

1. ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЩИНА ДИМИТРОВГРАД

1.1. ОВЧАРСКИ ГЮВЕЧ, С. ГОРСКИ ИЗВОР

Необходими продукти:

5-6 чушки пиперки
3 домата
2-3 глави лук
½ чаша олио
150 г сирене
3 бр. яйца
2 чаши кисело мляко
2 с. л. брашно
магданоз
сол

Начин на приготвяне: Лукът се нарязва на ситно и чушките се нарязват на ивици. Задушават се в олиото и малко вода. След това се прибавят доматиите и се задушават, докато се изпари водата. Заедно с натрошеното сирене се разбърква и сместа се изсипва в гювеч. Ястието се посолява, полива се с разбитите с млякото и брашното яйца и се поръсва със ситно нарязан магданоз. Запича се в умерена фурна.

1. DİMITROVGRAD BELEDİYESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER

1.1. ÇOBAN GÜVECİ, GORSKİ İZVOR KÖYÜ

Gerekli malzemeler:

5-6 kırmızı biber
3 domates
2-3 baş soğan
½ su bardağı sıvı yağ
150 gr peynir
3 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
maydanoz
tuz

Hazırlanışı: Soğan ince ince, biberler ise şerit şeklinde doğranır. Sıvıyağ ve biraz su ile hafifçe kavrulur. Daha sonra domatesler de eklenir, suyu çekilene kadar ıspanılır. Peynir ufalanır, harca eklenir ve güvece alınır. Yemek damak tadına göre tuzlanır, üzerine yumurta, süt ve undan hazırlanan karışım dökülür, üstüne de ince doğranmış maydanoz serpilerek orta fırında pişirilir.

1.2. ОСМЯНКА

Необходими продукти:

½ кг свинска осмянка (месо от коремната част)
свинска мас
брашно
2-3 скилидки чесън
сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне: При клането на прасето се отбира осмянката, нарязва се на малки парчета. Мазнината, използвана за запържване е свинска мас. Пържи се до почервяване при интензивно разбъркване, слага се сол. Когато месото е готово се прибавя малко брашно, което леко се запържва. След запържването се залива с вряла вода, ако мазнината е много се отделя, слагат се скилидки чесън и се оставя да ври до омекване на месото.

1.2. OSMYANKA

Gerekli malzemeler:

½ kg domuz eti osmyanka (karın bölgesinden et)
Domuz yağı
Un
2-3 diş sarımsak
Damak tadına göre tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Domuz kesildikten sonra karın bölgesindeki osmyanka adı verilen etler ayrılır, ufak parçalara doğranır, domuz yağı ile kızartılır. Etler kızarana kadar, devamlı karıştırarak kızartılır, tuz eklenir, et hazır olduktan sonra çok az un katılır, hafifçe kavrulur, kavrulduktan sonra kaynar su dökülür, çok yağlı ise yağlar ayrılır, sarımsak eklenir ve etler yumuşayıp pişene kadar kaynatılır.

1.3. БУМБАР

Необходими продукти:

300 г свинска осмянка (месо от коремната част)

1 кг ориз

5-6 глави ситно нарязан праз

джоджен, черен пипер, сол

3 кг свински черва

Начин на приготвяне: Осмянката се смела с домашна машинка за месо. Към сместа се прибавят и останалите продукти и се омесва добре. С тази смес се пълнят червата, които трябва да бъдат добре измити, като се внимава да не се пълнят до край. Завързват се от двата края и се надупчват на няколко места. Варят се 45 минути. Преди консумация се цепват леко. В цепката се слага малко масло и се запичат. Според местните хора в района на Димитровград това ястие е характерно за новогодишната и коледната трапеза.

1.3. BUMBAR

Gerekli malzemeler:

300 kg domuz eti osmyanka (karın bölgesinden et)

1 kg pirinç

5-6 çok ince doğranmış pırasa

Yaban nanesi, tuz, karabiber

3 kg domuz bağırsağı

Hazırlanışı: Osmyanka eti kıyma makinesi ile kıyılır. Kıymaya geri kalan malzemeler de eklenip iyice yoğrulur. Bu karışım güzelce yıkanmış olan bağırsakların içine doldurulur, sonuna kadar dolmamasına dikkat edilir. İki kenarından bağlanıp bir kaç yerden delinir. 45 dakika kaynatılır. Servis edilmeden önce ufak kesikler yapılır, kesiklere tereyağı konulur ve fırında pişirilir. Dimitrovgrad bölgesinden yerli halkın anlatımına göre, bu Noel ve yılbaşı sofrasına özgü bir yemektir.

1.4. РИБА-ТАВАЛЪК, С. КАСНАКОВО

Необходими продукти:

500 г речна риба
1 стрък праз
2-3 с.л. брашно
1 ч.ч. доматен сок
100 мл олио
5 бр. яйца
1 ч.л. черен пипер
гъозум – сушен или пресен
вода

Начин на приготвяне: Първоначално рибата се почиства, измива и посолява. Речната риба се овалва в брашно и се изпържва, след което се слага в тава. Междувременно се задушават в олио ситно нарязан праз, който прибавяме към тавата с рибата, заедно с черен пипер и вода, колкото да покрие рибата. Пече се на 180 градуса. В сух тиган запържваме 2-3 с.л. брашно до златисто. Постепенно се взема от сока и се слага в тигана при запеченото брашно до съгъстяване. Добавяме 5 яйца. Цялата смес от тигана се изсипва в тавата с рибата. Запича се 10 мин. Поръсва се с гъозум.

По стар обичай още рано сутринта на Цветница християните отивали в храма за тържествена служба и водосвет. След църковния обред те носели в домовете си осветени върбови клонки. От тях свивали малки венчета, които оставяли на иконата на Света Богородица, закичвали рогата на кравите и воловете или захранвали всички домашни животни, за да са плодородни и силни през годината. Пазели осветената върба до следващата Връбница, защото вярвали, че е благословена от Господ и има необикновена сила. На семейната трапеза се слагали ястия от риба. В някои селища се приготвял "тавалък" - риба. Ястието също така е характерно за коледната трапеза, но като обредно ястие се свързва повече с Цветница.

1.4. TAVALLIK BALIK, KASNAKOV KÖYÜ

Gerekli malzemeler:

500 gr dere balığı
1 pırasa
2-3 y.k. un
1 s.b. domates suyu
100 ml sıvıyağ
5 adet yumurta
1 t.k. karabiber
kırırcık (yaban) nane – kurutulmuş veya taze su

Hazırlanışı: İlk önce balık temizlenir, yıkanır ve tuzlanır. Daha sonra unlanır ve kızartılır, hazır olan balıklar tavaya dizilir. İnce doğranmış pırasa sıvıyağda kavrulur, kavrulduktan sonra balıkların üzerine örtecek şekilde, karabiber ve su ile beraber, balıkların yanına ilave edilir. 180 derece fırında pişirilir. Ariyetten kurulanmış bir tavada 2-3 yemek kaşığı un kızarana kadar kavrulur. Yemeğin sosundan yavaş yavaş kavrulmuş unun üzerine ilave edilir, koyulaştıktan sonra 5 adet yumurta eklenir. Tavadaki karışımın tamamı balıkların üzerine dökülür. 10 dakika fırında pişirilir ve çıkarıldıktan sonra üzerine kırırcık nane serpilir.

Eski adete göre, Tsvetnitsa bayramında sabah erkenden Hristiyanlar kiliseye kutsal ayın için giderlermiş. Dini ayından sonra evlerine ayın sırasında kutsanan söğüt dallarından götürülürmüş. Dallardan küçük çelenkler örererek birini Meryem Ana'nın konasına koyarlarmış, diğerlerini de, gelecek yılda güçlü ve verimli olmaları için öküzlerin ve ineklerin boynuzlarına asarlarmış, ya da evdeki tüm hayvanata yedirirlermiş. Mübarek söğüt dalını gelecek yılın Vribnitsa bayramına kadar saklarmış, çünkü olağanüstü güçlerinin olduğuna ve Tanrı tarafından kutsandığına inanırlarmış. Bayram sofrasına balık yemekleri hazırlarmış. Bazı yerlerde tavalık balık hazırlarmış. Bu yemeğin Noel sofrasına da özgü olduğu bilinir, fakat ritüel yemeği olarak daha çok Tsvetnitsa'ya özgüdür.

