Ek-1

ÇANKIRI KÜLTÜRÜNÜ YAŞATMA DERNEĞİ

T.C. ÇANKIRI VALİLİĞİ

CUMHURİYETİMİZİN YÜZÜNCÜ YILINDA

ÇANKIRI YEMEĞİ

Yemeğinizde Tuzumuz Olsun

Ek-1

T.C. ÇANKIRI VALİLİĞİ

CUMHURİYETİMİZİN
YÜZÜNCÜ YILINDA
100

ÇANKIRI YEMEĞİ

Nice Yüzyıllara…

Ek-1

Saygıdeğer Lezzet Dostları;

Elinizde bulunan **“Cumhuriyetimizin Yüzüncü Yılında 100 Çankırı Yemeği”** isimli bu eser, özverili bir çalışmanın sonucu olarak ortaya çıkan ve Çankırı ilimize ait yemek kültürünün damaklara hitap eden dünyasında sizleri lezzetli bir yolculuğa çıkaracak olan kıymetli bir yayındır.

Çankırı yöresel yemeklerinin yapılışını aslına uygun şekilde aktaran tariflerle dolu bu kitap, unutulmaya yüz tutmuş Çankırı lezzetlerinin günümüzde yeniden keşfedilmesinin yanında gelecek nesillere aktarılmasına aracılık etmek gibi önemli bir misyona da sahiptir.

Türk yemek kültürü, binlerce yıllık köklü bir tarihe sahiptir. Kültürleri zenginleştiren yemekler; insanları bir araya getirme, paylaşma ve birbirine destek olma işlevlerini gören kıymetli öğelerdir. Ülkemizin her bölgesi birbirinden farklı, kendine özgü, zengin bir yemek mirasını bünyesinde barındırır. Günümüzdeki hızlı tüketim alışkanlıklarının aksine sağlık ve beslenme açısından yüksek faydaya sahip bu otantik lezzetler, yemeklerin insan hayatını farklı açılardan anlamlandırdığının göstergesidir.

İlimiz Çankırı’da yemek kültürü mirası özenle korunmakta ve yaşatılmaya çalışılmaktadır. Yıllardır nesilden nesile aktarılan geleneksel tarifler, bölgenin yerel malzemeleri ve kendine özgü pişirme teknikleriyle birleşerek enfes tatları ortaya çıkarır. İlimiz ile özdeşleşmiş ve geçmişin izlerini taşıyan bu yemekler, sosyal yaşamın bir parçasıdır. Bu nedenle yemekler, Çankırı halkının yaşam tarzını ve kültürel kimliğini tanımanın bir yoludur.

Sizlerle buluşan bu özel kitap, Çankırı yemek kültürünü keşfetmek isteyenler için bir rehberdir. Çankırı mutfağının kendine has özellikleri ve yöresel yemeklerin lezzet sırları sizlerle paylaşılmıştır. Kitaptaki yemek tarifleri, bizzat konunun ehli lezzet ustalarından derlenmiştir. Umuyorum ki bu kitap sayesinde Çankırı yemek kültürünün daha iyi anlaşılması sağlanacaktır.

Cumhuriyetimizin 100. yılında Çankırı mutfağına ve lezzetlerine yönelik önemli bir kaynak olarak ortaya konulan bu yayının hazırlanmasında, Vali Yardımcımız Şahin BAYHAN’ın koordinesinde katkı sağlayan, emek veren Çankırı Kültürünü Yaşatma Derneğinin kıymetli üyelerine teşekkürlerimi sunuyor; lezzetli okumalar diliyorum.

M.FIRAT TAŞOLAR

ÇANKIRI VALİSİ

TAKDİM

Ömrümün elli yılını mutfakta geçiren Çankırılı bir ev hanımı olarak gerek Çankırılı hemşehrilerimizin sosyal medyada oluşturduğu 17000 kişilik sosyal medya grubundan gerekse de büyüklerimizden öğrendiğim tariflerle bu kitabı hazırladık.

Bugün itibariyle kentimizdeki yemek kültürünü incelediğimizde Hacışeyhoğlu Hasan ÜÇOK'un "Çankırı Tarih Halkiyatı" ve Necati Asım USLU'nun "Çankırı'dan Sözler" kitabındaki yemek tariflerinin hâlâ yaşıyor olması bizi mutlu etti. Bunları araştırırken Çankırımızın günümüze kadar gelebilen kültürel mirasını geleneksel yapısı içinde yaşatmak ve gelecek nesillere aktarma gayesi güden bir dernek kurma fikri ortaya çıktı. Bu derneği de kurarak faaliyete geçirdik.

Çankırı ilimiz, ilçeleri ve köyleri ile bir bütündür. Zaman zaman başta örf âdetler olmak üzere yemek kültürümüz de ilçeden ilçeye değişiklik gösterdiği gibi köyden köye bile değişiklik göstermektedir. Bu eserimiz ortaya çıktıktan sonra ilçe ve köylerde de bu yönde bir çalışma yapmayı arzulamaktayız. Cumhuriyetimizin Yüzüncü Yılında 100 Çankırı yemeğini hazırlama fikri dernek yönetiminde ortaya çıktı. Bu konuda başta dernek yönetimi arkadaşlarıma ,bana destek olan eşim Bekir ÖZKAN ve oğlum Oğuz ÖZKAN'a teşekkür ediyorum. Eserin ortaya çıkışında bizleri motive eden Vali Yardımcısı Şahin BAYHAN ve ilimiz Valisi Sayın M.Fırat TAŞOLAR'a en içten teşekkürlerimi ifade etmek istiyorum. Her şey Çankırı için...

Saygılarımla.

SERPİL ÖZKAN

ÇANKIRI KÜLTÜRÜNÜ YAŞATMA DERNEĞİ
KURUCU BAŞKANI

HAZIRLAYANLAR

Şahin BAYHAN
Muharrem OVACIKLI
Nusret ACAR
Serpil ÖZKAN
Zeynep KÜÇÜKBABUCCU
Nejdet TUNÇKAFA
Esra GÖKMEN
Şule MERZİ
Hülya KÜTÜKÇÜ
Zübeyde TOSYALIOĞLU

FOTOĞRAF

Bünyamin GÜLDÜ

DÜZENLEME

Murat ÖZDEMİR

DİZGİ

Zafer ÖZKAN

BASKI

İÇİNDEKİLER

ÇORBALAR

CÜMCÜK HAMURU ÇORBASI....2
DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI....3
KARIŞIK ÇORBA (ŞAŞTIM)....4
SIZGIÇLI VEYA KURU KIYMALI TARHANA ÇORBASI....5
SÜTLÜ ÇORBA....6
TATAR BÖREĞİ....7
TOYGA ÇORBASI....8
TUTMAÇ....9
UN (MİYANE) ÇORBASI....10
YARMA ÇORBASI....11
YEŞİL MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI....12
İŞKEMBE ÇORBASI....13
TAVUKLU BAMYA....14
ETLİ BAMYA....15

ET YEMEKLERİ

BÜTÜN ET....17
ÇARŞI (FIRIN) GÖVECİ....18
ERİKLİ ET YEMEĞİ....19
EV GÖVECİ....20
KIYMA GÖVECİ....21
KURU KIYMALI ISPANAK YEMEĞİ....22
KURU KIYMALI KADIN PARMAĞI....23

SARIMSAKLI ET.....24
DÖŞ (BÖĞÜR) DOLMASI.....25
SIZGIÇLI KAPUSKA (KELEM AŞI).....26
SIZGIÇLI KURU FASULYE.....27
SIZGIÇLI PATATES YEMEĞİ.....28
AYVALI ET YEMEĞİ.....29
SIZGIÇLI NOHUTLU PIRASA.....30
MIHLAMA.....31

GELENEKSEL KIŞ HAZIRLIKLARI

ÜLÜŞKÜ (EV SUCUĞU).....33
KELEK TURŞUSU.....34
KÜPECİK (KÜPECÜK) PEYNİRİ.....35
EV PASTIRMASI.....36
SIZGIÇ.....37
KAKIRDAK.....38
KURU KIYMA.....39
KUYRUK YAĞI.....40

SEBZE YEMEKLERİ

YEŞİL DOMATES YEMEĞİ.....42
KABAK BORANASI.....43
KABAK KABUĞU KAVURMASI.....44
KARATURP KAVURMASI.....45
KURU KABAKLI NOHUT YEMEĞİ.....46
KURU PATLICAN YEMEĞİ.....47
KURUTULMUŞ YEŞİL FASULYE YEMEĞİ.....48
KURU KIYMALI YUMURTALI BİBER KAVURMASI.....49

KURUTULMUŞ BİBER KAVURMASI
KURUTULMUŞ BİBER KIZARTMASI....51
YEŞİL FASULYE KAVURMASI....52
MÜCVER....53
PATLICAN BORANASI....54
KURUTULMUŞ YEŞİL FASULYE KAVURMASI....55

PİLAVLAR

BENLİ (BENEKLİ) PİLAV....57
ETLİ PİLAV (SÜNNET PİLAVI)....58
FITFIT AŞI....59
KEŞKEK....60
KUNDAK (GUNDAK) İÇİ....61
YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI....62
TAVUKLU PİLAV....63

HAMUR İŞLERİ

ÇANKIRI KIYMALISI....65
ÇULLAMA....66
GÖZLEME....67
YAZMA ÇÖREĞİ....68
CEVİZLİ ERİŞTE....69
CIZLAMA....70
İNCE BÖREK....71
İRİ HAMUR....72
ISPANAKLI BÖREK....73
KÜPECİK PEYNİRLİ ERİŞTE....74

MUSKA.....
OKLAĞAÇ (OKLAVA) EKMEĞİ.....76
PİROHİ.....77
SU BÖREĞİ.....78
CIVIK ÇÖREK.....79
KAKIRDAKLI (GAGIRDAKLI) EKMEK.....80
OTLU (ISPANAKLI) EKMEK.....81
TAVA BÖREĞİ.....82
TAVA ÇÖREĞİ.....83
NOKUL (MAYALI).....84
KURU KIYMALI İÇLİ EKMEK.....85
TİRİT.....86
NOKUL (ŞEKERLİ).....87

ZEYTİNYAĞLILAR

EFELEK SARMASI.....89
GÖMME.....90
YUMURTA SALATASI.....91
ZEYTİNYAĞLI LAHANA (KELEM) SARMASI.....92
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI.....93

DOLMALAR

ETLİ YAPRAK DOLMASI.....95
KURU BİBER DOLMASI.....96
KURU KIYMALI KABAK DOLMASI.....97
KURU PATLICAN DOLMASI.....98
TAZE PATLICAN DOLMASI.....99
YEŞİL (GÖK) DOMATES DOLMASI.....100

REÇELLER

AYVA REÇELİ....102
ÇİLEK REÇELİ....103
DUT PEKMEZİ....104
GÜL MAYASI VE REÇELİ....105
KAYISI (ZERDALİ) REÇELİ....106
KIZILCIK EKŞİSİ (EĞŞİSİ)....107
KIZILCIK REÇELİ....108
SÜT REÇELİ....109
VİŞNE REÇELİ....110

TATLILAR

AVUZ....112
BAKLAVA....113
BAL KABAĞI TATLISI....114
PELİZA....115
EHLİBÜLÜR....116
EV KADAYIFI....117
HAMEYLİ....118
HOŞMERİM....119
PEKMEZLİ PELİZA....120
PIHTI....121
TIRTIL TATLISI....122
UN HELVASI....123
YOĞURT TATLISI....124
YUMURTA TATLISI....125
YUMURTALI UN HELVASI....126
ZERDEÇALLI UN HELVASI....127
ÇEKME HELVA....128

ÇORBALAR

CÜMCÜK HAMURU ÇORBASI

MALZEMELER

Bir yumurta
Un
Çankırı kaya tuzu
Su

TERBİYESİ İÇİN

Bir diş sarımsak
Bir kâse yoğurt

ÜZERİNE

Bir yumurta
Toz kırmızıbiber
Tereyağı

YAPILIŞI

Un, su, Çankırı kaya tuzu ve bir yumurta ile biraz sert bir hamur yoğrulur, açılır. Açılan hamur küçük kareler halinde kesilir ve ortasından bükülerek fiyonk şekli verilir. Çankırı kaya tuzu ile kaynayan suya bir kaşık sıvı yağ da eklenerek haşlanır. Biraz ılıyınca sarımsaklı yoğurtla karıştırılır. Tereyağının bir kısmıyla yumurta pişirilir, didiklenir. Kalan tereyağıyla toz kırmızıbiber yakılır, yoğurtlu hamurun üstüne dökülür ve servis edilir.

HAZIRLAYAN: TÜRKAN KEÇEOĞLU

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI

MALZEMELER

Bir su bardağı pirinç
Üç ölçü tavuk veya et suyu
Bir büyük domates rendesi
Bir yemek kaşığı tereyağı
Limon
Çankırı kaya tuzu
Karabiber
Maydanoz

YAPILIŞI

Rendelenmiş domates ile tereyağı kavrulur. Üzerine tavuk veya et suyu ile Çankırı kaya tuzu ilave edilerek kaynatılır. Ardından yıkanmış pirinç ilave edilir. Pirinçler uzayıp pişince altı kapatılır. Limon, karabiber, doğranmış maydanoz üçlüsü ile servis yapılır.

KARIŞIK ÇORBA (ŞAŞTIM)

MALZEMELER

İki ölçü yeşil mercimek
Bir ölçü yarma
Bir ölçü bulgur
İnce doğranmış kuru soğan
Kuru kıyma
Et suyu
Çankırı kaya tuzu
Tereyağı
Salça

YAPILIŞI

İnce doğranmış kuru soğan ile tereyağı kavrulur, üzerine kuru kıyma ilave edilir. Salça ve et suyu da eklenerek bir süre kaynatılır. Ardından Çankırı kaya tuzu, pul biber, yıkanmış bulgur, yarma, yeşil mercimek de ilave edilir. Çorba özleşince altı kapatılır. (Büyükler ''yokluk çorbası'' da derler.)

