

Mikla



İÇİNDEKİLER

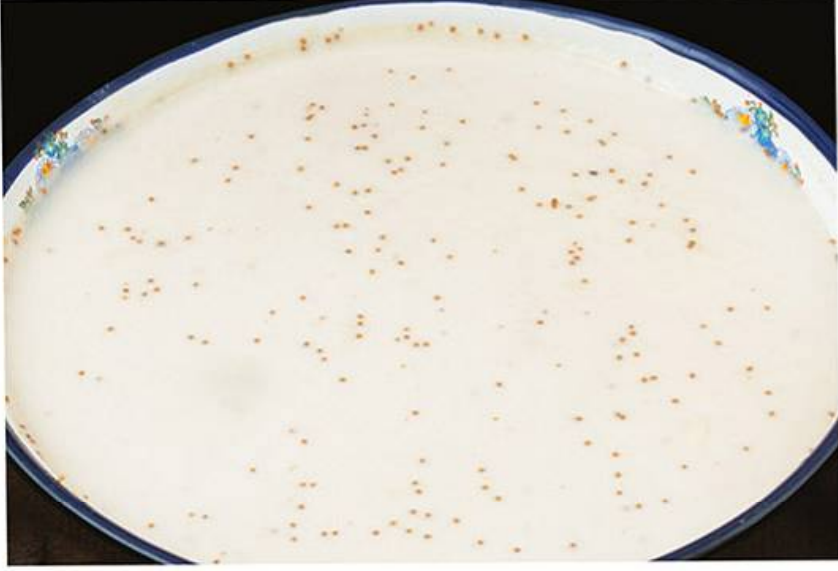
5 Adet Yumurta	1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Kase Yoğurt	1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
2 Diş Sarımsak	1 Tatlı Kaşığı Tuz

YAPILIŞI

Sarımsaklar ezilip yoğurda karıştırılır. Servis tabağına yayılır. Tereyağında yumurtalar karıştırılarak pişirilip tuz eklenir. Servis tabağına yayılan yoğurdun üzerine bu pişirilen yumurta yayılır. Üzerine pul biber serpiştirilerek servis edilir.

Elvan SÜMER

İncir Uyutması



İÇİNDEKİLER

2 Su Bardağı Süt
10 Adet Kuru İncir
1 Çay Bardağı Toz Şeker

YAPILIŞI

Bir kapta süt pişirilir. Temizlenmiş incirler doğranır. Doğranan incirler sütün içine eklenir ve pişirmeye devam edilir. Toz şekeri de konulduktan sonra karıştırılmış ve 5 dk. Sonra altı kapatılır. Servis kaplarına alındıktan sonra bir saat beklenir ve soğutulur. Servise sunulur.

Fadime ÜLKÜMEN

Guymak



İÇİNDEKİLER

500 gr. Taze Kaymak
5 bardak Un
250 gr. Bal

YAPILIŞI

Kaymak eritilir, Un eklenerek kavrulur. Alt üst yapılarak şekil verilir. Üstüne Bal sürülerek Servis yapılır.

Ümmüşe ÖZERMiŞ

Bici Dolması



İÇİNDEKİLER

1 Kase Haşlanmış Nohut	500 gr. Kuzu Ciğeri
1 Yemek Kaşığı Tereyağ	1 kg. İşkembe
1 Su Bardağı Bulgur	Tuz

YAPILIŞI

İşkembe güzelce temizlendikten sonra tuzlu suda haşlanır. Karaciğer satırla kıyılır. Nohut, karaciğer, tuz, karabiber ve bulgur karıştırılıp yoğrulur. İşkembelerin içine doldurulup ağzı dikilir. İyi pişmesi için 4-5 yerinden iğne ile delik açılır. Tencereye yerleştirilip üzerine bir parmak geçinceye kadar su konur ve pişirilir. Yarım saat sonra işkembe alt üst yapılıp bir yarım saat daha kısık ateşte pişirilir. Bici dolması pişince bir tepsiye alınır. İpliği açılıp içi boşaltılır. Dıştaki işkembe satırla kıyılır. Bir başka tavada tereyağ kızdırılıp kıyılan işkembe içiyle beraber bu tereyağda biraz kavrulur ve servise sunulur.