1.5. ТАТЛИИ, С. ГОРСКИ ИЗВОР

Необходими продукти:

1 кг брашно
300-400 г масло
400 г захар
400 мл вода

Начин на приготвяне: От брашното и маслото се приготвя тесто, което се разточва на кора с дебелина 1,5-2 см. От нея се изрязват ромбоиди, които се поставят в намазана с олио и поръсена с брашно тава и се пекат. Изпечените татлии се заливат със сироп, приготвен от захарта и вода в съотношение 1:1.

1.5. TATLI, GORSKİ İZVOR KÖYÜ

Gerekli malzemeler:

1 kg un
300-400 gr tereyağı
400 gr şeker
400 ml su

Hazırlanışı: Un ve tereyağından hamur yoğrulur ve merdane ile 1,5 – 2 cm kalınlığında yaprak açılır. Baklava dilimi şeklinde romboid şekiller kesilir, yağlanmış ve unlanmış tavaya dizilir ve fırında pişirilir. Şeker ve su miktarı 1:1 olacak şekilde hazırlanacak şerbet pişen tatlıların üzerine dökülür.

1.6. ТРАКИЙСКА МАСЛЕНИЦА

Необходими продукти:

1 кг брашно
500 мл вода
1 ч.л. сол
1 к.ч. олио
300 г масло
300 г сирене
3 бр. яйца

Начин на приготвяне: От омесеното тесто се правят малки топки, които се намазват с олио и се оставят да починат за половин час. Всяка топка след това се разточва на малка питка. Питките трябва да бъдат слепени по 4, като помежду им се маже с разтопеното масло. Всяка четворка се разточва на голяма кора, която се нарязва на големи парчета. Запазва се само една цяла кора за покриване на масленицата. В намазнена тава се подреждат нарязаните парчета кори по 3-4 едно върху друго, като се маже помежду им с разтопено масло. Поръсва се с плънка от разбитите яйца и натрошеното сирене. Накрая всичкото покрива с цялата кора. С останалото разтопено масло и малко вода се поръсва отгоре. Изпечете масленицата в загрята умерена фурна

1.6. TRAKYA MASLENİTSASI

Gerekli malzemeler:

1 kg un
500 ml su
1 t.k. tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
300 gr tereyağı
300 gr peynir
3 adet yumurta

Hazırlanışı: Yoğrulan hamurdan ufak topaklar hazırlanır, her biri sıvıyağ ile yağlanır ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra her topak merdane yardımıyla küçük açma şeklinde açılır. Hazırlanan açmalar aralarına tereyağı sürülerek dörder yapıştırılır. Her dörtlü büyük yaprak olacak şekilde açılır, yaprak büyük parçalara kesilir. Sadece bir yaprak maslenitsanın üzerine örtmek için ayrılır. Yağlanmış tavanın içine kesilen parçalar 3-4 üst üste gelecek şekilde dizilir, aralarına eritilmiş tereyağı sürülür. Ufalanmış peynir ve yumurtalardan hazırlanacak harç üstüne serpilir. Sonunda bütün olarak ayrılan yaprak üzerlerine örtülür. Kalan eritilmiş tereyağı ve biraz su üzerine serpilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıkta fırında pişirilir.

2. ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЩИНА ХАСКОВО

2.1. КАТИНО МЕЗЕ, С. КЛОКОТНИЦА

Необходими продукти:

500 г свинско месо

50 г (1 глава) кромид лук

150 г гъби

½ пакетче краве масло

сол, черен пипер и лимонов сок на вкус

Начин на приготвяне: Месото, нарязано на кубчета, се запържва леко в мазнината. Прибавят се лукът и гъбите, нарязани на ситно, и се задушават заедно с месото. Заливат се с малко вода, посоляват се и се варят на слаб огън до омекване. Подправят се на вкус с черен пипер и лимонов сок и се поднасят.

2. HASKOVO BELEDİYESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER

2.1. KATİNO MEZE, KLOKOTNİTSA KÖYÜ

Gerekli malzemeler:

500 gr domuz eti

50 gr (bir baş) kuru soğan

150 gr mantar

60 gr tereyağı

Damak tadına göre tuz, karabiber ve limon suyu

Hazırlanışı: Kuşbaşı doğranan et yağda hafifçe kızartılır. İnce doğranmış soğan ve mantarlar yanına ilave edilir ve etle beraber yumuşayana kadar kavrulurlar. Biraz su ilave edilir, tuzlanır ve kısık ateşte yumuşayana kadar kaynatılır. Damak tadına göre karabiber ve limon suyu eklenir ve servis edilir.

2.2. ЧОРБА ОТ КРОМИД ЛУК СЪС СИРЕНЕ

Необходими продукти:

3 - 4 глави кромид лук

30 мл олио

150 г бял хляб

150 г сирене

черен пипер и сол на вкус.

Начин на приготвяне: Лукът се нарязва на филийки и се задушава в мазнината до златисто, след което се залива с 5 чаени чаши гореща вода и се оставя да кипне. Прибавя се настърганото сирене и се вари 5-6 минути. Готовата чорба се поръсва с черен пипер и се поднася с препечени в намаслена тава кубчета от хляба.

2.2. PEYNİRLİ SOĞAN ÇORBASI

Gerekli malzemeler:

3 - 4 baş kuru soğan

30 ml sıvıyağ

150 gr beyaz ekmek

150 gr peynir

Damak tadına göre tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Soğan dilimlere doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, üzerine 5 su bardağı sıcak su ilave edilir ve kaynatılır. Rendelenmiş peynir ilave edilir ve 5-6 dakika kaynatılır. Hazır olan çorbaya karabiber serpilir ve yağlı tavada kızartılmış küp şeklinde ekmek parçalarıyla servis edilir.

2.3. ЧОРБА ОТ ПРЕСЕН ЧЕСЪН

Необходими продукти:

3 връзки пресен чесън
4 с. л. олио
1 с. л. брашно
1 връзка копър
сол на вкус.

Начин на приготвяне: Чесънът, нарязан на дребно, се вари до омекване с подсолена вода. Прибавят се леко препеченото брашно и мазнината. Чорбата се вари още десетина минути. Отстранява се от огъня и се поръсва със ситно нарязания копър. Поднася се студена.

2.3. TAZE SARIMSAK ÇORBASI

Gerekli malzemeler:

3 demet taze sarımsak
4 ç.k. sıvıyağ
1 ç.k. un
1 demet dereotu
Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: İnce doğranmış sarımsak yumuşayana kadar tuzlu suda kaynatılır. Hafifçe kızartılmış un ve yağ eklenir. Çorba on dakika kadar daha kaynatılır. Ocaktan indirilir ve ince doğranmış dereotu ilave edilir. Soğuk servis edilir.

2.4. ЛАПАДЕНА ЧОРБА

Необходими продукти:

750 г лапад
1 връзка пресен кромид лук
40 мл. олио
1 с. л. брашно
2 бр. яйца
сол и черен пипер на вкус
1 ч.ч. кисело мляко

Начин на приготвяне: Лападът се почиства от жилките, нарязва се на дребно и се задушават заедно със ситно нарязания лук в мазнината. Поръсва се с брашното, посолява се и се залива с 5 чаени чаши вода. Чорбата, след като се сvari, се застроява с разбитите яйца и се поръсва с черен пипер. Чорбата се сервира гореща. Отделно се поднася и киселото мляко.

2.4. LABADA ÇORBASI

Gerekli malzemeler:

750 gr labada
1 demet taze soğan
40 ml sıvıyağ
1 ç.k. un
2 adet yumurta
Damak tadına göre tuz ve karabiber
1 s.b. yoğurt

Hazırlanışı: Labada yaprakları kalın damarlardan temizlenir, ufak ufak doğranır ve ince doğranmış soğanla beraber yağda kavrulur. Un üzerine serpilir, tuzlanır ve 5 su bardağı su üzerine ilave edilir. Çorba piştikten sonra çırpılan yumurtalarla terbiye edilir ve karabiber serpilir. Çorba sıcak servis edilir, yanında da yoğurt ikram edilir.

2.5. ХАСКОВСКА МАНДЖА С ЛУКАНКА И ПРАЗ

Необходими продукти:

7-8 стръка праз лук
4-5 бр. домати
1 с. л. червен пипер
300 г луканка (суджук)
½ ч.ч. мазнина
сол на вкус

Начин на приготвяне: Празът се почиства и измива, нарязва се на ситно и се запържва в мазнината, след което се разбърква с червения пипер и се задушават заедно с нарязаните на дребно домати. Залива се с топла вода (да го покрие), и се вари до омекване. Прибавя се нарязаната на малки парченца луканка. Ястието се посолява на вкус и се оставя да ври до омекването на луканката.

