



T.C.
ORDU VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Ordu Mutfak Kültürü

Doğal ürünler, sağlıklı beslenme ve
nefis yemekleriyle...



Ordu Mutfak Kültürü

Ordu mutfağı, yörenin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiştir. Ordu'nun balık, sebze, meyve yönünden zengin Karadeniz kıyısında, dağ - yayla ve deniz kültürünün iç içe olduğu bir yörede bulunması mutfağını zenginleştirmiştir. Balıkçılık, fındık, mısır tarımına, arıcılık ve yaylacılığa bağlı ekonomi Ordu mutfağının oluşmasında önemli etkendir.

İl içerisinde kıyı kuşağı ve kıyı ardı (yüksek kesimler) gibi alt yörelerde coğrafi koşullardaki değişikliğe bağlı olarak halkın yiyecek ve içeceklerinde farklılıklar görülmektedir.

Kıyı kuşağı yağışlı ve ılıman iklime sahip olduğundan bitkisel ve hayvansal (özellikle balık) temelli beslenmektedir. Özellikle Perşembe, Gülyalı ve Fatsave Ünye ilçeleri balık, bal, et, köfte ve ekmeği ile ünlüdür. Perşembe Karadeniz'in doğal liman özelliğine sahip nadir kıyılarına sahiptir. Bölge genelinde Perşembe kıyılarında olta ve ağlar ile avlanan mezgit balığı çok talep görmektedir. Beyaz etli mezgit balığının tavasası ve buğulaması lezzetli bir şekilde yapılır. Her tür balığın avlandığı Perşembe'de son yıllarda kültür balıkçılığı da gelişmiştir. Buna bağlı olarak hamsi, levrek ve somon balığı günümüzde sofralarda çok sık görülmektedir.

Yükseklere çıkıldıkça iklimin nispeten sertleştiiği (kar daha fazla yağmakta, daha uzun yerde kalmakta vs.) yayla kültürüne geçilmektedir. Mesudiye, Kabadüz, Kumru, Gölköy, Korgan, Gürgentepe, Aybastı, Kabataş, Akkuş yörelerinde yaylalara bağlı olarak yapılan hayvancılık uzun yıllardır temel geçim kaynaklarından biridir. Bu nedenle etli-hamurlu, mısır, patates ve buğday ürünlerinin bu yörelerde sofraya gelme sıklığı fazladır. Kıyı kuşağında sığır eti, yükseklerde özellikle yaylalarında ise koyun eti tüketimi daha fazladır. Kapalı toplum yapısına sahip yüksek rakımlı coğrafiyalarda yakın zamana kadar geleneksel mutfak kültürünün korunduğu görülmektedir.

Ordu mutfağı, tarihsel gelişim süreci içerisinde aldığı göçlerle zenginlik ve çeşitlilik kazanmıştır. Yörede yaşayanların örf ve adetleri, gelenek ve görenekleri ile şekillenmektedir. Özellikle gürcü yemekleri ile Ordu mutfağı zenginleşmiştir.

Ordu mutfağına, balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar hakimdir.



ÇORBALAR

- 1- Pancar Çorbası
- 2- Isırgan Çorbası
- 3- Kabak Çorbası
- 4- Beyaz Mısır Çorbası
- 5- Balık Çorbası
- 6- Gendeme Çorbası



Pancar (Kara Lahana) Çorbası

Malzemesi

1 bağ pancar, 1,5 su bardağı barbun fasulye, 1 baş soğan, 1 tane acı biber, 1 su bardağı mısır unu, 1/2 çay bardağı pirinç, 1/2 çay bardağı bulgur, 1/2 çay bardağı haşlanmış mısır, 1- 2 kaşık yağ, yeteri kadar tuz

Yapılışı:

Pancar temizlenip yıkanır. İnce ince doğranır. Bir tencerede yağ eritilir. İncecik doğranmış soğanlar bu yağda penbeleşinceye kadar kavrulur. Pancarın yeşil rengini koruması için kaynayan suya önce tuz atılır. Sonra doğranmış pancar ile önceden haşlanmış fasulye katılır. Birlikte epeyce kaynadıktan sonra, elenmiş mısır unu kaynayan yemeğin içine elle azar azar dökülerek, tahta kaşıkla topaklaşmaması için devamlı karıştırılır. Yemek ocaktan indirilmeye yakın bir parça acı biber ilave edilir. Arzuya göre iç yağı bir tavada yakılarak yemeğin üzerine gezdirilir. Daha sonra servis yapılır.





Isırgan Çorbası

Malzemesi

½ kg. Isırgan, 1 adet kuru soğan, 1 tutam yaş veya kuru nane, 3 diş kuru veya yeşil sarımsak, 1 çorba kaşığı tereyağ, 2-3 çorba kaşığı mısır unu, 2 çorba kaşığı salça, ½ su bardağı bulgur veya pirinç, 1 tutam yeşil pırasa yaprağı, 1 tutam pezik, 2 adet acı biber, su (miktarı çorba kıvamı)

Yapılışı

Isırgan, pezik, pırasa ince ince doğranıp kaynar suya eklenir. 2 adet kırmızı biber konulur. İyice kaynayınca un ilave edilir. İnmesine yakın nanesi doğranır. Piştikten sonra ince ince doğranmış sarımsak ve soğan tereyağında salça ile birlikte kızdırılır. Bu sos çorbanın içine dökülüp, bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır.





Kabak orbası

Malzemesi

Yarım kilo kış kabağı
(il kabağı),
250gr. beyaz fasulye,
1 kaşık tereyağı,
1 kaşık tuz, salça,
maydanoz.

Yapılışı

Kabağı dış kabukları soyularak kare şeklinde doğranır. Bir tencerede yağ eritilir. Salça ilave edilir. Daha sonra hazırlanan kabak ile önceden haşlanmış fasulye tencereye konularak karıştırılır. Birlikte kavrulur. Belli bir miktar su katılır ve kaynatılır. Pişmesine yakın tuz ilave edilir. Piştikten sonra üzerine maydanoz doğranır, ateşten alınarak sıcak servis yapılır.



Beyaz Mısır Çorbası

Malzemesi

2,5 su bardağı beyaz mısır yarması, 1 su bardağı kuru fasulye,tuz, tereyağ veya sıvıyağ ,yoğurt, pul biber,nane

Yapılışı

Akşamdan ayıklanan mısır ve fasulye derin bir tencerede ıslatılır. Ertesi günü mısır ve fasulye karışımı yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra ayrı bir servis kabına alınır.

Servis yapılacağı sırada önce yoğurt çorbanın üzerine dökülür.Daha sonra, küçük bir tavada yağ, nane ve pul biber kızdırılarakyoğurdun üzerine dökülür. Servis yapılır.





Balık orbası

Malzemesi

250 gr. Karagöz balığı,
100 gr. Un,
100 gr tereyağ,
200 gr havuç,
5 adet defne yaprağı,
1 orba kaçığı sirke.

Yapılışı

Yağ un ile birlikte kavrulur, soğuk su ile kıvama gelene kadar açılır, kaynadığında minik küpler halinde doğradığımız havuç ve defne yaprağı konulur. Havuç pişene kadar kaynatmaya devam edilir. Diğer yanda balık temizlenip çok kısık ateşte biraz suyla haşlanır, soğuyan balık kılıklarından ayrılıp, ister didiklenerek, ister küp küp doğranarak kaynayan çorbaya atılır ve kaynatmadan ateşin altı kapatılıp, çorbanın içinden defne yaprakları çıkartılarak demlenmeye bırakılır.





