



SANAL KİTAPLAR
2025

ISBN978-625-95473-8-1

ÇORUM YEMEKLERİ Selma GÜRSEL



KAYNAK ESERLER 61

ÇORUM YEMEKLERİ

Selma GÜRSEL

Mahmut Selim GÜRSEL
2025

ISBN978-625-95473-8-1

İÇİNDEKİLER

Mahmut Selim GÜRSEL TAKDİM
Mahmut Selim GÜRSEL Hayat Hikâyesi
Selma GÜRSEL Hayat Hikayesi
Selma GÜRSEL ÖNSÖZ
ÇORBALAR HAKKINDA
BULGUR AŞI
CATAL AŞI
DÜĞÜL AŞI
HAMURAŞI
HELLE AŞI
KAYPAK AYI
SÜTLÜAŞ
TARHANA AŞI
TOYGA AŞI
TUTMAÇ AŞI
YARMA AŞI
YOĞURTLU AŞ
YEMEKLER HAKKINDA
BAL KALKBAĞI YEMEĞİ
BORHANI YUMURTALI
BORHANI MANTARLI
BORHANI HAMURLU

BULGUR PİLAVI
ÇILBIR
HELİSE
KEŞKEK
KÖZLEME
MADIMAK
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI
MIKLAMA İSPANAKLI
MIKLAMA YUMURTALI
MÜCVER
OĞMAÇ (HOŞMERİM)
PİKNİK YEMEĞİ
PİRİNC PİLAVI
TAS KEBABI
YAHNİ
ETLİK
BAHARATLI TEKER KIYMASI
DİKİ
İLİŞKİR (Sucuk)
HAMUR İŞLERİ
CIZLAK
ÇORUM MANTISI
ÇÖREK
DÖKME MANTI
EKMEK MANTISI

ERİŞTE
KATMER
KAZAN MANTISI
KURU MANTI
MAYALI
PEZİ YAĞLI EKMEK
SU BÖREĞİ
SULU KIZARTMA
TEPSİ MANTISI
YANIÇ
YUFKA EKMEĞİ
TATLILAR
AŞURE
BAKLAVA
BAL KABAĞI
ÇORUM BAKLAVASI (Sıkma Baklava)
GÜL BURMA (Sarığı Burma)
HAS BAKLAVA
HASIDA
HELVA
HOSAĞ
KARA ÇUVAL HELVASI
KAYKANA
PEKMEZ ÜRÜNLERİ
PEKMEZ YAPIMI

[AK PEKMEZ](#)
[BAL BAŞI](#)
[KÖME](#)
[KARA PEKMEZ](#)
[PESTİL](#)
[KUŞBURNU PERVEDE](#)
[REÇELLER](#)
[SİRKE](#)
[SAASAK BEYNİ \(KÖLEMEN\)](#)
[TEL TEL \(PİŞMANİYE\)](#)
[ZÜÜRT BAKLAVASI \(EKMEK TATLISI\)](#)

Çorum Yemekleri 3

TAKDİM

Bir kitabın doğması, o kitabı yazmaya kalkan kişinin amacına ve bilgi birikimine göre değerlendirilmesi uygun olarak görülmelidir.

Elinizde bulunan bu çalışmanın sizlere ulaşması için günlerini veren bu çabası için şükranlarımı sunarken, bu çalışmada da benim ufacık bir katkımın da bulunması beni bahtiyar etmiştir.

Bu çalışma ile sizlerde bazı bilgileri edinmiş ve faydalanmış olarak uzun yılların birikimlerinden aydınlanacağınızı göreceksiniz.

Bilgi; yazılmadıkça kaybolmaya açık birikimlerdir. Her insan bir kitaptır; onu okumamız gereklidir.

Tanımadığımız ve anlamadığımız kişiler hakkında nasıl kararlar veremezsek; bir çalışmayı da incelemeden, okumadan karar veremeyiz.

Mahmut Selim GÜRSEL

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Çorum Yemekleri 4



Mahmut Selim GÜRSEL

1947 tarihinde babamın subay olarak bulunduğu Erzurum'da bir at arabasında doğum evine giderken doğmuşum. Babam Eminsü Ali Rıza Gürsel, annem ise Fahriye hanımefendi idi.

İlkokula İskenderun'da başladım. Ankara' da bitirdim. Ankara Yenimahalle Ortaokulunun birinci sönestrinde babamın emekli olmasından dolayı 1960 yılında Çorum'a gelince Atatürk Ortaokuluna devam ettim. Babamın "oku da oğlum ceketimi satar seni okuturum" diyerek bana yaptığı nasihatleri ters tepki yaptı, okumuyorum diyerek okulu birinci sınıfta bıraktım. Marangoz çırağı olarak Azmi Başar ustanın yanına girdim. Askere gidene kadar ustanın yanında çalıştım.

1967 tarihin de askerlik dönüşü, Ankara Emniyet Müdürlüğüne teknisyen olarak göreve başladım.

Çorum Yemekleri 5

Ortaokulu dışarıdan 2 yılda bitirdim 1972 tarihinde

Polis Memuru olarak Ankara'da çeşitli şubeler ve karakollarda çalıştım. 16 Eylül 1973 tarihinde Selma (Kurşuncu) Hanımefendi ile evlendim.

1978 yılında ayında naklen Çorum İl Halk Kütüphanesine Memur olarak geçtim.

Dışarıdan Çorum Ticaret Lisesini iki yılda bitirdim.

Kendi kendime Osmanlıca'yı öğrenmeye uğraştım, Hat sanatı ile biraz ilgilendim 150 ye yakın Ser levham var, Çorum Güzel Sanatlar Galerisinde ve Kütüphane salonlarında bu levhaları sergiledim.

03. 08. 1988 tarihinde İl Halk Kütüphanesi Müdür yardımcılığına atandım.

1990 tarihinde kütüphanelerdeki kitapların tasnifi ile ilgili 10 yıllık bir araştırmamı "Alfabetik Onlu

Tasnif Fihristi (Dewey) "kitap haline getirip Kültür Bakanlığına sundum. Kitabımdan Türkiye'deki bütün kütüphanelere dağıtılmak üzere 1000 adet satın aldılar.

1993 yılında Türkiye'deki bütün kütüphanelerde bulunan " El Yazması" kitapların Ankara Milli Kütüphanesine toplanma kararı veren Kültür Bakanlığına karşı Çorumlu hemşerilerimi haber dar

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİR TIKLAYINIZ](#)

Çorum Yemekleri 6

ettim, mahalli radyodan ve gazeteler ile parti il Başkanlarını ile Millet Vekilimiz Adnan Türkoğlu ve Belediye Başkanımız rahmetli Turan Kılıççıolu' nun destekleri ile el yazma kitaplarımızın Çorum' da kalmasını sağladım!

Açık öğretim için üniversite sınavlarına girip kazandım. İkinci sınıfta iken 25 Nisan 1994 tarihinde Tatvan Bitlis'e Müdür olarak tayinim çıktı, tayin edildiğim yere gitmeyerek emekliliğimi istedim.

İlkokul sıralarında okuyarak pilot olmanın düşlerini kurardım. Bu hayalim gerçekleşmedi. Şu anda emekli memurum.

Marangozluk, oymacılık, Polis Memurluğu, Memurluk ve idarecilik yaptım. Her çalıştığım meslekte çeşitli önemli olaylar oldu ise de son çalıştığım kurumda bence; en önemli bir hatıramı anlatmak istiyorum:

Kütüphanedeki çalışmalarım ve " El Yazması Kitaplar"ın Çorum'da kalması için verdiğim çabalar neticesinde Bitlis Tatvan'a tayin edilme olayım beni çok yıktı. Fakat bu üzüntümün boş olduğunu zamanla gördüm. Rabb'imizin izni ile Hacca gitmek nasip oldu, iki kitap daha yayımladım ve elinizde bulunan bu derginin çıkmasına vesile oldum. Mesleklerin insanlara sağladığı maddi avantaj olarak, evinizi geçindirecek, namerde muhtaç etmeyecek avantajından başka, manevi olarak; sizin yaptığınız işlerle ilgili karşılaştığınız problemleri değerlendirirseniz a

Çorum Yemekleri 7

vantajların neler olabileceğini hayat okulundan öğrenmiş oldum.

Yazı yazmaya beni kimse teşvik etmedi Kütüphane için hazırladığım kitap beni yazmaya teşvik etti. Yazılarım mahalli basında yayımlandı. Yazılarımdan dolayı bir ödül almadım; fakat kitapları ve bu dergi benim için en büyük ödüldür.

İdealim: Çorum'a tam teşekküllü bilgisayar ortamında bir kütüphane kazandırmaktır. Bu idealim yüzünden tayinim çıktı. Yayımlanmış dört çalışmam bulunmaktadır. Bunlar:

" Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) ",

Bakanlığa sunulmuş; "Alfabetik Türk ve Yabancı Yazarlar Fihristi" ve "Ne Nerede Başlıklı Arama Fihristi" basım için hazır beklemektedir. Yazılarım daha çok araştırma dalı ile makale türüdür. Tiyatro çalışmalarım, şiir ve hikâye denemelerim bulunmaktadır.

Benim okuyucularıma diyeceklerim şudur ki. Doğru bildiğiniz konuları savunun. Bu savunmanız size belki tepkiler getirecektir. Bu tepkileri inceleyerek doğru olup olmadığını araştırın.

Çalışmalarım:

<https://gurselyayin.com>

corumlu2000@gmail.com

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Çorum Yemekleri 8

Selma GÜRSEL



1954 tarihinde Çorum'da doğdum. Babamın adı Mustafa Kurşuncu, annemin adı ise Memnune Kurşuncu idi. Ben ailenin 2. çocuğuyum. Annem 17 çocuk içinde bizim yaşamamızdan dolayı el bebek, gül bebek büyüttü. İlk okulu Çorum eski ismi Yirmi Yedi Mayıs İlkokulunda 1966 tarihinde bitirdim.

16ylül 1973 tarihinde Mahmut Selim Gürsel ile evlendim. Ankara'ya gelin gittim. Okumayı çok seviyordum. Bol bol kitap okur, kendi kendimi yetiştirmeye çalışırdım. Beyimin tayini nedeni ile 6 sene sonra doğmuş olduğum şehre geri geldik.

1994 tarihinde beyim emekli olunca beraberce 1995 tarihinde Hacca gittik

1996 tarihinde eşim "1997 ÇORUM" adlı çalışması için benden geleneksel yemeklerimizi yazmamı istedi. Bende anneme ve diğer büyüklerime danışarak ismi geçen kitapta Çorum'a ait yemekleri derledim. Ayrıca kap kacak, giyim ve kuşam bölümüne eşime yardım ettim. Yemek bölümü aceleyle geldiği için ölçülerini yazmaya fırsat bulamadıysan da beyimin teşfikiyle "Çorumlu 2000 Aylık Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi"nde aylık olarak o yemekleri ölçülü olmak üzere yayınladım.

1998 tarihinde beyim Gürsel Yayınevini açtı. Ona elimden gelen manevi destekte bulundum. Halen derginin çıkması için elimden gelen desteği vermeye çalışıyorum. 2003 tarihinde eşimin hazırladığı <http://www.corumlu.com> sitesinde bu yemekleri resimleyerek yayınlamaya başladı.

Çorum Yemekleri 9

ÇORBALAR HAKKINDA

Bu kısımda ;annemden öğrendiğim aş; yani çorbaların tarifini basitçe yapmaya çalıştım.

Bana göre; çorbalarımız yeni yeni kültürlerle çoğalmış ve sofralarımızı süslemektedir.

Çorum için önemli olan yaşadığımız yüzyılda mahalli olarak çorbalar pek çok evimizde yapılmaktadır. Ayrıca Çorum'un ilçelerinde çorbalarımız ufak tefek değişikliklerle aynı malzemelerle yapıldığını biliyorum.

Şimdi yapılan modem çorbaların mahalli mutfağımızdan faydalanarak, fabrikasyon olarak toz haline getirilmiş şekillerinden başka bir şey olmadığına inanıyorum. Bence hazır çorbalar günümüzün çalışan ev kadınlarının eve gelince hemen hazırlanmalarından hazırlama kolaylığında tercih edildiğini biliyorum. Yine bence bizim kendi öz varlığımız çorbalarımızı biraz vakit ayırarak hazırlamamız daha sağlıklı ve vitaminli olarak evimizin sağlığını koruyacağı inancındayım.

Selma
GÜRSEL

Çorum Yemekleri 10

BULGURAŞI

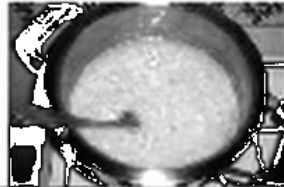
MALZEMESİ: 5-6 porsiyon için. 1 orta baş kuru soğan, bir yemek kaşığı tereyağı veya 2 yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı salça veya büyük bir domates, istenirse hem domates hem salça konulabilir 5 yemek kaşığı kıyma, 6 su bardağı su, 1 su bardağı bulgur, gereği kadar tuz.

Soğanlar ince olarak doğranır. Tencereye bir kaşık tereyağı konulur. Üç kaşık kavurulmuş ya da çiğ kıyma konulur. kıyma ve savaan ölünceye kadar kavrulur.

Yarım kaşık salça veya mevsimiyse domates doğranır. istenirse hem domates hem salça konulabilir

Beş bardak soğuk su ile bu karışım kaynatılır. Kaynayan suyun üzerine bir bardak Bulgur konularak pişene kadar beklenir

Pişen aş sıcak, sıcak servis yapılır.



Çorum Yemekleri 11

ÇATAL AŞI

MALZEMESİ: 5-6 porsiyon için. 6 su bardağı su. 1 su bardağı yeşil mercimek, 1 su bardağı yarma. 2 kaşık tereyağı, 1 çay bardağı kavurulmuş kıyma veya kıkırdak, 1 baş kuru soğan, bir tatlı kaşığı nane, isteğe göre kırmızı pul biber.

Yeşil mercimek önceden ayıklanır ve yıkanır. Yarma ayıklanmış geldiği için sadece yıkanır.

