



Elazığ Mutfağı



Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekler



Yöresel Lezzetler
Elazığ Mutfağı





ÖNSÖZ

Elazığ Mutfağı, her ne kadar literatüre 156 çeşit yemeği bulunan bir mutfak diye geçse de yaptığımız bu çalışma bizlere şunu gösterdi ki, bu sayıdan daha fazla yemek çeşidine sahip, zengin ve köklü bir mutfak.

Kitabımızda bu zengin çeşitliliğin ne yazık ki sadece bir bölümüne yer verebildik. İleriki çalışmalarımızda bu kitapta yer veremediğimiz bazı yemek çeşitleri (örneğin ilimizdeki göllerde yetişen aynalı sazan, turna ve alabalık yemekleri vb) için alan araştırmaları yaparak sonraki baskılarda bu eksik kalan yemek çeşitlerimize de yer vermeyi planlamaktayız.

Anadolu mutfağının bir parçası olan Elazığ Mutfağı'nda, kuru fasulye, karnıyarık, pirinç pilavı, mercimek çorbası, baklava gibi geleneksel Türk Mutfağımıza ait olan bilindik birçok yemek bulunmasına rağmen, kitabımızda bu bilindik yemeklere yer vermemeye çalıştık. Bunun yerine daha çok yöreselliği ön plana çıkan özgün yemeklere yer vermeye çalıştık.

Tariflerde kolaylık olması açısından bilindik ve kolay ölçüler olan yemek kaşığı, su bardağı gibi ölçüleri kullanmaya çalıştık. Sağlık açısından daha sağlıklı olarak gördüğümüz tereyağı, kavurma yağı veya zeytinyağını tariflerde kullandık ve margarin çeşidi yağlara yer vermemeye çalıştık.

Müdürlük olarak büyük bir zevkle hazırladığımız "Elazığ Mutfağı" kitabı, gelecek nesillere mutfak kültürümüzü aktaracak bir araç ve ilimizin gastronomi alanındaki potansiyelini gösteren faydalı bir tanıtım materyali olacağını ümit ederek, kitabın hazırlanmasında bizlere öncülük eden ve desteklerini esirgemeyen Sayın Valimiz Numan HATİPOĞLU başta olmak üzere emeği geçen herkese teşekkürlerimi sunuyorum.

Ahmet DEMİRDAĞ
İl Kültür ve Turizm Müdürü



Kara Leylek Kanyonu



Mezopotamya'ya can suyu veren Fırat ve Dicle nehirlerinin anayurdu, onlarca medeniyetin ev sahibi, Türkiye gibi üç tarafı sularla çevrili bir huzur yarım adası, bereketli topraklarıyla, Anadolu kültürüyle yoğrulmuş aziz şehir Elazığ...

Nam-ı diğer Elaziz!

Elazığ Doğu Anadolu'nun batısında, Yukarı Fırat Havzasında yer alan Elazığ, il sınırları içindeki arkeolojik buluntulara göre tarihi geçmişi M.Ö 10.000 yıllarındaki Paleolitik dönemlere kadar uzanmaktadır. Yazılı kaynaklarda ise günümüzden 4.000 yıl öncesinde adı İşuva olarak geçen kadim bir yerleşim bölgesidir. Yüzölçümü 9.378 km² olup merkez ilçesiyle birlikte 11 ilçe ve 547 köyden oluşmaktadır. 2017 yılı verilerine göre merkez ilçe nüfusu 437.951 kişi, toplam nüfusu ise 583.671 kişiden oluşmaktadır. Rakımı ortalama 1067 metredir. Karasal iklim hüküm sürmektedir. Kuzey, batı ve güneybatı olmak üzere üç tarafı Keban ve Karakaya baraj gölleriyle çevrili olup ayrıca güney doğusunda doğa harikası bir göl olan Hazar Gölü bulunmaktadır. En yüksek dağı, 2347 m yükseklikteki Hazar Baba Dağı'dır. Tarım ve hayvancılığında yaygın olarak yapıldığı, bakır, krom ve mermer gibi zengin yeraltı rezervlerini barındıran verimli topraklara sahiptir.



ELAZIĞ	Malatya	101 Km	Tunceli	133 Km
	Erzincan	279 Km	Ankara	770 Km
	Diyarbakır	151 Km	İstanbul	1221 Km
	Bingöl	144 Km	İzmir	1321 Km

Tarihçe

Günümüz modern Elazığ şehrinin atası, Elazığ'ın geçmiş teki şehir merkezi olan tarihi Harput antik yerleşkesidir. Bu nedenle Elazığ'ın yazılı tarihi Harput yerleşkesinde başlar.

Harput; antik çağlardan günümüze uzanan bir tarih ve kültür kenti, tarihi dokusuyla bir açık hava müzesi, Müslüman Arapların ve Türklerin fetihlerinde her karışında şehit verilen şehitler beldesi, sinesinde onlarca evliyanın medfun bulunduğu evliyalar diyarı, yüzyıllarca İslam hoşgörüsüyle Türk, Kürt, Arap, Ermeni, Süryani ve Rum kimliklerini bir arada yaşatmış şehir Harput, diğer adıyla Yukarı Şehir...

Geçmişten günümüze ulaşan kalesi, camileri, türbeleri, tarihi evleri, çeşmeleri, hamamları ve piknik alanlarıyla Elazığ genelinde yerli ve yabancı turistlerin ve yöre halkının en çok ziyaret ettiği yer Harput'tur. Manası "Taş Kale" olan Harput, şehir merkezinden 6 km kuzeydoğuda ve şehir merkezinden yaklaşık 300 metre daha yüksekte yer alır. Korunaklı ve savunmaya elverişli yalçın kaya blokları üzerinde kurulan ve günümüzden yaklaşık 4.000 yıl öncesine uzanan tarihi bir yerleşim bölgesidir. İlk sakinleri Hurriler ve sonrasında ise Hititlerdir. Hititler, yazılı kaynaklara göre bu bölgeye İşuva diyorlardı. Hititlerden sonra bölge Asur ve Urartu mücadelesine sahne olmuştur. Urartular da bölgeyi Supani olarak adlandırmışlardır. Urartulardan sonra Medler, İskitler dönemi, ardından Persliler ile Romalılar, sonrasında da Bizanslılar ile Sasaniler arasındaki mücadelelere sahne olmuş ve sık sık el değiştirmiş ve 642 - 934 yıllarında Müslüman Arapların akınlarıyla bölge Arapların idaresine girmiş ve bu dönemde de Araplar ve Bizanslılar arasındaki mücadelelere sahne olan bir sınır bölgesi olmuştur. Araplar Hısn-ı Ziyad, Romalılar Sophene, Bizanslılar bir dönem Ziata Castellum ve sonraki zamanlarda ise bugünkü söyleyişe çok yakın olan Kharpote diye adlandırmışlardır.

934 yılında Bizanslılar tekrar bölgede hakimiyet sağlamıştır. 1085 yılında Sultan Alparslan'ın komutanlarından Emir Çubuk Bey tarafından Bizans generali Philaretos Brachamios'un hakimiyeti altındaki Harput fethedilmiştir. Kısa süreli Çubukoğulları hakimiyetinden sonra 1115 yılında Artuklu emiri

* Balak (Belek) Gazi'nin Harput'u almasıyla 1234 yılına kadar süren Artuklu dönemi başlamıştır. 1234 yılında Anadolu Selçuklu, 1243 İlhanlılar, 1363 yılında Dulkadiroğulları, 1465 yılında Akkoyunlular, 1507 yıllarında Safevilerin idaresine giren Harput, Yavuz Sultan Selim'in 1514 yılındaki Çaldıran Zaferi'nin ardından 1516 yılında Osmanlı hakimiyetine geçmiştir.

Geçmişte, müstahkem ve stratejik bir kale kent konumundaki Harput, Türklerin 1085 yılındaki fethiyle şehirleşmeye başlamıştır. Osmanlı hakimiyeti döneminde Harput bölgesi, coğrafi ve stratejik konumundan dolayı önemli bir yerleşim merkezi haline gelmiştir.

Harput 1516 tarihinden XIX. Yüzyıl ortalarına kadar Diyarbakır Eyaletine bağlı bir sancak olarak kalmıştır. Basra ve Bağdat'tan Diyarbakır'a gelip Malatya ve Sivas istikametinde devam eden ticaret yolunun üzerinde bulunan Harput, 1845 yılına kadar bu idari yapısını sürdürmüş ve 20 Eylül 1845'te bir fermanla anlaşıldığına göre Harput'a bağlı bütün kazalar ve Maden-i Hümayun ayrı bir Mutasarrıflık haline getirilmiştir. Bu tarihten kısa bir süre sonra 1 Nisan 1846 tarihinde Harput müstakil bir eyalet haline getirilmiştir. 1878 tarihinden itibaren Vilayet haline getirilmiştir.

Şehirleşme anlayışının 19. yüzyılın başlarında değişmesi ve zamanla ortaya çıkan farklı ihtiyaçlar nedeniyle 1834 yılından itibaren şehir merkezi Harput'tan günü- müzdeki yerine taşınmış ve o dönemki adıyla Mamuretil Aziz şehri doğmuştur. Mamuretil Aziz Osmanlı Padişahı Sultan Abdulaziz'e atfen Aziz'in mamur ettiği yani imar edip güzelleştirdiği şehirmanasına kullanılmıştır. Bu isim halk arasında "Mamuratül Aziz" yerine daha kolay olduğu için "Elaziz" olarak anılmıştır. 1937 yılında şehrin adı azığı bol anlamında El-azık olarak değiştirmiş olup, daha sonra TBMM kararıyla Elazığ adını almıştır.



Harput Kabartması
(M.Ö. 2000)



*Balak Gazi

Halk arasında Balak Gazi diye anılan Belek Gazi'nin tam adı Nûrû'd Devle Belek bin Behram Bin Artuk'tur. Selçuklu Sultanı Alparslan'ın Malazgirt savaşındaki ünlü komutanlarından Artuk Bey'in torunudur. Doğum tarihi bilinmemektedir. Harput'un girişindeki Balak Gazi Parkı'nın üst tarafında yer alan Balak Gazi heykeli, İslam ve Türk tarihine kahramanlıklarıyla damga vurmuş, büyük komutan Belek Gazi'ye aittir. Belek Gazi heykeli, 1965 yılında bu büyük ve saygıdeğer komutanın aziz hatırasına ithafen, heykeltıraş Nurettin Orhan'a yaptırılmıştır. Haçlı ordularıyla yaptığı savaşlarda gösterdiği kahramanlıklar ve cesareti nedeniyle yaşadığı dönemde, İslam dünyası için çok önemli bir unvan olan Nûrû'd Devle (Devletin Nuru) unvanı verilmiştir.

Harput ve yöresini 1115 yılında Çubukoğulları'ndan alarak Artukoğulları dönemini başlatmıştır. Belek Gazi, Harput'un en önemli simgelerinden olup, Belek Gazi adı Harput ile özdeşleşmiştir. 1122 yılında Urfa Kontu Josselin'i, Birecik senyörü Galeran ve 1123'te onu kurtarmaya gelen Kudüs Kralı Baudouin'i ve şövalyelerini esir ederek zincire vurdu ve hepsini Harput kalesinde hapsetti. Büyük Selçuk Sultanı tarafından "Müslüman Orduları Başkumandanı" tayin edildi. Kendisine "Gazi" unvanı verildi.

1124 yılında Suriye'de, Membiç Kalesi'nin kuşatması esnasında kaleden atılan bir okla şehit düşmüştür. Halep'te bulunan Hz İbrahim Makamı'nın yanına defnedilmiştir.

Büyük tarihçi Prof. Mükremin Halil Yinanç diyor ki:

"Balak bütün ömrünü gaza ve cihad içinde geçirmiş, ülkesinde emsalsiz bir sükun ve asayiş temin etmiş, adalet ve kanunu hakim kılmış, dindar ve mütevazi bir emir idi. Ölümü, Müslümanlık ve Türklük için hakiki bir ziya ve musibet olmuş ve mağlup olmaya başlayan Haçlıların yeniden kalkınmalarına sebe- biyet vermiştir.

Haçlılar böyle korkunç ve galip bir düşmandan kurtuldukları için çok sevinmişlerdir. Balak, yalnız Suriye tarihinde değil, Anadolu tarihinin seyir ve cereyanı üzerinde de tesir icra etmiştir."



Balak Gazi Heykeli / Harput



Şefik Gül Kültür Evi / Harput

Mutfak Düzeni

Köylerin çoğunda evler iki katlıdır. Mutfak ise genellikle şanşene (salona) açılır. Kaplara veya üskürelere (kase) konulan yiyecekler, buzdolabının olmadığı evlerde sufada (camı olmayan damlı tek gözlü ev) bazen de evin altındaki kilerde tel dolabın içindeki tereklerde (raf) saklanır.

Yeşil sırlı küçük küplerde (çini) kavurmalar, tereyağları, pekmezler ve peynirler; büyük küplerin içinde ise bulgur, un, orcik ve pestil vb. yiyecekler muhafaza edilir. Bazı yerlerde kışlık erzakların bir kısmı, boyalı kapaklı tenekelere ayrı ayrı konularak üzerlerine örtüleri örtülerek saklanmaktadır.

Bazı yerlerde yemeklerin korunması ise, çeşme suyunun aktığı yere taşlar konulup, üzerine tencere ile yemeklerin konulması şeklindedir. Böylece suyun serinliğine bağlı olarak yemekler de bozulmamaktadır. Köy evlerinde mutfak iki bölümden oluşmaktadır. Bir bölümünde; çarh, sedir, taka, kullanılmayan kap kacakların bulunduğu sandık, örtü, hasavan (dut silkelerken

kullanılan kare veya dikdörtgen şeklinde büyük bez), elbezi vs. gibi eşyaların konulduğu ayrı bir sandık, kullanılan kapların, üsküre ve bardakların dizildiği raflar, tel dolap ve yemek pişirmek için mantız bulunur.

Bulaşıklar, çarh içinde puardan (pınar) getirilen su ile iki ayrı leğende yıkanır. Altı kararmış kazanlar ise çeşmede kül veya toprak ile ovularak yıkanır. Çarh, bazen banyo olarak da kullanılır. Taka denilen duvar içine oyulmuş küçük bölümde genellikle ip, iç çamaşırı, havlu vs. gibi eşyalar bulundurulur. Diğer bölümünde ise; ihtiyaç için çeşmeden taşınmış suların konulduğu beroş (küçük kazan), yine kapların olduğu tel dolap ve ocak bulunmaktadır.

Genellikle ocak her evde mutfakta bulunur. Bazı köy evlerinde ise, ocağın bahçeye yapıldığı görülür. Ekmek, genellikle sac veya tandırda yapılmaktadır. Bazen ekmek yapımı için kuzine de kullanılmaktadır.



Sofra Adabı

Yemek sofraları, misafirin kalabalık oluşuna, misafirin arzusuna ve ev halkının günlük öğün yemeklerinde tercihinine göre değişmektedir. Bir genelleme yaparsak yemeklerin dört çeşit sofrada yenildiğini söyleyebiliriz;

- a. Yer sofraları
- b. Yine yerde iskemle ve sinili sofralar
- c. Somatlar
- d. Masalarda yemek

Köylerde genellikle yer sofraları tercih edilmektedir. Masalarda yemek yeme hemen hemen hiçbir köyde yoktur. Yer sofrasında özel baskıda yapılmış değişik desenli çit baskılı sufra (sofra) bezleri kullanılır. Siniye dizilen yemekler üstte kalsın diye de altına kalbur konulur. Çatal, kaşık, sac veya yufka ekmekleri paylaşılırak sofraya bezi üzerinde herkese dağıtılır. Yemeğe oturacaklar ise, sofranın etrafında bağdaş kurarlar ya da diz çökerler. Bazen davetlilere sini içinde baldan, yaprak sarmasına kadar hiçbir yiyeceğin “yok yok” olduğu, başka bir deyişle “tek kuş sütünün eksik olduğu” sofralar hazırlanır ki buna halk arasında “Zekeriya Sofrası” veya “somat çekme” denir.



Çit baskılı sofraya bezi

* Geleneksel Elazığ mutfak kültürü, Türk mutfak kültürünün izlerini taşır. Elazığ mutfağında; tarihi Oğuzlara kadar uzanan tutmaç, umaç aşı, anamaşı, kara kavurma gibi yemekler günümüzde halen varlığını sürdürmektedir.

İklim, coğrafi özelliklerine ve yörede yetişen ürün çeşitliliğine göre şekillenen yemeklerin bir çoğu yalnızca Elazığ'a özgüdür. Elazığ mutfağı, 150 - 200 yemek çeşidine sahip olan, zengin ve köklü bir Anadolu mutfağıdır.

Sofraya oturmanın, yemeğe başlamanın ise belli bir usulü vardır. Atalarımızın; “su küçüğün yemek büyüğün” sözünde olduğu gibi sofraya önce büyüklerin oturup başlaması gerekir. Misafirin olduğu zamanlar nezaketen ev sahibinin önce başlaması beklenir. Kalabalık ailelerde, önce büyükler veya erkekler oturur yer, daha sonra hanımlar ve çocuklar oturur yada erkekler ayrı, hanımlar ve çocuklar ayrı yerde yerler. Hizmeti genellikle evin hanımı, genç kızlar, erkeklerin olduğu yerde de ev sahibi görür. Köy sofralarında siniye birkaç çeşit yemek konur ve herkes aynı kaptan yer. Sofrada konuşmak günah sayıldığı için konuşulmaz. Ziyafet sofralarında ise yemek üzerinde sohbet yapıldığı görülmektedir.

Yemeğe mutlaka “besmele” ile başlanır. Sofradan kalkarken yine büyükler beklenir. Yemek sonrası; “elhamdulillah” denilerek şükredilir. Bazen de yemeği hazırlayanlara “ellerinize sağlık”, “Allah ziyade etsin, yerini doldursun”, “geçmişlerinize rahmet”, “anan baban nurda yata” şeklinde dualar edilir. Yemek öncesi ve sonrası elleri yıkamak adettir. Bu şekilde, halk arasında yemeğin bereketinin artacağına inanılır.



Ekmek yapımı / Kış hazırlığı

Yemek Zamanları

Başta Harput olmak üzere bazı yerlerde de sadece iki öğün yemek bulunmaktadır. Birisi kuşluk vakti dediğimiz (sabah ile öğlen arası) yemekler diğeri de ikindi ve akşam arasındaki yemeklerdir. Bu iki öğüne ilaveten bir de geceleri taze meyve veya kuru yemiş gibi yatsılıkların yenildiği zamanlar vardır. Sofrada ekmek çok önemli bir yer tutar. Ekmek çeşitlerinin zenginliğine bakılınca da bu daha iyi anlaşılacaktır. Halk arasında genellikle sabah, öğlen ve akşam olmak üzere üç öğün yemek yenmektedir.

Yaz Yemekleri

Sabah: Sabah kahvaltılarında genellikle; peynir, çökelek, tereyağı, zeytin, bal, süt kaymağı, yoğurt, yoğurt kaymağı, yağlı ekmek veya tereyağı ile yağlanmış petil (yufka ekmeği), kavut (yağda kavrulmuş un), isot (biber kebabı), reçel, domates, biber, salatalık vb. yiyecekler ve içecek olarak da çay bulunur. Eskiden sabah kahvaltılarında çorba (mercimek) içilir. Sabah namazı vakti tarlada çalışmak için kalkılır, saat 9.00'da evin hanımı veya çocuklar tarafından yukarıda saydığımız yiyecekler tarlaya götürülür.

Öğle: Öğle yemeği genellikle öğle namazından sonra yenilir. Hazırlanan yemekler; etli veya zeytin yağlı fasulye, pırpırim, söğürtme, güveç, tirit, yağda kızartılmış biber vb. yiyeceklerdir.

Yemeklerin yanında ise mutlaka buz gibi özeme ve yayık ayrıntı bulunmaktadır. Yazın en önemli yemeği ise başta yarpuzlu ayrıntı çorba olmak üzere yayla çorbası, yoğurtlu bulgur ve gıldirikli köftedir.

Akşam: Hazırlanan yemekler; sarma, dilim dolma, Harput köftesi, bulgur pilavı, karnıyarık, melemen, kabak yemeği, taze fasulye yemeği, çorbalar vb. yemeklerdir. Yemeklerin yanında da mutlaka salata veya ayrıntı bulundurulur.

Güz (Sonbahar) Hazırlığı

Elazığ'da beslenmeyle ilgili kış hazırlıkları, yaz sonunda başlar. Tüm kışa yetecek kadar; pestil, pekmez, kavurma, salamura, salça, bulgur, un, tereyağı, peynir, turşu, tarhana, kurut vb. gibi yiyecekler hazırlanarak, tahta dolaplarda ya da küplerde saklanır. Yine kışa doğru, üç-dört aylık tandır ekmeği yapılır.

Kış Yemekleri

Kış aylarında daha çok kışlık kavurmadan hazırlanan kurutulmuş sebzeler, tahıl ve bakliyalardan yapılan yemekler tüketilmektedir.

Sabah: Kahvaltıda mutlaka pekmez, tahin, küncü ezmesi veya bal, tereyağı bulundurulur. Kavurmalı yumurta, gaygana, pestilli yumurta, peynirli patıla, tereyağıyla yağlanmış sac ekmeği, yağda kurutulmuş biber- domates kavurması gibi çeşitli kahvaltılıklar sofraya konur.

Öğle: Kış yemeklerinin vazgeçilmez özelliği sıcak çorbalar: Tarhana, erişte, lobik mercimek vb. çorbalar örnek verilebilir. Kuru fasulye, bulgur pilavı, süslü fidoş (mevsime göre patlıcan veya patates tercih edilir), ıspanak vb. yemekler yapılır.

Akşam: Akşamları da yine öğleyin yenen yemekler konur. Ayrıca içli köfte, gömme, kaburga dolması, ufalama, keşkek, kofik dolması, bumbur vb yemekler yenir. Yemekle beraber yemeğe göre ayrıntı, koruk şerbeti veya hoşaf da sofrada bulundurulur.



Orcik, pestil yapımı / Güz hazırlığı

Yörede Yetiştirilen Meyveler ve Saklanması

Elazığ ilinin en çok yetiştirilen meyveleri; üzüm, dut, elma, kayısı, çilek, vişne, ayva ve armuttur. En çok yetiştirilen sert kabuklu meyveler ise badem ve cevizdir. Üzümler, küfelerde palağ (kat kat) konularak serin yerde saklanır. Saklanan üzümler beyaz ve kırmızı olanlardır. Diğer üzümlerin ömrü oldukça kısadır. Kırmızı üzümler tavana asılarak da saklanır. Kara üzüm, pekmez yapımında kullanılır ve kışın yemek için de kurutulur. Beyaz üzüm, pestil ve orcik yapımında kullanılır.



İl genelinde yetişen üzüm çeşitleri:

a) Beyaz üzümler:

Argını
Ağbiker
Besni
Cezvani
Fengi (kokulu üzüm)
Hasani
Hacı kıran
Hatun parmağı
Tahernebi
Şirfoni
Yağbi (kokulu üzüm)
Zihni

b) Siyah üzümler:

Öküz gözü
(keşbir /devegözü)
Boğaz kere
Siyah şekeri
Köhnü
Karabikri
Tilki kuyruk
Siyah besni
Yenir
Yakubi



Dut çeşitleri;

Horum (karadut), çekirdekli dut (pirinci), çekirdeksiz dut (halıt beyi), çekirdekli yabani mor dut olmak üzere dört çeşittir. Çekirdeksiz dut; hem taze olarak hem de kurutularak tüketilir ve kurutulan dutlar küplerin içinde, nem olmayan yerlerde saklanır. Ayrıca, kurutulmuş dutların bir kısmı da kış için soku taşında dövülerek dut unu yapılır. Daha sonra tüketmek üzere bir kapta, dut unu ve dövülmüş badem içi kat kat bastırılarak yerleştirilir ve bu şekilde saklanır.

Çekirdekli dutlar yemeklik olarak kullanılmaz, dut pekmezi yapımında kullanılır.

Mutfak Aletleri

Eskiden kullanılan pek çok mutfak aleti ve bunların isimleri günümüzde ya unutulmuş ya da çok az sayıda kullanılmaktadır. Dolayısıyla eski lezzetler de aranılır olmuştur. Mesela büyüklerimiz, bakır kaplarda pişirilen yemeklerin, mangalda veya ağır ateşte hazırlanmış kahvenin, ocaktaki ayrıntılı çorbanın hatta közdeki isotun (biberin) bile tadının bambaşka olduğunu söylerler.