HAZIRLAYAN: HAYRİYE ERDOĞAN

SIZGIÇLI VEYA KURU KIYMALI TARHANA ÇORBASI

MALZEMELER

Bir kepçe tarhana
Bir çay tabağı yeşil mercimek
Çankırı kaya tuzu
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Üç dört sızgıç
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı salça
Küpecik peyniri
Bayat ekmek
Kuru nane

YAPILIŞI

Tarhana birkaç saat önceden soğuk suyla ıslatılır. Tencerede tereyağı ile salça kızartılır. Islatılan tarhana ilave edilir ve mercimek katılır. Ağır ağır karıştırılarak topaklaşması önlenir, kaynayana kadar karıştırılır. Çankırı kaya tuzu, pul biber konur. Tercihen kurutulmuş acı biber de konabilir. Kuru kıyma veya sızgıç konularak lezzetlendirilir. Uzun süre kısık ateşte kaynatılır. Servis yapılan tarhananın üstüne kuru nane, küpecik peyniri dökülür. Üzerine bayat ekmek de eklenebilir.

SÜTLÜ ÇORBA

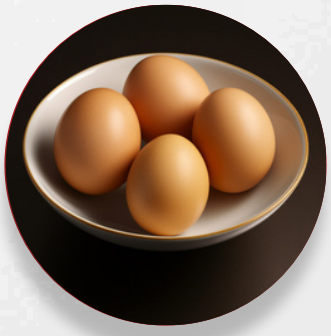
MALZEMELER

Bir su bardağı pirinç veya erişte
Yarım litre süt
Çankırı kaya tuzu
Karabiber

YAPILIŞI

Pirinç, çok az su ve Çankırı kaya tuzu ile haşlanır. Üzerine süt katılır ve bir süre kaynatılır. Karabiber dökülerek servis yapılır.

HAZIRLAYAN: FURKAN ÇOBAN



TATAR BÖREĞİ

MALZEMELER

Yaklaşık bir kilo un
Bir yumurta
Bir çay kaşığı
Çankırı kaya tuzu
250 g orta yağlı kıyma
Bir soğan
Bir tutam maydanoz
Karabiber
Pul biber

TERBİYESİ İÇİN

Bir kâse yoğurt
Bir diş sarımsak
Tereyağı
Toz kırmızı biber

YAPILIŞI

Un, su ve Çankırı kaya tuzu ile hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur el ayası büyüklüğünde pazilenir. Açılan hamur küçük kare şeklinde kesilir. Hazırlanan kıymalı içten hamurun ortasına konur. Dört köşesi birleştirilir. Ortalarında açıklık bırakılır ki kaynarken içine su girip pişsin diye. Tencerede Çankırı kaya tuzu ile su kaynatılır, hamurlar atılır ve karıştırılır. Piştikten sonra üzerine bir çay bardağı soğuk su ilave edilir. (Büyüklerimiz buna can suyu derlerdi.) Çorba kıvamında sulu olur, hazırlanan sarımsaklı yoğurt kesilmesin diye yavaş yavaş karıştırarak katılır. Tereyağı ile kırmızı toz biber yakılır, üzerine dökülür. (Halk arasında “Tatar böreği, evler direği“ şeklinde bir ifade söylenir.)

TOYGA ÇORBASI

MALZEMELER

İki ölçü aşurelik buğday
Bir ölçü kuru fasulye
Bir ölçü nohut
Yoğurt
Çankırı kaya tuzu
Kuru nane
Tereyağı
Salça

YAPILIŞI

Nohut, fasulye, keşkek geceden ıslatılır. Ertesi gün nohut, fasulye haşlanır. Haşlanan keşkekle üçü birleştirilir, yoğurt katılır. Üzerine tereyağı ile salça yakılır, nane dökülür, servis yapılır. Yeşil soğan yanına çok yakışır.

HAZIRLAYAN: AYŞE ÜLKER

TUTMAÇ

MALZEMELER

HAMURU İÇİN	ÇORBA İÇİN	ÜZERİNE
Bir yumurta	Bir ölçü yeşil mercimek	Tereyağı
Bir çay bardağı su	Bir ölçü tutmaç	Toz biber
Un	Çankırı kaya tuzu	Etlik kıyma
Çankırı Kaya Tuzu	Bir kâse yoğurt	Kuru nane

YAPILIŞI

Yumurta, su, tuz ve aldığı kadar un ile bir hamur yoğrulur. Hamur biraz kuruyunca şeritler halinde kesilir, üst üste konularak şeritlerden enine kibrit çöpü gibi kesilir. Bu şeritler de tekrar 1-2 mm genişliğinde kesilerek küçük kare hamurlar elde edilir. Yeşil mercimek haşlanır, süzülür. Su ve Çankırı kaya tuzu ilave edilerek kaynatılır. Tutmaç ilave edilir. Pişince mercimek eklenir. Biraz soğuması için bekletilir. Yavaş yavaş sarımsaklı yoğurt eklenir. Sosu için tava içine biraz tereyağı koyulup bir çay kaşığı kadar toz kırmızıbiber ve bir yemek kaşığı etlik kıyma eklenir. Kuru nane eklenen çorbanın üzerine sos dökülür ve servis edilir.

UN (MİYANE) ÇORBASI

MALZEMELER

Tereyağı
Un
Pirinç
Kuru kıyma
Çankırı kaya tuzu
Kemik suyu veya su

YAPILIŞI

Tencerede tereyağı ile un kavrulur. Un pembeleşince ocağın altı kapatılır, ılıyınca üzerine kemik suyu veya su ilave edilir. Karıştırılarak topaklanması önlenir. Pirinç ve Çankırı kaya tuzu ilave edilir. Pirinç pişince ocaktan alınır ve servis edilir.
Doğum yapan lohusa kadınlara içirilir, karnı ısıttığı düşünülür.

HAZIRLAYAN: ESMA DOĞAN

YARMA ÇORBASI

MALZEMELER

Bir ölçü yarma
Üçte bir haşlanmış nohut
Bir kâse yoğurt
İki yemek kaşığı tereyağı
Çankırı kaya tuzu
Kuru nane

YAPILIŞI

Yarma, Çankırı kaya tuzu katılan suda haşlanır ve haşlanmış nohut ilave edilir. Biraz ılıtılır, üzerine çırpılmış yoğurt eklenir. Tereyağında nane kızartılarak çorbanın üzerine dökülür, servis yapılır. (Yanına soğan çok yakışır.)

YEŞİL MERCİMEKLİ ERİŞTE ÇORBASI

MALZEMELER

Bir ölçü erişte
Yarım ölçü yeşil mercimek
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı salça
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Bir kuru soğan

YAPILIŞI

Tereyağı ile soğan kavrulur ve salça ile kıyma katılır, suyu konur. Çankırı kaya tuzu, pul biber ilave edilir. Daha önceden az haşlanan mercimek ve erişte de katılır. Hamur pişince altı kapatılıp servis yapılır.

HAZIRLAYAN: ARZU ÇETİN AKYOL

İŞKEMBE ÇORBASI

MALZEMELER

Bir kilo temizlenmiş işkembe
Sekiz su bardağı su
Dört diş sarımsak
Bir limon
Yarım çay bardağı sirke
Bir adet yumurta sarısı
Bir çay kaşığı Çankırı kaya tuzu

TERBİYESİ

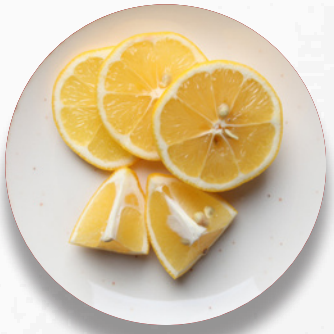
İki yemek kaşığı yoğurt
İki yemek kaşığı un

SOSU

İki yemek kaşığı tereyağı
Bir tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

YAPILIŞI

Temizlenmiş işkembeler sekiz su bardağı su ile düdüklüde yarım saat haşlanır. Haşlanan işkembeler küçük parçalar halinde doğranır. Başka bir tencerede işkembenin haşlama suyu konularak kaynatılır. İçine, doğranan işkembeler katılır. Ayrı bir kâsede terbiyesi yapılır. Yoğurt, un, yumurta sarısı, tuz ve su ile kıvam aldırılır ve yavaş yavaş kaynayan tencereye ilave edilir. Yarım saat daha kaynatılır. Sarımsaklar döveçte dövülür, sirke ile çorbaya ilave edilir. Sos tenceresinde yağ eritip kırmızıbiberle kızdırılır. Çorbaya sosu ilave edilip servis yapılır. (Etlik yapılırken hemen pişirilir, fazlası kurutularak saklanır.)



TAVUK ETLİ BAMYA

MALZEMELER

Kuru çiçek bamya
Bir tane kuru soğan
Tavuk boynu, kanadı, didilmiş eti
Üç yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Limon suyu
Bir yemek kaşığı salça
Çankırı kaya tuzu
Karabiber, kimyon, pul biber

YAPILIŞI

Kuru çiçek bamyaların sapları makas ile kesilir, temiz bir bez arasında ovularak tüylerinden arındırılır. Çankırı kaya tuzlu limonlu suda haşlanır, süzülür ve iplerinden çıkarılır. Tencerede yağ, soğan, salça kavrulur; üzerine tavuk suyu eklenir. Haşlanan bamyalara haşlanmış tavuk kanatları, boynu, biraz da didilmiş tavuk eti katılır. Çankırı kaya tuzu, kimyon, karabiber, pul biber, limon suyu ve su ilave edilir. Bamyalar ezilmeden altı kapatılır ve servis edilir.

HAZIRLAYAN: ŞİFA HATUN SABUNCU

ETLİ BAMYA

MALZEMELER

Kuru bamya
Limon
Kuşbaşı et
Bir adet soğan
İki yemek kaşığı salça
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

İlk olarak kuru bamyalar örtü içinde ovalanır, saçakları alınır. Sonra limonlu suda haşlanır, süzülür ve ipliklerinden çıkarılır. Tencerede yağ, soğan ve salça kavrulur. Daha önceden haşlanan etlerle bamya, tuz, limon tuzu ve sıcak su eklenerek dağılmadan pişirilir. Limon eşliğinde servis yapılır. (Hazmettirici özelliği olduğu için soda niyetine tatlıdan sonra yenilir.)

ET YEMEKLERİ

BÜTÜN ET

MALZEMELER

Bir kilo koyun eti
Bir büyük baş kuru soğan
Bir yemek kaşığı domates salçası
Bir tatlı kaşığı tepeleme kimyon
Bir tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Kuru soğan incecik doğranır. İçine tuz, pul biber, kimyon ve salça konularak iyice karıştırılır. Harç, etlere sürülür ve bir tencereye üst üste konulur. Etler sekiz-dokuz saat kapalı bir şekilde bekletilir. Tencereye biraz yağ konularak etler suyunu çekinceye ve kızarana kadar pişirilir. Üzerine sıcak su ilave edilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir ve servis edilir.

ÇARŞI (FIRIN) GÖVECİ

MALZEMELER

Bir kilo kuşbaşı kuzu eti
Bir kuru soğan
Tereyağı
Kuyruk yağı
Bir baş sarımsak
Çankırı kaya tuzu
Karabiber
Patlıcan
Salça

ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN

Domates
Biber

YAPILIŞI

İri kuşbaşı etler suyunu salıp çekinceye kadar kavrulur. Yemeklik doğranmış soğan ile salça ilave edilerek kavrulur. Üzerine tuzlu suda bekletilip acısı alınmış, halka şeklinde doğranmış patlıcanlar dizilir. Sarımsaklar eklenir, suyu konur. Domates ve sivri biberle süslenerek fırına sürülür. Piştikten sonra servis edilir.

HAZIRLAYAN: SERPİL KARATATAR

ERİKLİ ET YEMEĞİ

MALZEMELER

Bir kilo kuşbaşı veya sızgıç kemiği
Bir kâse kurutulmuş amesken eriği
Bir yemek kaşığı salça
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı zeytinyağı
Çankırı kaya tuzu
Karabiber
Arzuya göre pekmez

YAPILIŞI

Etler saldığı suyu çekene kadar kavrulur ardından yağ, salça ile biraz daha pişirilir ve sıcak su, Çankırı kaya tuzu, karabiber ilave edilir. Pişmesine yakın yıkanmış erikler eklenir, erikler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Servis esnasında arzu edilirse pekmez de katılabilir.

EV GÖVECİ

MALZEMELER

Bir kilo iri kuşbaşı doğranmış kuzu eti
Tereyağı
İki yemek kaşığı domates salçası
Bir kuru soğan
Bir baş sarımsak
İki patlıcan veya patates
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Karabiber
Çankırı kaya tuzu
İki domates
Üç sivri yeşilbiber

YAPILIŞI

Etler saldığı suyu çekip kızarana kadar kavrulur. Tereyağı, yemeklik doğranmış soğan, salça ilave edilir; etler kavrulup sıcak su, Çankırı kaya tuzu ve baharatlar ilave edilir. (Karabiber piştikten sonra ilave edilirse daha güzel olur, rengini karartmaz.) Ardından dış kabuğu soyulmuş sarımsaklar atılır. Pişen etler güveç kabına alınır, üzerine halka şeklinde kızartılmış patlıcanlar dizilir. Domates ve yeşilbiberle süslenir. Biber ve domatesler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

HAZIRLAYAN: NAZMİYE DEVRÜK

KIYMA GÖVECİ

MALZEMELER

Bir kilo kıyma
Bir soğan
Bir baş sarımsak
İki yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Kimyon
Pul biber
Çankırı kaya tuzu
Bir yemek kaşığı salça
Bir tane domates
İki tane sivri biber

YAPILIŞI

Kıyma suyunu çekinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Yemeklik doğranmış soğan kıymaya karıştırılır. Ayıklanan sarımsak, Çankırı kaya tuzu ve baharatlar ilave edilir. Domates ve biberle süslenir, üzerine biraz kaynar su konularak domates ve biber yumuşayıncaya kadar pişirilir.

KURU KIYMALI ISPANAK YEMEĞİ

MALZEMELER

Bir kilo ıspanak
Çankırı kaya tuzu
Bir soğan
Pul biber
Bir yemek kaşığı tereyağı
Kimyon
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir yemek kaşığı pirinç
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Bir kâse yoğurt
Bir yemek kaşığı salça
Bir diş sarımsak

YAPILIŞI

Yemeklik doğranmış soğan ile yağ kavrulur. Üzerine kuru kıyma ve salça ilave edilir. Doğranmış küçük yaprak ıspanaklar kökü ile birlikte konulur ve saldığı suyu çekince sıcak su, Çankırı kaya tuzu, pul biber, kimyon, az pirinç veya bulgur eklenir. Pirinçler şişince altı kapatılır. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

HAZIRLAYAN: MERAL SALEBCİ

KURU KIYMALI KADINPARMAĞI

MALZEMELER

Bir kilo kadınparmağı otu (madımak)
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Bir tane kuru soğan
Bir yemek kaşığı salça
Bir çay tabağı pirinç veya bulgur
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı zeytinyağı
Pul biber
Çankırı kaya tuzu

ÜZERİNE

Bir kâse yoğurt
Bir diş sarımsak

YAPILIŞI

Kadınparmağı ayıklanır, yıkanır, suyu süzülür, bıçakla ince bir şekilde kıyılır. Tencerede yağ, kıyma ve soğan kavrulur; üzerine salça ve kadınparmağı ilave edilerek kavrulur. Sıcak su, pirinç veya bulgurla pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

SARIMSAKLI ET

MALZEMELER

Bir kilo koyun eti
Yarım kilo arpacık soğanı
Bir baş sarımsak
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Bir yemek kaşığı salça

YAPILIŞI

Koyun eti hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Tamamen soyulmamış sarımsak, arpacık soğanı ve salça katılır. Suyu, baharatları konup ağır ateşte az sulu pişirilir.