2.5. HASKOVO'DAN LUKANKA VE PIRASA YEMEĞİ

Gerekli malzemeler:

7-8 adet pırasa
4-5 adet domates
1 ç.k. kırmızı biber
300 gr lukanka (sucuk)
½ s.b. sıvıyağ
Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Pırasa temizlenir ve yıkanır, ince doğranır ve sıvıyağda kavrulur, ondan sonra kırmızı biber ile karıştırılır ve küp şeklinde doğranmış domateslerle beraber pişirilir. Üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir ve yumuşayana kadar kaynatılır. Küçük parçalara doğranmış lukanka (sucuk) ilave edilir. Yemek damak tadına göre tuzlanır ve lukanka yumuşayana kadar kaynamaya bırakılır.

2.6. КЕШЕК, С. ВОЙВОДОВО

Необходими продукти:

400 г жито /пшеница или царевица/

1 пиле

черен, червен пипер и сол

125 г масло

Начин на приготвяне: Пшеница или царевица се стриват в голям издълбан камък или хаванче. Мие се в няколко води, докато водата стане бистра. След това се добавя пилешко месо, което е сварено предварително. Прибавя се солта. Вари се в казан на тих огън около 2 часа, като се бърка постоянно.

Кешекът е ястие, разпространено в Турция, Сирия, Иран и др. страни. Турция регистрира традицията за приготвяне на церемониален кешек в Представителния списък на нематериалното културно наследство на човечеството на ЮНЕСКО през ноември 2011 г. В с. Войводово, община Хасково ястието е характерно за т. нар. "Боллук-панаир" или "Ден на плодородието", празник на с. Войводово. По време на празника представители на местното население от различни етноси – български, турски и ромски, подготвят традиционни ястия, като те се представят пред жителите на селото

2.6. KEŞKEK, VOYVODOVO KÖYÜ

Gerekli malzemeler:

400 gr tahıl /buğday veya mısır/

1 piliç

karabiber, kırmızıbiber ve tuz

125 gr tereyağı

Hazırlanışı: Buğday veya mısır dibek taş içinde veya havanda dövülür. Su berraklaşana kadar birkaç suda yıkanır. Ondan sonra önceden kaynatılmış olan piliç eti eklenir. Tuz eklenir. Devamlı karıştırarak 2 saat kadar hafif ateşte, kazanda kaynatılır.

Keşkek Türkiye, Suriye, İran ve başka ülkelerde yaygın bir yemektir. Türkiye Kasım 2011'de UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası listesine Tören Keşkeği Gelenegini tescil ettirmiştir. Haskovo Belediyesi, Voyvodovo köyünde bu yemek "Bolluk panayırı" veya "Verimlilik günü" adı verilen Voyvodovo'nun gününde hazırlanır. Bayram esnasında değişik etnik kökenden yerli halk mensupları - Bulgarlar, Türkler, Romenler - geleneksel yemekler hazırlarlar ve köy halkına sunarlar.

2.7. ТАРКАЛАЦИ

Необходими продукти:

1-1,200 кг брашно
450 мл вода
40 г прясна мая
1 ч. л. сол
200 г свинска мас
малко оцет

Начин на приготвяне: Омесва се тесто като за кори за баница. След това се разделя на топки колкото юмрук. Всяка топка се разточва на кора, намазва се с разтопена мас, сгъва се на три и пак се разточва. Така се точи и се маже няколко пъти. Накрая се сгъва на три, като таркалакът не трябва да е много дебел, 3-4 мм. Пече се на сач, но и на тефлон става. Свинската мас придава специфичен вкус, така че е възможно да се избере и друг вид мазнина.

2.7. TARKALATSI

Gerekli malzemeler:

1-1,200 kg un
450 ml su
40 gr taze maya
1 t.k. tuz
200 gr domuz yağı
biraz sirke

Hazırlanışı: Böreklik yufka için hamur yoğrulur. Daha sonra yumruk büyüklüğünde toplara ayrılır. Her toptan yufka açılır, domuz yağı ile yağlanır, üçe katlanır ve tekrar açılır. Bu şekilde birkaç defa yağlanır ve açılır. Sonunda üçe katlanır, tarkalağın çok kalın olmamasına dikkat edilir, en fazla 3-4 mm. Sac üzerinde pişirilir, fakat teflon tavada da yapılabilir. Domuz yağı değişik bir tat verir, bu yüzden başka yağ türü de seçilebilir.

2.8. ТУТМАНИК

Необходими продукти:

3 бр. яйца
1 ч. ч. натрошено сирене
1 пакетче краве масло (125 г)
1 ч. ч. кисело мляко
1 ч. л. сода бикарбонат
малко ким
брашно

Начин на приготвяне: Яйцата се разбиват и се разбъркват с киселото мляко, содата, сиренето и разтопеното масло, като същевременно се прибавя и брашно, докато се получи немного гъсто тесто. Тестото се изсипва в намазана с масло тава, поръсва се с ким и се пече. Опеченият тутманик се нарязва на квадрати и предимно се поднася с кисело мляко.

2.8. TUTMANİK

Gerekli malzemeler:

3 adet yumurta
1 s.b. ufalanmış peynir
1 paket (125 gr) tereyağı
1 s.b. yoğurt
1 t.k. karbonat
biraz Karaman kimyonu
un

Hazırlanışı: Yumurtalar çırpılır ve yoğurt, karbonat, peynir, eritilmiş tereyağı ile karıştırılır, ondan sonra un da ilave edilir ve çok katı olmayan hamur hazırlanır. Hamur yağlanmış tepsiye dökülür, kimyon serpilir ve fırına verilir. Pişen tutmanik kare şeklinde parçalara bölünür ve genellikle yoğurt ile servis edilir.

2.9. СМІГДАЛ (ОЩЕ СМІГАЛЪ)

Необходими продукти:

1/2 хляб, нарязан или натрошен на хапки
150 г сирене
свинска мас
червен пипер
сол

Начин на приготвяне: В тиган се поставя нарязания на хапки хляб и се запържва в предварително загрята мас. Прибавя се натрошено сирене, като се продължава пърженето. Накрая се прибавя и червения пипер и малко сол, след това се запържва още около минута - минута и половина и смигдалът е готов. Желателно е по време на цялото приготвяне да се разбърква често. Другият вариант на смигдал в Хасково е да се приготви без допълнителни подправки и съставки – само хлебни трохи, запържени в мас.

2.9. SMİGDAL (VEYA SMİGAL)

Gerekli malzemeler:

1/2 ekmek, dilimlenmiş veya ufalanmış
150 gr peynir
domuz yağı
kırmızıbiber
tuz

Hazırlanışı: Tavada yağ kızdırılır ve içinde lokmalara kesilen ekmek kızartılır. Ufalanmış peynir ilave edilir ve kızartmaya devam edilir. Sonunda kırmızıbiber ve biraz tuz katılır, birkaç dakika daha kavrulur – bir buçuk dakika ve smigdal hazırdir. Kızartma esnasında sıkça karıştırmak gerekir. Smigdal'ın Haskovo'da bir diğer hazırlanış türü de ek baharat ve katkı ilave etmeden, sadece domuz yağında kızartılmış ekmek kırıntıları.

3. ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЩИНА ХАРМАНЛИ

3.1. БУЛГУРЕНА ЧОРБА

Необходими продукти:

500 мл прясно мляко

200 г булгур

40 г краве масло

1 ч. л. червен пипер

1 ч.л. джоджен

сол на вкус

Начин на приготвяне: Прясното мляко се сварява и се разрежда с 3 чаени чаши топла вода. Прибавя се булгурът и се вари на слаб огън, като се прибавя джоджена, червения пипер и сол на вкус. Готовата чорба се залива с маслото и се поднася.

3. HARMANLI BELEDİYESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER

3.1. BULGUR ÇORBASI

Gerekli malzemeler:

500 ml süt

200 gr bulgur

40 gr tereyağı

1 t.k. kırmızıbiber

1 t.k. kıvırcık nane

Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Süt kaynatılır ve 3 su bardağı sıcak su ilave edilir. İçine bulgur katılır ve hafif ateşte kaynatılır, nane, kırmızıbiber ve damak tadına göre tuz da ilave edilir. Hazır çorbaya eritilmiş tereyağı dökülür ve servis edilir

3.2. ЗЕЛЕН ФАСУЛ

Необходими продукти:

1 кг зелен фасул
200 г кисело мляко
1 филия сухар
2-3 бр. яйца
½ пакетче краве масло (около 50-60 г)
1 ч. л. червен пипер
сол и магданоз на вкус

Начин на приготвяне: Почистеният, измит и нарязан на дребно фасул се сварява в подсолена вода, след което се отцежда и се смесва със счукания сухар, червения пипер, яйцата и киселото мляко. Сместа се посолява и се изсипва в тавичка. Отгоре се поставят парченца от маслото и се поръсва със ситно нарязан магданоз. Ястието се пече във фурна.

