

İZNİK YEMEK KÜLTÜRÜ







Müşküle İğne Oyası

İZNİK

YEMEK KÜLTÜRÜ

Hazırlayanlar:

Zedal KONDAKÇI Zeliha PEŞTE



İZNİK YEMEK KÜLTÜRÜ

Editör: Zedal KONDAKÇI

Hazırlayanlar: Zedal KONDAKÇI, Zeliha PEŞTE

Fotoğraflar: Zedal KONDAKÇI, Samet ŞİMŞEK
İznik Alan Başkanlığı
Kemal CANDAR, Enes SERT/İznik Belediyesi Basın Arşivi

ISBN 978-605-71901-0-9

Yayın Hazırlık: Gaye Kitabevi

Baskı:

Salmat Basım Yayıncılık
Zübeyde Hanım Mah. Sebzebahçeleri Cad.
(B.San.1. Cadde) Arpacıoğlu İşhanı No: 95/1
İskitler Altındağ/ANKARA Tel: 0312 341 10 20
Sertifika No: 47771

Ankara Ağustos 2022



İZNİK BELEDİYE BAŞKANLIĞI

BASIN YAYIN VE HALKLA İLİŞKİLER

Tel: 0224 757 10 10 Dahili:6048 - Faks: 0 224 757 8191

Adres: Selçuk Mahallesi Rauf Denктаş Caddesi No:4- P.K 16860

İznik/BURSA

İÇİNDEKİLER

Sunuş	9	Tenekede Tavuk Kapama	66
Önsöz	11	Kepeklemeye	68
Geçmişten Günümüze İznik..	13	Sulu Köfte	71
Bereketli İznik Topraklarında		Peynir Borani.....	72
Yetişen Ürünler	15	Kıskı	73
Coğrafi İşaretli Müşküle		Yumurta Dolması.....	74
Üzümü	29	Şipleme	75
İznik Zeytini ve Zeytinyağı ...	31	Havyar Köftesi.....	76
İznik Gölü Balıkları	37	Sebzeli Balık Turşusu Yemeği.....	78
İZNIK LEZZETLERİ	41	Patlıcanlı Gola.....	77
ÇORBALAR	43	Ekşili Yuvarlama Köfte	80
Balık Çorbası.....	44	Çakıl Pide /Pide Kebap/ Ramazan Pidesi*	81
Mısır Unu Çorbası.....	45	Yamrulu Yamrulu Köfte.....	82
Dede Çorbası.....	46	OT VE SEBZE YEMEKLERİ.....	83
Bakla Yemeği/Çorbası.....	47	Yaprak Sarması.....	86
Ebegümece Çorbası.....	48	Baklalı Enginar	85
Köfteli Çorba (Eşrefoğlu Rumi*).....	49	Zeytinyağlı Kelem Sarması	88
Sütlü Isırgan Çorbası.....	52	Enginar Dolması	89
Tarhana Çorbası.....	53	Soğan Topalağı (Gola)	90
Ekşili Çorba	55	Yumurtalı Kuşkonmaz Kavurması.....	92
Kelle Paça Çorbası	56	Bağla Otu Kavurması.....	91
ET VE BALIK YEMEKLERİ ...	57	Kabak Çiçeği Dolması.....	96
Yayın Tava.....	59	Kaldırak Otu Yemeği.....	94
Yayın Şiş.....	60	Semizotu Yemeği.....	97
Balık Yahnisi (Papaz Yahnisi)	61	Zeytinyağlı Taze Fasulye	99
Katmi Siveni (Tavuk Suyu).....	62	Mantar Karıştırma/Bulamaç Mantar	98
Balıklı Pilav.....	63	Malkadın Mantarı	100
Tavuk Kapama.....	64	Patlıcanlı Yoğurt.....	101
Balık Dolması.....	65	Kuru Patlıcanlı Börülce Yemeği	102
Çılbır	70		

Domat Aşı/Yeşil Domates Yemeği*	103
HAMUR VE BAKLIYAT YEMEKLERİ	105
Çekme Börek (Ispanaklı/ Patatesli/Kıymalı/Peynirli)	106
Bulgurlu Lorlu Gözleme	108
Kaçamak	109
Lokma	116
Açma Börek	110
Kalaco	112
Tepsi Mantısı/Timton	114
Soğanlı Pide	117
Dızmana	118
Mendil Böreği	119
Tavuklu Börek/Yufkalı Tavuk/ Dügün Böreği/Şipleme*	120
Köyce	121
Yağlı Ekmek	122
Ekmek Köftesi	123
Cevizli Lokum	124
Haşhaşlı Bükme	125
Kulaklı	127
Patlıcanlı Kalın Kıyı Böreği	128
Sinori	130
Bulgurlu Börek	131

TATLILAR	133
Baklava	134
Kabak Tatlısı	136
Dilber Dudağı	138
Kaysapa	139
Kalıp Tatlısı (Demir Tatlısı, Demirli Tatlı)	140
Gugucak Tatlısı/Helvası	141
Cevizli Un Helvası	142
İncir Uyutması	143
Erik Papası	144
Kül Tatlısı	145
Ördek Burnu	146
Şekerpare	147
Hoşmerim	148
Soğuk Pelte/Su Muhallebisi	149
Hanım Göbeği Tatlısı	150
Lor Kurabiyesi	151
Samsı Tatlısı	152
Paşa Künkü	153
Dut Tatlısı	154
Yaban Mersini Reçeli	155
Kaynakça	157
Teşekkürler	159



Ayasofya Camii



Lefke Kapı

SUNUŞ

Kadim Medeniyetimizin en önemli değerlerinden biri de Türk Mutfağı'dır. Asırlara uzanan gemişıyle kültürler harmanı coğrafyamızı yansıtan Türk Mutfağı'nı günümüze aktarmak, yaşıatmak ve öğrenilmesini sağlamak her birimizin sorumluluğudur.

Anadolu'nun ilk Türk Başkenti, Kadim Şehir İznik ev sahipliği yaptığı birçok medeniyetin eserlerini günümüzde de yaşıatmaktadır. Orta Asya'dan, Balkanlara uzanan bu kültürler mozaiğini bağrında bulunduran İznik'te Mutfak Kültürünü de geliştirme çabası içerisindeyiz.

Yüz yıllardır çeşitli coğrafiyalardan göçüp gelmiş halklar bu kültürlerini de beraberinde getirmişlerdir. Tüm bu kültürlerin mutfağını da ortaya çıkararak kayıt altına almak, yaşıatmak ve tanıtılmak ancak bu tür çalışmalar ile mümkündür.

İlçemizde geleneksel olarak tören, cemiyet, bayram ve dğnlerimiz gibi birçok özel günümüzde yapılan yemeklerimiz gerek usta ıracak ilişkisi gerek büyüklerimizden görerek yapılmaya devam etmektedir. Bunların her birini bizzat ustalarından veya büyüklerimizden dinleyerek, eli lezzetli kadınlarımıza yaptırarak alan araştırmasıyla hazırladığımız kaynak niteliği taşıyacak bu çalışmanın yararlı olmasını temenni ediyor, kitabın hazırlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ediyorum.

Kağan Mehmet USTA
İznik Belediye Başkanı



ÖNSÖZ

Tarihi Bursa'dan eski dönemlere dayanan İznik, Roma, Bizans imparatorluklarının önemli merkezi ve Anadolu Selçuklular tarafından fethedildikten sonra yirmi iki yıla yakın Anadolu Selçukluların başkenti olmuştur. Osmanlı'yı kuran şehir, Bursa'nın can içinde Canan'ı İznik, geçmişten günümüze kültür – sanat, bilim ve inançları buluşturan bir dünya kenti özelliği göstermiştir. Doğal güzellikleri, verimli toprakları ile tarihin her dönemde yetiştirilen ürünler ve İznik gölü, gezginlerin, tarihçilerin eserlerinde anlatılmıştır. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde; *“Suyu gayet güzel ve tatlı olduğundan burada olan 76 çeşit balık başka bir gölde yoktur. Özellikle bunlardan elhalinye balığı, alabalığı ve sala balığı, gayet meşhurdur ki aslâ balık kokusu yoktur. Gayet lezzetli çorbası ve tavası olup kolay sindirilir olduğundan güçlendiricidir”* dediği İznik gölü ürün çeşitliliği, doğal iklimi ile bölgenin mutfak kültürünü şekillendirmiştir.

İznik'in köklü tarihi, Orta Asya, Balkan ve Türk kültürü etkileşimi ile oluşan ortak yaşama kültürü, kültürel deneyimler zengin çeşitliliği sahip bir yemek kültürü oluşmasını sağlamıştır.

İznik mutfak kültürünün yürütücüsü durumunda olan *“eli lezzetli, mutfağı iyi kadınlar, becerikli, usta aşçılar”* aracılığı ile kadim İznik yemekleri, kuşaklar boyu aktarılarak günümüze kadar gelmiştir. İznik, bereketli ovası, havası, suyu, İznik gölü ve doğasına özgü yetişen ürünlerle, ustalıklı pişirilen lezzetli yemeklerini kendi kültür sofrasında buluşturmuştur.

Hayatın bütün aşamalarında var olan yemek kültürü, doğumdan ölüm geleneklerine kadar, bayramlar, düğünler, hıdrellez kutlamaları, yağmur duası, köy hayırları gibi özel günlerde gerçekleştirilen uygulamalarla, somut olmayan kültürel mirasımız olan İznik Çinisi gibi büyük bir zarafetle sofralarımızı renklendiriyor.

İznik'in saklı kalmış lezzetlerini ortaya çıkararak gelecek nesillere aktarmak ve tanıtmak amacıyla yola çıkılan bu çalışmanın, bir yayın olarak taçlandırılması ile geleneksel İznik yemek kültürünün yaşatılmasına önemli katkıların olacağını düşünüyoruz.

Zedal KONDAKÇI
Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Halkbilimci-Folklor Araştırmacısı

Zeliha PEŞTE
İznik Belediye Meclis Üyesi
İznik Kadın Üreticiler Tarımsal
Kalkınma Kooperatifi Başkanı



GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE İZNİK

İznik, Bursa'nın 86 kilometre kuzeydoğusunda, İznik Gölü'nün doğu kıyısında, çevresi Derbent Dağı, Ayvaş Dağları ve uzantılarıyla sınırlandırılmış son derece verimli bir ovada kurulmuştur.

Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde; ... Hazreti Sam dahi seyahat ederek bu İznik'e geldi. Gördü ki, bir gölcük kenarında, suyu ve havası lâtif bir temiz yerdir. Burayı mâmur eylemiş ve yetmiş sene burada oturmuştur...dediği İznik, tarih öncesi çağlardan itibaren farklı kültürlerin kendilerine yurt edindiği, izlerini günümüze kadar taşıyan önemli bir yerleşim bölgesi olmuştur, Makedonya Kralı Büyük İskender'in kumandanlarından Antigonius Monophthalmos tarafından M.Ö. 316'da kurulan İznik, Antigonius nedeniyle de "Antigonia" adını almıştır. Makedonya imparatoru Büyük İskender'in mirasçıları, General Antigonius ve General Lysimakhos,un savaşı sonucunda kenti yönetimi altına alan Lysimakhos, kente karısının adı Nikaia adını verdi. M.Ö. 293'de Bithynia Krallığı'na bağlanan kent, önemli mimari yapılarla süslenerek adına altın sikkeler basılmış ve tarihte "Altın Şehir" unvanı ile anılmıştır. İznik, Hristiyanlık için önemli kararların alındığı I. ve VII. Ekümenik konsillere ev sahipliği yapmıştır. M.S. 325 tarihinde 218 piskoposun katılımıyla yapılan I. Konsil'de Hristiyanlık dinine hayat veren ve "İznik Yasaları" adıyla bilinen 20 maddelik karar Senato Sarayında alınmış, VII. ve son Ekümenik Konsil 787 tarihinde İznik Ayasofya'da yapılmıştır.

Bizans ve Selçuklu İmparatorluklarına başkentlik yapan İznik, 1331 yılında Orhan Gazi yönetimindeki Osmanlı orduları tarafından ele geçirildikten sonra, dönemin sanat, ticaret ve kültür merkezi haline getirilmiştir. XIV. yüzyılın ikinci yarısında Orhan Gazi tarafından yaptırılan Orhangazi Medresesinde Davud-u Kayseri, Ebul Fadıl Musa, Eşrefoğlu Abdullah Rumi, Kara Hoca gibi muta-

savvıfların ders vermesi ile İznik bu dönemde "Ulema Yuvası" olarak adlandırılmıştır.

Farklı kültürleri, medeniyetleri buluşturan İznik, 14 – 16. yüzyıllarda, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı sanatının özelliklerini yansıtan "İznik Çinisi" ile dünya sanat tarihinde adından söz ettirmiştir. 17. yüzyılda İznik'i ziyaret eden Evliya Çelebi Seyahatnamesinde; *Çiniden kâseleri, tabakları ve ibrikleri meşhurdur. Osmanoğulları ülkesinde ne kadar nakışlı çinili imaret var ise bu İznik şehrinde işlendiğinden Çin-i Mâçîn-i Rum derler. Sihirli bukalemun nakışlı kâşiler (çiniler) işlenir ki anlatılmasında dil yetersiz kalır*" dediği İznik çinisi, geleneksel desenleri, renkleri ile geçmişten günümüze evlerimizi ve mimari eserleri süslemektedir.

Stratejik konumu nedeniyle Kurtuluş savaşı yıllarında iki kere işgal edilen İznik, milli mücadeleye yön veren önemli olayların neticesinde 28 Kasım 1920 tarihinde düşman işgalinden kurtulmuştur.



BEREKETLİ İZNIK TOPRAKLARINDA YETİŞEN ÜRÜNLER

Marmara bölgesinin güneydoğusunda ılıman iklimi, tarım ve hayvancılığa uygun geniş bereketli toprakları, İznik Gölü ile balık ve zengin yiyecek ürün çeşitliliğine sahip olan İznik, Antik Çağdan günümüze tarihçilerin, seyyahların ve sanatçıların eserlerine ve hikayelere konu olmuştur. Nikaia'nın bilinen en eski adı Yunanca'da "sarmaşığı bol, bağı bol" anlamına gelen Helikore'dir (Merkelbach 1985: 1-3; Şahin 1987: 1). İmparator Diokletianus döneminde yaşamış Nikaialı aziz Neophythos'un hayat hikâyesini anlatan, Bizans devrinde kaleme alınmış, ancak yazarı belli olmayan bir kaynakta, Nikaia çevresinin verimliliğinden bahsedilirken, kent çevresindeki salkım salkım üzüm bağları, gölden elde edilen ürünlerin bolluğunun yanı sıra, kent çevresinde "zeytin yüklü ağaçlardan" da bahsedilmektedir (S. Şahin 1987: 49, dipnot 1) Bursa'nın fethinde sonra Bursa ve İznik şehirlerini ziyaret eden İbn-i Batuta İznik'de kırk gün kalmış ve Seyahatnamesinde ; "...Şehir içinde bahçeler tarlalar evler var, her insanın evi tarlası ve bahçesi toplu halde yanyana. Suyu da hemen yakınında olan kuyulardan geliyor. Bu şehirde meyvenin her türlü ve ceviz bol bulunur, kestane gayet bol ve ucuz. Onlar Kestaneyi "n" harfiyle telaffuz ediyorlar, (: Araplar gibi "kastal" demiyorlar. Cevize "de "k" harfiyle "koz" diyorlar (:Araplar gibi coz yahut ceviz demiyorlar) Oradaki bekar üzümünün benzerini başka yerde görmedim, kocaman ve çok tatlı! Rengi açık kabuğu ince. Bir üzüm tanesinin tek çekirdeği var" sözleriyle zamanın İznik şehrinde yetişen ürünleri ve sosyal yaşamı tanımlamıştır.

Tarihçilerin yazılarında ve gezginlerin seyahatnamelerinde adı geçen, lezzetli şeftalisi, iri kestaneleri, armudu, kokulu üzümü, zeytin ve zeytinyağı gibi tarım ürünleri ile birlikte, günümüzde İznik

doğası ve iklimi ile uyumlu farklı meyve ve sebze çeşitlerinin tarımının yapılmaya başlanmasının kent ekonomisine önemli katkıları olmaktadır.

