağı
- Limon
- Sarımsak
- Tuz

Hazırlanışı:

Turpotlarının kalın sap kısımları kesilerek taze saplari ve yaprak kısımları alınır iyice yıkanır (epey kum tuttuğu için sirkeli suda da bekletmekte fayda vardır)

- Tencereye su ve tuz eklenip kaynamaya bırakılır. (çabuk kaynaması için tuzu sonra da ekleyebilirsiniz)
- Su kaynadıktan sonra turpotunun saplari bir 5 dk önce yaprak kısımlari 2-3 seferde suya eklenir. (hepsini birden eklemiyoruz çünkü o zaman kaynamış olan su soğuyor)
- Yumuşayana kadar haşlanır, sonra kevgirle bir tabağa alınır.
- Ayrı bir yerde ezilmiş sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve tuz ile hazırlanan sos servise yakın salataya dökölüp hafifçe karıştırılır.

DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI



Malzemeler:

1 demet deniz börülcesi

Sosu için:

1 çorba kaşığı sirke

3 diş sarımsak

½ taze sıkılmış limon suyu

½ çay bardağı zeytinyağı

Sos Yapılışı:

Sarımsakları soyun ve ezin.

Taze limonu sıkın.

Tüm sos malzemelerini büyükçe bir bardakta karıştırın.

Hazırlanışı:

Börülcelerin kök kısımlarını kesin. Yeşil kısımlarını güzelce yıkayın. Büyükçe bir tencereye su ilave edin ve kaynatın. Kaynamış suyun içine börülceleri ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını kapatın.(taşımamaya dikkat etmek gerekiyor) Yaklaşık 10dk haşlayın. Haşlanmış börülceleri kevgirle akan suya tutun ve süzgeçte süzölmeye bırakın. Süzölen Deniz Börölcelerini tek tek yeşil kısımlarını liflerden ayırıp, servis tabağına alın. Üzerine sosu gezdirin ve servis yapın. Afiyet olsun

KUZU ETLİ ARAPSAÇI YEMEĞİ:



Malzemeler:

1/2 kg arapsaçı

200 gr kuzu eti

1 baş soğan

1 Yemek kaşığı un

1 limon suyu

Bir tutam tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Arapsaçlarını doğrayıp sirkeli suda 1/2 saat kadar bekletip yıkayın. Dödüklü tencerede doğranmış soğanı pembeleştirip etleri içine atın. Biraz kavurunca arapsaçlarını ilave edip tuzunu ve yeterli miktarda suyunu koyup dödüklünün ağzını kapatıp 1/2 saat pişirin. Soğuduktan sonra kapağını açıp limon suyu, un ve yemeğin suyunu karıştırıp tencereye döküp 10 dk. kadar ekşisini karıştırın. Servise hazırdır.

KUZU ETLİ ŐEVKET-İ BOSTAN



Malzemeler :

1/2 kg Őevketi bostan ayıklanmıŐ, yıkanmıŐ
250 gr kuzu kuşbaşı
Zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
1 limonun suyu
2 kűp Őeker
Tuz
2 su bardağı kadar su

Hazırlanışı:

Tencereye 6nce yıkanmıŐ etleri yerleŐtirin ve ateŐe koyun. Etlere suyunu salıp 6ektikten sonra yađı ekleyin ve etleri biraz kavurun. Kűp dođranmıŐ sođanları ilave edip sođanlar 6lűnce de Őevketi bostanını ekleyin. Őzerine limon suyunu, kűp Őekerleri, yeterince tuzunu ve suyunu da ilave edip piŐmeye bırakın Etlere kokusu 20 dakika kadar sonra piŐtiđini belli ediyor zaten. Afiyet olsun.

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI



- Malzeme
- 20–25 tane kabak çiçeği
- Her çiçek için 1 tatlı kaşığı pirinç
- 7–8 dal ince kıyılmış taze soğan
- Yarım demet ince kıyılmış taze nane
- 5–6 sap ince kıyılmış dereotu
- 1/3 demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 tane büyük boy rendelenmiş kuru soğan
- 1 tane rendelenmiş domates
- 3/4 çay bardağı zeytinyağı
- Karabiber, kırmızıbiber ve tuz

Hazırlanışı:

