

GELENEKTEN GELECEĞE TRABZON MUTFAĞI

Geleneksel Lezzetler

Dudu dilli ...

Onurlu ...

Elif gibi dik ...

Tüm okuyuculara saygılarımla...

Trabzon Kitaplığı: 8

Yayın Koordinatörü
Erdem Zekeriya İSKENDEROĞLU

Yayın Danışmanı
Hasan SELİM

Gelenekten Geleceğe
Trabzon Mutfağı
Geleneksel Lezzetler

Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN

ISBN: 978-975-7770-62-6 (Takım)
ISBN: 978-975-7770-64-0 (2. Cilt)
TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Sertifika No: 48884

Fotoğraflar
Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN

Kapak Fotoğrafı
Esengül YAVUZ

Kitap Tasarım
Salih PULCU

1. Baskı, Eylül 2024
Trabzon Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No: 119

Baskı-Cilt
Seçil Ofset 100. Yıl Mahallesi
Massit Matbaacılar Sitesi
4. Cadde No: 77 Bağcılar İSTANBUL
Sertifika No: 44903

Trabzon Büyükşehir Belediyesi

Gülbaharhatun Mah. Kahramanmaraş Cad. No. 159
Ortahisar TRABZON
Yayınevi Sertifika No: 48884





GELENEKTEN GELECEĞE TRABZON MUTFAĞI

Geleneksel Lezzetler

Doç. Dr. MEHMET AKİF ŞEN



İÇİNDEKİLER

ÇORBALAR

Arpa Çorbası	354	Malez (Sütlü Kabak)	374
Ayran Çorbası	356	Mısır (Korkoto) Çorbası	376
Balık Çorbası	358	Oğmaç	378
Gendime Çorbası	360	Pırasa Çorbası	380
Kabak Çorbası	362	Pirinç Çorbası	382
Karahana Çorbası (Geçmişte)	364	Sütlü Bulgur (Şehriye) Çorbası	384
Karahana Çorbası (Günümüzde)	366	Sütlü Korkoto Çorbası	386
Kavut Malezi	368	Şurva	388
Kokiyı Çorbası	370	Tarhana Çorbası	390
Kurut Sulu Çorba	372	Tirma	392

ANA YEMEKLER

Balık Kızartma	396	Közde Hamsi	430
Biber Dolma	398	Midye Tava	432
Ekşili	400	Pilekide Hamsi	434
Guliyı	402	Sarambula	436
Güveç	404	Sebzeli Kebap	438
Güveçte Kuru Fasulye	406	Simira	440
Hamsi Çıtlatma	408	Somon Şiş	442
Hamsi Kızartma	410	Sülfan	444
Hamsili Pilav	412	Şaşlık	446
Karahana Kavurma	414	Taze Fasulye	448
Karahana Sarma (Mısır Yarmalı)	416	Tereyağlı Alabalık	450
Karahana Sarma (Patatesli)	418	Trabzon Haşlaması	452
Karahana Sarma (Pirinçli)	420	Tuzlu Hamsi / Balık	454
Karahana Yemeği (Geçmişte)	422	Üzüm Yaprığı Sarması	456
Karahana Yemeği (Günümüzde)	424	Yağlı – Ballı	458
Kiremitte Hamsi	426	Yahni	460
Köfte	428	Zulufu Fasulye	462

YABANI OT VE MANTAR YEMEKLERİ

Evelik Dolması **466**

Evelik Yemeği **468**

İlista **470**

Isırgan orbası **472**

Isırgan Kuruşu Yemeği **474**

Isırgan Kuymağı **476**

Lahnıza Yuğma **478**

Mantar Kavurması **480**

Ot Dolması **482**

Ot Kavurması / Mıhlaması **484**

Ot Kayganası **486**

Ot Turşusu Kavurması **488**

Otluk Tavası **490**

PİLAVLAR VE HAMUR İŞLERİ

Bakla Pilavı **494**

Bulgur Pilavı **496**

ürek **498**

Den Pilavı **500**

Fasulye Diblesi **502**

Hamsi Suyu **504**

Kabak Pilavı **506**

Kabaklı Börek **508**

Kesme Makarna **510**

Kete **512**

Kıymalı Siron **514**

Kuru Yufka Böreği **516**

Lahanya **518**

Otlu Börek **520**

Pirinç Pilavı **522**

Su Böreği **524**

Ziliktar **526**

DİĞER ÜRÜNLER

Ayran / Süt Malezi **530**

Bezerganaşı **532**

Elma Tavası **534**

Fırında Patates **536**

Galazoş **538**

Hamsi Kuşu **540**

Kabak Felisi **542**

Karalahana ieği Tavası **544**

Kaygana **546**

Kaymak Kuymağı **548**

Kazkaldıran **550**

Koliva **552**

DİĞER ÜRÜNLER

Közde Mısır	554	Patates Lapası	574
Kuru Fasulye Kavurması	556	Pilaveş	576
Kuymak	558	Sebze Tavaları	578
Lapa	560	Süt Kuymağı	580
Lokum	562	Tösmen	582
Malahta	564	Trabzon Piyazı	584
Mayrftika	566	Troklostin	586
Melovudoro	568	Turşu Kavurması	588
Mirolozim	570	Yağlaş	590
Patates Kavurması	572	Zeytinyağlı Domates	592

TATLILAR VE TATLI İÇECEKLER

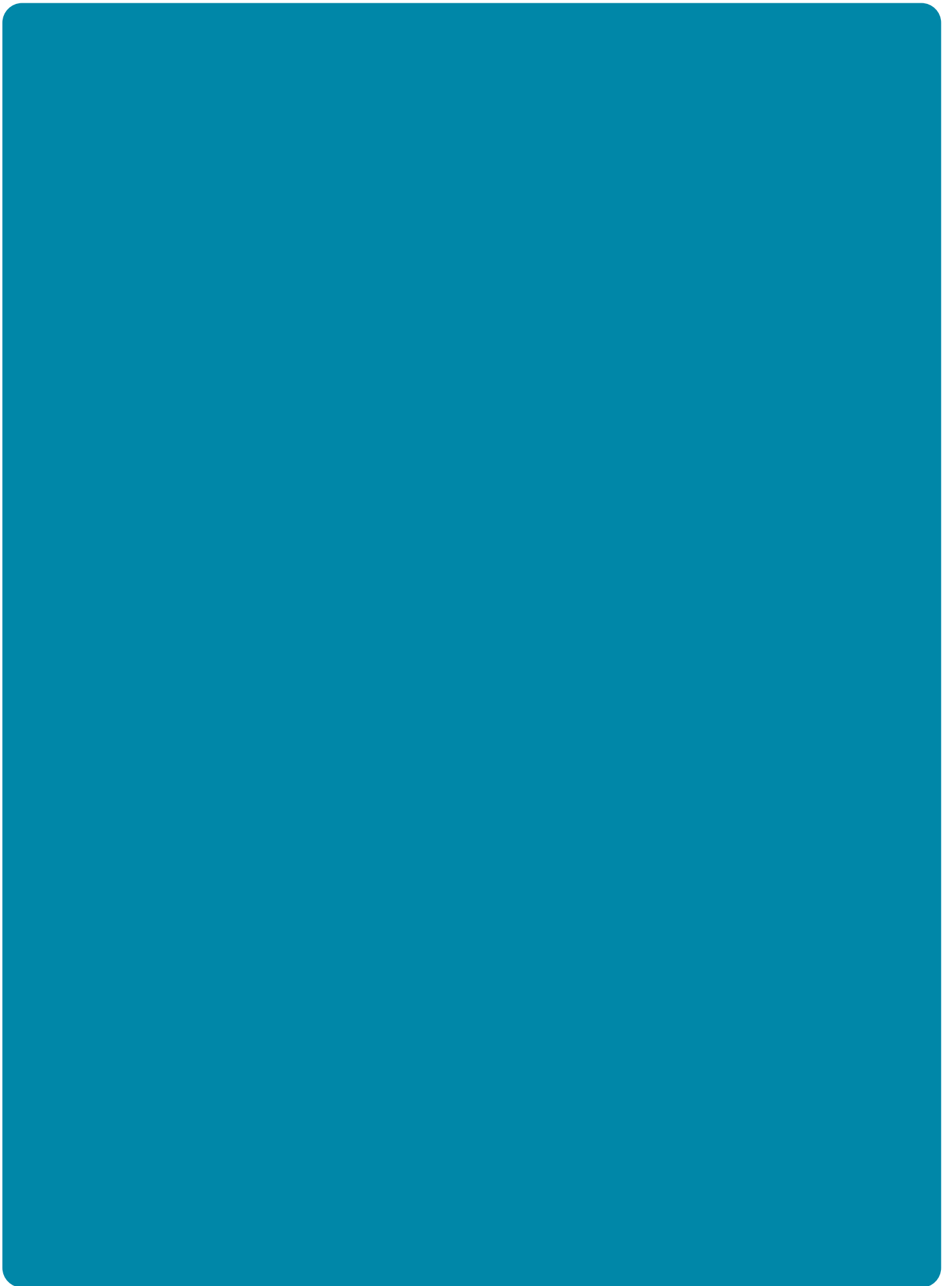
Aşure	596	Krema Tatlısı	628
Bal Lokması	598	Kuru Yufka Tatlısı	630
Ballı Helva	600	Laz Böreği	632
Burmali	602	Macun	634
Ekmek Makarnası	604	Mısır Unu Helvalı Baklava	636
Elma Fıfışı	606	Siron Tatlısı	638
Fındıklı Baklava	608	Süt Muhallebisi	640
Gül Şerbeti	610	Sütlaç	642
Kabak Tatlısı	612	Şıra	644
Kadayıf Tatlısı	614	Şıra Kuymağı	646
Kavut Haşılı	616	Tatlı Kuymak	648
Kayısı Hoşafı (Pişirilmeyen Hoşaf)	618	Termon	650
Kayısı Tatlısı	620	Tırnaklı Tatlısı	652
Kaymaklı	622	Yağlı Bişi	654
Kesme Makarna Tatlısı	624	Zerde	556
Komposto	626	Zumur	558

Ölçü Dönüşümü Tablosu 560

Kaynakça 663

Kaynak Kişiler 666

Dizin 677







ÇORBALAR



ARPA ÇORBASI

Arpa, barbunya, mısır yarması ve iç yağı su içerisinde pişmeye bırakılır. Malzemelerin iyice pişirilmesinin ardından eğer su eksilmesi meydana gelmişse üzerine kaynar su ilavesi yapılır. Kıvam ve pişme kontrolü yapılmasının ardından arzu edilen seviyeye gelen çorba, istenirse üzerine ayrı bir tavada eritilen tereyağında kavruan zaguda döküldükten sonra servis edilir.

Tandırda pişen yemeklerin tadında doyum olmaz. Atalarından bu bilgiyi görenek öğrenmiş olan Trabzon kadını, arpa çorbasını tandırın içinde de yapmaktadır. Bu amaçla bir güvecin içerisine çorbalık arpa ve kuru fasulyeyi birlikte koyar. Ardından su ile açılmış olan unu da bunların üzerine ilave ederek tandırın üzerine yerleştirir. Tandırın üzerine koymak amacıyla tandırın sac kapağı kullanılır. Barbunya ve arpalar piştikten sonra zaguda, tereyağında kavrulur ve güvecin içerisine dökülür. Ardından inen (sönen fakat sıcak olan) tandırın içerisine bu güveç kabı yerleştirilir. Tandırın içerisinde yavaş yavaş pişmeye devam eder. Daha sonra çıkartılarak servis edilir.

Eskiden arpa Trabzon'un birçok ilçesinde yetiştirilen bir tarım ürünü konumundaydı. Mısırın Trabzon'a getirilmesinden sonra daha kolay yetişip bol verim elde edildiğinden arpa yerine mısır tarımı yapılmaya başlanmıştır. Atalarından gelen geleneksel yemek tariflerini devam ettirme hevesinde olanlar, çarşı veya pazardan temin ettikleri arpayı kullanarak arpa çorbası üretmektedirler. Günümüzde de yakın olması sebebiyle bazı Çaykaralılar, arpayı Bayburt'tan temin etme yoluna gitmektedirler.

Çorbalık Arpa

1 orta boy kâse

Mısır Yarması

1/2 orta boy kâse

Barbunya

1 orta boy kâse

İç Yağ

2 yemek kaşığı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Kuru Zaguda

Bir tutam

Nimet HARBUTOĞLU

Rahime SÖNMEZ



AYRAN ÇORBASI

Mısır yarması ve orbalık arpa, su içerisine konularak kaynatılmaya başlanır. Yarma ve arpa kuru olduğundan kaynama esnasında suyu azalmakta, su ilavesi yapılması gerekmektedir. Kaşıkla alınan tanelerin pişirim kontrolü yapılarak uygun kıvama geldiğine kanaat getirilince ayrı bir kapta meyane hazırlanır. Bu meyane yapımı, ayran içerisine un ve yumurta ırpılması şeklindedir. Daha sonra meyane, kaynayan tanelerin üzerine dökülüp bir taşım kaynatılmasının ardından tuzu atılarak servis edilir.

Çorbanın eğer ekşi olması isteniyorsa ayranın oda sıcaklığında bekletilerek ekşitilmesi ve daha sonra kullanılması gerekmektedir.

Çaykara'nın bazı köylerinde bu çorbanın üzerine tereyağında kavrulmuş zaguda dökülerek de servis edilmektedir.

orbalık Arpa

1 su bardağı

Mısır Yarması

1,5 su bardağı

Ayran

7 su bardağı

Buğday Unu

2 yemek kaşığı

Yumurta

1 adet

Tereyağı

1 yemek kaşığı

Kuru Zaguda

Bir turam

Tuz

Yeterince

Fatma ÖZTÜRK

Mehmet Ziya BİNLER



BALIK ÇORBASI

Balıkların iinin temizlenmesinin ardından kılçıksız filetosu çıkartılır ve güzelce yıkanır. Etinin haricindeki bütün parçalar bir tencerenin içerisine konularak kaynatılmaya başlanır. Kaynatma suyuna defne yaprağı da koymak tercih sebebi olabilir. Kaynama sonunda bir kevgirden szlr ve suyu alınır. Bir tencere içerisinde tereyağı eritilerek minik doğranmış soğanlarla birlikte sotelenir. Arzu edilirse minik doğranmış patates, havuç, biber de ilave edilebilir. Patates ve havuçlar pişme kıvamına gelince sebzelerin boyutunda doğranmış olan kılçıksız balık etleri de tencereye ilave edilir. Bütün malzemelerin piştiğine kanaat getirildiğinde kılçık üzerinden temizlenen balık parçaları ve tuz ilave edilerek altı kapatılır. Arzuya göre baharat ve limonla birlikte servis edilir.

Balık orbası yapımında günümüzde en çok kullanılan balıklar levrek ve palamuttur. Büyük balıklar bol etli olduklarından bu çorbada rahatlıkla kullanılmaktadır.

Balık orbası, pişirilmesinin ardından direkt olarak tüketildiğinden, tüketilme esnasında el ile balıklara temas olmadığından hazırlanışı sırasında kılçık kalmamasına çok dikkat edilmelidir. Aksi takdirde farkına varılmadığında yemek borusuna takılıp zarar verebilecektir.

Balık orbasının miktarı fazla yapıldığında içerisine süt, yoğurt veya un kullanılarak meyane de yapılabilir. Fakat az porsiyon pişirildiğinde buna gerek kalmamaktadır.

Balık

1/2 kilogram

Soğan

1 adet orta boy

Patates

1 adet orta boy

Havuç

1 adet orta boy

Yeşil Biber

1/2 adet orta boy

Defne Yapradı

2 adet

Tereyağı

1,5 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Hülya ARSLAN

Belgin şİşMAN



GENDİME ÇORBASI

Gendime, kaynayan suyun içerisine dökülür ve pişerek şişmesi sağlanır. Ayrı bir tencerede haşlanan barbunyayla birlikte karıştırılır. İkisi birlikte su içerisinde pişerken üzerine tereyağında yakılmış olan kuru nane veya taze nane dalları tuzla birlikte atılır. Altı kapatılan çorba, kaselere konulur. Bu esnada ayrı bir kaptaki yoğurt çırpılır, kâselerdeki çorbanın içerisine dökülerek karıştırılır ve bu şekilde tüketilir.

Gendime, dinkte ıslatılıp kabuğu soyulmuş buğdaya verilen isimdir. Geçmiş dönemde buğday, halkın kendi ihtiyacının belli bir miktarını karşılamak amacıyla ekilmiştir. İklim ve arazi yapısı çok müsaade etmediği için fazla ekim yapılamamıştır. Dolayısıyla gendime çorbası da halkın kendi üretmiş olduğu buğdayın, barbunyanın, yoğurdun ve tereyağının kullanıldığı bir çorba olmuştur. Fakat günümüzde eskisi kadar gendime çorbası yapılmamaktadır. Yapanların da gendime ihtiyacını pazarlardan karşıladığı görülmektedir.

Gendime

2,5 su bardağı

Barbunya

1,5 su bardağı

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Kuru / Taze Nane

Bir tutam

Yoğurt

2 orta boy kâse

Tuz

Yeteri kadar

Suriye SARIALIOĞLU

Suzan KOÇ



KABAK ÇORBASI

Bal kabakları soyulup iri kp hâlinde doğranmasının ardından yıkanır. Yıkanan kabaklar suda haşlanır. Bu esnada bir gün önceden ıslatılan barbunyalar da ayrı bir kaptaki haşlanır. Kabaklar, su içerisinde haşlanmasının ardından gudalla parçalanır ve içerisinde parça hâlinde kabakların bulunduğu homojen bir karışım elde edilir. Ardından barbunyalar, kabakların olduğu suya atılır, pişirme işleminin devam ettirilir ve tencerenin altı kapatılır. Bu esnada ayrı bir tavada tereyağı eritilerek üzerine ince doğranan pırasa yaprakları konulur ve kavrulur. Kavrulan pırasaların kabağın olduğu tencereye dklmesiye kabak orbasi hazır hâle gelir.

Kabağın Trabzon'da bol yetişmesi sebebiyle kullanıldığı ürün gruplarından bir tanesi de kabak orbasi'dir. Kullanılan kabağın bal kabağı olması, orbainın hafif tatlı bir lezzette olmasına sebebiyet vermektedir.

Bal Kabağı

2 orta boy sahan

Barbunya

2 su bardağı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Pırasa Yaprakı

1 orta boy kâse

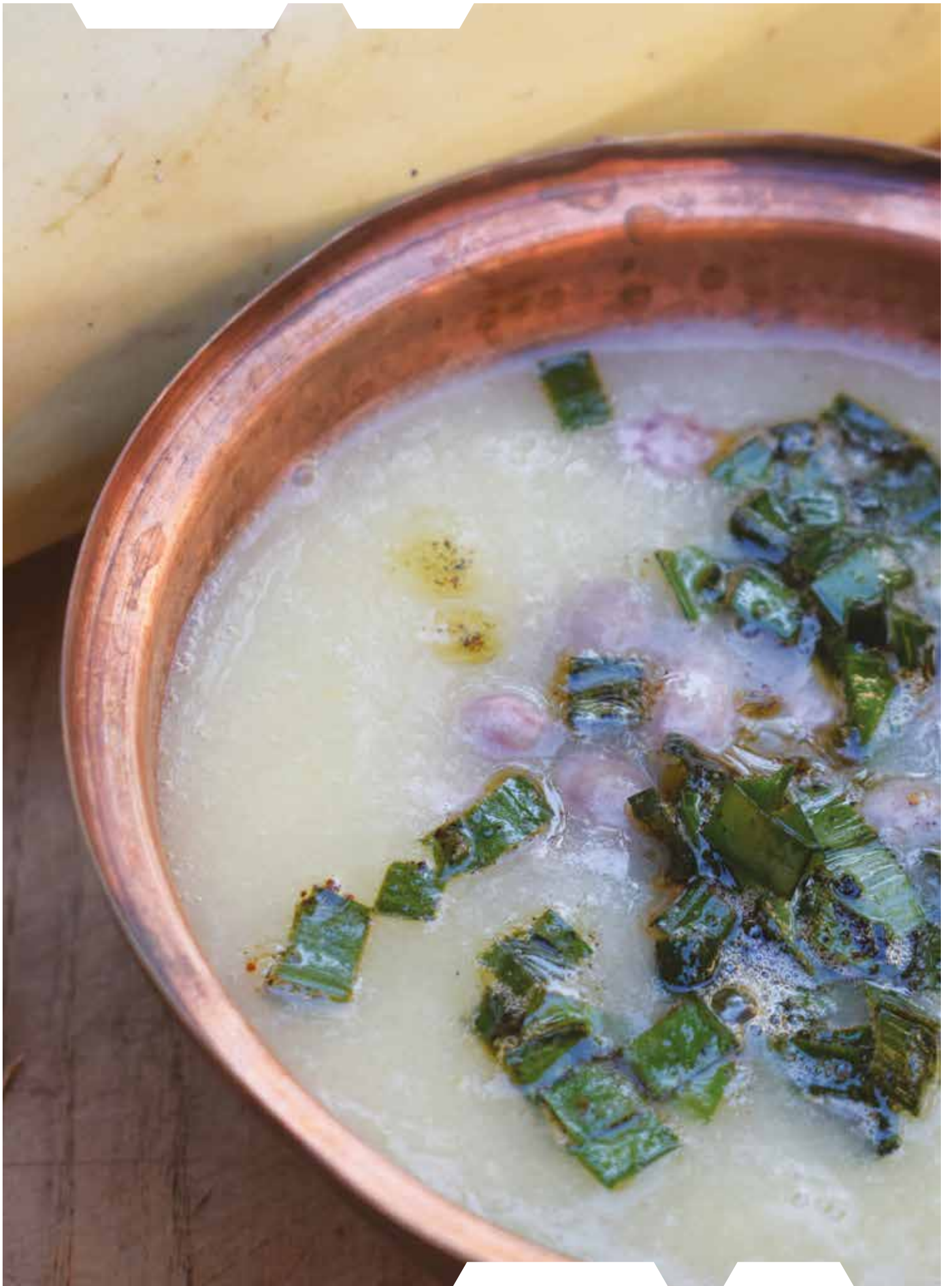
Tuz

Yeterince

Sibel ŞEN

Rahmiye TURAN

Ayşe ERTÜRK



KARALAHANA ÇORBASI

(GEÇMİŞTE)

Kara kazanın içersine su doldurulur, gremula asılır ve altında odunlar yakılır. Su kaynamaya başlayınca kıyılmış karalahanalar, küp doğranmış kabak, çorbalık mısır ve barbunya kazanın içersine atılır. Ardından tuzlanmış iç yağ ve tereyağı atılır. Bütün olarak atılan tereyağının lezzeti, çorbanın kaynaması esnasında eriyerek yemeğe karışmaktadır. Fakat iç yağ, bir kancaya bağlanarak tencerenin içersine atılır. Belli bir süre çorba kaynayıp, iç yağın tadı yemeğe geçtikten sonra tencere içersinden çıkartılır, su tutulup yıkanmasının ardından tereğe kaldırılır. Karalahana, çorbalık mısır ve barbunya piştikten sonra içersine elle parçalanmış kırmızı yakar köy biberi ve mısır unu katılarak kısa bir süre daha (1-2 taşım) kaynatılır. Daha sonra gremuldan alınan kazana gudal sokulur ve lahanalar inceltir.

Diğer yemeklerde olduğu gibi geçmişte yapılan karalahana çorbasında da yağ sonradan yemeğin içersine atılmaktadır. Günümüzde yağın tencereye ilk konulduğu esnada gerçekleşen kavrulma veya soğanın karamelizasyonu işlemi eskiden uygulanmamaktaydı. Kadınlar evde yemek yaparken aynı anda evin temizlik ve diğer işlerini yapmakta hem de bağ bahçe ve ahırdaki hayvanlarla uğraşmaktadırlar. Bu sebeple kara kazanı gremula asan kadın, yemeğin pişirimi için zaman ayıramamakta, bir nevi yemeği kendi başına bırakmaktadır. Yemek kendi kendine gremula asılı hâlde pişmektedir.

Karalahana çorbasına yörede lahana sulusu adı da verilmektedir.

Karalahana

5 büyük boy sahan

Mısır Çorbalığı

1 su bardağı

Barbunya

1 su bardağı

Tuzlu İç Yağı

Bir parça

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Kuru Kırmızı Yakar Köy Biberi

3 adet

Mısır Unu

1/2 su bardağı

Kabak (Bal Kabağı veya Kestane Kabağı)

1 orta boy kâse

Meryem ŞEN

Abdurrahman TOPAL



KARALAHANA ÇORBASI

(GÜNÜMÜZDE)

Tencerenin içerisine kuyruk yağı veya iç yağı konulur. Erimeye başladıktan sonra ayçiçek yağı, onun üzerine de ince kıyılmış soğanlar konulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar karıştırma işlemi devam ettirilir. Bu işlemin ardından tencereye su ve küp doğranmış kabaklar ilave edilir. Kaynamaya başlayınca saplalarıyla birlikte doğranmış karalahana, çorbalık mısır, ıslatılmış barbunya, mısır unu, yakar kırmızı biber ve tuz ayrı ayrı katılarak pişirmeye devam edilir. Dibi tutup yanmaması amacıyla mısır unu, bu malzemelerin en üstüne konulmaktadır. Düşük ateşte ortalama iki saat civarında pişirilen çorba, ocaktan alınır ve gudalla çırpılmasının ardından servis edilir. Yemeğin içerisine katılan kırmızı yakar biberlerinin haricinde, servis edilen karalahana çorbasına kâsede süsleme amacıyla da biber konulabilir.

Zamanın ilerlemesi yemeklerin pişirme yöntemlerini ve içeriğindeki malzemeleri de değiştirmektedir. Geçmişte yapılan karalahana çorbasına tuzlanmış olarak konulan ve belli bir süre tencerede kaldıktan sonra alınan iç yağı yerine, günümüzde dondurucuların da çıkmasıyla dondurulmuş iç veya kuyruk yağı kullanılmaktadır. Ayrıca tuzlu iç yağ eskiden yemeğe tencerede kaynadığı esnada konulurken günümüzde ise soğanı soteleme amaçlı konulmaktadır. Yine zamanında bolca bulunan tereyağı, endüstrileşmeyle birlikte yerini ayçiçeği yağına bırakmıştır.

Karalahana

5 büyük boy sahan

Çorbalık Mısır

1 su bardağı

Barbunya

1 su bardağı

Donmuş İç/Kuyruk Yağı

1,5 yemek kaşığı

Ayçiçeği Yağı

1/2 çay bardağı

Kuru Kırmızı Yakar Köy Biber

2 adet

Mısır Unu

1/2 su bardağı

Kuru Soğan

2 orta boy soğan

Kabak (Bal Kabağı veya

Kestane Kabağı)

1 orta boy kâse

Tuz

Yeteri kadar

Züleyha KÖŞELİ

Fatma TOPAL



KAVUT MALEZİ

Bir tencereye konulan tereyağı eritilir ve içerisine zaguda konularak kavrulur. Kavut unu, ayrı bir kapta bir litre su içerisine iyice karıştırılır ve kavrulan zaguda üzerine dökülür. Kaynamaya bırakılır. Yeterince tuz eklenmesinin ardından kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kadar daha pişirilir. Ve ardından servise sunulur.

Bağ bahçe işlerinin yoğun olduğu dönemlerde akşam eve dönüldüğünde hızlıca hazırlanan bir çorba olarak öne çıkmaktadır. Kavut malezi, içerisine eklemek doğranarak tkutilirse daha doyurucu bir ürün olmaktadır. Aynı zamanda kahvaltıda da tkutilen bir çorba olarak özellikle aykara'nın Bayburt'a yakın olan Demirkapı ve Yente köylerinde, Arsin, Araklı, Of ve Dernekpazarı'nda ne çıkmaktadır.

Kavut

1 su bardağı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Kuru Zaguda

Arzu edildiği kadar

Tuz

Yeterince

İsminaz FINDIKOğLU

şkriye ERTÜRK



KOKIYA ÇORBASI

Olgunlaşmış ve pustuğuyla* birlikte güneşte kurutulmuş mısır, yine pustuğuyla birlikte akşamdan suya konularak sabaha kadar yumuşaması sağlanır. Sabahleyin su dolu tencereye alınarak kaynatılmaya başlanır. Mısırlar yeme kıvamına gelip yumuşayana kadar kaynatma işlemine devam edilir. Bu esnada su, bittike takviye edilir. Kaynatma esnasında mısırın tanesi piştike şişip yarılmaya, aynı zamanda pustuğundan ayrılmaya başlar. Yeterli miktarda pişirilmesinin ardından soğutularak mısır taneleri, elle tanelenmeye başlanır. Ardından mısır, kuru fasulye ve bal kabağı, suyun içerisine konularak pişirilmeye devam edilir. Kabak piştiğinde, dışarı alınır ve bir tabağın içerisinde ezilir. Bu esnada diğer malzemeler pişmeye devam etmektedir. Ezilen kabak, pişmeye devam eden malzemelerin bulunduğu tencere içerisine dökülerek karıştırılır. Ayrı bir kâsede iki kaşık mısır unu ıslatılır ve tuzla birlikte tencereye koyulur. Tuzlu i/kuyruk yağı ve zeytinyağıyla birlikte soğan kavrulur ve yemeğin üzerine dökülür. Bu şekilde de bir miktar piştikten sonra içerisine yakar kırmızı biber konularak tüketilir.

Kokiya orbası, çoğunlukla soğuk kış günlerinde yapılmaktadır. Bu çorbanın en büyük özelliği, kıvamı ve içerisindeki bol malzemeden ötürü yemek olarak da tketilebilmesidir. Geçmişte yapılan bu çorbayı günümüzde de çok iyi yapabilen ve mevsiminde haftada en az iki defa sofrasından eksiltmeyen aileler bulunmaktadır. İçeriğinde bulunan i/kuyruk yağdan ötürü gençler tarafından değil de daha çok yaşı ilerlemiş olanların rağbet gösterdiği bir çorba türüdür.

Pustuklu Mısır

3 adet

Kuru Fasulye

2 su bardağı

Bal Kabağı

1 orta boy kse

Mısır Unu

3 yemek kaşığı

Tuzlu i/Kuyruk Yağı

2 yemek kaşığı

Zeytinyağı

1/2 ay bardağı

Kuru Soğan

1 orta boy

Kuru Kırmızı Yakar Köy Biberi

Yeterince

Tuz

Yeterince

Fedai TURHAN

Nisanur KÖŞELİ

* Mısır tanesinin bağlı olduğu koan. Kutur olarak da adlandırılmaktadır.



KURUT SULU ÇORBA

Gendime bir kazana alınır, tuzu konularak haşlanır ve pişirilir. Ardından kurut bir kaptan ezilerek sulu yoğurt hâline getirilir. Sulu kurut, kaynayan gendime kazanına dökülür. Daha sonra ayrı bir tavada tereyağı eritilir ve üzerine soğan konularak kavrulur. Kavrulan tereyağlı soğan, tencerenin içine dökülür ve bu şekilde tüketilir.

Kurut sulu çorba, çok zahmetli bir çorba olduğundan çoğunlukla özel misafirlere yapılmaktadır. Özellikle yayla yolculuklarında taze süt ve yoğurda ulaşma şansının olmadığı zamanlarda kurutun ıslatılmasıyla elde edilmektedir.

İnekler gebeliklerinin son 2-3 ayına girdiklerinde süt verimleri azaldığı için artık sağılmamaktadır. Bu dönemlerde süt ürünü olarak önceden hazırlanıp küplere bastırılan peynirler kullanılır. Fakat üretimi olmadığından yoğurdun çorbalarda kullanımını mümkün değildir. Bu sebeple sulandırılan kurut, çorba yapılarak afiyetle tüketilir.

Gendime

2 orta boy kâse

Kurut

1 adet orta boy

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Soğan

1 adet orta boy

Tuz

Yeterince

Zehra SEYMEN

Gökçen Gürsoy ŞEN



MALEZ (SÜTLÜ KABAK)

Genelde bal kabağı kullanılmasına rağmen malez yapımında kestane kabağı ve kara kabak da kullanılmaktadır. Soyulan ve iri küp şeklinde doğranan kabaklar suyun içerisinde tencereye konularak kaynamaya bırakılır. Kaynayan kabaklar iyice pişmelerinin ve yumuşamalarının ardından gudalla birlikte vurularak parçalanır. İyice parçalanan kabakların üzerine süt dökülerek kaynamaya bırakılır. İçerisinde kabak parçaları bulunmasından ötürü bu esnada tahta kaşıkla birlikte devamlı karıştırılmaktadır. Süt, yukarı doğru gelmeye başlayınca tuzu atılan malez, karıştırılır ve altı kapatılarak servis edilir.

Trabzon'un bütün ilçelerinde çok fazla kabak yetişmektedir. Ekim ayı civarında tarlalarda kabaklar sergi gibi durmaktadır. Mısır, fasulye gibi ürünler toplanıp alındıktan sonra tarlada yalnızca kabaklar kalır. Bolca yetişen bu kabaklar bahçeden kopartılıp eve getirildiğinde, ineklerin fazla olmasından dolayı bolca süt bulunması, ne yiyelim sorusuna pratik bir çözüm sunar. Hızlı ve besleyici bir yemek olan kabak malezi, bu günlerde keyifle tüketilen bir yemektir.

Malez, sofraya konulduktan sonra üzerine şeker serpiştirilerek de tüketilmektedir. Çocukların fazla tüketmesini sağlamak amacıyla bu işlem uygulanmaktadır.

Kabak (Soyulmuş ve küp doğranmış)

2 orta boy sahan

Süt

8 su bardağı

Tuz

Yeterince

Sakine EMİROĞLU

Zeynep TURAN



MISIR (KORKOTO) ÇORBASI

Akşamdan suya konulan barbunya ve dinkte kırılmış mısır yarmasının (korkoto) bekletildiği su dökülür ve bu malzemeler soğuk suyun içerisine konularak tencerenin altı yakılır. Arzu edilirse kuru veya taze kemik de içerisine konulabilir. İçerisine koyulan malzemelerin tamamen pişmesi beklenir. Bu esnada ayrı bir tavada iç yağ eritilir. İç yağın üzerine tereyağı da konulup eritilmesinin ardından bir tutam kuru zaguda konulur. Yakmadan karıştırılarak köpürtülür ve tencerenin içerisine dökülür.

Bazı ilçelerde zaguda yerine pırasa da doğranmakta ve bu şekilde tereyağıyla sotelenmektedir. Mısır çorbası, çorba olarak adlandırılrsa da nispeten su oranı azdır. Kâseye alınan çorbanın ortasına süt veya yoğurt dökülerek servis edilir.

Maçkalı 81 yaşındaki Halil TURAN'a göre, komşusu kadına sormuş "Bugün ne yediniz?" diye, o da hiç düşünmeden "Sormaya ne gerek var biz her öğünde mısır çorbası yeriz," demiş. Bu diyalog mısır çorbasının Trabzonlular için ne kadar önemli olduğunu anlatmaya yeterlidir. Bazen kahvaltının tek çeşidi bazen de üç öğün olan mısır çorbası, günümüzde de tüketilmeye devam edilmektedir.

Barbunya

Yarım su bardağı

Mısır Yarması

1 su bardağı

Taze veya Kuru Kemikli Et

½ kâse

Tuzlu İç Yağı

2 yemek kaşığı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Kuru Zaguda

Bir tutam

Süt / Yoğurt

Arzu edildiği kadar

Tuz

Yeterince

Halil TURAN

Hümevra KAYA

Osman ŞEN

Pelin BOSTAN



OĞMAÇ

Tencerede su kaynatılır. Bu esnada bir kâseye un konulur ve kaynayan sudan bir miktar alınarak bu unun üzerine dökülür, karıştırılarak ufak parçalı kuru hamurlar elde edilir. Suyun çok az olmasına dikkat edilmelidir. Burada amaç, unun ufak ufak parçalar hâlinde birleşmesidir. Daha sonra kaynayan su içerisine un parçaları dökülür. Un parçaları pişerken süt de bu tencerenin içerisine boşaltılır. Biraz daha pişirilmesinin ardından tuz ilave edilerek karıştırılır ve altı kapatılır.

Oğmaç da diğer bazı çorbalarda olduğu gibi pratik hazırlanmasıyla öne çıkan bir yemektir. Devamlı dışarıda bağ ve bahçe işleriyle meşgul olan Trabzon kadını, eve geldiğinde hızlı ve pratik bir yemeği az masraflı bir şekilde hane halkının önüne koymalıdır. Bu sebeple geliştirildiği düşünülen bir çorba çeşididir. Oğmaç üzerine eskiden bal, daha sonraları şeker serpiştirilerek de tüketilmiştir. Bu, tatlı ihtiyacını gidermek amacıyla yapılan bir uygulamadır.

Buğday Unu

1 su bardağı

Süt

4 su bardağı

Tuz

Yeterince

Asiye TÜRK

Esra SAYLAM

Ayşe TURGUT



PIRASA ÇORBASI

Bir gün önceden hazırlanan ve ıslatılan renkli fasulyeler (barbunya) sabaha kadar yumuşamıştır. Yumuşayan bu fasulyeler haşlanarak pişmeleri sağlanır. Pişirilen fasulyeler ilitire alınarak süzdürülür. Tuzlanmış iç yağı tencerede eritilir. Ardından su, daha sonra ise doğranmış pırasalar ve parça acı biber ilave edilir. Pırasalar kaynayıp pişme kıvamına gelince (sertlikleri gidip yumuşayınca) ilitirdeki fasulyeler bu tencereye aktarılır. Kaynamaya başlayan tencereye fırınlanmış mısırdan elde edilen mısır unu yavaş yavaş yedirilerek çorba kıvamına gelmesi sağlanır. Bu esnada fasulyelerin parçalanmaması ve mısır ununun iyice karışması amacıyla tahta kaşık tencerenin içerisinde ileri geri hareket ettirilir.

Renkli Fasulye (Barbunya)

1 su bardağı

Tuzlu iç Yağı

2 yemek kaşığı

Pırasa Yaprağı (doğranmış)

2 orta boy sahan

Acı Biber (ipte, bütün kurutulmuş)

2 adet

Fırınlanmış Mısır Unu

1/2 su bardağı

Gülay zlem TERZi

Beyhan KÜÇÜK



PIRİNÇ ÇORBASI

Pirinçler bir tencereye alınarak yumuşayınca kadar kaynatılır. Kaynamasının ardından çırpılmış yoğurt yavaş yavaş üzerine dökülür. Kaşıkla karıştırmaya devam edilerek yoğurtlu yeni karışımın da kaynaması beklenir. Kaynamasının ardından tuzu konulup altı kapatılır. Bir tavada tereyağı eritilir. İyice köpüğü çıkan yağın üzerine kuru naneler ve biberler atılarak dağlanması sağlanır. Daha sonra tereyağında dağlanmış baharatlar çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.

Osmanlı döneminde Akçaabat'ın bazı köyleri, Espiye ve Kürtün civarlarındaki Alahnas ve Arhavi civarlarındaki Gönnye'de; Giresun'da Batlama, Yağlıdere, Harşit vadilerinin tabanlarında pirinç üretimi gerçekleştirilmiştir. Bu pirinçler özellikle Trabzon'da bulunan Gülbahar Hatun İmaretinde tüketilmiştir. Pirinç çorbası, Gülbahar Hatun imaretinde her gün çıkan bir çorba çeşidi olmuştur.* Bu dönemlerde halk mutfağında pirinç çorbası olup olmadığı bilinmemektedir. Fakat mısırın Trabzon'da üretilmeye başladığı dönemlere kadar pirinç çorbasının halk mutfağında da olabileceği tahmin edilmektedir. Zira günümüz Trabzon halk mutfağında pirinç çorbası sıklıkla tüketilen bir çorba çeşidi olmakla birlikte, kullanılan pirinç pazar veya market gibi satış noktalarından temin edilmektedir. Günümüzde Trabzon ve çevresinde pirinç üretilmemektedir.

Pirinç

1 su bardağı

Yoğurt (Çırpılmış)

1 orta boy kâse

Kuru Nane

Bir tutam

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Deniz SAĞLAM

Nurten ERGİNYAVUZ

Ayşe KIZILTAN

* Temel ÖZTÜRK, "Trabzon'un Yüzyıllık Ürünleri: 1650 - 1750 Arası Trabzon'da Yetişen Zirai Ürünler", (Ed. Yavuz Alptekin), *Sosyal Bilimlerde 2020 Gündemi Türkiye ve Doğu Karadeniz*, Serander Yayınları, Trabzon 2020.



SÜTLÜ BULGUR (ŞEHİRİYE) ÇORBASI

Tencereye su ve bulgur aynı anda ve miktarda konularak bulgurlar pişinceye kadar kaynatılır. Kaynadıktan sonra süt ve tuz ilave edilir, biraz daha pişirilir ve ardından altı kapatılır.

Geçmişte Trabzon ve civarında, halk kendi ihtiyacının bir kısmını karşılamak amacıyla buğday ekimi yaptığından buğdaydan elde edilen ürünler mutfakta yemek hammaddesi olarak sıklıkla yerini almıştır. Buğdayın işlenerek kullanıldığı ürünlerden bir grup da çorbalarıdır. Süt kullanılarak yapılan çorbalar Trabzon mutfağında önem arz etmektedir. Geçmişte uygulanan bulgurun da süt çorbalarının içerisinde konulması geleneği günümüzde kısmen sürdürülmektedir. Günümüzde bulgur yerine daha çok şehriye, sütlü çorbaların içerisinde bileşen olarak yer almaktadır. Bunun sebebi halkın marketlere ulaşımının şu an kolay olması olarak dillendirilmektedir. Sütlü şehriye çorbası adı verilen bu çorbaların pişirilme yöntemi sütlü bulgur çorbasında olduğu gibidir. Enerji değeri yüksek olması ve farklı bir lezzet katması amacıyla günümüzde bu tarz sütlü çorbalar kâselere servis edilmelerinin ardından üzerlerine toz şeker ilave edilerek de tüketilmektedir. Süt kullanılarak yapılan çorbalar, içerisinde bal veya pekmez, ulaşılabildiğinde ise şeker gibi ürünlerle tatlandırılarak geçmişte doğum yapmış olan lohusa kadınlara da ikram edilmiştir. Burada hem kadının kuvvetlenmesi hem de sütünün daha fazla gelmesi ve bebeğini daha rahat beslemesi amaçlanmıştır.

Bulgur

1 su bardağı

Süt

4 su bardağı

Tuz

Yeterince

Asiye GÜLGÖNÜL

Zehra AKGÜL

Güler YAVUZ



SÜTLÜ KORKOTO ÇORBASI

Mısır korkotosu suyun içerisinde konularak kaynatılmaya başlanır. İyi kaynatılmasının ardından kaşıkla alınarak dişe gelip gelmediği, yani pişip pişmediği kontrol edilir. Pişmesinin ardından üzerine süt dökülerek çorba kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Tuz atılmasının ardından altı kapatılarak servis edilir.

Geçmişte şeker bulunmadığından kullanılsa bile günümüzde şekerle birlikte de servis edilmektedir.

Korkoto

1 su bardağı

Süt

4 su bardağı

Tuz

Yeterince

Emine YEŞİLYURT

Şükriye AKYÜZ

Havva KAYA



ŞURVA

Korkoto (Mısır yarması) bir tencere içerisinde su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Korkotolar yarı haşlanınca aynı tencerenin içerisine bir gün önceden ıslatılmış ve ayrı bir tencerede haşlanmış barbunyalar konulur. Korkoto ve barbunyalar iyice piştikten sonra tuzu atılır. Bu esnada ayrı bir tava içerisine alınan tereyağında pırasa yaprakları sotelenir. Soteleme işleminin sonuna doğru evde kurutulmuş ve elle kırılmış kırmızı yakar biberler de tereyağına ilave edilir. Ardından sotelenmiş malzemeler barbunya ve korkoto karışımının üzerine dökülür.

Şurva ismi daha çok Tonya ilçesinde söylenmesine rağmen geri kalan ilçelerde de korkoto çorbası adıyla pişirilmektedir. Günümüzde kuru soğana ulaşmak daha kolay olduğundan pırasa yerine kuru soğan, tereyağıyla birlikte sotelenmektedir. Eğer şurvaya tereyağında sotelenmiş pırasa veya soğan konulmuyorsa çırpılmış yoğurt veya sulandırılmış ayran, haşlanmış korkoto ve barbunya karışımına dökülerek de tüketilebilir.

Korkoto
2 su bardağı

Barbunya
2 su bardağı

Tereyağı
4 yemek kaşığı

Pırasa Yaprakları
1 küçük boy sahan

Kırmızı Yakar Biber
2 adet

Tuz
Yeterli miktarda

Ümmühan ÖZTÜRK
Şadiye KOÇ



TARHANA ÇORBASI

Tencereye su konularak kaynaması beklenir. Elle ufaltılan tarhanalar kaynayan suyun içerisine yavaş yavaş eklenir. Bu esnada su, gudalla iyice karıştırılır. Tarhana ilave edilmesi esnasında karıştırma işlemi bırakılmaz. Aksi takdirde topaklanma meydana gelecektir, ki bu durum ürünün nefasetine ve görüntüsüne olumsuz yansiyacaktır. Tarhana çorbası arzu edilen kıvama geldikten sonra ateşten alınır. Pişirilmesinin ardından tereyağı eritilir ve çorbanın üzerine dökülerek servis edilir. Arzuya göre, eritilen tereyağının içerisine ince kıyım sarımsak ve/veya acı biber de atılarak servis edilir.

Yöre ağzında değişikliğe uğrayabildiği için bazı köylerde “tarana çorbası” adı da verilen bu çorbanın pişirilirken içerisine kuru fasulye de ilave edilebilmektedir. Fakat fasulyenin tadı baskın olduğundan tarhana tadının önüne geçmektedir. Kurutulma esnasında içerisine ayran katılıyor olsa dahi pişiriminde yoğurt kullananlar da bulunmaktadır. İlave yoğurt, çorbanın daha ekşimsi olması amacıyla kullanılmaktadır.

Tarhana çorbasına şifa olarak bakılmaktadır. Kış döneminde, soğuk havalarda, özellikle kahvaltı saatlerinde bolca tüketilen bir çorba olmuştur. İlaça ulaşımın günümüzdeki kadar kolay olmadığı dönemlerde soğuk algınlığı, grip, nezle gibi vücut kırılgınlığı durumlarında tarhana çorbası, insanların başvurduğu bir şifa kaynağı görevi görmüştür.

Tarhana, Trabzon halk mutfağında geleneksel yolla elde edilen bir kurutmalıktır. Fakat günümüzde şehir hayatına uyum sağlamış aileler, geleneksel yolla tarhana elde etmek yerine marketlerden hazır tarhana alarak çorbasını yapmaktadırlar. Bu durum, geleneksel mutfak kültürünün önünde bir engel olarak görülmektedir.

