



*Sınırın her iki tarafında mutfak lezzetleri
Haskovo ve Edirne'den yemek tarifleri*

*Culinary delights from both sides of the border
Recipes from Haskovo and Edirne*

Haskovo, 2018



Projeje, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla AB tarafından eşfinansman sağlanmaktadır.

The project is co-funded by EU through the Interreg-IPA CBC Bulgaria-Turkey Programme



ISBN 978-619-7230-09-3

GİRİŞ

Her millet, kendisine has yemekleriyle iftihar eder, reçeteler ise daha yaşlılardan daha gençlere devredilir. İşbu kitapta Haskovo ve Edirne olmak üzere iki sınır bölgesine özgü mutfak reçeteleri dâhil edilmiştir.

Her yemek, gerekli malzemeler, hazırlanma şekli ve fotoğrafla birlikte verilmiştir. Bu reçetelerin, bizim mutfak geleneklerimizi turistlere ve kullanıcılara tanıtmaktan ziyade onları mutfakta denemeleri için teşvik edeceğini umuyoruz.

INTRODUCTION

Every nation takes pride in its traditional dishes and recipes are passed from older to younger generations. This book contains culinary recipes, typical of the two border regions of Haskovo and Edirne.

Each dish is presented on a picture, with a list of ingredients and further baking instructions. We hope that these recipes will not only introduce tourists and users to the traditions of our cuisine but will also provoke them to experiment in the kitchen.

PUSKA (DOMUZ SUCUĞU)**Malzemeler:**

kurutulmuş donuz idrar kesesi
1 kg domuz eti, buttan (%70 et, %30
domuz içyağı)

50 g pırasa (ince doğranmış)
40 g tuz
6 g karabiber
6 g kimyon

*HASKOVO
TARIFLER*

Hazırlama şekli:

Et küçük lokmacıklar halinde kesilir ve pırasa ve baharatlarla karıştırılır. 24 saat soğukta tutulur ve lezzetlendirilmesi için periyodik olarak karıştırılır. Kıyım makinesi veya elle boş yer (hava) kalmayacak şekilde keseye doldurulur. Kese dikilir ve kınnap ile bağlanır. Şekil alması için biraz sıkıştırılabilir. Üç ay soğuk ve havadar yerde kurutulur.

**PUSKA SAUSAGE****Ingredients:**

dried bladder
1 kg of pork meat (70% meat, 30% lard)
50 g of leek (finely chopped)

40 g of salt
6 g of pepper
6 g cumin

Baking instructions:

Cut the meat into bites and mix the pieces with the leek and the spices. Leave in a cold place for 24 hours, but stir periodically for it to absorb the spices' flavor. Fill manually or by way of a meat-filler. Make sure you leave no empty space (air) in the bladder. Stitch it and tie it with twine. Press it to the desired shape. Dry for 3 months in a cold and ventilated place.

DOMUZ İÇYAĞI

Malzemeler:

domuz içyağı (temiz)
pırasa

iri tuz
tülbent veya gazlı bez

Hazırlama şekli:

Sırayla domuz içyağı, pırasa ve tuz dizilir, gaz bezi serilir ve yeniden domuz içyağı ile sıralanmaya başlanır. Sıkıca bastırılır ve soğuk yerde tutulur.

HASKOVO
TARIFLER



LARD

Ingredients:

lard (clean)
leek

coarse salt
gauze

Baking instructions:

Arrange the lard. Then place some leek on it and top with salt. Place the gauze and start again with the lard. Press it well and store it in a cold place.

TSARSKA TURSHIYA (KRAL TURŞUSU) STERILIZE EDİLMEZ

HASKOVO
TARIFLER

Malzemeler:

lahana, havuç, karnabahar, kamber biber,
kereviz, karabiber

Salamura için:

3 l su, 2 l sirke, 0.25 l ayçiçeği yağı, 12 çorba
kaşığı iri tuz, 2-3 çorba kaşığı bal, 1.5 kg şeker,
4-5 defne yaprağı.

Hazırlama şekli:

İri doğranmış sebzeler kavanozlara doldurulur. Her kavanozun dibine 5-6 tane karabiber koyulur. Salamura malzemeleri büyük bir kap içinde karıştırılır ve kaynamaya başlayınca kadar kaynatılır. Kavanozlar sıcak salamura ile doldurulur, kapatılır ve kapakları üzerine ters döndürülür. Soğuduktan sonra serin yerde muhafaza edilirler



ROYAL PICKLES without sterilization

Ingredients:

cabbage, carrots, cauliflower (cabbage),
("kambi") peppers, celery, black pepper

For the marinade:

3 liters of water, 2 liters of vinegar, 0.25 liter
of oil, 12 tablespoons of coarse salt, 2-3 table-
spoons of honey, 1.5 kg of sugar, 4-5 bay leaves

Preparation: Fill the chopped vegetables in jars and place 5-6 grains of pepper on the bottom of each jar. Mix the marinade products in a large pot and boil until seething. Fill the jars in immediately with the hot marinade, close tightly and arrange them caps down. Leave them to cool and then store them in a cold place.

KAVRULMUŞ DOMUZ İÇYAĞI İLE KAÇAMAK

HASKOVO
TARIFLER**Malzemeler:**

250 g mısır unu
1 l su

ayçiçeği yağı veya domuz donyağı
tuz

Hazırlama Şekli:

Derin bir kapta tuzlandırılmıŐ su kaynatılır. Bu suya ahşap karıŐtırıcı /oklava ile hızlı karıŐtırmak suretiyle azar azar mısır unu ilâve edilir.

Kaçamak, koyulaŐıp karıŐtırırken arkasında iz bırakmaya başlayınca kadar karıştırılır. Bir tepsi içine dökülür ve üzerinde delikler açılır. Kavrulmuş domuz içyağı ve kavurmadan kalan donyağı ilâve edilir.



KACHAMAK WITH PORK GREAVES

Ingredients:

250 g of corn flour
1 lt of water

pork greaves fat or oil
salt

Baking instructions:

Pour some salty water into a deep pan. Add some flour to it gradually, stirring vigorously with a wooden stirrer (rolling pin).

Boil the kachamak until it thickens and begins to leave trails at stirring. Pour it into the pan and make some holes on the surface. Garnish it with pork greaves and the leftover baking fat.

NOEL TAVALIK (TEPSİLİĞİ)

HASKOVO
TARIFLER**Malzemeler:**

1 çay bardağı fasulye
1 ve 1/2 çay bardağı pirinç
kuru domates (biber)

baş soğan
ayçiçeği yağı
tuz
kıvrıcık nane

Hazırlama şekli:

Fasulye kaynatılır. Bir tavada soğan, pirinç ve kuru domatesler (biberler) buğulandırılır. Tuz ve kıvrıcık nane ile lezzetlendirilir. Orta boy tepsi içine dökülür, kaynatılmış fasulye ilâve edilir ve 200 °C derecede fırında pişirilir.



CHRISTMAS BAKE DISH

Ingredients:

1 teacup of beans
1 and 1/2 teacups of rice
dried tomatoes (peppers)

1 onion
oil
salt
mint

Baking instructions:

Boil the beans. Stew the onion, the rice and the dried tomatoes (peppers) in a pan. Season with salt and mint. Pour the mixture into a medium tray and add the cooked beans. Pour some hot water and bake the dish in the oven at 200 ° C.

BURANIYA

HASKOVO
TARIFLER**Malzemeler:**

1 kg turşu lahana
1 çay bardağı pirinç

200 g ayçiçeği yağı

2 baş soğan

1 çay bardağı lahana turşusu suyu

Hazırlama şekli:

Soğan ince doğranır ayçiçeği yağında kavrulur. İnce doğranmış lahana ilâve edilir ve lahana yumuşayınca kadar kapak altında kaynatılır. Ayrı olarak kaynatılan pirinç lahananın üzerine dökülür, iyi karıştırıldıktan sonra lahana suyu ilâve edilir. Daha 10 dakika kaynadıktan sonra soğuması için ocaktan indirilir. Buraniya koyulaştıktan sonra soğuk halde yenir.



BURANIYA

Ingredients:

1 kg of sauerkraut
1 teacup of rice

200 g sunflower oil

2 onions

1 teacups of sauerkraut juice

Baking instructions:

Chop the onions finely and fry in oil. Add the cut sauerkraut to the onions and boil under lid until the sauerkraut gets soft. On the other hand, place the cooked rice over the sauerkraut, stir well, add the sauerkraut juice. After boiling for 10 minutes, remove from the stove to cool. The buraniya gets thick and is consumed cold.



ZEYTINLI PİRİNÇ

Malzemeler:

250 g pirinç	750 ml su
100 g çekirdeksiz siyah zeytin	3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 baş soğan	1 çorba kaşığı domates püresi
1 havuç	karabiber
	tuz
	maydanoz

Hazırlama şekli:

Soğan, havuç ve domates püresi ayçiçeği yağında buğulandırılır. Temizlenmiş ve yıkanmış pirinç, zeytinler, tuz, karabiber ilâve edilir. Yemeğe su katılır ve pirinç pişene kadar kaynatılır. İsteğe göre sonunda ince kıyılmış maydanoz ilâve edilebilir.

RICE WITH OLIVES

Ingredients:

250 g rice	750 ml of water
100 g boneless olives	3 tablespoons of oil
1 onion	1 tablespoon of tomato puree
1 carrot	black pepper
	salt
	parsley

Baking instructions:

Stew the onion, the carrot and tomato puree in oil. Add the cleaned and washed rice, the olives, the salt and the pepper to it. Pour some water over the dish and boil it until the rice is ready. Optionally, finely chopped fresh parsley can be added.



ACILI LAHANA SARMASI

Malzemeler:

500 g kıyım (karışık)
1 çay bardağı pirinç
1 ince doğranmış havuç

1 baş soğan
1-2 kuru acı biber
1 orta büyüklükte turşu lahana
karabiber, keklükotu, kimyon, maydanoz,
defne yaprağı

Hazırlama şekli:

Kıyım, kırıntı haline gelinceye kadar kavrulur, kıyılmış soğan, pirinç, baharatlar ve 1 çay bardağı su ilave edilir. Turşu lahana yapraklara ayrılır, her yaprağın ortasındaki kalın damar ayrılır. Yaprak ahşap tahta üzerine yayılır, bir kaşık dolgu koyulur ve sıkıca sarılır. Güveç dibine birkaç lahana yaprağı dizilir. Bu yaprakların üzerine sarmalar dizilir. En üste bir acı biber koyulur ve bir çini ile bastırılır. Eşit miktarda lahana turşusu suyu ve su ilâve edilir. Güveç soğuk fırına yerleştirilip 250 dereceye ayarlanır. Yemek kaynadıktan sonra fırın 150 dereceye indirilir ve 1 saat 30 dakika pişirilir.

SPICY STUFFED CABBAGE LEAVES

Ingredients:

500 g minced meat (mixture)
1 cup of rice
1 carrot chopped into small pieces
1 onion

1-2 dry hot peppers
1 medium-sized sauerkraut
black pepper, marjoram, cumin, parsley,
bay leaf

Preparation:

Fry the minced meat to get crumbs, add the chopped onion, rice, spices and 1 cup of water. The sauerkraut is split into leaves as the thick strands are removed in the middle of each leaf. Place a leaf on a wooden board, put 1 spoonful of stuffing and roll it tight. Put some sauerkraut leaves on the bottom of a clay pottery, one bay leaf, and then arrange the ready-made stuffed cabbage leaves above. Add dry hot pepper on the top. Press them well with a saucer and pour in equal amounts of cabbage juice and water to cover the stuffed leaves. Place the clay pottery in a cold oven at 250 ° C. When the meal starts boiling, lower the temperature of the oven to 150° C. Bake for 1 hour and 30 minutes.



LAHANA DOLMASI

Malzemeler:

1 orta boy turşu lahana	2 baş soğan
500 g karışık kıyma (domuz ve dana)	3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı pirinç (veya bulgur)	karabiber
1 bardağı nohut	kıvırcık nane
	tuz

Hazırlama şekli:

Soğan ve kıyma ayçiçeği yağı ile buğulandırılır. Pirinç ve nohut ilâve edilir. İsteğe göre baharat ilâve edilir.

Lahana dibinin düzlenmesi amacıyla koçanı kesilir. Tepsi içine koyulur ve yaprakları ayrılır= Bir kaşık dolgu koyulur ve iç yapraklar kapanır. Yeniden dolgu koyulur ve yapraklar kapanır ve bu şekilde bütün lahana doluncaya ve eski şeklini alıncaya kadar devam edilir. Kalan dolgu lahananın etrafına yerleştirilir. Su ilâve edilir. Tepsi folyo ile örtülür. Yemek, 200 °C derecede 1 saat pişirilir.

STUFFED CABBAGE

Ingredients:

1 average-size sour cabbage	2 onions
500 g minced meat	3 tablespoons of oil
1 teacup of rice (or bulgur)	black pepper
1 teacup of chickpeas	mint
	salt

Preparation:

Stew the onion and the mince in oil. Add the rice and chickpeas, as well as spices to taste. Cut the stub of the cabbage in order to flatten the bottom. Placed in a tray, the cabbage unfolds. Put a spoonful of stuffing. Close the inner leaves, put some more stuffing, then leaves and stuffing again until the whole cabbage is filled in and restores its original shape. Arrange the remaining stuffing around the cabbage. Add some water. Cover the tray with tinfoil. Bake the dish for 1 hour at 200 ° C.



**SMIDAL, SMIGAL, SMIGDAL VEYA SMEGDAL
(KAHVALTI)***HASKOVO
TARIFLER*

Haskovo bölgesindeki farklı köylerde farklı adlarla bilinir. Eskiden çocukların çok beğendiği kahvaltı, bugün çağdaş çocuklar için de ilginç gelenek dışı bir tekliftir.