3.2. YEŞİL FASULYE

Gerekli malzemeler:

1 kg yeşil fasulye
200 gr yoğurt
1 dilim peksimet /etimek/
2-3 adet yumurta
½ paket tereyağı (50-60 gr civarında)
1 t.k. kırmızı biber
Damak tadına göre tuz ve maydanoz

Hazırlanışı: Yeşil fasulye temizlenir, yıkanır ve küçük parçalara doğranır, tuzlu suda kaynatılır ve sonra suyu süzülür, dövülmüş peksimetle, kırmızıbiberle, yumurtalarla ve yoğurtla karıştırılır. Karışım tuzlanır ve tepsiye dökülür. Üzerine tereyağı doğranır ve ince doğranmış maydanoz serpilir. Yemek fırında pişirilir.

3.3. ЗРЯЛ ФАСУЛ С НАХУТ

Необходими продукти:

200 г зрял фасул (1 чаена чаша)

200 г нахут (1 чаена чаша)

5-6 скилидки чесън

1 лютива пиперка

100 мл олио (1/2 чаена чаша)

50 г кромид лук (1 глава)

5 г червен пипер (1 чаена лъжичка)

чубрица, сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне: Фасулът и нахутът се киснат във вода, докато набъбнат, след което се варят заедно с останалите продукти до готовност. Ястието се посолява преди свалянето му от огъня.

3.3. NOHUTLU KURU FASULYE

Gerekli malzemeler:

200 gr kuru fasulye (1 su bardağı)

200 gr nohut (1 su bardağı)

5-6 diş sarımsak

1 acı biber

100 ml sıvıyağ (1/2 su bardağı)

50 gr kuru soğan (1 baş)

5 gr kırmızıbiber (1 tatlı kaşığı)

Damak tadına göre çubrika (Geyikotu) tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Fasulye ve nohut ıslatılır, suda kabarana kadar bekletilir, ondan sonra kalan malzemelerin tamamıyla beraber pişene kadar kaynatılır. Yemek ocaktan alınmadan önce tuzlanır.

3.4. СВИНСКИ КЕБАП, С. ПОЛЯНОВО

Необходими продукти:

- 1 кг свинско месо
- 1 стрък праз лук
- 10-150 мл червено вино
- 1 було
- 1-2 ч.л. сол
- 1 щипка чубрица
- 1 щипка черен пипер

Начин на приготвяне: Свинското месо се нарязва на парчета, които се подреждат в подходяща като размер тава. Отгоре се нарежда нарязания праз и се прибавят подправките. Налива се вино и 150 мл вода. Съставките в тавата се разбъркват добре и се покрива с подготвеното було. Тавата се слага в добре загрята фурна за 30-35 мин.

3.4. DOMUZ KEBABI, POLYANOVO KÖYÜ

Gerekli malzemeler:

- 1 kg domuz eti
- 1 pırasa
- 100-150 ml kırmızı şarap
- 1 gömlek
- 1-2 t.k. tuz
- 1 tutam çubrika (Geyikotu)
- 1 tutam karabiber

Hazırlanışı: Domuz eti kuşbaşı doğranır ve etler uygun büyüklükteki tepsiye dizilir. Üstüne doğranmış pırasa ve baharatlar konulur. Şarap ve 150 ml su konulur. Tepsideki malzemeler iyice karıştırılır ve hazırlanan gömlek ile sarılır. Tepsi önceden ısıtılmış kızgın fırına verilir ve 30-35 dakika pişirilir.

3.5. СТОМНА-КЕБАП

Необходими продукти:

750 г агнешко месо
½ ч. ч. краве масло
3 връзки пресен кромид лук
3-4 бр. червени домати
1 ч. л. брашно
1 връзка магданоз
¼ връзка чубрица
½ връзка джоджен
4-5 зърна черен пипер
сол на вкус

Начин на приготвяне: Месото се нарязва на малки късчета и се поставя в стомна. Към него се прибавят нарязаните на ситно лук, магданоз, чубрица и джоджен, домати, нарязани на дребно, мазнината, черния пипер, брашното и сол на вкус. Всичко това се разбърква и се залива с топла вода. След това стомната се запушва и се заравя в жар. Така ястието се задушавя до готовност.

3.5. TESTİ KEBABI

Gerekli malzemeler:

750 gr kuzu eti
½ su bardağı tereyağı
3 demet taze soğan
3-4 adet kırmızı domates
1 t.k un
1 demet maydanoz
¼ demet çubrika (Geyikotu)
½ demet kıvırcık nane
4-5 tane karabiber
Damak tadına göre tuz

Hazırlanışı: Et kuşbaşı doğranır ve testiye konulur. Yanına ince doğranmış soğan, maydanoz, çubrika ve kıvırcık nane, ufak ufak doğranmış domatesler, yağ, karabiber, un ve damak tadına göre tuz konulur. Hepsi karıştırılır ve üzerine sıcak su dökülür. Testinin ağzı kapanır ve korların içine gömülür. Bu şekilde yemek pişene kadar bekletilir.

4. ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЛАСТ МЕРИЧ

4.1. МАНЗАНА

Необходими продукти:

- 6 патладжан
- 3 домата
- 4-5 чорбаджийски пипер
- 1 връзка магданоз
- 3-4 скилидки чесън
- 2 лъжица маслини олио
- 1 чаена лъжичка черен пипер
- гроздов оцет
- сол

Приготвяне: Патладжаните и чушките се пекат във фурната или на печката. Корите са обелват и нарязват колкото се може по-тънко. Обелват се чушките и после заедно с доматието и магданоза се нарязват на малки парчета. След това чесънът се рендосва и заедно със зехтина се бърка.

Важно: Желателно е да се почистят семките на доматието и много да не се бърка. Препоръчва да не се използват дръжките на магданоза а само листата, по този начин вкуса на печения патладжан ще излезе на яве.

4. MERİÇ BÖLGESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER

4.1. MAMZANA

Gerekli malzemeler:

- 6 patlıcan
- 3 domates
- 4-5 sivri biber
- 1 demet maydanoz
- 3-4 diş sarımsak
- 2 kasık zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- üzüm sirkesi
- tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar ve biberler ocak üzerinde yada fırında közlenir. Kabukları soyulup mümkün olduğunca ince şekilde doğranır. Biberler soyularak domatesler ve maydanoz ile birlikte ince olarak doğranır. Ardından sarımsak rendelenerek zeytin yağı ile birlikte karıştırılır.

Püf Noktası: Domateslerin çekirdeklerinin çıkartılması ve karışımın fazla karıştırılmaması tavsiye edilir. Maydanoz saplarının kullanılmaması sadece yaprakların kullanılması közlenmiş patlıcanın tadının daha çok ortaya çıkmasını sağlayacaktır.

4.2. ТУРШИЯ ОТ ПИПЕР СЪС ОЛИО

Необходими продукти:

- 1 кг чорбаджийски пипер
- половин водна чаша гроздов оцет
- половин водна чаша слънчогледово олио
- 1 супена лъжица сол
- 1 чаена лъжица захар
- 6-7 скилидки чесън
- 1 връзка магданоз

Приготвяне: Чорбаджийския пипер се попарва във гореща вода, 1 минута се изчаква. След това се изкарват и се пълнят във буркани и леко се натискат. По между им се слага чесън на които скилидките са разделени на две и магданоза без без дръжки само листа, отгоре се слага слънчогледово олио, оцет, сол и захар и се затварят капачките на бурканите за да се разтвори солта и захарта, бурканите трябва да се обърнат с капачките надолу. Най-малко 10 дена всеки ден трябва да се обръщат ту със капачките нагоре ту на долу и се съхраняват във хладна стая където слънце не вижда. После стават готови за сервиране.

4.2. YAĞLI BİBER TURŞUSU

Gerekli malzemeler:

- 1 kg yeşil sivri biber
- Yarım su bardağı üzüm sirkesi
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 6-7 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz

Hazırlanışı: Yeşil sivri biberler kaynak suda 1 dk bekletilerek çıkartılır ve hafifçe bastırılarak tursu kavanozuna konur. Aralarına ikiye bölünmüş sarımsak dişleri ve saplarından ayrılmış maydanoz konur. Üzerine ayçiçek yağı, sirke tuz ve toz şeker ilave edilerek ağzı kapanır.