Tarhana

1 su bardağı

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Sarımsak

5-6 diş

Acı Biber

2-3 adet

Tuz

Yeterince

İlknur DURMUŞ

Kadriye ÖZTÜRK

Emine AYDIN



TİRMA

Tencerede su kaynatılır. Başka bir kaptan alınan kaynamış bir miktar su ile un karıştırılarak ufak topraklar elde edilir. Bu un toprakları kaynayan suya dökülür ve hamurun pişmesi beklenir. Ardından tuzu konularak altı kapatılır. Bir bakraç içerisine alınan yoğurt gudalla birlikte çırpılır ve kıvamını azaltmak için bir miktar su ilave edilir. Ardından kâseye alınan su ve hamur karışımına çırpılmış ve sulandırılmış yoğurt ilave edilerek tüketilir.

Tirma yapımında mısır unu kullanılıyorsa direkt suyun üzerine mısır unu dökülür, çorba kıvamına gelene kadar kaynatılır. Ardından bir kâse ekşitilmiş yoğurt tencereye katılır ve servis edilir.

Tirmanın daha lezzetli olması için et suyu da kullanılabilir. Herhangi bir yemek yapmak amacıyla haşlanan et veya kemiklerden bir miktar et suyu ayrılarak tirmaya kullanılır. Çok keskin ve ağır bir tat olmaması için et suyu seyreltilmelidir.

Anlatılan hikâyeye göre; kadının biri komşusunu ziyarete gitmiş. Komşusu da evinde tirma pişirmekteymiş. Hikâye bu ya; ev sahibi tirmadan misafirine ikram etmek istememiş, bundan dolayı sobanın üzerinden tirmayı indirmezmiş. Tirma tenceresinden “lak lak” diye sesler gelmekteymiş. Bunun üzerine misafir olan komşu, ev sahibine;

“Boşuna tirmayı yakma, onu yemeden bu evden gitmem,” demiş.

Daha sonra birlikte tirmayı oturup yemişler.

Buğday / Mısır Unu

1 su bardağı

Ekşitilmiş Yoğurt

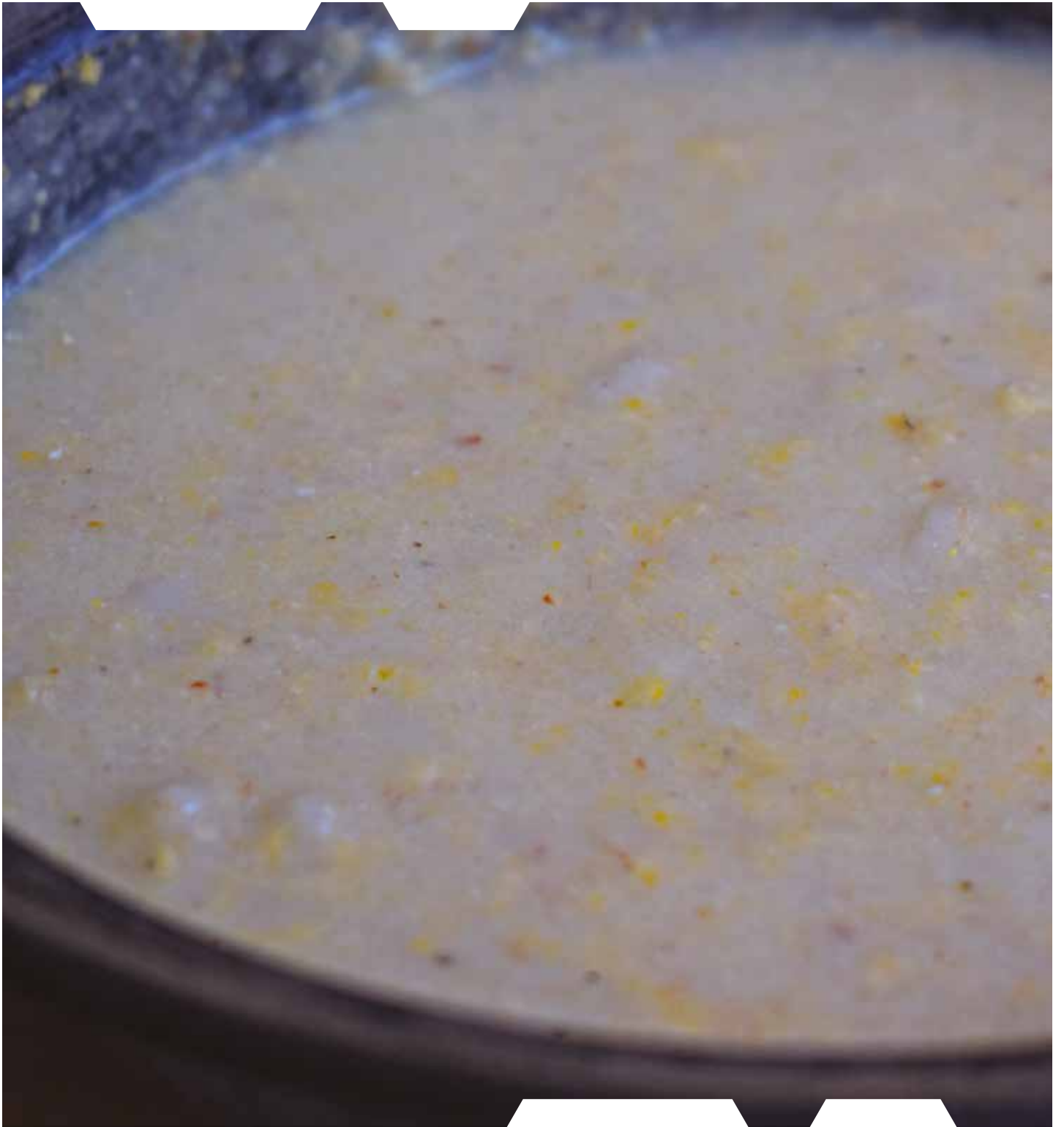
2 orta boy kâse

Tuz

Yeterince

Aysel TERZİ

Şaban PIRASOĞLU







ANA YEMEKLER



BALIK KIZARTMA

Bıçakla kesilip temizlenen balıklar yağla kızdırılmış bakır tavaya dizilir. Isısı yükseltilen ateş, balığın bir tarafını pişirmesinin ardından tavanın kapağıyla birlikte çevrilir ve diğer tarafın da pişirilmesi sağlanır. Pişirim esnasında tava, ileri – geri ve sağa – sola sallanarak balıkların tavaya yapışmasının önüne geçilir.

Trabzon'da mezgit, istavrit, izmarit, barbun, sarıkanat, tirsı, sargan gibi balıkların mısır ununa bulanarak kızartması sıklıkla yapılır. Mezgit kızartması yapılırken, balığın havvarları da tavaya dizilir ve kızartılır. Palamut kızartmasında mısır unu kullanılır, balık direkt olarak kızgın tavada kızartılır.

Balık kızartmasında geçmişte zeytinyağı haricinde tereyağı da kullanılmış olmakla birlikte günümüzde daha çok ayçiçeği yağı kullanılmaktadır.

Temizlenmiş Balık

Yeteri kadar

Mısır Unu

Yeteri kadar

Zeytinyağı

Tepsi tabanında ince film tabakası olacak kadar

Tuz

Yeteri kadar

Zehra KOÇ

Hasret ÖZTÜRK





BİBER DOLMA

Dolmalık biberlerin sap kısımları kopartılarak içleri açılır. Ardından suyun altında yıkanarak yabancı maddelerden temizlenir. İlistire alınan biberlerin suyunun sızması beklenir. Bu esnada dolmanın içi yapılmalıdır. Dolmanın içini yapmak amacıyla soğanlar sıçan dişi boyutunda, kabuğu soyulmuş domatesler ise soğandan biraz daha kalın olacak şekilde doğranır. Domates ve soğan, ayrı bir kaptaki bulunan pirincin üzerine alınarak arzu edilen baharatlar (nane, pul biber, karabiber) ve tuz, içerisine eklenir. 2-3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı da ilave edilerek homojen bir şekilde karıştırılır. Daha sonra her biberin içerisine üstten bir parmak boşluk kalacak şekilde iç harç doldurulur. Kabukları soyulmadan iri kuşbaşı olarak doğranmış domatesler de harcın üzerine kapatıldıktan sonra tepsiye veya tencereye dizilir. Eğer arzu edilirse bir sahanın içerisine koyulan salça, su ile birlikte açılarak biberlerin içerisine girmeyecek şekilde kenardan tencerenin içerisine dökülür. Biberlerin yarısına kadar da normal su ilave edildikten sonra ağız kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

Biberlerin içinin tam olarak doldurulmamasının sebebi, pirincin su çekerek şişeceği ve hacim genişlemesinin meydana gelecek olmasıdır. Kapak olarak kullanılan domates ise şişen pirincin dışarıya çıkmasını engellemesi içindir. Tencereye veya tepsiye su ilave ederken biberlerin içerisine girmesi, lapa bir iç meydana getirecek, bu da görünüş ve nefaset anlamında olumsuz bir etki oluşturacaktır.

1950 yılına ait Trabzon Belediyesi Encümen Kayıtlarında biber dolması hem sebze yemekleri hem de zeytinyağlı yemekler başlığı altında sayılmaktadır. Yine 1969 yılında Trabzon Belediyesi'nin açmış olduğu Boztepe Piknik Gazinosu'ndaki yemek listesinde biber dolmaya yer verilmiştir. Bu kayıtlar, en az belirtilen tarihlerden bu yana biber dolmanın Trabzon halkının istifadesine sunulan bir yemek olduğunun kanıtı durumundadır.* Tarihi belirtilmiş olmamakla birlikte Uzunkum civarında eskiden beri biber yetiştiriciliği yapılmıştır.** Fakat sözlü kaynaklarımızın anlattığına göre son 50 – 60 yıldır tarlalarında biber yetiştirilmektedir. Bu sebeple geçmiş dönem geleneksel Trabzon halk mutfağında biber dolma yemeğine rastlanmamıştır.

* Fatih EROL, (2023). *a.g.e.*

** Ahmet SEYYAR, *Trabzon'un Sosyo-Ekonomik Gelişimi (1900-1950)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul, 2010.

Dolmalık Biber

Kişi başı 2 adet

Pirinç

Biber başına 1 yemek kaşığı

Domates

Kişi başı ¼ adet

Soğan

2 adet orta boy

Tuz

Yeterince

Salça

1 yemek kaşığı

Ayçiçeği Yağı

1/2 çay bardağı

Nane, pul Biber, Karabiber

Arzuya göre

Nesrin KÖŞELİ

Hanife ÇİFT

Şaduman BAHAR

Zeynep AYAR



EKŞİLİ

Öncelikle hamsi veya palamutlar bir akşam önceden suya konularak tuzlarının çıkması sağlanır, ardından yarılarak kılçıklarından ayrılır. Tencerenin en alt kısmına halka doğranmış soğan ve maydanoz yerleştirildikten sonra üzerine yine halka şeklinde doğranmış patatesler konulur. Patatesin üzerine ise tuzundan arındırılmış ve kılçıkları ayrılmış hamsi/palamut dizilir. Aynı sıralamayla bir kat daha dizildikten sonra en üstüne de ince halka şeklinde doğranmış domatesler ve limon dilimleri tek sıra hâlinde dizilip maydanozla süslenir. Bu sebzelerin üzerine de ufak parçalar halinde tereyağı konulmasının ardından tencerenin dibindeki malzemelerin yanmaması amacıyla bir parmak kalınlığında su dökülerek kapağı kapatılır, kısık ateşli ocağa veya fırına alınarak pişirilir.

Ekşili, hamsi veya palamutun mevsimi dışında tüketilebilmesi, ayrıca patatesin farklı bir ürünle pişirilerek lezzetlendirilmesi amacıyla geliştirilmiş bir yemektir. Hamsi veya palamutun binlerce yıldır tuzlanarak saklandığı Trabzon'da yapılan ekşili, halk mutfağının öne çıkan lezzetlerinden olup hemen her köy veya mahallede bilinmekte, sıklıkla da yapılmaktadır.

Bu yemeğin adının ekşili olması, üzerine dilimlenen limonlardan kaynaklıdır. Piştikten sonra limon kaynaklı ekşi bir tat kazanması yemeğin lezzetini arttırmakta, bu da tüketiciler tarafından beğeniyle tüketilmesine sebep olmaktadır.

Tuzlu Hamsi/Palamut

2 orta boy sahan

Patates

10-12 adet orta boy

Soğan

5-6 adet orta boy

Maydanoz

1 orta boy demet

Domates

2 adet orta boy

Limon

1 adet orta boy

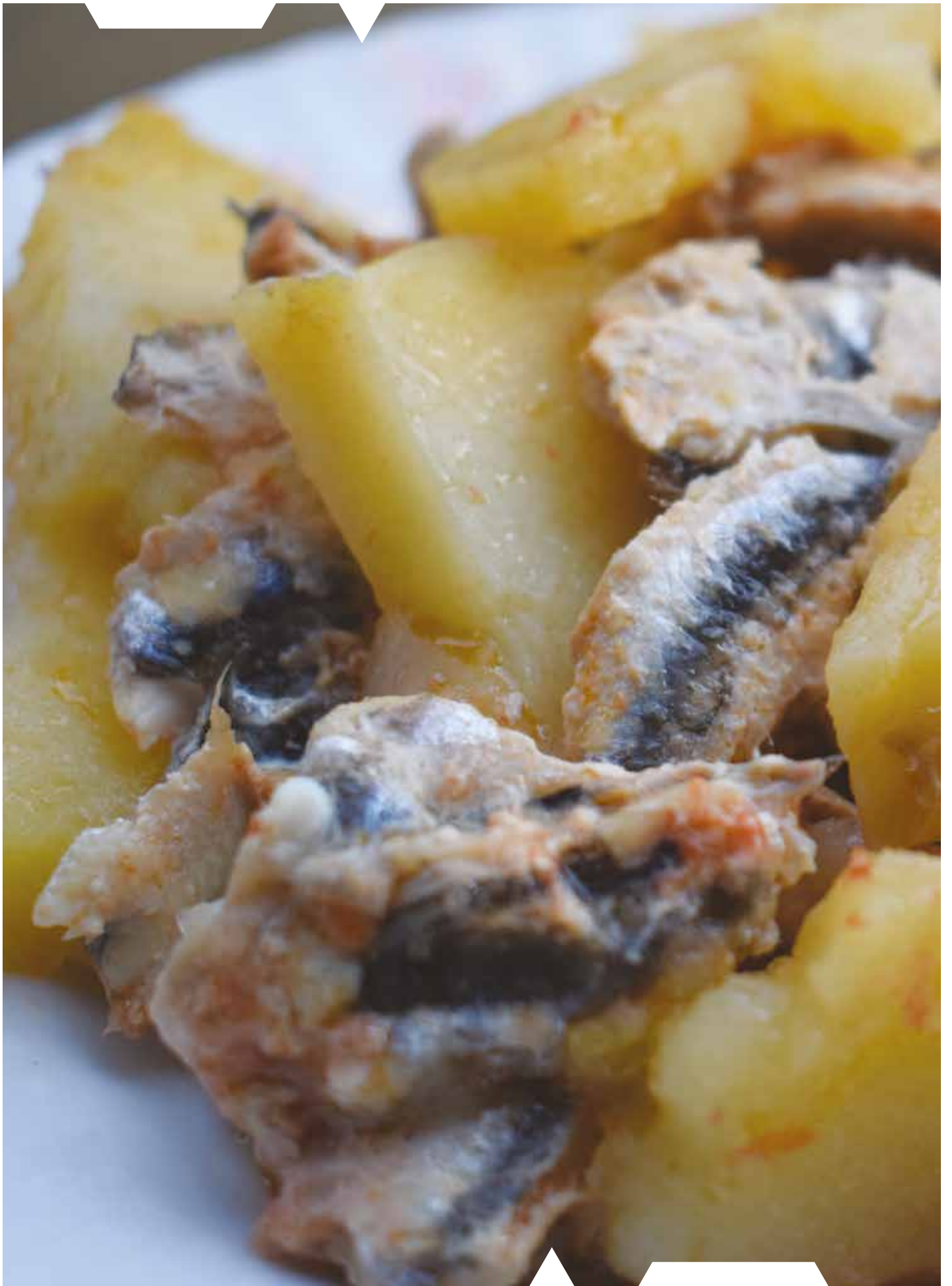
Tereyağı

2-3 yemek kaşığı

Asiye ERTÜRK

Fatih Sultan AKPUNAR

Hacer YETİMOĞLU



Su, tencereye konularak ateşe alınır. Kurutulmuş kemikler konularak kaynatılır. Kemiğin iyice pişmesi için birkaç saat kaynatılır ve üzerindeki etlerin iyice yumuşaması sağlanır. Kemik tuzlanarak kurutulduğu için yemeğe tuz atmamak gerekir. Bir gün önceden suya konulmuş ve sonrasında haşlanmış olan barbunya ve dinkte yapılmış mısır yarması içerisine atılır. Yumuşamaya yakın, doğranmış olan lahanalar da kaynayan suya konulur. Kapağı kapatılmadan pişmeye bırakılır. Lahananın pişmesine yakın tuzlu ve kokulu olan kurutulmuş iç yağ, öğütülmemiş acı biber, bulgur, kuşbaşı patates ve tereyağı konulup ara ara karıştırılarak pişmesi beklenir.

Karalahananın birçok farklı yemeği pişirilmektedir Trabzon'da. Guliyada bunlardan bir tanesidir. Yöre halkının büyüklerinden öğrendiği kadarıyla bu ve benzeri yemeklerin kapağını kapatmamak gerekmektedir. Kim bilir, belki de bağda bahçede iş çok olduğundan ağzı kapatılmış olan yemekle ilgilenilemeyeceği için taşp da ateşi söndürmemektir amaç. Başka bir amacı da lahananın o istenmeyen kokusunun uzaklaşmasıdır. Atalarımız ne yapmışsa mutlaka bir sebebi vardır.

En zor pişen lahana nisan, mayıs aylarında toplananıdır. Üzerine kar yağın ve hemen sonrasında toplanıp pişirilen lahana çabucak pişmekte ve daha lezzetli olmaktadır.

Kurutulmuş Kemikli Et

3 orta boy parça

Barbunya

1 su bardağı

Mısır Yarması

1 su bardağı

Karalahana

2 bağ

Tuzlu ve Kuru İç Yağı

2 yemek kaşığı

Bütün Acı Biber

4 adet

Bulgur

1/2 su bardağı

Patates

4 adet orta boy

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Hanife YILDIZ

Barış ŞAFFAK



GÜVEÇ

Güveç yemeğinin yapımında kullanılan bütün malzemelerin öncelikle doğranması gerekmektedir. Kuzu eti iri parçalar, soğan, domates ve patates ayva dilimi hâlinde doğranır. Havuç ve sivri biber ortadan ikiye bölünür. Tüm bu malzemeler bir kap içerisinde güzelce harmanlanır. Daha sonra bütün malzemeler güveç kabının içerisine yerleştirilir. İki bardak civarında su, en üstüne de tereyağı bütün hâlde konulur ve kapağı kapatılır. Ardından bir parça hamurla birlikte kapağın etrafı iyice sızdırmaz hâle getirilir ve fırına verilir. Yüksek ısıda olmayan bir fırında yaklaşık 2,5 – 3 saat civarında pişirilir.

Akçaabat'ın bazı köylerinde Ramazan ayının cuma günlerinde, cami yanında büyükbaş hayvan kesilirdi. Cumaya giden vatandaş parayla bu etlerden satın alır ve iftarda tüketirdi. Bir kısım et camiye ayrılır ve köy fırınlarında güveç yapılarak iftar vaktinde cemaat birlikte tüketirdi.

Güveç, Trabzon'da en çok Ramazan ayında iftar için yapılmaktadır. Evlerde hazırlanan güveçler geçmişte köylerdeki taş fırınlarda pişirilmiştir. Fakat günümüzde köy fırınları fazla aktif olmadığından mahalle aralarındaki ekmek fırınları, bu amaçla kullanılmaktadır. İftar için misafir davet eden halk genelde sofraya güveç koymaktadır. Güvecin başka bir özelliği veya önemi ise tereyağının ve kuzu etinin lezzetidir. Bu hammaddelerin yöreye özgü olması gerekmektedir. Sürmene'de yapılan güveçlerde kullanılan et, mutlaka yağlı olmalıdır. Yavan et, güvecin lezzetini iyileştirmemektedir.

Kuzu Eti

1 kg (kemikli but da kullanılabilir)

Kuru Soğan

5 adet orta boy

Sivri Biber

3 adet orta boy

Domates

2 adet orta boy

Patates

4 adet orta boy

Bezelye

1 orta boy kâse

Havuç

2 adet orta boy

Sarımsak

8 diş

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Pul Biber

Bir tutam

Karabiber

Bir tutam

Tuz

Bir tutam

Süleyman BİLGİN

Ahmet Sezgin BÜYÜKADA

Mükerrem KANCIOĞLU

Havva ER



GÜVEÇTE KURU FASULYE

Kuru fasulyeler bir akşam önceden suya konularak şişirilmesi sağlanır. Pişirilmeden önce süzülerek yıkanır ve ilitirde süzülmesi beklenir. Güveç içerisine tereyağı konulur ve ocakta eritilir. Ardından küp doğranmış soğan ve kuşbaşı et, birlikte tereyağının üzerine alınarak sotelenir. Soğanların pembeleşmeye yaklaşmasıyla birlikte salça ilave edilerek birkaç tur çevrilir. Ardından ilitirde bekletilen fasulyeler bu karışımın üzerine dökülür ve tahta kaşıkla birlikte fasulyeler parçalanmadan dikkatlice kavurma işlemine devam edilir. Ardından musluk suyu katılarak fırına verilir. Çok yüksek olmayan fırın sıcaklığında 3,5 - 4 saat civarında pişirilir.

Trabzon mutfağı denildiğinde fasulyeyi mutlak suretle dikkate almak gerekmektedir. Trabzon'un hemen hemen bütün ilçelerinde fasulye yetiştirilmektedir. Şeker fasulyesi olarak adlandırılan ve pişmesi çok kolay olan bu fasulye, kurutularak da yemeklerde kullanılmaktadır. Çok kolay piştiğinden dolayı ıslatılarak şişirilen fasulyeler ön haşlama işlemine tâbi tutulmadan direkt yemek yapılmaktadır. Ayrıca bu pişirme yönteminde yani fasulyenin kavru olarak pişirilmesinde lezzet daha da artmaktadır. Güveçte pişirilmesi ise lezzeti kat be kat arttırmaktadır.

Kuru fasulye aynı yöntemle tencerede de pişirilmektedir. Güveçte yapılanla arasındaki tek fark ise pişirim süresinin daha kısa olması, fırın yerine ocakta pişirilmesidir.

Kuru Fasulye

3 orta boy sahan

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Soğan

2 adet orta boy

Kuşbaşı Et

1 orta boy kâse

Salça

1 yemek kaşığı

Tuz

Yeteri kadar

Emine ŞAHİN

Nizamettin BAYRAKTAR

Hayriye İSKENDER



HAMSI ÇITLATMA

Hamsiler, içlerinin temizlenmesinin ardından ilitire alınarak berrak su elde edilinceye kadar dikkatlice yıkanır. Ardından tuzu atılarak ilitirde yaklaşık 20 dakika civarında bekletilir. Daha sonra tepsiye dizilerek, üzerine hamsilerin en fazla dörtte bir kalınlığına gelecek şekilde su konulur. Daha sonra ağzı yarım kapatılır ve ateşin üzerine alınır. Suyunu tamamen çektikten sonra zeytinyağı, tepsinin tabanında ince bir film tabakası oluşturacak şekilde üzerine dökülür. Ardından ateşin oranı artırılarak çıtlama sesinin gelmesi beklenir. Tepsinin tabanı karamelize rengine döndükten sonra ateşten alınarak tepsiyle birlikte sofraya konulur. Hamsilerin üzerine limon sıkılarak tüketilir.

Trabzon'da taze hamsi kullanılarak en fazla yapılan yemeklerden bir tanesi çıtlama, diğeri de hamsi kızartmadır. Bu yemeğin ismi Trabzon'un birçok yerinde hamsi buğulama olarak söylenmektedir. Evde herhangi bir nedenle yemek yapamamış veya yapamayacak durumda olanların Kasım- Şubat arasında en çok pişirdikleri yemektir. Çarşıdan eve gelirken alınıp kısa sürede temizlenmesinin ardından yaklaşık 15-20 dakika gibi kısa bir sürede pişirilmektedir. Hamsi o kadar çok sevilmektedir ki, evde yemek olsa bile pazarda taze ve iri hamsi görüldüğünde mutlaka alınır ve pişirilmiş olan yemek yerine hamsi tüketilir.

Hem hamsi çıtlama hem de hamsi kızartmanın yanında en çok tüketilen eşlikçiler salata, pırasa veya soğandır. Bu iki yemeğin yapıldığı gün pilav, makarna gibi yardımcı yemekler sofralarda pek yer almamaktadır. Bunun yanında nadiren de olsa çorba tüketilmektedir.

Temizlenmiş Taze Hamsi

Yeteri kadar

Zeytinyağı

Tepsi tabanında ince film tabakası olacak kadar

Tuz

Yeteri kadar

Reyhan ŞEN

Neslihan TURFANDA

Nurten YILMAZ

Nazan AY



HAMSI KIZARTMA

Temizlenip ilitire alınan hamsiler, kanlı suyunun çıkması amacıyla musluk altında dikkatli bir şekilde iyice yıkanır. Suyu sızdırıldıktan sonra mısır unuyla her tarafı bulanır. Ardından bakır tavanın tabanına zeytinyağı dökülerek kızdırılır. Daha sonra hamsiler tavaya düzgün şekilde dizilerek pişirilmesi sağlanır. Pişirme esnasında yapışmaması amacıyla tava, sapından tutularak ileri geri veya sağa sola sallanır. Bir tarafının pişmesinin ardından hamsiler, tavanın kapağı yardımıyla çevrilerek diğer tarafının da yeterli derecede kızarmasıyla sofraya konularak tüketilir.

En çok pişirilen taze hamsi yemeklerinden bir diğeri olan hamsi kızartma için kullanılan hamsilerin ince olmamasına dikkat edilmelidir. İnce hamsi, mısır unuyla birlikte kızartıldığında iyice kurumakta, bu da tüketenler için olumsuz bir durum olarak ortaya çıkmaktadır. Tüketirken kılçıklarını ayırmak gerekse bile bazıları kılçığını ayırmadan direkt çiğneyerek yutmaktadır.

Eskiden yapılan hamsi kızartmalarda yağ olarak tereyağının kullanıldığı belirtilmektedir. Bunun yanında günümüzde, pahalı olması sebebiyle zeytinyağının yerine ayçiçeği yağı sıkça kullanılmaktadır.

Temizlenmiş Taze Hamsi

Yeteri kadar

Mısır Unu

Yeteri kadar

Zeytinyağı

Tepsi tabanında ince film tabakası olacak kadar

Tuz

Yeterince

Mihriban TAŞĞIN

Mert Arslan

Güzide KILIÇ

Gülizar KESKİN

Bahar BERAN



HAMSİLİ PİLAV

Pirinç suyla birlikte yıkanarak bir kabın içerisine alınır. Ilık su ve tuz bulunan bu kap içerisinde yaklaşık 30 dakika bekletilir. Ardından iletire alınan pirinç, yine musluk altında suları berrak hale gelene kadar yıkanır. Yıkanan pirinç, iletirde bekletilir ve suyunun iyice sızması sağlanır. Daha sonra ayrı bir tencerede tereyağı eritilir. Eritilen tereyağın içerisine minik küp doğranmış soğanlar eklenerek sotelenir. Soteleme esnasında kuş üzümü ve çam fıstığı da ilave edilir. Ardından pirinç koyulur ve kavrulmaya başlanır. Kavurma sonuna doğru tuz, pulbiber, karabiber ve tarçın koyularak kaynar suyu verilir ve pilav pişmeye başlar. İç pilav şeklinde pişirilen ve bir miktar ıslak olan pilav dinlenmeye alınır.

Bir tavaya çok az miktarda ayçiçeği yağı koyulur ve fırçayla tabanının tamamına yayılır. Ardından tavanın dibine hamsiler dizilir. Dizme işlemi, hamsilerin iç tarafı yukarı, sırt tarafı tavaya, küçük bir kısmı birbirlerinin üzerine gelecek ve aralarında hiç boşluk kalmayacak şekilde yapılır. Yine dizme işlemi esnasında hamsilerin sırt taraflarına mısır unu bulanır. Tavanın tabanına hamsi serme işlemi bittikten sonra kenarlarına da yapılır. Burada dikkat edilmesi gereken husus hamsilerin yarısının tavanın kenarından dışarıya sarkmasının sağlanmasıdır. Ardından hazırlanmış olan pilav hamsilerin üzerine doldurulur ve tavanın kenarından sarkıtılmış olan hamsiler pilavın üzerine kapatılır. Daha sonra pilavın üzeri komple alt katta olduğu gibi hamsiler tarafından kaplanır. Ocağa konulurken tava ile hamsiler arasına ince ip kalınlığında ayçiçeği yağı dökülür ve pişirilmeye başlanır. Kapakla çevrilerek üst tarafı da pişirildikten sonra servis edilir.

Hamsili pilav geçmişte Trabzon'un köylerinde değil de şehir merkezinde nadiren de olsa yapılmış bir yemektir. Günümüzde daha sık pişirilmektedir.

Pirinç

3 orta boy sahan

Soğan

2 adet orta boy

Çam Fıstığı

1 yemek kaşığı

Kuş Üzümü

1 yemek kaşığı

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Kılçıksız Taze Hamsi

3 orta boy sahan

Ayçiçeği Yağı

1 çay bardağı

Pul Biber

Arzu edilen kadar

Karabiber

Arzu edilen kadar

Tuz

Yeterince

Tuğba ŞAHİN

Aysel TOSUN



KARALAHANA KAVURMA

Karalahanalara, toplanıp ayıklanmalarının ardından biraz irice doğranır. Doğrandıktan sonra kaynayan suyun içerisine sokularak bir dakikaya yakın süre bekletilerek haşlanır. Bu işlemin devamında ılistire alınan haşlanmış lahanaların sularının sızması beklenir. Lahanaların haşlanmaları esnasında daha önceden ıslatılan fasulyeler de haşlanırlar. Bu esnada ayrı bir tencereye tereyağı eritilir ve üzerine piyazlık doğranmış soğanlar eklenir. Haşlanmış olan lahana, fasulye ve biber, soğanların pembeleşmesinin ardından tencereye konularak ara ara karıştırılır. Arzu edilen kavurma oranı yakalandığında tuzu atılır ve tencere ateşten alınarak yemek servis edilir.

Kavurma, yemeğin lezzetini arttıran bir işlemdir. Elde bol bulunan bir hammadde olan karalahanadan farklı bir yemek elde etmek amacıyla kavurması da yapılmaktadır. Bazı aileler karalahana kavurmada yağ olarak tuzlu iç yağı da kullanmışlardır.

Karalahana kavurma yemeği günümüzde de çok sık yapılmaktadır. Özellikle mevsiminde taze olarak toplanan karalahanalara haşlanmalarının ardından derin donduruculara kaldırılmakta, tazesinin bulunmadığı dönemlerde bolca tüketilmektedir. Haşlanarak dondurulduğu için, dondurucudan çıkartılıp hızlı bir şekilde pişirilmekte ve böylece çok kısa sürede hazırlanabilen bir yemek olmaktadır. Yoğurt ve mısır ekmeğiyle birlikte keyifle tüketilmektedir. Günümüzde yapılan bu üründe yağ olarak ayçiçeği yağı daha sık kullanılmaktadır.

Karalahana
4 büyük boy sahan

Fasulye
1 su bardağı

Soğan
4 adet orta boy

Tereyağı
3 yemek kaşığı

Kırmızı Yakar Biber
2 adet

Tuz
Yeterince

Aysel TURAN
Hümeıra KAYA
Naciye SUNGUR



KARALAHANA SARMA (MISIR YARMALI)

Karalahanalar, toplanmalarının ardından sap kısımları kopartılır ve kalan yaprakları kaynayan suyun içinde yaklaşık bir dakika civarında haşlanır. Kaynayan sudan çıkartılan lahanalar, ilistire alınıp soğumaları amacıyla üzerlerine su dökülür ve suyun sızıp lahanaların soğuması beklenir. Bu esnada ayrı bir tencerede iç hazırlanır. Kuşbaşı olarak doğranmış etler ve kuyruk yağları, tencerenin içerisine konularak kavrulmaya başlanır. Etlerin bir miktar sotelenmelerinin ardından sıçan dişi doğranmış soğan, üzerlerine ilave edilir. Bir miktar daha kavurularak mısır yarması eklenerek işleme devam edilir. Ardından iki bardak su ilave edilerek pişirilir. Daha sonra pişirilen iç, dinlendirilmesinin ardından sarılmaya başlanır. Öncelikle tencerenin dip kısmına kaburgalar ve en başta ayrılan lahana sapsarı yerleştirilir. Daha sonra her yaprağa yaklaşık bir yemek kaşığı iç konularak sıkıca sarılır ve tencerenin dibine, lahana sapsarının üzerine yerleştirilir. Bu şekilde tencere doldurulur. Ardından en üst kısma, kalan sapsarı ve lahana yapraklarından arzu edilirse serilir. Tencerenin içerisine, dolmaların dörtte üçü seviyesine gelecek şekilde su ilave edilerek ocağa alınır ve ağız kapalı olarak kısık ateşte pişirilir.

Salçanın Trabzon halk mutfağında yaygınlaşmasından sonra tencerenin en üstüne salça konularak da pişirilmeye başlanmıştır.

Karalahana sarmanın ne zamandan bu yana Trabzon'da yapıldığı bilinmemektedir. Evliya Çelebi'nin ziyaret ettiği 17. yüzyılın ilk yarısında mısır, Trabzon'da yetiştirilen bir ürün değildi. Bunun yanında Fallmerayer'in ziyaret ettiği 19. yüzyılın ilk yarısında ise mısır, yetiştirilen bir tarım ürünü olmasına rağmen yazarın tek bahsettiği mısır ürünü, mısır ekmeği olmuştur. Bu sebeple o dönemki kayıtlarda bu yemek bulunmamaktadır. Karalahana sarmasının Trabzon'da yoğun olarak kullanıldığı dönem 19. yüzyılın sonlarında olması daha muhtemel görülmektedir.

Karalahana

2 büyük demet

Mısır Yarması

3 su bardağı

Kuşbaşı Et

1 orta boy sahan

Kuşbaşı Kuyruk Yağı

1/4 orta boy sahan

Soğan

2 adet orta boy soğan

Kaburga

2 orta boy sahan

Tuz

Yeterince

Meva KAYA

Emine ALTUNTAŞ

Reyhan ŞAHİN



KARALAHANA SARMA (PATATESLİ)

Karalahanalar sapları kırılıp ayrıldıktan sonra suda haşlanır. Haşlanmış olan karalahanalar iletire alınarak süzmesi beklenir. Bu esnada pişmeye devam etmemeleri için üzerlerine bir miktar musluk suyu gezdirilerek soğuması sağlanır. Bu işlemler yapılırken bir yandan da patatesler soyulur ve bezelye boyutunda doğranır. Ardından pırasa ve pazı yaprağı yıkanarak temizlendikten sonra ince ince kıyılır. Patates, pırasa ve pazılar genişçe bir kabin içerisine alınır, üzerine mısır unu ve tuz konularak elle iyice harmanlanır. Daha sonra sarmaların pişirileceği tencerenin içerisine tereyağı eritilir ve soğanla hafif kavrulur. Kavrulmuş olan soğan az önce hazırlanan karışımın içerisine dökülerek tekrar harmanlanır ve iyice karışması sağlanır. Haşlanmış olan lahanaların içerisine bu karışım konularak sarılır ve tencereye dizilir. Dizim işi bittikten sonra en üstüne tereyağı parçaları dağıtılıp, kaynamış su dökülerek kara ateşte veya kuzine sobada pişirilir.

Patatesli karalahana sarma düşük ateşte uzun süre pişirilmelidir. Bu şekilde pişirildiğinde daha lezzetli bir hâl almaktadır. Özel bir yemek olarak değerlendirilmekte olup patatesin bolca yetiştiği ve lezzetli olduğu Trabzon'un batı ilçelerinde çok sık yapılmaktadır. Diğer karalahana yemeklerinde olduğu gibi bu yemekte de kar yemiş diye adlandırılan yani karın altında kalmış lahanalar daha lezzetli yemeğin ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Evde misafir geldiğinde, kadınlar kalabalıklaştığında bu yemek birlikte yapılmaktadır. Bu yemeğe keyif katan unsurlardan bir tanesi de yayık sonucu elde edilen tereyağından kalan ayranın kullanılmasıdır. Eğer o anda yayık ayranı yoksa tereyağının sulandırılmasıyla elde edilen ayran da patatesli karalahana sarmasına mükemmel bir eşlikçi olmaktadır.

Karalahana
2 büyük boy demet

Patates
2 orta boy

Pırasa
1 orta boy sahan

Pazı Yaprakı
1 orta boy sahan

Mısır Unu
1 su bardağı

Tereyağı
3-4 yemek kaşığı

Kuru Soğan
2 adet orta boy

Tuz
Yeterince

Fatma ÖZTÜRK - 2
Murat ÖZTÜRK



KARALAHANA SARMA (PİRİNÇLİ)

Soğanlar sıçan dişi doğranmalarının ardından bir karıştırma kabına alınarak pirinç, kıyma, maydanoz, pul biber, karabiber, nane, minik kuşbaşı domates, ayçiçeği yağı ve tuzla birlikte harmanlanır. Ardından haşlanıp sapsarı ayrılmış olan lahanalara bu iç malzemesi konularak sıkıca sarılır. Daha sonra tencerenin tabanına lahana sapsarı yerleştirilip üzerine de sarılmış lahana yaprakları yerleştirilir. Tencerenin tamamı bu şekilde doldurulmasını takiben sarmaların üzerini aşacak şekilde su ile doldurulur ve ocağa konulur. Kapağı kapatılarak kısık ateşte yavaşça pişirilir.

Pirinç kullanılarak yapılan lahana sarması diğer sarmalar gibi düğün, bayram, davet, misafir ağırlama vb. etkinliklerde de sıkça yapılmaktadır. Bazı köylerde domates yerine iç harcına salça ilave ederek karıştırılmaktadır. Salça, salça kullanımının artmasıyla birlikte bu tarz yemeklerde yoğun olarak kullanılmaya başlansa da geleneksel yemek yapma arzusunda olan yaşlı ilerlemiş vatandaşlar salça kullanmayı tercih etmemektedirler.

Pirinçli karalahana sarmanın tarihi geçmişi hakkında kayıtlarda bir bilgi bulunmamakla birlikte, yörede yetişen pirinçler sebebiyle uzun zamandır pişirildiği düşünülmektedir.

Karalahana

3 büyük demet

Pirinç

3 su bardağı

Kıyma

1 orta boy sahan

Maydanoz

1 orta boy demet

Soğan

2 adet orta boy

Domates

2 adet orta boy

Pul Biber

Arzu edildiği kadar

Karabiber

Arzu edildiği kadar

Nane

Arzu edildiği kadar

Ayçiçeği Yağı

1/2 çay bardağı

Tuz

Yeterince

Ayşe BIYIK

İrem Sıla YEŞİLYURT

Ayşe GÜRSOY



KARALAHANA YEMEĞİ (GEÇMİŞTE)

Temizlenip yıkanan karalahanalar avuç içinde düzgünce istiflenmesinin ardından yaklaşık dört santimetre kalınlığında doğranır. Doğranırken sap kısımları ayrılarak atılmaz, yemeğin içerisinde kullanılır. Doğranan bu lahanalar, kazanın içerisinde yerleştirilir. Ardından sırasıyla küp soğan, i/kuyruk yağı, yakar biber ve orbalık konulur. Daha sonra dikkatli bir şekilde orbalığı kazanın tabanına indirmeden suyu verilerek pişirilmeye başlanır. AĞzı kapalı şekilde kısık ateşte gerçekleştirilen pişirme esnasında eğer yemeğin suyu biterse ilave su verilerek yemeğin yanmaması sağlanır. Yeterli pişirimin sağlanmasının ardından karıştırılarak sıcak bir şekilde tüketilir.

Karalahana yemeği, pişirildikten sonra suyu neredeyse hiç olmayan, lapa kıvamında bir yemektir. Bu sebeple bazı ile ve köylerde “lahana katısı (gatisi)” ismi de verilmektedir. Geçmiş dönem Trabzon halk mutfağının genel özelliği olan yemeğin öncesinde soğan kavurmadan bütün ürünleri tencereye doldurup tek seferde pişirme yöntemi bu yemekte de vardır. Böylece yemeğin pişirilmesiyle uğraşmayan ev hanımı, yemeği ateşe koyup diğer işlerini rahatlıkla görebilmektedir.

Karalahana yemeğini eski usulle pişirmek isteyenler, arzu edildiği takdirde öncelikle kazanın tabanına kemikli parça etler de yerleştirmektedirler.

Karalahana

4 bağ orta boy

Soğan

2 orta boy

orbalık Mısır

1 büyük boy sahan

Tuzlu İ/Kuyruk Yağı

3 yemek kaşığı

Kırmızı Yakar Köy Biberi

3 adet bütün

Gençağa ŞEN

Rabiye AKBULUT

Hashatun KABARAK



KARALAHANA YEMEĞİ (GÜNÜMÜZDE)

Saplarıyla birlikte doğranmış olan karalahanalar kaynar suyun içerisine atılarak tek taşım kaynatılıp haşlanır. Daha sonra ilitire alınarak su ile soğutulur ve sularının süzülmesi beklenir. Bu esnada tencereye tereyağı konularak eritilir. Eritilmesinin ardından üzerine soğan doğranıp kavurulur. Hafif sararmaya başladığında salçası ilave edilerek kavurma işlemi devam ettirilir. Daha sonra lahana, kırmızı yakar biber, çorbalık ve tuz konularak suyu verilir. Su, bütün malzemelerin üzerine kadar çıkmalıdır. Daha sonra kısık ateşte ağız kapalı bir şekilde pişirilir. Pişirim işleminin ardından karıştırılarak sıcak bir şekilde tüketilir.

Günümüzde yapılan karalahana yemeği eski tariftten ciddi anlamda değişikliğe uğramıştır. Öncelikle salça kullanımı geçmişte olmayan bir yöntemdir. Salçanın haricinde lahanaların haşlanması, soğanın kavrulması, iç/kuyruk yağı yerine tereyağı kullanılması, bazen çorbalık mısır yerine taze donuk mısır ve bulgur kullanımı eski ile yeni yöntem arasındaki farklardır. Karalahana yemeğindeki bu pişirim farklılığı, geleneksel mutfak ile günümüz mutfağının farklarını en bariz şekilde ortaya koymaktadır.

Karalahana

4 bağ orta boy

Soğan

2 orta boy

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Salça

1 yemek kaşığı

Çorbalık Mısır

1 büyük boy sahan

Kırmızı Yakar Köy Biberi

3 adet bütün

Emine KIZILTAŞ

Selma Uzunlar NUHOĞLU



KİREMİTTE HAMSI

Temizlenip tuzlanan hamsilerin ılistirde süzülmesi beklenir. Bu esnada yer ateşi yakılır. Bu yer ateşine konulan kiremit iyice ısıtılır. Kiremitin içerisine incir yaprakları serilir. Ardından hamsiler bolca olacak şekilde bu yaprakların üzerine konulur. Daha sonra en üste yine incir yaprakları konularak bir saca birlikte üzeri kapatılır. Külün içerisine yerleştirilen bu kiremit ve sac, sıcak küllerle kaplanır, külün üzerine de ateş korları konulur. Hamsiler pişmesinin ardından lengerlere dökülerek tüketilir.

Kiremitte hamsi yapımında incir yaprağı yerine lahana ve kestane yaprağı da kullanılabilir. Fakat incir yaprağı, hamsilere güzel bir aroma vermektedir. Genelde salamura hamsi kullanılmakla birlikte taze hamsi olduğunda da bu yemek yapılmaktadır.

Kiremitte hamsi yaparken içerisine külür tepeleri ve taze soğanlar da konulabilir. Haromsa adı verilen bu yemek, farklı bir lezzet tatmak amacıyla da yapılabilmektedir.

Taze / Salamura Hamsi

4 orta boy sahan

Tuz

Yeterince

Naciye CEYLAN

Ayşe AYDIN

Ali ŞEN



KÖFTE

Sığır etleri sinirlerinden ayrılıp temizlendikten sonra ufak parçalar hâline getirilir. Ardından bayatlamış Trabzon ekşi mayalı ekmeği, sarımsak, iç yağ ve tuzla birlikte kıyma makinesinden geçirilerek yoğrulur. Bir miktar dinlendirildikten sonra tekrar bir yoğurma işlemi gerçekleştirilir. Daha sonra bu hamurdan ortalama 25 – 35 gram arasında parçalar kesilerek yuvarlak şekil verilir. Şekil verilmesinin ardından dinlendirilir ve daha sonra odun kömürü ateşinde mangalda pişirilerek tüketilir.

Trabzon'da günümüzde köftecilik çok yaygındır. Özellikle kasaplarda hazırlanıp satılan köfteler, bazı kasaphanelerde bulunan mangalarda pişirilip yine kasaphanede bulunan masalarda tüketilmektedir. Vatandaş, genel olarak kasaplardan aldıkları köfteyi evlerinde kızartarak veya mangal yaparak tüketmekte, evde kıymadan köfte çoğunlukla yapılmamaktadır. Özellikle yaz döneminde günübirlik gezinti amaçlı yaylaya çıkanlar ilçe merkezlerindeki kasapların önünde sıra olmakta, köftesini alıp daha sonra yaylalara çıkmaktadır.

Trabzon'da köftenin tarihinin çok eskiye dayanmadığı anlaşılmaktadır. Evliya Çelebi'nin notlarında köfte yoktur. Fallmerayer, köfteden bahsetmeyip esnafın bolca şaşlık tükettiğini belirtmiştir. Fatih Erol, 1953 yılında Trabzon'a gelen Başbakan Adnan Menderes için verilen ziyafette köftenin bulunmadığından, hâlbuki Trabzon'da günümüzdeki en önemli davet yemeğinin köfte olduğundan bahsetmektedir.* Tüm bunlara paralel olarak Trabzon'da köfteciliğin ortaya çıkışının, kıyma makinelerinde çekilen etlerin odun kömürü ateşinde pişirilmesiyle olduğu belirtilmektedir. Akçaabat'ta kasap dükkânı işleten esnaf kendileri için pişirip yedikleri köftelerden daha sonra talep olunca halka da satmaya başlamışlardır. Bunun üzerine ekmek arası yapılarak satılan köfteler halk tarafından çok tutulunca Temel, Ethem ve Hasan Çolak tarafından işletilen kasap dükkânlarından bir tanesine masa ve sandalye konulmuştur. Böylece oturarak köfte yeme kültürü Akçaabat'ta başlamıştır. Geçen süre içerisinde bu köfte çok meşhur olmuş ve 2008 yılında coğrafi işaret olarak Akçaabat Köftesi olarak Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir.