Malzemeler:

ekmek	tuz
tereyağı	karabiber
domuz donyağı	sater otu, kırmızıbiber ve tuz karışımı (çıprıka)

Hazırlama şekli:

Hafif kurutulmuş ekmek kırıntılara ufalanır – kırıntılar ne kadar küçükse, o kadar lezzetlidir. Kırıntılar tereyağı ile kavrulur ve isteğe göre bir kaşık domuz yağı ilâve edilebilir. İyice ve tuz, kırmızıbiber ve sater otu vb. ile lezzetlendirilir. Komposto, kaynatılmış hoşaf veya ayran ile servis edilebilir.

SMIDAL, SMIGAL, SMIGDAL OR SMEGDAL

In the different villages in Haskovo Province, people call it differently. A favorite breakfast for the kids in the past, an interesting non-traditional suggestion for children nowadays.

Ingredients:

	lard
bread	salt
butter	red pepper

Baking instructions:

Prepare by making slightly dried bread into crumbs – the smaller, the more delicious. Fry the thus prepared crumbs in butter and add a spoonful of lard if you want. Fry everything well and flavour it with salt, black pepper, etc. The dish can be finely complemented with stewed fruit, boiled dry fruits or ayran.



TURŞU LAHANA SARMASI

Malzemeler:

1 turşu lahana	domates – 100 g
2 baş soğan	bir havuç
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı	tuz ½ kaşık
1 çay bardağı pirinç	karabiber
	saterotu

Hazırlama şekli:

Lahana yapraklarının sert kısımları kesilir. İnce doğranmış soğan ayçiçeği yağı ile kavrulur; iyi yıkanmış pirinç, domatesler, havuç ve biraz su ilâve edilerek buğulanırlar. Tuz, karabiber ve saterotu eklenerek lezzetlendirilir ve ocaktan indirilir. Lahana yaprakları bu dolgu ile doldurulur ve iyice sarılırlar, dibi yaprak kalıntılarıyla serili bir tencere içine sıkı sıkıya dizilirler. Üzerine lahana turşusu suyu dökülür (eğer çok ekşi ise su ile seyrekleştirilir). Bir çini ile bastırılır ve hafif ateşte bir saat kaynatılır.

SARMI WITH SAUERKRAUT

Ingredients:

1 sauerkraut	tomatoes – 100 g
2 onions	1 carrot
1/2 teacup of oil	salt ½ tablespoon
1 teacup of rice	black pepper
	savory

Baking instructions:

Cut the leaves of the sauerkraut by removing the hard part. Fry the finely chopped onion with the oil, add the well-washed rice, the tomatoes, the carrots and a little water and gently stew. Add salt, pepper and savory to taste and remove it from the hot plate. Fill the cabbage leaves with the mixture, wrap them up well, stack them together in a pot whose bottom is covered with leaves remains. Pour the sarmis over with sauerkraut juice (if too sour, dilute it with some water), press them with a plate and boil them for 1 hour at medium heat.



MANTARLI BIBER DOLMASI

Malzemeler:

700 g mantar	1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 pırasa	1-2 domates (konserve veya taze)
1 çay bardağı pirinç	12-13 orta büyüklükte biber
	ayçiçeği yağı, tuz

Hazırlama şekli:

Mantarlar temizlenip, yıkanıp tuzlu su içinde kaynatılır. Süzüldükten sonra büyük parçalar halinde kesilirler. Mantarların kaynatıldığı su muhafaza edilir. Temizlenen ve ince doğranmış pırasa ayçiçeği yağında kavrulur, yıkanmış pirinç ilâve edilir ve yine 3-4 dakika kavrulur. Mantarlar ilâve edilir ve 1-2 dakika sonra tuz ve kırmızıbiber ile terbiyelenir. Domatesler ince doğranır ve mantar ve pirince ilâve edilir. Bir çay bardağı sıcak mantar suyu dökülür ve pirinç kabarınca kadar kaynatılır. Temizlenen biberler bu hazır karışımla doldurulur ve uygun bir tepsiye dizilirler. Biraz mantar suyu ve ayçiçeği yağı dökülür. İlimli fırında (180-200 °C derecede) yaklaşık 40-50 dakika pişirilir

STUFFED PEPPERS WITH MUSHROOMS

Ingredients:

700 g of mushrooms	1 tsp of paprika
1 stalk of leek	1-2 tomatoes (canned or fresh)
1 teacup of rice	12-13 medium-sized peppers
	oil, salt

Baking instructions:

Clean, wash and boil the mushrooms in salted water. Then drain and cut them in big pieces. Keep the mushroom water. Fry the cleaned and finely chopped leek in some oil. Add the washed rice and fry it also for 3-4 minutes. Add the chopped mushrooms and after 1-2 minutes – season the mixture with salt and red pepper. Cut the tomatoes finely and add them to the mushrooms and the rice. Pour 1 teacup from the hot mushroom potion and boil until the rice swells. Stuff the cleaned peppers with the ready mixture and place them in a suitable tray. Pour over with some mushroom potion and oil. Bake in a moderately heated oven (180-200 °C) for about 40-50 minutes.



BAĞ YAPRAKLI ETSİZ SARMA**Malzemeler:**

1 ay bardağı pirinç
1 kahve bardağı ayieği yağı
2 baş soğan

2 orba kaşığı domates suyu
kuru kıvırcık nane
maydanoz
karabiber, tuz

Hazırlama şekli:

İnce doğranmış soğan ayieği yağında kavrulur. Domates ve pirinç ilve edilir. Bir bardak su ve baharatlar ilve edilir. Yumuşamaları ve rengini değiştirmesi için taze bağ yaprakları kaynar suda haşlanırlar. Yapraklara dolgu konulur ve sarmalar sarılır. Tencere iine dizilirler ve kaynatılırlar.

VEGETARIAN SARMAS WITH VINE LEAVES**Ingredients:**

1 teacup of rice
1 cup of oil
2 onions

2 tbsp of tomato juice
dry mint
parsley
red pepper, salt

Baking instructions:

Fry the finely chopped onion in oil. Put the tomatoes and rice in. Add a glass of water and finally the spices. Soak the fresh vine leaves in boiling water to make them get soft and change color. Place the mixture on the leaves and roll them to shape out the sarmas. Place in a saucepan and cook until ready.



DELİNİP YAĞLANMIŞ KONTRFILE

Malzemeler:

domuz eti – 1.5 kontrfile
 havuç – 2 adet
 mantar – 100 gr
 sarımsak – 5-6 diş
 soğan – 1 baş

tuz
 karabiber
 beyaz şarap
 milföy hamuru
 sürmek için yumurta sarısı
 un

Hazırlama şekli:

Et tuzlanır ve karabiberle ovuşturulur. Ete bıçakla delikler açılır ve bu deliklere sarımsak dişi ve havuç şeritçikleri sokulur. Belli bir vakit durduktan sonra ete eşit miktarda beyaz şarap ve su ilâve edilir ve 160 °C fırında folyo ile pişirilir. Kalan havuç, mantar ve soğanlar buğulandırılır ve bu karışım milföy hamuru üzerine serilir. Et bu yufkanın orta yerine koyulur ve her taraftan iyice sarılır. Milföy hamuru özerine delikler açılır ve yumurta sarısı sürülür. Hazır oluncaya kadar pişirilir. Un, pişirilmiş etin bulyonu ve beyaz şarap ile sos hazırlanabilir ve servisten önce bu sos dilimlenmiş rulo üzerine dökülür.

PORK LOIN WITH STUFFED CUTS

Ingredients:

pork – 1.5 tenderloin
 2 carrots
 mushrooms – 100 g
 garlic – 5-6 cloves

1 onion
 salt, black pepper
 white wine
 butter pastry dough
 yolk to spread over
 flour

Baking instructions:

The meat is salted and sprinkled with black pepper. Cuts are made in the meat where cloves of garlic and strips of carrots are stuffed. After some time, add equal quantities of white wine and water to the meat and bake it for 2 hours at 160° C. The other carrots, mushrooms and onions are stewed, and this stuffing is spread over a pastry. The meat is placed in the middle of the pastry and wrapped well on all sides. Cut slots on the pastry and smear with yolk. Bake it until it is ready. The sauce can be prepared with flour, the broth of the roasted meat and white wine, and then poured over the roll, cut into pieces, before consumption.



PIRASALI PIDE

Malzemeler:

Hamur için:

100 g su
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
un (alabildiği kadar)

Dolgu için:

3-4 tane pırasa
150 g peynir

Hazırlama şekli:

Orta yumuşaklıkta hamur karılır. 5 adet yufka açılır.

Pırasa az yağı ile önceden kavrulur.

Her yufka arasına pırasa ve peynir serpilir. Sonuncu yufka üzerine birazcık su serpilir. 200 °C derecede 10 dakika pişirilir. Üst yufka tamamen pişmeden önce tereyağı ile yağlanır.

BANITSA WITH LEEK

Ingredients:

Dough ingredients:

100 g water
1 teaspoon of salt
1 tablespoon of vinegar
1 tablespoon of vegetable oil
flour (as much as necessary)

In-between layers stuffing:

3-4 pcs of leek
150 g cheese

Baking instructions:

Prepare some medium-soft dough. Roll out five pieces.

Fry the leek in advance with some oil.

Sprinkle the leek and cheese in-between all leaves. Spray water over the last piece.

Bake for 10 minutes at 200 ° C. Before the pastry is ready, butter the top layer.



SEBZE BÖREĞİ

Malzemeler:

Yufka hamuru:

200 ml su
500 g un
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 çorba kaşığı sirke
Hamurdan 7 yufka açılır (ince)

Dolgu:

1 kg ıspanak (yıkamış, ince doğranmış ve kuru)
400 g peynir
1 çay bardağı ayçiçeği yağı

Hazırlama şekli:

Yufkalar yerleştirilir ve her ikinci yufkadan sonra dolgu koyulur. Yufka ile biter. 200 °C derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir.

ZELNIK (CABBAGE PASTRY)

Ingredients:

Dough for the pastry leaves:

200 ml of water
500 g flour
1 teaspoon of salt
2 tablespoons of oil
1 tablespoon of vinegar
Roll the dough into 7 leaves (thin ones)

Stuffing:

1 kg spinach (washed, finely chopped and dried)
400 g cheese
1 teacup of oil

Baking instructions:

Arrange the leaves and put the stuffing in-between the leaves. Place a leaf as a top layer. Bake at about 200°C for 40 minutes.



NOEL ÇÖREĞİ

Malzemeler:

1 kg un	1/2 çay bardağı su	
2/3 küp maya	2 yumurta (yumurta	1 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı yoğurt	sarısının biri sürmek için)	sürmek için tereyağı
1 çay bardağı süt	1 çorba kaşığı tuz	

HASKOVO
TARIFLER

Hazırlama şekli:

Maya bir kap içine parçalanır, şeker, 1 çorba kaşığı un ve su ilâve edilir. Karıştırıldıktan sonra maya dinlenmeye bırakılır.

Un büyük bir kap içine elenir, tuz, 1 yumurta ve bir yumurta akı, süt ve dinlendirilmiş maya ilâve edilir. Ürünler yumuşak hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. Ayçiçeği yağı ile yağlanan hamur bir kapaklı tencere içine aktarılır ve hacmi iki kat olmasına kadar kabarması için sıcak ortama bırakılır.

Kabarmış olan hamur üç top olarak bölünür, ardından her biri yine üçe bölünür. Her küçük top 1-2 cm kalınlıkta açılır ve tereyağı ile yağlanır. İlk yaprak üzerine ikinci yaprak serilir ve yine tereyağı ile yağlanır. Üçüncü yaprak yağlanmaz. Üç hazır yaprak rulo şeklinde sarılır ve üçgen şeklinde kesilerek bol yağlı tava içine dizilirler. Bu süreç tüm toplara uygulanır.

Tava folyo veya havlu ile sarılır ve kabarması için yaklaşık ½ saat bekletilir. Üzerine biraz sütle karıştırılan yumurta sarısı sürülür, tereyağı küpleri ilâve edilir, üzerine susam veya haşhaş tohumu serpilir. 180 derece sıcak fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirilir ve sonra sadece alt fırında fanla tamam oluncaya kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra havlu ile sarılır ve biraz soğuduktan sonra nemlenmemesi için ızgaraya yerleştirilir.

CHRISTMAS CAKE

Ingredients:

1 kg of flour	1/2 cup of water
2/3 of an yeast cube	2 eggs (one of the yolks will be spread on top)
2 tablespoons of yoghurt	1 spoon of salt
1 fr. milk	1 spoon of sugar
	butter to be spread

Preparation:

The yeast is crushed in a bowl and then the sugar is added together with 1 spoonful of flour and hot water. After being stirred it is left to let the yeast rise.

Sift the flour in a large bowl; add the salt, 1 egg and 1 white of the egg, the fresh milk and the yeast. The ingredients are kneaded to get soft dough. The dough is covered in oil and transferred to a pot with a lid then it is warmed until it doubles its volume.

The risen batter is divided into 3 balls, each of which is divided into 3 smaller ones. Roll each small ball into a sheet of pastry, 1-2 cm thick, and spread butter on it. Put the second sheet of pastry onto the first one and put butter again. Do not spread butter on the third sheet. The three ready sheets of pastry are rolled up, cut into triangles and placed in a baking tin, thickly covered in butter. You proceed with all the other balls in the same way. The baking tin is wrapped in foil or cloth and allowed to rise for about half an hour. Finally, mix the yolk with a little fresh milk and smear, add cubes of butter and sprinkle with sesame seed (or poppy seed). Bake in a 180 ° C oven for about 15-20 minutes, then turn on only the bottom of the oven with a fan until the baking process is completed. Cover it with a cloth and when it is cooled move it onto a grid to prevent it from getting wet.