Kabak çiçeklerinin ortasındaki kısmı çay kaşığı ya da cımbız yardımı ile nazikçe çıkarın. Temizlenen kabakları iç içe koyarak su dolu bir kaba bırakın. Dolma içi için gerekli bütün malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Ardından çiçekleri doldurma işine girişebilirsiniz. Çiçeklerin sadece dibinde dolma içi olacak şekilde az doldurun. Ağızlarını büzerek, ağız yukarıda olacak şekilde tencereye sıkışık olarak yerleştirin. Üzerine biraz zeytinyağı veya tereyağı ile bir bardak su koyup 35–40 dakika pişirin.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR



Malzeme

- 10 enginar
- 2 kuru soğan
- 500 gram haşlanmış bezelye
- 3 havuç
- 1 demet dereotu
- 1 limon suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz
- 2 su bardağı su

Hazırlanışı:

Enginarları soyun ve kararmamaları için tuz ve limonla ovun. Tencereye bezelye, küp küp doğradığınız havuç ve soğanları koyun. Enginarları bezelye ve havuçların üzerine ters çevirerek dizin. Tuz ve şekerini enginarların üzerine serpin. Daha sonra bir çay bardağı zeytinyağı ve iki su bardağı suyu dökün. Enginarları, yumuşayana kadar pişirin. Piştikten sonra enginarları servis tabağına alın ve içlerini, havuç ve bezelye karışımıyla doldurun. Üzerlerini dereotu ile süsleyebilirsiniz.

ZEYTİNYAĞLI BAKLA



Malzeme

- 1 kg bakla
- 1 limonun suyu
- 3 soğan
- 1 dal taze sarımsak
- 8 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz Şeker
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 5–6 dal dereotu
- Tuz

Hazırlanışı:

Baklaları yıkayıp ayıklayın. Kararmaması için yarım limon suyu ilave edilmiŐ suda bekletin. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı ve sarımsağı pembeleŐtirin, un ilave ederek kavurun. Baklayı da bu karışıma ekleyin. Taze sarımsağı ilave edip karıŐtirin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte beŐ dakika pişirin. Toz Şeker, tuz, sıcak su ve kalan yarım limonun suyunu ilave edip baklalar yumuşayana kadar pişirin. Dereotunu temizleyip kıyın. Baklanın zerine serpiŐtirip tencerenin kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla servis yapabilirsiniz.

OTLU DOLAMA BÖREK



Malzeme:

3 adet yufka

Sıvı harcı için:

3/4 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvıyağ

1 yumurta

İç harcı için:

Gelincik, ıspanak, pazı, ebegümece, taze soğan, maydanoz ve dereotu

Çökelek

Hazırlanışı:

İç harcı için öncelikle taze otları ince ince kıyın ve çökelek ile harmanlayın. Bir kaptaki iyice çırpıp birbiri ile özdeşleşen sıvı harcı tezgâha yaydığınız her bir yufkaya bu sıvı harçtan sürüp hazırladığınız iç malzemeden yeteri miktarda yayın ve yanlarını hafif kıvrarak rulo haline getirin. Daha önceden yağladığınız yuvarlak tepsi veya cam kalıbınıza ortadan başlayarak kendi etrafında dolamak suretiyle tüm yufkalara aynı işlemi uygulayarak yerleştiriniz. Kalan sıvı harcı böreğin üzerine yayıp en üste çörek otu ya da susam serpiştirerek önceden ısıtılmış 180 C de üzeri kızarana kadar pişiriniz çıkardığınızda üçgen dilimler halinde keserek servis yapabilirsiniz.

EKMEK DOLMASI (Seferihisar Usulü)



Ekmekek dolması Ege Bölgesinin özellikle Ödemiş, Tire ve Seferihisar'ın meşhur yemeğidir. Sadece ramazan ayında fırınlarda ekmekek dolması özel ekmeği satılır. Bu ekmekekler yuvarlak olur.

Malzemeler:

250 gr kıyma veya küçük kıyılmış kuşbaşı et parçaları

Tuz, karabiber, tereyağı

Et yada tavuk suyu

Yapılışı:

Fırından alınan özel ekmeğin altı yuvarlak şekilde kesilir. Ekmeğin içi özenle çıkarılır ve çıkarılan bu iç iyice ufalanır. Tereyağını tavada eritip içine kıyma yada etinizi ekleyerek iyice kavurun, tuz ve karabiberi ilave edilip bu karışıma iyice ufaladığınız ekmekek parçaları da eklenerek güzelce harmanlanır. Bu dolgu malzemesi içi boşaltılmış özel ekmeğin içine sıkıştırarak yerleştirilir ve kesilen kapak kapatılır. Kapaklı ve ekmeğin rahatça sığacağı tavaya iki çatal yerleştirilir. Kesilen alt kısım altta kalacak şekilde ekmekek dolmamız çatalların üzerine özenlice yerleştirilir. Üzerine tereyağı sürülür. Tavanın içine çatalları örtecek kadar et ya da tavuk suyu konularak tavanın kapağı kapatılarak kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynarken arada kaşık yardımı ile kaynayan su ekmekek dolmasının üzerine gezdirilir. Su azalınca pişmiş demektir. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.