Sığır Eti

5 orta boy sahan

İç Yağı

1 orta boy sahan

Sarımsak

6-7 diş

Bayat Trabzon Ekmeği

2 orta boy sahan

Tuz

Yeterince

Turhan BEKTAŞOĞLU

Osman BAŞ

* Fatih EROL, (2023), *a.g.e.*



KÖZDE HAMSI

Ayıklanıp temizlenen hamsilerin suda yıkanmalarının ardından yanan ateşin koruna direkt konularak pişirilmesiyle elde edilen bir yemektir.

Hamsinin bol olduğu dönemlerde insanlar tenekeler veya kasalar dolusu hamsi alarak yazın tüketmek amacıyla tuzlamaktaydılar. Bu amaçla alınan hamsinin kesilip temizlenmesi 2 – 3 kişinin yapabileceği kadar kolay bir iş değildi. Mahalleli bir araya toplanıp birbirlerine yardım ederek imeceyle hamsileri kesip temizlerdi. Hava soğuk olduğundan aşanada yanan yer ateşinin yanında yapılan bu temizleme işlemi sırasında insanlar acıkırdı. Bir yandan hamsiler ayıklanırken evin gençlerinden bir tanesi herkese yetecek kadar hamsiyi suda güzelce yıkayıp temizler, ardından tuzladıktan sonra kor hâline gelmiş odun parçalarının üzerine atarak pişirir ve oradakilere ekmek ve pırasayla birlikte tüketmek üzere ikram ederdi. Bu şekilde ortaya çıkan közde hamsi, günümüzde de köylerde yapılan bir yemektir.

Taze Hamsi

İhtiyaç kadar

Tuz

Yeterli miktarda

Muhterem YETİMOĞLU

Hasan ŞEN



MİDYE TAVA

Ateş yakılır ve midyeler bir tenekenin üzerinde, ateşe konularak pişirilir. İçerisine veya üzerine herhangi bir şey ilave edilmez.

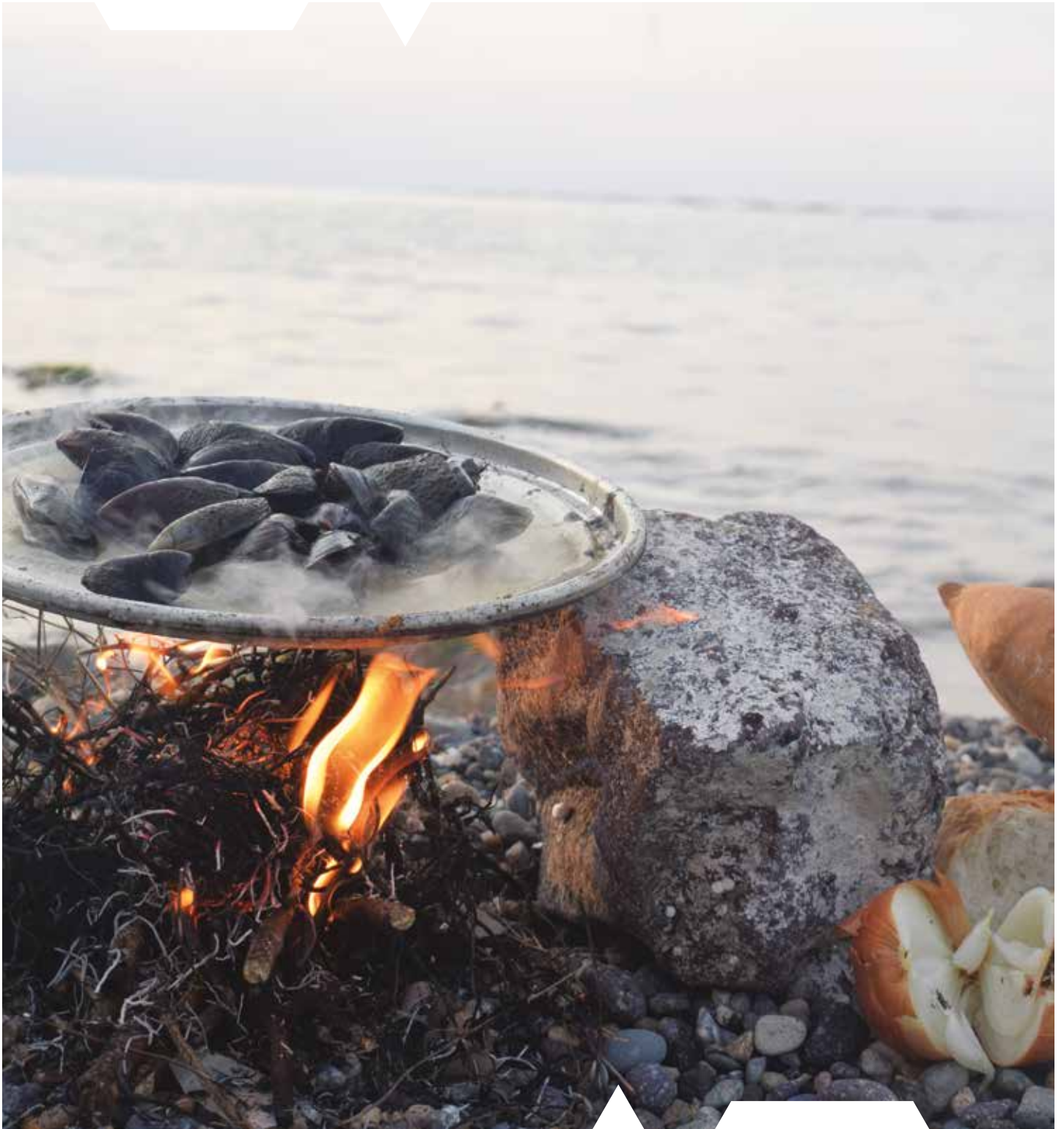
Midye, Trabzonlu çocukların yazın deniz kenarlarında sıklıkla pişirdikleri bir üründür. Uzun süre denizde vakit geçirildiğinde çocukların karnı acıkmaktadır. Sahilde buldukları bir teneke parçasını iki adet karşılıklı koydukları taşın üzerine bırakarak altında ateş yakarlar. Daha sonra kayalıkların dibinden, yüzerken topladıkları midyeleri bu tenekenin üzerine koyarak pişirirler. Midyenin piştiğinin göstergesi kabuklarının birbirinden ayrılmasıdır. Daha sonra ekmek ve soğanla birlikte midyeleri tüketirler.

Midye

Yeteri kadar

Özkan TURFANDA

Ercan BIYIK



PİLEKİDE HAMSİ

Hamsiler güzelce ayıklanıp onar onar bir kamışa dizilirler. Ayrı bir kaptaki maydanoz, kereviz, soğan ve pırasa, ince ince kıyılıp tarçın ve karabiberle birlikte harmanlanır. Daha sonra harmanlanan karışım, pilekinin tabanına yayılır. Üzerine kamışa dizilmiş hamsiler ve son bir kat daha sebze karışımı serpiştirildikten sonra zeytinyağı dökülerek orta hararetli ateşte bir saate yakın pişirilir.

Evliya Çelebi, 1640 yılının Ağustos ayında Trabzon'a gelmiş ve birkaç ay boyunca burada kalmıştır. Trabzon'daki izlenim ve gözlemlerini de *Seyahatname* adlı eserinde aktarmış olan Evliya Çelebi'nin söz konusu eserinde tarifini verdiği tek yemek pilekide hamsi yemeğidir. Hamsiyle alakalı olarak çok fazla bilgi verdiği eserinde, pilekide hamsi yemeğiyle alakalı olarak tarif edildiği üzere pişirilerek yendiğinde görme kuvvetine ve mideye yararlı olacağını söylemektedir.

Eserdeki tarif dikkate alınarak yapmış olduğumuz pilekide hamsi yemeği, yiyenler tarafından çok beğenilmiştir.

Tarifte bulunan kerevizin, o dönem Trabzon'da yetiştirildiği düşünülmektedir. Günümüz Trabzon yöresel yaşantısında halkın ektiği bir ürün olmayan kerevizin 17. yüzyıl ortalarında geleneksel bir yemekte kullanılıyor olması, Trabzon halk mutfağının o dönemler ne kadar gelişmiş olduğunu bize göstermektedir. Fakat özellikle bu yemeğin günümüz halk mutfağında rastlanmıyor oluşu, sürdürülebilirlik anlamında düşündürücüdür.

Hamsi

2 orta boy sahan

Kereviz

1 orta boy sahan

Maydanoz

1 demet

Soğan

2 adet orta boy

Pırasa Yeşil Yaprakları

1 adet doğranmış orta boy sahan

Tarçın

Bir tutam

Karabiber

Bir tutam

Tuz

Bir tutam

Zeytinyağı

Yeterince

Evliya ÇELEBİ



SARAMBULA

Öncelikle iç/kuyruk yağı tencerede eritilir. Eritilen bu yağın üzerine küp doğranmış soğanlar konularak sotelenir. Bunun da üzerine saplarıyla birlikte doğranmış pırasalar ve bir bardak su konularak ağzı kapatılır. Yaklaşık 10 – 15 dakika civarı gerçekleştirilen pişirim işleminin ardından yarmalar da tencereye eklenir ve 10 dakika daha pişirilir. Daha sonra içerisindeki malzemelerin üzerine çıkacak kadar su eklenerek kısık ateşte iyice pişmesi sağlanır. Sarambulanın ocaktan alınmasına iki – üç dakika kala kılıçıkları alınmış taze hamsi ve taze nane yaprakları da tencerenin içerisine atılarak karıştırılır.

Fırın kurusunun su değirmeninde öğütülmesiyle elde edilen yarmalar, sarambula için en önemli bileşenlerin başında gelmektedir. Mısır yarmalarının fırında kurutulmuş olması, sarambulaya bir is tadı ve aroması katmaktadır.

Sarambulaya ilave olarak koyulabilecek bileşenlere örnek olarak ısırgan otu ve pazı yaprağı da verilebilir.

Pırasa

1 demet

Fırın Kurusu Yarması

1 orta boy kâse

Tuzlanmış İç/Kuyruk Yağı

2 yemek kaşığı

Soğan

1 adet

Salamura Hamsi

1/2 orta boy sahan

Taze Nane Yaprakları

Arzu edildiği kadar

Gülcan ÇİFT

Vesile KOKOÇ



SEBZELİ KEBAP

Kuşbaşı etler bakır bir tencereye konularak ağız kapalı bir şekilde kuzine üzerinde pişirilmeye başlanır. Bu esnada yemekte kullanılacak olan patates, soğan, havuç, maydanoz ve kabukları soyulmuş domates, ayrı bir kaba kuşbaşı şeklinde doğranır. Kuzinede suyunu salarak iyice pişen etlerin kapağı açılarak suyunun kaynatarak buharlaşması beklenir. Buharlaşmasının ardından tereyağı tencereye konularak etin bu yağla birlikte kavrulması sağlanır. Etler, kavrulmasının ardından üzerine kaynamış su ilave edilerek pişirme işlemine devam edilir. Bir miktar kaynatarak pişmesinin ardından doğranmış bütün sebzeler bu tencerenin içerisine boşaltılarak ve en son da tuz eklenerek kuzinenin fırınına ağız açık bir şekilde konulur. Çok ağır ateşte yavaş yavaş demlenerek pişirilir.

Sebzeli kebab yemeği için geçmişte hem koyun hem de inek eti kullanılmıştır. Günümüzde koyun eti kullanımı, hayvan popülasyonunun eskisi kadar fazla olmaması sebebiyle çok yoğun değildir. Koyun yerine daha çok inek eti kullanılmaktadır. Kuzine sobalar ve bakır tencereler bu tarz yemeklerin pişirilmesi için önemli ekipmanlardır. Bu ekipmanlarda ağır pişen yemeğin üzerinde yağ göllemektedir. Ağır pişirmede fokurdayarak kaynama gibi fiziksel bir etki olmadığından yemeğin yağı yavaş yavaş üzerinde birikmektedir. Bu durum da yemeğin albenisini arttırmaktadır.

Kuşbaşı Et

3 orta boy sahan

Tereyağı

1/2 orta boy kase

Soğan

2 adet orta boy

Patates

10 adet orta boy

Havuç

2 adet orta boy

Domates

2 adet orta boy

Maydanoz

1/2 demet

Tuz

Yeterince

Hüseyin ŞEN

Osman AKÇAY



SİMİRA

Taze fasulyeler, varsa kılıçıklarından ayrıldıktan sonra kırılır ve bir tencerenin zeminine yerleştirilir. Bu fasulyelerin üzerine kabukları soyulmuş ve doğranmış patatesler eklenir. Üzerine malzemelerin yarısına kadar gelecek şekilde su konulur ve kısık ateşte haşlanmaya başlanır. Haşlama işleminin ardından ilistire alınarak suyu süzülür. Haşlanan bu malzemeler bir tokmak yardımıyla ezilir. Ezilen malzemelerin içerisine soyulmuş ve ezilmiş sarımsak karıştırılır. Ayrı bir tencerede tereyağı eritilerek ezilen malzemelerle karıştırılır.

Simira yemeği yapılırken taze fasulyeden başka hammaddeler de konulmaktadır. Pazı yaprağı ve sirim (kara kabak kurusu) kullanılarak da simira yemeği yapılmaktadır. Simira yemeği, patates, fasulye ve diğer katılabilecek sebzelerden ötürü gayet besleyici ve doyurucu bir yemektir. Trabzon yemeklerinin çoğunda olduğu gibi bu yemek de hızlı ve pratik hazırlanmasıyla bilinen, tereyağı ile lezzetlendirilen bir lezzet olarak sıkça mutfaklarda yerini almaktadır.

Sirim simirası yapılırken patates yerine kurutulmuş barbunya fasulyeler kullanılmaktadır. Haşlanan barbunya ve sirim kestane kabakları gudalla ezilmesinin ardından ezilmiş sarımsak karıştırılır ve eritilmiş tereyağının içerisinde sotelenir.

Simira, yazın taze fasulyeler tarlada yetiştirmeye başladığında yapılıyor olmasına rağmen bahar döneminde taze otlar çıktığında da ortalama haftada iki defa yapılmaktadır. Bu dönemde bahçedeki yenilebilir otlar olan ısırgan otu, zimilanga, ebe gümece ile lahana çiçeği, külür tepesi, pırasa, patatesin taze yaprağı, kabak asmasının tepesi, pazı gibi sebzeler bu yemeğin yapımında kullanılmaktadır.

Taze Fasulye

3 orta boy sahan

Patates

4 adet orta boy

Sarımsak

6-7 diş

Tereyağı

4-5 kaşık

Tuz

Yeterince

Ahmet ÖZTÜRK

Ayşe KARAGÖZ



SOMON ŞİŞ

Somon filetolar ve arliston biberler kuşbaşı boyutunda doğranırlar. Ardından tuz ve ayıeği yağı ile birlikte harmanlanırlar. Yaklaşık 15 dakika civarında bekletilmelerinin ardından ŐiŐlere bir adet somon bir adet biber Şeklinde dizilir. Daha sonra ızgarada pişirilip servis yapılırlar.

Somon, Trabzon halk mutfağında yaklaşık son 35 yıldır yer almaktadır. Kafes balıŐılıđının geliŐmesiyle birlikte sofraları süsleyen somonun tercih edildiği pişirme yöntemlerinden bir tanesi de Şiş ızgaradır. Özellikle son dönemde avlanan balıŐ miktarının azalması ve av yasağı döneminde de bulunabilmesi kafeste yetiştirilen balıŐlara halkın talebini arttırmıştır. Dolayısıyla somon balığı da Trabzon için geleneksel olarak adlandırılabilir bir hammadde konumuna gelmiŐtir.

Somon Fileto

1/2 adet

arliston Biber

2 adet orta boy

Ayıeği Yağı

2 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Mustafa ARSLAN

Samet ŞAHİN

Derya YAVAŞ



SÜLFAN

Fırın kurusu tencereye konular ve bir taşım kaynatılır. Daha sonra ılık su ile yıkanmış ve yumuşatılmış olan sülfanlarla birlikte küp doğranmış soğan ve patatesler de bu tencerenin içerisine konular. Hep birlikte pişirmeye devam edilir. Pişmesine yakın iç/kuyruk yağı eritilir ve yemeğin üzerine dökülür. İç yağıyla birlikte tereyağı da eritilebilir.

Arzuya göre yemeğin içerisine kuşbaşı et de ilave edilebilmektedir. Fasulyelerin pişerken dağılmasında önemlidir. Eğer yüksek ateşte pişirilirse dağılacığından dolayı, yemeğin görüntüsü bulamaç gibi olacaktır. Bu sebeple sülfan pişirirken ateşin kısık olması gerekmektedir.

Sülfan, taze fasulyenin fırında kurutulmasıyla elde edilmesi sebebiyle kış mevsiminde yoğunlukla tüketilen bir yemektir. Geçmiş dönemlerde ekonomik sıkıntılar sebebiyle insanlar tarlalarındaki ürünlerden mümkün olduğu kadar sık yemek pişirmekteydiler. Fakat günümüzde hammaddeye ulaşımın kolay ve ekonominin de eskisi gibi problemlili olmaması pazardan temin edilen hammaddelerin de yemeklerde kullanımını sağlamaktadır. Bu sebeple geçmişte haftada iki veya üç gün tüketilen sülfan yemeği, günümüzde ayda ortalama iki defa tüketilmektedir.

Sülfan

4 orta boy kâse

Fırın Kurusu Yarması

1 orta boy kâse

Kurutulmuş Tuzlu İç/Kuyruk Yağı

2 yemek kaşığı

Patates

1 adet orta boy

Kuru Soğan

2 adet orta boy

Tuz

Yeterince

Sema SALİH

Şevkiye TERZİ



ŞAŞLIK

Şiŝe dizilen kuşbaşı etlerin odun kömürü kullanılarak yakılan ızgarada her tarafı kızarana kadar yavaş yavaş pişirilmesiyle elde edilmektedir.

Jakob Philipp Fallmerayer'in Trabzon'daki gözlemlerinde değindiği yemeklerden bir tanesi de ŝaşıktır. Fallmerayer, Trabzon şehir merkezindeki zengin tüccarların, bütün gün çarşıda oturup acıktıklarında beş feniğe şaşıklık olarak yediklerinden bahsetmektedir. Bu bilgiden şaşıklık yemeğinin ŝehirde bolca bulunan bir yemek olduğunu anlamaktayız.

Şaşıklık, Özbekistan ve diğer Türki Cumhuriyetlerinin mutfağında bulunan geleneksel bir yemektir.* Orta Asya ve Kafkaslardan yaşanan göç sebebiyle bu yemeğin Trabzon mutfağına girdiği düşünölmektedir. Fakat günümüz Trabzon halk mutfağında şaşıklık diye bir yemek olmamakla birlikte lokanta menülerinde kuzu şiş yemeğine rastlanmaktadır.

İri Kuşbaşı Koyun Eti

1 orta boy sahan

Tuz

Yeterince

Süleyman TURAN

Cemal Cevdet CANSIZ

* Filiz KIRBAŞOğLU, "Özbek Türklerinin Hayatında Pazarların Yeri," *Turcology Research*, 2023, (76), 39-44.



TAZE FASULYE

Tencereye alınan ayçiçeği yağının üzerine soğanlar konularak kavrulmaya başlanır. Arzu edilen sararma yakalandığında salça ilave edilerek 1,5-2 dakika kadar daha kavurma işlemi devam ettirilir. Ardından suyu, suyun üzerine de kılıçklarından ayıklanarak kırılmış olan fasulyeler eklenir. Fasulyeler pişene kadar yemek kısık ateşte kaynatılır. Ardından tuz ilave edilip ateşten alınır.

Taze fasulyelerin kırıldıktan sonra suyun içerisine atılıp pişirilmesinin ardından sarımsak rendeleyip, tereyağı eritip üzerine dökülerek pişirilen taze fasulye yemeğine Hayrat'ta patitsa yemeği adı verilmektedir.

Taze fasulye yemeği etli yapılmak isteniyorsa, soğanı koymadan önce et konularak sotelenmelidir. Kuşbaşı veya kemikli et de kullanılabilir. Eğer kurutulmuş et kullanılacaksa, tencereye önce su ardından da et ilave edilmelidir.

Taze fasulye yemeği, köylerde tarlası olanlar tarafından haziran ortasından ekim ayına kadar haftada en az iki defa pişirilen bir yemektir.

Fetihten sonraki 150 yılı içeren tahrir defterlerinde bakladan bahsedilmektedir. Trabzon'da yöresel ağızda yaşı büyük olanlar fasulyeye bakla adını vermektedir. Dolayısıyla tahrir defterlerinde bahsedilen baklanın fasulye olduğu fikri kuvvetle muhtemeldir. Bu durum fasulyenin Trabzon'da en az 600 yıldır sofraları süslediğinin kanıtıdır.* Sümela Manastırı'nı ziyaret eden Fallmerayer ve yanındakilere fasulye yemeği ikram edilmiştir. Bu ziyaret eylül ayının ortalarında gerçekleştiğinden dolayı ve Maçka ilçesi sahillere göre daha serin olduğundan tükettikleri fasulyenin taze fasulye olma ihtimali yüksektir.** Dolayısıyla taze fasulye yemeği günümüzden yaklaşık 200 yıl önce de mutfaklarda yerini almaktadır.

Taze Fasulye

5 orta boy kâse

Kuru Soğan

2 adet orta boy

Ayçiçeği Yağı

1/2 çay bardağı

Salça

1 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Şaduman GÜR SOY

Fatma HARBUTOĞLU

Aysel ÖRDEK

* Mehmet Hanefi BOSTAN, (2002), *a.g.e.*

** Jakob Philip FALLMERAYER, (2011), *a.g.e.*



TEREYAĞLI ALABALIK

Tereyağı bir tavayla birlikte ateşe konular ve köpüklenene kadar ısıtma işlemi devam ettirilir. Ardından içleri temizlenmiş ve tuzlanmış kırmızı benekli alabalıklar bu yağın içerisine konularak iki tarafı eşit kızartılana dek pişirilir. Pişirme esnasında balıkların yarıya kadar tereyağının içerisine gömülmüş olmasına dikkat edilir.

Kırmızı benekli alabalık genelde Trabzon'un yüksek ve iç kesimlerindeki köpüklü soğuk sulara yetişmektedir. Akarsu kenarlarında oturan halk tarafından avlanan bu balık, kahvaltıda ve özel bir misafir geldiğinde tüketilmekte veya ikram edilmektedir. Hane halkı, özel bir misafiri geleceği zaman bir gün önceden derelerden bu balığı yakalamaya çalışır.

Tereyağlı alabalığın tarifini veren Reşit Yeşilyurt, çocukluğunda alabalık yakaladıklarında annesinin kendisine kızdığını "evdeki tereyağını bu balığa mı harcayacağız" şeklinde tepki gösterdiğini belirtmiştir. Yokluk zamanları olduğundan bütün yiyeceklerin iktisatlı kullanılması gerekmektedir. Alabalığın kızartılması için kullanılan tereyağı hayli fazla olduğundan ve lezzeti yalnızca tereyağında piştiğinde arttığından bu tarz tepkilerle karşılaştıklarını söylemiştir.

Günümüzde, Trabzon'un muhtelif ilçelerinde dereler üzerinde bazı işletmeler alabalık çiftlikleri kurmuştur. Kırmızı benekli alabalık yerine bu çiftliklerde yetiştirilen alabalıklar, sofraları süslemektedir. Geçmişte yalnızca söz konusu derelere yakın olan halk tarafından tüketilen tereyağlı alabalık, çiftliklerde alabalık üretilmesinden ötürü yöre halkının sofralarında her zaman yer bulabilmektedir.

Kırmızı Benekli Alabalık

4 adet

Tereyağı

5 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Ayşe YEŞİLYURT

Reşit YEŞİLYURT



TRABZON HAŞLAMASI

Dana incik suya konularak bir taşım kaynatılır, ortaya çıkan bu su dökülür. Ardından incikler tereyağında dış kısımları mühürlenecek şekilde tencerede kızartılır ve hemen suyu verilir. Su, kaynamaya başladığı anda halka halka doğranmış havuçlar ilave edilerek pişirme işlemi devam ettirilir. Et pişmek üzere iken soğan, biber ve patates eklenir. Bütün malzemelerin pişirim kontrolü yapılarak tuz atılır ve tencerenin altı kapatılır. Kıyılmış maydanozlar yemeğin üzerine atıldıktan sonra haşlama artık tüketime hazırdır.

Haşlama, aslında bir yemek olmasına rağmen genelde Trabzon'da sabahları esnafın veya haşlama müdavimlerinin çorba niyetine tükettiği bir üründür. Bu lezzete tezgâhta satılırken içerisine etinden de konulması istendiği takdirde yemek, et istenmediği takdirde ise çorba fiyatı ödenmektedir. Çorba olarak tüketilecekse "haşlama suyu", yemek olarak tüketilecekse "haşlama" diye istenir. Trabzon usulü haşlamayı diğer haşlamalardan ayıran en önemli özellik içerisinde meyane bulunmamasıdır. Diğer haşlamalar gibi un veya yoğurtla kıvam verilmemekte aksine daha duru yani berrak bir sos yapısı bulunmaktadır. Soğan, müşteriler tarafından özellikle tabaklarında görülmek istendiğinden ötürü iri ve diri olmalıdır. Üzerine kıyılmış maydanoz eklenmesiyle lezzeti daha da artan haşlama, ekşi mayalı Trabzon ekmeğiyle birlikte mükemmel bir ikili oluşturmaktadır.

Dana İncik
3 büyük boy sahan

Havuç
2 adet orta boy

Patates
10 adet orta boy

Soğan
7 adet orta boy

Maydanoz
2 demet

Çarliston Biber
1 orta boy sahan

Tereyağı
5 yemek kaşığı

Tuz
Yeterince

Celal ŞEN
Zekeriya TURAN



TUZLU HAMSİ / BALIK

Hamsiler bir akşam önceden suya konularak bekletilirler. 2 – 3 saatte bir suları değiştirilir ki, tuzunun iyice uzaklaşması sağlanmış olsun. Daha sonra gulaklıya konulan hamsilerin yarısına kadar su konularak ağzı kapatılır ve kaynatılır. Hamsiler ara ara kontrol edilerek yeme kıvamına gelip gelmediğine bakılır. Yeme kıvamına gelen hamsilerin içerisinde eğer su kaldıysa o su dökülür ve yerine zeytinyağı ilave edilir. Yüksek ateşte bir dakika civarında pişirildikten sonra ocaktan alınarak tüketilir.

Tuzlu hamsi, Trabzon'da mevsimi dışında hamsi tüketmek amacıyla geliştirilmiş yemeklerin en önemlisi olarak nitelendirilmektedir. Özellikle bahçede iş olduğunda akşamdan suya konulan hamsilerin kısa sürede pişirilmesiyle elde edilmektedir. Pişirilmesi için özel bir hazırlığın gerekmediği bu yemekte hamsi yerine palamut balığı da sıklıkla kullanılmaktadır.

Tuzlu hamsi yemeğinin yanında eşlikçi olarak haşlanmış kabuklu patates tercih edilmektedir. Hatta kabuğuyla birlikte haşlanan patatesler, soyulduktan sonra hamsinin piştiği gulaklının tabanına bandırılmakta ve o şekilde fazlaca beğenilmektedir.

Günümüzde tuzlu hamsinin yanında salamura palamut da sıklıkla hazırlanmakta ve yemeklerde kullanılmaktadır.

Tuzlu Hamsi / Balık

1 orta boy sahan

Zeytinyağı

2 yemek kaşığı

Nurcan KUŞAN

Şaban ÇORUH

Merve YAVAŞ

Ayten UCUN



ÜZÜM YAPRAĞI SARMASI

Öncelikle üzüm yaprakları suda haşlanarak yumuşatılır. Daha sonra ilitire alınarak üzerine su tutulur ve soğutulur. Suyunun süzülmesi esnasında sarmanın içi yapılır. İç yapımı amacıyla bir kabın içerisine soğanlar sıçan dişi olacak şekilde doğranır ve yıkanmış pirinçlerin üzerine eklenir. Ardından zeytinyağının yarısı, baharatlar, maydanoz ve tuz ilave edildikten sonra homojen bir şekilde karıştırılır. Tezgâh üzerine açılan yaprağın içerisine bu içten konulur ve sıkı bir şekilde sarılır. Elde edilen sarmalar tencereye düzgünce yerleştirilmelerinin ardından üzerlerine kalan zeytinyağı gezdirilir ve limon dizilir. Sarmaların üzerine gelecek kadar su ilave ettikten sonra kısık ateşte pişirilir.

Üzüm yaprağı sarması, aslında Trabzon'un en az 200 yıllık yemeklerinden bir tanesi olup günümüzde çok sık olmasa da yapılmaktadır. Bu yemek, 1800'lü yılların ilk yarısında Trabzon'un şehir merkezinde halk tarafından en çok tüketilen yemeklerden bir tanesi konumundaydı. Buna sebep olarak, şehir merkezinde fazlaca yetişen üzüm asmaları gösterilebilir. Halkın meyvesini yediği üzümlerin yapraklarından yapılan sarma, o dönemin mutfağında en önemli yiyeceklerin başında gelmekteydi.*

Günümüzde üzüm sarması yapımında salamura yapraklar da kullanılmaktadır. Bol yetiştiği ve taze olduğu bahar dönemlerinde toplanan ve salamuraya yatırılmasıyla elde edilen salamura yaprak, kullanılacağı zaman birkaç saat suda bekletilmesinin ardından haşlanıp kullanılmaktadır.

Üzüm Yaprağı

Bir demet

Pirinç

1,5 su bardağı

Soğan

2 adet orta boy

Maydanoz (İnce Kıyım)

1/2 orta boy sahan

Pul Biber, Karabiber, Nane, Kimyon

Arzu edildiği kadar

Tuz

Arzu edildiği kadar

Zeytinyağı

1 çay bardağı

Limon

1 adet

Nurhan YILDIRIM

Sedef Bahtimur ŞEN

* Jakop Philip FALLMERAYER, (2011). A.g.e.



YAĞLI – BALLI

Buğday gendimesi soğuk suyla yıkanmasının ardından bir kazana alınır. Üzerine tereyağı konulup bol suyla birlikte pişirilir. Odun kaşığıyla birlikte devamlı dövülerek sakız kıvamına gelene kadar bu pişirme işlemi devam eder. Bu işlem yapılırken ayrı bir yerde biraz koyu kıvamda şerbet hazırlanır. Başka bir kapta ise piyazlık soğan, tereyağıyla birlikte kavrulur ve tuz atılır. Ardından hangi sostan arzu ediliyorsa üzerine gezdirilerek tüketilir.

Yağlı – ballı, Of'ta düğünlerde geçmişte çokça yapılan, günümüzde ise düğünlerin daha çok salonlarda yapılması sebebiyle yapımına pek rastlanmayan bir lezzettir. Tencerede pişirilen gendimeyi tüketecek kişi tatlı isterse şerbeti, tuzlu isterse kavrulmuş soğanı üzerine koyarak tüketir. Bazen şerbet yerine pekmez konularak da tüketildiği bilinmektedir.

Buğday Gendimesi

5 su bardağı

Tereyağı

5 yemek kaşığı

Şeker

1 su bardağı

Kuru Soğan

2 adet orta boy

Tuz

Yeterince

Nebahat SARIALIOĞLU

Mahmut ERDEM



YAHNİ

Kazana tereyağı konulur ve eritilir. Üzerine doğranan soğanlar ilave edilir ve kısa süreli kavrulur. Kemikleri az olan etler de bunun üzerine atılır ve etler güzelce sotelenir. Etlerin dışı iyice mühürlendikten sonra üzerine suyu ilave edilir. Etlerin pişmesine yakın iri kuşbaşı patates koyulur. Patatesler pişme derecesine yaklaşınca biber ve tuz ilave edilip pişirilerek altı kapatılır.

Özellikle Şalpaزاری ilçesinde Ramazan Bayramı sabahlarında yapılan ve camilerde kahvaltı yerine tüketilen bir yemektir. Arifeden önceki gün imece usulü veya maddi durumu iyi olanlar tarafından kesilen büyükbaş hayvanlar, bayram sabahı tüketmek amacıyla pişirilerek sunulmaktadır. Yahni yemeğini Ramazan Bayramı sabahlarında yapıp tüketmek geleneği günümüzde de uygulanmaktadır.

Yahni, sulu bir yemektir. Eti, haşlamadaki etten daha ince ve patatesi daha boldur. Köylerde bu yemeği yapanlar yıllardır deneyimli olan kişilerdir. Bu yemek için hayvanların imece usulü kesilmesinin yanında patates, soğan soyma ve doğrama işlemleri de imeceyle olmaktadır.

Kemikli Et (Kemiği az)

5 orta boy sahan

Kuru Soğan

5 adet orta boy

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Patates

8 adet orta boy

Sivri Biber

1 orta boy kase

Tuz

Yeterince

Yayla EVREN

Safiye ÇAKMAK



ZULUFLU FASULYE

Tereyağı tencereye alınarak eritilmesinin ardından üzerine piyazlık soğanlar eklenir ve sotelenir. Soğanların sararmaya başladığı anda üzerine su, suyun içerisinde de zuluflu fasulyeler ilave edilir. Daha sonra yakar biberler atılarak pişmesi beklenir. Pişmesiyle birlikte tuz eklenerek ocaktan alınır ve servis edilir.

Zuluflu fasulye, fasulyenin tanelenmeye başlamasıyla birlikte badığıyla kopartılması, ardından iğne yardımıyla ipe dizilmesi ve gölgede kurutulması sonucu elde edilmektedir. Sülfandan farklı olarak bu fasulyenin taneleri olgunlaşmış ve irileşmiştir. Ayrıca sülfan dilimlenmiş hâlde fırında, bu fasulye ise bütün olarak gölgede; Giresun'a yakın ilçelerde taş fırınlarda da kurutulmaktadır.

Zuluflu fasulye yemeği pişirilirken eskiden tereyağı yerine tuzlu iç/kuyruk yağı da kullanılırdı. Fakat günümüzde yağ olarak çoğunlukla ayçiçeği yağı kullanılmaktadır.

Zuluflu Fasulye

5 orta boy sahan

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Soğan

2 adet orta boy

Kırmızı Yakar Biber

2 adet

Tuz

Yeterince

Neriman BEŞİR

Haskız HASÇELİK







YABANI OT VE MANTAR YEMEKLERİ



EVELİK DOLMASI

Evelik yaprakları kaynamakta olan suya sokularak haşlanmasının ardından ılistire alınıp musluktan akan su ile soğutulur. Bu esnada bulgur haşlanır ve bir kabın içerisine alınır. Haşlanmış bulgurun üzerine taze tuzsuz minzi, tarhun, süt kaymağı (reçetenin yarısı) ve tuz konularak karıştırılır. Daha sonra evelik yaprakları açılarak hazırlanan karışım içlerine konularak sıkı bir şekilde sarılır. Debeye veya güvece dizilen sarmaların üzerine kalan süt kaymağı ve bir parmak kalınlığında su dökülür. Ardından tandıra indirilir ve pişirilir. Pişirildikten sonra arzuya göre üzerine eritilmiş tereyağı da gezdirilebilir.

Evelik dolması, günümüzde Trabzon'da pek rastlanan bir yemek değildir. Fakat Bayburt'ta 11.08.2017 tarihinde coğrafi işaretle tescillenmiş "Bayburt Lor Dolması" adında bir yemek bulunmaktadır.* Evelik dolması ile Bayburt Lor Dolması aslında aynı yemektir. Of, Çaykara civarında geçmişte yaylacılıkla uğraşanların Bayburtlulardan öğrendikleri düşünülmektedir. Arsin'de yaşayan ve 1960'larda Gümüşhane'nin "Duymadık" yaylasını kullananların da bu yaylada yaptığı bir yemek olması, bu ürününün söz konusu bölgeden Trabzon mutfağına geçmiş bir ürün olduğu fikrini kuvvetlendirmektedir.

Evelik Yapağı

1 demet

Bulgur

1 orta boy sahan

Taze Tuzsuz Minzi

1 orta boy sahan

Tarhun

Bir tutam

Süt Kaymağı

2 orta boy sahan

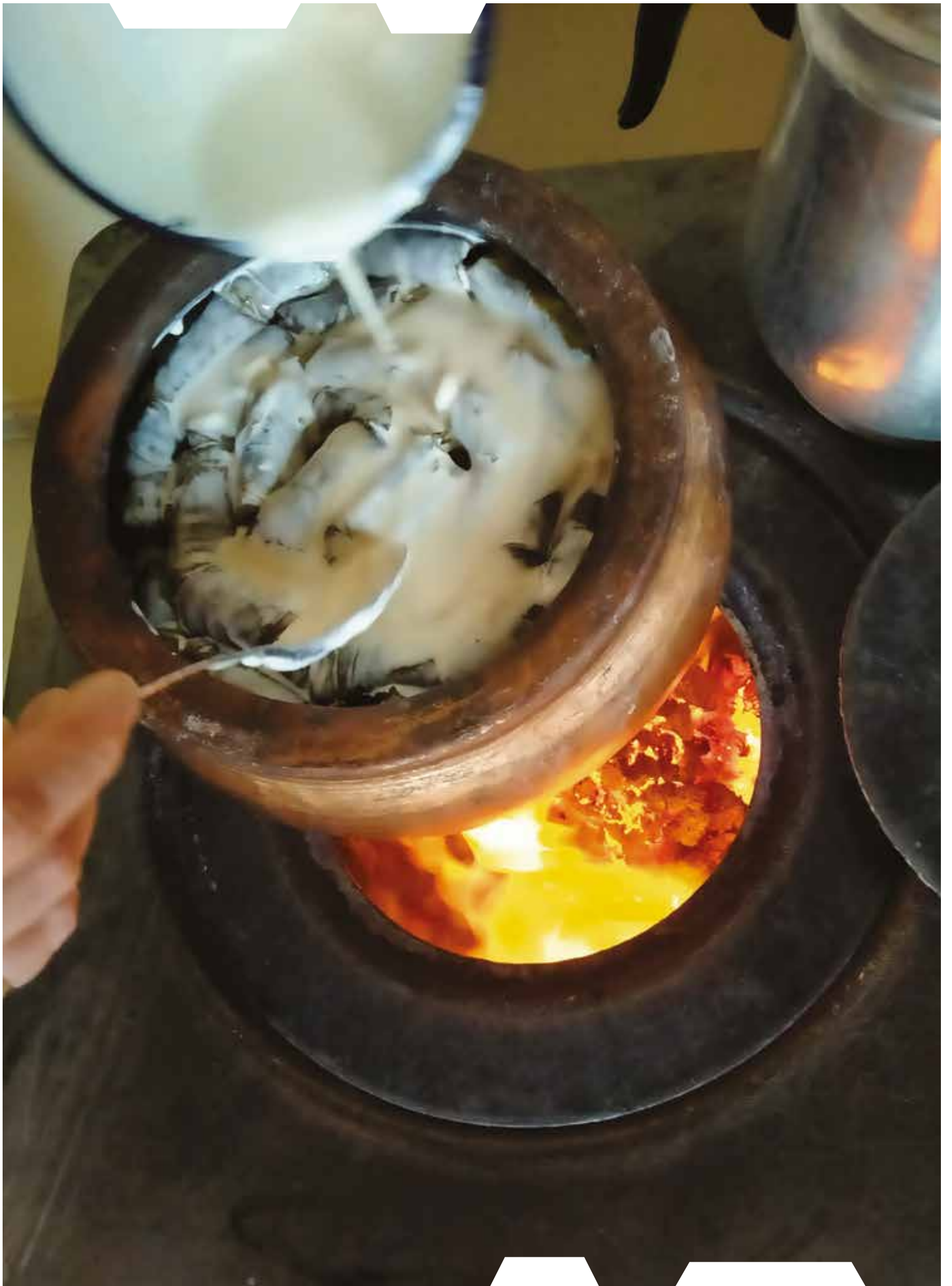
Tuz

Yeteri kadar

Nebahat SARIALIOĞLU

Naciye CEYLAN

* TPE (2023-e). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/292.pdf>.



EVELİK YEMEĞİ

Haşlanan evelik örgüleri sudan çıkartılmalarının ardından ilitirde süzöldükten sonra elle sıkılarak içerisindeki acı suyun uzaklaştırılması sağlanır. Eğer sıkılmazsa içerisinde bulunan su yemeğe acı bir tat katacak ve bu durum da nefaseti olumsuz yönde etkileyecektir. Süzölme işleminin ardından ince ince doğranan evelikler buğday gendimesiyle birlikte karıştırılarak suyu verilir ve debeyle tandıra indirilir. Pişme esnasında tereyağı (eritilmeden), debenin kapağı açılarak bütün hâlde en üste konulur. Yemek piştikten sonra tandırdan çıkartılır. Sarımsaklar dövölerek en üste konulur ve daha sonra iyice karıştırılarak servis edilir.

Yazın bol olduğunda toplanan evelik otları saç örgüsü yapılarak evlerin güneş görmeyen damlarına, çatı aralarına veya altlarına asılarak gölgede kuruması sağlanır. Evelik yemeğı pişirileceğı zaman kuru evelikler su içerisinde haşlanır ve yumuşaması sağlanır.

Çaykara'nın Haldizen köylerinde daha çok yapılan evelik yemeğı tandırda daha lezzetli olmaktadır. Tandır kültürünün günümüzde de korunduğı bölgede bu yemek kuzine sobalarda da pişirilmektedir. Evelik otuna "veluk", yapılan örgü biçimindeki kurutmalığa da "bereni" adı da verilmektedir.

Kuru Evelik

Bir bağ

Buğday Gendimesi

3 su bardağı

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Sarımsak

3-4 diş

Ekrem FINDIKOĞLU

Meryem FINDIKOĞLU



ISIRGAN ÇORBASI

Isırganlar yıkanır ve ince doğranmasının ardından tencereye konularak mısır yarmasıyla birlikte bir müddet pişirilir. Ardından mısır unu eklenerek pişirme işlemi devam ettirilerek iyice homojen ve boza kıvamında bir yapı elde edilmesi sağlanır. Bu esnada başka bir kapta ince doğranmış soğan ve sarımsak, tereyağı ve kuyruk yağıyla birlikte kavrulur. Isırganın bulunduğu tencereye dökülen bu karışımın ardından ısırgan çorbası tüketime hazır hâle gelir.

Geçmişte, günümüzdekinden daha kıvamlı yapılan ısırgan çorbasına mısır ekmeği doğranarak da yemek olarak tüketilmiştir. Tonya ve Vakfikebir'in bazı mahallerinde ısırgan çorbasına pazı yaprağı da kullanılmaktadır.

Isırgan Otu

3 orta boy sahan

Mısır Yarması

1 ay bardağı

Mısır Unu

1 ay bardağı

Kuru Soğan

1 adet orta boy

Sarımsak

2 diş

Kuyruk Yağı

1 yemek kaşığı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Türkan KARLANKUŞ

Hülya ÖZ



ISIRGAN KURUSU YEMEĞİ

Tenceredeki su içerisine, kurutulmuş ve öğütölmüş ısırganlar konularak kaynatılmaya başlanır. Kaynamaya başlayınca mısır unu vurularak pişirilmeye devam edilir. Arzu edilen kıvama gelince tuzu eklenir. Ardından ayrı bir tavada eritilerek köpürtölen tereyağı tencerenin içerisine dökölür. Sıcak olarak servis edilirken tabaklara alınır ve üzerine kaymak veya süt konularak tüketicilere sunulur.

Bölgede bolca yetişmesi ve maddi imkânsızlıklar halkın ısırgan otuna olan ilgisini arttırmıştır. Baharın gelmesiyle birlikte bollaşan ısırganın, orbasının ve kuymağının haricinde ayrıca kurutulmasıyla elde edilen bu yemeği, bol olduğu dönemde toplanıp, güneş görmeyen, havadar bir alanda kurutulup kiş boyunca saklanan ısırganlarla yapılmaktadır.

Kuru Isırgan Otu

2 orta boy kase

Fırın Kuru Unu

1 su bardağı

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Kaymak

1/2 su bardağı

Süt

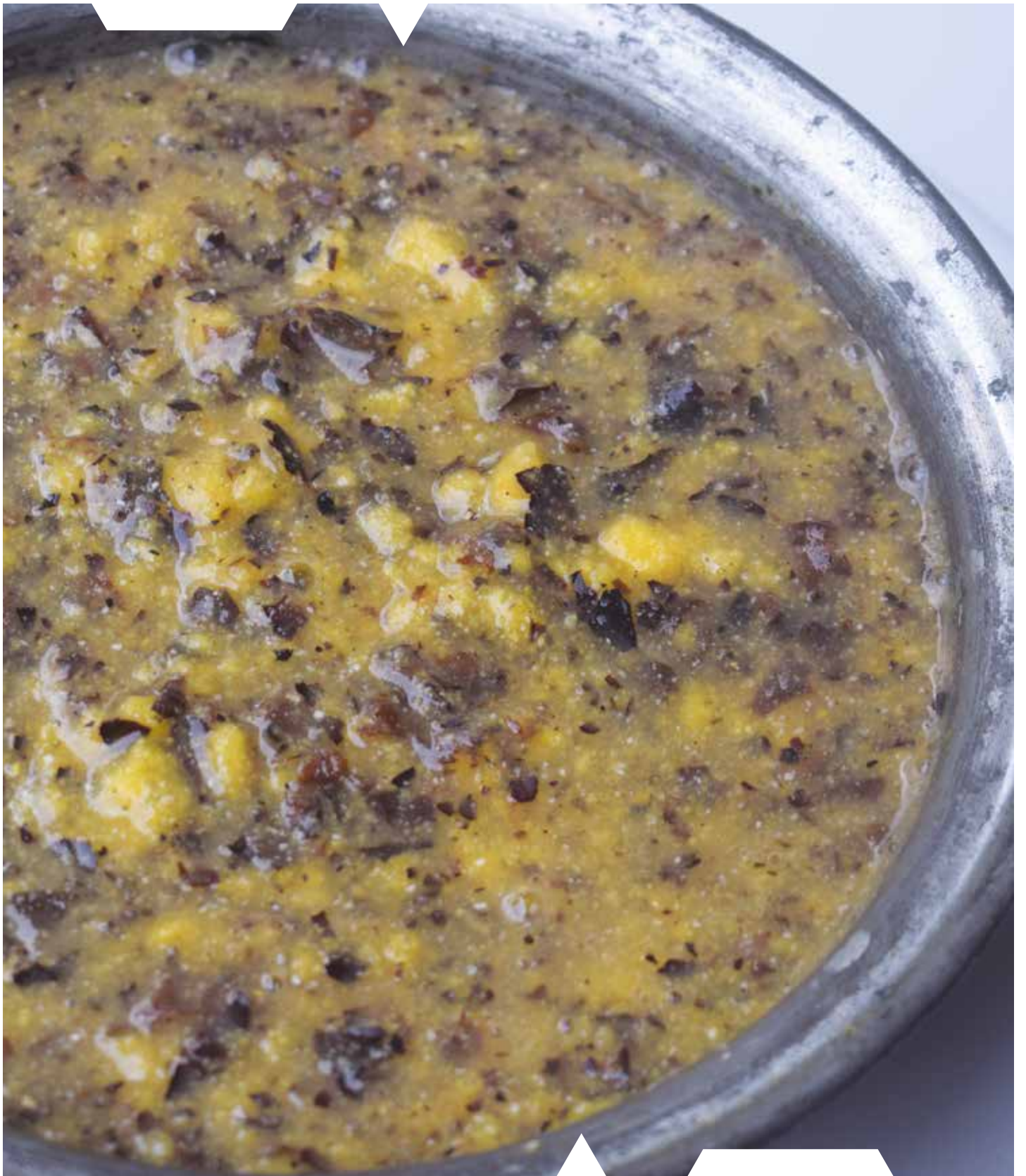
1 su bardağı

Tuz

Yeterince

Saniye ALKAN

Asiye İSAGİLLER



ISIRGAN KUYYMAĞI

Isırgan otunun taze yaprakları eldiven kullanılarak toplandıktan sonra suyun altında yıkanır ve bir tencere içerisinde haşlanır. Ardından ilistire alınarak süzdürülür. Bu esnada gulaklıda yarı yarıya süt ve su kaynatılır. Kaynayan süt ve su karışımına ısırganlar ve çorbalık mısır ilave edilerek pişirilir. Bu esnada koyulaşması amacıyla mısır unu da ilave etmek gerekmektedir. Tereyağında nane dağlanarak kuymağın üzerine dökülerek servis yapılır.