ÇÖREK “SLANTSE” (GÜNEŞ)

Malzemeler:

un – 1 kg +
bir paket maya
500 ml süt (yoğurt da olabilir)
3 yumurta + 1 yumurta akı
50 ml ayçiçeği yağı

1 çorba kaşığı tuz
2 çorba kaşığı şeker
Yağlamak için:
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı

HASKOVO
TARIFLER

Hazırlama şekli:

Yukarıda sıralanan ürünlerle orta yumuşaklıkta hamur yoğrulur. Kabarması için yaklaşık 1 saat beklenir. Top halinde 10 adet eşit parçaya bölünür. Bunların dördünden büyük çini büyüklüğünde yufka açılır, ayçiçeği yağı ile yağlanır ve bir tepsi içine üst üste dizilirler. Bu şekilde oluşan daire 8 üçgene kesilir; fakat sadece iç tarafından, dairenin dış tarafı bütün kalmalıdır. Her bir üçgenin orta yerinde yarık açılır ve üçgenin ucu bu yarıktan ortadan kenara doğru olmak üzere geçirilir. Diğer dört yufka da bu şekilde yapılır, faka bu defa daire sonuna kadar kesilir Her üçgenin orta yerinde yarık açılır ve üçgenin ucu aynı şekilde geçirilir. Alt yapraklara göre satranç tahtası şeklinde dizilirler. Dokuzuncu hamur topu çöreğin orta yerine yerleştirilir. Onuncu toptan şeritler yapılır ve ortadaki top üzerine örülürler. Çörek yaklaşık 40 dakikada kabarır, üzerine yumurta sarısı sürülür ve önceden 180 °C derecede kızgın fırında pişirilir.

PITA BREAD “SUN”

Ingredients:

flour – 1 kg + a packet of yeast
500 ml milk (can be yoghurt)
3 eggs + 1 eggwhite
50 ml oil

1 tablespoon of oil
2 tablespoon of sugar
For spreading:
1 yolk
1 tablespoon of yoghurt
1 tablespoon of oil

Baking instructions:

Mix the listed ingredients to medium soft dough. Leave the dough for an hour to rise. Divide it into 10 equal parts and shape it into balls. Roll out four of them into leaves as big as a larger plate, then spread some oil and place them in a tray on top of each other. Cut the ready circle into 8 triangles, but not up to the periphery of the circle – leave the outer edge intact. Make a cut in the middle of each triangle and insert through it the tip of the triangle – from the middle to the end. Do the same with the other four leaves, but this time, cut them up to the end. Make a cut in the middle of each triangle and insert the tip in the same way. Arrange in a chess-like manner. The ninth ball is placed in the middle of the bread. From the tenth ball, strips are made, which are interwoven over the ball. Leave the bread to rise for about 40 minutes, spread some yolk on it and bake it in a pre-heated up to 180 °C oven.



SODALI ÇÖREK

Malzemeler:

4 çay bardağı un	40 gr ayçiçeği yağı
1 çay kaşığı soda	1 yumurta
400 gr yoğurt	1 çay kaşığı tuz

Hazırlama şekli:

Elenmiş unun orta yerine kuyu açılır ve buraya yoğurt, soda, yumurta, tuz, ayçiçeği yağı dökülür ve ahşap spatula ile karıştırılır. Üzerine 150 g peynir serpilir ve karıştırmaya devam edilir. Hamur yağlı ve unlu tepsiye koyulur ve düzlenir. Pişinceye kadar 200 °C derecede pişirilir.

SODA CAKE

Ingredients:

4 teacups of flour	40 g of oil
1 teaspoon of soda bicarbonate	1 egg
1 yoghurt	1 teaspoon of salt

Baking instructions:

Make a well in the sifted flour, pour the yoghurt, the soda, the egg, the salt and the oil and stir with a wooden stirrer. Sprinkle with 150 g of cheese and stir again. Place the dough in an oil-crushed and floured oven tray and smoothen it . Bake at 200 ° C until ready.



KABAK BÖREĞİ

Malzemeler:

500 g hazır yufka
yaklaşık 1 kg kabak
1 çay bardağı şeker

150 g ceviz
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı
tarçın

Hazırlama şekli:

Soyulduktan sonra kabak iri rende ile rendelenir. Şeker, ceviz ve tarçın ilâve edilir. Kâğıt üzerine bir yufka serilir, üzerine yağ serpilir, üzerine bir yufka daha serilir ve yine yağ ve dolgu serpilir. İki yufka kâğıt yardımıyla rulo halinde sarılır ve ayçiçeği yağı ile yağlanmış bir tepsi içine dizilirler. Kabak böreğinin üstü yine ayçiçeği yağı ile yağlanır ve ılımlı fırında pişirilir. Üstü kızardıktan sonra çıkarılır ve bezle sarılır. Soğuduktan sonra isteğe göre üzerine pudra şekeri serpilir.

PUMPKIN PIE

Ingredients:

500 g ready pastry leaves
about 1 kg of pumpkin
1 teacup of sugar

150 g walnuts
1/2 teacup of oil
cinnamon

Baking instructions:

Peel the pumpkin and grate it with a large grater. Add the sugar, the walnuts and the cinnamon. Take a pastry leaf and spread it on paper, sprinkle with some fat, put another leaf over and again add the ready stuffing and some oil. Roll the two leaves using the paper. Arrange them in an oiled oven tray. Add some oil on the top of the pumpkin pie as well and bake the dish in a moderately heated oven. Remove it from the oven when the top gets red and cover with a cloth. Optionally, sprinkle some powdered sugar after the pie cools off.



BEBEK BÖREĞİ

Malzemeler:

2 yumurta
1 tutam tuz
4 çay bardağı un

su (aldığı kadar, yufka için yumuşak hamur)
piliç eti
soğan
karabiber

Hazırlama şekli:

Yumurta, tuz, un ve su ile hamur yoğrulur. Altı parçaya bölünür ve yufkalar açılır. Yufkalar biraz kurulanmaya başladıktan sonra kareler halinde kesilirler. Piliç eti kaynatılır ve küçük parçacıklara ayrılır. Piliç etinin suyu muhafaza edilir. Etler 9 baş soğan ile kavrulurlar. Et, soğan ve karabiber karıştırılır. Her bir kareye bu karışımdan koyulur ve bebek gibi sarılırlar. Kızgın fırında pişirilir. Börek fırından çıkarıldıktan sonra piliç suyu böreğin her yerine dökülür ve buğulandırılır.

BABY BANITSA

Ingredients:

2 eggs
1 pinch of salt
4 teacups of flour

water (as much as it takes to make pastry
dough)
chicken
onion
black pepper

Baking instructions:

Mix the eggs, the salt, the flour and the water to make some dough and then divide it into 6 balls to roll out. Leave the pastry sheets for a while and after that cut them into squares. Boil the chicken and then tear it into small pieces. Keep the chicken clear soup. Fry 9 onions. Mix the meat, the onion and the black pepper. Place some stuffing on each square of dough and wrap them up well. Bake in a preheated oven. Once out of the stove, pour some chicken soup over the banitsa and leave it covered.



LOKUM VE CEVİZLİ KABAK BÖREĞİ

Malzemeler:

500 g hazır yufka
800 g kabak
1 çay bardağı şeker

100 ml ayçiçeği yağı
1 paket tarçın
1 kutu lokum
1 çay bardağı ceviz

Hazırlama şekli:

Soyulmuş ve parçalanmış kabak iri rende ile rendelenir ve hafifçe sıkılır. Üzerine şeker ve tarçın serpilir. Yufkalar ikişer olarak yayılırlar tabanda boylamasına kabak, ince dövülmüş ceviz lokum şeritçikleri koyulur. Üzerine ayçiçeği ağı serpilir ve yufkalar rulo halinde sarılırlar. Ayçiçeği yağı ile yağlanmış tepsiye dizilirler. Ilımlı fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

PUMPKIN PIE WITH WALNUTS AND TURKISH DELIGHT

Ingredients:

500 g of ready pastry sheets
800 g of pumpkin
1 teacup of sugar

100 ml of oil
1 sachet of cinnamon
1 box of Turkish delight
1 teacup of walnuts

Baking instructions:

Grate the peeled and cut pumpkin with a large grater and squeeze lightly. Sprinkle with sugar and cinnamon. Spread 2 pastry sheets and place on them the pumpkin, the finely chopped walnuts and the strips of Turkish delight. Pour over with some oil and then turn the sheets into rolls. Arrange in an oiled baking tray. Bake in a moderately heated oven until the pie gets red.



BULGUR VE LAHANALI BÖREK

Malzemeler:

1 çay bardağı bulgur
250 g ayçiçeği yağı
1 ½ çay bardağı un (300 g un)

1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 çorba kaşığı sirke
tutam tuz
1 taze lahanaya (orta), turşu lahanaya da olabilir.

HASKOVO
TARIFLER

Hazırlama şekli:

Bulgur kaynatılır ve süzdürülür. Lahana ince doğranır ve az yağda buğulandırılır. Ocaktan çekilir ve bulgur ilâve edilir. Karışım iyice karıştırılır (bu dolgudur). Un, sirke, ayçiçeği yağı ve biraz su ile yumuşak esnek hamur yoğrulur. Üç parçaya bölünür ve üç yufka açılır. Birinci yufka en büyüğü olmalıdır, tepsinin dışına çıkmalı. Ayçiçeği yağı ile yağlanan tepsiye serilir ve dolgunun yarısı koyulur. Ortaya ikinci yufka serilir, üzerine yağ serpilir ve dolgunun diğer yarısı koyulur. Üçüncü yufka da serilir ve birinci (en alt) yufkanın tepsi dışında kalan kenarlarıyla üstü örtülür. Börek, odun sobası üzerinde önce sadece altı pişirilir ve hazır olduktan sonra ahşap daire üzerine ters çevrilir. Tepsi yeniden yağlanır ve börek pişmiş tarafı üstte olmak üzere tepsiye geri koyulur. Üzerine yağ serpilir ve pişirilir. Pişirildikten sonra üzerine soğuk su serpilir ve pamuk bezle sarılır.

BANITSA WITH BULGUR AND CABBAGE

Ingredients:

1 teacup of bulgur
250 g of oil
1 ½ teacup of flour (300 g flour)

1 tbsp of oil
1 tbsp of vinegar
a pinch of salt
1 fresh cabbage (medium), or sauerkraut

Baking instructions:

Boil and drain the bulgur. Cut the cabbage finely and stew in a little fat. Remove from the stove and add the bulgur. Mix everything well (this is the stuffing). Knead some soft elastic dough out of the flour, the vinegar, the oil, the salt and the water. Divide into 3 balls. Roll out 3 pastry sheets, the first one should be the largest (to “hang” from the tray). Spread it in the oiled pan, put half of the stuffing. Place the second pastry sheet in the middle. Pour some fat and spread the other half of the stuffing. Then place the third sheet. Wrap it with the hanging edges of the first (bottom) pastry sheet. Bake the banitsa in a wood stove, initially – only the bottom part. Once ready, turn it over on a wooden circle. Oil the pan again and place the banitsa back into the pan with the ready bottom up. Sprinkle some fat on top and bake. Upon finishing, spread some cold water on top and cover with a cotton cloth.



MARMELÂTLI ÇÖREK

Malzemeler:

2 yumurta	3 çay bardağı un
2 kahve bardağı şeker	1 kabartma tozu
1 ½ kahve bardağı ayçiçeği yağı	1-2 vanilya
	marmelât (mavi erik reçeli)

Hazırlama şekli:

Yumurta, şeker, ayçiçeği yağı, un, kabartma tozu ve vanilya ile yumuşak hamur yoğrulur. Folyo ile sarılır buzdolabında yarım saat bekletilir. Hamur iki parçaya bölünür. Parçanın birisi daha büyüktür ve tepsiye göre açılır (28 cm). Tepsi yağlanır ve içine yüksek kenar oluşturularak bu yufka serilir. İçine marmelât dökülür ve düzlenir. Üzerine hamurun kalan kısmı iri rende ile rendelenir. 180 °C derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir. Üzerine pudra şekeri serpilir.

MARMALADE PITA BREAD

Ingredients:

2 eggs	3 cups of flour
2 cups of sugar	1 baking powder
1 ½ cup of oil	1-2 vanilla packets
	jam (prune jam)

Baking instructions:

Knead some soft dough out of the eggs, the sugar, the oil, the flour, the baking powder and the vanilla. Wrap in cooking foil and leave in the refrigerator for ½ hour. Then divide the dough into two. One of the pieces is bigger – roll it out depending on the baking tray (28 cm). Oil the tray with fat and put the rolled-out dough in it, forming a high rim. Then spread the marmalade and grate the remaining part of the dough on a large grater. Bake the pita at 180 ° C for about 40 minutes. Sprinkle with powdered sugar.



“ROZICHKI” (GÜLCÜKLER) ÇÖREĞİ**Malzemeler:**

4 yumurta	2 çorba kaşığı şeker
1 yumurta yağlamak için	1 çorba kaşığı tuz
4 çorba kaşığı yoğurt	1 küp maya
3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı	1 kg un
	sıcak su

Hazırlama şekli:

Elenen unun orta yerine çukur açılır. Buraya önceden seyrekleştirilmiş maya dökülür, dört yumurta, ayçiçeği yağı, şeker, tuz ve yoğurt ilâve edilir. Sıcak su ilâve edilerek yoğrulmaya başlanır. Yufka açmak için yumuşak hamur hazırlanır. Hamurun dinlenmesi için bekletilir. Yufkalar açılır ve bir bardak ile daireler kesilir. Her bir daire ayçiçeği yağı ile yağlanır ve üç daire birbir koyulur. Kenarlarından tutturulur ve örgü şışı ile bastırılır. Küçük bir top ile orta yerine tepecik oluşturulur. Bu şekilde hazırlanan her gülcük yağlanmış tepsi içine yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sürülür ve şeker serpilir. Çörek 60 dakika pişirilir, önce üstü kızarıncaya kadar 200 °C derecede ve sonra sıcaklık 150 °C dereceye düşürülür.