HAZIRLAYAN: ŞİFA HATUN SABUNCU

DÖŞ (BÖĞÜR) DOLMASI

MALZEMELER

Kuzu ön kaburga kafesi
Bir kilo pirinç
Dört yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı zeytinyağı
Dolmalık fıstık ve üzüm
250 g karaciğer (isteğe göre)
Bir kuru soğan
Çankırı kaya tuzu
Tarçın

TERBİYESİ İÇİN

Bir büyük kuru soğan
İki yemek kaşığı salça
Karabiber
Yenibahar
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Etin her yerine terbiye için hazırlanan karışım sürülür, 3-4 saat bekletilir. İç pilav için yemeklik doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, fıstık ilave edilerek kavrulmaya devam edilir ve içine yıkanmış pirinç eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Şeffaflaşınca üzerine kaynar su, Çankırı kaya tuzu ilave edilerek pişirilir. İsteğe göre karaciğer küp şeklinde doğranır, sıvı yağ ile kızartılarak iç pilava katılır. Karabiber, yenibahar, tarçın ilave edilerek karıştırılır; isteğe göre kuşüzümü de eklenebilir. Et sosundan sıyrılarak yağda kızartılan etin içine, hazırlanan iç pilav doldurularak ağzı pamuk ipliğiyle dikilir. Büyük bir tencerenin dibine demir nihale konularak üstüne yerleştirilir. Etin üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir.

SIZGIÇLI KAPUSKA (KELEM AŞI)

MALZEMELER

Bir kilo lahananın göbek yaprağı
Bir büyük kuru soğan
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
İki yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı domates salçası
Bir yemek kaşığı biber salçası
5-6 adet sızgıç
Pul biber
Kurutulmuş kırmızıbiber

YAPILIŞI

Lahana ayıklanır, orta göbeği ince doğranır. Tencerenin dibinde yağ, soğan, sızgıç kemikleri ve salça kavrulur; üzerine yıkanmış lahanalar konur. Kendi suyunu çekince biraz pirinç ilavesi, pul biber, Çankırı kaya tuzu ve sıcak su ile pişirilir. Genelde acı yapılır, evde kurutulmuş Arnavut biberi varsa atılabilir, turşu eşliğinde yenilir.

HAZIRLAYAN: ZERRİN UYSAL

SIZGIÇLI KURU FASULYE

MALZEMELER

Yarım kilo kuru fasulye
İki yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir yemek kaşığı domates salçası
Bir tane kuru soğan
4-5 adet sızgıç
Çankırı kaya tuzu
Pul biber

YAPILIŞI

Akşamdan ıslatılan kuru fasulye süzülür. Tencerede tereyağı, sıvı yağ ile yemeklik doğranmış kuru soğan kavrulur. Salça, sızgıç ilave edilir; bir süre kavrulduktan sonra kuru fasulye, su, Çankırı kaya tuzu, pul biber eklenir. Fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Cabada pişirilmesi tavsiye edilir.

SIZGIÇLI PATATES YEMEĞİ

MALZEMELER

Tereyağı
Sıvı yağ
Yemeklik doğranmış kuru soğan
Salça
Sızgıç
Patates
Çankırı kaya tuzu
Pul biber

YAPILIŞI

Tencerenin dibinde yağ, soğan ile kavrulur; salça ve sızgıç ilave edilir. Suyu kaynayınca küp doğranmış patates eklenir. Çankırı kaya tuzu, pul biber eklenir. Patatesler yumuşayana kadar pişirilir.

HAZIRLAYAN: ZERRİN UYSAL

AYVALI ET YEMEĞİ

MALZEMELER

Bir kilo iri doğranmış et
İki ayva
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir tatlı kaşığı bal
Bir tatlı kaşığı salça
Karabiber
Kimyon
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Etler haşlanır, tencerede yağ ile sotelenir. Üzerine kabuğuyla dilimlenmiş ayvalar ve bir tatlı kaşığı salça ilave edilir. Çankırı kaya tuzu, bir tatlı kaşığı bal, karabiber, kimyon, sıcak su eklenir. Ayvalar pişince ocaktan alınır ve servis edilir.

SIZGIÇLI NOHUTLU PIRASA

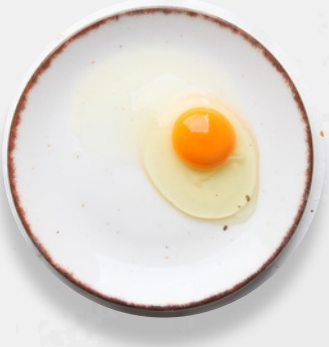
MALZEMELER

Bir kilo pırasa
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir küçük kuru soğan
Bir yemek kaşığı domates salçası
4-5 adet sızgıç
Bir çay tabağı pirinç veya ıslatılmış nohut (arzuya göre)

YAPILIŞI

Yemeklik doğranmış kuru soğan yağda kavrulur; salça, sızgıç ile bir daha döndürülür. Yarım saat sıcak suda bekleyen pırasalar ilave edilir. Suyunu salıp çekince haşlanmış nohut, Çankırı kaya tuzu, pul biber, kabuğu soyulmuş dilinmiş bir limon ilave edilir. Pırasalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.

HAZIRLAYAN: ZERRİN UYSAL



MIHLAMA

MALZEMELER

Kuru kıyma
Kuru soğan
Yumurta
Tereyağı
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Bir sahanda tereyağında iri yemeklik doğranmış soğan hafif ateşte öldürülür, üzerine kuru kıyma ilave edilerek biraz daha pişirilir, yumurtalar kırılır. Top yumurtaların sarısı hafifçe dağıtılır, ayrı bir tavada tereyağı kızdırılır ve yumurtaların üzerine gezdirerek dökülür. Kızgın tereyağının sıcaklığıyla piştiği kadar pişer.

GELENEKSEL KIŞ HAZIRLIKLARI

ÜLÜŞKÜ (EV SUCUĞU)

MALZEMELER

Bir kilo orta yağlı dana kıyma
500 g etlik yapılan erkeç eti kıyması
200 g iç yağı
Üç dört baş sarımsak
7 çesit baharat 15 g (baharatçıdan)
20 g toz biber
40 g tatlı toz biber
25 g kimyon
5 g karabiber

YAPILIŞI

Geniş bir kapta kıymalar; havanda dövülmüş sarımsak, diğer baharatlar ve malzemeler ilave edilerek en az on dakika yoğrulur. (Zeytinyağı ve biraz su ilavesi rahat yoğurmayı sağlar.) Yoğrulan sucuk kıyması iki gün buzdolabında veya serin bir yerde bekletilir. Sabah ve akşam olmak üzere iki defa yoğrulur, lezzetlerin birbirine karışması sağlanır. Daha sonra mermerşahiden yapılmış bezlere sarılır veya ıslatılan bağırsaklara doldurulur. Çubuklara asılarak kurutulur.

KELEK TURŞUSU

MALZEMELER

Kelek
Çankırı kaya tuzu
Acı biber
Kireçsiz su
Nane

YAPILIŞI

Çankırı'da kavun olmaya başlayan kelek makbuldür. Kelek soyulur, çekirdeği temizlenir, yıkanır, leğene döşenir, üzerine tuz ekilir. Sinilerle (bakır tepsi) ağzı kapatılır, sabaha kadar sulanır. Küpeciklere dizilir, üzerine acı biber ve nane konulur. Su ile eritilen Çankırı kaya tuzu katılarak turşu kurulur ancak sirke ilave edilmez.

HAZIRLAYAN: FATMA ATASEVER

KÜPECİK (KÜPECÜK) PEYNİRİ

MALZEMELER

Taze peynir (Yaş peynir)
Çankırı kaya tuzu
Küpecik

YAPILIŞI

Yaz mevsiminin başlarında yaş peynir denilen tuzsuz peynir yıkanarak tuzlanır. Suyu süzüldükten sonra beyaz bezlerin arasına sarılarak üzerine ağırlık konulur, böylece peynirin suyu alınmış olur. Birkaç kere suyu değiştirilerek bu işlem tekrarlanır. Suyu alınan yaş peynirler üvelenir. (Avuç içinde ovalanır.) Tuzu ilave edilerek karıştırılır. Önce top haline getirilir ardından içi sırlı küpeciğin içine yumrukla iyice sıkıştırılır. Böylece peynirin hava almaması sağlanır. Küpeciğin üzerine bir avuç Çankırı kaya tuzu ile iki asma yaprağı konur ve ağzı da temiz bir bezle kapatılır. Küpecik, ağız kısmındaki boğum yerinden sıkıca bağlanır. Serin bir yerde kum üzerine ters çevrilerek saklanır. Kalan suyu varsa bu sayede akıtılmış olur. Kışın kullanım zamanına kadar 4-5 ay bekletildiği için hem sağlık hem de lezzet açısından ideal bir peynir çeşididir.

EV PASTIRMASI

MALZEMELER

Et (dananın bifteklik yerinden bel kısmından)
Çankırı kaya tuzu
Çemen
Çemen boyası
Kimyon
Karabiber
Acı biber
Sarımsak

YAPILIŞI

Etler, Çankırı kaya tuzu ile tuzlanır. Tuzlanan et yedi gün tuzda bekletilir. Yedi gün sonra et, tuzu gidinceye kadar yıkanır. Yıkanan et temiz, kalın bir beze sarılır ve suyu alınır. Suyu alınan et tekrar temiz bir beze sarılıp baskıya verilir. Etin üzerine yirmi kiloluk ağırlık konur ve beş gün baskıda bekletilir. Baskıdan çıkarılan et ipe dizilir, kuruyuncaya kadar bekletilir. Çemen, çemen tozu, kimyon, karabiber, acı biber karıştırılır; içine bir baş sarımsak dövülerek katılır. Etin yatacağı şekilde büyük bir kapta baharat karışımı ılık su ile karıştırılır. (Suyu bol olmalıdır çünkü et, suyu çeker.) Etler baharat karışımına yatırılır, sekiz gün baharatta bekletilir. Sekiz günün sonunda çemenden çıkarılan et asılır. Askıda kuruyana kadar bekletilir. Kuruyan et, pastırma olmuştur.

HAZIRLAYAN: BEDRİYE ÇELİKKALE

SIZGIÇ

MALZEMELER

Sızgıç kemigi
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Keçinin kaburga kemiklerinin eti fazla sıyrılmaz, küçük parçalar halinde kırılır. Bakır tavada odun ateşinde kavrulur, biraz su ilave edilir ve yarı pişirilir. Suyunu çekince Çankırı kaya tuzu ilave edilir. İyice kızarınca ocaktan alınır, kaplara basılır, donunca çıkarılır. Kağıda sarılıp üstü örtülerek serin bir yerde saklanır. Şimdilerde buzdolaplarına konulmaktadır.

KAKIRDAK

MALZEMELER

Kuyruk yağı
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Kuyruk yağı alınır, önce kılları varsa temizlenir. Kesme şeker büyüklüğünde doğranır ve ocağa konur. Erimeye başlayıp yağına bindikten sonra üzerinde tortular çıkmaya başlar. Bu aşamadan sonra kuyruk yağının miktarına göre Çankırı kaya tuzu katılır. Kakırdağın pembeleşmesini sağlar, üstteki toplanan et parçacıklarına kakırdak denir. Kevgirle alınır.

HAZIRLAYAN: ZEYNEP KÜÇÜKBABUCCU

KURU KIYMA

MALZEMELER

Erkeç (erkek keçi) eti
Çankırı kaya tuzu
İç yağı

YAPILIŞI

Erkeç (erkek keçi) etinden yapılır. (Bu etin özelliği şudur: İlkbaharda keçiler yaylalara otlatmak için çıkarıldığında kekik ve ağaçlardaki yeşilliklerle beslendikleri ve arazi de tuzlu olduğu için hayvanlar iyice yağlanır ve bu sebeple etleri çok lezzetli olur.) Etler kıyma makinesinin kalın gözünden çekilir. Çekilmiş iç yağı dediğimiz kendi yağıyla bakır tavalara konur, odun ateşinde kavrulur. Önce sulanan et sonra suyunu çeker kızarmaya başlar. Bu aşamada üzerine Çankırı kaya tuzu ilave edilir. İyice kavrulan kıymalar kaplara basılır. Üzerinin yağla kaplanmasıyla korunur ve bozulması önlenir.

KUYRUK YAĞI

MALZEMELER

Kuyruk yağı
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Kuyruk yağı alınır, önce kılları varsa temizlenir, kesme şeker büyüklüğünde doğranır, ocağa konur, erimeye başlar, yağına bindikten sonra üzerinde tortular çıkmaya başlar. Çankırı kaya tuzu katılır, kuyruk yağının miktarına göre. Kakırdağın pembeleşmesini sağlar, üstteki toplanan et parçacıklarına kakırdak denir. Alttaki yağa da kuyruk yağı denir.

HAZIRLAYAN: ZEYNEP KÜÇÜKBABUCCU

SEBZE YEMEKLERİ

YEŞİL DOMATES YEMEĞİ

MALZEMELER

Yeşil domates
Yemeklik doğranmış soğan
Tereyağı
Sıvı yağ
Salça
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Karabiber
Kimyon
Pirinç veya bulgur

YAPILIŞI

Kızarmaya yakın ala çakır haldeki domatesler iri iri doğranır. Tencerede yağ ve soğan kavrulur. Doğranan domatesler soğana katılır. Pirinç veya bulgur ilave edilir. Çok az salça, Çankırı kaya tuzu, baharatlar ve sıcak su ile pişirilir. Pirinçler uzayınca kısa sürede çok ezilmeden ocağın altı kapatılır. Daha da ekşi bir yemek isteyenler limon katabilir. Arzuya göre sarımsaklı yoğurtla yenir. (Kimi domatesin kekremsiliği gitsin diye domatesleri tuzlayıp sıkar.)