Eskiden kullanılan bazı mutfak alet ve gereçlerinin isimleri;

- Teşt : Çok büyük leğen (leğenin büyüğü)
- Tist : Kavurma ve kuzu pişirilen kap
- Su güğümü
- Pekmez güğümü
- Debbe : Kavurma konan bakır kap
- Lenger : Büyük bakır tabak
- Yıbrıh : İbrik
- Leğen : Kıyma ve hamur yoğurmada kullanılır.
- Sital : Kova
- Sini : Büyük bakır tepsi
- Sahan : Kapaklı tabak
- Kuşgana /Kuşhane : Küçük tencere
- Mastır : Honi-Huni
- Sefertası : Üç katlı yemek konulan kap
- Elcek : Kulplu büyük bakır su tası
- Su tası : Bakır küçük tas
- Maşraba : Maşrapa, elcekten biraz daha büyük su tası
- Üsküre : Bakır tas - kâse
- Saplı : Kazandan su almaya yarıyan uzun saplı metal tas
- El Kelgürü / Kevgürü : El kevgiri
- Kelgür / Kevgür : Süzgeç şeklinde metal delikli leğen
- Çemçe : Kepçe
- Süzek : Bez süzgeç
- Gaz ocağı : Gaz yağıyla çalışan minik ocak
- Maltis : Yemek pişirmede kullanılan küçük soba
- Soku taşı : İçi oyulmuş taş
- Tel dolap : Mutfakta yiyeceklerin saklandığı ahşap dolap
- Beroş : Küçük metal su kazanı
- Yayık : Yoğurttan ayran ve tereyağı yapılırken kullanılan alet
- Kalbur : İri delikli tahta elek
- Kile : 80 kg ağırlığında ölçü birimi
- Küp : Pişmiş topraktan yapılmış erzak saklama kabı
- Çini : Sirke, yağ, turşu vb. saklamak için içi, dışı sırlanmış küp
- Ekmek Tahtası : Yufka açmak için kullanılan tahta eşya
- Ekmek Sacı : Üzerinde ekmek pişirilen metal sac
- Eğiş : Tandır ekmeği pişirilmesinde kullanılan demir çubuk
- Urup : Bir tahıl ölçüsü
- Masat : Bıçak bileme aleti
- Carıt : Ateş küreği



Özel Gün Yemekleri :

Doğum Yemekleri

Halk arasında lohusa ve emzikli kadınların beslenmesi için özel olarak yiyecek ve içecekler hazırlanmaktadır. Lohusaya pestilli yumurta, pekmezli yumurta, haşlama et, patates yedirilir, şekerli süt içirilir. Bazı yerlerde de lohusa birkaç hafta yatırılır ve ilk günlerde "hasude" (hesüde /heside) denilen tatlı yedirilir. Lohusayı ziyarete gelenlere de çoğu zaman lohusa şerbeti ikram edilmektedir.

Düğün (sünnet, evlenme) Yemekleri

Düğün günlerinde kazanlarla yemek yapılır. Bu yemekler; kavurma, pilav, dolma, sarma, su böreği, zerde vb. yiyeceklerdir. Sünnet düğünleri daha çok mevlitlidir. Önce mevlit okutulur, ardından gelen misafirlere pilav, kavurma, dolma, ayran vb. yemekler dağıtılır.

Hacı Yemeği

Hacdən dönen hacılara ev halkı kurban keser ve kurban etinden çeşitli yemekler yapılır ve gelen misafirlere ikram edilir. Hacı evine gelenlere ayrıca zemzem, tesbih, Mekke hurması, seccade, başörtüsü, yüzük, misvak, sürme ve güzel koku (esanslar) vb. hediyeler verilir. Hacı evine daha çok baklava, dolanger ve börek çeşitleri götürülür.

Bayram Yemekleri

Evin hanımı birkaç gün öncesinden bayram hazırlıklarına başlar. Tatlı olarak; dolanger, baklava, kadayıf ve sütlaç yapılır. Börek olarak genelde peynirli börekler yapılır. Yemek olarak da içli köfte, Harput köfte, dolma, yaprak sarması, lahana sarması ve fasulye yemeği vb. yemekler yapılır. Bayram günü misafirlere mutlaka "en kötü günümüz böyle tatlı olsun" dercesine şeker, kahve ve tatlı ikram edilir.

Kurban bayramlarında yapılan yemekler ise daha çok kurban etine bağlı yemeklerdir. Başta kavurma olmak üzere ciğer yahni, güveç ve kellepaça vb. yemekler yapılır. Tatlı olarak yine ; dolanger, baklava, kadayıf ve sütlaç yapılır. Börek olarak yine peynirli börekler yapılır.

Askere Uğurlama Yemekleri

Elazığ halkı arasında da diğer memleketlerde olduğu gibi askere gönderilen gençlere akrabalar veya komşular tarafından yemek verilmesi adettir.

Yağmur Duası Sırasında Verilen Yemek

Yağmur duasına çıkan çocuklar, önce "Molla Potik" adında büyük bir korkuluk yaparlar. Çocuklar "Molla potik ne ister, Allah'tan yağmur ister" diye gezerek her evden bulgur, yağ, kavurma, tuz, salça vb. yiyeceklerden isterler. Her ev istenilen malzemelerden bir miktar verir ve verirken de korkuluğun üzerine bir tas su serper. Toplanan bu malzemeler ile kazanda pilav pişirilip kırdı yenilir ve yağmur duası yapılır. Bazı yerlerde Molla Potik, cici ana veya çömçe gelin olarak da adlandırılır.

Ölüm Sonrası Verilen Yemek

Birisi öldüğü zaman, cenaze evinde helva pişirilir. Pişen helva, ölü gömüldükten sonra taziye için gelenlere ikram edilir. Cenaze evi üç gün boyunca yemek yapmaz. Ölü evine taziye gidenler, çeşitli yemekler ve içecekler götürürler. Genelde; güveç, pilav, tavuk, kavurma, lahmacun, ayran, çay, kahve ve şeker gibi yiyecek ve içecekler götürülür.

Daha sonra ölünün yedisi, kırkı ve elli ikisi yapılır. Yedisinde, helva yapıp komşulara dağıtılır. Kırkıda ise Kur'an-ı Kerim ve mevlit okutulup yemek verilir. Elli ikisinde yemek verilmez, ölünün mezarı başında Kur'an-ı Kerim okunur ve fakirlere hayır ve sadaka dağıtılır.

Elazığ Yemeklerinin Genel Özellikleri

1.Yemek çeşitleri, daha çok etli ve hamur işleri ile hazırlanmış yemekler üzerinedir, (Sırın, kurut, kellecoş vb.).

2.Tahıl ürünleri içinde en çok bulgur kullanılmaktadır. Dolayısıyla yemeklerin temeli bulgura dayanmaktadır, (kısır, tirit, içli köfte, çiğ köfte ve çorba çeşitleri).

3.Yemek kültüründe ana madde bol yağ ve salçadır.

4.Yemeklerin çoğunda yağ, salça ve soğandan yapılan zifiri (soğaraç) bulunmaktadır.5.Mevsimine göre pek çok ot ve sebze türleri lezzet açısından yemeklerde ve kahvaltı sofralarında kullanılmaktadır, (acuce, anuh (nane), çelem, dede sakalı, ışkın, irehan (reyhan), kabak çiçeği, kekik, kenger, körman, kuzu kulağı, pancar, pırpırım (semiz otu), roka, sütlügenotu, takdik, tereotu, turunç, yarpuz, yemlik, yonca vb.).

6.Yemeklerde başta sütten elde edilen yağlarla (tereyağı), iç ya da kuyruk yağı kullanılır. Bazen zeytinyağı, ayçiçek yağı ve mısır özü yağı kullanılır.

7.Çörek ve patila yapılırken hem israfı önlemek hem de lezzetli olması açısından yoğrulan hamura peynir suyu, süt kaymağı veya iç yağı koyulur.

8.Yoğurt yemeklerin vazgeçilmez lezzetidir, (Söğürtme, fasulye yahnisi, sırın, gıldirikli köfte, ayranlı çorba, vb.).

9.Kış mevsiminde kurutulmuş meyve ve sebzeler, konserveleler kullanılır.

10. Yemeklerde mutlaka çorba, ayran ve salata bulundurulur.

11. Yaz yemekleri sonrası vişne suyu, kızılık şurubu, hoşaf; kışın ise dut unu, orcik, ceviz ve bademle ikram edilen pestil vazgeçilmez lezzetlerdir.

12. Eskiden çörek yapımlarında kullanılan küllü su ayrı bir lezzet verirmiş fakat günümüzde kullanılmamaktadır.

13. Yemeklerde ekmek (tandır, sac, yufka, nohut, çekme, açık, taş vs. gibi) önemli bir yer tutmaktadır.

Yemekle İlgili İnanışlar

Aşağıda verdiğimiz yemek ile ilgili inanışlar incelendiğinde görülecektir ki, bunlarda halkımızın "telef (ziyan, israf) olmasın" sözlerinde de belirttiği gibi tutumluluk, temizlik, kalan şeyleri değerlendirme, inanç vb. üstün özellikleri vurgulanmaktadır.

-Yemeğe besmelesiz başlanmaz.

- Ayakta yemek yemek günahdır.

- Ağaca çıkıp dut silkeleyen kişiye altta hasavanı tutanlar "bunca çağan ola" diyerek çapık çalarlar (alkışlamak).

- Çöplüklerin önünden geçerken (yemek artıklarının bulunması yüzünden cinlere çarpılacağı düşünülerek) üç kere "besmele" çekilir ya da üç kere "destur savur" denilir.

- Ekmeği el ile bölmek sünnettir.

- Ekmeği bıçak ile kesmek günah sayılır.

- Helva pişirirken; "birisi karısını boşamış" derler ki helva güzel olsun.

- İstenmeden, habersiz getirilen su, zemzem olarak içilir.

- Komşudan damazlık (yoğurt mayalamak için kullanılan az miktardaki yoğurt) alınırsa günah olacağı düşünülerek mutlaka iade edilmelidir.

- Komşuya tuz, soğan verilmesi uğursuzluk sayılır. (Soğan da acı olduğu için eve acı getireceği inancı vardır)

- Kötü rüya görüldüğü zaman, komşulara ekmek ve tuz dağıtılır. - Sofrada ayakları uzatıp oturmamak günah sayılır, bu davranış yemeğe ve sofrayı bekleyen meleklerle saygısızlıktır.

- Sofrada bulunan her şeyin az da olsa tadına bakılmalıdır. Aksi takdirde yemeğin küseceği inancı yaygındır.

- Sofradan kalkarken kişinin önünde ne kadar ekmek tanesi varsa onları yemesi gerekir. Yemediği takdirde o kadar çocuğu olacağı söylenir.

- Sofradan kalkılınca bulaşıklar hemen yıkanır yoksa şeytanın karnını doyurduğu söylenir.

- Sofradan, tabakta yemek bırakarak kalkılırsa, kalan yemeğin arkadan ağlayacağı inancı vardır.

- Sofra yerde bekletilmez, günahdır çünkü, sofrayı meleklerin beklediği inancı vardır.

- Mutfakta suya taş atılmaz; "Ahirette kirpiğinle çıkaracaksın" denir.

- Yanmış ekmek yemek iyidir; "Ye ki kurttan korkmayasın" diyerek yedirilir.

- Yemeğe oturmadan önce ve yemek sonrası elleri yıkamak sofranın bereketini artırır.

- Yemek sağ el ile yenir, sol el ile ancak şeytanın yiyip içtiği söylenir.

- Yemekte konuşmak günahdır.

- Yolda yere düşen ekmek parçası görüldüğünde, "besmele" ile yerden alınıp üç kere öpülerek alna götürülür ve yüksek bir yere bırakılır.

-Yemek bitince Elhamdulillah denir.

* Kaynakça : Doç.Dr.Ebru ŞENOCAK

Fırat Üniversitesi





Çorbalar



Yarpuzlu Ayrar Çorbası



Malzemeler

- 1 demet yarpuz (kır nanesi)
- 3 lt yayık ayranı
- 1 su bardağı döğme
- ½ su bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz



Yapılışı

- Döğme ve nohutlar akşamdan ıslatılır.
- Nohutlar bir tencerede haşlanır.
- Aynı bir tencereye ayran, döğme ve un birlikte konur.
- Kaynıncaya kadar harlı ateşte sürekli karıştırılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşe alınır.
- Haşlanmış nohut eklenir ve kaynamaya bırakılır.
- Pişmeye yakın doğranmış yarpuzlar eklenir.
- Koyu kıvama gelinceye kadar pişirilir.
- Ocaktan alındıktan sonra tuz eklenir ve ılıyınca kadar karıştırılır.
- Soğuk olarak servis yapılır.





Malzemeler

- 1 çay bardağı köftelik bulgur
- 1 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 4 bardak su
- Tuz



Sebzelı Bulgur Çorbası



Yapılışı

- Bir tencerede ince doğranmış soğan yağda hafif kavrulur.
- Salçaları ilave edilerek bir müddet daha kavrulur.
- Küçük küçük doğranmış domates ve biberler ilave edilir.
- Suyu ve tuzu katılarak kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başlayınca bulgur ilave edilir.
- Orta ateşte 20 dk kadar pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- 250 gr taze fasulye
- ½ su bardağı pilavlık bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 7 bardak sıcak su
- Pul biber
- Tuz



Taze Fasulye Çorbası



Yapılışı

- Fasulyeler temizlenip küçük küçük verev şeklinde doğranır.
- Soğan küçük küçük doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kavurulur.
- Soğanlar pembeleşince fasulyeler eklenir, sararıncaya kadar kavrulur.
- Daha sonra salçaları ilave edilir, karıştırılarak biraz kavrulur.
- 7 bardak sıcak su ilave edilir.
- Fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Tuz, pul biber ve bulgur ilave edilerek 30 dk kadar pişirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Malzemeler

- 1 adet kelle (küçükbaş hayvan)
- 4 adet paça (küçükbaş hayvan)
- Sarımsak
- Sirke
- Tuz



Kelle Paça Çorbası



Yapılışı

- Kelle ve paçalar yıkanır.
- Sonra en az 12 saat suyun içerisine konularak bekletilir.
- Bu aşamada 5-6 defa suyu değiştirilir.
- Temizlenen kelle ve paçalar su dolu tencerede kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpükler alınır.
- Yaklaşık olarak 3 saat orta ateşte pişirilir.
- Kelle ve paçalar pişirildikten sonra etleri ayıklanır ve doğranır.
- Doğranan etler, tekrar kendi suyunda tuz eklenerek 10 dk daha pişirilir.
- İsteğe bağlı olarak sarımsak ve sirke ile servis edilir.





Lobik Çorbası



Malzemeler

- 1 su bardağı lobik (börölce)
- ½ su bardağı döğme (aşurelik buğday)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 bardak su
- Kuru nane
- Tuz



Yapılışı

- Lobikler, bir tencerede çok az haşlanır.
- Ayrı bir tencerede, yemeklik doğranmış soğan tereyağında kavrulur.
- Salçalar da eklenerek 2 dk daha kavrulur.
- 2 bardak su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Döğmeler kaynayan suyun içerisine katılır ve iyice pişirilir.
- Üzerine tuz ve lobikler ilave edilerek 15 - 20 dk daha pişirilir.
- İsteğe bağlı olarak pişmeye yakın içerisine kuru nane katılabilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Püşürük Çorbası



Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 1,5 lt su
- Pul biber
- Kuru nane
- Tuz



Yapılışı

- Soğan küçük küçük doğranır.
- Bir tencerede soğanlar, yağ ve salçaları konularak kavrulur.
- Soğan kavrulunca üzerine su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
- Diğer taraftan derin bir tepsî içerisine un konur.
- Un üzerine su serpiştirilerek el yardımıyla küçük topaklar Oluşturulur.
- Bu küçük hamur topakları ayrı bir kaba alınır.
- Aynı işlem tekrarlanarak hamur topakları çoğaltılır.
- Hamur topakları kaynamakta olan suyun içerisine atılarak pişirilir.
- Pişerken üzerine nane ve pul biber eklenir.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Malzemeler

- 1 su bardağı mukaşer
- 1,5 su bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kavurma
- 1 adet kuru soğan
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 8 bardak su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz



Mukaşerli Erişte Çorbası



Yapılışı

- Bir tencereye küçük küçük doğranan soğan, kavurma ve tereyağı konur.
- Bir müddet karıştırılarak kavrulur.
- Daha sonra üzerine salçalar ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.
- Kavrulduktan sonra üzerine tuz ve 8 bardak su ilave edilir.
- Mukaşerler kaynamakta olan suya katılarak 20 dk kadar pişirilir.
- Mukaşerler piştikten sonra nane ve erişteler eklenir.
- 10 -15 dk kadar daha pişirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Borani Çorbası



Malzemeler

- ½ kg pırpırm(seizotu)
- 6 su bardağı ayran
- 2 diş sarımsak
- Tuz



Yapılışı

- Pırpırmırlar yıkanır, küçük küçük doğranır ve bir tencereye alınır.
- Tencereye çok az su ilave edilir ve 5 dk kadar kaynatılır.
- Pırpırmırlar pişirildikten sonra süzölür ve soğumaya bırakılır.
- Sarımsaklar, havanda tuz ile birlikte dövölür.
- Pırpırmırların üzerine dövölmüş sarımsak ve ayran dökölerek karıştırılır.
- Soğuk olarak servis edilir.



Kurutlu Çorbası



Malzemeler

- 1 su bardağı döğme (aşurelik buğday)
- 1,5 lt kurut ayranı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 bardak su
- Pul biber
- Kuru nane
- Tuz



Yapılışı

- Yıkanmış döğmeler, 4 bardak su konulan tencerede haşlanır.
- Döğmeler yumuşayınca, az sulu şekilde ocaktan alınır.
- Aynı bir tencerede kurut ayranına un eklenerek karıştırılır.
- Bu karışıma haşlanmış döğmeler suyu ile birlikte ilave edilir.
- Yaklaşık olarak 20 dk orta ateşte pişirilir ve tuzu ilave edilir.
- Tavada kızdırılan tereyağına nane ve pul biber eklenerek sos hazırlanır.
- Hazırlanan sos çorba tenceresine dökülerek karıştırılır.
- Sıcak olarak servis edilir.



* Kurut; çökeleğin (çökelek) bol tuzla yoğrulup orta boyda yassı topaklar halinde, güneşte uzun süre kurutulmasıyla elde edilir.

** Kurut ayranı; Ellazığ yöresinde eskiden yaygın olarak yemeklerde kullanılan Kurut ayranı, günümüzde Ellazığ köyleri dışında yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bunun nedeni hem Kurut'un yapımı ve hem de kendisinden elde edilen ayranın yapımındaki zorluktur. Kurut ayranı yerine günümüzde yoğurt su ile inceltilerek özeme haline getirilip yemeklerde Kurut ayranı yerine kullanılmaktadır. Ancak, özeme Kurut ayranının lezzetini vermemektedir. Yemeklere kedine has güzel bir lezzet katan Kurut ayranı, Kurut'un ılık su ile toprak bir kaptan uzun süre ovalanarak veya bir bidon içinde suyla birlikte 6-7 adet Kurut'un uzun süre çalkalanarak ayran haline getirilmesiyle oluşur. Kurut ayranı kaynatılsa dahi kesilmez. Yemeklerde kullanılmadan önce Kurut Ayranı biraz ısıtılarak kullanılır.



Ayranlı Köfte Çorbası



Malzemeler

- 1 kg yoğurt veya ayran
- ½ kg köftelik ince bulgur
- 5 yemek kaşığı un
- 2 bardak su
- 3 diş sarımsak
- Tuz



Yapılışı

- Bulgur derin bir kaba alınır, üzerine iki bardak kaynatılmış sıcak su ve tuz dökülür.
- Kabin kapağı kapatılarak 8-10 dk kadar bekletilir.
- Bulgurlar suyunu çekip yumuşayınca, üzerine un dökülerek iyice yoğrulur.
- Yoğurma sırasında ara ara eller ıslatılarak köfte harcı hamur kıvamına getirilir.
- Yoğurma işleminden sonra hazırlanan harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alınır.
- Bu parçalardan misket şeklinde küçük köfteler yapılır.
- Bir tencerede su kaynatılır ve tuz eklenir.
- Hazırlanan köfteler kaynayan tuzlu suya dökülür.
- Köfteler yaklaşık olarak 10 dakika haşlanır.
- Köftelerin suyu süzülerek servis tabağına alınır.
- Yoğurt çırpılır ve içine biraz su ve dövülmüş sarımsaklar eklenir.
- Sarımsaklı yoğurt /ayran, servis tabağına alınan köftelerin üzerine dökülür.
- Soğuk olarak servis yapılır.





Anamaşı



Malzemeler

- 1 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 150 gr kavurma
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı lobik
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı dövme
- Su
- Salça



Yapılışı

- Bakliyatlar ayrı ayrı bir gece önce ıslağa koyulur.
- Soğan ince kıyılır, kavurma ve tereyağını ile kavurulur.
- Üstüne salçası eklenir ve kavurmaya devam edilir.
- Suyu katılarak kaynamaya bırakılır.
- Tuzu ayarlanır.
- Bakliyatları ilave edilir ve yumuşayana kadar pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Ayranlı Tarhana Çorbası



Malzemeler

- 6 adet ayranlı tarhana
- 1 adet kuru soğan
- 1 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- Pul biber
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Tarhanalar yıkanır, bir tencerede suda bir gece bekletilir.
- Aynı tencerede kendi suyu ile kaynatılır.
- Tarhanalar yumuşayana kadar pişirmeye devam edilir.
- Kuru soğan yemeklik doğranır.
- Ayrı bir tavada soğan tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur.
- Pembeleşen soğana nanesi ilave edilerek biraz daha kavrulurak çorbaya eklenir.
- Çorbaya tuzu ilave edilir ve 1-2 dk kaynadıktan sonra ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.



AYRANLI TARHANA YAPIMI : 5 litre ayran dört gün boyunca oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır. Üstünde biriken su alınır ve bu işlem sürekli tekrarlanır. En sonunda kalan ayran bir tencereye alınır içine bir kilo döğme (buğdayın kabukları soyulmuş hali) yıkanır ve eklenir. Döğmeler suyunu çekip koyulaşmaya kadar pişirilir ve ocaktan alınır. Daha sonra tencerenin kapağı kapatılır ve bir gece bekletilir. Sonra açık alanda güneşte bir yere bez serilir ve bezin üzerine biraz un serpilir. Tarhana, kaşık ile bezin üzerine parça parça dizilir. Üç dört gün kurumaya bırakılır, sonra alt kısım üste gelecek şekilde çevrilir üç dört gün daha bekletilir. İyice kurutulduktan sonra bez torbalara konulur ve saklanır.



Tutmaçlı Çorba



Malzemeler

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı doğranmış tutmaç
- 5 su bardağı su
- 1 silme tatlı kaşığı tuz

Terbiyesi için:

- Bir kase yoğurt
- Bir adet yumurta sarısı
- İki yemek kaşığı un
- Yarım limon suyu

Üzeri için:

- Bir yemek kaşığı tereyağı
- Kuru nane

* Tutmaç Yapımı : Erişte hamurundan açılan yufkalar küçük kareler halinde kesilir ve kurutulur.



Yapılışı

- Mercimekler yıkanır ve birkaç saat suda bekletilir.
- Bir tencerede mercimekler çok fazla ezilmeden haşlanır.
- Üzerine beş su bardağı kadar su konularak kaynatılır.
- Kaynayan mercimeğe tutmaçlar ilave edilir.
- Tutmaçlar yumuşayınca kadar pişirilir.
- Terbiyesi için
- Bir kasede, yoğurt, yumurta sarısı, un ve limon suyu pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpılır.
- Kaynayan çorbanın suyundan bir kepçe kadar alınır ve azar azar bu terbiyeye ilave edilip karıştırılır.
- Ilındırılan terbiye çorbaya aktarılırken kesmemesi için sürekli karıştırılır.
- Çorba tekrar kaynamaya başladıktan sonra altı kısılır.
- Bir - iki taşım kaynayınca ocaktan alınır.
- Çorbanın kıvamı katı olursa üzerine kaynamış su ilave edilebilir.
- Bir tavada tereyağı eritilir kuru nane eklenerek kızdırılır.
- Tutmaç Çorbası üzerinde gezdirilir ve çorba karıştırılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Umaçlı Çorba



Malzemeler

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı kara mercimek
- 1 çay bardağı börülce
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 litre su

Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 1 Su bardağı su



Yapılışı

- Hamuru için
- Bir tarafta un elenir ve bir kaba alınır.
- Tuzu ve suyu ilave edilerek biraz sert bir hamur yoğurulur.
- Yoğurulan hamurdan küçük parçalar alınır ve yuvarlanır.
- Yuvarlanan hamur küçük küçük parçalar halinde kesilir.
- Bir tencereye mercimek ve börülceler koyulur.
- Üzerine yeterince su koyulur ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başlayınca üzerine kesilen hamur parçaları ve tuzu eklenir.
- Kuru soğan yemeklik doğranır.
- Bir tavada sıvı yağ ile soğanlar kavrulur ve salçası ilave edilir.
- Kavrulan salçalı soğana kuru reyhan ilave edilir.
- Çorbanın üstüne dökülerek karıştırılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı döğme
- 3 kaşık kavurma
- 1 adet kuru soğan
- 1 kase yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam haspir otu
- 2 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı su



Yapılışı

- Nohut ve dövme akşamdan ıslatılır, ayrı ayrı haşlanır.
- Bir tencerede yoğurt, yumurta, un, tuz ve az su ile çırpılır.
- Karıştırılarak kaynatılır. Çok koyu olursa biraz daha su eklenir.
- Kaynayan karışıma haşlanmış nohut ve dövme katılır.
- Soğan yemeklik doğranır.
- Bir kapta tereyağı, soğan kavurma ile kavrulur ve bu karışıma eklenir.
- Bir - iki taşım kaynatılıp ocaktan alınır.
- Bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağına haspir otu eklenir.
- Tereyağlı haspir otu çorbanın üstüne gezdirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.