ROSES PITA**Ingredients:**

4 eggs	2 tbsp of sugar
1 egg for the smearing	1 tbsp of salt
4 tbsp of yoghurt	1 cube of yeast
3 tbsp of oil	1 kg flour
	warm water

Baking instructions:

Make a well in the middle of the sieved flour. Pour the pre-dissolved yeast into it, add the four eggs, the oil, the sugar, the salt and the yoghurt. Start kneading by adding some hot water to make soft dough. Leave the dough to rest. Roll it out and use a cup to form circles. Oil each circle and place three circles on top of each other. Attach them and press with a knitting needle. Place a small ball in the middle. Put each of the roses in the oiled baking tray in this way. Spread an egg over and sprinkle with sugar. Bake the pita bread for 60 minutes at 200 °C until it gets red and then reduce the temperature to 150 °C.

SIROMASHKI” (FAKIR) ÇÖREKLERİ*HASKOVO
TARIFLER*

Malzemeler:	1 çay kaşığı soda
2 su bardağı un	1 tutam tuz
1 su bardağı yoğurt	1 su bardağı ufalanmış peynir

Hazırlama şekli:

Daha seyrekle hamur oluşacak şekilde malzemeler karıştırılır. Tepsi ayçiçeği yağı ile yağlanır ve un serpilir. Hamurun seyrekle olduğundan dolayı bir kaşıkla tepsi içinde bezeler oluşturulur ve üzerlerine kaşar peyniri taranır. Önceden ısıtılmış fırında çöreklerin kabarmaları için tepsi önce fırının alt tarafına ve sonra üstü pişmesi için de üst tarafa yerleştirmek suretiyle 250 °C’de pişirilir.

**INDIGENT LOAVES**

Ingredients:	1 tsp of soda
2 cups of flour	1 pinch of salt
1 teacup of yoghurt	1 cup of crushed cheese

Baking instructions:

Mix everything but leave the dough thin. Oil the baking pan and sprinkle with flour. Shape out some balls in the pan with a spoon (since the dough is thin) and grate some cheese on top. Bake in a preheated oven, at 250°C degrees and put the pastry initially on the oven bottom to let it rise and then lift it and place it on the wire grid to bake the top part.

KATMI (AKITMA)

Malzemeler: 3 yumurta
2 litre süt tuz

Hazırlama şekli:

Yukarıda sıralanan malzemelere un ilâve edilir ve boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. İlâveten ıspanak veya pırasa doğranabilir.

HASKOVO
TARIFLER

**KATMAS (PANCAKES)**

Ingredients: 3 eggs
2 l of milk salt

Baking instructions:

Add some flour to the listed ingredients until the mixture gets as thick as boza. Additionally, spinach or leek can be cut.



ROZICHKI (GÜLCÜKLER)

Malzemeler:

3 yumurta

süt – 100 ml.

maya – 25 g

ayçiçeği yağı – 2 çorba kaşığı

un – 500 g (yufka hamuru yoğrulması gerekir)

Şerbet:

800 ml su

800 g şeker

1 vanilya

Hazırlama şekli:

Hamur üçe bölünür, her biri açılır ve ayçiçeği yağı ile yağlanır. Yufka rulo halinde sarıldıktan sonra beşer cm kesilir ve tepsi içine hamurun kabarması için mesafeli olarak dizilirler. Hamurun kabarması için bir saat kadar bekletilir ve 180 °C derecede 40 dakika pişirilir. Şerbet kaynatılır ve gülcükleri üzerine dökülmeden önce soğuması için bekletilir.

ROSES

Ingredients:

3 eggs

milk – 100 ml.

yeast – 25 g

vegetable oil – 2 tablespoons

flour – 500 g (to get soft dough for rolling)

Syrup:

800 ml water

800 g sugar

1 vanilla

Baking instructions:

Divide the dough into 3 balls, roll each ball into a leave and subsequently oil it. Roll each leave, cut it at 5cm and place the pieces into a tray at such a distance as to allow the dough to rise. Wait for about an hour for the roses to rise and bake them for 40 minutes at 180 ° C. Boil the syrup and leave it to cool off before pouring it over the roses.



HAVUÇ, ELMA VE CEVİZLİ YAĞSIZ TATLI

Malzemeler:

2 çay bardağı un	1 kabartma tozu
½ çay bardağı ayçiçeği yağı	1 çay kaşığı soda (1 çay kaşığı konyak içinde seyrekleştirilmiş)
½ çay bardağı portakal suyu	1 çay bardağı dövülmüş ceviz
½ çay bardağı şeker	2 orta boy havuç, iri rendelenmiş
	2 elma, iri rendelenmiş

Hazırlama şekli:

Ayçiçeği yağı, portakal suyu, şeker ve konyak içinde seyrekleştirilmiş soda karıştırılır. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Elenmiş un ve kabartma tozu ilâve edilir ve iyice karıştırılır. Sonunda cevizler, elmalar ve havuçlar ilâve edilir ve yeniden karıştırılır. Karışım pişirme kâğıdı ile örtülü dörtgen tepsi içinde dökülür. Tatlı, kızgın fırında 180 °C derecede yaklaşık 45-50 dakika pişirilir. Üstü tercihe göre süslenir.

VEGETARIAN CAKE WITH CARROTS, APPLES AND WALNUTS

Ingredients:

2 teacups of flour	1 baking powder
½ teacup of oil	1 tsp of sodium bicarbonate (dissolved in 1 tbsp cognac)
½ glass of orange juice	1 teacup of chopped walnuts
½ teacup of sugar	2 medium grated carrots
	2 grated in bigger parts apples

Baking instructions:

Mix the oil, the orange juice, the sugar and the sodium bicarbonate, dissolved in the cognac. Stir until the sugar melts. Add the sieved flour with the baking powder and mix thoroughly. Finally, add the walnuts, the apples and the carrots and stir again until they blend well. Pour the mixture into a rectangular pan, covered with baking paper. Bake the cake at 180 ° C in a preheated oven for about 45-50 minutes. Decorate upon wish.



ELMALI PIDE

Malzemeler:

1 şeker karamelâ için
4-5 orta boy elma
1 çay bardağı doğranmış ceviz
1/2 paket tereyağı

Hamur:

4 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 ½ çay bardağı şeker
1 ½ çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya

Hazırlama şekli:

Şeker, pidenin pişirileceği tepside karamelleştirilir. Elmalar önceden temizlenir ve dilimlenir ve şekerin karamelleştirilmesinden hemen sonra resimde görüldüğü gibi üzerine dizilirler. Cevizler serpilir ve eritilmiş tereyağı dökülür. Hamur malzemeleri karıştırılır ve elma ve cevizlerin üzerine dökülür. Pide, 180 °C derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra pasta çinisine ters döndürülür.

APPLE PIE

Ingredients:

1 teacup of caramel sugar
4-5 average-size apples
1 teacup of chopped walnuts
½ packet of sugar

Dough:

4 eggs
3 tablespoons of yoghurt
1 ½ teacups of sugar
1 ½ teacups of flour
1 packet of baking powder
2 packet of vanilla

Baking instructions:

Caramelize the sugar in the pan in which the pie will be baked. Pre-wash and slice the apples and arrange them immediately after the caramalization of the sugar in the shape shown in the picture. Sprinkle with walnuts and pour the melted butter. Mix the dough ingredients and add the apples and the walnuts. Bake the pie at 180 °C for about 40 minutes. Turn it over into a cake tray when it cools off.

YAPRAK CIĞER-TAVA CIĞER

EDİRNE
TARIFLER

Dana ciğerinin ince şekilde kesilip una bulanmasıyla hazırlanır. Edirne yöresinde yetiştirilen ve doğal yollarla kurutulmuş acı sivri biberin yağda kızartılmasıyla servis edilir.

Malzemeler:

1 adet dana karaciğeri

yeteri kadar tuz

½ su bardağı un

1 lt. sıvı yağ

Yapılışı:

Ciğerin zarları soyulup ince dilimler halinde damarları temizlenerek doğranır. Bol su ile yıkadıktan sonra büyük delikli süzgece koyup suyunun süzülmesi sağlanır ve unlanır. Parçalar ikişer üçer kızgın yağ bulunan tavaya atılıp bir iki dakika kadar kızartıldıktan sonra kepe servisi yapılır.



YAPRAQ JIGER - TAVA JIGER

Prepared from thin slices of veal that are rolled into flour. Served with fried chilli peppers (Sivriya), which are grown in Edirne Region and are dried naturally.

Ingredients:

1 calf liver

salt

½ cup of flour

1 litre of oil

Preparation:

Remove the skin of the liver, cut into slices and extract the veins and then chop the meat. Wash thoroughly with water, put in a large strainer and allow to drain. Dip into flour. Fry in groups of two or three in heated fat for one or two minutes and serve.

MAMZANA

EDİRNE
TARIFLER

Patlıcan ve kırmızı biberlerin közlenip küp şeklinde doğranmasıyla hazırlanır. İçine tuz, zeytinyağı ve sirke eklenerek servis edilir.

Malzemeler:

1 kg. kırmızı patlıcan
4-5 domates

sarımsak
yeşil sivri biber, 1 demet maydanoz
zeytinyağ, limon

Yapılışı:

Patlıcanlar ve biberler ateşte közlenip küçük olmayan parçalara dönüştürülür. Domateslerin kabukları soyulup küçük parçalar haline getirilip, içine maydanoz, dövülmüş sarımsak, zeytinyağ ve limon karıştırılarak tümü tekrar karıştırılır.



MAMZANA

Prepared out of grilled and cut into cubes aubergines and red peppers; salt is added, olive oil and then – it is ready to serve.

Ingredients:

1 kg of red aubergines
4-5 tomatoes

green pepper Sivria
1 bunch of parsley
olive oil, lemon

Preparation:

The aubergines and the peppers are baked and cut into big pieces. The tomatoes are peeled and cut into small pieces. Add some parsley, crushed garlic, olive oil and lemon and stir everything.



KUSKUS

İrmik, un ve yumurta kullanılarak yapılan bir çeşit makarnadır. Makarna hamuru gibi hazırlanıp küçük parçalar haline getirilir. Daha sonra kaynar suda haşlanıp pişirilerek servis edilir. Malzemeler (yaklaşık 3 kg kuru kuskus elde etmek için)

Malzemeler:

500 gr irmik
1 litre süt
5 yumurta
3 kg un

Yapılışı:

Süt ve çırpılmış yumurta çukur bir kaptaki karıştırılır.

İrmiğin tamamı kuskus teknesine boşaltılır.

İrmik harmanlanarak her bir irmik tanesinin eşit oranda ıslanması sağlanır.

2 çorba kaşığı un alarak tel süzgeç yardımıyla irmiğin üzerine gezdirerek elenir.

Un elendikten sonra dairesel hareketlerle karıştırılarak nemlendirilen irmiklere unun iyice yapışması sağlanır.

İşleminiz bitince kuskus temiz bir bezin üstünde, hava akımı olan bir yerde günde birkaç kere harmanlanarak kurutulur.

COUSCOUS

Type of macaroni made from semolina, flour and eggs. Prepare some macaroni dough and break it down to small pieces. Bring to boil later and serve.

Ingredients:

500 g of semolina

1 litre of milk

(Products to prepare 3 kg of dry couscous approximately)

5 eggs

3 kg of flour

Preparation:

Mix the milk and the broken eggs in a bowl.

Pour all the semolina into the couscous pan.

Mix the semolina so that each grain of wheat germ is evenly soaked.

Sieve 2 tablespoons of flour over the entire surface of the semolina.

After sifting the flour, stir the mixture with circular movements until the flour and the semolina get well stuck.

The couscous is dried on a clean cloth in an airy place by being stirred several times a day.



KEŞAN SATIR ET

Bölgede yetiştirilen kıvırcık cinsi süt kuzularının eti ile hazırlanmaktadır. Bölgeye özgü kekik gibi baharatlarla tatlandırılarak ızgarada pişirilir. Edirne-Keşan da satır et, Keşan Sanayi ve Ticaret Odası'nın girişimleriyle bir marka olmuş ve "Keşan Satır Et" adıyla da Türk Patent Enstitüsünden onay almıştır.

Malzemeler:

1 kg kuzu eti (Trakya kıvırcık kuzusu)
kekik, tuz

domates, biber, soğan, maydanoz
tel ızgara

Hazırlanışı:

2 gün dinlendirilmiş et satır ile ufak parçalara kıyılır.

Kekik ve tuzu katılan satır et kıyması güzelce yoğrulur.

Meşe odunu kömüründe arkalı önlü pişirilen satır et ya bütün olarak yahut iri kare dilimlere ayrılarak pilav ile servise alınır.

Koyun yoğundu, köpüklü yayık ayranı veya sosu bolca verilmiş çoban salata ile ikram edilir.

KESHAN CHOPPED MEAT

Prepared from the meat of a curly lamb-suckling breed. Seasoned with spices, typical of the region and then grilled. The Keshian chopped meat at the initiative of the Keshan Chamber of Commerce has become a trademark and has been registered by the Turkish Patent Institute under the name "Keshan Sathar Et".