Gendeme Çorbası

Malzemesi

200 gr. gendeme
(Buğday),
1 su bardağı yoğurt, 1
yumurta sarısı,
1 çorba kaşığı un,
iki kaşık tereyağ,
nane, kırmızı toz biber.

Yapılışı

Bir gün önceden gendeme ıslatılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra süzülür. Ayrı bir kaptaki gendemenin 4 katı su konup kaynatılır, gendeme içine atılır. Pişirilir. Ayrı bir kaptaki bir kaşık tereyağ ile un kavrulur az su katıp açılır, sos tencerede kaynayan çorbaya ilave edilir. Yoğurtla yumurta sarısı çırpılıp çorbaya sürekli karıştırılarak ilave edilir. Tereyağda kızartılan nane ve kırmızı toz biber çorbanın üzerine gezdirilip, çorbanın altı kapatılır.



ETLİ YEMEKLER

- 1- Yahni
- 2- Keşkek (Gendeme)
- 3- Pancar Döşemesi
- 4- Zetiyanı
- 5- Gürcü Kavurması
- 6- Akkuş Kuru Fasulyesi





Yahni

Malzemesi

1 Kg. yağlı dana kuşbaşı et, 5 baş kuru soğan, 2 Baş sarımsak, 5 adet Patates, salça, Tereyağı veya zeytinyağı, karabiber.

Yapılışı

Önce, kuşbaşı et bir tencerede suyunu salıp, çekene kadar pişirilir. Diğer tarafta az zeytinyağı ile doğranmış soğan ve salça kavrulur. Tereyağı ilave edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine çorbalık şekilde doğranmış patates ilave edilir. Patates biraz kavrulduktan sonra üzerine diğer tarafta pişirdiğimiz et ve kaynar su konularak pişirmeye bırakılır. Yemeğin pişmesine yakın, doğranmış sarımsaklar ilave edilir. Tuz, karabiber katılıp yemeğin altı kapatılır.



Keşkek (Gendeme)

Malzemesi

2 kg. keşkeklik buğday,
bir kilo bütün tavuk, 2
su bardağı 500 gr. kuru
fasulye, 200gr. tereyağı,
tuz.

Yapılışı

Keşkeklik buğday akşamdan ayıklanıp, suyu durulanana kadar yıkanır, bu en az 5-6 kez demektir. Sonra su konulup, bir taşım kaynatılır ve ağı hiç açılmadan sabaha kadar bekletilir. Tereyağ tencereye eritmeden bırakılır, üzerine temizlenmiş tavuk açılarak kapatılır. Sonra şişmiş buğday konulup, üzerini biraz geçecek kadar soğuk su koyup ateşe bırakılır. Kaynamaya başladığı an ateş kısılır. Kısık ateşte hiç karıştırılmadan tavuk üzerine çıkana kadar pişirilene kadar asla karıştırılmaz. Tavuk suyun yüzüne çıkmaya başlayınca ve suyunu çekince kepçe ile tavuğun kemikleri toplanır ve iyice karıştırılarak özleşmesi sağlanır.

Daha sonra, tabaklara alınıp üzerine kızdırılmış tereyağ sos dökülüp servis edilir.



Pancar Döşemesi

Malzemesi

2 bağ pancar (kara lahana),
2 adet soğan, 1 çay bardağı
pirinç veya bulgur,
250 gr. dana kıyma veya
kemikli et,
1 yemek kaşığı salça,
1 yemek kaşığı tereyağı,
1 fincan sıvıyağ,
2-3 adet acı biber, tuz.

Yapılışı

Pancarlar ayıklanıp yıkanır ve ince doğranır, kaynayan suya atılarak 2-3 dakika haşlanır. Süzgece alınır, soğanlar ince doğranır, kıyma ile kavrulur. Haşlanmış pancarlar bu karışıma eklenip karıştırılır, üzerine sıcak su konulup harlı ateşte pişmeye bırakılır. Ayıklanıp yıkanmış pirinç veya bulgur ve acı biber ilave edilerek pişirilir.

Not : Bu orba, taneli çorba kıvamından biraz daha koyu olmalı.



Zetyani

Malzemesi

Safran, Ceviz, Sarımsak,
Bütün tavuk, Tavuk suyu,
Tuz

Yapılışı

Bütün tavuk bir tencerede haşlanır. Haşlanan tavuk soğuduktan sonra didiklenir. Mutfak robotunda ceviz,safran, sarımsak hazır tavuk suyumuzla birlikte çekilir. Bu karışım bir kaba konur ve içerisine didiklediğimiz tavuğu ilave edilir. Zetyani dinlenmesi için buzdolabına konur ve soğuk servis edilir..



Gürcü kavurması

Malzemesi

2Soğan, Salça, Sarımsak,
Kinzi, Kuşbaşı et, Zabrana
baharat çeşidi, Çeviz, Mısır
unu kavurması, Maydanoz,
Tuz, Kırmızı Pul biber,
Tereyağ

Yapılışı

Kuşbaşını önce pişiriyoruz, soğan salça koyuyoruz.
Maydanoz ekliyoruz. Piştikten sonra kinzi, sarımsak,
zaprana, kırmızı biber, ceviz içi, mısır unu kavurması
ekliyoruz.



Akkuş Kuru Fasulyesi

Malzemesi

½ kg Akkuş Kuru Fasulyesi, 1 baş orta soğan, 1 yemek kaşığı salça, 100 gr kıyma, Tuz, Pul biber, Tereyağ

Yapılışı

Fasulye akşamdan ıslatılır. Soğan ince ince doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma ve salça ilave edilerek 2-3 dakika daha kavrulur. Akşamdan ıslatılmış ve süzölmüş fasulyeler üzerine dökölür. Tuz ve üzerine sıcak su ilave edilir ve kaynamaya başlayınca ateşin altı kısılarak fasulyeler yumuşayınca kadar pişirilir. Arzuya göre içine pul biber ilave edilir. Sıcak servis yapılır.



SARMALAR

- 1- Etili Pancar Sarması
- 2- Mısır Unlu Kara Lahana Sarması
- 3- Mısır Yarmalı Aş Sarması
- 4- Zeytinyağlı Kara Lahana (Pancar) Sarması
- 5- Beyaz Lahana (Kelem) Sarması



Etli Pancar Sarması

Malzemesi

3 bağ pancar (kara lahana),
yarım kg. dana kıyma, yarım
kilo kaburga et, 4 adet
soğan, 1su bardağı pirinç,
1 yemek kaşığı tereyağ, 1
fincan sıvıyağ, yarım demet
maydanoz, 1 yemek kaşığı
salça, tuz-karabiber.