Ahmet TARTANOĞLU

Patates Kızartma Börek



İÇİNDEKİLER

4 Adet Orta Boy Patates
150 gr. Kavruluş Kıyma
1 Adet Orta Boy Soğan
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

½ Su Bardağı Sıvı Yağ
1 Demet Maydanoz
500 gr. Un
1 Paket Kabartma Tozu

YAPILIŞI

Patatesler haşlanır. Püre haline getirilip un, tuz ve kabartma tozu eklenip yoğrularak hamur haline getirilir. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp avuç içi büyüklüğünde açılır. Kiyılmış soğan, kıyma, karabiber, tuz ve kiyılmış maydanoz harmanlanarak açılan bezelerin içine konulur ve ağzı iyice kapatılıp, kızgın yağda kızartılır. Servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

Lülbiye



İÇİNDEKİLER

½ kg. Kuzu Kuşbaşı
300 gr. Arpacık Soğanı
300 gr. Haşlanmış Nohut
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
2 Çay Kaşığı Karabiber

MEYENESİ İÇİN

1 Bardak Ilık Su
1 Yemek Kaşığı Un
1 Yemek Kaşığı Tereyağ
1 Çay Kaşığı Zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Bir tenceredeki Kuzu etleri, bir çay bardağı sıvı yağ ve arpacık soğanla kavrulur. Meyenesi için başka bir kapta 1 yemek kaşığı un, tereyağı ve bir çay kaşığı kadar zeytinyağı karıştırılarak kavrulur. Diğer tarafta kuzu etlerinin kavrulduğu tencereye biber salçası ve azar azar ılık su eklenerek kavurmaya devam edilir. Kavrulan yarım kilo kuzu kuşbaşı ve önceden haşlanmış nohut meyeneye eklenir. Kavurmaya devam edilir. Daha sonra zülbiyenin üzerine çıkacak kadar ılık su eklenir tuzu serpilir pişirmeye devam edilir. Piştikten sonra karıştırılır ve servise sunulur.

Ahmet TARTANOĞLU

Oklavadan Çekme



İÇİNDEKİLER

1 kg. Un
Tuz
Yeterince Su
300 gr. Ceviz
100 gr. Tereyağ

ŞERBET İÇİN

1250 gr Toz Şeker
1250 gr. Su
½ Limon Suyu

YAPILIŞI

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. İnce yufka açılır, oklavada sarılı iken büzüştürölüp fırında kızartılır. Şerbet kaynatılır. Biri sıcak biri soğuk olarak birleştirilir. Üzerine ceviz eklenerek servis yapılır.

Emine ŞANLITÜRK

Tatlı Nahni



İÇİNDEKİLER

½ Kg. Koyun Eti
250 gr. Nohut
½ Kg. Erik
1 Kg. İncir

7 Yemek Kaşığı Toz Şeker
3-4 Adet Karanfil
Tuz (çok az)
Karabiber (çok az)

YAPILIŞI

Bir tencereye et ve nohutlar birlikte konulur. Su ve çok az tuz ile karabiber eklenip pişirilir. Piştikten sonra, nohut ve etler tencereden kevgir yardımı ile suyu süzülerek başka bir kaba alınır. Tenceredeki et suyu kaynamaya devam ederken; içine önceden haşlanmış erikler, güzelce yıkanmış incirler ile nohutlar eklenir. Biraz daha piştikten sonra, etler küçük parçalara bölünüp tencereye koyulur. Üzerine toz şekeri ve karanfiller eklenir ve pişirmeye devam edilir. Piştikten sonra servis tabakları ile servise sunulur.

Elvan SÜMER

Aside



İÇİNDEKİLER

1 Soğan
3 Kaşık Un
Tuz

Salça
3 Su Bardağı Su
Kavrulmuş Kıyma

YAPILIŞI

Soğan ince kıyılır ve tereyağında kavrulur. Kıyma, tuz ve salça eklenir. Üzerine 3 su bardağı su dökülür ve kaynatılır. Başka bir kaptaki eritilmiş boza kıvamında karıştırılan un, önceki karışıma yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Bozadan biraz koyu kıvamda pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Ahmet TARTANOĞLU