Isırganın Trabzon halk mutfağında yoğun olarak kullanıldığı alan çorbadır. Fakat sofrada çeşit oluşturmak anlamında ayrıca insan sağlığına yararlı bir ürün olan ısırganı farklı şekilde değerlendirmek anlamında geliştirildiği düşünülen ısırgan kuymağı, geçmişte sıklıkla pişirilmiş bir üründür.

Süt

3 su bardağı

Mısır Unu

1 su bardağı

Isırgan Otu

1 orta boy kâse

Çorbalık Mısır

1/2 su bardağı

Nane

Bir tutam

Tuz

Yeteri kadar

Şükran TOPAL

Necati KOÇ



İLİSTA

Bütün sebzeler ve otlar ayıklanarak temizlenir. Özellikle taze fasulyenin üzerinde kılçık kalmamasına dikkat edilir. Bir tencereye alınan bu sebze ve otların içerisine bir parmak kalınlığında seviyeyi geçmeyecek şekilde bir miktar su konulur ve pişirmeye başlanır. Pişirme işlemi malzemelerin ezilmesi gerçekleşene kadar devam ettirilir. Ayrı bir tencerede kaynatılan su, ezilen bu malzemelerin üzerine dökülür. Kaynarken mısır unu yavaş yavaş karışıma ilave edilir ve karıştırılır. Kıvam alana kadar pişirme işlemi devam ettirilir. Ayrı bir tavada eritilen tereyağının içerisine ezilen sarımsaklar atılır ve sarımsaklı tereyağı, yemeğin içerisine dökülür. Tuzu atılıp karıştırıldıktan sonra sıcak bir şekilde servis edilir.

Isırgan Otu

4 orta boy kâse

Pazı Yaprağı

1 bağ

Taze Fasulye

2 orta boy sahan

Sarımsak

4 diş

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Mısır Unu

1 su bardağı

Tuz

Yeterince

Fatime ÖZTÜRK

Müzeyyen SAĞLAM



LAHNİZA YUĞMA

Akşamdan ıslatılan renkli fasulyeler haşlanarak ılistire alınır ve süzülmesi beklenir. Daha sonra su kaynatılır ve doğranmış lahnizalar bu suyun içerisine alınır. Lahnizayla birlikte pazı, pırasa, lahana, fasulye, mısır yarması, biber ve bulgur da ilave edilir. Malzemeler iyice piştikten sonra ayrı bir kaptaki tuzlu iç yağ eritilir ve pişen bu yemeğin üzerine dökülür. Daha sonra servis edilir. Servis edilmeden önce yoğurt veya ayran ilavesi de yapılmaktadır.

Lahniza yaylalarda yetiştiğinden dolayı yağma, yaylalarda mayıs, haziran aylarında yapılmaktadır. Temmuzdan sonra bitki kartlaşmaya başladığından yemeği artık yapılamamaktadır. Yuğma, Tonya yaylalarında yalnızca lahniza kullanılarak yapılmakta; pırasa, pazı ve karalahana kullanılmamaktadır. Akçabaat yaylalarında ise bu sebzeler kullanılır. Günümüzde yaylalara günöbirlik araçla ulaşım çok kolay olduğundan lahnizalar yaylalardan toplanmakta ve böylece yayla haricinde de bu ot kullanılarak yemek yapılmaktadır. Lahniza yağma çorba kıvamında olmayan, suyu az sebzesi yoğun bir yemektir.

Lahniza yağmanın tercih edilme sebeplerinden bir tanesi de karalahananın kartlaşmaya başladığı, lezzetinin iyi olmadığı dönemlerde taze olarak yetişmesidir. Nisan ayından sonra karalahana çiçeklenmeye başlayıp kartlaştığından lezzeti de hoş olmamaktadır. Mayıs gibi yaylalara çıkıldığında taze lahniza yaprakları toplanarak yemek yapılmaktadır.

Lahniza

4 bağ

Renkli Fasulye (Barbunya)

2 su bardağı

Pazı

1 büyük boy kâse

Pırasa

1 büyük boy kâse

Karalahana

1 büyük boy kâse

Mısır Yarması

1/2 su bardağı

Bütün Acı Biber

2 adet

Bulgur

1/2 su bardağı

Tuzlu İç Yağı

2 yemek kaşığı

Hanife TERZİ

Emine ŞAHİN



MANTAR KAVURMASI

Mantar, toprağa yakın bir ürün olduğu için sap ve şapka kısmında böcek, salyangoz, kurt gibi haşere ile toz, toprak, çamur ihtiva edebilmektedir. Bu sebeple toplanan mantarlar musluk suyunun altında dikkatlice yıkanır. Daha sonra kırılarak ufaltılır ve tuzlu su içerisinde yarım saat kadar bekletilir. Tuzlu su, hem mantarın daha lezzetli olmasını hem de varsa aralarına giren küçük haşerelerin uzaklaşmasını sağlamaktadır. Bu esnada bir tavada tereyağı eritilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış soğan konularak sotelenir. Daha sonra mantarlar sıkılarak tavaya ilave edilir. Arzu edilen pişme derecesine gelene kadar kavrulur.

Mantar sade olarak kavrulabileceği gibi pazı ekleyerek de kavrulabilir. Lezzet farklılığı isteyenler çeşitli yabani otları da mantar kavurmasının içerisine eklemektedirler. Geçmişte mantar kavurması zeytinyağıyla da yapılmıştır. Günümüzde kavurma için tereyağı ve zeytinyağının yanında ayçiçeği yağı da kullanılmaktadır.

Mantar

4 orta boy kâse

Kuru Soğan

4 adet orta boy

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Ahmet ERDEM

Ayşegül ŞAHİN

Emriye ERTÜRK



OT DOLMASI

Yapraklar kaynar suya sokularak haşlanır ve soğuk su geçirilerek soğutulur. Bu esnada iç yağı veya tereyağıyla birlikte soğan kavrulur (Eğer dolmanın içerisine et koyulacaksa bu aşamada iç yağı yerine et kavrulur, yağ olarak ise tereyağı kullanılır). Üzerine mısır yarmaları dökülerek kavurma işlemine devam edilir. Bir miktar su verilerek pişmesi beklenir ve ılıyana kadar bekletilir. Arzuya göre pul biber, karabiber ilave edilebilir. Haşlanıp soğutulan yapraklar elle masanın üzerine serilerek hazırlanan iç koyulur ve sıkı bir şekilde sarılır. Daha sonra tencereye dizilen sarmaların üzerine kadar su ve en üstüne de tereyağı parçalarını koyduktan sonra kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

Yabani ot dolması yapımında damar otu, tamara, dut yaprağı, fasulye yaprağı, fındık yaprağı; mısır yarması yerine de bulgur kullanıldığı belirtilmiştir. Bu yemekler günümüzde çok nadir de olsa yapılabilmektedir.

Yabani Ot

3 orta boy kâse

Fırın Kuru Mısır Yarması / Bulgur

2 su bardağı

Kuru Soğan

2 orta boy soğan

Tereyağı

3 yemek kaşığı

İç Yağı (Tercih Edildiği Takdirde)

1 yemek kaşığı

Kuşbaşı Et (Tercih Edildiği Takdirde)

1 orta boy sahan

Pul Biber

Bir tutam

Karabiber

Bir tutam

Emine ÇORUH

Zeki ÖZTÜRK

Aysun KUŞAN



OT KAVURMASI / MIHLAMASI

Toplanmış olan otlar su ile yıkanıp temizlendikten sonra ilistire alınarak süzülür. Süzülme işleminin ardından tereyağı tavaya konular ve soğanlar kavrulmaya başlanır. Ardından suları süzölmüş bütün otlar tavaya alınarak sık sık karıştırılarak kavrulur. Kavurma işleminin sonuna doğru tuz konularak son bir karıştırma işlemi yapılır. Ardından yumurtalar tavaya kırılarak kapağı kapatılır ve yumurtanın pişmesinin ardından altı kapatılarak tüketilir.

Kavrulan otların üzerine yumurta kırılması ve pişmesiyle birlikte tavadaki ürünleri “mıh” gibi sabitlemesinden kaynaklı “mıhlama” terimi kullanılmaktadır. Yemeğin tipine veya tüketicinin arzusuna göre yumurta ya karıştırılmadan sabit bırakılmakta, göz göz durmakta ya da karıştırılarak servis edilmektedir.

Bol yağış almasından ötürü dört mevsim yeşil bitki örtüsünün bulunduğu Trabzon’da, yabancı otlar her daim sofralarda farklı yapılış şekilleriyle yer almıştır. Ot mıhlamasının yumurta kırılmadan yapılmasına da ot kavurması adı verilmektedir. Tavuğu bulunmadığından ötürü yumurtaya ulaşım imkânı olmayanların geçmişte tercih ettiği bir yöntemdir.

Ot mıhlaması veya kavurması için kullanılan yabancı otlardan bazılarını karga soğanı (sakarca), zımilanga, kaz ayağı, tamara, külür, ısırgan otu, hoşkırın, kuzu kulağı örnek olarak verilebilir. Bu otlar hep birlikte kullanılabileceği gibi ayrı ayrı da kullanılabilir.

Tamaranın yapraklarından yapılan ve içerisine pırasa da doğranan ot kavurmasına Çaykara’nın bazı köylerinde “kavurahta” ismi verilmektedir. Geçmiş dönemlerde bu ot kavurmalarının yoğunlukla soğan yerine pırasa kullanılarak yapıldığı belirtilmiştir.

Yabancı Otlar

4 orta boy sahan

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Taze / Kuru Soğan

3 dal / 2 orta boy

Yumurta

4 adet

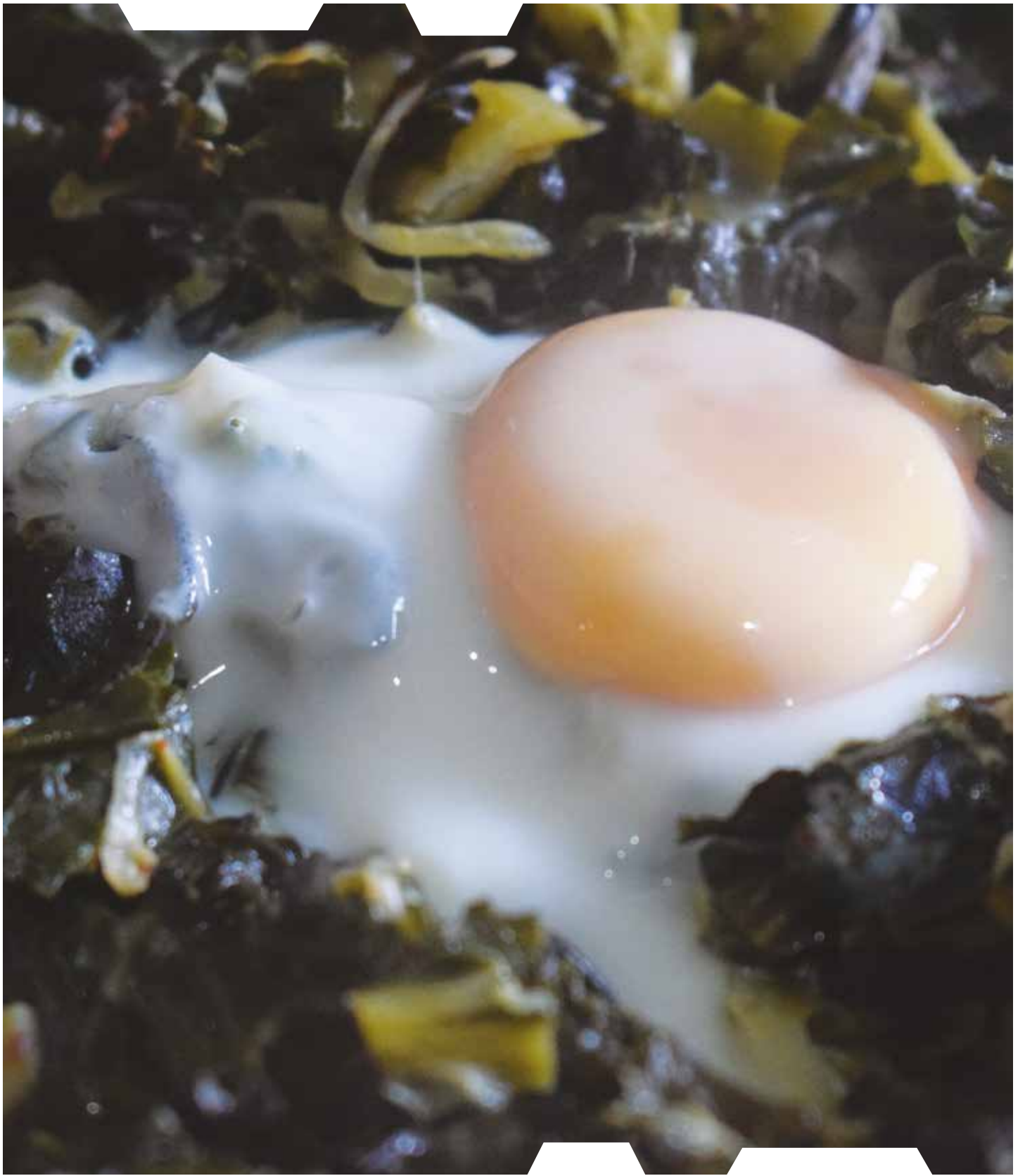
Tuz

Yeterince

Ergül BAHADIR

Mustafa AKPUNAR

Emine ERTÜRK



OT KAYGANASI

Yabani otlar toplanıp yabancı unsurlarından ayrıldıktan sonra iyice yıkanır ve iletire alınarak süzülür. Sapları kullanılacaksa saplar yaklaşık 2 parmak kalınlığında, yapraklar kullanılacaksa ince şerit hâlinde doğranır ve derin su içerisinde hafif haşlanır. Çok haşlanıp otların ezilmemesine dikkat edilir. Ardından iletire alınarak suyunun süzülmesi beklenir. Daha sonra üzerine mısır unu, tuz ve yumurta konularak krep hamuru kıvamında akışkan bir hamur hazırlanır. Tavaya çok az miktarda ayçiçeği yağı konulur ve ısıtılır. Ardından akışkan hamur tavaya dökülür ve iki taraflı olarak kızartılır. Kaygana sıcak olarak tüketilmektedir.

Bu kitapta yemeğinin yapıldığı belirtilen bütün otlar kaygana yapımında da kullanılmaktadır. Yöre halkı, bu yemeği yapacağı zaman hangi ota erişimi kolaysa onu kullanarak kaygana yapmaktadır.

Yabani Ot

1 orta boy kâse

Mısır Unu

1 su bardağı

Yumurta

2 adet

Tuz

Yeteri kadar

Ayçiçeği Yağı

Yeteri kadar

Zahide CEYLAN

Süleyman KÖŞELİ



OT TURŞUSU KAVURMASI

Yabani otlar kullanılarak üretilen turşular, iki saat önceden suya konularak fazla tuzlarının uzaklaştırılması sağlanır ve ardından süzülür. Soğanlar piyazlık doğranarak tereyağıyla bir tencere içerisinde sotelenmeye başlanır. Daha sonra süzülen turşular bu tencereye alınarak kavrulur.

Yabani otlardan elde edilen turşular garnitür olarak yemeklerin yanında yenebildiği gibi kavrulularak da yemek yapılabilen ve kahvaltıda tüketilmektedir. Bunlardan bir tanesi de gongoroş turşusundan yapılan kavurmadır. Yaylalarda olan ve karların erimesiyle birlikte büyüyen gongoroşlardan turşu yapılmaktadır.

Trabzon'da bolca yapılan yabani ot turşularından bir tanesi de tamara sapı turşusudur. Tamaranın yapraklarından ayrılmasıyla kalan saplarından yapılmaktadır.

Yabani Ot Turşusu

2 orta boy kâse

Kuru Soğan

2 adet orta boy

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Emsal ŞİMŞEK

Cemal ŞAFFAK

Yılmaz ÇORUH



OTLUK TAVASI

Ot yaprakları iyice yıkanıp iletire alınarak suyu süzülür. Ardından şerit hâline gelecek şekilde doğranır. Doğranmalarının ardından mısır unu ve tuz, üzerlerine dökülür ve elle birlikte harmanlanır. Bu karışıma barbunya, bal kabağı, pırasa ve soğan da ilave edilir. Bu esnada tavaya ayçiçeğı yağı koyulur ve hafif kızdırıldıktan sonra ot karışımı tavaya dökülür. Elle bastırılarak sıkı bir hâl alması sağlanır. Alt tarafı kızarmasının ardından tavanın kapağıyla birlikte alt üst edilir ve diğer tarafı kızartılır. Bu şekilde sofraya konularak sıcak bir hâlde tüketilir.

Ot tavaşı yapımında çok çeşitli yabancı ot veya tarımı yapılan sebzelerin yaprakları kullanılmaktadır. En çok kullanılan sebze yaprakları kabak asması ucu, külür (latir) tepesi, pazı, fasulye, kereviz, patates yapraklarıdır. Yaprakları kullanılan yabancı otlar ise mevsimine göre karahindiba, damar otu, sirken otu, hoşkırın, yonca tepesi, çuha çiçeğı, kazayağı, tamaradır.

Ot Yaprakları

6 orta boy sahan

Barbunya (Haşlanmış)

1/2 su bardağı

Bal Kabağı (Rende)

1/2 orta boy kâse

Pırasa

1 orta boy kâse

Taze / Kuru Soğan

2 sap/adet taze/kuru soğan

Taze Nane

Arzu edildiğı kadar

Fırın Kuru Mısır Unu

1,5 su bardağı

Ayçiçeğı Yağı

Yeterince

Tuz

Yeterince

Fatma KÖŞELİ

Gülten BEKTAŞ

Selda ERTÜRK







PİLAVLAR VE
HAMUR İŞLERİ



BAKLA PİLAVI

Öncelikle bir tencerenin içine alınan tereyağı kısık ateşte eritilerek köpüğünün tamamen uzaklaşması beklenir. Ardından küp doğranmış soğan ve iç yağı, eritilmiş tereyağının üzerine ilave edilerek kısa bir süre pişirilir. Daha sonra, doğranmış taneli taze fasulye ve fırın mısırı yarması, soğanların üzerine eklenip güzelce harmanlanarak karıştırılır. Kaynar hâldeki su ve sonrasında da tuzu ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Suyunu çekip demlenmesinin ardından harmanlanarak servis edilir.

Bakla pilavı veya baklalı pilav olarak adlandırılan bu yemek, isminden anlaşıldığı gibi bakla kullanılarak yapılmamaktadır. Trabzon'da yaşı büyük olan vatandaşlar yöresel ağızda fasulyeye bakla demektedirler. Dolayısıyla bakla pilavı da aslında fasulye kullanılarak yapılan pilav olarak düşünölmelidir.

Taze Fasulye (Taneli Hâlde)

2 orta boy sahan

Fırın Mısırı Yarması

2 su bardağı

Tereyağı

4 yemek kaşığı

İç/Kuyruk Yağı (Küp Doğranmış)

1 yemek kaşığı

Soğan

1 adet orta boy

Tuz

Yeteri kadar

Hüseyin Cahit SARIALIOĞLU

Ayşe TURAN



BULGUR PİLAVI

Tencereye alınmış olan tereyağı, iyice eritildikten sonra içerisine soğanlar doğranarak odun kaşıkla birkaç kez çevrilir. Ardından küp doğranmış biberler, soğanın üzerine eklenir ve pişirmeye devam edilir. Biber ve soğanların renklerinin dönmesinin ardından iç yağı, iç yağın erimesinin ardından da domates eklenir ve pişirme işlemi sürdürülür. Domateslerin suyunu iyice salmasıyla birlikte bulgur, tencereye eklenerek karıştırılır. Yaklaşık bir veya bir buçuk dakika civarında karıştırılan bulgurun üzerine kaynar hâldeki su ve ardından da tuz, arzu edilirse baharatlar ilave edilerek kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Suyunu iyice çekip, tanelerinin yeme kıvamına gelmesinin ardından ocaktan alınarak demlenmeye bırakılan bulgur pilavı, dikkatli bir şekilde karıştırılarak servis edilir.

Buğday tarımının köylerde 70'li yıllara kadar yapılmış olması, bulgur pilavının Trabzon halk mutfağında uzun yıllar kullanılan bir ürün olmasını sağlamıştır. Buğday tarımı sonlanana kadar tarlalarda üretilen buğdaylardan elde edilen bulgur, daha sonraları çarşı ve pazarlardan temin edilmiştir.

Ulaşabildiğimiz kaynaklardan derlediğimiz bilgilere göre bulgur pilavında yağ olarak geçmişte tereyağı, iç/kuyruk yağı veya her ikisi birlikte kullanılmış olup günümüzde ise ayçiçeği yağı, ulaşımının kolay, ucuz ve diğer iki yağa göre daha nötr bir tada sahip olması sebebiyle kullanılmaktadır. Bunun yanında hem miktarını arttırmak hem de farklı bir tat katma çabası sonucu bulgura taze veya kuru fasulye de ilave edilebilmektedir.

Bulgur pilavının Trabzon halk mutfağındaki uygulamalarında soğan yerine pırasa, domates yerine de salça kullanıldığına şahitlik edilmiştir.

Bulgur

2 orta boy sahan

Tereyağı

2 yemek kaşığı

İç/Kuyruk Yağı

2 yemek kaşığı

Soğan

1 adet orta boy

Tatlı/Acı Sivri Biber

2 adet

Domates

1 adet orta boy

Kuru Nane, Pul Biber, Karabiber

Arzu edildiği kadar

Tuz

Yeteri kadar

Merve BAHTİYAR

Fadime CİCERALI

Gülten ÇORUH

Hayriye İSKENDER



ÇÜREK

Bütün malzemeler iyice karıştırılarak akışkan bir hamur elde edilir. Bu hamur bekletilerek ayran gibi ekşimesi ve kabar kabar olması sağlanır. Daha sonra gugur sac diye tabir edilen sac, yanan yer ateşinin üzerine konularak bu akışkan hamur sacın üzerine dökülür. İki tarafı da pişirilerek tepsiye alınır. Her tepsiye alınan çürek üzerine tereyağı parçaları sürülerek, sürerken erimesi sağlanır. Daha sonra sofraya konularak, ortasına tereyağı, peynir, reçel, bal aynı anda veya arzu edilen şekilde konularak tüketilir.

Çürek, Ramazan ayında sahurlarda çokça tüketilen, beğenilen ve oruçluları tok tutan bir besindir. Geçmişte ayran ve hoşafı birlikte tüketilen çürek, çay içme kültürünün Akçaabat'ta da yaygınlaşmasıyla çayla birlikte tüketilmektedir. Gece sahura kalkıldığında yapılan çürek için hamur, yatmadan önce hazırlanıp bırakılır. Bu ürün Akçaabat'ın bazı köylerinde pide olarak da adlandırılmaktadır.

Genç kızlar çüreği yaparken büyükler, bu kızları kızdırmak amacıyla şu maniyi mırıldanırlar:

*Ateşe kurdun sacı,
Kızdıramadın oni,
Yaptın orda bir pide,
Uyduramadun oni.*

Buğday Unu (Has Un)

6 su bardağı

Ekşi Maya

1 şeker kaşığı

Tuz

Yeteri miktarda

Su (ılık, çok sıcak olmayan)

Yeteri miktarda

Hanife TERZİ

Fedai TURAN



DEN PİLAVI

Debe veya güveç içerisine öncelikle soğuk su konulur. Ardından buğday gendimesi, barbunya, tuzlu iç yağı konulur ve tandırın içerisine indirilir. Tandır içerisinde uzun sürede pişirilen den pilavı lapalaştığında tandırdan alınır. Aynı bir tavada tereyağı eritilir ve kuru zagudalar bu tereyağının içerisine atılarak dağlanır. Ardından tabaklara alınan den pilavının üzerine zagudalı tereyağı dökülür ve sıcak bir şekilde tüketilir.

Buğday gendimesi ve barbunya tencereye konulmadan önce ıslatılmaz ve ön pişirim uygulanmaz. Bunun sebebi, tandırın içerisinde uzun sürede pişirilmesinden dolayıdır. Dinkte kırılan buğday gendimleri den pilavı için kullanılmaktadır. Geçmiş dönemlerde yörede buğday, evin ihtiyacını karşılayacak kadar yetiştiriliyor olsa da günümüzde buğday üretimi artık yoktur. Günümüzde den pilavı, marketlerden alınan buğdaydan yapılmasının yanında, Gümüşhane ve Bayburt'tan da tedarik edilmektedir.

Buğday Gendimesi

3 su bardağı

Barbunya

1 su bardağı

Tuzlu İç Yağı

1/2 orta boy kase

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Kuru Zaguda

Bir tutam

Nurgül YEŞİLYURT

Kadriye ŞEHİN



FASULYE DİBLESİ

Tereyağının tencerede köpüklerinden uzaklaşınca kadar eritilmesinin ardından soğanlar bu yağın içerisinde sotelenir. Daha sonra kısa ve çapraz şekilde kesilerek dilimlenmiş olan fasulyelerin iki veya üç dakika civarında pişirilmesinin ardından da domatesler tencereye ilave edilir. Domateslerin suyunu salmasının ardından fasulyelerin, ortaya çıkan bu sos içerisinde pişirilmesi devam ettirilir. En son olarak da yıkanmış ve suyu süzdürülmüş pirinçler de tencereye konulduktan sonra tuzu eklenip kaynar suyu verilerek pişirme işlemi, kısık ateşte sürdürülür. Pişirme işlemi devam ettiği sürece tencerenin kapağı açılmamalıdır. Pişirim işlemi gerçekleşip yemek dinlendikten sonra tencerenin kapağı açılır ve pirinçler kırılmadan odun kaşığıyla birlikte karıştırılır. Ardından servis edilerek sıcak bir şekilde tüketilir.

Fasulye diblesi, pirinç kullanılarak yapılan bir yemektir. Fakat bazı aileler kış dönemi için sakladıkları kurutulmuş taze fasulyeleri kullanarak da dible yapmaktadırlar. Bunun için de pirinç yerine bulgur, tereyağı yerine de yoğunlukla iç veya kuyruk yağı kullanmaktadırlar.

Taze Fasulye

2 orta boy sahan

Pirinç

2 su bardağı

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Soğan

2 adet orta boy

Domates

1 adet orta boy

Tuz

Yeteri kadar

Meryem TULUMEN

Zehra ÖZTÜRK

Ümüt TÜRK



HAMSI SUYU

Musluktan alınan su ateşe konulur ve içerisine 4 adet orta boy kuru soğan atılarak kaynamaya bırakılır. İçerisine fırın kurusundan yapılan yarmalar eklenerek pişirme işlemine devam edilir. Pişmek üzere iken yani yarmalar yeme kıvamına yaklaşırken salamura hamsiler kılçıklarından ayrılarak içerisine atılır. Tereyağı eklendikten sonra tuz yerine de salamura hamsinin suyu konularak aroma ve tuz vermesi sağlanır. İyice pişip, pilav kıvamına gelmesinin ardından servis edilir.

Trabzon'un genelinde bilinen bir lezzet olmamakla birlikte daha çok Vakfikebir, Çarşıbaşı ilçelerinin balıkçılıkla uğraşan sahil kesimlerinde yapılmaktadır. Salamura hamsi suyunun biraz ağır bir tada sahip olması, miktar olarak dikkatli kullanılmasını gerektirmektedir. Salamura hamsi, bol olduğu dönemde avlanan hamsilerin yaz dönemi boyunca da tüketilmesi amacıyla üretilmektedir. Hamsi suyu da daha çok yaz dönemlerinde pratik ve doyurucu bir tarif olması sebebiyle yapılmaktadır. Hamsi suyunun en önemli eşlikçisi tarlalarda haziran ayından sonra bolca yetişen salatalıktır. Bütün salamura hamsi yemeklerinde olduğu gibi hamsi suyunun da salatalık eşliğinde tüketilmesi, insanlara keyif vermektedir.

Fırın Kurusu Yarması

1 çorba kâsesi

Salamura Hamsi

½ çorba kâsesi

Tereyağı

1 yemek kaşığı

Soğan

4 adet orta boy

Salamura Suyu

2 yemek kaşığı

Hikmet AYDIN

Zehra ÖZÇİLİNGİR



KABAK PİLAVI

Seranderde bekletilen bal kabağı öncelikle ortadan ikiye bölünür ve içi boşaltılır. Ardından kabuğı soyularak iri küp şeklinde dilimlenir. Tencereye alınan kabakların yarısına gelecek kadar su ve üzerine de pirinç konularak ateşe alınır. Kısık ateşte pirinçler pişene kadar pişirilme işlemi devam ettirilir. Yeterli pişirim sağlandıktan sonra içerisine tuz atılan tencere, altı kapatılarak ocaktan alınır. Ardından ayrı bir tavada eritilmiş tereyağı yemeğın üzerine dökülerek karıştırılır ve tüketilir.

Katı kıvamda bir yemek olan kabak pilavında, arzu edildiğı takdirde pirinç miktarı daha da arttırılabilir.

Bal kabağı tatlı olduğundan kabak pilavı, tatlı olarak da tüketilebilen bir üründür. Fakat tadı yeterli gelmediğinde kabak pilavının üzerine şeker ilave edilerek de tüketilmektedir.

Bal Kabağı

2 orta boy sahan

Pirinç

2 su bardağı

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Tuz

Bir çimdik

Pamuk KÜÇÜK

Nokta HİSOĞLU



KABAKLI BÖREK

Un, su ve tuz kullanarak yoğrulan hamur beze hâline getirilir ve bir tepsiye alınarak dinlendirilir. Bu esnada üzerine nemli bir tülbent serilerek kuruması engellenir. Daha sonra nişasta yardımıyla yufkalar açılır. Tepsinin tabanı eritilmiş tereyağı ve zeytinyağı karışımıyla öncelikle yağlanır. Daha sonra açılmış yufkadan iki adet, araları yağlanarak serilir ve üzerine kabukları soyulmuş ve rendelenmiş kabaklardan serpiştirilir. Bu işlem toplamda 12 – 14 yufka olacak şekilde tekrarlanır. Ardından bıçakla kesilerek dilimlenir. Üzerine erimiş tereyağı ve zeytinyağı karışımı gezdirildikten sonra pişirmek amacıyla kuzinenin fırınına konulur. Pişirilmesinin ardından sıcak bir şekilde tüketilir.

Of, kabağıyla meşhurdur. Tüm Trabzon'da olduğu gibi Of'ta da kabak bol yetişir ve lezzetli olmaktadır. Bu sebeple kabaklı börek eskiden Of' ve civarında bazı köylerde sıklıkla yapılmaktadır. Hatta Trabzon'un Arsin ve Arsin'e göre batı ilçelerinde "neredeydin", "niye geç kaldın", "niye gelmedin" diye sorulan sorulara "Of'a gittim, kabak almaya" şeklinde kalıplaşmış agresif cevaplar verilmektedir.

Un

3 su bardağı

Nişasta

Yeterince

Kabak (Tatlı olması tercih edilir)

2 orta boy kâse

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Zeytinyağı

1/2 su bardağı

Tuz

Yeterince

Nimet NUHOĞLU

Bahar KANCIOĞLU



KESME MAKARNA

Kesme makarnanın iki türlü tarifi bulunmaktadır.

Birinci tarife göre hazırlanan makarna, tencerede haşlanmayan makarna olarak bilinmektedir. Kesildikten sonra gölgede kurutulan makarnalar bir ilistire konulur. Eğer makarna çok kuru ise üzerine kaynamış su, makarna çok kuru değilse kaynamaya yakın ısıdaki su makarnanın üzerine dökülür ve makarnanın şişmesi sağlanmış olur. Burada dikkat edilmesi gereken unsur, su dökme işlemiyle makarnanın lapa hâline gelmemesidir. Çatalla makarnanın yapısı incelenerek lapa olup olmadığı kontrol edilir. Arzu edilen yapı sağlandıktan sonra tabaklara alınan makarnanın üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek tüketilir.

Başka bir tarife göre ise kesme makarna kaynayan suyun içerisine atılır ve yumuşamaya başlarken çıkartılır. İlistirde süzdürülür fakat soğuk sudan geçirilmez. İlistire döküldüğünde hamur olmaması amacıyla yığın hâlinde üst üste dökülmez, yayılır. Bu esnada haşlama yapılan tencerede tereyağı eritilir. Makarna, soğuduktan sonra eritilmiş yağın üzerine yani tencereye boşaltılır ve tereyağın her tarafına bulaşması amacıyla dikkatlice karıştırılır.

Kesme makarna, sıcak suya dayanıklı değildir. Sıcak su, kesme makarnadaki nişasta zerreciklerini hızlıca şişirip jel hâline getirmektedir. Dolayısıyla sıcak suya atılıp çıkartılması esnasında kontrolü elden bırakmamak gerekir.

Geçmişte hane halkının kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla yetiştirilen buğdaylar, değirmenlerde öğütülmüş ve bunlardan tam buğday unu elde edilmiştir. Bu sebeple geçmişte yapılan kesme makarnalarda tam buğday unu kullanılmış, makarnaların rengi de esmer olmuştur. Günümüzde kesme makarna yapmak amacıyla temin edilen un, marketlerden alınan beyaz buğday unu olup elde edilen makarna da beyaz renkli bir makarnadır.

Kesme makarnanın en çok tercih edildiği dönem Ramazan ayıdır. Sahurda tok tutması amacıyla sıklıkla yapılan bu yemek için oruç tutmayan çocuklar bile sahura kalkmak istemişlerdir. Yatmadan önce annelerine “bu gece makarna varsa beni sahura kaldır” şeklinde tembihte bulunurlarmış.

İrgatlık zamanlarında yapılan yemeklerden bir tanesi de kesme makarnadır. Bazı evlere ait bahçelere ırgatlık için gelenlere kesme makarna pişirilirdi. Çok sevilen ve doyurucu bir yemek olması sebebiyle evlerinde kesme makarna yeme imkanı olmayanlar sırf bu yemekten yiyebilmek için ırgatlığa gitmişlerdir.

Kesme Makarna

2 orta boy sahan

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Fatma ÖZTÜRK - 1

Sevim BAYRAKTAR



KETE

Maya, bir miktar suyun içerisine konulur ve çözüldürülür. Daha sonra ılık bir ortamda bekletilerek aktifleşmesi sağlanır. Aktif hale gelmiş olan maya, kaymak, süt, yumurta sarısı, un ve tuzla birlikte yoğrulur. İyice yoğrulan bu hamurdan orta sertlikte bir hamur elde edilir. Bu hamurun üzeri nemli bir tülbentle kapatılarak mayalanması için yarım saat civarında bekletilir. Bu bekletilme işlemi esnasında ketenin iç malzemesi hazırlanır. Bunun için, tereyağı eritilir ve üzerine un eklenerek kavrulur. Kavurma işlemi, unun kokusu gidip rengi hafif esmerleşene kadar sürdürülür. Dinlendirilmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler hazırlanarak kurumaması amacıyla üzerlerine nemli tülbent konulur ve 10 dakika civarında bekletilir.

Kete yufkası açmak için beze hâline getirilmiş hamur alınır ve oklava yardımıyla açılır. Bu yufkanın kalınlığı ortalama üç baklava yufkası kalınlığında olmalıdır. Daha sonra tereyağında kavrulmuş un, bu yufkanın içerisine serilerek yuvarlak şekilde sarılıp kendi etrafında bükülür. Ardından merdaneyle üzerine hafif bastırılarak kabarıklığı alınır. Daha sonra tepsiye konularak üzerlerine yumurtaların sarısı sürülür ve önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Kete, geçmişte, tandır kültürünün fazlasıyla yaşatıldığı dönemlerde sıklıkla yapılan bir hamur ürünü olmuştur. Kuru olması, uzun süre dayanmasını sağlamaktadır. Bu özelliğiyle yaylacılıkta, bağ-bahçe işlerinde rahatlıkla besin ihtiyacına çözüm olmuştur. Günümüzde gelenekselliği yaşatmak isteyen halk tarafından ev tipi fırınlarda pişirilerek tüketilmekte olan kete, misafir geldiğinde, çay saatlerinde, kahvaltılarda dondurucudan çıkartılarak ikram edilmektedir.

Kaymak

1,5 orta boy sahan

Süt

5 su bardağı

Buğday Unu (Yufka)

6 orta boy sahan

Buğday Unu (İç)

2 orta boy sahan

Yumurta

6 adet

Ayçiçeği Yağı

1 su bardağı

Tereyağı

1 orta boy sahan

Maya

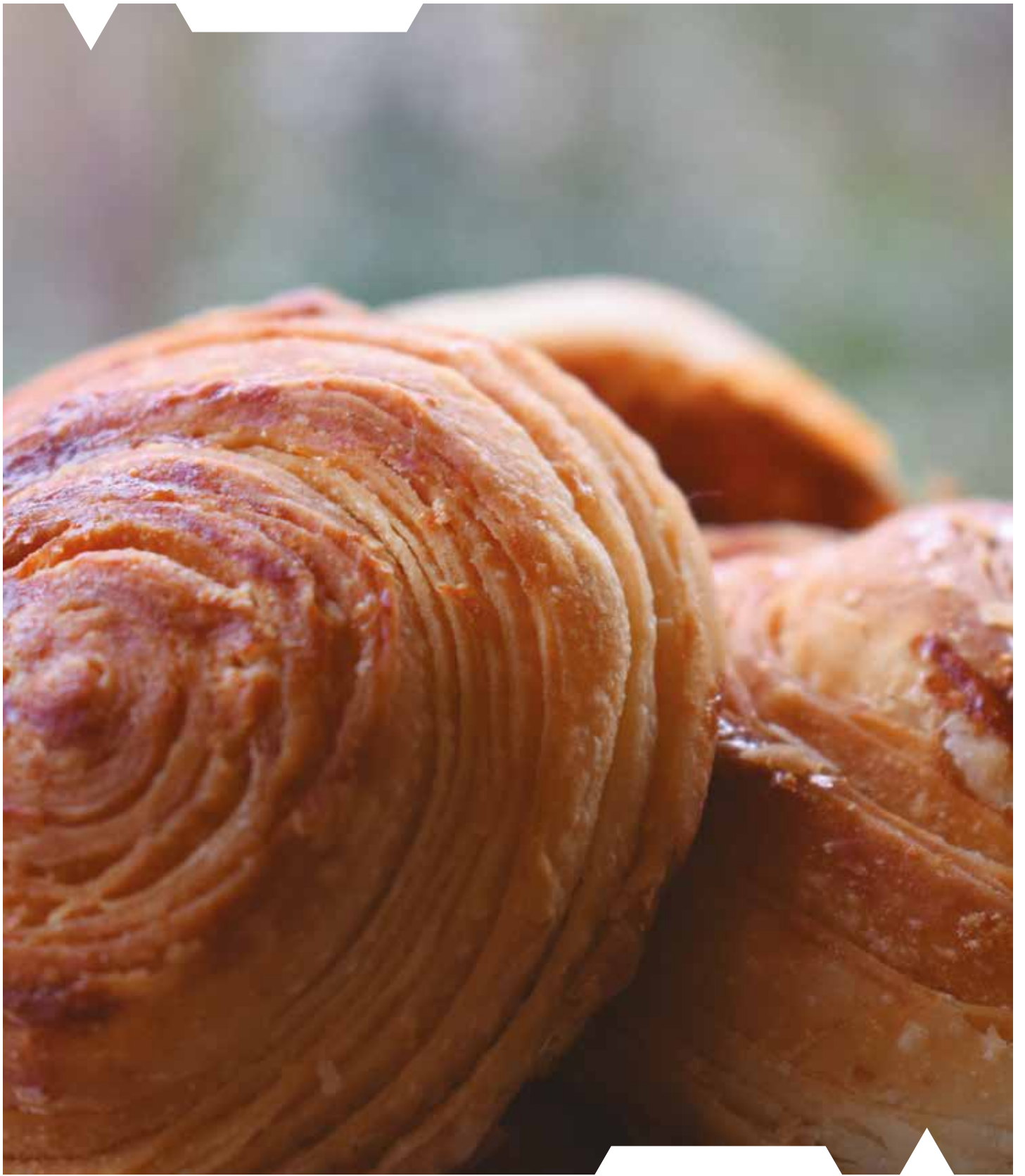
1 yemek kaşığı

Tuz

1 yemek kaşığı

Muteber ERDEM

Fatma KARA



KIYMALI SIRON

Öncelikle bir tavada tereyağı eritilir. Eritilen tereyağının üzerine kuşbaşı doğranmış soğanlar konularak kısa bir süre sotelenir. Daha sonra kıyma ilave edilerek kıyma ve soğanların tam olarak pişmesi sağlanır. Bu esnada arzu edilirse kabuğu soyulmuş domates ve çeşitli baharatlar ilave edilir. Domateslerin ilave edilmesi, sulu bir sos elde edilmesine sebebiyet vereceğinden tercih edilen bir durumdur. Hazırlanan bu sos, dik şekilde tepsiye dizilen ve fırında ısıtılan sironların üzerine serilir. Daha sonra sulandırılmış yoğurt, tuz ve sarımsaktan yapılan yoğurt harcı kıyma sosunun üzerine kaşıkla güzelce gezdirilir. En son ise tavada eritilen tereyağı dökülerek sıcak bir şekilde servis edilir.

Siron, geçmişte kadınların bir araya toplanıp Ramazan yufkası hazırladıkları dönemlerde ürettikleri bir hamur ürünü olup, günümüzde ise geleneksel gıda satan marketlerden kolaylıkla temin edilmektedir. Geçmişte Trabzon halk mutfağında çeşitli tarifleri bulunan sironun en çok üretilen çeşitlerinden bir tanesi de kıymalı olarak yapılan yemeğidir. Arzu edilirse üzerine maydanoz yapraklarıyla süsleme de yapılabilmektedir.

Siron

1 tepsi

Tereyağı

1 orta boy sahan

Soğan

2 adet orta boy

Kıyma

2 orta boy sahan

Domates

2 adet orta boy

Yoğurt

1 orta boy sahan

Sarımsak

3-4 diş

Tuz

Yeteri kadar

Menşure BAYRAK

Fatma MACİT



KURU YUFKA BÖREĞİ

Ramazan başlamadan önce hazırlanmış olan kuru yufkaların kullanılmasıyla üretilmektedir. Yufkadan daha geniş olan bir tepsinin içerisine bir miktar su alınır. Yufka, bu suyun içerisinde hafifçe ıslatılır ve tabanına minik tereyağı konulmuş tepsiye yerleştirilir. Toplamda üç adet yufka bu şekilde ıslatılarak üst üste dizilir. Bu yufkaların da üzerine minzi ve maydanoz karışımı serilir. Bu işlem bir kez daha tekrarlandıktan sonra en üste ıslatılmış üç adet yufka ve yufkaların üzerine de tereyağı parçaları serpiştirildikten sonra fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirilir.

Bütün yufkalarının arasına isteğe bağlı olarak tereyağı konulabilen bu börek, kıymalı olarak da üretilebilmektedir. Eğer kıymalı yapılacaksa kıymalarının önceden kavrulmuş olması gerekmektedir.

Kuru yufka böreği yapılırken, yufkaları ıslatmak amacıyla su yerine süt de kullanılmaktadır.

Trabzon halk mutfağında Ramazan ayında her evde olması gereken bir börektir. Ramazan öncesinde imece usulüyle açılan yufkalardan elde edilmesine rağmen, şehirleşmeyle birlikte yufka açmak için müsait yeri olmayanlar pazarlardan bu yufkaları temin etmektedirler. İftar, iftar sonrası çay sohbetleri ve sahurda çok sık tüketilen kuru yufka böreği, fırın veya bakır tavalarda da pişirilmektedir.

Kuru Yufka

9 adet

Minzi

3 orta boy sahan

Maydanoz

1,5 orta boy demet

Tereyağı

1 orta boy sahan

Zehra TÜRK

Zeliha TOMAÇ

Sezer TABAKOĞLU



LAHANYA

İnce ince doğranarak kaynamış su dolu tencerenin içerisine atılan lahanalar, 1-2 taşım kaynatıldıktan sonra iletire alınır ve suyu süzülür. Ayrı bir tencerede eritilen tereyağının üzerine ince dilimlenmiş pırasalar (geçmiş dönemde kuru soğana erişim zor olduğundan sık kullanılmamış, pırasa kolayca yetiştirilebildiğinden sıklıkla kullanılmıştır. Günümüzde kuru soğan daha sık tercih edilmektedir) eklenerek kavrulur. Tencerenin içerisine sırasıyla bulgur, kuşbaşı doğranmış patates ve son olarak da haşlanmış lahanaların konulmasıyla kavurma işlemi devam ettirilir. Bu esnada bir miktar suyun ilave edilmiş olması gerekmektedir. İyice kavrulduktan sonra bulgur, tenceredeki suyu çekmiş olacaktır. Suyun çekilmesiyle kavurma işlemi sonlandırılmakta, böylece pişirme işlemi tamamlanmaktadır. Üzerine tuz ilave edilip bulgurları parçalamayacak şekilde karıştırılarak servis edilir.

Lahanya yapımında bulgur yerine pirinç de kullanılabilir. Bundan dolayı dible olarak da adlandırılmaktadır.

