



Muğla
MUTFAĞI



PREFACE

Mugla is a province that has a great potential with its cultural heritage of many antique civilizations, its nature, climate and more as well as its coastal tourism of sun, sea and sand .

Having 1484 km of coastal length, our province, Mugla has many kinds of high quality accommodation facilities, travel agencies, marinas, yachts and other tourism-related sectors. Mugla welcomes more than 3 million foreign and about 4 million domestic visitors annually .

Thanks to both natural and historical value and tourism background of the province, lots of activities like paragliding, rafting, sailing, surfing, kayaking, mountain biking, jeep safari, horse safari, biking, hiking and thermal tourism can be practised. Also integrating rural areas around holiday destinations to tourism makes it possible to spread tourism into 12 months.

It is crucial for the tourism sector to predict at least 40, 50 years forward and do the planning with sustainable operations which will help protect our cultural values too.

Gastronomic tourism is among the new trends in world tourism and it gets people to look for different tastes.

Mugla cuisine where our natural products meet one another is very convenient for gastronomic tourism. Our world-famous foods such as pine honey, almond, fish and other sea food, olives, olive oil, mushrooms and great range of herbs are highly delicious and healthy.

I believe that this book will help us transfer our traditional cuisine to other generations and to promote our province to others. I would like to thank to provincial directorate of culture and tourism and to everyone who contributed to publishing of this book.

ÖNSÖZ

Muğla güneş, deniz, kum üçgeninde gerçekleşen kıyı turizminin yanında bir çok antik uygarlığın eserleri ile dolu zengin kültür mirasıyla, doğası, iklimi ve nice özellikleri ile çok önemli bir potansiyele sahiptir.

İlimiz, 1484 km. kıyı uzunluğunun çevrelediği coğrafyada her türden yüksek kaliteli konaklama tesisleri, seyahat acentaları, marina ve yatları ve turizmle ilişkili tüm diğer sektörleri ile ziyarete gelen yılda ortalama 3 milyondan fazla yabancı, yaklaşık 4 milyon da yerli turisti en iyi şekilde ağırlamaktadır.

Doğal ve tarihi değerleri ile turizm altyapısı ilimizde paragliding, rafting, dalış, yelken, kitesurf, surf, kano, dağ bisikleti, jeep safari, atlı safari, bisiklet, yürüyüş, termal turizm gibi çeşitli faaliyetlerinin yapılmasına, tatil bölgelerine yakın mesafedeki kırsal alanların turizme entegrasyonununa, turizmin 12 aya yayılmasına olanak sağlamaktadır.

Turizm Sektörünün yıllık değil, yıllarca hatta 40 yıl, 50 yıl ötesini görerek, sürdürülebilir faaliyetlerle doğayı, kültürel değerlerimizi koruyarak planlama yapması büyük önem taşımaktadır.

Dünya turizmindeki yeni eğilimler arasında önemli yeri olan Gastronomi Turizmi de İnsanları farklı, değişik tatları aramaya yöneltmektedir.

Geleleneksel misafirperverliğimiz, kültürümüz, doğal ürünlerimizin bulunduğu Muğla Mutfağı gastronomi turizmine son derece elverişlidir. Dünyaca ünlü çam balı, bademi, balığı, deniz ürünleri zeytini, zeytinyağı, mantarı ve muhteşem ot çeşitliliği ile son derece leziz ve sağlıklıdır.

Geçmişten günümüze kadar ulaşan geleneksel tatlarımızın gelecek kuşaklara aktarılmasına ve İlimizin tanıtımına faydalı olacağına inandığım bu kitabı kaleme alan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğümüze ve kitabın yayımlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ederim.



Amir ÇİÇEK
Muğla Valisi
Governor of Mugla

PRESENTATION

Located in the intersection point of Mediterranean and Aegean regions, Mugla is one of the cities that has great touristic importance in Turkey. Our province is attracted by many foreign and domestic tourists and has a range of touristic services.

As we all know, today the expectation of people from tourism has changed a great deal. And this expectations not only consist of sea, sand and sun but also some other different subjects. One of these expectations is people's wish to get familiar with local products and traditional tastes of the place they visit.

Gastronomic tourism which is very common all over the world is also a prominent kind of tourism in our county with its rich cuisine. Therefore, studies on this field started to become widespread. When considered from this point of view, traditional tastes of Mugla can be used to diversify the fields of tourism in the province.

I would like to thank to everyone who helped us prepare this publication for the purpose of contributing both to culture and tourism of Mugla by gathering special food and receipes and thus bringing diversity to tourism to some extent.

SUNUŞ

Akdeniz ve Ege bölgesinin kesişme noktasında bulunan Muğla, Türkiye turizminde önemli bir yere sahip illerimizden biridir. Yerli ve yabancı turistlerin yoğun bir ilgisine maruz kalan ilimizde çok çeşitli alanlarda turizm hizmeti verilmektedir.

Bilindiği üzere günümüzde turizm insanların farklı beklentilerine yönelik olarak oldukça değişim göstermektedir. Bu beklentilerden biri de turistin gezmek için gittiği yerin yerel ürünlerini ve geleneksel tatlarını tanımak istemesidir.

Dünyada oldukça yaygın olan gastronomi turizmi, geleneksel mutfağı zengin ülkemiz için de önemli bir turizm çeşidi olup, bu konudaki çalışmalar da yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu açıdan bakıldığında Muğla'nın geleneksel lezzetleri de Muğla turizmine çeşitlilik katmak açısından bu anlamda değerlendirilebilir.

Amacı, hem geleneksel mutfağımızın özel yemek ve yiyeceklerini bir araya toplayarak Muğla kültürüne, hem de Muğla turizminde bu anlamda bir çeşitlilik yaratmak isteyenlere bir nebze de olsa katkı sağlamak olan bu yayının hazırlanma aşamasında bizlere yardımcı olan herkese teşekkür ederim.



Veli Çelik
İl Kültür ve Turizm Müdürü
Provincial Director of Culture and Tourism



GİRİŞ

Toplumların mutfak kültürleri yaşanılan yerin coğrafi yapısına, iklimine, toplumsal yapısını oluşturan kültürel geçmişine, dini yapısına ve benzer diğer etkenlere bağlı olarak farklılıklar gösterir. Doğusundan batısına, kuzeyinden güneyine her bölgemizin, her ilimizin kendine özgü yemekleri ve mutfak kültürü bulunmaktadır. Muğla da bu illerimizden biridir.

Muğla mutfağının genel yapısını sebzeler, yabani otlar, mantarlar ve meyveler, tahıl ürünleri, deniz ürünleri ve et oluşturmaktadır. Yöre mutfağında yer alan ürünler içinde zeytin, zeytinyağı ve bal ayrı bir yere sahiptir

Bu kitap, İlin sunduğu söz konusu seçenekler ve olanaklar çerçevesinde oluşan yemek kültürünün tanıtılmasına ve yaşatılmasına katkı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. Kitapta hem Muğla geleneksel mutfağında yer alan ancak pek bilinmeyen ya da günümüzde unutulmaya yüz tutan yemeklere ve aynı yemeğin farklı tariflerine yer verilmiştir. Yaygın olan fakat başka yerlerde de yapılan ve pek fazla yöresel özellik göstermeyen yemekler ise kitaba dahil edilmemiştir.

Kitabın, Muğla'nın geleneksel lezzetlerinin yaşatılmasına ve tanınmasına katkı sağlamasını umuyor, bu konuda çalışma yapanlara da yardımcı olmasını diliyoruz.

INTRODUCTION

Culinary cultures of the nations are shaped by the relationship with local ecologies, its climate, its cultural background which forms the social structure, its religious structure and other similar determinants. From the east to the west and the north to the south every region and every city in our country has its unique food and culinary culture. Mugla is one of these cities.

The structure of Mugla cuisine is formed by vegetables, range of herbs, mushrooms, fruit, grain products, sea food and meat. Olives, olive oil and honey have particular importance amongst the products of the region.

This book was prepared to maintain and promote the culinary culture of the province within the existing options and potential. In this book you can find the traditional but not widely-known recipes; different recipes of certain foods or the ones that used to be popular but in danger of being forgotten today. Some dishes that are very common but are also cooked in other regions and thus lacking regional features were excluded.

We hope this book will help maintain and promote traditional Mugla cuisine and pave the way for those who study on the related subject.



• Balık çorbası (Fish Soup)	14	• Sulu Kebap (Kebab Soup)	56	• Leğen Böreği (Basin Pasrty)	98
• Dingil Çorbası (Bulgur Soup)	16	• Tandır (Tandoor)	58	• Lokma (Yeast Fritters)	100
• Mürdümük Soup (Grass pea Soup)	18	• Tavuk Dolması (Stuffed Chicken)	60	• Lokum Pilavı (Mince Meat With Dough)	102
• Tarhana Soup (Soup with Dried Yoghurt)	20	• Topan (Bulgur Meatballs)	62	• Otlu Tepsi Böreği (Pastry with Herbs)	104
• Üfelemeç Soup (Soup with Dough Balls)	22	• Yaprak Ciğer (Goat's Liver)	64	• Sital (Ravioli With Lamb)	106
• Ahtapot Yahni (Octopus Stew)	24	• Kabak Çiçeği Dolması (Stuffed Squash Blossoms)	66	• Tatar (Homemade Macaroni With Yoghurt)	108
• Ahtapotlu Pilav (Octopus Rice)	26	• Kabuklu Yemeği (Dried Green Beans Stew)	68	• Vekilharç (Pastry with Mince Meat)	110
• Arabaşı (Chicken Soup with Batter)	28	• Sütlü Kabak Yemeği (Milk-braised Black Pumpkin)	70	• Aşure (Noah's Pudding)	112
• Bedel (Sea Snail Stew)	30	• Taratorlu Börülce (Fresh Cowpeas with Garlic Sauce)	72	• Cevizli Sucuk (Churchkhla)	114
• Çökertme Kebabı (Kebab with puree and yoghurt)	32	• Taze Fasulye Ekşilemesi (Green Beans With Sour Sauce)	74	• Çitirmek (Sesame Halva)	116
• Denizci Pilavı (Sailor's Rice)	34	• Yağlı Patlıcan (Fried Eggplant with Tomato Sauce)	76	• Ev Baklavası (Homemade Baklava)	118
• Döş Dolması (Stuffed Goat Breast)	36	• Çıntar Kızartması (Fried Çıntar Mushrooms)	78	• Kabak Pesteli (Pumpkin Dessert)	120
• Ekşili Balık (Fish with lemon sauce)	38	• Dalleme (Dalleme Salad)	80	• Samsı (Twisted Baklava)	122
• Ekşili Tavuk (Chicken with lemon sauce)	40	• Geren Kavurması (Sauteed Sea Beans)	82	• Tutmaç (Tutmaç Dessert)	124
• Karaville Yemeği (Snail Stew)	42	• Kaya Kuruğu (Stonecrop Salad)	84	• Turşular (Pickles)	126
• Kefal Dolması (Stuffed Grey Mullet)	44	• Kuzu Göbeği Kavurması (Sauteed Meadow Mushrooms)	86	• Ocak Turşusu (Grilled Pickles)	128
• Keşkek (Wheat Stew with Meat)	46	• Meneviç Kavurması (Pürçük Saute)	88	• Reçeller (Jams)	130
• Muğla Köftesi (Muğla Mince Meat Patties)	48	• Silcen Kavurması (Sauteed Silcen With Eggs)	90	• Ekmekler (Breads)	132
• Mumbar Dolması (Stuffed Intestines)	50	• Tilkişen Kavurması (Sauteed Asparagus With Eggs)	92	• Tatlandırıcılar (Flavourings)	134
• Oğlak Yahni (Goat Stew)	52	• Dürme Makarna (Rolled Pasta)	94	• Teşekkür (Special Thanks)	136
• Sakızdılık Köftesi (Meat Patties on Mastic Skewers)	54	• Halka (Cookie Rings)	96	• Kaynakça (Bibliography)	140



MUĞLA

Yemek Kitabı

GELENEKSEL TATLAR

COOKBOOK
TRADITIONAL DISHES

BALIK ÇORBASI

FISH SOUP



40'



Balık çorbası, her balıktan genelde de küçük balıkların bütününden, büyük balıkların kafasından yapılan bir çorbadır. Adabeyi, kırlangıç, hanos en çok da orfoz ve lağos/lahoz tercih edilir.

Malzemeler:

- 1 adet lağos ya da orfoz kafası
- 1 adet kuru soğan
- 1- 2 adet patates
- 3-4 dal kereviz sapı
- 2 adet havuç
- Maydanoz
- 1 adet limon
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ ya da tereyağı
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı:

Yıkanmış, temizlenmiş balık kafası, bütün soğan, doğranmış patates, havuç, kereviz ve maydanoz ile beraber bir tencerede kaynayan suya ilave edilir ve yumuşayana kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra süzgeçten geçirilir. Süzülen çorba, tereyağı eklenerek tekrar ocağa konur, koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır. Ayrı bir kaptaki limon suyu, yumurta sarısı ve unla terbiyesi hazırlanır. Terbiye malzemesi, çorbadan alınan bir miktar su ile incelttilerek kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. 8-10 dakika sonra çorba hazırdır. Servis edilirken, çorbaya tane karabiber atılır.

Fish soup is made from all kinds of fish but generally from the whole body of small fish and head of big fish. Largescaled scorpionfish, gurnard, comber but mostly white grouper and malabar grouper are preferred.

Ingredients:

- 1 head of white grouper or malabar grouper
- 1 onion
- 1- 2 potatoes
- 3-4 celery sticks
- 2 carrots
- Parsley
- 1 lemon
- 1 egg yolk
- 1 tablespoon flour
- 1 tablespoon vegetable oil or butter
- Pepper
- Salt

Directions:

Add washed and cleaned fishhead, onion, sliced potato, carrot, celery and parsley into boiling water and cook until soft. Then sieve it. Add the butter. Continue cooking and boil until thick. In a separate bowl prepare liaison with lemon juice, egg yolk and flour. Slowly add some soup into the liaison whisking it constantly. Now gradually whisk the warm liaison back into the soup. Soup is ready to serve within 8-10 minutes. Season with pepper and serve.



DİNGİL ÇORBASI

BULGUR SOUP



15-20'



Dingil çorbası, evlerde her zaman az malzeme ile kolay ve çabucak yapılabilen geleneksel bir bulgur çorbasıdır. Halk arasında “dingil ye de devril” şeklinde kalıplaşmış söz olarak da kendine yer edinmiştir.

Malzemeler:

- 1 çay bardağı bulgur
- Yarım kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 litre kadar soğuk su
- 1 yemek kaşığı hoşmerim

Yapılışı:

Soğan doğranır, ocağa alınan bir tencerede ısıtılan zeytinyağı ve çorbaya ayrı bir lezzet katan hoşmerimle kavrulur. Toz kırmızı biber ve bulgur eklenir. Bulgur kavrulduktan sonra su ilave edilir. Su, sıcak olabilir ancak çorbanın iyi özleşmesi açısından soğuk tercih edilir. Kaynayana kadar karıştırılan dingil çorbası, 15-20 dakika içinde yemeye hazır olur.

Servis ederken üzerine karabiber serpilir, limon sıkılır.

Söz konusu çorbanın su yerine un katarak kıvam verilen, süt ile yapılanı da vardır ki, ona “süt çorbası” denir.

Dingil soup is a traditional bulgur soup which can be made at home very quickly and easily with just a few ingredients. Local people say 'dingil ye de devril' that means 'eat dingil and sleep well.'

Ingredients:

- 1 tea glass bulgur
- Onion, halved
- 2 tablespoons olive oil
- 2-3 tablespoons ground paprika
- 1 dessert spoon salt
- 1 litre cold water
- 1 tablespoon hoşmerim (a sweet made of unsalted cheese, flour and sugar)

Directions:

Chop onions, place olive oil into a pan ,saute the onions and hoşmerim in it. Stir paprika, salt and bulgur in. Once bulgur is sauteed add the water. Water can be hot but prefer cold water for a better result. Keep stirring and bring to boiling. Simmer for 15-20 minutes. Season with pepper and lemon juice and serve. This soup has another version which is called 'milk soup'. In this version, soup is cooked with milk and flour is added instead of water to make it thick.



MÜRDÜMÜK ÇORBASI

GRASS PEA SOUP



Mürdümük, mercimekten biraz daha büyük taneli, bezelyeye benzeyen ve tazeyken tanesi kabuğundan çıkarılarak yenilebilen bir baklagil çeşididir. Bodrum baklası, gambilya ve aragan olarak da adlandırılır. Ekimi, günümüzde zayıflamış bir üründür. Kuruduktan sonra toplanan taneler, değirmende yardırıldıktan sonra kullanılır. Ezmesi ve çorbası yapılır, sarma ve dolmalarda kullanılır.

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı mürdümük
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1-2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- 5-6 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

Mürdümükler yıkanır, süzülür. Yarım saat kadar ıslatılırsa daha çabuk pişer. Soğan doğranır, ocağa alınan bir tencerede ısıtılan zeytinyağında sararana kadar kavrulur. Salça, toz kırmızı biber ve mürdümükler de ilave edilip kavrulduktan sonra sıcak su konur, kaynayana kadar karıştırılır. Taneler yumuşayıp suyu ile özleşince çorba hazırdır. Servisi, sıcak yapılır. Yerken üzerine tercihe göre turuncu ya da limon sıkılır. Datçalıların "pava" dedikleri ezme ise soğan ile birlikte haşlanan mürdümüklerin, ezilip krema kıvamına getirildikten sonra üzerine zeytinyağı ve limon suyu, tercihe göre sarımsak ve dereotu ekleyerek yapılır.

Grass pea is a member of pea family that is a bit bigger than lentil and looks like peas. It can be eaten fresh after removing from their pods. In local language they also call it 'Bodrum bean', 'gambilya' or 'aragan'. If the kernels are picked when dry, they are halved in mills. However, the cultivation of grass pea has dramatically reduced these days. Local people use it in mashes, soups and in stuffed dishes.

Ingredients:

- 1,5 cups grass peas
- 1 medium onion
- 2 tablespoons tomato paste
- 1-2 tablespoons ground paprika
- 3-4 tablespoons olive oil
- Salt
- 5-6 cups hot water

Directions:

Wash the grasspeas and sieve. Soak for 30 minutes to cook faster. Chop the onion. Saute the onions in heated olive oil until golden brown. Add the tomato paste, ground paprika and grass peas. Continue sauting. Add the hot water. Keep stirring and bring it to boiling. Cook until the peas are tender and melted. Then the soup is ready to serve. Serve hot. Pour some bitter orange or lemon juice on while serving. (optional) Moreover a kind of mash 'pava' -as local people of Datca call it - is a special dish made with grass pea. Grass pea is simmered with onions and mashed until smooth. Then, olive oil and lemon juice and optionally garlic and dill are added.



TARHANA ÇORBASI/TARHANA AŞI

SOUP WITH DRIED YOGHURT



Kış hazırlıkları kapsamında sonbaharda yapılıp kurutulmuş tarhana/tarana ile hazırlanan tarhana çorbası, geleneksel mutfağın vazgeçilmez seçeneklerinden biridir. Genel itibarıyla kuru tarhananın iki çeşidi vardır.

Birincisi, tarhana otu, yoğurt ve göce/buğday yarması ile yapılan ak tarhana, koca tarhana, Muğla tarhanası ya da topak/topan tarhana denilendir. Ak tarhana çorbası ana yemek şeklinde tüketilir.

İkincisi, göce/buğday yarması, yoğurt, nohut, fasulye, mercimek ile sade yağda kavrulmuş soğan, salça, domates ve biber sosundan oluşan, ekme mayası da katılarak yapılan renkli/kırmızı tarhanadır. Bu tarhananın çorbası daha çok kahvaltıda tercih edilir. Her iki tarhanadan yapılan çorbaya da tarhana çorbası denilmekle birlikte tarhana aşısı daha çok ak tarhana için kullanılan bir ifadedir.

Malzemeler:

Ak tarhana için:

- 5-6 topak kuru tarhana
- 3-4 tane kemikli et ya da 1 kâse kavurma
- 1 yemek kaşığı sadeyağ/tereyağı

Kırmızı/renkli tarhana için:

- 7-8 yemek kaşığı kuru tarhana
- 1 çay bardağı varsa et suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan (zorunlu değildir)

Ortak malzemeler:

- 1 su bardağı kuru börülce ya da kuru fasulye.
- 3-4 adet kuru kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı salça

- 2 adet domates
- 3-4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber

Yapılışı:

Ak tarhana çorbasında, tarhana topakları ve börülce yumuşayıp çabuk pişmesi için akşamdan suda bekletilir. Islatılan malzeme, sabahleyin soğuk su ekleyerek derin bir tencereye alınır. Kaynayana kadar sürekli karıştırarak pişirilir. İçine kuru biber, kemikli et/kavurma, salça ve rendelenmiş domates eklenir. Kuru tarhana önceden ıslatılmamış olursa çorbası daha geç pişer ki bu süre bir saati bulur. Çorbaya, ocaktan indirmeden önce ezilmiş sarımsak eklenir, indirdikten sonra da sadeyağda kavurulmuş toz kırmızı biberle hazırlanmış sos dökülür. Göceleri belirgin, iri olan bu çorbanın kıvamı daha koyudur. Kırmızı/renkli tarhana çorbasında, akşamdan sadece börülce suya yatırılır çünkü zaten kuru tarhana öğütülmüş halde olduğundan soğuk suda çabuk çözünür. Pişirmek için derin bir tencerede zeytinyağı ısıtılır. Rendelenmiş soğan ve domates, salça, toz kırmızı biber yağda kavrulur. İçine soğuk su, börülce, tarhana, kuru biber ve varsa et suyu eklenir. Çorba kaynayana kadar karıştırılır. Bir-iki taşım kaynaması yeterlidir. İndirmeden önce içine ezilmiş sarımsak katılır. 15-20 dakikada hazır olur. Bu çorba, göcesine daha önceden eklendiği için soğan, domates ve salça katılmadan sadece börülce ile de pişirilebilmektedir. Servis ederken yanında bazlama veya mısır ekmeği ile turşu iyi gider.

Tarhana is one of the most widely-used options of the traditional Turkish cuisine. Tarhana/Tarana is usually prepared and dried by autumn to get ready for the wintertime. There are two main kinds of tarhana.

First one is white tarhana –also known as Muğla tarhana or tarhana patties - which is made with tarhana herb, yoghurt, and cracked wheat. The white tarhana is consumed as a main course.

Second is the colored/red tarhana made with cracked wheat, yoghurt, chickpeas, beans, cooked onion(in plain butter), tomato paste, tomato and pepper sauce and bread yeast. Red tarhana soup is usually eaten in breakfast. Both of them are called tarhana soup yet the name 'tarhana aşısı' is generally used for white tarhana.

Ingredients:

For white tarhana:

- 5-6 dry white tarhana patties
- 3-4 meat on the bone or 1 cup fried meat
- 1 tablespoon plain butter/butter

For red/colored tarhana:

- 7-8 tablespoons dry tarhana
- 1 teaglass beef broth (optional)
- 1 tablespoon olive oil
- 1 onion (optional)

Mutual Ingredients:

- 1 cup black-eyed beans or dried beans

- 3-4 dried paprika
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tomatoes
- 3-4 cloves garlic
- 1 tablespoon ground paprika

Directions:

For the white tarhana soup; soak the tarhana patties and the black-eyed beans overnight to soften. In the morning heat a large pan. Put the soaked ingredients in it and add cold water. Keep stirring until it comes to boiling. Add dried paprika, meat, tomato paste and grated tomato. If it hasn't been soaked the night before, cooking lasts much longer.- about an hour-. Right before taking off the heat, add minced garlic. In a separate pan melt the butter and add the ground paprika and take off the heat immediately. Pour this sauce over the soup and serve. This soup is thick and more granular than the other. For the red/colored tarhana soup, soak black-eyed peas overnight. As tarhana is already grained it melts in the cold water easily. Heat the olive oil in a large cooking pan. Add the grated onion and tomato, tomato paste, ground paprika and saute. Add the cold water, the black-eyed peas, tarhana, dried paprika and the beef broth (optional). Keep stirring and bring it to boiling. Leave to simmer for 5-10 minutes. Right before taking off the heat add minced garlic. It is ready to eat in 15-20 minutes. As the onion, tomato, and tomato paste has been added beforehand, this soup can just be cooked with black-eyed peas. Serve with flatbread or cornbread along with pickles.



ÜFELEMEÇ ÇORBASI

SOUP WITH DOUGH BALLS



20-25'



Üfelemeç çorbası, ufalama ve üfeleme gibi isimlerle de adlandırılan geleneksel bir hamur çorbasıdır. Malzeme temini ve yapılışı kolaydır.

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı hoşmerim
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı ya da tereyağı
- Yarım adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Tuz
- 1 litre su

Yapılışı:

Önce bir tencerede çorbanın suyu kaynamaya bırakılır. Su kaynarken bir tepsiye de un dökülüp üzerine su gezdirilir. Bu şekilde nemlendirilen undan, elle yuvarlamak suretiyle iri pirinç gibi taneler elde edilir. Elde edilen hamur taneleri, kaynamakta olan suyun içine atılır. Taneler haşlanırken, ayrı bir tavada çorbanın yağı, hoşmerimi ısıtılır, küçük küçük doğranan soğanı, tozbiberi kavrulur. Hazırlanan bu sos malzemesi tuz ile birlikte çorbaya ilave edilir. Bir-iki taşım kaynadıktan sonra çorba ocaktan alınır. Servisi, sıcak yapılır. Yerken üzerine turunc ekşisi sıkılır.

Üfelemeç çorbasının, kalın açılarak küçük küçük kesilmiş yufkadan yapılan bir başka çeşidi daha vardır ki ona "hamur çorbası" veya "dutmaç" denir.

Üfelemeç is a traditional dough soup which is also called 'ufalama' and 'üfeleme'. It's a very quick and easy recipe.

Ingredients:

- 1 cup flour
- 1 tablespoon hoşmerim (a sweet made of unsalted cheese, flour and sugar)
- 2 tablespoons olive oil or butter
- Onion, halved
- 2 tablespoons ground paprika
- 1 dessertspoon pepper
- Salt
- 1 litre water

Directions:

Put the water into a pan and bring it to boiling. Spread the flour onto a tray and pour water all over. Shape this dough into rice-size balls. Add the balls into the boiling water. In a separate saucepan heat the oil. Put hoşmerim, finely chopped onion and paprika into the oil and saute. Add this sauce and the salt into the soup. Leave to simmer for 5-10 minutes and take off the heat.