Çilli



İÇİNDEKİLER

500 gr. Kuzu Kuşbaşı
500 gr. Kara Erik
500 gr. İncir
500 gr. Kayısı

100 gr. Kuru Üzüm
1 Su Bardağı Şeker
½ Çay Bardağı Pekmez
2 Yemek Kaşığı Tereyağ

YAPILIŞI

Et kavrulur yumuşayınca kadar, temizlenmiş diğer malzemeler eklenir. Şeker ilave edilir. En son pekmez eklenerek biraz daha kaynatılır. Sıcak bir şekilde servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

Patlıcan Kebabı



İÇİNDEKİLER

1 kg. Patlıcan	1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Su Bardağı Sıvı Yağ	500 gr. Kemikli Kuzu Eti
5 Adet Yeşil Biber	Yarım Yemek Kaşığı Salça
4 Adet Domates	2 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Tuz	

YAPILIŞI

Patlıcanlar ala ala soyulup boylamasına dilimlenip sıvı yağda kızartılır. Bir tepsiye dizilir. Aynı yağda doğranmış biberlerde kızartılır ve tepsideki patlıcanların üzerine dizilir. Kabuğu soyulmuş domatesler küp küp doğranıp kızaran patlıcan ve biberlerin üzerine serpilir. Diğer tarafta düdüklü tencerede etler pişirilir. Piştikten sonra düdüklüden alınıp patlıcanların üzerine konulur. Kalan et suyuna salça eklenip karıştırılır ve kebabın üzerine gezdirilir. Tuzu ve sarımsağı da eklendikten sonra fırına verilir. 30 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkartılıp dinlenmeye bırakılır. Servis sırasında ince kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilerek sunulur.

Asiye KIZIK

Batırık



İÇİNDEKİLER

Kişi Başı 1 Çay Bardağı Dügürcük
Ceviz veya Tahir
1-2 tane Kuru Soğan
Salça
Domates

Salatalık
1 Demet Reyhan
1 Demet Maydanoz
Tuz
Pulbiber

YAPILIŞI

Hafif ıslatılan düğürcük sırasıyla malzemeleri konarak, düğürcük yumuşayınca kadar yoğrulur. Yumuşayan malzeme elle sıkılarak dizilir. Arzuya göre su katılarak sulu batırıkta yapılır. İçine ince doğranan malzemeler sulubatırık ile karıştırılarak yenilir.

Özden UYSAL

Gıcık



İÇİNDEKİLER

6 Adet Orta Boy Yarı Gökü Domates
5 Adet Yeşil Biber
2 Orta Boy Soğan
1 Yumurta

Yarım Su Bardağı Pilavlık Bulgur
1 Tatlı Kaşığı Tuz
½ Yemek Kaşığı Tereyağ
2 Yemek Kaşığı Sıvıyağ
Yarım Su Bardağı Su

YAPILIŞI

İlkin domatesler doğranır. Soğan ve biber kıyılıp sıvı ve tereyağda kavrulur ve üzerine bir yumurta kırılır. Pişince domatesler ve tuz eklenir. Kapak kapatılarak pişirilmeye devam edilir. Domatesler suyunu verince, bulgur ve su eklenir. Kısık ateşte pişirilme devam edilir. Pişince ateş kapatılıp 10 dakika dinlendirilir.

*Bu yemeğe Yeşil Domates Yemeği, Gök Frek ya da Gıcık' ta denir.

Özden UYSAL

Erikli



İÇİNDEKİLER

1 kg. Kuzu Kuşbaşı (küçük doğranmış)

1 Yemek Kaşığı Tereyağ

½ Tatlı Kaşığı Tuz

Yarım Yemek Kaşığı Salça

1 Avuç Çekirdekli Erik Kuru

1 Avuç Kayısı Kuru

1 Tatlı Kaşığı Toz Biber

1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

YAPILIŞI

Et kavrulur, tereyağ ve salça eklenir. Bir süre daha kavrulduktan sonra toz biber serpilir.

Erik kuru ekledikten sonra 2-3 su bardağı su ilave edilir. Kaynamaya bırakılır.

Erikler yukarı çıkınca 1 tatlı kaşığı şeker eklenir. Son olarak kayısı kuru eklenir ve hemen kapağı kapatılır. Bir süre daha kaynatılır ve altı kapatılır. Demlenmeye bırakılır.