Yapılışı

Pancar saplarından ayrılır, kaynar suda hafif diri kalacak şekilde haşlanır ve soğuk suya alınıp süzülür. Ayrı bir kapta kıyma ince kıyılmış soğan, yıkanmış pirinç, maydanoz, salça, tuz ve karabiber ve biraz su ilave edilip yoğrulur. Pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde düz tabağa yayılır, hazırlanan içe arasına koyulur 2-3 cm eninde küçük sarılır. Tencereye düzgün şekilde dizilir, aralarına kuşbaşı kemikli et yerleştirilir. kalan salça sıcak suda ezilir, dolmanın üzerine ilave edilir. Dağılmaması için dolmaların üzerine tabak kapatılır. Kaynamaya bırakılır, üzerine tereyağı ve sıvı yağ ilave edilir. Suyu ıekerse sıcak su ilave edilerek pişirilir. Pişme suyu yarı yarıya kalması gerekir.



Mısır Unlu Kara Lahana Sarması

Malzemesi

1 bağ kara lahana, 3 su bardağı mısır unu, yarım bağ maydanoz, 1 adet soğan, 4-5 diş sarımsak, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kara biber, 1 ak kaşığı nane, bir tatlı kaşığı tuz, yarım çay bardağı yağ, 1 yemek kaşığı salça, garnitür olarak limon ve domates, tamamlayıcı olarak köy yoğurdu.

Yapılışı

Önce kara lahana rengini ve canlılığını kaybetmeden haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suda soğutulur. İç harcı için soğan, yağ ve salça kavrulur. Üzerine su konup kaynatılır, sonra mısır unu topaklanmayacak şekilde suya karıştırılır, muhallebi gibi göz göz olana kadar pişirilir, Biraz piştikten sonra maydanoz, pul biber, kara biber ve tuz konulur. Piştikten sonra ateşten alınır karalahananın içine i konarak parmak gibi sarılır. Pişirmek için tencereye dizilir. Üzerine dolmaları geçmeyecek şekilde sıcak su konulur. Pişirdikten sonra servis tabağına konulur. Garnitürleriyle süslenir ve soğuk olarak servis edilir.



Mısır Yarmalı Aş Sarması

Malzemesi

- 3 bağ kara lahana (pancar),
- 1 su bardağı mısır yarması,
- ½ su bardağı bulgur,
- 4 adet soğan,
- 1 yemek kaşığı salça,
- 2 yemek kaşığı tereyağ,
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ,
- 1 bağ maydanoz,
- 1 kase süzme yoğurt,
- 4-5 diş sarımsak,
- 1-2 adet patates, tuz,
- kırmızı biber, nane.

Yapılışı

Pancar saplarından ayrılır. Kaynayan suda hafif diri kalacak şekilde haşlanır. Soğuk suya alınıp, süzgeçte süzülür. Mısır yarması ılık suda ıslatılır. Soğanlar ince kıyılır. Yağ ile salça hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayıklanıp yıkanmış bulgur, mısır yarması ve tuz ilave edilir. 1 bardak sıcak su ilave edilip kısık ateşte pilav gibi çektirilerek pişirilir. İçine maydanoz, ince doğranmış sarımsak ve nane ilave edilip, karıştırılır. Haşlanmış pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde tabak üzerine serilerek, hazırlanan içten konulur. 2-3 cm eninde küçük sarılır. Tencereye düzgün bir şekilde dizilir. Soğan ve patates dilimleri konulur. Üzerine ağırlık yapması için bir tabak kapatılır. Sıcak su ilave edilir, kalan tereyağ ve sıvıyağ üzerine gezdirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır. Arzu edilirse üzerine yağda kızdırılmış kırmızı pul biber de konulabilir.



Zeytinyağlı Kara Lahana (Pancar) Sarması

Malzemesi

Bir ay bardağı sıvı yağ, bir adet soğan, bir çorba kaşığı salça, bir tatlı kaşığı pul biber, bir su bardağı piriç, tuz, 1 diğ sarımsak, 4-5 yaprak maydanoz, karabiber, 2 bağ kara lahana.

Yapılığı

Seilip yıkanan lahanalar bir güzel hağlanır. Hağlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İinin hazırlanığı için ısıtılmığ tencereye sıvı yağ, soğan, sarımsak, salça konularak güzelce kavrulur. Kavrulan soğanın içine piriler ilave edilir. Bir bardak su katılarak pılav gibi dinlendirilir. Hazırlanan içi lahanalara sararak doldurulur. Hazırlanan dolmalar bir tencereye alınır. zerine çıkıncaya kadar sıcak su konur. Sıvı yağ ve tuzu eklenerek 20 -25 dakika piğirilir. Piğen sarmalar servise hazır hale getirilir.



Beyaz Lahana (Kelem) Sarması

Malzemesi

Bir ay bardağı sıvı yağ, bir adet soğan, bir çorba kaşığı salça, bir tatlı kaşığı pul biber, bir su bardağı pirinç, tuz, 1 diş sarımsak, 4-5 yaprak maydanoz, karabiber, 1 top beyaz lahana

Yapılışı

Seilip yıkanan lahanalar bir güzel haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İinin hazırlanışı için ısıtılmış tencereye sıvı yağ, soğan, sarımsak, salça konularak güzelce kavrulur. Kavrulan soğanın içine pirinçler ilave edilir. Bir bardak su katılarak pilav gibi dinlendirilir. Hazırlanan içi lahanalara sararak doldurulur. Hazırlanan sarmalar bir tencereye alınır. zerine çıkıncaya kadar sıcak su konur. Sıvı yağ ve tuzu eklenerek 20 -25 dakika pişirilir. Pişen sarmalar servis tabağına alınarak servise hazır hale getirilir.



BALIK YEMEKLERİ

- 1- İçli Tava
- 2- Hamsi Köftesi
- 3- Hamsi Tava
- 4- Levrek Buğulama
- 5- Mezgit Buğulama
- 6- Mezgit Tava



İçli Tava

Malzemesi

1 kg hamsi, 1/2 kg
pirinç, 100gr kuru üzüm, 5
baş orta büyüklükte soğan,
İç fıstığı, maydanoz, tuz,
karabiber, nane, zeytinyağı

Yapılışı

Hamsiler ayıklanarak kılıçları çıkarılır. Yıkılır ve tuzlanır. Bir tencereye yağ konur. Önce iç fıstık, sonra sıra ile kuru üzüm, soğan ve yıkılmış pirinç yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç seviyesine kadar kaynamış su katılarak tencerenin ağzı kapatılır. Pirinç yarı pişme durumunda iken ateş kısılır. Üzerine yağ dökülür. Karabiber, Nane ve maydanoz ilave edilir. İç pilav dinlendirmeye bırakılır. Yağlanmış tepsiye hamsiler açılarak sırt kısmı yere gelecek şekilde dizilir. Tepsinin kenarına da hamsiler düzgün bir şekilde yerleştirilir. Hazırlanan iç pilavı tepsiye dökülür. Kaşıkla düzeltilir. Kenarındaki hamsiler pilavın üzerine kapatılır. Ayrıca pilavın üst kısmı tamamen kapanacak şekilde hamsiler dizilir. Üzerine yağ gezdirilir. Kızgın fırında hamsiler kızarıncaya kadar pişirilir.



Hamsi Köftesi

Malzemesi

1 kg. hamsi,
1 yumurta,
1 baş orta büyüklükte soğan,
1 çorba kaşığı salça,
2 yemek kaşığı un,
bayat ekmeğin içi.
Köfte baharı, maydanoz,
sarımsak, tuz

Yapılışı

Hamsiler ayıklanarak kılçıkları çıkarılır. Yıkayıp tuzlanır. Üzerine bayat ekmeğin içi ufalanarak yumurta, salça, un, köfte baharı dövülmüş sarımsak, maydanoz ve rendelenmiş soğan ilave edilir. Hepsini birlikte iyice yoğrulur. Köfte şekli verilip yağda kızartılır.