** İsteğe göre kavurmasız da yapılabilir. Kavurmasız yapılması halinde soğan eklenmez.*



Kirli Çorba



Malzemeler

- 1 su bardağı döğme
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı fasulye
- 2 kaşık tereyağı
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz



Yapılışı

- Döğme, nohut ve fasulyeler akşamdan ıslağa koyulur.
- Soğan yemeklik doğranır ve bir tencereye alınır.
- Tencereye tereyağı koyulur.
- Soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kızartılır.
- İçine salça ekleyip bir miktar daha karıştırılarak soğaracı yapılır.
- Tencereye önce nohut, yeşil mercimek ve en son döğmeler ilave edilerek karıştırılır.
- Suyu ve tuzu eklenir.
- Kaynamaya çıkınca ocağın altı kısılır.
- 15-20 dk daha kaynatılır ve ocağın altı kapatılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Kakırdaklı Lapa Çorbası



Malzemeler

- Yarım su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı kakırdak
- 3-4 su bardağı su
- 1 baş kuru soğan
- 2-3 kaşık tereyağı
- Tuz



Yapılışı

- Bir tencereye alınan suyun üzerine bulgur ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Soğan piyazlık doğranır.
- Bir tavada soğanlar tereyağında pempeleşip kavurulur.
- Soğanın üzerine kakırdaklar eklenerek karıştırılır.
- Tencerede kaynamakta olan bulgura ilave edilir.
- Kaynara çıkan çorbaya tuz atılır ve 10-15 dk sonra ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.



** İsteğe göre tereyağında kavru lan soğana salçada ilave edilebilir.*



Süt Çorbası



Malzemeler

- 1 litre süt
- 1 su bardağı orta bulgur
- Tuz



Yapılışı

- Süt bir tenecereye alınır.
- Üzerine bulgur eklenerek pişene kadar kaynatılır.
- Pişince tuzu eklenir.
- Sıcak olarak servis edilir.

* İsteğe bağlı olarak erişteyle de yapılabilir.





Mirmirik Çorbası



Malzemeler

- 1 çay bardağı ince köftelik bulgur
- 1 çay bardağı mukaşer
- Un
- Tereyağı
- Orta boy kuru soğan
- Et suyu
- Tuz

Sosu için:

- Toz biber
- Nane



Yapılışı

- Bir tencereye soğan ince ince doğranır üzerine tereyağı ilave edilir.
- Soğan pembeleşinceye kadar tereyağında kavrulur.
- Pembeleşip kavrulmuş soğanın üzerine un ilave edilir ve tekrar kavrulur.
- Un kavrulmuş pembeleşince üzerine toz biber, ince bulgur ve mukaşer ilave edilir.
- Soğan, un, bulgur ve mukaşerle birlikte 2-3 dk kadar daha kavurulur.
- Kavrulmuş malzemelerin üstüne kaynamış et suyu ve tuz ilave edilir.
- 5-6 dk kadar daha kaynadıktan sonra ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Ana Yemekler



Kaburga Dolması



Malzemeler

- 1 adet kuzu kaburga
- 1 su bardağı zeytinyağı
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Tuz

İç pilavı için;

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet kuzu karaciğeri
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı badem içi
- 2 adet kuru soğan
- Maydanoz
- Karabiber
- Tuz
- 2 bardak sıcak su



Yapılışı

İç pilavın hazırlanması;

- Bademler sıcak suda bekletildikten sonra kabukları soyulur.
- Soyulan bademler 3 yemek kaşığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur.
- Küçük küçük doğranmış kuzu ciğeri yıkanır, bir kaşık tereyağında kavrulur.
- Bir tencerede küçük küçük doğranan soğanlar 3 yemek kaşığı tereyağında kavrulur.
- Domates salçası, soğanlara ilave edilerek kavrulur.
- Yıkanmış pirinçler biraz tuzla birlikte kavrulan salçayla karıştırılır ve biraz kavrulur.
- Pirinç biraz kavrulduktan sonra kavrulan badem ve ciğerler tencereye eklenir.
- 2 bardak sıcak su ilave edilerek suyu çekinceye kadar pişirilir.
- Pişen iç pilavın üzerine karabiber ve ince kıyılmış maydanoz eklenir ve karıştırılır.
- Kuzu kaburga alınırken iç pilavın konacağı cep hazırlatılır.
- Bir kasede domates salçası, yoğurt ve 3 yemek kaşığı zeytinyağı tuz ile karıştırılır.
- İç pilav kaburgadaki cep kısmına yeteri kadar doldurulur ve ağız iplik ile dikilir.
- Hazırlanan salçalı karışım kaburganın her tarafına sürülür.
- Kaburga, büyükçe bir tencerede, kalan zeytinyağında hafifçe iki tarafı kızartılır.
- Kaburganın yapışmaması için kendi çevresinde döndürülerek kızartma işlemi yapılır.
- Kaburganın kemikli kısmı altta olacak şekilde üzerine 3-4 bardak su ilave edilir.
- Kısık ateşte 1,5 saat pişirilir sonra kaburganın diğer tarafı çevrilir.
- Tencereye tekrar 2-3 bardak su eklenir ve 1,5 saat daha pişirilir.
- Piştikten sonra suyu süzülür ve fırın tepsisine alınır.
- 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika daha pişirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Malzemeler

- 2 kg kuzu eti
- 200 gr kuyruk yağı
- Tuz
- Yağlı kağıt



Kağıt Kebabı



Yapılışı

- Kuzu eti, yağları üzerinde bırakılarak iri parçalar halinde doğranır.
- Kuyruk yağı küçük küçük doğranır, kuzu etiyle karıştırılır ve tuz ilave edilir.
- Yağlı kağıt su ile hafifce ıslatılır.
- Yağlı kağıdın ortasına etler yerleştirilir.
- Yağlı kağıt bohça şeklinde sıkıca kapatılır.
- Etrafı 4-5 katman yağlı kağıtla sarılır.
- Bir tepsiye yerleştirilir ve taş fırınlarda 3 saat ağır ağır pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.

* Elazığ yöresinde Kağıt Kebabı, evlerde pişirilmez taş fırınlarında pişirilir.

** Kağıt Kebabı eskiden yağlı kağıt yerine, hafif ıslatılmış gazete kağıdına sarılarak pişirilirdi.



Taraklık



Malzemeler

- 2-3 kg kuzu taraklık kaburga
- 200 gr kuyruk yağı
- 1 kg biber
- 1 bardak su
- Kekik
- Tuz



Yapılışı

- Bir toprak güveç kabına kaburgalar kemikleri altta olacak şekilde dizilir.
- Üzerine kekik ve tuz serpilir.
- Küçük küçük doğranan kuyruk yağları ilave edilir.
- Güveç kabına biberler ise bütün olarak yerleştirilir.
- İçerisine 1 bardak su ilave edilir.
- Güveç kabının üzeri yağlı kağıt ve folyo ile kapatılır.
- 180-200 derece ısıtılmış fırında 2-3 saat kadar pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.

* Elazığ yöresinde Taraklık Kebabı genellikle taş fırınlarda pişirilir.





Kuru Kebap



Malzemeler

- 1 kg kuzu kaburga
- 100 gr kuyruk yağı
- ½ kg biber
- 4 adet domates
- Tuz



Yapılışı

- Kaburga eti bir kaç parçaya bölünür.
- Tuzlanır ve geniş bir tepsiye yerleştirilir.
- Etin aralarına küçük küçük doğranmış kuyruk yağları serpiştirilir.
- Biberler temizlenir ve irice doğranır.
- Domatesler dört eşit parçaya bölünür.
- Doğranan domatesler ve biberler etlerin aralarına yerleştirilir.
- Üzerlerine biraz tuz serpilir.
- 200 derece fırında yaklaşık olarak 90 dk pişirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.



* Elazığ yöresinde Kuru Kebap genellikle taş fırınlarında pişirilir.



Palu Tava



Malzemeler

- 2,5kg çebiç eti (kaburga kısmı)
- 250 gr böbrek yağı (iç yağı)
- 1 kg yeşil biber
- Tuz



Yapılışı

- Biberler temizlenir, çekirdek kısımları çıkartılır.
- Biberler dört parçaya bölünerek tepsiye dizilir.
- Biberlerin üzerine etler dizilir.
- Etlerin üzerine böbrek yağı serilerek tuzu ilave edilir.
- Taş fırında yaklaşık 2 saat üstü kapalı olarak pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- 4 adet bumbar (küçükbaş)
- 300 gr orta yağlı kıyma
- 1 su bardağı iri bulgur
- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet kuru soğan soğan
- 1 yemek kaşığı limon tuzu
- Kuru reyhan
- Maydanoz
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Su

Kızartmak için

- 1 su bardağı sıvı yağ



Bumbar Dolması



Yapılışı

- Bumbarlar iyice yıkanarak tersi çevrilir.
- Tersi çevrilen bumbarlar, limon tuzu ve tuzla iyice ovalanarak temizlenir.
- Temizlenen bumbarlar bir tencerede tuzlu suyun içine alınıp.
- Bumbarlar, 3 saat bekletildikten sonra tekrar yıkanarak iyice durulanır.
- Bir kabin içerisine kıyma, bulgur, salçaları ve bolca kuru reyhan konur.
- Üzerine diğer baharatlar ve biraz su eklenir.
- Malzemelerin tümü karıştırılarak hafif sulu bir karışım elde edilir.
- Tersi çevrilmiş bumbarlara hazırlanan karışım bir huni yardımı ile doldurulur.
- Bu doldurma esnasında bumbarların bir ucu iplik ile bağlanır.
- Doldurma işlemi bittiğinde diğer ucu da bağlanır.
- Hazırlanan bumbarlar tencereye dizilir.
- Su ilave edilerek bumbarlar pişinceye kadar haşlanır.
- Haşlanan bumbarlar ayrı bir kaba alınarak sıvı yağda kızartılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Gömme



Malzemeler

İç harcı için;

- 500 gr kıyma
- 1 kg kuru soğan
- 200 gr ceviz içi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı küncü ezmesi
- Tuz

Hamuru için;

- 1,5 kg un
- ½ kg kepekli un
- Su
- Tuz

Üzeri için ;

- 150 gr tereyağı

* Elazığ'ın yöresel ziyafet ve düğün yemeği olan Gömme; eskiden büyük ve derin sinilerde yapılır, üzeri sini veya teşt ile kapatılır ve köz ateşine gömülerek pişirilirdi.

* Köz ateşine gömülerek pişirilmesinden dolayı Gömme olarak adlandırılmıştır.

* Elazığ'ın Gömme ve gömme gibi yöresel yağlı yemeklerinin yanında, alıç sirketi ve bağ pekmezi ile hazırlanan geleneksel şerbet içilir. (Alıç sirkeli şerbet tarifi sayfa : 136)

* İsteğe bağlı olarak kıyma yerine kavurmalı da yapılabilir. Kavurmalı Gömmede küncü ezmesi yerine 1 çay bardağı ıslatılmış ince bulgur koyulur.



Yapılışı

İç harcı için ;

- Bir tencereye kıyma konur suyu çekinceye kadar kavrulur.
- Kavrulan kıymaya yemeklik doğranan soğanlar ve tereyağı eklenir.
- Soğan ve kıymalar yeterince kavrulur.
- Sonra küncü ezmesi ve tuz ilave edilir, karıştırılarak ocaktan alınır.
- Dövülmüş ceviz içleri harca eklenerek soğumaya bırakılır.

Hamuru için ;

- Una bir miktar tuz ve su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.
- Derince bir tepsinin altı yağlanır.
- Daha önce hazırlanan hamurdan kalın bir yufka açılır ve tepsinin altına yerleştirilir.
- Üzerine hazırlanan iç harçtan bir miktar alınarak kaşık yardımı ile yayılır.
- Daha sonra yayılan harcın üzerine bir yufka daha açılarak serilir.
- Serilen yufkanın üzerine tekrar iç harçtan az bir miktar yayılır.
- Bu işlem, tepsiye göre bir yufka bir harç olmak üzere 10-15 defa tekrarlanır.
- Son yufka serildikten sonra üzerine harç bırakılmaz.
- En son kalın bir yufka daha açılır ve gömmenin üzeri kapatılır.
- 180 - 200 derecelik fırında üstü iyice kızarıncaya kadar pişirilir.
- Kızarıncaya fırından çıkartılıp en üsteki kalın yufka kaldırılır.
- Bıçak veya kaşık yardımıyla küçük küçük kazınarak, doğranır.
- Bir tavada kızdırılmış tereyağı hazırlanan gömmenin üzerine gezdirilir.
- Tabağa koymadan tepsi içerisinde servis yapılır.





Malzemeler

- 1,5 kg kemikli kuzu eti
- 100 gr kuyruk yağı
- 3 adet patlıcan
- 5 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 5 diş sarımsak
- 2 bardak su
- Tuz



Güveç



Yapılışı

- Topraktan yapılmış güveç kabının en altına irice doğranmış kemikli etler konur.
- Küçük küçük doğranan kuyruk yağları ilave edilir.
- Kuyruk yağının üzerine sırasıyla irice doğranmış biber, patlıcan ve sarımsaklar konur.
- Domatesler en üste dizilir, tuz ve su ilave edilir.
- Güvecin kapağı kapatılır.
- Ocakta kısık ateşte yaklaşık olarak 2-3 saat pişirilir.

* Elazığ yöresinde Güveç evde yapılmaz, genellikle taş fırınlarında pişirilir.





Malzemeler

- 300 gr kavurma veya kuşbaşı et
- 2 adet tandır ekmeği
- ½ lt kurut ayranı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası,
- 1 tatlı kaşığı domates salçası,
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet büyük boy kuru soğan
- Tuz



Yapılışı

- Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır.
- Bir tavada tereyağında soğanlar çok az kavrulur.
- Kavrulan soğanların içerisine salçalar eklenir.
- Salça kavrulduktan sonra kavurma ve bir miktar tuz ilave edilir.
- Bir servis tabağında tandır ekmekleri kuşbaşı boyutunda parçalara bölünür.
- Kurut ayranı hafif ısıtılarak tandır ekmeklerinin üzerine dökülür.
- Kavurmalı soğanlı harç kurut ayranından hemen sonra tabağa dökülür.
- Sıcak olarak servis edilir.



* Kurut; çökeliğin (çökelek) bol tuzla yoğrulup orta boyda yassı topaklar halinde, güneşte uzun süre kurutulmasıyla elde edilir.

** Kurut ayranı; Elazığ yöresinde eskiden yaygın olarak yemeklerde kullanılan Kurut ayranı, günümüzde Elazığ köyleri dışında yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bunun nedeni hem Kurut'un yapımı ve hem de kendisinden elde edilen ayranın yapımındaki zorluktur. Kurut ayranı yerine günümüzde yoğurt su ile inceltiilerek özeme haline getirilip yemeklerde Kurut ayranı yerine kullanılmaktadır. Ancak, özeme Kurut ayranının lezzetini vermemektedir. Yemeklere kedine has güzel bir lezzet katan Kurut ayranı, Kurut'un ılık su ile toprak bir kaptan uzun süre ovalanarak veya bir bidon içinde suyla birlikte 6-7 adet Kurut'un uzun süre çalkalanarak ayran haline getirilmesiyle oluşur. Kurut ayranı kaynatılsa dahi kesilmez. Yemeklerde kullanılmadan önce Kurut Ayranı biraz ısıtılarak kullanılır.



Kara Kavurma



Yapılışı

- Kuşbaşı ve kemikli etler, bir kap içerisinde tuzlanır.
- Bir tencerenin altına kuşbaşı doğranmış kuyruk yağları serilir.
- Kuyruk yağlarının üzerine önce kemikli sonra kuşbaşı etler yerleştirilir.
- Tencerenin ağzı kapalı olarak yarım gün bekletilir.
- Bekletildikten sonra tencere, kısık ateşte ocağa alınır.
- Etler suyunu salıp tekrar suyunu çekinceye kadar pişirilir.
- Suyunu çekmiş etler kendi yağında karıştırılarak iyice kavrulur.
- Sıcak olarak servis edilir.



Malzemeler

- 1 kg kuşbaşı et
- 1 kg kemikli et
(kavurmalık doğranmış)
- 300 gr kuyruk yağı
- Tuz





Tavşan Ufalama



Malzemeler

- 1 adet tavşan
- 12 adet yufka ekmeği
- 1 kg tereyağı
- 2 kg kuru soğan
- Tuz



* Tavşan ufalaması bir av yemeği olduğu için Elazığ yöresinde kış aylarında ziyafet yemeği olarak yapılır.

* Günümüzde tavşan yerine tavuk kullanılarak da her mevsim yapılmaktadır.



Yapılışı

- Tavşan soyulduktan sonra kanın çekilmesi için karın altında bir gece bekletilir.
- Veya kanı çekilmesi için büyüğe bir kaptan suda bekletilir.
- Kanı çekilinceye kadar 1-2 saatte bir suyu değiştirilir.
- Tavşanın karın boşluğuna halka doğranmış 3-4 adet soğan bırakılarak karın kısmı dikilir.
- Daha sonra şişe takılır, közde çevrilerek pişirilir.
- Pişirme esnasında tavşan 10 -15 yerinden şişle delinir ve tuzlu su serpilerek pişirme yapılır.
- Kanı çekilen tavşan aşağıdaki yöntemlerle de pişirilebilir.
 - Bir tencerede kanı çekilen tavşan haşlanarak pişirilir.
 - Fırın tepsisinde, bir bardak su eklenerek kızartılır.
- Pişen tavşanın etleri didiklenir.
- 2 kg soğan yarım ay şeklinde doğranır ve bir tencereye alınır.
- 500 gr tereyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur ve tencere ocaktan alınır.
- Didiklenmiş tavşan eti soğanların üzerine eklenerek karıştırılır.
- Yufkalar (fetir ekmeği) elde veya rondo yardımı ile ufalanır ve geniş bir tepsiye alınır.
- Ufalanmış yufkaların üzerine didiklenmiş tavşan etleri kavrulan soğanlar ile birlikte dökülür.
- Bütün malzemeler karıştırılarak harmanlanır ve tepe şekli verilir.
- Kalan tereyağı, bir tavada kızdırılarak tavşan ufalamasının üzerine dökülür.
- Tepsi içinde servis edilir.



Eğer Köfte



Malzemeler

- ½ kg yağsız dana kıyma
- ½ kg ince bulgur
- 1 bardak sıcak su
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı kuru reyhan
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Tuz

Kızartmak için;

- 1 su bardağı sıvı yağ

Sos için;

- 2 adet domates
- 5-6 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı



Yapılışı

- Büyükçe bir kaseye bulgur konulur.
- Tuz ve sıcak su ilave edilir.
- Üzeri kapalı olarak 15 dk kadar bekletilir.
- Kıyma, rendelenmiş soğan ve tüm baharatlar birlikte karıştırılır.
- Bu karışım demlenmiş olan bulgur ile yoğrulur.
- Hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.
- Köfte şekli verilerek kızgın yağda kızartılır.
- Bir tavada, doğranmış biber ve domatesler zeytinyağında pişirilir.
- Pişirilen domates ve biberler sos olarak kızartılmış köftelerin üzerine dökülür.
- Sıcak olarak servis edilir.





Harput Köfte



Malzemeler

- 500 gr yağsız kıyma
- 2 su bardağı köfteli bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 5 bardak su
- Kuru reyhan
- Maydanoz
- Pul biber
- Tuz



Yapılışı

- Yoğurma kabına kuru soğan rendelenir.
- Üzerine kıyma, biber salçası, reyhan, pul biber ve tuz katılarak karıştırılır.
- Daha sonra köftelik bulgur ve ince kıyılmış maydanozlar eklenerek yoğrulur.
- Yoğurma işlemi bitimine doğru harcın içine bir adet yumurta kırılır.
- Yoğurma işlemine biraz daha devam edilir.
- Yoğurulan harçtan misket şeklinde küçük parçalar alınır.
- Alınan parçalar avuç içinde yuvarlanır.
- Daha sonra yuvarlanmış köftelere parmak yardımıyla tekerlek şekli verilir.
- Bir tencerede domates salçası tereyağında kavrulur.
- Salça kavrulduktan sonra 5 bardak su ilave edilir.
- Su kaynadığında hazırlanan köfteler yavaş yavaş içine dökülür.
- Köfteler yaklaşık olarak 10-12 dk pişirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Hamur Sarması



Malzemeler

- ½ kg kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 100 gr tereyağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz

Hamuru için;

- 1 kg un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- Su

Üzeri için;

- ½ kg yoğurt
- 3-4 diş sarımsak
- 200 gr tereyağı



Yapılışı

İç harcı için;

- Kıyma bir tencerede suyunu çekinceye kadar kavrulur.
- Tereyağı ve yemeklik doğranan soğanlar kıymaya eklenir.
- Daha sonra salçalar ve tuz eklenir ve biraz kavrulur.
- Salça kavrulduktan sonra iç harç ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.

Hamuru için;

- Yoğurma kabına un, yumurta, ılık su ve tuz eklenerek hamur yapılır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, merdane ile kalınca bir yufka açılır.
- Yufkalar dikdörtgen şeklinde avuç içi kadar parçalara ayrılır.
- Her parçanın arasına iç harçtan bir miktar konur.
- Bu parçalar avuç içinde sıkılarak hamur sarmaları elde edilir.
- Bir tencerede su kaynatılır.
- Suyun içine az miktar tuz ve 3 yemek kaşığı zeytinyağı konur.
- Hamur sarmaları tek sıra halinde haşlanır.
- Haşlanan hamur sarmaları süzgeç yardımıyla servis tabağına alınır.
- Üzerine kızdırılmış bol miktarda tereyağı gezdirilir.
- Sade veya sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.





Tava



Malzemeler

- 1 kg kıyma
- 1 kg domates
- 750 gr biber
- 3 kaşığı tereyağı
- Pul biber
- Tuz



Yapılışı

- Domatesler ve biberler küçük küçük doğranır.
- Doğranmış domates ve biberler bir kaba alınır.
- Kıyma, pul biber ve tuz ilave edilerek karıştırılır.
- Karıştırılan harç bir tepsiye yayılır.
- Üzerine 3 yemek kaşığı tereyağı konur.
- Tava yemeği taş fırında yaklaşık 1-1,5 saat pişirilir.
- Sıcak olarak tepside servis edilir.





Keşkek



Malzemeler

- 2 su bardağı döğme
- ½ kg kuşbaşı et
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 10 bardak su
- Tuz



Yapılışı

- Bir tencerede kuşbaşı etler iki bardak su ile biraz pişirilir.
- Ayrı bir tencerede soğanlar küçük küçük doğranır ve tereyağında kavrulur.
- Salçaları eklenerek karıştırılır ve kavrulmaya devam edilir.
- Kavrulan salçaya 8 bardak su konur, kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya yıkanmış döğmeler ve bir miktar tuz eklenerek yaklaşık 10 dk pişirilir.
- Az pişirilen kuşbaşı etler suyu ile birlikte döğmelerin üzerine eklenir ve karıştırılır.
- Kısık ateşte suyu çekilinceye kadar pişirilir.
- 15 - 20 dakika demlendirilir ve servis yapılır.





Kurutlu Gömme (Zarafat)



Malzemeler

- ½ lt kurut ayrıanı
- ½ kg kepekli un
- 1,5 kg un
- 250 gr tereyağı
- Su
- Tuz



Yapılışı

- Unlar elenir, su ve tuz eklenerek sert bir hamur yapılır.
- Hazırlanan hamur yağlanan tepsiye yayılır.
- Hamur, tepsiye yayıldıktan sonra kenarları içe doğru 2-3 cm parmakla hafifce bastırılır.
- 180 - 200 derece ısıtılmış fırında üst kısmı iyice kızarana kadar pişirilir.
- Piştikten sonra bıçak yardımı ile üst kısım kapak şeklinde çıkartılır.
- Pişen gömmenin iç kısmı soğumadan sıcak sıcak bıçak ile büyük parçalar halinde kesilir.
- Daha sonra kesilen parçalar elle ufalanır.
- Ufalanmış parçalardan bir tepe oluşturulur.
- Üzerine hafif ısıtılmış kurut ayrıanı bir kaşık yardımı ile gezdirilir.
- Gömmenin tepe kısmına kurut ayrıanı dökülmez.
- İyice kızdırılmış tereyağı, kaşık yardımı ile kurut ayrıanı dökülen kısımların üzerine gezdirilir.
- Kızdırılmış tereyağının kalan kısmı, gömmenin tepe kısmına dökülür.
- Sıcak olarak servis edilir.



* Kurut; çökelğin (çökelek) bol tuzla yoğrulup orta boyda yassı topaklar halinde, güneşte uzun süre kurutulmasıyla elde edilir.

** Kurut ayrıanı; Ellazığ yöresinde eskiden yaygın olarak yemeklerde kullanılan Kurut ayrıanı, günümüzde Ellazığ köyleri dışında yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bunun nedeni hem Kurut'un yapımı ve hem de kendisinden elde edilen ayrıanın yapımındaki zorluktur. Kurut ayrıanı yerine günümüzde yoğurt su ile inceltilerek özeme haline getirilip yemeklerde Kurut ayrıanı yerine kullanılmaktadır. Ancak, özeme Kurut ayrıanının lezzetini vermemektedir. Yemeklere kedine has güzel bir lezzet katan Kurut ayrıanı, Kurut'un ılık su ile toprak bir kapta uzun süre ovalanarak veya bir bidon içinde suyla birlikte 6-7 adet Kurut'un uzun süre çalkalanarak ayrıan haline getirilmesiyle oluşur. Kurut ayrıanı kaynatılsa dahi kesilmez. Yemeklerde kullanılmadan önce Kurut Ayrıanı biraz ısıtılarak kullanılır.