Ingredients:

1 kg of lamb (curly Thracian sheep)
thyme, salt

tomatoes, peppers, onion, parsley
wire grill

Preparation:

Leave the meat to stay for two days, then cut with a chopper into small pieces. Spice the cut meat well with thyme and salt. Bake on top and bottom on oak coal. Serve whole or cut into big pieces, garnished with pilaf. Serve with sheep's yoghurt, foamy ayran or with shepherd's salad with a rich sauce.



CIĞER SARMA

Osmanlı mutfağının önemli ve ünlü yemekleri arasındadır.

Malzemeler:

1 kuzu karaciğeri

1 kuzu iç gömleği (ciğer zarı)

1 su bardağı pirinç

1 demet (5-6 dal) taze nane veya 2 yemek kaşığı kuru nane

1 demet taze soğan veya 1 büyükbaş kuru soğan

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

2 yemek kaşığı kuş üzümü

2 yumurta

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağ
yeteri kadar karabiber ve tuz

Yapılışı:

Öncelikle gömlek olarak tanımlanan ciğer zarı yumuşaması için bol ılık su içinde beklemeye bırakılacak. Ciğer yıkanıp büyük parçalar haline getirildikten sonra 10 dakika kadar kaynatılıp haşlanması sağlanacak, haşlanmış ciğer ince uçlu keskin bir bıçak ile küçük parçalara dönüştürülecek bu işlem sırasında aralarındaki damarlar temizlenip ayrılacak. Diğer taraftan fıstıklar tere yağda az pembeleşinceye kadar kavrulurken içine yıkanmış pirinç ilave edilip pilav yapılacaktır. Ocağın altı kapatıldıktan sonra ince kıyılmış soğanlar, tuz, karabiber, nane ve kuş üzümü sıcak pilava karıştırılıp 10 dakika kadar dinlenmeye bırakılacaktır. Ilık suda yumuşamış olan ciğer zarı (gömleği) düzgün bir şekilde altı düz bir tepsiye serilecek (tercihe göre bu zar eşit olarak küçük parçalara da bölünebilir) dinlenmesi tamamlandıktan sonra ılık bir hale getirilen pilavın içine bir yumurta kırılıp karıştırılacak ve meydana gelen karışımın ortasına konulacaktır. Üzerine kırılmış yumurta sarısı sürülüp gömleğin ısıtılma suyundan bir kısmı sıcak bir hale getirilip kenarlardan tepsiye konup, önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırına verilir 40-45 dakika pişirilecektir.

DROB SARMA

The dish is one of the most important and famous dishes of the Ottoman cuisine.

Ingredients:

1 lamb liver

1 lamb's inner veil (liverskin)

1 teacup of rice

1 bunch (5-6) stalks of fresh mint or a table-
spoon of dried mint

1 bunch of fresh onion or 1 large old onion

2 tablespoons of peanuts for stuffing

2 tablespoons of raisins of black corinth

2 eggs

1 tablespoon of melted butter

black pepper and salt

Preparation:

First, the skin of the liver, the so called "veil" is left to stay in a large, lukewarm water container. The liver is washed and cut into large pieces, then cooked for about 10 minutes to blanch. Then the blanched liver is cut with a sharp knife into small pieces and the veins are removed. At the same time, fry the peanuts in butter until they turn light pink, add the washed rice and the prepared pilaf. Remove from the cooker and add the finely chopped onion, salt, pepper, mint and raisins to the hot pilaf. Stir well and leave to cool off.

The softened, soaked in lukewarm water liverskin (the veil) is spread evenly on a flat tray (if you wish, you can divide it into small even pieces). Once the pilaf has cooled off, add one egg and mix well. Pour the obtained mixture into the skin (the veil). Join the ends of the skin together to form a circular shape and, to avoid opening, attach the points of joining with toothpicks. Then turn it upside down and place it in the middle of the tray. Smear the top with broken yolk. Part of the water in which the skin is soaked is heated slightly and poured around the Drob Sarma. Bake in a preheated oven at a moderate temperature for about 40-50 minutes.

EDİRNE
TARIFLER



KAÇAMAK

Mısır unu, tereyağı ve tuzsuz kaşar peyniri kullanılarak yapılır. Her zaman tercih edilebilen bir yemek olmasının yanında genellikle sabah kahvaltısında yenir.

Malzemeler:

1 kg. mısır unu, 2 çay kaşığı tuz, tereyağı, mısır ununun hamurlaşmasına yetecek kadar su.

1 tepsi (5 kişilik) kaçamak için

Yapılışı:

Bir tencereye su, 2 çay kaşığı tuz ve tereyağı konur ve ocakta kaynatılmaya başlanır. Bu arada azar azar mısır unu tencereye dökülür ve topaç olmaması için tahta kaşık ile sürekli karıştırılır. 1 kg mısır ununun ateş üzerindeki tencereye konması bitince ve mısır unu tamamen dağılıncaya kadar karıştırma işlemine devam edilir. Mısır ununun tamamı tencereye konduktan ve topaç kalmadıktan sonra ateşte eritilmiş ve içerisine biraz tereyağı konmuş tepsiye kaçamak yayılır. Kaçamak tepsiye tahta kaşık ile yayılırken, kaşık ara sıra yağlanır ki, kaçamak kaşığa yapışmasın. Az bir miktar tereyağı daha kızartılır ve tepsiye yayılmış olan kaçamağın üzerinde gezdirilir. Son olarak ta, kaçamak üzerine pekmez dökülür ve kaşıkla yenir.

KACHAMAK

Prepared from corn flour, butter and unsalted cheese. Although it is a preferred dish at any time, it is usually consumed at breakfast.

Ingredients:

1 kg of corn flour, 2 tsp. salt, butter, enough water to mix the corn flour.

For 1 bake tray (5 people)

Preparation:

In a saucepan, boil the water, the salt and the butter. In the pot, pour gradually a small amount of corn flour and stir continuously with a wooden spoon so that no balls are formed. This goes on until the packet of 1 kg of flour is used up and the corn flour has completely disintegrated. After no lumps remain in the pot, remove the dish from the cooker and pour it into the pan with the melted oil. Spread the Kachamak out in a bake tray with a wooden spoon, greased from time to time, so that the Kachamak will not stick to the spoon. Fry some more oil and spread evenly over the surface of the Kachamak. Finally, molasses is spilled over and the dish is consumed with a spoon.



ÇİNGENE PILICI (TENEKEDE TAVUK)

Çingene pilici hazırlanışında kendine has hoşluklar içeren, hazırlandığı yöreye has isimler alabilen bir tavuk-piliç pişirme yöntemidir.

Balkan köylerinde, özellikle avcılar, uzun süre köy dışında dağ-bayır dolaşan çobanlar ya da geceleri harman yerlerinde konaklamak durumunda kalan köylülerce pratiklik olsun diye geliştirilmiştir.

Malzemeler:

piliç

patlıcan, biber, kuru soğan, domates, körpe

patates

sıvı yağ

tuz, salça, süt, az salça, arzuya göre kekik

Yapılışı:

Piliçleri yıkadıktan sonra kurulayıp, süt, baharat, tuz ve salça ile harmanladığınız yağ ile tavuğunuzun her yerini güzelce sıvazlayarak şişlerinize geçirin. Düzeneğin altında yer alan tepsiye biber, domates, patates, patlıcan ve kuru soğanları iri dilimler halinde tepsiye yerleştirip, üzerine çok az yağ gezdirin. Odun ateşini hafif çukur bir havuz gibi açın.

Sebzelerin olduğu tepsiyi buraya yerleştirip, Tavukları şişlere dik ve tavuklar tepsinin üzerine gelecek şekilde dizin. Bu pişirme düzeneğinin üzerini tamamen örtecek şekilde, bir tarafı açılmış büyük yağ tenekesini üzerine tamamen kapatın. Tenekenin yan taraflarına doğru kenara ayırdığınız harlı korları çekiştirerek, tenekenin yere temas eden taraflarını güzelce kapatın. Tenekenin kenarlarına kozalak, odun parçaları ilave ederek ateşi ara ara büyütün.

Sebze ve tavuk pişince, servis edin

GYPSY CHICKEN (HEN IN A TIN)

The preparation of gypsy chicken is a method of baking a chicken-hen with specific for the area names and particularly pleasant sensations.

This method was developed for practical purposes in the mountain regions by hunters and shepherds who lived out of the populated areas for long and roamed mountains and forests or by peasants when they had to stay overnight around the fields.

Ingredients:

chicken

aubergines, peppers, old onion, tomatoes,

fresh potatoes

liquid fat

salt, salsa, fresh milk, thyme – optional

Preparation:

Chickens are washed and dried; milk, spices, salsa and fat are mixed together. The chicken is smeared all over with this mixture and spiked.

Cut the peppers, tomatoes, potatoes, aubergines and onions in big pieces and put them in a large tray, then pour some fat over them. Make a small pit in the fire under the baking device and place the tray there. Arrange the chickens upright on a spit and place the spit so that the chickens are on the tray. Cover the baking device with a large torn and straightened tin from liquid fat. Stir the fire and cover with charcoal the places where the tin is grounded. Add cones and wood to the fire from time to time in order to keep it burning. Serve when the vegetables and the chicken are roasted.



EDİRNE KÖFTESİ*EDİRNE
TARIFLER*

Edirne Köftesi yöre mutfağında özellikle esnaf lokantaların en sevilen lezzetlerinin başında yer almaktadır. Son dönemlerde özellikle Bulgaristan ve Yunanistan'dan güneybirlik gelen turistlerin en aradığı lezzetler arasında yerini almaktadır.

Malzemeler:

700 gr dana kıyması	2 dilim bayat ekmek
300 gr kuzu kıyması	1 çay kaşığı karabiber & kimyon (Arzuya göre)
1 adet rendelenmiş kuru soğan	Tuz

Hazırlanışı:

Etinizi kesildikten sonra soğuk bir ortamda bir-iki gün dinlendirin. Dana etine kuzu eti ilavesiyle yağlanmasını sağlayın. Etlerinizi iç malzemesini katmadan önce bir kez kıyma makinesinden çekin. İçine rendelenmiş soğan, ufalanmış bayat ekmek, tuz (arzuya göre karabiber ve kimyon) konarak bir daha iyice yoğurun. Köftelerinize yuvarlak ve yassı şekiller verip buzdolabında dinlenmeye alın. Odun ateşi üzerine oturtulmuş oluklu ızgaranızı yağlayarak köftenizi ızgaraya alın. Ateşin ısısını ve çevirme zamanını gözeterek köftelerinizi mühürleyerek pişirin ve suyunu içine hapsetmeye gayret gösterin. Önlü arkalı sık sık çevirerek ederek köfteleri kurutmadan pişirin. Acı sos ve koyun yoğurdu ile servis edin.

EDİRNE MEATBALL

Edirne meatballs belong to the group of the most popular dishes from the local cuisine, especially in craftman's restaurants. Recently, these meatballs have become the most wanted dish by the tourists from Bulgaria and Greece who come here for a day.

Ingredients:

700 g of veal mince	2 slices of dry bread
300 g of lamb mince	1 tsp of pepper and cumin (optional)
1 grated onion	salt

Preparation:

The meat should rest cold for two days. The veal becomes greasier by adding some lamb to it. First, grind the meat with a meat-grinder. Then, add the grated onion, the crushed dry bread, salt and pepper (optional) and mix everything. Shape out some flat meatballs and leave them to rest in the refrigerator. Oil the grill and put the meatballs on it. Mind the grill temperature and the time to turn the meatballs upside down so that they are sealed and the juice kept inside. Turn the meatballs frequently and make sure they get done well. Serve with spicy sauce and sheep's yoghurt.



KUZU KAPAMA

Av hayvanları, kuzu veya tavuk etiyle hazırlanan etli pilavdır. Özellikle Hıdrellez zamanı ve dini bayramlarda yapılan, adını üstü kapatılarak pişirilmesinden alan özel bir yemektir.

Malzemeler:

350 gr kemiksiz kuzu eti	1 küçük boy kuru soğan
3 adet taze soğan	50 gr tereyağ
1 su bardağı pirinç	2 dal taze nane
	1 tutam karabiber

Hazırlanışı:

Kuzu etleri tencereye konarak kıyılmış kuru soğan ile haşlanır.

İçine bir tutam tuz atılır.

Tereyağda pirinçler kavrulur.

Kavru lan pirinçler tepsinin altına yayılır.

Üzerine soğanlı kuzu eti ve suyu konulur.

Su etlerin hizasına gelmelidir. Yeterli gelmezse su ilavesi yapılır.

Üzerine kıyılmış taze soğan ve taze nane konulur.

Karabiberi ilave edilerek fırına verilir.

30 dk kadar pişirilir.

Piştikten sonra fırının içerisinde üstü kapatılarak 20 dk dinlendirilerek servis yapılır.

LAMB KAPAMA

Pilaf, prepared from game, lamb or chicken. A special dish that is cooked during the Hıdrellez (The Spring Festival) and during religious holidays. It was given its name for the fact that it is baked under a lid.

Ingredients:

350 g of boneless lamb	1 medium old onion
3 pcs of fresh onion	50 g butter
1 cup of rice	2 pcs of mint
	1 pinch of black pepper

Preparation:

Place the lamb in a saucepan and blanch with the chopped onion, adding a pinch of salt. Fry the rice in oil. Place the lamb, the onion and the water in which they are blanched on it. The water should cover the meat. If the water is not enough, pour some more. Place the fresh onion and the fresh mint on top. Add some pepper and put the dish in the oven. Bake for about 30 minutes. After that, switch off the oven, cover the baking tray and leave it inside the oven for 20 minutes. Then it is ready to serve.