Hamsi Tava

Malzemesi

1 kg hamsi,
1 ay bardağı zeytinyağı,
biraz mısır unu,
limon, tuz.

Yapılışı

Hamsiler ayıklanarak yıkanır ve tuzlanır. Hamsinin iki tarafı da unlanır. Bir tavada yağ kızdırılır. Hamsiler tavaya düzgün bir Şekilde yerleştirilir. Hamsiler kızartılır. Tavanın kendi kapağı ile çevrilerek diğer tarafı da aynı Şekilde kızartılır servis tabağına alınır üzerine limon sıkılır.



Levrek Buğulama

Malzemesi

1 kg. levrek,
1 domates,
10 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı sıvı ve
1 yemek kaşığı tereyağ,
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Temizlenmiş, lekerde şeklinde doğranmış, yıkanmış balıklar tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun ölçüde tepsiye koyulur. Suyu üzerine eklenir, domates püre halinde doğranır ve sarımsaklar iri iri doğranır. 5-10 dk. normal ateşte pişen yemeğe sıvı ve tereyağı konulur ve kapağı kapatılır. Ateşin altı açılır ve harlı ateşte 30-35 dk. pişirilerek sıcak servis yapılır.



Mezgit Buğulama

Malzemesi

1 kg. mevgit,
2 yeşil biber,
1 domates,
1/2 su bardağı su,
1 yemek kaşığı sıvı ve
1 yemek kaşığı tereyağ,
bir tatlı kaşığı

Yapılışı

Temizlenmiş, yıkanmış mezgit balığı tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun ölçüde tepsiye koyulur. Suyu üzerine eklenir, domates püre halinde doğranır ve biberler tercih edilen boyutta üzerine doğranır. 5-10 dk. normal ateşte pişen yemeğe sıvı ve tereyağı konulur ve kapağı kapatılır. Ateşin altı açılır ve harlı ateşte 15-20 dk. pişirilerek sıcak servis yapılır.



Mezgit Tava

Malzemesi

1 kg. mezgit, sıvıyağ, mısır unu,tuz

Yapılışı

Balık temizlenip ayklanır. Yıkandıktan sonra süzgeçte süzülerek tuzlanır. Mısır ununa batırılan balıklar kızgın sıvıyağında her iki tarafı kızartılarak pişirilir. Servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.



ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER

- 1- Pancar (Kara Lahana) Diblesi
- 2- Fasulye Turşusu Diblesi
- 3- Fırın Fasulyesi Kavurması
- 4- Galdirik Kavurması
- 5- Kabak Kabuğu Kavurması
- 6- Hoşkıran Kavurması
- 7- Melocan Diblesi
- 8- Melocan (Diken ucu) Kavurması
- 9- Pezik (Pazı) Kavurması
- 10- Mantar (Tirmit) Kavurması
- 11- Sakarca Kayganası
- 12- Sakarca Mihlaması
- 13- Top Köfteli Pezik(Pazı) Yoğurtlaması
- 14- Uçkur Kabak Kavurması
- 15- Uçkur Kabak Yoğurtlaması
- 16- Lobyе
- 17- Kabak Kayganası





Pancar (Kara Lahana) Diblesi

Malzemesi

2 bağ Pancar (kara lahana),
3-4 adet orta boy soğan,
1 fincan sıvıyağ,
1 su bardađı piriń, tuz-karabiber.

Yapılışı

Pancar temizlenip yıkanır. İnce kıyılır, kaynamış suyun içerisine önce rengi kararmaması için tuz ilave edilir. Yıkanmış ve kıyılmış pancar kaynayan suya atılır. Bir taşım kaynadıktan sonra piriń ilave edilir. Pancar ve piriń birlikte yumuşayınca kadar kaynatılır. Ocaktan alınarak süzgeçten süzülür. Sođumaya bırakılır, diğer tarafta sıvıyağ tencere konulur, ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Suyu iyice süzölmüş pancarlar ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenir, karıştırılarak pişirilir.



Fasulye Turşusu Diblesi

Malzemesi

1,5 kg. fasulye turşusu,
5 adet orta boy soğan,
 $\frac{3}{4}$ su bardağı pirinç,
pul biber,
3 kaşık fındık yağı

Yapılışı

Fasulye turşusu küçük küçük doğranır, diğer yanda kaynayan suya pirinçle birlikte konulup haşlanır, pirinç şiştiğinde süzülür. Zeytinyağında soğan salça kavurulur üzerine haşlanmış fasulye konup, karıştırılarak kapatılır.



Fırın Fasulyesi Kavurması

Malzemesi

1 çorba kasesi dolusu fırın fasulyesi, 50-100 gr. az yağlı kıyma veya kuşbaşı dana eti, 2 adet kuru soğan, 2 adet domates, 1 kahve fincanı bulgur veya pirinç, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz-pul biber.

Yapılışı

Fırın Fasulyesi haşlanır, doğranmış soğan tencereye konur, et ilave edilip kavrulur. Küp doğranmış domates yada salça ilave edilir. Yeterince su konur ve kaynatılır. Haşlanmış olan fasulye karışıma eklenir ve pişirmeye bırakılır. Pişmesine yakın pirinç veya bulgur ilave edilir.

Not : Eylül-Ekim aylarında, taze fasulyeler kılıçları temizlenip, taş fırında kurutulur.



Galdirik Kavurması

Malzemesi

1 bağ galdirik,
3-4 adet yeşil veya
kuru soğan,
yarım demet maydanoz,
yarım çay bardağı sıvı yağ,
1 yumurta, pulbiber, tuz.

Yapılışı

Galdirik temizlenip yıkanır, ince doğranır, tuzlu kaynar suda haşlanır. Üzerinden soğuk su geçirilir. Bir tencereye sıvı yağ konur. Doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber ilave edilip galdirik eklenir ve karıştırılarak kavrulur. Kıyılmış maydanoz, çırpılmıő yumurta eklenip servisi yapılır.

Not: Ordu'da yetişen bir bitkidir. Galdirik saplı, yeşil yapraklı bir bitki olup, ilkbahar ve yaz aylarında yetiőir. Sadece gövde kısmı yenir.



Kabak Kabuğu Kavurması

Malzemesi

Bir orta boy kara kabağın
kabuğu,
1 su bardağı kadar
haşlanmış fasulye tanesi,
1 orta boy soğan,
1 yemek kaşığı salça,
1 silme yemek kaşığı tuz,
yarım çay bardağı fındık
yağı,
3 su bardağı su

Yapılışı

Soyulan Kara kabak kabuğu kaynar suda haşlanır.
haşlanmış kabak kabuğunu ve fasulye tanelerini
sotelemekte olduğumuz salçalı yağlı soğanın içine
koyuyoruz, 1-2 kez karıştırıyoruz



Hoşkiran Kavurması

Malzemesi

1 baş hoşkiran,
2 baş kuru soğan,
zeytinyağı,
tuz,
karabiber,
pul biber

Yapılışı

Ayıklanan hoşkiranlar ıspanak şeklinde doğranır. Yumuşayıncaya kadar haşlanır. Yıkandıktan sonra süzgece alınır ve suyunun süzülmesi beklenir. Ayrı bir kaptaki ince doğranmış soğanlar sıvı yağ ile birlikte penbeleşinceye kadar kavrulur. Süzgeçteki hoşkiranlar el yardımıyla suyu iyice sıkılır, kavrulmuş soğanların üzerine ilave edilir. Sırasıyla tuz ve karabiber de ilave edilerek iyice karıştırılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine pul biber dökülerek servis yapılır.