İçli Köfte



Malzemeler

İç harcı için ;

- 500 gr yağlı kıyma
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 5 adet kuru soğan
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 kaşık domates salçası
- 1 kaşık biber salçası
- Maydanoz
- Pul biber
- Tuz

Dış harcı için ;

- 750 gr yağsız kıyma
- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 1 adet yumurta
- Tuz

Sosu için ;

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 lt su
- Tuz



Yapılışı

İç harcı için ;

- Soğanlar küçük küçük doğranır ve tereyağında hafif kavrulur.
- Kavrulan soğanların içerisine kıyma konur ve kavrulmaya devam edilir.
- Salçalar, pul biber ve biraz tuz ilave edilerek biraz daha kavrulur.
- İnce kıyılmış maydanoz ve dövülmüş ceviz içleri konur, tekrar karıştırılır.
- Hazırlanan iç harç donmaya bırakılır.

Dış harcı için;

- Karıştırma kabına iki defa çekilmiş yağsız kıyma ve tuz konularak biraz yoğrulur.
- Bulgurlar da yavaş yavaş katılır. Bulgur ve kıyma su ilave edilerek yoğrulur.
- Harcın iyi tutması için yoğurma esnasında 1 yumurta ilave edilir.
- Hazırlanan dış harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar el içerisine alınır.
- Alınan parça, diğer elin işaret parmağı yardımı ile oyularak çukur şeklinde inceltilir.
- Oyulan dış harcın içine iç harçtan bir miktar konur.
- Dış harcın açık kalan kısmı kapatılır ve el içinde yuvarlak hale getirilir.
- Bir tencerede tereyağında salça kavrulur ve su ilave edilir.
- Salçalı sos kaynayınca, içerisine köfteler üst üste gelmeyecek şekilde bırakılır. Yaklaşık 10 - 12 dk pişirilir.
- Pişirilen içli köfteler bir süzgeç yardımı ile tencereden servis tabağına alınır.
- İçli köfteler, sıcak olacak şekilde soslu veya sossuz servis edilir.





Malzemeler

- 2 yemek kaşığı kavurma
- ½ kuru soğan
- 3 adet tandır ekmeği veya 2 bayat pide
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 350 gr aluça çağalası (yeşil erik)
- 1 demet taze soğan
- ½ demet taze nane
- 1,5 lt su
- Tuz



Aluçalı İşgene



Yapılışı

- Kuru soğan yarımay şeklinde doğranır.
- Aluçalar çekirdeklerinden ayrılır ve iri doğranır.
- Küçük aluçalar çekirdekleri çıkartılmadan bütün olarak da bırakılabilir.
- Bir tencerede soğanlar, kavurma ve tereyağı ile birlikte hafifçe kavrulur.
- Salçalar, soğanlar biraz kavrulduktan sonra eklenir ve kavrulur.
- Doğranmış aluçalar, su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
- Aluçalar pişinceye kadar kaynatılır.
- Tandır ekmeği küçük küçük parçalara bölünerek bir tepsiye alınır.
- Taze soğanların yeşil kısımları ve naneler küçük küçük doğranır.
- Kaynayan suya doğranan yeşillikler dökülür ve tencere ocaktan alınır.
- Hazırlanan karışım bir kepçe ile tepsideki ekmeğin üzerine dökülür.
- Dökülen karışım ekmeğin miktarına göre ayarlanır.
- Biraz sulu olacak şekilde tepsi içinde servis edilir.



* Aluç miktarı, isteğe bağlı olarak artırılabilir.

** Yemeğe konulan tereyağı miktarı artırılarak kavurmasız olarak da "Aluçalı İşgene" yapılabilir.



Malzemeler

Köfte Harcı İçin;

- ½ kg köftelik bulgur
- 5 yemek kaşığı un
- Su
- Tuz

Sosu için;

- 2 adet patlıcan
- 1 adet biber
- 1 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardak zeytinyağı
- 1 adet limon
- 2 lt su
- Pul biber
- Tuz



Yapılışı

- Bulgur derin bir kaba alınır,
- Üzerine iki bardak kaynatılmış sıcak su ve tuz dökülür.
- Kabin kapağı kapatılarak 8-10 dk kadar bekletilir.
- Bulgurlar suyunu çekip yumuşayınca, üzerine un dökülerek iyice yoğrulur.
- Yoğurma sırasında ara ara eller ıslatılarak köfte harcı hamur kıvamına getirilir.
- Hazırlanan bu harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alınır.
- Bu parçalardan misket şeklinde küçük köfteler yapılır.
- Bir tencereye tereyağı ve zeytinyağı konur.
- Küçük küçük doğranan kuru soğan ve biber yağda hafif kavrulur.
- Salçalar eklenerek biraz daha kavrulur, pul biber ve tuz eklenir.
- Daha sonra küp küp doğranan patlıcan ve domates de eklenerek karıştırılır.
- Suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya köfteler dökülür ve 10-15 dk pişirilir.
- Yemek ocaktan alınmadan önce limon suyu eklenir.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Nahna Sarması



Malzemeler

- 1 baş orta boy sarmalık lahana (nahna)
- 500 gr orta yağlı kıyma
- 350 gr köftelik bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 adet limon
- Tuz
- Su

Sosu için

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 bardak su
- Tuz



Yapılışı

İç harcı için;

- Soğanlar küçük küçük doğranır.
- Yoğurma kabına, kıyma, bulgur, salçalar, soğan, pul biber ve tuz konur.
- İyice yoğrularak harç hazır hale getirilir. Lahananın kök kısmı çıkartılarak yapraklara ayrılır.
- Bir tencerede kaynayan tuzlu suya lahananın yaprakları konur.
- Yapraklar bir taşım kaynatılarak yumuşatılır.
- Yumuşayan lahana yaprakları sudan çıkartılarak soğumaya bırakılır.
- Soğuduktan sonra damarlı sert bölümleri bir bıçak yardımı ile çıkartılır.
- Ayıklanan lahana yaprakları el büyüklüğünde parçalara bölünür.
- Hazırlanmış iç harç, yaprakların içerisine konur ve ince ince sarılır.
- Sarma işlemi tamamlandıktan sonra tencereye sırayla dizilir.
- Salçalı sosu için;
- Bir tencerede ısıtılan zeytinyağında domates salçası kavrulur.
- Kavrulan salçaya 3 bardak su ve biraz tuz eklenerek kaynatılır.
- Kaynamaya başlayınca sos ocaktan alınır.
- Dizilen lahana sarmalarının üzerine hazırlanan salçalı sos ilave edilir.
- Lahanelerin üzerine ağırlık olarak bir tabak konur.
- Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1 - 1,5 saat pişirilir.
- Servis tabağına alınıp, limon ile birlikte servis edilir.





Üsküre Kebabı



Malzemeler

- 600 gr kuzu kuşbaşı et
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 300 gr arpacık soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Karabiber
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Geniş bir tencerede tereyağında kuşbaşı etler sotelenir.
- Sotelenen etlere, salça, tuz ve karabiber eklenir.
- Soğanlar soyulur ve etlere ilave edilir.
- Tüm malzemeler birkaç dakika karıştırılır.
- Malzemelerin hepsi bir üskürenin (büyükçe metal tas) içine doldurulur.
- İçine malzeme doldurulan üsküre aynı tencerenin içine ters kapatılarak yerleştirilir.
- Yemeğin pişip pişmediğini anlamak için iki tane kuşbaşı et üskürenin dışında bırakılır.
- Yemek pişerken üskürenin kalkmaması için üzerine bir ağırlık konur.
- 4 bardak sıcak su üskürenin kenarından dökülür ve tencerenin kapağı kapatılır.
- Kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir.
- Pişme süresince tencerede minimum 1,5-2 bardak su kalması gerekir.
- Pişme esnasında suyu azalırsa sıcak su ilave edilir.
- Yemek piştikten sonra üskürenin etrafındaki kalan suya pirinç konur ve pilav pişirilir.
- Pilav piştikten sonra üsküre kaldırılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Malzemeler

- ½ kg pirpirim (semizotu)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- ½ çay bardağı fasulye
- 1 çay bardağı nohut
- ½ çay bardağı döğme
- 1 yemek kaşığı mercimek
- 1 yemek kaşığı karışık salça
- Su
- Tuz



Pirpirim Yemeği



Yapılışı

- Nohut ve fasulye bir gün önceden suya konularak ıslatılır ve biraz haşlanır.
- Pirpirimler ayıklanır, yıkanır ve küçük küçük doğranır.
- Soğan küçük küçük doğranır.
- Bir tencerede tereyağı, soğan, salça ve pirpirimler karıştırılarak biraz kavrulur.
- Daha sonra tencereye, haşlanan nohut ve fasulye ilave edilir biraz karıştırılır.
- Üzerine döğme, mercimek ve tuz eklenir.
- Bakliyatların üzerine çıkıncaya kadar su ilave edilerek pişirilmeye bırakılır.
- Orta ateşte yaklaşık 30 - 40 dk pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- 1 kg un
- 1,5 kg yoğurt
- 250 gr tereyağı
- 4-5 diş sarımsak
- 2 bardak su
- Tuz



Sırın



Yapılışı

- Bir yoğurma kabına un elenir.
- Elenmiş una, su ve tuz karıştırılarak ekmek hamuru yapılır.
- Hazırlanan hamurdan ince yufkalar açılarak ekmek sacı üzerinde pişirilir.
- Pişirilen yufkalar ortadan ikiye bölünerek düzgün ve rulo şeklinde yuvarlanır.
- Rulo haline gelen yufkalar 3-4 cm uzunluğunda dilim dilim kesilir.
- Bir tepsi içerisine dilimlenen yufkalar dik olacak şekilde yanyana dizilir.
- Aynı bir kapta yoğurt ve dövülmüş sarımsak birlikte karıştırılır.
- Tepsideki yufkaların üzerine sarımsaklı yoğurt yavaş yavaş yedirilerek dökülür.
- Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.





Malzemeler

- 500 gr pilavlık bulgur
- 1 lt kurut ayranı
- 250 gr tereyağı
- ½ yemek kaşığı un
- 2 lt su
- Tuz

Cavzer



Yapılışı

- 2 litre su bir tencerede kaynatılır.
- Kaynamış suya tuz eklenir.
- Bulgurlar ilave edilerek hafif ateşte haşlanır.
- Tencerenin dibi tutmaması için sürekli karıştırılır.
- Bulgurlar iyice haşlanıp suyunu çektikten sonra üzerine un serpilir.
- Un serpilme işlemi yapılırken tahta kaşık ile karıştırılır.
- Ocaktan alınır ve hafif derince bir kaba konur.
- Kaşık yardımıyla orta kısmı çukurlaştırılır.
- Bu çukur kısma önceden ısıtılmış kurut ayranı dökülür.
- Kurut ayranının üzerine kızdırılmış tereyağ gezdirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.



* Kurut; çökeğin (çökelek) bol tuzla yoğrulup orta boyda yassı topaklar halinde, güneşte uzun süre kurutulmasıyla elde edilir.

** Kurut ayranı; Ellazığ yöresinde eskiden yaygın olarak yemeklerde kullanılan Kurut ayranı, günümüzde Ellazığ köyleri dışında yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bunun nedeni hem Kurut'un yapımı ve hem de kendisinden elde edilen ayranın yapımındaki zorluktur. Kurut ayranı yerine günümüzde yoğurt su ile incelti olarak özeme haline getirilip yemeklerde Kurut ayranı yerine kullanılmaktadır. Ancak, özeme Kurut ayranının lezzetini vermemektedir. Yemeklere kedine has güzel bir lezzet katan Kurut ayranı, Kurut'un ılık su ile toprak bir kapta uzun süre ovalanarak veya bir bidon içinde suyla birlikte 6-7 adet Kurut'un uzun süre çalkalanarak ayran haline getirilmesiyle oluşur. Kurut ayranı kaynatılsa dahi kesilmez. Yemeklerde kullanılmadan önce Kurut Ayranı biraz ısıtılarak kullanılır.



Malzemeler

Köfte Harcı İçin;

- 500 gr kıyma
- 400 gr köftelik bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Maydanoz
- Tuz

Sosu için;

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- ½ su bardağı tane sumak
- Su
- Tuz



Sumaklı Sulu Köfte



Yapılışı

Sumaklı Suyun Hazırlanışı;

- İki kase kaynatılmış sıcak suda sumaklar biraz tuz eklenerek 30 dk bekletilir.
- Daha sonra süzgeç yardımıyla süzülerek hazır hale getirilir.
- Bir yoğurma kabında kuru soğan rendelenir ve kıyma eklenir.
- Kıymaya, köftelik bulgur, biber salçası, pul biber ve tuz eklenerek yoğrulur.
- İnce kıyılmış maydanoz , harca ilave edilerek biraz daha yoğrulur.
- Kıymalı harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak elde yuvarlanır.
- Bu harçtan misket şeklinde köfteler yapılır.
- Bir tencereye tereyağı ve domates salçası konur ve üç kase su ilave edilir.
- Kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suyun içerisine köfteler konur ve 5 dk pişirilir.
- Önceden hazırlanmış sumaklı su ilave edilerek 15 dk daha pişirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Ayranlı Keşkek



Malzemeler

- 1,5lt yayık ayranı
- 2 su bardağı iri bulgur
- 200 gr tereyağı
- Tuz



Yapılışı

- Yayık ayranı bir tencereye alınır.
- İçerisine bulgur ilave edilir ve tuz eklenir.
- Dibinin tutmaması için orta ateşte sürekli karıştırılarak bulgurlar iyice pişirilir.
- Suyunu tamamen çekmeden hafif sulu olacak şekilde yemek ocaktan alınır.
- Bir servis tabağına alınır ve yemeğin orta kısmı çukur hale getirilir.
- İyice kızdırılmış tereyağı çukur kısma dökülür.
- Sıcak olarak servis edilir.





Yalancı İçli Köfte



Malzemeler

- 2 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1 çay bardağı yarma
- 3 yemek kaşığı un
- 3 bardak sıcak su
- 1 çay kaşığı limon tuzu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Su
- İç malzemeleri için;
- 300 gr kıyma
- 4 adet büyük boy kuru soğan
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 yemek kaşığı küncü ezmesi
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Maydanoz
- Tuz



Yapılışı

İç harcı için;

- Soğanlar küçük küçük doğranır ve tereyağında hafif kavrulur.
- Kavrulan soğanların içerisine kıyma ve biraz tuz konur kavrulmaya devam edilir.
- Bir yemek kaşığı salça, pul biber ve küncü ezmesi ilave edilerek biraz daha kavrulur.
- İnce kıyılmış maydanoz, dövülmüş ceviz içi konur ve tekrar karıştırılır.
- Hazırlanan iç harç, katılaşınca kadar soğutulur.

Dış harcı için;

- Bir kaba bulgur ve tuz konur.
- Bulgura 3 bardak sıcak su eklenerek karıştırılır ve yaklaşık 30 dk demlendirilir.
- Demlenen bulgurun üzerine 3 yemek kaşığı un ve yarma eklenerek iyice yoğrulur.
- Hazırlanan dış harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır.
- Avuç içine alınan parça işaret parmağı yardımı ile oyularak çukur şeklinde inceltilir.
- Çukur haline gelen dış harcın içine iç harçtan 1 yemek kaşığı konur.
- Dış harcın açık kalan kısmı kapatılır ve el içinde yuvarlak hale getirilir.
- Bir tencereye su, tuz ve limon tuzu konur ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya köfteler bırakılarak 5-7 dakika kadar haşlanır.
- Haşlanan içli köfteler bir süzgeç yardımı ile tencereden servis tabağına alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.
- İsteğe bağlı olarak köftelerin üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek de servis edilir.



* Küncü Ezmesi; Elazığ yöresinde kahverengi susama küncü denir. Küncüler ayıklanır ve yıkanır, sonra bir süzgeçte süzülür. Bir tavada kokusu çıkıp çıtırdamaya başlayınca kadar kavrulur.

Kavrulan küncüler geleneksel usulde bir dibekte dövülerek ezilir. Günümüzde ise ezme işlemi için mutfak robotu veya kıyma makinası kullanılarak yapılır.



Malzemeler

- ½ kg köftelik bulgur
- 2 su bardağı mukaşer
- 250 gr tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- Kuru reyhan
- Maydanoz
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Bir tencerede 1 litre su kaynatılır.
- Kaynayan suyun içine mukaşerler konur ve 15 - 20 dk haşlanır.
- Ocağın altı kapatılır , bulgur ve tuz ilave edilerek karıştırılır.
- Tencerenin kapağı kapatılarak demlenmeye bırakılır.
- Bulgur, demlenip soğuduktan sonra yoğurma kabına alınır.
- Yoğurma kabına, un, kırmızı toz biber ve küçük doğranmış soğan konur.
- Biraz yoğrulduktan sonra kuru reyhan ve kıyılmış maydanoz da eklenir.
- Köftelerin dağılmaması için köfte harcı eller ıslatılarak iyice yoğrulur.
- İyice yoğrulan köfte harcından misket büyüklüğünde köfteler yapılır.
- Hazırlanan köfteler kaynamış suda yaklaşık 5-6 dk haşlanır.
- Haşlanan köfteler süzülerek servis tabağına alınır.
- Köftelerin üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.



* İsteğe bağlı olarak köfteler, tereyağında kızartılarak da servis edilebilir.



Palu Ekşili Köfte



Malzemeler

- 500 gr yağsız kıyma
- 500 gr köftelik bulgur
- 4 adet patlıcan
- 4 adet dolmalık biber
- 5 adet kuru soğan
- 500 gr tane sumak
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 2 bardak et suyu
- Su
- Tuz



Yapılışı

İç harcın hazırlanışı;

- Yoğurma kabına, kıyma, bulgur, tuz, reyhan ve pul biber eklenir.
- 1 adet yumurta ilave edilerek biraz su ile iyice yoğrulur.

Sumaklı suyun hazırlanışı;

- Tane sumaklar bir kaptaki yaklaşık 1 – 1,5 lt ılık su içerisine konur.
- Suya biraz tuz eklenerek sumaklar 20 dk bekletilir ve süzgeç yardımı ile süzülerek sumak suyu bir kaba alınır.
- Bir tencerenin içerisine bir adet yumurta kırılır ve iyice çırpılır.
- Çırpılan yumurtaya sumaklı su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynama esnasında üzerinde biriken köpükler (kef) alınır.
- Köpükler bitince 2 bardak et suyu eklenerek kaynatılır.
- Patlıcan ve biberler dolmalık olarak içi oyulup hazırlanır.
- Soğanların baş kısımları kesilip kabukları soyulur ve bir tencerede biraz haşlanır.
- Biraz haşlanan soğanlar tencereden alınarak biraz soğutulur.
- Soğuyan soğanların içleri birbirinden ayrılır dolmalık hale getirilir.
- Soğan, patlıcan ve biberler hazırlanan iç harç ile doldurulur.
- İç harcın bir kısmı ile küçük sıkımlık köfteler de hazırlanır.
- Hazırlanan dolmalar ve köfteler kaynamakta olan sumaklı suda 20 – 30 dk pişirilir.
- Dolmalar ve köfteler piştikten sonra suyu süzülerek servis tabağına alınır.
- Tencerede kalan sumaklı su ilave edilerek servis edilir.





Soğanlı Kurutlu Köfte



Malzemeler

- ½ köftelik ince bulgur
- 1 lt kurut ayranı veya özeme
- 1 yemek kaşığı un
- 3 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 bardak sıcak su
- Tuz



Yapılışı

- Bulgur derin bir kaba alınır, üzerine 2 bardak sıcak su ve tuz dökülür.
- Kabin kapağı kapatılarak 8-10 dk kadar bekletilir.
- Bulgur suyunu çekip yumuşayınca, üzerine un dökülerek iyice yoğrulur.
- Yoğurma sırasında ara ara eller ıslatılarak köfte harcı hamur kıvamına getirilir.
- Hazırlanan harçtan misket şeklinde köfteler yapılır.
- Bir tencerede 1,5 lt su kaynatılır ve tuz eklenir.
- Hazırlanan köfteler tencerede kaynayan tuzlu suya dökülür.
- Köfteler yaklaşık olarak 10 dk haşlanır.
- Köfteler, suyu süzülerek servis tabağına alınır.
- Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır ve tereyağında kavrulur.
- Köftelerin üzerine önce hazırlanan kurut ayranı dökülür.
- Kavrulmuş soğanlar yağı ile birlikte en üste dökülür.
- Sıcak olarak servis yapılır.



* Kurut; çökelğin (çökelek) bol tuzla yoğrulup orta boyda yassı topaklar halinde, güneşte uzun süre kurutulmasıyla elde edilir.

** Kurut ayranı; Ellazığ yöresinde eskiden yaygın olarak yemeklerde kullanılan Kurut ayranı, günümüzde Elazığ köyleri dışında yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bunun nedeni hem Kurut'un yapımı ve hem de kendisinden elde edilen ayranın yapımındaki zorluktur. Kurut ayranı yerine günümüzde yoğurt su ile inceltilerek özeme haline getirilip yemeklerde Kurut ayranı yerine kullanılmaktadır. Ancak, özeme Kurut ayranının lezzetini vermemektedir. Yemeklere kedine has güzel bir lezzet katan Kurut ayranı, Kurut'un ılık su ile toprak bir kaptan uzun süre ovalanarak veya bir bidon içinde suyla birlikte 6-7 adet Kurut'un uzun süre çalkalanarak ayran haline getirilmesiyle oluşur. Kurut ayranı kaynatılsa dahi kesilmez. Yemeklerde kullanılmadan önce Kurut Ayranı biraz ısıtılarak kullanılır.



Malzemeler

- 500 gr kıyma
- 500 gr patlıcan
- 500 gr domates
- 250 gr yeşil biber
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domate salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 bardak su
- Kırmızı toz biber
- Maydanoz
- Tuz



Süslü Fidoş



Yapılışı

- Bir yoğurma kabına, kıyma, çok küçük doğranmış soğan ve maydanozlar alınır.
- Kırmızı toz biber ile tuz eklenerek karıştırılır.
- İyice yoğrularak köfte harcı hazırlanır.
- Hazırlanan köfte harcından küçük parçalar alınarak yassı köfteler yapılır.
- Patlıcanlar 2-3 cm kalınlığında, halka şeklinde doğranır.
- Doğranmış patlıcanlar sıvı yağda çok az kızartılır.
- Yeşil biberler irice doğranır ve domatesler dilimlenir.
- Köfteler, kızartılmış patlıcan, biber ve domatesler ile birlikte tepsiye dizilir.
- Salça, bir bardak su ile karıştırılarak tepsinin üzerine dökülür.
- 180-200 derece fırında yaklaşık 40 dk kadar pişirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Zeytinyağlı Kofik Dolması



Malzemeler

- 20 adet kofik
- 2 su bardağı pirinç
- 3 adet kuru soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Kuru nane
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Kofikler kaynayan suda bir taşım kaynatılarak haşlanır ve süzgeçle alınır.
- Bir tencerede küçük küçük doğranmış kuru soğanlar zeytinyağı ile kavrulur.
- Sonra şeker ve salçalar katılarak tekrar kavrulur.
- Üzerine yıkanmış pirinç ve tuz katılarak biraz daha kavrulur.
- 2 bardak su eklenerek pirinçler az miktar pişirilir.
- Suyunu çekince kuru nane eklenerek karıştırılır ve demlenmeye bırakılır.
- İç harç biraz bekletildikten sonra kofiklerin içine doldurulur .
- Kofiklerin ağız kısmı sıkılıp kapatılarak tencereye dizilir.
- Kofiklerin üzerine ağırlık olarak boş bir tabak yerleştirilir.
- Tencereye kaynatılmış 2,5 bardak sıcak su eklenir.
- Kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- Pişen kofik dolmaları sıcak veya soğuk olarak servis edilir.



* Kofik, Elazığ yöresinde kış hazırlığı için yapılır. Ağustos - Eylül aylarında taze patlıcan ve yörede yetişen biberlerin (yerli biber) içleri oyulur, iplere takılarak güneşte kurutulur. Elde edilen bu patlıcan ve biber kuruları yörede Kofik olarak adlandırılır.