İçerisindeki şeker ve tuzun erimesi için tursu kavanozu ters yüz edilir. En az 10 gün boyunca her gün ters yüz edilerek serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir. Sonrasında servise hazır hale gelir.

4.3. ПИЯЗ

Необходими продукти:

- 2 водни чаши сварен боб
- 1 средна големина глава лук
- 1 домати
- магданоз
- маслини олио
- сол, чер пипер
- лимонов сок или гроздов оцет
- по желание сварено яйце

Приготвяне: Лук и магданоз се нарязват на дребно. Доматето се нарязва на купчета и се слага във дълбок съд след това се добавя сварен боб и зехтин, лимонов сок или гроздов оцет, сол, черен пипер и се разбърква. По желание отгоре се слага сварено яйце и е готова за сервиране.

Важно: Лукът като се нареже със малко сол се мачка за да се загуби лутото на лука.

4.3. PİYAZ

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet domates
- Maydanoz
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- Limon suyu ya da üzüm sirkesi
- İsteğe bağlı haşlanmış yumurta

Hazırlanışı: Kuru soğan ince ve yay şeklinde doğranır (piyazlık). Maydanozlar ince ince kıyılır. Domatesler küp küp doğranarak derin bir kaba alır. Sonrasında haşlanmış kuru fasulye ilave edilerek zeytinyağı, limon suyu yada uzum sirkesi, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır. İsteğe bağlı olarak haşlanmış yumurta üzerine konur ve servis edilmeye hazır hale gelir.

Puf noktası; kuru soğanları kestikten sonra tuz ile az miktarda ovalamak soğanın acısının gitmesini sağlayacaktır.

4.4 .ЕКШИМИК ЪСЪТМАСЪ

Необходими продукти:

- 500гр извара
- 2 супени лъжици бутер
- 1,5 чаена чаша хладка вода
- 1 супена лъжица сладък червен пипер
- 1 супена лъжица лют червен пипер
- сол

Приготвяне: Бутера се слага във широка тава и се разтапя, във тавата се слага червен пипер на прах и се пърже. Добавя се извара и се бърка докато се стопи към него се добавя хладка вода и няколко минути се сварява. Прибавя се сол и става готова за сервиране.

4.4. EKŞİMİK ISITMASI

Gerekli malzemeler:

- 500 gr ekşimik
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1,5 çay bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı tatlı toz biber
- 1 yemek kaşığı acı toz biber
- Tuz

Hazırlanışı: Tereyağı geniş bir tavada eritilir. İçerisine toz biber ilave edilerek kavrulur. Ekşimik eklenir ve eriyene kadar karıştırılır. Ilık su ilave edilerek birkaç dakika kaynatılır ve tuz eklenerek servise hazır hale gelir.

4.5. ЛЮТ СОС

Необходими продукти:

- 2 кг домати
- 1 скилидка чесън
- 500гр. лют червен пипер
- половин водна чаша маслини олио
- сол, черен пипер, кимион

Приготвяне: Доматето се рендосва, чесънът се реже на тънко или се рендосва, пиперът се нарязва на тънко. Доматето, чесънът и пипера се слагат във дълбока тенжера и се сваряват на тих огън. След това се прекарват през кевгир и се добавя зехтин, варят се 15-20 минути. Като се сгисти се добавят подправките и солта, слагат се във буркани и са готови за сервиране.

4.5. ACI SOS

Gerekli malzemeler:

- 2 kilo domates
- 1 bas sarımsak
- 500 gr. kırmızı acı biber
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, kimyon

Hazırlanışı: Domatesler rendelenir. Sarımsaklar ince ince doğranır veya rendelenir. Biberler ince ince doğranır. Domates, sarımsak ve biberler derin bir tencereye alınarak orta ateşte kaynatılır. Sonrasında kevgirden geçirilerek zeytinyağı ile beraber tekrar 15-20 dk kaynamaya bırakılır. Suyu çekildiği zaman baharatlar ve tuz ilave edilerek kavanozlara konur ve servis edilmeye hazır hale gelir.

4.6. КЕЛЕК ТУРШИЯ (МАЛКИ ДИНИ)

Необходими продукти:

- 2 килограма малки дини
- 15-20 нахут
- 10 скилидки чесън
- 1 копърка
- 3 литра топла вода
- 2 чаши гроздов сок
- 6 супени лъжици каменна сол
- 2 супени лъжици захар

Приготвяне: диничките се отрязват от двата края твърде дълбоко и се пробиват 2-3 дупки. Оцет, сол и захар се добавят в 3 литра топла вода и се смесват и се оставят да се охладят. Поставете келеките, чесън нахут и патици в торбичките. Добавете приготвената накисна вода и плътно затворете устата. След 20-25 дни на хладно място, той е готов да бъде сервиран.

4.6. KELEK TURŞUSU

Gerekli malzemeler:

- 2 kilo küçük boy kelek
- 15-20 adet nohut
- 10 diş sarımsak
- 1 demek dereotu
- 3 lt ılık su
- 2 su bardağı üzüm sirkesi
- 6 yemek kaşığı kaya tuzu
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Hazırlanışı: kelekler iki ucundan çok derine inmeden kesilir ve 2-3 yerinden delikler açılır. 3 lt ılık suyun içine sirke, tuz ve şeker ilave edilip karıştırılır ve soğuması için dinlenmeye bırakılır. Kelekler, nohut sarımsak ve dere otu tursu bidonuna konur. Üzerine hazırlanan tursu suyu ilave edilir ve ağzı sıkıca kapatılır. Serin yerde 20-25 gün kadar bekletildikten sonra servis edilmeye hazırdır.

4.7. БИБЕР СЪС ОЦЕТ

Необходими продукти:

- 1 кг. Зелени чушки
- 1 скилидка чесън
- 1 чаена чаша гроздов оцет
- 1 чаена чаша слънчогледово олио
- сол

Начин за приготвяне: Чушките се изпичат във фурна или електрическа печка. Корите се обелват, чесънът се нарязва натънко. Изпечените чушки, чесънът, солта, отцетът и слънчогледовото олио се забъркват в дълбок съд. Остава се да отпочине 2 часа, след което е готово за сервиране.

4.7. SİRKELİ BİBER

Gerekli malzemeler:

- 1 kilo yeşil biber
- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 cay bardağı ayçiçek yağı
- tuz

Hazırlanışı: Biberler ocakta yada fırında közlenir. Kabukları soyulur. Sarımsaklar ince bir şekilde doğranır. Közlenmiş biber, sarımsak, tuz, sirke ve ayçiçek yağı derin bir kaba konur ve hafifçe karıştırılır. 2 saat dinlendirildikten sonra servise hazır hale gelir.

4.8. ИЗВАРА

Необходими продукти:

- 1 кг мляко
- сол

Приготвяне: Прясното мляко се сварява за да се пресече се изтиска 1 чаена лъжица лимон. След като се пресече млякото продължава да се сварява. Сиренените парченца които се получили напълно като паднат в дъното на тенджерата се взема от огъня и се предсежда през тензук. Тензукът се закачва на удобно място, най-малко 3 часа се изчака да се предсежда след това се поръсва със сол и се слага във хладилник да се отпочине и е готов за сервиране.

4.8. EKŞİMİK

Gerekli malzemeler:

- 1 kg süt
- Tuz

Hazırlanışı: Süt ocakta kaynatılır ve kesilmesi için içine 1 tatlı kaşığı limon sıkılır. Sütün kesilmesinden sonra karıştırılarak kaynamaya devam edilir. Oluşan peynir parçacıkları tamamen dibe çöktükten sonra ocaktan alınarak bir tülbent içine konur. Tülbent uygun bir yere asıldıktan sonra en az 3 saat süzülmesi beklenir. Sonrasında tuz ilave edilerek buzdolabında dinlendirilir ve servise hazır hale gelir.

4.9. СЕЛСКО СИРЕНЕ

Необходими продукти:

- 5л. Мляко
- 2 супени лъжици оцет
- 1 чаена лъжичка сол

Начин за приготвяне: Млякото се затопля докато започне да заври. По-късно към заврялото мляко се прибавя оцета и се забърква до изтичане. След като изстине се отсеща в отделна купа. Прибавя се солта и се забърква и се поставя в хладно помещение за да отпочине. Става готово за консумация след като е отпочинало най-малко 1 месец и половина.