Add bitter orange juice and serve when hot .

Üfelemeç has another type that is made with thick pylo dough cut in tiny pieces and that is called 'dough soup' or 'dutmaç'.



AHTAPOT YAHNI

OCTOPUS STEW



40-45'



Ahtapot genelde sahil lokantalarında ve Fethiye, Dalyan, Datça, Bodrum gibi yerlerde denizcilikle uğraşmış ya da hala uğraşan ailelerde rağbet edilen deniz ürünlerinden biridir. Salatası, ızgarası, kızartması ve yahnisi yapılır.

Malzemeler:

- 1 kg ahtapot
- 3 adet kuru soğan
- 3 adet sivri biber
- 3-4 diş sarımsak
- 3-4 adet domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

Bir tencerede su kaynatılır, ahtapot kaynayan suyun içine atılır. İyice haşlandıktan sonra suyu süzülür, iri parçalar halinde doğranır. Aynı bir tencerede ya da tavada yağ ısıtılır. Soğan, biber ve sarımsaklar ince ince doğranıp sırayla kızgın yağa atılır, kavrulur. Doğranmış ahtapot eklenir. Ahtapot iyice kavrulduktan sonra domatesler ilave edilir. Domatesler eriyince atılan tuz ve karabiberden sonra da servise hazır hale gelir. Ahtapot yahni servisi, Selimiye'de üzerine üç-dört dakika öncesinde kara kekik serpilerek yapılır.

Octopus is a seafood that is more common in coastal restaurants and among the families who has practised or still practising fishing along the coastal towns like Fethiye, Dalyan, Datça and Bodrum. Octopus is prepared as salad and stew. It may also be grilled or fried.

Ingredients:

- 1 kg octopus
- 3 onions
- 3 long green peppers
- 3-4 cloves garlic
- 3-4 tomatoes
- 1 teaglass olive oil
- Salt, pepper

Directions:

Submerge the octopus in a large pot of boiling water. Cook well and drain. Cut the octopus into large pieces. Heat the oil in a large pot or frying pan. Fry the sliced onions, peppers and the garlic into the oil. Add the octopus and continue cooking. Once the octopus is sauteed well, stir in the tomatoes. Simmer the stew until tomatoes melt. Season with salt and pepper and serve. In Selimiye the octopus stew is served with black thyme on it that is sprinkled 3-4 minutes before service.



AHTAPOTLU PİLAV

OCTOPUS RICE



40-45'



Ahtapotlu pilav ya da ahtapot pilavı, ahtapot ve pirinç ile yapılan geleneksel bir yemektir. Eldeki malzemeye göre, eskiden süngercilerin yaptığı gibi bulgur ya da pirinç-bulgur karışımıyla da yapılır.

Malzemeler:

- Ahtapot (1kg)
- Pirinç (500 gr)
- Kuru soğan (1 adet)
- Karabiber
- Zeytinyağı
- Su

Yapılışı:

Pilavın pirinci 1-2 saat önceden ıslatılır. Ahtapot, sıcak suda pişene kadar haşlamaya alınır. Bu pilavın beklenen damak tadına hitap etmesi, içindeki köpüklü su çıkana kadar taşa çarpmak ve sürtmek suretiyle iyice temizlenmiş ve yumuşatılmış bir ahtapot kullanılması ile doğrudan ilişkilidir.

Ahtapot, haşlandıktan sonra doğranır, doğrarken vantuzları sıyrılmadan olduğu haliyle bırakılır. Soğan doğranır. Ocağa oturtulan bir tencerede kızdırılan yağda önce soğan sonrada ahtapot ve pirinç kavrulur. Üzerine, ahtapotun haşlama suyundan ilave edilir, suyunu çekene kadar pişirilir. Tuz eklenmesine de gerek yoktur. Öncesinden iyi hazırlanmış bir ahtapot kullanılması halinde bu pilav 15-20 dakikada hazır olur.

Servisi, sıcakken ve tercihe göre karabiber serpilerek yapılır. Mevsim salataları ile iyi gider.

Rice with octopus or octopus rice is a traditional dish in the region. It may also be cooked with either bulgur or rice-bulgur mixture like spongers used to make , depending on what people have at hand.

Ingredients:

- 1 kg octopus
- 500 gr rice
- 1 Onion
- Pepper
- Olive oil
- Water

Directions:

Soak the rice for about 1-2 hours. Cook the octopus well. To get the expected taste, stub and rub the octopus until it releases the white water. The octopus should also be cleaned and softened.

When the octopus is cooked, cut it into pieces. Do not cut the ventouses off. Chop the onions. Saute the onions into heated oil. Add the octopus and rice, continue sauteing. Add some octopus broth and simmer until it softened. Do not add salt. If the octopus is well-prepared (tenderized), the meal will be ready in 15-20 minutes.

Serve hot. Season with pepper (optional). Goes well with season salads.



ARABAŞI

CHICKEN SOUP WITH BATTER



50-55'



Arabaşı, kendine zg hamuru ve çorbası ile birlikte pişirilen ve sunulan, herkesin bilmediği ama bilenlerin de tadından vazgeçemediği geleneksel bir ev yemeğidir. Çorbası, yaygın bilinen tarifinde tavuk, onun dışında ise ördek, kaz ve kuş etiyile yapılır.

Malzemeler:

Çorbası için:

- 1 adet köy tavuğu
- 3 adet kuru soğan
- 4-5 yemek kaşığı salça
- 2-3 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 4-5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- Turunç ya da nar ekşisi

Hamuru için:

- 1 kse un (1/3 buğday unu, 2/3 mısır unu)
- 5 su bardağı su

Yapılışı:

Tavuk, sığabileceği bir tencerede kaynatılan suya alınarak haşlanır. Soğanlar doğranır, başka bir tencerede ısıtılan yağda sarartılır. Un ilave edilir, kokusu çıkana kadar kavrulur. Salça, toz kırmızı biber ve tavuk suyu eklenerek kaynamaya bırakılır. Tavuk, küçük parçalara bölünür ve çorbanın içine atılır. orba, koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır, tuzu atılır.

Hamuru için büyük bir tencerede su kaynatılır. İçine, sürekli karıştırmak suretiyle un ilave edilir. Hamur, kıvamı muhallebi gibi olunca ısılatılmıŐ bir tepsiye dökülür. Donduktan sonra dilimlenir.

ArabaŐının servisi, yemek tabağında çorba ve çorbanın ortasında hamurundan dilimler olacak Şekilde ya da hamur tepsisindeki dilimlerin arasına çorba tabaklarını koyarak yapılır. Yerken zerine tercihe göre turunç ekşisi veya nar ekşisi dökülür.

Arabaşı is a unique and traditional homemade dish that is not known by many people but still popular among those who already know it. It's a special chicken soup served with batter. The soup is mostly cooked with chicken yet also prepared with duck, goose and bird meat.

Ingredients:

Soup:

- 1 whole organic farm chicken
- 3 onions
- 4-5 tablespoons tomato paste
- 2-3 tablespoons ground paprika
- 4-5 tablespoons butter
- 1 teaglass olive oil
- Bitter orange or pomegranate syrup

Batter:

- 1 cup flour (1/3 wheat flour, 2/3 corn flour)
- 5 cups water

Directions:

Boil water in a large pan. Put the chicken in and let it simmer. Chop the onions. In a seperate pan saute the onions into the heated oil until golden brown. Add the flour and saute until the flour has lost its raw smell. Add the tomato paste, ground paprika and chicken broth and boil. Cut the chicken into small pieces and put them into the soup. Keep simmering until thick. Sprinkle the salt.

For the batter, boil the water in a large pan. Add the flour, stirring constantly to form a thick paste. Pour the batter into a wetted tray. Set aside to cool and cut it into slices.

Arabaşı soup is served in a dish with batter slices in the middle or the soup plates are inserted into the tray of batter. Optionally serve with bitter orange or pomegranate syrup on.



BEDEL KAVURMASI

SEA SNAIL STEW



15-20'



Bedel, deniz salyangozu veya böcek olarak da adlandırılan, deniz kıyısındaki taş ve kayalara tutunan kabuklu bir deniz ürünüdür. Genelde sahilde yaşayan ve balıkçılıkla uğraşan kişiler tarafından bilinir. Biri "çanak bedel, madalyoz ya da yassı bedel" diğeri "doma bedel" olarak adlandırılan iki türü vardır. Kebabı, salatası ve kavurması yapılır. Balık avında da yem olarak kullanılır.

Malzemeler:

- 500 gr bedel
- 1-2 adet kuru soğan
- 1-2 adet domates
- 2-3 adet taze biber
- 2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tercihe göre maydanoz

Yapılışı:

Bedel, taş ya da kaya üzerinden bıçakla kazınarak toplanır. Kaynar suda 5-6 dakika haşlanır, süzülür. Bedellerin içi çıkarılır, bir kaptan toplanır. Yassı bedel midye gibi kapaklı olduğundan suda kendiliğinden açılır, içini bırakır. Doma bedelin içi ise iğneyle çıkartılır. Sos için bir tavada zeytinyağı ısıtılır. Soğan, biber, domates, toz kırmızı biber sırayla eklenerek kavrulur. Bedeller ilave edilir. 10 dakika kadar daha kavurduktan sonra yemek hazırdır. Servisi sıcak yapılır. Mevsim salatası ile iyi gider. Bedel ile salata ya da meze yapılacaksa, iç bedeller direk zeytinyağında kavrulduktan sonra üzerine limon sıkılır.

Bedel, also known as sea snail, or insect is a marine mollusc with a spiral shell living on the rocks in the sea shores. It is usually known by fishermen and people living at the sea shores. There are two main species: 'çanak bedel, madalyoz or yassı bedel' and 'doma bedel'. Sea snails can be cooked in stews and added into salads. Moreover, they are also used as fishing bait.

Ingredients:

- 500 gr sea snails
- 1-2 onions
- 1-2 tomatoes
- 2-3 fresh pepper
- 2 tablespoons ground paprika
- 3-4 tablespoons olive oil
- Mayonnaise (optional)

Directions:

Bedel is peeled off from stones and rocks at the sea shores. Boil them for 5-6 minutes and sieve. Take sea snails off the shells and gather in bowl. 'yassı bedel' that is flat opens up into the water as its shell is like mussel's. Use a needle for 'doma bedel'. For the sauce, heat the olive oil into a frying pan. Then add onions, pepper, tomato and ground paprika and saute. Stir in the sea snails and continue sauteing for about 10 minutes. Serve hot. Goes well with season salad. If sea snails will be eaten in salads or as appetizers, take the snails out of shells and saute in heated olive oil. Serve with lemon juice on.



ÇÖKERTME KEBABI

KEBAP WITH PUREE AND YOGHURT



25-30'



Çökertme kebabı, Bodrum yemekleri denildiğinde akla gelen yemeklerin başındadır. 1964 yılında açılan bir yemek yarışmasında birincilik alan bu kebab, Ali BÜLÜÇ ve abisi tarafından yöreye kazandırılan ve ev mutfaklarından ziyade çarşı mutfağında yer alan lezzetlerdendir.

Malzemeler:

- Dana eti (300 gr.)
- Patates (2 adet)
- Süzme yoğurt (200 gr.)
- Sarımsak (2-3 diş)
- Zeytinyağı
- Tereyağı (1-2 yemek kaşığı)
- Toz biber, karabiber, kimyon
- Tercihe göre nane ya da kekik

Yapılışı:

Patatesler rendelenir. Tuzlu suda nişastası çıkana kadar 10-15 dakika gibi bir süre bekletilir. Sonra sudan çıkarılan ve sıkılan patatesler kızgın yağda kızartılır, servis tabağına alınır. Süzme yoğurt, varsa keçi yoğurdu tercih edilir, suyla biraz seyreltilir. İçine, dövülen sarımsaklar eklenir. Bir-iki yemek kaşığı zeytinyağı da eklenirse yoğurda lezzet ve parlaklık verir. Yoğurt, kızarmış patateslerin üzerine dökülür. Et, bifteklilik şekilde doğranır, dövülerek inceltir. Bir tavadaki kızgın yağda suyu ve yağı içinde kalacak şekilde harlı ateşte 4-5 dakikada kızartılır. Tavadan çıkarılır, ince ince doğranır. Yeniden tavada ısıtılan kızgın yağa atılır ve kavrulur. Üzerine biraz tereyağı eklenir, toz biber, kimyon, karabiber, tercihe göre nane ya da kekik serpilir, karıştırılır ve ocaktan alınır. Kavrulmuş et, servis tabağında bekletilen patates ve yoğurdun üzerine konur. Servisi sıcakken yapılır. Salata ve mevsim yeşillikleri ile iyi gider.

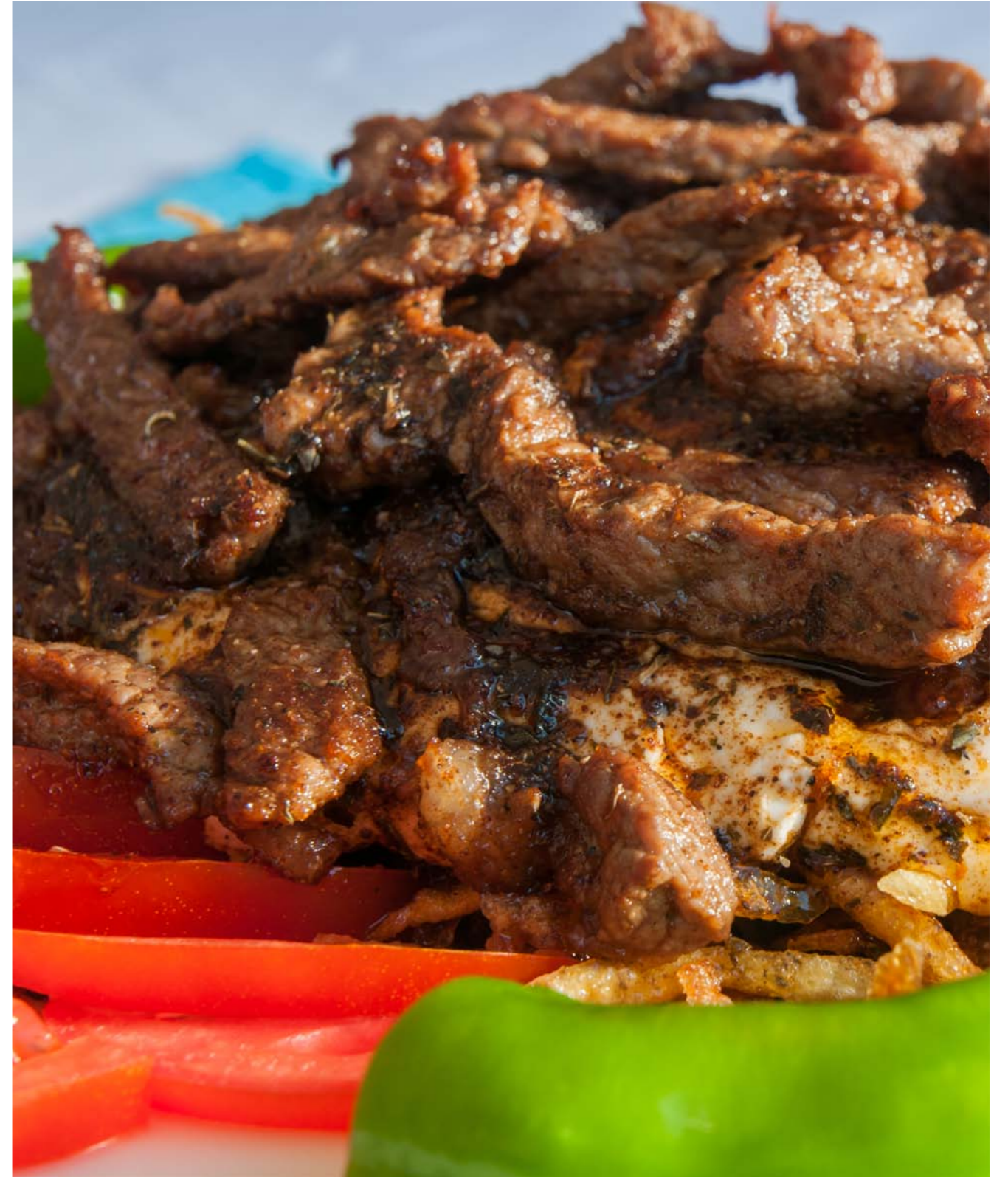
This kebab is among the most popular dishes of Bodrum. The dish was the winner of a cooking competition in 1964. It was first introduced to Mugla cuisine by Ali BÜLÜÇ and his brother and now it is commonly cooked both at homes and local resaurants.

Ingredients:

- 300 gr beef
- 2 potatoes
- 200 gr condensed yoghurt
- 2-3 cloves garlic
- Olive oil
- 1-2 tablespoons butter
- Ground paprika, pepper, cumin
- Mint or thyme (optional)

Directions:

Grate potatoes. Soak in salted water for about 10-15 minutes until it releases starch. Strain grated potatoes and drain the water off. Fry the potatoes in a pan and place into a serving plate. Melt the condensed yoghurt, preferably goat milk yoghurt, into some water. Mince the garlic cloves and stir into the yoghurt. Add 1-2 tablespoons of olive oil for a better taste and color. Pour the yoghurt onto the fried potatoes. Soften the beef stakes with a beef tenderizer. Slice in fillets. Cook over high heat until seared on all sides. Take it out of the pan. Cut them into strips. Put them back to the frying pan and sauté. Add the butter. Stir in ground paprika, cumin, pepper, optionally mint or tyme. Take off the heat. Place the meat onto the potato and the yoghurt. Serve hot. It goes well with salads and seasonal herbs.



DENİZCİ PİLAVI

SAILOR'S RICE



20-25'



Denizci pilavı, çeşitli deniz ürünlerinin pirinçle bir araya getirilip pişirilmesi ile elde edilen bir pilavdır. Anlatılara göre, denizcilerin yeterli deniz ürünü avlayamadıkları zamanlarda eldeki az malzemeyi çoğaltma çabası sonucu ortaya çıkan bu pilav, zaman içinde sahil lokantalarındaki seçenekler arasına da girmiştir.

Malzemeler:

- 500 gr. pilavlık pirinç
- 1-2 kol haşlanmış ahtapot
- 4-5 adet kabukları çıkarılmış karides
- Çeyrek ya da yarım fileto büyük balık
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 4 adet kuru soğan
- 2 dal taze sarımsak
- 1-2 dal taze soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Sıcak su

Yapılışı:

Pirinç ve kuş üzümü 20-30 dakika ılık suya ıslanır. Pilav tenceresi ocağa alınır, zeytinyağı konularak ısıtılır. İnce ince doğranan kuru soğanlar, ısınan yağa atılıp kavrulur. Balık, haşlanmış ahtapot ve karidesler küçük parçalar halinde doğranır, tencereye eklenir. Pişene kadar kavurma işlemine devam edilir. Sonra suyu süzölen kuş üzümü ve pirinç de katılarak 5-6 dakika daha kavrulup, tıpkı pilav yapımında olduğu gibi sıcak su ve tuz eklenir. Su kaynamaya başlayınca ocağın altı kısılır, pilav suyunu çekene kadar pişirilir. Pişmeye yakın üzerine karabiber serpilir, taze soğan yaprağı konur. Bu pilav tercihe göre bir fincan beyaz şarap eklenerek de yapılabilir. Servisi, 10-15 dakika demlendirildikten sonra yapılır.

Sailor's rice is cooked with various sea food and rice. It is said that this dish emerged when fishermen couldn't hunt enough sea food and thus gathered what they have at hand. In time, it became one of the famous dishes in coastal restaurants.

Ingredients:

- 500 gr. white rice
- 1-2 octopus legs, simmered
- 4-5 shrimps, peeled and deveined
- ¼ or ½ fillet big fish
- 1 tea glass raisins
- 4 onions
- 2 bulbs green garlic
- 1-2 sticks scallions
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon pepper
- 1 tea glass olive oil
- Hot water

Directions:

Soak the rice and raisins in warm water for 20-30 minutes. Put the olive oil into a pan and heat. Add finely chopped onions and saute. Add diced fish, octopus and shrimps into the pan. Continue sauteing until tender. Add sieved raisins and rice and saute for 5-6 more minutes. Add the hot water and the salt like in classic pilaf. When it comes to boiling turn down the heat. Simmer until the liquid is absorbed. Sprinkle the pepper and chopped scallions just before taking off the heat. Add a small cup of white wine if you like. Let stand for 10-15 minutes and serve.



DÖŞ DOLMASI

STUFFED GOAT BREAST



Kaburga dolması ve surha/sura olarak da bilinen döş dolması, evlerde eskiden Kurban Bayramı, Hıdrellez, düğün gibi önemli günlerde yapılan geleneksel et yemeklerinden biridir. Günümüzde daha çok çarşı mutfağı kapsamında belli lokanta ve restoranlar tarafından taş fırınlarda yapılan ve talep gören tatlardandır.

Malzemeler:

-1 adet oğlak döşü/ön kolu. Oğlağın tercih edileni, bir yaşında ve 10-15 kg. ağırlığında olanıdır.

İç malzemesi:

- İç yağ/gömlek yağı (Bağırsakları saran yağ)

- Yarım ya da 1 adet oğlak ciğeri ya da 250 gr.

kuşbaşı et.

- 250 gr. kadar pirinç

- 1 adet kuru soğan

-Karabiber, tuz.

-Su

Sos malzemesi:

- 1-2 yemek kaşığı tereyağı - 1 yemek kaşığı salça

- 1 yemek kaşığı yoğurt - 1 tatlı kaşığı karabiber -

1-2 adet domates, biber (döşün yanında pişirmek için)

Yapılışı:

Döş, kasaptan hazır olarak alınır ya da evde kesilen oğlaktan çıkarılır. Döş temin edildikten sonra iç malzemesi hazırlanır. Soğan ve ciğer doğranır, pirinç yıkanır, süzülür. Ocağa alınan bir tavada iç yağ eritilir. Yağda önce soğan sonra ciğer, ciğerin ardından da pirinç kavrulur. Genelde susuz kavruktan sonra çok az sıcak su da ilave edilebilmektedir. Kavruktan sonra iç malzeme, döşün içine fazla sıkışık olmayacak şekilde doldurulur.

Doldurma işlemi tamamlandıktan sonra döşün, açık kısmı iğneyle dikilip kapatılarak, sığabileceği büyüklükte bir tencereye yerleştirilir. Döşün üzerine çıkmayacak şekilde az sıcak su eklenir. Karabiber ve tuz serpilir. Tencerenin üstü kapatıldıktan sonra ocakta ya da taş fırında 2,5-3 saat kadar haşlanır. Haşlanınca ocaktan alınır, biraz dinlendirilir. Sonra toprak bir kap içine aktarılır. Servis edileceği zaman tereyağı, salça, yoğurt ve karabiberle sos hazırlanır. Bu sos dolmanın üzerine sürülür. Dolmanın üzerine, birkaç parça tereyağı atılır, etrafına, doğranmış domates ve bütün biberler dizilir. Bu sefer üzeri açık olarak tekrar fırına verilir. Üzeri kızarıncaya kadar çıkarılır. Kızartma işlemi, tavada yağ eritmek suretiyle ocakta da yapılabilmektedir.

Servis ederken yanında, evlerde mevsim salatası, restoranlarda haşlama ya da kızarmış patates verilir.

Döş dolması yapımıyla ilgili yukarıda verilen tariften biraz farklı olan Marmaris'teki bir uygulamada döş, içine zeytinyağı ve bal sürülerek bir gün dinlendirilir. İç malzemeye, tarçın, kuşüzümü, karabiber ve kimyon eklenir. Sos olarak da zeytinyağı ve salça kullanılır.

Stuffed goat breast, also locally known as surha/sura is a traditional meat dish cooked on special days like Sacrifice Feast, Hıdrellez and weddings. Today it is usually cooked in brick ovens in certain restaurants. -1 goat breast. 10-15 kg, 1 year- old goat is preferred.

Stuffing:

- Tallow (Fat surrounding intestines)

- ½ or 1 goat liver or 250 gr meat chopped in small pieces

- 250 gr. rice

-1 onion

-Pepper, salt

-Water

Sauce:

- 1-2 tablespoons butter

- 1 tablespoon tomato paste

- 1 tablespoon yoghurt

- 1 dessertspoon pepper

- 1-2 tomatoes, green pepper (for cooking with breast)

Directions:

Goat breast is bought from the butcher's or taken out of the cut animal. Then stuffing is prepared. Chop the onion and the liver. Wash the rice, rinse and sieve. Melt the tallow in a pan. First put the onion and saute. Stir the liver in. Finally add the rice and continue sauteing. Usually a little hot water is added into sauteed rice.

Fill the breast with the stuffing. Do not overfill. Then stitch it with a needle and place it into a large pan. Fill the pan with hot water but not higher than the level of the breast. Sprinkle salt and pepper. Cover the lid and boil on cooktop or in a brickoven for 2.5-3 hours. Take off the heat and set aside to cool. Transfer to a earthenware.

Prepare sauce with butter, tomato paste, yoghurt and pepper. Coat the stuffed meat with this sauce. Put a few pieces of butter on it. Place sliced tomatoes and whole green peppers around it. Put into oven uncovered. Cook until the top side fried. You can also fry in melted butter.

This dish is served with salads at home and with boiled or fried potato in restaurants.

In Marmaris it is cooked with a different method.

Inside of meat is marinated with olive oil and honey for a day. Cinnamon, raisins, pepper and cumin are added into stuffing. Olive oil and tomato paste are used as sauce.



EKŞİLİ BALIK

FISH WITH LEMON SAUCE



25-30'



Bazı yiyeceklerin tüketiminde yaygın olarak kabul görmüş pişirme yöntemleri vardır. Balık için genelde tercih edilen yöntem ızgara, tava ve buğulamadır. Bunların dışında, elde kalan balığı farklı şekilde değerlendirmek, çoğaltmak ya da zaten ekşili yemeklerin sevildiği bir yer olarak yörenin damak tadına uyarlamak için ortaya çıkmış balık yemekleri de vardır. Ekşili balık bunlardan biridir. Datça tarafında "balık celplemesi" olarak adlandırılır. Sokkan, mercan, hanoz, mağlaç gibi balıklardan yapılır.

