

T.C.
KIRKLARELİ VALİLİĞİ

KIRKLARELİ MUTFAĞI

Ali ÇAKIR

TEMMUZ 2010

Kırklareli Valiliği Yayını

Yayın No:

www.kirklareli.gov.tr

ISBN: ...

YAYIN KURULU

...

...

...

FOTOĞRAFLAR

Ali ÇAKIR



Değerli Babam Nazmi ÇAKIR'ın Aziz Hatırasına

ve

Değerli Annem Nuriye ÇAKIR'a...



Kykky Kasabası Plajı, Vize, Kırklareli

Önsöz

Günümüzde teknolojik ilerlemeler ve hızlı kentleşme sonucunda ev dışında toplu beslenme alışkanlıklarının arttığı görülmektedir. Eskiden annelerimiz, ninelerimiz evde kendi mutfaklarında yöresel yemekler pişirirlerdi. Bizlerde bunları büyük bir zevk ve iştahla yerdik. Günümüze baktığımız da ise yemek ihtiyacımızın büyük bir bölümünü yemek üreten işletmelerden satın alıyoruz. Bunun da en önemli sebeplerinden biri günümüz dünyasında çalışan kadın ve erkeğin zamanının kıstlı olmasıdır. Kentzel yaşamın yoğun ve hızlı temposu, kıstlı zamanları en iyi biçimde değerlendirme zorunluluğunu beraberinde getirmekte, yaşama biçiminin ve birçok eski anlayışın değişmesine, önceliklerin yeniden belirlenmesine, yeni önceliklerin ortaya çıkmasına yol açmaktadır. Bu yeniden yapılanma sürecinde insan karını doyurmaktan geri kalmasa da sağlıklı beslenmeyi genellikle göz ardı etmekte, ayaküstü bir şeyler atırmak sureti ile geleneksel yemek kültürünü ihmal etmektedir. Bu da beraberinde yöresel yemek kültürünün dejenerasyonunu getirmektedir. Bunu önlemenin başlıca yollarından biri de her yörenin kendi yemek kültürüne sahip çıkmasıdır.

Her yörenin kendine özgün bir yemek kültürü ve damak tadı vardır. Bu yemek kültürünün oluşup yerleşmesinde geçim kaynaklarının, iklimin şartlarının, çevre koşullarının etkisi olduğu gibi, yöre insanının yaşam şekillerinin, toplumsal kimliklerinin ve inançlarının da büyük önemi vardır. Tüm bunların ışığında insan toplulukları hakkında yemek kültürlerine bakarak birtakım çıkarımlarda da bulunabiliriz. Kırklareli yöresine baktığımızda çevre ve iklim şartlarının yemek kültürüne büyük etkisi olduğu görülmektedir. Halk arasında Balkan ya da dağ köyleri diye tabir edilen bölgelerde hayvancılık beslenme alışkanlıklarında ön plana çıkarken, ova olarak tabir edilen yerleşim yerlerinde tarımsal faaliyetlere dayalı beslenme alışkanlıklarının ön plana çıktığını, kıyı kesiminde ise deniz ve deniz ürünlerinden yapılan yemeklerin tüketildiğini görüyoruz.

Kırklareli'nde yan yana iki köy arasında bile yemek kültürü olarak farklı zenginlikler olduğunu gözlemliyoruz. Bunun nedeni ise o bölgede yaşayan insan topluluklarının sahip olduğu toplumsal ve kültürel kimliktir. Kırklareli'nde yöre halkının çoğunluğunu Amuca Kabilesi, Arnavutlar, Boğnamlar, Gacallar, Muhacirler, Pomaklar ve Tatarlar oluşturmaktadır. Yemek kültürünün zengin kılan da bu kültürlerin bir arada yaşamasıdır. Bu yemek kültürünün zenginliğini, kitapta yer alan tarifleri denediğiniz ve tattığınız zaman fazlası ile hissedeceksiniz. Bu da size Kırklareli'nde bugüne kadar belki de çok fazla fark etmediğiniz Trakya'nın o zengin kültürel yaşamını aralamanıza vesile olacaktır. Bu kitabı hazırlarken "Kırklareli Mutfağı" ismini uygun gördüm. Fakat burada hazırlanan tariflerin bir kısmına Trakya'da başka illerde de rastlamanız mümkün olacaktır. Bir uçtan bir uca üç saatte gidilebilen, aynı havayı, aynı suyu, aynı toprakları kullanan insanların bir arada yaşadıkları, biz Trakyalıyız dedikleri bir coğrafyada bunun doğal bir sonuç olduğunu vurgulamak gerekir.