Melocan Diblesi

Malzemesi

1 kilo melocan,
bir su bardağı pirinç,
iki orta boy soğan,
iki diş sarımsak,
bir baş maydanoz,
pul biber,
kara biber, tereyağ,
sıvı yağ.

Yapılışı

Melocan temizlenip ayıklandıktan sonra soğuk suya atılarak kaynatılır, pirinci atılarak yumuşayınca kadar haşlanır. Diğer bir tencereye soğanı, sarımsağı ince ince kıyıp yağ ekleyerek kavur. Daha sonra süzdüğümüz malzemeleri içine ilave edip karıştırılarak tuzu, baharatları, ince doğranmış maydanoz koyulup demlenmeye bırakılır. Daha sonra servis tabağına alınır kenarları havuç dilimleriyle süslenir ve servise hazır hale getirilir.



Melocan (Diken ucu) Kavurması

Malzemesi

1 kg. melocan,
2 baş kuru soğan,
3-4 baş yeşil soğan, Sıvıyağ,
1-2 diş sarımsak.

Yapılışı

Ayıklanıp yıkanan melocanlar soğuk suya konulup, suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Süzgeçte süzülür. Küçük küçük doğranarak suyu sıkılır. kızgın yağda soğanlar iyice kavrulur. Bir iki diş sarımsak doğranır. Melocanlar içine konular ve soğanlarla özlenmesi için kısık ateşte biraz pişmesi sağlanır. Servis tabağına alınarak, servis yapılır.



Pezik (Pazı) Kavurması

Malzemesi

2 bağ pezik (pazı),
2 adet soğan,
2 fincan pirinç,
1 çay bardağı sıvıyağ,
tuz-karabiber

Yapılışı

Pezikler ayıklanıp yıkanır, ince doğranıp haşlanır (sapları yumuşayıncaya kadar). Süzülür, üzerine biraz soğuk su gezdirilir. Pirinç üzerini örtecek kadar su ile haşlanıp suyu çektirilir. Haşlanan pezikler avuç içinde sıkılarak derince bir kaba alınır. İçine haşlanmış pirinç, tuz, karabiber ilave edilir. Aynı bir tencerede ince doğranmış soğanlar sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Haşlanan pezikler ilave edilerek biraz daha kavrulur. Servise hazırdır.



Mantar (Tirmit) Kavurması

Malzemesi

1 kg fındık tiriti,
2 baş kuru soğan,
sıvı yağ,tuz

Yapılışı

Mantarlar ayıklanıp iyice yıkanır süzgeçte suyunun süzülmesi beklenir. Ayrı bir tencerede ince ince doğranmış soğan sıvı yağ ile penbeleşinceye kadar kavrulur.Suyu süzülen mantarlara tuz ilave edilerek iyice karıştırılır ve elle suyu sıkılır.Kavrulan soğanın üzerine ilave edilir.Tencerenin ağzı kapatılarak mantarlar yumuşayınca ve suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir.Servis tabağına alınarak servis yapılır.



Sakarca Kayganası

Malzemesi

3 bağ sakarca,
1 yumurta,
4 yemek kaşığı mısır unu,
½ çay bardağı sıvıyağ,
tuz.

Yapılışı

Sakarcalar temizlenip yıkanır. Kaynayan suda soğan kısımları yumuşayınca kadar haşlanır. Suyu szdrlr, ince doğranır içine yumurta, mısır unu, tuz ilave edilip karıştırılır. Teflon tavada sıvıyağ ile alt üst edilerek kaygana şeklinde kızartılır. Sıcak dilimlenip servis yapılır.

Not : Sakarca Ordu yöresinde yetişen fındıktan küçük soğanı ile üst kısmında yeşil iğne yaprakları olan yaban bir bitkidir. İlkbahar ve sonbaharda, tarla ve bahçelerde kendiliğinden yetişir.



Sakarca Mihlaması

Malzemesi

- 3 bağ sakarca,
- 2 bağ kuru soğan,
- 1 tatlı kaşığı salça,
- 1 tatlı kaşığı tuz, yarım çay bardağı zeytin yağı,
- 1 yemek kaşığı tereyağı,
- 3 yumurta,
- 1 ay kaşığı karabiber.

Yapılışı

Sakarcalar tek tek temizlenip soğuk suda yıkanır. Doğranıp kaynayan suda haşlanır. 10 dakika haşlandıktan sonra süzülür. Soğanlar ince ince doğranıp ayrı bir kaptaki zeytin yağı ve 1 kaşığ tereyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine doğranmış sakarcalar ilave edilerek tekrar kavrulur. Kavrulan sakarcada yumurtaların ayrı ayrı kırılması için yerler açılır. 3 adet yumurta bu açılan yerlere kırılır. Kapak kapatılarak yumurtalar pişirilir. Üzerine karabiber dökülerek servis yapılır.



Top Köfteli Pezik(Pazı) Yoğurtlaması

Malzemesi

1 bağ pezik,
sarımsak,
1 su bardağı süzme yoğurt,
tuz, 500 gram kıyma,
1 su bardağı ince bulgur,
toz pul biber,
1 tatlı kaşığı salça,
1 yemek kaşığı
tereyağ, veya zeytinyağ,
pul biber.

Yapılışı

Pezikleri temizleyip, doğrayıp haşlıyoruz. Haşladığımız pezikleri süzüp soğumaya bırakıyoruz. Diğer taraftan kıyma, bulgur, tuz ve salçayı yoğuruyoruz. (küçük) Fındık büyüklüğünde toplar yapıp haşlıyoruz. Haşladığımız top köfteleri diğer tarafta tavada 1 veya 2 su bardağı alıp sosla pişiriyoruz. Pişen sosun içine köfteleri atıp sosluyoruz. Pezikleri yoğurt veya süzme ile karıştırıyoruz. Üstüne köfteli sosu koyuyoruz.



Uçkur Kabak Kavurması

Malzemesi

1 adet yöremize ait kara kabak,
100 gr. Yöremize ait pırasa
yapağı,
1 çay kaşığı çekilmiş pul biber,
yarım çay kaşığı yemeklik tuz,
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Yapılışı

(Sonbaharda, kabakların kabukları soyulup, dilimlenerek, açık havada kurutulup, kışın yenmek üzere saklanır. Kuru kabaklar tencerede kaynayan suyun içerisinde kabak kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar haşlanır, arzu edilen boyda doğranır. Bir başka tencerede arzu edilen boyda kesilmiş pırasalar yağda kavrulur, üzerine doğranmış kabaklar ilave edilir. Pul biber ve tuz takviyesi yapılarak servise hazır hale gelir.