Malzemeler:

- 1 adet mercan
- 3-4 diş taze/kuru sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz, karabiber
- ½ çay bardağı kızartmak için sıvıyağ
- ½ limon

Yapılışı:

Balıklar temizlenir, tuzlanır, tuzu alması için yarım saat kadar bekletilir. Bir tavada sıvıyağ kızdırılır. Balıklar unlanmış olarak kızgın yağa atılır, hafif pişirilir, bir kaba alınır. Balığın kızartıldığı aynı yağda un kavrulur, sadece pembeleştirilecek kadar az salça ile balığın üstünü örtmeyecek miktarda su eklenir. Az pişirilmiş olarak bir kenarda bekletilen balıklar, kaynayan sosun içine alınır. Doğranmış sarımsaklar atılır.

Ekşili balık, ocağın altını kapatmadan hemen önce limon suyu eklenerek sıcak şekilde servis edilir. Üzerine, tercihe göre karabiber serpilir.

There are certain methods in the cooking of certain dishes. For the fish these are; grilling, frying and steaming. Except for these methods, in order to make use of the leftovers, there emerged some other fish meals in accordance with palate of the region where sour tastes are popular. Fish with lemon sauce is one of them. It is called 'balık celplemesi' around Datca. It can be made with weever, red sea bream, comber and mağlaç.

Ingredients:

- 1 kg red sea bream
- 3-4 cloves garlic
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon flour
- Salt, Pepper
- ½ teaglass vegetable oil (for frying)
- ½ lemon

Directions:

Clean the fish. Coat with salt. Set aside for 30 minutes. Heat the oil in a pan. Dip the fish in flour. Fry them in the heated oil lightly. Take the fish out. Add the flour into the pan you fried the fish. Saute with the tomato paste to color. Add water and boil. Put the fish back into the boiling sauce. Add the chopped garlic. Add the lemon juice and take off the heat. Season with pepper and serve.



EKSİLİ TAVUK

CHICKEN WITH LEMON SAUCE



50-55'



Eksili tavuk, yörenin sevilen tatları arasında yer alan eksili yemeklerinden biridir. Köy tavuğu ile yapılanı makbuldür. Yaygın bilinen şekli renksiz ve soğansızdır ancak Dalaman tarafında salça ve soğan ilaveli hazırlanır, mevlitlerde, düğünlerde verilir.

Malzemeler:

- 1 adet köy tavuğu
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tavuğun kendi yağı ya da tereyağı
- 3-4 kepçe tavuk suyu
- 2 adet limon
- 2-3 yemek kaşığı haşlanmış nohut
- Tuz

Yapılışı:

Tavuk haşlanır. Haşlandıktan sonra büyük parçalara ayrılır, tavada ısıtılan kendi yağında ya da tereyağında arkalı önlü kızartılır. Kızaran tavukların üzerine dövülmüş sarımsak, tavuk suyu, haşlanmış nohut eklenir, pişirmeye devam edilir. Tavuk önceden haşlanmış olduğu için iki-üç taşım kaynaması yeterlidir. Limon suyu da ilave edilip beş dakika kadar daha kaynadıktan sonra yemek servise hazır olur. İkrâm ederken üzerine karabiber serpilir.

Chicken with lemon sauce is one of the sour tastes of the region. Organic farm chicken is preferred. Is it usually cooked colorless and without onion but around Dalaman, tomato paste and onion are added too. And this meal is served in mawlıds and weddings.

Ingredients:

- 1 organic farm chicken
- 1 whole head of garlic, minced
- 1 tablespoon chicken fat or butter
- 3-4 ladle chicken broth
- 2 lemons
- 2-3 tablespoons chickpeas, simmered
- Salt

Directions:

Boil the chicken. Cut into rough pieces. Fry the chicken with its own fat or in melted butter until both sides are brown. Add the minced garlic, chicken broth, and chickpeas. As the chicken is already cooked, 5-10 more minutes are enough. Add the lemon juice. Boil for 5 more minutes and take off the heat. . Season with pepper and serve.



KARAVİLE (SALYANGOZ) YEMEĞİ

SNAIL STEW



Karaville yemeği, sonbaharda ilk yağmurdan hemen sonra bahçe ve duvar kenarlarından toplanan salyangozlarla yapılan Datça tarafına ait bir yemektir.

Malzemeler:

- 500 gr salyangoz
- 1,5 baş kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet domates
- Taze etli biber (tercihe göre acı olabilir)
- ½ demet maydanoz
- Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1-2 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz
- Su

Yapılışı:

Salyangozlar toplandıktan sonra içinde sıvı varsa aksın diye sepette ya da poşette bir gece bekletilir. Ertesi gün kaynar suya atılarak en az üç kez kaynatılıp, suyu dökülür. Suyu durulduktan sonra çıkarılır, süzülür.

Ayrı bir tencerede zeytinyağı ısıtılır. Soğan doğranır, sararana kadar kavrulur. Salça, biber, domates ve toz kırmızı biber eklenir. Onlar da kavrulunca salyangozlar ilave edilir. 5-6 dakika daha kavrulur. Üstüne maydanoz, karabiber, limon suyu, tuz ve üstünü iki parmak geçecek seviyede su eklenir. Yarım saat kadar sonra yemek hazır olur.

Servisi, sıcak yapılır. Yerken salyangozun iç kısmı kürdanla çıkarılır, kabukları atılır. Bu yemek hem ana yemek hem de meze olarak tüketilir.

Snail stew is made with the snails which appear after the first rain of autumn in the yards and wall edges. It originates from Datça region.

Ingredients:

- 500 gr snails
- 1,5 onions
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tomatoes
- Fresh thick-walled peppers (might be chilli)
- ½ bunch parsley
- Olive oil
- 1 tablespoon ground paprika
- 1 dessertspoon pepper
- 1-2 tablespoon lemon juice
- Salt
- Water

Directions:

Pick the snails and place them into a basket or a bag in case there is liquid in it. In this way liquid can drain off. The next day put them into boiling water. Boil for some time and then drain the water off. Apply this procedure for three times until the water is clean.

In a seperate pan, heat the olive oil. Chop the onions finely and saute until brown. Add tomato paste, peppers, tomato and ground paprika. Add the snails. Continue sauteing for 5-6 minutes. Fill the pan with water covering the snails. Add the chopped parsley, pepper, lemon juice and salt. Simmer for 30 minutes. Serve hot. Use a toothpick to take the snail out of its shell while eating. This dish is both an appetizer and main course.



KEFAL DOLMASI

STUFFED GREY MULLET



Kefal dolması, kefal balığı ve pirinç ile yapılan hem ev mutfağında hem de çarşı mutfağında yer alan geleneksel bir yemektir. Kefal dışında, çupra gibi diğer büyük balıklarla da yapılan bu yemeğin bir başka adlandırması, balık pirinçlemesidir.

Malzemeler:

- Kefal (1 kg.lık 1 adet)
- Pirinç (2 su bardağı)
- Kuru soğan (1 adet)
- Maydanoz (1 demet)
- Dereotu, nane (4-5 dal)
- Karabiber (1 çay kaşığı)
- Zeytinyağı
- Tuz
- Su
- Tercihe göre limon (1 adet)
- Tercihe göre defne yaprağı (3-4 adet)

Yapılışı:

Dolmanın pirinci bir saat kadar önceden ıslatılır. Ocağa alınan bir tavada ısıtılan zeytinyağında önce doğranmış soğan sararana kadar sonra da ıslatılmış pirinç eklenerek kavrulur. Pirinç kavrulurken ayrı bir tavada ısıtılan yağda ise kefal hafif şekilde kızartmaya alınır.

Pirinç ve balık hazır olunca, bir fırın kabı yağlanır. Balık, kaba alınır. Pirinç, kefalın içine ve üzerine doldurulur. Üzerini çok geçmeyecek şekilde sıcak su dökülür, tercihe göre limon sıkılır, 2-3 yaprak defne konur ve fırına verilir. Doğranmış dereotu, nane ve maydanoz baştan ya da fırından çıkınca eklenir. Karabiber serpilir. Yarım saatlik bir sürede kefal dolması hazırdır.

Servisi, sıcak yapılır. Kaya kuruğu, deniz börülcesi gibi mevsim salataları ile ikram edilir.

Stuffed grey mullet is a traditional dish cooked with grey mullet and rice. It is cooked both homes and restaurants. Except for grey mullets, bream may be used and it is also known as 'fish with rice'.

Ingredients:

- 1kg grey mullet
- 2 cups rice
- 1 Onion
- A bunch of parsley
- Dill, mint
- 1 teaspoon pepper
- Olive oil
- Salt
- Water
- 1 Lemon (optional)
- 3-4 bay leaves (optional)

Directions:

Soak the rice of the stuffing for an hour. Heat the oil in a frying pan and saute the finely chopped onions until brown. Add drained rice and saute. In a separate pan fry the grey mullet slightly.

When the rice and fish are ready, soak a baking sheet with oil. Put the fish into it. Stuff the rice inside and on the grey mullet. Pour water in the level of the fish. Squeeze lemon (optional). Add bay leaves and place the tray in the oven. Add chopped dill, mint and parsley before baking or afterwards. Season with pepper. Cook for 30 minutes.

Serve hot along with seasonal salads like stonecrop or sea beans.



KEŞKEK

WHEAT STEW WITH MEAT



60'



Keşkek, düğün, sünnet, askere uğurlama, şenlik, cenaze ve mevlit gibi günlerde yapılan bir özel gün yemeğidir. Düğünlerde, aççıya bahşiş verilmeden keşkek kazanının kapağı bile açılmaz. Yörenin bu vazgeçilmez lezzeti, bazı esnaf lokantalarında haftanın belli günlerinde sunulan yemek seçenekleri arasına da girmiştir.

Malzemeler:

- 1 kg keşkeklik buğday
- 1 kg dana, oğlak ya da tavuk eti
- Tuz
- Su

Sos için:

- 2-3 yemek kaşığı tereyağı ya da zeytinyağı
- 1-2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1-2 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı:

Keşkeklik buğday bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün ocağa alınan bir tencerede kaynayan sıcak suyun içine aktarılır, taneler görünmeyecek şekilde yumuşayana kadar kaynatılır. Keşkek bu şekilde sade piştikten sonra üzerine sos ekleyerek yapılabilmeyle birlikte genelde içine haşlanmış, kemiklerinden sıyrılmış ve elde didilmiş olan etler ilave edilerek yapılır. Haşlanmış buğdaya et ilave edildikten sonra tahta kaşık yardımıyla dövülerek (ki gelenekte buna depme denir) ya da günümüzde mikserle karıştırılarak iyice özleşmesi sağlanır. Akışkan bir kıvamda geldiği zaman da keşkek hazır demektir. Farklı bazı uygulamalar, tencerede önce tereyağı ve zeytinyağının kızdırılması sonra suyun ve buğdayın eklenmesi, etlerin de buğday ile birlikte pişirilmesi şeklindedir. Günümüzde hazır alınan keşkeklik buğday, eskiden güç gerektiren bir iş olduğu için erkekler tarafından tokmakla dibekte dövülerek hazırlanır, sonra keşkek tahtası denilen, ucu dikdörtgen ve kalın, sapı uzun bir sopa ile eze eze pişirilmiştir. Keşkek, sıcak ikram edilir. Servis ederken üzerine kızdırılmış tereyağı ile hazırlanan toz kırmızı biberli karışım gezdirilir. Toplu yemeklerde her sofraya verilir.

Keşkek is a sort of ceremonial dish which is cooked in weddings, circumcision feasts, soldier's farewells, festivals, funerals and mawlids. In the weddings chefs don not open the lid without getting tip. This special dish is also served in some restaurants on certain days of the week.

Ingredients:

- 1 kg wheatberry
- 1 kg beef, goat's meat or chicken
- Salt
- Water

Sauce:

- 2-3 tablespoons butter or olive oil
- 1-2 tablespoons ground paprika
- 1-2 dessertspoons pepper

Directions:

Soak the wheatberries overnight. Boil the water in a large pan and add the wheat into the boiling water. Cook until it melts. (You can just add the sauce on it and serve but usually cooked and boneless meat or chicken pieces are added) Add the meat into boiled wheat and start pounding with a wooden spoon (this style is called 'depme') or mix it with a blender until the wheatberries are crushed and mixed in with the chicken shreds. Once it gets smooth and creamy, it is ready. In another method, first butter and olive oil is heated then water and wheatberries and finally meat is added and cooked with other ingredients. Today prepared wheatberries can be found in groceries but in the past -as the work requires power- men used to pound the wheatberries in a mortar and cook it with a keşkek spoon that is a long and thick wooden spoon with a rectangular tip. Keşkek is served hot. In a separate pan, prepare the sauce with the butter and the spice. Pour it over before serving.



MUĞLA KÖFTESİ

MUGLA MINCE MEAT PATTIES



25-30'



Muğla Köftesi, çarşı yemekleri arasında yer alan ve köfteci ya da köfteci dükkânı olarak adlandırılan belli esnaf lokantalarında yapılarak öğle yemeği için sunulan seçeneklerden biridir.

Malzemeler:

- 500 gr dana kıyması (kıyma genelde dananın kaburga ve ön kol etinden elde edilir)
- 150-200 gr kadar iç yağ (eskiden kuyruk yağı kullanılıyormuş)
- 1 tatlı kaşığı kadar tuz
- Kimyon ve karabiber

Yapılışı:

Kıyma kasaptan alınırken, iç yağ ile birlikte makinede iki kere çektilir. Uygun bir kap içersinde tuz eklenerek yoğrulur. Kıymanın özelliği yağlı olması, harcin özelliği, kıymanın içine tuzdan başka bir malzeme eklenmemesidir. Yoğurma işlemi biten kıyma, 10-15 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen kıymadan cevizden biraz daha büyük olacak ebatta parçalar koparılır. Bu parçalar, elde yuvarlanıp yassıltmak suretiyle köfteye dönüştürülür. Köfteler çiğ olarak bekletilir, yeneceği zaman pişirilir. Köfteler kömürlü mangalda pişirilir. Köfteleri pişirmeye geçmeden önce biraz eğimli olacak şekilde mangala yerleştirilen ızgaranın üstü, altı yakılıp da ısınmaya başladığı zaman iç yağ ile yağlanır. Burada amaç köftelerin yapışmasını ve yanmasını önlemektir. Köfteler, yağlanan ve ısınan ızgaranın üstüne köfteler dizilir, hafif ateşte olmak koşulu ile alt-üst edilerek pişirilir. Servis edilirken köftelerin üzerine kimyon ve karabiber serpilir. Yanında, köfte yağına bastırılmış ekmek, maydanoz ilaveli soğan salatası, ızgarada pişirilmiş domates ve mevsime göre kuru ya da taze sivri biber ikram edilir. Çarşı mutfağı kapsamında adı geçen bir başka köfte çeşidi ise Muğla Köftesine göre daha az yağ ve bir kg. kıyma için iki dilim olacak şekilde kıymasına bayat ekmek katılarak hazırlanan Milas Köftesidir.

Muğla mince meat patties are among the alternatives for lunch in the local dining halls also known as grill restaurants.

Ingredients:

- 500 gr ground beef (usually from ribs or brisket)
- 150-200 gr suet (it used to be tail fat in the past)
- 1 dessertspoon salt
- Cumin and pepper

Directions:

Get the butcher to mince the meat twice together with its own suet. Put the meat in a large bowl. Add salt and knead. In this recipe, the meat needs to be fatty and there shouldn't be any other ingredient except for salt. After kneading set aside for 10-15 minutes. Make walnut (maybe a bit larger) size meat patties and flatten them. Grill and serve.

Patties are grilled in barbecue. Before cooking place the grill in leaning position, grease the grill with suet when it starts to heat. This procedure is applied so that patties do not stick onto the grill and burn. Then put the patties on the grill and cook both sides in medium heat.

Sprinkle cumin and pepper before serving. Serve with bread pressed into patties' oil, onion salad with parsley, grilled tomato or long green peppers. Another common dish of local restaurants which is very similar to Mugla mince meat patties is 'Milas mince meat patties'. It contains less fat and 2 slices of stale white bread is added for every kilo.



MUMBAR DOLMASI

STUFFED INTESTINES



2-2,5"



Karın mumbar olarak da adlandırılan mumbar dolması, Kurban Bayramlarında ya da adak yapıldığında pişirilen, yanında salata ve yayık ayranı ile ev sofralarında yer alan geleneksel bir yemektir. Günümüzde gelenekteki yeri zayıflamıştır ancak bazı lokantalarda talebe göre yapılmakta ve tandır, döş dolması gibi ana yemeklerden önce ara sıcak bir yemek olarak sunulmaktadır.

Malzemeler:

- 2-3 adet oğlak bağırsağı. (Makbul olanı, ince bağırsaktır. Bunun dışındakiler karın mumbar değil sadece bağırsak dolması olarak adlandırılır. Bağırsağın kullanılan kısmı, işkembeye kadar olan bölümdür. Bu da aşağı yukarı 30-40 cm.lik bir uzunluğu içerir.)
- 150-200 gr. pirinç ya da pirinç ve bulgur karışımı.
- 50 gr. kadar haşlanmış nohut
- 1 baş kuru soğan
- 50 gr. kadar tereyağı
- Pul biber, karabiber, kimyon, tuz
- 1 adet limon

Yapılışı:

Mumbar dolmasına başlamadan önce bağırsak temizliği yapılır. Bağırsak, yarım saat kadar kireçli suda, yarım saat kadar da sirkeli ve tuzlu ılık suda bekletilir. Sonra içi ve dışı bol suyla iyice yıkanır. Süzülüp tepsiye alınır. İç harcı için bir tavada tereyağı eritilir. Soğan ikiye bölünür, yarısı küçük küçük doğranarak tereyağında kavrulur. Üstüne yıkanmış pirinç eklenir, 5-6 dakika daha kavurmaya devam edilir. Ocağın altı kapatılır. Harca nohut, pul biber, karabiber, kimyon ve tuz katılır. Harç biraz

soğuduktan sonra elle basarak ayarlı şekilde bağırsağa depilir. Bu işlem sırasında bağırsağın yağlı olan dış kısmı içe, içi de dışa döndürülür. Böylece bağırsağın iç kısmındaki yağın, harca lezzet katması sağlanmış olur. Bağırsakların tamamı doldurulduktan sonra tekrar yarım ya da bir saat kadar tuzlu ve sirkeli sıcak suda bekletilir. Süzgeçten geçirilip, pişirileceği kaba alınır. Üzerine, üstünü örtecek kadar sıcak su, yarım ay şeklinde doğranmış soğan, limon dilimleri, tuz ve karabiber eklenir. Kabın üzeri kapatılır ve fırına verilir ya da ocakta haşlanır. Tencere kapatma işlemi önceleri hamurla yapılırken günümüzde alüminyum folyo kullanılmaktadır. Mumbar, 1,5-2 saat sonra pirinçler şişerek piştiğini belli edince fırından çıkarılır. Biraz dinlendirilir. Üzerine tereyağı parçaları atılıp tekrar fırına verilerek kızarması sağlanır. Bu sefer fırında 5-6 dakika kalması yeterlidir. Kızartma işlemi fırın yerine ocakta tavada da yapılabilir. Mumbar dolması, isteğe ve yapan kişiye göre sade ya da soslu olur. Sosu; tereyağı, salça, kekik, karabiber, kimyon ve kendi suyuyla ya da tereyağı, yoğurt, salça ve karabiber ile hazırlanır. Eğer soslu yapılacaksa, hazırlanan sos, fırına vermeden önce mumbarın üzerine sürülür. Servis edilirken yanına limon dilimleri konur.

Mumbar, also known as stomach mumbar, is made during the feast of sacrifice and in the days of offering. This traditional dish is usually served with a salad and buttermilk. Although this tradition is weakened, some restaurants make it upon request. They serve it as a savoury appetizer before main dishes like tandoor kebab and stuffed breast.

Ingredients:

- 2-3 Goat's intestines. (Small intestines are preferred. The others are just stuffed intestines, not stomach mumbar. The edible part of the intestines extends to tripe. The length of this part is 30-40 cm.)
- 150-200 gr. rice or mixture of rice and bulgur.
- 50 gr. chickpeas, simmered
- 1 onion
- 50 gr. butter
- Ground paprika, pepper, cumin, salt
- 1 lemon

Directions:

Wash the intestines thoroughly. Soak into hard water for 30 minutes and then into water with vinegar and salt. Wash the intestines inside out. Sieve and put them into a tray. For the stuffing, melt the butter in a pan. Cut the

onion into two. Chop one half finely and saute with the melted butter. Add the washed and rinsed rice and continue sauteing for 5-6 minutes. Take off the heat. Add chickpeas, paprika, pepper, cumin and salt into the stuffing. Leave aside to cool. Then, fill the mumbar with the mixture by pushing it inside. While doing this, turn the intestines inside out so that fatty outer side will make the stuffing more tasty. Once the filling is done, soak it in hot water. Add salt and vinegar. Wait 30 to 60 minutes. Sieve and put it into a deep saucepan. Cover with hot water. Slice the other half of the onion and put them into it. Add lemon slices, salt and pepper. Close the lid. Put it into oven or stew onto heat. Pan used to be covered by dough but today it is usually done with aluminium foil. Cook the mumbar for 1.5-2 hours. When the rice is cooked take it out of the oven. Put pieces of butter on and put back to oven and bake for 5-6 more minutes. (You can also fry it in a pan) Mumbar is optionally served with or without sauce. Sauce is prepared either with butter, tomato paste, tyme, cumin, pepper and its own suet or butter, yoghurt, tomato paste and pepper. Sauce is poured before baking. Serve with lemon slices.



OĞLAK YAHNİ

GOAT STEW



50-55'



Oğlak yahnisi, soğan ve nohutla birlikte salçalı yapılan, sulu bir et yemeğidir. Hem ev mutfağında hem de çarşı mutfağında yer alır. Oğlak yerine dana ve kuzu eti de kullanılır.

Malzemeler:

- 1,5 kg. kemikli oğlak eti
- 500 gr. arpacık soğan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Su

Yapılışı:

Etler iri parçalar halinde doğranır, ocağa alınan bir tencerede suyunu bırakıp-çekene kadar pişirilir. Suyunu çekince, zeytinyağı konur, biraz da yağda kavrulur. Salça ve kırmızı toz biber de eklenip kavrulduktan sonra üzerini kapatacak seviyede sıcak su ilave edilir, kaynamaya bırakılır. Kaynayana kadar ateş harlı olmalıdır. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alınır. Kaynayan yemeğe önce arpacık soğanlar sonra haşlanmış nohut ilave edilir. Yemeği karıştırırken, soğanların bütünlüğünü bozmamaya dikkat edilir. Gerekirse yeniden sıcak su eklenir. İndirmeye yakın tuz atılır, bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır. Servis ederken üzerine, tercihe göre karabiber serpilir. Yanında pilav iyi gider.

Goat stew is a meat dish cooked with tomato paste, onions and chickpeas. It is both made at homes and in the local restaurants. Lamb and beef may also be used instead of goat.

Ingredients:

- 1,5 kg. goat meat with bones
- 500 gr. shallots
- 1 cup simmered chickpeas
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 tablespoon ground paprika
- 1/2 cup olive oil
- Salt
- Water

Directions:

Cut the meat into medium dice, cook them in a pan until it releases water and absorbs it back. Add the olive oil and saute. Continue sauting with tomato paste and ground paprika. Cover with hot water. Increase heat. When it comes to boiling, lower the heat. Add shallots and then chickpeas. When stirring, be careful not to split shallots. Add some more water if needed. Before taking off the heat, add salt and boil for 4-5 minutes. Season with pepper (optional) and serve. This dish goes well with pilaf.



SAKIZDIRIK KÖFTESİ

MEAT PATTIES ON MASTIC SKEWERS



20'



Sakızdırık köftesi, köftelik kıymanın, sakız ağacının dalından kırılan çubukların kabuklarını sıyırmak suretiyle hazırlanan çöp şişlere geçirilerek pişirilmesi itibarıyla bu ismi almış bir köfte çeşididir.

Malzemeler:

- 500 gr. satır kıyması
- 250-300 gr. kuyruk yağı
- Sakız ağacından çöp şişler
- Kimyon
- Tuz

Yapılışı:

Kasaptan alınan et ve kuyruk yağı satırla doğranarak kıyma yapılır. Kıyma, içine tuz ve kimyon katılıp iyice yoğrulur. Sonra çöp şişlere, çok kalın olmayacak şekilde elle sıkıştırarak sarılır. Çubuğun etrafında düşmeden tutunması için kıymanın içine kuyruk yağı mutlaka eklenmiş olmalıdır. Bütün şişler bittikten sonra odun kömürlü ızgarada, ağır ateşte olmak koşulu ile alt-üst edilerek pişirilir. 8-10 dakika içinde pişen bu köfte, sakız ağacının kendine özgü olan aroması nedeniyle ayrı bir lezzete sahip olur. Servisi, sıcak yapılır. Yanında salata, közlenmiş biber, domates ve soğan iyi gider.

'Sakızdırık köftesi' is a kind of mince meat patties which is grilled around mastic skewers supplied from mastic trees. The name of the dish comes from Turkish word for mastic, 'sakız'.

Ingredients:

- 500 gr. chopped meat
- 250-300 gr. tail fat
- Mastic skewers
- Cumin
- Salt

Directions:

Chop the meat finely with a chopper to make mince. Knead the mince with salt and cumin. Flat the mixture around skewers. (not very thick) Tail fat should definitely be added so that it won't fall apart from skewers. Grill it in a barbecue, over low flames until both sides are done. Cook for 8-10 minutes. Thanks to flavour of mastic skewers this dish has a unique taste. Serve hot. Goes well with salad, grilled pepper, tomato and onion.



SULU KEBAP

KEBAB SOUP



7-8"



Kebap çorbası, kahvaltılık kebabı ya da Muğla Kebabı ve Ula Kebabı gibi yapıldığı yere göre isim verilen sulu kebab, bir çeşit etli çorbadır. Önceden kışları evlerde pişirilebilen çorbalardan biri iken günümüzde genelde çarşı mutfağı kapsamında küçük ve belli esnaf lokantaları tarafından ekmek fırınlarında yapılmaktadır. Sulu kebab hem bu tada alışık olanlar tarafından hem de işe gitmek için evden çıkanlar tarafından işe başlamadan önce sabah kahvaltısı olarak sevilen ve tercih edilen bir kebaptır.