Etlı Kofık Dolması



Malzemeler

- Kofık (20-30 adet)
- İç harç için;
- ½ kg yağlı kıyma
- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- ½ demet maydanoz
- Su
- Tuz
- Sos için;
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3-4 bardak su
- Su



Yapılışı

- Kofıklar kaynayan suda bir taşım kaynatılarak haşlanır.
- Haşlanan kofıklar, süzülmesi için bir kevgire alınır.
- İç harcı için;
- Soğan ve maydanoz küçük küçük doğranır.
- Bir kaba doğranmış soğan, bulgur, kıyma, tuz ve salçaları konur.
- Biraz su ve zeytinyağı eklenerek yoğrulur.
- Doğranmış maydanozlar ilave edilir.
- Biraz daha yoğrularak iç harç hazır hale getirilir.
- Kofıkların içine iç harçtan konularak ağızları kapatılır ve tencereye dizilir.
- Bir tavada 3 yemek kaşığı tereyağı kızdırılır.
- Kızdırılan yağa 1 yemek kaşığı domates salçası ilave edilir ve kavrulur.
- Kavrulmuş salçaya 3 - 4 bardak su ilave edilir ve kaynatılarak sos hazırlanır.
- Hazırlanan sos tencerede dizili olan kofıkların üzerine gezdirilerek dökülür.
- Üzerine ağırlık olarak bir tabak yerleştirilir ve ocağa alınır.
- Kaynamaya başlayınca kısık ateşte pişirilmeye bırakılır.
- Sıcak olarak servis edilir.



* Kofık, Elazığ yöresinde kış hazırlığı için yapılır. Ağustos - Eylül aylarında taze patlıcan ve yörede yetişen biberlerin (yerli biber) içleri oyulur, iplere takılarak güneşte kurutulur. Elde edilen bu patlıcan ve biber kuruları yörede Kofık olarak adlandırılır.



Zeytinyağlı Nahna Sarması



Malzemeler

- 1 baş orta boy sarmalık lahana (nahna)
- 2 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı zeytinyağı
- 4 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 tatlı kaşığı nane
- 1 adet limon
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Soğanlar küçük küçük doğranır, zeytinyağında hafif kavrulur.
- Kavrulan soğanlara önce şeker ilave edilir sonra salçaları eklenerek kavrulur.
- Pirinçler yıkanır, tencereye eklenir, 2-3 dk kavrulur.
- Tencereye 2 bardak sıcak su ve tuz ilave edilir, pişirmeye bırakılır.
- Pirinçler suyunu çekince nane ve pul biber eklenerek karıştırılır.
- İç harç ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.
- Lahananın kök kısmı çıkartılarak yaprakları ayrılır.
- Bir tencerede kaynayan tuzlu suya lahana yaprakları bırakılır.
- Yumuşaması için lahana yaprakları bir taşım kaynatılır.
- Yumuşayan lahana yaprakları tencereden alınarak soğumaya bırakılır.
- Soğuduktan sonra damarlı sert bölümleri bir bıçak yardımı ile çıkartılır.
- Ayıklanan lahana yaprakları el büyüklüğünde parçalara bölünür.
- Tencerenin alt kısmına lahananın çıkartılan damarlı sert bölümleri yerleştirilir.
- İç harç, yaprakların içerisine konur ve ince ince sarılır.
- Daha sonra sarılan lahanalar sırayla tencereye dizilir.
- Limon dilimlenerek lahana sarmalarının üzerine yerleştirilir.
- Ağırlık olarak en üstüne bir tabak yerleştirilir.
- 3 bardak sıcak su ve biraz tuz eklenerek tencerenin kapağı kapatılır.
- Kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirilir.
- Soğuk veya sıcak olarak servis edilir.





Etlı Yaprak Sarması



Malzemeler

- Taze veya salamura asma yaprağı
- İç harç için;
- ½ kg yağlı kıyma
- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- ½ demet maydanoz
- Su
- Tuz
- Sos için;
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 10-15 adet aluça (yeşil can eriği)
- Su



Yapılışı

Taze yaprakla yapılışı;

- Bir tencerede su kaynatılır ve bir miktar tuz ilave edilir.
- Taze asma yaprakları bir kaba konur ve üzerine kaynamış tuzlu su dökülür.
- 1 saat bekletilir ve süzülmesi için kevgire alınır.

Salamura yaprakla yapılışı;

- Salamura yapraklarının fazla tuzunun çıkması için ılık suda 1 saat bekletilir.
- Sonra, süzülmesi için bir kevgire alınır.

İç harcı için;

- Soğan ve maydanoz küçük küçük doğranır.
- Bir kaba doğranmış soğan, bulgur, kıyma, tuz ve salçaları konur.
- Zeytinyağı ve biraz su eklenerek yoğrulur.
- Doğranmış maydanozlar ilave edilir ve biraz daha yoğrularak hazırlanır.
- Asma yapraklarının içine iç harçtan konularak sarılır.
- Sarılan yapraklar, aluçalar ile birlikte tencereye dizilir.
- Bir tavada 3 yemek kaşığı tereyağı kızdırılır.
- Kızdırılan yağa 1 yemek kaşığı domates salçası ilave edilir ve kavrulur.
- Kavrulmuş salçaya 3 - 4 bardak su ilave edilir ve kaynatılarak sos hazırlanır.
- Hazırlanan sos tencerede dizili olan sarmaların üzerine gezdirilerek dökülür.
- Üzerine ağırlık olarak bir tabak yerleştirilir ve ocağa alınır.
- Kaynamaya başlayınca kısık ateşte pişirilmeye bırakılır.
- İsteğe bağlı olarak üzerine yoğurt ve kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.



Işkın Mıhlaması



Malzemeler

- 1,5 kg ışkın
- 4 adet yumurta
- 200 gr tereyağı
- Tuz



Yapılışı

- Işkınlar soyulur ve küçük küçük doğranır.
- Bir tavada eritilen tereyağına dökülür.
- Işkınlar yumuşayıp ezilinceye kadar pişirilir.
- Altı tutmaması için ara ara karıştırılır.
- Tuz ilave edilir.
- Pişen ışkınların üzerine yumurtalar kırılır.
- Yumurtalar pişince Işkın Mıhlaması ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.



* Işkın Mıhlaması isteğe bağlı olarak kavurmalı da yapılabilir.



Malzemeler

- 1 kg domates
- 300 gr yerli sarı biber
- 3-4 kaşık tereyağı
- Tuz



Domates Biber Yemeği



Yapılışı

- Domatesler küp küp doğranır ve bir kenara alınır.
- Biberlerin uçları yarıya kadar bıçakla yarılır.
- Bir tencereye tereyağı alınır biraz ısıtılır.
- Biberler bütün halde kızartılır
- Kızartılan biberler ayrı bir tabağa alınır.
- Doğranmış domatesler tenceredeki kalan yağın üzerine dökülür.
- Tuzu ilave edilir.
- Domatesler suyunu çekinceye kadar pişirilir.
- Sonra kızarmış bütün biberler pişen domatesler üzerine dökülür.
- Biber ve domatesler karıştırılır.
- 1-2 dk daha pişirilip ocaktan alınır
- Sıcak olarak servis edilir.





Nohutlu Kabak



Malzemeler

- 4 adet dolmalık kabak
- Yarım kg kuşbaşı et
- 2 adet kuru soğan
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı tereyağı



Yapılışı

- Nohut akşamdan ıslağa koyulur.
- Nohut haşlanır ve suyu süzülür.
- Bir tencereye kuşbaşı etler koyulur.
- Kuşbaşı et kendi yağıyla suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- Başka bir tencereye tereyağı ve ince doğranmış soğan koyulur.
- Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.
- Kabak yıkanır ve kabuklarıyla birlikte kuşbaşı doğranır.
- Salçası ve tuzu ilave edilir.
- Üzerine 3 su bardağı kadar su koyulur.
- Kabak yumuşayana kadar pişirilir.
- Sonra pişen etler eklenerek karıştırılır.
- Birlikte 10 dakika daha pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Etlı Köfte Kızartması



Malzemeler

- 1,5 su bardağı ince köftelik bulgur
- 500 gram yağsız kıyma
- 1 çay bardağı soğuk su
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- Tuz

Kızartmak İçin

- 2-3 adet yumurta
- Sıvı yağ



Yapılışı

- Derin bir kabın içine önce bulgur sonra yağsız kıyma koyulur.
- Arkasından soğanlar küçük küçük doğranır.
- Maydanozlar küçük küçük olarak kıyılır.
- Doğranan soğana reyhan, tuz ve maydanozlar eklenir.
- Bulgur ve kıymaya ilave edilerek iyice yoğrulur.
- Yağrulan köfte harcı macun kıvamına getirilir.
- Bu harçtan cevizden büyük parçalar kopartılıp elle yassı şekil verilir.
- Diğer tarafta bir tenceye yeterince su koyulur.
- Suya tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynar tuzlu suya hazırlanan köfteler bırakılır ve 10 dakika kadar haşlanır.
- Haşlanan köfteler suyun dibinden suyun üstüne çıkınca kevgirle alınır.
- Kevgirle alınan köfteler bir süzgeç içerisinde süzdürülerek ılımaya bırakılır.
- Bir kaba yumurtalar kırılır ve tuz ilave edilerek çırpılır.
- İliyan köfteler tek tek yumurtaya batırılarak her yeri yumurtaya bulanır.
- Bir tavaya kızartma yağı konur ve yağ kızdırılır.
- Kızgın yağa ılıyan köfteler teker teker konularak kızartılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Balkabağı Yemeği



Malzemeler

- 2 dilim balkabağı
- 1 adet ortaboy kuru soğan
- 2 çorba kaşığı mukaşer
- 1 çorba kaşığı kırmızı mercimek
- 2 kaşık tereyağı
- Zeytinyağı
- Tuz



Yapılışı

- Mukaşer ve mercimekler bir gece önce ıslatılır.
- Soğanlar piyazlık doğranır.
- Bir tencerede tereyağı, soğan ve salça ile soğaraç yapılır.
- Bal kabağı peynir gibi ince ince dilimlenir.
- Dilimlenen balkabağı tenceredeki soğaraça katılır.
- Üzerine kaynamış su ve tuzu ilave edilir.
- Su kaynayınca ıslatılan mukaşer ve mercimek üzerine ilave edilir.
- Karıştırılmadan tencerenin ağzı kapalı ocakta pişirilir.
- Suyunu çekince biraz karıştırılır ve ocaktan alınır.
- Üzerine isteğe bağlı pulbiber ve reyhan atılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Yumurtalı Ispanak Kavurması



Malzemeler

- 2 demet ıspanak
- 4-5 kaşık tereyağı
- 3-4 adet yumurta
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Ispanaklar ayıklanır yıkanarak temizlenir.
- Ispanaklar irice doğranır.
- Bir tencerede haşalanır ve ılımaya bırakılır.
- Ilıyan ıspanaklar el yordamı ile sıkılarak suyu süzdürölür.
- Bir tavada tereyağı kızdırılır.
- Üzerine ıspanaklar ilave edilir.
- Karıştırılarak kavurma işleme 3-4 dakika devam edilir.
- Üzerine yumurtalar kırılır.
- Tavada, kısık ateşte 3-4 dk daha karıştırılarak pişirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Göbelekli Sarma Dolma



Malzemeler

- Taze veya salamura asma yaprağı
- Kofik

İç harç için;

- ½ kg Mantar (Göbelek)
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- ½ demet maydanoz
- Su
- Tuz

Sos için;

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Su



Yapılışı

Taze yaprakla yapılışı;

- Bir tencerede su kaynatılır ve bir miktar tuz ilave edilir.
- Taze asma yaprakları bir kaba konur ve üzerine kaynamış tuzlu su dökülür.
- 1 saat bekletilir ve süzülmesi için kevgire alınır.

Salamura yaprakla yapılışı;

- Salamura yapraklarının fazla tuzunun çıkması için ılık suda 1 saat bekletilir.
- Kofikler sıcak suda bekletilir yumuşatılır ve süzülmesi için bir kevgire alınır.

İç harcı için;

- Soğan ,maydanoz ve domatesler küçük küçük doğranır.
- Bir kaba doğranmış soğan, pirinç, mantar, tuz ve salçaları konur.
- Zeytinyağı ve biraz su eklenerek yoğrulur.
- Doğranmış maydanozlar ilave edilir ve biraz daha yoğrularak hazırlanır.
- Asma yapraklarının içine iç harçtan konularak sarılır.
- Kofiklerin içine iç harç doldurulur.
- Bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağı kızdırılır.
- Kızdırılan yağa 1 yemek kaşığı domates salçası ilave edilir ve kavrulur.
- Kavrulan salçaya 3 - 4 bardak su ilave edilir ve kaynatılarak sos hazırlanır.
- Hazırlanan sos tencerede dizili olan sarmaların üzerine gezdirilerek dökülür.
- Üzerine ağırlık olarak bir tabak yerleştirilir ve ocağa alınır.
- Kaynamaya başlayınca kısık ateşte pişirilmeye bırakılır.
- İsteğe bağlı olarak üzerine yoğurt ve kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.





Sazan Balık Kızartması



Malzemeler

- Sazan balığı
- Kızartmak için un
- Sıvı yağ
- Tuz



Yapılışı

- Sazan balığı temizlenir bol su ile yıkanır.
- Tuzu serpilerek 30 dk kadar bekletilir.
- Diğer bir kaba kızartmak için un konur.
- Temizlenmiş balıklar una önlü arkalı batırılır.
- Tavada iyice kızdırılan sıvı yağ içerisine yavaş bir şekilde bırakılır.
- Her iki yönü çevrilerek kızartılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Hazar Göl Balığı Kızartması



Malzemeler

- Göl balığı
- Zeytinyağı
- Tuz



Yapılışı

- Bir legende balıklar yıkanır.
- Balığın üstündeki sert pullar bıçak yardımı ile törpülenir.
- Karın kısmından kesilerek içi ayıklanır ve temizlenir.
- Bir kenara alınan balıkların suyu süzdürülür.
- Bir tavaya zeytinyağı alınır ve eritilerek iyice kızdırılır.
- Temizlenmiş balıklar tuzlanır.
- Tuzlanan balıklar tuzunu alması için 30 dk kadar bekletilir.
- Tuzlanan balıklar kızgın yağın içince önce sırt üstü bırakılır.
- 4-5 dk kadar kızartılan balık ters çevrilerek alt-üst edilir.
- Çift taraflı altın sarısı olacak şekilde kızartılarak yağdan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- Alabalık
- Zeytinyağı
- Tuz



Alabalık Kızartması



Yapılışı

- Bir legende alabalıklar yıkanır.
- Karın kısmından kesilerek içi ayıklanarak temizlenir.
- Bir kenara alınan balıkların suyu süzdürülür.
- Bir tavaya zeytinyağı alınır ve eritilerek iyice kızdırılır.
- Temizlenmiş Alabalıklar tuzlanır.
- Tuzlanan balıklar tuzunu alması için 30 dk kadar bekletilir.
- Tuzlanan balıklar kızgın yağın içince önce sırt üstü bırakılır.
- 4-5 dk kadar kızartılan balık ters çevrilerek alt-üst edilir.
- Çift taraflı altın sarısı olacak şekilde kızartılarak yağdan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- Küpel balık
- Kızartmak için un
- Sıvı yağ
- Tuz



Küpel Balık Kızartması



Yapılışı

- Küpel balığı temizlenir bol su ile yıkanır.
- Tuzu serpilerek 30dk kadar bekletilir.
- Diğer bir kaba kızartmak için un konur.
- Temizlenmiş balıklar una önlü arkalı batırılır.
- Tavada iyice kızdırılan sıvı yağ içerisine yavaş bir şekilde bırakılır.
- Her iki yönü çevrilerek kızartılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Pilavlar



Kavurmalı Bulgur Pilavı



Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 4 yemek kaşığı kavurma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5 bardak su
- Kuru reyhan
- Tuz



Yapılışı

- Soğan yemeklik doğranır.
- Bir tencerede kavurma ve tereyağı ile birlikte soğan kavrulur.
- Soğan pembeleşince salça ilave edilir ve biraz daha kavrulur.
- Bulgur ilave edilerek bir kaç dakika daha karıştırılır.
- Daha sonra tencereye 5 bardak sıcak su konur ve tuz ilave edilir.
- Kısık ateşte bulgurlar suyunu çekinceye kadar pilav pişirilir.
- Pişen pilava kuru reyhanlar ufalanarak karıştırılır ve ocaktan alınır.
- Pilav, demlenmesi için 8-10 dk bekletilir.
- Sıcak olarak servis edilir.





Erişte Pilavı



Malzemeler

- 2 su bardağı erişte
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2,5 bardak su
- Tuz



Yapılışı

- Bir tencerede tereyağı kızdırılır.
- Eriştenin yarısı tereyağında esmerleşinceye kadar kavrulur.
- Üzerine 2,5 bardak sıcak su ilave edilir.
- Daha sonra kalan erişmeler ve bir miktar tuz ilave edilir.
- Erişteler suyunu çekinceye kadar pişirilir.
- Erişte pilavı piştikten sonra 10 dk demlendirilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.





Döğme Pilavı



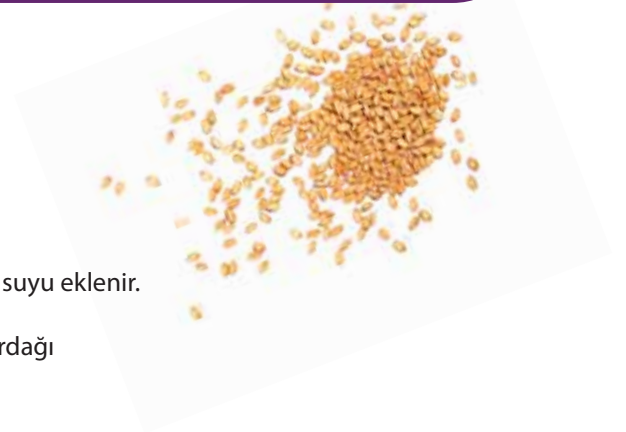
Malzemeler

- 2 su bardağı döğme
- 6 su bardağı su
- 6 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kaşık domates, biber salçası
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- Tuz



Yapılışı

- Döğme soğuk su ile yıkanır.
- Sonra tencereye alınır ve üstüne suyu eklenir.
- Tencerenin ağzı kapatılır.
- Suyunu çekmeye yakın bir su bardağı haşlanmış nohut eklenir.
- Suyunu çekene kadar pişirilir.
- Bir tavada tereyağı ve salça kızdırılır.
- Kızdırılan salçalı tereyağı pişen döğmeye gezdirilerek dökülür ve karıştırılır.
- Sıcak olarak servis edilir..





Ciğer Tiridi



Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 3 adet kuru soğan
- 1 kaşık domates salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 300 gr karaciğer
- 5 bardak su
- 2 yemek kaşığı reyhan
- Pul biber
- Tuz



Yapılışı

- Bir tavada ciğerler tereyağı ile kavrulur.
- Kavrulan ciğere domates salçası ilave edilir ve karıştırılır.
- Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır ve yağda hafif kavrulur.
- Kavrulan ciğere domates salçası da ilave edilip karıştırılır.
- Bu karışımlar bir tencereye alınır.
- Üzerine pul biber, tuz ve bulguru ilave edilir.
- Beş dakika kadar hep birlikte kavrulur.
- Tencereye kaynatılmış su ilave edilerek pişirilir.
- Pilav suyunu çekince içine reyhanı serpilir.
- Karıştırılarak ve ocaktan alınır.
- Dinlenmeye bırakılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Mukaşerli Bulgur Pilavı



Malzemeler

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 su bardağı mukaşer
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3 bardak su
- Tuz



Yapılışı

- Mukaşerler yaklaşık 30 dk suda haşlanır.
- Soğan küçük küçük doğranır.
- Doğranmış soğan bir tencerede tereyağında kavrulur.
- Daha sonra domates salçası ilave edilir ve salça da kavrulur .
- Kavrulmuş salçaya bulgur ve pul biber eklenerek karıştırılır.
- Bulgura, haşlanmış mukaşerler ve 3 bardak sıcak su katılır.
- Tuz ilave edilerek karıştırılır ve kısık ateşte pişirilmeye bırakılır.
- Pilav suyunu çekinceye kadar pişirilir.
- Pişen pilava isteğe bağlı olarak kuru reyhan eklenir.
- Pilav 8-10 dk demlenmeye bırakılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 deste tevek (taze asma yaprağı)
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet kuru soğan
- 5 bardak su
- Tuz



Tevekli Bulgur Pilavı



Yapılışı

- Taze teveklerin sapları kesilir ve ince ince doğranır.
- Soğanlar yemeklik doğranır.
- Bir tencerede yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur.
- Üzerine bulgur ve doğranmış tevekler katılarak biraz karıştırılır.
- Kaynamış sıcak su ve tuz ilave edilir, pişmeye bırakılır.
- Pilav, suyunu çekince ocaktan alınır ve demlenmeye bırakılır.
- Sıcak olarak servis edilir.

* Tevekli Pilav isteğe bağlı salçalı olarak da yapılabilir.





Hedik



Malzemeler

- 1 su bardağı nohut
- 1,5 su bardağı buğday
- 1,5 lt su
- Ceviz içi
- Badem içi
- Tuz



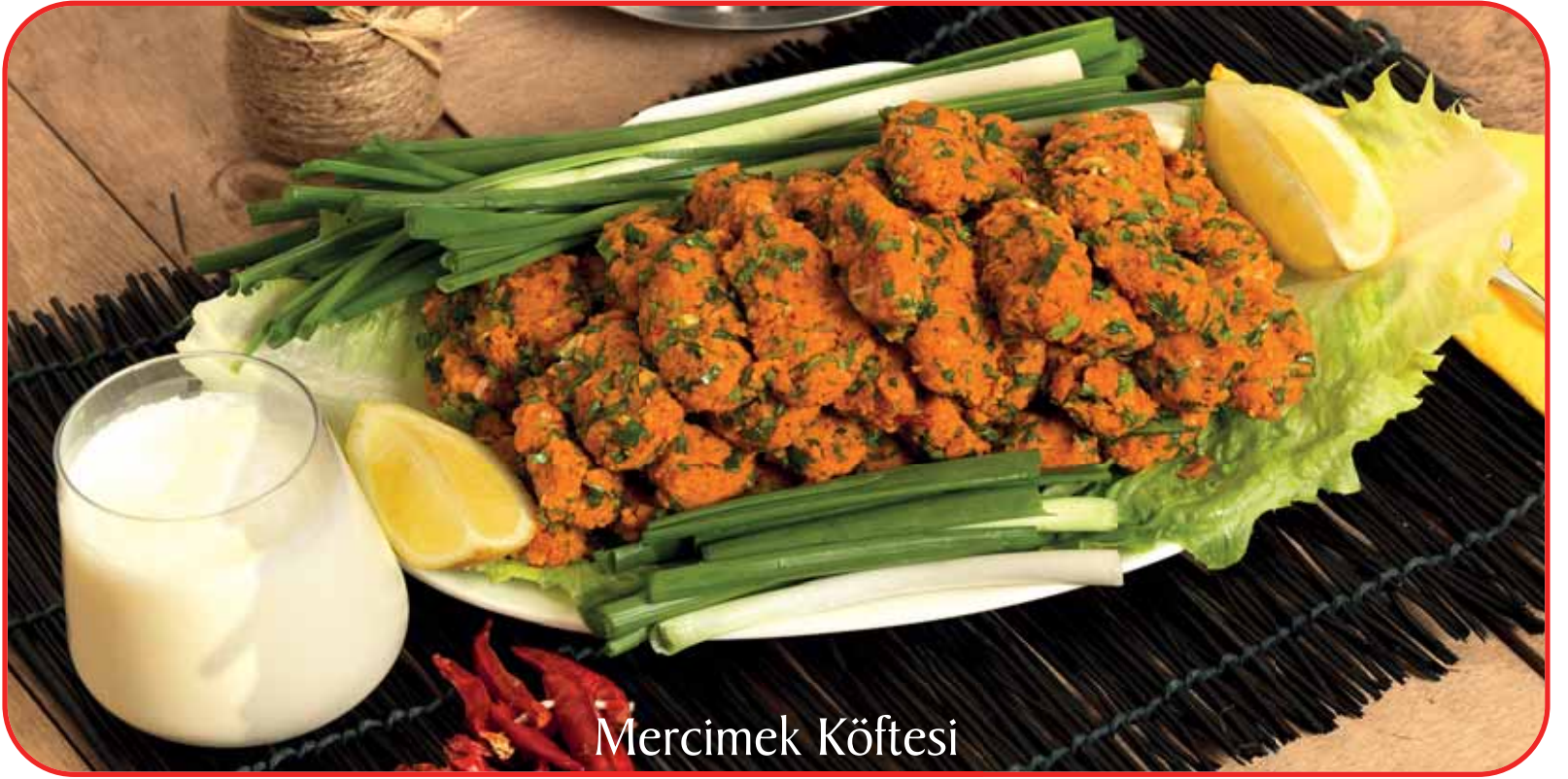
Yapılışı

- Nohutlar yıkanır akşamdan ıslatılır.
- Buğday ayıklanır ve yıkanır.
- Bir tencereye önce su ve çok az miktarda tuz ilave edilir.
- Sonra tencereye yıkanmış buğdaylar eklenerek biraz haşlanır.
- Daha sonra ıslatılmış nohutlar ilave edilir.
- Suyu azalincaya kadar orta ateşte pişirilir.
- Pişen hedik çok az sulu olacak şekilde tabaklara alınır.
- Üzerine ceviz içi veya badem içi serpiştirilerek servis edilir.