Bu kitabın yazılış amacı; Kırklareli Mutfak Kültürünün gelecek nesillere aktarmaktır.

Kitaptaki tariflerin yapılması aşamasında annem Nuriye Çakır'a, yapılan yemeklerin fotoğraflarının çekiminde eşim Gülay Çakır'a yardımlarından ve desteklerinden dolayı teşekkür ederim. Ayrıca tüm bu süreçte, en sıkıntılı zamanlarda bile gülümsemesi ile gönlümü ısıtan 20 aylık kızım Defne Naz Çakır'a moral ve motivasyonu için teşekkür ederim.

"Kırklareli Mutfağı" Yemek Kitabı mükemmel yöre lezzetlerinin garantisi...

Beğeneceğinizi umarım. Şimdiden afiyet olsun.

Öğr. Gör. Ali ÇAKIR

Kırklareli Üniversitesi / Kırklareli 30.05.2010

alicakir1977@hotmail.com

İçindekiler

Çorbalar



Cigerli Tavuk Suyu Çorba	12
Ciger Çorbası	12
Isırgan Otu Çorbası	13
Diğün Çorbası	13
İskebze Çorbası (Terbiyeli)	14
Kelle Paça Çorbası	14
Kıymalı Domates Çorbası	15
Keşme Çorbası	15
Kuzu Kulağı Çorbası	16
Kılak Çorbası	16
Labada Çorbası	17
Yoğurt Çorbası	17
Misket Çorbası (Eksili Keşme Çorbası)	18
Ot Çorbası	18
Yeşil Mercimek Çorbası	19
Osmac Çorbası	19
Tavuk Suyu Çorbası	20
Tarhana Çorbası	20
Sütlü Hamur Çorbası	21
Sütlü Çorba (Doğum Çorbası)	21
Taşan Çorbası	22
Patates Çorbası	22
Mısır Çorbası (Kaşer)	23

Sebze Yemekleri



Buzgağlık Mantarı	26
Çamlık Mantarı	26
Ekşimikli Menemen	27
Ekşimikli Biber	27
Fırında Kırmızı Biber Dolması	28
Fırında Labada Sarması	28
Gelinçik Boranişi	29
Gelinçik Yemeği	29
Gelinçikli Isırgan Otu	30
Yaprak Sarma	30
Tapanaklı Isırgan Otu	31
Labada Boranişi	31
Labada Dolması (Sarması)	32
Mancar	32
Mısır Unlu Lahana Sarması	33
Patates Keftesi	33
Pirinçli Gelinçik Yemeği	34
Sarımsaklı Patates	34
Yalancı Kapama	35
Tapanak Keftesi	35

Et Yemekleri

Ciger Kapama	38
Yafni	38
Keser Keftesi	39
Kelle	39
Kırklareli Keftesi	40
Kuzu Kapama	40
Oğlak Kebabı (Oğlak Çecirme)	41
Oğlak Kapama	41
Sızdırmalı Pirasa	42
Papaz Yafnisi	42
Sızdırmalı Soğan Aşı	43
Sulu Keftesi	43
Tavuk Kapama	44
Unlu Tavuk	44
Bıldırcın Kebabı	45



Baklagiller

Anız Fasulyesi	48
Bariçle Yemeği	48
Paspala Fasulyesi	49



Hamur İşleri

Boşnak Böreği (Pita)	52
Akutma	52
Boşnak Mantısı	53
Çıplak	53
Ekşimikli Keşme	54
Ekşimikli Kılak	54
Ekşimikli Kuru Pazı Böreği	55
Ekşimikli Yağlamac (Katmer)	55
Gelinçik Otlı Borek	56
Isırgan Otlı Gözleme	56
Karma Aş	57
Kaygana	57
Kıyım Böreği	58
Keçi Ayağı	58
Kızarmış Ekmekli Keşme	59
Kay Ekmegi	59
Kılak	60
Kuskus	60
Sini Mantısı	61
Lokma	61
Mısır Unlu Tuzlu Kek	62
Nofutlu Ekmek	62
(Luçenik)	62
Pirinçli Borek	63
Yağlı Çarek	63
Yağlamac (Katmer)	64
Mısır Çöreği	64