Yeşil mercimek önceden 6 su bardağı su ile haşlanır. Haşlanan mercimeğin üzerine bir bardak yarma katılarak biraz tuz konulur. Yarmalar pişene kadar kaynatılır. Sonra tavaya iki kaşık katı yağ konarak eritilir.

Pembeleşene kadar soğanlar kızartılır Kızaran soğanın üzerine çiğ veya kavurulmuş kıyma konularak kıyma kavrulur. (İstenilirse kakırdak konulur.)

Kavruan kıymanın üzerine nane ve istenilirse kırmızı biber dökülür.Çorba servisi yapılırken kaşıkla tabaklara bu sos konulur. İstenilirse kızartılan bu sos tencereye dökülebilir.

İsteğe bağı olarak çorba tabaklara konunca; bu çorbanın üzerine çökelek de ekilebilir. Yanında kuru soğanla gayet güzel Yenilir.



Çorum Yemekleri 12

DÜĞÜLAŞI

MALZEMESİ: 5-6 porsiyon için. 1 orta baş kuru soğan, bir yemek kaşığı tereyağı veya 2 yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı salça veya büyük bir domates, 5 yemek kaşığı kıyma, 5 su bardağı su, 1 su bardağı Dügül (ince bulgur), gereği kadar tuz.

Soğanlar ince olarak doğranır.

Tencereye bir kaşık tereyağı konulur. Üç kaşık kavrulmuş ya da çiğ kıyma konulur. Kıyma ve soğan öncelikle kavrulur. Yarım kaşık salça veya mevsimine göre domates doğranır.

Beş bardak soğuk su ile karışım bu kaynatılır. Kaynayan suyun üzerine bir bardak Dügül konularak pişene kadar beklenir

Pişen aş sıcak, sıcak servis yapılır.



12

Çorum

Yemekleri 13

HAMUR AŞI

MALZEMESİ: 1,5 bardak un, 1 Çay Bardağı Yeşil Mercimek, 1 Su Bardak Kesilmiş Hamur (aş için), 3 su bardak, 1 kaşık tereyağı, bir yemek kaşığı kuru nane, bir miktar kırmızı biber, 1 bardak yoğurt, iki diş sarımsak.

1,5 Su bardağı un katıca yoğrulur. Hamur oklava ile üç milim kalınlığında açılır. Açılan hamurun arasına biraz un serpilerek oklavaya sarılarak bıçakla oklavanın üzerinden kesilir. Kesilen hamur altı milimetre kare şeklinde kesilerek bir tarafta kurutulmaya bırakılır. (Hamur daha önceden yapılan başka bir hamur işi zamanında da yapılmış olabilir, kurutularak saklanır, sonradan aş içinde kullanabilirsiniz) çay bardağı yeşil mercimek ayıklanır, soğuk su ile yıkanır. 2 su bardağı su tencereye konularak mercimekler içine konulur ve haşlanmaya bırakılır.

Haşlanan mercimeğin içerisine üç su bardağı su konularak su kaynayıncaya kadar beklenir



13



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 14

kaynayan suya yarım yemek kaşık tuz atılır ve kuru hamurlar suyun içerisine atılır. Çorba kaynayınca hamurun piştiği kontrol edilir. Piştiği



Anlaşılan çorba ocaktan indirilir. Biraz soğumaya bırakılır. Yoğurdun kesilmemesi için soğuması gereklidir. Bir kapta iki diş sarımsak dövülür bir su bardağı yoğurt ile karıştırılarak soğutulan aşın içerisine karıştırılır. Bir tavada tereyağı eritilerek içerisine istenildiği kadar nane ve kırmızı pul biber dökülerek hazırlanır. Tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerine kızdırılan naneli yağ dökülerek servis yapılır.



14

Yemekleri 15

HELLEAŞI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için .1 su bardağı un,1,5 yemek kaşığı tereyağı,kıyma veya kakırdak,kırmızı pul biber. Un kavru olarak yapılan bir çorbadır.

Tencereye un konularak pembeleşene kadar kavrulur. Kavrulan un ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Un soğuyunca tekrar kısık ateşin üzerine konur, yavaş yavaş soğuk su konularak karıştırılır un çorba kıvamına gelinceye kadar su katılır. Çorbanın unu topaklanmasın diyerek devamlı karıştırılır.

Kaynayan çorda ocaktan alınır. Bir tavada yağ kızdırılır,içine kıyma veya kakırdak,kırmızı biber konarak çorbanın üzerine dökülür ve servis yapılır.



15

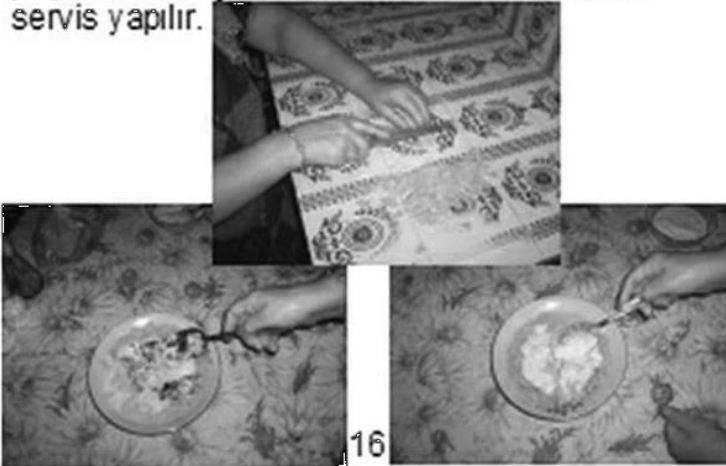
[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİR TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 16

KAYPAKAŞI

MALZEME Sİ: 2-3 porsiyon için: 1 çiğ yumurta, 1 su bardağı kesilmiş hamur. 1 su bardağı yoğurt. 3 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı nane. Önceden üçgen şeklinde kesilerek kurutulmuş hamur sıcak suda haşlanarak suluca kaba alınır. Hafif soğumaya bırakılır. Üzerine kaynar olarak yoğurt dökülürse çorbanın tadı bozulur, çünkü yoğurt fazla sıcaktan kesilir. Hafif soğuyan kaypak aşının üzerine bol sarımsaklı yoğurt katılır. Yağ tavasında bir miktar tereyağı eritilir, içine 1 adet yumurta kırılır. Yumurta pişince içine bir miktar kuru nane, pul biber ilave edilerek dökülür.

Bu karışım haşlanmış Kaypak aşına yoğurt katılmış hamurun üzerine dökülerek servis yapılır.



Yemekleri 17

SÜTLÜAŞ

MALZEME Sİ: 3-4 porsiyon- Su bardağı Çekilmiş Yarma, 4 su bardağı orta yağlı süt.

Yarma bir kapta yıkanıldıktan sonra bir tencerede dört bardaksu ile pişirilir. Aynı bir kapta 4 bardak süt kaynatılarak bekletilir. pişen yarmaların içerisine yarım tatlı kaşığı tuz atılır üzerine kaynatılan



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 18

TARHANAAŞI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon: 1 su bardağı toz veya dökme tarhana, yarım su bardağı nohut, bir miktar tuz, 1 yemek kaşığı tereyağı, bir yemek kaşığı kurunane.

Tarhananın Yapılışı: Katık yada yoğurt un, yarma, baharat ile birlikte katıca yoğrulur. Ufak parçalara elle bölünerek temiz bir bezin üzerinde kurutulur. Bu karışım kış için sonbaharda yapılır, kış için saklanır. Bazı ilçelerimizde kuruyan tarhanayı toz haline getirilir.



Toz tarhanası ılık suda on-on beş dakika ıslatılır. Dökme tarhana ise bir gün önceden ılık suda ıslatılır.



Yemekleri 19

Islatılan tarhana soğuk su ile özenerek bulamaç haline getirilir.



Islatılan tarhana soğuk su ile özenerek bulamaç haline getirilir. İstenilirse önceden ıslatılan nohut

kadar su konarak ocağa konur. Bu karışımı kaynayana kadar kaşık veya kepçe ile devamlı karıştırmak gerekmektedir.

Karıştırılmayan aş ya kesilir, yada pürtük pürtük olur.

Kızdırılan tereyağının içine nane, pul biber dökülür. İsteyenler salça da koyabilirler.



Yemekleri 20

TOYGA ŞI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,3 yemek kaşığı un yarım kilo katık (süzme yoğurt), 1 çay bardağı pirinç (istenilirse yarma),1 yumurta,1 veya 2 kaşık tereyağı,yeterli kadar pul kırmızı biber,yeterli kadar nane. Kraker için 1 bardak un,1 yumurta ve katı şekilde yoğrulması için yeterli su,krakeri kızartacak kadar yağ.

Yarımkilo katık, 3 yemek kaşığı un,bir çay bardağı pirinç (istenilirse yarma), bir yumurta kırılır suilave edilerek karıştırılır.



Ateşin üzerine konularak devamlı karıştırılır. Bu karışım devamlı karıştırılmazsa çorba süt kesigi gibi olur.

Kaynayan çorba ocaktan indirildikten sonra,bir miktar tereyağı eritilir,yağın içerisine pul kırmızı biber,nane katılır yağ kızdırılır. Kızgın yağ karışımı ocaktan indirilen çorba karışımının üzerine dökülür. Bu çorba Çorum'un düğünlerinin birinci

Yemekleri 21

yemeğidir. Düğün yemeklerinin üzerine ayrıca yumurta,un ve su ile katıca yoğrulan hamur serçe parmağı kalınlığında uzunca yuvarlanır kalınlığı kadar keskin bıçakla kesilerek kaynar yağda iyice kızartılır. Çorba servis yapılırken bu kraker çorbanın üzerine serpilir.

Düğünlerde bu krakerle beraber yağlı et suyu ile servis yapılır.

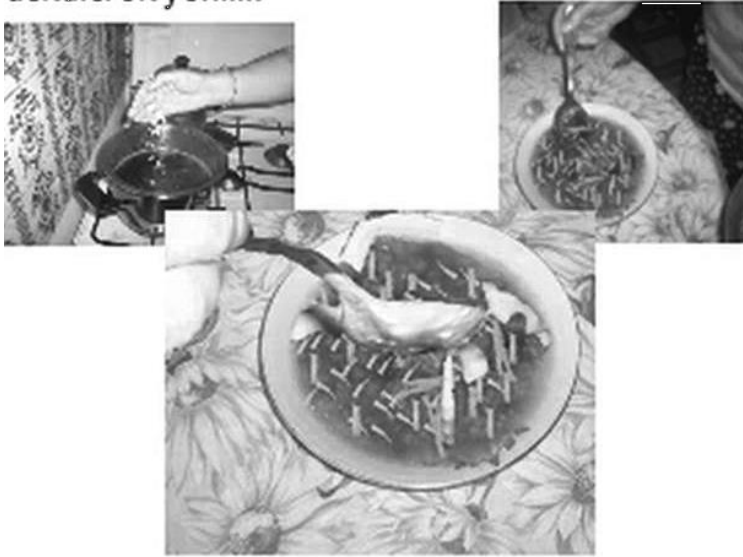


Yemekleri 22

TUTMAÇA Şİ

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,yarım kilo yeşil mercimek,1 su bardağı erişte,3 veya 5 diş sarımsak,bir bardak yoğur.

Yeşil mercimek,erişte,sarı msaklı yoğurt ile yapılan bir aştır. Yeşil mercimek önceden kaynatılarak pişirilir,ilistirden süzülür. Ocakta su kaynatılınca mercimekler kaynar suya atılır,bir miktar erişte atılır. Erişte pişme kıvamında ocaktan alınarak servis yapılır. Servis tabaklarının üzerine sarımsaklı bol yoğur dökülerek yenilir.



22

Yemekleri 23

YARMAA Şİ

MALZEMESİ: 2- 3 porsiyon için bir bardak yarma,2 kaşık tereyağı,1 baş soğan,2 kaşık kakırdak, bir miktar pul biber.

Yarma;altı bardaksuda haşlanır.

Haşlanan yarmanın üzerine tereyağı isterilirse kuru soğan ve kakırdak veyahut kıyma konulur. Pul biber ilave edilerek çorbanın üzerine kızgın olarak dökülür ve servis yapılır.



23

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

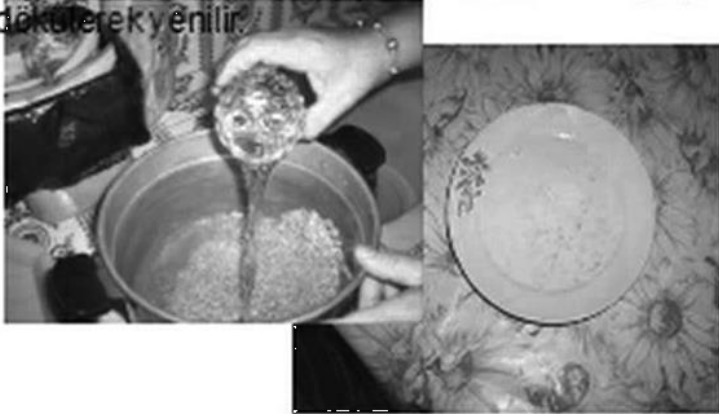
Yemekleri 24

YOĞURTLUAŞ

MALZEMESİ: 3-4 porsiyon-1 Su bardağı Çekilmiş Yarma 3 su bardağı yoğurt, 4 su bardağı orta yağlı süt.

Yarma bir kapta yıkandıktan sonra bir tencerede dört bardak su ile pişirilir. Pişen yarmaların içerisine yarım tatlı kaşığı tuz atılarak bir taşım kaynatılarak biraz ılıması için bırakılır. Aynı bir kapta süz bardak yoğurt kaşıkla özenerek ılıyan yarmalar bu ayranın içerisine atılarak servis yapılır. Aşservis yapılır.