Diğer Yemekler



Mercimek Köftesi



Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 adet kuru soğan
- 2 bardak su
- 1 demet taze soğan
- 1 demet maydanoz
- Taze veya kuru reyhan
- Kırmızı toz biber
- Limon
- Tuz



Yapılışı

- Bir tencerede 2 bardak su kaynatılır.
- Kaynayan suya ayıklanmış, yıkanmış mercimekler atılır.
- Mercimekler suyunu çekinceye kadar pişirilir ve ocağın altı kapatılır.
- Pişen mercimeğe bulgur ve tuz ilave edilir.
- Karıştırılarak 30 dk demlenmeye bırakılır.
- Bir tavada ince doğranmış kuru soğan yağda hafif kavrulur.
- Kavrulan soğana, domates ve biber salçası eklenir.
- Salça kavrulunca kırmızı toz biber ilave edilerek karıştırılır.
- Bu karışım demlenen bulgur ve mercimek ile karıştırılır.
- Bu karışım geniş bir kaba alınarak 3- 5 dk yoğrulur.
- Taze reyhan, maydanoz ve taze soğanlar ince ince doğranır.
- Doğranan yeşillikler yoğrulan mercimeğe katılır ve çok az daha yoğrulur.
- Elde sıkılarak köfte şekli verilir ve tabağa dizilir.
- Limonla birlikte servis edilir.





Malzemeler

- 1,5 su bardağı köftelik bulgur
- 2 deste tevek (asma yaprağı)
- 1 adet domates
- 1 adet biber
- 1 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı kavurma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- ½ demet taze reyhan
- 1 adet limon
- Pul biber
- Tuz
- Su



Batırma



Yapılışı

- Bir tencerede taze asma yaprakları, 1,5 lt suda biraz tuz katılarak 5 dk haşlanır.
- Haşlanan asma yaprakları tencereden alınarak soğumaya bırakılır.
- Bir tavada küçük doğranmış kuru soğan, kavurma ve tereyağı ile birlikte kavrulur.
- Soğanlar pembeleşince salçaları eklenir ve kavurmaya devam edilir.
- Tencerede ki asma yapraklarının suyu salçanın üzerine dökülerek kaynatılır.
- Kaynayan salçalı suya bir limonun suyu ve pul biber eklenir.
- Sulu yenen bir yemek olduğu için suyun az olması durumunda ilave su eklenebilir.
- Domates, biber, yeşil soğan, maydanoz ve taze reyhan küçük küçük doğranır.
- Bulgur genişçe bir tepsiye dökülerek ocağa alınır.
- Kaynayan salçalı sudan birkaç kepçe alınarak bulgurlar ısıtılır.
- Orta ateşte bulgurlar suyunu çekinceye kadar karıştırılır ve ocaktan alınır.
- Ocaktan alınan bulgura doğranmış yeşillikler ve sebzeler eklenir.
- Kaynamakta olan salçalı suyun kalan kısmı bulgurların üzerine dökülür.
- Asma yaprakları ile birlikte servis edilir.





Patates Kavurması



Malzemeler

- 1 kg patates
- ½ demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz



Yapılışı

- Patatesler yıkanır ve bir tencerede suda haşlanır.
- Haşlanan patatesler soyulur ve bir kapta ezilir.
- Soğanlar yemeklik doğranır, tereyağında kavrulur.
- Soğanlar pembeleşince salçalar ilave edilerek biraz daha kavrulur.
- Maydanozlar ince ince kıyılır.
- Kavrulan salçaya ezilmiş patatesler ve maydanozlar ilave edilir.
- Karıştırılarak biraz daha kavrulur ve ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Fasulye Kavurması



Malzemeler

- 1 kg taze fasulye
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Pul biber
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Taze fasulyeler ayıklanır ve küçük küçük doğranarak haşlanır.
- Haşlanan fasulyeler bir süzgeçle alınarak suyu süzülür ve ılımaya bırakılır.
- Ilıyan fasulyeler elde iyice sıkılır.
- Sarımsaklar havanda bir miktar tuz ile dövülür.
- Bir tencerede zeytinyağı ve tereyağı kızdırılır.
- Kızgın yağın içine sıkılmış fasulyeler konur ve 4-5 dk kavrulur.
- Fasulyeler kavrulduktan sonra üzerine dövülmüş sarımsaklar eklenir.
- Sarımsaklar eklendikten sonra karıştırılarak 1-2 dk daha kavrulur.
- İsteğe bağlı olarak üzerine pul biber serpiştirilir.
- Sıcak olarak servis edilir.



* Elazığ yöresinde Fasulye Kavurması yemeği hem taze hem de kurutulmuş fasulyeden yapılır.



Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı su
- Tuz



Yoğurtlu Ispanak Kavurması



Yapılışı

- Ispanaklar ayıklanır, yıkanır ve doğranır.
- Bir tencerede bir çay bardağı su ile haşlanır ve süzülür.
- Soğuduktan sonra elde iyice sıkılır.
- Bir tavada 2 kaşık tereyağı kızdırılır.
- Tavaya ıspanaklar konarak birkaç dakika kavrulur.
- Kavrulan ıspanaklar servis tabağına alınarak ılımaya bırakılır.
- Sarımsaklar tuz ile havanda ezilir.
- Ezilmiş sarımsaklar yoğurda katılır ve çırpılır.
- İliyan ıspanakların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
- Ayrı bir tavada 3 kaşık tereyağı iyice kızdırılır.
- Kızdırılmış tereyağı yoğurdun üzerine gezdirilir ve servis edilir.





Söğürtme



Malzemeler

- 6 adet patlıcan
- 4 büyük diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz



Yapılışı

- Közlenen veya haşlanan patlıcanların kabukları soyulur.
- Soyulan patlıcanlar küçük küçük doğranarak ezilir.
- Bir havanda sarımsaklar tuz ile dövülür.
- Patlıcanlar tereyağında 5 dk karıştırılarak kavrulur.
- Kavrulan patlıcanlara dövülmüş sarımsaklar katılır.
- Karıştırılarak biraz daha kavrulur ve ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Serdef Köfte



Malzemeler

- 2 çorba kasesi köftelik bulgur
- 5 yemek kaşığı un (tepeleme)
- 2 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için;

- Sarımsaklı yoğurt
- Tere yağı



Yapılışı

- Bulguru ıslağa bırakmak için su bir kabda kaynatılır.
- Bulgur bir yoğurma kabına alınır üzerine kaynamış su ve tuz koyulur.
- Kabın ağzı kapatılarak bulgur şişmeye bırakılır.
- Şişen bulgurun üzerine un ilave edilir
- Su yardımıyla yoğurularak sert bir hamur elde edilir.
- Bu hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılır
- Hamur parçaları avuç içinde yassılaştırılarak köfte yapılır.
- Başka bir tencerede yeterince su kaynatılır.
- Kaynayan suya tuz ilave edilerek köfteler kaynar suya atılır.
- Haşlanan köfteler su üzerine çıkar
- Su üstüne çıkan köfteler kevgir ile alınır.
- Suyu süzdürülerek ılımaya bırakılır.
- Sarımsak rendelenir veya bir havanda dövülür.
- Yoğurt dövülmüş sarımsak ile karıştırılır.
- İliyan köftelerimiz elde parçalanarak hazırlanan sarımsaklı yoğurda dökülür.
- Küçük bir tavada bol tereyağı kızdırılır ve köftelerin üzerine gezdirilir
- Soğuk olarak servis edilir.





Kurutulmuş Biber Domates



Malzemeler

- Kurutulmuş biber
- Kurutulmuş domates
- 1 orta boy kuru soğan
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 kaşık tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz



Yapılışı

- Kuru biberler ve domatesler yumuşayıncaya kadar haşlanır.
- Soğanlar yemeklik doğranır.
- Yağ bir tavaya alınır ve soğanları ile birlikte kavurulur.
- Soğanları hafif pembeleşince salçası ve tuzu ilave edilir.
- 1-2 dakika daha kavurularak soğaracı yapılır.
- Haşlanmış suyu süzölmüş biber ve domatesler ilave edilir.
- 3 dk kadar kavurulur
- Sıcak olarak servis edilir .





Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 adet tırnak pide ekmeği
- Maydanoz
- Yeşil soğan
- Tuz



Yarım Kuzu



Yapılışı

- Yumurtalar haşlanır ve soyulur.
- Yumurtalar dilimlenir.
- Ekmeğin üzerine yumurtalar, maydanoz ve taze soğan bırakılır.
- Üzerine tuz serpiştirilir ve dürüm yapılarak yenir.



* Yöremizde tel kebabı ve üzüm ile tulum peyniri gibi yarım kuzu yemeğide genelde esnafların, bağ ve bahçede çalışanların öğlen yemeği olarak bilinir.



Kara Kabak Söğürtmesi



Malzemeler

- 100 gr kurutulmuş karakabak
- 500 gr Yoğurt
- Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 diş sarımsak



Yapılışı

- Kabaklar tuz ilave edilmiş kaynar suda 20-25 dakika haşlanır.
- Suyu süzülen kabaklar bir kenara alınır ve ılımaya bırakılır.
- Sarımsaklar ezilir.
- Ezilen sarımsaklar ve yoğurt bir kasede karıştırılır.
- Haşlanıp süzülen kabakların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
- Soğuk olarak servis edilir.

- * İsteğe bağlı olarak üzerine kırmızı biber ile kızdırılmış tereyağı veya kıyılmış maydanoz serpilir.
- * Karakabak : Tohuma bırakılan iri kabağın yaz aylarında peynir inceliğinde dilimlenerek güneşte kurutulmuş hali.



Çökeleli Balkabağı Söğürtmesi



Malzemeler

- 2 dilim bal kabağı
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 1 Kase yoğurt
- 250 gr Çökelek
- Tuz



Yapılışı

- Bal kabağının kabuklarını soyulur.
- İri parçalar halinde doğranır.
- Bir tencereye alınır ve üzeri geçene kadar su eklenerek haşlanır.
- Haşlanan kabakların suyu süzülür ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan kabaklar bir kabta ezilerek püre haline getirilir.
- Bir tencereye alınan yağ kızdırılır ve üzerine püre halindeki kabaklar dökülür ve karıştırılır.
- Sarımsaklar soyulur ve ezilir.
- Diğer tarafta bir kabda yoğurt, çökelek, sarımsak ve tuz karıştırılır
- Bu karışım püre haline getirilen kabak üzerine dökülür.
- Karıştırılarak servis tabağına alınır.
- Soğuk olarak servis edilir.





Kui



Malzemeler

- 2 dilim bal kabağı
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz



Yapılışı

- Bal kabağının kabuklarını soyulur.
- İri parçalar halinde doğranır.
- Bir tencereye alınır ve üzeri geçene kadar su eklenerek haşlanır.
- Haşlanan kabakların suyu süzülür ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan kabaklar bir kabta ezilerek püre haline getirilir.
- Bir tencereye alınan yağ kızdırılır .
- Üzerine püre halindeki kabaklar dökülür ve karıştırılır.
- Soğuk olarak servis edilir.





Bastuğ Kavurması



Malzemeler

- 200 gr bastuğ (üzüm pestili)
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta



Yapılışı

- Bastuğlar küçük parçalar halinde doğranır.
- Bir tavada tereyağı eritilir ve içerisine yumurtalar kırılır.
- Yumurta çok az pişirilir ve bastuğlar ilave edilerek karıştırılır.
- Bastuğlar da biraz pişirilir ve ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

- 6 su bardağı su
- 2.5 su bardağı tam buğday unu
- Tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için

- 5-6 yemek kaşığı tereyağı



Tereyağlı Guymak



Yapılışı

- Su bir tencerede kaynatılır.
- Kaynayan suya tuz ve tereyağı eklenir.
- Ardından un elenir ve kaynayan suyun içine dökülür.
- Tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır.
- Yaklaşık 10 dakika boyunca hamur kısık ateşte pişirilir.
- Pişen hamur yayvan bir tabağa alınır ve ortasını çukur şeklinde açılır.
- Kızartılmış tereyağı hamurun ortasına dökülür.
- Bir parça hamurdan alıp ortadaki yağa batırarak yenir.



Guymak; pekmezli olarakta yapılabilir.



Salamura Salatası



Malzemeler

- Patlıcan
- Domates
- Sarımsak
- Biber
- Maydanoz
- Arnavut biberi
- Kaya tuzu



Yapılışı

- Patlıcanlar sıcak suda haşlanır.
- Domates, biberler ve maydanoz salata olarak doğranır.
- Sarımsaklar bol tuz ile ezilir ve hazırlanan salataya karıştırılır.
- Haşlanmış patlıcanlarla birlikte yenilir.





Lobik Salatası



Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış lobik
- 1 demet maydanoz
- 1 bağ yeşil soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım fincan sirke
- 1 fincan zeytinyağı



Yapılışı

- Lobik bir tencereye alınır.
- Üzerini geçecek kadar soğuk su koyulur.
- Ocağa alınarak orta ateşte iyice haşlanır.
- Haşlanan lobik derin bir kaba alınır.
- Üzerine doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenir.
- Tuz ve sirke ilave edilerek karıştırılır.
- Salatanın üzerine zeytinyağı gezdirilir.
- Soğuk olarak servis edilir.





Kır



Malzemeler

- Ev yapımı domates salçası
- Ev yapımı biber salçası
- Taze soğan
- Maydanoz
- Ekmek



Yapılışı

- Domates ve biber salçası birlikte karıştırılır.
- Yeşil soğan ufak ufak doğranır.
- Karışık salçaya katılarak karıştırılır.
- İsteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar ve maydanoz da eklenebilir.



* Genelde çocukların yedikleri salçalı ekmek yerine yöremizde çocuklar, bağ, bahçe, tarla ve kırlarda bir araya gelerek, piknik yemeği olarak Kır'ı yerler.
* İsteğe bağlı olarak karışık salça yerine sadece domates salçası veya biber salçasıda kullanılabilir.



Dut Kavurması



Malzemeler

- 1 su bardağı kuru dut
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağ



Yapılışı

- Dutlar yıkanır ve süzülür.
- Bir tavada tereyağ eritilir ve kızdırılır.
- Kızgın yağa yumurtalar kırılır ve bir kez karıştırılır.
- Hemen üzerine dutlar dökülür ve karıştırılarak pişirilir.
- Sıcak servis yapılır.





Tel Kebabı



Malzemeler

- 2 kg yerli biber
- Pamuklu ip
- Tuz



Yapılışı

- Kebablık biberler yıkanır.
- İp iri bir iğneye geçirilir.,
- Biberler iğne yardımıyla sırasıyla ipe geçirilir.
- İpin uçları birbirine bağlanır.
- Taş ekmek fırınlarında pişirilir.
- Yenilirken tuzu ilave edilir.



* Eskiden ip yerine demir ince tele dizilerek fırınlarda pişirildiği için tel kebabı olarak adlandırılmıştır.



Çökelek Soğan

- Post çökeleği
 - Kuru soğan
 - Elazığ'ın bazı yörelerinde post çökeleği ve kuru soğan, sıcak ekmek ile birlikte öğlen yemeği veya ara öğün olarak tüketilir.
- * İsteğe bağlı olarak çökelek içine tereyağıda karıştırılabilir.



- Elazığ'da tırnak pide ekmeği ile birlikte genellikle öğlen yemeği olarak tüketilir.



Üzüm Tulum Peyniri



- Elazığ'da tırnak pide ekmeği ile birlikte genellikle öğlen yemeği olarak tüketilir.



Salamura



Malzemeler

- 8 adet patlıcan
iç harcı için
- 6 domates
- 15-20 diş sarımsak
- 4 yeşil biber
- 2 kırmızı biber
- Bir deste maydanoz
- 1 çay bardağı üzüm sirkesi
- 3 kaşık kaya tuzu



Yapılışı

- Patlıcanlar sıcak su da yumuşayana kadar haşlanır.
- Haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır.

iç harcı için

- Domateler biberler, ve maydanoz doğranır, sirke ve tuz da eklenerek karıştırılır.
- Haşlanıp soğutulan patlıcanlar karnıyarık gibi ortadan ikiye hafifçe bölünür.
- Hazırlanan iç karışımdan ortası açılan patlıcanın içine koyulur.
- İç harcının dökülmemesi için yorgan ipliği ile bağlanır.
- Sığabilecek kadar büyük kavanoza dizilir.
- Ağız kapatılarak serin ve kuru yerde 10 gün bekletilir.





Duz İso



Malzemeler

- Elazığ yerli biber
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı kuru dut
- 1,5 çay bardağı arpa
- 1 Su bardağı kaya tuzu
- 5 litrelik bidon
- 2,5 - 3 litre su



Yapılışı

- Biberler uc kısmından iğne ile 3-4 yerden delinir.
- Nohut ve arpa yıkanır basılacak bidonun dibine yerleştirilir.
- Üzerine kuru dut dökülür ve delinen biberler ile bidon doldurulur.
- Bir kabın içinde tuz, suda eritilir.
- Tuzlu su bidonun ağzına kadar doldurulur.
- Biberlerin üzerine bir ağırlık bırakılarak bidonun ağzı sıkıca kapatılır.
- Yaklaşık 45 gün karanlık bir ortamda bekletilir.



* Duz isotu eskiden çini veya içi sırlanmış küplerde yapılır ve ağzları suda ıslatılmış serik (deri) ile sıkıca ipe bağlanarak kapatılırdı.

Hamur İşleri Tatlılar İçecekler



Malzemeler

Hamuru için;

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Su

İç harcı için;

- 500 gr çökelik / çökelek
- 8-10 dal taze soğan
- ½ demet maydanoz
- Pul biber
- Tuz

Yağlamak için;

- Tereyağı



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Bir kapta maya, yarım bardak ılık suda toz şeker ile eritilerek 5 dk bekletilir.
- Bir yoğurma kabına un, su, tuz ve mayalı su eklenir.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.
- Yoğrulan hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

İç harcı için:

- Taze soğan ve maydanozlar yıkandıktan sonra ince ince doğranır.
- Çökelek, tuz ve doğranmış yeşillikler karıştırılarak iç harç hazırlanır.
- İsteğe bağlı olarak pul biber de iç harca eklenebilir.
- Hazırlanan hamurdan küçük bezeler alınarak ince bir yufka açılır.
- Açılan yufkanın yarısına iç harç yayılır ve yufkanın ağız D şeklinde kapatılır.
- Patilalar tek tek ekmek sacı üzerinde veya teflon tavada arkalı önlü pişirilir.
- Pişen patilalar sıcak iken tereyağı sürülür ve servis edilir.

* İsteğe bağlı olarak taze soğan yerine kuru soğan da kullanılabilir.





Malzemeler

Hamuru için;

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Su

İç harcı için;

- Kuyruk Yağı
- Kuru soğan
- 1 kaşık sıvı yağ

Yağlamak için;

- Tereyağı

* Geleneksel sofralarımızda güz aylarında hazırlanıp toprak kaplara basılan ve kış aylarında sabah kahvaltılarında küçük tavalarda ısıtılarak sıcak tüketilen bir yiyecek olmakla beraber, patila iç harcı olarak kullanılan kakırdak aynı zamanda pilavlara ve çeşitli yemeklerde lezzet vermesi açısından da kullanılırdı.



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Bir kaptan maya, yarım bardak ılık suda toz şeker ile eritilerek 5 dk bekletilir.
- Bir yoğurma kabına un, su, tuz ve mayalı su eklenir.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.
- Yoğrulmuş hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

İç harcı için:

- Soğanlar yemeklik olarak doğranır.
- Kıkırdak alınmış kuyruk yağının kuşbaşı şeklinde doğranır.
- Bir tencereye koyulur ve kısık ateşte pişirilmeye bırakılır.
- Yeterince tuz eklenir ve karıştırılır.
- İyice kızarıp, pembeleşince ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan kakırdak bir tencerede bir yemek kaşığı sıvı yağ ile karıştırılır ve hafifce kavrulur.
- Hazırlanan hamurdan küçük bezeler alınarak ince bir yufka açılır.
- Açılan yufkanın yarısına iç harç yayılır ve yufkanın ağzı D şeklinde kapatılır.
- Patilalar tek tek ekme sacı üzerinde veya teflon tavada arkalı önlü pişirilir.
- Pişen patilalar sıcak iken tereyağı sürülür ve servis edilir.

* İsteğe bağlı olarak kuru soğan yerine taze soğan da kullanılabilir.





Malzemeler

Hamuru için;

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Su

İç harcı için;

- 500 gr Kavurma
- 2 adet Kuru soğan
- Tuz

Yağlamak için;

- Tereyağı



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Bir kapta maya, yarım bardak ılık suda toz şeker ile eritilerek 5 dk bekletilir.
- Bir yoğurma kabına un, su, tuz ve mayalı su eklenir.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.
- Yoğrulan hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

İç harcı için:

- Soğanlar yemeklik olarak doğranır.
- Kavurma ve doğranmış soğan ile kavrularak iç harç hazırlanır.
- İsteğe bağlı olarak iç harca pul biber de eklenebilir.
- Hazırlanan hamurdan küçük bezeler alınarak ince bir yufka açılır.
- Açılan yufkanın yarısına iç harç yayılır ve yufkanın ağzı D şeklinde kapatılır.
- Patilalar tek tek ekmek sacı üzerinde veya teflon tavada arkalı önlü pişirilir.
- Pişen patilalar sıcak iken tereyağı sürülür ve servis edilir.



Soğanlı Rehyanlı Patila



Malzemeler

Hamuru için;

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Su

İç harcı için;

- 4 orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı kuru reyhan
- Tuz

Yağlamak için;

- Tereyağı



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Bir kapta maya, yarım bardak ılık suda toz şeker ile eritilerek 5 dk bekletilir.
- Bir yoğurma kabına un, su, tuz ve mayalı su eklenir.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.
- Yoğrulan hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

İç harcı için:

- Soğanlar yemeklik olarak doğranır.
- Doğranmış soğan yağ ile kavrulur.
- Kavrulan soğanlara tuz ve bolca reyhan katılarak iç harç hazırlanır.
- İsteğe bağlı iç harca pul biber eklenebilir.
- Hazırlanan hamurdan küçük bezeler alınarak ince bir yufka açılır.
- Açılan yufkanın yarısına iç harç yayılır ve yufkanın ağzı D şeklinde kapatılır.
- Patilalar tek tek ekmek sacı üzerinde veya teflon tavada arkalı önlü pişirilir.
- Pişen patilalar sıcak iken tereyağı sürülür ve servis edilir.



El Böreği



Malzemeler

Hamuru için;

- Un
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karbonat
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sirke

İç harcı için;

- Beyaz peynir
- Maydanoz

Kızartmak için;

- Sıvı yağ



Yapılışı

- Bir yoğurma kabına yumurta kırılır ve biraz çırpılır.
- Yumurtanın üzerine süt, yoğurt, tuz, sirke, karbonat ve zeytinyağı konur.
- Tüm malzemeler karıştırılır.
- Yumuşak bir hamur elde etmek için yeterince un eklenir ve yoğrulur.
- Yoğurma işlemi bitince hamurun üzeri nemli bezle kapatılır.
- 15 dk dinlendirilir.
- İnce doğranmış maydanoz ve peynir karıştırılarak iç harcı hazırlanır.
- Dinlendirilmiş hamurdan küçük bezeler alınır.
- Alınan bezelerden orta kalınlıkta küçük bir yufka açılır.
- Açılan yufkaların yarısına iç harçtan bir miktar alınarak yayılır.
- Yufkanın diğer yarısı harcın üzerine kapatılır.
- İç harcın dökülmemesi için yufkanın uç kısımları bükülerek kapatılır.
- Kızgın yağda her iki tarafı iyice kızartılır ve servis edilir.





Katmer



Malzemeler

Hamuru için;

- 1 kg un
- Tuz
- Su

Yağlamak için;

- Tereyağı



Yapılışı

- Bir yoğurma kabında un, su ve biraz tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur.
- Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alınarak bir yufka açılır.
- Açılan yufkanın üzerine eritilmiş tereyağı bir fırça ile sürülür.
- Yağlanmış yufka zarf şeklinde katlanır.
- Katlanan yufka tekrar açılır ve tekrar yağlanarak zarf şeklinde katlanır.
- Ekmek sacında veya tavada her iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir.
- Pişen katmerlere biraz eritilmiş tereyağı sürülerek servis edilir.



* İsteğe bağlı olarak peynir ve maydanozlu iç harçla da yapılabilir.



Malzemeler

Hamuru için;

- 500 gr un
- Bir tatlı kağı tuz
- Bir çay kaşığı yaş maya
- Su

İç Harcı İçin

- 500 gr Çökelek
- 4 adet büyük boy Kuru soğan
- Maydanoz
- Pul biber

Yağlamak için;

- Tereyağı



Çökelekli Sac Gömesi



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Bir yoğurma kabına un, tuz, su ve maya eklenir.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.
- Yoğrulmuş hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

İç harcı için:

- Soğanlar yemeklik olarak doğranır.
- Maydanozlar doğranır bir kaptaki soğan ve çökelekle karıştırılıp iç harcı hazırlanır.
- İsteğe bağlı olarak içine pul biber de eklenebilir.
- Hazırlanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alınarak yufka açılır.
- Açılan yufkalarından 1 adet alınır ve üzeri tereyağı ile yağlanır.
- Yağlanan yufkanın üzerine 2. kat yufka serilir üzeri yağlanır ve iç harcı koyulur.
- İç harcı koyulan yufkaların üstüne arası yağlanmış 2 kat daha yufka serilir.
- 4 kat olan yufkaların üzerine tekrar kalan iç harç koyulur.
- İç harç koyulan 4.kat yufkanın üzerine üzeri yağlanan 2 kat daha yufka serilir.
- 6 kattan oluşan yufkaların kenarları el ile kıvrılır ve ocak sacında kısık ateşte pişirilir.
- Pişen patıllar sıcak iken üzerine tereyağı sürülür ve servis edilir.