Spesiyaller

	Afilat Turşusu.....	66
	Acı Sos.....	66
	Ayran Paparası.....	67
	Üzüm Turşusu.....	67
	Börülceli Tavuklu Pilav.....	68
	Bulgur Pilavı (Doğum Pilavı).....	68
	Ekşimik İstirna.....	69
	Treyya.....	69
	Ekşimikli Kaçamak.....	70
	Hardalıye.....	70
	Kavurmalı Kaçamak.....	71
	Kaçamak.....	71
	Kızılakdere Sucuğu.....	72
	Pekmezli Kaçamak.....	72
	Plaska (Mısır Unlu Börek).....	73
	Prasa Bulamacı.....	73
	Tarhana Kaşası.....	74
	Sızdırma.....	74
	Sütlü Biber Turşusu.....	75
	Süt Bulamacı.....	75
	Ayran Kaşası.....	76
	Sulu Kaçamak.....	76
	Domates Bulamacı.....	77
	Un Kaşası.....	77
	Ekmek Paparası.....	78
	Urup.....	78

Yumurta Yemekleri

	Cicipapa (Yumurta) Ekmek.....	80
	Oturtna Yumurta.....	80
	Sızdırmalı Yumurta.....	81
	Sağanık Top Yumurta.....	81
	Sucuklu Yumurta.....	82
	Tarla Yumurtası.....	82

Salatalar

	Börülce Salatası (Papuda).....	84
	Cevizli Turp.....	84
	Gelincik Salatası.....	85
	Çoban Salata.....	85
	Kuzu Kulağı (Eksi Olu).....	86
	Manca.....	86
	Yoğurtlu Turp.....	87
	Piyaz.....	87

Tatlılar

	Yumurta Helvası.....	90
	Erik Bulamacı.....	90
	Fırında İrmik Tatlısı.....	91
	Gazozlu Kek.....	91
	İrmik Helvası.....	92

	Höşmerim.....	92
	Kesik Helvası (Un Helvası).....	93
	Kalburabası.....	93
	Kaymacına.....	94
	Zerde.....	94
	Pekada Kabak Tatlısı.....	95
	Saraylı.....	95
	Tez Piti.....	96
	Tırtıl.....	96
	İncir Keksi.....	97
	Acema Kule.....	97
	Nigasta Helvası.....	98

Komposto ve Hlaşaflar

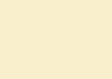
	Erik Kompostosu.....	100
	Güvem.....	100
	Kızılak.....	101
	Pancarlı Erik Kompostosu.....	101
	Vişne Kompostosu.....	102

Kısa Hazırlık

	Kurutulmuş Acı Biber.....	104
	Elma Kuru.....	104
	Erik Kuru.....	105
	Kesme.....	105
	Sieri Biber Kurutma.....	106
	Kışık Pazı.....	106
	Vişne Keksi.....	107
	Kokulu Tuz.....	107
	Kurutulmuş Domates.....	108
	Kuru Nane.....	108
	Kurutulmuş Kırmızı Biber.....	109
	Kesius.....	109
	Pancar Pekmezi.....	110
	Kuzu Otlu.....	110
	Tarhana Yapımı.....	111
	Kızılak Marmelatı.....	112
	Kırma Yufka.....	112

Turşular

	Cin Biber Turşusu.....	114
	Kavun Keleşli Turşusu.....	114
	Kırmızı Domates Turşusu.....	115
	Kıymalı Turşu.....	115
	Lahana Turşusu.....	116
	Patlıcan Turşusu.....	116
	Salatalık Turşusu.....	117
	Yağlı Turşu.....	117
	Yeşil Domates Turşusu.....	118

	Ölçü Değişim Tablosu.....	119
	Alfabetik Yemek Listesi (Dizin).....	120



Sokollu Mehmet Paşa Külliyesi, Lüleburgaz, Kırklareli



Çorbalar