Karalahana

2 orta boy demet

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Pırasa Yaprakları

1 orta boy kâse

Bulgur

2 su bardağı

Patates

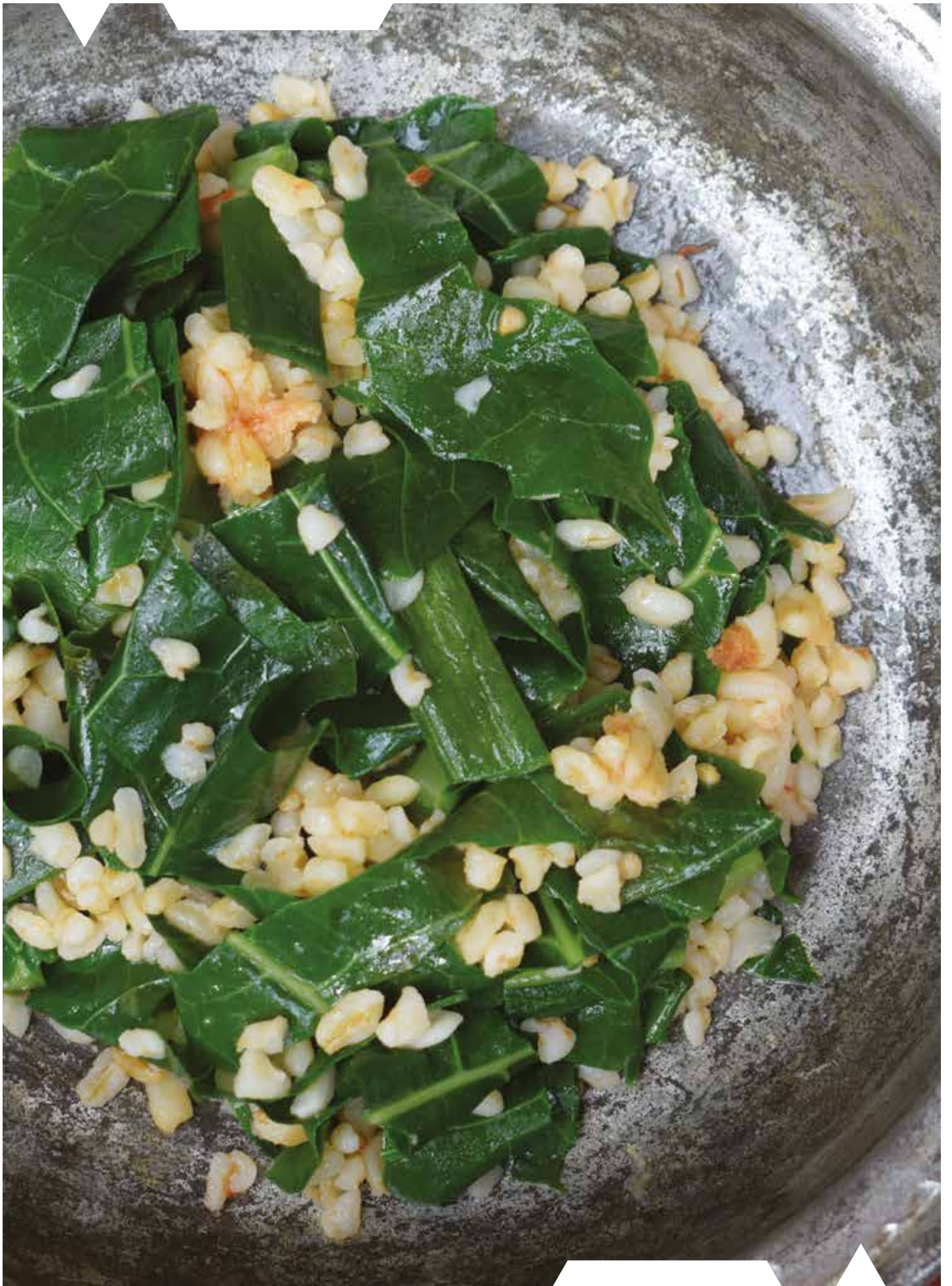
1 orta boy sahan

Tuz

Yeteri kadar

Ümmühan ÖZTÜRK

Mesrure YILMAZ



OTLU BÖREK

Un, su ve tuz bir yoğurma kabında hafif sert bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. İyice homojen bir karışım elde ettikten sonra üzerine nemli tülbent konularak yaklaşık yarım saat kadar bekletilir. Hamurlar dinlendirilirken elde bulunan otlar veya sebzeler kullanılarak bir iç hazırlanır. Öncelikle soğan veya pırasa tereyağında sotelenir, üzerine ot veya sebzeler pirinçle birlikte eklenerek karıştırılır, pişirilmesinin ardından soğumaya bırakılır. Pirinçlerin diri kalması durumunda bir miktar su ilavesi yapılabilir. Hamurdan, dinlendirilmesinin ardından yumurta büyüklüğünde bezeler hazırlanarak üzerine tekrardan nemli tülbent örtülür ve yaklaşık 10 dakika kadar bekletilir. Bezeler, nişastalı bir masanın üzerinde oklava yardımıyla baklavalık hamur hâline getirilir. Bu esnada eritilip soğutulan tereyağından fırça yardımıyla yufkaların içerisine sürülerek hazırlanmış iç yerleştirilir. Yufka, yuvarlak bir şekilde dürülerek tepsiye konular ve üzerine yumurta sarısı sürülür. Daha sonra önceden ısıtılmış fırında kızartılır.

Un

3 orta boy sahan

Pırasa

1/2 küçük boy sahan

Pazı, Isırgan, Fasulye Yaprağı,

Ebe Gümeci vb.

3 orta boy sahan

Pirinç

1/2 su bardağı

Tereyağı

1 orta boy sahan

Yumurta Sarısı

Yeteri kadar

Tuz

Yeterince

Gülseren SAKİ

Hacer ERGİNYAVUZ

Aygün ÖZKAZAN



PİRİNÇ PİLAVI

Tencereye konulan tereyağı, eritilmesinin ardından köpüğü çıkana kadar kaynatılmaya devam edilir. Köpük, pirinç tanelerinin yapışmasını sağlayacağından tercih edilmemektedir. Yaklaşık yarım saat civarında ılık tuzlu suda bekletilmiş olan pirinç, ilitirde süzülerek suyunun tamamen uzaklaşması sağlanır. Ardından bu pirinç, eritilmiş tereyağının içerisine dökülerek kavrulmaya başlanır. Tane rengi kavurmayla birlikte sararmaya başlayınca kaynamış suyu verilerek pişirilir. Kısık ateşte kapalı kapakla pişirilerek suyunu çekmesi sağlanır. Daha sonra dinlenmesi amacıyla kuzinenin ateşe uzak kısmında bekletilir. İyice demlenmesinin ardından odun kaşık kullanılarak ve pirinçleri parçalamadan karıştırılarak servis edilir.

Pirincin ıslatılmasında kullanılan suyun ılık ve tuzlu olması nişastanın daha güzel ayrılmasına sebebiyet verecektir. Bu işlemin ardından akan suyun altına tutulan pirincin atık suyu berrak renk alana kadar yıkama işlemi devam ettirilir.

Pirinç pilavı yapımında kullanılan tereyağı sarı yağ da olabilir. Köpüğü alınmış olan sarı yağ, pilav yapımında daha güzel sonuç vermektedir. Köpük, içerisinde bulunan süt atıkları ve proteinden ötürü pirincin pilav hâline gelmesinin ardından yapışkan bir hâl alabilecektir. Bu sebeple sarı yağ kullanılmazsa dahi, kullanılan tereyağının köpüğünün mutlaka uzaklaşması beklenmektedir.

Pilavda kullanılan suyun kaynamış olması, pirinci lapa hâline getirmeden pişirmesi açısından gereklidir. Ayrıca kullanılan su miktarı, kavruktan pirinçlerin üzerini yaklaşık yarım parmak kalınlığında geçecek şekilde olmalıdır.

Geçmiş dönemlerde günümüz Gönye (Arhavi), Alahnas (Espiye), Batlama, Yağlıdere, Harşit ve Trabzon'da Akçaabat'ın bazı köylerinde pirinç üretimi yapılmakta, * Salari köyünde çeltik tarlaları bulunmaktaydı.** Halk bu pirinci sofralarında kullanarak pilav üretmiştir. Gülbahar Hatun İmaretinde bayram, Ramazan ve Cuma gecelerinde pilav yapıp dağıtılmakta, gelen misafirlere ikram edilmekteydi.

Pirinç

4 su bardağı

Tereyağı

1/2 orta boy kâse

Tuz

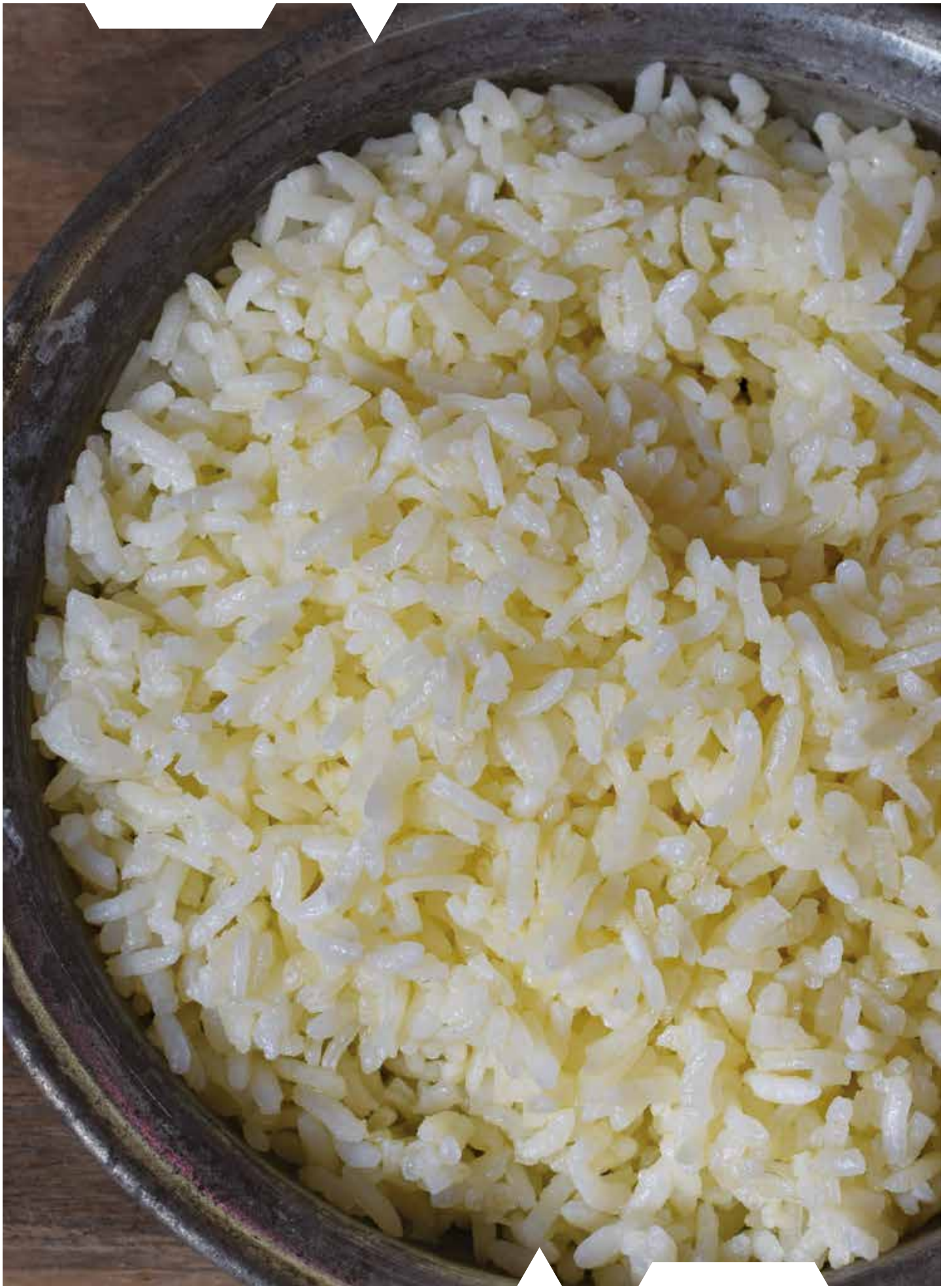
Yeteri kadar

Ayşegül BEŞEL

Yeşim YEŞİLYURT

* Mehmet Hanefi Bostan, (2002), *a.g.e.*

** Zehra TOPAL



SU BÖREĞİ

Bir yoğurma kabına alınan unun üzerine yumurtalar kırılarak iyice karıştırılır, su ve tuz ilave edilerek elle yoğurulur. İyice yoğurup orta sertlikte bir hamur elde edildiğinde üzerine nemli bir tülbent örtülerek 15-20 dakika civarında bekletilir. Daha sonra yumurta büyüklüğünde bezeler hazırlanıp, aynı tülbentle örtülerek yarım saat civarında tekrar dinlendirilir. Dinlendirilmiş bezeler tek tek açılmaya başlanır. Bu esnada bir tavada eritilmiş tereyağı ve ocağın üzerinde kaynar hâlde bekleyen su hazır olmalıdır. İlk açılan yufka tereyağı ile yağlanmış tavaya serilir ve üzerine eritilmiş tereyağı serpiştirilir. Daha sonra sırayla açılan yufkalar kaynar suyun içerisinde dikkatli bir şekilde haşlanıp tepsiye dizilir. Her yufkanın dizilmesinin ardından tereyağı serpiştirilmelidir. Haşlanmamışla birlikte toplam altı adet yufka bu şekilde dizildikten sonra üzerine maydanozla karıştırılmış yağlı minzi konulur. Minzi konulduktan sonra aynı şekilde beş adet yufka haşlanıp aralarına tereyağı serpiştirilerek dizilir. En üste konulacak olan yufka da en alttaki gibi haşlanmaz. Daha sonra en üstüne eritilmiş tereyağı dökülerek ocakta tava kapağıyla birlikte çevrilerek iki tarafı da pişirilir. Su böreği, tavada kızartılmasının yanında fırınlarda da pişirilebilmektedir.

Geçmişte yörede buğday tarımının yapıyor olması ve peynir ile tereyağının bolluğu, Trabzon kadınının becerisiyle yapmış olduğu bir yemek olarak su böreğini karşımıza çıkartmaktadır. Su böreği, günümüz ocaklarının mutfaklarda yerini almadığı dönemlerde, Of'ta pileki taşı içerisinde pişirilmiştir.

Menşei bilinmemesine rağmen Trabzon halk mutfağında sıklıkla yapılan su böreği, Akçaabat'ta özellikle iftar davetlerinde aynı tabakta sunulduğu kayısı tatlısıyla birlikte muhteşem bir ikili oluşturmaktadır.

Buğday Unu

2 orta boy sahan

Yumurta

6 adet

Tuz

1 yemek kaşığı

Tereyağı

1 orta boy sahan

Minzi

2 orta boy sahan

Maydanoz

1 demet

Ayşegül BEŞEL

Ayşe ERDEM



ZİLİKTAR

Öncelikle maya ılık su içerisine bırakılarak aktif hâle gelmesi sağlanır. Ardından soğuk olmayan su ile un yoğrulmaya başlanır. Bu esnada ılık su ile canlandırılmış maya, unun içerisine konular ve yoğrulma işlemi devam ettirilir. Yoğrulan hamur, ılık bir ortamda yaklaşık bir saat civarında bekletilir ve mayalanması sağlanır. Tavanın tabanını kaplayacak şekilde ayçiçek yağı dökülür ve hamur parçaları yassı şekilde konular. Hamurun alt tarafının kızartılmasının ardından çatalla birlikte çevrilerek diğer tarafı da kızartılır. Daha sonra sıcak bir şekilde servis edilir.

Ziliktar, Trabzon'un hemen her köyünde yapılmaktadır. Zilihtar, zilihta, zirihta, cirihta olarak da adlandırılmaktadır. Hafta sonunda aile bireylerinin tamamının evde olduğu zamanlarda sabah kahvaltılarında sıkça yapılır. Çocuklar şekere, reçele veya bala bandırarak tüketmeyi çok severler. Geçmişte yeni doğum yapmış kadınlara sütleri gelsin ve kuvvetlensin diye yapılmış ve şekerle birlikte ikram edilmiştir. Bazı yerlerde ortası bıçakla yarılarak içerisine tereyağı ile reçel veya minzi konularak da tüketilmektedir.

Ziliktar hamuruna reyhalamış² köy peyniri veya kolot peyniri de katılarak pişirilmektedir. Ayrıca buğday ununun yanına ilave olarak mısır unu da kullanılabilir. Fakat mısır unu miktarı aşılırsa yani fazla olursa yapısı sert bir hâl alır ve tüketimi lezzetli olmaz.

Buğday Unu

4 orta boy sahan

Maya

1 yemek kaşığı

Tuz

1 çay kaşığı

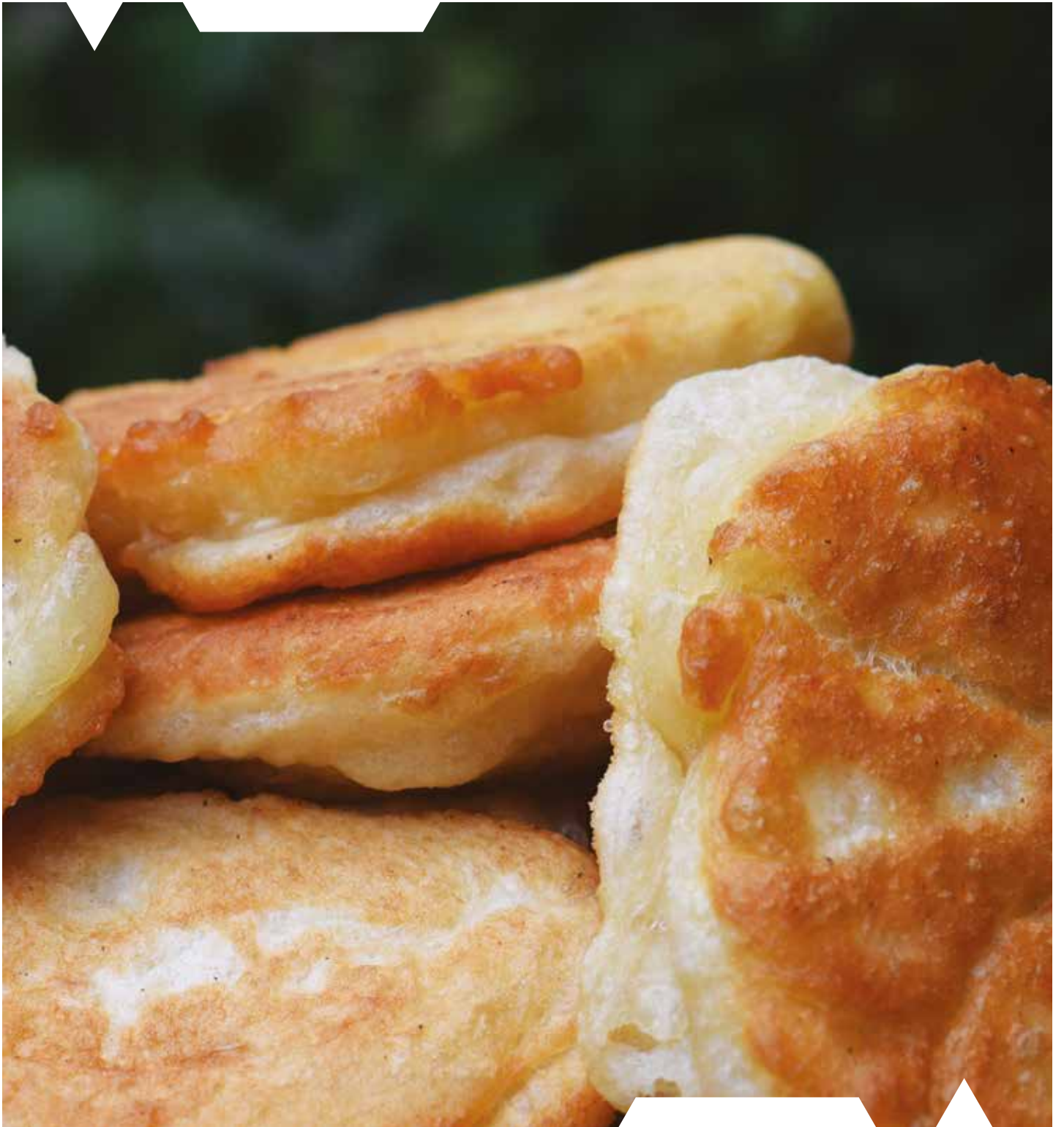
Sıvı Yağ

Yeteri kadar

Turhan BEKTAŞOĞLU

Osman BAŞ

* Fermentasyona uğrayarak olgunlaşmış.







DIĞER ÜRÜNLER

AYRAN / SÜT MALEZİ

Tencereye alınan su kaynamaya başlayınca üzerine süt veya ayran dökülür. Kaynarken mısır unu vurulur. Tekrar kaynamasının ardından tuzu atılarak ocaktan alınır ve sıcak bir şekilde servis edilir.

Of, Çaykara, Dernekpazarı ve Hayrat'ın bazı köylerinde çorbaya malez adı da verilmektedir. Ayran ve süt malezleri sabah kahvaltılarında mısır ekmeğiyle birlikte de tüketilmektedir. Kullanılan ayranın durumuna göre ekşilik oranı değişmekle birlikte süt malezi daha tatlı olmaktadır.

Buzdolabı bulunmadığında ayran veya yoğurt çabucak ekşimektedir. Dolayısıyla ayran kullanılarak yapılan malez ekşi olduğundan fazla rağbet edilmez. Süt malezi ise sütün doğal şeker oranı sebebiyle görece daha tatlı bir lezzete sahiptir. Üstüne bir de ocakta bekleme esnasında hafif dibi tutturulduğunda, süt malezi daha çok tercih edilen bir ürün olmaktadır.

Malezi yaparken ligarba da kullanılmaktadır. Ezilen ve sıkılan ligarbadan mor renkli bir sıvı elde edilir. Bu sıvı malez yapımında ayran ve sütün yerine de kullanılmaktadır. Kullanılan ligarbaların tadına göre hem tatlı hem de ekşi tatta bir yemek elde edilir.

Ayran veya Süt

4 su bardağı

Mısır Unu

1 su bardağı

Tuz

Yeterince

Fatime ÖZTÜRK

Nimet NUHOĞLU



BEZERGAN AŐI

Tavada eritilen tereyağının üzerine minzi ve rimis peynir konularak karıştırılır. Yanmaması amacıyla da çok az bir miktar su ilave edilmesi gerekmektedir. Ardından lokmalık olarak parçalanmış mısır ekmeği kabukları da bu tavanın içerisine konularak bir süre daha hep birlikte pişirilir. Daha sonra sıcak bir şekilde servis edilir.

İsraf tüm Anadolu'da olduğu gibi Trabzon'da da kabul görmeyen bir durumdur. Taş fırında veya pilekide uzun sürede pişirilen ekmeğin kabukları sert olmaktadır. Bezergan aőı yemeği, bayatlamış veya kalın kabuğu sebebiyle sert bir hâl alan mısır ekmeğinin, kabuklarını israf etmemek amacıyla geliştirilmiş bir yemektir.

Çaykara'nın Yente köyünde bu yemek bayat tandır ekmekleri kullanılarak yapılmaktadır. Yente'de de bu yemeğin hazırlanmasının tek amacı bayat ekmekleri değerlendirmektir. Bayat ekmekler yemeğin suyuna bandırılabilen bir üründür. Ama tamamen yeni bir yemek geliştirilip kullanılagelen, günümüzde kullanımı keyifle devam ettirilen bir üründür.

Mısır Ekmeği Kabuğu

2 adet orta boy kâse

Minzi

1/2 su bardağı

Rimis Peynir

1/2 su bardağı

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Ayşegül AYAR

İsminaz FINDIKOğLU



ELMA TAVASI

Patatesler soyulup halka şeklinde doğandıktan sonra nişastalarını uzaklaştırmak amacıyla güzelce yıkanır. Ardından süzildükten sonra yeteri kadar tuz karıştırılarak 1-2 dakika civarında ilitirde bekletilir. Bu esnada suyunun süzülmesi devam ettiği gibi tuzun da patatesin içerisine nüfuz etmesi gerçekleşmiş olmaktadır. Ardından minik doğranmış soğanlarda içerisine karıştırılır. Daha sonra tavaya ayçiçeği yağı dökülerek tabanının ince bir film tabakası gibi kaplanması sağlanmalıdır. Tavadaki yağ ısınınca mısır unuyla kaplanmış patatesler bu tavaya konulur. Tavanın kapağı kapatılarak pişirilir. Alt taraf piştikten sonra kapak kullanılarak patates ters çevrilir ve üst tarafının da pişirilmesi sağlanır. Daha sonra kalıp şeklinde sofranın ortasına servis edilir ve tüketilir.

Akçaabat Doğanköy'de (eski ismi Muzura) bu yemeğe elma tavaşı adı verilmektedir. Ben de ilk duyduğumda elmanın tavaşı nasıl yapılıyor diye düşünmüştüm fakat yemeğin aslında patates tavaşı olduğuna şahit oldum. Ayçiçeği yağının bulunmadığı dönemlerde bu yörede çok fazla bulunan zeytinyağı ve tereyağıyla da bu yemeğin yapıldığı belirtilmiştir. Elma tavaşı yapımında geçmişte soğan yerine pırasa da kullanıldığı gibi her ikisini kullanmadan yapan aileler de bulunmaktadır. Bazı kadınlar soğan yerine pırasa kullanımına günümüzde de devam etmektedirler.

Patates (Elma)

9-10 adet orta boy

Mısır Unu

1 su bardağı

Kuru Soğan

2 adet orta boy

Ayçiçeği Yağı

1/2 çay bardağı

Tuz

Yeterince

Fazıl TERZİ

Gülseren SAKİ



FIRINDA PATATES

Patatesler soyulup ince halka hâlinde doğranır. Ardından kıyma, soğan, tuz, tereyağıyla birlikte harmanlanarak gıylıya serilir. Ortalama bir saat civarında üzeri kızarıp, dibi tutana kadar pişirilir.

Adından da anlaşılacağı üzere fırında pişirilen bu yemek geçmiş dönemlerde daha çok taş fırında ve yer ateşinde üzerine sac kapatılarak pişirilmiştir. Günümüzde taş fırın yandığı zaman taş fırında, yakılmadığında ise kuzine sobada pişirilmektedir.

Eskiden eti kıyma yapmak kolay olmadığından kıyma yerine köy peyniri kullanılarak bu yemek pişirilmekteydi. Fakat günümüzde hem kıymalı hem de peynirli olarak tüketilmektedir. En keyif veren yanının dibinin tutması olan fırında patates yemeği için aile içinde dibini kim kazıyacak diye tatlı atışmalar yapılmaktadır.

Patates

10 adet orta boy

Kıyma / Köy Peyniri

1 orta boy kâse

Kuru Soğan

2 adet orta boy

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Osman DÜZENLİ

Zehra AYAR



GALAZOŞ

Tereyağı tavaya konularak eritilir. Üzerine zaguda atılarak sotelenir. Sarımsaklar iyice ezildikten sonra ayrı bir kap içerisinde ayrılarla birlikte karıştırılır. Elde edilen bu sarımsaklı ayran, eritilen tereyağının içerisine konularak kaynayana kadar pişirilir. Bir sahana tandır ekmeği lokmalık hâlde doğranır. Kaynatılan ayran, bu ekmeğin üzerine dökülür ve sıcak bir şekilde servis edilir.

Galazoş daha çok Trabzon'un yüksek yerleşimlerinden birisi olan Çaykara'nın Yente köyünde sofraları süslemektedir. Sahil kesimlere göre iklim farklılığı olması pişirilen yemeklerde de farklılığın ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu yemek yayık yapıldığında elde edilen taze ayrılarla yapılmaktadır. İki günden fazla olan ayran kullanılmaz. Ana yemek olarak değil de öğün aralarında acıkıldığında atıştırmalık veya ana öğünlerde yardımcı yemek olarak kullanılmaktadır.

Tandır Ekmeği

1 adet orta boy

Yayık Ayranı

5 su bardağı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Sarımsak

4 diş

Zaguda

Bir tutam

Tuz

Yeterince

Meryem FINDIKOĞLU**Ümmi KELEŞ**



HAMSI KUŞU

Öncelikle tuzlu hamsiler akşamdan suya konulur. Yemek yapılana kadar geçen sürede suyu birkaç defa değiştirilir ki, tuzu iyice uzaklaşsın. Daha sonra kılçıkları ayrılarak bir sahana konulur ve burada bekletilir. Bu esnada mısır unu, su ile birlikte yoğrularak hamur hâline getirilir. Ardından hamsi ve maydanozlar hamurun içine atılarak iyice karıştırılır. Hamurdan elle kopartılan parçalar, köfte şekline getirilerek önceden yağ konulmuş ve kızdırılmış tavaya yerleştirilir. Bir tarafının kızartılmasının ardından çatalla birlikte çevrilerek diğer tarafı da kızartılarak pişirilir.

Yaz, kış devamlı yapılan bir yemektir. Yazın tuzlu, kışın ise taze hamsiden yapılan hamsi kuşu, yanında salatayla birlikte tüketilebileceği gibi sabah kahvaltısında çayla tüketilmektedir.

Hamsi kuşunun kızartılmasında kullanılan yağ, geçmiş dönemlerde tereyağı veya zeytinyağı iken günümüzde ayçiçeği yağıdır. Mısır unundan yapılan hamur pişmesinin ardından soğuduğunda çabucak sertleştiğinden dolayı hamsi kuşu, sıcak tüketilmesi gereken bir yemektir.

Mısır Unu

1 orta boy sahan

Hamsi (Tuzlu/Taze)

2 orta boy sahan

Maydanoz(doğranmış)

3 yemek kaşığı

Ayçiçeği Yağı

Yeteri kadar

Şengül ŞERAS

Birgül KÜÇÜK

Saniye ALKAN



KABAK FELİSİ

Kabaklar kabuklu hâlde avuç içi büyüklüğünde doğranır. Tencerenin içerisine konulan kabakların yanmaması ve kaynatarak buhar oluşturmak amacıyla bir miktar su konulur. Daha sonra kısık ateşte pişirilir.

Kabak felisi, suda haşlanmasının yanında çok sıcak olmayan kuzinede veya başka bir amaç için hazırlanmış taş fırında da pişirilmektedir.

Kabak felisi, Trabzon'un bolca kabak yetişen neredeyse bütün köylerinde yapılmaktadır. Daha çok akşam oturmalarında, sohbet esnasında ve yemeklerden sonra atıştırılabilir olarak kullanılmakta olup günümüzde sıklıkla yaşlılar tarafından tercih edilmektedir.

Kabak (Kestane, Kara)

Arzu edildiği kadar

Zeliha KARLANKUŞ

Cemal SAĞLAM

Saadet KÖMÜR



KARALAHANA ÇİÇEĞİ TAVASI

Yemeklerde kullanılabilmesi için tomurcuklanmış fakat henüz açmamış lahanaların çiçek kısımları tercih edilmektedir. Toplanan çiçeklerin içleri iyice kontrol edilir ve varsa yabancı maddelerden ayrılır. Ardından musluğun altında suyla yıkanarak temizlenir. Temizlenen çiçekler 2-3 cm boyutunda doğranır ve bir tencerenin içerisine alınır. Lahanaların yarısına gelecek kadar musluk suyu doldurularak yüksek ateşte kısa süre haşlanır. Kaynatarak hafif haşlanan lahana çiçeklerinin pişim durumu, kalın sap kısımları kontrol edilerek anlaşılır. Bir ilistire alınan çiçeklerin süzülmesi beklenir. Süzülen çiçekler bir kabın içerisine alınarak içerisine piyazlık soğan, mısır unu ve tuz konulur, bütün yumurta kırılarak iyice harmanlanır. Yağlanmış tava, ısıtılmasının ardından bu karışım tavaya dökülür ve orta ateşte pişirilmeye başlanır. Bir tarafının pişmesinin ardından tavanın kapağıyla ters çevrilerek diğer tarafında pişmesiyle sıcak sıcak servis edilir .

Karalahana Çiçeği

1 orta boy demet

Soğan

1 adet orta boy

Mısır Unu

1,5 yemek kaşığı

Yumurta

1 adet

Tereyağı

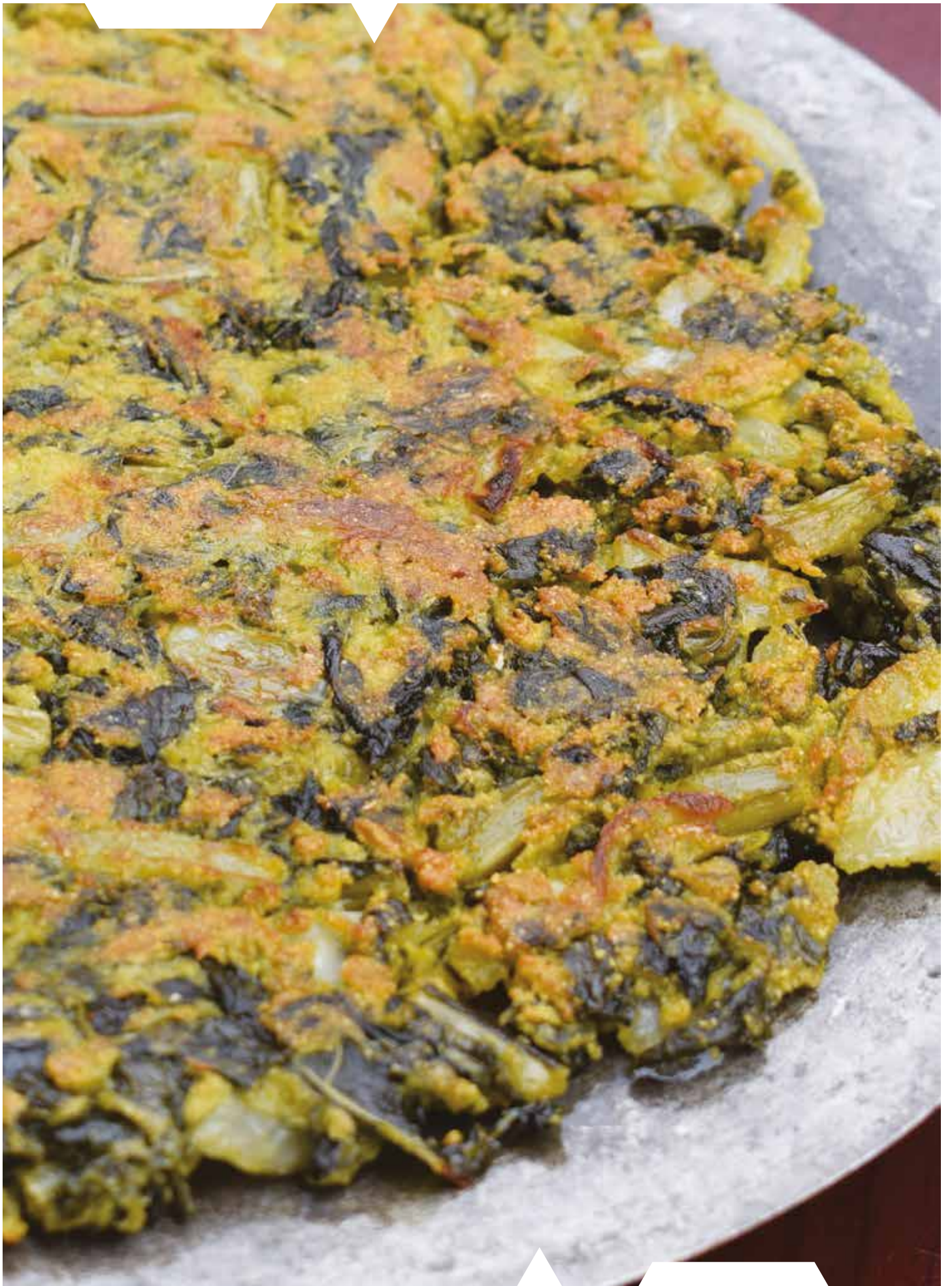
2 yemek kaşığı

Tuz

Yeteri kadar

Tülay SAĞLAM

Sebahat ALKAN



KAYGANA

Öncelikle yumurtalar derin bir kâseye kırılır ve bir bardak su dökülerek çırpılır. Üzerine mısır unu, buğday unu vurulur ve çırpılmaya devam edilir. Daha sonra elde parçalanmış kılçıksız hamsi ve kıyılmış maydanozlar da ilave edilerek krep hamuruna benzer akışkan bir hamur elde edilir. Ardından ayçiçeği yağıyla yağlanmış ve kızdırılmış tavaya ince bir tabaka hâlinde dökülür ve kızartılır. Daha sonra tavanın kapağı kullanılarak çevrilir ve diğer tarafı da kızartılarak hazır hâle gelir.

Galdirik, pazı, taze soğan, zımilanga, fasulye turşusu, pazı yaprağı, taze patates yaprağı ince kıyılarak kaygana hamuruna katılabilmektedir.

Kaygana yapılırken yoğrulan malzemelerin içerisine tuz yerine, tuzlanmış hamsi suyundan birkaç kaşık da konulabilir. Bu şekilde tuzlu hamsi lezzeti daha yoğun hissedilmektedir.

Sabah, öğlen veya akşam öğün fark etmeksizin tüketilmektedir.

Mısır Unu

1 su bardağı

Buğday Unu

2 yemek kaşığı

Yumurta

3 adet

Tuzlu Hamsi

9-10 adet

Maydanoz (Kıyılmış)

2 yemek kaşığı

Necla TAŞĞIN

Yeşim Kuyumcu AŞÇI

Cevriye ATASOY



KAYMAK KUYMAĞI

Kaymak tavaya konulur ve ocağa alınır. Eritilen kaymağın üzerine ekşi severler için az sulandırılmış yoğurt, ekşi sevmeyenler için ise süt eklenir. Ardından mısır unu vurulmaya başlanır. Bu esnada devamlı karıştırılır ki topaklanma meydana gelmesin. Sürekli karıştırılmayla birlikte ürün, homojen bir yapı kazanır. Kısık ateşte pişirme işlemine devam edilir. Yağ üzerine çıkmasının ardından elle bölünmüş kolot peyniri bu karışımın üzerine konulur. Kenardan odun kaşığıyla birlikte alttan alınıp üstten ortaya doğru getirilir. Peynirin erimesi için bir süre beklenir. Fokurdamayla yağın üste çıkması ve dibinin bir miktar tutması istenir. İstenilen kıvama geldiğinde ise pişirim işlemi tamamlanıp servis edilir.

Kaymak

2 orta boy kâse

Mısır Unu

1 su bardağı

Kolot Peyniri

1 orta boy kâse

Yoğurt veya Süt

2 kaşık yoğurt veya süt

Tuz

Yeteri kadar

Fevziye GÜVELİ

Mustafa KORKMAZ



KAZKALDIRAN

Bir tavaya alınan tereyağı tamamen eritilir. Ardından elle parçalanmış kolot peyniri bu yağın içerisine atılarak karıştırılır. Bu esnada mısır unu ve tuz ilave edilir. Tamamen karıştırılmasının ardından sıcak bir şekilde tüketilir.

Normalde eritilmiş tereyağına konulan peynire başka herhangi bir şey karıştırılmaz. Bu sebeple peynir uzamakta, hatta kaşığa veya çatala rahat bir şekilde alınamamakta, yerken zorlanılmaktadır. Mısır unu, peynirin erime esnasında arasına girerek iplikçik şeklinde uzamasını önlemekte, parçalanmasını sağlamaktadır.

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Kolot peynir

1 orta boy kâse

Mısır Unu

1 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Ayşegül KOLOT

Hashatun KABARAK

Yasemin KARLANKUŞ



KOLİVA

Dış kabuklarından soyulan mısırlar su dolu derin bir tencereye alınarak kaynatılır. Pişmesinin ardından tuzlanarak tüketilir.

Koliva yapmak amacıyla kullanılan mısır, tarladan yeni kopartılan süt mısırdır. Taze olarak pişirildiği gibi günümüzde dondurucuya atılarak mevsimi dışında da kaynatılarak tüketilebilmektedir. Geçmişte, dondurucunun bulunmadığı günlerde süt mısırlar tarladan kopartılmalarının ardından yüksek bir yere asılarak kurutulmuş, kuru şekilde saklanmıştır. Daha sonra kışın bu mısırlar suda haşlanarak, koliva yapıp tuzlanarak tüketilmiştir. Uzun kış gecelerinde koliva, insanların sohbet amacıyla bir araya geldiklerinde onlara lezzetli bir ikramlık olmuştur. Koliva aynı zamanda kalandar gecelerinde, gelen gençlerin torbalarına konulan bir hediyedir.

Taze Mısır (Kuturlu)

Kişi sayısı kadar

Ekrem ŞAHİN

İncilay PEHLİVAN

Haydar TAŞĞIN

Ahmet BAYRAM

Emine ANTAŞ

Fatma ÇINAR

Sıtkı YENER



KÖZDE MISIR

Odunların yakılarak kor hâline gelmesi sağlanır. Daha sonra tarladan kopartılan taze süt mısırlar, dış kabuklarından soyularak korun üzerine konulur. Yeterince kızartıldıktan sonra afiyetle tüketilir.

Közde mısır, mısırların hasat edildiği dönemlerde tarlalardan kopartılıp yanan ateşin üzerinde pişirilerek hemen tüketilebilen bir üründür. Özellikle insanların bir araya geldiği evin yanındaki harman sohbetlerinde ateş yakılarak kolaylıkla pişirilmekte ve sohbet esnasında yenilebilmektedir.

Koliva ve közde mısır günümüzde bir sokak yiyeceği olarak da öne çıkmaya başlamıştır. Trabzon'da olduğu gibi Türkiye'nin hemen hemen bütün şehirlerinde sokaklarda satıcılar tarafından pişirilerek satılmakta, tüketicilerle buluşmaktadır.

Taze Mısır (Kuturlu)

Kişi sayısı kadar

Ebru Demet BIYIK
Mustafa AYDIN
Zehra TOSUN
Ayşe AKBULUT
Gizem BAHADIR
Muhammet BAHAR
Nagehan İNCE
Nahide KÜÇÜK



KURU FASULYE KAVURMASI

Yaz mevsiminde kurutulmuş fasulyeler veya barbunyalara, bir akşam öncesinden suda ıslatılır. Şişen fasulyeler kaynayan su içerisinde haşlanır ve süzülür. Ayrı bir tencerede tereyağı eritilir. Üzerine ince doğranmış pırasa yaprakları eklenerek hafif sotelenir. Ardından üzerine haşlanmış fasulyeler ilave edilerek kavurma işlemi gerçekleştirilir. Tuz ve arzuya göre baharat eklenerek servis edilir.

Kuru fasulye kavurması, geçmişte yalnızca tereyağı ve pırasayla birlikte yapılırken, günümüzde soğan ve salça da kullanılmaktadır. Bu durum mutfak kültüründe yaşanan değişimlere örnek olarak gösterilebilir.

Kuru Fasulye / Barbunya

1 büyük sahan

Pırasa Yaprağı

1 orta boy sahan

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Nihat ÇOLAK

Necmettin ÇAKMAK

Aysel DEMİREL



KUYMAK

Öncelikle tereyağı tavaya alınarak eritilir. İyice köpüğü çıktıktan sonra suyu konulur. Su, henüz kaynamaya başlamadan mısır unu vurulur. Bu esnada, topaklanmaması amacıyla sürekli karıştırılması gerekmektedir. Tamamen homojen bir yapı elde edilip göz göz fokurdaması beklenir. Bu şekilde 3-4 dakika kaynatıldıktan sonra tam ortasına peyniri konulur ve kısık ateşli ocakta kendi kendine eriyerek kuymağın içerisine girmesi beklenir. Peynir tam anlamıyla karışmadığında odun kaşığıyla birlikte kenar ve alt kısımdan alınarak ortaya doğru bırakılır, kesinlikle çırpma şeklinde bir karıştırma işlemi yapılmaz. Daha sonra kısık ateşte kendi kendine fokurdayarak kaynaması ve yağın üste çıkıp göllemesi beklenir. Yağın göllemesinin ardından 2-3 dakika daha ocağın üzerinde bekletilen kuymağın dibinin tutması sağlanmış olur.

Dibinin özellikle tutturulması, hafif yanık bir tat meydana gelmesine sebep olduğu için dibi kaşıkla kazınarak yenilmektedir. Hatta çocuklar dibini kazımak için birbirleriyle yarışmaktadırlar.

Kuymak, Trabzon halk mutfağında hafta sonu ve tatil günlerinin en önemli kahvaltılık ürünüdür. İçerisine konulan Aho peyniri, keskin aroması sebebiyle kuymağın lezzetini daha da arttırmaktadır. Hatta piyasada kuymak peyniri olarak bile satılmaktadır. Bu peynirin tuz oranının yüksek olması sebebiyle kuymağa tuz eklenmesine gerek kalmamaktadır.

Kuymak yapımında eğer fırın kurusu değil de diğer şekillerde kurutulan mısırdan elde edilen un kullanılmışsa öncelikle tereyağıyla birlikte bu un kavrulmalıdır. Burada amaç, mısır ununun kavurmayla sağlanan aromayı almasıdır.

Eskiden kuymak yapımında mısır unu fazla, peynir ve tereyağı az kullanılmaktaydı. Bunun sebebi peynir ve tereyağının satılarak eve para kaynağı olarak kullanılmasıydı. Eğer eve misafir geldiyse ve yemek ikram etmek gerekliyse kuymaklarının mısır unu azaltılır, tereyağı ve peynir miktarı arttırılırdı. Balı olan bazı aileler kuymak sofraya konulduktan sonra eğer tereyağı az ise üzerine bal dökerek tüketmişlerdir.

Fırın Kurusu Unu

1 su bardağı

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Aho Peyniri

2 orta boy sahan

Su

3 su bardağı

Mahmut EMİN

Hacer ŞAHİN

İncinur DÜZENLİ



LAPA

Tencereye su konulur ve içerisine fırın kurusu yarması eklenir. Kısık ateşte dibi yanmayacak şekilde sık aralıklarla karıştırılır. Yarmanın taneleri mümkün olduğunca sakız kıvamına gelene kadar pişirme işlemi devam ettirilir. Arzu edilen kıvam yakalanınca tuzu eklenerek tekrar karıştırılır ve geniş bir tabağa alınır. Hemen ortası kaşıkla açılarak tereyağı konulur ve erimesi beklenir. Daha sonra kaşıkla kenardan alınan lapa, erimiş tereyağına batırılarak yenir.

Lapanın ortasına tereyağının haricinde yoğurt, ayran ve süt de konulabilmektedir. Eğer ağır bir işte çalışılacaksa enerji vermesi amacıyla tereyağı tercih edilir. Evde yoğurt veya ayran lapaya konulur, süt, israf olacağı gerekçesiyle kullanılmazdı. Günümüzde sıklıkla yapılan bir yemek olmayan lapa, eski lezzetleri zamanında tatmış olanlar tarafından tüketilmek istenmektedir.

Lapa ile alakalı halk arasında kullanılan bazı söylemler ortasına tereyağı konulduğunda çok fazla enerji verdiğini ifade etmektedir. Bu sözlere bazı örnekler şöyledir:

- Lapyı tereyağıyla yersen yürek tutar, yoğurtla yersen çabuk acıyorsın.
- Lapa lapa, çıkarttı beni dolaba.