Uçkur Kabak Yoğurtlaması

Malzemesi

Kurutulmuş kabak, yoğurt,
sarımsak, tuz,
üzeri için; yağ, nane,
pul biber.

Yapılışı

Kurutulmuş kabaklar suda haşlanır ve süzülür. Haşlanmış kabaklar süzildükten sonra soğuması beklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Yoğurdun üzerine dökmek için kızarttığımız yağın içine nane ve pul biber eklenerek servis edilir.



Lobye

Malzemesi

Barbunya,
Pırasa,
Taze Kinzi,
Taze Nane,
Sarımsak, Reyhan,
Tatlı Biber Salçası,
Nar ekşisi ,Tuz

Yapılışı

Barbunya bir tencere haşlanır. Barbunya haşlandıktan sonra pırasa, taze kinzi maydanoz, tatlı biber salçası ilave edilerek pişirilme işlemi pırasalar haşlana kadar devam eder. Mutfak robotunda reyhan, sarımsak, taze nane birlikte çekilir.

Bu harcımız yeteri kadar tuzla birlikte yemeğin pişimine yakın yemeğimize ilave edilir. Yemek piştikten sonra en son yeteri kadar nar ekşisi konur ve dinlendirilir.



Kabak Kayganası

Malzemesi

1 kg dolmalık kabak,
sıvıyağ,
mısır unu,tuz,
3 diş sarımsak,
karabiber

Yapılışı

Kabaklar yıkanıp kabukları soyulur, dilimlenir, sonra dilimlenen kabaklar tuzlanarak süzgeçte yarım saat bekletilir. Suyu iyice sıkılır. Mısır Unu, Karabiber, dövülmüş sarımsak katılıp iyice karıştırılır. Teflon tavada sıvıyağ kızdırılır. Hazırlanan malzeme tavaya döşenir. Her iki tarafı kızartılarak servis tabağına alınıp servis yapılır.



HAMUR İŞLERİ

- 1- Yağlı (Pide)
- 2- Su B6reği
- 3- Kuru Yufka
- 4- Kuru Yufka B6reği
- 5- Fındıklı Ballı Kuru Yufka B6reği
- 6- Bileki Ekmeği
- 7- Mısır Ekmeği
- 8- Ordu Tostu
- 9- Mısır Unu Yağlaşı





Yağlı (Pide)

Malzemesi

Hamuru için;
3 su bardağı un ,yarım çay
kasigi tuz,
bir tutam toz seker,
20gr yas maya, yumurta,

Pide içi: 250 gram kıyma,
2 adet kuru soğan,
6-7 dal maydanoz,
Tuz, Tereyağ

Yapılışı

Hamuru için verilen malzemeler bir kaba konup kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Diğer yanda, Kıymayı bir tencereye koyup az zeytinyağı ile kavurun ince doğranan soğanı ilave edip bir süre daha kavurduktan sonra tuz ve karabiber isteğe bağlı maydanoz ilave edilip karıştırılır.

Hamurdan büyük bir parça alınıp, elips şeklinde açılır. Açılan hamura kıyma içi serilerek elipsin iki ucu birleştirilir ve mekik şekli verilir. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürülüp fırına verilir. Fırından çıkmadan önce pidenin orta yerine bir yumurta kırılır, yumurta piştikten sonra fırından çıkan pide servis yapılır.



Su Böreği

Malzemesi

5 yumurta,
1 bardak süt,
1 çay kaşığı tuz,
yeterince peynir,
maydanoz,
zeytinyağı veya tereyağı,
alabildiğine un

Yapılışı

Malzemelerin hepsi birlikte karıştırılarak hamur haline getirilir. Küçük küçük parçalara ayrılır. Yufka niteliğinde açılarak temiz bir bez üzerine serilir. Bir tencerede su kaynatılır. Tuz ilave edilir. Ayrı bir kaba soğuk su konur. Yine tuz ilave edilir. Yufkalar teker teker önce kaynamakta olan sıcak suya, sonrada soğuk suya atılır. Suyu süzöldükten sonra yağlanmış tepsiye sıra ile 3 adet yufka, önceden hazırlanmış peynir ve maydanoz karışımı konulur. Yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı veya arzuya göre zeytinyağı dökölür. Yer yer bıçak bastırılarak aralarının da pişmesi sağlanır. Yufka ve iç malzeme koyma işlemine bu şekilde devam edilir. Kızgın fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Kare şeklinde kesilerek servis yapılır.



Kuru Yufka

Malzemesi

Buğday unu,
tuz, su

Yapılışı

Malzemelerin hepsi birlikte kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur küçük parçalara ayrılır. Yufka şeklinde açılır. Temiz bir bez üzerine yapışmayacak şekilde serilir. Ayrı bir tarafta yufkaları kurutmak için ateş yakılır. Üzerine saç konular. Açılan yufkalar birer birer sacın üzerinde kurutulur. Soğumaya bırakılır.



Kuru Yufka Böreği

Malzemesi

8 adet kuru yufka, sıvıyağ,
tuz, su,
peynir- maydanoz veya
kıyma- soğan,
karabiber

Yapılışı

Geniş bir kabın içine ılık su ve tuz konulur. Yufkalar tek tek ıslatılır. Yağlanmış tavaya ıslatılan 4 yufka üst üste yerleştirilir. Arasına hazırlanan karışım koyulup, yine ıslatılan 4 yufka üstüne yerleştirilir. Yufkaların altı kızarıncaya kapak yardımıyla börek ters çevrilir. Tava tekrar yağlanıp, böreğin diğer tarafı da kızardıktan sonra servis tabağına alınır. Dilimleyerek sıcak servis yapılır.



Fındıklı Balı Kuru Yufka Böreği

Malzemesi

6 adet kuru yufka,
kavrulmuş çekilmiş fındık,
sıvı yağ

Şerbeti:

1,5 su bardağı şeker,
1 su bardağı su,
1 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı

Teflon tavada yağ hafifçe kızdırılır,3 adet kuru yufka tek tek ıslatılarak yağlanmış tavaya üst üste dizilir. Arasına kavrulmuş fındık dökülür kalan 3 yufka da yine ıslatılarak kavrulmuş fındığın üzerine dizilir. Yufkaların altı tamamen kızardıktan sonra düz bir kapak yardımıyla börek ters çevrilir. Tavaya aynı şekilde sıvı yağ dökülür. Börek Kapak yardımıyla tavaya yerleştirilir. Kızarma işlemi tamamlanınca börek servis tabağına alınır. Kare şeklinde dilimlenir. Hazırlanan bal yufkanın üzerine dökülerek böreğin balı çekmesi beklenir ve servis yapılır.



Bileki Ekmeği

Malzemesi

Mısır unu, su, tuz

Yapılışı

Elenmiş mısır unu ve tuz ılık su ile hamur haline getirilir. Önceden kızdırılmış bileki taşının içine defneyaprağı dizilir. Hamur buraya dökülerek üzerine tekrar defneyaprağı dizilir. Ağzı ters çevrilmiş saca kapatılır. Üzerine köz konulur. Kızarıncı taştan çıkarılıp soğumaya bırakılır.



Mısır Ekmeği

Malzemesi

1 kg mısır unu, su, tuz

Yapılışı

Un elendikten sonra bir kaba konulur. Üzerine bir miktar tuz ilave edilir. Ilık su ile yoğrulur. Yağlanmış tepsiye serilerek fırına sürülür. Kızarıncaya kadar pişirilir.