Yeşil mercimek, erişte, sarımsaklı yoğurt ile yapılan bir aştır. Yeşil mercimek önceden kaynatılarak pişirilir, iletirden süzülür. Ocakta su kaynatılınca mercimekler kaynar suya atılır, bir miktar erişte atılır. Erişte pişme kıvamında ocaktan alınarak servis yapılır. Servis tabaklarının üzerine sarımsaklı bol yoğurt dökülerek yenilir.



Yemekleri 25

YEMEKLER HAKKINDA

Bu kısımda ;annemden ve sonradan öğrendiğim yemeklerin tarifini basitçe yapmaya çalıştım.

Bu sayfalarda göreceğiniz pek çok yemeğin tarifini bildiğinizi biliyorum. Amacım ileri kuşakların Çorum'a mahsus bu yemeklerin unutulmaması ve damaklezzetimizin yaşatılması amacını taşımaktayım.

Tarifleri yine basit ölçülere göre yapmaya çalıştım.

Bilmediğiniz yemek tariflerinde faydalanacağınızı umaraffiyet olsun derim.

SelmaGÜRSEL

Yemekleri 26

BAL KABAĞI YEMEĞİ

MALZEMESİ: 1 kilo temizlenmiş balkabağı,1 kaşık tereyağı,tatlı kaşığı tuz,bir yemek kaşığı toz şeker,2 adet çiğ yumurta.

Temizlenmiş bal kabağı,3 santimetre küp büyüklüğünde doğranır. Ocağa konulan bir miktar su ile haşlanır. Üzerine toz şeker serpilir, bir tatlı kaşığı tuz serpilir.

Başka kapta tereyağı eritilir,yumurtalar pişirilir.

Pişmiş yumurta kaynamakta olan kabağın üzerine dökülerek bir miktar daha pişirilir. Dinlendirilen yemek servis yapılır.



26

Yemekleri 27

BORHANI (Yumurtalı)

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 yumurta,500 gram yoğurt, 50 gram tereyağı,bir tutam nane,1-2 diş sarımsak.

Tavada kızdırılan yağın içerisine yumurtalar kırılarak karıştırılır

Yumurtalar pişmek üzere iken üzerine nane, kırmızı pul biber ve istenildiği kadar tuz



Başka bir kabın içinde özenen yoğurda bir miktar sarımsak dövülür. Kızartılan yumurtalar üzerine sarımsak dövülmüş yoğurt ile

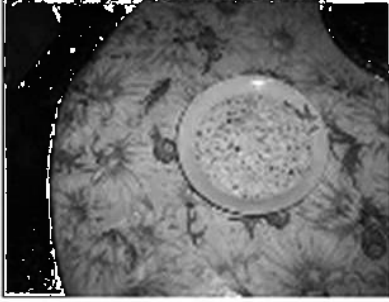


27

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 28

İstenirse; Kaynar suya yumurtalar kırılarak haşlanırlar. Haşlanan yumurtanın suyu süzülür ayrı bir kaba konulur. Süzülen yumurtaların bulunduğu kaba özenen sarımsaklı yoğurt ve bir miktar tuz katılarak karıştırılır. Tavada tereyağı ile nane kavrukları yoğurtlu yumurtanın üzerine dökülerek karıştırılarak servis yapılır.



BORHANI (Mantarlı)

MALZEME Sİ: 2-3 porsiyon için, 250 gram kültür mantarı, bir kilogram yoğurt, 100 gram tereyağı, bir tutam nane, 1-2 diş sarımsak.

Mantarlar soğuk su ile iyice yıkanır. Yıkanana mantarlar küçük küçük doğranarak tekrar yıkanır. Suyunun süzülmesi için süzgece konur. 50 gram tereyağı tavaya konarak eritilir. Doğranmış mantarlar yağın içine atılır ve bir miktar tuz konularak karıştırılarak kavrulur.

Başka bir kaptan özenen yoğurtta sarımsak dövülerek kavrulmuş mantarlar atılarak karıştırılır. Üzerine tekrar tereyağının diğer kısmı nane ile kızartılarak dökülür ve servis yapılır.

Yemekleri 29

BORHANI (Hamurlu)

MALZEME Sİ: 2-3 porsiyon için, bir yufka ekmeği büyüklüğünde hamur, bir kilogram yoğurt, 50 gram tereyağı, bir tutam nane, 1-2 diş sarımsak. Bu borhani daha çok kadınların Ramazan ayı için imcece olarak mantı bükmeleleri için toplandıktan sonra hazır bulunan hamurdan yapılır.

Açılmış hamur parçalara mantı hamuru gibi 4x4 ebadında kesilir, bu hamurun içine kıyma konularak ikiye bükülerek muska şeklinde içerisine kavrulmuş kıyma ve maydanoz konularak hamurlar birleştirirler.

Bir kaptan yeterli kadar su kaynatılır. Muska hamurlar bu kaynar suya atılarak bir miktar haşlanırlar.

Hamurlar suda haşlanınca süzülerek leğene alınır. Yoğurt, mikser veya bir kaşıkla koyu ayran kıvamında özenir.

Başka bir kaptan ezilen sarımsaklar katılarak karıştırılır. Haşlanan hamur özenmiş hamurun içine dökülerek karıştırılır.

Üzerine tereyağı nane ile kızartılarak dökülür ve servis yapılır.

Yemekleri 30

BULGUR PİLAVI

MALZEMESİ: 4-5 porsiyon 1 Ölçü bulgur, 1,5 ölçü tavuk suyu. Bir kaşık Tereyağı, biber, tuz, su

Bir buçuk ölçü et veya tavuk suyu tencerede kaynatılır.

İstendiği kadar tuz konularak bir ölçü bulgur kaynatılan suya katılır.

Bulgur normal ateşte suyu çekene kadar pişirilir.

Ateşten indirilen tencerenin kapağının arasına beyaz kağıt konularak biraz dinlendirince üzerine istenilen miktarda kızgın tereyağı eritilerek döküle-rek servis yapılır.



30

Yemekleri 31

ÇILBIR

MALZEMESİ: 3-4 porsiyon için, 400 gram kuru soğan, 250 gram koyun kıyması, 3 yumurta, 50 gram tereyağı, 2 domates, 2 adet sivri biber, isteğe göre kırmızı pul biber, tuz. 4 su bardağı su

Soğanlar kabuklarından soyulur ve doğranarak bir tencereye konulur.

50 gram tereyağı yada margarin soğanların üzerine konarak tencere ateşe konulur.

Yağ eriyip, soğanlar biraz ölüncce üzerine kıyma konularak istenildiği kadar tuz ilave edilir.

Soğanlar ölüncceye kadar önceden yıkanan domates ve biber doğranır.

Kıymalar haşlanınca doğranmış olan domates ve biberi tencereye konularak üzerine yumurtalar kırılır üzerine istenildiği kadar pul



31

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 32

Kıymalar haşlanınca doğranmış olan domates ve biberi tencereye konularak üzerine yumurtalar kırılır üzerine istenildiği kadar pul biber konulur.

Bu karışım güzelce ateşte karıştırılır. Karıştırılan bu yemeğin üzerine 4 su bardağı soğuk su ilave edilir,tuzu istediğiniz kadar ayarlanır.

Kısık ateşte çılbrır yarım saat kadar pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.



32

Yemekleri 33

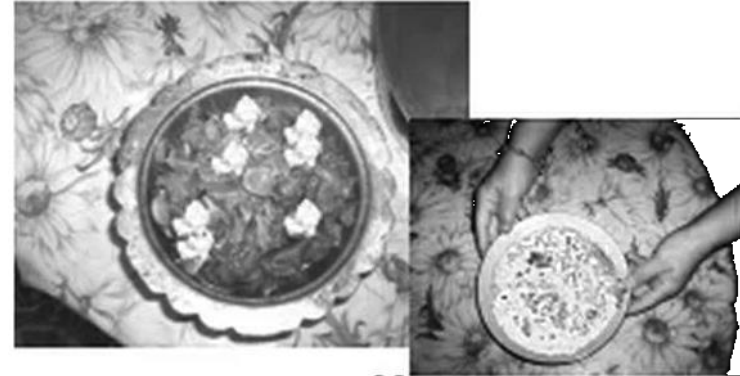
HELİSE

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 500 gram kemiksiz,yağsız dana eti,500 gram yarma,nane, kırmızı biber 100 gramtereyağı.

Önce yağsız ve kemiksiz dana eti haşlama olarak pişirilir.

Et suyundan ayrılarak bir kapta soğumaya bırakılır.

Ayrı bir kapta ise yarmalar haşlanarak suyu süzülür. Haşlanan yarma ve et büyük bir havana konarak ikisi güzelce dövülerek karıştırılır. Bu bulamadan üzerine biraz et suyu ve tuz konularak bir taşım pişirilir. Yağ tavasında,yağ,nane,kırmızı biber kızdırılarak tabağa konulan helisenin üzerine dökülerek servis yapılır.



33

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 34

KEŞKEK

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 500 gram kemikli yağlı koyun eti (Etlik zamanı yapılmış kemikli koyun eti daha makbuldür), 3 su bardağı bütün yarma, iki baş büyük soğan, baharat, kırmızı biber, salça.

Keşkek kazanı varsa, keşkek kazanında. Keşkek kazanı yoksa güveçte de pişirilebilir. İstenirse ekmek fırınında pişirtirilir.



34

Yemekleri 35

Yarmalar yıkana rak pişirilecek kabın içine konur, Etlik dikisi yoksa kasaptan alınmış kemikli yağlı koyun eti çiğ olarak tencereye konulur iki baş kuru soğan doğranarak yarmaların içine karıştırılır. Bir miktar su konulur, baharat ve tuz, salça konularak pişirme kabının kapağı kapatılır.

Kapatılan kapağın hava almaması için etrafı civık hamurla kapatılır. Bir santim kadar yeri boş bırakılır. Buradan buharın çıkması gereklidir. Fırında pişirilme için fırın ustasına yollanır, yada ocakta pişirilir. Sıcak servis



35

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 36

KÖZLEME (KÜLBASTI)

Daha çok Çorum'da küre önünde yenilen ve ateşin üzerinde direkt pişirilen süt danası,koyun veya kuzu etinin pirzola kısmından yapılır. Kasaptan alınan pirzola veya bonfile küre önünde,üzerine tuz ve kekik ekilerek kor ateşi üzerinde yenecek kıvamda kızartılır. daha önceden hazırlanmış pirinç pilavı üzerine konulur etraf kürede kızartılan domates,biber ile sislenerek servis yapılır.



Yemekleri 37

MADIMAK

MALZEME Sİ: 2-3 porsiyon için, 500 gram ayıklanmış madımak, 100 gram kıyılmış pastırma, 50 gram tereyağı, veya zeytin yağı, bir fincan pilavlık bulgur, tuz, yoğurt, bir baş sarımsak.

İç Anadolu'da bilhassa Çorum civarında



İlkbaharın çok sevilen yemeğidir. Tarlalardan toplanan madımaklar pazarlara getirilir. Pazardan alınan madımaklar ot ve kök kısımları ayıklanır. Ayıklandıktan sonra güzelce suda yıkanır ve bir kaptaki suda bir miktar bekletilerek topraktan iyice arındırılır. Süzgeçten geçirildikten sonra biraz suyunun süzülmesi için bekletilirler. Temizlenen madımaklar satırla ince ince kıyılırlar.

Tencerede tereyağı eritilir. Eritilen yağın içine kıyılmış soğan ile bir miktar kuş başı şeklinde doğranmış pastırma konulur. Pastırma yoksa

Yemekleri 38

Tencerede tereyağı eritilir. Eritilen yağın içine kıyılmış soğan ile bir miktar kuş başı şeklinde doğranmış pastırma konulur. Pastırma yoksa kurutulmuş çemenle birlikte bir miktar kıyma konulur. Tencereye 4 su bardağı su ile bir miktar tuz konularak kaynatılır. Kaynayan suya kıyılmış madımak bu tencereye konularak pişirilir. Madımak bir miktar piştikten sonra bir fincan pilavlık bulgur konulur ve pişirilmeye devam edilir.

Piştikten sonra tabaklara veya aşleğenine konularak üzerine sarımsaklı yoğurt ekilir.

Yufka ekmeği sunağı ile yemesi çok lezzetli olur.



Yemekleri 39

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon 2 su Bardağı su, 1 su Bardağı bulgur, 1 su Bardağı yeşil mercimek, bir yemek kaşığı tereyağı.

Bir su Bardağı mercimek ayıklandıktan sonra bir buçuk bardak suda haşlanır.

Kalan suya bir bardak soğuk su daha konarak tencerede kaynatılır. İçerisine istendiği kadar tuz konulur.

Kaynayan suya bir su bardağı bulgur ilave edilir, kısık ateşte bulgur su çekilene kadar pişirilir.

Ateşten indirilen tencerenin kapağının arasına beyaz kağıt konularak biraz dinlendirince üzerine istenilen miktarda kızgın tereyağı eritilerek dökülür. Bir miktar pilav dinlenmeye bırakılır.

İstenilirse servis yapılırken kara biber dökülür.



Yemekleri 40

MIKLAMA İSPANAKLI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 400 gram temizlenmiş ıspanak, 50 gram tereyağı, üç yumurta, tuz, biber.

İspanakları iyice ayıklanarak kökleri alınır.

Büyük bir kap içerisinde ıspanaklar.

Bir müddet sonra yıkanarak süzgeçte bekletilirler. Yıkanmış ıspanak bıçak ile fazla ufak olmamak kaydı ile doğranır.

Bir tencereye yağ konarak eritilir. Doğranan ıspanaklar eritilmiş yağın üzerine dökülerek bir miktar tuz serpilir, kaşık ile karıştırılır. İspanaklar yağla biraz haşlanınca tencerede bulunan ıspanaklar kaşık ile tencerenin içinde düz bir zemin elde edilir.

Bu zeminin üzerine üç adet yumurta kırılır, kırılan yumurtaların üzerine kırmızı biber



40

Yemekleri 41

Serpilir. Yumurtalar pişene kadar tencere kısık ateş üzerinde bırakılır.

Yumurtalar pişince yumurtaları dağıtmadan bıçak veya ersinle ıspanaklar üçe bölünerek servis yapılır.