URLA KATMERİ



İzmir'in en gözde ilçelerinden biri olan Urla, denizi, güneşi, lezzetli balıkları kadar güveci ve katmeriyle de meşhurdur. Bir zamanlar İzmir'in ileri gelenleri sırf güveç yemek için faytonlara binip Urla'ya gelirlermiş. O zamanlar güveçler kasaplarda hazırlanıp, kara fırınlarda pişirmiş ve ilçede 30'dan fazla kasap, bir o kadar da meyhane varmış. Katmer aslında pek çok yörede bilinen ama farklı şekillerde yapılan bir yiyecek. Urla'daki katmer pek çok kişinin aşına olduğunun aksine tatlı değil, tuzlu.

Malzemeler:

Yeterince un , su, tuz

1 Demet Maydanoz

½ kg böreklik peynir ve Sıvı yağ

Hazırlanışı:

Çukur bir kaba ılık su konur, üzerine tuz konularak karıştırılır. Karışımın üzerine yavaşça ve eleyerek un katılır. Yumuşğa yakın bir hamur elde edilene kadar yoğurularak unu ayarlanır. Elde edilen hamur yarım saat kadar dinlendirilir. (Urla katmerinin hamuru buzdolabında poşete sarılı olarak 6 gün dayanabilir.) Dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır, parçalar yuvarlanarak top yapılır. Birinci top alınır, tezgâhta parmak uçlarıyla yassılaştırılır, üzerine yarım tatlı kaşığı sıvıyağ sürülür. İkinci hamurda aynı şekilde parmak uçlarıyla diğeri kadar yassılaştırılır, yağ sürülmüş hamur parçasının üzerine konur, iki hamur parçası merdane ile açılmaya başlanır. Hamur yemek tabağı büyüklüğüne gelince, çekiştirerek genişletilir. Pişirme tavasının iki misli büyüklüğüne gelene kadar çekiştirerek ve esneterek kare şeklinde açılır. Ortası çukur tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur, tavanın her tarafına yağ yayılır. Yağlı tava harlı ateşli ocağa konur, tam kızınca, açılan hamur kenarlardan taşarak tavaya yerleştirilir. Açılan hamurun üzerinde ısının etkisi ile kabarcıklar oluşmaya başlayınca, çabuk hareketlerle üzerine 1 adet yumurta kırılır ve ince kıyılmış maydanoz katılır. Maydanoz ve yumurta kaşık yardımıyla karıştırılır. Yumurta pişince tava büyüklüğünde hamura yayılır, üzerine peynir yayılır. Kenarlardan taşan hamur parçaları zarf şeklinde katlanır. Bu arada alt kısmı piştiği için, Urla katmeri çevrilir. Diğeri kısmı da pişince ocaktan alınır. Diğeri hamur parçalarına da aynı işlemler uygulanır. Bu şekilde 4 adet katmer hazırlanmış olur. Kare kare dilimlenerek servis yapılır. Katmeri peynirin yanısıra arzuya göre kıymalı yada patatesli de yapabilirsiniz. Afiyet olsun

OKMA



Malzemeler

Domates, Biber, amur peyniri (ökelek ya da lor peyniri de kullanılabilir)

Dereotu, taze nane, taze soğan, maydanoz, zeytinyağı

Pul biber, karabiber ve tuz.

Hazırlanışı

Bütün malzeme sırasıyla küçük küçük doğranarak harmanlanır. Üzerine istenilen miktarda tuz, karabiber pul biber ve zeytinyağından oluşan karışım eklenir. Servis edilirken en üste tekrar ince kıyılmış maydanoz ve dereotu ile konularak süslenir. Özellikle Tire’de yapılan ve kahvaltılarda da sunulan özgün bir salata türüdür.