Fırın Kuru Yarması

Yeterince

Tereyağı

1 orta boy kâse

Tuz

Yeterince

Meryem ŞEN

Ayla YENER



LOKUM

Tereyağı, kaymak, süt, un, Şeker, yumurta, kl suyu ve su orta sertlikte bir hamur olacak Şekilde güzelce yoğrulur. Dinlendirilen hamur, uzun silindir Şeklinde uzatılır ve baklava dilimi Şeklinde dilimlenir. Daha sonra kızgın pilekide pişirilir.

Lokum, yediye davet edilen eniŐteye kayınvalidesi tarafından ikram edilen bir üründür. Damat baklavasıyla yedi yemeğine çağrılan gelin ve damat, yemeklerini yiyip sohbetin ardından evlerine giderken kalktığında bu lokumdan hediye edilirdi. Daha sonra bu lokumlar gelin ve damat tarafından evlerinde tüketilirdi. Kl suyu lokumun gevrek bir hâl almasını sağlamaktadır. Geçmişte pileki taŐında pişirilen lokum, günümüzde herhangi bir fırında da pişirilebilmektedir.

Tereyağı

1 orta boy kse

Kaymak

1 su bardağı

Süt

1 su bardağı

Tam Buğday Unu

5 su bardağı

Şeker

2 su bardağı

Yumurta

2 adet

Nebahat SARIALIOğLU

Mevlde ÇORUH



MALAHTA

Patatesler, soyulmasının ardından küp Şeklinde doğranır. Ardından bu patatesler az miktardaki su içerisinde haşlanır. Patates haşlandıktan sonra, doğranan pırasa ve pazılar üzerine eklenir. Ardından mısır unu vurularak karıştırma işlemi gerçekleştirilir. rn, kıvam alana kadar pişirilme işlemine devam edilir ve bu esnada tuzu eklenerek altı kapatılır. Ayrı bir tavada eritilen tereyağı, karışımın üzerine dökülerek servis edilir.

Tonya'da malahta adı verilen bu yemek, Köprübaşı'nda mısır unu kullanılmadan yapılmaktadır. Mısır unu kullanılmadan yapılan bu yemeğe pazılı patates adı verilmektedir.

Patates

5 adet orta boy

Mısır Unu

1 su bardağı

Pırasa Yaprağı

1 adet orta boy sahan

Pazı Yaprağı

1 adet orta boy sahan

Tereyağı

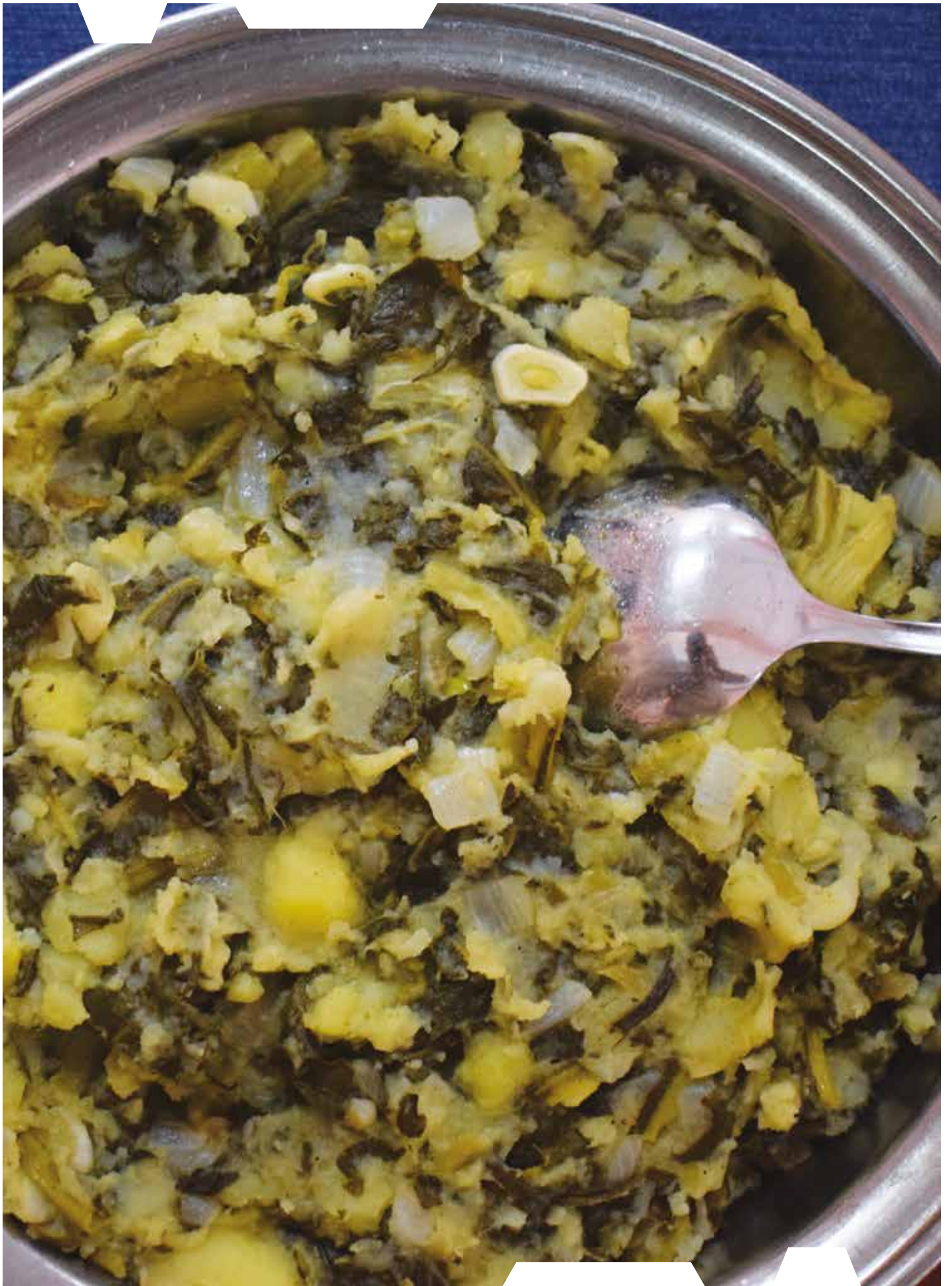
2 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Asiye ÖZTÜRK

Ayşe SANCAK



MAYRIFTİKA

Kara kabak kabuklarından soyularak doğranır. Su dolu tencerede haşlanmasının ardından bir tahta kaşık yardımıyla kabaklar ezilir. Bir gün önceden ıslatılan ve suyu süzülüp yıkandıktan sonra ayrı bir tencerede haşlanan barbunyalar da ezilmiş kabak dolu tencereye eklenir. Başka bir tavada eritilmiş tereyağı bu karışımın üzerine boca edildikten sonra tuzu katılır ve karıştırılmasının ardından servis edilir. Çok sulu veya çok katı olmaması gereken mayrifikayı tatlı olarak yemek isteyenler eskiden pekmez, günümüzde ise toz şeker dökerek de tüketmektedirler.

Kara Kabak

3 orta boy sahan

Barbunya

1 su bardağı

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Tuz

Yetecek kadar

Toz Şeker

İsteğe bağlı

Ayşe ÖZTÜRK

Songül ERTÜRK



MELOVUDORO

Bir kaşık tereyağı tavada eritilir. Kaynayıp köpüğü gidince erimiş tereyağı içerisine iki yemek kaşığı bal konulur. Bu bal tereyağıyla birlikte bir taşım kaynatılır. Daha sonra tavayla sofraya konulur ve ekmek bandırılarak tüketilir. Aynı tarifte bal yerine pekmez de kullanılmaktadır.

Hem mısır ekmeği hem de buğday ekmeğiyle tüketilen melovudoro, Trabzon insanının pratik zekâsının hızlı yemeği nasıl ürettiğinin göstergesi niteliğindedir. Evde acıkınca ablasına seslenen kardeşi;

- “Abla ne yiyeceğiz?” demekte. Buna karşılık abla,
- “Yemek yok ki!” cevabını verince, ablasından yemek bekleyen kardeşi,
- “Abla! Yap bir melovudoro da yiyelim” der.

Tonya’da acıktığında pratik bir şekilde sofraya konulan ve her zaman tüketilmeyen bu ürün, tatlı niyetine ve özel misafir geldiğinde ikram edilmektedir. Beşikdüzü’nde ise “tereyağında pekmez veya tereyağında bal” isimleriyle anılan melovudoro, ara öğün olarak ve sabah kahvaltılarında tatlı ihtiyacını karşılamak amacıyla ara ara sofraları süslemiş, günümüzde de süslemeye devam etmektedir.

Ekonomik sıkıntıların geçmişte çok yüksek olduğu Trabzon’da, melovudoroyu ya arıcılıkla uğraşan, yani balı üreten ya da varlıklı aileler tüketmiştir. Bu ailelerin dışında melovudoro sıklıkla tüketilen bir ürün olmamıştır. Fakat geçmişten gelen bir lezzet olduğundan ve günümüzdeki ekonomik gelir seviyesinin yükselmesinden bu ürünün pişirildiği aile sayısını arttırmıştır. Trabzon’un farklı köylerinde bu ürüne “zilbiyat” adı da verilmektedir.

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Bal veya Pekmez

1 su bardağı

Deniz SAĞLAM

Zehra ÖZTÜRK



MİROLOZİM

Süt tencereye konularak ocağa alınır ve kaynatılır. Kenara alınan sütün içerisine taze zaguda doğranır, tuz ve kaymak ilave edilir. Ardından mısır unu dökülerek tahta kaşıkla karıştırılır. Karıştırma işlemi, mısır ekmeği hamuru kıvamında bir yapı elde edilene kadar sürdürülür. Elde edilen karışım bir tepsiye dökülür ve fırınlanır. Fırından çıkartılmasının ardından dilimlenerek sıcak bir şekilde tüketilir.

Mirolozim, Çaykara ve civarında akşam ev sohbetlerinde veya misafir geldiğinde çayla tüketilen bir atıştırmalıktır.

Süt

3 su bardağı

Kaymak

1,5 su bardağı

Mısır Unu

1 su bardağı (kıvama göre değiştirilebilir)

Taze Zaguda

Bir tutam

Tuz

Yeteri kadar

Emine ERDEM

Fatma BAYDAN



PATATES KAVURMASI

Haşlanmış patatesler el yordamıyla iyice ezilirler. Ardından bir tencereye konulan tereyağı eritilir ve üzerine soğan eklenir. Daha sonra ezilmiş patatesler de tencereye ilave edilerek kavurma işlemi gerçekleştirilir. Tuzunun eklenerek karıştırılmasının ardından sıcak bir şekilde tüketilir.

Trabzon halk mutfağında kavrulmuş fasulye turşusu ve tuzlu hamsi yanında haşlanmış patates tüketimi, bir gelenek hâlini almıştır. Bu yemeklerin yanında tüketilmek amacıyla haşlanan fakat tüketilmeden kalan patatesler soyularak patates kavurması yapılmaktadır. Genelde günümüzde kahvaltı sofralarında yer alan patates kavurmasına geçmiş dönemden farklı olarak salça da koyulmaktadır.

Haşlanmış Patates

2 orta boy sahan

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Kuru Soğan

2 adet orta boy

Salça

1/2 yemek kaşığı

Tuz

Yeteri kadar

Osman ERGİNYAVUZ

Tenzile MUTLU

Ömer ŞEN - 2



PATATES LAPASI

Soyularak halka hâline getirilmiş patatesler suyun içerisinde bekletilirken üzerine yeteri kadar tuz atılır. Bu esnada ayrı bir tencerede tereyağı eritilir. Eritilen tereyağına piyazlık soğan ve onun üzerine de dilimlenmiş patatesler konulur. Patates ve soğanlar biraz pişince, patateslerin üzerini kaplayacak kadar su doldurulur ve pişirmeye devam edilir. Pişirme işlemi esnasında odun kaşığıyla birlikte ezilerek püre hâline getirilir. Bu şekilde biraz pişirildikten sonra sıcak olarak tüketilir.

Patates henüz topraktan sökülmeye başladığında bu yemek çokça yapılmaktadır. Taze patatesten yapılan lapanın lezzeti, hasat edildikten sonra bekleyen patateslere göre daha güzeldir. Kolay ve hızlı yapılan, pratik bir tarif olması sebebiyle bahçe işlerinin yapıldığı zamanlarda evde yapılıp bahçeye götürülmektedir.

Patates

8 adet orta boy

Soğan

3 adet orta boy

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Harun KÖŞELİ

Sevgi ŞAHİN



PİLAVEŞ

Kurutulmuş tane barbunyalardan bir gün önceden ıslatılır. Suyu süzöldükten sonra yıkanır ve bir tencere içeresine alınarak kaynatılmaya başlanır. Kaynatılma esnasında dibi tutmaması amacıyla arada bir karıştırılmalıdır. Kaynatma işlemi, barbunyalardan ezilecek kıvama gelene kadar devam ettirilir. Bu kıvama yaklaşınca bütün patates tencerenin içeresine atılır. Malzemeler iyice haşlandıktan sonra suyu boşaltılır ve süzölür. Süzölmesinin ardından bir tahta kaşık yardımıyla patates ve barbunyalardan iyice ezilir. Tereyağı eritilir ve hafif siyah noktalar çıkana kadar ateşten alınmaz. Daha sonra eritilmiş tereyağı, ezilmiş patates ve barbunya karışımının üzerine dökölür. Dövmüş sarımsak ve tuz da katılarak iyice karıştırılır ve bu şekilde servis edilir.

Barbunya

2 su bardağı

Patates

2 orta boy sahan

Tereyağı

4 yemek kaşığı

Sarımsak

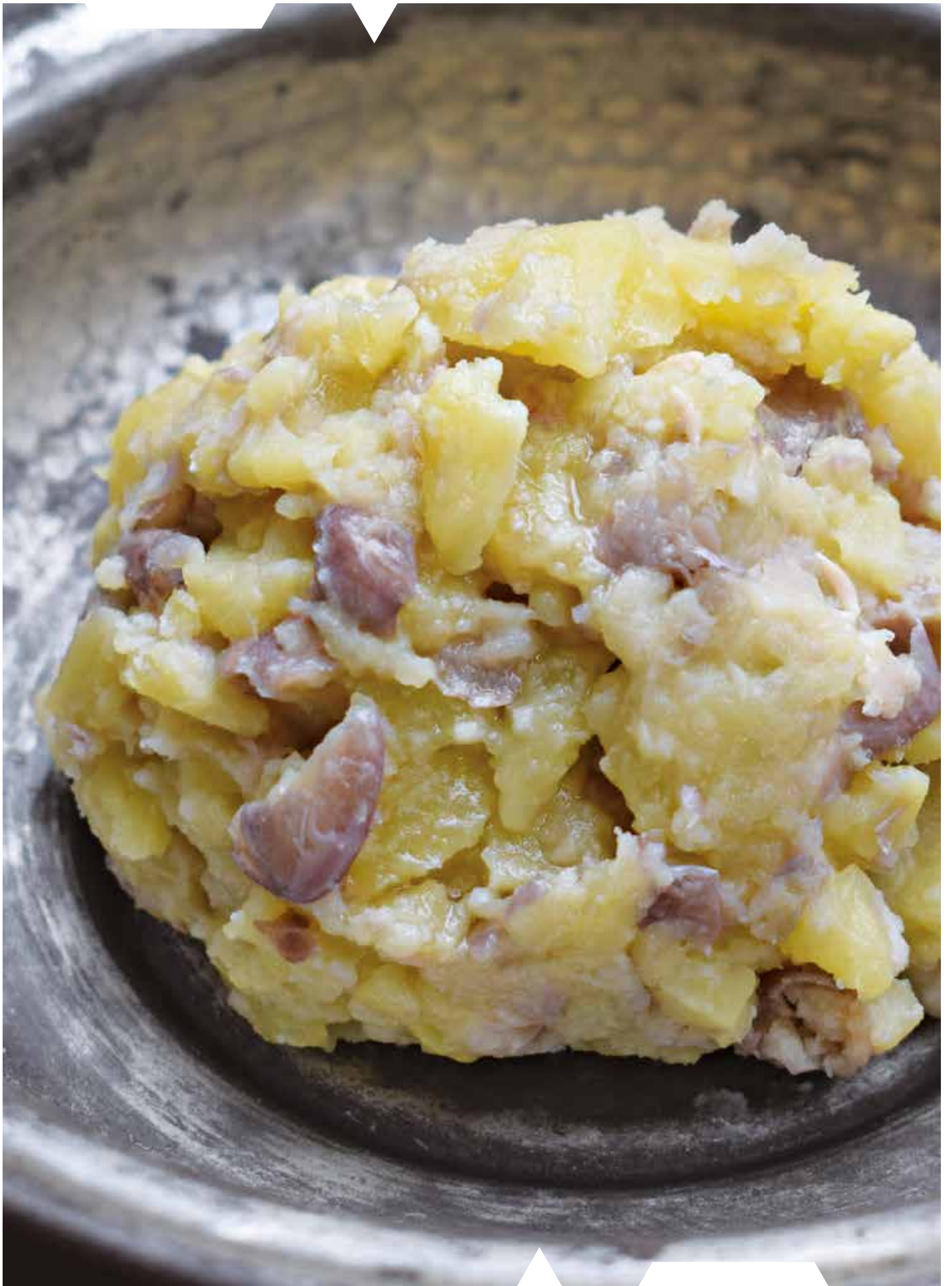
4 diş

Tuz

Yeteri kadar

Şengöl ÖZTÜRK

Fatime ÖZTÜRK



SEBZE TAVALARI

Sebzeler derin bir kaptaki kaynayan su içerisinde konularak haşlanır. Ardından üzerlerine mısır unu bulanarak iyice harmanlanır. Daha sonra hafif ısınmış ve içerisinde sıvı yağ bulunan tavaya dizilerek iki tarafı da kızartılır. Daha sonra sıcak bir şekilde servise sunulur.

Sebze tavaları birçok Trabzon yemeğinde olduğu gibi hızlı ve pratik, farklı bir lezzet olması sebebiyle yapılmaktadır. Hem yazın, yani sebzelerin bolca yetiştiği dönemde yapılabildiği gibi hem de kışın yani mevsim dışında da yapılmaktadır. Günümüzde endüstrileşmeyle birlikte derin dondurucuların da mutfaklarda bir ekipman olarak yerini alması bu tarz sebzelerin dondurularak mevsim dışında kullanılmasına sebebiyet vermektedir.

Bu yemeğin yapımında kullanılan fasulye ve bezelyenin tanelerinin taze ve körpe, badiklerinin de kılçıksız olması gerekmektedir. Patlıcanlar ise sap kısmı bütün bırakılarak ucuna doğru dörde bölünerek haşlanır. Kabak ise bu ürünler içerisinde haşlanmadan kızartılan tek sebzedir.

Şalpazarı ve çevresinde sebzelerin mısır ununa bulanıp bir tarafının kızartılmasından sonra tavanın kapağıyla ters çevrilip diğer tarafının da kızartılması işlemine “dönderme” adı verilmektedir. Kızartma, bir ürünü derin yağın içerisinde atıp pişirmek manasında kullanılmaktadır.

Fasulye / Bezelye / Patlıcan / Kabak

Yeteri kadar

Mısır Unu

Yeteri kadar

Ayçiçeği Yağı

Yeteri kadar

Tuz

Yeteri kadar

Fatma ŞENGÜL

Hamdiye KANTİN

Gizem BAHADIR

Nagehan İNCE



SÜT KUYMAĞI

Tavaya süt konulur ve ocak yakılır. Bu esnada kuru zagudalar sütün üzerine dökülür. Daha sonra buğday unu ve mısır unu, sütün içerisine devamlı karıştırılarak konulur. Muhallebi kıvamından biraz daha katı hâle gelinceye kadar pişirilir. Süt kuymağı pişirilirken dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir.

Süt

2,5 su bardağı

Buğday Unu

1 su bardağı

Mısır Unu

¼ su bardağı

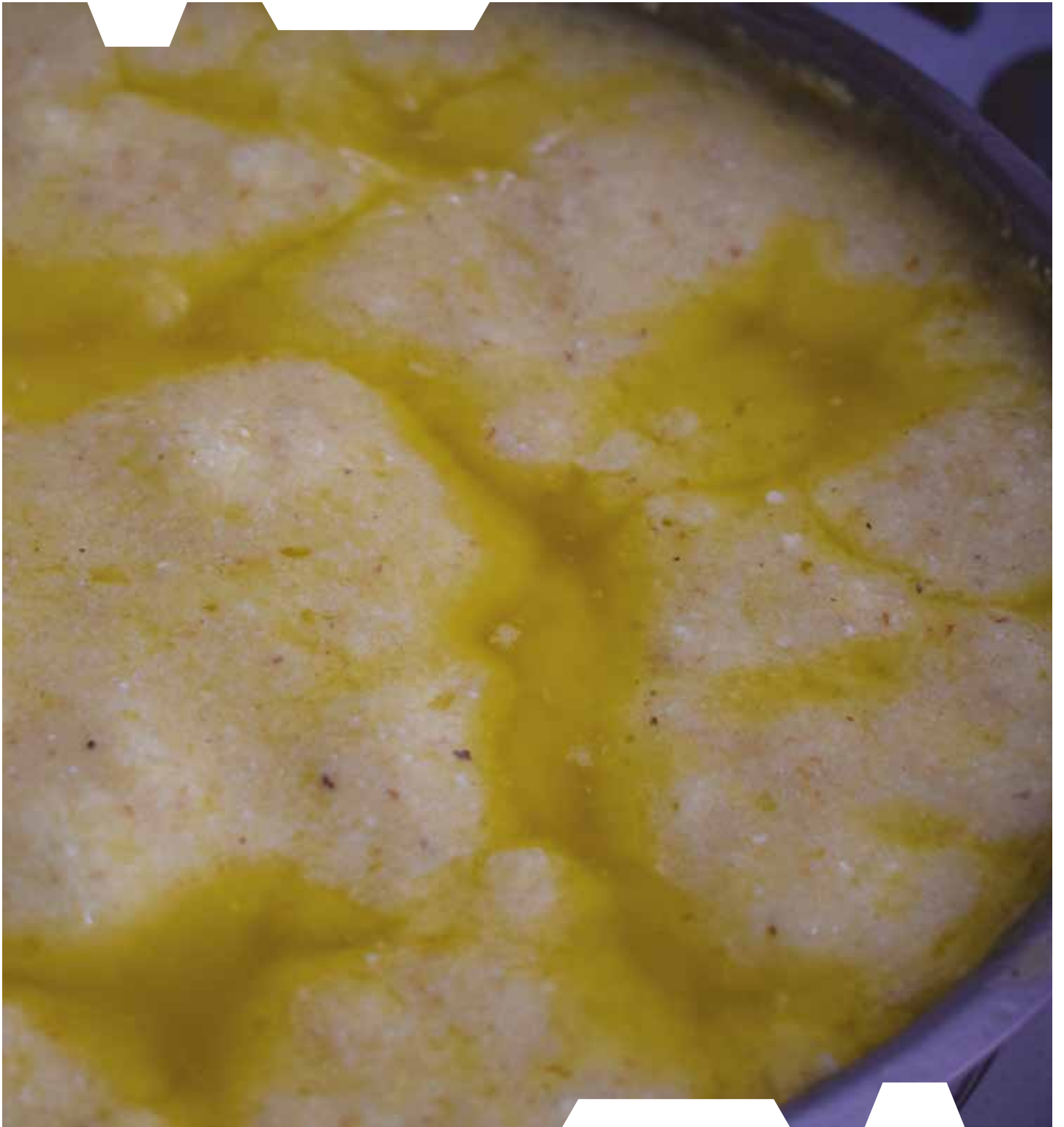
Zaguda

Bir tutam

Tuz

Yeteri kadar

Refik YEŞİLYURT**Zeynep ŞENOKAR**



TÖSMEN

Kuru fasulye akşamdan suya konulur. Daha sonra suyundan süzülerek ayrı bir tencereye konulan su içerisinde kaynatılarak haşlanır. Fasulyeler, haşlanırken aynı zamanda gudalla çırpılarak püre hâline getirilmelidir. Bu esnada bir miktar suya mısır unu çırpılarak dağıtılır ve fasulye püresinin içerisine yedirilir. Daha sonra ezilmiş olan sarımsak ve tavada eritilmiş tereyağı da dökülerek iyice karıştırılır. Tuzu verildikten sonra servis edilir.

Kuru fasulye yemeği yapıldığında artan fasulyelerin ziyan olmaması amacıyla geliştirilmiş bir yemek olan tösmen, Akçaabat köy düğünlerinde sıklıkla yapılmaktadır. Tösmen yaparken başarılı olamayan genç kızları kızdırmak amacıyla büyükleri;

*Tasa koydum baklayı,
Baş yukarı atlayı,
Yanımdaki kızcağız,
Öfkesinden patlayı*

şeklinde maniler söylemektedirler.

Kuru Fasulye

1 kg

Mısır Unu

1 yemek kaşığı

Sarımsak

4 diş

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Fedai TURHAN

Hüseyin Cahit AKGÜL



TRABZON PİYAZI

Şeker fasulyesi ıslatılarak yumuşayınca kadar haşlanır ve süzülerek soğutulur. Soğutulması esnasında yarım ay şeklinde ortadan ikiye bölünmüş soğanlar ince ince doğranır. Daha sonra marullar güzelce yıkanıp ince kıyım hâline getirilir. Ardından tabağın tabanına kıyılmış marul, marulun üzerine piyazlık doğranmış soğan ve en üstüne de haşlanmış fasulyeler konulur. Daha sonra zeytinyağı dökülerek, yanında limonla birlikte servis edilir.

Diğer şehirlerdeki piyazlardan farklı olarak daha sade bir içeriğe sahip olan Trabzon piyazı, daha çok lokantalarda yapılan ve Akçaabat köfteyle servis edilen bir garnitürdür.

Şeker Fasulyesi

1 orta boy sahan

Soğan

2 adet orta boy

Marul

1 adet

Zeytinyağı

Yeteri kadar

Tuz

Yeteri kadar

Limon

Yeteri kadar

Hüseyin ŞEN

Nizamettin BAYRAKTAR



TROKLOSTİN

Bir tavaya arzu edilen miktarda su konularak içerisine tuz atılır ve kaynamaya bırakılır. Kaynamasının ardından mısır unu vurulur. Mısır unu iyice homojen bir yapı alana kadar, topak topak olmayacak şekilde karıştırılır. Bu esnada elle parçalanmış kolot peyniri lapa hâline gelmiş mısır ununun içerisine konulur ve kenardan içeriye doğru karıştırılır. İyice göz göz olup kaynayınca altı kapatılır. Ayrı bir yerde eritilmiş tereyağı bu tavanın üzerine dökülür ve sıcak bir şekilde servis edilir.

Troklostin, Tonya'da kullanılan bir isimdir. Bu ürün aslında kuymağa benzer bir ürün olup farkı tereyağının en sonunda eritildikten sonra üzerine dökülmesidir. Mısırın bolca yetiştiği Tonya ve civarında hızlı bir yemek sofraya konulmak istendiğinde başvuru olan bir üründür. Geçmişte kahvaltıda saatinde de tüketilmiş olan Troklostin, günümüzde kadınların kendi arasında sohbet yaptıklarında evde hızlıca hazırlayıp yedikleri bir ürün olduğu gibi bağ bahçe işlerinden dolayı evde yemek yapmaya zaman bulunamadığında aperatif bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır.

Mısır Unu

1 su bardağı

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Kolot Peyniri

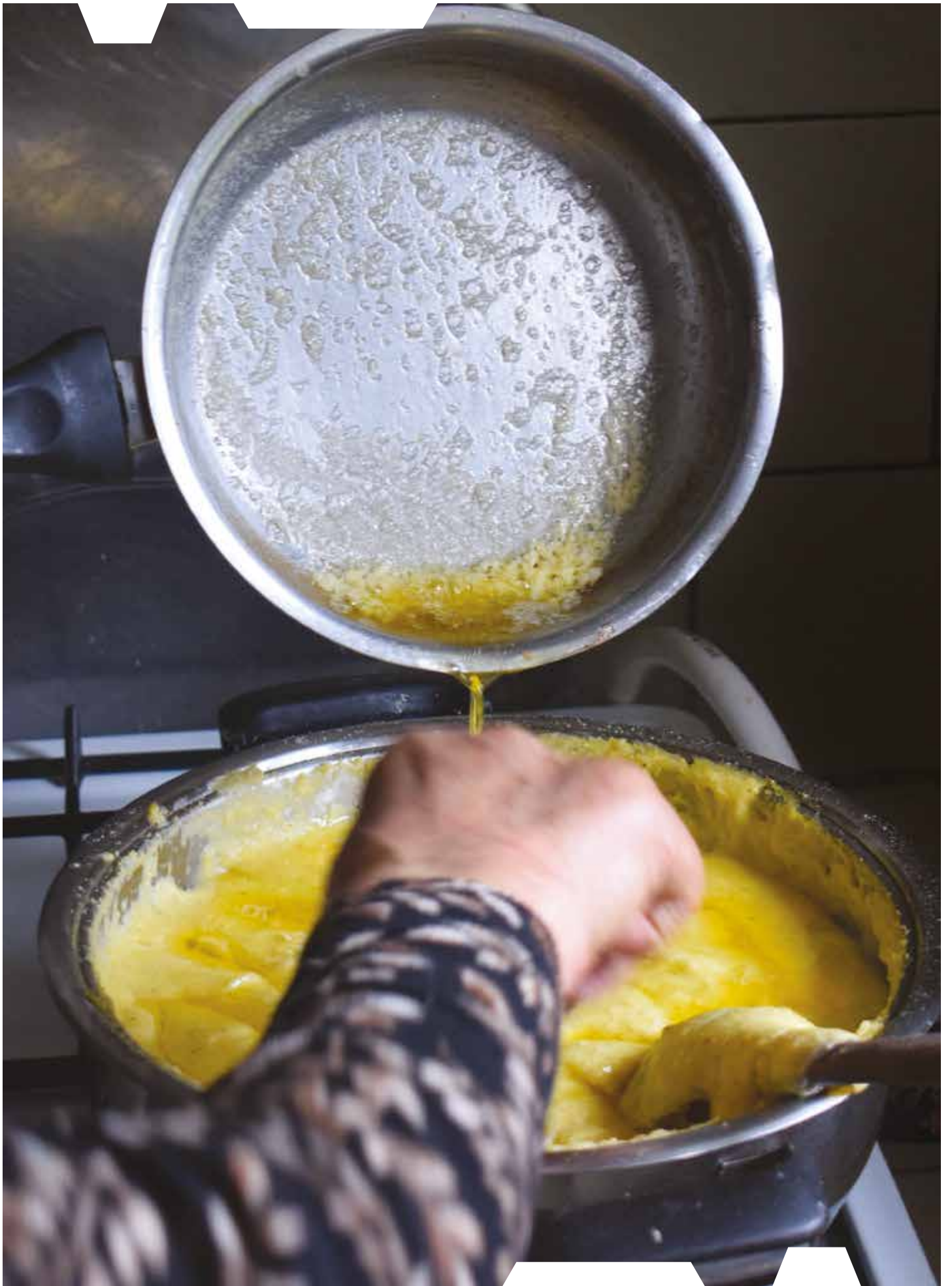
1 küçük boy sahan

Tuz

Bir çimdik

Fatma ÖZTÜRK - 2

Gülay YILMAZ



TURŞU KAVURMASI

Turşular, kurulmuş olduğu ambalajından çıkartılır ve suyun içerisinde 7-8 saat civarında bekletilir. Ardından eğer iri ise bir miktar parçalanır. Daha sonra tavaya alınan zeytinyağına piyazlık olacak şekilde soğanlar doğranır. Soğanlar sararmaya başladığı anda turşular içerisine eklenir ve sotelenir.

Yukarıda verilen tarifte turşunun hangi üründen yapıldığı belirtilmemiştir. Bütün turşuların kavurması birbirinin aynısıdır. Tamara, fasulye, beyaz lahana, karalahana gibi sebzelerin turşuları kavru olarak tüketilmektedir. Günümüzdeki tariflerde az da olsa salçaya rastlanmaktadır.

Turşu kavurmaları bütün öğünlerde sık tüketilen, pratik bir yemektir. Yanında haşlanmış patates ve ekmele birlikte tüketilir. Haşlanmış patatesin soyularak içerisinde turşu bulunan tavanın dibine sürülerek yenmesi tüketiciye büyük keyif vermektedir.

Turşu kavurmaları Trabzon'da zeytinyağı ve tereyağıyla yapılabildiği gibi günümüzde de ayçiçeği yağıyla yapılabilmektedir. Bazı evlerde hem lezzeti beğenildiğinden hem de o anda başka yağ bulunmadığından dolayı iç yağı kullanılarak turşu kavurması yapılmıştır. Ayrıca geçmişte kuru soğan yerine pırasa yaprakları da kullanılmıştır. Günümüzde de pırasa kullananlar bulunmaktadır.

Turşu

2 orta boy kâse

Zeytinyağı

1/2 çay bardağı

Kuru Soğan

3 adet orta boy

Nuran İMAMOĞLU

Kezban TURAN

Ömer ŞEN - 2

Osman CEYLAN



YAĞLAŞ

Çalışmalarımızda üç yağlaş çeşidine denk gelinmiştir. Bunlardan birincisi ayran yağlaşı'dır. Yayıktan alınan ayran, bir tavaya konulup kaynatılır. Kaynatılma esnasında ayran, peynir hâline de gelebilir ama burada kaynatma işlemine dikkat edilerek peynirin oluşması engellenir. Kaynatma işlemi başladığında normal mısır unu vurulmaya başlanır. Kaynatılma işlemi devam ettirilerek bir kıvam elde edilmesi sağlanır. Ardından ayrı bir tavada bolca tereyağı eritilir ve kıvam almış bu ürünün üzerine dökülür, sıcak bir şekilde tüketilir. Bu yağlaş Hayrat'ta ayran havizi olarak adlandırılmaktadır.

İkinci çeşit peynir yağlaşıdır. Tavaya su koyularak mısır unu vurulmaya başlanır. Bu esnada tuzu atılmış olmalıdır. Devamlı karıştırılarak kaynaması beklenir. Yağlaş kıvamına gelince telli peynirden alınarak üzerine konulur ve karıştırılmaya başlanır. Peynir eriyip, uzama kıvamına gelince bir kaşıkla yağlaşın üzeri delik delik yapılır. Ardından ayrı bir tencerede eritilen tereyağı yağlaşın üzerine dökülerek sıcak bir şekilde tüketilir.

Üçüncü yağlaş çeşidi ise fırın kurusu yağlaşıdır. Tonya'da en çok değer verilen, lezzeti daha çok beğenilen, yeri özel olan fırın kurusu yağlaşıdır. Tencereye koyulan su kaynamaya başlamadan tuzu atılır ve fırın kurusu unu vurulur. Un vurma işlemi bittiğinde karıştırılarak kaynatılmaya devam edilir. İyi kaynayıp fokurdadıktan sonra yağlaş kıvamını alması beklenir. Daha sonra tereyağı içerisine konulur ve kendi kendine erimesi beklenir. Altı kısılarak yavaş yavaş kaynayan yağlaşın üzerinde tereyağı gölledikten sonra ocaktan alınarak tüketilir. Bu ürüne Çaykara ve çevresinde haviç veya haviz adı verilmekte, ocaktan alındıktan sonra yeme esnasında üzerine peynir de konulabilmektedir. Ocakta fazla tutulduğunda dibi tutar ve kaşıkla kazınarak yenilir. Çocuklar, bu kısmı yiyecek için birbirleriyle yarışa girmektedirler. Bu yarışa dönem dönem yetişkinlerin de dâhil olduğunu belirtmek yanlış olmayacaktır.

Yağlaş, aslında mısır unuyla karnını doyurmak zorunda olan Trabzon halkının, mısır ununu lezzetlendirdiği ve farklı tatlar katarak sofraya koyduğu bir üründür. Mısırın çokça yetiştiği, aynı zamanda büyükbaş hayvana sahip mahalle ve köylerde yağlaş çok pratik ve hızlı şekilde yapılıp sofraya konulmaktadır. Yağlaş çeşitleri, yüzyıllardan beri yöresel sofralarda yerini almaktadır.

Yayık Ayranı

(Ayran Yağlaşı yapımında kullanılır)

2 su bardağı

Telli Peynir

(Peynir Yağlaşı yapımında kullanılır)

1 orta boy sahan

Mısır Unu

(Bütün yağlaş çeşitlerinin yapımında kullanılır)

1/2 su bardağı

Tereyağı

(Bütün yağlaş çeşitlerinin yapımında kullanılır)

4 yemek kaşığı

Tuz

(Bütün yağlaş çeşitlerinin yapımında kullanılır)

Bir tutam

İsminaz FINDIKOĞLU

Kürşat ÖZTÜRK

Zehra ÖZTÜRK

Duriye BAYRAKTAR

Ayten KOÇ



ZEYTİNYAĞLI DOMATES

Bir tabağa bolca zeytinyağı dökülür. Daha sonra dörde bölünmüş domatesler bu yağın içerisine konulur. Üzerine tuz serpiştirilerek afiyetle tüketilir.

Jakop Philipp Fallmerayer'in *Doğu'dan Fragmanlar* adlı eserinde Trabzon'un şehir merkezinde 1840'lı yıllarda tüketilen en önemli yiyeceklerden bir tanesinin zeytinyağlı domates olduğundan bahsedilmektedir. Yazar, "evlerin çok azında ateş yakılıyor, Avrupa'daki gibi düzenli öğün bilinmiyor, zeytinyağına batırılmış domatesler ya da içi pirinç doldurulmuş üzüm yaprağı sarması önemli bir öğündür" diyerek domatesin o dönem Trabzon mutfağındaki kullanımına değinmiştir. Bu durum domatesin 19. yüzyıl Trabzon mutfağında kullanılan bir hammadde olduğunu bizlere göstermektedir. Fakat yazarın notlarından domatesin bir yemeğin bileşeni değil de garnitür olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Ayrıca yazar Trabzon'la alakalı gözlemlerinde hıyar, mısır, kabak gibi sebzeleri tarlalarda gördüğünden bahsetmiş ama domates tarımıyla alakalı bir yorum yapmamıştır. Bu durum domatesin Trabzon'da mı yetiştirildiği yoksa dışarıdan mı geldiği noktasında net bir bilgi ortaya koymamaktadır. Dönemin ulaşım şartları ve ekonomik alım gücü, ürünün Trabzon'da bahçelerde yetiştirildiğine dair fikrin daha ağır bastığını düşündürmektedir. 1900 - 1950 yılları arasında Trabzon'da yetiştirilen sebzelerin belirtildiği bir çalışmada Hos olarak adlandırılan şehir merkezine yaklaşık 5-6 km mesafedeki bir yerde domatesin eskiden beri yetiştirildiği belirtilmektedir.* Fallmerayer, Hos'a gitmediğinden domatesin tarımının yapıldığını görmemiş olabilme ihtimali yüksektir.

Domates

Yeteri kadar

Zeytinyağı

Yeteri kadar

Tuz

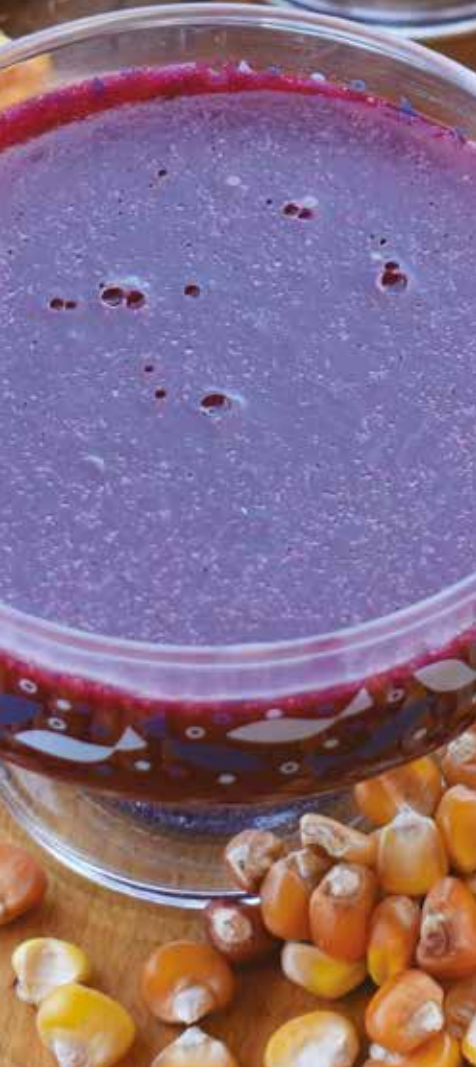
Yeteri kadar

Jakop Philip FALLMERAYER, (2011). a.g.e.

* Ahmet SEYYAR , (2010). A.g.e.







TATLILAR VE İÇECEKLER



AŞURE

Buğday, nohut ve fasulye önceden suya konularak ıslatılır. Aşure yapımından önce hepsi ayrı ayrı kazanlarda haşlanır. Daha sonra bir kazana alınan bu malzemelerin üzerine yıkanarak şişirilmiş kuş üzümü veya kuru üzüm, yıkanarak doğranmış kayısı ve incir ile pirinç konularak pişirmeye başlanır. İçerisindeki ürünlerin pişmesi gerçekleşip, suyu koyulaşmaya başlarken şekeri verilir. Şekerin tamamı eridikten sonra altı kapatılır ve kâselere servis edilir.

Aşure, Trabzon'da muharrem ayının 10. gününe denk gelen Aşura gününde yapılan bir tatlıdır. Hazreti Nuh'un gemisinin Cudi Dağı'nın tepesine oturmasıyla elde kalan bütün malzemelerin bir araya getirilerek pişirilmesiyle elde edilen yemeğe atfedilmektedir.

Aşure tatlısı için herhangi bir standart reçete bulunmamaktadır. Anadolu'da bereket getirdiğine inanıldığından aşure içerisinde buğday mutlaka bulunmaktadır. Evde olan bakliyat ve bu tatlıya uygun olabilecek bütün bileşenler herhangi bir kısıtlama olmadan bu tatlının içerisine katılabilir.

Piştirilmesi esnasında dikkat edilmesi gereken hususların başında, şekerin pişmeye yakın tencereye ilave edilmesi gelmektedir. Aksi takdirde karamelize olan şeker, aşurenin rengini koyu hâle getirecektir.

Aşureye ilave edilebilen bileşenlerden bir tanesi de gül suyudur. Eklenmek istenmesi durumunda tencerenin ateşi kapatıldıktan sonra dökülür ve karıştırılarak kâselere servis edilir.

Aşurelik Buğday

1 su bardağı

Nohut

1/2 su bardağı

Fasulye

1/2 su bardağı

Kuş Üzümü/Kuru Üzüm

1/2 çay bardağı

Kuru Kayısı

1 su bardağı

Kuru İncir

1/2 su bardağı

Pirinç

1 çay bardağı

Şeker

1 su bardağı

Seydullah AKGÜL

Gülşah ÇAKMAK



BAL LOKMASI

Ilık suya tuz ilave edilir ve buğday unu ve mayayla birlikte çırpılıp yoğurularak cıvık bir hamur elde edilir. 30 dakika civarında beklenerek mayalanması sağlanır. Bu esnada birebir şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuma sırasında ayçiçeği yağı tencereye koyulur ve ısıtılır. Avuç içerisinde alınan hamur sıkılarak küçük top hâline gelmesi ve avuç içerisinde hamurun çıkması sağlanır. Ardından bu hamur kızgın yağın içerisinde atılarak kevgirle devamlı çevrilerek kızartılır. Kızartılmış hamur soğuyan şerbetin içerisinde atılır ve şerbeti çekmesinin ardından bir tepsiye alınarak servis edilir.

Bu tatlıya Arsin'de kabarcık tatlısı, Of'ta lokma tatlısı, Düzköy'de ballı lokma, Akçaabat'ta bal lokması adı verilmektedir. Geçmişte bölgede zeytinyağı bol olduğu için kızartma işlemi zeytinyağında yapılmış olsa da günümüzde ayçiçeği yağında yapılmaktadır.

Geçmişte düğün, bayram, Ramazan gibi özel günlerde çokça yapılan bu tatlı günümüzde evlerde nadiren üretilmeye devam etmektedir. Pastane veya tatlıcılarda lokma tatlısı çokça üretilip satılmaktadır. Bu tatlı bazı köylerde özellikle nüfuzu kuvvetli olan muhtar, ağa, komutan gibi kişilere ikram edilmiştir.

Bazı köylerde bal lokması ırgatlığa gelenler için de pişirilmiştir. Bunun sebebi güç, kuvvet vermesi içindir. Bal lokması yedirilince kişilerin daha verimli çalıştıkları düşünülmüştür.

Buğday Unu

4 su bardağı

Maya

1 yemek kaşığı

Şeker

2 su bardağı

Ayçiçeği Yağı

Bolca

Tuz

1 çay kaşığı

Zehra TERZİ

Hayriye TURAN



BALLI HELVA

Tavaya konulan tereyağı eritilir. Üzerine buğday unu dökülür ve rengi dönene kadar kavrulur. Üzerine bal dökülerek hızlıca karıştırılır ve balın, un içerisine iyice yedirilmesi sağlanır. Ardından sıcak bir şekilde tüketilir.

Ballı helva, şekere ulaşımın zor olduğu veya mümkün olmadığı dönemlerde yapılagelmiş bir tatlı olup içerisine hiçbir şekilde su konulmayıp sıcak bir şekilde tüketilmiştir.

Köylerde yaşayan halkın bazı eşyalara ulaşımı zor olmuştur. Bunlardan bir tanesi de emziktir. Ağlayan bebekleri susturmak amacıyla ağızlarına konulan emzik, köylerde kolaylıkla bulunmazdı. Bu sebeple emzik yerine ballı helva kullanılarak bebeklerin ağlamaları önlenirdi. Ballı helva temiz bir tülbentle sarılarak emzik şekline getirilir ve bebeğin ağızına konulurdu. Kuru olan bu helvanın içerisine bir miktar su konularak bebeğin emmesinin kolaylaştırılması sağlanırdı.

Buğday Unu

2 su bardağı

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Bal

½ su bardağı

Ümmi KELEŞ

Kadriye ŞEHİN



BURMALI

Kaymak, süt, yumurta, limonun suyu, un ve tuz iyice yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen bu hamur, yoğrulduğu teknenin içerisinde üzerine nemli bir tülbent serilerek yaklaşık 45 dakika kadar dinlendirilir. Tekrar yoğrulan hamurdan yumurtaya yakın büyüklükte bezeler kesilerek tepsiye dizilir ve üzeri tekrar nemli bir bezle örtülür. 5 dakika civarında bekletilen bezeler, niğasta bulunan masanın üzerinde oklavayla birlikte mümkün olabildiği kadar incelikte açılarak yufka elde edilir. Hamurun kalın olmaması amacıyla bu yufka ortadan ikiye yarıym ay şeklinde kesilir. Daha sonra tam ortaya pirinç hâline getirilmiş fındıklar serilerek en ince oklavayla sarılır, sıkıştırılarak çıkartılır ve eritilmiş tereyağı ile yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Bu şekilde tepsi dolana kadar işlem gerçekleştirilir. Daha sonra hamurun üzerine eritilmiş tereyağı sürülerek daha önceden ısıtılmış fırına yerleştirilir ve kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkamaz daha önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbet, burmalının üzerine dökülür ve soğumasının ardından tüketilir.