Ahmet TARTANOĞLU

Sulu Pilav



İÇİNDEKİLER

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1 Su Bardağı Bulgur | Pul biber |
| 2 Yemek Kaşığı Tereyağ | 250 gr. önceden parçalanmış ve |
| 1 Adet Orta Boy Patates | Kavrulmuş Kuzu Kaburgası |
| 1 Tatlı Kaşığı Tuz | 6 Su Bardağı Su |
| | 1,5 Yemek Kaşığı Salça |

YAPILIŞI

Patatesin kabuğu soyulur ve küp küp doğranır. Tereyağ eritilir ve içine patatesler eklenip 1-2 dakika çevrilir. Salça koyulup karıştırılır ve kaburga ile bulgur eklenir. Tuzu ve pul biberi ayarlandıktan sonra su eklenir ve kısık ateşte 20 dakika kaynatılır. Ateşten indirilip biraz demlendikten sonra servise sunulur.

* Eskiden bu Yörelerde limon bulmak zor olduğu için bu çorbaya limon tuzu karıştırılırdı.

* Bu yemeğin yanında söylenen bir tekerleme "Çal kaşığı kalmasın bulaşığı."

Elvan SÜMER

Ermenek Dolması



İÇİNDEKİLER

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 Su Bardağı Bulgur | 1 kg. Patlıcan |
| 500 gr. Orta Yağlı Kuzu Kıyması | 1 Yemek Kaşığı Tereyağ |
| 1 Tutam Taze Fesleğen | ½ Yemek Kaşığı Salça |
| 1,5 Tatlı Kaşığı Tuz | 1,5 Çay Kaşığı Karabiber |
| 2 Adet Orta Boy Domates | |

YAPILIŞI

Bulgur, kıyma, ince kıyılmış domates, karabiber, tuz ve yine ince kıyılmış fesleğen yoğrulur. Patlıcan ın arası kabuğu soyulmadan yarılır. Topak topak harç patlıcanın arasına doldurulur. Doldurulan patlıcanlar tencereye yerleştirilir. Üzerine sulandırılmış salça gezdirilip tereyağ eklenerek kısık ateşte pişirilir.

* Bu yemeğe Ermenek'te Deli Dolma'da denir.

Şerif Hanım KIZIK

Cilbirtı



İÇİNDEKİLER

3 Adet Orta Boy Soğan
150 gr. Kavurma Kıyma
1 Yemek Kaşığı Salça
2 Yemek Kaşığı Tereyağ
1 Tatlı Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber
2 Su Bardağı Su
4 Adet Yumurta
Sumak (isteğe göre)

YAPILIŞI

Tereyağı eritilir ve ince kıyılmış soğan kavrulur. Kıyma, salça ve baharatlar eklenir. Biraz daha kavrulduktan sonra su katılır ve kaynar kaynamaz önceden çırpılmış yumurtalar eklenir. Yumurtalar piştikten sonra ateşten alınır ve üzerine sumak serpilerek servis edilir.

Elvan SÜMER

Maşlı Bulgur Pilavı



İÇİNDEKİLER

- ½ Su Bardağı Maş
- 1 Kase Bulgur
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2.5 Kase Kaynamış Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

YAPILIŞI

Bütün malzemeler iyice yoğrulur. Elimizle avuç içi büyüklüğünde 1 cm. kalınlığında yuvarlak olarak açarız. Sacta yada tavada arkalı önlü pişirip, servise sunarız.

Elvan SÜMER

Ayva Dolması



İÇİNDEKİLER

5 Adet Ayva
250 gr. Kıyma
1 Su Bardağı Dolusu Hekim Erik (*Ekşi erik*)
Yarım Tatlı Kaşığı Tuz

3 Yemek Kaşığı Pekmez
1 Yemek Kaşığı Tereyağ
1 Kase Haşlanmış nohut
2 Su Bardağı Su

YAPILIŞI

Ayvaların pürçüklü tarafı kesilir. İçi bıçak ile oyulur. Bir kapta tereyağda kıyma kavrulur ve tuz eklenir. Kavrulduktan sonra ayvaların içine doldurulur. Ağızları açık tencereye dizilir ve aralarına erikler ile nohut serpilir. Pekmez su ile karıştırılarak tencereye eklenir. Kaynadıktan sonra üzerine kızgın tereyağ gezdirilir. Ayvalar yumuşayınca kadar pişirim devam eder. Piştikten sonra istek üzerine sıcak ya da soğuk servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

Soğuk Göce



İÇİNDEKİLER

- 1 Su Bardağı Darı ya da Aşurelik Buğday
- 1 Kase Süzme Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane

YAPILIŞI

Darılar ya da bulgurdan yapılacaksa bulgur dibekte dövülür. Suda haşlanır. Suyu süzildükten sonra soğutulur. Yoğurt özenir ve özenmiş yoğurdun içerisine dövülmüş darı ve tuz karıştırılır. Üzerine toz nane ekilip tekrar iyice karıştırılıp üzeri süslenir ve servis yapılır.