ÇIĞIRTMA (ZEYTİNYAĞLI PATLICAN YEMEĞİ)



Malzemeler:

6 adet kemer patlıcan

5-6 adet domates

5-6 adet biber

2 küçük soğan

5-6 diş sarımsak

Tuz, karabiber

Maydanoz

1/2 çay bardağı sıvıyağ

2 kaşık zeytinyağı

2 adet kesme şeker

Hazırlanışı:

Patlıcanlar alacalı soyulur ve tuzlu suda 15 dakika bekletilir, yıkanır resimdeki gibi bıçakla helezon şeklinde yani patlıcanı çevire çevire kesilir. Her tarafı 1/2 çay bardağı sıvıyağ ile yağlanır ve tuzlanır, teflon tepsiye dizilir, üzerlerine doğradığınız biberlerde dizilir daha hafif olması için 220 derecede ısıtılmış fırında kızartılır. İsteyen yağda da kızartabilir. Soğanlar ve sarımsaklar doğranarak zeytinyağında öldürülür kabuklarını soyduğumuz ve küçük doğradığımız domatesler de eklenerek şeker, karabiber ve tuzu ilave edilerek patlıcanların üzerine dökülür. Domatesler pişip patlıcanlar domateslerin suyunu çekene kadar pişirilir Soğuyunca üzerine küçük küçük doğradığınız maydanozla servis yapılır.

TARHANA ÇORBASI



(Toz halinde pişirilmeye hazır tarhana)

Malzemeler

1.5 kg kırmızı kapyra biber

1 kg domates

1 kg soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 demet tarhana otu

½ kg haşlanmış nohut

1.5 kg süzme yoğurt

½ kg irmik

1 avuç tuz

1 yaş maya

1 çorba kaşığı toz kırmızı biber (arzuya göre acı yada tatlı)

8 kg un

Hazırlanışı:

Tarhana otu düdüklü tencerenin dibine konulur. Üzerine kırmızıbiber, domates, soğan parçalar halinde kesilerek yerleştirilir. 1 çorba kaşığı zeytinyağı yeteri kadar tuz eklenerek hiç su konulmadan pişirilir.

Piştikten sonra bu karışım tarhanayı yoğuracağınız büyükçe mutfak kabına aktarılır ve içinden demet halinde ot çıkartılarak, haşlanmış nohut eklenip soğuması beklenilir. Soğuyunca süzme yoğurt, irmik bir avuç tuz, yaş maya, toz kırmızıbiber ve un eklenerek iyice yoğrulur. Elde edilen hamur 8 gün boyunca gidip gelip yoğrulmalıdır. 9. Gün bunu küçük yassı parçalar yapıp temiz bir bezin üzerine kuruması için serilir. İyice kurumadan elekten geçecek kıvama gelince, tel elekten elle ya da robotta çekilerek (resimdeki irilikte) pişirilmeye hazır hale getirilir.

Tarhana Çorbasının Yapımı: (4 kişilik)

1 litre su için yaptığımız tarhana tozundan 4 dolu çorba kaşığı tarhana koyu kıvamlı bir çorba için idealdir. Tencerede tereyağını eritin, istenirse biber salçası da çok az kavrulabilir, üzerine 1 lt soğuk su eklenir ve hemen tarhana tozu ilave edilir topaklanmaması için sürekli karıştırılarak kıvamına gelip kaynayana kadar pişirilir. Yenilirken isteğe göre özellikle kış aylarında içine piştikten sonra birkaç dövülmüş sarımsakta atılabilir. Afiyet olsun.

URLA GÜVECİ



Malzemeler:

750 gr güveçlik kuşbaşı güveçlik dana eti,
5 adet iri boy domates,
1 adet iri boy kuru soğan,
6-7 diş sarımsak,
6-7 adet tatlı sivri biber,
Tuz,
Karabiber,
Zeytinyağı

Hazırlanışı:

1 adet domatesi halka halka keserek toprak kabın altına sıralayın. Soğanı piyazlık doğrayıp üzerine dağıtın. Bir sıra et, bir sıra iri doğranmış domates, iri doğranmış biber, sarımsakları da sıra sıra toprak kaba yerleştirin. Malzemeleri yerleştirirken tuz ve karabiberi de yeterli miktarda ekleyin. En son bir adet domatesi halka halka kesip, etlerin üzerini örtün. Yeteri miktarda zeytinyağını ilave edin. Üzerine ister tatlı ister acı 1-2 tane bütün biber koyun. Fırında 200 -250 C de pişirin. Aslında güveç odun fırınında pişerse daha lezzetli olur. Toprak kabın kapağının kenarı hamur ile iyice kapatılır hava almasın diye. Sonra kara fırında pişirilir. İçine hiç su konmaz etler kendi suyu ve domateslerin suyu ile hamur gibi olana kadar pişirilir ve tabii ki bütün lezzeti de içinde kalmış olur.