Burmalı şerbetini hazırlamak için şeker ve aynı miktardaki su tencereye alınır, 2-3 damla limon suyu damlatılır ve kaynatılır. 15 - 20 dakika kaynayınca istenen kıvama gelmiş olacaktır

Burmalıya Trabzon'un bazı yerlerinde kocaman gerdanı, kocakarı gerdanı adı da verilmektedir. Genelde bayram, davet, düğün gibi özel günlerde yapılan bir tatlıdır. Geçmişte kırırlık kazanması amacıyla içerisine birkaç damla kl suyu damlatılarak üretilmiştir.

Buğday Unu

5 su bardağı

Kaymak

1 su bardağı

Süt

1 ay bardağı

Yumurta

3 adet

Limon Suyu

1 adet limon

Niğasta

Yeteri kadar

Fındık (Pirinç boyutunda)

2 orta boy sahan

Tuz

1/2 ay kaşığı

Tereyağı

1 büyük boy sahan

şeker

7 su bardağı

Emine ÖZTÜRK

Aysel ÇORUH



EKMEK MAKARNASI

Bayat ekmekler lokmalık olarak elle doğranır. Aynı anda bir tencerede su kaynatılır ve içerisine şeker atılır. Şekerin erimesinin ardından üzerine tereyağı konulur ve erimesi beklenir. Sonunda kaynayan şerbet, doğranmış ekmeğin üzerine dökülerek sıcak sıcak tüketilir. Bazen tereyağı şerbetin içerisine atılmaz, ayrı bir tavada eritilir ve şerbeti dökülmüş ekmeklerin üzerinde gezdirildikten sonra servis edilir.

Ekmekek makarnası, aslında bayat ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla yapılan bir üründür. Özellikle bağ bahçe işlerinden sonra evde yemek olmadığına hızlı bir şekilde yapılabilen, öğün geçiştirmek amaçlı da kullanılan bir atıştırmalıktır. İçerisine konulan tereyağı ve şeker besin değerini, daha doğrusu enerji değerini arttırmakta, tüketicilerin bu anlamda da faydalanmasını sağlamaktadır.

Bayat Ekmekek

1 adet

Şeker

1 su bardağı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Şaduman SAĞLAM

Ayşe ŞAHİN



ELMA FIŞFIŞI

Tepsiye yerleştirilen elmalar kuzinenin sıcak fırınına verilir. Herhangi bir malzeme eklenmeden kuru sıcaklıkta pişmesi sağlanır.

Elma fişfişı geçmişte taş fırınlarda üretilen bir üründür. Özellikle kışın akşam oturmalarında tatlı yerine tüketilmiştir. Günümüzde bu lezzeti bilenler tarafından sıklıkla pişirilmektedir. Taş fırınların kullanımının az olması, kuzine fırına da herkesin sahip olmaması bu ürünün günümüzde elektrikli veya gazlı fırınlarda pişirilmesine sebeptir. Mayhoş elma kullanılmasıyla birlikte mayhoş bir tadı olan elma fişfişı, yiyenler tarafından çok beğenilmekte, yaşı büyük olanlar da ise aranan bir lezzet durumunda olmaktadır.

Elma

Arzu edildiği kadar

Ali İMAMOĞLU

Fatma DÜZENLİ



FINDIKLI BAKLAVA

Kaymak, süt, yumurta, limon suyu, un ve tuz kullanılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Daha sonra bu hamur, ortalama 45 dakika civarında üzeri nemli bir bezle örtülerek dinlendirildikten sonra yedişer adetten toplam on grup olacak şekilde toplam 70 bezeye bölünür. Her beze, nişastayla bulandıktan sonra el ayası yordamıyla yuvarlak hâle getirilir. Daha sonra aralarına nişasta serpiştirilerek üst üste konulur. Bu şekilde üst üste konulmuş yedi adet beze, tepsi genişliği boyutunda açılır. Tepsinin yağlanmış tabanına bu yedi adet bezeden tek seferde açılmış yufkalar yerleştirilir. Daha sonra üzerine pirinç fındıklar serpiştirilip yağlanır. Bu şekilde on grup beze bitene kadar işlem devam ettirilir. Daha sonra en üste yufkaların konulmasının ardından baklava şeklinde dilimlenen hamurun üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Fırından çıktığında üzerine soğuk şerbet dökülerek oda sıcaklığına geldikten sonra tüketilir.

Trabzon'da bayram, düğün, hacı ziyareti, vb özel günlerde sıklıkla yapılan fındıklı baklavanın şerbeti için şeker ve aynı miktardaki su, 2-3 damla limon suyuyla birlikte kaynatılır. Kaynatılmasının ardından 15-20 dakika civarında bir süre geçtiğinde arzu edilen kıvama gelmiş olan şerbet, oda sıcaklığına ılıtılmasının ardından sıcak tatlının üzerine dökülmektedir. Burmalıda olduğu gibi geçmişte çıtır bir yapıda olması için hamuruna birkaç damla kl suyu ilave edilerek üretilen bir tatlıdır.

Buğday Unu

5 su bardağı

Kaymak

1 su bardağı

Süt

1 ay bardağı

Yumurta

3 adet

Limon Suyu

1 adet limonun

Nişasta

Yeteri kadar

Fındık (Pirinç boyutunda)

2 orta boy sahan

Tuz

1/2 ay kaşığı

Tereyağı

1 büyük boy sahan

şeker

7 su bardağı

Fatıma Nur ÇORUH

Birgül UZUN

Ayşenur DEMİRBAş

Hayati TAřđIN

Nurcan ERDOğAN



GÜL ŞERBETİ

Güller toplandıktan sonra yaprakları çiçek çanağından kopartılır ve bir şişeye doldurulur. Üzeri su ile doldurulur ve içerisine 3-4 damla limon sıkılır. 3-4 gün boyunca beklenir ve bu süre içinde kıpkırmızı bir renk alır. Süzgeçle süzülerek misafirlere ikram edilir. Şekeri, misafirlere ikram edilme esnasında, bardaklara dökülürken konulur.

Özellikle Trabzon'un şehir merkezinde, geçmişte misafirler geldiğinde yapılan ikramlık bir içecektir. Kullanılan gül miktarı, şerbetin rengine göre arttırılıp azaltılabilir. Eğer fazla gül çiçeği yaprağı kullanılırsa koyu kırmızı, az gül yaprağı kullanılırsa daha açık renkli bir şerbet görüntüsü elde edilmektedir.

Kokulu Kırmızı Gül

1 kâse

Limon

3-4 damla

Şeker

Arzu edildiği kadar

Saadet KARAKAŞ

İsmail Yılmaz KARAKAŞ

İbrahim Hakkı KARAKAŞ



KABAK TATLISI

Kabuğundan soyulan kabaklar dilimlenerek tencereye yerleştirilir. Ardından üzerine şekeri dökülür ve yaklaşık on saat civarında ağzı kapalı bir şekilde bekletilir. Bu süre sonunda şeker, kabağın öz suyu ile birlikte eriyip sıvı hâle gelecektir. Daha sonra ocağa alınan kabaklar, kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirilir. Çatalla pişirim kontrolü yapılmasının ardından kapağı açılarak dinlenmesi beklenir. Dinlenmesinin sonunda, soğuyan kabaklar tabaklara porsiyonlanarak tüketilir.

Kabak tatlısının pişiriminde fırın da kullanılabilir. Bu amaçla tencerede pişirilen kabaklar bir tepsiye alınarak fırınlanır. Fırınlanma esnasında tam kızarmaya 5-6 dakika kala üzerine fındık serpiştirilirse kavrulmuş fındık tadı daha yoğun hissedilir. Üzeri kızarmış kabak tercih etmeyenler, kabağı fırınlamadan tüketmektedirler.

Kestane Kabağı

4 orta boy sahan

Şeker

Üzerini kaplayacak kadar

Fatma ÇORUH

Memnune BIYIK

Ayşe AKBULUT



KADAYIF TATLISI

Tereyağı, tabanını tamamen kaplayacak şekilde ince bir film tabakası hâlinde tepsiye sürülür. Daha sonra kadayıflar tepsiye yerleştirilerek elle bir miktar bastırılır. Ardından minik tereyağı parçaları kadayıfın üzerine serpiştirilir ve önceden kızdırılmış fırına verilir. Üzeri kızaran kadayıf, uygun bir ekipman yardımıyla ters çevrilerak diğer tarafının da pişmesi sağlanır. Bu esnada şerbet, içerisine limon sıkılarak kaynatılır. İki tarafının da nar gibi kızarmasının ardından şerbeti verilerek soğumaya bırakılır. Tabaklara servis edilmesinin ardından üzeri, ceviz veya fındık tozuyla süslenerek tüketilir.

şerbet verilirken dikkat edilmesi gereken en önemli husus, şerbet ve kadayıftan herhangi bir tanesinin sıcak, diğerinin soğuk olması gerektiğidir. Her ikisi de sıcak olduğu takdirde tatlı, hamur hâline gelecektir.

Kuru kadayıf, süt kullanılarak da yapılabilir. Bu şekilde yapıldığında şeker miktarı biraz daha azaltılabilir.

Kadayıf tatlısı en az 200 yıldır Trabzon halk mutfağında sofraları süsleyen ve çok beğenilen bir tatlıdır. Günümüzde Ramazan ayında, kâğıt ambalajlarda satılan kuru kadayıf kullanılarak hemen her evde kadayıf tatlısı yapılmaktadır.

Kuru Kadayıf

10 orta boy sahan

Tereyağı

1 orta boy sahan

Limon

7-8 damla

şeker

5 su bardağı

Su

6 su bardağı

Fındık/Ceviz Tozu

Arzu edildiği kadar

Rabia ÇİFT

Nurten ERGİNYAVUZ



KAVUT HAŞILI

Tavaya konulan tereyağı eritilir. Rengi dönmeye başlayan tereyağının içerisine şeker dökülür ve kavrulur. Şekerin kavrulmasının ardından su ilave edilerek kaynatılır. Şerbet artık hazırdır. Ayrı bir kapta duran kavutun içerisine kaynamış su dökülerek karıştırılır. Hamur kıvamına geldikten sonra ortası açılır. Ayrı bir kapta hazırlanan tereyağlı şerbet, ortası açılan hamurun içerisine dökülerek sıcak bir şekilde tüketilir.

Kavut haşılı tüketilirken kaşıkla ilk önce hamurdan alınır, ardından bu kaşık tereyağlı şerbetin içerisine daldırılarak ağıza götürülür ve tüketilir.

Kalorisi çok yüksek bir besin olmasından dolayı enerji gereksinimi yüksek kişiler geçmişte çalışırken kavut haşılını sıklıkla tüketmişlerdir. Hatta bol enerji verdiğinden ötürü;

*“Kavutu ye dağları dolaş,
Lapayı ye direği dolaş”*

şeklinde söylemler halk arasında kullanılmaktadır. Anlamı “kavutu yersen dağlarda iş yapabilecek kadar enerji almış olursun, lapayı yediğin takdirde ise ancak şu karşıdaki direğin etrafını dolaşacak kadar enerjin olmuş olur” şeklindedir.

Kavut

6 yemek kaşığı

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Şeker

1 su bardağı

Muteber ERDEM

Mualla ŞEN



KAYISI HOŞAFI (PİŞİRİLMİYEN HOŞAF)

Kayıslar elle yıkanıp iyice temizlendikten sonra yaklaşık 18 saat temiz, içilebilir su içerisinde bekletilir. Bu süre içerisinde ayrıca şeker ve su ile birlikte bir karışım hazırlanır. Daha sonra içerisinde bekletilen su, hoşaf ve şekerli su karıştırılarak servise sunulur.

Kalkanoğlu pilavcısının müşterilerine sunduğu ve hiçbir şekilde pişirilmeyen bu hoşaf, günümüzde bardaklarda tanesiz olarak servis edilmektedir. Fakat arzu eden tüketicilere hoşafın içerisine kayısı taneleri de konularak kâsede de sunulabilmektedir.

Hoşaf yapmak amacıyla kullanılan kayısılar Erzincan'dan getirilmektedir. Erzincan'da üretilen gün kurusu kayısı, bu hoşaf için tercih edilmektedir. Kayısı haricinde yörede yetişen elma, armut gibi meyvelerden de hoşaf yapılmaktadır. Fakat bu meyvelerden elde edilen hoşaf, kompostoda olduğu gibi pişirilerek tüketilmektedir.

Gün Kurusu Kayısı

1 orta boy kâse

Şeker

Arzu edildiği kadar

Taner KALKANOĞLU

Arda KALKANOĞLU



KAYISI TATLISI

Tencereye alınan su, içerisine şeker konularak ocağa bırakılır. Ardından, yıkanarak temizlenmiş olan kayısı, bu şekerli suyun içerisinde kaynatılmaya başlanır. İyice kaynayıp suyunu çekene kadar beklenir. Şekerde pişirilmiş olan kayısı bir tabağa alınır ve üzerine kavrulmuş fındık parçaları dökülür. Ardından bir tavada eritilen tereyağı, kayısının üzerine dökülerek tüketilir.

Of'ta düğün tatlısı olarak bilinen kayısı tatlısı için Erzincan tarafından getirilen kayısılar kullanılmıştır. Akçaabat'ta su böreğiyle aynı tabağa konularak Ramazan ayında iftar davetlerinde ikram edilmektedir.

Bütün Kuru Kayısı

2 orta boy kâse

Şeker

3 su bardağı

Kavurulmuş Pirinç Fındık

Arzu edildiği kadar

Tereyağı

1 yemek kaşığı

Şengül KOLOT

Suriye SARIALIOĞLU



KAYMAKLI

Şeker ve yumurtanın beyazı çırpma teliyle hızlı bir şekilde karıştırılıp köpürtülür, ardından ucu delik torbalardan sıkılarak fırında pişirilir.

Kaymaklı, Trabzon'da iftar ve sonrasında çok sık tüketilen bir tatlıdır. Ramazan ayında Trabzon'da hemen hemen bütün fırınlarda üretilen tek ekmek çeşidi Ramazan pidesidir. Ramazan pidesinde yumurtanın sarısı kullanılmaktadır. Yumurta kırılıp sarısı pideye kullanıldığında artan beyazını atmamak amacıyla kaymaklı tatlısı üretilmektedir. Yılın 11 ayı simit satılan tezgâhlar Ramazan ayında kaymaklıyla dolmaktadır.

Trabzon'da bazı kaymaklı üreticilerinin iddiası, Trabzon'un Ramazan tatlısının aslında kaymaklı olduğudur. Tabi ki bunu bir veriye dayandırmak şu an için mümkün değildir. Fakat bileşiminde kaymak olmamasına rağmen kaymaklı olarak adlandırılmasının tek sebebinin beyaz rengi olduğu bilinen bu tatlı, Trabzon sokaklarında Ramazan ayında çok fazla satılmaktadır.

Hangi tarihten bu yana Trabzon'da bu tatlının üretildiği bilinmiyor olmasına rağmen görüştüğümüz bazı ustalar 55 – 60 yıldır bu tatlıyı ürettiklerini söylemektedirler. Kaymaklı aslında Fransız ve İtalyan mutfaklarında sıkça üretilip tüketilen mereng tatlısıdır. Bu sebeple kaymaklının Trabzon'da meşhur olmasının bu toplumlarla gerçekleşen etkileşimler sonucu olduğu düşünülmektedir.

55 yıl önce üretildiğinde şeker ve yumurtanın beyazı el veya gudalla karıştırılmakta ve taş fırınlarda pişirilmekteydi. Fakat zaman ilerledikçe çırpma telleri ve en son da günümüzde mikser özellikli makineler, çırpma işleminde kullanılmaya başlanmıştır. Günümüzde kullanılan pişirme ekipmanları ise gazlı veya elektrikli fırınlardır.

Şeker

4 orta boy sahan

Yumurta Beyazı

2 orta boy sahan

Ömer Metin TURAN

Sena AY

Hasan SAYLAM



KESME MAKARNA TATLISI

Kesme makarnalardan daha ince, erişte şeklinde kesilen makarnalar, kendiliğinden gölgede kurumaya bırakılmayıp kuzinede veya taş fırında kurutulur, kurutma esnasında hafif kızartılır. Kurutulmuş erişteler bir tepsiye alınır. Bu esnada bir tencerede şerbet hazırlanır. şerbet için tencereye tereyağı konular ve eritilir. Ardından eritilen tereyağının üzerine su ve şeker dökülerek kaynatılır. Hazırlanan şerbet, eriştelerin üzerine dökülür. Arzuya göre fındık içi veya ceviz iiyle süslenerek servis edilir.

Özellikle Ramazan ayında, iftarda çokça tüketilen bir tatlıdır. Ramazan ayında yapılmakla birlikte kırsal Trabzon evlerinde uzun kiş gecelerinde, sohbet esnasında da tüketildiği belirtilmiştir. Dönem dönem şerbet soğuduktan sonra üzerine süt kaymağı, onun da üzerine fındık veya ceviz konularak da tüketilmektedir.

Kesme Makarna

4 orta boy sahan

Tereyağı

4 yemek kaşığı

şeker

2 su bardağı

Su

2,5 su bardağı

Fındık veya Ceviz İçi

Arzu edildiği kadar

Gller KOLTUK

Mehmet BAYRAK



KOMPOSTO

Meyveler yıkanıp temizlendikten sonra su dolu tencerenin içerisine alınır ve kaynatılır. Kaynatılma işlemi, kompostonun rengi arzu edilen seviyeye gelene kadar devam ettirilir. Daha sonra şekeri ilave edilerek yaklaşık beş dakika kadar kaynatılır. Ardından ocaktan alınarak soğuk bir şekilde tüketilir.

Günümüzde Trabzon halk mutfağında erik, kokulu üzüm, elma gibi meyvelerin kompostoları sıklıkla yapılmaktadır. Geçmiş dönem halk mutfağında köylerde denk gelmediğimiz komposto yerine daha çok hoşaf tüketildiği sözlü kaynaklar tarafından aktarılan bilgidir.

Meyve

3 orta boy sahan

Şeker

2 su bardağı

Su

10 su bardağı

Ayşe YAVUZ

Aysel GÖNÜL



KREMA TATLISI

Sekiz su bardağı sütün içerisine Şeker dökülerek kaynatılır. Aynı anda 2 su bardağı sütün içerisine de yumurtalar kırılıp nişastanın da eklenmesiyle çırpılır. Bu esnada nişastanın topaklanmamasına dikkat edilmelidir. Bu karışım ayrı bir tencerede kaynayan süt ve Şeker karışımına yavaş yavaş eklenir. Arzu edilen kıvama gelmesinin ardından kâselere servis edilir. Daha sonra soğutularak tüketilir. Arzuya göre üzerine fındık ve ceviz de serpiŐtirilebilir.

Geçmişte süt ve yumurtaya sahip olan halkın sıklıkla yaptığı krema tatlısı, Trabzon'da esnaf lokantalarında da müşterilere sunulmuştur.

Süt

10 su bardağı

Şeker

2 su bardağı

Yumurta

3 adet

Nişasta

2 yemek kaşığı

Celal ŞEN



KURU YUFKA TATLISI

Öncelikle fırın tepsisi, eritilmemiş tereyağıyla birlikte ince bir film tabakası hâlinde yağlanır. Daha sonra başka bir tepsi içerisine alınmış suyla, yufkalar ıslatılarak tepsiye dizilir. Üç adet yufka dizdikten sonra iri çekilmiş fındıklar serpiştirilir. Bu sıralama toplam 12 yufka olana kadar devam ettirilir. En son yufkanın ıslatılıp koyulmasının ardından kare şeklinde kesilir. Daha sonra minik parçalar hâlinde tereyağı, yufkanın üzerine atılarak önceden kızdırılmış fırında pişirilir. Üzerinin kızarmasının ardından çıkartılarak hazırlanmış olan şerbet dökülür ve oda sıcaklığına geldikten sonra servis edilir. Tatlının hamur olmaması için şerbet veya yufkalardan bir tanesinin soğuk olması gerekmektedir.

Kuru yufka tatlısı, Trabzon halk mutfağında Ramazan ayında iftarda sıklıkla tüketilen bir tatlıdır. Hemen her evde bu tatlı iftar sofralarını süslemektedir. Ramazan öncesinde bir araya gelen kadınların hazırlayarak kuru olarak muhafaza ettikleri yufkalar bu tatlının üretiminde kullanılmaktadır. Günümüzde, Ramazan dışında da tüketilmesi amacıyla yufka imalatı yapan işyerlerinde kuru yufka üretilip satışı yapılmaktadır.

Kuru Yufka

12 adet

Tereyağı

3-4 yemek kaşığı

Fındık İçi

1 orta boy sahan

Şeker

3 su bardağı

Su

4 su bardağı

Günay KALAFAT

Hümevra KILIÇ

Asiye İSAGİLLER

Meryem ALTUNTAŞ



LAZ BÖREĞİ

Öncelikle şerbeti hazırlamak amacıyla şeker ve aynı miktardaki su ocağa alınarak kaynatılır. Daha sonra taze limonun suyundan 2-3 damla eklenerek yaklaşık 15-20 dakika boyunca kaynatmaya devam edilir. Bu süre şerbet kıvamını alması için yeterli bir süredir. Hazırlanan şerbet, ocaktan alınarak soğuması için bir kenara bırakılır. Bu esnada laz böreğinin yufkasının hamuru yoğrulur. Kaymak, süt, yumurta, un, tuz ve limon suyu iyice yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Yaklaşık 45 dakika nemli bir tülbentle üzeri örtülerek dinlendirilir. Börek hamurunun dinlendirildiği esnada içi için muhallebi hazırlanır. Bunun için süt, şeker, un ve tuz birlikte karıştırılarak ocakta ısıtılır. Daha sonra yumurta ve yoğurt birbiriyle karıştırılarak ocakta ısıtılan karışımın içine yedirilir. Muhallebi, kenarda soğumaya bırakılırken hamur, beze hâline getirilir. Beze hâline getirilen hamurdan oklava ve nişasta yardımıyla çok ince yufkalar açılır. Daha sonra dört adet yufka, yağlanmış tepsiye serilerek üzerine muhallebi dökülür. Muhallebinin üzerine, dört adet yufka serildikten sonra eritilmiş tereyağı dökülüp kare şeklinde dilimlenir ve önceden ısıtılmış fırına atılarak kızarana kadar pişirilir. Daha sonra soğutulmuş şerbet dökülerek oda sıcaklığına gelmesinin ardından servis edilir.

Yapmış olduğumuz saha araştırmasında laz böreğinin geçmişle alakalı bir bağlantısı tespit edilememiştir. Bu tatlının yapımını bilen katılımcılarımız, yazılı ve görsel medyadan gördükleri tariflerle yaptıklarını, yiyen katılımcılarımız ise kafe veya restoran tarzı işletmelerde yediklerini belirtmişlerdir.

Buğday Unu

3,5 su bardağı (yufka),
2 su bardağı (muhallebi)

Kaymak

1 su bardağı

Süt

1 çay bardağı (yufka),
15 su bardağı (muhallebi)

Yumurta

2 adet (yufka),
4 adet (muhallebi)

Şeker

1,5 su bardağı (şerbet),
3,5 su bardağı (muhallebi)

Yoğurt

3 yemek kaşığı

Limon Suyu (Taze)

1 adet limonun

Tereyağı

1 orta boy sahan

Tuz

Bir çimdik (yufka),
1 tatlı kaşığı (muhallebi)

Nişasta

Yeteri kadar

Şükran GÜRSOY

Saliha TÜRK

Hakan ERTÜRK



MACUN

Kara kabak dilimlenerek tencereye yerleştirilir. Ardından armut hoşafları, bu kabakların üzerine konulur. Bu esnada ierisindekilerin yanmasını önleyecek kadar su, tencerenin tabanına dökülerek ocak yakılır. Püre hâline gelene kadar pişirilen bu meyve tatlısının içerisine arzu edilen tatlılık sağlanana kadar şeker ilave edilir.

Gayet hafif ve sağlıklı olan macun tatlısı aykara'nın Ataköy Mahallesi'nde sıklıkla yapılmaktadır. Yöre halkının armut kurularını değerlendirme yöntemlerinden bir tanesidir. İyice tatlı olan armut kuruları ve kabağın şeker oranının yüksek olması, katılacak şeker miktarını düşürmekte veya ortadan kaldırmaktadır. Bu da ürünü daha sağlıklı ve hafif bir tatlı çeşidi haline getirmektedir.

Kara Kabak

2 orta boy sahan

Armut Hoşafı

2 orta boy sahan

şeker

Arzu edildiği kadar

Rahime SÖNMEZ

Ayşe ERDEM



MISIR UNU HELVALI BAKLAVA

Buğday unu, süt (1 bardak) ve tuz kullanılarak yoğrulur, kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Bu hamur, beze hâline getirilip dinlendirmek amacıyla siniler üzerine alınır. Üzerine temiz bir nemli bez örtülerek bekletilir. Bu esnada bir tavada mısır unu direkt ateşe konularak kavrulmaya başlanır. Rengi kahverengileşmeye başlayınca bir tencereye alınarak önce sıcak hâlde iken tereyağı, tereyağı kavrulduktan sonra ise şekerli (1 bardak) süt (1 bardak) ilave edilerek iyice karıştırılır. Artık helva hazırlanmış hâldedir. Daha sonra bezeler yufka hâline getirilir. Her yufkanın arasına yaklaşık yarım parmak kalınlığında helva düzgünce serilir. En üstüne de son yufka serildikten sonra dilimlenerek eritilmiş tereyağı serpilir ve fırınlanarak pişirilir. Fırından çıkartıldıktan sonra soğuyup sıcak şerbeti verilir ve tüketilir. Şerbeti süt kullanılarak yapılabildiği gibi su kullanılarak da yapılabilmektedir.

Mısır unu helvalı baklava yaparken helva içerisine ve şerbetine kullanılacak şeker miktarı tatlılık derecesine göre arttırılır veya azaltılabilir.

Ramazan ve Kurban Bayramlarıyla birlikte düğünlerde, yedilikte devamlı yapılan bir baklavadır. Özellikle ismi damat baklavası olarak da geçmektedir. Bazı kişiler bu baklavayı Trabzon baklavası veya Karadeniz baklavası olarak da adlandırmaktadırlar.

Hamurunun yoğrulmasında ve şerbetinde süt kullanılabilirdiği gibi her ikisinde de su kullanılabilir. Bu tamamen tüketici zevkine göredir. Veya birinde süt diğesinde su kullanılabilir.

Halk, buğdayı kendi yetiştirdiğinden dolayı kepeğini ayırmadan un hâline getirmekteydi. Dolayısıyla geçmişte bu tatlı esmer undan yapılmıştır. Fakat günümüzde beyaz buğday unu kullanılarak üretilmektedir.

Buğday Unu

4 su bardağı

Mısır Unu

2 su bardağı

Süt

5 su bardağı

Şeker

3 su bardağı

Tereyağı

1 adet orta boy kâse

Tuz

1 çay kaşığı

Binan AYDIN

Canan KORKMAZ

Emine UZUN



SİRON TATLISI

Bir tencerede şeker, aynı miktardaki su ve limon suyu birlikte kaynatılarak bir şerbet hazırlanır ve ılıması için kenarda bekletilir. Bu esnada sironlar bir tepsiye dizilir. Tavada eritilip köpüğü uzaklaşan tereyağı, sironların üzerine iyice gezdirilir. Daha sonra ılıtılmış olan şerbet dökülür ve fındıkla süslenerek servis edilir.

Sirona ziron, silor gibi isimler de verilmektedir. Geçmişte evlerde Ramazan hazırlıkları esnasında kuru yufka ve makarnayla birlikte üretilen siron, günümüzde çarşı ve pazarlarda raflardaki yerini almıştır. Yufkaların yaş iken rulo yapılması ve daha sonrasında kuzine fırınında kurutulmasıyla elde edilen ve kuru olarak kolay saklanabilen siron, hızlı bir şekilde sofraya konulabilecek özellikte bir hammaddedir.

Siron

Tepsiye yetecek kadar

Fındık İçi

1 orta boy sahan

Tereyağı

3 yemek kaşığı

Şeker

2 su bardağı

Limon Suyu (Taze)

2-3 damla

Emine KANDEMİR

Fatma ŞAFFAK



SÜT MUHALLEBİSİ

Süt sağılıp süzülmesinin ardından tencereye alınır. Isınmaya başlayıp, henüz kaynamadan unu vurulmaya başlanır. Un vurulurken odun kaşığıyla karıştırmak, ürünün topaklanmasını engelleyecektir. Sıkılaşımaya başlayıp göz göz olduğunda şeker ilave edilir. Daha sonra kaşığa sarılıncaya kadar kısık ateşte pişirme işlemi devam ettirilir.

Süt, şeker içeriği yüksek bir besindir. Ekonomik sıkıntıların yüksek olduğu geçmiş dönemlerde süt muhallebisinin içerisine şeker konulmazdı. Sütün bileşiminde bulunan şeker bu ürünün tatlılığı için yeterli olmaktadır. Muhallebi, bir süt ürünü olması sebebiyle midesinde ağrı veya yanma hissedenlerin tedavi amaçlı başvurduğu bir yiyecek olmuştur.

Süt

5 su bardağı

Şeker

2 yemek kaşığı

Buğday unu

4 yemek kaşığı

Tuz

1 çay kaşığı

Hanife ALBAYRAK

İncinur DÜZENLİ



SÜTLAÇ

Öncelikle tencerenin dibine yaklaşık bir bardak civarında su konulur. Daha sonra süt, bu suyun üzerine dökülür ve ocak açılarak sütün kaynaması beklenir. Bu esnada tencerenin dibi ve iç çeperlerine sütün yanıp yapışmaması için tahta kaşıkla devamlı olarak karıştırılır. Süt kaynamaya başlayana kadar ateş, harlı olmalıdır. Bu esnada bir süzgeç içerisine alınan pirinç, yıkama suyunun rengi şeffaf olana kadar yıkanır ve süzölmeye bırakılır. Süt kaynamaya başladıktan sonra pirinç ilave edilerek kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Pirinç ilavesiyle ısıyı düşen ve kaynaması duran süt, tekrar kaynamaya başlayınca uzun aralıklarla çok kısa süre tahta kaşık yardımıyla karıştırılır. Karıştırılma işleminin kısa tutulmasının sebebi, pirincin kırılmamasıdır. Kaynama işlemi devam ederken tahta kaşık tencerenin içerisine sokulup çıkartılarak üzerinde pirinç kalıp kalmadığı kontrol edilir. Kaşık üzerinde kalan pirincin yapısı kurtçuk gibi kat kat olmuşsa ve süt koyu bir kıvam almışsa tuzu ve şekeri konularak 15 dakika süresince kaynatmaya devam edilir. Bu işlemler esnasında karıştırma bırakılmamalıdır. Aksi takdirde yoğunlaşan sütün, içerisinde pirinç de bulunmasından kaynaklı rahatlıkla dibi tutup yanabilecektir. Arzu edilen kıvam yakalandığında tencerenin altı kapatılarak kâselere alınan sütlac, soğuk bir şekilde servis edilerek tüketilir. Kaşığa alınıp yüksekten bırakıldığında koyu bir şekilde akıyorsa istenen kıvam yakalanmış anlamına gelmektedir.

Sütlac, Trabzon'da süt hayvancılığının yoğun yapılmış olması sebebiyle meşhur olduğu düşünülen bir tatlıdır. Yörede yetişen hayvanlardan elde edilen bol yağlı süt, sütlacın lezzetini arttırmaktadır. Aynı zamanda geçmişte yörede pirincin de yetiştirilmiş olması sütlacın Trabzon halk mutfağında öne çıkmış bir tatlı olmasına sebeptir. Trabzon'da sütlac o kadar meşhurdur ki Zigana Dağı'nda bulunan Hamsiköy adı verilen köyde otlayan hayvanların sütlerinin kullanılmasıyla elde edilen ve Hamsiköy Sütlacı olarak adlandırılan sütlac, 2017 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretle tescillenmiştir.*

Tarihsel kayıtlarda rastlamadığımız, güveç kâselere konulup fırında üzerinin kızartılmasıyla "fırın sütlac" olarak da sunulabilen sütlac, loğusa kadınlara faydalı bir yiyecektir. Sıcak olarak tüketilen sütlacın loğusa kadının sütünü arttırdığına inanılmaktadır.

* TPE (2023-f). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38380>.

Süt

25 su bardağı

Pirinç

1 büyük boy kâse

Şeker

1,5 su bardağı

Tuz

1 çay kaşığı

Meryem ŞEN



ŞIRA

Eski tip elde çalışan kıyma makineleri kullanılarak kurutulmuş üzümler parçalanır. Bu şekilde parçalanmış 7 kilogram üzüm yaklaşık 20 litre suyun içerisine akşamdan konulur. Sabaha kadar bekletilen üzümler süzülerek sudan ayrılır. Daha sonra bu su, ortalama dört gün boyunca ahşap fiçilerin içerisinde bekletilir ve fermente olması sağlanır. Havanın sıcak olması durumunda üç güne inen bu süre, serin olması durumunda beş güne kadar çıkabilmektedir. Eğer daha önceden yapılmış olan şıra varsa taze hazırlanan şıra direkt olarak eskiden kalanın üzerine dökülür. Bu şekilde hızlı fermente olduğundan sonraki gün hemen tüketilebilir. Aksi takdirde üç ile beş gün arasında olgunlaşmasının beklenmesi gerekir. Daha sonra bardaklara doldurulan bu şıra, soğutularak tüketilir.

Trabzon'da yetiştirilen meşhur kokulu üzümde de şıra yapılmaktadır. Fakat buna genelde kokulu üzüm suyu adı verilmektedir. Tadı iyice ortaya çıkan kokulu üzümler, toplanıp ayıklanmalarının ardından su dolu kazana boşaltılarak kaynatılır. Posasıyla birlikte süzgeçten geçirildikten sonra suyu küplere konularak saklanır. Günümüzde buzdolaplarında saklanmaktadır.

Günümüzde şıra yapımında sıklıkla kullanılan üzüm Adıyaman'ın Besni üzüümüdür. Bu üzümde üretilen şıralar, günümüzde Trabzon'da şehir merkezindeki kafelerde müşterilere sunulmaktadır.

Evliya Çelebi, Trabzon'a dair notlarını aktardığı *Seyahatname*'de "Boztepe bağlarının turna suyu kanı üzüm şırası gayet hoş şıralı, pahası yüksek metadır ki içene asla sarhoşluk vermez" diyerek şırayı övmektedir. Burada bahsettiği şıranın hangi çeşit üzümde, taze veya kuru hâlde iken yapıldığı belirtilmemiştir. Şeriye kayıtlarına göre, 18. yüzyılda Akçaabat'a bağlı Divranoz köyünde bir şahsın sattığı bir mülkün eklentilerinde şirahane de bulunmaktadır.* Tüm bu belgeler ışığında Trabzon'da şıracılığın en az 400 yıllık olduğunu söylemek gerekmektedir.

Kuru Üzüm

7 kilogram

Su

20 litre

Zeki ÖZBAK

* Zehra TOPAL, "Tarihsel Süreçte Akçaabat'ta Bağcılık", *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 2021(31), 143-170.



ŞIRA KUYMAĞI

Yabancı maddelerinden arındırılarak yıkanan kokulu üzümler bir tencereye alınarak üç bardak civarında su ilave edilip karıştırılarak kaynatılır. Ardından bir tülbent yardımıyla süzdürülür ve posa kısmı odun kaŐıđının tersiyle iyice ezilir. Süzülen sıvı kısım tekrar tencereye alınarak Şekeri ilave edilir pişirilmeye başlanır. Pişirilme işlemi esnasında mısır unu, topaklaŐmaması amacıyla yavaş yavaş eklenir. Bir yandan da gudalla karıştırılır. Muhallebi kıvamına geldiğinde kâselere boşaltılır ve soğuk olarak tüketilir.

Trabzon'un farklı ilçelerinde Şıra lapası, peperiza, samas adı da verilen Şıra kuymağı, yeni olgunlaşmış üzümlerden yapıldığı gibi kokulu üzümlerin pekmez hâline getirildikten sonra taze  z m n olmadığı dönemlerde pekmezin sulandırılmasıyla da yapılmaktadır. Günümüzde kâselere dökülerek kişi başı porsiyon olarak hazırlanan Şıra kuymağı, eskiden büyük sahanlara porsiyonlanarak herkesin aynı sahandan tüketeceği Şekilde hazırlanmıŐtır.

Şıra kuymağının bir başka tüketim yöntemi de kurutulduktan sonra tüketmektir. Bu amaçla daha kıvamlı olarak üretilen Şıra kuymağı, tepsilere dökülerek dilimlenmektedir. Ardından temiz bezler üzerine serilerek güneŐte kurutulup tüketilmektedir.

Kokulu  z m (Tanelenmiş)

6 orta boy sahan

Şeker

1 su bardağı

Fırın Kuru Mısır Unu

1 su bardağı

Őeng l KOLOT

Zehra TOSUN

Hava DEMİRBAŞ

Muteber ERDEM



TATLI KUYSMAK

Tavaya konulan suyun el dayanacak şekilde ısıtılmasının ardından içerisine nişasta ve un eklenir. Sürekli karıştırılarak dibinin tutması ve topaklanması önlenen kaba, bu aşamada şeker ve tuz ilave edilir. Pişerken karıştırılmasının başka bir amacı da akışkan kıvam kazanması içindir. Yeterli pişirim ve kıvam sağlanmasının ardından tavanın içerisindeki tatlı kuymak, bakır sahana alınır. Bu esnada ayrı bir tavada tereyağı eritilir. Bakır sahandaki kuymağın üzerine eritilmiş tereyağı dökülür. Fakat dikkat edilmesi gereken husus, tereyağının köpüğünün olmamasıdır.

Tatlı kuymak, düğünlerde, ırgatlıkta, doğumda yapılan bir tatlı çeşididir.

Doğum yapan kadınlara kadının kuvvetlenmesi ve sütünün bollaşması için tatlı kuymak yapılmaktadır. Hem kadının kendi evinde yapılmakta hem de ziyarete gidenler tarafından götürülmektedir. Düğünlerde, gelen misafirler için yapımı kolay ve tatlı bir ürün olması sebebiyle öne çıkan lezzetlerden bir tanesidir.

Akfunlar* kış boyunca ahırın penceresinden atılır ve bir yığın oluşturulur. Tarlalar bellenip kazılmaya başladığı dönem olan nisan ortasından itibaren akfun yığınları tarlalara dağıtılır. Bu akfun yığınlarını dağıtmak amacıyla köylerde birbirlerine ırgatlık yapmak amacıyla yardım eden insanlara yani ırgatlara, evin kadınları tarafından tatlı kuymak yapılmaktadır. Amaç kuvvetlenmek ve yapımının çok basit olmasıdır.

Tatlı kuymak, buğday unundan yapılabildiği gibi mısır unundan da yapılmaktadır. Hatta tatlı kuymak için kullanılan un, mısırın su değirmeninde öğütülmesi sonucu tekneye düşen ve mısır unu yığının en üst kısmında kalan undur. Bu kısım en ince parçacıklı un olup dikkatlice alınarak ayrılmaktadır.

Şeker

4 su bardağı

Buğday Unu

3 su bardağı

Nişasta

3 su bardağı

Tereyağı

8 yemek kaşığı

Tuz

Yeterince

Yasemin UZUN

Fatma ŞENGÜL

Elmas ANTAŞ

* İneklerin altına yatak amacıyla serilen yaprak veya samanların dışkı ve idrarla çürümesi sonucu oluşan gübre.



TERMON

Tanelenmiş kokulu üzümler, bir torbanın içerisine konularak suyunun iyice çıkması amacıyla ezilerek sıkılır. Ortaya çıkan üzüm suyu bir tencerede toplanır. Bu esnada ayrı tencerelerde mısır, barbunya ve nohut haşlanır. Haşlanan bu malzemeler üzüm suyunun içerisine alınarak şekeri ve tuzu da ilave edildikten sonra tekrar kaynatılır. Yeterli kıvam sağlanamadığı takdirde çok az unla birlikte koyulaştırılabilir. Malzemelerin yenebilecek kıvama gelmesinin ardından kâselere servis edilip soğutulduktan sonra tüketilir.

Termon yapımında pekmez de kullanılmaktadır. Kokulu üzümünden yapılan pekmez, tanelerin suda pişirilmesinin ardından tencere ocaktan alınırken sulandırılarak ilave edilir.

Kokulu Üzüm

5 orta boy kâse

Kurutulmuş Süt Mısırı (Bütün)

1 su bardağı

Barbunya

1 su bardağı

Nohut

1 su bardağı

Şeker

1 su bardağı

Tuz

1 çay kaşığı

Güller ATASOY

Şükran TOSUN

Fadime AŞIK



TIRNAKLI TATLISI

Bayat tırnaklılar elle ufak parçalara ayrılır. Bu esnada bir tencerede tereyağı eritilip üzerine 3-4 bardak su ve şeker dökülerek pişirilmeye başlanır. Şerbet, 10 dakika boyunca kaynatılır. Parçalanmış tırnaklılar bir tepsiye alınır ve hazırlanmış şerbet, bunların üzerine dökülür. Daha sonra üzerine fındık veya ceviz serpiştirilerek ılık bir şekilde tüketilir.

İnce ekmek hamurundan yapılan bir ekmek çeşidi olan tırnaklı, geçmişte tandır ve köy fırınlarında, günümüzde ise büyük çoğunlukla çarşılardaki ekmek fırınlarında üretilmektedir. Tırnaklı, yemeklerle birlikte tüketilmektedir. Fakat fazla olduğu durumlarda da bayatlamaktadır. Bayatlamış tırnaklıları değerlendirme yöntemlerinden bir tanesi de tatlı yaparak tüketmektir. Tırnaklı tatlısının çok sevilmesinden ötürü bazı insanlar, fırınlardan aldıkları tırnaklıları özellikle bayatlatacak bu tatlıyı yapmaktadırlar.

Tırnaklı

2 adet

Tereyağı

2 yemek kaşığı

Şeker

1,5 su bardağı

Fındık / Ceviz

Arzu edildiği takdirde, yeterince

İfakat ANTAŞ

Ayşegül ÖZKÜTÜK

Şakire ATASOY



YAĞLI BİŞİ

Un, su ve tuz yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Yumurta büyüklüğünde bezeler yapılarak siniye yerleştirilir ve kurumaması amacıyla üzerine ıslak bir tülbent örtülür. Bu esnada bir tencerede tereyağı eritilir. Eritilen tereyağının içerisine şeker konulur ve 2 dakika civarı pişirilir. Ardından bu karışımın üzerine su ilave edilerek yaklaşık 1 saat civarında kaynatılır ve şerbet hazırlanmış olur. Daha sonra hamurun açılmasına geçilir. Sini üzerindeki bezeler oklava yardımıyla yufka hâline getirilir ve sac üzerinde pişirilir. Bu esnada, yani pişme işleminin sonuna doğru şerbet, bir demliğin içerisine alınır ve demlik yardımıyla sac üzerindeki yufkanın üzerine gezdirilir. Şerbetlenmiş, pişmiş yufkalar sini üzerinde dürülerek bir kaba istiflenir ve daha sonra tüketilir.

Yağlı bişi, Şalpazarlı Çepniler tarafından asker uğurlama ve askerden gelme dönemlerinde, bir davet olduğunda, bayramlarda, düğünlerde sıkça yapılan çok lezzetli ve hafif bir tatlıdır. Bu ürünü yaparken komşu kadınlar birbirlerine yardım ederler.

Un

6 orta boy sahan

Tuz

1 çay kaşığı (silme)

Tereyağı

1,5 büyük boy sahan

Şeker

8 su bardağı

Ayşe EVREN

Fatih KÖSE

İsmet ŞENGÜL



ZERDE

Kırık pirinçler yıkandıktan sonra bir tencereye alınarak yaklaşık 1,5 litre su içerisinde haşlanır. Haşlanmalarının ardından şeker, safran, kuş üzümü ve dolmalık fıstık eklenerek bir taşım kaynatılır. Yarım su bardağında çözüldürülmüş nişasta, bu malzemelerin üzerine eklenir ve ortalama iki dakika civarında kaynatıldıktan sonra kâselere servis edilerek soğuk şekilde tüketilir.

Zerde tatlısı, 16. yüzyıldan itibaren Trabzon mutfağında yer almaktadır. Vakfedenin şartı olarak Gülbahar Hatun Vakfesi'nde her cuma günü yapılarak dağıtılmıştır.*

Zerde yapımında safran yerine zerdeçal da kullanılabilir. Arzuya göre bütün pirinç kullanılabileceği gibi nişasta miktarı da istenen pelteliğe göre artırılıp azaltılabilir.

Günümüz Trabzon halk mutfağında zerde tatlısı sık yapılan bir ürün değildir.

Kırık Pirinç

2 su bardağı

Şeker

1,5 su bardağı

Nişasta

1,5 yemek kaşığı

Safran

1/2 çay kaşığı

Kuş Üzümü

2 çay kaşığı

Çam Fıstığı

2 çay kaşığı

Zeliha ŞEN

Ümmiye KARLANKUŞ

Yasemin SANCAK

* Seyit Ali KAHRAMAN, (2022), *a.g.e.*



ZUMUR

Ocaktan veya fırından sıcak bir şekilde çıkartılan mısır ekmeğinin içi, soğumadan, hızlı bir şekilde parçalanarak sahana konulur. Üzerine tereyağı ve şeker konularak odun kaşığıyla birlikte ezilir. Tereyağı, ezilme esnasında hem mekanik etkiyle hem de mısır ekmeğinin ısıyla birlikte erir. Ardından hızlı bir şekilde, yani tereyağı donmadan tüketilir. Bazen içerisine tuzsuz peynir ilavesi de yapılabilmektedir.

Geçmişte gece yatmadan önce yer ocağının külüne, pileki içerisinde mısır ekmeği için hamur yerleştirilir ve üzeri örtülerek sabaha kadar, yavaşça pişmesi sağlanırdı. Sabah kalkıldığında ise sofraya hazırlanır ve sıcak pilekideki mısır ekmeği zumur hâline getirilerek tüketilirdi.

Şekerin Trabzon halk mutfağına girmesiyle birlikte zumur, şekerle hazırlanmaya ve tatlandırılmaya başlanmış, bu şekilde tüketilmiştir. Günümüzde de zumur, şeker katılarak yapılmaktadır.

Trabzon'un bazı köylerinde cumur olarak da adlandırılan zumur, kuru bir yiyecek olduğu için yanında ayran veya yoğurtla birlikte tüketilir. Bu ürünler isteğe göre hazırlanan zumurun üzerine de dökülerek servis edilmiştir.

Mısır Ekmeği

1 büyük boy sahan

Tereyağı

3-4 yemek kaşığı

Şeker

3-4 yemek kaşığı

Nuray KÖSE

Fevziye KÜÇÜK

Fatma KÖŞELİ



ÖLÇÜ DÖNÜŞÜMÜ TABLOSU

Geleneksel tarifler bölümünde her ürün için kullanılan hammaddelerin birimleri üreticinin evinde kullandığı ölçüler ile yazılmıştır. Tarifleri uygulamak isteyenler için ise aşağıdaki tabloda ölçülerin ağırlık ve hacimsel karşılıkları yaklaşık olarak sunulmuştur.