KANDILLI MANTI

EDİRNE
TARIFLER

Yaban ördeği, kaz veya tavuk eti ile hazırlanan ve yufka içine sarılarak fırınlanan Balkanlara özgü bir çeşit mantıdır. KANDİLLİ MANTI

Malzemeler:

1 yaban ördeği/kaz/tavuk	1 yumurta
1 kg. un	½ kg pirinç
2 paket tereyağ	tuz, karabiber
	2 kg. kuru soğan

Yapılışı:

HAZIRLIK AŞAMASI, 1 yumurta ile az tuzlu yumuşak bir hamur yapılıp dinlenmeye bırakılır. 1 baş orta boy soğan ile bol karabiberli dolmalık iç hazırlanıp soğutulur. Kuru soğanlar ince ay gibi doğranıp bir paket tereyağda pembeleşinceye kadar kavrulur, Ördek veya Tavuk, tuzu ilave edilerek bol suda haşlanıp, etleri kemiklerinden ayrılarak parçalar da bir kaşık tereyağda kavrulur.

Dinlendirilen hamur orta boy yufka ölçüğüne göre bezeler haline getirilip, oklama veya merdane ile çok ince olmayan yufka haline getirilir. Yufkalar kenarları yaklaşık 5'er cm. ölçüsünde kesilip ortalarına tatlı kaşığı ile 1,5 ölçük dolmalık içten konularak dört ucu aralardan birleştirilip altı yağlanmış tepsiye dizilir. Hepsinin üzerine yeterince gelecek kadar eritilmiş tereyağ gezdirilerek daha önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika altı ve üstü kızarıncaya kadar bırakılır.

Fırında kızarma işlemi devam ederken, kavrulmuş soğanlar tavuk suyu içine bir çay kaşığı karabiber ilavesi ile karıştırılıp 5 dakika kaynatılır. Fırından çıkmış sıcak mantının üzerine soğanlı tavuk suyu mantıların üzerine gelecek şekilde dökülüp etler de eşit olarak yerleştirilip tepsi tekrar fırına verilir. Yaklaşık 30 dakika daha fırında suyunu tamamen çekip yumuşaması sağlanır. Ve sıcak olarak servise hazırlanır.

MANTA “KANDILLI”

Prepared from wild duck, goose or chicken meat – wrap in pastry sheets and bake in an oven. Type of Manta, typical of the Balkans.

Ingredients:

1 wild duck (goose) or chicken	1 egg
1 kg of flour	½ kg of rice
2 packets of butter	salt, black pepper
	2 kg of onion

Preparation:

Prepare soft dough from flour, eggs and a little salt and let it rise. Prepare some filling from rice, 1 medium onion and lots of black pepper and leave it to cool off. Cut the onion into thin crescents and fry them in a packet of butter until slightly caramelized. Place the the duck or chicken in plenty of salty water. The meat is separated from the bones and fried in a spoonful of butter.

From the dough, balls of medium-size are shaped out and then, using a rolling pin, not very thin pastry sheets are rolled out. The pastry sheets are cut into squares of approximately 5 cm. In the middle of each square, a 1.5 teaspoon of stuffing is placed, the four edges are attached together and the pieces are arranged in an oiled baking tray.

Pour the pan over with the melted butter and bake for approximately 30 minutes in a pre-heated oven until it is ready on top and bottom. While the baking continues, the fried onion is mixed in the chicken water and in a teaspoon of black pepper and boiled for 5 minutes. This mixture is evenly poured over the manta tray as soon as it is taken out of the oven. The meat is also evenly arranged over the entire tray and then placed again in the oven. Bake for approximately 30 minutes until the water absorbs. Serve hot.

KAPUSKA**Malzemeler:**

1 orta boy lahana turşusu
1 çay bardağı pirinç

1 çay bardağı sıvı yağ
tuz
1 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

Turşu lahanalar ince kıyılarak suyu sıkılır., sıvı yağ ilave edilerek 30 dakika kadar kavrulup suyu ilave edilip 15 dakika kadar lahanaların pişmesi sağlanır. Yumuşamaya başlayınca pirinç ilave edilip, pirinçler kabarcığa kadar ateşte bırakılır. Üzerine kırmızı biber ile servis yapılır.

**KAPUSKA****Ingredients:**

1 medium – sized sauerkraut
1 cup of rice

1 cup of liquid fat
salt
1 glass of water

Preparation:

The sauerkraut is finely cut and squeezed. Add some liquid fat and fry for about 30 minutes. Then add the water and boil for another 15 minutes. After the sauerkraut gets soft, rice is added and boiled until it begins to swell. Sprinkle some black pepper on top and serve.

SOĞANLI YUMURTA

EDİRNE
TARIFLER

Osmanlı döneminde saraya alınacak aşçıların iyi olup olmadığına bu yemek pişirtirilerek karar verilirdi. İnce ince doğranan soğanların karamelize olması sağlanıp üstüne yumurta kırılır.

Malzemeler:

2 kg. kuru soğan
8 yumurta

1 tatlı kaşığı karabiber
yeterince tuz
3 çorba kaşığı tereyağ

Yapılışı:

Ay gibi doğranmış soğanlar tereyağda pembeleşinceye kadar kavrulur, diğer tarafta yumurta çırpılıp tuz ilavesi ile kavrulmuş soğanın içine dökülerek yumurtanın kesilmemesi için sürekli karıştırılarak pişmesi sağlanır. Ateşin altı kapatıldıktan sonra karabiber ilave edilip 5 dakika dinlenmeye bırakılır.



EGGS WITH ONION

With this dish, the chefs during the Ottoman times were tested to be decided whether they were good enough to be sent to the Sarai. Cut the chopped onions and caramelize them, then add the eggs.

Ingredients:

2 kg of old onion
8 eggs

1 tsp. black pepper
salt
3 tbs of butter

Preparation:

The onion, cut in crescents, is fried in butter until caramelized. The scrambled eggs and salt are added to the onion by constant stirring. After everything is removed from the kitchen stove, add some black pepper and leave it to rest for 5 minutes.



ZIRVA

Etlı meyveli bir yemek olup, Fatih ve Süleymaniye İmaretlerinde Edirne'de II. Beyazıt imaretinde Cuma akşamları, ramazan ve iki bayram akşamları halka dağıtılırdı. Mutancana gibi etli meyveli bir yemek olup, Fatih ve Süleymaniye İmaretlerinde Edirne'de II. Beyazıt imaretinde Cuma akşamları, ramazan ve iki bayram akşamları halka dağıtılan bir yemektir.

Malzemeler:

½ kg. kuzu veya tavuk eti	10 kuru kayısı
200 gram badem	2 incir
1 küçük salkım üzüm veya 5-6 adet büyük kuru üzüm,	1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı bal	3-4 siyah erik
5 hurma,	haşhaş tohumu,
	safran

EDİRNE
TARIFLER

Yapılışı:

Etlar yarım çay bardağı su ilave edilip ateşin üzerine konulacak, rengi değişince bir su bardağı sıcak su ve tuzu ilave edilerek pişmesi sağlanacak. Ayrı bir kapta su içinde eritilmiş nişasta, ısıtılmış bal, soyulmuş ve az haşlanmış badem, ince doğranmış az haşlanmış kıyısı, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzüm, doğranmış hurma, soyulmuş erik ve safranı nişasta ile birlikte ete katıp ateşin üstünde yoğunlaşınca kadar karıştırılacak. Ateşten alınıp üzerine haşhaş tohumu serpilip 10 dakika dinlendirilerek. Servise alınacak.

ZIRVA

A dish, made from meat and fruit, similar to "Mutanjana", which was given to the population at the orphanages of "Fatih" and "Suleymanie" Mosques in Istanbul and at "Bayazit IInd" Mosque in Edirne on Friday evenings and on the first day of the religious holidays.

Ingredients:

	10 dried apricots
	2 figs
0.5 kg lamb or chicken	1 tbsp of starch
200 g almonds	4-5 black plums
1 small bunch of grapes or 5-6 large grapes	poppy seed
1 tbsp of honey	saffron
5 dates	

Preparation:

Place the lamb in a saucepan and blanch with the chopped onion, adding a pinch of salt. Fry the rice in oil. Place the lamb, the onion and the water in which they are blanched on it. The water should cover the meat. If the water is not enough, pour some more. Place the fresh onion and the fresh mint on top. Add some pepper and put the dish in the oven. Bake for about 30 minutes. After that, switch off the oven, cover the baking tray and leave it inside the oven for 20 minutes. Then it is ready to serve.



TARHANA ÇORBASI

EDİRNE
TARIFLER

Tarhana çorbası, Orta Asya, Anadolu, Balkanlar gibi geniş bir coğrafyada çeşitli yapım şekilleriyle görülen çorba çeşididir. Kökeni olarak Türklerin Orta Asya kolu düşünülmektedir. Edirne'de de yazın hazırlanan kışın sıkça tercih edilen şifalı bir çorbadır.

Ev Tarhanası Tarifi İçin Malzemeler:

1 kg domates	1 kg yoğurt
1 kg kırmızı biber	3 yemek kaşığı tuz
1 kg kuru soğan	yarım demet maydanoz
yarım kg nohut (pişmemiş hali yarım kg. haşlayarak kullanacağız.)	1 demet nane
	5 kg un (yaklaşık)

Ev Tarhanası Tarifi Yapılışı:

Domates, soğan, biber, maydanoz ve taze naneyi yıkayıp, ince ince doğrayın. Üzerine 1 lt su ekleyerek iyice yumuşayıp ezilecek kıvama gelene kadar pişirin. Daha sonra haşlanmış nohutu da ekleyerek blender ile ezin. Süzgeçten geçirin. Karışımı yoğurtma kabına alın, yoğurt ve tuzu ilave edip karıştırın. Elenmiş un ile katı bir hamur yapın, cam veya çelik bir kaba koyup üzerini kapatın ve 6-7 gün bekletin. Her gün sabah, öğlen, akşam hamuru karıştırın. Çok sulanırsa un ilave edebilirsiniz. Süre dolunca bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökün.

TRAHANA SOUP

A type of soup, prepared in different ways in Central Asia, Anatolia and the Balkans. It is assumed to have originated from the Turkic tribes of Central Asia. Soup of healing properties, which is also prepared in Edirne in summer and is often consumed in winter.

Ingredients:

2 kg of tomatoes	1 kg of yoghurt
1 kg of red pepper	3 tbsp of salt
1 kg of old onion	half a bunch of parsley
0.5 kg of raw chickpeas (to be used after blanching)	1 bunch of mint
	5 kg of flour (approximately)

Preparation:

Wash the tomatoes, onions, parsley and fresh mint and then cut them finely. Add 1 liter of water and boil until the mixture gets completely soft, then add the blanched chickpeas. Blend with a blender and pass through a strainer. Add the yoghurt to the mixture and stir. With the sifted flour, thick dough is prepared. The prepared in this way dough is placed in a glass or metal container and closed under a lid to rest for 6-7 days. The dough is stirred every morning, noon and night. If it is sticky, some flour can be added. After the expiry date, crush the dough into small pieces on a table cloth.



ERİŞTE

Trakya'da kesme olarak da bilinen erişte, un, süt ve yumurtadan hazırlanana hamurun ince uzun kesilmesiyle elde edilir. Evde hazırlanan kışlık yemeklerin en önemlilerindedir.

Malzemeler:

300 gram un

3 adet yumurta

30 gram sızma zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Nasıl Yapılır?:

Unu tezgaha eleyin ve ortasında yuvarlak bir delik açın.

Açtığınız deliğe yumurtaları kırın. Bir çatal yardımı ile içten dışarı doğru olacak şekilde yuvarlaklar çizerek, yumurta ve unu karıştırmaya başlayın.

Yumurta ve un birbirine karışır karışmaz, zeytinyağı ve tuzu ekleyerek yavaş bir şekilde yoğurma işlemine geçin. Hamuru iyice yoğurun.

Yuvarlak bir beze halinde, üzerine nemli temiz bir bez örtterek tezgahta dinlendirin.

Yarım saat dinlendirdikten sonra oklava yardımı ile hamuru açın. Yeterli büyüklük ve inceliğe ulaştıktan sonra şeritler halinde kesin. Kestiğiniz makarnaları unladığınız bir tepsinin üzerine alın, üstlerine hafifçe un serpererek kurumaya bırakın.

ERİŞTE

Prepare some dough from flour, fresh milk and eggs, which dough is cut into long narrow strips. One of the most important winter foods, prepared at home. In Thrace, it is known as Kesme

Ingredients:

300 g of flour

3 eggs

1 tsp of salt

Preparation:

Sift the flour on the table and open a circular well in the middle. Place the eggs in the well, after which, stir the eggs and the flour with circular moves with the help of a fork from the inside out. Once the eggs and flour are mixed, add some olive oil and salt and mix the dough. Shape out a ball and cover it with a damp cloth and then leave it to rest on the table. In about half an hour, use a rolling pin to roll out a pastry sheet. Once sufficient size and thickness are achieved, the layer is cut into strips. The cut macaroni are placed in a baking tray, sprinkled with some flour; then they are topped with flour and left to dry.

ENEZ YILAN BALIĞI**EDİRNE
TARİFLER**

Ülkemizde ender üreme alanlarından biri olan Enez Lagun veya Dalyan göllerinde yetişir. Yılan balığı, Enez'e gelen ziyaretçiler için tercih edilen bir seçenektir.



EEL FROM ENEZ

It is bred in the lagoons and lakes of the town of Enez, one of the rare breeding grounds in the country. The eel is a preferred choice for the visitors to Enez.

EDİRNE BEYAZ PEYNİRİ

EDİRNE
TARIFLER

Edirne’de yetişen hayvanların sütü kullanılarak üretilen peynirdir. Edirne Beyaz Peyniri, karışım süt kullanılmadan tek cins süt ile üretilmektedir. Peynirin özelliği, mühürlenmiş tenekelerde uzun süre bekletilmesidir. Edirne’nin beyaz peyniri bütün Türkiye’de ünlüdür. Edirne’nin en ünlü ürünlerindedir. Bölgede sütün bol ve kaliteli olması ve işlenen sütün peynir olarak soğuk hava depolarında uzun süre kalmasıyla Edirne Peyniri tam yağlı ve lezzetli olarak ününü bütün dünyaya duyurmuştur. Edirne Peyniri çok aranır ve tutulan bir peynir türüdür. Coğrafi işaret almıştır.