Afiyet olsun

İZMİR KÖFTE



Malzemeler:

Köftesi için:

- 500 gr. kıyma,
- 1 su bardağı kurutulup robottan çekilmiş ekmek içi,
- yarım demet maydanoz (ince kıyılmış),
- 2 tane orta boy soğan (rendelenmiş),
- 2 diş sarımsak,
- 1 çay kaşığı karabiber,
- 1 çay kaşığı pul biber,
- tuz,
- Kıvamı bulması için 1 kahve fincanı kadar su

Diğer malzemeler:

- 3 orta boy patates,
- 2 tane domates,
- 2 tane dolmalık biber,
- 2 kaşık domates salçası,
- 1 tatlı kaşığı kekik (üzerine serpmek için),
- yeteri kadar sıvı yağ,
- tuz

Hazırlanışı:

Köftesi için soğanı, sarımsağı rendeleyin. Bir kaba diğer köftelik malzemeleri de koyduktan sonra az su yardımı ile kıvamlı bir köfte yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp resimdeki gibi parmak parmak köfteler hazırlayın. Diğer taraftan patatesleri soyup yıkayıp kurulayın. Elma dilimi şeklinde kesin ve bol sıvı yağda yarı kıvamda kızartın.

Kızaran patatesleri uygun bir tepsiye alıp üzerine hafif tuz serpin. Daha sonra hazırladığınız köfteleri teflon tavada az yağda yarı kıvamda kızartın. Kızaran köfteleri de patateslerin üzerine döşeyin. Üzerine elma dilimi domatesleri ve biberleri koyun. 2 kaşık salçayı köfteleri kızarttığınız tavada az yağda kokusu çıkana kadar çevirin. Üzerine 3 su bardağı kadar sıcak suyu koyup tıkırdamaya başlayınca ocaktan alın ve köftelerin üzerine dökün. Fırına sürmeden önce üzerine kekik serpin ve 200 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin. Tepsinin üzerini yağlı kâğıt ya da alüminyum folyo ile kapatırsanız üzerindeki domatesler ve biber yanmamış olur. Ayrıca buharlaşma nedeni ile kekik yemeğinizin içine kadar işler bu sayede lezzetine lezzet katmış olursunuz

KEŞKEK



Keşkek Ege'nin çok meşhur bir yemeğidir. Özellikle köy ve kasabalardaki düğünlerde büyük kazanlarda pişirilen keşkek bütün kasaba halkı davet edilerek sunulur.

Malzemeler :

1 kg keşkeklik döğme buğday (aşurelik buğday)
1 Tavuk veya parça etle de olur
200 gr tereyağı (veya sıvı yağda olabilir)
tuz, karabiber, kırmızıbiber, nane

Hazırlanışı :

Keşkeklik buğday gecedan iyice yıkanıp üzerine 4 parmak çıkacak kadar su ile ıslatılır. Sabah düdüklü tencere olursa tercihen daha iyi, tencerenin dibine önce parça parça etler yerleştirilir. Akabinde gecedan suya yatırdığımız keşkeklimizi süzmeden o suyuyla tencereye koyalım ve zaten suyunu çekmiş olduğu için 4 parmak üzerine çıkacak kadar su koyarak tuzunu ekleyin. Eğer etiniz yağsızsa az miktarda yağ da koyabilirsiniz. Fazla olmamalı çünkü üstüne de yağ yakılacağı için ağırlaştırmamamız gerekir. Tenceremizin kapatılarak önce harlı ateşte bir kaynatıp buhar çıktıktan sonra mümkün mertebe ocağın en kısık ateşinde 2-3 saat kadar pişirin.

Tencerenin havasını çıkardıktan sonra bir tahta kaşıkla dinlene dinlene bu keşkeği karıştırarak ezin. Ne kadar ezilirse o kadar güzel olur, bırakın etlerde birbirine girsin özleşsin. Sonra servis yapılacak tabaklara koyun ve üzerine kırmızıbiberle tereyağı kızdırıp servis yapın. Afiyet olsun.