Kavurmalı Sac Gömesi



Malzemeler

Hamuru için;

- 500 gr un
- Bir tatlı kağı tuz
- Bir çay kaşığı yaş maya
- Su

İç Harcı İçin

- 400 gr kavurma
- 4 adet büyük boy Kuru soğan
- 1 çay bardağı İnce bulgur
- Karabiber
- Pul biber

Yağlamak için;

- Tereyağı



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Bir yoğurma kabına un, tuz, su ve maya eklenir.
- Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.
- Yoğrulan hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

İç harcı için:

- Soğanlar yemeklik olarak doğranır.
- Bir kapta ince bulgur sıcak su ile ıslatılmaya bırakılır.
- Islanıp şişen bulgur kavurma ve doğranmış soğan ile kavrulur iç harç hazırlanır.
- İsteğe bağlı olarak iç harca karabiber ve pul biber de eklenebilir.
- Hazırlanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alınarak yufka açılır.
- Açılan yufkalardan 1 adet alınır ve üzeri tereyağı ile yağlanır.
- Yağlanan yufkanın üzerine 2. kat yufka serilir üzeri yağlanır ve iç harcı koyulur.
- İç harcı koyulan yufkaların üstüne arası yağlanmış 2 kat daha yufka serilir.
- 4 kat olan yufkaların üzerine tekrar kalan iç harç koyulur.
- İç harç koyulan 4.kat yufkanın üzerine üzeri yağlanan 2 kat daha yufka serilir.
- 6 kattan oluşan yufkaların kenarları el ile kıvrılır ve ocak sacında kısık ateşte pişirilir.
- Pişen patilalar sıcak iken üzerine tereyağı sürülür ve servis edilir.





Malzemeler

İç harcı için;

- 7 adet kuru soğan
- 7 yemek kaşığı tereyağı
- 6 yemek kaşığı küncü ezmesi
- Tuz

Hamuru için:

- Un
- Su
- Tuz



* Küncü Ezmesi; Elazığ yöresinde kahverengi susama küncü denir. Küncüler ayıklanır ve yıkanır, sonra bir süzgeçte süzülür. Bir tavada kokusu çıkıp çıtırdamaya başlayınca kadar kavrulur.

* Kavrulan küncüler geleneksel usulde bir dibekte dövülerek ezilir. Günümüzde ise ezme işlemi için mutfak robotu veya kıyma makisi kullanılarak yapılır.

Küncülü Gömme



Yapılışı

İç harcı için;

- Soğanlar küçük küçük doğranır.
- Bir tencerede 4 kaşık tereyağında soğanlar kavrulur.
- Kavrulmuş soğanlara küncü ezmesi ve tuz katılır.
- Tüm malzemeler karıştırılarak 4 - 5 dk daha kavrulur.
- İç harç ocaktan alınarak, soğumaya bırakılır.
- Hamuru için;
- Bir kapta un, su ve tuz ile 10-12 yufkalık kadar ekmek hamuru yoğrulur.
- Hamurdan küçük bezeler alınarak yufkalar açılır.
- Fırın tepsisinin altı yağlanır ve bir yufka serilir.
- Serilen her yufkanın arasına iç harçtan bir miktar yayılır.
- Tepsiye yaklaşık 10-12 kat yufka serilir.
- Yufka serme işlemi tamamlanınca gömme kare şeklinde dilimlenir.
- 3 kaşık tereyağı eritilerek kaşık yardımıyla üzerine gezdirilir.
- 180 - 200 derece ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.
- Dilimler halinde sıcak olarak servis edilir.





Malzemeler

Hamuru için;

- Un
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karbonat
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sirke

Kızartmak için

- Sıvı yağ



Pişi / Bişi



Yapılışı

- Bir yoğurma kabına yumurta kırılır ve biraz çırpılır.
- Yumurtanın üzerine süt, yoğurt, tuz, sirke, karbonat ve zeytinyağı konur.
- Tüm malzemeler karıştırılır.
- Yumuşak bir hamur elde etmek için yeterince un eklenir ve yoğrulur.
- Yoğurma işlemi bitince hamurun üzeri nemli bezle kapatılır.
- 15 dk dinlendirilir.
- Dinlendirilmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parça alınır.
- Üzerine un serpilerek yuvarlak orta kalınlıkta küçük bir yufka açılır.
- Kızgın yağda iki tarafı da kızartılır.
- Sıcak olarak servis edilir.





Dolanger



Malzemeler

- 2 su bardağı ceviz içi
- 200 gr buğday nişastası
- 350 gr tereyağı

Hamuru için;

- Baklavalık un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı sirke
- Tuz

Şerbeti için:

- 6 su bardağı şeker
- 6 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon tuzu



Yapılışı

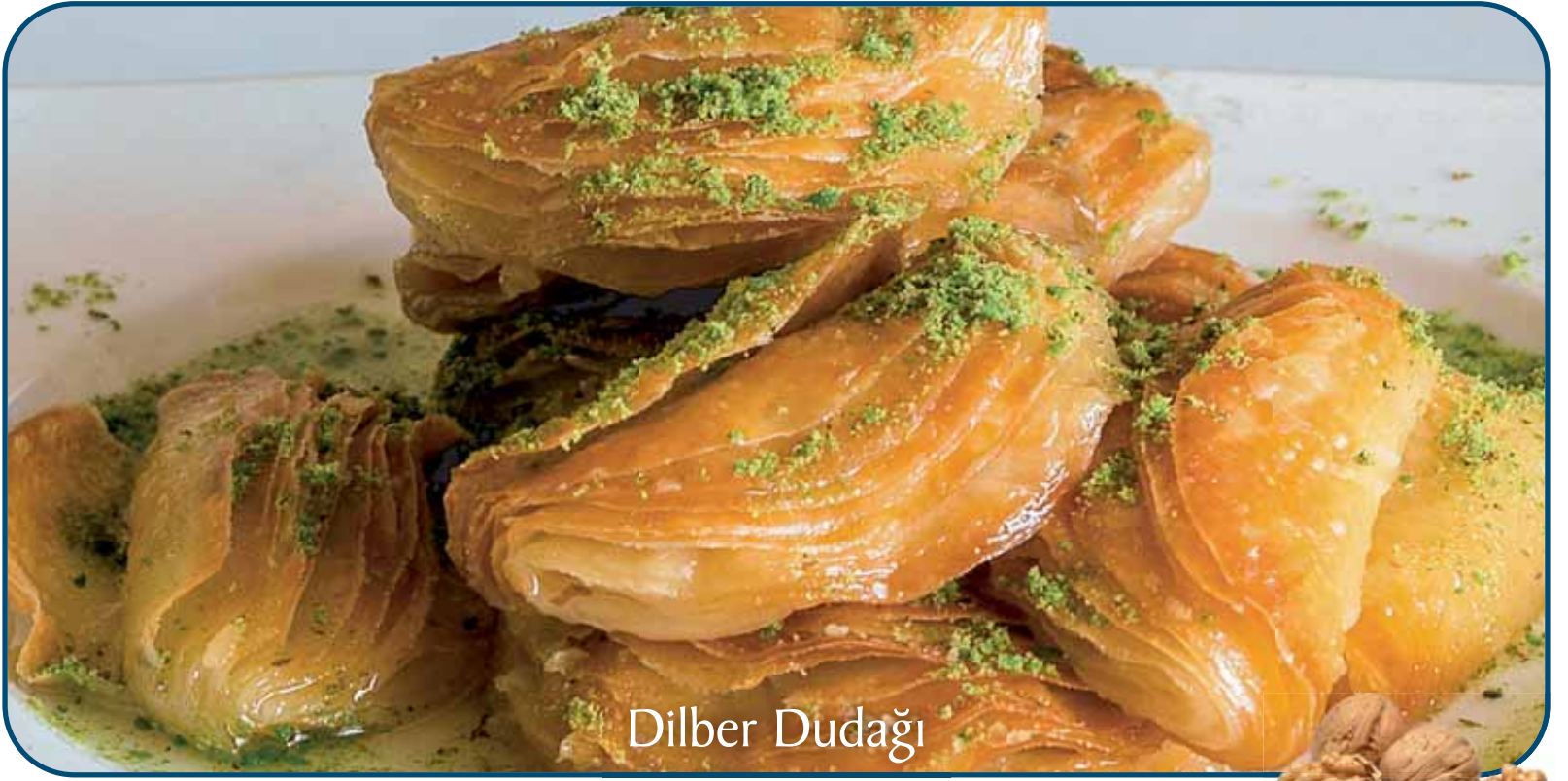
Hamurun hazırlanışı;

- Bir yoğurma kabına yumurtalar kırılır, bir fiske tuz ilave edilerek karıştırılır.
- Yumurtanın üzerine yoğurt, süt, zeytinyağı ve sirke katılarak karıştırılır.
- Bu karışımın üzerine un ve kabartma tozu konur.
- Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 6 - 8 dk yoğrulur.
- Hamurun üzeri ıslak bir bez ile örtülerek 30 dk dinlendirilir.

Şerbetin hazırlanışı;

- Bir tencerede su ve şeker karıştırılarak kaynamaya bırakılır.
- Yaklaşık 15 dk daha kaynatılarak şerbet hazır hale getirilir. Ocaktan alınmadan 1- 2 dk önce limon tuzu ilave edilir.
- Ceviz içleri havanda irice dövülür.
- Hamurdan, yumurta büyüklüğünde bir parça, hamur açma tahtasına alınır.
- Alınan hamur oklavayla, nişasta serpilerek baklava yufkası gibi açılır. Açılan yufka ortadan ikiye bölünür.
- Bölünen yufkanın oval kısmından başlanarak yarısına kadar ceviz içi serpilir.
- Yufkaları oklavaya dolarken yırtılmaması için yarısına ceviz konulmaz.
- Yufka, ceviz serilen oval tarafından başlanarak oklavaya sarılır.
- Sarılan yufka her iki ucundan tutularak ortaya doğru büzüştürülür.
- Oklava, büzüştürülen yufkanın içinden çekilerek çıkartılır ve yağlanmış tepsiye dizilir.
- Tepsi doluncaya kadar her yufka için aynı işlemler uygulanır.
- Tepsi dolunca, eritilmiş tereyağı dolangerlerin üzerine gezdirilerek dökülür.
- Dolanger, 180-200 derece fırında kızartılır.
- Fırından çıkarıldıktan 2-3 dk sonra dolangerlerin üzerine ılık şerbet dökülür.
- Yaklaşık 3-4 saat bekletildikten sonra servis edilir.





Dilber Dudağı



Malzemeler

- 4-5 su bardağı baklavalık un
- 200 gr buğday nişastası
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 100 gr tereyağı
- ½ bardak su
- 1 su bardağı ceviz içi
- ½ paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı sirke
- ½ çay kaşığı tuz

Şerbeti için;

- 3,5 su bardağı şeker
- 3,5 bardak su
- ½ çay kaşığı limon tuzu



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı ;

- Bir yoğurma kabına yumurtalar kırılır, tuz ilave edilerek karıştırılır.
- Üzerine yoğurt, sıvı yağ, sirke ve su eklenerek karıştırılır.
- Daha sonra un ve kabartma tozu ilave edilerek hamur yoğrulur.
- Yoğurma işlemi bitince hamur bezelere ayrılır ve bir tepsiye dizilir.
- Hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır.
- Üzeri nemli bir bez ile örtülür ve yaklaşık 1 saat dinlendirilir.

Şerbetin hazırlanışı;

- Bir tencerede su ve şeker karıştırılarak kaynamaya bırakılır.
- Yaklaşık olarak 10 dk kaynatılarak şerbet hazır hale getirilir.
- Limon tuzu, şerbet ocaktan alınmadan 1- 2 dk önce ilave edilir.
- Hamur bezelerine nişasta serpilerek bir kase genişliğinde 10-12 adet yufka açılır.
- Merdane ile açılan 10-12 adet yufka aralarına nişasta serpilerek üst üste konur.
- Üst üste konulan yufkalar yavaş yavaş önce merdane ile sonra oklava ile açılır.
- Yufka yaklaşık 4 mm kalınlığına ve normal yufka genişliğine gelinceye kadar açılır.
- Bir su bardağı yardımı ile yufkalar daire şeklinde kesilerek parçalar çıkartılır.
- Çıkartılan daire şeklindeki parçanın yarısına bir tatlı kaşığı ceviz içi konur ve katlanır.
- Yağlanmış tepsiye dizilir ve bu işlem kalan diğer parçalar içinde uygulanır.
- Bir tavada tereyağı eritilir, dilber dudağının üzerine fırça ile sürülür.
- 180-200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.
- Pişirilen dilber dudağı 1-2 dk bekletilir ve üzerine ılık şerbeti dökülür .
- İsteğe bağlı olarak üzerine şam fıstığı dökülerek servis edilir.





Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 250 gr tereyağı

Şerbeti için;

- 3 su bardağı toz şeker
- 2,5 bardak su



Un Helvası



Yapılışı

- Bir kapta şeker, su ile karıştırılarak şerbet yapılır.
- Bir tavada tereyağı eritilir.
- İçerisine un yavaş yavaş konur ve karıştırılarak kavrulur.
- Unun kokusu çıkmaya başlayınca ocağın altı kısılır.
- Kısık ateşte unun rengi koyulaşınca kadar sürekli karıştırılarak kavrulur.
- Hazırlanan şerbet, unun üzerine yavaş yavaş karıştırılarak dökülür.
- Un, şerbeti çekinceye kadar sürekli karıştırılır.
- Şerbetini çeken helva 1- 2 dk daha karıştırılıp ocaktan alınır.
- Helva, 5 dk dinlendirilir ve tabaklara alınır.
- İsteğe bağlı olarak ceviz içi ile birlikte servis edilir.

- Elazığ'da tırnak pide ekmeği ile birlikte genellikle öğlen yemeği olarak tüketilir.





Halbur Hurması



Malzemeler

Hamuru için;

- Un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı süt
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karbonat
- Tuz

Kızartmak için;

- Zeytinyağı veya sıvı yağ

Şerbeti için;

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 bardak su
- 1 dilim limon

Şekil vermek için;

- Kalbur (halbur)



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Yoğurma kabına yumurta , yoğurt, süt, sıvı yağ ve bir fiske tuz ilave edilir.
- Tüm malzemeler iyice çırpılır.
- Çırpılan karışıma önce karbonat sonra alabildiği kadar un eklenir.
- Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Şerbetin hazırlanışı;

- Bir tencerede 3 bardak su ve toz şeker karıştırılarak kaynatılır.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra 1 dilim limon şerbete eklenir.
- Şerbet orta ateşte yaklaşık 8 -10 dk kaynatılarak hazır hale getirilir ve ılıtılır.
- Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.
- Hamur elde yuvarlanır ve kalburun üzerinde parmak uçları yardımıyla şekil verilir.
- Hamurun dış kısmında kalburun izi çıkarken iç tarafında biraz boşluk oluşur.
- Şekillenen hamurlar yağda kızartıldıktan sonra ılık şerbetin içine bırakılır.
- Şerbette yaklaşık 1 saat bekletilir ve tabaklara alınarak servis edilir.

* Şekil vermek için kalburun üzerine konan hamur avuç içleriyle ileriye doğru yuvarlanır. İşaret, orta ve yüzük parmaklarının uç kısımlarıyla kalburun izi çıkacak şekilde bastırılır ve geriye doğru çekilir. Hamur çekilirken kendiliğinden içe doğru kıvrılarak şekil alır.



Malzemeler

Hamuru için (8 kişilik)

- 2,5 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 3,5 bardak su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz

Şerbeti için;

- 4 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 4 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı

* Geleneksel usulde Taş Ekmeği, ekmek sacında pişirilir. Toz şeker ile yapılan şerbet yerine, bir tavada tereyağı eritilir içine pekmez konur ve pekmezde eridikten sonra Taş Ekmeği üzerine bu şerbet dökülerek tepsi içinde servis edilir.

Taş Ekmeği



Yapılışı

Hamurun hazırlanışı;

- Bir kap içinde yarım bardak ılık su, maya ve toz şeker karıştırılarak bekletilir.
- Derin bir kabın içerisine yumurtalar kırılır, tuz eklenerek çırpılır.
- Çırpılan yumurtaya, 3 bardak su, 1,5 bardak süt ve hazırlanan maya eklenir.
- Daha sonra, 2,5 su bardağı un karıştırılarak ilave edilir.
- Akışkan bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılır.
- Hamur hazır hale gelmesi için ağzı kapalı olarak 30 dk bekletilir.

Şerbetin Hazırlanışı;

- Bir tencerede toz şeker su ile karıştırılarak 10 - 15 dk kaynatılır ve ocaktan alınır.
- Bir tavada eritilen tereyağı sıcak şerbetle karıştırılarak hazır hale getirilir.
- Bir krep tavası ocağa alınır.
- Hazırlanan hamurdan kepçe yardımıyla bir miktar tavaya dökülür.
- Dökülen hamur, kepçenin alt kısmıyla eşit şekilde tavaya yayılır.
- Taş ekmeklerinin ince olmasına dikkat edilir, altı ve üstü iyice kızartılır.
- Pişen taş ekmekleri (yaklaşık 10 adet) bir tepsiye üst üste dizilir.
- Küçük dilimler halinde kesilir.
- Üzerine hazırlanan şerbet ılık olacak şekilde dökülür ve servis edilir.





Kaygana



Malzemeler

- Un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Tuz

Kızartmak için;

- Sıvı yağ

Şerbeti için;

- 2 su bardağı toz şeker
- 2 bardak su
- 1 dilim limon



Yapılışı

Şerbetin hazırlanışı;

- Bir tencerede 2 bardak su ve toz şeker karıştırılarak kaynatılır.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra 1 dilim limon şerbete eklenir.
- Şerbet orta ateşte yaklaşık 8 -10 dk kaynatılarak hazır hale getirilir ve soğutulur.
- Bir kapta, yumurta , yoğurt ve süt bir fiske tuz ile birlikte çırpılır.
- İçerisine un ve kabartma tozu ilave edilir.
- Boza kıvamına gelinceye kadar kaşıkla karıştırılır.
- Oda sıcaklığında yaklaşık 15 dk üzeri kapalı şekilde bekletilir.
- Kızartmak için bir tavaya sıvı yağ konur ve kızdırılır.
- Hazırlanan hamur bir yemek kaşığı yardımıyla alınıp kızgın yağa dökülür.
- Kızaran hamurlar bir süzgeç yardımıyla alınır ve soğuk şerbetin içine atılır.
- Gayganalar, 10-15 dakika şerbet içinde bekletilir ve servis edilir.





Vişneli Hesüde



Malzemeler

- 2,5 su bardağı vişne
- 2,5 su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Ceviz içi



Yapılışı

- Vişneler temizlenir ve çekirdekleri ayıklanır.
- Bir tencereye tereyağı konur eritilir ve vişneler eklenir.
- Kısık ateşte bir taşım kaynatılır.
- Başka bir kapta nişasta ve şeker su ile karıştırılarak eritilir.
- Kısık ateşte kaynayan vişneye hazırlanan şekerli su yavaş yavaş ilave edilir.
- Karışım koyulaşınca kadar karıştırılarak pişirilir ve ocaktan alınır.
- Üsteğe bağlı üzerine ceviz serpiştirilir.
- Ilık veya soğuk servis yapılır.





Malzemeler

- 750 gr kadayıf
- 300 gr tereyağı
- 2 su bardağı ceviz içi

Şerbeti için ;

- 4 bardak toz şeker
- 4 bardak su
- 1 diş limon tuzu



Tel Kadayıf



Yapılışı

Şerbetin hazırlanışı;

- Bir tencerede su ve şeker karıştırılarak kaynamaya bırakılır.
- Yaklaşık olarak 10 dk kaynatılarak şerbet hazır hale getirilir.
- Limon tuzu, şerbet ocaktan alınmadan 1- 2 dk önce ilave edilir.
- Bir fırın tepsisinin altı biraz tereyağı ile yağlanır.
- Kadayıflar elle tel tel didiştirilir.
- Kadayıfların yarısı tepsiyeye eşit olacak şekilde yayılır ve bastırılır.
- Üzerine iri dövülmüş ceviz içi serpiştirilir.
- Kalan kadayıflar, serpiştirilen cevizlerin üzerine yayılır.
- İyice bastırılarak sıkıştırılır, her tarafı aynı kalınlığa getirilir.
- Bir tavada eritilen tereyağı, kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür.
- 180 - 200 derecede fırında altı üstü iyice kızartılır.
- Fırından alınan kadayıflar 2-3 dk bekletilir.
- Üzerine soğuk şerbet dökülerek 1-2 saat dinlendirilir.
- İsteğe bağlı olarak şam fıstığı üzerine serpilerek servis edilir.



Malez



Malzemeler

- 2 litre üzüm suyu
- 1,5 su bardağı un

Üzeri için;

- Ceviz veya badem içi



Yapılışı

- Bir tencerede üzüm suyu kaynatılır.
- Kaynamaya başlamadan önce üzerinde oluşan köpük (ke) süzgeç ile alınır.
- Köpük tamamen alındıktan sonra 5 dk daha kaynatılır.
- Ocaktan alınır ve temiz bir bez süzek ile süzülür.
- Süzülen üzüm suyunun yarısı tekrar aynı tencereye alınarak kaynatılır.
- Süzülen üzüm suyunun diğer yarısına un eklenerek iyice karıştırılır.
- Karışımın içine kaynamakta olan üzüm suyundan 2 kepçe alınarak dökülür.
- Bu karışım tencerede kaynamakta olan üzüm suyuna yavaş yavaş karıştırılarak dökülür.
- Karıştırmaya devam ederek 5 dk kadar kaynatılır ve tabaklara alınır.
- Üzerine ceviz veya badem içi serpiştirilir.
- Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.





Bezirgan Helvası



Malzemeler

- 4 -5 kaşık tereyağı
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 2 adet mayalı sac ekmeği



Yapılışı

- Sac ekmekleri bir tepside küçük küçük ufalanır.
- Bir tavaya tereyağı alınır eritilerek iyice kızdırılır.
- Üzüm pekmezi kızgın yağın üzerine dökülür ve karıştırılır.
- Arkasından ufalanmış sac ekmekleri bu karışıma dökülür ve karıştırılır.
- Ufalanmış ekmek, yağ ve pekmezi iyice çekince ocaktan alınır.
- Sıcak veya soğuk servis edilir.

* Sac ekmeklerinin kolay ufalanması için taze olmaması gerekir.

* Genellikle Ramazan aylarında sahur sofralarında yapılır.





Vişne Kompostosu



Malzemeler

- ½ kg vişne
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 4 bardak su



Yapılışı

- Vişnelerin sapları ayıklanır ve yıkanır.
- Tencereye su ve toz şeker konur ve bir taşım kaynatılır.
- Ocağın altı kısılarak vişneler tencereye ilave edilir.
- Vişneler kaynayan su içerisinde 2-3 dk bekletilir ve ocağın altı kapatılır.
- Biraz ılıdıktan sonra vişne kompostosu kaselelere doldurulur.
- Soğuk olarak servis edilir.



Vişne Şurubu



Malzemeler

- Vişne şurubu için;
- 2 yemek kaşığı vişne konsantresi
 - 1 bardak soğuk su

Vişne konsantresi için;

- 2 kg vişne
- 2 kg şeker
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 1 çay bardağı su



Yapılışı

Vişne şurubu hazırlanışı

- Bir bardak soğuk suya 1-2 yemek kaşığı vişne konsantresi karıştırılarak hazırlanır.

Vişne konsantresi hazırlanışı;

- Vişneler saplarından ayıklanır ve yıkanır.
- Bir tencereye vişneler konur. Üzerine bir çay bardağı su eklenir ve kaynatılır.
- Vişneler yumuşayınca tencere ocaktan alınır.
- Başka bir kapta kevgir ile süzdürülür ve kevgir üzerinde kalan vişneler de biraz sıkılır.
- Süzdürülen vişne suyu başka bir tencereye alınarak şeker ilave edilerek kaynatılır.
- Kaynama esnasında üzerindeki köpükler alınır.
- Vişne suyunun üçte biri kalıncaya kadar kaynatılır.
- Ocaktan alınmadan önce limon tuzu ilave edilir.
- Ocaktan alınan vişne konsantresi soğutulur.
- Kavanozlara doldurularak saklanır.



Malzemeler

- Koruk
(tam olgunlaşmamış siyah üzüm)



*Geleneksel usulde koruk şerbeti yapımı; toplanan koruklar yıkanır, telis torbalara konur ve ezilerek üzümün suyu (şıra) çıkartılır ve odun ateşinde kazanlarda kaynatılarak yapılır.

**Şıranın kaynama esnasında kıvamını anlamak için kaynayan şıradan bir kaşık şıra bir tabağa dökülür ve tabağın içine yayılır, sonra parmakla üzerine bastırılarak ortadan iz yapılarak ayrılır. Şıra izi tekrar kapatmıyorsa kıvamı olmuştur.

Koruk Şerbeti



Yapılışı

- Koruklar bol suda yıkanır.
- * Yıkandıktan sonra katı meyve sıkacağına sıkılır.
- Sıkılan koruk suyu (şıra) bir tencereye alınır.
- Karıştırılmadan, kısık ateşte kaynamaya bırakılır.
- Üzerinde biriken köpükler kaşık veya el kevgiri yardımı ile alınır.
- Köpükler tamamen bitinceye kadar bu işleme devam edilir.
- Köpükler bittikten sonra yaklaşık 15 dk daha kaynatılır.
- Ocaktan alınarak ılımaya bırakılır.
- Altında birikmiş tortu varsa bez süzgeçten geçirilerek bir tencereye alınır.
- Süzülen şıra, tekrar kaynamaya bırakılır.
- ** Kıvam alması için bir süre kaynatılır.
- ** Kıvam alan şıra ocaktan alınarak geniş bir kaba dökülür.
- Şıra, bir kepçe ile havalandırılarak soğutulur.
- Soğuyan şıra saklanmak üzere kavanozlara doldurulur.
- Koruk şerbeti konsantresi, sulandırılarak soğuk içilir.





Alıç Şerbeti



Malzemeler

- 1 kg sarı alıç
- 4 - 5 adet Şekok armudu
- 4 lt klorsuz su
- Üzüm pekmezi



Yapılışı

Sirkenin Yapımı

- Alıçlar ve armutlar yıkanır ve temizlenir.
- Sirkenin kurulacağı kavanoza veya bidona alınır.
- Üzerine su ilave edilir ve kapağı kapatılır.
- Oda ısısında karanlık bir yerde mayalanmaya bırakılır.
- Organik mayalanma süresi yaklaşık 2,5 - 3 aydır.

Şerbetin Hazırlanması :

- Bir sürahi sirkeye damak tadına göre yaklaşık 1 su bardağı üzüm pekmezi karıştırılarak tatlandırılır ve soğuk olarak içilir.

* Şerbetin içine konulan bağ pekmezi miktarı damak tadına göre ayarlanır.

* Şekok Armudu : Küçük ve aromalı olan dağ armudu.

* Bu şerbet, genellikle yöredeki gömme ve tavşan ufalaması gibi yağlı yemeklerin yanında içilir.





Malzemeler

- 250 gr eşbabiye (erik kurusu)
- 250 gr çir (aluça /can eriği kurusu)
- 10 bardak su
- 2 su bardağı toz şeker



Yapılışı

- Eşbabiye ve çirler yıkanır.
- Bir tencereye 10 bardak su eklenir.
- Su eklenen tencerede önce yıkanmış çirler bir saat bekletilir.
- Sonra kaynamaya bırakılır ve 5 dk kaynatılır.
- Kaynayan suya eşbabiye ve şeker ilave edilir.
- Eşbabiye yumuşayınca tencere ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.
- Soğuk olarak servis edilir.



* Elazığ'da Erik olarak bilinen yabani kayısının güneşte kurutulmuş haline "Eşbabiye" denir.

* Türkiye genelinde Can Eriği olarak bilinen , Elazığ'da ise "Aluça" diye isimlendirilen meyvenin güneşte kurutulmuş haline "Çir" denir.

Elazığ Mutfağı





Cumur



Malzemeler

- Sac ekmeği
- Tereyağı



Yapılışı

- Sac ekmekleri bir tepside ufalanır.
- Bir tavada tereyağı kızdırılır.
- Kızdırılan tereyağına ufalanmış ekmekler dökülür.
- Ekmekler yağı çekinceye kadar karıştırılarak kızartılır.
- Yağını çekip kızaran ekmekler ocaktan alınır.
- Sıcak olarak servis edilir.



* Ekmeklerin kolay ufalanması için en az bir gün bekletilmiş tam buğday sac ekmeği olması gerekir.



Bulgur Köftesi Kızartması



Malzemeler

- 2 su bardağı köftelik bulgur
- 1 su bardağı un
- Su
- Tuz
- Kızartmak için
- 2-3 adet yumurta
- Sıvı yağ



Yapılışı

- Derin bir kabın içine bulgur ve tuz koyulur.
- Yeterince sıcak su ilave edilir ve kabın üstü kapatılır.
- Bulgur şişinceye kadar bekletilir ve soğutulur.
- Soğuyan bulgurun üstüne unu katılır ve su yardımı ile yoğrulur.
- Yağrulan köfte harcı macun kıvamına getirilir.
- Bu harçtan cevizden büyük toplar kopartıp elle yassı şekil verilir.
- Diğer tarafta bir tenceye yeterince su koyulur. Suya tuz ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynar tuzlu suya hazırlanan köfteler bırakılır ve 10 dakika kadar haşlanır.
- Haşlanan köfteler suyun dibinden suyun üstüne çıkınca kevgirle alınır.
- Kevgirle alınan köfteler bir süzgeç içerisinde süzdürülerek ılımaya bırakılır.
- Bir kaba yumurtalar kırılır ve tuz ilave edilerek çırpılır.
- İliyan köfteler tek tek yumurtaya batırılarak her yeri yumurtaya bulanır.
- Bir tavaya kızartma yağı konur ve yağ kızdırılır.
- Kızgın yağa ılıyan köfteler teker teker konularak kızartılır.
- Sıcak olarak servis edilir.



Kakırdak



Malzemeler

- 1 kg kuyruk yağı
- Tuz
- Su



Yapılışı

- Kuyruk yağı kuşbaşı şeklinde doğranır.
- Doğranan kuyruk yağı, tuz ve bir çay bardağı su bir tencereye bırakılır.
- Ağız kapalı olarak kısık ateşte pişirilmeye bırakılır.
- Piştikten sonra tenceredeki yağ tamamen süzülür.
- Tenceredeki kakırdaklar pembeleşinceye kadar kızartılır.
- Kızaran kakırdaklar yağı süzülerek saklama kaplarına alınır.
- Servis edilmeden önce ısıtılarak kahvaltılarda tüketilir.

- Elazığ'da tırnak pide ekmeği ile birlikte genellikle öğlen yemeği olarak tüketilir.





Kabaklı Bağ Reçeli



Malzemeler

- 3 kg tohumluk kabak
- 10 kg üzüm
- 1 kase meşe külü
- Su



Yapılışı

- Kabaklar soyulur 5 - 6 cm boyunda ince ince dilimlenir.
- Bir kab suya meşe külü konulur ve bir gece bekletilir.
- Bir gece bekletilen meşe külü süzülerek duru su haline getirilir.
- Süzülen meşe külünde kabaklar bir gece daha bekletilir.
- Bekletilen kabaklar bir süzgece alınır ve süzülür.
- Diğer tarafta üzümler ezilir suyu süzüldükten sonra kaynatılır.
- Kaynatılan üzüm suyu koyulaşınca süzgece alınan kabaklar ilave edilir.
- Yarım saat daha pişirildikten sonra soğumaya bırakılır.
- Soğuyan reçel hemen tüketilebildiği gibi saklama kaplarına alınıp uzun süre saklanabilir.





Ayranlı Tarhana Kavurması



Malzemeler

- 1 kase ayranlı taze tarhana
- 1 kaşık tereyağı
- 2 yumurta
- Tuz



Yapılışı

- Bir tavada tereyağı kızdırılır.
- Kızdırılan tereyağına yumurtalar kırılır.
- Kırılan yumurtalar karıştırılarak biraz pişirilir.
- Yarım pişmiş yumurtaların üzerine tarhana koyulur.
- Karıştırılarak birlikte kavrulur.
- Sıcak olarak servis edilir.



AYRANLI TARHANA YAPIMI : 5 litre ayran dört gün boyunca oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır. Üstünde biriken su alınır ve bu işlem sürekli tekrarlanır. En sonunda kalan ayran bir tencereye alınır içine bir kilo döğme (buğdayın kabukları soyulmuş hali) yıkanır ve eklenir. Döğmeler suyunu çekip koyulaşmaya kadar pişirilir ve ocaktan alınır. Daha sonra tencerenin kapağı kapatılır ve bir gece bekletilir. Sonra açık alanda güneşte bir yere bez serilir ve bezin üzerine biraz un serpilir. Tarhana, kaşık ile bezin üzerine parça parça dizilir. Üç dört gün kurumaya bırakılır, sonra alt kısım üste gelecek şekilde çevrilir üç dört gün daha bekletilir. İyice kurutulduktan sonra bez torbalara konulur ve saklanır.



Çullama



Malzemeler

- Ekmek
- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1/2 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- Kızartma için sıvıyağ
- Tuz



Yapılışı

- Ekmek dilimlenir veya parçalara bölünür.
- Yumurtalar derin bir kaba kırılır.
- Kabın içine süt, yoğurt, kabartma tozu ve tuz eklenerek çırpılır.
- Ekmek dilimleri hazırlanan karışımın içinde önlü arkalı bulanır.
- Bir tavada kızgın yağda arkalı önlü kızartılır.
- Sıcak olarak servis yapılır.



* İsteğe bağlı çullamanın üzerine bal dökülerek de tüketilir.

* Yöremizde genelde bayat ekmekleri israf etmemek için sabah kahvaltılarında yapılır.

Elazığ Mutfağı



Ekmek Çeşitleri



Ev Ekmeği / Sac - Ekşili Ekmek



Taş Fırın / Tandır Ekmeği



Taş Fırın / Nohut Ekmeği



Ev Ekmeği / Tandır (Yufka) Ekmeği



Ev Ekmeği / Tandır (Top) Ekmek



Ev Ekmeği / Fetir / Yufka Ekmeği



Taş Fırın / Yağlı Ekmek



Taş Fırın / Çekme Ekmek



Taş Fırın / Fodula Ekmeği



Taş Fırın / Tırnak Pide Ekmeği



Taş Fırın / Peynirli Ekmek

Meşhur Elazığ Lezzetleri

Öküzgözü Üzümü

Türk Patent Enstitüsü 2007 yılında, Elazığ ili Merkez ilçesi, Arıcak, Alacakaya, Ağın, Baskil, Karakoçan, Keban, Kovancılar, Palu, Sivrice ve Maden ilçelerinde yetişen öküzgözü üzümünü "menşe adı" olarak tescilledi. Coğrafi İşaret Tescil Belgesi alan Elazığ "Öküzgözü" üzümünü diğer bölgelerde yetişen üzümlerden ayıran en önemli özellikleri; çeşide özgü tadı, orta kalın kabuklu ve bol şıralı oluşudur.

Elazığ'da yöreye has toprak yapısı, Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların neden olduğu mikro klima etkisi ve bölgesel iklim yumuşaması sonucu bu üzümün yetişmesi için ideal koşullar oluşmaktadır. Adını büyüklüğünden alan öküzgözü üzümü, etli, sulu ve iri taneli bir meyvedir. Sofralık olarak da bölge halkı tarafından değerlendirilen bu ürün, kurutulmuş olarak da satılmaktadır.

Öküzgözü üzümü, ekolojik istekleri bakımından yöreye adapte olmuş, bu özellikleri itibarıyla başka bölgelerde yetiştiriciliği yapılamayan bir üründür. Çünkü başka bölgelerde yetiştirilmek istenmesine rağmen Elazığ'da yetiştirilen Öküzgözü üzümündeki tat, aroma ve kaliteye erişilememiştir.



Boğazkere Üzümü

Coğrafi işaret tescili 2019 yılında yapılan Boğazkere üzümü: Yenildiğinde boğazda yanma - ekşime tadı bıraktığından bu ad ile anılmaktadır.

Elazığ yöresinde yetişen Boğazkere üzümünde otsu aroma tadı hissedilir. Dengeli bir burukluğa sahiptir. Yenildiğinde ağızda hafif yanık bir tat bırakır. Şıralık ve şaraplık olarak tüketilir. Üzümün kabuklarında bulunan ve şaraba burukluk katan tanen oranı bu üzüm cinsinde çok fazladır. Burukluğun yanı sıra, aromalı tadı, şarap üretiminde Boğazkere üzümünün değerini arttırmıştır.

Elazığ Boğazkere Üzümünün Özellikleri: Elazığ, toprak yapısı itibarı ile denizden 1000 metre yükseklikte, dağlarla çevrili bir bölgede karakteristik özellik gösterir. Dağların arasından, dar ve uzun vadiler oluşturarak akan ve daha sonra Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların yarattığı mikro klima sonucu bölgesel iklim yumuşaması, Boğazkere üzümünün yetişmesi için ideal koşullar oluşturmaktadır.

Ağın Leblebisi

Elazığ'ın Ağın ilçesine özgü olan ve ilçeyle adı bütünleşen "Ağın Leblebisi" kızgın kumda, sonbahar aylarında, geleneksel usuller kullanılarak yapılır.

Leblebi yapımı için; nohut, leblebi sacı, tencere, elek, kürek, çuval, odun, küllü su ve tuz kullanılır. Küllün meşe küllü olması tercih edilir. Ağın leblebisi yapımı için iki adet ocak kurulur. Ocağın birinde, sacın üzerine ince, yıkanmış ve temiz olan özel bir kum konularak kızdırılır.

Diğer ocakta, küllü ve tuzlu suda haşlanıp süzülen nohut, sac üzerinde kızdırılmış olan kumun üzerine dökülür ve kum sürekli olarak kürekle nohut kızarıncaya kadar karıştırılır. Sonra sac ocaktan alınarak leblebi ve kumlar eleğin üzerine dökülür. Eleğin altında kalan kum tekrar sacın üzerine alınır. Elekte kalan leblebiler ise telislere konularak kabuklarından ayrılması için ovulur. Daha sonra çuvaldaki leblebiler tekrar elenerek hazır hale getirilir.



Orcik Şekeri

Elazığ'a özgü bir şekerleme çeşididir. Yapımı zor ve özel bir maharet gerektirir. Toz şeker suda kaynatılır, özel işlemler sonucunda katı bir kıvama getirilir. Bu kıvamlı şeker, mermer üzerine yayılır, içerisine ceviz içi konur ve rulo yapılır. Rulolar yaklaşık 20 cm boyutunda kesilerek orcik şekeri elde edilir.



Dut Unu

Kurutulmuş çekirdeksiz beyaz dutlar, sokuda iyice dövülür un haline getirilir. Sonra ince bir elekten geçirilir. Kabukları soyulmuş badem içleride ayrıca sokuda dövülür. Bir saklama kabına dut unu ve dövülmüş badem içi kat kat doldurulur ve bastırılarak yerleştirilir. Kışın tüketilen bir yiyecektir.



Çedene Kahvesi

Elazığ'da Çedene; Türkiye genelinde Menengiç olarakta bilinen, sakız ağacı cinsinden yabani Antep Fıstığı ağacının meyvesine denir. Meyvesinin yanı sıra ağacıda Elazığ yöresinde Çedene Ağacı olarak isimlendirilir. Çedene ağaçları; Nisan ayında çiçek açar, Mayıs ayında salkım halinde yeşil renkli minik meyveler verir. Bu yeşil meyveler, Temmuz ayında kırmızı renge, Ağustos ayında mor renge döner, Eylül'de ise ördekbaşı yeşili rengini alır. Bu renk meyvenin olgunlaştığını ve toplama vaktinin geldiğini gösterir.

Olgunlaşmış Çedeneler ağaçtan toplandıktan sonra bol suda yıkanır. Yıkanmış Çedeneler, bir bezin üzerine serilerek 5 – 10 gün kurumaya bırakılır. Kurutulmuş Çedenelerin içinden kırmızı renkli olanlar ayıklanarak atılır, yeşil renkli olanlar kahve yapımında kullanılmak üzere muhafaza edilir. Sonra bu Çedeneler, geleneksel usulde toprak güveç veya toprak kaplarda kavrulur, günümüzde ise teflon tavalarda kavrulur. Kavurma işlemi, kısık ateşte, yavaş yavaş ve devamlı karıştırılarak yapılır. Çedenelerin rengi koyulaşıp kendine has güzel bir kokusu çıkınca ocaktan alınarak geniş bir tepsiye ılması için yayılır. Ilıyan Çedeneler dibekte dövülerek ezilir ve macun kıvamına getirilir. Çedene kahvesi taze olarak yapılır. Macun kıvamına gelen Çedene kahvesi, kavanozlara doldurularak daha sonra kahve yapımında kullanmak üzere saklanabilir.

Çedene kahvesi yapımı; bir cezvede, bir fincan su, 2 tatlı kaşığı çedene kahvesi ve bir tatlı kaşığı toz şeker karıştırılır, bir iki taşım kaynatılır ve fincana doldurularak servis edilir. İsteğe bağlı aynı ölçülerde su yerine süt kullanılarak da çedene kahvesi pişirilir.





Orcik

Cevizli sucuk olarak da bilinen Orcik; bağbozumunda, Elazığ'da yöreye has üzümlerden geleneksel usuller kullanılarak yapılır.

Eylül – Ekim aylarında bağlardan toplanan üzümler "salk" adı verilen havuzlarda ezilerek şırası çıkartılır. Şıraya, yöreye has toprak (bulamaç toprağı) katılarak kaynatılır. Kaynayan şıranın kefi (köpük) alınır. Un ilave edilir, bulamaç haline gelinceye kadar pişirilir.

Bir tarafta da taze ceviz içleri dörde bölünerek iki metre uzunluğundaki pamuklu iplere iğne yardımı ile takılır. Bu ipe takılan cevizler, bir tahta çıtaya, üç veya dört dizi olacak şekilde iplerin iki ucu bağlanır.

Hazırlanmış bulamaç, bir teşte (çok büyük leğen) dökülür. Tahta çıtaya bağlı cevizler sıcak olan bulamaca batırılır. Sonra uygun bir yere asılarak güneşte kurumaya bırakılır. Bu işlem, 20 dakika arayla 4 - 5 defa tekrarlanır. Sonra birkaç gün güneşte kurutulur. Kuruyan orcikler son olarak 20 - 25 cm boyunda kesilerek hazır hale getirilir.



Eşbabiye

Yabani bir kayısı çeşidi olan ve Elazığ'da bolca yetişen eriklerden yapılır. Olgunlaşmış olan erikler toplanır, ikiye bölünerek çekirdekleri çıkartılır. Bir örtü üzerine serilerek güneşte kurutulur. Genellikle kış aylarında, çir (kurutulmuş aluç) veya kuru üzüm ile hoşaf yapımında kullanılır. Ayrıca, eşbabiye hafifçe ısıtıp yumuşatılarak kuruyemiş olarak tüketilir.



Vişne Dondurması

Elazığ'da oldukça meşhur bir dondurmadır. Özelliği doğal ve taze vişnelerden elde edilerek yapılmasıdır. Özellikle yaz aylarında Elazığ'da çokça tüketilmektedir.



Badem Şekeri

Badem, Elazığ'da oldukça yaygın olarak yetişmektedir. Bu nedenle badem şekeri üretimi ve tüketimi de oldukça yaygındır.

Özellikle Ramazan aylarında daha çok tüketilmektedir. Badem şekeri, badem içlerinin küçük olanlarının üzeri şekerle kaplanıp şekerleme haline dönüştürülmesiyle elde edilir.



Gezin Çileği

Çok lezzetli bir çilek çeşididir. Kendine has bir tadı ve kokusu olan Gezin çileği, adını Elazığ'ın Maden ilçesine bağlı Gezin beldesinden almaktadır. Mayıs ayında olgunlaşır ve toplanır. Haziran ayının sonuna kadar ürün verir. Gezin çileği genellikle orta ve küçük boyda olur. Rengi koyu kırmızı değildir. Çokça tüketildiği gibi küçük olan çilekler ile de reçel yapılır.



Hazar Gölü / Sivrice



Keban Barajı / Keban



Yamaç Paraşütü / Sivrice



Hazarbaba Kayak Merkezi / Sivrice



Batık Kent / Sivrice



Harput Kabartması / Arkeoloji Müzesi



Harput Şefik Gül Kültür Evi



Saklı Kapi Kanyonu

İÇİNDEKİLER

Sunuş	03
Tarihçe	05
Mutfak Düzeni	08
Sofra Adabı	10
Yemek Zamanları	11
Yörede Yetişen Meyveler	12
Mutfak Aletleri	13
Özel Gün Yemekleri	14
Yemeklerin Özellikleri	15

ÇORBALAR

Yarpuzlu Ayrınlı Çorba	18
Sebzeli Bulgur Çorbası	19
Taze Fasülye Çorbası	20
Kelle Paça Çorbası	21
Lobik Çorbası	22
Püşürük Çorbası	23
Mukaşerli Erişte Çorbası	24
Borani Çorbası	25
Kurutlu Çorba	26
Ayrınlı Köfte Çorbası	27
Anamaşı	28
Ayrınlı Tarhana Çorbası	29
Tutmaçlı Çorba	30
Umaçlı Çorba	31
Haspirli Harput Çorbası	32
Kirli Çorba	33
Kakırdaklı Lapa Çorbası	34
Süt Çorbası	35
Mırmırık Çorbası	36

ANA YEMEKLER

Kaburga Dolması	38
Kağıt Kebabı	39
Taraklık	40
Kuru Kebab	41
Palu Tava	42
Bumbar Dolması	43
Gömme	44
Güveç	45

Kelecoş	46
İçli Köfte	55
Aluçalı İşgene	56
Patlıcanlı Ekşili Köfte	57
Nahna Sarması	58
Üsküre Kebabı	59
Pirpirim Yemeği	60
Sırın	61
Cavzer	62
Sumaklı Sulu Köfte	63
Ayrınlı Keşkek	64
Yalancı İçli Köfte	65
Mukaşerli Köfte	66
Palu Ekşili Köfte	67
Soğanlı Kurutlu Köfte	68
Süslü Fidoş	69
Zeytinyağlı Kofik Dolması	70
Etli Kofik Dolması	71
Zeytinyağlı Nahna Sarması	72
Etli Yaprak Sarması	73
İşkın Mıhlaması	74
Domates Biber Yemeği	75
Nohutlu Kabak	76
Etli Köfte Kızartması	77
Balkabağı Yemeği	78
Yumurtalı Ispanak Kav.	79
Göbekli Sarma Dolma	80
Sazan Balığı Kızartması	81
Hazar Göl Balığı Kızartması	82
Alabalık Kızartması	83
Küpeli Balık Kızartması	84

PİLAVLAR

Kavurmalı Bulgur Pilavı	86
Erişte Pilavı	87
Döğme Pilavı	88
Ciğer Tiridi	89
Mukaşerli Bulgur Pilavı	90
Teveklili Bulgur Pilavı	91
Hedik	92

DİĞER YEMEKLER

Mercimek Köftesi	94
Batırma	95
Patates Kavurması	96
Fasülye Kavurması	97
Yoğurtlu Ispanak Kavurması	98
Söğürtme	99
Serdef Köfte	100
Kurutulmuş Biber Domates	101
Yarım Kuzu	102
Kara Kabak Söğürtmesi	103
Çökelekli Balkabağı	104
Kui	105
Bastuğ Kavurması	106
Tereyağlı Guymak	107
Salamura Salatası	108
Lobik Salatası	109
Kır	110
Dut Kavurması	111
Tel Kebabı	112
Çökelek Soğan	113
Üzüm Tulum Peyniri	114
Salamura	115
Dut İsotu	116

HAMUR İŞLERİ

Soğanlı Çökelekli Patila	118
Kakırdaklı Patila	119
Kavurmalı Patila	120
Soğanlı Reyhanlı Patila	121
El Böreği	122
Katmer	123
Çökelekli Sac Gömesi	124
Kavurmalı Sac Gömesi	125
Küncülü Gömme	126
Pişi / Bişi	127
Dolanger	128
Dilber Dudağı	129

Un Helvası	130
Halbur Hurması	131
Taş Ekmeği	132
Kaygana	133
Vişneli Hesüde	134
Tel Kadayıf	135
Malez	136
Bezirgan Helvası	137
Vişne Kompostosu	138
Vişne Şurubu	139
Koruk Şerbeti	140
Alıç Şerbeti	141
Erik Hoşafı	142

KAHVALTILIK

Cumur	144
Bulgur Köftesi Kızartması	145
Kakırdak	146
Kabaklı Bağ Reçeli	147
Ayrınlı Tarhana Kavurması	148
Çullama	149
Ekmek Çeşitleri	150
Meşhur Lezzetler	151
Öküz Gözü Üzümlü	152
Boğazkere Üzümlü	152
Ağın Leblebisi	153
Orcik Şekeri	153
Dut Unu	153
Çedene Kahvesi	153
Orcik	154
Eşbabiye	154
Badem Şekeri	154
Vişne Dondurması	154
Gezin Çileği	154



T.C.
Elazığ Valiliği
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ahmet **DEMİRDAĞ**
İl Kültür ve Turizm Müdürü

Genek Koordinatör
Hasan **DOĞAN**
Şube Müdürü

Hazırlayanlar
Habib **YILDIRIM**
Nuray **SANAÇ BULANIKLI**
Meltem **TUNCER**
Bayram **SOYKAN**
Yahya **TEKSARI**

ve
Doç. Dr. Ebru **ŞENOCAKLI**
(Fırat Üniversitesi)

Tarifler
Nuray **SANAÇ BULANIKLI**

Grafik Tasarım ve Fotoğraflar
Ahmet Erhan **YAY**



Doğay Yayıncılık Ltd.Şti
0.533.550 32 32



Elazığ Mutfak

Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekler
Elazığ Valiliği

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tel : 0 (424) 280 13 00 / Faks : 0 (424) 280 13 47
www.elazig.ktb.gov.tr / iktm23@ktb.gov.tr