HAZIRLAYAN: ESRA TAN

KABAK BORANASI

MALZEMELER

Bir kilo kabak
Bir kuru soğan
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir yemek kaşığı salça
Bir çay tabağı pirinç veya bulgur
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Karabiber

ÜZERİNE

Bir diş sarımsak
Bir kâse yoğurt
Dereotu

YAPILIŞI

Kabukları kazınmış, içinin çekirdekleri alınmış kabaklar küp şeklinde doğranır. Yağ ile yemeklik doğranmış soğan, salça ile kavrulur; kabaklar ilave edilir. Saldığı suyu çekince sıcak su, Çankırı kaya tuzu ve baharatlar eklenir. Pirinç veya bulgur ilave edilip şişene kadar pişirilir. Dereotu ve sarımsaklı yoğurt katılarak servis yapılır.

KABAK KABUĞU KAVURMASI

MALZEMELER

İki kilo iri kabak
İki yumurta
İki yemek kaşığı kuru kıyma
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Kabaklar yıkandıktan sonra kabukları kalın soyulur ve kibrit çöpü inceliğinde doğranır. Pişirilecek kabın dibinde yağ ile yumurta pişirilir; içine kuru kıyma, kabak kabukları, Çankırı kaya tuzu, baharat ilave edilip kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Kabuklar kendi saldığı suyuyla pişer. Dereotu ilave edilip servis edilir.

HAZIRLAYAN: SERPİL EŞME

KARATURP KAVURMASI

MALZEMELER

İki büyük karaturp
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Bir yumurta
Bir yemek kaşığı tereyağı
Çankırı kaya tuzu
Pul biber

YAPILIŞI

Karaturp soyulur, ince rendelenir. İster tuzlu suda haşlanıp ister tuzla ovularak acı suyu çıkarılır. Tencerede yağ, kıyma ve yumurta pişirilip üzerine turp ilave edilir. Çankırı kaya tuzu, karabiber, pul biber eklenir. İnce ekmekle afiyetle yenir.

KURU KABAKLI NOHUT YEMEĞİ

MALZEMELER

Bir kâse kurutulmuş kabak
Bir kâse haşlanmış nohut
Bir yemek kaşığı domates salçası
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı zeytinyağı
Kimyon
Çankırı kaya tuzu
İki diş sarımsak
Pul biber

YAPILIŞI

Nohut, kabak haşlanır. Tencerede yemeklik doğranmış soğan ve sarımsak sotelenir, salçalar ilave edilir. Haşlanan kabak ile nohut eklenir, suyu verilir.

HAZIRLAYAN: HASİBE ŞENTÜRK

KURU PATLICAN YEMEĞİ

MALZEMELER

Kurutulmuş patlıcan
Tereyağı
Sıvı yağ
Soğan
Salça
Kuru kıyma
Çankırı kaya tuzu
Kimyon
Pul biber
Pirinç veya bulgur

ÜZERİNE

Yoğurt
Sarımsak

YAPILIŞI

Kuru patlıcanlar sıcak suda çok ezilmeden haşlanır, süzülür. Tencerede yemeklik doğranmış soğan, yağ ile kavrulur; salça ilave edilir. Patlıcan, baharatlar, pirinç veya bulgur konur. Pirinçler şişinceye kadar pişirilir. Sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir.

KURUTULMUŞ YEŞİL FASULYE YEMEĞİ

MALZEMELER

Bir büyük kâse kurutulmuş yeşil fasulye
İki yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir kuru soğan
Bir yemek kaşığı salça
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Çankırı kaya tuzu
Karabiber
Pul biber

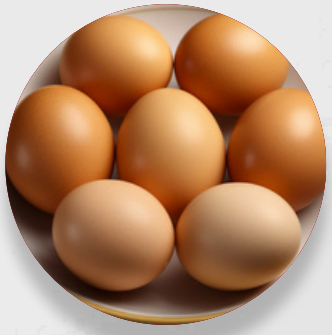
ÜZERİNE

Bir kâse yoğurt
Bir diş sarımsak

YAPILIŞI

Kurutulmuş yeşil fasulyeler haşlanır, suyu süzülüp soğuk sudan geçirilir. Yemeklik doğranmış soğan yağda kavrulur, kıyma ve salça ilave edilip çevrilir sonra fasulyeler ilave edilir. Çankırı kaya tuzu, karabiber, pul biber konur. Sıcak su ilave edilir, kısık ateşte pişirilir. Tercihen sarımsaklı yoğurt dökülerek yenir.

HAZIRLAYAN: ESRA IRGAZ GÖKMEN



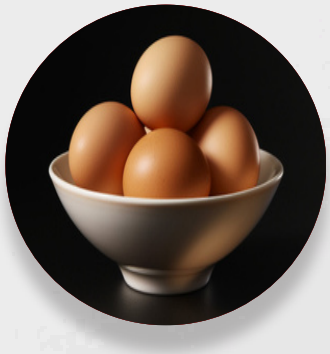
KURU KIYMALI, YUMURTALI BİBER KAVURMASI

MALZEMELER

Sıvı yağ
Kuru kıyma
Yumurta
Acı yeşilbiber
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Kuru kıyma, yağ ile yumurta pişirilir. Parmak şeklinde doğranmış acı yeşilbiber de ilave edilir, kavrulur.



KURUTULMUŞ BİBER KAVURMASI

MALZEMELER

Bir kâse kurutulmuş sivri biber
İki yemek kaşığı zeytinyağı
Bir kuru soğan
Bir yumurta
Çankırı kaya tuzu
Karabiber

YAPILIŞI

Kuru biberler tuzlu sıcak suda haşlanır, süzülür. Tavada yağ ile soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, içine yumurta kırılır ve pişirilir. Haşlanan biberler ve karabiber eklenir, biraz daha pişirilerek servis edilir.

HAZIRLAYAN: HAYRİYE ERDOĞAN

KURUTULMUŞ BİBER KIZARTMASI

MALZEMELER

Bir kâse kurutulmuş sivri biber
Kızartmak için sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı salça
Çankırı kaya tuzu
Yoğurt
Bir diş sarımsak

YAPILIŞI

Biberler sıcak suda haşlanarak süzülür, tavada sıvı yağda hafifçe kızartılır, yağı süzülerek servis tabağına alınır. Biberlerin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Yağ ve salçayla hazırlanmış sos üzerinde gezdirilir.

YEŞİL FASULYE KAVURMASI

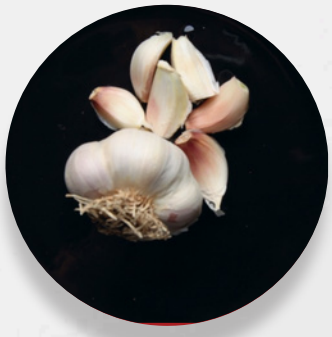
MALZEMELER

Bir kilo yeşil fasulye
Çankırı kaya tuzu
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir yumurta
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Pul biber
Karabiber

YAPILIŞI

Fasulyeler ayıklanır, yıkanır ve dilinir. (Fasulyeleri dilmek yerine kırarak da yapılabilir.) Tencerenin dibinde yağ, kuru kıyma, yumurta pişirilir. Fasulyeler üzerine eklenir, Çankırı kaya tuzu ve baharatlar ilave edilir, kendi suyunda pişer.

HAZIRLAYAN: HASİBE ŞENTÜRK



MÜCVER

MALZEMELER

Bir kilo kabak
Bir yumurta
Bir çay kaşığı kabartma tozu
Üç yemek kaşığı un
Bir tatlı kaşığı
Çankırı kaya tuzu
Bir demet dereotu
Bir çay kaşığı karabiber
Bir çay kaşığı pul biber
Sıvı yağ
Bir kâse yoğurt
Bir diş sarımsak

YAPILIŞI

Kabaklar rendelenir, suyu süzülür. Rendelenmiş ve suyu süzülmüş kabakların içine yumurta, kabartma tozu, un, tuz, dereotu ile baharatları konularak yoğrulur; köfte şekli verilir ve kızartılır.

PATLICAN BORANASI

MALZEMELER

Bir kilo patlıcan
Üç yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir kahve fincanı pirinç veya bulgur
Bir adet büyük kuru soğan
İki diş sarımsak
İki yemek kaşığı kuru kıyma
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Kimyon
Bir yemek kaşığı salça

ÜZERİNE
Yoğurt
Sarımsak

YAPILIŞI

Patlıcanlar alacalı soyulur; tuzlu suda acısı, karası çıkması için bekletilir. Tencerede tereyağı, sıvı yağ ile yemeklik doğranmış soğan, sarımsak, kuru kıyma sotelenir. Domates rendesi ve salça eklenir, patlıcanlar ilave edilir. (Arzuya göre patlıcanların başları derin alınır, sapları kısaltılarak yemeğe katılabilir.) Saldığı suyu çekince Çankırı kaya tuzu, pul biber, kimyon ve sıcak su ilave edilir; pirinç veya bulgur konur. Pirinçler uzayıp patlıcanlar pişince ocaktan alınır, sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir.

HAZIRLAYAN: ESRA IRGAZ GÖKMEN

KURUTULMUŞ YEŞİL FASULYE KAVURMASI

MALZEMELER

Bir büyük kâse kurutulmuş yeşil fasulye
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Bir yumurta
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Karabiber

YAPILIŞI

Kurutulmuş fasulyeler haşlanır, suyu süzülüp soğuk sudan geçirilir. Tencerede yağ, yumurta pişirilir. Kuru kıyma ilave edilerek karıştırılır. Fasulyeler ilave edilip Çankırı kaya tuzu, karabiber konur ve kısık ateşte pişirilir. Tercihen ince ekmekle yenir.

PİLAVLAR

BENLİ (BENEKLİ) PİLAV

MALZEMELER

Bir kuru soğan
İki yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı sıvı yağ
Büyük bir domates
Bir kâse haşlanmış yeşil mercimek
Bir kâse pirinç
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Pirinç iki saat önceden ılık, tuzlu suyla ıslatılır. Tencerede yemeklik doğranmış soğan ve yağ ile kavrulur. Rendelenmiş domates ile daha önceden ıslatılıp yıkanmış ve süzülmüş pirinç ilave edilerek kavrulur. Çankırı kaya tuzu, su eklenir; mercimeği de katılarak pişirilir. Biraz dinlendikten sonra havalandırılarak karıştırılır. Cacık ve turşu eşliğinde yenir.

ETLİ PİLAV (SÜNNET PİLAVI)

MALZEMELER

Bir kilo pirinç
250 g tereyağı
Yarım kilo kuşbaşı doğranmış et
Çankırı kaya tuzu
Su

YAPILIŞI

Pirinç iki saat önceden ılık tuzlu suyla ıslatılır. Kuşbaşı doğranmış et ocağa konur, saldığı suyu çekince tereyağı ile kavrulur. Eğer etler sertse biraz daha su ilave edilerek haşlanır, suyu çektirilir. Önceden tuzlu suyla ıslatılan pirinç, suyu iyice beyazlaşıncaya kadar yıkanır ve süzülür. Tencerenin dibinde tereyağı kızartılır, suyu verilir. Su kaynayınca pirinç ve Çankırı kaya tuzu ilave edilir. Pirinçler göz göz olunca ocağın altı kısılır, suyunu çekince altı kapatılır. Kavrulan kuşbaşı et ilave edilir. On, on beş dakika dinlendikten sonra havalandırılarak karıştırılır. Bu, salma usulü pilavdır. Pilav kavurma usulü yapılacaksa pirinç, yağ ile kavrulur; sıcak su, Çankırı kaya tuzu ilave edilerek pişirilir. Ardından eti katılır. Bu yemek sünnet düğünlerinin başyemeğidir. Bu yüzden bir adı da sünnet pilavıdır.

HAZIRLAYAN: HATİCE KAPISIZ

FITFIT AŞI

MALZEMELER

Fıtfıt (yarma kırığı ve ince bulgur karışımıdır, yarma kırığı daha çok olur)
Tereyağı
Çankırı kaya tuzu
Kemik suyu
Kuru kıyma

YAPILIŞI

Fıtfıt; kemik suyu, Çankırı kaya tuzu, kıyma ile pilav şeklinde pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür. Tercihen soğan ile yenir.

KEŞKEK

MALZEMELER

Kurutulmuş veya taze etli bel kemiği
Keşkeklik buğday
Tereyağı
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Keşkeklik buğday yıkanır, akşamdan bir iki taşım kaynatılarak iyice sarılır. Sabaha kadar bekleyen, şişen ve patlayan buğdaylar sıcak su ilave edilerek iyice helmeleşinceye -macun kıvamına gelmek- kadar kısık ateşte uzun süre pişirilir. İçindeki etlerin kemiği alınıp etler didiklenir. Üstüne kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

HAZIRLAYAN: DİLEK SAĞLAM

KUNDAK (GUNDAK) İÇİ

MALZEMELER

Bir tane büyük kuru soğan
Çankırı kaya tuzu
İki yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Sıcak su
Bir yemek kaşığı salça
Arzuya göre bir yemek kaşığı kuru kıyma
Yarım kilo bulgur
Yarım demet nane
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu

YAPILIŞI

İnce doğranmış kuru soğan, sıvı yağda kavrulur; salça ve bulgur ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Arzuya göre kuru kıyma da katılabilir. Çankırı kaya tuzu, pul biber, sıcak su katılarak biraz diri olacak şekilde pişirilir. Bol yeşillik doğranarak yemeğe katılır. İnce ekmek, haşlanmış asma yaprağı veya haşlanmış lahana, yeşil soğan ve cacık eşliğinde yenir.

YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

MALZEMELER

Bir ölçü bulgur
Bir ölçü yeşil mercimek
Tereyağı
Sıvı yağ
Salça
Yemeklik doğranmış kuru soğan
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Yeşil mercimek

YAPILIŞI

Tencerede yemeklik doğranmış soğan, tereyağı, salça kavrulur. Bulgur ilave edilir, kavrulan bulgura sıcak su, Çankırı kaya tuzu, pul biber eklenir. Bulgurlar göz göz olunca daha önceden haşlanmış ve süzülmüş yeşil mercimekler ilave edilir, birlikte suyu çektirilir. Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

HAZIRLAYAN: HAYRİYE ERDOĞAN

TAVUKLU PİLAV

MALZEMELER

Yarım kilo tavuk göğüs eti
Üç su bardağı pirinç
Üç yemek kaşığı tereyağı
Dört su bardağı tavuk suyu
Bir su bardağı su
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu

ÜZERİNE

Karabiber

YAPILIŞI

Çankırı'da genelde salma pilav yapılır. Pilavı pişirmeden en az bir-iki saat önce pirinç, ılık su ve Çankırı kaya tuzu ile ıslatılır. Yayvan pilav tenceresinde -eskiden dövme bakır tencerede- tereyağı kızdırılır. Pirincin su çekme durumuna göre tavuk suyu verilir. Kaynadıktan sonra Çankırı kaya tuzu konur. Nişastasından alınana kadar yıkanan pirinçler salınır. Önce harlı ateşte, göz göz olmaya başlayınca kısık ateşte pilavın suyunu çekmesi beklenir ardından ocağın altı kapatılır. Didilmiş tavuk etleri yerleştirilir. On beş dakika sonra pilav havalandırılarak karıştırılır.

HAMUR İŞLERİ

ÇANKIRI KIYMALISI

MALZEMELER

Kuru kıyma
Kuru soğan
Kuru maydanoz
Küpecik peyniri
Kimyon
Çankırı kaya tuzu
Pul biber

YAPILIŞI

Kuru kıyma doğranır. Kuru soğan yemeklik doğranır. Bunlara kuru maydanoz, baharat, tuz ve kıymanın dörtte biri kadar küpecik peyniri katılıp tüm malzeme iyice karıştırılır. Hazırlanan iç, fırınlara götürülür. Kıymalı hamuru açılır, içine hazırlanan kıyma konulur. Hamur ortada birleştirilerek kapalı şekilde pişirilir.

ÇULLAMA

MALZEMELER

Bir tane bayat ekmek
Üç yumurta
Bir fiske Çankırı kaya tuzu
Kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞI

Bayat ekmekler dilimlenir. Yumurta ve bir fiske Çankırı kaya tuzu ile çırpılır. Ekmekler yumurtaya bulandırılır ardından sıvı yağda kızartılır.

HAZIRLAYAN: ZEYNEP KÜÇÜKBABUCCU

GÖZLEME

MALZEMELER

Bir kilo un
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Su
1/4 maya
Sıvı yağ

YAPILIŞI

Un, su, tuz ve maya ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur; pazilere ayrılır. Paziler yuvarlak açılır, sıvı yağ ile yağlanır, zarf gibi kapatılarak her katı yağlanır. Kare şekline gelen hamur, oklavayla tekrar açılır. Sacda veya teflon tavada pişirilir. Pişirirken de sacda iki tarafı yağlanarak pişirilir.

YAZMA ÇÖREĞİ

MALZEMELER

Bir kilo un
1/2 yemek kaşığı kuru maya veya dörtte bir yaş maya
İki tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Bir tatlı kaşığı şeker
Ilık su
Sıvı yağ
Tereyağı (büyüklerimiz kuyruk yağı ve zeytinyağı ile yağlarlardı)

YAPILIŞI

Maya, bir tatlı kaşığı şeker ve ılık su ile bekletilir. Çankırı kaya tuzu, un ilave edilerek yoğrulan hamur tepsiye göre yedi paziye ayrılır. Her pazi ince açılır, her kat yağlanır. Her üç pazide bir ceviz dökülür. En son pazi, üzerine konup yağlanır. Açılan hamurlar gözleme gibi katlanır. Tepsi yağlanır, hamur tepsiye konulur, elle bastırılarak yayılır. Üzeri yağlanır, 200 derece fırında pişirilir. Piştikten sonra çörek, tepsiden alınır; altına oklava veya merdane konularak havalandırılır. Geleneksel olarak katları açılsın diye yere vurulup içi havalandırılır ve elle bölünerek yenir.

HAZIRLAYAN: MERYEM ÖZGÜR - ASİYE ÇOKAKAR

CEVİZLİ ERİŞTE

MALZEMELER

Bir yumurta
Su
Çankırı kaya tuzu
Ceviz
Tereyağı
Un

YAPILIŞI

Un, yumurta, Çankırı kaya tuzu ve su ile katı bir hamur yoğrulur; açılır. Hamur; biraz kuruyunca bir, bir buçuk santim genişliğinde ince şeritler halinde kesilir. Şeritlerin üç, dört tanesi üst üste konularak kibrit çöpü büyüklüğünde kesilir. Kesilen erişte Çankırı kaya tuzlu suda haşlanır, suyu süzülür ve üzerine dövülmüş ceviz eklenir. Kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

CIZLAMA

MALZEMELER

Üç yumurta
Bir kilo süt
Bir su bardağı su
Çankırı kaya tuzu
Sıvı yağ

YAPILIŞI

Yumurtalar çırpılır; un, süt ile cıvık bir hamur elde edilir. Sac yağlanır. Cezve ya da saplı tasla hamur saca dökülür. Oklavayla hamurun ileri-geri, sağa-sola akıp gitmesi önlenir, hamur küllenmiş sacda pişirilir. Göz göz pişen hamurun kenarları delik delik olur. Kızılcık ekşisi ile ikram edilmesi tavsiye edilir.

HAZIRLAYAN: SENEM ÜLGER

İNCE BÖREK

MALZEMELER

Bir su bardağı sıvı yağ
Bir su bardağı yoğurt
Üç yumurta
Un
Çankırı kaya tuzu
Buğday nişastası

İÇİ İÇİN

Yağ
Yumurta
Maydanoz
Peynir

YAPILIŞI

Hamur yoğrulur, kırk paziye bölünür. Buğday nişastası ile açılan hamur, temiz bir bez üzerinde kurutulur. Ardından yağlanmış tepsiye konulur, iki-üç yufkada bir yağ gezdirilir. İç konacak paziler daha kalın açılır. Arasına iç konur, üstü yağlanır. İçi için yağda pişirilmiş yumurtaya taze köy peyniri ve maydanoz katılarak hazırlanır. Eskiden iki sacın arası küllenerek pişirilirdi. Şimdilerde fırında pişiriliyor.

İRİ HAMUR

MALZEMELER

Bir yumurta
Un
Su
Çankırı kaya tuzu
Küpecik peyniri
İki diş sarımsak
Bir kâse yoğurt
Tereyağı
Salça

YAPILIŞI

Su, yumurta, un ile kulak memesinden biraz sert bir hamur yoğrulur. Açılan hamur kare şeklinde kesilir. Çankırı kaya tuzuyla kaynayan sıcak suda haşlanır. Üzerinde oluşan beyaz köpükler gittiğinde piştiği anlaşılır. Bir bardak soğuk su dökülür (Büyüklerimiz buna can suyu derler.) ve süzülür. Küpecik peynirli, maydanozlu ve sarımsaklı yoğurtlu bir sos hazırlanır. Siniye dökülen hamurların üzerinde bu sos gezdirilir, üzerine tereyağı kızdırılarak dökülür. Geleneksel olarak sinide yarısı yoğurtlu, yarısı peynirli yapılıp ortadan yenir.

HAZIRLAYAN: YILDIZ AKPUNAR

ISPANAKLI BÖREK

MALZEMELER

Bir kilo un
Ilık su
Bir yemek kaşığı Çankırı kaya tuzu
Bir yemek kaşığı maya
Bir tatlı kaşığı şeker
Sıvı yağ
Yumurta

İÇİ İÇİN

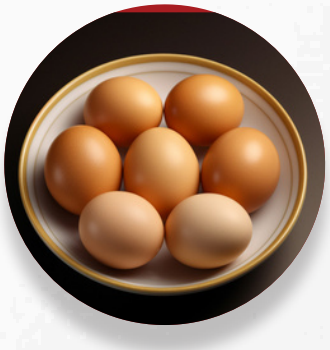
Ispanak yaprakları
Sıvı yağ
Yumurta
Arzuya göre kuru kıyma

YAPILIŞI

Maya, şeker ve su ile kabartılır. Un ve tuz ilave edilerek hamur yoğrulur. Mayası gelince on altı pazi yapılır, ince açılır. Açılan her hamur sıvı yağ ile yağlanır. Hamur sayısı ikiye bölünür ve tam ortasına hazırlanan iç konur. Geriye kalan hamurlar da aynı şekilde açılıp yağlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp pişirilir.

İÇİN HAZIRLANMASI

Ayıklanmış ve yıkanmış ıspanak yaprakları haşlanır, sıkılır, doğranır. Yağda kuru kıyma ve yumurta pişirilir, ıspanak ilave edilerek kavrulur.



KÜPECİK PEYNİRLİ ERİŞTE

MALZEMELER

Bir yumurta
Su
Çankırı kaya tuzu
Un
Küpecik peyniri
Tereyağı

YAPILIŞI

Un, yumurta, Çankırı kaya tuzu ve su ile katı bir hamur yoğrulur; açılır. Hamur biraz kuruyunca bir, bir buçuk santim genişliğinde ince şeritler halinde kesilir. Şeritlerin üç, dört tanesi üst üste konularak kibrit çöpü büyüklüğünde kesilir. Kesilen erişte Çankırı kaya tuzlu suda haşlanır, suyu süzülür, üzerine küpecik peyniri dökülür. Kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.

HAZIRLAYAN: SAKİNE GÖKMEN

MUSKA

MALZEMELER

Un
Su
Çok az Çankırı kaya tuzu
Küpecik peyniri
Kuru kıyma

YAPILIŞI

Un, su, Çankırı kaya tuzuyla sert bir hamur yoğurulup incecik açılarak sacda pişirilir. Yapılan yoka (yufka) ekmeği ikiye katlanır. Yarım daire şeklindeki ince ekmeğin düz kısmına küpecik peyniri ve kuru kıyma konulur. Yuvarlak yer üzerine getirilip köşeden başlayarak muska şeklinde katlanır, en ucu içine kıvrılarak dökülmeden tavada kızartılır.

OKLAĞAÇ (OKLAVA) EKMEĞİ

MALZEMELER

Bir kilo un
Bir paket maya
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Su
Tereyağı

YAPILIŞI

Un, ılık su, maya ve Çankırı kaya tuzu ile yumuşak bir hamur yoğrulur; üzeri örtülerek mayalanması beklenir. Mayası gelen hamurlar küçük ceviz büyüklüğünde pazilere ayrılır, yuvarlak şekilde açılır. Sacda iki tarafı çevrilerek pişirilir, bol tereyağı ile yağlanır. Kızılcık ekşisi eşliğinde yenir. Sahurların vazgeçilmez yemeğidir.

HAZIRLAYAN: AYFER AYDINLI

PİROHİ

MALZEMELER

Bir yumurta
Bir çay bardağı su
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
İki buçuk, üç su bardağı un
Torba yoğurdu
Taze peynir
Tereyağı
Toz kırmızıbiber

YAPILIŞI

Yumurta, un, su, tuz ile hamur yoğrulur ve açılır. Açılan hamur üç parmak eninde karelere kesilir. İç malzemesi konur -peynir veya yoğurt- muska şeklinde kapatılıp kenarları elle iyice birleştirilir. Kaynayan suya Çankırı kaya tuzu ve biraz sıvı yağ ilave edilip ortalama on dakika haşlanır, süzülür. Servis tabağına alınıp üzerine kızdırılmış tereyağı ve bir çay kaşığı da toz kırmızıbiberle kavrulan yağ dökülür.

SU BÖREĞİ

MALZEMELER

Altı yumurta
Bir yumurta kabuğu dolusu su
İki tatlı kaşığı
Çankırı kaya tuzu
Alabildiği kadar un
200 g tereyağı
Bir çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI

Yumurta, un, su, tuz ile biraz sert bir hamur yoğrulur; biraz dinlendirilir. Hamur on iki paziye bölünür, açılır, temiz bir örtü üzerinde biraz bekletilir. Su, Çankırı kaya tuzu ile kaynatılır. İki pazi ayrılır. Biri yağlanmış tepsiye alta haşlanmadan serilir, biri de üst kapak olarak bekletilir. Açılan yufkalar kaynar suda haşlanır. Tencerenin içinde balon gibi yukarıya çıktığı zaman alınır, soğuk suda şoklanır. Sonra ters çevrilmiş kevgirin üstünde suyunun akması sağlanır. Eritilen tereyağı ile yufkalar yağlanır. Altı tane olunca ortasına peynirli maydanozlu iç konur. Diğer beş yufka da haşlanarak, araları yağlanarak yerleştirilir. En üste de haşlanmamış yufka düzgünce serilip üstü yağlanır. İki yüz derece fırında veya ocak üstünde alt ve üstü değiştirilerek pişirilir.

HAZIRLAYAN: MİYASE ERDOĞAN

CIVIK ÇÖREK

MALZEMELER

Bir ölçü süt
Bir ölçü su
Un
Maya
Çankırı kaya tuzu
Tereyağı
Bir yumurta

YAPILIŞI

Un, süt, su ve maya ile cıvık bir hamur yoğrulur; hamurun mayası gelince tepsinin dibi tereyağı ile yağlanır. Hamur tepsiye dökülür, el suyla ıslatılarak hamur tepsiye yayılır ve düzlenir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında pişirilir.

KAKIRDAKLI (GAGIRDAKLI) EKMEK

MALZEMELER

Bir kilo un
Bir paket maya
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Ilık su

İÇİ İÇİN

Kakırdak
Kuru soğan
Maydanoz
Bol pul biber

YAPILIŞI

Kakırdak; ince doğranmış soğan, ince doğranmış maydanoz, bir çay kaşığı tuz ve bol pul biberle karıştırılarak hazırlanır. Un, su, maya ve tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Üzeri örtülerek mayalanması beklenir. Mayası gelince pazilere ayrılır. Servis tabağı büyüklüğünde açılır, yarısına iç konur, öbür yarısı üzerine kapatılır. Sac üzerinde iki tarafı pişirilir, yağlanıp sıcak yenir.