41

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 42

MIKLAMA (Yumurta)

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, üç yumurta, 150 gram malzeme (peynir, pastırma, kıyma), 100 gram tereyağı, bir miktar tuz ve kırmızı biber.

Sade yumurta, beyaz peynir, çökelik, pastırma veya kıyma ile yapılır.

Tavada yağ iyice kızdırıldıktan sonra kullanılacak olan malzemeler tavaya konulur. Bu malzemenin üzerine yumurtalar kırılır ve kırmızı biber serpilir. Yumurtalar hafifçe pişince servis yapılır.



42

Yemekleri 43

MÜCVER

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 300 gram çiğ orta yağlı kıyma, beş yumurta, tuz, biber

Mücver için hususi tava gereklidir. Bu tava biraz derince ve çukurca olmalıdır.

Tavaya bir miktar yağ konulur, yağ erir erimez çiğ kıyma ve bir miktar tuz ve biber tavaya konulur. Üzerine yumurtalar kırılarak kıyma kavrulana kadar karıştırılır.

Piştikten sonra tabaklara konularak servis yapılır.



43

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 44

OĞMAÇ (HOŞMERİM)

MALZEME Sİ: 2-3 porsiyon için, 4 yufka ekmeği (biri tavaya doğranır, diğerlerine dürüm yapmak için), 100 gram tereyağı, 3 yumurta, bir tutam tuz.

Bir kaptayla kızdırılır. Kızgın yağın içine elde ufaltılmış bir adet yufka ekmeği dökülür. Üzerine bir miktar tuz ve üç çiğ yumurta kırılır ve karıştırılarak yumurtalar tam pişmeden ocaktan



44

Yemekleri 45

PIKNİK YEMEĞİ

Bilinen piknik yemeklerinin en kolay olanı tavuk budu, tavuk göğü, tavuk kanadı ve diğer kırmızı etlerin ateş üzerinde kızartılması ile açık havada götürülen diğer sebzelerle yenilir.



45

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 46

PIRINÇ PILAVI

MALZEMESİ: Yapılacak kadar pirinç bir ölçü, aynı ölçüyle 1,5 ölçü et suyu, kara biber, istenildiği kadar tuz, 1 yemek kaşık tereyağı

Bir ölçü pirinç önceden içerisine bir yemek kaşığı tuz bulunan sıcak su ile yarım saat ıslatılır. Sonra süzülür, yıkanır.

Pirincin kalitesine ve su kaldırma kapasitesine göre bir buçuk ölçü et veya tavuk suyu kaynatılır. Kaynayan suya istenildiği kadar tuz atılır.

Yıkanarak süzülen pirinç kaynayan suyun içine atılarak pilav kısık ateşte pişirilir.

Ateşten indirilen tencerenin kapağının arasına beyaz kağıt konularak biraz dinlendirince üzerine istenilen miktarda kızgın tereyağı eritilerek dökülerek ve servis yapılır.

Tabakta olan pirinç pilavının üzerine tavuk eti, kara biber konularak servis yapılır.



Yemekleri 47

TAŞ KEBABI

MALZEMESİ: 4-5 porsiyon için, 800 gram kemiksiz fazla yağı alınmış kuzu veya koyun kuşbaşı, bir kaç baş kuru soğan, 1 kaşık salça, 50 gram tereyağı.

Kuzu etinden kemiksiz kuşbaşı ile yapılır.

İstenilirse birkaç baş soğan doğranırsa daha lezzetli olur.

Et iyice yıkanarak temizlenir,. Fazla büyük kuşbaşı varsa küçültülür bir miktar tuz ile ovulur. Soğanlar ince kıyılır. Tencerenin içine tereyağı eritilir soğanlar haşlanır. Salça eritilir.



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 48

Eti alacak kadar büyüklükte bir bakır tase et istenildiği kadar tuz ekilerek kazana tasın ağı kazanın tabanına gelecek şekilde kapatılır.

Bir miktar su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.

Piştirilirken kapatılan tencerenin içine konulan su tasın dolar boşalır.

Et bu bırakıp emme ile ve tencerenin buharı ile pişer. Pişen kebab, sıcak sıcak servis yapılır.



48

Yemekleri 49

YAHNİ

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 600 gram kemikli parça et. Bir miktar tuz, salça, kara biber.

Çoğunlukla düğünlerde pişirilir, evde de belirli günlerde yapılır.

Yemeklik kemikli et yıkandıktan sonra tencereye konulur.

Et kendi yağı ile ateşte bir miktar kızartılır.

Üzerine bir miktar tuz ve salça konulduktan sonra eti örtecek kadar su konularak et pişinceye kadar pişirilir. pişirilen et tabaklara konulunca üzerine kara biber serpilerek servis yapılır.



49

[KİTAP BASIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 50

ETLİK ÜRÜNLERİ

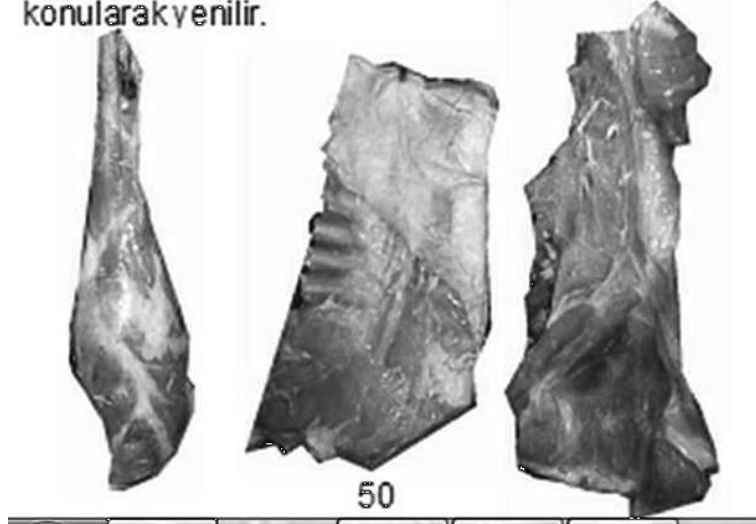
ETLİK VE ÜRÜNLERİ

Etlük için; sığır, koyun veya keçi eti kullanılır.

Pazara gidilerek evin bütçesine göre bir sığır veya birkaç koyun alınır. Hayvan kesiminden anlıyorsa, etlik yapan tarafından, anlamıyorsa kasap çağırılarak mal kestirilir. Etler bir gün sertleşmesi için dinlendirilir. Dinlendirilen et parçalara ayrılır. Kaba etlerden kıyma, kuşbaşı yapılır. Kemikli parçalar da küçük küçük kırılarak kızartılır.

BAHARATLI TEKER KIYMASI

İlişkir yapılmayan ev sucuk yerine, sucuk baharatı ile kavurduğu kıyma ile küçük bir teker yapar. Bu baharatlı kavurulmuş kıyma ile, yumurta pişiriminde veya kesilerek dürüm içerisine konularak yenilir.



Yemekleri 51

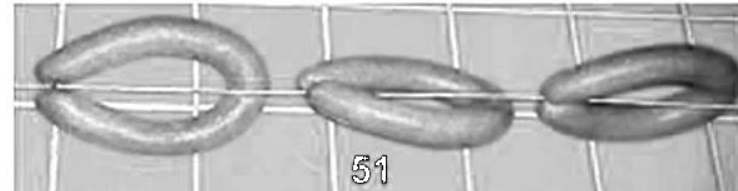
DİKİ

Kemikli veya kemiksiz olarak yapılır. Etliğin kemiksiz etinden kuşbaşı büyüklüğünde kesilerek kavrulur. Diki sıcakken yağı ile birlikte bir kaba boşaltılır, tahta kaşıkla biraz sıkıştırılır, donması beklenir.

Donan diki kaptan çıkartılarak ortasından ip geçirilerek tavana asılır ve ihtiyaca göre kesilerek kullanılır. Aynı şekilde kemikli et parçaları da kavrulur ve bir kaba konularak kendi yağı ile saklanırlar.

İLİŞKİR (et Sucuğu)

Sucuk yapılacak et için her 5 kiloya 300-400 gram kadar sarımsak ayıklanır. Et sarımsakla beraber kıyma makinesinde çekilir. Çekilen et için kilo başına konulacak baharat aktardan alınarak ete katılarak baharatla birlikte hamur yoğrulur gibi yoğrulur. Yoğrulan et bir gece bekletilir. Yapılacak kadar kurutulmuş koyun bağırsağı ılık suda ıslatılır. Sucuk kıyması bağırsaklara el ile veya et makinesi ağzına takılan huni ile doldurulur. 35-40 santim de bir kesilerek kangal yapılır, bağırsakların ağzı bağlanarak oklağı ile yastıtılarak kurutulur. Lazım oldukça dayenilir.



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 52

HAMUR İŞLERİ

Hamur işleri bu gün için çalışan bayanların fırsat bularak yapabilmeleri için bir yardımcı bilgi olarak hazırlamayı düşündüm

İlimizin;eski ev hanımları,pek çok zaman ailesinin karnını doyurmak için hamurdan yaptıkları yiyecekleri sunma ihtiyacında idiler. Bu günkü gibi evlere fırınlardan ekmek gelmesi pek zordu. Çorum'da pek çok ev eskiden evde yaptıkları ekmeklerle karınlarını doyururlardı. Bu bakımdan ev kadınları olan babaannelerimiz, anne annelerimiz hamurdan pek çok çeşit ekmek yaparak ailesinin önüne öğün diyerek sunarlardı.

Son otuz yıl içerisinde;ilimizde dışarıdan yani,fırınlarda pişirilip gelen,tava ekmeği, francala, somun cinsi ekmeklerle haşır neşir olduklarından ev ekmekleri artık unutulmaya başladı. Bu nedenle de bazı hamurdan yapılan yiyeceklerde yok olmaya,unutulmaya başlandı.

Şimdi artık ev ekmeklerininve hamur işlerini yapan imalathaneler bulunmakta,bunlardan alınarak eski ev kültürü olan yemeklerimiz yapılmaya çalışılmakta.Merak ederek,bunları yapmasını bilmeyen hanımların ihtiyacı olur diyerek bu bilgilerimi kayda aldım.

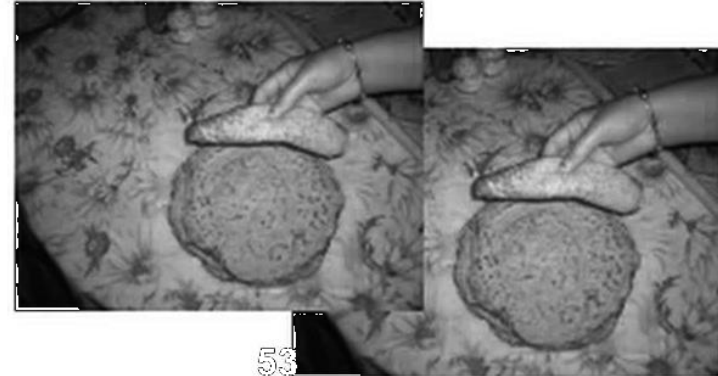
İnşallah faydalanarak,ev halkınıza damak kültürümüzün ürünlerinden olan hamur işlerinden yapar ve tattırırsınız. Selma GÜRSEL

Yemekleri 53

CIZLAK

MALZEMESİ:2-3 porsiyon için:2 su bardağı un,yeterli kadar ılık su,kibrit kutusunun yarısı kadar yaş maya,bir tatlı kaşığı tuz,yeterli kadar tereyağı

Kullanılacak kadar un alınır,içerisine bir miktar yaş maya katılır. Tuz ilavesi yapıldıktan sonra ılık su ile karıştırılır karılacak hamur,bardığından akacak kıvamda hazırlanır. Kızdırılmış ve hafifçe yağlanmış ekmek sacı veya yanmaz tava ateşte hafifçe yağlanır. Isıtılır tavaya karılan hamur yemek kepçe ile dökülür. Pişirilir. Sonradan arkası aynı şekilde pişirilir. Pişen hamur alınarak tereyağı ile yağlanır. İstenilirse dörde kesilir,yada dürülerek sıcak sıcak servis yapılır.



Yemekleri 54

ÇORUM MANTISI

MALZEMESİ : 5-6 porsiyon-100 Gram kavrulmuş kıyma,4 bardak un,1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere, 1 yemek kaşığı tuz,2,5 su bardağı ılık su,1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ,yarım yemek kaşığı salça,mevsimi ise domateste doğranır. iki diş sarımsak,bir su bardağı yoğurt. Her yumak bir pişirim olarak 4 porsiyon mantı.

Un maya katılmadan katı bir şekilde yoğrulur, yoğrulan hamur üç adet yumak tutulur ve açılır.



54

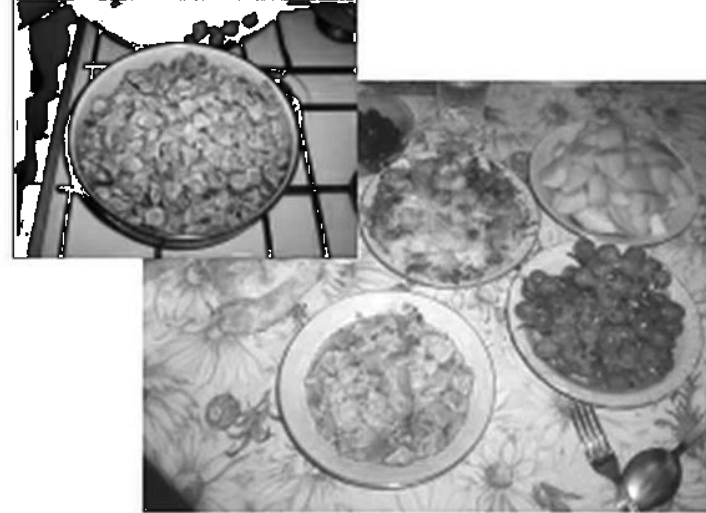
Yemekleri 55

Açılan hamur 3x3 ebadında kesilerek istenirse içerisine kıyma,istenmezse düz olarak dört kenarı birleştirilerek sıkılır.