Hammadde Adı	Küçük/Orta/Büyük Kase	Su Bardağı	Yemek Kaşığı	Küçük/Orta/Büyük Sahan	Çay Bardağı
	Gram (g)	Mililitre (ml)	Gram (g)	Gram (g)	Mililitre (ml)
Arpa,	150 / 300 / 600			250 / 500 / 750	
Mısır (Yarma, Bütün),	100 / 200 / 400			200 / 400 / 600	
Gendime (Bulgur),	150 / 300 / 600			250 / 500 / 750	
Pirinç,	150 / 300 / 600			250 / 500 / 750	
Barbunya,	100 / 200 / 400			200 / 400 / 600	
Fasulye,	100 / 200 / 400			200 / 400 / 600	
Un (Mısır, Buğday)	90 / 180 / 300			180 / 300 / 500	
İç/Kuyruk Yağı,	200 / 500 / 750		30	300 / 600 / 800	
Tereyağı,	200 / 500 / 750		30	300 / 600 / 800	
Ayçiçekeyağı - Zeytinyağı		200			50
Su,		200			
Süt,		200			
Kaymak,		200			
Peynir Çeşitleri,	150 / 300 / 600	200			
Ayran,		200			
Yoğurt	200 / 400 / 700	200			
Kabak,				150 / 300 / 500	
Yapraklı Sebze				50 / 100 / 200	
Salça			20		
Hamsi/Balık				250 / 500 / 1000	
Et/Kıyma	250 / 500 / 1000			350 / 700 / 1250	
Şeker	150 / 300 / 600			250 / 500 / 750	
Kuru Kadayıf,				50 / 100 / 150	
Kesme Makarna,				75 / 120 / 200	
Tarhana	100 / 200 / 400			180 / 300 / 500	
Fındık (Kırığı, Tozu)	100 / 200 / 400			250 / 500 / 750	
Kuru Kayısı,	150 / 300 / 600			300 / 600 / 800	
Mantar	80 / 175 / 350			150 / 250 / 500	
Turşu	200 / 500 / 750			400 / 750 / 1350	

KAYNAKLAR

Kitap ve Makaleler

- AK, E. (2019). Şer'iyye Sicillerine Göre XVII. Yüzyılın Sonlarında Trabzon'da Esnaf, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon.
- Ak, M. (2007). *Aşık Mehmed - Menazır'ül Avalim*. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- AKGÜL, H.Ç. (2020). Doğu Karadeniz Dağlarında Erken Demir Çağ Varlığına İlişkin Yeni Buluntular, *Anadolu Araştırmaları*, 23, 91 - 111.
- AKSOY, F. (2009). *Osmanlı Öncesi Dönemde Trabzon Şehri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.
- ALŞAN, S. (2018). Doğu Karadeniz'in İşgali ve Rusların Geri Çekilme Süreci 1916 - 1918. *Uluslararası Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Çalışmaları Komitesi I* (317-339). İleri Haber Ajansı, İstanbul.
- BAL, M.A. (2022). *Dünden Bugüne Yomra*, Yomra Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.
- BİLGİN, A. (2021). Osmanlı Döneminde Adapazarı ve Çevresinde Gıda Üretimi ve Tüketimi. K. S. Yüzüncüyıl vd. (Ed.). *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* (ss 19-51) içinde.Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- BİJİŞKYAN, P.M. (1969). *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası*, Çev: Hrand D. Andreasgan, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi.
- BOSTAN, M.H. (2002). *XV.-XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- BOSTAN, M. H. (2019). Yavuz Sultan Selim'in şehzâdelik dönemi (1487-1512). *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi (Yavuz Sultan Selim Özel Sayısı)*, 40, 1-86.
- ÇETER, T. ve GÜNEY, K. (2011). Ormangülü ve Deli Bal, *Uludağ Arıcılık Dergisi*, Kasım.
- DAVIS, P.H. (1985). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*. Rhododendron L. (ed. P.F. Stevens), Edinburgh.
- DEMİRCİOĞLU, S. (2008). *Tarihin Ayak İzleri, Osmanlı Belgelerinde Trabzon*. Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.
- DEMİRKAYA, F. Ü. ve ÖZTÜRK, S.D. (2021). 15-16. Yüzyıl Trabzon'unda Fetih, Toplumsal Değişim ve Din, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 10(3):2874-2890.
- DOST, S.E ve DUMANOĞLU, H. (2018). Doğu Karadeniz Bölgesi Sahil Kuşağı Yerel Elma Çeşit Koleksiyon'unda (Ankara) Ümitvar Sofralık Genotiplerin Belirlenmesi, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 35 (Ek Sayı), 38 - 46.
- EMİR, O. (2008). Prehistorik Dönemden Roma Dönemine Kadar Trabzon ve Çevresi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- EROL, F. (2023). *Arşivdeki Trabzon*, Ortahisar Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.
- FALLMERAYER, J. P. (2011). *Trabzon İmparatorluğunun Tarihi*, (Yayına Hazırlayanlar: Celalettin Yavuz-İsmail Hacifettahoğlu), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- GOLOĞLU, M (2013). *Trabzon Tarihi - Fetihten Kurtuluşa Kadar*. 2. Baskı, Sender Yayinevi, Trabzon.

- HALAÇOĞLU, A. (2003). "İngiliz Konsolosu Longworth'a Göre Trabzon Vilayeti (1892-1898)", *Bellekten*, C. LXVII, S. 250, Aralık.
- KAAN, G.D. (2019). *Kültür ve Ekonomi İlişkisi Bağlamında Fındık Folkloru*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- KAHRAMAN, S.A. (2022) . *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Ankara – Azerbaycan – Bursa – Bolu – Erzurum – Girit – Kafkaslar – Tebriz – Trabzon*. Yeditepe Yayınevi, İstanbul.
- KEÇİŞ, M. (2013). Ortaçağ Kaynaklarında Akçaabat, *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu*, Akçaabat – Trabzon (26 – 28 Nisan 2013).
- KING, C. (2008). *Karadeniz*, (Çev. Zülal Kılıç), Kitap Yayınevi, İstanbul.
- KIRBAŞOĞLU, F. (2023). Özbek Türklerinin Hayatında Pazarların Yeri, *Turcology Research*, (76), 39-44.
- KUZUCU, K. (2006)."Osmanlı Döneminde Karadeniz Bölgesinde Mısır Kullanımı ve Mısır Tarımını Geliştirme Çabaları", *Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi*, C. VII, S. 2.
- LERMİOĞLU, M. (1949). *Akçaabat – Akçaabat Tarihi ve Birinci Genel Savaş – Hicret Hatıraları*, İstanbul: Kardeşler Kitabevi.
- MOR, C. (2006). *Trabzon İlinin Turizm Coğrafyası*, Marmara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- XENOPHON (2002). *Anabasis "Onbinlerin Dönüşü"*, (Eski Yunanca'dan Çeviren: Oğuz Yarlıtaş", Kabcacı Yayınevi, İstanbul.
- ÖZTÜRK, Ö. (2011). Antikçağdan Günümüze Karadenizin Etnik Ve Siyasi Tarihi Pontus.Genesis Kitap, Ankara.
- ÖZTÜRK, T. (2020). Trabzon'un Yüzyıllık Ürünleri: 1650 – 1750 Arası Trabzon'da Yetişen Zirai Ürünler. (Ed. Yavuz Alptekin). *Sosyal Bilimlerde 2020 Gündemi Türkiye ve Doğu Karadeniz*, Serander Yayınları, Trabzon.
- SEYYAR, A. (2010). *Trabzon'un Sosyo-Ekonomik Gelişimi (1900-1950)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- STRABON (2015). *Antik Anadolu Coğrafyası (Geographika Kitap: XII-XIII-XIV)*, (Çeviren: Adnan Pekman), 8. Baskı. Arkoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- ŞEN, Ö. (1998). *Trabzon Tarihi*, Derya Kitabevi, Trabzon.
- ŞİMŞEK, M. ve ŞEN, M.A., (2021). *Lazut "Yenidünyadan Karadenize Mısırın Öyküsü"*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2021.
- TAŞKIN, M.(2008). *Trabzon, Ticaret, Tarım, Fındık – Çay*. Eser Ofset, Trabzon.
- TEYİN, G. (2020). Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 4(2), ss:313-321.
- TOPAL, Z. (2021). Tarihsel Süreçte Akçaabat'ta Bağcılık, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 31, 143-170.
- TOPAL, Z. (2015). Trabzon'da Zeytinciliğin ve Zeytinyağı Üretiminin Tarihsesi, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 19, 167 – 206.
- Trabzon İl Yıllığı (1967). Trabzon Valiliği Yayınları, Trabzon.
- USTA, V. (2019). Şehzade Süleyman'ın (Kanuni) Trabzon'da Doğduğu Ev Meselesi, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, Bahar 2019; (26): 397-414.
- YERASİMOS, M. (2021). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, 2. Baskı, İstanbul:Yapı Kredi Yayınları.
- YILMAZ, B. (2019). *Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası*, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trabzon.

İnternet Sayfası

Climate Data (2023). <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/trabzon/trabzon-4750/> adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2023).<https://webdosya.csb.gov.tr/db/trabzon/webmenu/webmenu6416.pdf> adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023.

DOKA (2023). <https://www.doka.org.tr/>. (2023, TEMMUZ 02). *doka.org.tr*. [doka.org.tr: https://www.doka.org.tr/bolgemiz_trabzonTR.html#:~:text=N%C3%9CFUS%3A,aras%C4%B1ndan%2013.%20s%C4%Bırada%20yer%20almaktad%C4%Bır](https://www.doka.org.tr/bolgemiz_trabzonTR.html#:~:text=N%C3%9CFUS%3A,aras%C4%B1ndan%2013.%20s%C4%Bırada%20yer%20almaktad%C4%Bır). adresinden alındı. Erişim Tarihi: 02.07.2023.

Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-a). <https://www.mgm.gov.tr/iklim/iklim-siniflandirmalari.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023

Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-b). <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023

Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-c). <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023

Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-d). <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023.

Şalpaazarı Belediyesi (2022). <https://salpazari.bel.tr/Sayfa/15/tarihce>. Erişim Tarihi: 13.07.2022.

TPE (2023-a).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/370c9925-9e-5c-49b2-94ed-cc10e2490a14.pdf>. Erişim Tarihi: 08.01.2023.

TPE (2023-b).<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/03c-c0940-7335-4074-889a339bb21724d4.pdf>. Erişim Tarihi: 08.01.2023.

TPE (2023-c). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5775b7a-a-56fd-4aaa-ab75-5b8d9a05fa00.pdf>. Erişim Tarihi: 08.01.2023.

TPE (2023-d). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ea5bad6f-0035-4895-bf03-15d5f749ca53.pdf>. Erişim Tarihi: 10.01.2023.

TPE (2023-e). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/292.pdf>. Erişim Tarihi: 15.01.2023.

TPE (2023-f). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38380>. Erişim Tarihi: 14.03.2023.

Trabzon Tarım Orman (2023-a).<https://trabzon.tarimorman.gov.tr/Menu/31/CografiOzellikleri> adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023.

Trabzon Tarım Orman (2023-b).<https://trabzon.tarimorman.gov.tr/Menu/31/Cografi-Ozellikleri> Adresinden alındı. Erişim Tarihi: 01.05.2023.

Trabzon Valiliği (2023-a). <http://www.trabzon.gov.tr/tarihce-cografya>. Erişim Tarihi: 18.01.2023

Trabzon Valiliği (2023-b). <http://www.trabzon.gov.tr/el-sanatları>. Erişim Tarihi: 18.01.2023

TÜİK (2023). <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2022-49685> adresinden alındı, Erişim Tarihi: 02.07.2023

Kaynak Kişiler

Adı	Soyadı	Yaş	İlçe
Abdulcan	İSAGİLLER	86	Ortahisar
Abdullah	ŞEN	49	Arsin
Abdurrahman	BEŞİR	58	Arsin
Abdurrahman	GÜRSOY	70	Arsin
Abdurrahman	TOPAL	72	Ortahisar
Abdurrahman	YAZICI	57	Akçaabat
Ahmet	AKYÜZ	52	Akçaabat
Ahmet	BAHADIR	29	Vakfikebir
Ahmet	BAYRAM	51	Of
Ahmet	ERDEM	63	Çaykara
Ahmet	ÖZTÜRK	67	Tonya
Ahmet	SAKİ	21	Düzköy
Ahmet Sezgin	BÜYÜKADA	61	Şalpaazarı
Ali	BAYRAK	41	Vakfikebir
Ali	ÇORUH	75	Araklı
Ali	İMAMOĞLU	89	Şalpaazarı
Ali	PEHLİVAN	66	Ortahisar
Ali	ŞEN	66	Arsin
Ali	YENER	58	Vakfikebir
Ali	YEŞİLYURT	59	Arsin
Ali Osman	ÇİÇEK	46	Ortahisar
Arda	KALKANOĞLU	40	Ortahisar
Asile	ÖZENLER	69	Akçaabat
Asiye	ERTÜRK	76	Araklı
Asiye	GÜLGÖNÜL	52	Araklı
Asiye	İSAGİLLER	79	Ortahisar
Asiye	ÖZTÜRK	82	Tonya
Asiye	TÜRK	68	Yomra
Aslı	YAVUZ	75	Vakfikebir
Atilla	İSKEFİYELİ	26	Akçaabat
Avni	ŞAHİN	63	Arsin
Aygün	ÖZKAZAN	53	Ortahisar
Ayla	GÜRSOY	72	Ortahisar
Ayla	YENER	72	Beşikdüzü
Aysel	ÇORUH	64	Araklı
Aysel	DEMİREL	56	Sürmene
Aysel	GÖNÜL	48	Dernekpazarı

Aysel	ÖRDEK	45	Yomra
Aysel	TERZİ	42	Ortahisar
Aysel	TOSUN	53	Vakfikebir
Aysel	TURAN	60	Maçka
Aysun	KUŞAN	38	Çarşıbaşı
Ayşe	AKBULUT	55	Dernekpazarı
Ayşe	AKBULUT	55	Yomra
Ayşe	AYDIN	57	Çarşıbaşı
Ayşe	BIYIK	64	Yomra
Ayşe	BÜLBÜL	62	Maçka
Ayşe	ERDEM	53	Çaykara
Ayşe	ERTÜRK	59	Araklı
Ayşe	EVREN	87	Şalpazarı
Ayşe	KARAGÖZ	49	Şalpazarı
Ayşe	KIZILTAN	78	Arsin
Ayşe	ÖZTÜRK	61	Tonya
Ayşe	SANCAK	60	Köprübaşı
Ayşe	ŞAHİN	63	Akçaabat
Ayşe	TURAN	68	Maçka
Ayşe	TURGUT	63	Arsin
Ayşe	YAVUZ	48	Yomra
Ayşe	YEŞİLYURT	63	Çaykara
Aysegül	AYAR	45	Köprübaşı
Aysegül	BEŞEL	36	Arsin
Aysegül	KOLOT	57	Akçaabat
Aysegül	ÖZKÜTÜK	55	Akçaabat
Aysegül	ŞAHİN	56	Yomra
Ayşenur	DEMİRBAŞ	51	Ortahisar
Ayten	KOÇ	63	Hayrat
Ayten	UCUN	44	Ortahisar
Bahar	BERAN	34	Yomra
Bahar	KANCIOĞLU	41	Of
Barış	ŞAFFAK	47	Vakfikebir
Belgin	ŞİŞMAN	22	Yomra
Beyhan	KÜÇÜK	62	Sürmene
Binan	AYDIN	47	Köprübaşı
Birgül	KÜÇÜK	52	Akçaabat
Birgül	UZUN	76	Beşikdüzü
Biröl	TUĞCU	49	Ortahisar
Bülent	ALTUNTAŞ	53	Düzköy
Bülent	AŞCI	48	Beşikdüzü

Canan	KORKMAZ	41	Dernekpazarı
Celal	ŞEN	61	Ortahisar
Cemal	İSKEFİYELİ	60	Akçaabat
Cemal	SAĞLAM	83	Beşikdüzü
Cemal	ŞAFFAK	70	Vakfikebir
Cemal Cevdet	CANSIZ	67	Dernekpazarı
Cemal Özkan	YEŞİLYURT	27	Arsin
Cevriye	ATASOY	71	Yomra
Coşkun	ŞAHİN	44	Yomra
Davut	KÖŞELİ	45	Akçaabat
Deniz	SAĞLAM	22	Beşikdüzü
Derya	YAVAŞ	43	Yomra
Duriye	BAYRAKTAR	54	Hayrat
Dursun	ERTÜRK	59	Araklı
Dursun	YAZICI	56	Köprübaşı
Ebru Demet	BIYIK	29	Yomra
Ekrem	FINDIKOĞLU	58	Çaykara
Ekrem	ŞAHİN	59	Yomra
Elmas	ANTAŞ	75	Vakfikebir
Emin	ÇOLAK	73	Akçaabat
Emin	ÖZKARA	76	Ortahisar
Emine	ALTUNTAŞ	56	Düzköy
Emine	ANTAŞ	71	Vakfikebir
Emine	AYDIN	57	Sürmene
Emine	ÇORUH	77	Araklı
Emine	ERDEM	63	Çaykara
Emine	ERTÜRK	55	Araklı
Emine	ÖZTÜRK	49	Ortahisar
Emine	ŞAHİN	61	Akçaabat
Emine	ŞAHİN	89	Akçaabat
Emine	KANDEMİR	68	Akçaabat
Emine	KIZILTAŞ	29	Köprübaşı
Emine	UZUN	51	Köprübaşı
Emriye	ERTÜRK	55	Araklı
Emsal	ŞİMŞEK	37	Köprübaşı
Ensar	AKBULUT	42	Düzköy
Enver	BIYIK	60	Yomra
Ercan	BIYIK	39	Yomra
Ergül	BAHADIR	62	Vakfikebir
Erol	ZIVALIOĞLU	57	Ortahisar

Ertuğrul	YAŞAR	41	Şalpazarı
Esra	SAYLAM	44	Ortahisar
Fadime	AŞIK	67	Akçaabat
Fadime	CİCERALİ	76	Ortahisar
Fatıma Nur	ÇORUH	21	Araklı
Fatih	KÖSE	53	Şalpazarı
Fatih	SAYLAM	50	Ortahisar
Fatih Sultan	AKPUNAR	26	Düzköy
Fatime	ÖZTÜRK	92	Tonya
Fatma	BAYDAN	42	Dernekpazarı
Fatma	ÇINAR	49	Yomra
Fatma	ÇORUH	71	Araklı
Fatma	DÜZENLİ	74	Arsin
Fatma	HARBUTOĞLU	61	Hayrat
Fatma	KARA	63	Dernekpazarı
Fatma	KÖŞELİ	45	Akçaabat
Fatma	MACİT	48	Dernekpazarı
Fatma	ÖZTÜRK - 1	78	Tonya
Fatma	ÖZTÜRK - 2	88	Tonya
Fatma	ŞAFFAK	70	Vakfikebir
Fatma	ŞENGÜL	72	Şalpazarı
Fatma	TOPAL - 1	60	Akçaabat
Fatma	TOPAL - 2	36	Arsin
Fazıl	TERZİ	39	Akçaabat
Fedai	TURHAN	69	Akçaabat
Fevziye	GÜVELİ	53	Dernekpazarı
Fevziye	KÜÇÜK	91	Sürmene
Gençağa	ŞEN	81	Arsin
Gizem	BAHADIR	27	Vakfikebir
Gökçen Gürsoy	ŞEN	36	Arsin
Gülay	YILMAZ	51	Çarşıbaşı
Gülay Özlem	TERZİ	34	Akçaabat
Gülcan	ÇİFT	43	Ortahisar
Güler	YILMAZ	46	Araklı
Gülizar	KESKİN	78	Maçka
Güller	ATASOY	63	Yomra
Güller	KOLTUK	60	Sürmene
Gülseren	SAKİ	22	Düzköy
Gülşah	ÇAKMAK	60	Şalpazarı
Gülten	BEKTAŞ	67	Of

Gülten	ÇORUH	53	Araklı
Günay	KALAFAT	57	Sürmene
Güzide	KILIÇ	51	Ortahisar
Hacca	BAYRAK	68	Vakfikebir
Hacer	ERGİNYAVUZ	62	Araklı
Hacer	ŞAHİN	64	Arsin
Hacer	YETİMOLU	67	Akçaabat
Hacı Osman	TURHAN	69	Akçaabat
Hakan	ERTÜRK	46	Araklı
Hakkı	EMİROĞLU	61	Araklı
Halil	SAĞLAM	63	Beikdz
Halil	TURAN	81	Maçka
Halil İbrahim	KÖŞELİ	42	Akçaabat
Hamdiye	KANTİN	70	Hayrat
Hanife	ALBAYRAK	53	Of
Hanife	ÇİFT	52	Ortahisar
Hanife	TERZİ	70	Akçaabat
Hanife	YILDIZ	63	aykara
Harun	KÖŞELİ	66	Akçaabat
Hasan	ALTUNTAŞ	70	Akçaabat
Hasan	SAYLAM	76	Ortahisar
Hasan	EN	76	Arsin
Hashatun	KABARAK	72	Ortahisar
Haskız	HALİELİK	75	Hayrat
Hasret	ÖZTÜRK	29	arıbaı
Hatice	KSE	43	Akçaabat
Hava	DEMİRBA	94	Beikdz
Havva	ER	43	Dernekpazarı
Havva	KAYA	35	arıbaı
Hayati	TAİN	68	Arsin
Haydar	TAİN	56	Arsin
Haydar	EN	68	Ortahisar
Hayriye	İSKENDER	35	Yomra
Hayriye	TURAN	80	Maçka
Hikmet	AYDIN	63	arıbaı
Hülya	ARSLAN	60	Ortahisar
Hülya	Z	57	Vakfikebir
Hümeyra	KAYA	26	Köprübaşı
Hümeyra	KILIÇ	44	Dernekpazarı
Hüseyin	KABARAK	72	Ortahisar

Hüseyin	ŞEN	83	Arsin
Hüseyin Cahit	AKGÜL	72	Çarşıbaşı
Hüseyin Cahit	UÇAN	53	Şalpazarı
Hüseyin Cahit	SARIALIOĞLU	65	Of
Hüseyin Fatih	ŞEN	41	Ortahisar
İbrahim Hakkı	KARAKAŞ	59	Ortahisar
İfakat	ANTAŞ	55	Vakfikebir
İhsan	ERDOĞAN	51	Ortahisar
İhsan	TÜYSÜZOĞLU	65	Arsin
İlknur	DURMUŞ	41	Düzköy
İncilay	PEHLİVAN	70	Ortahisar
İncinur	DÜZENLİ	36	Arsin
İrem Sıla	YEŞİLYURT	19	Arsin
İrfan	SAYLAM	73	Ortahisar
İsmail	BAHAR	45	Çarşıbaşı
İsmail Hakkı	DEMİREL	38	Sürmene
İsmail Yılmaz	KARAKAŞ	87	Ortahisar
İsmet	ERGÜL	60	Ortahisar
İsmet	ŞENGÜL	47	Şalpazarı
İsminaz	FINDIKOĞLU	32	Çaykara
Kadriye	ÖZTÜRK	82	Akçaabat
Kadriye	ŞEHİN	39	Çaykara
Kamil	ŞERAS	44	Vakfikebir
Kaya	GÜRSOY	61	Arsin
Kazım	AYDIN	65	Akçaabat
Kemal	YANIK	54	Of
Kenan	ERGİNYAVUZ	64	Araklı
Kenan	İPEKÇİ	68	Dernekpazarı
Kezban	TURAN	92	Maçka
Kıbar	KÜÇÜK	59	Arsin
Köksal	ERTÜRK	62	Araklı
Kürşat	ÖZTÜRK	45	Tonya
Leyla	ŞEN	59	Arsin
Mahmut	BEŞİR	73	Arsin
Mahmut	EMİN	65	Sürmene
Mahmut	ERDEM	67	Çaykara
Mehmet	AKYOL	64	Ortahisar
Mehmet	BAYRAK	72	Vakfikebir
Mehmet	DAVULCU	39	Köprübaşı
Mehmet	EMİR	57	Arsin

Mehmet	SEVİNÇ	73	Yomra
Mehmet	ŞAFFAK	54	Vakfikebir
Mehmet Onur	ÖZTÜRK	30	Vakfikebir
Mehmet Ziya	BİNLER	78	Çaykara
Memnune	BIYIK	91	Yomra
Menşure	BAYRAK	72	Vakfikebir
Mert	ARSLAN	41	Ortahisar
Merve	YAVAŞ	35	Yomra
Merve	BAHTİYAR	21	Yomra
Meryem	ALTUNTAŞ	64	Akçaabat
Meryem	FINDIKOĞLU	58	Çaykara
Meryem	ŞEN	69	Arsin
Meryem	TULUMEN	34	Şalpazarı
Mesrure	YILMAZ	36	Tonya
Metin	YEŞİLARAZ	76	Ortahisar
Meva	KAYA	90	Köprübaşı
Mevlüde	ÇORUH	51	Araklı
Mihriban	TAŞĞIN	63	Arsin
Mimar Sinan	MUTLU	67	Yomra
Miraç Uğur	CELALOĞLU	55	Akçaabat
Mualla	ŞEN	65	Arsin
Muhammet	BAHAR	25	Çarşıbaşı
Muhammet	KÜÇÜK	35	Çarşıbaşı
Muhterem	YETİMOĞLU	83	Akçaabat
Murat	ÖZTÜRK	53	Tonya
Musa	YILMAZ	55	Of
Mustafa	AKPUNAR	61	Düzköy
Mustafa	ALTUNTAŞ	56	Ortahisar
Mustafa	ARSLAN	37	Ortahisar
Mustafa	AYDIN	63	Ortahisar
Mustafa	KORKMAZ	69	Çaykara
Mustafa	TULUMEN	44	Şalpazarı
Mustafa	TURAN	61	Maçka
Mustafa	YANIK	78	Beşikdüzü
Muteber	ERDEM	49	Çaykara
Mükerrem	KANCIOĞLU	55	Of
Müzeyyen	SAĞLAM	71	Beşikdüzü
Naciye	CEYLAN	76	Ortahisar
Naciye	SUNGUR	73	Arsin
Nagehan	İNCE	36	Düzköy

Nahide	KÜÇÜK	60	Arsin
Nazan	AY	52	Yomra
Nebahat	SARIALIOĞLU	90	Of
Necaattin	SEBETCİ	51	Akçaabat
Necati	KOÇ	65	Tonya
Necip Fazıl	ŞEN	39	Arsin
Necla	TAŞGIN	53	Arsin
Necmettin	ÇAKMAK	55	Şalpazarı
Nedim	AYAR	57	Sürmene
Neriman	BAHAR	68	Vakfikebir
Neriman	BEŞİR	71	Arsin
Neslihan	TURFANDA	30	Araklı
Nesrin	KÖŞELİ	40	Akçaabat
Nezihan	YILMAZ	46	Yomra
Nihat	ÇOLAK	76	Maçka
Nihat	KALYONCU	66	Arsin
Nimet	NUHOĞLU	68	Hayrat
Nimet	HARBUTOĞLU	39	Hayrat
Nisanur	KÖŞELİ	19	Akçaabat
Nizamettin	BAYRAKTAR	75	Of
Nokta	HİSOĞLU	65	Arsin
Nuran	İMAMOĞLU	55	Köprübaşı
Nuray	KÖSE	39	Köprübaşı
Nurcan	ERDOĞAN	55	Köprübaşı
Nurcan	KUŞAN	46	Çarşıbaşı
Nurettin	YILMAZ	63	Şalpazarı
Nurgül	YEŞİLYURT	44	Çaykara
Nurhan	YILDIRIM	59	Ortahisar
Nurten	ERGİNYAVUZ	64	Araklı
Nurten	YILMAZ	40	Yomra
Nurullah	TAŞKIN	59	Şalpazarı
Osman	AKÇAY	47	Of
Osman	BAŞ	86	Akçaabat
Osman	BİŞİREN	75	Ortahisar
Osman	CEYLAN	78	Ortahisar
Osman	DÜZENLİ	76	Arsin
Osman	ERGİNYAVUZ	64	Araklı
Osman	ŞEN	69	Arsin
Ömer	BEŞİR	44	Arsin
Ömer	ŞEN - 1	54	Ortahisar

Ömer	ŞEN - 2	70	Arsin
Ömer	ÖZTÜRK	50	Ortahisar
Ömer Metin	TURAN	74	Ortahisar
Özkan	TURFANDA	41	Araklı
Pamuk	KÜÇÜK	95	Arsin
Pelin	BOSTAN	42	Ortahisar
Perihan	KARLANKUŞ	51	Araklı
Rabia	ÇİFT	22	Çarşıbaşı
Rabiye	AKBULUT	97	Köprübaşı
Rahime	SÖNMEZ	72	Çaykara
Rahmi	YETİMOĞLU	69	Akçaabat
Rahmiye	TURAN	62	Arsin
Refik	YEŞİLYURT	73	Çaykara
Resul	ÇAKIR	23	Arsin
Reşit	YEŞİLYURT	65	Çaykara
Reyhan	ŞAHİN	53	Yomra
Reyhan	ŞEN	78	Arsin
Saadet	KARAKAŞ	80	Ortahisar
Saadet	KÖMÜR	47	Yomra
Safiye	ÇAKMAK	78	Şalpazarı
Safiye	KARLANKUŞ	68	Araklı
Sakine	EMİROĞLU	58	Araklı
Sakine	TOSUN	63	Vakfikebir
Salih	BEŞLİ	55	Akçaabat
Saliha	TÜRK	41	Yomra
Salim	KOÇ	61	Ortahisar
Samet	ŞAHİN	34	Yomra
Sami	DEMİREL	65	Sürmene
Saniye	ALKAN	62	Yomra
Sebahat	ALKAN	48	Yomra
Sedef Bahtimur	ŞEN	35	Arsin
Selda	ERTÜRK	48	Araklı
Selma Uzunlar	NUHOĞLU	41	Hayrat
Sema	KARLANKUŞ	53	Araklı
Sema	SALİH	39	Düzköy
Semra	İNCE	20	Düzköy
Sena	AY	27	Yomra
Serkan	ŞAHİNOĞLU	46	Ortahisar
Sevgi	ŞAHİN	60	Akçaabat
Sevim	BAYRAKTAR	56	Maçka

Seydullah	AKGÜL	86	Çarşıbaşı
Sezer	TABAKOĞLU	57	Ortahisar
Sıtkı	YENER	74	Beşikdüzü
Sibel	ŞEN	40	Ortahisar
Sinan	ÖKSÜZOĞLU	59	Arsin
Songül	ERTÜRK	33	Şalpazarı
Suriye	SARIALIOĞLU	69	Of
Suzan	KOÇ	59	Arsin
Süleyman	ASLAN	58	Of
Süleyman	BIÇAKÇI	60	Ortahisar
Süleyman	BİLGİN	62	Sürmene
Süleyman	KÖŞELİ	44	Akçaabat
Süleyman	TURAN	56	Ortahisar
Şaban	ÇORUH	69	Araklı
Şaban	PIRASOĞLU	80	Akçaabat
Şadiye	KOÇ	61	Tonya
Şaduman	BAHAR	45	Çarşıbaşı
Şaduman	GÜRSOY	74	Arsin
Şaduman	SAĞLAM	43	Çarşıbaşı
Şakire	ATASOY	73	Yomra
Şengül	KOLOT	81	Akçaabat
Şengül	ÖZTÜRK	47	Tonya
Şengül	ŞERAS	46	Vakfikebir
Şevkiye	TERZİ	67	Akçaabat
Şükran	TOPAL	57	Akçaabat
Şükran	TOSUN	56	Vakfikebir
Şükran	GÜRSOY	56	Arsin
Şükriye	AKYÜZ	59	Akçaabat
Şükriye	ERTÜRK	64	Araklı
Tahsin Onur	ŞEN	21	Arsin
Taner	KALKANOĞLU	71	Ortahisar
Tenzile	MUTLU	69	Yomra
Tuğba	KAYA	34	Köprübaşı
Tuğba	ŞAHİN	38	Yomra
Tuncay	YAVUZ	37	Arsin
Turhan	BEKTAŞOĞLU	60	Akçaabat
Tülay	SAĞLAM	51	Beşikdüzü
Türkan	KARLANKUŞ	69	Araklı
Ummiye	KARLANKUŞ	64	Araklı
Ümmi	KELEŞ	76	Çaykara

Ümmühan	ÖZTÜRK	59	Tonya
Ümüt	TÜRK	48	Yomra
Vesile	KOKOÇ	55	Akçaabat
Yasemin	BAYRAK	36	Vakfikebir
Yasemin	KARLANKUŞ	49	Araklı
Yasemin	SANCAK	50	Köprübaşı
Yasemin	TOKLU	42	Yomra
Yasemin	UZUN	39	Köprübaşı
Yayla	EVREN	57	Şalpazarı
Yeşim	AKINTÜRK	62	Ortahisar
Yeşim	YEŞİLYURT	21	Arsin
Yeşim Kuyumcu	AŞÇI	48	Beşikdüzü
Yılmaz	ÇORUH	52	Araklı
Yusuf	BAYRAK	78	Vakfikebir
Yusuf Kibar	KÖŞELİ	59	Akçaabat
Zahide	CEYLAN	50	Arsin
Zehra	AKGÜL	73	Çarşıbaşı
Zehra	AYAR	51	Sürmene
Zehra	KOÇ	58	Ortahisar
Zehra	ÖZÇİLİNGİR	63	Çarşıbaşı
Zehra	ÖZTÜRK	56	Tonya
Zehra	SEYMEN	82	Sürmene
Zehra	TERZİ	67	Akçaabat
Zehra	TOPAL	63	Akçaabat
Zehra	TOSUN	73	Vakfikebir
Zehra	TÜRK	46	Yomra
Zekeriya	TURAN	51	Maçka
Zekeriya	YILDIRIM	64	Ortahisar
Zeki	ÖZBAK	64	Ortahisar
Zeki	ÖZTÜRK	65	Tonya
Zeki	TURAN	59	Maçka
Zeliha	KARLANKUŞ	64	Araklı
Zeliha	ŞEN	76	Arsin
Zeliha	TOMAÇ	66	Ortahisar
Zeynep	AKPUNAR	51	Düzköy
Zeynep	AYAR	51	Köprübaşı
Zeynep	ŞENOKAR	64	Dernekpazarı
Zeynep	TURAN	49	Ortahisar
Züleyha	KÖŞELİ	20	Akçaabat

Dizin

- Ağuz, 10, 68-70, 328
- Aho, 17, 60-61, 288, 558
- Akçaabat, 16, 42, 45, 78, 82, 87, 131, 143-145, 147, 157, 188, 197, 201, 213-215, 233, 242, 244-246, 249, 271, 275, 286-287, 290, 296-298, 303-304, 306, 308-309, 314, 319, 335, 382, 404, 428, 498, 522, 524, 534, 582, 584, 598, 620, 644, 664, 666-676
- Alabalık, 53, 79, 82, 348, 450
- Alabo, 305
- Anabasis, 19, 26, 36, 70, 210, 248, 664
- Araklı, 24-25, 60, 85, 242, 272, 368, 666-676
- Arsin, 6, 9, 79, 85, 116, 189, 213, 242, 272, 284, 298, 305, 312, 368, 466, 508, 598, 666-676
- Aşağıhisar, 20-21, 48
- Aşana, 122-125, 131, 145, 174, 218, 275, 343
- Aşhane, 10, 122, 125, 254, 305
- Bakır, 97-100, 104, 110, 112-113, 115, 117-118, 120-121, 187, 196-199, 202-203, 209, 270, 297, 396, 410, 438, 516, 648
- Bakraç, 48, 98-100, 118, 392
- Bal, 10, 27, 37, 69-70, 72-75, 93, 137, 174, 177, 179, 195-196, 198, 200, 228, 269, 272, 284, 287-289, 292, 305, 314, 350, 362, 364, 366, 370, 374, 378, 384, 490, 498, 506, 558, 568, 598, 600, 663
- Bayram, 315, 318, 420, 460, 522, 552, 598, 602, 608, 666
- Beşikdüzü, 43, 78, 197, 301, 305, 568, 666-668, 670, 672, 675-676
- Boztepe, 21, 38, 66, 211, 213, 217, 316, 398, 644
- Çiğerlenme, 41
- Çalpara, 100, 118, 232
- Çarşıbaşı, 24, 43, 78, 84, 131, 133, 204, 262, 286, 298, 301-302, 304, 308, 318, 504, 667, 669-676
- Çaykara, 6, 62, 85, 87, 91, 110, 200, 256, 281, 298, 301, 303, 314, 356, 368, 466, 468, 484, 530, 532, 538, 570, 590, 634, 666-668, 670-675
- Çelebi, 38, 42, 48, 77, 92, 131, 159, 182, 188, 211, 213, 237, 242, 246, 248, 252, 288, 416, 428, 434, 644, 664
- Çeten, 11, 122, 137-138
- Çömlekçi, 21
- Debe, 100, 112, 129, 466, 468, 500
- Değirmen, 21, 40, 122, 138-143, 149, 273, 318
- Dernekpazarı, 368, 530, 666-671, 676
- Dink, 11, 16, 143-144, 154, 186-187, 360, 376, 402, 500
- Döner, 191, 224, 234-237, 253, 259, 266
- Düğün, 14, 192, 199-200, 209, 271, 302-305, 307, 318, 335, 420, 458, 582, 598, 602, 608, 620, 636, 648, 654
- Düzköy, 157, 598, 666-669, 671-672, 674, 676
- Engiş, 100, 129, 258
- Fallmerayer, 19, 26, 37-38, 92, 131, 145, 195, 202, 213, 217, 237, 244, 247-249, 330, 344, 416, 428, 446, 448, 456, 592, 663
- Feli, 37, 299-300, 542
- Fışfiş, 40, 606
- Gendime, 98, 312, 348, 360, 372, 661
- Gremul, 101-102, 114, 123, 125, 127, 292, 334, 336, 364
- Gudal, 62, 101-103, 112, 230, 269, 362, 364, 366, 374, 390, 392, 440, 582, 622, 646
- Gugur, 102-103, 127, 229, 254, 271, 309, 314, 498
- Gulaklı, 102-103, 454, 474
- Güğüm, 102-104, 108, 118, 120, 124-125, 187
- Güveç, 98-99, 102-103, 129, 310, 348, 354, 404, 406, 500, 642
- Halkosup, 102-104, 118
- Hamsiköy, 17, 230, 642

- Hartama, 135, 257
Haşıl, 257, 281, 301, 616
Hatuniye, 48, 252
Haviç, 17, 219, 289-290, 314, 338, 590
Hayrat, 163, 305, 316, 327, 448, 530, 590, 667-670, 673-674
Hurma, 13, 90, 137, 160, 274, 299
- İftar, 14, 53, 209, 214, 310, 404, 516, 524, 620, 622, 624, 630
İlistir, 59, 62, 67, 104-105, 118, 164-165, 168-171, 173-174, 176, 380, 398, 406, 408, 410, 412, 414, 416, 418, 424, 426, 440, 456, 466, 468, 474, 484, 486, 490, 510, 518, 522, 534, 544
İmece, 132, 148, 227, 229, 259, 269, 296, 302, 315, 430, 460, 516
İsabella, 42, 178, 213
İstanbul, 2, 20-21, 26-27, 40, 49, 92, 94, 145, 150, 188, 198, 202, 209, 217, 233, 248-249, 329, 346, 398, 663-664
İstemli, 104-105
- Kadayıf, 12, 202-203, 350, 614, 661
Kalandar, 14, 30, 298-300, 552
Kalay, 98, 102, 113-114, 118, 120-121, 204
Kavran, 59, 104, 116, 153, 338
Kavut, 11, 162, 348, 350, 368, 616
Kaygana, 164, 219, 289, 306, 349, 486, 546
Kıylı, 106, 255
Kiler, 59, 63, 107, 148, 150, 156, 263, 309
Koliva, 152, 349, 552, 554
Kolot, 17, 57-58, 60-61, 63, 110, 183, 226, 288, 293, 319, 526, 548, 550, 586, 620, 646, 667, 675
Korkoto, 5, 143, 150, 348, 376, 386, 388
Koşgin, 107
Köprübaşı, 70, 288, 307, 564, 667-668, 670-676
Kösre, 107
Kurban, 163, 166, 277, 290, 315-316, 322, 327, 338, 636
Kurç, 17, 62
Kutur, 135-136, 138, 218, 370, 552, 554
Kuymak, 17, 53, 61-62, 87, 102, 132, 190, 219, 221, 273, 284-286, 289-290, 292, 314, 323, 336, 338, 350, 558, 648
- Kuzine, 13, 69, 91, 108, 122, 132, 158, 259-261, 274, 279, 284, 289, 309, 312, 314, 418, 438, 468, 536, 606, 638
Külek, 17, 54, 59-60, 62-63, 108, 153, 165, 288
Küp, 40, 52, 54, 59, 62, 75, 109, 124, 149-150, 153, 162-168, 170, 172-174, 178-180, 213, 246, 316, 327, 362, 364, 366, 372, 374, 406, 412, 422, 436, 444, 494, 496, 506, 564, 644
- Lames, 12, 222, 228-229, 271
Lavaş, 13, 236, 254, 258-259, 266, 304, 337
Lazut, 36, 92, 215, 217, 304, 664
Lenger, 69, 109, 118, 200, 286, 336, 342, 426
Maçka, 48, 87, 118, 215, 217, 242, 284, 298, 319, 322-323, 448, 667, 669-674, 676
Malez, 48, 174, 284, 290, 348, 368, 374, 530
Mantar, 8, 10, 12, 83, 90-92, 173, 349, 465, 480, 661
Maya, 50, 54, 56, 59, 64-67, 224, 227-228, 252-254, 257-258, 260, 262, 264, 266, 268-269, 281, 498, 512, 526, 598
Meci, 125, 135, 218, 318
Merek, 47
Mihlama, 84, 86-87, 484
Minzi, 17, 51, 54, 56-58, 60, 62-63, 259, 288-289, 466, 516, 524, 526, 532
Muhacir, 22, 83, 217, 244, 323, 335
- Of, 6, 62, 93, 236, 242, 247, 304, 307, 321, 368, 458, 466, 508, 524, 530, 598, 620, 663-664, 666-667, 669-673, 675
Oflan, 114, 123
Ortahisar, 2, 20, 22-24, 93, 248, 346, 663, 666-676
Oruç, 53, 309-310, 314, 316, 510
- Pide, 12, 164, 222-228, 248, 257, 269, 271, 289, 308, 310, 340, 498
Pileki, 13, 78, 102, 109-111, 123, 127, 132, 255-256, 266, 271, 275, 279-280, 283, 524, 562, 658

- Ramazan, 14, 53, 115, 127, 163, 202,
214, 268-269, 309-310, 312,
314-316, 404, 460, 498, 510, 514,
516, 522, 598, 614, 620, 622, 624,
630, 636, 638
- Rayiha, 43, 220, 273
- Rimis, 254, 258, 288, 532
- Sağdıç, 306
- Sahur, 53, 82, 115, 214, 310, 312, 314,
498, 510, 516
- Sakul, 110-111
- Serander, 10, 40, 107, 122, 133-135,
137, 148, 156, 218, 220, 382, 664
- Seyahatname, 42, 77, 159, 211, 237,
434, 644
- Sini, 110-112, 118, 168, 201, 343, 636,
654
- Sirim, 156, 440
- Sülfan, 11, 132, 157, 291, 348, 444, 462
- Sümela, 49, 131, 217, 448
- Sürmene, 24, 77-78, 85, 222, 242,
272, 312, 404, 666-671, 673-676
- Şalpazarı, 43, 87, 173, 197, 200, 208-
209, 247, 300, 304-305, 315, 318,
460, 578, 665-667, 669, 671-676
- Şerbet, 14, 144, 199-200, 233, 251,
297, 305, 310, 314, 326, 458, 598,
602, 604, 608, 610, 614, 616, 624,
630, 632, 638, 652, 654
- Şıra, 144, 178, 180, 211, 214, 350, 644,
646
- Şirana, 113, 178, 245
- Şirden, 54, 56
- Şoromil, 113, 221
- Tahrir, 30, 36-37, 195, 242, 251, 448
- Tandır, 10, 100, 114, 122, 128-129, 160,
257-259, 266, 337, 468, 500, 512,
532, 538, 652
- Tarhana, 11, 137, 154-155, 285, 348,
390, 661
- Terek, 114, 123
- Tereyağı, 10, 16-17, 48-54, 56, 82, 88,
91, 108-109, 113, 133, 153, 167, 181,
185, 190, 199-201, 207, 224-226,
228, 239, 255, 257, 259, 261, 272,
274-275, 284-286, 288, 290,
292, 300, 307, 310, 314, 324, 336,
340-341, 354, 356, 358, 360, 362,
364, 366, 368, 372, 376, 382, 388,
390, 396, 400, 402, 404, 406,
412, 414, 418, 424, 438, 440, 444,
448, 450, 452, 458, 460, 462,
466, 468, 470, 472, 476, 480,
482, 484, 488, 494, 496, 498,
500, 502, 504, 506, 508, 510, 512,
514, 516, 518, 520, 522, 524, 526,
532, 536, 538, 540, 544, 550, 556,
558, 560, 562, 564, 566, 568, 572,
574, 576, 582, 586, 590, 600, 602,
604, 608, 614, 616, 620, 624, 630,
632, 636, 638, 648, 652, 654,
658, 661
- Tırnaklı, 13, 194, 236, 259, 266, 350,
652
- Tonya, 54, 84, 87, 133-135, 220, 275,
284, 286, 304, 336, 388, 470, 478,
564, 568, 586, 590, 666-667,
669, 671-673, 675-676
- Tulum, 17, 54, 59, 63, 222
- Vakfikebir, 22, 43, 48, 60, 78, 84,
179, 242, 263, 286, 301, 470, 504,
666-676
- Xenophon, 19, 26, 36, 70, 92-93,
210-211, 248, 664
- Yağlaş, 17, 102, 219, 284, 289-290,
304, 314, 350, 590
- Yayı, 50-53, 56, 62, 116-117, 154, 318,
418, 538, 590
- Yomra, 22, 27, 40, 45, 78, 91, 124, 131,
135, 215, 242, 304, 321, 323, 663,
666-670, 672-676
- Yukarıhisar, 20
- Zaguda, 62, 87-88, 91, 245-246, 287,
354, 356, 368, 376, 500, 538, 570,
580
- Zeytinyağı, 17, 82, 164-165, 172, 242,
244-247, 249, 275, 286-287, 290,
296-297, 370, 396, 408, 410, 434,
454, 456, 508, 534, 540, 584, 588,
592, 598, 661, 664
- Zifin, 70, 72
- Zigana, 23, 70, 322, 642
- Zuluf, 35, 125, 157, 190-192, 247,
255-256, 271, 291, 462