Malzemeler:

- 3-3,5 kg. oğlak eti (İsteğe bağlı olarak kuzu ve dana etiyle de yapılabilir.)
- 500 gr. iç yağ/böbrek yağı
- Su

Yapılışı:

Et ve iç yağ iri parçalar halinde doğranır. Isıya dayanıklı derin bir tepsinin tabanına önce yağ parçalarından birazı, yağın üstüne etler, etlerin üstüne de iç yağının kalanı döşenir. Tepsi bu şekilde fırına verilir, etler kızarana kadar bir-bir buçuk saat pişirilir. Etin kızarması, lezzeti açısından önemlidir. Et fırından çıkarıldıktan sonra yarım ya da bir saat dinlendirilir. Etin üstüne, aynı tepside ya da toprak bir tencereye alınarak bolca su eklenir ve tekrar fırına verilir. Kebabın fırına verilmesi akşamüzeri, fırından çıkarılması da sabaha doğru ekmeklerin fırına atılmaya başladığı 04.00-04.30 saatleridir. Fırında yedi-sekiz saat pişen etler, hamur gibi yumuşacık olur. Servisi, sabah saat 05.30-06.00 sıralarında başlar, saat 10.00-11.00 gibi de biter. Sulu kebab, yanında karabiber, limon ve mevsime göre kuru ya da taze sivri biber ile ikram edilir.

Kebab soup is a type of meat soup also known as breakfast kebab. It is also called Muğla Kebab and Ula Kebab. It used to be a winter soup but today it is generally cooked in local bakeries by some local dining halls. Kebab soup is popular among people of Mugla. It is usually eaten as breakfast especially by those leaving home for work.

Ingredients:

- 3-3,5 kg. goat meat (Lamb or beef may be used)
- 500 gr. suet
- Water

Ingredients:

Cut the meat and suet into medium dice. In a deep tray, place half of the pieces of suet. Then spread the meat and put the rest of the suet on top. Put the tray into the oven and bake for 1-1,5 hours until the meat is roasted. Roasting is essential for the expected taste. Leave the meat aside for 30 to 60 minutes. Add plenty of water onto the meat and put the tray back to oven. In bakeries, baking lasts from afternoon to 4:00- 4:30 a.m. until bakers start to make morning bread. Meat that is cooked for 7-8 hours becomes as soft as dough. Kebab soup service starts at about 5:30-06,00 and finishes at 10:00-11:00. It is served with pepper, lemon and depending on the season with fresh or dried green peppers.



TANDIR

TANDOOR



Tandır, bir oğlağın dös dolması yapmak için kullanılan dös kısmından geriye kalan kısmı ile diğer bölümlerini değerlendirmeye yarayan et yemeği seçeneklerinden biridir. Biraz daha sulu olmakla birlikte aynı dös dolması gibi soslanır, taş fırında pişirilir ve kızartılır.

Malzemeler:

-Döşün alt bölümü, but, incik ve bel bölgesinde yer alan böbrek yatağından oluşan oğlak eti.
-Karabiber, tuz

Sos malzemesi:

- 2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber, kekik.
- Yanında pişirmek için domates, biber.

Yapılışı:

Et, 350-400 gr.lık parçalar halinde doğranır. Pişirileceği tencereye doldurulur. Etin üzerine çıkacak şekilde sıcak su eklenir. Karabiber ve tuz serpilir. Tencere üstü kapalı olarak taş fırına ya da kuyuya (tandır) konur. 2,5-3 saat içinde pişen et, fırından ya da kuyudan çıkarıldıktan sonra biraz dinlendirilir ve ısıya dayanıklı toprak tabaklara alınır. Servis edileceği zaman etin üzerine, tereyağında kavrulmuş salça ve yoğurt karışımı ile karabiber ve kekikten oluşan sos sürülür ve tereyağı eklenir. Soslanan et, yanında domates ve biber ile birlikte tekrar fırına verilerek kızarması sağlanır. İkram ederken tandırın yanında iç pilav ve patates verilir.

Tandoor is a meat dish that is made to use the leftovers from stuffed breast and some other parts of goat. It is more juicy than stuffed breast but sauced just like it. It is cooked in a clay oven and roasted.

Ingredients:

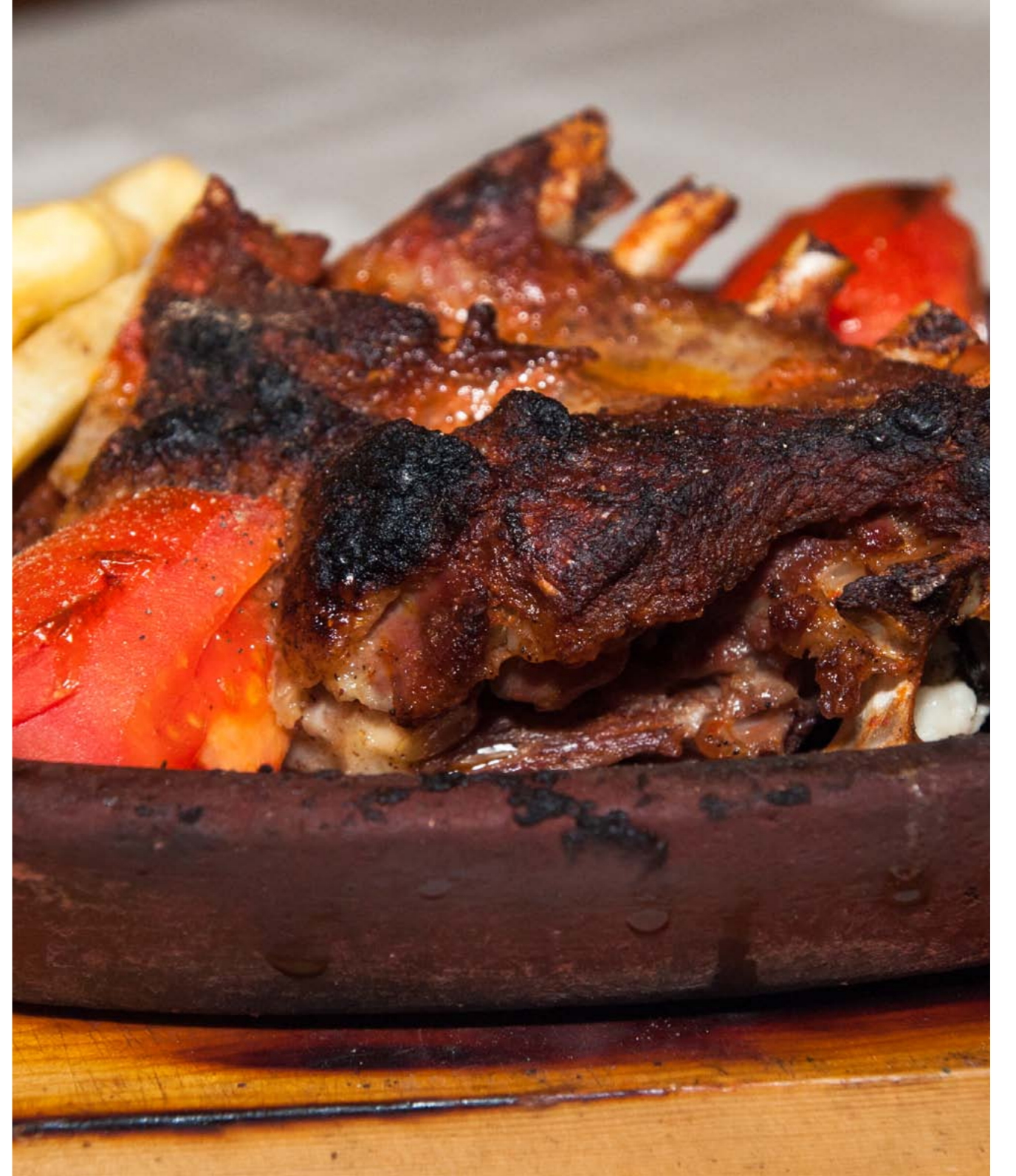
-Lower part of breast, foreshank , loin meat (goat)
-Pepper,salt

Sauce:

- 2 tablespoons tomato paste
- 2 tablespoons yoghurt
- 1 tablespoon butter
- Pepper, tyme
- Tomatoes, pepper

Directions:

Cut the meat into pieces of 350-400gr. Put them into a deep pan. Cover the meat with hot water. Sprinkle pepper and salt. Close the lid and bake into a clay oven or tandoor for 2,5-3 hours. Leave aside for some time and put it into heat-resisting earthenware pots.. In a pan saute butter, tomato paste and yoghurt. Season with pepper and tyme. Coat the meat with this sauce and spread butter on it. Place it back into oven and roast. Serve with seasoned rice and potatoes.



TAVUK DOLMASI

STUFFED CHICKEN



Tavuk dolması, misafire ikram etmek, yılbaşı gibi belli günlerde ya da düğünün gelin alma aşamasında kız evi tarafından kızın ardından göndermek üzere hazırlanan bir tavuk yemeğidir. Özelliği, köy tavuğu ile yapılmasıdır.

Malzemeler:

- 1 adet köy tavuğu

İç malzemesi:

- 200 gr. tavuk ciğeri. (Taşlığı ve yüreği de kullanılabilir.)

- 1 su bardağı pirinç

- 1 çay bardağı zeytinyağı

- 1 çay bardağı sıcak su

- Karabiber, kimyon, tuz.

- Tercihe göre 1 adet soğan, 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber, doğranmış maydanoz ve 1 tatlı kaşığı kuru nane eklenebilir.

Sos malzemesi:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

- 1 yemek kaşığı salça

- Tercihe göre 3-4 diş sarımsak

- ½ limon

Yapılışı:

Tavuk temizlenir, alttan göğüs kafesine doğru açılır, sakatları (ciğeri, kalbi, taşlığı) çıkarılır. Ciğeri doğranır ve bir tavada kızdırılan yağda kavrulur. Pirinç ve az da sıcak su eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Suyunu çekince ocağın altı kapatılır. Üzerine karabiber, kimyon ve tuz serpilir, karıştırılır. Farklı bir uygulama, iç pilavın ciğer, pirinç ve zeytinyağı yine olmakla birlikte kuşüzümü, çam fıstığı ve kekikle hazırlanmasıdır. Hazır olan harç, tavuğun içine doldurulur. Bu arada derin bir tencerede su kaynatılır ve doldurulan tavuk tencereye alınır, haşlamaya bırakılır. Köy tavuğu, marketten alınanlara göre daha geç pişer ki bu süre 1-1,5 saati bulabilir. Tavuğun haşlandığı suyla daha sonra pilav yapılır. Servis ederken haşlama şeklinde, haşladıktan sonra tavada ısıtılan yağda kızartılarak ya da zeytinyağı ve salçayla hazırlanan sos sürülüp 10-15 dakika fırınlanarak bütün şekilde sofraya getirilir. Ekşi sevenler için tavuğun üstüne 1-2 kaşık tavuk suyuyla karıştırılmış sarımsaklı ve ekşili sos dökülür.

Stuffed chicken is a poultry dish prepared for guests, on the new year's eve or in the weddings. In wedding ceremonies it is cooked by bride's family to be sent with the bride when she is taken from home. Especially organic farm chicken is preferred.

Ingredients:

-1 organic farm chicken

Stuffing:

- 200 gr. chicken liver. (Gizzard and heart may also be used)

- 1 cup rice

- 1 tea glass olive oil

- 1 tea glass hot water

- Pepper, cumin, salt

- Optional: 1 onion, 1 dessertspoon ground paprika, chopped parsley and 1 dessertspoon dried mint

Sauce:

- 1 tablespoon olive oil

- 1 tablespoon tomato paste

- 3-4 cloves garlic

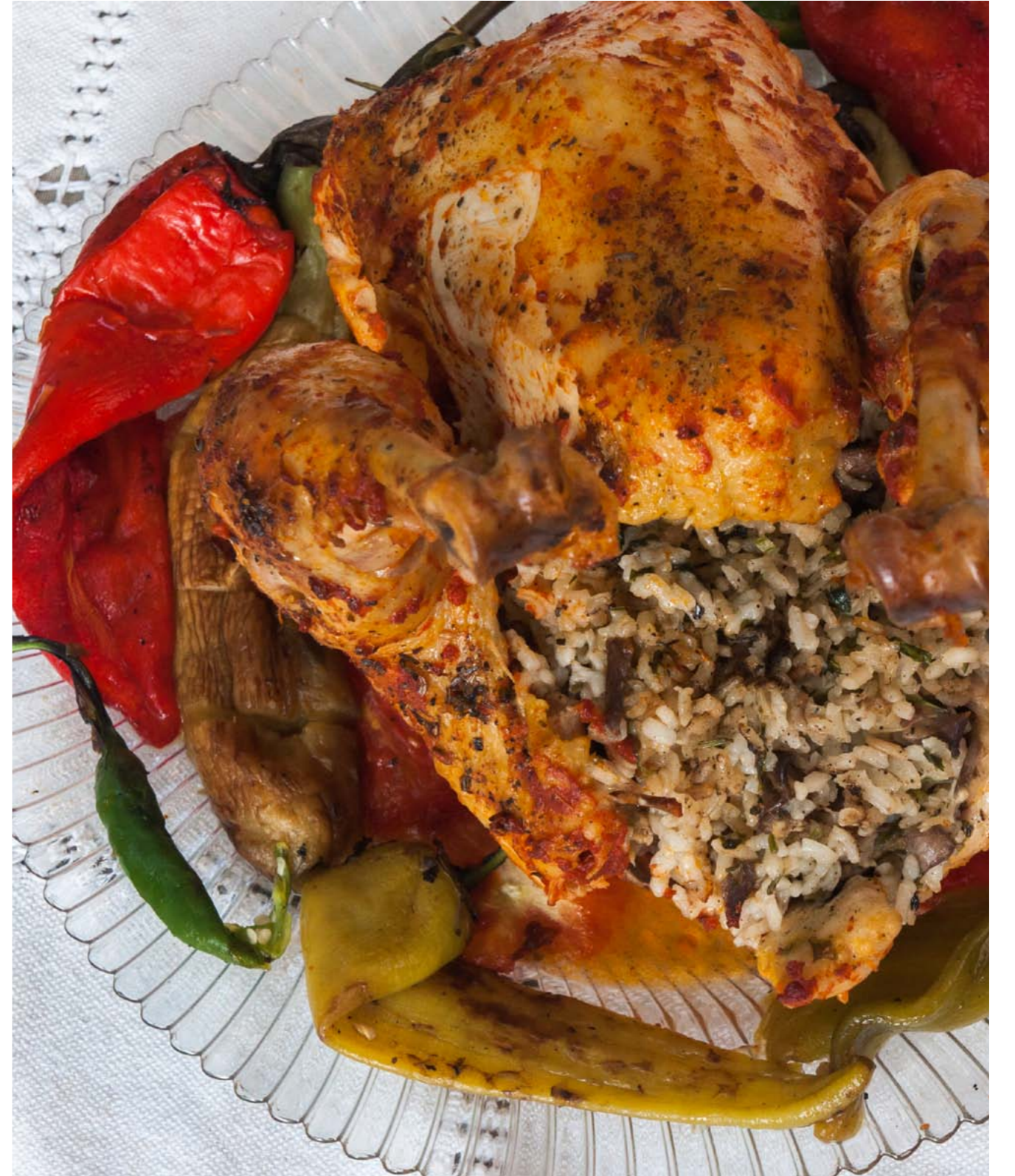
- ½ lemon

Directions:

Clean the chicken. Open the rib cage and remove the giblets (liver, heart, gizzard). Heat the oil. Chop the liver and saute into the oil. Add the rice, the hot water and continue sauteing. When water is absorbed, take it off the heat. Sprinkle pepper, cumin, salt and stir. In an another method, stuffing is prepared with liver, rice, olive oil, raisin, pine nut and tyme.

Fill the chicken with the mixture. In the meantime, fill a deep pan with water and boil. Put the chicken into the boiling water. Simmer for 1-1,5 minutes. (cooking takes much longer than grocery chicken). Keep the chicken broth to use in pilafs.

After simmering is done, either fry the whole chicken in a pan or cover the sauce prepared with olive oil and tomato paste and then bake for 10-15 minutes. For those who like sour taste, pour lemon sauce mixed with garlic and broth.



TOPAN YEMEĞİ

BULGUR MEATBALLS



30-35'



İsmi ni şekli nden alan topan, yuvarlama olarak da bilinen ve bulgur dan hazırlanan bir yemek çeşididir. Ortaca gibi bazı yerlerde önceden bilinmesine rağmen sonradan unutulmuş olsa da Yatağan ve Milas tarafında hala yapılmaktadır.

Malzemeler:

Topan malzemeleri

- 500 gr. ince bulgur
- 200-250 gr. kıyma
- 1-1,5 çay bardağı un
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet yumurta
- Karabiber, tuz

Sos malzemeleri:

- 1-1,5 yemek kaşığı salça
- 2-3 adet domates
- 5-6 dal maydanoz
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber ya da pul biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Karabiber, tuz
- Sıcak su (Yuvarlamalar içinde kaybolacak kadar bol miktarda)

Yapılışı:

Bulgur, kıyma, un, su, salça, yumurta, karabiber, tuz ve yıkanıp kuyılan maydanozlar bir kaba alınır iyice yoğrulur. Yoğurduktan sonra hamurdan küçük parçalar kopartılarak elde ya da un serpiyen bir tepside yuvarlamak suretiyle mini toplar yapılır ve bir kenarda bekletilir. Diğer tarafta soğanlar küçük küçük doğranır, ocağa alınan derin bir tencerede ısıtılan yağda kavrulur. Üstüne, salça, rendelenmiş domatesler ve toz kırmızı biber, sos pişince de sıcak su eklenir. Su iyice kaynamaya başlayınca içine daha önceden hazır edilmiş olan mini bulgur topları atılır. 10-15 dakika daha kaynatıldıktan sonra yemek hazırdır. Bu yemeğin hazırlanmasında artık unutulmuş olan farklı bir uygulama, suyuna haşlanmış nohut ilave edilmesidir. Topan yemeği sıcak ikram edilir. Tercihe göre, yerken üzerine limon sıkılabilir, baharat eklenebilir.

This bulgur dish, also known as 'yuvarlama' was named after its shape of tiny dumplings. It is used to be known in Ortaca but has long been forgotten there. However it is still cooked in Yatağan and Milas.

Ingredients:

Dumplings:

- 500 gr. fine bulgur
- 200-250 gr. ground meat
- 1-1,5 tea glass flour
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 egg
- Pepper, salt

Sauce:

- 1-1,5 tablespoon tomato paste
- 2-3 tomatoes
- 5-6 sticks parsley
- 1 onion
- 1 tablespoon ground paprika or red pepper flakes
- 1 tea glass olive oil
- Pepper, Salt
- Hot water (enough to cover the dumplings)

Directions:

Mix bulgur, ground meat, flour, water, tomato paste, egg, pepper, salt and washed parsley (chopped) into a pot and knead. Roll small pieces of mixture into tiny balls in hands. Or sprinkle some flour into a tray and do the rolling there. Set them aside. Chop onion finely. Heat the oil in a deep pan and saute the onions. Stir tomato paste, grated tomato and ground paprika in. Then add the hot water. When it comes to boiling put the dumplings in. Simmer for 10-15 minutes. They used to add chickpeas into the meal but today this tradition has been given up. Serve bulgur meatballs hot. Squeeze lemon and season with spice.



YAPRAK CİĞER

GOAT'S LIVER



Yaprak ciğer, ciğerin yaprak gibi ince kesilerek pişirilmesi nedeni ile bu ismi alan ve çarşı mutfağı kapsamında Milas, Yatağan, Menteşe, Ula gibi çeşitli yerlerde belli esnaf lokantalarında sunulan yemek seçeneklerinden biridir. Ula'daki özelliği, 07.30-10.30 saatleri arasında sabah kahvaltısı olarak servis edilmesidir.

Malzemeler:

- 300 gr. oğlak ciğeri
- 3-4 adet acı biber
- 1-2 adet domates
- 1 su bardağı sıvıyağ
- Tercihe göre karabiber
- Tercihe göre limon

Yapılışı:

Ciğer, zarı alındıktan sonra 3-4 cm. uzunlukta ve ince dilimler şeklinde kesilir. Ocağa alınan bir tavada sıvıyağ kızdırılır. Doğranan ciğerler yağa atılır. Ciğer kızarıırken bütün halde biberler de eklenir. Mevsime göre taze ya da kuru biber kullanılır. Domatesler halka şeklinde doğranır, ciğerin etrafına dizilir, alt-üst edilerek kızartılır. Domates ve biber pişirmeden de kullanılır. Yemek, 10 dakika gibi kısa bir sürede hazır olur.

Yerken, tercihe göre üzerine karabiber serpilir, limon sıkılır. Yanında soğan salatasıyla iyi gider.

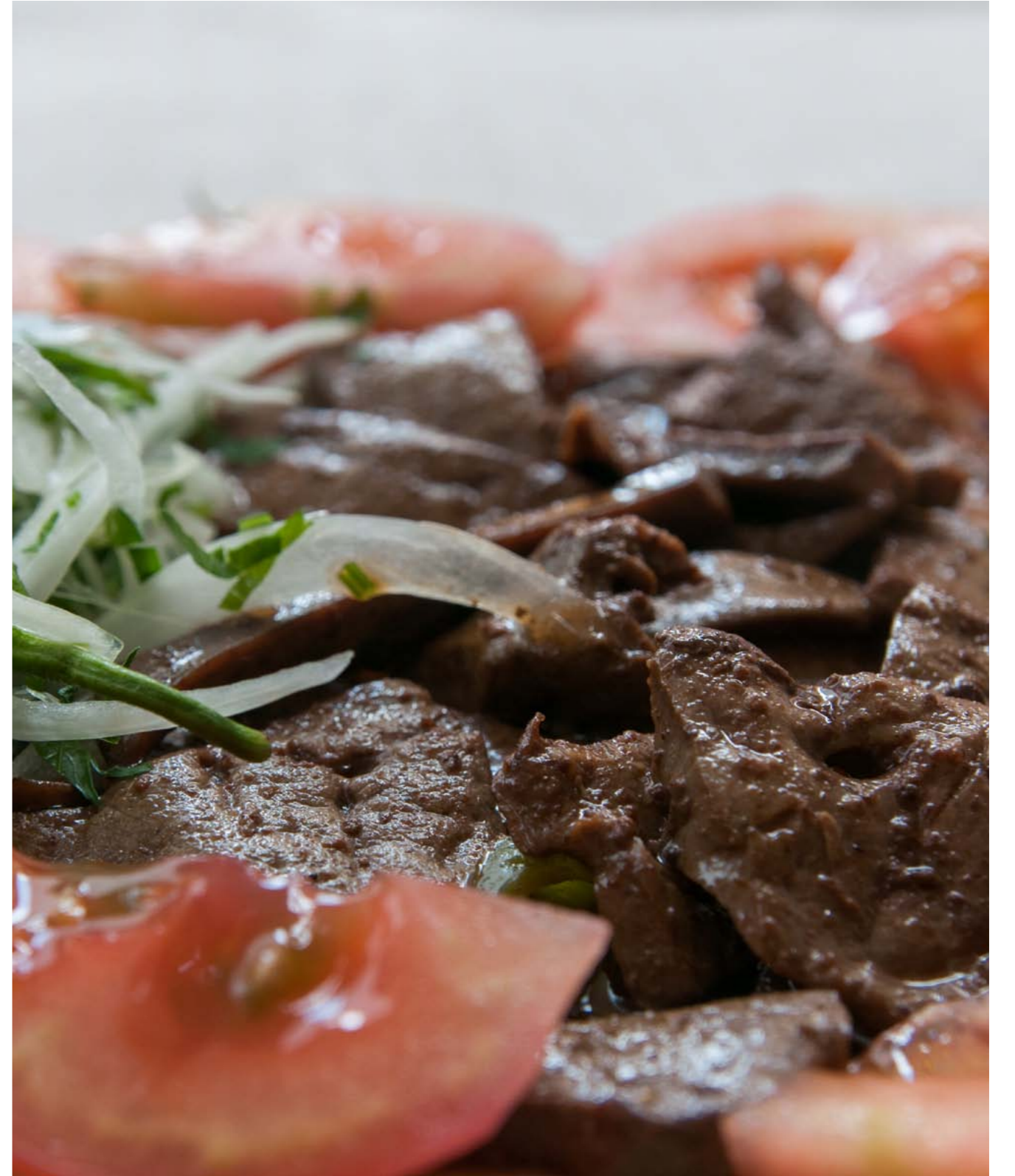
Goat's liver is served in some local restaurants of Milas, Yatağan, Menteşe, Ula. In this recipe liver is cut into leaves and fried. The dish is named after this leaf shape that is 'yaprak' in Turkish. In Ula it's served as breakfast between 07:30-10:30 in the morning.

Ingredients:

- 300 gr. goat's liver
- 3-4 chili peppers
- 1-2 tomatoes
- 1 cup vegetable oil
- Pepper (optional)
- Lemon (optional)

Directions:

Remove the liver's membrane. Cut it into 3-4 cm strips. Heat the oil in a pan. Fry the liver into the pan. Add whole chili pepper (use fresh or dried peppers depending on the season). Cut the tomatoes in rings. Place them around the liver. Fry both sides of the tomatoes. You may also serve tomatoes and peppers uncooked. The meal will be ready in 10 minutes. Season with pepper and add lemon juice and serve. Goes well with onion salad.



KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

STUFFED SQUASH BLOSSOMS



Kabak çiçeği dolması, kabağın yalancı ya da deli olarak adlandırılan, meyveye dönüşmeyen çiçekleri ile yapılan bir dolma çeşididir. Çiçekler, güneşle birlikte yumulan bir özelliğe sahip olduğu için erkenden toplanır, iç içe yerleştirilir.

Malzemeler:

- 25 adet kabak çiçeği
- İç malzemesi:
- ½ su bardağı pirinç
- ½ su bardağı bulgur
- ½ demet maydanoz
- ½ demet sıra
- ½ demet nane
- 1 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- Karabiber
- Tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı sıcak su
- *Bulgur kullanmadan sadece pirinçle de yapılabilir.