HAZIRLAYAN: SİBEL ESKİKAPUSUZ

OTLU (ISPANAKLI) EKMEK

MALZEMELER

Bir kilo un
Bir paket maya
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Tereyağı

İÇİ İÇİN

Bir kilo ıspanak yaprağı
Soğan
Kuru kıyma (arzuya göre)
Pul biber
Kimyon
Çankırı kaya tuzu
Yumurta
Sıvı yağ

YAPILIŞI

Un, su, tuz ve maya ile hamur yoğrulur. Ispanaklar ayıklanır, yaprakları otlu ekmek için ayrılır. Yıkanan ıspanak yaprakları ocakta kendi suyu ile çektirilir. Süzülüp, elde iyice sıkılıp top haline getirilen ıspanaklar doğranır. Tavada yağ, soğan, kuru kıyma kavrulur; üzerine yumurta kırılır ve doğranmış ıspanaklar ile beraber karıştırılır. Bu karışıma Çankırı kaya tuzu, pul biber, kimyon ilave edilir. Mayası gelen hamurlar küçük ceviz şeklinde pazilere ayrılır, ince açılır. Yarısına, hazırlanan iç konur; diğer yarısı üzerine getirilerek kenarları parmakla kapatılır. Sac üzerinde çevrilerek pişirilir, üzeri yağlanarak servis yapılır. Ayran, kızılcık ekşisi ile servis edilir.

TAVA BÖREĞİ

MALZEMELER

Un
Su
Çankırı kaya tuzu
Kızartma yağı

İÇİ İÇİN

Arzuya göre ıspanak, kıyma veya peynir

YAPILIŞI

Un, su, Çankırı kaya tuzu ile hamur yoğrulur, pazilenir ve açılır. İster yarım ay şeklinde, ister iki yuvarlak üst üste arasına iç malzemesi konduktan sonra kapatılır. Kenarları bakır sahanın kapağı ile düzeltilir, kızgın yağda kızartılır.

HAZIRLAYAN: NURAY PULAT

TAVA ÇÖREĞİ

MALZEMELER

Dört buçuk su bardağı un
İki buçuk su bardağı ılık su
Bir paket maya
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu

KIZARTMAK İÇİN

Sıvı yağ

YAPILIŞI

Su, un, maya ve tuz ile cıvık bir şekilde hamur yoğrulur. Mayası gelen hamur portakal büyüklüğünde pazilenir, tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Yer mayası için temiz bir örtü üzerine dizilir, üstü örtülerek biraz daha bekletilir. Sırasıyla kızartılır. Hamuru kızartırken tavayı sallamakta veya bir kepçe ile kızgın yağdan kızaran hamurun üstüne dökmekte fayda vardır zira bu işlem şişmesini ve kızarmasını sağlar.

NOKUL (MAYALI)

MALZEMELER

Bir su bardağı süt
Bir su bardağı erimiş tereyağı ve margarin karışımı
Bir su bardağı yoğurt
Süt kaymağı (arzuya göre)
İki yumurta biri içine, diğerinin sarısı üstüne
Bir buçuk tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Bir küçük maya
Un

YAPILIŞI

Malzemeler yoğrulur, rulo haline getirilerek enine kesilir. Üstüne yumurta sarısı sürülüp çatalla şekil verilir ve pişirilir.

HAZIRLAYAN: ŞULE MERZİ

KURU KIYMALI İÇLİ EKMEK

MALZEMELER

Bir kilo un
Bir paket maya
Bir tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Su

İÇİ İÇİN

Kuru kıyma
Bir adet kuru soğan
Maydanoz
Karabiber
Pul biber

ÜSTÜNÜ YAĞLAMAK İÇİN

Tereyağı

YAPILIŞI

Un, su, tuz ve maya ile hamur yoğrulur; üzeri örtülerek mayalanması beklenir. Mayalanan hamur pazilere ayrılır ve servis tabağı büyüklüğünde açılır. Hazırlanan kıymalı içten yarısına konur, diğer yarısı kapatılarak sacda veya teflon tavada iki tarafı pişirilir. Tereyağıyla yağlanır.

TİRİT

MALZEMELER

Bir bayat ekmek
İki yemek kaşığı tereyağı
Bir yemek kaşığı kuru kıyma
Bir yumurta
Bir kâse kemik suyu
Bir yemek kaşığı salça
İki yemek kaşığı yoğurt
Sarımsak

YAPILIŞI

Bayat ekmekler lokmalık bölünür. Sos kabında yağ, yumurta ve kıyma ile pişirilir. Üzerine kemik suyu eklenir ve kaynatılır. Hazırlanan bu sos bayat ekmeklerin üzerine dökülür. Arzu edilirse sarımsaklı yoğurtla da servis edilebilir.

HAZIRLAYAN: GONCA KALENDER

NOKUL (ŞEKERLİ)

MALZEMELER

Bir paket margarin veya tereyağı
Bir bardak tatlı yoğurt veya süt
Üç yumurta
Bir çay bardağı şeker
Bir tatlı kaşığı karbonat
Un

YAPILIŞI

Malzemeler yoğrulur, rulo haline getirilerek enine kesilir. Üstüne yumurta sarısı sürülüp çatalla şekil verilir ve pişirilir.

ZEYTİNYAĞLILAR

EFELEK SARMASI

MALZEMELER

Bir bağ efelek
İki su bardağı pirinç
İki kuru soğan
Zeytinyağı
Bir bağ maydanoz
Kuru nane
Çankırı kaya tuzu
Karabiber
Yenibahar
Şeker
Limon

YAPILIŞI

Efelek sapları alınır, ortasındaki damarlar kazınır. Efelek çok narin bir sebze olduğu için haşlarken Çankırı kaya tuzuyla kaynayan, limon ya da iki kaşık yoğurt konulan suya daldırılıp çıkarılır ve soğuk suyla şoklanır. Zeytinyağı ile soğan kavrulur, içine yıkanmış pirinç eklenir. Tuz, şeker, baharatlar ve bir buçuk su bardağı su ile iç pişirilir. Efelekler yaprak şeklinde sarılır, tencereye dizilir. Bir fincan suyla kısık ateşte üzerine zeytinyağı gezdirilerek pişirilir.

HAZIRLAYAN: SİBEL ESKİKAPUSUZ

GÖMME

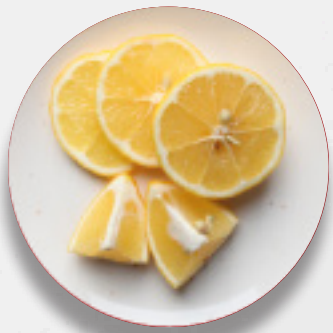
MALZEMELER

Dört adet iri patlıcan
Bir baş soğan
Bir tane domates
Sekiz tane Çankırı sivri biberi
Yarım demet maydanoz
Bir çay bardağı zeytinyağı
İki limonun suyu
Bir çay kaşığı pul biber
Bir çay kaşığı Çankırı kaya tuzu
Bir diş sarımsak

YAPILIŞI

Patlıcanlar köze gömülür. Közlenen patlıcanların kabukları soyulup incecik doğranır. Kararmaması için üzerine limon sıkılır. Domates, soğan ve sivri biberler küçük küp şeklinde doğranır. Sarımsak dövülür, maydanoz incecik doğranır. Bütün malzemeyi bir araya getirip üzerine zeytinyağı, limon suyu, tuz ve baharatları eklenir; karıştırılır.

HAZIRLAYAN: İLKNUR GENÇ



YUMURTA SALATASI

MALZEMELER

Beş yumurta
Yarım demet maydanoz
Beş, altı adet yeşil soğan
Pul biber
Çankırı kaya tuzu
Zeytinyağı
Limon

YAPILIŞI

Yumurtalar haşlanır, iri doğranır. İnce doğranmış maydanoz ve yeşil soğana zeytinyağı, limon, pul biber, karabiber, Çankırı kaya tuzu ilave edilir. İnce ekmeğe sarılarak yenir.

ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMASI

MALZEMELER

Bir kilo lahana yaprakları

İÇİ İÇİN

Yarım kilo pirinç
Zeytinyağı
İki soğan
İki limon
Çankırı kaya tuzu
Nane
Maydanoz
Bir kaşık şeker
Yenibahar
Karabiber

YAPILIŞI

Yemeklik doğranmış soğanlar zeytinyağında kavrulur, içine yıkanıp süzülmüş pirinç atılır ve kavurmaya devam edilir. Pirincin çekeceği suyun yarısı kadar su, limon tuzu, tuz ve şeker ilave edilerek pişirilir. Suyunu çektiği zaman ocaktan alınır. İnce doğranmış maydanoz ile nane katılarak karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Lahanalar ayıklanır, yaprak yaprak ayrılır, haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan lahanalar yaprak şeklinde kesilir, hazırlanan içle sarılır. Tencereye dizilen sarmalar sıcak su ve zeytinyağı ile pişirilir. Limon ile servis edilir.

HAZIRLAYAN: ULVİYE ÇOBANOĞLU

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

MALZEMELER

Yarım kilo asma yaprağı

İÇİ İÇİN

Üç su bardağı pirinç
İki kuru soğan
Bir çay bardağı zeytinyağı
Çankırı kaya tuzu
Şeker
Yenibahar
Karabiber
Yarım demet maydanoz
Kuru nane
Limon

YAPILIŞI

İnce doğranmış soğanlar zeytinyağında kavrulur, içine yıkanıp süzülmüş pirinç atılır ve kavurmaya devam edilir. Baharatlar ve sıcak su katılarak pişirilir. Bol yeşillikle karıştırılır. Biraz dinlendirildikten sonra hazırlanan iç asma yapraklarına sarılır. Sıcak su ve zeytinyağı ile pişirilir. Limon ile servis edilir.

DOLMALAR

ETLİ YAPRAK DOLMASI

MALZEMELER

Yarım kilo asma yaprağı

İÇİ İÇİN

Bir kilo yağlı kıyma
İki tane kuru soğan
Bir çay bardağı yarma veya pirinç
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
İki yemek kaşığı su
Karabiber
Kimyon
Maydanoz
Bir diş sarımsak
Nane
Domates rendesi

ÜZERİNE

Yoğurt
Sarımsak

YAPILIŞI

Kıyma, ince doğranmış soğan, maydanoz, nane, yarma, domates rendesi ve baharatlarla iç hazırlanır. Kaynayan tuzlu suda yapraklar haşlanır. Yapraklar soğuduktan sonra arasına hazırlanan etten konularak avuç içerisinde küçük sarılır ve tencereye dizilir. Cabanın dibine arzuya göre sızgıç konur, üzerine dolmalar dizilir. Üzerine tereyağı ve sıcak su eklenerek ağır ateşte pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

KURU BİBER DOLMASI

MALZEMELER

Yirmi adet kuru dolma biber

İÇİ İÇİN

İki su bardağı pirinç
Üç adet kuru soğan
Bir demet maydanoz
Kuru nane
Bir yemek kaşığı domates salçası
Bir yemek kaşığı biber salçası
Bir tatlı kaşığı karabiber
Bir tatlı kaşığı pul biber
İki tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
İki çay bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI

Sıvı yağın içinde ince kıyılmış soğan, salça kavrulur; üzerine yıkanıp suyu süzülmüş pirinç ilave edilir ve kavurmaya devam edilir. Pirinç kavrulunca üzerine sıcak su, Çankırı kaya tuzu, baharatlar ilave edilir. Bir su bardağı sıcak su ile pişirilir. Piştikten sonra da kuru nane ve yenibahar eklenerek karıştırılır. Biberler, sıcak suda haşlanır. Hazırlanan iç ile doldurulur, tencereye dizilir. Sıcak su ve zeytinyağı ile suyu çekene kadar pişirilir. Ilıyınca servis yapılır. Tercihe göre limon veya yoğurtla yenir.

HAZIRLAYAN: EMİNE TÜRKKALAY - FADİK KARABAŞ

KURU KIYMALI KABAK DOLMASI

MALZEMELER

Bir kilo orta boy taze kabak

İÇİ İÇİN

Bir kâse kuru kıyma (etlik)
Bir kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Çankırı kaya tuzu
Pul biber
Yenibahar
Bir çay tabağı pirinç
Tereyağı
Arzuya göre kuyruk yağı

ÜZERİNE

Yoğurt
Sarımsak

YAPILIŞI

Kabakların dışları kazınır, içleri oyulur ve yıkanır. Suyu süzülen kabaklar tuzla ovulur, arzu eden içine biraz karabiber de sürebilir. Tuz ile biraz yumuşaması sağlanır. Kuru kıyma doğranır; içine yıkanmış pirinç, yeşillik ve baharatlar eklenerek iç hazırlanır. Tencerede yağ ve salça kavrulur. İçleri doldurulan kabaklar dizilir. Kabakların yarısına kadar su konur, ağır ateşte pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

KURU PATLICAN DOLMASI

MALZEMELER

Yirmi adet kurutulmuş dolmalık patlıcan

İÇİ İÇİN

Bir tatlı kaşığı karabiber
İki su bardağı pirinç
Bir tatlı kaşığı pul biber
Üç adet kuru soğan
İki tatlı kaşığı Çankırı kaya tuzu
Bir demet maydanoz
Kuru nane
İki çay bardağı zeytinyağı
Sıvı yağ
Bir yemek kaşığı domates salçası
Bir yemek kaşığı biber salçası
İki diş sarımsak

YAPILIŞI

Sıvı yağın içinde ince kıyılmış soğan ve salça kavrulur, üzerine yıkanıp suyu süzülmüş pirinç ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Pirinç kavrulunca üzerine sıcak su ve Çankırı kaya tuzu ile baharatlar ilave edilir. Bir su bardağı sıcak su ile pişirilir. Piştikten sonra da kuru nane ve yenibahar eklenerek karıştırılır. Patlıcanlar sıcak suda haşlanır. Hazırlanan iç ile doldurulur, tencereye dizilir. Sıcak su ve zeytinyağı ile suyu çekene kadar pişirilir. Ilıyınca servis edilir. Tercihe göre limon veya yoğurtla yenir.

HAZIRLAYAN: FADİK KARABAŞ - EMİNE TÜRKKALAY

TAZE PATLICAN DOLMASI

MALZEMELER

Altı adet orta boy patlıcan

İÇİ İÇİN

250 g az yağlı kıyma
Bir adet kuru soğan
Bir kahve fincanı pirinç
İki domates rendesi
Çankırı kaya tuzu
Pirinç
Pul biber

YAPILIŞI

Çankırı'da yapılan etli patlıcan dolmasının özelliği kesim şeklidir. Dolmalar oyulup içi alınarak yapılır. Patlıcanlar alacalı soyulur. Dolma büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her parça ortadan ikiye kesilip dip tarafı bütün bırakılır. Kıyma, ince doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz, baharat ve pirinçle iç hazırlanır. Hazırlanan iç patlıcanlara doldurulur. Pirinçlerin uzama ihtimali düşünülerek kenarlarından fazla taşmamasına dikkat edilir. Tencerede yağ ile salça yapılır, ardından dolmalar yerleştirilerek sıcak suyla pişirilir.