Bükülerek mantı haline getirilen mantılar tavaya dizilir. Kızartılan mantılar bir kenara konur.

Tenceremizi ateşe koyup margarin ve yarım kaşık salçayı koyarak sosu hazırlarız. istenilirse bu sosa domateste doğranır.sosun üzerine 2,5 bardak suyu koyarak kaynatırız. kaynayan suya istenildiği kadar tuz konarak üzerine kızartılan mantıyı dökerek pişiririz.

Pişen mantı tabaklara konularak servise hazırlanır,birkaç dakika soğumaya bırakılır. hafif soğuyan mantının üzerine yoğurt sarımsak konularak afiyetle yenilir.



55

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 56

ÇÖREK

MALZEMESİ: Gerektiği kadar un,maya,yağ ve içine konulacak katkı malzemesi.

Fırında mayalı hamurdan; haşhaşlı, kıymalı, cevizli,ıspanaklı,peynirli,çörekli gibi katkıları konularak yapılır.

Gerekli kadar un ılık su ile yoğrulurken içine gerekli kadar maya konulur. Hamurun üzeri örtülür.

Bir miktar bekletildikten sonra hamur alınarak istenilen çörek malzemeleri ile bir tepsiye hazırlanır. Fırına verilerek pişirilir.

Kullanılan malzemelere göre ad verilir. Cevizli çörek,kıymalı çörek,haşhaşlı çörek,peynirli



Yemekleri 57

DÖKME MANTI

MALZEMESİ: Gerektiği kadar un

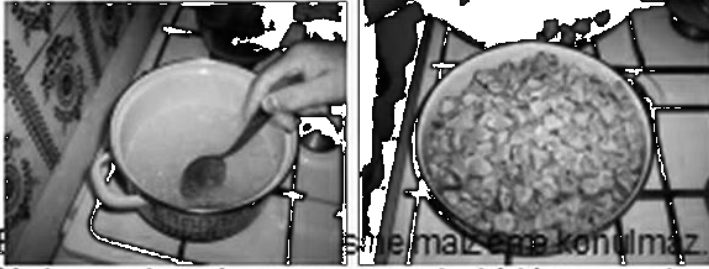
Bu mantı daha çok ramazan ayı için hazırlanarak birtarafa bırakılır ve her akşam bir miktar kaynar suda pişirirken içine bir miktar kavrulmuş kıyma atılarak pişirilir ve servis yapılır.

Çorumluların Ramazan ayında oruç bozumunda sofralarının baş köşeyemeğidir. Ramazan ayı boyunca yeneceği için un bolca ve ihtiyaca göre konularak yoğrulur. Daha çok imece usulü ile bayanlar arasında birlikte yapılır ve her gün birisinin evinde hazırlanır.



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 58



Malzeme konulmamasının sebebi bir aya yakın süre beklemesi nedeni ile içine konan harcın bozulması ihtimaline karşıdır.

Mantılar büküldükçe bayanın birisi hafif yağlı tavada bu mantıları kızartır ve saklanacak kabın içerisine koyar. İhtiyaca göre bükülen bu mantılar kuru bir ortamda üzeri örtülerek saklanır.



Ramazan boyunca ihtiyaca göre topun atılmasına on dakika önce kaynar suda üzerine biraz salça,biraz kavrulmuş kıyma atılarak pişirilir, çorbadan sonra servis yapılır. Üzerine isteğe göre sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt dökülür.

Yemekleri 59

EKMEK MANTISI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon-100 gram kavrulmuş kıyma,2,5 Bardak su,1kaşık margarin yada tereya-ğı,1 kaşık salça,tuz,pul biber,bir çanak yoğurt 2 diş sarımsak

Evde bayatlamış ekmeklerden yapılır. Ev ekonomisine katkı bakımından önemlidir. Bayatlamış ekmek bıçakla küçük parçalara bölünerek hazırlanan tepsiye konulur.

Tereyağı tencerede su bir tencereye konularak bir miktar salça konulur. Tencereye kıyma eklenerek su kaynatılır.

Kaynayan karışimli su ocaktan indirilince biraz soğumaya bırakılır. Ilık karışimli su doğranmış ekmeklerin üzerine kaşıkla dökülür. Bol sarımsaklı yoğurt mantının üzerine dökülerek



Yemekleri 60

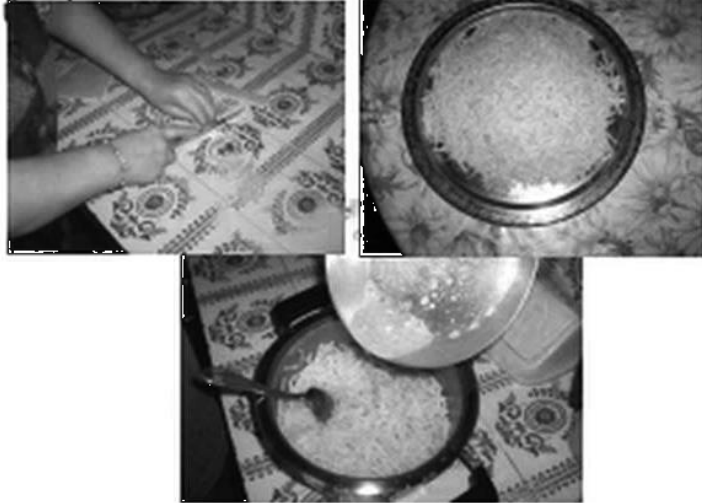
ERİŞTE

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 2 su bardağı erişte, 4 bardak su, 2 yemek kaşığı tereyağı.

Kış ayları rahatlıkla kullanılabilen, ev kadınlarının yaptıkları bir çeşit makarnadır.

Yapımı: erişte kış boyu kullanılacak kadar alınır. Her hamur yumağına bir adet yumurta ayarlanır. Kullanılacak kadar bu hamura tuz atılır. Bu karışım soğuk su ile çok katı olarak yoğrulur.

Yoğrulan hamur eşit parçalara bölünerek yumak haline getirilir. Bu yumaklara un serpilerek oklava ile 1,5-2 milimetre kadar kalınlığında açılır. Açılan bu hamur temiz bir sofraya bezi veya örtü



Yemekleri 61

Konarak kurutulur. Dikkat edilecek husus bu hamurların çok kurumaması gerekmektedir. Hamur açımı bittikten sonra yarı kurumuş hamurlar 6 veya 7 kat aralarına çok az un serpilerek üst üste konulur. Bu yufkalar önce 4 eşit parçaya bölünür, bölünen bu parçalar 1,5-2 santim şeklinde şeritler halinde kesilir. Kesilen bu şeritler ince şekilde doğranarak başka temiz bir sergi üzerine serilerek kurutulurlar.

Pişirilmesi: yarım tencere su kaynatılır. Kaynayan suyun içine yarım yemek kaşığı tuz ilave edilir. Erişteler bu kaynar suya atılır. Hamur pişene kadar kaynatılır.

Ocaktan alınan bu erişte akli başına gelmesi için 1 su bardağı soğuk su katılır.

Tencere süzgeç ile süzülerek erişteler ayrılır. Süzgeçten alınan erişteler tencereye konur. Yağ tavasında eritilen tereyağı tencereye



Yemekleri 62

ERİŞTE

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 su bardağı erişte,4 bardak su,2 yemek kaşığı tereyağı.

Kış ayları rahatlıkla kullanılabilen,ev kadınlarının yaptıkları bir çeşit makarnadır.

Yapımı: erişte kış boy u kullanılacak kadar un alınır. Her hamur yumağına bir adet yumurta ayarlanır. Kullanılacak kadar bu hamura tuz atılır. Bu karışım soğuk su ile çok katı olarak yoğrulur.

Yoğrulan hamur eşit parçalara bölünerek yumak haline getirilir. Bu yumaklara un serpilerek oklava ile 1,5-2 milimetre kadar kalınlığında açılır. Açılan bu hamur temiz bir sofra bezi veya örtü üzerine



Yemekleri 63

Piştirilmesi: yarım tencere su kaynatılır. Kaynayan suyun içine yarım yemek kaşığı tuz ilave edilir. Erişteler bu kaynar suya atılır. Hamur pişene kadar kaynatılır.

Ocaktan alınan bu erişte akli başına gelmesi için 1 su bardağı soğuk su katılır.

Tencere süzgeç ile süzülerek erişteler ayrılır. Süzgeçten alınan erişteler tencereye konur. Yağ tavasında eritilen tereyağı tencereye ilave edilir ve tabaklara konularak servis yapılır.



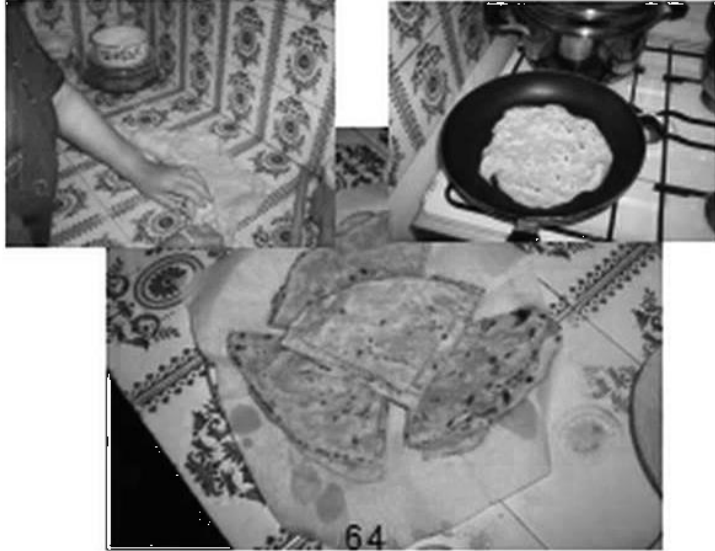
Yemekleri 64

KATMER

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için, 2 su bardağı un, bir bardağı su, bir miktar tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz.

İki bardak un mayasız olarak içine bir tatlı kaşığı tuz konarak kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Oklava ile bir parmak kalınlığında açılır. Açılan hamurun üzerine yağ sürülerek rulo haline getirilir. Rulolar küçük yuvarlaklar halinde kesilerek oklava ile on beş yirmi santim kadar açılır.

Hazırlanan katmerler, ekmek sacı veya tavada iki tarafı pişirilir. Ekmek sacı veya yanmaz tavada pişirilen katmerler sıcakken iki tarafı tereyağı ile yağlanır. İstenilirse tavada kızgın bol yağ ile kızartılır. Sıcak olarak servisi yapılır.



Yemekleri 65

KAZAN MANTISI

MALZEMESİ: 4 bardak un, 1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere, 1 yemek kaşığı tuz, 1,5 su bardağı ılık su, istenilirse 10 gram kavrulmuş kıyma, 1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ

Çabucak hazırlanan ve yapılır yapılmaz hemen tencereye konularak pişirilirken istenilirse içine bir miktar kavrulmuş kıyma da konulan bir çeşittir.



Açılan hamur 3x3 ebadında kesilerek dört kenarı birleştirilerek sıkılır. İhtiyaç kadar yapılan mantı hazırlanarak ihtiyaca göre su bir tencereye su konularak kaynatılır, kaynayan suya bir miktar tuz atılır. Kaynayan suya hazırlanan mantılar atılarak bir müddet kaynatılır ve suyu olarak alınarak tabaklara veya tepsiye dökülür.

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 66

İstenilirse üzerine kızgın yağ, salça ve bir miktar kıyma ile sos yapılır tabakların veya tepsinin üzerine ekilir. Biraz soğuyunca üzerine bol sarımsaklı yoğur ekilerek servis yapılır



Yemekleri 67

KURU MANTI

MALZEMESİ : 200 Gram kıyma 1 baş büyük soğan, 4 bardak un, 1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere, 1 yemek kaşığı tuz, 1,5 su bardağı su, 1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvıyağ

Her zaman yapılmayan, yada misafir geldiği zaman hazırlanan bir mantı çeşididir.

Özelliği, hamurunun diğer mantı hamuruna göre biraz daha sert ve kalın olmasıdır.

Önce mantının içerisine konacak harç hazırlanır.

4 bardak una 1 kaşık tuz konularak un, su ile katıca yoğrulur. Yoğrulan hamur üç yumak haline getirilir Her yumak oklava ile 2 milim kalınlığında açılır. Hamur çay bardağı ile yuvarlak olarak kesilir. İçerisine kavrulmuş kıyma ve ince doğranmış maydanoz, istenirse kıymanın içine soğan doğranarak haşlanarak konulur.

Çay bardağı ile kesilen hamurların içlerine aldığı kadar bu malzeme konularak uçları birleştirilir.



Yemekleri 68

Altı yağlanan tepsiye bükülen taraflar tepsinin altına gelecek şekilde tek tek dizilir.



Tepsi dolunca tepsi ateşin altına döndürülerek kızartılır, altı taraflı kızaran kuru mantı ters yüz edilerek üst kısmı da aynı şekilde kızartılır.

Kızartma işlemi bitince, tepsiye salçalı ve yağlı su ilave edilerek ateşin üzerinde tepsi çevrilerek mantı pişirilir. İsteğe göre bu işlem su kalmayana kadar pişirilebildiği gibi hafif sulu olarak da pişirilebilir.

Pişen mantı soğumaya bırakılır. Ilık olarak tabakla yada tepsi ile servis yapılır. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt dökülür.



Yemekleri 69

MAYALI

MALZEME Sİ: 1 kilo un, kibrit kutusu büyüklüğünde yaşmaya, bir tatlı kaşığı tuz, ılık su.

Daha çok Ramazan Ayının sahur yemeğidir.

Çorum'da Ramazan Aylarında her sahurda, ıspanaklı, çökelekli, kıymalı gibi çeşitleri yapıldığı gibi; yağda kızartma ve sacda ve yanmaz tavada kızartılarak sonradan üzeri



Una kibrit kutusu büyüklüğünde ,yaş maya,bir miktar tuz katılarak ılık su ile kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Hamur bir miktar bekletildikten sonra kabarıp,yani mayası gelir.