Yapılışı:

İç malzeme için soğan küçük küçük doğranır. Bir tavada ısıtılan zeytinyağında önce soğanlar sonra salça, rendeden geçirilen domates, sarımsak ve toz kırmızı biber kavrulur, içine yıkanmış, süzölmüş olan pirinç ve bulgur katılarak az sıcak su ilave edilir. Pilav suyunu çekince de ocağın altı kapatılır. Maydanoz, nane ve sıra doğranır. Doğranan yeşillikler, karabiber ve tuzla birlikte

ocaktan indirilen pilava eklenerek iyice karıştırılır. Soğumaya bırakılır. İç malzemeyle ilgili farklı bir uygulama, harcın pirinç, maydanoz, nane, domates, karabiber, tarçın ve toz şeker ile hazırlanmasıdır. İç malzeme pişerken bir tarafta da kabak çiçekleri hazırlanır. Çiçekler, yırtılmaya çok yatkın olduğu için açık kısmı aşağı bakacak şekilde, dip kısmından tutmak suretiyle fazla da bastırmadan suya tutulur. Kök kısmında fazlalık varsa delmemeye dikkat ederek alınır ancak çiçeğin içindeki göbek kısmı alınmaz hatta tadın o göbekte olduğu söylenir. Kabak çiçekleri, uç kısmına taşmayacak şekilde, küçük bir kaşık yardımıyla iç harçla doldurulur. Uç çıkıntılar karşılıklı bükerek ya da bükmeden uzunlamasına düzelterek açık kısımlar kapatılır. Doldurulan çiçekler, tabanı zeytinyağı ile yağlanan bir tencereye dizilir. Dolmaların yüzeyini hafif örtecek miktarda sıcak su eklenir. Isıya dayanıklı bir tabakla bastırdıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Dolma, kaynayana kadar harlı, kaynadıktan sonra kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir. Servis ederken, sade olarak, sarma ve diğer dolmaların yanında ya da üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek ikram edilir.

Stuffed squash blossoms is made from blossoms of squash which do not turn into vegetables. They are also known as fake blossoms. Because these blossoms wither in the sunlight, they are picked early in the morning and kept one within the other.

Ingredients:

- 25 squash blossoms

Stuffing:

- ½ cup rice
- ½ cup bulgur
- ½ bunch parsley
- ½ demet sıra (local herb)
- ½ bunch mint
- 1 tomato
- 1 onion
- 4-5 cloves garlic
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon ground paprika
- Pepper
- Salt
- 1 tea glass olive oil
- 1 tea glass hot water
- *You may not use bulgur.

Directions:

Chop the onions finely. Heat the olive oil in a pan. Put the chopped onions into the oil. Start sauteing. Add tomato paste, grated tomato, garlic and the ground paprika. Add washed and rinsed rice and bulgur and

then the hot water. Take off the heat when the water is fully absorbed. Chop the parsley, mint and sıra. Add the chopped herbs, pepper and salt into the rice. Set aside to cool. Another method to prepare the stuffing: do it with rice, parsley, mint, tomato, mint, pepper, cinnamon and sugar.

Prepare the squash blossoms. As the squash blossoms are very sensitive, hold it under tap open side down. Remove the excess sepals but be careful not to tear the blossoms. Do not touch the inner side as it's said to be the tastiest part.

Fill the blossoms with a little spoon. Do not overfill. Fold the excess petals and cover the stuffing.

Put the olive oil in a pan. Add the hot water to slightly cover the blossoms. Put a heat-proof plate on the top and press. Close the lid. Increase the heat until it comes to boiling and then lower the heat and cook for 20-25 minutes.

If served along with other stuffings, yoghurt with garlic might be added.



KABUKLU YEMEĞİ

DRIED GREEN BEANS STEW



Çamaşırılı da denilen kabuklu yemeği, tazesı kabuklu, kartları tanesi çıkarılarak kurutulmuş taze fasulye ile kışın evlerde yapılan bir sebze yemeğidir. Fasulyenin özelliği, yaylada yetişmesi ve kılçıksız olmasıdır.

Malzemeler:

- 500 gr. kurutulmuş taze fasulye
- 2 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı kadar zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 5-6 diş sarımsak
- 2-3 kaşık nar ekşisi

Yapılışı:

Fasulyeler, bir tencerede kaynatılan suya atılarak haşlanır. Soğanlar doğranır, başka bir tencerede ısıtılan zeytinyağında kavrulur. Üzerine, un, un kavrulduktan sonra salça, toz kırmızı biber ve bir-iki su bardağı kadar fasulyenin haşlandığı sudan eklenir. Sos malzemesi suyu ile birlikte kaynayanaya kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra fasulyeler ilave edilir. Fasulye, üstünde biriken yağı çekene kadar pişirme işlemine devam edilir. Pişince de üzerine, ezilmiş sarımsak ve nar ekşisi karışımı dökülür. Kabuklu yemeği, sıcak servis edilir. Yanında yufka, bazlama gibi ev ekmekleri, pilav ve turşu iyi gider.

It's a vegetable dish made with dried green beans and usually cooked in wintertime. It is also known as Çamaşırılı. Green beans are dried with their pods if fresh; If they are not, beans are taken out of the pods and then dried. Use stringless beans grown in highlands.

Ingredients:

- 500 gr. dried green beans
- 2 onion
- 1 tea glass olive oil
- 1 tablespoon corn flour
- 2 tablespoons tomato paste
- 2 tablespoons ground paprika
- 5-6 cloves garlic
- 2-3 tablespoons pomegranate syrup

Directions:

Put the green beans into boiling water and simmer. Chop the onions finely. In a seperate pan heat the olive oil. Add the onions and saute. Add the flour. When the smell of the flour is gone add tomato paste, ground paprika and 1-2 cups boiling water. Bring it to boiling and add the green beans. Cook until the beans absorb the oil on the surface. Take it off the heat. Pour the mixture of garlic and pomegranate syrup. Serve hot. Serve with homemade bread like phyllo, flatbread, pilaf and pickles.



SÜTLÜ KABAK

MILK-BRAISED BLACK PUMPKIN



15-20'



Sütlü kabak, yayla kabağı denilen, yazın il ve ilçe pazarlarında da satılan, yemeklik kara kabakla yapılan sütlü yemeklerden biridir.

Malzemeler:

- 500 gr. yemeklik kabak
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 2-2,5 su bardağı kadar süt
- Tuz, karabiber.
- ½ çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Soğan doğranır, zeytinyağı ile tencerede kavurmaya alınır. Kabaklar yıkanır, kabukları soyulmadan kuşbaşı şekilde doğranır, soğan pembeleşince ilave edilir. Toz kırmızı biber yanmasın diye bir-birbuçuk çay bardağı kadar sıcak su katılarak kabak iyice kavrulur. Süt eklenir. Süt miktarı, kabak seviyesini geçecek kadardır. Sütle birlikte bir-iki taşım kaynatılır. Bu yemeğin kıvamı, çorbadan biraz daha koyu olmakla birlikte yine kaşıkla yenebilecek şekildedir. Sütlü kabak yemeği, üzerine tuz ve karabiber serpip ocaktan indirdikten sonra servise hazır demektir.

This meal is cooked with black zucchini which you can find in local markets of the city and towns in summertime.

Ingredients:

- 500 gr. zucchini
- 1 onion
- 1 tablespoon ground paprika
- 2-2,5 cups milk
- Salt, Pepper
- ½ tea glass olive oil

Directions:

Chop the onion finely. Heat the olive oil in a pan and saute the onion until golden brown. Wash and dice the zucchini. Do not peel. Add them into the pan. Sprinkle the paprika. Add a ½ cup of hot water and saute. Then add the milk to cover the zucchini. Boil for 5-10 minutes. Its texture should be a little thicker than soup. Milk-braised zucchini is ready to be served after taking off the heat and salt and pepper are sprinkled.



TARATORLU BÖRÜLCE

FRESH COWPEAS WITH GARLIC SAUCE



Börülce ekşilemesi ve teltorlu börülce olarak da adlandırılan taratorlu börülce hem ev hem çarşı mutfağında genelde yaz aylarında yapılan geleneksel bir yemektir.

Malzemeler:

- 1 kg taze börülce
 - 2-3 adet domates
 - 5-6 diş sarımsak
 - 1 adet kuru soğan
 - 1,5 yemek kaşığı un
 - 1-1,5 yemek kaşığı nar ekşisi, koruk suyu ya da limon suyu
 - 1 yemek kaşığı salça
 - 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
- *Aynı yemek fasulye, bakla, bezelye gibi sebzelerle de yapılabilir.*

Yapılışı:

Börülceler yıkanır, kılçıkları temizlenir, doğranır. Bir tencerede kaynatılan suya atılarak haşlamaya alınır. Harcı için soğan ve domatesler doğranır, sarımsaklar soyulur. Yayvan bir tencerede ısıtılan yağda sırayla eklenen soğan, sarımsak, un, salça, domates ve toz kırmızı biber kavrulur. Ekşisi ve üzerini hafif örtecek kadar börülcelerin haşlandığı sudan ilave edilir. Harç iyice özleşince içine börülceler de katılır, tuz atılır. Börülceler zaten haşlanmış olduğu için sekiz-on dakika kadar sonra yemek hazırdır. Bu yemek aynı şekilde hazırlanan harcın içinde börülceleri çiğden ekleyip kavurarak da pişirilebilmektedir. Börülce ekşilemesi hem sıcak hem soğuk servis edilebilir.

Also known as börülce ekşilemesi or teltorlu börülce, this is a traditional legume of the region and cooked both at homes and restaurants in summertime.

Ingredients:

- 1 kg cowpeas
 - 2-3 tomatoes
 - 5-6 cloves garlic
 - 1 onion
 - 1,5 tablespoons flour
 - 1-1,5 tablespoons pomegranate syrup, verjuice or lemon juice
 - 1 tablespoon tomato paste
 - 1 tablespoon ground paprika
 - 1 tea glass olive oil
- *May also be made with beans, broad beans or peas.*

Directions:

Wash the fresh cowpeas. Clean the strings and chop them. Put them into boiling water. In a separate pan, heat the olive oil. Add the finely chopped onion first. Then add garlic, flour, tomato paste, tomato and ground paprika. Add the pomegranate syrup (or verjuice or lemon juice) and water (from the other pan). When the mixture melts add the cowpeas. Sprinkle salt. Simmer for 8-10 minutes. You may also add cowpeas without boiling beforehand and saute them together. It can either be served hot or cold.



FASULYE EKŞİLEMESİ

GREEN BEANS WITH SOUR SAUCE



25-30'

Taratorlu fasulye veya teltorlu fasulye olarak da adlandırılan taze fasulye ekşilemesi, yörenin geleneksel mutfağının genelde yaz aylarında yapılan ekşili yemeklerinden biridir.

Malzemeler:

- 1 kg taze fasulye
- 2-3 adet domates
- 5-6 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- 1,5 yemek kaşığı un
- 1-1,5 yemek kaşığı nar ekşisi, limon suyu ya da koruk ekşisi
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

*Aynı yemek börülce, bakla, bezelye, turp otu gibi sebze ve otlarla da yapılabilir.

Yapılışı:

Soğan yemeklik doğranır ve ocağa alınan yayvan bir tencerede ısıtılan yağın içine atılır. Soğanlar pembeleşince tencereye un eklenip, unun kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam edilir. Un, sarımsak ve ekşi ayrı bir tavada hazırlanıp sonradan da ilave edilebilir. Toz kırmızı biber, salça, ekşi, küçük doğranmış domatesler ve soyulup ezilmiş sarımsaklar da sulandırılarak eklenip kavrulduktan sonra sıra kılıçları alınmış ve doğranmış taze fasulyelerin, harcin içine katılmasına gelir. Tuzu atılır. Fasulyenin üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edilir. Bu yemek genelde yarım saatlik bir sürede yenmeye hazır hale gelir. Aynı yemek, fasulyeleri çiğden kavurmak yerine haşladıktan sonra harçla birleştirmek suretiyle de yapılabilir. Taze fasulye ekşilemesi hem sıcak hem de soğuk olarak servis edilebilir. Bekledikçe lezzetinin arttığı da söylenir.

The dish is traditional meal of the region that is usually cooked in summertime. It is also known as 'Taratorlu fasulye' or 'teltorlu fasulye'.

Ingredients :

- 1 kg green beans
- 2-3 tomatoes adet
- 5-6 cloves garlic
- 1 onion
- 1,5 tablespoons flour
- 1-1,5 tablespoons pomegranate syrup, lemon juice or verjuice
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tablespoons ground paprika
- 1 teaglass olive oil
- Salt

*You may also use black eyed peas, broad beans, peas, wild radish etc.

Directions:

Chop the onion finely. Heat the olive oil on a pan and saute the onions until brown. Add the flour and continue sauting until the smell of the flour is gone. -Flour, garlic, and sour sauce may also be prepared in a seperate pan and then added. - Add ground paprika, tomato paste, sour sauce, chopped tomatoes and minced garlic. Keep stirring. Put the stringless and sliced green beans. Sprinkle salt. Add the hot water to cover the green beans. Simmer for 30 minutes. -You may also boil the greenbeans beforehand-. Green beans with sour sauce can be served both hot and cold. It is said to be tastier when cooled.



YAĞLI PATLICAN

FRIED EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE



25-30'



Patlıcan kızartılarak yapıldığı için biraz yağlı olan ve bu nedenle Ula tarafındaki adı ile “yağlı patlıcan”, Ortaca tarafındaki adı ile de “imambayıldı”, çarşı mutfağına fazla yansımamış geleneksel bir ev yemeğidir.

Malzemeler:

- 1 kg. taze patlıcan
- 4-5 adet yeşil biber
- 3-4 adet domates
- 8-10 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1-1,5 su bardağı zeytinyağı
- 1-2 su bardağı su
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

Patlıcanlar, alaca soyulur, uzunluğuna göre iki ya da üç parça halinde kesilir, acısı çıksın diye tuzlu suda bekletilir ve sonra süzülür. Patlıcanların soyulan yüzünde, bıçağın ucuyla birer-ikişer delik açılır. Açılan deliklere, kabuğu soyulan sarımsak dişlerinden bir kısmı, iriyse ikiye kesmek suretiyle yerleştirilir. Biberler yıkanır, süzülür ve pişerken patlamasın diye sivri uçtan yukarı doğru küçük birer çentik atılır. Tavada ısıtılan yağda önce patlıcanlar sonra biberler kızartılır. Bir tarafta kızartma yapılırken diğer tarafta da soğan ve domatesler küçük küçük doğranır. Başka bir tencerede ısıtılan bir-iki kaşık yağda önce soğan sonra salça, domates, kalan sarımsaklar ve toz kırmızı biber kavrulur. Su eklenir. Sos özleşince içine kızartılan patlıcan ve biberler atılır. 5-6 dakika sonra

yağlı patlıcan veya diğer adlandırmasıyla imambayıldı yemeği hazır olur. Üstüne karabiber serpilir. Servisi, sıcakken yapılır. Yanında bulgur pilavı ile yoğurt, ayran ya da cacık tercih edilir. Yağlı patlıcan yemeğinin aynı malzemeler kullanılarak hazırlanan ve Datça tarafında yine ‘imambayıldı’ olarak adlandırılan bir başka şekli de, sos malzemesinin, bütün olarak kızartılan ve boylamasına karnı açılan patlıcanlara doldurup tavada ya da fırında pişirilmesi ile elde edilir.

Yağlı patlıcan is a traditional homemade dish which is not very common in restaurants. As the eggplants are fried, this dish is quite oily. That's why people call it yağlı patlıcan around Ula. It is also known as imambayıldı in Ortaca.

Ingredients:

- 1 kg. fresh eggplant
- 4-5 green peppers
- 3-4 tomatoes
- 8-10 cloves garlic
- 1 onion
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 tablespoons ground paprika
- 1-1,5 cups olive oil
- 1-2 cups water
- Salt, pepper

Directions:

Peel the eggplants in stripes and cut into 2 or 3 pieces depending on the size. Put into salty water to get rid of the bitterness and drain. Make 1-2 holes to the inner side of eggplant pieces with a knife point. Place some of the peeled garlic cloves into these holes. If too big

cut cloves into two. Wash the peppers and drain. Make a tiny hole onto the peppes from the tip to the top. Heat the olive oil in a skillet. First fry the eggplants then the peppers.

In the meantime, chop the onions and tomatoes. In a seperate pan heat 1-2 tablespoons of olive oil. Add the onions and saute. Then add tomato paste, the rest of the garlic and ground paprika and continue sauteing. Add the water. When the sauce is cooked put the

eggplants and peppers. Cook for 5-6 minutes. Season with pepper.

Serve hot with bulgur and yoghurt. – Ayran or cacik (a kind of cold soup made of yogurt and cucumber) may also be served.-

In a different version which is called imambayıldı around Datça, whole eggplants are fried and then cut in one side. Sauce is filled into laid eggplants and finally these eggplants are fried again or baked.



ÇINTAR KIZARTMASI

FRIED CINTAR MUSHROOMS



15-20'



Çıntar, sonbaharda yağmurlar yağmaya başladıktan sonra ormanda çamlık, meşelik ve pirenlik gibi alanlarda ortaya çıkan ve sevilen yabani mantar çeşitlerinden biridir. Yaban hayatı sevenler için toplaması da oldukça zevklidir. Mevsiminde toplanan çıntarlar özellikle Köyceğiz-Gökova arası yol güzergâhında, ilçe pazarlarında yöre insanı tarafından satışa sunulur. Çıntar böreği, fırında çıntar, çıntar köftesi gibi sonradan oluşturulan seçenekler bir yana yumurtalı ya da yumurtsız çıntar kavurma, çıntar közleme ve çıntar kızartma çıntar ile yapılan geleneksel yemeklerin başında gelir.

Malzemeler:

- 1kg çıntar
 - 1-1,5 su bardağı zeytinyağı
- ### Sos için:
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
 - 3-4 diş sarımsak
 - 1/2 yemek kaşığı toz kırmızı biber

Yapılışı:

Çıntarlar, fazla ezmemeye dikkat ederek bol suda toprağı gidene kadar yıkanır, süzülür. Büyük parçalar halinde doğranır. Kızartma tavasında ısıtılan yağda alt-üst ederek kızartılır. Kızartılan çıntarlar bir tabağa alınır. Ayrı bir kaptaki ezilen sarımsakların üzerine nar ekşisi ve toz kırmızı biber ilave edilerek bir sos yapılır. Hazırlanan sos, servis ederken kızartılan çıntarların üzerine dökülür. Çıntar kızartması ile ilgili başka bir uygulama, çıntarları haşlayıp yumurtaya buladıktan sonra kızartmak ve üstüne de yağda kavrulmuş un, sarımsak, su ve limon suyu karışımından oluşan sosun dökülmesidir. Çıntar kızartması, sosu döküldükten sonra sıcak olarak ikram edilir.

Çıntar is a popular kind of wild mushroom which grows in pine, oak and pyrene forests after autumn rains. People who are into wild life like picking and eating this kind. They are picked and sold by local people along the Köyceğiz- Gökova road as well as local markets. Except for traditional dishes like sauteed (with or without egg), barbecued and fried çıntar ; there are also more recent recipes such as çıntar pie, baked çıntar and çıntar balls.

Ingredients:

- 1kg çıntar
 - 1-1,5 cups olive oil
- ### Sauce:
- 2 tablespoons pomegranate syrup
 - 3-4 cloves garlic
 - 1/2 tablespoon ground paprika

Directions:

Wash the mushrooms in a plenty of water to clear off thoroughly and sieve. Be careful not to mash. Chop them roughly. Fry both sides in a pan. Remove from the oil and place them on a plate. In a separate bowl, mix minced garlic, pomegranate syrup and ground paprika. Pour this sauce onto the mushrooms and serve.

Another method to cook çıntar mushrooms is to boil them first and pour sauce made with flour, garlic, water and lemon juice.

Fried çıntar mushrooms are served hot with the sauce on.



DALLEME SALATASI

DALLEME SALAD



10-15'



Dalleme, dalama ya da dallampa olarak da adlandırılan, iri beyaz çiçekli papatyaya benzer otsu bir bitkidir. İlk yağmurlardan sonra aralık ayı gibi çıkmaya, mart-mayıs ayları arasında ise çiçeklenmeye başlar. Dalleme salatası da, çiçek açmadan önce yani henüz taze iken toplanan dalleme dalları ve filizleri ile yapılan Datça tarafına özgü bir salata çeşididir. Salatası dışında, celplemesi yapılır.

Malzemeler:

- 4-5 demet dalleme
- 3-4 diş sarımsak
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1-2 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Dalleme dalları ve gövdesi toplandıktan sonra sıyrılarak yaprak kısımlarından arındırılır, bir tencerede kaynatılan suda haşlanır, süzülür. Üzerine dövülmüş sarımsak eklenir ve sıcak zeytinyağı gezdirilir. Celplemesinde ise haşlanan dallemenin üzerine yağda kavrulmuş un, salça, az su, limon suyu ve sarımsak karışımından oluşan sos dökülür. Dalleme salatası limon ile servis edilir, isteyen yerken üzerine sıkılır. Deniz ürünlerinin yanında hem salata hem meze olarak tercih edilir.

Dalleme, also known as dalama or dallampa is a plant that has large white flowers like daisy. It appears with the first rains of December and starts to blossom between March and May. Dalleme salad is made with offshoots and prouts that are picked when fresh. It is especially cooked around Datca. Dalleme is also cooked in earthenware on wood fire which is called celpleme in local language.

Ingredients:

- 4-5 bunch dalleme
- 3-4 cloves garlic
- 3-4 tablespoons olive oil
- 1-2 tablespoons lemon juice

Directions:

Upon picking the herb, get rid of the leaves. Heat water in a pan and put them into the water and boil until melted. Then sieve. Add minced garlic on and pour hot olive oil over. In celpleme version, prepare a sauce made with flour, tomato paste, a little water, lemon juice and garlic, then pour on boiled dalleme. Dalleme salad is served with lemon slices. Squeeze it while eating. (optional). It is usually served with seafood as a salad or appetizer.



GEREN KAVURMASI

SAUTEED SEA BEANS



20'



Deniz börölcesi olarak da bilinen geren, denize yakın yerlerde kendiliğinden yetişen, il ve ilçelerin halk pazarlarında yazın eksik olmayan bir ottur. Sade ya da yumurtalı kavurması ve yoğurtlaması yapılır.

Malzemeler:

- 1 kg. geren
- 2 adet kuru soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- *Tercihe göre 2-3 adet yumurta
- *Tercihe göre 1 kâse süzme yoğurt

Yapılışı:

Geren, bol suda iyice yıkandıktan sonra kırılacak yumuşaklığa gelene kadar kaynar suda haşlanır. Çok haşlanırsa ezilir, özelliğini kaybeder. Haşlanan geren, süzgeçten geçirilir, soğuk suya tutulur, kılçıklarından sıyrılır ve bir kenara alınır. Soğanlar doğranır, yayvan bir tencerede ısıtılan yağda sarımsakla beraber kavrulduktan sonra gerenler ilave edilir. Zaten tuzlu olduğu için gerene tuz ilave etmeye gerek yoktur. Altı-yedi dakika kadar kavurup üstüne yumurta kırılır ve ara ara karıştırılır. Yumurtalar pişince yemek hazırdır. Yumurta, gerenden önce de kavrulabilir. Yumurtalı geren kavurması genelde sıcak yenir, yumurtasız geren kavurması ise hem soğuk hem de üzerine süzme yoğurt döküp yağda kızartılmış toz biberli sos ekleyerek yenilebilir.

Geren, also known as sea beans, is a wild herb that grows in coastal places. You can find it in all local markets in summertime. It is served plain or with egg and also with yoghurt.

Ingredients:

- 1 kg. sea beans
- 2 onions
- 4-5 cloves garlic
- 1 tea glass olive oil
- *2-3 eggs (optional)
- *1 cup condensed yoghurt (optional)

Directions:

Wash the sea beans in a plenty of water and boil until tender. Do not overcook. Take off the heat and sieve. Wash in cold water. Remove the strings from inside and set aside. Chop the onions finely. Heat the olive oil in a flat pan and saute the onions and the garlic there. Add sea beans into the pan. Do not add salt as it is already salty. Saute for 6-7 minutes and crack the eggs over the sea beans. Stir roughly. When the eggs are cooked it is ready to serve. Eggs may also be fried before adding sea beans. This dish is usually eaten when hot. If it is made without eggs, it may be eaten cooled with yoghurt. In this version fry ground paprika in olive oil and pour it on sea beans.



KAYA KORUĞU SALATASI

STONECROP SALAD



1 HAFTA



Kaya koruğu, genevir ya da deniz kerevizi olarak da adlandırılan, deniz kenarında rüzgâr ve dalgalara açık kaya yarıkları ile kumluk yerlerde yetişen otsu bir bitkidir. Toplaması zahmetlidir. Ekşimsi ve damakta iz bırakan kendine özgü bir aroması vardır. Taze olarak ve daha çok da salamurası yapılarak tüketilir. Kalamar sosunda kullanılır, salatası yapılır.

Malzemeler:

Salamura için:

- 500 gr. kaya koruğu
- 3-4 diş sarımsak
- 2-3 su bardağı sirke
- ½ yemek kaşığı iri tuz
- ½ yemek kaşığı limon tuzu

Üzeri için:

- 1 adet limon
- ½ çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Kaya koruğunun taze yaprakları ayıklanır, yıkanır, bir kavanoza yerleştirilir. Soyulmuş sarımsaklar, limon tuzu ve iri tuz da eklenir. Üzeri sirke ile doldurulur, kapatılır. Bir hafta kadar serin ortamda bekletildikten sonra sararan kaya koruğu, salata ya da meze olarak yenmeye hazır hale gelir. Servis ederken, sirkeden çıkarılır, üzerine zeytinyağı ve limon suyu eklenir. Deniz ürünlerinin yanında iyi gider.

Stonecrop, also known as genevir or seal celery is a plant that grows in the seashores, in crevices open to wind and waves and sandy environments. It is quite hard to pick this herb. It has a unique sour taste. It is eaten fresh or pickled and used in calamary sauce and salads.

Ingredients:

Brine:

- 500 gr. stonecrop
- 3-4 cloves garlic
- 2-3 cups vinegar
- ½ tablespoon coarse salt
- ½ tablespoon powdered essence of lemon

Dressing :

- 1 lemon
- ½ tea glass olive oil

Directions:

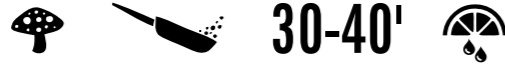
Take the leaves of stonecrop, wash and put into a jar. Add peeled garlic, powdered essence of lemon and coarse salt. Fill the jar with vinegar and close the lid. Keep it in a cool place for a week. It is ready to eat as salad and appetizer.

When serving, take out of the vinegar. Pour olive oil and squeeze lemon. Fits well with seafood.



KUZU GÖBEĞİ KAVURMASI

SAUTEED MEADOW MUSHROOMS



Göbek de denilen kuzu göbeği, ormanda çamlık, meşelik, yangın geçirmiş veya ağaç kesimi yapılmış alanlarda ilkbaharda yağmurlarla beraber kendini gösteren yabani bir mantar çeşididir. Hem mutfak kültürü açısından hem de ilaç sektörü açısından kıymetli olan bu mantar, yöre insanı tarafından mevsiminde toplanır, evlerde taze ya da kurutulmuş halde kullanılır. Tazesı belli günlerde kurulan Ortaca, Muğla, Fethiye, Bodrum, Milas vb. ilçe pazarlarında, kurusu ise tüccarlara satılır. Pahalı ve az bulunan bir mantardır. Közlemesi, kızartması daha çok da kavurması yapılır. Fethiye’de her yıl “Yeşilüzümlü ve Yöresi Kuzu Göbeği Mantar Festivali” düzenlenmektedir. Bu festivalde çorbası yapılmıştır.