KUZU ETLİ TANDIR



Özellikle Tire' de o meşhur Kuzu tandırı ya da diğer adı ile "tak tak kebabının" en lezzetlisini bulmanız mümkündür. Merkezde küçücük bir yerde bu müthiş lezzeti tatmak için sabah saat 05.00-06.00 civarında telefonla arayıp ne kadar yiyecekseniz ayırtmanız gerekmektedir. Çünkü saat 09.00 da bitmiş oluyor neredeyse. Tabii Tire'ye gitmişken özel koyun yoğurdu, çamur peyniri ve sucuğunu da almak yerinde olacaktır. Kuzu tandırın gerçeği etin odun ateşinde fırında pişirilmesidir. Fakat günümüzde bu çok mümkün olmadığına evlerimizde de her ne kadar tam o tadı vermese de fırın poşetlerinde ya da düdüklü tencerede bunu yapabiliriz.

Malzemeler:

- 1 adet kuzu kol (5-6 parçaya ayrılmış)
- 2-3 baş kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- Tuz, karabiber
- Arzuya göre kekik
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Birkaç defneyaprağı

Hazırlanışı:

Soğanları irice halka şeklinde doğrayın. Sarımsakları da doğrayın. Eti bütün marine malzemeleriyle karıştırıp en az 1-1,5 saat (en iyisi 1 gece) marine edin. Ertesi gün bu karışımı fırın poşetine yerleştirip poşetin ağzını bağlama teliyle hiç hava almayacak şekilde sıkıca bağlayın. (poşetin üzerine kürdanla birkaç delik açın.)Poşeti tepsiye koyup 200C fırında 2-2,5 saat pişirin. Etin yumuşak olması için yağlarını çok fazla temizlemeyin, hafif yağlı olsun.

Not: Eğer düdüklü tencerede yapılacaksa kuzu budu kemikli olarak balık tuzlar gibi tuzlayıp birkaç yerine tane karabiber gömüp hiç su koymadan düdüklüye koyup düdüğünü kapatmadan ve en kısık ateşte 5 saate yakın pişirin. Afiyet olsun.

TİRE KÖFTE



Malzemeler:

½ kg dana kıyma (döş etinden çekilmiş)

Tuz

Sos için:

5-6 Domates

4-5 Sivri yeşilbiber

Tereyağı, pide, yoğurt

Hazırlanışı:

Kıyma ile tuzu çok iyi yoğurun çünkü ne kadar yoğrulursa tadı ve lezzeti o kadar kıvamında olacaktır. Yoğurduktan sonra bunu mutfak robotundan geçirin ki et iyice birbiri ile özdeşleşebilsin ve bunu 1 gece ya da vaktiniz sınırlı ise 5-6 saat buzdolabında bekletip çıkardıktan sonra tekrar robottan geçirin. Bu arada İnce çöp şişleri 15 dk. Su da bekleterek şişmelerini sağlayın, sonra her bir şişe elinizle kıymayı takarak ince uzun bir köfte şekli verin. Şişleri hazırladıktan sonra köftelerinizi fırında ya da ızgarada hafif rengi dönene kadar pişirin. Çok pişirmeye gerek yoktur zaten köfteler ince olduğu için bu işlem kısa sürecektir. Bir tabağa alıp soğuttuğunuz köfteleri kullanmadığınız kısmını poşetleyip daha sonra kullanmak için buzluluğunuza kaldırabilirsiniz. Sosu için domatesleri ve biberleri küçük küçük kıyın ve hafif tuz ilavesi yaparak yağ ilave etmeden bir tencerede pişirin. Tavada erittiğiniz tereyağına ister bütün ister küçük 2-3 parçaya böldüğünüz köftelerinizi ekleyip birkaç defa çevirin. Servis tabağına önce pideleri, üzerine köfteleri, üzerine sosu dökün ve en üste ince kıyılmış maydanoz ve yanına yoğurt ile servis edebilirsiniz. Tavada köftelerden kalan yağı sosla karıştırın ki lezzet artsın. Afiyet olsun

YOĞURTLU GOPEZ (KUPES) BALIĞI:



Malzemeler:

Gopez Balığı

Sıvıyağ (kızartmak için)

Yoğurt

Birkaç tane sarımsak

Kırmızı pul biber ve tereyağı

Hazırlanışı:

Balık temizlenip hafif unlanarak ve çok kızgın yağın içinde kızartılır. Yoğurtlu olduğu için sert olması gerekir. Kızartılan balık servis tabağına alınarak balığın üstüne sarımsaklı yoğurt ve tereyağında kırmızıbiberi kızdırıp gezdirilir. Aynı mantı gibi olur. Foça'da bu yemeğin tarifinin İlimiye Adası'ndan getirildiği söylenmektedir. Kuşaktan kuşağa da bu güne kadar gelmiş olan farklı ve yöresel bir lezzettir.