4.9. KÖY PEYNİRI

Gerekli malzemeler:

- 5 lt süt
- 2 yemek kaşığı doğal sirke
- 1 cay kaşığı tuz

Hazırlanışı: Süt kaynamaya başlayınca kadar ısıtılır. Daha sonra kaynayan süte sirke ilave edilir ve soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Soğuduktan sonra kevgirden geçirilerek bir kap içerisine alınır. Tuz ile karıştırılarak soğuk ortamda dinlenmeye alınır. En az 1,5 ay dinlendirildikten sonra servise hazır hale gelir.

4.10. СУШЕНИ ДОМАТИ

Необходими продукти:

- 5кг. Домати
- морска сол
- слънчогледово олио
- кисело мляко (по желание)

Начин за приготвяне: През летните месеци месестите домати се разделят на две и се слагат върху една покривка. Отгоре се поръсват със морска сол (посоляват се за да предпазят домати от боболечки и да имат по хубав вкус). Под слънцето се оставят около 7-10 дни, подсушените домати се ният във вентилатор и си окачват така че да се проветрят. Когато искаш да си приготвиш за мезе ги слагаш във гореща вода и изчакаш 1 час за да омекнат. Със слънчогледово се пържат и по желание може да се сервират със кисело мляко.

4.10. KURUTULMUŞ DOMATES

Gerekli malzemeler:

- 5 kilo domates
- Kaya tuzu
- Ayçiçek yağı
- Yoğurt (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Yaz aylarında etli kısmı yoğun lan domatesler alınır ve ortadan ikiye bölünerek bir örtü üzerine serilir. Üzerlerine birer tutam kaya tuzu serpilir. (bu tuzlama işlemi domateslerin böceklerden korunmasını ve daha lezzetli bir hale gelmesini sağlayacaktır.)

Günesin altında 7-10 gün kadar kurutulan domatesler sonrasında iplere dizilir ve hava alacak şekilde asılır. Meze olarak hazırlanmak istendiğinde, sıcak suda 1 saat kadar bekletilip yumuşatılır. Ayçiçek yağı ile birlikte kavrulur ve isteğe bağlı olarak soğuduktan sonra yoğurt ile servis edilir.

4.11. ТУРШИЯ ОТ ФАСУЛ

Необходими продукти:

- 1 кг пресен фасул
- 5 чаши вода
- 5 скилидки чесън
- 1 тъмна чаша гроздов сок
- 2 супени лъжици каменна сол

Начин за приготвяне: Подготовка: Вземете фоликула на ръба на зърната и го разцелете наполовина. Запалете се за 15-20 минути във вряща вода и вземете ръба. Скална сол и оцет се добавят към врящата вода и се смесват и се оставят да се охладят. Сложете чесън и фасул в бурканите. Поставете готовата смес от вода и устата е плътно затворена. На хладно място, което не вижда слънцето, услугата е готова за 20-25 дни.

4.11. FASULYE TURŞUSU

Gerekli malzemeler:

- 1 kg taze fasulye
- 5 su bardağı su
- 5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı üzüm sirkesi
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu

Hazırlanışı: Fasulyelerin kenarında kılıcık varsa alınır ve ortadan ikiye bölünür. Kaynayan suyun içerisinde 15-20 dk haşlanır ve kenara alınır. Kaynayan suyun içine kaya tuzu ve sirke ilave edilerek karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Kavanozların içine sarımsak ile beraber fasulyeler konur. Üzerine hazırlanan sirkeli su karışımı konur ve ağzı sıkıca kapatılır. Güneş görmeyen serin bir yerde 20-25 gün bekletilerek servise hazır hale gelir.

4.12. ПИЛЕ С ОРИЗ (КАПАМА)

Необходими продукти:

- 2,5 в. чаши ориз
- 1 среден лук
- 1 супена лъжица маргарин
- пилешко месо (бут)
- 6 чаши вода
- Слънчогледово масло
- Salt
- черпипер

Начин за приготвяне: първо пилешкото месо се вари в слаб огън и се оставя да се охлади. Разбъркайте един ядлив лук. След това добавете ориз и продължете да печете. Печен ориз се поставя върху тавата за фурната. Поставете го върху пилешко месо и вода. Добавете сол и черен пипер и гответе в фурна от 200 градуса за 35-40 минути. След 20 минути почивка услугата е готова.

Според някои доклади, пилетата могат да бъдат приготвени чрез добавяне на лук към варена вода.

4.12. PİRİNÇLİ TAVUK KAPAMA

Gerekli malzemeler:

- 2,5 su bardağı pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı margarin
- Tavuk eti (but yada incik)
- 6 bardak su
- Ayçiçek yağı
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı: Öncelikle tavuk eti kısık ateşte haşlanır ve soğumaya bırakılır. Bir tencerede yemeklik doğranmış soğan kavrulur. Sonra pirinç eklenip kavrulmaya devam edilir. Kavrulan pirinçler fırın tepsisine serilir. Üzerine tavuk eti ve suyu üzerine çıkacak kadar konur. Tuz ve karabiberi eklenip 200 derecelik fırında 35-40 dk pişirilir. 20 dk dinlendirildikten sonra servise hazırdır. Bazı tariflere göre tavukların haşlandığı suya soğan eklenerek yapılabilir.

4.13. МАНДЖА ГЕЛИНДЖИК

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- 2 средни лука
- 500гр. месо Гелинджик
- 2 в. чаши мляко
- 2 с.л масло
- сол
- черпипер

Начин за приготвяне: луковичите се приготвят под формата на храна и се приготвят с масло и до розово. След като лукът стане розов, добавете месото, сол и черен пипер и печете за още няколко минути. Студено мляко се добавя към него и се оставя да готви. След 15 минути услугата е готова.

4.13. GELİNCİK YEMEĞİ

Gerekli malzemeler:

- 2 adet orta boy kuru soğan
- 500 gr. gelincik otu
- 2 su bardağı sut
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı: Soğanlar yemeklik seklinde kavrulur ve tereyağı ile pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğanlar pembeleştikten sonra doğranan gelincik otları ve tuz, karabiber üzerine ilave edilir ve birkaç dakika daha kavrulur. Üzerine soğuk sut ilave edilip pişmeye bırakılır.

15 dk pişirildikten sonra servise hazır hale gelir.

4.14. ЕЛБАСАН НА ТАВА

Необходими продукти:

- 500 гр. агнешко месо (обезкостено)
- 1 чаша брашно
- 1 чаша кисело мляко
- 2 яйца
- 2 супени лъжици масло
- 1 среден лук
- 1 чаша вода
- Сол, черен пипер, лют червен пипер
- 5 супени лъжици рендосан кашкавал или сирене

Начин за приготвяне: един пресен лук леко се пече и агнетата се хвърлят в малко количество печено, след което се полага вода и печено се приготвя. Изпечените меса са отделени от костите им и са поставени в купа. В друга купа брашното, яйцето и киселото мляко се смесват хомогенно и се изсипват върху месото и готвят в 180 градуса за пържене до 20-25 минути. Извадете я от фурната и я поднесете с бяло сирене, разпространено отстриани.

4.14. ELBASAN TAVA

Gerekli malzemeler

- 500 gr. kuzu eti (kemikli)
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 su bardağı su
- Tuz, karabiber, pul biber
- 5 yemek kaşığı rende kasar yada beyaz peynir

Hazırlanışı: Bir tencerede soğanlar hafifçe kavrulur ve içerisine kuzu etleri atılarak az miktar kavrulduktan sonra üzerine su konarak kısık ateşte pişirilir. Pişirilen etler kemiklerinden ayrılarak bir tepsiye dizilir. Başka bir kapta un, yumurta ve yoğurt homojen bir şekilde karıştırılıp etlerin üzerine dökülür ve 180 derecelik fırında 20-25 dk üzeri kızarmaya başlayınca kadar pişirilir. Fırından çıkartılıp üzerine kasar yada beyaz peynir serpiştirilerek servis edilir.

4.15. ТАПКАНА ЧУШКА

Необходими продукти:

- 6 броя сушени червени чушки
- 1 среден лук
- 150 гр. сух боб
- 1 супена лъжица брашно
- половин чаена.ч Слънчогледово олио
- 1 супена лъжица масло
- 1 супена лъжица доматиен сос
- 1 чаена.л чубритца или мащерка
- половин чаша вода от туршия
- Сол, черен пипер, червен пипер

Начин за приготвяне: сухият боб, който е предварително овлажнен за една нощ, се вари и се изсипва на ръба. От другата страна, изсушените чушки са сварени и извадени от страни. Напред ядлива лук, нарязана на маслиново масло, печена с доматиено пюре, брашно, червен пипер, черен пипер, сол и кубрица риган и пуснати още кавурул. След това добавете сухия боб и напълнете бобовите с варено сухо чили без да ги разбие. Те се поставят върху фурната и маслото се поставя върху тях и пържено с вода. Тя е готова за сервиране след печене на фурната.