Malzemeler:

- 500 gr. kuzu göbeği/göbek
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- Varsa 3-4 dal taze sarımsak yaprağı
- Tuz
- *Tercihe göre 2-3 tane yumurta
- *Tercihe göre 1 adet limon

Yapılışı:

Göbek denilen mantar, bol suda yıkanır, süzülür, pişince küçüldüğü için iri iri doğranır. Yayvan bir tavada ısıtılan yağın içinde kavurmaya alınır. Soğanlar doğranır, mantar suyunu bırakıp çektikten sonra üzerine ilave edilir, soğanların diriliği gidene kadar kavurmaya devam edilir. Yemek, 30-40 dakika içinde pişmiş olur. Tercihe göre üzerine yumurta kırılabilir. Ocaktan indirmeden önce toz kırmızı biber, tuz ve doğranmış taze sarımsak yaprakları eklenir. Sıcak olarak servis edilen kuzu göbeği kavurması bazıları için etten daha lezzetlidir. Yerken üzerine limon da sıkılabilir.

Meadow mushrooms –also known as göbek in local language- appear with spring rains around pine groves, oak forests, burned or cut forests. They are valuable both in culinary culture and pharmaceutical industry. They are picked by local people and eaten fresh and dried. Fresh mushrooms are sold in local markets of Ortaca, Muğla, Fethiye, Bodrum, Milas etc. Dried mushrooms are sold to merchants. This kind is very rare and expensive. They are barbecued, fried and mostly sauteed. Every year ‘meadow mushroom festival’ is held in Yeşilüzümlü region. In this festival they even cook meadow mushroom soup.

Ingredients:

- 500 gr. meadow mushroom
- 2 onions
- 1 tea glass olive oil
- 1 tablespoon ground paprika
- 3-4 sticks green garlic (optional)
- Salt
- *2-3 eggs (optional)
- *1 Lemon (optional)

Directions:

Wash the mushrooms in a plenty of water, sieve and cut roughly (mushrooms shrink when cooked). Heat the olive oil in a skillet. Put the mushrooms into the skillet and saute until they release their juice and then absorb. Add finely chopped onions and continue sauteing until onions are golden brown. Cook for 30-40 minutes. Crack eggs if you like. Before taking off the heat, sprinkle ground paprika, salt and chopped green garlic. It is served hot. For some people it’s much more delicious than meat. If you like squeeze lemon.



MENEViÇ FİLİZİ KAVURMASI

PÜRÇÜK SAUTE



15-20'



Pürçük de denilen meneviç filizi, meniş, menekiş, meneviş, sakız, çitemik ya da çitlenbik olarak bilinen ağacın, taze sürgünleridir. Baharda mart-nisan gibi toplanır, taze olarak ve şişelere hava almayacak şekilde susuz ya da tuzlu suya bastırarak salamura şeklinde saklanarak kullanılır. Pürçük, Fethiye'nin Kargı, Çiftlik, Yanıklar tarafında ot yemeklerinin hepsine katılır ve üzeri yoğurtlanarak düğün yemeklerinden biri olarak mutlaka ikram edilir. Bunun dışında da pürçüğün bulgurlu, yumurtalı ya da sade kavurması yapılır.

Malzemeler:

- 1 kg pürçük
- 2 adet kuru soğan ya da 4-5 dal taze soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 5-6 dal sıra
- Tuz

*Tercihe göre 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber, 1 avuç bulgur ya da 2-3 adet yumurta eklenebilir.

Yapılışı:

Ağaçtan toplanan filizler, dip kısımlarındaki sert yerler alındıktan sonra sudan geçirilir. Çiğden pişirilir ya da kaynar suda dört-beş dakika kadar haşlanır, süzülür. Çok küçültmeden doğranır ve bir kaba alınır. Ayrı bir tencerede, küçük küçük doğranmış olan soğanlar kavrulur. Soğanın üzerine, pürçük ve toz biber eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Kaşıkla bastırıldığında pürçükler kolayca bölünüyorsa pişmiş demektir. Bu arada sıra yıkanır, doğranır ve ocağın altını kapatmadan önce yemeğe ilave edilir. Sıra, kendine has aroması ile yemeğe ayrı bir tat verir. Servisi, sade kavurma şeklinde ya da üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı toz kırmızı biber sosu dökülerek yapılır.

Pürçük or meneviç offshoots are taken from the tree that has lots of local names like meniş, menekiş, meneviş, sakız, çitemik or çitlenbik. They are picked in spring months of March-April. They may be kept brined in salty water in bottles or in airtight bottles without water. Pürçük is mixed into all herbs in villages of Fethiye (Kargı, Çiflik, Yanıklar). Local people always serve these herbs with yoghurt in wedding feasts. Pürçük is also sauteed with bulgur or egg.

Ingredients:

- 1 kg pürçük
- 2 onions or 4-5 sticks green garlic
- 1 tea glass olive oil
- 5-6 sticks sıra (another local herb)
- Salt
- *1 dessertspoon ground paprika, handful of bulgur or 2-3 eggs. (optional)

Directions:

Pick the offshoots from trees. Cut off the hard parts and wash. Either cook raw or boil 4-5 minutes first and sieve. Chop but do not make it too small and put in a pot. In a seperate pan saute the finely chopped onions. Than add pürçük and ground paprika. Continue sauteing. Check the softness with a spoon. If they are divided easily, it means they are cooked enough. Wash and chop the sıra. Add into the pan before you take off the heat. Sıra gives the unique flavour of the meal. Serve it just sauteed or pour yoghurt with garlic and then butter sauce with ground paprika.



YUMURTALI SİLCEN KAVURMASI

SAUTEED SILCEN WITH EGGS



20'



Silcen, böğürtlenlerin, kavak ağaçlarının olduğu yerlerde, ormanlık alanlarda yetişen, başka yörelerde diken ucu olarak bilinen bir tür dikenli sarmaşıktır. Bitkinin bahar ayında verdiği filizlerin uç kısımları toplanır, yöre insanı tarafından pazarlarda satılır. Yoğurt ve toz kırmızı biberli sosla yoğurtlaması, bulgurlu, yumurtalı ya da yumurtasız kavurması yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. silcen
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet yumurta
- 1/2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Silcenin taze kısımları alınıp sert kısımları atılmak suretiyle ayıklanır, yıkanır. Bir tencerede su kaynatılır. Silcenler, kaynayan suya atılarak hafif diriliği gidecek şekilde haşlanır, süzülür ve doğranır. Çiğden de pişirilebilmektedir. Ayrı bir tavada yağ ısıtılır. Doğranan soğanlar kızgın yağa atılarak solana kadar kavrulur. Silcenler eklenir. Beş-on dakika daha kavrulup tuz, yumurta ve toz kırmızı biber eklenir. Yumurtalar pişince ocaktan alınır. Servis ederken sıcak ikram edilir.

Silcen is a sort of thorny ivy that is grown around blackberries, poplar trees and forestlands. It is also known as thorn edges in some regions. In springtime, offshoots of the ivy are picked and sold in local markets. It is eaten with yoghurt and paprika sauce and also sauteed with bulgur or eggs.

Ingredients:

- 500 gr. silcen
- 2 onions
- 2 eggs
- 1/2 tablespoon ground paprika
- 1 teaglass olive oil
- Salt

Directions:

Remove the hard parts of silcen and wash thoroughly. Heat water in a large pan. When it comes to boiling put silcen and boil until tender. Then sieve and chop. Heat olive oil in a separate pan. Add chopped onions into the pan and saute until brown. Then add the silcen. Continue sauteing for 10 more minutes and add salt, egg and ground paprika. Take off the heat when the eggs are cooked. Serve hot.



YUMURTALI TILKIŞEN KAVURMASI

SAUTEED ASPARAGUS WITH EGGS



15-20'



Tilkişen, dilkicek veya dilkimen olarak da adlandırılan yabani kuşkonmazdır. Bitkinin dikenli çalısının kökünden baharda çıkan taze sürgünleri kullanılır. Tilkişene benzeyen köpek dilkimeni, sarmaşık veya acıot denilen bir başka bitki daha vardır. Bazen ikisi bir arada satılır, yemeği yapılırken de birlikte pişirilir. İkisi arasındaki temel fark, birinin tatlı diğerinin acı olmasıdır. Ayrıca şekil itibarıyla sürgün uçları, tilkişende tomurcuk ve ayrışmamış, acıotta ise yaprağa dönmüş ve ayrışmış çıkıntılar içerir haldedir. Mevsiminde rahatlıkla pazarda bulunabilen tilkişenin yemek olarak haşlaması, yumurtalı ya da yumurtasız kavurması yapılır.

Malzemeler:

- 500 gr. tilkişen
- 3-4 dal taze sarımsak
- 3-4 dal taze soğan
- 2 adet yumurta
- ½ yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı:

Tilkişenler, taze kısımları alınıp kart kısımları atılmak ve acımasın diye de bıçak kullanılmamak suretiyle ayıklanır. Kullanılacak olan taze kısım gerekiyorsa fazla küçültmemeye dikkat ederek birkaç yerden bölünür. Ayıklanan tilkişenler yıkanır, süzölmeye alınır. Ocağa oturtulan yayvan bir tavada yağ ısıtılır. Soğan ve sarımsaklar doğandıktan sonra kavurmak için kızgın yağa atılır, 4-5 dakika pişirilir. Bodrum'da sarımsak yerine "köremen" kullanılır. Tilkişenler eklenir ve diriliğini yitirene

kadar fazla karıştırmadan ve gerektiğinde tahta kaşık kullanarak kendi suyuyla kavurma işlemine devam edilir. Üzerine, ayrı bir kaptaki çırpılarak hazırlanmış olan yumurta, tuz ve toz kırmızı biber dökülür. Yemek, 10-15 dakika gibi bir süre içinde hazır olur. Tercihe göre kuru biber, yumurta yerine çökelek de eklenebilir. Servis ederken sıcak ikram edilir. Yanında pilav ve yoğurt iyi gider.

Asparagus is the wild vegetable that is also called dilkicek or dilkimen. The fresh offshoot that bush out from the root of the plant in spring is used. There is another plant resembling asparagus known as köpek dilkimeni, sarmaşık or acıot. Sometimes they are sold together and cooked together too. Main difference between these two is that one is sweet and the other is bitter. Also, shape of the offshoots in asparagus is bud and not seperated, but the offshoots in acıot involve seperated pieces like leaves. At the season of it, asparagus can be found easily in the markets and it is either boiled or is sauteed with or without eggs.

Ingredients:

- 500 gr. asparagus
- 3-4 sticks fresh garlic
- 3-4 sticks fresh scallion
- 2 eggs
- 1/2 tablespoon ground paprika
- 1 tea glass olive oil
- Salt

Directions:

Clean asparagus. Get rid of hard parts. Take the

fresh parts and do this without a knife because it may become bitter when knife is used. If it is necessary, divide the fresh parts of asparagus into several parts but be careful not to cut into too small pieces. Wash the asparagus and then sieve.

Heat the oil in a skillet. Chop scallions and garlics and put them into the skillet and saute for 4-5 minutes.

-In Bodrum, instead of garlic, köremen is used-. Add

asparagus and continue sauteing until tender with its own juice. Do not stir too much but when necessary use a wooden spoon. In a seperate bowl, whisk the egg and pour it onto the asparagus. Add salt and ground paprika. It will be ready in about 10-15 minutes. Dried pepper and, dry cottage cheese (instead of egg) may be added.

Serve it hot. Goes well with rice and yoghurt.



DÜRME MAKARNA

ROLLED PASTA



15-20'



Dürme makarna, ismini yapılış şeklinden alan, Bodrum tarafına özgü olan ve hamurdan yapılan bir düğün yemeği çeşididir. Gelenekteki yeri açısından, kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerden biridir.

Malzemeler:

- 1 kg un
- 5 adet yumurta
- Tuz
- 1-2 yemek kaşığı sıvıyağ
- Su
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı
- 500 gr. çökelek

Yapılışı:

Un, yumurta, su ve tuz ile çok sert olmayan bir hamur yoğrulur. Hamurdan bezeler yapıp 30-60 dakika kadar dinlendirildikten sonra ince yufkalar açılır. Yufkalar, 3-3,5 cm²'lik kareler halinde kesilir. Kare dilimler, kısa bir çöp şiş çubuğu etrafında köşesinden başlayıp, yuvarlamak ve hafifçe elde sıkıştırmak suretiyle katlanır, havadar bir yere serilen bez üzerinde un serpilerek 3-4 gün kurumaya bırakılır. Kuru makarnalar, içine tuz ve sıvıyağ eklenerek kaynatılan suda haşlanır. Daha kalın olan orta kısımlarından pişip pişmediği kontrol edilir. Pişince, soğuk suya alınır, süzülür. Bir tencerenin tabanına, çökeleğin birazı konur. Üstüne haşlanan makarnadan yerleştirilir. En üstüne çökelek gelmek şartıyla, bu işlem 3-4 kat olana kadar devam ettirilir. Üstüne kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve kısık ateşte demlendirilir. Servisi, sıcakken yapılır.

Rolled pasta is a kind of wedding dish that is cooked around Bodrum. It is prepared with dough and it was named after the way it is prepared. As a tradition , it is on the verge of being forgotten.

Ingredients:

- 1 kg. flour
- 5 eggs
- Salt
- 1-2 tablespoon vegetable oil
- Water
- 3-4 tablespoons butter
- 500 gr. dry cottage cheese

Directions:

Knead a dough that is not too stiff by using flour, egg, water and salt. Divide dough into pieces, shape them into smooth balls and leave aside for 30-60 minutes. Roll each of the balls neatly. Cut the squares of 3-3,5. Fold the square pieces around wooden skewers by rolling and squeezing them gently. Dust a cloth with flour and place pasta pieces onto it. Leave them in open air to dry for 3-4 days. Boil water in a pan. Add salt and vegetable oil. Boil the dried pastas in the water. Check the middle of pastas because these parts are thicker than the other parts. Once it is cooked put them into cold water and sieve. In the bottom of a pan, put some of the dry cottage cheese. Put some of the boiled pasta onto it. And then make a layer of cheese again. Continue doing this until there are 3-4 layers. On the top layer there should be cheese. Heat the butter in a separate pan and pour onto the pasta, lower the heat and cook. Serve hot.



HALKA

COOKIE RINGS



40-45'



Halka, Muğla halkası, anne pastası gibi isimler de verilen, geçmişte özellikle Hıdrellezde ve sadece evlerde yapılan bir kurabiyedir. Günümüzde pastanelerde satışı yapılmaktadır.

Malzemeler:

- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- Aldığı kadar un
- Tercihe göre 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Yapılışı:

Un dışındaki tüm malzemeler yoğurma kabına alınır ve iyice karıştırılır. Karıştırılan malzemeye un eklenir, yoğrulur. Çok sert olmayan bir hamur yapılır. Bir kâseye biraz sıvıyağ konur. Bu yağ ile eller yağlanır, hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça koparılır. Koparılan hamur parçası elde yuvarlanarak uzun şerit haline getirilir ve kendi etrafında sarıldıktan sonra yağlanan bir fırın tepsisine dizilir. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Bitince tepsi, ısıtılmış fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir. Servisi, çay ile birlikte yapılır.

Halka is a cookie that is also named as Muğla Halkası or 'mommy's cake'. In the past, it is prepared especially on Hıdrellez only at homes. But today, it is sold in the pastry shops as well.

Ingredients:

- 1/2 cup olive oil
- 1,5 cup yoghurt
- 2 cups sugar
- 2 eggs
- 1 dessertspoon sodium bicarbonate
- Flour
- 1 cup minced walnut (optional)

Directions:

Put all of the ingredients except for the flour into a pot and stir them. Add flour and knead. Prepare a dough that is not too stiff. Put some olive oil into a bowl. Coat your hands with this oil. Take walnut-size pieces from the dough. Roll these pieces of dough to have long strips, make circles by turning them around themselves and place them onto oiled tray. Continue doing this. When finished, put the tray into oven that is heated before, cook them until the top is brown. Serve it with tea.



LEĞEN BÖREĞİ

BASIN PASTRY



50-55'



Leğen böreği, yaygın olarak bilinen böreklere göre iç malzemesi ve hamuru bakımından farklılık gösteren bir börek çeşididir. Mısır unu ile yapılır. Bu böreğin bir başka özelliği de, eskiden Kurban Bayramlarında kurban kavurması ile yapılan özel yemeklerden biri olmasıdır.

Malzemeler:

Hamur malzemesi:

- 500 gr mısır unu
- 3-3,5 su bardağı süt
- Tuz

İç harcı:

- 1 kg oğlak, kuzu ya da dana eti
- 250-300 gr. iç yağı
- 1 su bardağı bulgur
- 1-2 adet kuru soğan
- Tuz, kekik, sıra (tohumu ezilir), karabiber, toz kırmızı biber, fesleğen vb.

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı (tercihe göre 1 yemek kaşığı tereyağı)

Yapılışı

İç malzeme için, bulgur sıcak su ile ıslatılır. Et ve iç yağ küp küp doğranır, bir tavada, tuz atılarak kavurmaya alınır. Soğanlar doğranır, pişmesine yakın etin üzerine eklenir. Soğanlar pişince, bulgur ilave edilir. Hep birlikte 5-6 dakika daha kavurduktan sonra ocağın altı kapatılır, baharatlar atılır ve harç soğumaya bırakılır. Böreğin hamuru için tuz eklenen mısır unu, süt ile yumuşak bir kıvamda yoğrulur. Una, biraz buğday unu da ilave edilebilmektedir. Yoğrulan hamurdan iki eşit beze yapılır. Bezelerden ilki, tabanı yağlanan

yuvarlak bir tepsinin içine döşenir. Üstüne, soğuyan iç malzeme eşit şekilde dağıtılır. İkinci beze de açılır, harcın üstüne kapatılır. Yüzeyi zeytinyağı ile yağlandıktan sonra börek dilimlenir, fırına verilir. Günümüzde ev fırınlarında kolayca pişirilebilen bu börek geleneksel yöntemde derince bir leğen içinde üstüne sini kapatmak suretiyle közde ve külde pişirilir.

Börek, altı ve üstü kızardıktan sonra ki, bu süre genelde 40-45 dakikadır, ocaktan ya da fırından çıkarılır. Kurumaması için hızlı pişirilmesi gerekir. Tercihe göre, üstüne bıçak yardımıyla delikler açılır, tereyağı konur.

Sıcak olarak ikram edilir. Yanında yoğurt ya da ayran ve mevsim salatası iyi gider.

Leğen böreğinde, hamurun süt yerine su, iç harcın kavurma yerine kıyma ile hazırlandığı farklı uygulamalar da vardır.

Fish soup is made from all kinds of fish but generally from the whole body of small fish and head of big fish. Largescaledscorpionfish,gurnard,comber but mostly white grouper and malabar grouper are preferred.

Ingredients:

- 1 head of white grouper or malabar grouper
- 1 onion
- 1- 2 potatoes
- 3-4 stick celery
- 2 carrots
- Parsley
- 1 lemon
- 1 egg yolk
- 1 tablespoon flour

- 1 tablespoon vegetable oil or butter
- Pepper
- Salt

Method:

Add washed and cleaned fishhead, onion,sliced potato,carrot,celery and parsley into boiling water and

cook until soft. Then sieve it. Continue cooking,add butter and boil until thick. In a seperate bowl prepare liaison with lemon juice,egg yolk and flour. Slowly add some soup into the liaison whisking it constantly. Now gradually whisk the warm liaison back into the soup. Soup is ready to serve within 8-10 minutes. Season with pepper and serve.



LOKMA

YEAST FRITTERS



1-2"



Lokma, yörenin yaygın olan geleneksel hamur işlerinden biridir. Şekil itibarıyla yuvarlak olup Datça tarafında küçük yarım ay şeklinde yapılanı "dalankita" olarak adlandırılır. Lokma, özellikle kaybedilen yakınların hayrına dağıtmak üzere yapılır. Ortaca tarafında, eskiden arife günleri evde lokma kokması gerektiği inancıyla sabahın pişirilip mezar ziyaretlerinde dağıtılırken günümüzde Perşembe ya da Cuma günleri çarşı, pazar meydanlarında, okul girişlerinde pastanelere yaptırılıp, dağıtılmaktadır.

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- Maya
- Tuz
- Su

Kızartmak için:

- 3 su bardağı sıvıyağ

Üstü için:

- Tercihe göre toz şeker ya da bal

Yapılışı:

Un, yumurta, yoğurt, maya, ılık su ve tuz ile akışkan kıvamda bir hamur yoğrulur, üstü örtülerek mayalanmaya bırakılır.

Hamur kabardığında, ocağa alınan bir tencerede sıvıyağ kızdırılır. Bir kaşık aracılığı ile hamurdan koparılan ceviz büyüklüğünde toplar kızgın yağa atılır, kızartılır. Bu işlem sırasında hamurun yapışmasını önlemek için kaşık ara ara şekerli suya batırılır.

Lokmanın geleneksel ikramı, sade, üzerine şeker serperek ya da yanında bal ile yapılır. Sonradan şerbetli ikramı da geleneğe eklenmiştir.

Lokma is one of the common traditional pastries of the region. It is usually made in round shaped but around Datça it is formed in semi lunar shape. That one is called 'dalankita'. Lokma is generally prepared and distributed for the good of dead relatives. In the past, around Ortaca, there was a belief that because it must smell in the house on bairam's eve, lokma was cooked in the morning and distributed in grave visits. Nowadays, it is cooked in pastry shops and distributed at school entrances or market places on Thursdays or Fridays.

Ingredients:

- 2 cups flour
- 1 egg
- 1 tea glass yoghurt
- Yeast
- Salt

To Fry:

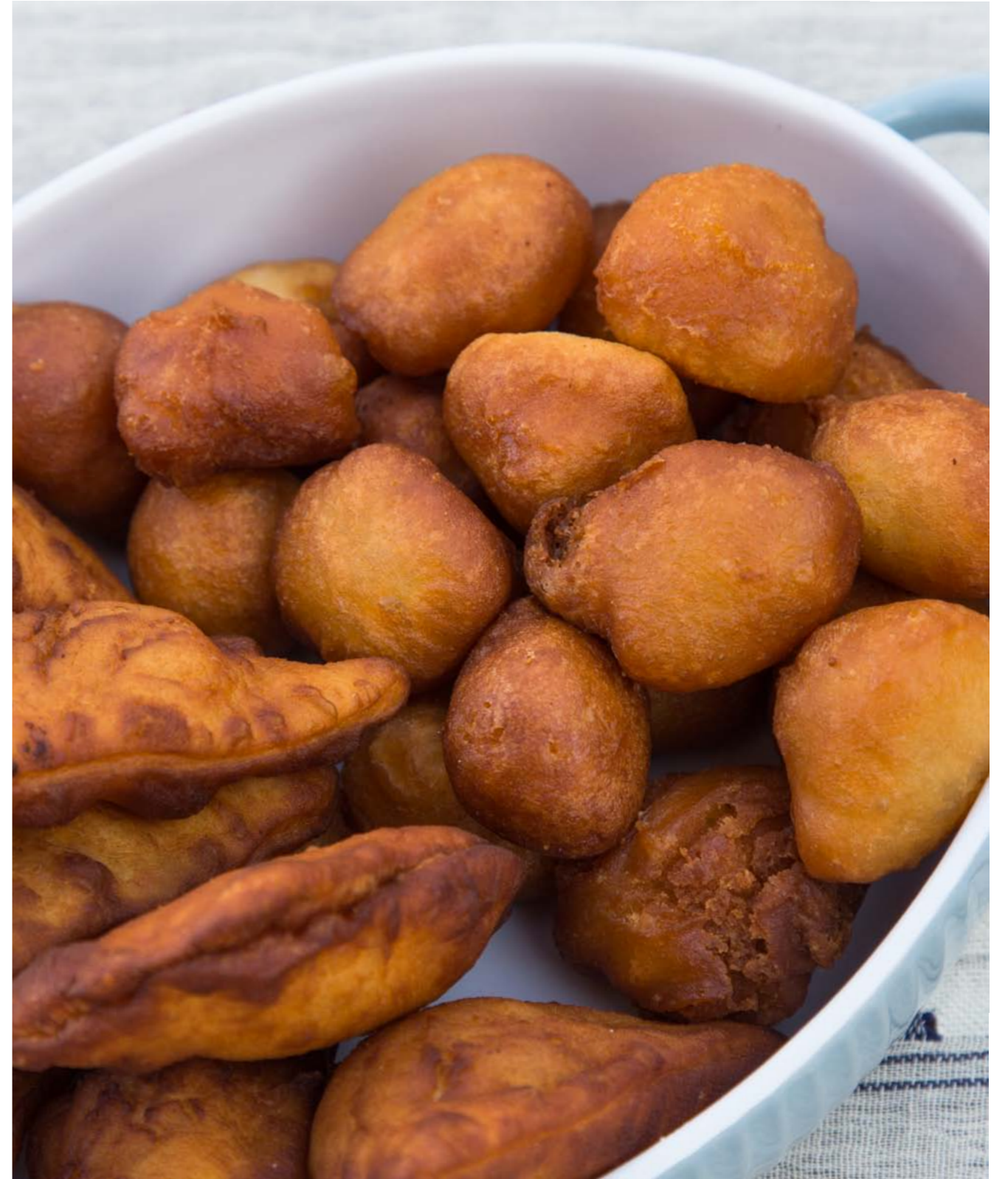
- 3 cups vegetable oil

On top:

- Granulated sugar or honey (optional)

Directions:

Mix flour, egg, yoghurt, yeast, warm water and salt. Stir well and make a soft and sticky batter. Cover the bowl until it doubles in size. When the dough is puffed, heat vegetable oil in a saucepan. With the help of a spoon, put the pieces in size of a walnut in fried oil. During the process, to avoid sticking of the spoon to the dough, dip the spoon into sugared water from time to time. Lokma is traditionally served plain with sprinkled sugar or with honey beside. In time, sorbe (shorbet, sweetened fruit juice) is also added to tradition.