* Bu yemeğe Darı Çorbası'da denir.

Başak KIZIK

Nohutlu Et Kabağı



İÇİNDEKİLER

2 Adet Orta Boy Et Kabağı	1 Su Bardağı Üzüm Koruğu Suyu
1 Kg. Orta Yağlı Kuzu Kuşbaşı Et	1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut	1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
5 Adet Orta Boy Soğan	1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
6-7 Adet Domates	3 Yemek Kaşığı Tereyağ

YAPILIŞI

Kabakların kabuğu soyulur. İkiye bölünüp çekirdekleri çıkartılır. İki parmak kalınlığında doğranır bir tencere kuşbaşı et koyulup kavrulur. Kavrulunca üzerine nohut eklenir. Kabaklar, doğranmış soğan ve domatesler ile tuz eklendikten sonra üzerine tereyağ ve sıvıyağ koyulur. Kapağı kapatılıp 1 saat pişirilir. Pişirim devam ederken koruk suyu ekleyip 20 dakika daha pişirildikten sonra altı kapatılıp dinlenmeye bırakılır. Servis tabaklarına koyulup üzerine nane serpilerek servise sunulur.

* Bu yemek közde pişirilirse çok daha lezzetli ve kokulu olur.

Asiye KIZIK

Kayısı Musakkası



İÇİNDEKİLER

1 Kg. Kuru Kayısı (Ekşi)
300 gr. Yağsız Kıyma
3 Bardak Toz Şeker
30 gr. Ceviz

YAPILIŞI

Kayısı güzelce yıkanır, ılık suyla ıslatılıp yumuşaması sağlanır. Tencereye alınıp kaynamaya bırakılır. Üstüne şeker eklenerek tatlanması sağlanır. Üzerine yağsız kıyma ilave edilir ve cevizle süslenir. Sıcak şekilde servise sunulur.

Başak KIZIK

Lakıře



İÇİNDEKİLER

3 Yemek Kaşığı Un	1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Adet Orta Boy Soğan	1,5 Çay Kaşığı Tuz
150 gr. Kavrulmuş Kıyma	1 Yemek Kaşığı Tereyağ
Yarım Yemek Kaşığı Salça	

YAPILIşI

Un soğuk suda çırpılır, süzgeçten geçirilir. Tencereye biraz su konulup tuz eklenir ve kaynatılır. Hamur yavaş yavaş karıştırılarak kaynayan suya eklenir. 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra servis tabağına alınır. Diğer tarafta soğan tereyağ ile kavrulur. Kıyma eklenip biraz daha kavrulduktan sonra salçası ve baharatı eklenir. Bu karışım servis tabağına konulan lakışenin üzerine serilir ve servis edilir.

Ahmet TARTANOĞLU

Arabası Corbası



İÇİNDEKİLER

Tavşan, Hindi veya Tavuk eti
Biber ve Domates salçası
Tereyağı
Un

Kurutulmuş Acı Biber
Limon
Et Suları

YAPILIŞI

Etler temizlenerek haşlanır ve didilir öte yandan tereyağı eritilir. Un eklenerek pembe oluncaya kadar kavrulur. Una salça tuz, biber eklenir. Et suyu eklenerek karıştırılır ve ardından kaynamaya bırakılır. Acı kuru biberler ve didiklenmiş etler içine eklenir.

Hamuru İçin : Un, Su, Tuz

Başka bir kaptan su ile un birleştirilerek pürüzsüz bir kıvam elde edilir pişmeye bırakılır. Hamur koyu bir kıvamda ince bir tepsiye dökülerek soğutulur. Parçalara ayrılır veya tepsinin ortasına bir çukur açılır. Çorba kasesi içine koyulur. Kaşıkla hamur alınır kaşığı tekrardan çorbaya götürerek hamur ile çorbayı birleştirmiş şekilde yenir. Arzuya göre limon sıkılır. İsteğe göre acısı ayarlanır.