4.15. TAPKANA ÇUŞKA

Gerekli malzemeler:

- 6 adet kuru kırmızı biber (çarliston)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 150 gr. kuru fasulye (tercihen anız fasulyesi)
- 1 yemek kasığı un
- Yarım cay bardağı ayçiçek yağı
- 1 yemek kasığı tereyağ
- 1 yemek kasığı domates salçası
- 1 tatlı kasığı çubritsa yada kekik
- yarım su bardağı tursu suyu
- Tuz karabiber, kırmızı biber

Hazırlanışı: Bir gece önceden ıslatılan kuru fasulyeler haşlanır ve kenara alınır. Diğer taraftan kurumuş biberler haşlanır ve kenara alınır. Bir tencerede yemeklik doğranan soğanlar sıvı yağ ile kavrulur içine salca, un, kırmızı biber, karabiber, tuz ve çubritsa yada kekik konur ve bir miktar daha kavrulur. Sonrasında içine kuru fasulyeler ilave edilir ve fasulyeler ezilmeden haşlanmış kuru biberlere doldurulur. Fırın tepsisine dizilerek üzerlerine tereyağ sürülür ve tursu suyu konarak fırınlanır. Kızarana kadar fırınlandıktan sonra servis edilmeye hazırdır.

4.16. МАНДЖА ОТ КАВУРМА И ЛУК

Необходими продукти:

- 250 гр. печено месо
- 5 средни лука
- 4 яйца
- 2 домати
- 2 зелени чушки
- 1 сладка лъжица доматиен сос
- 4 супени лъжици маслини олио
- Сол, мащерка, черен пипер

Начин за приготвяне: сушени лук и зелени чушки се нарязват и пекат. След това се запържва месото, добавете доматиена паста и доматиено пюре и печете за известно време. Добавете сол, мащерка, черен пипер и продължете да печете. Яйцето се счупва върху сместа и се смесва внимателно. Сервиранията са готови, когато яйцата са ударени. Също така е известна като ваксина за млади яйца в района.

4.16. KAVURMALI SOĞAN AŞI

Gerekli malzemeler:

- 250 gr. et kavurması
- 5 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet yumurta
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, kekik, karabiber

Hazırlanışı: Kuru soğan ve yeşil biberler yemeklik olarak kesilip, kavrulur. Sonrasında et kavurması, domates rendesi ve domates salçası ilave edilip bir süre daha kavrulur. Tuz, kekik, karabiber ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Karışımın üzerine yumurta kırılarak hafifçe karıştırılır. Yumurtalar piştiğinde servise hazırdır. Bölgede sızdırmalı soğan ası olarak ta bilinir

4.17. СОЛЕН КЕКС С ЦАРЕВИЧНО БРАШНО

Необходими продукти:

- 3 яйца
- 1 чаша кисело мляко
- 1 чаена чаша масло
- 1 чаша царевично брашно
- 1 чаша брашно
- Половин куп копър
- 1 опаковка сода за хляб
- 1 чаена чаша слънчогледово масло
- Сол, черен пипер

Начин за приготвяне: яйцата са бита и кисело мляко, масло, сол, черен пипер. Цареното брашно се смесва чрез добавяне на пшенично брашно и сода за хляб. Печена е в 180 градусова фурна, докато не е готова за сервиране.

4.17. MISIR UNLU TUZLU KEK

Gerekli malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- Yarım demet dere otu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 cay bardağı ayçiçek yağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı: yumurtalar çırpılır ve içine yoğurt, sıvı yağ, tuz, karabiber eklenir. Mısır unu, buğday unu ve kabartma tozu eklenerek karıştırılır. 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir ve servise hazır hale gelir.

4.18. БАНИЦА КЪВРЪМ

Необходими продукти:

- 3 броя юфка
- 250 гр. извара
- Половин купчина магданоз
- 1 чаша мляко
- 3 яйца
- половин водно чаша сл.олио
- 500 г кисело мляко

Начин за приготвяне: 1 чаша мляко, 3 яйчни жълтъка и слънчогледово олио. За домашните спиртни напитки, магданозът и ситно нарязания магданоз се смесват със солта. Отваряне на yufka на гишето, тя е намокрена с мляко и слънчоглед смес от всяка страна. Поставете сместа от магданоз и магданоз в средата на yufka и сгънете долната и горната страна в урея и се свийте на сянка. По този начин втечнената пещ се поставя в пещта. След като направите същия процес с другия yufkalla, останалата смес се добавя към yufkalara чрез добавяне на кисело мляко. Аз готвя за около 20-25 минути във фурната на 200 градуса и след това услугата е готова.

4.18. KIVRIM BÖREĞİ

Gerekli malzemeler:

- 3 adet yufka
- 250 gr. ekşimik
- Yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı sut
- 3 yumurta
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 500 gr yoğurt

Hazırlanışı: 1 su bardağı süt, 3 yumurta sarısı ve ayçiçek yağı karıştırılır. İç harcı için ekşimik ve ince kıyılmış maydanoz tuz ile beraber karıştırılır. Yufkayı tezgahın üzerine açarak her tarafını sut ve ayçiçek karışımı ile ıslanır. Yufkanın ortasına içerisine ekşimik ve maydanoz karışımı konur ve alt ve üst tarafları üzerine katlayarak ortaya doğru büzülür. Bu şekilde yağlanmış olan fırın tepsisine dizilir. Diğer yufkalara da aynı işlemleri yaptıktan sonra kalan karışıma yoğurt ekleyerek yufkaların üstüne sürülür. 200 derecedeki fırında 20-25 dk kadar pişirdikten sonra üzeri kızardığında servise hazır hale gelir.

4.19. ХЕЛВА СЪС МЕЛАСА

Необходими продукти:

- 2 чаши брашно
- 1 чаша масло
- 1,5 чаша вода
- 1,5 чаша захар
- 1 чаена лъжичка меласа
- 1 чаша орех (по избор)

Начин за приготвяне: Брашно и олио си изпичат в тава. Кафявото на брашното се добавя към захарното брашно, смесено с вода. След това се прибавя меласа и се смесва, докато брашното започне да цъфти. На този етап орехът може да се добави отвътре. Тя се оформя с помощта на лъжица и се подготвя за обслужване на малки парченца.

4.19. PEKMEZLİ HELVA

Gerekli malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 cay bardağı pekmez
- 1 cay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)

Hazırlanışı: Derin bir tencerede un kavrulur ve üzerine yağ ilave edilip biraz daha kavrulur. Un kahverengi halini alınca su ile karıştırılan seker onun üzerine ilave edilir. Sonrasında pekmez ilave edilerek un kabarmaya başlayınca kadar karıştırılır. Bu aşamada isteğe bağlı ceviz içi de eklenebilir. Bir kasık yardımı ile şekillendirilerek küçük parçalar halinde servise hazır hale gelir.

4.20. ХЕЛВА ОТ БРАШНО

Необходими продукти:

- 100 грама маргарин
- 1 чаена ч. слънчогледово масло
- 2 чаши брашно
- 50 гр. В орех
- 2 чаши захар на прах
- 3 чаши гореща вода

Начин за приготвяне: Заплита се с маргарин и масло. Веднага след като започне да се добавя кафяв цвят на брашното, добавете маслото и печете за още 5 минути. Захарта, разтворена в гореща вода, се добавя бавно. Водата се разбърква, докато се изтегли. След като се изтегли от печката, супата се оформя с лъжица и услугата се подготвя.

4.20. UN HELVASI

Gerekli malzemeler:

- 100 gram margarin
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 2 su bardağı un
- 50 gr ceviz içi
- 2 su bardağı toz seker
- 3 su bardağı sıcak su

Hazırlanışı: Tencerede margarin ve sıvı yağ ile beraber un kavrulur. Un kahverengi rengi almaya başlatınca cevizler eklenir ve 5 dk daha kavrulur. Sıcak suda eritilen şeker yavaş yavaş ilave edilir. Suyu çekilene kadar karıştırılır. Ocaktan indirildikten sonra çorba kaşığı ile şekil verilerek servise hazır hale gelir.

ÖN KAPAK

Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey



PARTNERSHIP



EUROPEAN UNION

“SANAL MERİÇ – MERİÇ MUTFAĞI” Projesi

Проект „ВИРТУАЛНАТА МАРИЦА - КУХНЯТА НА МЕРИЧ”

HASKOVO - MERİÇ SINIR BÖLGELERİNİN MUTFAK LEZZETLERİ

**ХАСКОВО-МЕРИЧ КУЛИНАРНИТЕ
ИЗКУШЕНИЯ НА ГРАНИЧНАТА ЗОНА**



ARKA KAPAK

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı,
CCI Numarası
2014TC16I5CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır.
Bu yayının içeriği tamamen
“Meriç Kaymakamlığı Çeltik Komisyonu Başkanlığı” sorumluluğundadır
ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim
Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz.

Тази публикация е направена с подкрепата на Европейския съюз,
чрез Програма
Интеррег-ИПА за трансгранично сътрудничество България-Турция,
CCI No 2014TC16I5CB005.

Съдържанието на публикацията е отговорност единствено на
Каймакамство Мериц- Комисия по оризищата в регион Мериц и по
никакъв начин не трябва да се възприема като израз на
становището на Европейския съюз или на
Управляващия орган на Програмата



EUROPEAN UNION

İKİNCİ SAYFA

Giriş

Meriç Mutfağı Yemek Tarifleri Kitabı, Bulgaristan Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği kapsamında Meriç Kaymakamlığı Çeltik Komisyonu Başkanlığı ve "Maritza" Bölgesel Belediyeler Birliği işbirliği içerisinde yürüttükleri CB005.1.23.017 nolu proje kapsamında oluşturulmuştur.

Kültür kavramı, toplumun yaşayış, düşünüş ve davranış kalıplarına nüfuz etmiş, bugünden yarına değil, geçmişten gelece aktarılan ortak bir değer olarak kabul edilmektedir. Bu ortak değer toplumun sadece iç dinamiklerinden etkilenmemekte aynı zamanda dış faktörlerden de etkilenmektedir.

Yemek kültürü veya daha spesifik bir ifade ile mutfak kültürü de kültürün bir alt ögesi, olarak geçmişin izlerini, başka kültür ve toplumlarla diyologların artması nedeni ile değişebilen, gelişebilen, çeşitlenebilen bir kültürdür.

Çalışmada; Bölge yemek kültüründe yer alan çorbalar, ana yemekler, aperatif yiyecekler, tatlılar, soğuk yiyecekler ve yine bölge meyvelerinden yapılan içeceklere yer verilmiş olup, bu yiyeceklerin hazırlanması, malzemeleri, zorluk derecesi ve pişirme süresi ile yemeğe ilişkin püf noktaları verilmiştir.

УВОД

Кухня Мериц книга за рецепти, България и Турция трансгранично сътрудничество община Мериц, комисия Челтик председателство "Марица" В базата на Регионални Общински сътрудничества. Проектномер CB00.1.23.017

Концепцията за културата е проникната в обществения живот, мисленето и поведенчески модели и сега е прието от хората като обща стойност, предавана от миналото до бъдещето. Бъдещето. Тази обща стойност не е само повлияна от вътрешната динамика на обществото тя също е повлияна от външни фактори.

Кулинарната култура или по-специфично изразено като хранителна култура, която може да бъде променена, развита и променена с оглед на предишните следи от културите като подточка, увеличаване на диалога с други култури и общества.

Изучаване; В регионалната хранителна култура която включва супите, основните ястия, предястия, десерти, студени храни и напитки, произведени от регионални плодове, приготвянето на тези храни, материали, са дадени съвети относно степента на трудност при хранене и готвене време.

İLK SAYFA

İÇİNDEKİLER / СЪДЪРЖАНИЕ

GİRİŞ / УВОД.....	I
1. DİMITROVGRAD BELEDİYESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER / ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЩИНА ДИМИТРОВГРАД.....1-20	
1.1. ÇOBAN GÜVECİ, GORSKİ İZVOR KÖYÜ / ОБЧАРСКИ ГЮВЕЧ, С. ГОРСКИ ИЗВОР.....	1
1.2. OSMYANKA / ОСМЯНКА.....	2
1.3. BUMBAR / БУМБАР.....	3
1.4. TAVALLIK BALIK, KASNAKOVO KÖYÜ / РИБА-ТАВАЛЪК, С. КАСНАКОВО.....	4
1.5. TATLI, GORSKİ İZVOR KÖYÜ / ТАТЛИИ, С. ГОРСКИ ИЗВОР.....	5
1.6. TRAKYA MASLENİTSASI / ТРАКИЙСКА МАСЛЕНИЦА.....	6
2. ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЩИНА ХАСКОВО / HASKOVO BELEDİYESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER.....7	
2.1. КАТИНО МЕЗЕ, С. КЛОКОТНИЦА / КАТІНО МЕЗЕ, KLOKOTNİTSA KÖYÜ.....	7
2.2. PEYNİRLİ SOĞAN ÇORBASI / ЧОРБА ОТ КРОМИД ЛУК СЪС СИРЕНЕ.....	8
2.3. TAZE SARIMSAK ÇORBASI / ЧОРБА ОТ ПРЕСЕН ЧЕСЪН.....	9
2.4. LABADA ÇORBASI / ЛАПАДЕНА ЧОРБА.....	10
2.5. HASKOVO'DAN LUKANKA VE PIRASA YEMEĞİ / ХАСКОВСКА МАНДЖА С ЛУКАНКА И ПРАЗ.....	11
2.6. KEŞKEK, VOYVODOVO KÖYÜ / КЕШКЕК, С. ВОЙВОДОВО.....	12
2.7. TARKALATSİ / ТАРКАЛАЦИ.....	13
2.8. TUTMANİK / ТУТМАНИК.....	14
2.9. SMİGDAL (SMİGAL) / СМИГДАЛ (СМИГАЛЬ).....	15
3. HARMANLI BELEDİYESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER / ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЩИНА ХАРМАНЛИ.....16	
3.1. BULGUR ÇORBASI / БУЛГУРЕНА ЧОРБА.....	16
3.2. YEŞİL FASULYE / ЗЕЛЕН ФАСУЛ.....	17
3.3. NOHUTLU KURU FASULYE / ЗРЯЛ ФАСУЛ С НАХУТ.....	18
3.4. DOMUZ KEBABI, POLYANOVO KÖYÜ / СВИНСКИ КЕБАП, С. ПОЛЯНОВО.....	19
3.5. TESTİ KEBABI / СТОМНА-КЕБАП.....	20
4. MERİÇ BÖLGESİNDEN GELENEKSEL TARİFLER / ТРАДИЦИОННИ РЕЦЕПТИ ОТ ОБЛАСТ МЕРИЧ.....21-40	
4.1. MAMZANA / МАНЗАНА.....	21
4.2. YAĞLI BİBER TURŞUSU / ТУРШИЯ ОТ ПИПЕР СЪС ОЛИО.....	22
4.3. PİYAZ / ПИЯЗ.....	23
4.4. EKŞİMİK İSİTMASI / ЕКШИМИК ЪСЪТМАСЪ.....	24
4.5. ACI SOS / ЛЮТ СОС.....	25
4.6. KELEK TURŞUSU / КЕЛЕК ТУРШИЯ (МАЛКИ ДИНИ).....	26
4.7. SİRKELİ BİBER / БИБЕР СЪС ОЦЕТ.....	27
4.8. EKŞİMİK / ИЗВАРА.....	28
4.9. KÖY PEYNİRİ / СЕЛСКО СИРЕНЕ.....	29
4.10. KURUTULMUŞ DOMATES / СУШЕНИ ДОМАТИ.....	30
4.11. FASULYE TURŞUSU / ТУРШИЯ ОТ ФАСУЛ.....	31
4.12. PİRİNÇLİ TAVUK KARAMA / ПИЛЕ С ОРИЗ (КАПАМА).....	32
4.13. GELİNCİK YEMEĞİ / МАНДЖА ГЕЛИНДЖИК.....	33
4.14. ELBASAN TAVA / ЕЛБАСАН НА ТАВА.....	34
4.15. TAPKANA ÇUŞKA / ТАПКАНА ЧУШКА.....	35
4.16. KAVURMALI SOĞAN AŞI / МАНДЖА ОТ КАВУРМА И ЛУК.....	36
4.17. MISIR UNLU TUZLU KEK / СОЛЕН КЕКС С ЦАРЕВИЧНО БРАШНО.....	37
4.18. KIVRIM BÖREĞİ / БАНИЦА КЪВРЪМ.....	38
4.19. PEKMEZLİ HELVA / ХЕЛВА СЪС МЕЛАСА.....	39
4.20. UN HELVASI / ХЕЛВА ОТ БРАШНО.....	40

NOTLAR / БЕЛЕЖКИ

NOTLAR / БЕЛЕЖКИ