YEŞİL (GÖK) DOMATES DOLMASI

MALZEMELER

Birkaç orta boy yeşil domates

İÇİ İÇİN

250 g az yağlı kıyma
Bir adet soğan
Bir çay bardağı pirinç
Bir yemek kaşığı salça
Bir tutam maydanoz
İki yemek kaşığı sıvı yağ
İki yemek kaşığı tereyağı

Çankırı kaya tuzu
Karabiber
Kimyon
Pul biber

YAPILIŞI

Malzemeler ile iç hazırlanır. Domateslerin alt kısmından kapak açılır. Hazırlanan iç ile domatesler doldurulur, kapakları kapatılır. Tencerede yağ ve salça kavrulduktan sonra dolmalar yerleştirilir, suyu eklenerek kısık ateşte pişirilir.

HAZIRLAYAN: SERPİL EŞME

REÇELLER

AYVA REÇELİ

MALZEMELER

Bir kilo ayva
Bir kilo şeker
Bir limon

YAPILIŞI

Ayvalar yıkanır, ikiye ya da dörde bölünerek çekirdek yatakları çıkarılır. Kabukları soyulan ayvalar, arzu edilen şekilde doğranır veya rendelenir. Ayvaların kararmaması için limonlu soğuk suya atılır ve bir kez yıkanır. Üstünü örtecek kadar su ilave edilerek yumuşayıncaya kadar haşlanır. Haşlama sırasında tencerenin kapağı kapalı olmalıdır ayrıca rengi kızarsın diye çekirdekleri de ilave edilir. Ayvalar haşlanınca suyuna bir kilo şeker konularak bir iki defa karıştırılır. Kapağı açık olarak kıvamını buluncaya kadar kısık ateşte kaynatılır ve ocaktan indirilir. Üzerindeki köpükler alınır, ılıyıncaya kadar beklettikten sonra kavanozlara doldurulur. Reçellerin kıvamına bakmak için cam ya da porselen tabağa su konulup içine bir miktar şurup (reçel) konur. Tabak sağa sola eğilir. Şurup tabağın dibinde yayılmadan duruyorsa kıvamı olmuş demektir. Kıvamını bulan reçele limon tuzu ya da limon suyu konularak bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alınır.

HAZIRLAYAN: ZEYNEP KÜÇÜKBABUCCU

ÇİLEK REÇELİ

MALZEMELER

Bir kilo çilek
800 g şeker
Yarım limon suyu

YAPILIŞI

Çileklerin kumunun giderilmesi için çilekler suda bekletilir ve temizlenir. Bu esnada çileklerin ezilmemesine dikkat edilir. Sapları çıkarılan çilekler, tencereye bir sıra çilek bir sıra şeker olacak şekilde kat kat döşenir. Tencerenin kapağı kapatılır ve suyunu salsın diye bir gece bekletilir. Suyunu salan çilekler ertesi gün kıvamı gelinceye kadar kaynatılır. Kıvamı bulunca içine limon suyu konur ve iki-üç dakika daha kaynadıktan sonra ateşten alınır. Üzerindeki köpükler alınır ve kavanozlara doldurulur.

DUT PEKMEZİ

MALZEMELER

Dut
Süt
Arzuya göre pekmez toprağı

YAPILIŞI

Dutlar, içindeki çer çöp ve yapraklardan ayıklanıp temiz torbalara konulur. Ayağa temiz poşet ya da galoş geçirilerek bu torbalar çiğnenir ve dutların suyu çıkarılır. Tülbentten tekrar süzülen dutlar çekirdeklerinden arındırılır. Kaynatılacak tavaya ya da kazana (malzemenin azlığı yada çokluğuna bağlı) konulup kaynamaya bırakılır, kıvam alana kadar kaynatılır. İsteyen pekmez toprağı da koyabilir.

HAZIRLAYAN: HASİBE ŞENTÜRK

GÜL MAYASI VE REÇELİ

MALZEMELER

Gül yaprakları
Şeker
Limon tuzu

YAPILIŞI

Gül yapraklarının beyaz yerleri makasla kesilir, kevgirden elenerek içindeki sarı tohumlarından arındırılır. Şeker ile ovulan gül yaprakları, diriliğinin giderilip yumuşaması için iyice bastırılarak kavanozlara yerleştirilir. En üste biraz toz şeker eklenerek hava almayacak şekilde kapağı sıkıca kapatılır ve serin bir yere kaldırılır. Reçel yapılırken bu maya kullanılır. Güzel yapılırsa bir iki sene bozulmadan saklanabilir.

REÇELİN YAPILIŞI

Şeker, su ve gül mayası ocağa konur; kıvam alana kadar kaynatılır. Limon suyu veya limon tuzu katılıp birkaç dakika daha kaynatılmaya devam edilir. Ilıyınca kavanozlara doldurulur.

MAYAYI HAZIRLAYAN: HATİCE KÖKYER - REÇELİ HAZIRLAYAN: ZEHRA ÖZKAN

KAYISI (ZERDALİ) REÇELİ

MALZEMELER

Bir kilo Çankırı zerdalisi (kayısı)
Bir kilo şeker
Bir limon suyu

YAPILIŞI

Bu reçel Çankırı'da üç aşamada yapılır ve her aşamada aynı işlemler tekrarlanır. Kayısılar yıkanır, ortadan ikiye ayrılarak çekirdekleri alınır. Hazırlanan kıvamlı şurubun içine kayısılar konur ve on dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır, bir gece bekletilir. Bekletilme sırasında tencerenin kapağı kendi damlacıkları tencerenin içine akmasın diye ağzına tülbent geçirilip gergin durması için bir iple bağlanarak kapatılır. Bu şekilde bir gece bekletilir, ertesi gün kayısılar saplı el kevgiriyle çıkarılarak başka bir kaba alınır ve şurup tekrar kaynatılır. Kayısılar yine kaynayan şurubun içine konulup on dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp tencerenin kapağı yine aynı yöntemle kapatılarak bir gece daha bekletilir. Bu işlem üç kez tekrarlandıktan sonra kıvamına bakılır. Reçelin kıvamı gelmişse limon suyu ya da limon tuzu ilave edilip iki-üç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Köpükleri alınır ve kavanozlanır. Arzu edilirse çekirdeklerinin içindeki bademler haşlanıp soyulur, reçele katılır.

HAZIRLAYAN: ŞULE MERZİ

KIZILCIK EKŞİSİ (EĞŞİSİ)

MALZEMELER

Kızılcık
Su
Şeker
Limon tuzu

YAPILIŞI

Kızılcıklar toplandıktan sonra ayıklanır, yıkanıp süzülür. Odun ateşi yakılır, bakır tava içine kızılcıklar konur. Bire bir ölçü suyla üç kere kaynatılır, suyu alınır. Kevgirden süzülerek posası ayrılır. Kevgire bir de tülbent konarak iyice şeffaf hale getirilen su tavaya boşaltılır, posası da delikli bir çuvala konup dala asılır, altına leğen konup akan su, son damlaya kadar kullanılır. Kaynatmaya başlanır, saatlerce kaynayan kızılcık suyu yarıya geldikten sonra şekeri katılır Ateşin orta harda yanmasına çok dikkat edilir. Şekerini katıp iyice katı hale geldikten sonra limon tuzu katılıp on beş dakika daha kaynatılarak ocaktan indirilir. Kullanılacak kavanozlara doldurulur. Serin, güneş almayan yerde iki yıl muhafaza edilebilir. Hazırlanan kızılcık ekşisi suyla inceltilerek içilecek kıvama getirilir. Şehrimize has bu lezzet, Ramazan'da iftar ve sahur sofralarının vazgeçilmez içeceğidir.

KIZILCIK REÇELİ

MALZEMELER

Bir kilo kızılcık
750 g şeker
Yarım limonun suyu
Bir çay bardağı su

YAPILIŞI

Kızılcıklar yıkanır, saplarından ayrılır. Arzuya göre çekirdekleri çıkarılır. Bir çay bardağı su ile kısık ateşte ağzı kapalı kaynadıktan sonra on dakika pişirilir, kaynayan meyvelere şeker ilave edilerek karıştırılır. Şeker eriyince biraz daha kaynatılır. Limon suyu katıldıktan sonra beş dakika daha kaynatılır. Reçel kıvamına gelen kızılcıklar ocaktan alınır, kavanozlara doldurulur. Kızılcığın meyve özünde jelimsi bir özellik olduğu için çok koyu yapılmamasına gayret edilir.

HAZIRLAYAN: GÜLŞEN ULUDAĞ

SÜT REÇELİ

MALZEMELER

Dört kilo süt
Üç buçuk bardak şeker
İki silme çay kaşığı kabartma tozu

YAPILIŞI

Tencereye süt konur, kaynamaya başlayınca içine şeker ve karbonat katılır. Köpürünce ocağın altı yarıma alınır. Süt karıştırılarak köpüğü sindirilir. İki buçuk, üç saat kadar kaynatılır. Kaynatma işleminin sonuna doğru reçelin başından ayrılmamak gerekir. Reçelimiz kıvam alınca sıcak sıcak kavanozlara doldurulur.

VİŞNE REÇELİ

MALZEMELER

Bir kilo vişne
Bir buçuk kilo şeker
Bir limon suyu

YAPILIŞI

Sapları alınan vişneler yıkanır, elle ovalayarak yumuşatılır. Baş ve işaret parmağının arasından ovarak vişnelerin çekirdeği çıkarılır. Küçük boy bir çatal iğnenin arkası ile sap kısmından girilerek de çekirdekleri çıkarılabilir. Akşamdan kabımızın içine bir sıra şeker, bir sıra meyve yerleştirilerek sabaha kadar sulanması beklenir. Vişneler ekşiyse bir buçuk kilo şeker, tatlıysa bir kilo şeker kullanılır. Sulanan vişneler ertesi gün kaynatılarak reçel hazırlanır.

HAZIRLAYAN: ZEYNEP KÜÇÜKBABUCCU

TATLILAR

AVUZ

MALZEMELER

Bir litre süt
Bir buçuk kahve fincanı nişasta
Üç kahve fincanı şeker
Bir yumurta

YAPILIŞI

Malzemeler ocakta orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Pişen tatlımız kâselere konulur ve soğuyunca üzerine tarçın dökülerek servis edilir.

HAZIRLAYAN: HATİCE TURGUT

BAKLAVA

MALZEMELER

İki kilo un
Dört yumurta
Dört yemek kaşığı taze yoğurt
250 g tereyağı
Ceviz
Buğday nişastası

ÜZERİNE

Bir kilo tereyağı

ŞERBETİ İÇİN

Altı su bardağı şeker
Altı su bardağı su
Bir iki parça limon tuzu

YAPILIŞI

Un, yoğurt, yumurta ve yağ ile yapılan hamur iyice yoğrulur. Altmış paziye bölünür. (Bir bakır siniye denk geliyor.) Önce pazilerin hepsi buğday nişastası ile biraz açılır. Ardından tek tek nişasta ile büyütülüp açılarak temiz bez örtülerin üzerine serilir ve hafif kurutulur. Toplanan yufkaların yarısı siniye yerleştirilir ve ortasına dövülmüş ceviz konur. Kalan açılmış yufkalar da üzerine serilip dilimlendikten sonra bir kilo tereyağı kızdırılıp üstüne dökülür. Fırında ağır ağır pişirilir. Soğuyunca tatlıya su, şeker ve bir parça limon tuzu ile hazırlanan şerbeti ılık verilir.

HAZIRLAYAN: DUDU KEFLİ

BAL KABAĞI TATLISI

MALZEMELER

Bir kilo bal kabağı
400 g toz şeker
Ceviz
Arzuya göre pekmez

YAPILIŞI

Bal kabakları soyulur, istenilen büyüklükte doğranır. Yıkanıp süzülen kabaklar tencereye dizilir. Üzerine şeker dökülür. Tencerenin kapağı kapatılarak bir gece veya dört, beş saat bekletilir. Suyunu salan kabaklar, orta ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Ocaktan indirmeye yakın arzu edilirse üzerine bir fincan pekmez ve dövülmüş ceviz dökülür.

HAZIRLAYAN: NURAY KÜÇÜKBABUCCU

PELİZA

MALZEMELER

Beş su bardağı su
Beş kaşık nişasta

ŞERBETİ İÇİN

İki buçuk su bardağı şeker
İki su bardağı su
Gül boyası veya nöbet şekeri

YAPILIŞI

Nişasta ve su pişirildikten sonra peliza kabına dökülür, buzdolabında soğutulur. Ardından küçük kareler şeklinde kesilir. Kaynatılmayan su ile eritilen şeker şerbeti ile ıslanır, içine bir adet karanfil atılır. Arzu edilirse gül boyası veya nöbet şekeri de eritilerek pelizaya renk vermesi sağlanır.

EHLİBÜLÜR

MALZEMELER

250 g margarin (vita yağı tercih edilir)
250 g pudra şekeri
Aldığı kadar un

YAPILIŞI

Margarin eritilir, suyu ve köpüğü alınır. Eritilen yağ soğuyunca içine pudra şekeri konur, beyaz renk alıncaya kadar elle yoğrulur. Çatlamayacak kıvamda un eklenir ve hamura küçük simit şekli verilir. 170 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Tepsiden soğumadan alınmamasına dikkat edilerek soğuduktan sonra servis edilir.

HAZIRLAYAN: ŞENGÜL ERDİVAN

EV KADAYIFI

MALZEMELER

ORTA BOY TEPSİ İÇİN

Bir kilo un
Bir kilo buğday nişastası
Bir çay kaşığı Çankırı kaya tuzu
İki yumurta
Yarım kilo süt
Bir su bardağı yoğurt
Bir tatlı kaşığı sirke

SÜSLEMEK İÇİN

Badem

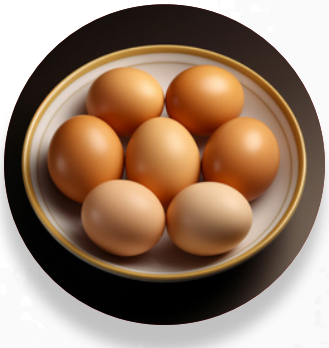
ŞERBETİ İÇİN

Beş su bardağı şeker
Beş su bardağı su
Yarım limonun suyu

YAPILIŞI

Un, yumurta, süt, yoğurt, Çankırı kaya tuzu ve üzüm sirkesi ile yoğrulan baklava hamuru ile yapılır. Yoğrulduktan sonra dinlendirilen hamur pazilere bölünür, olabildiğince ince açılır. İki, üç tanesi üst üste konulup rulo yapılır; ip gibi çok ince kesilir. Yerde çarşaf üstünde kurutulup gevremeye bırakılır. Tepsiye bolca katı haldeki tereyağı sürülür. Haşlanıp soyulmuş diş bademlerle yıldız şekli yapılır. Bademlerin üzerine kadayıf döşenir, kadayıfların üstüne ezilmiş ceviz serilip bir sıra daha kadayıf döşenir. En üste bol erimiş tereyağı dökülerek tereyağın en alt kata kadar geçmesi sağlanır. Soğuk haldeki fırına sürülür, kadayıflar pembeleşinceye kadar pişmeye bırakılır. Pişince daha büyük bir tepsiye tersi çevrilerek alınır, bademler üste gelmiş olur. Bire bir ölçüyle yapılan ılık şerbet ılıyan kadayıfa verilir.