Emine ŞANLITÜRK

Ekmek Atması



İÇİNDEKİLER

2 kg. Orta Yağlı Kıyma
2 Tatlı Kaşığı Tuz
5 Adet Mayalı Ekmek
300 gr. Çekilmiş Kuyruk Yağı

YAPILIŞI

İlk önce kuyruk yağı sacda eritilir. Kuyruk yağı eridikten sonra kıyma eklenir. Kıyma kavrulup pembeleşince mayalı ekmekler sacdaki kıymanın arasına gömülür. Mayalı ekmekler yağın içine alana kadar bekletilir. Mayalı ekmekler daha sonra bir tepsiye alınır ve aralarına kavrulmuş kıyma koyulur. Servise sunulur.

* Eskiden ekmek atması büyük bakır leğenlerde kavrulan tüm bir koyun ya da dana kıyması içine atılırdı. Bu kavrulan kıyma, kış boyunca taslara vs. sıkıştırılır ve istenildiği zaman ısıtılarak taze ekmek atılıp tüketilirdi.

Elvan SÜMER

Bulfurca



İÇİNDEKİLER

500 gr. Orta Yağlı Kıyma
1 Adet Orta Boy Soğan
500 gr. Döğürcük
1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
1 Tatlı Kaşığı Fesleğen
Yarım Yemek Kaşığı Salça

YAPILIŞI

Bütün malzemeler iyice yoğrulur. Elimizle avuç içi büyüklüğünde 1 cm. kalınlığında yuvarlak olarak açarız. Sacta yada tavada arkalı önlü pişirir servise sunarız.

Ahmet TARTANOĞLU

Sütlü Köftü



İÇİNDEKİLER

1 Kase Pekmez
4-5 Kaşık Un
1 Kase Su
1 Kase Süt

YAPILIŞI

Pekmez ile süt birlikte kaynatılır. Diğer tarafta başka bir kaptan un ile su inceltilir, Arabaşı hamuru döker gibi tepsiye dökülür. Dinlenip soğuyunca baklava şeklinde kesilir. Üzerine pekmezli süt dökülerek servise sunulur.

Ahmet TARTANOĞLU

Nışan Helvası



İÇİNDEKİLER

5 Yemek Kaşığı Un
2 Su Bardağı Pekmez
½ kg. Dövlümüş Ceviz

YAPILIŞI

Un, tavada kuru olarak kavrulur. Diğer tarafta bir kaptaki pekmez kaynatılır ve kavrulan un pekmeze karıştırılır. Dibeğe dövlümüş ceviz serpiştirilir. Bu karışım sacın üzerinde bir süre daha pişirilir. Pişince tahta senide alınır ve baklava şeklinde kesilir. Temiz bir bezin üzerine serilir. Dinlendikten sonra servise sunulur.

*Eskiden düğün haberi verilirken bir avuç bu helvadan verilir, düğüne ya da nişana çağırılmış.

*Bu tatlının diğer bir ismi Dilim Helvası'dır.

Elvan SÜMER

KARAMAN'A ÖZGÜ YEMEKLER

Çam Köfte



İÇİNDEKİLER

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1 Kase Kavurma Kıyma | 1 Tatlı Kaşığı Pul Biber |
| 1 Tatlı Kaşığı Tuz | Sıvı Yağ |
| 2 Orta Boy Soğan | 1 Kase Çiğ Kıyma |
| 1 Çay Kaşığı Karabiber | 2 Su Bardağı Su |

YAPILIŞI

Sıvı yağda kıyılmış soğan ve kavurma kıyma kavrulur. Baharatlar eklenip karıştırılır. Diğer tarafta bir miktar düğürcük, tuz, çiğ kıyma ile karılıp yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde alınıp içli köfte yapar gibi ortası açılıp harcı konulur. Çam kozalağı gibi şekil verilir. Limonlu kaynar suda haşlanır. Servis edilir.

*Kavurma kıyma, daha önce kavrulmuş bir kasede soğumuş kıymaya denir.

*İstek üzerine haşlandıktan sonra yerken tavada kızdırılan tereyağına batırılıp ta yenilebilir.

Ahmet TARTANOĞLU