LOKUM PİLAVI

MINCE MEAT WITH DOUGH



20-25'



Lokum pilavı, lokum olarak da ifade edilen, Datça ve Bodrum tarafına özgü, gelenekten günümüze taşınmayı başarmış, ev yapımı bir düğün yemeğidir. Belli yerlerle sınırlı olmakla birlikte çarşı mutfağına da yansımıştır.

Malzemeler:

- 1 kg un
- 1 yumurta
- 1-2 yemek kaşığı sıvıyağ
- Tuz
- Su
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı
- 500 gr. kıyma
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı:

Un, yumurta, su ve tuz ile katı bir hamur yoğrulur ve 30-45 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan bezeler yapılır, çok ince olmayacak şekilde yufka açılır. Yufkaların tamamı bittikten sonra 1 cm'lik kareler halinde kesilir, birbirine yapışmasın diye un serperek çarşaf üstünde kurutulur. Genelde de bir günde kurur. Kurutulan pilavlık hamurlar, bir tencerede tuz ve sıvıyağ eklenerek kaynatılan suda ara ara karıştırarak haşlanır. Piştikten sonra soğuk suya tutulur, süzülür, bir kaba alınır. Bir tencerede tereyağı eritilir, kıyma kavrulur. Üzerine tuz, karabiber serpilir ve haşlanan hamur ilave edilerek iyice karıştırılır ve ocaktan alınır. Sıcak servis edilir. Sıcak kalmasını sağlamak amacıyla eski Bodrum düğünlerinde ocak ya da mangalda küllü közün kenarına konulan bakır sahanlar ile ikram edilirmiş.

Lokum pilavı, also known as lokum (Turkish Delight), is a homemade wedding dish which belongs to Datça and Bodrum region. It is a quite old tradition but still alive. In some places it is also part of restaurant culture.

Ingredients:

- 1 kg flour
- 1 egg
- 1-2 tablespoon vegetable oil
- Salt
- Water
- 3-4 tablespoons butter
- 500 gr. mince meat
- Pepper

Directions:

Knead a stiff dough with flour, egg, water, salt and leave aside for 30-45 minutes. Make lumps and roll a phyllo out of each lump. Do not roll too thin. After that, cut the phyllo dough into 1 cm squares. Put phyllos on sheets to dry. Dust with flour in order to avoid the stickiness. They generally dry in one day. Put the dried pilaf phyllos in boiling water. Add salt and oil. Boil by stirring occasionally. After they are cooked, washed on cold water, sieve and put on a plate. In another saucepan, melt the butter. Saute the minced meat with salt and pepper. Then add phyllos. Stir well and take off the heat. Serve hot. In old Bodrum weddings, to keep the meal hot, it is served in copper plates settled on the corner of brazier or ashy cinder.



OTLU TEPSESİ BÖREĞİ

PASTRY WITH HERBS



1-1,5"



Otlı tepsi böreği, devetabanı, gıyışak, kuş tırnağı, gelincik otu, ısırgan gibi mevsiminde kendiliğinden çıkan otları karıştırarak ya da üretimi yapılan pazı, ıspanak gibi yeşillikleri kullanarak yapılan, sini böreği de denilen bir börek çeşididir. Yörede Milas böreği olarak da bilinir.

Malzemeler:

Hamuru için:

- 1 kg. un
- Tuz
- 1/2 çay bardağı ayçiçek yağı

İç malzeme:

- 500 gr. pazı, ıspanak ya da karışık ot
- 1 baş sıra ya da dereotu
- 1 baş maydanoz
- 250 gr. kadar çökelek
- 2 su bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Un, ayçiçeği yağı, su ve tuz ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamur yarım saat kadar dinlendirildikten sonra bezelere bölünür. Her bezeden olabildiğinde ince olacak şekilde yufka açılır. Yufka sayısı, bir tepsi için 22 adettir. 11 adet yufka, aralarına zeytinyağı sürmek suretiyle tepsiye döşenir. 11. yufkanın üzerine daha önceden ayıklanmış, yıkanmış ve doğrandıktan sonra çökelek ile karıştırılmış olan iç malzeme yayılır. Geriye kalan 11 yufka da iç harçtan sonra yine araları yağlanarak tepsiye yerleştirilir. Börek, kare dilimler halinde kesilir, üzerine önce zeytinyağı sonra yumurta sarısı sürülerek fırına verilir. Üstü kızarana kadar pişirilir. Genelde 40-45 dakikada hazır olur.

Servisi, sıcak yapılır. Yanında ayran ya da yoğurt iyi gider.

That patty is made with mixture of herbs growing by themselves such as devetabanı, gıyışak, kuş tırnağı, gelincik otu and ısırgan or by mixing produced herbs like chard and spinach. Also known as tray pastry or Milas pastry.

Ingredients:

Dough:

- 1 kg. flour
- Salt
- 1/2 tea glass sunflower seed oil

Stuffing:

- 500 gr. chard, spinach or mixed herbs
- 1 bunch sıra (local herb) or dill
- 1 bunch parsley
- 250 gr. dry cottage cheese
- 2 cups olive oil

Directions:

Knead dough as thick as an earlobe with flour, water, sunflower oil and salt. Rest the dough for of 30 minutes and divide it into lumps. Roll lumps as thin as it can be. Number of phyllo for a tray is 22. Set 11 of them into the tray spreading olive oil between layers. On the top of 11th, spread pre-cleaned and pre-chopped herbs mixed with dry cottage cheese. Set the other 11 phyllos onto the stuffing spreading olive oil in between. Cut the dough in square slices. Spread olive oil and egg yolk onto slices and bake for 40-45 minutes, until the top is roasted. Serve hot, goes well with ayran or yoghurt.



SİTİL

RAVIOLI WITH LAMB



Sitil, Datça tarafına özgü, pek tanınmayan ve bilenlerin de giderek azaldığı hamur işlerinden biridir. Mantiya benzer ancak iç malzemesi, şekli ve yapılışı farklıdır.

Malzemeler:

Hamur için:

- 3,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1/2 yemek kaşığı tereyağı
- Su -Tuz

İç harcı için:

- 300 gr. kadar kuzu eti
- 2 yemek kaşığı kadar iç yağ ya da tereyağı

Kızartmak için:

- 1 su bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

- 1 kâse yoğurt
- 3-4 diş sarımsak
- 1/2 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı toz biber
- Nane

Yapılışı:

Et, çok küçük parçalar olacak şekilde doğranır. Ocağa alınan tavada, varsa kendi yağı yoksa tereyağı ile kavrulur, soğumaya bırakılır. Un, yumurta, tuz ve su ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur, 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan bezeler yapılır, bezelerden de çok ince olmayan yufkalar açılır. Yufkalar, 2 cm.lik kareler halinde kesilir. Karelerin ortasına soğuyan iç malzemedan konur. Sonra şeker sarar gibi kenarları birleştirilir, karşılıklı iki uç birbirine ters yönde kıvrılır. Kare yufka kesitlerinin tamamı

yukarıda belirtildiği gibi hazırlandıktan sonra tavada ısıtılan kızgın yağda kızartılır. Kızaran hamurlar kaynayan suya atılır ve çıkartılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağında hazırlanmış kırmızı toz biber ve nane ile oluşan sos gezdirilir. İsteğe göre haşlanmadan da yenilmektedir. Servisi, sıcakken yapılır.

Sitil is one of the Datça region's pastries which is not very common and loses its demand. It looks like ravioli but its ingredients, shape and cooking method is different.

Ingredients:

Dough:

- 3,5 cups flour
- 1 egg
- 1/2 tablespoon butter
- Water
- Salt

Stuffing:

- 300 gr. lamb
- 2 tablespoons suet or butter

To fry :

- 1 cup olive oil

Dressing:

- 1 cup yoghurt
- 3-4 cloves garlic
- 1/2 tablespoon butter
- Ground paprika
- Mint

Directions:

Cut the lamb into very small pieces. Into a pan, saute the lamb with butter or with its own fat (if there is) and

set aside to cool.

Knead medium soft dough with flour, egg, salt and water and leave aside for 15-20 minutes. Made lumps out of the dough and roll as phyllos in medium thickness. Cut phyllos in 2 cm squares. Put the filling ingredients in the middle of squares and stick two sides and then curl the tips to reverse ways to one another.

Prepare all square phyllos as noted above, then fry in a hot pan. Put fried dough into boiling water and then take out. Serve with a sauce made of yoghurt with garlic, red pepper fried in butter and dry mint. It can also be eaten without boiling. Serve hot.



TATAR

HOMEMADE MACARONI WITH YOGHURT



20-25'



Tatar, ev yapımı kibrit çöpü şeklinde kesilen erişte makarna ya da lokum pilavlık makarnadan daha büyük olacak şekilde kesilen kare makarnanın yoğurtlanması ile hazırlanan geleneksel bir düğün yemeğidir. Hazır makarnalar da kullanmak suretiyle düğünlerde hala yapılır.

Malzemeler:

- 1 kg un
- 5 adet yumurta
- Su, tuz
- 300-400 gr. yoğurt
- 1-2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 4-5 diş sarımsak
- Su, tuz

Sos malzemesi:

- Tercihe göre tereyağı, kırmızı toz biber

Yapılışı:

Erişte için un, yumurta, su ve tuz ile sert bir hamur yoğrulur. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür, 30-40 dakika kadar dinlendirilir. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapılır, çok ince olmayacak şekilde yufka açılır. Yufkalar bez üzerinde alt-üst ederek biraz kurutulduktan sonra yassıağaç üzerine alınır. Önce şeritler sonra da üç-dört şeridi üst üste koymak suretiyle 2 cm.lik kareler olacak şekilde enlemesine kesilir. Kesilen makarnalar, bez üzerinde tekrar kurumaya bırakılır. Bir gün kadar bir sürede kurur. Tatar için bir tencerede sıvıyağ ve tuz eklenerek su kaynatılır. Makarna kaynayan suya atılarak yumuşayana kadar haşlanır. Pişince, soğuk suya tutulur, süzülür, bir kenara alınır.

Sarımsaklar kabuğu soyulup ezildikten sonra ayrı bir kaptaki bekletilen ve su ile seyreltilen yoğurda ilave edilir. Sarımsaklı yoğurt, makarna ile karıştırılır.

Servisi, tercihe göre sade olarak ya da üzerine tereyağında kavulmuş toz biberli sos dökerek yapılır.

Tatarın, makarna ile yapılan dışında "patlıcan tatarı" denilen közlenmiş patlıcan ile ve "yumurta tatarı" denilen haşlanmış yumurta ile yapılanı da vardır.

Tatar is a traditional wedding dish made with homemade macaroni cut like matchstick or cut a bit bigger than pasta of lokum pilav. It is usually eaten with yoghurt. Tatar is still cooked in weddings with packed pasta.

Ingredients:

- 1 Kg flour
- 5 eggs
- Water, salt
- 300-400 gram yoghurt
- 4-5 clove of garlic
- 1-2 tablespoon vegetable oil

Sauce:

- Butter , ground paprika

Directions:

For homemade macaroni, knead stiff dough with flour, egg, water and salt. Cover it with a wetted cloth and rest for 30-40 minutes. Make orange-sizes lumps and roll. (not very thin)

Dry phyllos on cloth by tossing and put them on a kneading table. First cut strips, then by putting 3-4 strips together, cut 2 cm squares. Cut noodles and leave them on the cloth to dry. It takes about a day. For Tatar, boil water in a saucepan with vegetable oil and salt. Put macaroni in boiling water, cook until tender. When they are cooked, wash in cold water and sieve. Peel the garlic cloves and mince. Add the minced garlic into melted yoghurt. Mix yoghurt with noodles. It can be served plain or with sauce of fried paprika in butter.

Except from this, Tatar can be made with barbecued eggplants which is called 'eggplant tatar' and 'egg tatar' that is made with boiled egg.



VEKILHARÇ

PASTRY WITH MINCE MEAT



55-60'



Vekilharç, Milas tarafına özgü, düğünlerde ve mevlitlerde yapılan bir hamur yemeğidir. Gelenek açısından özel gün yemeği olarak düğünlerdeki yerini günümüzde kaybetmiş olsa da evlerde hala bilinir ve yapılır.

Malzemeler:

Hamuru için:

- 750 gr. un
- Su
- Tuz
- Tercihe göre 1 adet yumurta

İç harcı için:

- 500 gr. kıyma
- Tercihe göre 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz

Üstü için:

- 300-350 gr. süzme yoğurt
- 3-4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı:

İç harcı için ocağa alınan bir tavada zeytinyağı ısıtılır. Soğan, tercih ediliyorsa, yemeklik doğranır yağda kavrulur sonra kıyma eklenir. Kıyma da kavrulduktan sonra içine incecik kıyılmış maydanoz katılır, tuz ve karabiber atılır, karıştırılır ve ocak kapatılır. İç harç soğurken bir tarafta da un, su ve tuz ile çok sert olmayacak şekilde hamur yoğrulur. Hamurdan bezeler yapılır, bezelerden de nişastayla incecik yufkalar açılır. Yufkalardan her biri yağlanır

ve ortadan ikiye katlanır. Katlanan yufkalar, uzun tarafına soğumuş olan iç harçtan konduktan sonra rulo biçiminde sarılır, 2 cm. aralıklarla kesilir ve tabanı yağlanan büyük bir tepsiye dizilir. Yufkaların tamamı bitince tepsi fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca, soğumaya bırakılır. Vekilharca, sıcak et suyu ya da tavuk suyu dökülür, üzeri kapatılır. Servise hazırlamak için suyu çekmesi ve kabarması beklenir. Servis edilirken, üzerine suyla seyreltilmiş sarımsaklı süzme yoğurt eklenir, tereyağı gezdirilir ve karabiber serpilir.

Vekilharç is pastry which belongs to Milas and usually served in weddings and mawlid. Nowadays, it is not as common as it used to be but it's still cooked at homes. Ingredients:

Dough:

- 750 gr. flour
- Water
- Salt

-1 egg (optional)

Stuffing:

- 500 gr. mince meat
- 1 onion (optional)
- 1 bunch parsley
- 4-5 tablespoons olive oil
- Pepper
- Salt

Dressing:

- 300-350 gr. condensed yoghurt
- 3-4 cloves garlic
- 2 tablespoons butter
- 1 dessertspoon pepper

Directions:

Heat olive oil in a pan for the stuffing. Saute finely chopped onion (onion is optional) then add mince meat. Continue sauteing. Stir chopped parsley, salt and pepper in and turn off the heat. Leave aside to cool. In the meantime, knead medium hard dough with flour, water and salt. Divide the dough into lumps and with the help of starch, roll very thin phyllos. Oil phyllos and fold in 2 pieces medially from center. Onto the long

side of phyllos, add filling ingredients and roll. Slice the rolls to 2 cm pieces and place them into oiled tray. Cook in the oven until the top gets roasted. Then leave aside to cool.

On top of Vekilharç, pour hot beef/chicken broth. Wait until it absorbs the broth and rise. When serving, pour the condensed yogurt with garlic. Melt butter and pour it over the yoghurt. Sprinkle pepper.



AŞURE

NOAH'S PUDDING



1,5-2"



Aşure, şireli keşkek ve tatlı keşkek olarak da adlandırılır. Aşure ayı denilen Muharrem ayında yapılır ve herkese dağıtılır. Son yıllarda belediye, muhtarlık ve bazı dernekler tarafından da aşure etkinlikleri düzenlenmeye başlamıştır. Aşurenin ana malzemesi, keşkekte olduğu gibi buğday yarmasıdır. Yarmaya, bakliyat, kuru çerez ve meyveler eklenir. Üstüne susam ve nar kullanılması ise aşurenin yöresel olarak öne çıkan özelliğidir.

Malzemeler:

- 1 kg. buğday yarması
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı nohut
- 1 kase mısır
- 1 kase fıstık
- 1 kase badem
- 1 kase fındık
- 1 kase ceviz
- 1 kase çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 kase kuru incir
- 1 kase kuru kayısı
- 1 adet kabuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 2-2,5 kg. toz şeker
- 3-3,5 litre su
- Tercihe göre bakla, pirinç, bürülce
- Tercihe göre karacaot, portakal kabuğu, toz tarçın

Yapılışı:

Yarma, fasulye ve nohut bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün hepsi ayrı ayrı haşlanır. Haşlanan kuru fasulye ve nohut pişmiş olan keşkeğe ilave edilir. Sıcak suda eritilen şeker eklenir. Şekerden sonra

doğranmış kuru meyveler ilave edilir. İndirmeye yakın ceviz dışındaki diğer çerezler aşureye ilave edilir. Kabuk tarçın ve karanfiller atılır. Aşure sonradan suyunu çektiği ve koyulaştığı için gerekirse pişerken üstüne su takviyesi yapılır. Kıvamını alınca ocaktan indirilir. Dağıtımı, sıcakken yapılır. İkram ederken üzerine susam serpilmesi eskiden beri gelenekte vardır. Susam dışında, nar, toz tarçın ya da dövülmüş ceviz serpilir.

Fish soup is made from all kinds of fish but generally from the whole body of small fish and head of big fish. Largescaledscorpionfish,gurnard,comber but mostly white grouper and malabar grouper are preferred.

Ingredients:

- 1 head of white grouper or malabar grouper
- 1 onion
- 1- 2 potatoes
- 3-4 stick celery
- 2 carrots
- Parsley
- 1 lemon
- 1 egg yolk
- 1 tablespoon flour
- 1 tablespoon vegetable oil or butter
- Pepper
- Salt

Method:

Add washed and cleaned fishhead, onion,sliced potato,carrot,celery and parsley into boiling water and

cook until soft. Then sieve it. Continue cooking,add butter and boil until thick. In a seperate bowl prepare liaison with lemon juice,egg yolk and flour. Slowly add some soup into the liaison whisking it constantly. Now

gradually whisk the warm liaison back into the soup. Soup is ready to serve within 8-10 minutes. Season with pepper and serve.



CEVİZLİ SUCUK VE KÖFTE

CHURCHKHELA AND KOFTE



1 HAFTA



Cevizli sucuk ve köfte, kış hazırlıkları kapsamında pekmez kaynatılırken yapılan geleneksel yiyeceklerden ikisidir. Aynı şıra ile hazırlanırlar. Farkları, birinin cevizli, diğersinin cevizsiz olmasıdır. Datça tarafında ceviz yerine badem de kullanılır.

Malzemeler

- 5 lt. üzüm şırası
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı nişasta
- Tam kurumamış ceviz

Yapılışı

Üzüm şırası, ocağa alınan büyük bir tencerede kaynatılır. Şıra kaynarken ayrı bir kaptan un ve nişastaya biraz şıra karıştırılarak cıvık bir hamur yapılır. Hamur, içinde topak kalmaması için elekten geçirilir, koyu kıvama dönmeye başlayınca karıştırma karıştırma şıraya ilave edilir. Şıranın yüzü buruşmaya başladığında pişmiş demektir, ocaktan alınır. Köfte yapılacaksa, pişen şıra sinilere dökülür, bir gün sonra baklava dilimi şeklinde kesilir, kurumaması için bir hafta kadar serilir. Sonra bir bezin içine alınır. Cevizli sucuk yapılacaksa, şıra pişerken bir taraftan cevizler ayıklanır, 35-40 cm. uzunlukta iplere dizilir. Dizili cevizler, pişen şıraya batırılır ve iki ucu birbirine değmeyecek şekilde çatal bir çubuğa bağlanarak tele ya da ağaca asılır. Biraz kuruyunca şıraya tekrar batırılır, asılır. Bu işlem üç kez tekrar edildikten sonra sucuklar bir hafta, on gün kadar kurumaya bırakılır. Cevizli sucuk ve köfte kışın diğer çerezlerle birlikte yenir, misafire ikram edilir. Şeker ilave edilmediği için tadı da hafiftir.

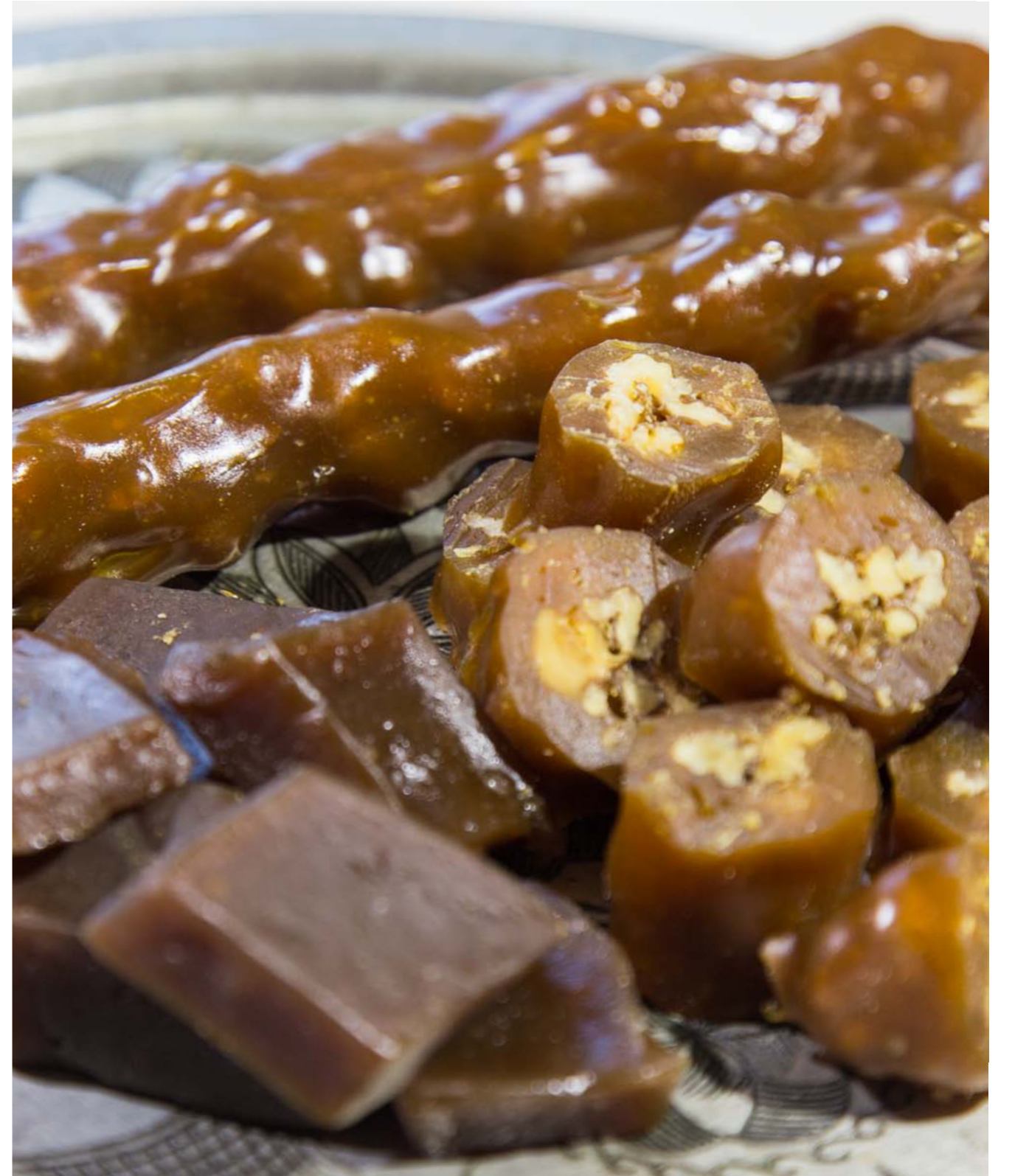
Churchkhela and Köfte are two of the traditional foods that are prepared during winter preparations while grape molasses are boiled. They are both prepared with the same fermented grape juice. The difference is, one of them is made with walnut, and the other is not. Around Datça, almond is also used instead of walnut.

Ingredients:

- 5 lt. fermented grape juice
- 3 tablespoons flour
- 3 tablespoons starch
- Half-dried walnut

Directions:

Boil the fermented grape juice in a big saucepan. While fermented grape juice is boiling, in another pot, make a juicy dough with flour and starch adding a little fermented grape juice. Sieve it in order to get a smooth dough. When it starts to get thick, stir it into fermented grape juice. When fermented grape juice got wrinkled, it means it is cooked. Take off the heat. For Köfte, pour cooked fermented grape juice into trays. The next day, cut them in shape of baklava (diamond shape) and lay to dry for a week. Then put them in a cloth. For Churchkhela, while cooking fermented grape juice, crack the walnuts, and line them in rope of 35-40 cm. Sink the lined walnuts in fermented grape juice and hang on a wire or a tree without connecting the opposite ends. When they dry a little, sink in fermented grape juice one more time. Repeat that process for 3 times and let them dry for a week or 10 days. Those foods are eaten in winter with other nuts and served to guests. Because they do not contain sugar, they are not too sweet.



ÇİTİRMEK

SÉSAME HALVA



45-50'



Çitirmek, çitirmek, gıvam, kıyam veya susam helvası gibi pek çok isimle ifade edilir. Kış mevsiminde, bayramlarda, düğünlerde bal ve susamla yapılan 35-40 yıl öncesinin geleneksel bir tatlısıdır. Hatta düğünlerde hazırlanıp torbaya konularak, ağaca asılan çitirmek, ağacın başında onu vermemek için uğraşan bir kişi ile ağacın etrafında toplanarak onu yakalamaya çalışan topluluğun mücadelesinden oluşan "kapma" oyununun ana malzemesi olmuştur. Çitirmek günümüz mutfağında artık daha az yer almaktadır.

Malzemeler:

- 500 gr. susam
- 400-450 gr. bal
- Tercihe göre 2 su bardağı fıstık, ceviz ya da badem

Yapılışı:

Susam ayıklanır, yıkanır. Yağlı olduğu için harici yağ eklemenden bir tavada sürekli karıştırmak suretiyle rengi değişene kadar kavrulur. Susam çabuk yandığı için sürekli karıştırmak önemlidir. Kavrulan susamın üzerine bal ilave edilir, pişirmeye devam edilir. Tercihe göre fıstık, ceviz ve badem eklenebilir. Pişmeye yakın susamlar birbirini tutmaya, kokusunu vermeye ve köpük köpük olmaya başlar. Bu süre 40-45 dakikayı bulabilir. Piştikten sonra içi yağlanan bir tepsiye ya da geleneksel usulle yassıağaç/senit denilen ekmek tahtasının üzerine dökülür, kaşıkla bastırılır, serin bir yerde sıcaklığı azalana kadar bekletilir. Tam soğumadan önce kare ya da dikdörtgen şeklinde dilimlenir. Servisi, soğuduktan sonra sade olarak ya da çay ile yapılır. Söz konusu tatlının bir başka varyantı, susamın kavrulduktan sonra dibekte dövülmesi ve soğuduktan sonra pekmezle karıştırılarak yenmesidir ki buna da "susam karması" denir.