69

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 70

Bu hamurdan kaşık ıslatılarak bir yemek kaşığı alınarak yumak tutulur. Yuvarlanan bu yumağın altına un serpilerek 15-20 santim çapında ve yarım santim kalınlığında el veya oklağı ile hamur yumağı yassılanır. İstenirse içerisine kıyma, peynir, çökelik, ıspanak gibi iç konularak yassılanır. İstenirse saçta, istenilirse yanmaz tavada, istenirse kızgın yağda tavada kızartılarak servis yapılır.

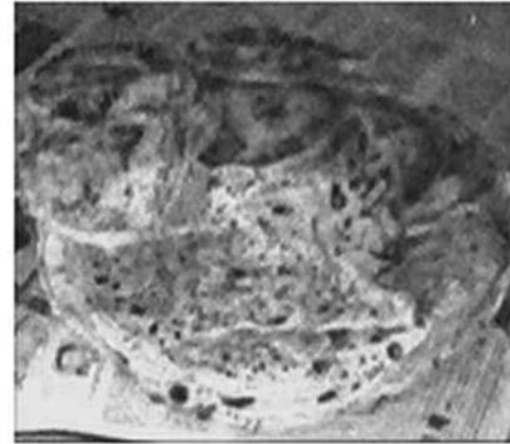
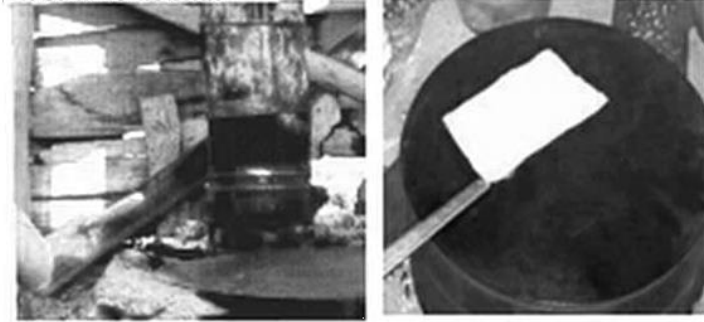


70

Yemekleri 71

PEZİ, (YAĞLI EKMEK)

Yufka ekmeği yapılırken yapılır. Yufka ekmeği hamurundan yufka ekmeğinden kalınca hazırlanarak kızgın saçta iki tarafı pişirilir içine varsa kıymalı ıspanak konulur, ıspanak yoksa boş olarak ereyağı ile yağlanarak sıcak servis olarak yenilir.



71

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİR TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 72

SU BÖREĞİ

YALZEMESİ: Bir orta tepsi için bir kilo un, beş yumurta, bir tutam tuz, bir su bardağı su Çorum'un özel günlerinde yapılan bir börek çeşididir. Bayramlarda ve bilhassa Berat gecesinde su böreği yapılır.

Bir kilo un, en az beş yumurta, bir tutam tuz, bir su bardağı su ilavesi ile katı olarak yoğrulur. Hamur yumurtadan biraz büyük olarak yumak tutulur. Yumaklar un serpilerek mantılık hamur kalınlığında açılır.

Açılan yufkalar temiz bir bez üzerinde dinlendirilir. Bu arada büyük bir kazanda su kaynatılır. Kaynatılan suya yemek avarında tuz katılır. Su devamlı ocağın üzerinde kaynar olmalıdır. Dinlendirilen yufkalar bu kaynar suda bekletilerek haşlanırlar.



72

Yemekleri 73

Haşlanan hamurlar ayrı bir kaptaki bulunan soğuk suya konularak buradan süzgece alınır. Suyu süzülen hamur yağlanmış tepsiye serilir. Her yufkada, yufkaların üzerine yağ sürülür. Beşinci veya altıncı yufkada peynir ve maydanoz yada kavrulmuş kıyma ve maydanozla serilir ve içerisine bir adet çiğ yumurta kırılarak yufkanın etrafına dağıtılır. Bu karışımın üzerine beş veya altı yufka daha konularak fırında orta ateşte, ya da ocakta arkası öne çevrilerek pişirilir. Kare şeklinde özel börek makasıyla kesilerek servis



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 74

SULU KIZARTMA

MALZEMESİ: 2 kişi için 2 yufka ekmeği, 1 su bardağı kavrulmuş kıyma, 1 yemek kaşığı salça, yarım demet temizlenmiş kıyılmış maydanoz, bir miktar yağ.

Çorum'da ev ekmeğinin bir ismi de yufkadır. Bu yufka ekmeği çok az su ile hafifçe ıslatılarak katlanır bir beze sarılarak dinlendirilir.



Yemekleri 75



Kıymalı, salçalı ve maydanozlu su kaşıkla içine ekilir. Bu yufka ekmek 20x20 ebadında dört köşe katlanır. Hazırlanan bu ekmeğin tavada kızgın yağda iyice iki tarafı kızartılır. Ocaktan alınınca dört eşit veya sekiz eşit parçaya bölünerek servis yapılır.



Yemekleri 76

TEPSİ MANTISI

MALZEMESİ : 200 Gram kıyma,4 bardak un,1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,1 yemek kaşığı tuz,1,5 su bardağı su,1 kaşık margarinveya yarım çay bardağı sıvı yağ

Biraz emek isteyen ve pişirilirken ev hanımlarının dikkatli olması gereken bir mantı çeşididir. Eğer fazla pişirilirse,tepside su kalmayıp altı yakılabilir,az pişirilirse hamur olma ihtilali büyük olan tepsi mantısı Çorumluların özel mantısıdır.

Un maya katılmadan yoğrulur. Yoğrulan hamur 2 milim kalınlığında açılır. Hamur 3x3 ebadında kesilerek içersine kıyılmış maydanoz eklenir. Tepsi bükülür.



Yemekleri 77

Bükülen bu mantı lar altı yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsi dolunca kalan hamur 2 milimetre kalınlığında tepsi ebadında açılarak mantıların üzerine serilir.

Salçalı ve yağlı su konularak kısık ateşin üzerinde tepsi çevrilerek pişirilir. Üzerindeki hamur yenecek kıvama geldiği zaman ateşten alınarak hafif soğumaya bırakılır.

Hafif soğuyan tepsi mantısı tepsi ile servis yapılır. Bol sarımsaklı yoğurt üstüne ekilir. Üzerindeki pişmiş hamur yiyenlere kesilerek taksim edilir.



Yemekleri 78

YANIÇ

MALZEMESİ: İstenildiği kadar un,bir miktar tuz,İspanak veya kavrulmuş kıyma ve yahut peynir

Mayasız sertçe yoğrulmuş hamur 20 santim çapında mayalı hamurundan biraz ince açılır. Açılan hamurun yarısına iç konur. Hamur üst üste kapanarak parmakla bastırılarak hamur yavaş yavaş derinleştirilir. Çanta kızartıldıktan sonra açılır



78

Yemekleri 79

YUFKA EKMEĞİ

Birkaç on yıl önce Çorum'da fırından ekmek alma adeti yoktu. Herkes evinde 2-3 ay kadar yetecek kadar yufka ekmeği yapardı. Gerekli kadar hamur su leğenlerinde yada ağaç hamur teknelerinde yoğrulur,hamur kurumasin diyerek teknenin üzerine ıslak temiz bez örtülürdü. Birkaç kadın imece olarak yufka ekmeği yapmak için toplanırlardı.

Bir kadın ersin denilen demir bir aletle hamuru gerekli büyüklükte keserek hamuru yumak tutar,diğer kadınlar bu ekmeği yufka açarlardı. Diğer bir kadında saçtabu ekmeği pişirdi.

Kıvamında pişirilen ekmek katar denilen üst üste konularak saklanır,kullanılacağı zaman,bu yufkalar hafif olarak küçük süpürge ile sulanarak hafif ıslatılarak temiz sofrta örtüsünde bir miktar dinlendirilir,sonra bu yufkalar yemekle birlikte yenilirdi.

Yufka ekmeği halen köylerimizde yapılmak-tadır. Yufka ekmeği ile sulu yemekler de sunak deni-len küçük külahlarla yemek yenilir. Kuru yiyecekler

ekmek sarması yenilir. İçine: kıyma,Kuşbaşı, Peynir, çökelek, Tereyağı,yağda kızarmış yumurta,Fasulye kavurması yada bal veya pekmez gibi katkıları Konularak



79

Yemekleri 80

TATLILAR

Tatlılar;atalarımız zaman içerisinde belirli meyvelerin tatlarından faydalanarak işlemiş,zaman içerisinde bunların suyundan,sonraları ise kaynatarak suyunu uçurarak pekmezinden ve zaman içerisinde ise şekerden faydalanmıştır.

Bundan elli-altmış yıl önceye kadar pek çok tatlı,pekmez ve bal karışımından yapılıyordu. Şeker mutfaklara girdikten sonra çeşitli tatlılar yapılmaya başlandı.

Bildiğim tatlıları sizlere anlatmaya çalıştım.

Selma GÜRSEL

Yemekleri 81

AŞURE

MALZEMESİ: 2 su bardağı Bütün yarma, 1çay bardağı kuru fasulye, 1çay bardağı nohut,2 su bardağı şeker(istenirse 1 su bardağı kara pekmez),istenildiği kadar,kuru üzüm,incir,ceviz içi,portakal vb. istenilirse tarçın,yeteri kadar su

Türkiye'nin her tarafında yapılan milli bir tatlımızdır. Aşure;daha çok "Aşure Günü" pişirmekle beraber,Çorum evlerinde sık sık tatlı yerine pişirilir. Pekmez veya şeker tatlandırıcı olarak kullanılır. Önceden haşlanılan kuru fasulye,ıslatılarak hazırlanmış nohut,bütün yarma ile kuru üzüm,incir gibi çerezlerle beraber pişirilir. Soğuk veya sıcak servis yapılır. Servis yapılırken üzerine tarçın



Yemekleri 82

BAKLAVA

Çorum'da yapılan baklava aynı hamur meyanesi ile üç isimde toplanır.

1- Has Baklava



2- Sıkma Baklava
(Çorum Baklavası)



3- Gül Burma
(Saği Burma) Baklavası.



Bu baklavaların yapılması için yukarıda bulunan alfabetik sırada bulabilirsiniz.

Yemekleri 83

BAL KABAĞI

MALZEME Sİ: İstenildiği kadar kabak, ceviz içi, bir miktar şeker

Bal kabağı, satır ile parçalandıktan sonra kabuğu soyularak büyük bir kazana konulur. Üzerine biraz toz şeker, bir çay bardağı soğuk su konarak ateşe konulur. Ilık ateşte pişirilen kabak



Yemekleri 84

ÇORUM BAKLAVASI (SIKMA BAKLAVA)

MALZEMESİ: 1 kilogram has un, 4 yumurta, 1 yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt, bir miktar su, bir tutam tuz, 1 kilogram buğday nişasta, 1 kilogram toz şeker, leblebi kadar limontuzu, 1 litre su

Normal bir tepsi baklava için bir kilo birinci sınıf un konulur.

Bir miktar su, beş adet çiğ yumurta, bir yemek kaşığı sirke, üç kaşığı yoğurt, bir miktar tuz konularak kulak memesi kalınlığında hamur yoğrulur. Sirke konulmasının sebebi, hamurların çok ince açılmasına kolaylık versin dıyedir.

Baklava hamurunun bir miktar dinlendirilmesi iyi olur. Dinlenen hamur yumurta büyüklüğünde yumak tutularak nemli bir bezin altına yazılana kadar konulur. Yufkaların ince olmasına dikkat edilerek hamurlar yazılır.

Hamur yazılırken ok'a



Yemekleri 85

Açılan yufkalar temiz bir sergi veya bezin üzerinde kurutulmaya bırakılırlar.

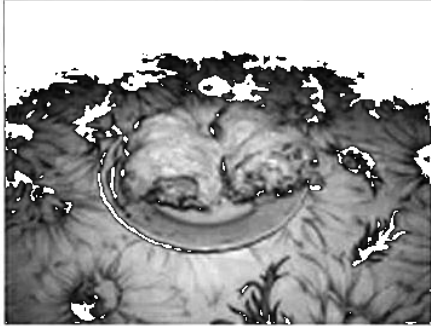
Bir miktar nemi çeklen yufkalar tahtanın üzerine alınarak yayılır ve yufkanın baş kısmının üzerine bolca kıyılmış ceviz serpilerek kalın ok'a yufka bolca sarılır. Sarılan yufka iki başlarında eller yardımı ile on beş santim kadar sıkıştırılırlar.



Yemekleri 86



Ok ortasından çikanılarak baklava iki parçaya bölünerek yağlanmış tepsiye kenarından başlanarak sıralanır. Tepsi dolunca baklavanın üzerine eritilmiş tereyağı ekilerek fırında kızartılır. Fırından çıkmış baklavanın üzerine soğuk kestirilmiş şeker şerbeti ekilir. Eğer fırından çıktıktan sonra baklava soğuduyrsa, ekilecek şeker şerbetin sıcak olması gerekir.



Yemekleri 87

GÜL BURMA (SARIĞI BURMA)

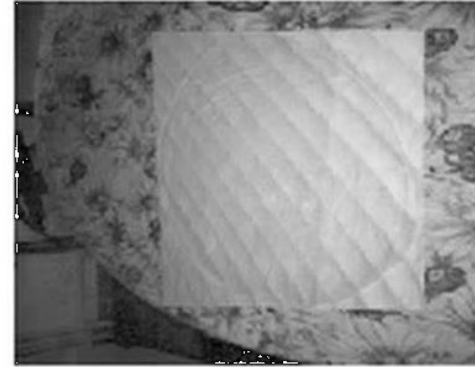
MALZEMESİ: 700 gram has un, 4 yumurta, 1 yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt, biraz su, bir tutam tuz, 1 kilogram buğday nişasta, 1 kilogram toz şeker, leblebi kadar limontuzu, 1 litre su

Normal bir tepsi sarığiburma için yedi yüz gram birincisınıf un konulur.