HAZIRLAYAN: NURAY PULAT



HAMEYLİ

MALZEMELER

İki yumurta
Bir su bardağı yoğurt
Bir su bardağı süt
Bir su bardağı zeytinyağı
İki yemek kaşığı sirke
Bir fiske tuz
Aldığı kadar un
Nişasta

ÜZERİNE

250 g tereyağı

ŞERBETİ İÇİN

Dört su bardağı şeker
Dört su bardağı su

YAPILIŞI

Süt, yoğurt, yağ, yumurta, sirke ve un ile hamur yoğrulur, kırk paziye ayrılır. Her bir pazi tek tek nişasta ile açılır, örtülerin üzerinde hafif kurutularak üst üste konur. Kare şeklinde kesilir ve her karenin ortasına dövülmüş ceviz eklenir. Son olarak muska şeklindeki katlanır. Tereyağı eritilip içine bir bardak zeytinyağı eklenip tatlının üzerine kaşık ile dökülür. Tatlımız fırında altı ve üstü nar gibi kızarana kadar pişirilir. Ardından tatlı soğuk olacak şekilde üzerine ılık şerbet dökülür.

HAZIRLAYAN: CANAN ÇAĞLAR - AYLA GÖKBAYIR

HÖŞMERİM

MALZEMELER

Bir su bardağı tereyağı
İki su bardağı un
Üç kahve fincanı su
Bir çay kaşığı Çankırı kaya tuzu
Bir yapu bal (petek bal)

YAPILIŞI

Yağ, un ile kavrulur; miyanesi gelmeden kaynamış tuzlu su ilave edilir. Tahta kaşıkla basa basa, yedire yedire karıştırılır. Kıyır kıyır, tane tane olacak şekle gelince kıvamı gelmiş demektir. Arzuya göre kaşıkla iyice bastırılıp altı kızartılır, ters çevrilip öbür tarafı da kızartılır. Servis tabağına yerleştirilir, ortası çukurlaştırarak üzerine petek bal konulur. Petek bal bulunmazsa süzme bal, bu da yoksa koyu kaynatılmış şeker şerbeti dökülür. (Evveliyatı eski olan bu tatlımızın ismiyle anılan ''Höşmerimler'' köklü bir sülalenin ismi olarak Çankırı'da mevcuttur.)

HAZIRLAYAN: SEVİM KOÇ

PEKMEZLİ PELİZA

MALZEMELER

Bir su bardağı pekmez
Bir su bardağı nişasta
Beş buçuk su bardağı su
Ceviz

YAPILIŞI

Pekmez, su ve nişasta ile pişirilip bir kaba dökülür. İçine iri kıyılmış ceviz de katılabilir. Üzeri de cevizle süslenebilir.

HAZIRLAYAN: ESRA IRGAZ GÖKMEN

PIHTI

MALZEMELER

500 g buğday unu
Dört yemek kaşığı tereyağı
Dört su bardağı su
Bir su bardağı dövülmüş ceviz içi
Bir su bardağı beyaz şeker veya pekmez
Çankırı kaya tuzu

YAPILIŞI

Bir tencerede bir fiske tuz ile kaynatılan suya, azar azar un eklenip hazırlanan hamur tahta kaşık ile iyice karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelen karışıma yarım fincan daha su ilave edilir, ardından kısık ateşte otuz dakika karıştırılarak pişirilir. Katılaşan pıhtı karışımına kaşıkla şekil verilip servis tabağına alınır. Yüzeyini kaplayacak şekilde ceviz içi ve beyaz şeker ya da pekmez dökülmüş tepsiye, birer kaşıklık miktarlar halinde dizilir. Pıhtı parçalarının üzerlerine bol miktarda ceviz içi ve beyaz şeker ya da pekmez dökülür, tekrar pıhtı karışımı konup ceviz içi ve beyaz şeker ya da pekmez dökülür. Tereyağı eritilip pıhtı katmanlarının üzerlerinde gezdirilerek döküldükten sonra servis edilir. Yanında ya kızılcık ekşisi ya turşu olur.

TIRTIL TATLISI

MALZEMELER

Üç yumurta
Bir kahve fincanı yoğurt
Bir çay bardağı süt
Bir kahve fincanı sıvı yağ
Bir yemek kaşığı sirke
Bir tatlı kaşığı tuz
Buğday nişastası

YAPILIŞI

Yumurta, yoğurt, süt, sıvı yağ, sirke, tuz ve alabildiğince un kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur, dinlenmeye bırakılır. Ceviz büyüklüğünde paziler yapılır, tek tek açılarak yufka haline getirilir. Temiz bir örtü üzerinde hafif nemli kurutulan yufkalar ortadan kesilir, geniş yere ceviz konur, sonra oklavaya sarılarak yufka büzülür. Büzülen yufka üç parmak boyunda kesilerek tepsiye dizilir, üstüne kızgın yağ dökülür. Fırında 160 derecede pişirilir. Soğuyan tatlıya sıcak haldeki şerbeti dökülür.

HAZIRLAYAN: ASİYE ÇOKAKAR

UN HELVASI

MALZEMELER

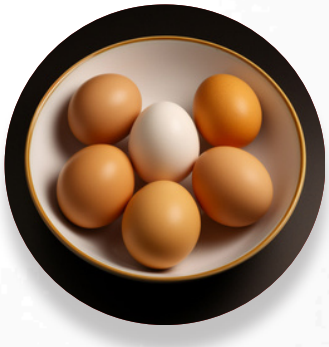
Bir ölçü tereyağı
Sıvı yağ
İki ölçü un

ŞERBETİ İÇİN

Bir ölçü şeker
Bir ölçü su

YAPILIŞI

Su ve şeker kaynatılır. Tencerede tereyağı eritilir, eritilmiş tereyağına sıvı yağ katılıp un da ilave edilir. Miyanesi gelince şekerli su üzerine dökülür ve hızlı bir şekilde karıştırılır. Suyunu çekince biraz dinlendirilir, şekil verilir.



YOĞURT TATLISI

MALZEMELER

İki yumurta
İki yemek kaşığı yoğurt
Dört yemek kaşığı un
Bir tatlı kaşığı karbonat

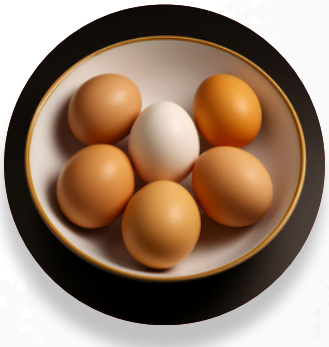
ŞERBETİ İÇİN

İki su bardağı şeker
İki su bardağı su
Bir kalın dilim limon

YAPILIŞI

Yumurta, yoğurt, un ve karbonatla boza kıvamında bir hamur elde edilir, biraz dinlendirilir. Hamurdan yemek kaşığı ile parçalar alınıp kızgın yağa akıtılır -aynı hizada akıtılırsa şekli dağılmaz- ve kızartılır. Kızaran tatlılar soğuyan şurubun içine atılır. İkinci tava kızarınca şuruptan alınır, kızaran hamurlar konulur ve servise hazır hale getirilir.

HAZIRLAYAN: YASEMİN ÇALIKUŞU



YUMURTA TATLISI

MALZEMELER

On iki iri yumurta
Altı yemek kaşığı un

ŞERBETİ İÇİN

Beş su bardağı şeker
Beş buçuk su bardağı su
Tepsiyi yağlayacak kadar tereyağı

YAPILIŞI

Tatlıya başlarken fırın yakılır, 170 veya 180 dereceye getirilir. Tepsiye yağ konup fırının içine koyulur. Yağ eriyince tepsinin her tarafına sürülür. Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısı beyazından ayrılır. Beyazın içine sarısından hiç damlatılmaması gerekir. Önce beyazları çırpıp kar haline getirilir. Kıvamını anlamak için çırptığımız yumurta beyazlarının kabını alt üst getirdiğimizde dökülmemesi, mikserin ucunda da bombe şeklini almış olması gerekir. Sarıları ayrı bir kapta çırpılır, beyazlarla birleştirilir. İkisi çırpılarak karıştırılır. Unu sepeleyerek tahta kaşık ile yedirilir. Unu iyice yedirildiğinde tepsiye dökülür, fırına verilir. Soğuyuncaya kadar fırın açılmaz. Fırından çıkarılan tatlı dinlendikten sonra dilimlenir. Şekerle su kaynatılır, ilk fokurdamadan sonra beş, altı dakika daha kaynatılır. Şerbet ve tatlı ılık olarak buluşturulur.

YUMURTALI UN HELVASI

MALZEMELER

Bir paket tereyağı
Bir su bardağı sıvı yağ
Bir fiske Çankırı kaya tuzu
Aldığı kadar un
Ceviz

ŞERBETİ İÇİN

Bir su bardağı şeker
Bir yumurta
Bir su bardağı su

YAPILIŞI

Tereyağı eritilir, sıvı yağ ve un da eklenir, bir fiske tuz konularak kavrulur. Miyanesi gelince bir kısım daha un konur. Bir kâsede yumurta ve şeker iyice çırpılır, sonra suyu eklenip biraz daha çırpılır. Miyanesi gelince şerbeti konur. Şerbet kaynatılmaz, şerbeti konan un iyice karıştırılır. Kısık ateşte kaşığın tersiyle çektirilir. Sonra tavanın kenarına doğru çekilir, bastırılır, ceviz konur. Yemek kaşığı ile servis edilir.

HAZIRLAYAN: AYLA ASLAN

ZERDEÇALLI UN HELVASI

MALZEMELER

Bir su bardağı tereyağı
İki su bardağı un

ŞERBETİ İÇİN

Bir su bardağı şeker
Bir su bardağı su
İki yemek kaşığı zerdeçal

YAPILIŞI

Su ve şeker kaynatılır, arzuya göre zerdeçal ya şerbetine ya da miyanesine katılır. Un ve yağ kavrulur. Miyanesi gelince -tahta kaşığın tersinde kabarcık oluşur- şerbeti dökülüp hızlıca ve devamlı karıştırılarak topak olması engellenir. Ocakta iyice çektirdikten sonra yerde de biraz daha karıştırıp dinlendirilir, sonra şekil verilir. Bu helva zayıf ve çelimsiz çocuklarla lohusa kadınlara yedirilir.

ÇEKME HELVA

MALZEMELER

Bir kilo şeker
750 g su
Nohut büyüklüğünde limon tuzu
250 g tereyağı
Un

YAPILIŞI

Un pembeleşmeden hafif kavrulup soğumaya bırakılır, ince elekten elenir. Su ve şeker tahta kaşıkla karıştırılarak kaynatılır. On, on beş dakika eritilen limon tuzu ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Köpük köpük olup rengi koyulaşınca ocağın altı kapatılır. Küçük bir bakır içine biraz soğuk su konur ve kaynamış şerbetten dökülür. Şerbet daha önceden içi tereyağı ile yağlanmış bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Biraz soğuduktan sonra kenarlarından başlayıp ortaya doğru toplayarak ele alınır. Elde sıkarak sündürülür ve beyaz bir hâl alana kadar oynanır. Kavrulmuş un büyük bir sininin içerisine konur. Elde oynanarak rengi açık hale getirilen helva simit şekli verilerek kavrulmuş unun üzerine konulur. Yuvarlak şekilde içten dışa doğru sıkmadan bükerek döndürülmeye başlanır. Asılarak biraz elle sündürülerek büyütülür. Büyüdükçe katlayıp küçültülüp tekrar döndürülür. Bu işlem, helva tel tel ayrılmaya başlayıncaya kadar sürer. Ardından küçük tepsilere açılarak konan çekme helva soğumaya bırakılır.

HAZIRLAYAN: EMİN ADA

KAYNAK KİŞİLER

ZELİHA ŞAHİN (merhum) 1927
MUSTAFA YİĞİTOĞLU 1929
ŞÜKRAN COŞKAR (merhume) 1932
AYTEN ALTAY 1933
BEDRİYE ÇELİKKALE 1934
SAİME UZUN 1936
İLHAN KÖPRÜLÜ (merhum) 1936
DUDU KEFLİ 1936
GÜLŞEN ONAT 1936
YÜKSEL DEMİRDÖĞEN 1936
SEBAHAT GÖKŞEN 1937
ŞÜKRAN EMEKLİ (merhume)1937
ŞADAN SALEBCİ 1937
ZÜMRİYE ÖMÜR 1938
EMİNE YENİKEÇECİ 1938
AYTEN ERİŞ 1939
HATİCE BAYRAM 1939
GÜLTEN DEMİRDÖĞEN 1940
FATMA GÖKMEN 1941
PERİHAN KANSU 1942
MELAHAT ARSLAN 1943
MÜRÜVVET BATUMLU 1943
HASAN ÖZKAN (merhum) 1943
NUSRET YILIK 1945
GÜLŞEN ULUDAĞ 1945
MUSTAFA KUTTAŞ 1946
GÜLŞEN ERDOĞAN 1946
HAYRİ DEMİRAY 1946
BAHRİ BAŞYAYLA 1947
ERDOĞAN KÜÇÜKBABUCCU 1947
İSMAİL IRGAZ 1947
ŞÜKRAN DEMİRCİ 1949
TAHİR KAVUKCU 1950
KADRİYE MERZİ 1950
ZELİHA TÜRKGÜLER 1952
AHMET GAMZELİ (merhum) 1953
NURAY KÜÇÜKBABUCCU 1953
ORHAN ÖZKAN 1954
GÜLTEN GÜRZ 1954
SAMİYE KUT 1955