Ordu Tostu

Malzemesi

Ordu tost ekmeği,
tost sucuğu,
kaşar peyniri,
margarin

Yapılışı

Tost ekmeği arasına tost sucuğu ve-veya dilimlenmiş kaşar peyniri koyulduktan sonra tost ekmeğinin her iki tarafına margarin sũrũlerek tost makinasında kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.



Mısır Unu Yağlaş

Malzemesi

2 kase su,
3 tahta kaşık dolusu
fırınlanmış mısır unu,
tereyağ, tuz,
beyaz peynir ve ya çökelek

Yapılışı

Bir Tencerede su kaynatılır, tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş katılır, topaklanmaması için düzenli bir şekilde kıvamına gelene kadar karıştırılır. İçine peynir ilave edilip tekrar karıştırılır. Servis yapılacak kaba alınır. Ayrı bir kapta tereyağ mısır unu yağlaşının üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır.



TATLILAR REÇELLER

- 1- Ev Baklavası
- 2- Fındıklı Burma Tatlısı
- 3- Aşure
- 4- Balkabağı Tatlısı
- 5- Fındıklı Un Helvası
- 6- Pekmez Yağlaşı Tatlısı
- 7- Papa (Siyah üzüm)
- 8- Dut Pekmezi
- 9- İncir Reçeli
- 10- Çilek (dağ çileği) Reçeli
- 11- Perşembe Ceviz Helvası





Ev Baklavası

Malzemesi

Bir fırın tepsisi için: 1 Çay bardağı yoğurt, bir çay bardağı zeytin veya mısır özü yağı, 1 çay bardağı süt, 1 yumurta, 1 çay kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı karbonat veya bir paket kabartma tozu, alabildiği kadar un, 2,5 bardağı kavrulmuş ve çekilmiş fındık. Açmak için nişasta. 250 gr. Tereyağ veya margarin,

Şerbeti için: 4 su bardağı şeker, 5 su bardağı su, yarım limon.

Yapılışı

Yoğurt, yumurta, süt, tuz ve sıvıyağ el mikseri ile çırpılır. Karbonat ve un ilave edilip yoğrulur, hamur kesinlikle yumuşak ama ele yapışmayan hamur olacak. Hamuru 20-25 dk belettikten sonra, 60 adet fındık büyüklüğünde parçalar hazırlanır. İlk 15 hamuru çay bardağı büyüklüğünde açıp aralarına bol nişasta serpilip, üst üste konur. Sonra bunu merdane ile fırın tepsisi büyüklüğünde açıp tepsiye serilir. Üzerine bir bardak fındık serpilip, diğer 45 hamuru da 15'er açıp tepsiye sererek üzerine fındık dökülüp bu şekilde açarak tepsiye serilir. Diğer yanda tereyağ veya margarin eritilip, yağ şeffaflaşana kadar kaynatılır, kestiğimiz baklavanın üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış fırına verilir.

Şerbeti için şeker ve su kaynatılıp, hafif koyulaşınca limonu sıkılır, birkaç taşım sonra kapatılır.

Tatlı soğuk, şerbet ılık olacak şekilde baklavanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır.



Fındıklı Burma Tatlısı

Malzemesi

1 yumurta, 1 yemek kaşığı tere yağ, 1 kahve fincanı zeytin yağ, 1 kahve fincanı yoğurt, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 kahve fincan su, bir çay kaşığı karbonat, tuz, alabildiği kadar un, çekilmiş fındık,

Açmak için : Nişasta.

Şerbet için : 4 bardak şeker, 4 bardak su, yarım limon

Yapılışı

Bir kabın içinde önce yumurta, zeytin yağı, yoğurt, sirke ve su karıştırılır. Karıştırıldıktan sonra içine yavaş yavaş su ilave edilir. Hamuru biraz yoğurduktan sonra içine tuz ve karbonatını ardından tere yağını ilave ederiz. Hamuru kulak memesi kıvamına getirdikten sonra yarım saat dinlendiririz. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler oluşturunuz. Oluşan bezeleri nişasta yardımıyla açınız. Sofra büyüklüğüne gelen hamurları ortadan ikiye keseriz. Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirerek oklavaya dolarız. Dolanan hamuru oklava üzerinde iki elimizle bir araya sıkıştırıp burarız. Burma işlemi tamamlandıktan sonra, oklavayı çekeriz. Hamurdan küçük parçalar halinde keseriz ve fırın tepsisine düzgün bir şekilde yerleştiririz. Üzerine arzuya göre yarım paket erimiş margarin veya tereyağını hamurların üstüne gezdirerek dökeriz. Kızdırılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine sıcak şerbet dökeriz.



Aşure

Malzemesi

- 3 su bardağı aşurelik buğday,
- 1,5 su bardağı pirinç,
- 1,5 su bardağı nohut,
- 1,5 su bardağı fasulye,
- 1,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm,
- 5-6 adet incir,
- 3-4 dilim portakal kabuğu,
- 5-6 su bardağı şeker,
- 2-3 avuç fındık veya ceviz içi,
- 5-6 adet kuru kayısı, tarçın,
- nişasta, nar taneleri,
- 1 paket vanilya

Yapılışı

Akşamdan aşurelik buğday, fasulye ve nohut ayklanır. Ayrı ayrı ıslatılır. Bu malzemeler ayrı kaplarda haşlanır. Haşlanan malzemeler bir tencereye konular. Üzerine su ilave edilir. Bir süre pişirilir. Sonra pirinç, kuru üzüm, incir, vanilya, portakal kabuğu, kayısı, sulandırılmış nişasta ve şeker katılarak kaynatılır. Kıvamı koyulaşınca ateşten indirilir. Üzerine fındık veya ceviz içi ile nar taneleri ve tarçın dökülerek servis yapılır.



Balkabağı Tatlısı

Malzemesi

2 kg.balkabağı,
3 bardak toz şeker,
1 bardak su,
1 bardak dövülmüş fındık,
hindistan cevizi

Yapılışı

Temizlenmiş,yıkanmış ve doğranmış balkabağı bir tencereye düzgün bir şekilde dizilir. Kabakların üzerine toz şekeri serpilir. üzerine 1 bardak su ilave edilir ve kapağı kapatılıp kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen kabakların altı kısılır ve parlak olması için 2 tutam şeker serpilir. Kapağı kapatılıp 5 dk dinlendirilir. Soğuduktan sonra üzerine dövülmüş fındık ve hindistan cevizi ilave edilir.



Fındıklı Un Helvası

Malzemesi

1 kg. buğday unu.
1 kg şeker,
1 büyük paket margarin,
1,5 su bardağı su,
1 su bardağı çekilmiş fındık

Yapılışı

Un yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kaptaki şeker, soğuk su ile karıştırılarak şerbet hazırlanır. Sonra bu şerbet kavurulmuş unun üzerine yavaş yavaş dökülerek iyice yedirilir. İçine arzu edilirse fındık veya ceviz de ilave edilir. Sıcakken yemek kaşığı ile alınarak şekil verilir. Servis tabağına alınır.



Pekmez Yağlaşı Tatlısı

Malzemesi

2 su bardağı pekmez (üzüm), aldığı kadar mısır unu, kaymak.