EDİRNE WHITE CHEESE

A type of cheese, made from the milk of bred in Edirne animals. Edirne White Cheese is produced only from one type of milk without using any mixed milk. What is typical of this cheese is that it rests for a long time in sealed cans. “Edirne White Cheese” is one of Edirne’s most famous products and is popular all over Turkey. The fact that the area is rich in milk and that the processed out of this milk cheese stays for a long time in fridge storehouses, contributes to the production of the full-fat and delicious Edirne White Cheese, which is known all over the world. There is a high market demand for Edirne White Cheese and it is really a preferred type of cheese. It has a geographic designation.



BULGURLU KOL BÖREĞİ

Malzemeler:

2 kg. un
1 kg. pilavlık bulgur

1 kg. yağlı koyun peyniri
5 yumurta, tuz, 1 çorba kaşığı sıvı yağ

Yapılışı:

Yumurta, tuz ve sıvı yağ ile az yumuşak bir hamur hazırlanıp 15 dakika dinlendirilir. Diğer tarafta bulgur haşlanıp soğuduktan sonra içine peynir ve 3 yumurta ilave edilerek iyice karıştırılır. İnce büyük yufkalar açılıp ikiye ayrılır. Hazırlanan bulgurlu iç yufkanın düz tarafına şerit halinde döşenip kıvrılıp rulo haline getirilir. Altı yağlanmış tepsiye ortasından başlayacak şekilde yuvarlak olarak döşenip üzerine yumurtanın sarısı sürülerek önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika altı ve üstü kızaracak şekilde pişirilir.

ROLLED BANITSA WITH BULGUR

Ingredients:

2 kg of flour
1 kg of bulgur for pilaf

2 kg of sheep's cheese
5 eggs, salt, 1 tbsp of liquid fat

Preparation:

Prepare some soft dough out of eggs, salt and fat and leave it to rest for 15 minutes. Blanch the bulgur and after it cools off, add 3 eggs and mix everything well. The dough is rolled out into thin big pastry sheets, which are divided in two. The bulgur stuffing is placed as a strip on the sheet, and then, the layer is rolled up. The rolls are arranged in an oiled tray, starting from its middle. Top with some yolk and bake for approximately 45 minutes in a preheated oven, so that it can be baked on both sides – bottom and top.



ÇIPLAK BÖREĞİ

Mısır unu, pırasa veya yeşil soğan ile yapılan börek türüdür. Soğan böreği olarak da bilinir.

Malzemeler:

4 bardak iri dişli mısır unu
1 demet pırasa
1 su bardağı sıvıyağ

1 buçuk bardak yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
pulbiber, tuz, susam

Yapılışı:

Pırasalar yıkanıp, yemeklik boyda halka halka doğranır. Doğranmış pırasalar bir tava içinde, sıvıyağda kavrulur. Tadını fazla acıtmayacak nisbette pul biber eklenip, tuzu ayarlanır. İlinmak üzere kenara alınır. Derince bir kabin içine mısır unu, sıvıyağın 2/3'ü, yoğurt, tuz ilave edilip ılık su ile yarı akışkan (kek kıvamında) bir hamur elde edilir.

Not:

Bu hamur kıvamını, üzerine pırasalı harçtan koyduğumuzda dibine batmayacak nisbette olacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Boza kıvamındaki mısır unlu bu hamurun yarısından biraz fazlası, altı ve yarıları yağlanmış bir siniye çok kalın olmayacak bir tabaka halinde yayılır. Kalınlaştıkça içinin pişmesi zorlaşır. Üzerine koyacağımız pırasalı harcın ıslaklığı da bu pişmeyi olumsuz etkileyebilir. Alt kat hamurlu harcın üzerine kavrulmuş pırasalı iç harç çok kalın olmayacak bir tabaka olarak yayılır. İç harcınızın yağı azsa arzuya göre bir parça yağ da gezdirebilirsiniz. Kalan mısır unlu harç ılık suyla bir parça daha açılarak, daha akışkan, koyuca bir ayran kıvamına getirilir. Açarken lezzetin eksilmemesi için biraz daha yoğurt ve sıvıyağ eklemek sizin tercihinizdir. Alt kat hamurdan daha akışkan olması bu tarifin püf noktalarından en önemlisidir. Bu akışkanca hamur pırasalı iç harcın üzerini kapatacak incelikte yayılır. En üste bir yağ süpürgesi yahut el ile sıvıyağ sepelenir. Arzuya göre susam ile süslenerek orta hararete fırında 1 saate yakın pişmeye alınır. Üzeri nar gibi, yer yer üste çıkan pırasalar kızarana değin fırınlanır. Bir bez örtü altında dinlendirilip, kare dilimler halinde ılık servis edilir.

BANITSA “CHAPLAK”

A type of banitsa made from corn flour, leek or fresh onion. Also known as onion banitsa.

Ingredients:

4 cups of corn flour
1 bunch of leek
1 water glass of liquid fat

1.5 cups of yoghurt
1 tsp. of soda bicarbonate
ground pepper, salt, sesame

Preparation:

The leek is washed and cut into circles, then it is fried in a frying pan with liquid fat. Add some ground pepper. Remove from the cooker and let it cool off. In a deep bowl, mix the semi-liquid dough (cake dough) with corn flour, 2/3 of the liquid fat, yoghurt, salt and water. Note: The consistency of this dough can be adjusted so that when the stuffing is placed on it, the dough won't sink. A little more than half of the dough, of boza thickness, is spread as a not too thick a layer into a baking pan with oiled bottom and sides. In case of a thick layer, the baking of the middle part is difficult, and the moisture from the filling, placed above, can make it even more difficult. On the bottom dough layer, the leek filling is spread out as not too thick a layer. If you find that the filling is low in fat, you can pour some more fat on top. The remaining corn dough is diluted in lukewarm water to the consistency of thick ayran. In doing so, to your taste, some more yoghurt and liquid fat can be added to improve the flavour. The thus prepared dough is spread over the filling to cover it. The top layer of dough should be of lighter consistency than the bottom one. On the very top, some liquid fat can be added with a brush or by hand. Optionally, it can be decorated with sesame. Bake for about 1 hour at moderate temperature. Bake until the surface obtains a pomegranate color, and the leek turns red. Once out of the oven, cover with a kitchen towel and leave it to rest. Then slice it and it is ready to serve.

EDİRNE
TARIFLER



SÜT BÖREĞİ

Üzerinde armutlar arasında sadece bir çok kişinin yer aldığı bir Rumeli banitsa türü.
süt ve yumurta

Malzemeler:

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Ara katlar için
1 çay bardağı sıvıyağ

Sütlü harç için:

4 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
3 su bardağı süt
az tuz

Hazırlama şekli:

Önce hamur malzemesi yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Sonra 6 bezeye ayrılır. Her beze yuvarlak fırın tepsisi kadar açılır. İlk kat yağlanmış tepsiye yerleştirdikten sonra. Diğer yufkalar da aralarına sıvıyağ gezdirerek üst üste konur. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Bu arada sütlü harcın tüm malzemesi bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak koyu kıvamda pişirilir. Fırından çıkan börek tepside alınır. Tepsinin tabanına sütlü harç konur. Üzerine az önce pişen börek tekrar yerleştirilir. Kaşıkla keserek servise sunulur.

MILKY BANITSA

A type of Rumelian banitsa, which contains only a mixture of a lot of milk and eggs between the banitsa sheets.

Ingredients:

1 glass of water
1 tsp. of salt
flour as much as necessary

For the mixture between the pastry sheets

1 glass of liquid fat
For the milky mixture:
4 eggs
1 tbsp of flour
3 glasses of milk

Preparation:

Knead the dough first. Leave it to rest for half an hour. Then divide it into 6 balls. Each ball is rolled up to fit a round baking tray. After the first sheet is spread on the oiled tray, spread the other sheets as well and oil each sheet with some liquid fat. Bake in a preheated oven at 180 ° C. During this time, put the whole of the milk mixture in a saucepan. Boil till it thickens by stirring it constantly. When out of the oven, the milky banitsa is removed from the tray. Pour the mixture into the pan and place the already baked banitsa on top of it. Serve by cutting with a spoon.



TRELIÇE

EDİRNE
TARIFLER

Balkanların özelliğini taşıyan ve bir Arnavut geleneği olan Trelçe, üç çeşit süt karışımının kullanıldığı sütlü şerbet ve karamelize sosla hazırlanan bir tatlıdır.

Malzemeler:

10 yemek kaşığı un
10 yemek kaşığı şeker
4 adet yumurta
1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıvı yağ
yarım su bardağı ılık su
Kreması İçin:
2 buçuk bardak süt

1 paket süt kreması
1 su bardağından az şeker
Karamel için:
1,5 su bardağı esmer şeker
1 paket süt kreması

Yapılışı:

Yumurta ile toz şeker mikserle 3-5 dakika kadar köpürtülür. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edilip, çırpılır. Yağlanmış fırın kabında ısıtılmış 160 derecelik fırında 50 dakika pişirilir. Kreması için; süt, toz şeker ve krema tencerede şeker eriyinceye kadar ısıtıyoruz. Daha sonra, Şerbeti soğumaya bırakıyoruz.

Karameli için, toz şeker ateşte eritilir. Dibini yakmayıp, şeker tamamen eriyince kremasını dökülür ve soğumaya bırakılır.

Kek ve şerbet ılıyınca şerbet kekin üzerine dökülür. Soğuduktan sonra üstüne de soğuk karamel sosla süslenir.

TRELIÇHE

A type of cake, prepared from milk syrup, obtained by mixing three types of fresh milk and caramelized sauce. Treliche is a traditional Albanian pastry, typical of the Balkans.

Ingredients:

10 tablespoons of flour
10 tablespoons of sugar
4 eggs
1 vanilla packet

1 baking powder packet
1 teacup of liquid fat
½ teacup of lukewarm water
For the cream:
2 and a half cups of milk

1 packet of milk cream
incomplete teacup of sugar
For the caramel:
1.5 teacups of black sugar
1 packet of milk cream

Preparation:

Stir for 3-5 minutes the eggs and the sugar with a mixer. Mix the flour, the baking powder and the vanilla. Pour the mixture into a greased bake tray and leave it for 50 minutes in a preheated oven at 160 °C.

For the cream: Heat the milk, the sugar and the cream in a saucepan until the sugar dissolves. Then allow the syrup to cool off.

For the caramel: Melt some sugar on the cooker. Once, it has completely dissolved without leaving the bottom to burn, pour over the cream and leave it. Wait for the cake and the syrup to cool off and then pour them over the cake. Top with the caramel sauce.



BADEM KURABIYESİ

Tereyağı, un ve bütün bademle hazırlanan bir tatlı çeşididir. Osmanlı padişahlarının özel günlerde aşçıbaşına yaptırdıkları özel günlerde ikram edilen bir kurabiyedir.

EDİRNE
TARIFLER

Malzemeler:

1 su bardağı file badem	4 yemek kaşığı yayık tereyağı	2 yumurtanın akı
1 su bardağı un	1 paket pudra şekeri (kaplamaya)	1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı pudra şekeri (içine)	1/2 paket vanilya	

Yapılışı:

Un ve iri çekilmiş badem kokusu çıkana kadar devamlı karıştırılarak kavrulur. Daha sonra, bu karışım bir kenara soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra 1 su bardağı pudra şekeri, kabartma tozu, 4 kaşık tereyağı, vanilya ve yumurta akı ilave edilir. Hamur iyice yoğurulur. Hamur bir merdane yardımıyla 1 parmak kalınlığında açılır ve ay şeklinde kalıplar kullanılarak kurabiyeler elde edilir.

Yağlı kağıt üzerine dizilen kurabiyeler önceden ısıtılmış bir fırında orta sıcaklıkta (160-180 °C) pişmeye bırakılır. Soğuyan kurabiyeler geri kalan pudra şekeri ile dolu bir kaptaki iyice bulanarak servise hazır edilir.

ALMOND COOKIES

A type of pastry, made from butter, flour and whole almonds. The cookies the Sultan's chefs cooked and served during special days.

Ingredients:

1 teacup of sliced almonds	4 tablespoons of butter	2 egg whites
1 teacup of flour	1 packet of powdered sugar	1 tablespoon of baking
1 teacup of powdered sugar	(for the top)	powder
(for the inside)	1/2 vanillapacket	

Preparation:

Bake the flour and the grated almonds and stir continuously until they give off a smell. Then leave them to cool off. After that, add one portion of powdered sugar, baking powder, 4 tablespoons of sugar, butter, vanilla and egg white to the mixture. Knead the dough and use a rolling pin to spread it to a finger-thick layer. Cut out the cookies with a crescent mold. Place the cookies on baking paper and bake in a preheated oven at 160-180 ° C. Roll the cooled off cookies into a bowl of powdered sugar and they are ready to serve.