Bir miktar su, dört adet çiğ yumurta kırılarak bir yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt ilave edilir ve bir tutam da tuz ilavesiyle kulak memesi katılığında hamur yoğrulur.

Hamur yoğrulduktan sonra bir miktar dinlendirilir. Dinlenen hamur ersinle yumurta büyüklüğünde yumak tutularak nemli bir bezin altında yufka yazılanakadar bekletilir.

Hamur yazılırken ok'a yapışmaması için ev nişastası serpilir.



Yemekleri 88

Gülburma hamur ok ile yazılır. Yazılan yufkaların ince olmasına dikkat edilir. Yazılan yufka kuru ve temiz bir bez veya çarşafın üzerinde nemini alana kadar kurutulur. Kurutulan yufkalar on beş santim eninde kesilirler. Kesilen şeritlerin üz erine kıyılmış ceviz içi serpilir. İçi kıyılmış ceviz serpil en şeritler uzunlamasına dör de katlanır,katlan an şerit ucundan sarılarak rulo yapılır ve alt ı tuzsuz tereyağı ile yağlanm ı ş tepsiye dü zülür. Tepsi dolunca üzerine eritilm i ş tereyağı ekilerek fır ında kızartılır.

Kızartılan sarı ğ ı burmanın üz erine kestirilm i ş şeker şerbeti ekilir. Dikkat edilecek husus sarı ğ ı burma sıcaksa,şerbet so ğ uk olmalı , sarı ğ ı burma so ğ uk sa şerbet sıcak olmalıdır.

Seker kestirilirken ufak bir parça limontuzu atılır iyice kaynatılmalıdır.

So ğ uyan sarı ğ ı burma servise hazır olur.



Yemekleri 89

HAS BAKLAVA

MALZEMESİ: 3kilo gram has un,4 yumurta,1 yemek kaşı ğ ı sirke,üç yemek kaşı ğ ı yo ğ urt,biraz su,bir tutam tuz,1 kilogram bu ğ day ni ş asta,1 kilogram toz şeker,leblebi kadar limontuzu,2 litre su

Normal bir tepsi baklava için üç kilo birinci sınıf un konulur.

Bir miktar su,on adet çi ğ yumurta kırılır,2r yemek kaşı ğ ı sirke, dokuz yemek kaşı ğ ı yo ğ urt ,bir tutam tuz ilave edilerek hamur kulak memesi sertli ğ inde yo ğ rulur. Bu hamurun bir miktar dinlendirilmesi gerekir. Hamur yazılırken oklava yapı ş maması için ev ni ş astası serpilir.

Hamur ersinle kesilerek yumurta büyüklü ğ unde yumak tutularak temiz ve nemli bir bezin altına yazılması için bekletilir. Baklava hamuru ok ile açılır



Yemekleri 90

Yufkaların mümkün olduğu kadar ince yazılmasına dikkat edilmelidir. Hamur yazılırken ok'a yapışmaması için nişasta serpilir.

Açılan yufkalar temiz bir sergi veya çarşafın üzerine kurumaya bırakılır. Bir miktar nemi çekilen yufkalar atı yağlanmış tepsiye tek tek serilirken her kat arasına eritilmiş tuzsuz tereyağı ekilir.

Otuz yufkadan sonra bol miktarda kıyılmış ceviz konularak tepsinin tamamına yayılır.

Üzerine tekrar otuz yufka konularak baklava tamamlanmış olur. Tepsideki yufkalar dilimlenerek üzerine kaşıkla eritilmiş tereyağı ile yağlanır.

Kızartılan baklavanın üzerine kestirilmiş şeker şerbeti ekilir.

Dikkat edilecek husus baklava sıcaksa, şerbet soğuk olmalı, baklava soğuksa şerbet sıcak olmalıdır. Şeker kestirilirken ufak bir parça limontuzu atılır iyice kaynatılmalıdır. Soğuyan baklava servise hazır olur.



Yemekleri 91

HASIDA

MALZEME Sİ: 200 gram buğday nişastası, 1 çay bardağı kara pekmez, 1,5 çay bardağı su, 4 yeket taşığı sıvı yağ.

İstenirse Nişasta ile pekmez yada nişasta şeker başka kaptaki karıştırılarak karılır.

Tencerede sıvı yağ yağ kızdırılır.

Bu karışım kaşıktan rahatça akacak sıvılıkta olmalıdır. Karışımı eritilen yağın üzerine dökerek topaklana kadar karıştırılır.

Ersinle topaklar küçültülerek sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.



Yemekleri 92

HELVA

MALZEMESİ: 125 gram katı yağ 1 bardak sıvı yağ 2 su bardağı şeker, alabildiği kadar un.

Helvanın meyanesinin tam olması için en önemlisi helva yapılacak olan tenceredir. Kalaylı bakır kaptan eritilen yağ bakırın kalayını eritir, çelik tencerede ise su konulduğunda kızan tencerede bulunan un hamur olur, emaye tencerede ise un kavrulurken tencereye yapışır. Bu sebeple tencerenin alüminyum olması tercih sebebidir.

Bir püf noktası da katı yağın yanında helvanın dahayumuşak olması için ayçiçeği veya mısır özü yağı da konulması tavsiye edilir.

Tencereye 125 gram katı yağ konularak eritilir, yağın suyun uçması sağlanır, sonra bir su bardağı sıvı yağ da ilave edilir. Kızdırılan yağa azar azar un konularak devamlı ağaç kaşıkla karıştırılır. Yağın aldığı kadar un ilave edilir.

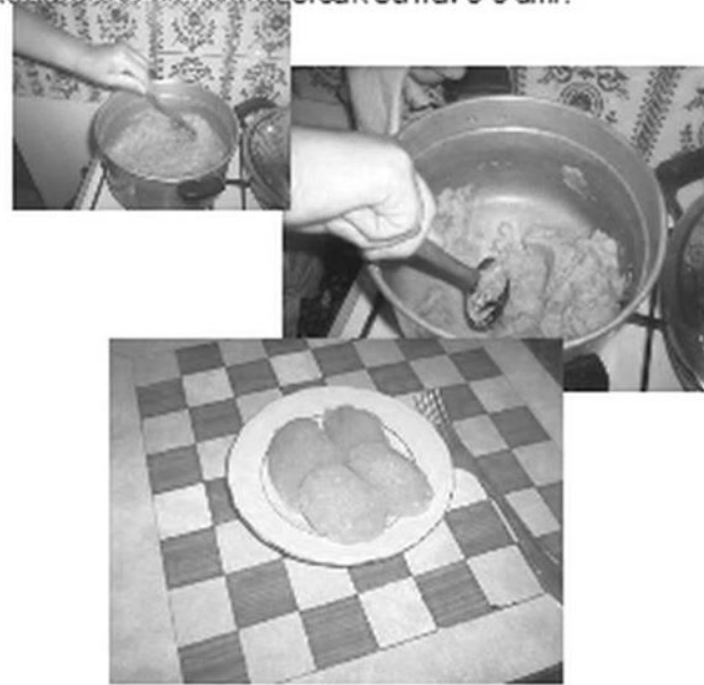


92

Yemekleri 93

Un kavrulunca kavrulmuş unun üzerine 2 su bardağı toz şeker konularak başka bir tarafta çaydanlıkta su kaynatılarak hazır bekletilir. Bu sudan iki buçuk bardak kadarı şekerin üzerine aktarılır ve kaşıkla bir miktar karıştırılır. Meyane topaklanmaya başlayınca kadar karıştırılır.

Karışım bir miktar ateşin üzerinde bekletildikten sonra ocağın ateşi kapatılır ve topaklanmaya başlayınca ateşten indirilir ve servis yapılır. Şeker yerine bal da konulabilir, bal konulunca bir miktar sıcak su ilave edilir.



93

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 94

HOŞAF

MALZEMESİ:Yapılacak kadar hoşaflık, istenildiği kadar şeker

Kurutulmuş meyveler veya taze meyveler ile yapılırlar. Bunlar; kurutulmuş vişne, kuru üzüm, kuru incir, kak edilerek kurutulmuş ayva, kaysı, armut, elma gibi meyvelerdir. Mevsiminde taze olarak da yapılırlar. Önce meyveler ılık su ile güzelce yıkanır. Tekrar temiz ılık su ile ıslatılır, bir miktar pekmez ya da şeker ile yıkanan ve temizlenen meyve kuruları pişirilirlir.

Meyveler yaş ise, güzelce soğuk su ile yıkanır. Çekirdekleri ayıklanır, büyük meyveler dilimlenir. Ayıklanan meyveler bir miktar şeker veya pekmezle kaynatılır. Hoşaf soğuk olarak servis yapılır. Pilav veya meyve ile servis yapılır.



Yemekleri 95

KARAÇUVAL HELVA SI

MALZEMESİ: 2 bardak un, yarım bardak kara pekmez, 1,5 bardak su

Unu yağsız olarak kısık ateşte birtavada karıştırılarak kavrulur.

Kavrulan un soğuyunca ince elekten elenir.

Elenen unun içerisine pekmez ve su katılarak elle yoğrulur.

Elde edilen helva yumurta büyüklüğünde



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 96

KARAÇUVAL HELVA SI

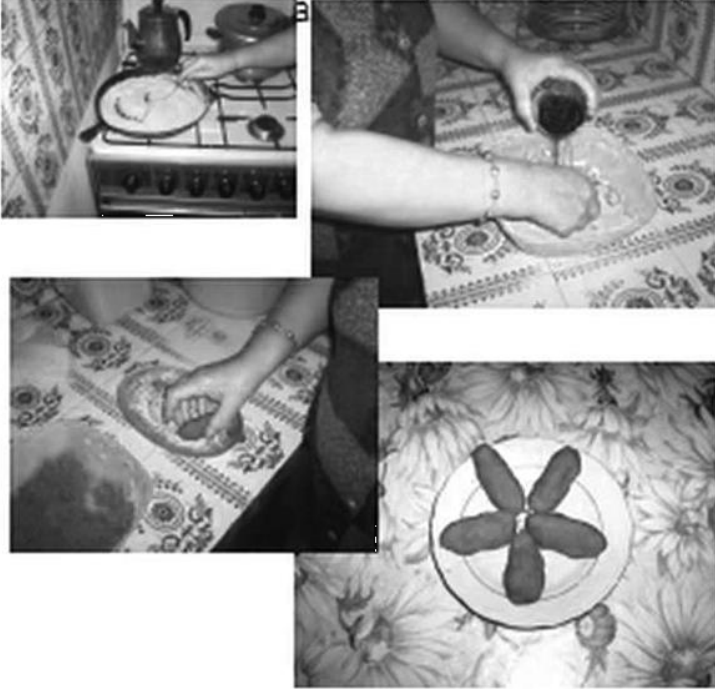
MALZEMESİ: 2 bardak un,yarım bardak kara pekmez,1,5 bardak su

Unu yağsız olarak kısık ateşte birtavada karıştırılarak kavrulur.

Kavrulan un soğuyunca ince elekten elenir.

Elenen unun içerisine pekmez ve su katılarak elle yoğrulur.

Elde edilen helva yumurta büyüklüğünde



Yemekleri 97

KAYKANA

MALZEMESİ: Yapılacak tepsiye göre un,yumurta,pekmez.

Un,yumurta,biraz da maya ile civıkça karılır. Miktarı ise kullandığınız tepsinin alabileceği kadar olmalıdır. Tepsi yağlanır,bu karışım tepsiye bir parmak kalınlığında dökülerek iki tarafı güzelce kızartılır. Kızartılan hamur soğuyunca üzerine kalınca beyaz pekmez veya kara pekmez sürülür. Hamur;bıçakla börek büyüklüğünde kesilerek servisy apılır.

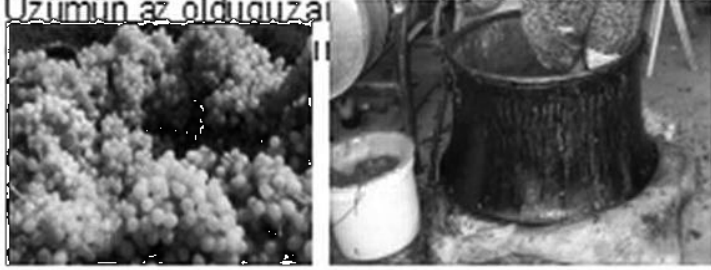


Yemekleri 98

PEKMEZ YAPIMI

Sonbaharda bağ bozumundan sonra ilimizin geleneksel olarak bir zamanlar hemen hemen her evinde bağ kaynatma mecburiyeti vardı dersek tevatür etmiş sayılmayız. Kesilen bağ üzümleri, kasalara doldurulur, bazen de üzüm çiğnemeye mahsus olan bağ oluğu arabaya konularak kesilen üzümler içine konularak eve getirilirdi.

Haymalığa konan oluk, içerisinde bulunan üzümler güzelce oluğa yayılır, üzümlerin üzerine gerektiği kadar pekmez toprağı serpilerek üzümler ayak ile çiğnenir, üzüm şırası çıkartılırdı. Üzümlerin az olduğu zaman



Çıkartılan sıra saç ayağı üzerinde bulunan çay kazanına boşaltılır, altına odun konularak ateşlenir ve üzüm şırası kestirilirdi. Kestirilen üzüm şırası pekmez yapmaya hazırlanmış olurdu. dönüşen sirkenin içerisine bir miktar tuz atılınca bu karışım tekrar sirke olur. Ertesi bahar ayından sonra sirke kullanıma hazır olur.

Yemekleri 99

Bu günlerde merkez ilçemizde maalesef üzüm yokluğundan ve yersizlikten pek bağ kaynatma kalmamış durumdadır. Bazı bağ evlerinde tek tükde olsa bağ kaynatılmaktadır.



AK PEKMEZ

Ak pekmez yapımı için soğuk sıra bağ leğenine konulmadan önce ak pekmez terbiyesinin hazırlanması gerekir. Ak pekmez terbiyesi için 10 adet çiğ yumurtanın akı, bir miktar toz şeker, fındık büyüklüğünde limon tuzu bir kaptaki karıştırılarak hazırlanır. Soğuk sıra küre leğeninin içine doldurulur.

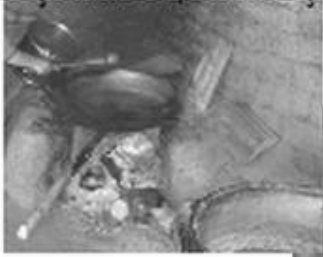


Kürenin altındaki odun ateşi ile sıra kaynamaya başlayınca sap-lı ile bir yandan karıştırılır, bir yandan da şıranın üzerinde kaynarken meydana gelen köpükler alınarak taşırılmadan savrulur ve kaynatılır.

Yemekleri 100

Mız terbiye kaynayan şıranın içerisine boşaltılır. Bir taşım kadar kaynatılan pekmez,saplılarla acele edilerek bağ leğeninin üzerinden banmaya alınır. Pekmez ateşin üzerinden acele ile alınmasının sebebi,bağ leğenin dibinde kalan pekmezin kürede yanan ateş tesiriyle yanmasını önlemek içindir. Yanık pekmez,yapılacak pekmezin tadını bozduğu gibi,hazırladığımız terbiyenin de görevini yapmasını önler.

Meyane ile kaynatığımız bu pekmeze BAL BAŞI denilir. Bal başı banmada el yakmayacak kadar soğuyunca el ile çarpılmaya başlanır. Bu pekmez çarpma sesleri günlerce



Çorum'a mahsus tatlı bir ahenk içinde yapılırdı,dinlemeye doyum olmazdı. Çarpılan pekmez beyazlamaya başlayınca bir tenekeye veya çömleğe boşaltılır,bir oklava bu pekmezin içerisine konularak gelip gittikçe oklava ile pekmez yayılır. Pekmez çarpması büyük bir hüner istediği gibi büyük bir güç

Yemekleri 101



Sarı da gerektiren işti. Hünerli Çorum hanımları ve kızları adeta pekmez çarparak birbirleri ile konuşurlardı. 1960 yıllarında ise biraz daha teknik olduğu düşünülen pekmez tahtası yapılmaya başlandı. Pekmez tahtası 12x20 ebadında ve 2 santim kalınlığında çam tahtasından yapılırdı. Bu tahtanın üzerinde sıralanmış on iki büyük delik bulu-nur,ortasında da bir metre uzunluğunda,iki buçuk santim çapında bir sap bulunurdu. Bu tahta sayesinde bal başı pekmez çarpılır ve beyazlaştırılırdı.

BAL BAŞI

Bal başı pekmez terbiyesi için 10 adet çiğ yumurtanın akı,bir miktar toz şeker,fındık büyüklüğünde limon tuzu bir kaptaki karıştırılarak hazırlanır. Soğuk şıra küre üzerinde bulunan bağ leğeninin içine doldurulur. Kürenin altındaki odun ateşi ile şıra kaynamaya başlayınca saplı ile bir yandan karıştırılır,bir yandan da şıranın üzerinde kaynarken

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 102

Meydana gelen köpükler alınarak taşınılmadan savrularak kaynatılır. Şıra pekmez kıvamına gelince daha önce hazırladığımız terbiye kaynayan şıranın içerisine boşaltılır. Bir taşım kadar kaynatılan pekmez, saplılarla acele edilerek bağ leğeninin üzerinden banmaya alınır. Pekmez ateşin üzerinden acele ile alınmasının sebebi, bağ leğenin dibinde kalan pekmezin kürede yanan ateş tesiriyle yanmasını önlemek içindir. Yanık pekmez, yapılacak pekmezin tadını bozduğu gibi, hazırladığımız terbiyenin de görevini yapmasını önler. Bal başı pekmez daha çok ak pekmez yapılmak için hazırlanır. Bazen de aynen muhafaza edilir, yani beyaz pekmez yapılmadan da tüketilir. Halk arasında bu pekmeze kara pekmez denilse de kara pekmezin şırası olukta ikinci defa çiğnenen üzüm şırasından yapılmasıdır.



101

Yemekleri 103

Üzüm, ekşi pekmez yapılması düşünülüyorsa; olukta çiğnenirken üzümün üzerine pekmez toprağı konulmadan çiğnenir. Üzümün şırası çay kazanında kestirildikten sonra soğutulur. Soğutulan şıra, tekrar meyanesi gelene kadar pişirilir. Pişirilen ekşi pekmez kaplara konulur. Kara pekmez daha çok içmek için kullanılır.

KARA PEKMEZ

Olukta çiğnenen üzümün arta kalan posaya cibre denilir. Olukta şırası alınan üzümlerin cibrelere bir kaptaki konulur bekletilir. Olukta çiğnenen üzümlerin bitirilince; biriktirilen bu cibrelere oluğun konularak oluk içerisine yayılır. Bu cibrelere üzerine birkaç kova su dökülerek bir gece olukta bekletilir. Ertesi sabah bu cibre iyice ayakla çiğnenerek oluktan süzülür. Alınan bu ikinci şıra aynen bal başı pekmez muamelesi yapılarak pişirilir. Bu ikinci şıradan yapılan pekmeze kara pekmez denilir.

KÖME

25-30 dizin köme için 40-50 santimlik iplere ceviz iğne ile dizilir. 7 saplı pestil hamuruna bakınız



[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 104

PESTİL

1 saplı silme un,
1 avuç nişasta bir leğene
konularak su ile cızlak
hamuru şeklinde kanılır.

Bu hamur ince
elekten Geçirilerek
pekmezin kaynaması
beklenir. 2 saplı bal başı
pekmez ile 7 saplı su
ocağa konularak
kaynatılır. Tadına bakılır,
tadı az gelmişse biraz pekmez daha konulur.

Kaynayan pekmezli suya önce
hazırlanmış karışım katılarak karıştırılarak
pişirilir.

Bir miktar sonra başka bir kaptan
kaynatılmış bir litre süt bu karışımın içine
karıştırılır. Bir miktar kaynatılır.

Hazırlanan bu pelte önceden yere serilmiş
çarşafın üzerine saplı ile dökülür, oklağı ile
düzeltir.

Çarşafta kuruyan pestilin üzerine nişasta
el ile sürülür. Pestil çarşafı ikiye katlanır, pestilin
çarşaftan kalması için ikiye katlanan çarşafın bir
kismi ıslatılır.

Çarşaftan kaldırılan pestile tekrar el ile
nişasta sürülerek büyük bir tepsiye üst üste
konulur, bir miktar daha kurutulur. Kurutulan pestil
bez torbalarda yenilecek güne kadar saklanır.



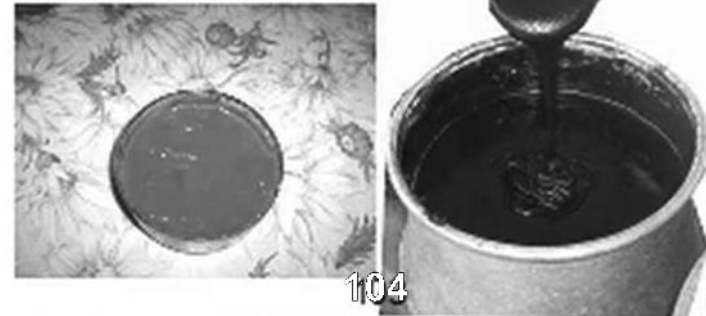
103

Yemekleri 105

Pestil, yarım kilo katık konularak karıştırılır. Bu
karışım ince elekten geçirilerek 2 saplı bal başı
pekmez ile 7 saplı su ocağa konularak kaynatılır.
Kaynayan pekmezli suya hazırlanan pestil
karışımı atılarak karıştırılarak pişirilir. Bir miktar
sonra başka bir yerde kaynatılmış süt kaynatılan
bu karışımın içine karıştırılır. Ocaktan alınan
karışım dar ve derin bir kaba boşaltılır. İpe
düzülmüş bulunan ceviz dizileri sırayla bu
karışıma batırılarak çıkartılır. İpe dizili ceviz
dizileri bu karışıma birkaç kere batırılarak cevizler
bu karışımla iyice kaplanana kadar en az üç kere
batırılır ve kurutulmak için asılır ve kurumaya
bırakılır.

KUŞBURNU PERVEDE

Kuşburnu meyvesi güzelce yıkandıktan
sonra banmada iyice pişirilir. Pişirilen kuşburnu
meyvesi ilistirden geçirilerek kuşburnun
tohumları alınır, kuşburnunun etli kısmı tekrar
ince elekten geçirilir. Kara pekmezle kaynatılır.
Son zamanlarda kara pekmez yerine kuşburnu
şeker ile kaynatılmaktadır.



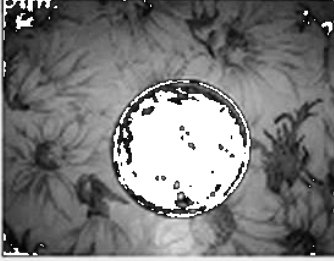
104

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 106

REÇELLER

Bal başı pekmezin içerisinde gak edilen ayva bir taşım pişirilerek kavanozlara konulur. Ayrıyeten istenirse erik kurusu,vişne kurusu ile de ayrı ayrı yapılır.



SİRKE

Cibreler oluktan alımından bir kaç kova su ile ıslatılırlar. Bir gece dükta kalan cibrelili su süzülür bir kaba alınır. Cibreler sağlam ve temiz bir çuvallara konularak yüksekçe bir yere asılır,altına konulan kaba şıralı su süzülür. Toplanan bu şıralı su çay kazanında bir taşımlik kaynatılarak sirke küpüne konulur. Bir önceki yılda yapılan sirkenin murtundan, bir miktar sirke ve sirke mayası konulur. Geçmiş yıldan kalan, bozulmaya yüz tutmuş pekmez, pekmez yapımında kazanların temizlenmesi sırasında biriktirilen pekmezli sularla beraber sulan dırılarak, sirke küplerine paylaşılır. Sirke küpleri sık sık kontrol edilir. Bazen konulan murt yeterli gelmezse sirke şaraba dönüşür. Şaraba dönüşen sirkenin içerisinde bir miktar tuz atılınca bu karışım tekrar sirke olur. Ertesi bahar ayından sonra sirke kullanıma hazır olur. 105

Yemekleri 107

SAŞAK BEYİNİ (KÖLEMEN)

MALZEMESİ : İstenildiği kadar yoğurt ve pekmez,(Pekmez olmazsa toz şekerle de yapılabilir)

Yoğurdun içerisinde bir miktar siyah veya beyaz pekmez konularak karıştırılır. Bu karışım tamamen karıştırılmadığı için,yoğurt ve pekmez bulamacının görünümü beyaz ve pekmezin rengi ile göze ve iştaha hitap eder. Karışım,tabakla servis yapılarak,ekmek batırılarak yenilir.



106

[KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİN TIKLAYINIZ](#)

Yemekleri 108

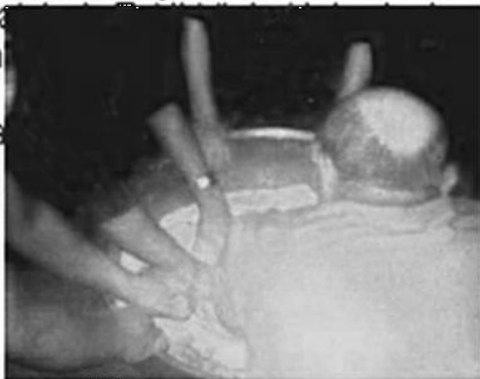
TELTEL

Eskiden buz dolaplarının bulunmadığı zamanlarda kışın yapıldı.

Şimdi işe emek isteyen, etrafı una bulayan işlemleri yüzünden Çorum'un unutulmuş bir kış eğlencesi olan tatlı çeşididir. Uzun kış geceleri akraba veya eş dost toplantılarında bir eğlencelik olarak hazırlanırdı.

Hazırlanırken,yada yenilirken el ve yüz ile bilhassa ağız etrafı una bulandığı için birbirine bakar,una bulanmış yüzlerinin haline gülerek yenilir,hoşça vakit geçirilirdi.

Şeker bir miktar limontuzu ile iyice Şeker bir miktar limontuzu ile iyice kaynatılarak kestirilir, bir tepsinin altına yağ sürülerek kestirilen şeker bu tep-siye konulur ve bahçeye bilhassa kar varsa Karın üzerine tepsi konularak kestirilen şekerin ağda hali-ne gelmesi için birkaç gün bekletilir. Bu işlemden haberi olan muzip komşu tarafından ağda tepsi ile götürülmezse, tepsi içeriye Alınırdı.



107

Yemekleri 109

UNUTMA BENİ (Züğürt Baklavası)

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon-Ev ekmeği yada yarım ekmek, 1 su bardağı toz şeker, 1,5 bardak su, 1 kaşık margarin veya tereyağı, mercimek büyüklüğünde limontuzu.

Ayrıca ev ekmeği sulanmadan ufak parçalara bölünerek de yapılabilir

Bayat ekmek bıçakla doğranarak ufak bir tepsiye konulur. Doğranmış ekmeklerin üzerine ceviz serpilir. Sulandırılmış pekmez veya şekerli su bir taşım kaynatır yağ kaynayan şekerin içerisine atılarak bir taşım daha kaynatılır. Şerbet ılıması için bekletilir.

Tepsideki kırılmış ekmeklerin üzerine kaşıkla ılıyan şekerli su yedirilerek dökülerek bekletilir. Servis tabaklarına konulunca istenirse üzerine tarçın ekilerek yenilir. Buna züğürt baklavası da denilir. Ekonomik bir tatlı olduğu ve çabuk hazırlandığı için revaç bir tatlıdır. Ayrıca bu günlerde bayat ekmeklerin değerlendirilmesi için de ekonomik ev hanımlarının vaz geçilmez tatlısı olabilir.



103

KİTAP BAŞIRA GİTMEK İÇİR TIKLAYINIZ



SANAL KİTAPLAR
2025

ISBN978-625-95473-8-1

ÇORUM YEMEKLERİ Selma GÜRSEL