İznik'de yetiştirilen tarımı yapılan ürünler dışında doğasında kendiliğinden yetişen ve yüzyıllardır kuşaktan kuşağa bilgi ve deneyimlerle aktarılan ot ve mantar kültürünün, İznik beslenme kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Genellikle kadınlar tarafından zamanında ve yetiştiği yerlerden toplanarak Çarşamba günleri kurulan Pazar yerinde satılmaktadır. Yenebilir yabani otlar ve mantar çeşitleri, genellikle zeytinyağı ve soğan ile birlikte kavrulmuş, yumurtalı veya diğer otlarla birlikte pişirilerek (mancar) ana yemek veya ara öğünlerde sofraların sevilen şifalı lezzetleridir. Zengin bir biyoçeşitliliğe sahip olan İznik doğasında çok sayıda mantar çeşitleri, pişirilerek veya çiğ olarak yenebilen otlar, baharatlar ve halk hekimliğinde hastalıkları iyileştirmek veya önlemek için şifalı otlar yetişmektedir. Mantarlardan, kavak mantarı, söğüt mantarı, palamut mantarı, geyik mantarı, cincile, malkadın, melki, kanlıca, kuzu göbeği, genellikle bahar aylarından itibaren; Semizotu, Gelincik, Balıkotu, Bağla Otu, Kuşkonmaz Otu, Kaldırak/Kaldırık Otu, Hardal otu, Hindiba Otu, ısırgan, kuzu kulağı labada, şeker otu, gelin yanağı, Mor göbek, Yabani Pırasa, yabani sarımsak/Karga Pırasa otları, halk hekimliğinde veya çay olarak; papatya, kekik (kara kekik) sarı kantaron, Nane, adaçayı vb otlar toplanmaktadır. Sarı kantaron otu; ilkbahar aylarında toplanarak zeytinyağında bir süre bekletildikten sonra yara ve yanıkları iyileştirmek için, mide rahatsızlıklarında veya kurutulmuş çay olarak içilmektedir.

Ekilen Tarım Alanları ve Üretim Miktarı*

Ürün çeşidi	Ekilen alan (da)	Üretim (ton)
ZEYTİN	78.000	37.050
ÜZÜM	7.500	22.500
ŞEFTALİ	7.000	17.100
NEKTARİN	12.500	19.900
ERİK	8.000	9.245
ARMUT	1.600	4.648
KİRAZ	5.600	4.530
KİVİ	1.850	2.675
ELMA (Starking)	1.400	4.165
CEVİZ	8.500	3.146

Ürün çeşidi	Ekilen alan (da)	Üretim (ton)
DOMATES	10.000	85.000
KABAK	4.000	20.000
FASULYE	6.000	10.800
BARBUNYA FASULYE (Taze)	1.200	1.080
LAHANA (Brüksel)	500	1.250
LAHANA (Beyaz)	300	1.500
BROKOLİ	850	1.700
KARNABAHAHAR	300	900
MARUL	405	717
PATLICAN	250	750

Ürün çeşidi	Ekilen alan (da)	Üretim (ton)
ARPA	553	129
BUĞDAY	900	400
FİĞ	650	975
MISIR (Dane)	122	39
MISIR (Silajlık)	330	1.320
AYÇİÇEĞİ	102	22

(*) 2021 yılı İznik İlçe Tarım Müdürlüğü verileri.



Yaban Mersini



Nektarin



İzmit Domatesi



Siyah İncir



Bağla Otu, ilkbahar aylarında toplanarak kavurması yapılmaktadır.



Kuşkonmaz Otu/ilkbahar aylarında toplanarak zeytinyağı ile kavurması, salatası ve yumurtalısi pişirilmektedir.



Kaldırak Otu/kavurması, yumurtalısi, turşusu yapılmaktadır.



Gelincik Otu/bahar aylarında toplanarak ot köftesi, ot kavurması yemeklerinde kullanılmaktadır.



Balık Otu/ Kavurması yapılmaktadır.



Brüksel Lahanası/salatası ve yemeği yapılmaktadır.

Sarı Kantaron Otu/ilkbahar aylarında çiçeklerini açmaya başladığında toplanıldıktan sonra zeytinyağında bekletilerek halk hekimliği yöntemlerinde kullanılmaktadır. Ayrıca çay olarak demlenerek içilir.





Kudret Narı zeytinyağında bekletildikten sonra halk hekimliği yöntemlerinde kullanılmaktadır.



Isırgan; Çorba, kavurma başka otlarla(manca) birlikte pişirilmektedir.



İzник Fasulyesi



Kekik Toplayıcısı



Sarımsak



Malkadın Mantarı



Beyaz Lahana/Kelem



Enginar



COĞRAFI İŞARETLİ MÜŞKÜLE ÜZÜMÜ

Lezzetini ve kokusunu İznik'in havasından, suyundan ve İznik Gölünden alan İznik Müşküle Üzümü'nün Coğrafi işaret başvurusu İznik Belediyesi tarafından 2020 yılında yapılmış, 2021 yılında Coğrafi işaret türü "Menşe Adı" olarak tescil edilmiştir. Taneleri çok iri ve şekli hafif eliptik, kalın kabuklu, puslu, şeffaf ve sarı yeşil renkli olan İznik Müşküle Üzümü'nün hasada yakın, tanelerin güneş gören tarafı kızarır. İznik Müşküle Üzümü; coğrafi sınırın ekolojik durumu, iklimi, denize olan yakınlığı, yaklaşık 1000 m'lik rakımı, arazi ve toprak yapısının etkisi ile taneleri sert, sulu ve hafif eliptik karakteristik özelliğini alır. İznik Müşküle Üzümü diğer sofralık üzüm çeşitlerinden 3 - 4 hafta sonra olgunlaştığı için, hasat yapı-





Üzüm Desentli İşleme

lana kadar dalında kalır, toplandıktan sonra uzun süre tazeliğini korur. İznik mutfağı ve yerel lezzetlerinin marka ürünlerinden olan Müşküle üzümü, hasat yapıldıktan sonra meyve olarak tüketilmesi dışında şıra ve pekmez yapılarak da tüketilmektedir. Müşküle üzümünün sadece İznik halkı için değil, doğada yaşayan kuşlar için de önemini anlatan, geleneksel kültür içine yerleşmiş halk deyimlerinden “şırayı içerim leyleği geçerim” sözü, leylekler göç ettikten sonra, göç yolculuğuna çıkmak için, Müşküle üzümünün olgunlaşmasını bekleyen kırlangıçlar için söylenmektedir.

İZNIK ZEYTİNİ VE ZEYTİNYAĞI

17. yüzyılda Bursa'yı birçok kez ziyaret eden Evliya Çelebi Seyahatnamesinde İznik İlçesinden “*Ve sevahil şehri olmak ile limon ve turunç ve nar ve zeytin, incir ve servi ve çınar ve gülnarı çoktur*” diye bahsettiği zeytin, antik çağdan günümüze kadar İznik gölü ve çevresinde geleneksel olarak yetiştirilmektedir. Bölgede 200 - 700 yaş aralığında olan zeytin ağaçlarının varlığı burada zeytin tarımının uzun yıllardır yapıldığını göstermektedir.

Bölgenin iklimi, toprağı ve havası ile bütünleşmiş, kendiliğinden yetişen “deli zeytin”, “delice (yabani zeytin, çoral)” olarak bilinen zeytin çeşitleri, ülkemizde zeytinciliğın ilk resmi temellerinin atıldığı 1929 - 1959 yıllarında “*Tarımda Tedrisat-ı İslah Kanunu*” ile zeytinin kültür bitkisi olarak dikilmesi ve yeni zeytin alanları açılarak, yabani zeytin ağaçlarının aşılması çalışmaları ile İznik Gölü ve çevresinde ticari olarak zeytincilik faaliyetleri başlatılmıştır. Günümüzde “Gemlik zeytini”, “Trilye Zeytini” ve “Çelebi” adı verilen zeytin ağaçlarında zeytin yetiştirilmektedir. Geçmiş zamanlardan bu yana zeytin tarımı, ağacının dikilmesi, hasat zamanı geleneksel olarak, dalından toplama, silkme, sıyırma ve dip zeytini için zeytin ağaçlarının altına bez serme gibi toplama yöntemleri günümüzde kullanılan yöntemlerdir. İklim özelliklerine göre Ekim-Kasım aylarında başlayan zeytin hasadı Mart ayına kadar sürdürülmektedir. Zeytin hasadının bereketli olması için zeytin toplamaya başlamadan önce zeytinlik sahibi tarafından: “*Bismillahirrahmanirrahim, işim ileri şeytan geri/benim elim değil Fatma anamızın eli olsun*” diye dua edilir. Zeytin hasadı bittikten sonra zeytinlik sahibi, zeytini olmayan ihtiyaç sahiplerine “**Başak**” adı verilen geleneksel paylaşım yöntemi ile zeytinliğini açar. “**Zeytinin zekatı verilir**” inancı ile ihtiyacı olan zeytin ağaçlarında kalan veya yere düşen zeytinlerden toplar. Zeytin satıldıktan sonra kazanılan ilk zeytin



parası ile şeker ve lokum alınır, “**ağzımızın tadı bozulmasın**” denir, yoksullar sevindirilir, çocuklara harçlık verilir, hayır yapılır. Zeytin toplandıktan sonra, sele zeytini, salamura gibi yöntemlerle tuzla buluşturularak zaman ve sabır ile kahvaltılarının en önemli yiyeceği veya yağhanelerde dünyanın en sağlıklı meyve suyu zeytinyağı olarak İznik mutfağının simge lezzetine dönüştürülür.

Marmarabirlik verilerine göre, İznik havzasında 79 bin dekar alanda 1.800.00 adet zeytin ağacı bulunmaktadır. Uygun iklim ve coğrafi koşullar nedeniyle tarihin her döneminde zeytin tarımının yapıldığı bölgede, zeytin ağaçlarının %10'u 100 yaşında, %70'i 50-60 yaşında, %20'si 50-60 yaşın altındadır. Yıllık ortalama zeytin rekoltesi 40 bin ton olarak belirtilmiştir.

İznik doğasına ve iklimine uygun olarak yetiştirilen bölge için önemli temel geçim kaynağı olan zeytin ve zeytinyağı, geleneksel mutfakta yemek hazırlıklarında yaygın olarak kullanılmasının yanında, geçmişte olduğu gibi günümüzde, ağacından yakacak odun, mobilya, yapraklarından hayvan yiyeceği, çay, meyvesinden sofralık zeytin, zeytinyağı, ekmeğine katık, hastalıkların şifası, güzellik ve gençlik kaynağı, zeytinyağlı sabun, prinadan arta kalan küspesi yakacak ve tarlada gübre olarak kullanılmaktadır. İznik halk kültürü içinde hayatın her alanında kendisine yer bulmuş olan zeytin ve zeytinyağı, yüzlerce yıllık bilge, “*zeytin yüklü ağaçları*” ile bölgenin somut olmayan kültürel mirasıdır.





Göllüce/Izник



Zeytin ve zeytinyağı saklamak için kullanılan fıçı ve İznikli Fıçıacı İsmail Usta



İznik Zeytini ve Zeytinyağı

İZNIK GÖLÜ BALIKLARI

İzник Gölü, 298 km²'lik yüzölçümü ile Marmara Bölgesi'nin en büyük, Türkiye'nin ise beşinci büyük doğal tektonik tatlı su gölüdür. Antik Çağda Ascania Limne adı ile bilinen İzник Gölü, Homeros'un İlyada Destanı'nda adı geçmektedir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde izlenimlerini; *“İzник Gölü'nün vasıfları kalenin batı kısmındadır. Batıdan Gemlik kasabası körfezine bir ayağı akar. Çevresinde kırk beş parça bağ ve bahçeli, camili, hamamlı, çarşılı köyler vardır. Göl içinde otuz adet balık avlayan kayık bulunur. En fazla derinliği yirmi kulaçtır. Gölün dört tarafını bir kimse atla bir günde dolaşır. Suyu gayet güzel olduğundan yetmiş türlü balık yetişir. Bunlardan İlhaniye, Ege ve sala balıkları meşhurdur. Hiç kokuları yoktur. Gayet güzel çorba ve tavaları olup kolay hazmedilir. Aynı zamanda çok besleyicidirler. Balıkçılar avladıkları balıkları Yenişehir'e, Gemlik'e ve Pazarköyü'ne götürüp satarlar. Şehrin halkı çamaşırlarını göl suyunda yıkarlar. Hiç sabun sürmedikleri halde yine bembeyaz olur. Bu gölde bir atı yedi gün yıkasalar ve suyundan içirseler eti ve yağı semiz olur. Bu gölde bulunan pullu balık gayet lezzetli olur. Ama tepesinde iki sivri kemik olur ki onu kırmak lazımdır. O kemikler çıkarılmadan pişirilirse balığın eti yemeyişil olur. Yine bu kemiği diğer diri bir balığa saplasalar vücudu mahvolur. Bunun için bu gölde bulunan diğer balıklar kemikli balıktan korkarlar.”* şeklinde 15. yy'da İzник Gölünü ve İzник kent yaşamını anlatmaktadır.

1990 yılında sit alanı ilan edilen İzник Gölü'nün çevresi tarım alanları ve zeytinliklerle çevrilidir. Gölde; karabatak, tepeli kutan, küçük balaban, gece balıkçılı, alaca balıkçıl, çeltikçi, erguvan balıkçıl, angıt, macar ördeği, yılan kartalı ve martı türü kuşlar, balık türlerinden; yayın - sazan - inci balığı(akbalık), tatlı su yılanı, ilik balığı, tatlı su levreği, kızıl kanat, eğrez, aynalı sazan – sarı balık, tatlı su kefali, kepekleme - gördek balığı, kadife - kaya balığı- gümüş, tikence - İsrail sazanı -ufak balık, bir istakoz türü olan kerevit çeşitleri bulunmaktadır.

İzник ve Orhangazi İlçelerinde kurulan balık kooperatifleri tarafından İzник Gölünde belirlenen bölgeler içinde balık avcılığı yapılmaktadır. İzник gölü 85 metre derinliği ile geçmişte olduğu gibi günümüzde balıkçılık için uygun koşullar sağladığından geleneksel balıkçılık yöntemleri gelişmiştir. Göl balıkçılığında “ırıp” veya “terlakoz” adı verilen, balık ağları kullanılmaktadır. Geleneksel göl balıkçılığında sürdürülen; “*Balık tutmadan önce buğday başakları göle atılarak “yemleme” yapılması, göl çalkantılı olduğunda, bulutlar kopardığında, “rüzgar patlar”, “hava patlar” denir, balığa çıkılmaz, Balığa çıkmadan önce bereketli olması için “ettehiyatü” duası okunur.*” gibi balık avlama şekilleri, hava tahminleri ve ritüeller günümüzde yürütülen uygulamalardır.

Gölde, yosun ve bitki türleri’nin zenginliği, göl suyunun oksijeninin azalmasını önleyerek, balıkların ve diğer canlı türlerinin de beslenmesini sağlamaktadır. İzник gölünden geçmişten günümüze tarımsal sulama ve balıkçılık yanında, gölün sodalı suyu çamaşır ve bulaşık yıkamada, duş almakta, yemek ve çay yapımında, vücuttaki yara bere, sivilcelerin tedavisinde, içilerek mide hazımsızlıklarının giderilmesi için kullanılmıştır.

İzник Gölü yaz mevsiminde denize girilen plajları, yelken, kano gibi su sporlarının yapıldığı sahilleri ile geçmişte olduğu gibi günümüzde sosyal – kültürel bir alan olma özelliğini sürdürmektedir.

İzник mutfağında göl balıklarından; çorba, pilav, dolma, ızgara, kızartma, yahni, sote, turşu, köfte(havyar), salata vb. mevsimine göre hazırlanan yemekler geleneksel İzник yemek kültüründe sofralardaki yerini almıştır.



Akbalık



Sarı Balık



Kerevit

İZNİK LEZZETLERİ





Nilüfer Hatun İmaretî

ÇORBALAR





Balık Çorbası

- 500 gr Ayıklanmış Sazan Balığı
- 1 Diş Sarımsak
- 2 Adet Soğan
- Yarım Demet Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Çorba Kaşık Zeytinyağı
- 1 Kaşık Domates Salçası
- 1 Adet Limon

YAPILIŞI

Temizlenmiş sazan balığı bir tencerede sarımsak, ayıklanmış ve dört parçaya bölünmüş soğan, maydanoz ve yarım limon suyu le kaynatılır. Hazırlanan balık suyu soğuduktan sonra malzemelerle birlikte kevgirden geçirilir. Başka bir tencerede yağ ve ince kıyılmış soğan kavrulurken un, salça ve balık suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Çorba kaynamaya başlayınca nane, tuz ve ayıklanmış balık etleri ilave edilir. Bu şekilde bir süre daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Maydanoz ve limon suyu ile servis yapılır.



Mısır Unu Çorbası

- 3 Yemek Kaşığı Mısır Unu
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- Toz Kırmızı Biber, Karabiber, Tuz
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Litre Su

YAPILIŞI

Tereyağı tencerede eritilir, üzerine mısır unu ilave edilerek kısık ateşte kavrulur, içine kuru soğan, sarımsak ve patates doğranır, ılık su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Patatesler pişince tuz ve karabiber eklenir, çorbanın daha akışkan olmasını sağlamak için blenderden geçirilir, zeytinyağı ve kırmızı toz biber bir kabın içine alınarak ocakta kavrulduktan sonra, çorbanın üzerine dökülerek sıcak olarak servis yapılır.



Dede Çorbası

- 1 Adet Orta Boy Bütün Tavuk
- 1 Su Bardağı Kare Şeklinde Kesilmiş Erişte
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 100 gr Tereyağı
- Tuz, Karabiber, Taze Nane, Maydanoz

YAPILIŞI

Tencerede 1 litre suya 1 tatlı kaşığı tuz atılarak tavuk haşlanır, haşlanan tavuk sudan çıkarılarak ayrı bir kabin içine alınır, tencerede bulunan tavuk suyuna erişte ve un dökülerek, kısık ateşte pişmeye bırakılır. Tavada tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ve küp şeklinde doğranmış soğan ilave edilerek kavrulur, toz kırmızı biber ve karabiberi atıldıktan sonra çorbaya ilave edilir. Tavuk elle küçük parçalara ayrılır “didilir”, doğranmış taze nane ve maydanoz ile çorbaya ilave edilir. Erişteler pişince ocaktan alınarak sıcak olarak servis yapılır.

*Hidrellez’de, köy hayırları gibi topluca yemek yenen törenlerde, köy halkının katkılarıyla oluşturulan malzemelerle birlik, beraberlik, bereket, şükür ve şifa getirmesi niyetiyle dede çorbası pişirilmektedir.



Bakla Yemeği/Çorbası

- 500 Gr Bakla
- 2 Yemek kaşığı Un
- 2 yemek Kaşığı Salça
- 1 Kase Yoğurt
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 3 Diş Sarımsak
- Pulbiber, Karabiber, Tuz

YAPILIŞI

Baklalar küçük parçalar halinde doğranır, tencerede zeytinyağı ile yumuşayıncaya kadar kavrulur, başka bir kabın içinde zeytinyağı ile un kısık ateşte “un kokusu gelinceye kadar” kavrulur, tencerenin altı kapatılarak kavrulmuş unun üzerine yarım su bardağı su dökülerek topaklanmasını önlemek için karıştırılır, salça, karabiber, pul biber, un karışımına ilave edildikten sonra kavrulmuş olan baklaların üzerine dökülür. Bakla çorbasına 1 lt sıcak su ilave edilerek kısık ateşte 15-20 dk pişirilir. Ocaktan almak üzere tuz ilave edilir. Sarımsaklar ayıklanarak ezilir, yoğurdun içine katılır, çorba servis edilirken içine sarımsaklı yoğurt dökülür, iyice karıştırılarak servis edilir.



Ebegümece Çorbası

- 1 Bağ Ebegümece
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Adet Soğan
- Tuz, Karabiber, Nane, Kırmızı Toz Biber
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞI

Soğan, ayıklanarak küp şeklinde doğranır, soğanlara un ve zeytinyağı ilave edilerek tencerede kavrulur, üzerine ince doğranmış ebegümece otları ilave edilir, kavrulmuş un kokusu gelinceye kadar pişirilir, üzerine 1 bardak soğuk süt, tuz ve karabiber ilave edilerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Bütün malzemeleri pişmiş olan çorba blender ile daha pürüzsüz ve akışkan hale getirilir. Küçük bir kabın içinde zeytinyağı, nane ve kırmızı toz biber ocakta ısıtılarak çorbanın üzerine dökülür, sıcak olarak servis yapılır.



Köfteli Çorba (Eşrefoğlu Rumi*)

- 1 Kilo Dana Kıyma (3/1 Koyun)
- 1 Kilo Pirinç
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Demet Maydanoz
- Karabiber, Nane(kuru veya taze), Tuz

YAPILIŞI

Köftenin hamuru için, tuz, karabiber, kıyma birlikte iyice yoğrulur, hamurdan fındık büyüklüğünde minik köfteler yapılır. Tencerede bir miktar su kaynadıktan sonra köfteler ilave edilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır, köfteler piştikçe suyun üzerine çıkan “kef” adı verilen köpük kaşık ile alınır. Başka bir tencerede pirinçler kısık ateşte pişirilir, tereyağı ayrı bir kabın içinde eritilir, salça ilave edilerek karıştırılır, pirinçlerin piştiği tencereye dökülür, köfteler pişince suyu ile birlikte pirinçlerin olduğu tencereye alınarak kaynamaya bırakılır. Maydanoz ve nane çok ince doğranarak çorbaya ilave edilir, sıcak olarak servis yapılır.

Bursa Eşrefileri'nin Köfteli Çorba Ananesi

Günümüzde Bursa'da kendi adı ile anılan mahallede, cami ve türbesinin de bulunduğu, Abdal Mehmet, sohbet halkasında bulunan Abdullah Efendi'ye “Danışmend bize köfteli çorba getir” der. He-



nüz medresede Danişmed olan Abdullah Efendi çarşıda çorbanın köftelisini bulamayınca, bir kabın içinde bulabildiği çorbayı Abdal Mehmed'in huzuruna getirir. Abdal Mehmed çorbayı karıştırıp içinde köfteleri bulamayınca, "Danişmend kandedür bunun köftesi" diye sorar. Abdullah Efendi, bugün bulamadığı itizar edip yarın tekrar arayacağı özrünü beyan ettiğinde Hz. Abdal yerde bulunan çamur parçalarını küçük köfteler şeklinde yuvarlayarak çorbanın içine atarak Eşrefzâde'ye yemesini teklif eder. Bilâ-itiraz, tevekkül ve itimatla cümbüşlediğini görünce "ya sen olmayıp da kim olacak" şeklinde manidar bir beyanda bulunur. Berâ-i irşâd Hz. Emir'e gönderir. Zamanın kutbu ve Eşrefzâdesi olacak kabiliyetteki Abdullah Efendi'yi Hz. Emir k.s., Ankara'da seyr-i sülûku için Hacı Bayram Veli Hazretlerine gönderir. Hz. Eşrefzâde'nin Hz. Emir'e intisab ve ziyaret sünnetini itiyat edinen başta Kadirîler, Eşrefiler olmak üzere diğer turuk-u aliyye mensupları, Eşrefzâde'ye nasib olan bu ilahi feyzden nasibdar olabilmeleri arzusuyla her sene ale's-seher usûl ve erkânıyla, köfteli çorba cümbüşleyip topluca alay halinde Hz. Emir ziyaretlerini büyük bir anane halinde sürdürmüşlerdir. Bu köfteli çorba ananesi Bursa'da Eşrefiyye'den Numaniye Dergâh'ında ve İznik'de Hz. Eşrefzâde huzurunda tekrar edilmektedir. İlâveten 1922 senesi Kurban Bayramı'nı müteakip yüz sene aradan sonra ilk olarak Hz. Emir huzurunda tekrar edilebilmiştir.

Mehmet Safiüddin Erhan





Sütlü Isırgan Çorbası

- 1 Bağ Isırgan
- 500 ml Süt
- 4 Diş Sarımsak
- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Mısır Unu
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz, Kırmızı Toz Biber, Karabiber

YAPILIŞI

Isırganlar ayıklanarak doğranır, tencerenin içine alınarak üzerini geçecek kadar su ile yumuşayınca kadar haşlanır, ısırganların haşlama suyu dökülmeden doğrayıcı ile parçalanır, süt ve mısır unu karıştırılarak çorbaya dökülerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Aynı bir kabın içine soğan ve sarımsaklar rendelenir, zeytinyağı ile kavrulur, kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi ilave edildikten sonra hazırlanan karışım çorbaya dökülür. Çorbanın iyice özümsemesi için kısık ateşte pişmeye bırakılır, sıcak olarak servis yapılır.



Tarhana Çorbası

- 3 Kilo Soğan
- 3 Kilo Domates
- 2 Kilo Kapyra Biber
- 500 gr Domates Salçası
- 500 gr Biber Salçası
- 1,5 kg. Yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı; Kekik, Nane, Tane Karabiber
- 5 kg Un
- Ekşi Maya veya 1 su Bardağı Tarhana
- Zeytinyağı

YAPILIŞI

Büyük bir tencerenin içine ayıklanmış dört parçaya ayrılmış soğanlar, biber ve en üst kısma kabukları soyulmuş domatesler yerleştirilerek üzerini geçmeyecek kadar su ile kaynamaya bırakılır. Bir tülbindin içine kekik, nane ve tane karabiber alınarak çıkın (bohça) şeklinde bağlanır, bu şekilde kaynayan sebzelerin içine atılır. Sebzeler pişince içindeki baharat kesesi alınarak blender yardımı ile sebzeler parçalanarak akışkan bir kıvamda getirilir. Sebze karışımı soğuyunca içine yoğurt, domates ve biber salçası, mayalanması için ekşi maya veya 1-2 gün önce ıslatılmış 1 su bardağı tarhana ve un ile hamur kıvamına getirilerek yoğrulur. Dokuz gün tarhananın ek-



şimesi için üzeri temiz bir bezle örtülerek bekletilir. Geleneksel olarak aktarılan tarifler uygulanarak hazırlanan tarhananın bekletilmesi; *3 günde acır, 3 günde ekşir, 3 günde tatlanır*, şeklinde tanımlanmaktadır. Dokuz günün sonunda tarhana hamuru yeniden yoğrularak, ceviz büyüklüğünde koparılan hamurlar, avuç içi büyüklüğünde açılır, temiz çarşafalara serilir, birkaç gün süresince tarhanalar altüst edilerek kuruması sağlanır. Tarhanalar kuruduktan sonra geçmiş zamanlarda kalbur, günümüzde kevgirlerden geçirilerek ufalanması sağlanır. (Günümüzde daha çok parçalayıcı aletler kullanılmaktadır.) Ufalanmış tarhanalar çarşafalara serilerek gölgede kurutulur, tamamen kuruduktan sonra bez torbalarda kış için saklanmaktadır.

Tarhana Çorbası pişirileceği zaman; 3 kaşık tarhana bir kesenin içinde soğuk su ile 30 dk ıslatılarak yumuşaması sağlanır. Salça ve zeytinyağı kavrulur, üzerine 4 bardak soğuk su ve tarhana ilave edilerek kısık ateşte kaynıncaya kadar karıştırılarak pişirilir.

* İznik mutfak kültüründe tarhananın önemli bir yeri vardır, sabah kahvaltısı başta olmak üzere, günün ilk yemeği olarak, tarlaya, bahçeye gitmeden önce tarhana çorbası içilmektedir. Ramazan'da iftarda ve sahur sofralarında tarhana çorbası tok tutması ve besleyici özelliğinden dolayı özel olarak hazırlanmaktadır. Tarhana çorbası pişirildiği zaman yanında genellikle soyulmuş ve dört parçaya ayrıldıktan sonra tuz ve zeytinyağı ile karıştırılarak fırında pişirilen patatesler yenmektedir.



Ekşili Çorba

- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Domates ve Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 2 Çorba Kaşık Sirke
- 1 Lt su
- Kuru veya Yaş Nane

Hamuru İçin;

- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Un
- ½ Su Bardağı Su
- Tuz

YAPILIŞI

Yumurta, un, su ve tuz ile hamur yoğrulur, elle hamurdan yaklaşık 5 mm çapında uzun şeritler yapılır, şeritler bıçak ile 5 mm kalınlığında kesilerek tepsiye alınır, hamurların yapışmaması için üzerine un serpilir. Tencerede küp şeklinde doğranmış soğan ve zeytinyağı kavrulur, soğanlar kavrulduktan sonra salça ve kırmızı toz biber ilave edilerek birkaç dakika daha birlikte pişmeleri sağlanır, çorbaya sirke ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra kesilmiş olan hamurlar karışımın içine dökülür, hamurlar pişince çorbanın üzerine ince doğranmış yaş nane veya kuru nane dökülür, sıcak olarak servis yapılır.



Kelle Paça Çorbası

- 1 Kilo kelle Eti(Piştirilmiş ve Ayıklanmış
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Yumurtanın Sarısı
- 2 Kaşık Yoğurt
- 1,5 Litre Su
- Yarım Limon Suyu
- 2 diş sarımsak

YAPILIŞI

Tereyağı ve zeytinyağı ile un tencerede kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur, çırpma teli ile ılık su yavaşça karıştırılarak dökülür, kaynamaya bırakılır. Aynı bir kabın içinde yumurta yoğurt ve limon suyu karıştırılarak çırpılır, ocakta kaynayan sudan birkaç kaşık ilave edilerek terbiyesi hazırlanır. Terbiye yavaşça ocakta kaynayan karışıma ilave edilir, isteğe göre çorbaya kemik suyu da eklenebilir. Tuzu ilave edildikten sonra kaynamaya bırakılır. Ayıklanmış ve piştirilmiş kelle etleri çorbaya dökülür, kısık ateşte pişirilir. 2 diş sarımsak ezilerek sirkeye katılır, karıştırılarak servis sırasında çorbanın üzerine dökülür.

ET VE BALIK YEMEKLERİ





Dikilitaş/Beştaş/Obelisk



Yayın Tava

- Yayın Balığı
- Yumurta
- Mısır Unu/ Buğday Unu
- Tuz
- Zeytinyağı

YAPILIŞI

Yayın balığı ayıklanıp temizlendikten sonra fileto şeklinde kesilir, avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılarak, önce mısır unu, buğday unu, tuz karışımına sonra yumurtaya bulanarak bol kızgın yada kızartılır.

*İznik Gölünde doğal olarak yetişen Yayın Balığı, 20- 25 kg ağırlığında, en yağlı ve lezzetli olduğu Mayıs – Temmuz döneminde avlanır.



Yayın Şiş

- Yayın Balığı
- Zeytinyağı
- Kırmızı Toz Biber
- Domates Salçası
- Soğan Suyu, Limon Suyu
- Sarımsak, Karabiber, Kimyon, Tuz
- Domates
- Biber
- Defne Yaprağı
- Kuru Soğan

YAPILIŞI

Yayın balığı temizlenerek derisi alınır, suyun içinde 30 dk bekletilerek balığın tamamen beyaz renkte olması sağlanır, süzgece alınarak suyu süzdürülür. Kuşbaşından biraz daha iri parçalar halinde doğranarak, baharatlar, limon suyu, salça ve zeytinyağı ile hazırlanan sosa bulanır, yaklaşık 8 saat dolapta dinlenmesi sağlanır. Domates, biber, soğan halka şeklinde doğranarak defne yaprağı ile sırasıyla şişe geçirilir, ızgarada pişirilir.



Balık Yahnisi (Papaz Yahnisi)

- 1 Adet Sarı Balık
- 1 Bağ Maydanoz
- 1 Bağ Yeşil Soğan
- 1 Bardak Un
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Domates
- 1 Kaşık Domates Salçası
- Nane, Kekik, Tuz
- 1 Adet Limon

YAPILIŞI

Balık ayıklandıktan sonra avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılarak bir akşam öncesinden zeytinyağı, tuz ve kekik ile marine edilir. Tavaya zeytinyağı dökülür, balıklar una bulandıktan sonra tavada, kızartılır, kızarmış balıklar tepsiye alınır, balıkların üzerine yeşil soğan ve maydanoz doğranır, domates ve limon halka şeklinde büyük dilimler halinde kesilerek üzerine yerleştirilir. Zeytinyağı, su ve domates salçası karıştırılarak hazırlanan sos balıkların üzerine dökülür, üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir.



Katmi Siveni (Tavuk Suyu)

- 1 Adet Tavuk
- 1 Kase Pilavlık Bulgur
- 1 Kaşık Tereyağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- Su, Salça,
- Karabiber, Kırmızı Toz Biber, Tuz, Nane
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞI

Tavuk parçalara ayrılarak tencerede üzerini geçecek kadar su ile 10 dk. haşlanır, tavuklar pişince üzerine pilavlık bulgur ilave edilerek kısık ateşte bulgurlar yumuşayana kadar kapağı kapalı olarak pişirilir. Başka bir kabın içinde, kuru soğan küp şeklinde doğranarak zeytinyağı, tereyağı ve salça kavrulur, ocaktan almak üzere tuz, karabiber, kırmızı toz biber, nane ilave edilerek, tavuk ve bulgur karışımının üzerine dökülür. Bulgur pilavı gibi tamamen suyu çektilmez sulu kıvamda pişirilen katmisiveni yemeğinin demlenmesi için tencerenin kapağı kapatılarak bir süre beklenir, sıcak olarak servis yapılır. (Candarlı/İznic)



Balıklı Pilav

- 1 Adet Sazan Balığı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Bardak Pirinç
- Yarım Demet Maydanoz
- Yarım Demet Taze Soğan
- Yarım Demet Taze Nane
- 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Yufka
- Tuz

YAPILIŞI

Balık ayıklandıktan sonra zeytinyağı ile tavada kızartılır, Pilavı için kuru soğan küp şeklinde doğranarak zeytinyağında kavrulur, pirinç, bir çay kaşığı tuzlu suda bekletildikten sonra kavrulmuş soğana ilave edilir, 2 bardak su ile kısık ateşte pişirilir, soğuduktan sonra üzerine doğranmış taze nane, soğan ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır, tepsinin ortasına yerleştirilmiş balığın etrafına dökülür. Balığın ve pilavın üzerine kırmızı pul biber serpilir, tepsinin üzeri yufka ile kapatılır, orta ısıda fırında 30 dk pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.



Tavuk Kapama

- 1 Adet Tavuk
- 1 Bardak Pirinç
- 1 Bardak Bulgur
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Bardak Zeytinyağı
- 4 Bardak Tavuk Suyu
- Nane /Taze veya Kuru
- Tuz

YAPILIŞI

Tavuk bıçakla büyük parçalara ayrılarak üzerini geçecek kadar su ile tencerede pişirilir, pirinç ve bulgur yumuşaması için sıcak suda bekletilir, daha sonra geniş kenarlı bir tepsinin içine dökülür, başka bir kabın içinde soğan küp şeklinde doğranarak, zeytinyağı ile kısık ateşte kavrulur, nane ve tuz ilave edilerek bulgur ve pirincin üzerine eşit olarak yayılır. En üste parçalara ayrılmış olan tavuklar yerleştirilir, üzerine tavuk suyu ilave edilir, üzeri kapak ile kapatılarak ocağın üzerinde kısık ateşte 20 dk pişirilir, daha sonra üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.



Balık Dolması

- 1 Adet Sazan/Sarı Balık
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Su Bardağı Pirinç
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tereyağı
- Kuş Üzümü, Çamfıstığı
- Salça
- Kekik, Kırmızı Toz Biber, Karabiber, Nane, Yenibahar
- Tuz

YAPILIŞI

Zeytinyağı kırmızı toz biber, kekik karabiber karıştırılarak balığın içi dışı yağlanır, bu şekilde yaklaşık 2 saat bekletilir, tepsiye yerleştirilerek orta sıcaklıktaki fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Soğan küp şeklinde doğranır, tencereye zeytinyağı ilave edilerek soğanlar kavrulur, fıstık, salça, kırmızı toz biber, tereyağı, nane, yenibahar, pirinç, kuş üzümü ilave edilir, demlenmeye bırakılır. Fırından balık alınır, balığın iç kısmı ve tepsinin tamamı iç harç ile doldurulur, tekrar fırında pilavıyla birlikte üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.



Tenekede Tavuk Kapama

- 1 Adet Bütün Tavuk
- 500 Gr Arpacık Soğan
- 3 Adet Domates
- 4 Adet Havuç
- 4 Adet Patates
- 1 Adet Kabak
- 4 Adet yeşil biber
- 3 Adet Patlıcan
- 1 Kaşık Tereyağı
- 2 Kaşık Salça
- 1 Baş Sarımsak
- 1 Adet limon
- Karabiber, Kırmızı Toz Biber, Tuz, Kekik,
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞI

Salça, kırmızı toz biber, karabiber, kekik, zeytinyağı, yarım limon suyu, tuz bir kabın içine alınarak sos hazırlanır, bütün tavuk sosun içine alınarak sosu her tarafına gelecek şekilde sürülür sosun içinde bekletilir. Patates, havuç, kabak, patlıcan, biber büyük parçalar halinde doğranır. Tavuk kapama için özel olarak yapılan ortasında şiş olan tencerenin içine yerleştirilir. Sebzelerin üzerine arpacık soğanlar, sarımsaklar ve domatesler bütün olarak doğranmadan dizi-



lır, limon dört parçaya ayrılarak tencerenin kenarlarına yerleştirilir. Tereyağı, tuz ve yaklaşık 2 bardak su ilave edildikten sonra sosta bekletilen tavuk, çıkarılarak, tencerenin ortasında bulunan şişe geçirilir, tencere bu şekilde kzün üzerine yerleştirilir. Tencerenin üzerine teneke kapatılarak üzerine hava almaması için taç yerleştirilir. Kzün üzerine odun ilave edilerek ateşi yakılır, bu şekilde yaklaşık 1 saat pişirilir. 1 saatin sonunda teneke kaldırılarak önce tavuk bir kabın içine alınarak parçalara ayrılır, daha sonra sebzeler tavukların üzerine dökülerek sıcak olarak servis yapılır.



Kepekleme

- 1 Kilo Gördek Balığı
- 1 Limon
- Kırmızı Toz Biber
- Zeytinyağı
- Taze Soğan Yaprağı
- Kaya Tuzu
- Maydanoz
- Taze nane

YAPILIŞI

Balıklar ayıklanmadan tencerenin içine alınır, üzerine tuz ve 3 su bardağı su dökülür, kısık ateşte kaynadıkça, tencere sallanarak karıştırılır, balıklar pişerken yeşillikler doğranarak bir kabın içine alınır. Balıklar pişince fazla suyu tencerenin kapağı aralanarak süzülür, balıklar ocağın üzerinde pişmeye devam ederken bir bardak su, zeytinyağı, toz kırmızı biber, limon suyu, doğranmış olan yeşillikler balıkların üzerine ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır, tencere sallanarak baharatların ve yeşilliklerin balıklarla özdeşleşmesi, karışması sağlanır. Balıklar soğumadan servis kabına dökülür, balıkların parçalanmasını önlemek için kaşık ile servis yapılmaz.

*Gördek Balığı İznik Gölünde bulunan balıklardandır. Kepekleme, Gördek ve İlik balığı isimleri ile bilinen balık, Nisan - Mayıs aylarında tutularak tuzlanması, salamurası yapılır.



Gördük Balığı



Çılbır

- 4 Yumurta
- 1 Litre su
- 2 Kaşık Tereyağı
- 1 bardak Yoğurt
- Taze Sarımsak
- Tuz, Kırmızı Toz Biber

YAPILIŞI

Tencerede su kaynamaya başlayınca tuzu atılır, yumurtalar teker teker suya kırılarak kaynar suda pişmeleri sağlanır, yumurtalar kaşıkla tabağa alınır, üzerine kırmızı toz biberle eritilmiş tereyağı dökülür. Ayrı bir kâsenin içine taze sarımsak doğranır, üzerine yoğurt eklenerek karıştırılır, hazırlanan yoğurtlu sos yumurtalarla birlikte servis edilir.



Sulu Köfte

- 500 Gr Kıyma
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1/2 Çay Bardağı Pirinç
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Orta Boy Patates
- 2 Dal Maydanoz
- 1 Adet Yumurta
- Tuz, Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Un
- 1 Kaşık Salça

YAPILIŞI

Soğanlardan bir tanesi ayıklanarak rendelenir, tuz, karabiber, maydanoz, pirinç, yumurtanın sarısı ve un kıymaya katılır, hamur haline getirilir, kıymadan bilye büyüklüğünde küçük köfteler yapılır. Tencereye zeytinyağı dökülür, soğan rendelendikten sonra salça ile kavrulur, patatesler küp şeklinde doğranarak soğan karışımına ilave edilir, üzerini geçecek kadar su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başladığında köfteler atılarak 15-20 dk pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

*Sulu köfte isteğe göre terbiyeli olarak da pişirilmektedir. Yemek piştikten sonra 1 yumurtanın sarısı, 2 dal maydanoz ve yarım limonun suyu karıştırılarak yavaşça yemeğe dökülür, yemekler tam olarak özdeşleşmesi için karıştırılır. Sulu Köfte yemeğine isteğe göre havuç küp şeklinde doğranarak ilave edilmektedir.



Peynir Borani

- Taze Köy Peyniri
- Tereyağı
- Sıcak Su

YAPILIŞI

Peynir bir kabın içine doğranır, peynirin yumuşaması ve fazla tuzunu alması için üzerine sıcak su dökülerek birkaç kez suyu değiştirilir. Tereyağı eritilerek peynirin üzerine dökülür, ocakta kısık ateşte kısa bir süre bekletilerek peynirin erimesi sağlanır. Sıcak olarak yenir.



Kıskı

- 1 Adet Sazan Balığı
- 2 Kaşık Zeytinyağı
- Tuz, Kırmızı Toz Biber

YAPILIŞI

Sazan balığı başı gözdesinden ayrılmadan iç kısmı temizlenir. Ortasından kesilerek yayvan hale getirilir. Balığın üst kısmına bıçak ile küçük kesikler açılır, zeytinyağına toz kırmızı biber katılarak balığın her yerine sürülür. Tuzu serpidikten sonra 10 dakika bekletilir, tel ızgaranın içine yerleştirilerek odun ateşinde pişirilir. Bol yeşillikler ile servis yapılır.



Yumurta Dolması

- 5 Adet Yumurta
- Yarım Demet Maydanoz
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz, Karabiber, Toz Kırmızı Biber

YAPILIŞI

Yumurtalardan 4 tanesi suda sıvı kalmayacak şekilde pişirilir, kabukları soyularak tam ortasından iki eşit parçaya ayrılır, sarıları kabın içine alınır, doğranmış maydanoz, karabiber, tuz, toz kırmızı biber ve zeytinyağı ilave edilerek yoğrulur. Hamur haline getirilen yumurtalar, yumurtanın beyaz kısmına doldurulur. 1 yumurta kırılır, çırpılır, doldurulmuş yumurtalar çiğ yumurtaya bulanarak tavada zeytinyağında kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.



Şipleme

- Un
- 1 Adet Haşlanmış Tavuk Göğsü Eti ve Suyu
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Yumurta
- 2 Bardak Süt
- 2 Kaşık Tuz

YAPILIŞI

Tuz, süt, yumurta bir kabın içinde karıştırılır, sert bir hamur olacağı için içine alabildiğince un ilave edilerek hamur yoğrulur, üzerine bez örtülerek 5-10 dakika dinlenmesi için bekletilir. Hamur açma tahtası unlanır, hamur bütün olarak tahtanın üzerinde rulo haline getirilerek avuç içi büyüklüğünde bezelere ayrılır. Oklava ile orta kalınlıkta yufka açılır, ısıtılmış olan sacın üzerinde pişirilir. Tereyağı bir kabın içine alınarak, üzerine sıcak tavuk suyu dökülerek erimesi sağlanır. Sacın üzerinde pişirilen yufkalar tepsiye teker teker serilerek aralarına tereyağı, yağlı tavuk suyu sürülür, yufkaların içine tavuk etleri didilerek iki ucu katlanarak rulo yapılır, sıcak olarak servis yapılır.

*Şipleme, özel günlerde bayramlarda yapıldığı gibi kalabalık toplantılarda çayın yanında topluca hazırlanarak tüketilmektedir.



Havyar Köftesi

- Sazan veya Sarıbalık vb. Göl Balıklarından Elde Edilen Havyar
- 1 Adet Kuru Soğan
- Taze soğan
- Taze Nane
- Maydanoz
- Sarımsak
- Ekmek Kırığı
- Karbonat
- Zeytinyağı
- Tuz

YAPILIŞI

Kuru soğan ayıklanarak rendelenir, suyu sıkılarak bir kabın içine alınır, taze soğan, taze nane, maydanoz doğranır, sarımsaklar rendelenir, ekmek kırığı, tuz ve karbonat soğana ilave edilir. Ayıklanan havyarlar kabın içindeki malzemelere ilave edilerek, hamur haline getirilir, köfte şekli verilerek, kızgın yağda kızartılır, sıcak olarak servis yapılır.

*Kasım ve Şubat ayları arasında İznik Gölünden tutulan Sazan, Sarı balık gibi balıkların havyarlarından köfte ve salata yapılmaktadır.



Patlıcanlı Gola

- 5 Adet Patlıcan
- 250 Gr Kıyma
- 3 Su Bardağı Mısır Unu
- 2 Adet Soğan
- 1 Kaşık Domates Salçası
- 1 Çay Bardağı Domates Sosu
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Biber
- 2 Adet Domates
- Tuz

YAPILIŞI

Zeytinyağı tavaya dökülür kıyma ile kavrulur, soğanlar ayıklanarak küp şeklinde doğranır, kıymaya ilave edilerek birlikte pişirilir, patlıcanların kabukları şeritli soyularak küp şeklinde doğranır, patlıcanların kararmaması için bir kabın içinde patlıcanların üzerine kapatacak kadar su ve tuz ilave edilerek tuzlu suda bekletilir. Kıymanın içine suyu sıkılmış patlıcanlar ile salça, domates sosu, tuz ve su ilave edilerek pişirilir. Mısır unu bir kabın içine alınır, üzerine ılık su ve tuz ilave edilerek ekmek hamuru gibi yoğrulur, geniş bir tepsinin tabanı zeytinyağı ile yağlanır, mısır unu hamuru ince bir tabaka şeklinde tepsiye eşit olarak yayılır, kıymalı patlıcanlı harç sıcak olarak hamurun üzerine dökülür, tepsinin üzeri yeşil biber ve domates ile süslenerek orta dereceli fırında yaklaşık 60 dk üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.



Sebzeli Balık Turşusu Yemeği

-Sazan Balığı/Sazan Balığı Turşusu*

-4 Adet Patates

-3 Adet Yeşil Biber

-4 Adet Domates

-3 Adet Yumurta

-Tuz

-1 Su Bardağı Zeytinyağı

-2 Diş sarımsak

-Un/Galetta Unu

-Karabiber,

-Kırmızı Toz Biber

YAPILIŞI

Sazan balığı turşusundan yaklaşık 10 parça dilimlenmiş balık alınır, bir gece öncesinden suda bekletilerek fazla tuzu alınır, patatesler soyularak kızartmalık doğranır, biberler iki parçaya bölünür, ayrı ayrı tavada zeytinyağı ile kızartılır tencereye alınır. Yumurtalar bir kabın içine kırılarak çırpılır, balıklar yumurta kabının içine alınarak önce yumurtaya sonra galeta ve un karışımına bulanır, zeytinyağında kızartılır, kızarmış patates ve biberlerin üzerine yerleştirilir. Domateslerin kabukları soyularak küp şeklinde doğranır, balıkların pişirildiği yağın içine dökülür, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber, toz kırmızı biber ilave edilerek domates sosu hazırlanır. Kızarmış olan balık, patates ve biberlerin üzerine dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

*Balık turşusu için; Sazan balığı ayıklanarak kılçıkları temizlenir, kapaklı bir kabın içine bir sıra kalın tuz bir sıra balık dizilerek kapağı kapatılır. Güneş almayan bir yerde yaklaşık 15 gün bekletildikten sonra yemeklerde kullanılır.



Balık Turşusu



Ekşili Yuvarlama Köfte

- 500 gr Kıyma
- 1 Yumurta
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Bardağı Un
- 1 Kase Yoğurt
- 1 Çay Bardağı İnce Bulgur
- 2 Lt s-Su
- 1 Adet Limon
- 2 Kaşık Tereyağı
- Nane, Tuz

YAPILIŞI

Kıymaya yumurtanın beyazı, 2 kaşık un, karabiber, bulgur ve tuz ilave edilerek yoğrulur, köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlak şekil verilir, köftelerin yapışmaması için tepsinin tabanına un serilerek köfteler tepsiye dizilir. Tencerede su kaynatılır, tuz ve köfteler suya atılarak pişmeye bırakılır. Tereyağı ve nane kısık ateşte birlikte kavrulur, başka bir kasede yoğurdun içine 1 yumurtanın sarısı, yarım limon suyu ve 1 kaşık un ilave edilerek karıştırılır. Yoğurdun kestirilmemesi için çorbanın suyundan yoğurdun içine ilave edilir, kısık ateşte kaynayan çorbaya yavaşça karıştırılarak dökülür, çorba kaynayıncaya kadar karıştırılır, ocaktan almak üzere tereyağı ve nane karışımı çorbanın üzerine dökülerek sıcak olarak servis yapılır.



Çakıl Pide /Pide Kebap/Ramazan Pidesi*

- 1 Kg Kemiksiz Kuzu Eti
- 1 Kase Yoğurt
- 1Adet Çakıl Pide
- Tuz
- 2 Kaşık Tereyağı

YAPILIŞI

Kuzu eti kuşbaşı doğranır, tencerede etlerin üzerini geçecek kadar su ve tuz ile pişirilir, başka bir tencerenin içinde tereyağı eritilir, pişmiş olan etler kevgirle sudan alınarak tereyağında kısık ateşte kavrulur. Pideler 2cm genişliğinde doğranır, pideleri et suyu ile ıslatmak için kevgire alınarak et suyuna batırılıp çıkartılır tepsiye dizilir, üzerine tereyağında kavrulmuş kuzu eti yerleştirilerek sıcak olarak, isteğe göre yoğurt ile servis yapılır.

*Ramazan pidesi ya da çakıl pidesi sadece ramazan ayında fırınlarda yapılmaktadır. İftarda çorbadan sonra ana yemek olarak yenir, doyurucu bir yemek olduğu için iftar menüsünde başka yemek yapılmaz





Yamrulu Yumrulu Köfte

- 500 Gr. Dana Eti
- 4 Adet Kuru Soğan
- 6 Diş Sarımsak
- 1 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 4 Su Bardağı Un
- Tuz, Güveyotu/Kekik

YAPILIŞI

Et, keskin bir bıçakla fındık içi büyüklüğünde doğranır, soğan ve sarımsaklar ayıklanarak çok ince doğranır, domates kabukları soyularak doğranır, yumurta kırılır, kekik, tuz, un, karbonat katılarak kulak memesi kıvamında yoğrulur. Hamurdan avuç içi büyüklüğünden parçalar kopartılarak yassı şekil verilir, tavada kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

* Yamrulu Yumrulu Köfte hazırlaması kolay, doyurucu bir yemek olduğu için ana yemeklerde, ara öğünlerde ve zeytin zamanı zeytine gidenlere pişirilmektedir.

OT VE SEBZE YEMEKLERİ





İznik Yeşil Cami



Baklalı Enginar

- 5 Adet Göbek Enginar
- 2 Bardak Taze İç Bakla
- 1 Adet Soğan
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- Taze Nane
- 2 Diş Sarımsak
- Yarım Limon

YAPILIŞI

Soğan küp şeklinde doğranır, tencerede zeytinyağında kavrulur, taze iç bakla soğana ilave edilerek 5 dk birlikte pişirilir, doğranmış sarımsak, kuşbaşı doğranmış enginar göbekleri, limon suyu ve tuz ilave edilerek üzerini kapatacak kadar su ile kısık ateşte yaklaşık 20 dk pişirilir. Enginarlar piştikten sonra üzerine taze nane üzerine doğranır. Genellikle soğuk veya ılık olarak servis yapılır.



Yaprak Sarması

- 250 Gr Taze veya Salamura Asma Yaprağı (Müşküle Üzümü)
- 2 Bardak Pirinç (1 Bardak Pirinç,1 Bardak Bulgur)
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 50 Gr Kuş Üzümü
- 50 Gr Çam Fıstığı
- 1 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane veya Taze Nane
- Tuz, Karabiber

YAPILIŞI

Taze yapraklar sıcak suda yumuşayana kadar bekletilir, salamura yaprak kullanılacaksa ılık suda bekletilerek tuzu alınır. Soğanlar küp şeklinde doğranır, zeytinyağında kavrulur, pirinç ve bulgur yıkandıktan sonra soğana katılır, ocakta biraz kavrulur, üzüm, fıstık, kekik, tuz, nane, karabiber, şeker konduktan sonra tencere ateşten alınarak demlenmesi beklenir. Yaprakların sap kısmı koparılır, yaprak büyükse iki parçaya ayrılır. Yapraklar sarıldıktan sonra, tencere veya toprak çanakların içine önce bir sıra yaprak serilir, sarmalar yerleştirildikten sonra yaprakların dağılmasını önlemek amacıyla üzerlerine tabak veya kapak konur, bir limon dilimlere ayrılarak sarmaların üzerine dizilir, ocağın üzerinde kısık ateşte pişirilir. Soğuk olarak servis yapılır.

*İç harcı isteğe göre pişirilmeden, pirinç ve bulgur karıştırılarak, sadece pirinç kullanılarak da yapılmaktadır. Yaprak sarması, bayramlarda, özel günlerde düğün ve nişanlarda, pikniklerde, topluca yenen yemeklerde, İznik mutfağın-da önemli bir yer tutmaktadır.





Zeytinyağlı Kelem Sarması

- 1 Adet Orta Boy Beyaz Lahana
- 1 Su Bardağı pirinç
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Yarım Demet Maydanoz
- Tuz, Nane, Karabiber, Kuş Üzüümü, Çam Fıstığı

YAPILIŞI

Kuru soğanlar küp şeklinde doğrandıktan sonra zeytin yağında kavrulur, üzerine pirinç, nane, tuz, kuş üzüümü, çam fıstığı, maydanoz ilave edilerek demlenmesi beklenir. İznik'te "kelem" adı verilen beyaz lahana haşlandıktan sonra yaprakları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayrılır, her parçanın içine hazırlanan harçtan 1 tatlı kaşığı yerleştirilerek kenarları katlanarak sarılır. Bu şekilde tencereye yerleştirilen sarmaların üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilir, sarmaların dağılmaması için üzerine tabak yerleştirilir, kısık ateşte pişirilir, ılık olarak yoğurt ile servis edilir.



Enginar Dolması

- 10 Adet Taze Enginar
- 500 Gr Kuzu Kıyma
- 2 Adet Soğan
- 2 Su Bardağı Dolmalık Pirinç
- Yaş Nane, Maydanoz
- Tuz, Karabiber, Nane, Salça
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞI

Enginarların kalın yaprakları ayıklanır iç kısmı temizlenir, içinin iyi pişmesi için kürdanla delinir. Tavaya zeytinyağı dökülür, soğanlar doğranarak zeytinyağında kavrulur, domates salçası, kıyma ve pirinç ilave edilerek bir süre kavrulur. Tuz, kuru nane, karabiber, ince kıyılmış taze nane ve maydanoz ilave edildikten sonra hazırlanan harçla enginarlar doldurulur, tencereye yerleştirilir. Üzerine limon dilimleri yerleştirilir, üzerini geçmeyecek kadar su ilave ve zeytinyağı ilave edilerek kısık ateşte 20 dk. pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.



Soğan Topalağı (Gola)

- 1 Demet Yeşil Soğan
- 1 Kase Mısır Unu
- 1 Kase Tam buğday unu
- 1 Kase Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tutam Taze Nane, Tuz, Karbonat
- Asma Yaprağı (Taze veya Salamura)

YAPILIŞI

Taze soğanların yeşil kısmı ve taze nane doğranır, karıştırma kabına alınarak üzerine eşit miktarda mısır unu ve buğday unu ile yumurta, yoğurt, karbonat veya kabartma tozu, tuz, zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır. Tepsi zeytinyağı yağlanarak üzerine asma yaprakları serilir, hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlaklar şekil verilir, tepsiye yerleştirilir. Tepsinin üzerine zeytinyağı ilave edilerek fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra, zeytinyağı kırmızı toz biber ve su ile hazırlanmış sos kaynatıldıktan sonra üzerine sürülerek tekrar fırına verilir yaklaşık 10 dk süre ile fırında pişirildikten sonra fırından çıkarılarak sıcak olarak servis edilir. **İznik - Derbent**

*Gola ismi verilen bu yemek soğan dışında birçok sebze ve ot kullanılarak aynı yöntem ile pişirilmektedir.



Bağla Otu Kavrması

- 1 Bağ Bağla Otu
- 2 Adet Soğan
- 1 Kaşık Salça
- 1 ay bardağı Zeytinyağı
- 1 ay Bardağı Pirinç
- Tuz
- Kırmızı Toz Biber

YAPILIŞI

Soğanlar ayıklanarak küp Şeklinde doğranır, tencerede zeytinyağı ile kısık ateşle kavrulur, bağla otları ıspanak doğrar gibi doğranır, kavrulmuş soğanlara salça, bağla otu, pirinç, tuz, kırmızı toz biber ilave edilerek kısık ateşle 15-20 dk. pişirilir, ılık olarak, yoğurt ile birlikte servis yapılır.

* Bağla Otu: İznik doğasında Nisan ayından itibaren kendiliğinden yetişen otlardan olan Bağla otu yaygın olarak pişirilen ve sevilen ot çeşitlerindedir.



Yumurtalı Kuşkonmaz Kavurması

- 10 Dal Kuşkonmaz
- 2 Adet Yumurta
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 kaşık Domates Salçası
- Tuz

YAPILIŞI

Soğan küp şeklinde doğranır, zeytinyağı ile kavrulur, üzerine salça ilave edilerek birlikte pişirilir, kuşkonmazlar doğranarak haşlanır, suyu süzildükten sonra tencereye alınarak salçalı, soğanlı karışım ile pişirilir. Yumurtalar bir kase nin içine kırılarak çırpılır ve kuşkonmazların üzerine dökülür, karıştırılır, sıcak olarak servis yapılır.

*İzmit doğasında Nisan ayından itibaren kendiliğinden yetişen kuşkonmaz, farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanarak her öğün tüketilmektedir. Kuşkonmaz yerel ağızda “diken otu” olarak adlandırılmaktadır.





Kaldırak Otu Yemeği

- 1 Bağ Kaldırak Otu
- 2 Adet Yumurta
- 1 Adet Soğan
- 1 ay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz, Kırmızı Toz Biber

YAPILIŞI

Kaldırak otları ayıklanır ve küçük parçalar halinde doğranır, suda bekletilir, daha sonra tencereye alınarak üzerine sıcak su dökülür, kısık ateşte yaklaşık 30 dk otlar yumuŐayıncaaya kadar haşlanır, ocaktan alındıktan sonra süzgeçle suyu süzülür. Soğan küp Şeklinde doğranır, zeytinyağı ile tavanın içinde kavrulur, haşlanmış ve suyu süzölmüŐ olan kaldırak otları soğanlara ilave edilerek karıştırılır, kısık ateşte birlikte kavrulur. Yumurtalar kırılır ve karıştırılır, kırmızı toz biber ile isteğe göre karabiber acı pul biber ilave edilerek ocaktan alınır. Sıcak olarak servis yapılır

* İznik'de sulak alanlarda, dere kenarlarında ve kuzeye bakan yamaçlardan bahar ayında toplanan Kaldırak otu, Őıfalı olduğuna ve sakinleŐtirici etkisi olduğuna inanıldığı için piŐirililmektedir. Askere giden gençlere cesaret ve güç vermesi için kaldırak otu yemeği pişirilerek yedirilir veya ellerine verilir.



Kaldırak Otu



Kaldırak Turşusu



Kabak Çiçeği Dolması

- 1 Kilo Kabak Çiçeği
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 2 Kuru Soğan
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- Nane (taze veya kuru)
- Maydanoz
- Karabiber, Kırmızı Toz Biber, Tuz,
- 1 Kaşık Domates Salçası

YAPILIŞI

Sabah erken saatlerde dolmalık kabağın çiçeklerinin ağızları açılmadan toplanır, yemeğin acı olmasını önlemek için, çiçeklerin kenarlarındaki taç yaprakları(bıyıkları) kopartılır. Soğanlar ayıklanarak ince doğranır, zeytinyağı pirinç, maydanoz, nane, karabiber tuz ilave edilerek karıştırılır, çiçek dolması harcı çiğ olarak hazırlanır, çiçeklerin içine bir tatlı kaşığı harç doldurularak çiçeğin üzerindeki yaprakları içe doğru katlanır, tencereye dik olarak yerleştirilir, salça ve su karıştırılarak sos haline getirilir, zeytinyağı ve salça üzerine dökülür. Dolmaların dağılmasını önlemek amacıyla tencerenin içine tabak yerleştirilir, kısık ateşte pişirilir. Soğuk olarak servis yapılır.



Semizotu Yemeği

- 1 Bağ Semizotu
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Domates
- 1 ay Bardağı Pirinç
- 1 ay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz, Karabiber

YAPILIŞI

Semiz otları ayıklanarak 1 cm kalınlığında doğranır, soğan ayıklanarak küp Şeklinde doğranır zeytinyağı ile kavrulur, domatesin kabukları soyularak soğana ilave edilir, soğan ve domates bir süre kavrulduktan sonra semizotları, pirinç, karabiber, tuz ve üzerini geçecek kadar su ilave edilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Soğuk olarak servis yapılır.



Mantar Karıştırma/Bulamaç Mantar

- Diken Mantarı
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 3 Kaşık Un
- Kırmızı Toz Biber
- Kırmızı Pul Biber
- Tuz

YAPILIŞI

Mantarlar küp şeklinde doğranır, tavaya yerleştirilir üzerine zeytinyağı dökülerek kısık ateşte yaklaşık 15 dk. kavrulur. Un, “kavrulmuş un kokusu gelinceye kadar” bir tepsi ile fırınlanır. Mantarların üzerine toz kırmızı biber, pul biber, tuz, mantarların üzerini geçecek kadar su ve kavrulmuş un ilave edilerek karıştırılarak pişirilir. Mantarlar suyunu çekerek kıvamı koyulaşınca sıcak olarak servis yapılır.

* “Karamık” adı verilen dikenli böğürtlen bitkisine yakın yerlerde yetiştiği için yerel dilde “diken mantarı” olarak adlandırılmaktadır.



Zeytinyağlı Taze Fasulye

- 1 Kilo Taze Fasulye (İzник Fasulyesi)
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Kuru Soğan
- 2 Adet Orta Boy Domates
- 1Su Bardağı Sıcak Su
- 1Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Tuz

YAPILIŞI

Fasulyeler ayıklandıktan sonra 3cm boyunda kesilir, soğan küp şeklinde doğranarak tencereye alınır, zeytinyağı ile soğanlar sararıncaya kadar kavrulur, üzerine fasulyeler, tuz, rendelenmiş domatesler, toz şeker ve sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Fasulyeler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir, ılık veya soğuk olarak servis yapılır.



Malkadın Mantarı

- Malkadın Mantarı
- 2 Adet Kuru Soğan

- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- Tuz, Kırmızı Toz Biber

YAPILIŞI

Soğanlar yemeklik doğranır, bol zeytinyağında kavrulur. Mantarlar kuşbaşı doğranır, soğanlara ilave edilerek kısık ateşte kendi suyunu çekinceye kadar pişirilir, tuz ve kırmızı toz biber ilave edilerek ılık olarak servis yapılır.

*İznic doğasında sonbahar mevsiminde yaygın olarak kendiliğinden yetişen Malkadın mantarı özellikle yağmur yağdıktan sonra ormanlık alanlardan toplanmaktadır.





Patlıcanlı Yoğurt

- 2 Adet Patlıcan
- 1 Kase Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz, Kırmızı Toz Biber
- 3 Diş sarımsak

YAPILIŞI

Patlıcanlar kemerli soyulur, kuşbaşı doğranır, tencerenin içine alınarak tuz ve patlıcanların üzerini geçinceye kadar su ile ocağın üzerinde patlıcanlar yumuşayınca kadar kaynatılır, suyu süzülür, tabağa alınır. Başka bir kabın içine zeytinyağı ve kırmızı toz biber kısık ateşte kavrulur, yoğurdun içine ezilmiş sarımsaklar ve tuz ilave edilerek karıştırılır, patlıcanların üzerine dökülür patlıcan ve yoğurt iyice karıştırılır. Kırmızı biber ve zeytinyağı karıştırılarak yoğurdun üzerine dökülerek servis yapılır. **Derbent/İznik**



Kuru Patlıcanlı Börülce Yemeği

- 2 Adet Kurutulmuş Patlıcan (Parmak Şeklinde Kesilmiş Kurutulmuş)
- 1 Su Bardağı Kuru Börülce (Karnıkara)
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- Tuz

YAPILIŞI

Kuru patlıcanlar sıcak suda bekletilerek yumuşaması sağlanır, yumuşayan patlıcanlar sudan çıkarılarak süzülür, kuru börülceler başka bir tencerede pişirildikten sonra suyu süzülür. Soğan ayıklanarak, küp şeklinde doğranır, zeytinyağı ile kavrulur, salçası ilave edildikten sonra patlıcan ve börülceler tencereye alınır, tuz ve malzemelerin üzerine geçmeyecek kadar su ilave edilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.



Domat Aşı/Yeşil Domates Yemeği*

- 7 Adet Domates (3 Adet Kırmızı/4 Adet Yeşil)
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Bardağı Pirinç
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz
- Taze Nane veya Maydanoz

YAPILIŞI

Soğanlar küp şeklinde doğranır, zeytinyağı ile kavrulur, domatesler kuşbaşı doğranır, pirinç ve tuz ile birlikte soğan karışımına ilave edilerek kendi suyunda kısık ateşte pişmeye bırakılır. Yemek ocaktan alındıktan sonra üzerine isteğe göre doğranmış nane veya maydanoz ilave edilir.

*Yeşil domates yemeği yaz aylarında taze yeşil domateslerden yapıldığı gibi kış aylarında yeşil domates turşusu ile pişirilmektedir.



HAMUR VE BAKLIYAT YEMEKLERİ





Çekme Börek (İspanaklı/Patatesli/Kıymalı/Peynirli)

- 3 Su Bardağı Böreklik Un
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- Yaş Maya
- 2 Bardak Su
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Yarım Limon
- 1 Yumurtanın Sarısı
- Tuz

YAPILIŞI

Ustalık gerektiren börek hamurunu açmak için herhangi bir alet kullanılmadan, birkaç kişi yardımlaşarak, elle çekilerek yufka şeklinde açıldığı için “el açması börek” olarak adlandırılmaktadır. Börek hamuru sadece un, tuz ve su ile hazırlandığı gibi bu malzemelerin yanında limon suyu, zeytinyağı, maya ilave edilerek de hazırlanmaktadır. Börek yapımı için; un, bir kabın içine alınarak, 2 su bardağı su, yarım su bardağı zeytinyağı, bir iki damla limon suyu, bir parça yaş maya ilave edilerek yoğrulur, orta yumuşaklıkta hamur haline getirilir. Hamur üç eşit parçaya ayrılarak büyük bezeler haline getirilir, her beze merdane ile kalın yufka şeklinde açılır, her hamurun üzerine zeytinyağı/tereyağı/ sürülerek, üst üste yerleştirilir, en üst yufka yağlandıktan sonra bu şekilde 15 dk mayalanması



için bekletilir. Hamur merdane veya oklava kullanılmadan elle çekilerek açılacağı için iki veya üç kişi hamurun kenarlarından yavaşça çekerek yufka şekilde açılması sağlanır. Hamurun açılan kenarlarına iç harç* yerleştirildikten sonra rulo şeklinde sarılarak kesilir, yağlanmış tepsiye yuvarlak/oval şekilde sarılarak yerleştirilir. Yumurta sarısı çırpılarak fırça ile böreklerin üzerine sürülür. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dk. pişirilir.

*Böreğin iç harcı ıspanaklı, kıymalı, patatesli, peynirli çeşitleri ile hazırlanmaktadır. Ispanaklı iç harç için ıspanaklar ayıklanıp temizlendikten sonra doğranır, zeytinyağı ve küp şeklinde doğranmış soğan kavrulur, ıspanaklar ilave edilerek tuz ve karabiber ile pişirilir. Kıymalı /Patatesli iç harç hazırlamak için; kıyma kavrulduktan sonra patatesler çiğ olarak ilave edilerek tuz, kırmızı biber, kırmızı toz biber ile karıştırılır.



Bulgurlu Lorlu Gözleme

- 2 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Pilavlık Bulgur
- 100 Gr Lor
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz

YAPILIŞI

Un, tuz, yumurta, kabartma tozu ve su ile hamur yoğrulur, hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılarak, oklava ile orta kalınlıkta yufka açılır. Bulgur suda pişirilir, soğuyunca lor ile karıştırılır, Yufkanın içine lor ve bulgur karışımı serilir, yufka kare şeklinde katlanarak kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır. **Sarıağıl/İZNİK**



Kaçamak

- 3 Çay Bardağı Mısır Unu
- 1 lt Su
- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Kırık Ceviz
- Tuz, Kırmızı Toz Biber
- Yağlı, Eriyebilen Peynir Çeşitleri

YAPILIŞI

Mısır unu derin bir kase nin içine alınarak ılık su ile ıslatılır, tencerede 1 lt su kaynatılır kaynayan suyun içine tuz ve mısır unu karışımı dökülerek kısık ateşte koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılır, mısır unu pişince geniş bir tabağa veya tepsiye dökülür, tereyağı tavada eritilir, tereyağının üzerine kırmızı toz biber ilave edilerek birlikte kavrulduktan sonra hamurun üzerine dökülür, sıcakken üzerine yağlı eriyebilen peynir çeşitlerinden beyaz peynir, mihalıç, ekşimik vb yerleştirilir, en son üzerine ceviz serpilerek sıcak olarak servis edilir.

* Kaçamak pişirildikten sonra üzerine peynir yerine pekmez dökülerek tatlı olarak da tüketilmektedir. İznik mutfağında genellikle kadınların kendi aralarında yaptıkları etkinliklerde pişirilen birlikte kaçamak yemeği topluca yenen yemeklerdendir.



Açma Börek

- 500 Gr. Un
- 1 Adet Yumurta
- 200 Gr. Beyaz Peynir
- 1 Kahve Fincanı Sirke
- 1 Paket Kuru Toz Maya(21 Gr)
- 1 Kase Yoğurt
- 2 Adet Soğan
- Pulbiber, Nane, Tuz, Karbonat
- 2 Yemek Kaşığı Salça (Domates Biber Karışık)
- Toz Kırmızı Biber
- 2 Kaşık Tereyağı
- Ispanak, Pazı, Ebegümece, Mevsim Otları, Taze Nane
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞI

Un, geniş bir kabın içine alınır, üzerine tuz, 2 çay kaşığı karbonat, yoğurt, su ile açılmış maya, sirke, yumurta kırılır, yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurun üzerine bez ile örtülerek 15-20 dk dinlendirilir. Böreğin iç harcında kullanılacak çeşitli otlar yıkanıp ayıklanarak doğranır, üzerine tuz serpilerek otların yumuşaması ve acı suyunun çıkması için yoğrulur, nane, kırmızı toz biber, pul biber vb. baharatlar, salça, yarım çay bardağı zeytinyağı, küp şeklinde doğranmış soğanlar ilave edilerek karıştırıldıktan sonra karışımın



içine peynir ufalanır. Hamurdan avuç içi büyüklüğünde bezeler koparılır, dinlenmesi için 5 dk bekletilir. Büyük fırın tepsisinin tabanına yağlanır, bezeler hamur açma tahtasında oklava ile orta kalınlıkta yufka şeklinde açılır, yufka bıçak ile tam ortasında iki parçaya kesilir, yufkanın üzerine iç harç malzemesi eşit olarak serilerek rulo şeklinde katlanır. Tepsinin tam ortasından başlanarak gül böreği şeklinde sarılır, zeytinyağı ile yoğurt karıştırılarak böreğin üzerine sürülür, fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra börek sıcakken üzerine erimiş tereyağı sürülür, sıcak olarak servis yapılır.



Kalaco

- 5 Su Bardağı Mısır Unu
- 1 Adet Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Yoğurt
- Tuz
- Kırmızı Toz Biber

YAPILIŞI

Mısır ekmeği için, mısır unu, yumurta, yoğurt, tuz, karbonat ve su karıştırılarak hamur haline getirilir, yağlanmış tepsiye yerleştirildikten sonra üzerine zeytinyağı sürülür, orta dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Zeytinyağı tencereye dökülür, soğanlar küp şeklinde doğranarak zeytinyağında kavrulur, üzerine kırmızı toz biber ve bir çay bardağı yoğurt ilave edilir, yoğurdun kesilmemesi için sürekli karıştırılır, mısır ekmeği küçük parçalar halinde ufalanır, yoğurtların üzerine ilave edilir, bir miktar daha su ile kısık ateşte pişirilir. Servis sırasında tabağın üzerine bir kaşık yoğurt ilave edilir.





Tepsi Mantısı/Timton

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| -4 Su Bardağı Nohut | -4 Su Bardağı Su |
| -4 Su Bardağı Un | -1 Su Bardağı Zeytinyağı |
| -2 Adet Yumurta | -1 Adet Kuru Soğan |
| -Kırmızı Toz Biber, Karabiber | -2 Kaşık Domates Salçası |

YAPILIŞI

4 bardak su hamur kabına dökülür, içine yumurta kırılarak karıştırılır, üzerine tuz ve un ilave edilerek sert hamur haline gelinceye kadar yoğrulur, dinlenmesi için üzerine bez örtülerek 20 dk. dinlendirilir. Nohut haşlanır, derin bir kabın içinde nohutlar çatalla ezilir, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber, zeytinyağı ilave edilerek yoğrulur. Hamur avuç içi büyüklüğünde bezelere ayrılarak oklava ile yufka şekilde açılır, bıçak ile 4cm ebatlarında kareler kesilerek, karelerin ortasına fındık büyüklüğünde nohut harcından yerleştirilerek, hamurun kenarları bohça şeklinde büzülür, yağlanmış tepsiye boşluk bırakmadan yerleştirilir. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Soğan ayıklanarak rendelenir, zeytinyağı ile kısık ateşte kavrulur, salça ve su ilave edildikten sonra bir süre daha pişirilir, mantıların üzerini kapatacak kadar su ilave

*Nohutlu Mantı/Tinton/Timton/Tepsi Mantısı isimleri ile İznik İlçesinde misafirlere ve özel günlerde pişirilen nohutlu mantı genellikle kalabalık guruplar halinde hazırlanmaktadır. Timton yemeği halk edebiyatı içinde de yerini almış, tekerleme ve deyimlerle günümüze kadar gelmiştir.



edilerek akışkan bir sos elde edilir. Fırından çıkarılan sıcak mantıların üzerine eşit şekilde dökülerek tepsi ile üzeri kapatılır, suyunu çekince ılık olarak, isteğe göre üzerine haşlanmış tavuk parçaları ve sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

TİMTON

İlikli timton

Kemikli timton

Gene de timton

Gene de timton

* *

Ekşili caccak sen de gel

Timton Hanımı al da gel





Lokma

- 500 Gr Un
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Yemek Kaşığı Tuz
- 1 Litre Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Şeker
- 3 Su Bardağı Su
- 2 Adet Yumurta
- 1 Paket Kuru Maya (21 Gr)

YAPILIŞI

Yumurtalar karıştırma kabına kırılır, süt, su ile inceltilmiş maya, şeker, tuz, su yoğrularak yumuşak bir hamur elde edinceye kadar un ilave edilerek karıştırılır, oda sıcaklığında mayalanması için hamur kabının üzerine bez serilerek bekletilir. Mayası gelen hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar alınarak halka şekline getirilir, derin bir kabın içine dökülen kızgın yağın içine atılarak pişirilir. Bütün hamur bu şekilde pişirilerek, sıcak olarak servis edilir.

*Lokma, özel günlerde, hayır yemeklerinde, Cuma günleri, kandil gecelerinde ve kına gecesi (lokum, zeytin, köpük helva üçlemesi ile) pişirilen yemeklerdendir. Kahvaltı sofralarında, topluca yenen yemekler dışında ölüm geleneklerinde “kabir lokması” olarak cenaze evi tarafından pişirilerek dağıtılan lokmanın geleneksel uygulamalar içinde önemli bir yeri vardır.



Soğanlı Pide

- 4 Su Bardağı Un
- 4 Adet Kuru Soğan
- 2 Tatlı Kaşığı Toz Maya
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- Tuz, Su

YAPILIŞI

Un, tuz, maya ve su yumuşak bir hamur elde edilir, hamurun üzeri bezle örtülerek 1-1.5 saat mayalanması için dinlendirilir. Soğanlar piyazlık doğranır, kabın içine alınarak yumuşaması için bir miktar tuz ile ovulur. Sacın üzerinde veya tavanın içinde pişirilecek pideye elle şekil vermek için hamur açma tahtasına zeytinyağı dökülür, hamurdan avuç içi büyüklüğünde bir beze kopartılarak merdane ile yaklaşık 20 cm boyutlarında hamur açılır, hamurun içine soğan harcından yerleştirilerek köşeleri iç tarafa doğru katlanır, ocağın üzerinde kısık ateşte zeytinyağı ile altüst edilerek pişirilir.



Dızmana

- 1 Kg Un
- Ekşi Maya/Kuru Maya
- 1 Kase Yoğurt
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- Tuz, Su

YAPILIŞI

Un, tuz, maya ve su ile hamur yoğrulur, mayalanması için 1 saat bekletilir. Fırın tepsisi yağlanır, mayası gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak yuvarlak şekil verilir, tepsiye yerleştirilir. Yoğurt ile kırmızı toz biber karıştırılır, hamurun daha iyi kızarması için hamurların üzerine sürülür. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.



Mendil Böreği

- 6 Adet Üçgen Şeklinde Katlanmış Kuru Yufka
- Peynir/Beyaz Peynir veya Köy Peyniri
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Kase Yoğurt
- Maydanoz

YAPILIŞI

Kuru yufkalar ılık suda ıslatılarak yağlanmış tepsiye yerleştirilir, iç harcı için maydanoz doğranır, peynir ile karıştırılır, ıslatılmış olan yufkaların ortası açılarak içine harç yerleştirilir, tekrar kapatılarak yağlanmış olan fırın tepsisine konur, bütün yufkalar aynı şekilde doldurulduktan sonra, yoğurt ve zeytinyağı karıştırılarak yufkaların üzerine sürülür. Orta sıcaklıkta fırında yaklaşık 30 dk. yufkaların üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.





Tavuklu Börek/Yufkalı Tavuk/Düğün Böreği/ Şipleme*

-1 Adet Bütün Tavuk
-6 Adet Kuru Yufka

-1 Çay Bardağı Zeytinyağı
-Tuz

YAPILIŞI

Tavuk tencerede üzerini geçecek kadar su ile bütün olarak pişirilir, tencereden çıkarıldıktan sonra tepsiye yerleştirilerek fırında kızartılır. Kuru yufkalar tavuk suyu ile ıslatılarak tepsiye yerleştirilir, üç yufkadan sonra ortasına tavuk bütün olarak konur, diğer yufkalarda aynı şekilde tavuğun üzeri kapatılarak, yufkaların üzeri zeytinyağı ile yağlanır, fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

*İznic Düğünlerinde, kına gecelerinde kına yakıldıktan sonra kız evinde, gençler gelinin arkadaşları çeşitli kostümler giyerler, kızlar erkek kılığına girer, davul, zurna darbuka eşliğinde oğlan evinin kapısına gelinir, maniler türküler söylenir;
“Gökten zembil iniyor fırıl fırıl dönüyor...”

Arabalar otlı oğlan evi boklu.

Arabalar otlı oğlan evi bitli.

Arabalar eşekkür oğlan evine teşekkür.

Gökten zembil iniyor fırıl fırıl bize damat geliyor.

Tavuklu Börek tepsi ile oğlan evi tarafından hazırlanarak topluluğa verilir, tepsinin içinde börek dışında çerez ve çeşitli yiyecekler de konulur. Tepsideki yiyecek malzeme çeşitleri fazla olursa oğlan evine teşekkür manileri söylenir, topluca kızın evine gidilir, kızın ve damadın arkadaşları, eğlenceye katılanlar hep birlikte tavuklu börek ve yanında verilen çerez türü yiyecekleri yerler.



Köyce

- 3 Bardak Mısır Unu
- 1 Bağ Isırgan Otu
- 2 Adet Kuru Soğan
- 1 Bağ Taze Soğan Yaprağı
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat
- 1 Çay Kaşığı Zerdeçal
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Bardak Su
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- Tuz, Kekik, Karabiber, Pul biber

YAPILIŞI

Kuru soğanlar küp şeklinde doğranır, tavaya zeytinyağı dökülerek soğanlar kavrulur, kavrulan soğanlara salça ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Başka bir kabın içinde ısırgan otu ile taze soğanlar küçük parçalar halinde doğranır, otların üzerine yoğurt, su, kekik, karabiber, tuz, karbonat, zerdeçal dökülür, yumurtası kırılır, kavrulmuş soğanlar ve mısır unu ilave edilerek bütün malzeme birlikte karıştırılır, hamur haline getirilir. Tepsi yağlanır, hazırlanmış hamur tepsiye yerleştirilir, bıçak ile kare şeklinde kesilerek fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Soğuk olarak servis yapılır.



Yağlı Ekmek

- 1 Kg Un
- 2 Adet Yumurta
- 1 Paket Kuru Maya (10 Gr)
- 1 Bardak Yoğurt
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 500 Gr Lor Peyniri
- 1 Çay Kaşığı Şeker (Maya için)
- Tuz, Su

YAPILIŞI

Un genişçe bir kabın içine alınır, üzerine 1 yumurta, 2 kaşık zeytinyağı, maya (Çeyrek su bardağı ılık su, şeker ve kuru maya 10 dk bekletilerek mayalanır) tuz ilave edilerek hamur kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Hamur avuç içi büyüklüğünde 12 bezeye ayrılır, oklava ile orta kalınlıkta yufka şeklinde açılır, orta büyüklükte bir tepsi zeytinyağı ile yağlanır, tepsinin boyutlarında açılan yufkaların aralarına yağ ve lor konur. Bütün yufkalar aynı şekilde tepsiye yerleştirildikten sonra bıçakla kare şeklinde kesilerek üzerine yoğurt, zeytinyağı ve yumurtanın sarısından oluşan karışım sürülerek yarım saat mayalanması için bekletilir, 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. **Sarıağlı Köyü/İznik**



Ekmek Köftesi

- 4 Bardak Un
- 1 Bardak Süt
- 1 Bardak Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Tuz
- 1 Paket Kuru Maya
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 5 Diş Sarımsak
- 1 Bardak Ilık Su

YAPILIŞI

Bir kabin içine süt, ılık su, maya, (çeyrek su bardağı ılık su, şeker ve kuru maya 10 dk bekletilerek mayalanır) yoğurt, tuz, kekik, yumurta, ezilmiş sarımsak ilave edilerek karıştırılır, orta sertlikte hamur kıvamına gelinceye kadar un katılarak yoğrulur. Yaklaşık bir saat mayalanması için dinlendirilir, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, tepsiye un serpilir, hamura elle tepside avuç içi büyüklüğünde şekil verilerek kızgın yağda kızartılır. **Göllüce/İznik**



Cevizli Lokum

- 1 Kg Un
- 30 Gr Yaş Maya
- 2 Su Bardağı Kırık Ceviz İçi
- 1 Su Bardağı Susam
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Su Bardağı Süt
- Tuz

YAPILIŞI

Cevizli lokum için un, maya, tuz ve su ile mayalı hamur yoğrulur, mayasının gelmesi için 1 saat beklendikten sonra hamur bezelere ayrılır, ayrılan parçalar elle açılarak inceltir, içine sıvı yağ dökülerek üzeri yağla düzeltilir, içine ceviz ve susam serpilerek dürüm yapılır, bıçakla yaklaşık üç parmak kalınlığında parçalar kesilerek, tepsiye dik olarak dizilir, tepsinin üzeri bez ile kapatılarak 30 dk mayasının gelmesi beklenir. Tepsi odunla ısıtılmış fırına yerleştirilir, fırının kapağı bir süre kapalı tutulduktan sonra açılarak lokumların fırında demlenerek pişirilmesi sağlanır. Pişen lokumlar fırından çıkarıldıktan sonra sıcakken, üzerinin kurumasını önlemek ve yumuşak olmasını sağlamak için üzerine süt sürülür. Ilık veya soğuk olarak parçalara ayrılarak servis yapılır.

*Cevizli lokum özellikle bayramlarda nişan ve düğünlerde özel günlerde yapılmaktadır. Nişan, Kına ve Düğünlerde küçük keselere yerleştirilerek çerez ve kına ile birlikte misafirlere dağıtılır. Bayramlarda kadınlar tarafından topluca dayanışma içinde pişirilen cevizli lokum bayram ziyaretine gelen kişilere ve komşulara dağıtılmaktadır.



Haşhaşlı Bükme

- 1 Kg. Un
- 30 Gr Yaş Maya
- 2 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Su
- 2 Su Bardağı Öğütülmüş Haşhaş
- 2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Şeker
- 1 Adet Yumurta

YAPILIŞI

Süt ve su bir kabın içine alınarak maya ile karıştırılır, yarım su bardağı zeytinyağı, tuz, iki yemek kaşığı şeker, yumurtanın beyazı ve un ilave edilerek mayalı hamur yoğrulur. Hamurun üzeri bezle

kapatılarak mayasının gelmesi için yaklaşık bir saat bekletildikten sonra altı eşit parçaya ayrılır, iç malzemesi olan haşhaşın içine yarım su bardağı zeytinyağı ve bir çorba kaşığı şeker ilave edilerek karıştırılır. Bezeler merdane ile orta boy bir servis tabağı büyüklüğünde açılır, bezenin üzerine hazırlanan haşhaş karışımı sürülerek üzerine diğer bezeler yerleştirilir, elle çekiştirilerek yufkanın büyümesi sağlanır, en son yufkanın üzerine de haşhaş sürüldükten sonra yufkanın iki ucu yufkanın ortasına doğru katlanır. Bıçakla iki parmak kalınlığında şeritler kesilir, kesilen şeritler iki ucundan tutularak ters yönlerde çevrilir, yağlanmış tepsiye dizildikten sonra mayalanması için bir süre beklenir, yumurtanın sarısı ve zeytinyağı karıştırılarak üzerine sürülür, Tepsi odunla ısıtılmış fırına yerleştirilir, fırının kapağı bir süre kapalı tutulduktan sonra açılarak fırında demlenerek pişirilmesi sağlanır. Pişen lokumlar fırından çıkarıldıktan sonra üzerine bez serilerek üzerinin kuruması önlenmiş olur. Ilık veya soğuk olarak parçalara ayrılarak servis yapılır.





Kulaklı

- 1 Su Bardağı Un
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Bağ Ispanak
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Lor Peyniri
- Kırmızı Toz Biber
- Tuz, Su

YAPILIŞI

Un derin bir kabın içine dökülür, üzerine yumurta kırılır, tuz ve aldığı kadar su ilave edilerek orta yumuşaklıkta hamur haline getirildikten sonra 5-10 dk dinlendirilir. Ispanaklar küçük parçalar halinde kesilerek zeytinyağında küp şeklinde doğranmış soğan ile kavrulur, tuz ilave edilerek soğumaya bırakılır. Hamur iki eşit parçalar halinde bezeye ayrılır, oklava ile orta kalınlıkta yufka şeklinde açılır, bıçak ile 3-4 cm genişliğinde kareler kesilir, karelerin içine kavrulmuş ıspanak yerleştirilerek üçgen şeklinde kapatılır. Mantıların birbirine yapışmasını önlemek için üzerine un serpilir. Tencerede su kaynatılır, suyun içine mantılar ile birlikte zeytinyağı ilave edilir. Mantılar 10 dk pişmeye bırakılır, pişen mantılar süzgece alınarak üzerine soğuk su dökülür, geniş bir kabın içine alınan mantıların üzerine lor peyniri serpilir, tavada tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ve kırmızı toz biber ilave edilerek mantıların üzerine dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.



Patlıcanlı Kalın Kıyı Böreği

- 4 Adet Patlıcan
- 3 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Yeşil Biber
- Toz Kırmızı Biber, Tuz
- 4 Adet Yufka
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- Domates Sosu, Biber ve Domates Salçası

YAPILIŞI

Soğanlar ayıklanarak küp şeklinde doğranır, tavaya zeytinyağı ile kavrulur, biber küçük parçalar halinde kesilerek soğanlara ilave edilir, soğanlar kavrulunca biber ve domates salçası, domates sosu ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Patlıcanlar kemerli soyularak küp şekilde doğranır, “patlıcanların acı suyunu salması için” üzerine tuz ve su dökülerek tuzlu suda 5-10 dk bekletildikten sonra patlıcanların suyu sıkılarak tavadaki soğan karışımına ilave edilir. Patlıcanların üzerine 1 çay kaşığı tuz ve 1 bardak su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Yuvarlak fırın tepsisi zeytinyağı ile yağlanır, yufka bütün olarak tepsinin tabanına serilir, yufkanın kenarları tepsiden sarkıtılır, başka bir yufka tezgahın üzerine serilerek üzerine patlıcanlı harç dökülür, rulo yapılarak sarılır ve tepsinin kenarına yerleştirilir, tepsinin büyüklüğüne göre, kenarını kapatmak için diğer yufkalar da aynı şekilde içine harç dökülerek sarılır tepsinin kena-

rına yerleştirildikten sonra, tepsinin kenarından sarkan yufkalar tepsinin içine doğru rulo yapılan yufkaları kapatacak şekilde kıvrılır. Tepsinin boş kalan orta kısmına önce bir yufka parçalanarak serilir sonra patlıcanlı harcın tamamı dökülür. Tavanın içine 1 bardak sıcak su ve domates salçası karıştırılarak patlıcanlı kısma dökülür, tepsinin kenarındaki rulo yufkalara zeytinyağı sürülerek 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. **İznik - Derbent**

Derbent Dokuması





Sinori

- 7 Yemek Kaşığı Un
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Su
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz, Su

YAPILIŞI

Un, süt, su, yumurta ve tuz ile hamur yoğrulur, hamur bıçakla dört parçaya ayrılarak açma tahtasının üzerinde oklava ile açılır. Açılan yufkalar sacın üzerinde pişirilir, yufkalar önce ikiye katlanır, daha sonra rulo şeklinde dürüm yapılarak 1 cm kalınlığında bıçak ile kesilir. Kesilen hamurlar tepsiye dikey olarak yerleştirilir. Orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 6 dk üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra soğuması beklenir, yoğurt geniş bir kabın içine alınarak yarım bardak su ile akışkan bir kıvama getirilir, siron'un üzerine kaşık ile eşit miktarda dökülür, tepsinin üzeri kapak ile kapatılarak ocağın üzerinde kısık ateşte hamurların yumuşaması sağlanır. Tereyağı ile Ayçiçek yağı tavada eritilir, ocaktan alınan siron'un üzerine dökülür, kapağı kapatılarak demlenmesi sağlanır, ılık olarak servis yapılır.

*Siron/Silor/Sironi adı ile İznik ve Bursa'da yaygın olarak tüketilen Sironi yufkaları fırında pişirildikten sonra uzun süre tazeliğini ve lezzetini kaybetmeden saklanabilmektedir.



Bulgurlu Börek

- 1 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 1 Kase Lor
- 10 Adet Kuru Yufka
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- Tuz

YAPILIŞI

Fırın tepsisi zeytinyağı ile yağlanır, bulgur ayrı bir kabın içinde üzerine kapatacak kadar su ile haşlanır, bir kase nin içine su ve zeytinyağı konur, hazırlanmış yağlı su ile yufkalar ıslatılarak tepsiye yerleştirilir. Yufkaların arasına bulgur serilir, diğer yufkalarda aynı şekilde ıslatılarak tepsiye yerleştirilir, beşinci yufkadan sonra yufkaların arasına lor serilir, böreğin son yufkasının üzerine yağlı su döküldükten sonra sobanın üzerinde kapak veya tepsi yardımıyla çevrilerek kızarıncaya kadar pişirilir. Kare şeklinde kesilerek sıcak olarak servis yapılır.



TATLILAR





Baklava

- 6 Su Bardağı Un
- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 1/2 Su Bardağı Eritilmiş Tereyağı
- 2 Su Bardağı Kırık Ceviz İçi
- 2 Su Bardağı Nişasta
- 1/2 Su Bardağı Su
- 1 Kaşık Sirke
- 1 Tutam Tuz

şerbet Malzemeleri

- 5 Su Bardağı Su
- 4,5 Su Bardağı şeker
- 1/4 Limon

YAPILIşI

Yumurta, sirke, tuz, su ve un ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur, üzerine bez ötülererek 10-15 dk dinlendirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 80 parça beze yapılır. Bezelerin üzerine nişasta serpilir, 10'lu guruplar halinde bezeler üst üste konarak merdane ile açılır, sekiz adet yufka elde edilir, sekiz kat baklavanın aralarına tereyağı ve ceviz serpilir. Bütün yufkalar tepsiye yerleştirildikten sonra keskin bir bıçakla baklava dilimi şeklinde kesilerek üzerine erimiş tereyağı dökülür. Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında



35-40 dk. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Baklava fırında pişerken şerbeti hazırlanır, su ve şeker tencerede karıştırılarak kaynatılır, şerbet kaynamaya başladığı zaman üzerine limon sıkıldıktan sonra 10 dk kısık ateşte iyice özümsemesi sağlanır, şerbet soğuduktan sonra sıcak baklavanın üzerine dökülür, üzeri tepsi ile kapatılarak şerbetini çekmesi sağlanır.



Kabak Tatlısı

- 1 Kg Kabak
- 1 Kg Şeker
- 1 Su Bardağı Ceviz

YAPILIŞI

Kabaklar soyulmadan avuç içi büyüklüğünde parçalar halinde doğranarak tepsiye dizilir, üzerine şeker ilave edilir, üzeri kızarmıncaya kadar fırında pişirilir, fırından çıkarıldıktan sonra soğuması beklenir, tahin ve ceviz ile servis edilir.

*Kabak tatlısı pişirildikten sonra şeker yerine pekmez ile tatlandırılarak da tüketilmektedir.







Dilber Duduğı

- 1 Kilo Un
- 2 Kaşık Yoğurt
- 4 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 250 Gr Tereyağı
- 1 ay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Adet Limon
- 1 ay Bardağı Nişasta
- 8 Su Bardağı Şeker
- 5 Su Bardağı Su

YAPILIŞI

Yumurta, yoğurt ile çırpılır, üzerine zeytinyağı, kabartma tozu, yarım limonun suyu dökülür, süt, un ve 3 kaşık tereyağı ilave edilerek yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 7 tane beze yapılır, bu bezeler yufka büyüklüğünde açılır, yufkalar üst üste konarak arasına ceviz ve eritilmiş tereyağı serpildikten sonra su bardağı ile kesilir, kesilen hamurlar ikiye katlanır. Yağlanmış tepsiye seyrek olarak dizilir, üzerine erimiş tereyağı dökülerek önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Şeker, limon ve su ile hazırlanan sıcak Şerbet tatlının üzerine dökülür. Kaymak ve ceviz ile servis yapılır.



Kaysapa

- 500 Gr Kuru Erik/Kayısı
- 1 Su Bardağı Şeker
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Kırık Ceviz
- 2 Su Bardağı Su

YAPILIŞI

Kuru erik, su ve şeker ile haşlandıktan sonra tabağa alınarak soğumaya bırakılır, soğuyunca üzerine bir kaşık toz şeker ve ceviz serpilir. Tereyağı eritilerek üzerine dökülür, sıcak olarak servis yapılır. İsteğe göre ekmekle öğünlerde ana yemek olarak veya tatlı olarak tüketilmektedir.



Kalıp Tatlısı (Demir Tatlısı, Demirli Tatlı)

- 3 Su Bardağı Kül Suyu
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Nişasta
- 500 Gr Şeker
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Yumurta

YAPILIŞI

Tatlı pişirildikten sonra soğuk şerbete atılacağı için önce şerbet hazırlanır, su ve şeker tencerede kaynatılarak soğumaya bırakılır. Tatlının hamurunu hazırlamak için, odun ateşinden kalan kül elekten geçirilerek temizlenir, külün üzerine su dökülerek bekletilir, süzgeçte süzöldükten sonra, derin bir kaba alınan suyun içine yumurta, nişasta, un ve tuz katılarak lokma hamuru kıvamında hamur hazırlanır, metalden özel olarak hazırlanan demir kalıplar ocakta ısıtılır, hamurun içinden, kalıpla şeklini verecek şekilde hamur alınarak kızgın yağa atılır, kızaran hamurlar sıcak olarak, soğuk şerbete atılır, şerbetten çıkardıktan sonra soğuk olarak servis yapılır.



Gugucak Tatlısı/Helvası

- 3 Su Bardağı Un
- 4 Bardak Şeker
- 2 Su Bardağı Ceviz
- 3 Su Bardağı Su

YAPILIŞI

Un, tepsi ile fırında rengi değişene kadar yaklaşık bir saat arada karıştırılarak kavrulur, un soğuduktan sonra topaklanmasını önlemek için başka bir kabın içine elenir. Tencerede su ve şeker karıştırılarak şerbeti hazırlanır, kavrulmuş un kaşık ile yavaşça karıştırılarak şerbete ilave edilir, kısık ateşte hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırılır, tepsinin zeminine kavrulmuş un ve ceviz serpilir, hamur tepsiye alınarak cevizin üzerinde rulo haline getirilir. Bıçak ile yaklaşık 2cm ara ile yatay olarak kesilen parçalar servis tabağına alınır.

*Gugucak Helvası, düğünlerde, nişan törenlerinde geleneksel olarak yapılan tatlılar arasındadır. Kış mevsiminde kar yağdığında yapılmaktadır.



Cevizli Un Helvası

- 1 ay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Kaşık Tereyağı
- 2 Su Bardağı Un
- 2 Su Bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı İnce Dövülmüş Ceviz İçi

YAPILIŞI

Şerbeti için su ve Şeker tencerede kaynatılarak soğumaya bırakılır, başka bir tencerede tereyağı eritilir üzerine zeytinyağı ve un ilave edilerek kısık ateşte un kavrulana kadar (rengi koyulaşınca/un kokusu çıkınca) karıştırılır, hazırlanan Şerbet kavrulmuş olan helvanın üzerine dökülerek Şerbetini çekinceye kadar karıştırılır, Şerbetini tamamen çekince cevizleri ilave edilir, cevizlerin eşit olarak helvanın içinde dağılması için karıştırılır. Kaşık yardımı ile helvaya Şekil verilerek servis tabağına dizilir. Soğuk olarak servis yapılır.



İncir Uyutması

- 300 Gr. Kuru İncir
- 1 Litre Süt
- 1 Su Bardağı İri Dövülmüş Ceviz

YAPILIŞI

İncirlerin sap kısmı bıçak ile kesilir, kesilen yerden incirin içine ceviz doldurulur, yassı şekil verilerek tepsiye dizilir, incirlerin üzerini geçecek kadar ılık süt dökülür, üzeri kapak veya bez ile kapatılarak 2-3 saat kıvamını alması, mayalanması, sütün incirle bütünleşmesi için bekletilir(uyutulur). Soğuyunca ceviz ve kaymak ile servis yapılır.



Erik Papası

- 1 Kilo Kırmızı Erik (Kuru veya Taze)
- 1 Kase Mısır unu
- 1 Kase Toz şeker
- 1 Çay Bardağı Kırık Ceviz

YAPILIŞI

Erikler suda kaynatılarak yumuşatılır, süzgeçten geçirildikten sonra suyuna mısır unu ve şeker ilave edilerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar kaynatılır, sıcak olarak kaselere dökülür, soğuduktan sonra üzerine ceviz serpilerek servis yapılır.



Kül Tatlısı

- 1 Çay Bardağı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Küllü Su(*)
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı

Şerbet Malzemeleri

- 3 Su Bardağı Şeker
- 3 Su Bardağı Su
- Yarım Limon

YAPILIŞI

Küllü su elde etmek için, 2 kaşık odun ateşinden elde edilen kül, su bardağına alınır, üzerini kapatacak kadar su dökülerek karıştırılır, duru bir kül suyu elde etmek için bekletilir. Şerbeti için kabın içine şeker ve su dökülür, limon sıkılır, şekerin erimesi için karıştırılır, kül tatlısının şerbeti kaynatılmadan hazırlanmaktadır. Hamuru için yoğurt, küllü su, kabartma tozu, sıvı yağ kabın içine dökülür, yumurtası kırılarak yumuşak bir hamur elde edinceye kadar un ilave edilerek hamur haline getirilir. Hamurun üzeri kapatılarak 15 dk. dinlendirilir. Hamur tahtasının üzerine un serpilir, hamur iki eşit parçaya ayrılır, bezeler oklava ile orta kalınlıkta yufka şeklinde açılır, bıçak ile yaklaşık 4-5 cm boyutlarında kareler halinde kesilir, kareler elle ortasına doğru büzülerek fiyonk şekli verilir, kızgın yağda pembe renk alıncaya kadar kızartılır, sıcak olarak şerbetin içine atılır, şerbetin içinde 1-2 dk bekletilerek çıkartılır.

* Küllü su; odun ile yanan fırınlardan elde edilen kül, ince gözenekli elek ile elenir, külün üzerine su dökülerek bekletildikten sonra elde edilen duru suyu hamurun mayalanması ve kıvamı için kullanılmaktadır.



Ördek Burnu

- 1/2 Su Bardağı Su
- 1 Paket Kabartma tozu
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Ölçü zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi

Şerbet(*)

- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı su
- Yarım Limon

YAPILIŞI

Un, su, zeytinyağı ve kabartma tozu ile hamur elde edilir, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak oval şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilir, kurabiyelerin üzerine pekmez sürülerek orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbeti için şeker ve su bir tencerede kaynatılır, ocaktan almak üzere limon suyu ilave edilerek soğuması beklenir, fırından sıcak olarak çıkarılan kurabiyelerin üzerine dökülür, şerbetini çekmesi için tepsinin üzeri kapatılır. Tatlıların üzerine isteğe göre pekmez sürülerek servis yapılır.

*Şerbeti geleneksel olarak aynı ölçülerde pekmez ve su ile hazırlanmaktadır.



Şekerpare

- 1 Su Bardak Yoğurt
- 1/2 Su Bardağı Sıvı yağ
- 3 Adet Yumurta
- 4 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı İrmik
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Tutam tuz
- Yarım Limon (İçine sıkmadan atılır)
- 1 Kase Ceviz veya Fındık
- 4 Su Bardağı Su
- 4 Su Bardağı Şeker (Ilık dökülecek)

YAPILIŞI

Derin bir kabın içinde yoğurt, yumurta, irmik, sıvı yağ, tuz, kabartma tozu, un ile orta yumuşaklıkta (kulak memesi yumuşaklığında) hamur yoğrulur. Tepsi yağlanarak hamurdan ceviz büyüklüğünde hamurlar koparılarak yuvarlak şekil verilir, kurabiye tepsiye yerleştirildikten sonra ortasına fındık veya ceviz yerleştirilir. orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbeti için şeker ve su tencerede karıştırılarak kaynatılır, içine yarım limon daha keskin limon kokusu vermesi için sıkmadan atılır, birlikte kaynatılır şekerini tamamen eriyip kıvamı koyulaşmaya başlayınca şerbet soğumaya bırakılır. Kurabiyeler fırından çıkarıldıktan sonra hemen şerbeti dökülmez, şerbet ve kurabiyelerin ılık olması için beklenir, şerbeti döküldükten sonra tepsinin üzeri kapatılarak şerbeti çekmesi sağlanır.

*Tatlılara, geleneksel mutfak kültürü içinde tatlının şekerini azaltması, tatlının lezzetini arttırması ve tat vermesi dışında, "sevap için" "bir tutam, bir çimdik tuz" tatlılara ilave edilmektedir.



Hoşmerim

- 5 Lt Süt İle Yapılmış Taze Peynir
- 2,5 Su Bardağı İrmik
- 2 Su Bardağı Tereyağı
- 5 Su Bardağı Toz Şeker
- 12 Adet Yumurta Sarısı

YAPILIŞI

5 Kilo sütün içine peynir mayası karıştırılarak peynir mayalanır, tereyağı bir tencerenin içinde eritilir, üzerine irmik ilave edilerek kısık ateşte kavrulur, peynir mayalanmaya başladığında kaşık ile karıştırılarak kavrulmuş irmiğe eklenir, yumurtalar ayrı bir kabın içine kırılarak beyazlarından ayrılır, irmik ve peynir karışımına ilave edilir. Kısık ateşte kıvamı koyulaşınca kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırılır, şekeri döküldükten sonra şeker eriyinceye kadar karıştırmaya devam edilir, koyu muhallebi kıvamında olan karışım sıcak olarak tabaklara dökülür, soğuyunca servis yapılır.



Soğuk Pelte/Su Muhallebisi

-1 Su Bardağı Nişasta

-4 Su Bardağı Su

Şerbet Malzemeleri

-1 Kg Şeker

-1 Lt. Su

- 1 Çay Kaşığı Gıda Boyası/Kızamık Şekeri

YAPILIŞI

Nişasta ve su tencerede karıştırılır, ocağın üzerinde kısık ateşte muhallebi kıvamında pişirilir, sıcak olarak dikdörtgen şeklinde tepsiye dökülür, buzdolabında bekletilerek soğuması sağlanır. Bıçak ile yaklaşık 2cm.boyutlarında küp şeklinde kesilir. Su ve şeker tencerede kaynatılır, şeker eriyince içine renklendirmek için gıda boyası veya kızamık şekeri atılır soğuduktan sonra kesilmiş olan muhallebilerin üzerine dökülür, soğuk olarak servis yapılır.



Hanım Göbeği Tatlısı

- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Su Bardağı Un
- 2 Bardak Su
- 4 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Nişasta
- 1 Çorba Kaşığı İrmik
- 1 Çorba Kaşığı Şeker
- 1 Bardak Sıvı Yağ

Şerbet Malzemeleri

- 3,5 Bardak Şeker
- 3 Bardak Su

YAPILIŞI

Şerbeti hazırlamak için şeker ve su tencerede yaklaşık 30 dk kaynatılarak soğumaya bırakılır. Tencereye 2 bardak su ile tereyağı dökülerek kısık ateşte ısıtılır, ısınan suda tereyağı eriyince içine şeker, tuz ilave edilerek karıştırılarak katılaşması sağlanır. Hamur haline gelince ocaktan indirilerek bir kabın içinde soğumaya bırakılır. Hamur soğuyunca yumurtalar tekere teker kırılır, irmik ve nişastası ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir. Tavaya yağ dökülür, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlak şekil verilir, hamurun ortasına parmak ile çukur açılarak tavaya dizilir. Kısık ateşte hamurlar kızarıncaya kadar pişirilir, sıcak olarak soğuk şerbetin içine atılır, şerbetin içinde bekletmeden servis tabağına alınır. İsteğe göre ceviz ve kaymak ile birlikte servis yapılabilir.



Lor Kurabiyesi

- 400 Gr Tuzsuz Yağlı Lor
- 125 Gr Tereyağı
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Adet Yumurta
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2 Adet Limon Kabuğu Rendesi
- 2 Su Bardağı Un

YAPILIŞI

Oda sıcaklığında bekletilmiŐ yumuşak tereyağı, Şeker (1 ay bardağı ayrılır) lor ile birlikte bir kabın içine alınarak ırpıcı ile karıştırılır, karışıma, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu, yumurta ve un ilave edilir, bu sırada hamur sürekli karıştırılır. Hamur kıvam almaya başlayınca, hamur kabının üzeri örtülerek buzdolabında yaklaşık 20dk. bekletilir. Dolaptan çıkarıldıktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlak Şekil verilir, kurabiyeler düz bir kabın içine dökülen toz Őekere bulunarak yağlanmış tepsiye dizilir. 170 derece fırında 20 dk. zeri kızarıncaya kadar pişirilir.



Samsı Tatlısı

- 1 Bardak Zeytinyağı Yağı
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1/2 Su Bardağı Süt
- 1 Yemek Kaşığı Sirke
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 3 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Kırılmış Ceviz İçi

Şerbet Malzemeleri: 1 lt. Su, 1 kg Şeker, Yarım limon

YAPILIŞI

Bütün malzemeler birlikte yoğrularak hamur haline getirildikten sonra yaklaşık 30 dk. dinlendirilir. Şerbeti için un ve su bir tencerede kaynatılır, ocaktan almak üzere içine limon sıkılarak soğumaya bırakılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılarak oklava ile orta kalınlıkta yufka açılır, ceviz yufkanın tamamına serpilerek oklavaya sarılır, oklava içinden çekilerek çıkarıldıktan sonra 2 parmak kalınlığında kesilir. Derin bir kızartma kabının içine alınan zeytinyağında kızartıldıktan sonra soğuk şerbetin içine atılır, şerbetini çektikten sonra servis yapılır.



Paşa Künkü

- 3 Su Bardağı Un
- 3 Adet Yumurta
- 1Su Bardağı Kül Suyu
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 100 Gr Kaymak
- Ceviz veya Antepfıstığı
- Tuz

Şerbet Malzemeleri: 4 Su Bardağı Su/4 Bardak Şeker

YAPILIŞI

Un, yumurta, tuz, kül suyu ve su ile hamur hazırlanarak oklava ile açılır, baklava yufkası inceliğinde açılan hamur on santim kalınlığında şeritler halinde kesilir, hamurun ucuna çatal takılarak çatalla rulo yapılır ve bu şekilde kızgın yağda kızartılır. Şerbeti için tence-rede şeker ve su karıştırılarak şeker eriyene kadar kaynatılır, soğumaya bırakılır. Kızaran hamurlar sıcakken soğutulmuş şerbetin içine atılarak bekletilir. Şerbetten çıkartılan paşa künkleri tabağa alınır, kaymak, fıstık veya ceviz ile servis yapılır.



Dut Tatlısı

- 1 Bardak Zeytinyağı
- 1 Bardak Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat
- 2 Bardak Ceviz
- **Şerbet Malzemeleri:**2 Su Bardağı Şeker/1 Su Bardağı Su, Yarım Limon

YAPILIŞI

Bir kabın içinde ceviz dışında bütün malzemeler karıştırılarak hamur haline getirilir, hamurda ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak, elle avuç içi büyüklüğünde açılır, içine kırık ceviz konur, oval şekil verilerek kapatılır, yağlanmış tepsiye dizilerek orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbeti için şeker ve su bir tencerede karıştırılarak şeker eriyene kadar kaynatılır, ocaktan almak üzere limon suyu ilave edilir, kıvamını almaya başladığı zaman soğumaya bırakılır, fırından sıcak olarak çıkarılan kurabiyelerin üzerine dökülerek şerbetini çekmesi için üzeri kapatılır.



Yaban Mersini Reçeli

- 2.5 Su Bardağı Su
- 2.5 Su Bardağı Şeker
- 500 gr Yaban Mersini
- 1 Yemek Kaşığı Limon Suyu

YAPILIŞI

Su ve şeker tencerede 15 dakika kaynatıldıktan sonra yaban mersinleri ilave edilir, 15 dk karıştırılmadan kaynatılır, daha sonra yaban mersinleri, tahta kaşıkla hafifçe karıştırılarak üzerindeki köpüğü alınır, yaklaşık 30 dk pişirilen yaban mersinlerinin üzerine limon suyu dökülür, kıvamını ayarlamak için kaynayan reçelden bir kaşık ayrı bir kabın içine alınır, reçel soğudukça katılaşır, tencere ocaktan alınır, kepçe yardımı ile kavanozlara doldurularak soğuduktan sonra kapakları kapatılır. Yaban mersini reçeli sabah kahvaltıları başta olmak üzere pasta yapımında kullanılmaktadır.



KAYNAKÇA

- AKBAYGİL, Işıl – İNALCIK, Halil – ASLANAPA, Oktay, Tarih Boyunca İznik, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2004, 313 Sayfa.
- Evliya Çelebi Seyahatnamesi Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 305 Numaralı Yazmanın Transkripsyonu Dizini, Çev. KAHRAMAN, S.Ali – DAĞLI, Yücel, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2006. 326 sayfa.
- Ebu Abdullah Muhammet İbn Batuta Tanci, İbn Batuta Seyahatnamesi, Çev. AYKUT, A. Sait, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2021, 761 sayfa.
- Evliya Çelebi Seyahatnamesi- Bursa Bolu, Trabzon-Erzurum-Azerbaycan- Kafkasya- Kırım Girit, Günümüz Türkçesiyle, Hazırlayan; DAĞLI, Yücel – KAHRAMAN, S. Ali, Yapı Kredi Yayınları, 2-Cilt, İstanbul 2004, 644 Sayfa.
- GEDİK, Ahmet- KONDAKÇI Zedal. Osmanlıdan Cumhuriyete Bursa Mutfağı Cennet Sofrası, Bursa Valiliği Kültür Hizmetleri Serisi, Bursa 2019, 320 sayfa.
- KONDAKÇI Zedal, Zeytin Ağacının Gölgesinde Bursa'da Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü, IX. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 2018, 311-327 sayfa.



Tacir Kanyonu

TEŞEKKÜRLER

- Ayşe YILDIZER, 1960 İznik doğumlu, İlkokul Mezunu
- Hamiyet PEŞTE, 1944 İznik doğumlu, İlkokul Mezunu.
- Ziyet SAKA, 1972 İznik/ Göllüce, İlkokul Mezunu.
- Vedat BAKIR, 1958
- Mehmet SARI, 1970, Göllüce, İZNIK
- Hüseyin YAVAŞ, 1927, Çakırca, İZNIK
- Ayşe SARGIN-1972
- Sevim Pirpir,1963, Çayırpınar Köyü İznik
- Fatma DÖNMEZ, 1964 İznik Dereköy
- Hasibe ÇİÇEK, 1962 İznik/Derbent Doğumlu, Lise Mezunu
- Dilek Ar, 1982 İlkokul
- Zeliha PEŞTE, 1972 İznik, Üniversite Mezunu.
- Hasip Kıran, 1980 Yüksekokul
- Selma YAVUZ, Yörükler Mahallesi
- Gönül YAVUZ, Yörükler Mahallesi
- Nazmiye SEVİM, Çakırca Mahallesi
- Merve ÇAKIR, Elbeyli Mahallesi
- Gülten EFE, Elbeyli Mahallesi
- Sibel BODUR, Elbeyli Mahallesi
- Hanife Turan,1969 İlkokul Mezunu
- Nebahat Çil, 1977 Önlisans Mezunu
- Asiye Çil, 1967, ilkokul Mezunu
- Sema Aydın. 1988 Lise Mezunu





Bursa
İl Kültür ve Turizm
Müdürlüğü



İZNIK BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Selçuk Mah. Rauf Denктаş Cd. No: 4 İznik / Bursa
Tel: 0224 757 1010 Faks: 0224 757 8191

ISBN 978-605-71901-0-9