BADEMLİ BAKLAVA

Malzemeler:

2 kg. un	200 gr yoğurt
3 paket tereyağ	3 çorba kaşığı yoğurt
2 kg. badem içi	2 çorba kaşığı sıvı yağ,
	2 kg. şeker

2 kg. buğday nişastası
az tuz
orta boy geniş kenarlı tepsi

EDİRNE
TARIFLER

Yapılışı:

Yumurta, yoğurt, bir paket yumuşatılmış tereyağ, sıvıyağ, 2 çorba kaşığı şeker ve az tuz ile hamur yoğurularak dinlenmeye bırakılır. 15 dakika kadar dinlendikten en az 65 adet hamur bezeler yapılıp kenara bırakılır. Oklava ile bezelerin altına ve üzerine nişasta konularak çok ince yufkalar açılmaya başlar. Tepsinin altı yağlanıp, önce 4-5 yufka tepsiye yerleştirilir. Diğer taraftan bademler ılık suda bekletilip kabukları soyulup tavada biraz kavrulup havanda kırılır. Baklava hamurları tek tek açılması gerekmekte olup, her yufkadan sonra kırılmış bademler üzerine serpilip son badem serpilmiş yufkadan sonra 4-5 yufka daha üzerine yerleştirilir. Çok küçük samsalar köşegen kareler halinde kesilip, kızdırılan tereyağ ile üzeri yağlanıp daha ince ısıtılmış fırında altı üstü kızarıncaya kadar orta ısıda pişirilir.

Şerbeti için 2 kg şeker ve iki kilogram su kaynatılıp içine birkaç damla limon ilave edilip, şerbet sıcak iken soğuk baklava üzerine tatlısı haşlanıp bir iki saat bekledikten sonra servise sunulur



BAKLAVA WITH ALMONDS

Ingredients:

2 kg of flour	200 g of yoghurt	2 kg of wheat starch
2 packets of butter	3 tbsp of yoghurt	a little salt
2 kg of almonds	2 tbsp of liquid fat	average-sized baking tray with high-rise sides
	2 kg of sugar	

Preparation:

Dough is kneaded from eggs, yoghurt, a packet of soft butter, liquid fat, 2 tablespoons of sugar and a little salt and then it is left to rest. In about 15 minutes, at least 65 balls are shaped. Starch is sprinkled on top and bottom the balls, and very thin pastry sheets are rolled out with a rolling pin. The tray is oiled and, firstly, 4-5 sheets are spread out. Meanwhile, the almonds are placed to stay in lukewarm water; then, they are peeled. After that, they are fried in a pan and crushed. The dough balls are rolled out, one by one. Each pastry sheet is sprinkled with almonds on top, and over the last sheet with almonds, 4-5 more sheets are to be placed. The baklava is cut into small diamonds or squares and poured over with melted butter. Then it is baked in a pre-heated oven at moderate temperature until it is ready on top and bottom. The syrup is prepared from 2 kg of sugar and 2 kg of water with a few drops of lemon juice. The cold baklava is poured over with the hot syrup and it is left to rest for a few hours. After that, it is ready to serve.

GAZILER HELVASI

EDİRNE
TARIFLER

Un, tereyağı ve şekerle hazırlanarak fıstıkla süslenen bir çeşit un helvasıdır.

Malzemeler: 2 ölçü un 2 ölçü süt/su
bir ölçü sade yağ (tereyağ) 3 ölçü şeker veya 2 ölçü bal badem içi

Yapılışı:

Un tereyağda kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir aşamasında kabukları soyulmuş badem içleri de dahil edilerek onlarında kavrulması sağlanır. Ayrı bir kapta yapılan sütlü/sulu bal şerbeti soğuk olarak ateş yanarken kavrulmuş una katılarak karıştırılmaya devam edilir, suyu çekilince tencerenin kapağı kapatılıp 3-5 dakika dinlenmeye bırakılıp servis yapılır.



HALVA “GAZILER”

Type of halva with flour, prepared from flour, butter and sugar and decorated with peanuts.

Ingredients: 3 measures of sugar or 2 almonds
1 measure of butter measures of honey
2 measures of flour 2 measures of fresh milk/water

Preparation:

The oil is fried until slightly caramelized in low-fat butter. At a certain point, the peeled almonds are added to the flour to be caramelized. The syrup, made from milk (water and sugar) honey, prepared in a separate container and already cooled off, is then added to the flour and the the almonds by stirring it. Once the water is absorbed, the dish is removed from the stove and let to cool for about 3-5 minutes. Then it is ready to serve.

ZERDE

Pirinç, zerdeçal, safran ve şekerle hazırlanan geleneksel bir tatlı çeşididir. Osmanlı mutfağının vazgeçilmez tatlarından.

Malzemeler:	2 gr. safran	
1 su bardağı pirinç	1 tatlı kaşığı zerdeçal	5 su bardağı şeker
9 bardak su	1 tatlı kaşığı gül suyu	

Yapılışı:

Soğuk suyun içine yıkanmış pirinçler atılıp kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 40 dakika kadar kaynatılıp pirinçler pişip helmelenmeye başlayınca şekeri ilave edilip 4-5 dakika kadar daha kaynatılıp ateşten indirilmezden 2 dakika önce sıcak su içinde eritilmiş safran ve zerdeçal, gülsuyu da karıştırılıp ateşin altı kapatılıp, sıcakken kaplara alınır. Üzerine kavrulmuş fıstık ve kuş üzümü ilave edilerek servis yapılır.



ZERDE

A traditional cake, made from rice, turmeric, saffron and sugar. One of the irreplaceable sweets of the Ottoman cuisine.

Ingredients:	2 g of saffron	
1 cup of rice	1 tsp. of turmeric	5 cups of sugar
9 glasses of water	1 tsp. of rose water	

Preparation:

Put the rice in cold water and boil it. In about 40 minutes, when the rice begins to thicken, add some sugar and boil it for about 4-5 minutes, so that the dissolved in the water saffron and turmeric and the rose water are added 2 minutes before the dish is removed from the kitchen stove. While still hot, pour it into bowls to serve. Top with some fried peanuts and "Black Corinth" grapes and it is ready to serve.



HARDALIYE

*EDİRNE
TARIFLER*

Asma yaprağı, hardal tohumu ve üzüm kullanılarak hazırlanan yöresel bir içecektir. Kuvvet verici, iştah açıcı, hararet önleyici, tansiyon dengeleyici, dolaşım ve bağışıklık sistemleri üzerinde olumlu etkileri bulunmaktadır. Hardaliye coğrafi işaret almıştır. **Hardaliye Yapımı**

Hardaliye olgun yaş üzümlerden hazırlanan bir içecektir. Bu sebeple eski dönemlerde son üzümlerden olan Papazkarası ve Pamit cinsi üzümler tercih edilmektedir.

Hardaliyenin hazırlanması üzümlerin en olgun dönemlerine denk getirilecek şekilde bağbozumu sonrasında başlar. Bu sebeple Eylül ortalarından itibaren, Ekim ve Kasım ayları hardaliye yapımı için uygundur.

HARDALIE

A local drink, prepared from vine leaves, mustard seeds and grapes. It strengthen the body, opens up appetite, quenches thirst, balances the blood pressure, improves blood circulation and immune system. Hardalie has a registered geographical identity.

Preparation:

Hardalie is a drink made from fresh ripe grape berries. Therefore, Papazkaras (black grapes) and Pamid sorts are mostly preferred. The making of Hardalie begins at the end of the grape-picking season when grape is ripe enough. The most suitable time for the preparation of Hardalie is the middle of September, October and November.

BOZA

EDİRNE
TARIFLER

Soğuk kış günlerinde etkili bir koruyucu ve enerji verici bir içecek olarak tüketilmektedir.

Boza Tarifi için Malzemeler: veya pirinç litre su)
3,5 su bardağı pilavlık bulgur su (Boza yapımı sırasında su 2-3 yemek kaşığı toz şeker
yarım su bardağı buğday çettikçe eklenir, ortalama 3 1 çay kaşığı kuru maya

Boza Yapılışı:

Bir kabın içine bulguru, pirinci koyalım ve iyice yıkayalım. Büyük bir tencereye bulguru, pirinci koyup, bol su ilave ederek kaynatalım.(bulgurlar iyice ezilinceye kadar, su ilave ederek kaynatalım). Daha sonra blender ile iyice ezelim ve tel süzgeçten geçirip, ılımasını bekleyelim. İçine mayalıklı bozayı ilave edip, 8-10 saat kadar mayalanmasını bekleyelim). Boza koyu olursa su ekleyelim. Bozamıza yeterince toz şeker ilave edip, buzdolabında muhafaza edelim.



BOZA

Prepared from millet semolina, sugar and water. The drink is consumed in cold winter days as an efficient healthy drink and energy source.

Ingredients: ½ teacup of wheat or rice 2-3 tablespoons of sugar
3.5 teacups of manna croup water (water is added until 1 teaspoon of dry yeast
for pilaf it is absorbed, about 3 liters)

Preparation:

Pour some manna croup and rice in a bowl and wash thoroughly. Put the manna croup, the rice and the water in a big saucepan and cook until the manna croup dries completely, adding water all the time. Then blend it with a blender and drain it. Wait for it to cool off and add some yeast. Wait for 8-10 hours until it's up. If the boza is dense, water is added. Add enough sugar to the drink and store in a refrigerator.

İÇİNDEKİLER

CONTENT

Önsöz	3	Noel Çöreği	33
<i>Introduction</i>		<i>Christmas Cake</i>	
HASKOVO TARIFLER		Çörek "Slantse" (Güneş)	35
RECIPES FROM HASKOVO		<i>Pita bread "Sun"</i>	
Meze, turşu		Sodalı Çörek	37
Appetizers and pickles		<i>Soda cake</i>	
Puska (Domuz Sucuğu)	6	Kabak Böreği	39
<i>Puska sausage</i>		<i>Pumpkin pie</i>	
Domuz İyağı	7	Bebek Böreği	41
<i>Lard</i>		<i>Baby banitsa</i>	
Tsarska Turshiya (Kral Turşusu) Sterilize edilmez	8	Lokum ve Cevizli Kabak Böreği	43
<i>Royal pickles without sterilization</i>		<i>Pumpkin pie with walnuts and turkish delight</i>	
Kavrulmuş Domuz İyağı ile Kaçamak	9	Bulgur ve Lahanalı Börek	45
<i>Kachamak with pork greaves</i>		<i>Banitsa with bulgur and cabbage</i>	
Ana yemekler		Marmelâtlı Çörek	47
Main dishes		<i>Marmalade pita bread</i>	
Noel Tavalık (Tepsiliği)	10	"Rozichki" (Gülcükler) Çöreği	49
<i>Christmas bake dish</i>		<i>Roses pita</i>	
Buraniya	11	Siromashki" (Fakir) Çörekleri	50
<i>Buraniya</i>		<i>Indigent loaves</i>	
Zeytinli Pirinç	13	Katmi (Akıtma)	51
<i>Rice with olives</i>		<i>Katmas (pancakes)</i>	
Acılı Lahana Sarması	15	Tatlılar	
<i>Spicy stuffed cabbage leaves</i>		Desserts	
Lahana Dolması	17	Rozichki (Gülcükler)	53
Stuffed cabbage		<i>Roses</i>	
Smidal, Smigal, Smigdal veya Smegdal...	19	Havuç, Elma ve Cevizli Yağsız Tatlı	55
<i>Smidal, smigal, smigdal or smegdal</i>		<i>Vegetarian cake with carrots, apples and walnuts</i>	
Turşu Lahana Sarması	21	Elmalı Pide	
<i>Sarmi with sauerkraut</i>		<i>Apple pie</i>	57
Mantarlı Biber Dolması	23		
<i>Stuffed peppers with mushrooms</i>		EDİRNE TARIFLER	
Bağ Yapraklı Etsiz Sarma	25	RECIPES FROM EDİRNE	
<i>Vegetarian sarmas with vine leaves</i>		Ana yemekler	
Delinip Yağlanmış Kontrfile	27	Main dishes	
<i>Pork loin with stuffed cuts</i>		Yaprak ciğer-tava ciğer	58
Börekler, Çörekler, Krepler		<i>Yapraq jiger - tava jiger</i>	
Banitsa and pita bread varieties, pancakes		Mamzana	59
Pırasalı Pide	29	<i>Mamzana</i>	
<i>Banitsa with leek</i>		Kuskus	61
Sebze Böreği	31	<i>Couscous</i>	
<i>Zelnik (cabbage pastry)</i>			

İÇİNDEKİLER

CONTENT

Keşan satır et <i>Keshan chopped meat</i>	63	Börekler, Akıtmalar	
Ciğer sarma <i>Drob sarma</i>	65	Banitsa and katma varieties	
Kaçamak <i>Kachamak</i>	67	Bulgurlu kol böreği <i>Rolled banitsa with bulgur</i>	87
Çingene Pilici (Tenekede Tavuk) <i>Gypsy chicken (hen in a tin)</i>	69	Çıplak böreği <i>Banitsa “Chaplak”</i>	89
Edirne köftesi <i>Edirne meatball</i>	71	Süt böreği <i>Milky banitsa</i>	91
Kuzu kapama <i>Lamb kapama</i>	73	Tatlılar	
Kandilli mantı <i>Manta “Kandilli”</i>	75	Desserts	
Kapuska <i>Kapuska</i>	76	Trelice <i>Treliche</i>	93
Soğanlı yumurta <i>Eggs with onion</i>	77	Badem kurabiyesi <i>Almond cookies</i>	95
Zırva <i>Zırva</i>	79	Bademli baklava <i>Baklava with almonds</i>	96
Tarhana çorbası <i>Trahana soup</i>	81	Gaziler helvası <i>Halva “Gaziler”</i>	97
Erişte <i>Erishte</i>	83	Zerde <i>Zerde</i>	98
Enez yılan balığı <i>Eel from enez</i>	84	İçkiler	
Edirne beyaz peyniri <i>Edirne white cheese</i>	85	Beverages	
		Hardaliye <i>Hardalie</i>	99
		Boza <i>Boza</i>	100

Bu yayım, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı, CCI Numarası 2014TC16I5CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen Hristo Smirnenki Bölge Kütüphanesi - Haskovo sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz.