



Karacadağ Kalkınma Ajansı Tarafından
Finanse Edilen Şanlıurfa Kültürel Mirasın
Tanıtımı Projesi Kapsamında Yaptırılmıştır



KARACADAĞ

ŞANLIURFA MUTFAĞI

www.portalurfa.com



T.C.
ŞANLIURFA VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM
MÜDÜRLÜĞÜ



Şanlıurfa © 2015

Urfa mutfağı hakkında özet bilgiler

Mutfak kültürü Şanlıurfa'da geçmişten geleceğe aktararak gelen en zengin kültürel miraslardandır. Bir ülkenin, mutfak kültüründen bahsederken tarihte beslendiği kaynaklardan da bahsetmek gerekir. Dünyanın ilk beş mutfağı içinde sayılan Türk mutfağı ve özelde Urfa mutfağı, dünya mutfak kültürünün temel taşlarından biridir. Şanlıurfa, dünyada kuruluş tarihi bilimsel olarak tespit edilemeyen birkaç şehirden biridir. Urfa mutfağında; Müslüman, Hıristiyan, Yahudi, Süryani, Ermeni, Yezidi, Türk, Arap, Kürt vb. her millettten ve her kültürden izler bulabilirsiniz. "Tırt", "Çıkıfte", "Keşkek", "Yahudi Kıftesi", "Şıllık", "Kübü Lebeni", "Borani" bunlara en güzel örnektir. Sadeyağ (Urfa yağı), isot (Urfa biberi), bulgur, frenk suyu (domates salçası) Urfa mutfağının vazgeçilmezleridir. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; sebze üçüncü planda kullanılır. Sebze yemek çeşitlerimiz sayıca çok olmasına rağmen Urfa mutfağında et ağırlıklı yemekler ile köfte ve kebab çeşitleri daha çok kullanılır.

Tırt

Malzeme

Kuzu eti, kuzu kuyruğu, ilikli kemik, tuz, sarkök (zerdeçal), kuru sarımsak, koyun yoğurdu, açık ekmek, limon.



Tırt



Pencer Boranısı

Malzeme

Nohut, pazı(pencer) sapı, kuzu eti, sadeyağ (Urfa yağı), lolaz (börülce), tuz, firensusu (domates salçası), kuru sarımsak, koyun yoğurdu.

Borani



Kıymalı Sögülme

Malzeme

Yağsız kıyma et (kuzu veya koyun), sadeyağ, tuz, patlıcan, kuru sarımsak.

Kıymalı Sögülme



Balcanlı (Patlıcanlı) Kebab

Malzeme

Yağlı et (koyun veya kuzu), patlıcan, tuz.

Balcanlı Kebab



Firenklı (Domatesli) Kebab

Malzeme

Az yağlı et (koyun veya kuzu), domates, tuz, yeşil soğan, maydanoz, limon.

Firenklı Kebab

Haşhaş (Sade) Kebabı

Malzeme

Az yağlı kuzu eti, yeşil soğan, maydanoz, limon, tuz.



Haşhaş Kebabı



Ciğer Kebabı

Ciğer Kebabı

Malzeme

Kuzu (yada inek) ciğeri, isot(Urfa biberi), tuz.



Aya Kıftesi

Aya Kıftesi (Aya Köftesi)

Malzeme

Kara et kıyması (yağı, siniri alınmış etten yapılan kıyma), köftelik bulgur, isot(Urfa biberi), tuz, kuru soğan, un, sıvı yağ.



Çıkafta

Çıkafta (Çiğköfte)

Malzeme

Kara et (yağı siniri alınmış et), kuru soğan, kuru sarımsak, yeşil soğan, maydanoz, isot(Urfa biberi), tuz, tarçın, su, köftelik bulgur, domates salçası, karabiber.

İçli Kifte (Kıymalı Aya Köftesi)

Malzeme

Koyun kıyması, ceviz içi, tuz, yenibahar, kuru karanfil, soğan, dövülmüş kara et, köftelik bulgur, isot (Urfa biberi), tuz, un, sıvı yağ.



İçli Kifte



Ağzı Açık

Ağzı Açık (Ağzı Açık)

Malzeme

Un, yoğurt, tuz, sadeyağ, soğan, yağsız kıyma (koyun veya kuzu), isot (Urfa biberi), domates salçası, yumurta, karabiber, kuru karanfil, tarçın, sıvı yağ.



Ağzı Yumuk

Ağzı Yumuk (Ağzı Yumuk)

Malzeme

Un, yoğurt, sadeyağ, tuz, yağsız kıyma (koyun veya kuzu), karabiber, sıvı yağ.



Lehmecun (Kıymalı)

Lehmecun

(Lahmacun-Kıymalı)

Malzeme:

Kuru soğan, domates, isot (Urfa biberi), tuz, tarçın, karabiber, domates salçası, orta yağlı kıyma et (koyun veya kuzu).



Bostana

Malzeme

Domates, kuru soğan, 2 adet yeşilbiber, 1/2 demet maydanoz, 1/2 kahve fincanı nar pekmezi, 1 adet limonun suyu, 3 çay kaşığı tuz.

Bostana

Lolaz Dürmüğü (Lolaz Dürüm)

Malzeme

Lolaz (kuru börülce), isot (Urfa biberi), tuz, (salata malzemesi), turp, yeşil soğan, maydanoz, hardal, nane.



Lolaz Dürmüğü



Kedayıf (Kadayıf)

Malzeme

Şeker, su, limonun suyu, tuzsuz Urfa peyniri, kadayıf teli(hamur tel), pekmez, sadeyağ.

Kedayıf

Şıllık

Malzeme

Un, tuz, süt, su, dövülmüş iç ceviz, tarçın, şeker, limon suyu, sadeyağ, kuyruk yağı(kuzu kuyruğu).



Şıllık

(Kaynak : Urfa'da Pişer Bize de Düşer –Urfa Mutfağı/Halil SORAN-Munise YETKİN SORAN/ Alfa Yayınları/İstanbul/2009)

Fotoğraflar: İbrahim H. Karaca, Burhan Akar, Davut Cenak

Yapım:



SEYR-İ ALEM
TUBİZM & ORGANİZASYON