Yapılışı

2 su bardağı pekmezi sulandırırız sulandırılmış pekmezin içine aldığı kadar mısır unu ilave ederiz. Muhallebi kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirip üzerine kaymak koyarız.



Papa (Siyah üzüm)

Malzemesi

4 su bardağı üzüm suyu
(kalın kabuklu siyah üzüm),
½ su bardağı toz şeker, 2
yemek kaşığı tepelene mısır
nişastası veya
mısır unu,
2 yemek kaşığı soğuk
su, üzerini süslemek için
çekilmiş fındık.

Yapılışı

Üzüm suyu orta bir tencereye konulur. Toz şeker tencereye eklenir. Nişasta soğuk suya çözdürülüp tencereye aktarılır. Kısık ateşte çırpma teliyle sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Kaynamaya başladıktan 1 dakika sonra ocaktan alınır. Servis tabağına alınarak soğutulur. Üzerine çekilmiş fındık eklenerek servis edilir.



Dut Pekmezi

Malzemesi

Yörede çokça beyaz ve karadut ağacı bulunur.

Yapılışı

Dut ağacına çıkılır ayakla dut dolu dallara vurularak silkelenir. Aşağıdakiler dut akışına göre yer değiştirerek dutların sergenlere dolmasını sağlar. Dutlar biriktikçe sergen toplanıp aradaki dallar, görülen böcekler temizlenip büyük tava veya leğenlere alınır. Leğenlerde birikince üzerinden su dökülüp kazana aktarılır. Kazana aktarılan dutlar bir miktar suyla birlikte rengi değişene kadar kaynatılır. Rengi değişince başka bir kazanın üzerine kevgir ve tülbent konarak dutların suyu süzülür. Dutların içindeki doğal şeker suya geçtiğinden suyu süzülüp saatlerce karıştırılarak kaynatılıyor. Tüm suyu süzölmüş olan dutlar bir göceğe (sivri yöresel sepet) veya çuvala doldurulur ve altına leğen konur böylece dutların içinde kalan son özler de göcek veya çuvaldan süzölerek leğene birikir ve buda kaynayan kazana ilave edilir. Bu şekilde saatlerce kaynayan dut suyu koyulaşınca pekmez halini almış olur. İstenilen kaplara aktarılır.



İncir Reçeli

Malzemesi

1 kilo incir,
2 kilo şeker,
limon yada limon tuzu

Yapılışı

İncirlerin kabukları soyulur. Bir kaba konularak üzerine şeker dökülür. Bir gece bekletilir. Bu süre içinde incirlerin suyu çıkar. Reçel katı olsun isteniyorsa az, sulu olsun diyorsanız çok su katılır. Ocağa konulur. İyice kaynatılır. Kaynama sırasında oluşan köpükler kaşıkla alınarak atılır. Limon yâda limon tozu ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılarak ocaktan indirilir.



Çilek (dağ çileği) Reçeli

Malzemesi

1 Kg Dağ çileği, 1 Kg şeker,
2,5 su bardağı su,
1 adet limon

Yapılışı

Su ile şeker bal kıvamına gelene kadar kaynatılır. Temizlenmiş ve yıkanmış çilek ilave edilir, inmesine yakın kabukları soyulmuş ve ince doğranmış limonlar ilave edilerek 2-3 dakika daha kaynatılıp ateşin altı söndürülür.



Perşembe Ceviz Helvası

Malzemesi

Şeker,
Çöven Kökü,
Limon Tuzu,
Su, Ceviz

Yapılışı

Ordu İli Perşembe İlçesine özel ürün olan meşhur Çevizli vona helvası.



TURŞU KAVURMALARI

- 1- Taflan Turşusu Kavurması
- 2- Kelem Lahana Turşusu Kavurması
- 3- Fasulye Turşusu Kavurması
- 4- Salatalık Turşusu Kavurması
- 5- Fasulye Turşusu
- 6- Salatalık Turşusu



Taflan Turşusu (Kara Yemiş) Kavurması

Malzemesi

Salamura edilmiş taflan
(Kara Yemiş),
Soğan, Sıvı yağ

Yapılışı

Yağda Kavrulan soğanlara, çekirdeği ayıklanarak biraz suda bekletilen taflanlar katılır. Bir müddet karıştırılarak pişirildikten sonra yemeğimiz servise hazırdır.



Kelem (Beyaz Lahana) Turşusu Kavurması

Malzemesi

1 tabak kelem lahana
turşusu,
2 orta büyüklükte kuru
soğan, yağ

Yapılışı

İnce doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine önceden tuzu çıkarılmış kelem lahana turşusu katılarak karıştırılır. Bir süre kavrulur.



Fasulye Turşusu Kavurması

Malzemesi

1 tabak fasulye turşusu,
2 orta büyüklükte kuru
soğan, yağ

Yapılışı

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine önceden tuzu çıkarılmış fasulye turşusu katılarak karıştırılır. Bir süre kavrulur.



Salatalık Turşusu Kavurması

Malzemesi

1 tabak salatalık turşusu,
2-3 orta büyüklükte kuru
soğan, sıvıyağ veya
tereyağ, pul biber

Yapılışı

İnce doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine önceden tuzu çıkarılmış ve doğranmış salatalık turşusu katılarak karıştırılır. Bir süre kavrulur. Üzerine pul biber ilave edilerek servis edilir.



Fasulye Turşusu

Malzemesi

3-4 kilo fasulye, sarımsak,
biber, tuz

Yapılışı

Fasulyeler ayıklanır. Haşlanılarak süzülür. Biber, tuz ve sarımsak ilave edilerek fasulye karıştırılır. Bir kaba konularak üzerine su katılır. Bir hafta bekletilir.



Salatalık Turşusu

Malzemesi

3-4 kilo salatalık,
3-4 baş sarımsak,
kırmızı biber, tuz

Yapılışı

Salatalıklar yıkanır. Kırmızı biber, sarımsak ve tuz ilave edilerek hep birlikte karıştırılır. Bir kaba doldurulur. Üzerine su konular, bir hafta bekletilir.

Coğrafi İşaret Tescil İşlemleri Devam Eden İlimize Özgü Ürünler

Akkuş Şeker Fasulyesi



Ordu Sakarca Kavurması



Kabataş Köy Peyniri



Ordu Fırın Fasulyesi



Ordu Kestane Bali



Ordu Taflan Turşusu



Aybastı Beyaz Peyniri



Ordu Fındıt Timit Salamura



Ordu Perşembe Ceviz Helvası



Ordu Galdirik Kavurması



Ordu Çakıldak Fındığı



Ordu İncir Reçeli



Kumru Fındık Macunu



Ordu Bahçe Çileği Reçeli



Ordu Isırgan Çorbası



Ordu Hurması



Ordu Tostu



Ordu Kabağı Kavurması



Ordu Kokulu Üzüm Şerbeti



Ordu Kuru Yufkası



Ünye Pidesi



Ordu Mısır Unu Çalması



Ünye Biber Tuzu



Gürgentepe Çoban Fasulyesi



Ordu Melocan Kavurması



Kabataş Helvası



Fatsa Yalıkay Köftesi



Ordu Dut Pekmezi



Ordu Su Böreği



Ünye Köy Peyniri



Ordu Yağla Pancarı Turşusu