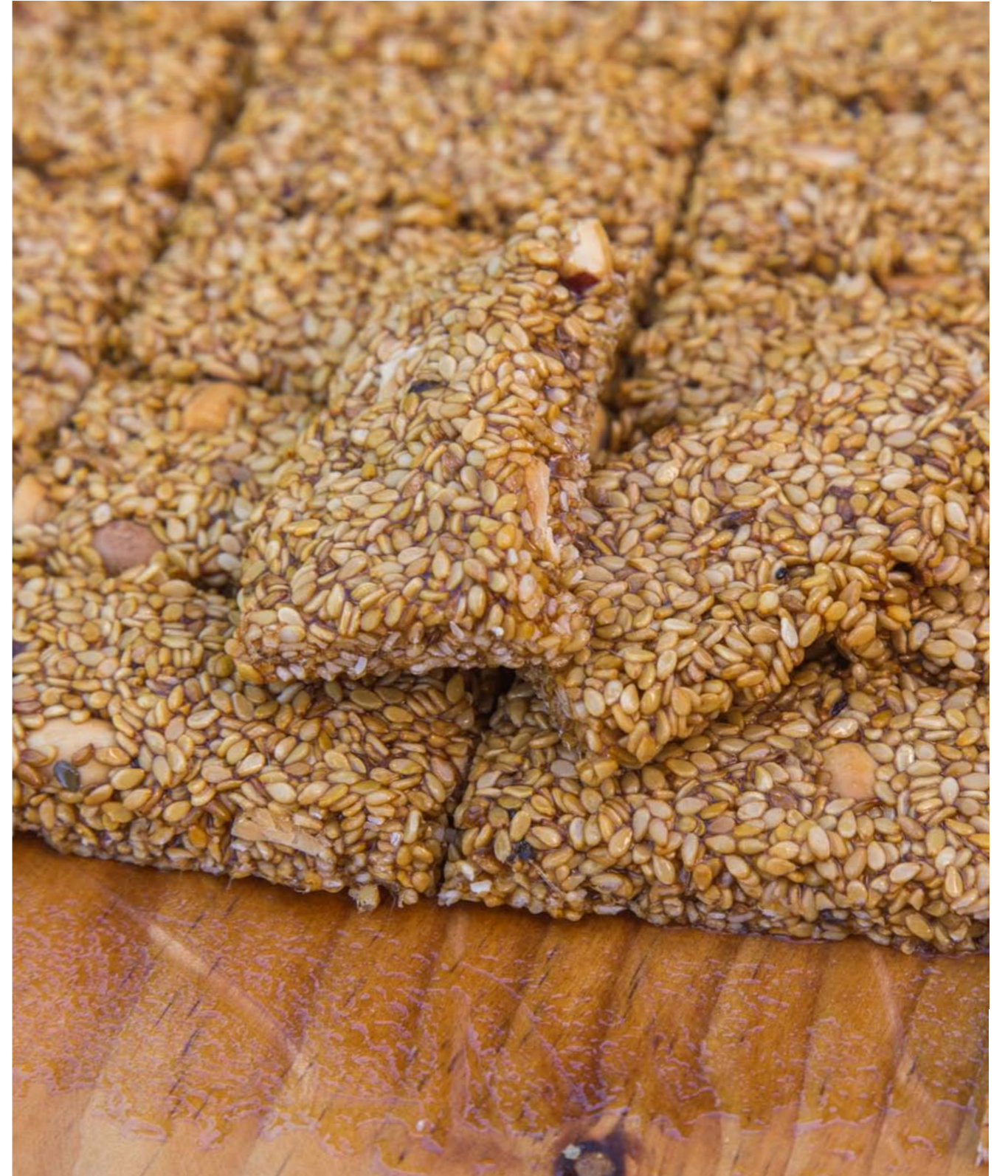
There are lots of different local names for this food: çitirmek, çitirmek, gıvam, kıyam or sesame halva. It is a traditional dessert (35-40 years old) made with honey and sesame in religious festivals and weddings in wintertime. Also, çitirmek is the main equipment of a game called 'Kapma'. The game is played in weddings. They hang the dessert on a tree in a bag. One person stays there to protect the dessert from a group who want to grab it. Çitirmek takes less part in today's culinary culture.

Ingredients:

- 500 gr. sesame
- 400-450 gr. honey
- Optionally 2 cups peanut, walnut or almond

Directions:

Clean the sesame and wash. Saute in a pan with its own oil, until its color changes. The most important thing is to stir because sesame can burn very quickly. Add honey on sauteed sesame and continue stirring. Add nut, walnut or almond (whichever you like). When sesames are almost cooked, they will hold each other, they will smell and bubble. It may take 40-45 minutes. After they are cooked, pour them in a cold tray or onto a pastry board. Press with a spoon, leave aside in cool temperature. Before it is totally cool, slice square or rectangular pieces. Serve cool with or without tea. Another version of mentioned dessert is Susam Karması which is made by grinding the sauteed sesame in mortar and mixing it with grape juice.



EV BAKLAVASI

HOMEMADE BAKLAVA



1-1,5"



Ev baklavası, bayramlar, düğünler gibi özel günlerde ikram etmek için evlerde yapılan, günümüzde çarşı mutfağına da girmiş olan geleneksel bir tatlıdır.

Malzemeler:

Hamuru için:

- 5 su bardağı un
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- Tuz
- Su
- Nişasta (açmak için)

Üzeri için:

- 1-1,5 su bardağı zeytinyağı ya da 6-7 yemek kaşığı tereyağı

İç malzemesi:

- 2 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı kavrulmuş, dövülmüş susam
- 1 su bardağı şeker

Şerbeti için:

- 1 kg. şeker
- 1-1,5 litre su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Un, sıvıyağ, su ve tuz ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur. Hamurdan, üstü örtülerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra 70 adet beze yapılır. Her beze, tepsi büyüklüğünde olacak şekilde nişasta ile açılır, aralarına yağ sürülerek otuzbeş tanesi yani yarısı tepsiye döşenir. Üzerine şeker ile ezilmiş susam ve ceviz serpilir. Geri kalan otuzbeş yufka da için üzerinden başlayarak ve aynı şekilde aralarına yağ sürülerek tepsiye yerleştirilir. Dilimlenir, üstüne kızdırılmış zeytinyağı, tereyağı ya

da zeytinyağı tereyağı karışımı gezdirilir. Bu tatlı, iki kat arayla iç malzeme konularak ve pişirme yerine bağlı olarak kırk ya da yirmi yufka ile de yapılır.

Pişirmesi, önceden alt-üst ederek közde yapılırken günümüzde fırına verilerek daha kolay yapılmaktadır. Fırında pişme süresi üzeri kızarana kadardır.

Şerbet için su ve şeker bir tencereye alınır, koyulaşana kadar kaynatılır. Ocaktan indirmeye yakın içine limon suyu eklenir. Şerbet, tırnağa damlatıldığında dağılmıyorsa kıvamını almış demektir. Baklava soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde dökülür. Tepsinin üzeri örtülür, tatlının şerbetini çekmesi beklenir.

Servisi, ılık da soğuk da yapılabilir.

Home-made Baklava is a traditional dessert, prepared at homes for special days like religious festivals and weddings. Nowadays, it is made in restaurants as well.

Ingredients :

Dough:

- 5 cups flour
- 1 Turkish coffee cup vegetable oil
- Salt
- Water
- Starch (to roll)

Top :

- 1-1,5 cup olive oil or 6-7 tablespoons butter

Stuffing:

- 2 cups minced walnut
- 1 cup sauteed, minced sesame
- 1 cup sugar

Sherbet:

- 1 kg. sugar
- 1-1,5 litre water
- 1 dessertspoon lemon juice

Directions:

Knead medium soft dough with flour, liquid oil, water and salt. Leave the dough aside for 15-20 minutes, and then make 70 lumps. Roll every lump in size of tray with starch and spread 35 of them on the tray by oiling between. On top, sprinkle sesame and walnut mashed with sugar. Do the same for the other 35. Slice the phyllos, pour heated oil/butter or both on top. This dessert can be made by sprinkling stuffing ingredients

on every 2 layers, or depending on the baking place, it can be prepared with 40 or 20 phyllos.

In the past baking was made on cinder by turning upside-down. Nowadays, it is baked in ovens. It is baked till the top gets color.

For the sherbet, boil water and sugar until thick. Add lemon juice before turning off the heat. When you pour a drop of sherbet on your nail, if it does not leak, it has the right consistency. Pour hot sherbet onto cooled baklava. Cover up the tray and wait for sherbet sink to the bottom.

Baklava can be served cold or warm.



KABAK PESTELİ

PUMPKIN DESSERT



1-2 GÜN



Kabak pesteli, kış hazırlıkları kapsamında üzüm şırası ve kabak ile yapılan ve daha çok da ev içi tüketime yönelik olan bir tatlı çeşididir. Pestelde, Ula'daki adlandırmasıyla "dülbent kabak" kullanılır. Dülbent kabağı, yemeklik sakız kabağı gibi silindirik formdadır. Boyu 30-35 cm. olup ayva gibi sarı renktedir.

Malzemeler:

Şıra için:

- 5 lt. üzüm suyu
- 1 su bardağı pınar odunu külü
- 2 adet dülbent kabağı
- 1 kase kireç
- 3-4 dal fesleğen

Yapılışı:

Pestel yapabilmek için önce şırayı hazırlamak gerekir. Şıra için ocağa bir kazan oturtulur, üzüm suyu ve kül kazana aktarılır, kıvamı koyulaşana kadar 3-4 saat kaynatılır. Kıvamını alınca ocaktan indirilir, durulması için sabaha kadar bekletilir. Bu süre içinde kül alta çöker, şıra üste çıkar. Ertesi gün şıranın üstteki duru kısmı alınır, ayrı bir kaptan toplanır.

Pestel için kabakların kabuğu soyulur, fazla kalın olmayacak şekilde ve yarım ay gibi dilimlenir. Kabak dilimleri, kireçli su içine atılır, 2-3 saat bekletilir. Kireçli sudan çıkarılır, duru suyla iyice yıkanır ve ocağa alınan bir tencerede kaynatılan suda haşlanır.

Hazır bekletilen şıra, kaynaması için tekrar ocağa alınır. Haşlanmış kabak dilimleri ve fesleğen şıraya ilave edilir, koyulaşana kadar 5-6 saat kaynatılır. Pestel, tabağa alındığında kolay dağılmayan bir

kıvama gelmişse ocaktan alınır, soğumaya bırakılır. Kabak pesteli, yemeklerden sonra tatlı olarak ikram edilir.

Aynı yöntemle ayva pesteli, pekmez yerine bal ve şeker kullanarak da bal kabağı pesteli yapılır.

Kabak Pesteli is made with fermented grape juice and pumpkin as part of winter preparations. For that dessert, 'Dülbent Kabak' as known in Ula, is used. That pumpkin has a cylindrical shape (like zucchini), it is 30-35 cm long and yellow like a quince.

Ingredients:

For fermented grape juice:

- 5 lt. grape juice
- 1 cup wood ash
- 2 dülbent pumpkin
- 1 pot lime
- Basil

Directions:

In order to prepare pestel, firstly fermented grape juice must be prepared. Pour grape juice and ash (cinder) into the boiler, and boil for 3-4 hours until it thickened. Wait overnight. In the meantime, cinder falls down, fermented grape juice comes over. The next day, skim off the clear part of fermented grape juice to another pot.

For the pestel, peel the pumpkins, slice semi lunar shape(not very thick), and put them in the limed water and wait for 2-3 hours. Then, take them out of limed water and wash with clean water and boil in a saucepan.

Put the fermented grape juice onto the cooktop to boil. Add boiled pumpkins and basil and boil for 5-6 hours until it is thick. If pestel is thick enough (i.e.when you put on a plate, it stays as a whole), take it off the heat.

Set aside to cool.

Pestel is served as dessert after meals. With the same method, quince pestel; and by using honey and sugar instead of pekmez, squash pestel is made.



SAMSI

TWISTED BAKLAVA



1"



Samsı, Datça tarafında "okladan çekme" olarak da adlandırılan bir ev tatlısıdır. Bayramlar, düğünler gibi özel günlerde yapılır.

Malzemeler:

Hamuru için:

-3 su bardağı un

-1 adet yumurta

-Su

İç harcı için:

-1 su bardağı dövülmüş badem

-1 su bardağı dövülmüş ceviz

-1 su bardağı toz şeker

Kızartmak için:

-3 su bardağı sıvıyağ

Şerbeti için:

-1300 gr toz şeker

-1 litre su

Yapılışı:

Un, su ve yumurta ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur, 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Bezeler nişasta ile açılır.

Açılan her yufka, üstüne iç malzemeden eşit şekilde serildikten sonra oklavaya sarılır, büzerek oklavadan çıkarılır, dilimler halinde kesilir. Dilimler, kızgın yağda kızartılır.

Tatlının hamuru hazırlanırken diğer tarafta da şerbeti kaynatılır, kıvamını alınca soğumaya bırakılır. Soğuyan şerbet, sıcak samsının üzerine dökülür.

Servisi, ılık da soğuk da yapılabilir.

Samsı, also called 'Okladan Çekme' around Datça, is a homemade dessert. Samsı is prepared for special days like religious feasts and weddings.

Ingredients:

Dough:

-3 cups flour

-1 egg

-Water

Stuffing:

-1 cup minced almond

-1 cup minced walnut

-1 cup granulated sugar

To fry:

-3 cups vegetable oil

Sherbet:

-1300 gr granulated sugar

-1 lt water

Directions:

Knead mild dough with flour, water and egg and rest it for 15-20 minutes and make lumps. Roll the lumps with starch. Add filling ingredient on each phyllo and wrap it around the dough roller, then take it out of the dough roller ruffling the phyllo. and slice into pieces. Fry the pieces in oil.

While frying, prepare the sherbet as well. When it gets thick leave aside to cool. Pour the cooled sherbet on hot Samsı.

Serve warm or cold.



TUTMAÇ

TUTMAÇ DESSERT



45-50'



Tutmaç yufkadan yapılan geleneksel bir tatlı çeşididir. "Dutmaç" ve "ekmek makarnası tatlısı" da denir. Eskiden düğünlerde, mevlitlerde, asker uğurlamalarda yapılan bu tatlı, günümüzde belli günlerin tatlısı olarak gelenekteki yerini kaybetmiş olsa da evlerde hala yapılmaktadır.

Malzemeler:

Hamuru için:

- 500 gr un
- Su
- Tuz

Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su

İç malzemesi:

- 1/2 su bardağı kadar zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kâse kavrulmuş ve ezilmiş ceviz, fıstık, susam.

*Tercihe göre 1 tatlı kaşığı tarçın

Yapılışı:

Önce suyla şeker kaynatılır, tutmacın şerbeti hazırlanır, soğuması için bir kenara alınır. Şerbet kaynarken bir taraftan da un, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hamur 12-13 bezeye ayrılarak açılır. Açılan yufkalar sacda alt üst etmek suretiyle kesilebilecek yumuşaklıkta az pişirildikten sonra ev makarnası gibi ensiz ve kısa şeritler halinde kıyılır, karıştırmaya elverişli bir kaba alınır. Tereyağı, tavada eritilir ve zeytinyağıyla karıştırılarak kıyılan yufkaların üzerine kepçeyle dökülür. Şerbeti de dökülüp iyice karıştırıldıktan sonra tutmacın çerezleri eklenir. Görüntüsü, tatlandırılmış erişte gibidir.

Servis ederken hafif ılık şekilde ve tercihe göre tarçın serpilerek ikram edilir.

Tutmaç is a traditional dessert made with phyllo. It is also called 'dutmaç' or 'ekmek makarnası tatlısı'. In the past, the dessert used to be served in weddings, religious ceremonies or soldier's farewell ceremonies. Nowadays, it is served at homes.

Ingredients:

Dough:

- 500 gram flour
- Water
- Salt

Sherbet:

- 1,5 cups sugar
- 2 cups water

Stuffing :

- 1/2 cups vegetable oil
- 3 tablespoons butter
- 1 cup sauteed and minced walnut, peanut, sesame
- 1dessertspoon cinnamon

Directions:

Firstly, prepare the sherbet of tutmaç by boiling water and sugar. Leave aside to cool. On the other side, with flour, salt and water, knead dough as thick as an earlobe. Divide it into 12-13 lumps and roll phyllos. Cook both sides of the phyllos by turning upside down on the sheet metal and cut them narrow and short like homemade macaroni, and put them in a big pot. Melt the butter and mix it with olive oil. Pour it on the sliced phyllos using a ladle. Pour sherbet and stir them well. Add the nuts. It looks like sweet homemade macaroni. Sprinkle cinnamon and serve warm.



TURŞULAR PICKLES



Yörede salamur olarak da adlandırılan turşunun yaygın çeşitleri, salatalık, biber turşusu ve karışık (domates, biber, salatalık, lahana, havuç) turşudur. Bu turşuların ortak özelliği, suyunun sirke ağırlıklı olması, nohut, defne yaprağı ve kereviz sapı içermesidir.

Turşu yapmak, salamur ya da turşu kurmak şeklinde ifade edilir. Kurulacağı zaman, turşuluk malzemeler yıkanır, suyu süzülür. Domates ve salatalıklar bir çatal yardımıyla delinir, biberlere sivri uçtan yukarı doğru bıçakla 1 cm. kadar kesi atılır. Bir kapta kaynamış, soğutulmuş suya kaya tuzu ya da deniz tuzu ve sirke katılır. Tuz ayarı, suyun içine konan bir yumurta ile ölçülür. Yeterli olduğu, yumurtanın yukarı çıkmasından anlaşılır. Tercihe göre az miktarda limon tuzu eklenir. Turşu kavanozunun dibine nohut, onun üzerine de turşusu yapılacak malzemeler, aralara sarımsak ve defne yaprağı konur. Turşunun üstüne de, kereviz saplarıyla kapatıldıktan sonra sirkeli ve tuzlu su eklenir.

Sözü edilenler dışında, domates soslu biber turşusu ve patlıcan turşusu yapılır. Domates soslu turşuda ağırlıklı olarak domates püresi, az miktarda sirke ve yağ kullanılır, su ilave edilmez.

Patlıcan turşusunda, patlıcanlar sıcak suda haşlanır, soğutulur. Uzunlamasına yarılar, iç kısmının birazı alınır. Acı sivri biber, kırmızı biber, sarımsak ve maydanozdan oluşan iç harç malzemeleri küçük küçük doğranır, patlıcanlara doldurulur. Dökülmemesi için kereviz saplarıyla sarılır.

Kaya kuruğu, kapari ve badem turşusu da yapılır ancak bu turşular yaygın değildir. Kaya kuruğu ve kapari turşusu Bodrum ve Datça tarafında, badem de sadece Datça tarafında yapılır.

In the region, pickles are also called brine. Common kinds of pickles are cucumber, green pepper and mixed (tomato, green pepper, cucumber, cabbage, carrot). The common features of these pickles are that they are mostly made of vinegar and they usually contain chickpea, bay leaf and celery stalks. Making pickles is also expressed as 'salting' or 'brining'. Before pickling, the ingredients are washed and drained. Tomatoes and cucumbers are reamed with the help of a fork, green peppers are scratched slightly from tip to top. Some rock salt or sea salt and vinegar are added to a pot filled with boiled and then cooled water. The salt adjustment is made with egg. If salt is sufficient the egg will rise in water. Optionally, powdered essence of lemon may be added too. Put chickpea on the bottom of the jar, and then the other ingredients to be pickled. Put garlic and bay leaf between the layers. Cover the top with celery stalks and add the salted water with vinegar. Furthermore, green pepper pickle with tomato sauce and eggplant pickle are also made. In tomato sauce pickle, tomato puree, a little vinegar and oil are used. No water needed.

For eggplant pickle, boil the eggplant and cool. Split them longwise and take a bit of the inner side. Fill the eggplants with long green pepper, red pepper, garlic and parsley. Wrap and tie with celery stalks to keep the stuffing inside.

Stonecrop, capari and almond can also be pickled but those are not very common. Stonecrop and capari pickles are made especially around Bodrum and Datça and almond is only pickled in Datça.



OCAK TURŞUSU

GRILLED PICKLES



20-25'



Damakta bıraktığı serinletici etki nedeniyle genelde sıcak yaz günlerinde yapılan ve ana yemeklerin yanında tüketilen ocak turşusu, ev mutfağındaki bilindik turşulardan farklı olan geleneksel tatlardan biridir.

Malzemeler:

-500 gr. taze yeşil biber ya da kuru biber
-1 su bardağı zeytinyağı

Suyu için:

-1-1,5 çay bardağı nar ekşisi
-4-5 diş sarımsak
-Tuz
-6-7 su bardağı soğuk su

Sos malzemesi:

-1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
-2-3 yemek kaşığı sıvıyağ

*Bu turşuya biber yanında patates kızartması da eklenebilmektedir.

Yapılışı:

Ocak turşusu yazın yapılıyorsa taze biber, kışın yapılıyorsa kuru biber kullanılır. Tazesinde, biber ayıklanıp yıkandıktan sonra ya ocakta közlenir, kabukları soyularak küçük küçük doğranır ya da önce doğranır sonra bir tavada ısıtılan yağda kızartılır. Kurusunda, biber kaynayan suda yumuşayana kadar haşlanır sonra yine aynı şekilde doğranır bir kenara alınır. Turşunun suyu için su ve nar ekşisi derin bir kap içerisinde bir araya getirilir. Ekşi hissedilir olmalıdır. Bu ekşili suya hem biberler hem de ezilen sarımsaklar katılır. Sos olarak da kızgın yağda hazırlanan kırmızı toz biber ilave edilir. Bu haliyle yemeye hazır olan turşu, yaz mevsiminde genelde buzdolabında soğutulduktan sonra yenir.

Ocak turşusunun sofradaki yeri, ana yemeklerin, kuru fasulyenin, pilavın ve özellikle de domatesli bulgur pilavının yanındır hatta eskiden dolma yapıldığında yanında mutlaka ocak turşusu da olurmuş.

Because of its cooling taste, it is made in summertime and eaten with main courses. This traditional taste is quite different from common pickles.

Ingredients:

-500 gr. fresh green pepper or dry pepper
-1 cup olive oil

Dressing:

-1-1,5 tea glass pomegranate syrup
-4-5 cloves garlic
-Salt
-6-7 cups cold water

Sauce:

-1 tablespoon ground paprika
-2-3 tablespoons vegetable oil
*Fried fries can be also added along with green pepper.

Directions:

If it's summer, use green peppers; if it's winter use dry peppers. If peppers are fresh, wash them first. Next, either grill, peel and cut them into small pieces or chop and then fry into a pan. If peppers are dry, boil them until tender and cut into pieces and set aside. For the brine, pour water and pomegranate syrup in a pot. Sour taste should be obvious. Add peppers and minced garlic into that water. Prepare ground paprika in hot oil as sauce. Pour the sauce over and the pickles are ready to eat. However, in summer days, it is served after being cooled in refrigerator. These pickles are usually eaten along with main dishes, dry beans and rice. Especially it goes well with bulgur pilaf and stuffed vegetables.



REÇELLER JAMS



Yörede yetişen ayva, vişne, çilek, nar, incir, üzüm gibi pek çok meyveden reçel yapılır. Bunlar arasında bölgesel karakteri ile daha çok öne çıkanlar, bergamut, turunç, portakal, mandalina ve domates reçelidir.

Bergamut Reçeli: Gerekli malzemeler, 1 kg. bergamut kabuğu, 1,5 kg. toz şeker, 3 su bardağı su ve 1 adet limondur. Bergamutlar yıkanır, dış kabuğu rendelenerek pürüzsüz hale getirilir. Ortadan ikiye bölünür, meyve kısmı çıkarılır, kabuk kısmı ince ince doğranır. Kabuklar, ocağa alınan bir tencerede kaynayan suyun içine atılır ve ocak kapatılır. 12 saat bu suyun içinde bekletildikten sonra çıkarılır, suyu sıkılır, soğuk suya konur. Acısı gidene kadar arada değiştirmek suretiyle suda bekletilir. Her su değişiminde kabuklar sıkılır, suyu alınır. Kabukların tadına bakılır, acısı gitmişse reçel için hazır demektir. Şeker ve su derin bir tencerede ocağa alınır, koyulaşana kadar kaynatılır. Koyulaşınca, bergamut kabukları ilave edilir, 5-10 dakika daha kaynatılır, altı kapatılır. Bir gece bu şekilde bekletilir. Ertesi gün tekrar kaynatılır, kıvama gelince içine limon suyu sıkılır, 5-6 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır. Sıcakken cam kavanozlara doldurulur, ağızları sıkıca kapatılır.

Turunç Reçeli: Gerekli malzemeler, 12 adet turunç, 4 su bardağı şeker, 5 su bardağı su, ½ limon suyu ya da turunç suyudur. Turunçlar yıkanır, dış kabuğu rendenin ince yeriyle çok derin olmayacak şekilde rendelenir. Uzunlamasına 3-4 yerinden kesik atıldıktan sonra kabuk, dilim şeklinde soyulur. Meyve kısmı atılır. Kabuk dilimler, rulo gibi sarılır, yorgan iğnesi yardımıyla ipe dizilir. İpe dizili kabuklar, ocağa alınan bir tencerede kaynayan suya bastırılır, 5-10 dakika kaynatıldıktan sonra suyu süzülür, üzerine soğuk su ilave edilir. Günde birkaç kez değiştirmek suretiyle acısı gidene kadar suda bekletilir. Acısı gidince sudan çıkarılır ve süzülür. Şeker ve su bir tencerede ocağa alınır, arada karıştırarak

kaynatılır. Kaynayınca, içine turunç kabukları ilave edilir, kıvam alıncaya kadar kaynatmaya devam edilir. Limon suyu ya da turunç suyu eklenir. İpe dizili ve sıcak halde ya da soğuduktan sonra ipleri çıkarılarak cam kavanozlara konur.

Portakal Reçeli: Gerekli malzemeler, 1 kg portakal, 4 su bardağı şeker, 1 su bardağı su ve ½ limon suyudur. Portakallar, bir tencerede kaynatılan suda 5 dakika kadar haşlanır sonra soğuk suya alınır. Arada değiştirmek sureti ile acısı gidene kadar suda bekletilir. Acısı giden portakallar, halka şeklinde ya da küçük parçalar halinde doğranır. Üzerine şeker ve su eklenerek ocağa alınan bir tencerede kıvam alana kadar kaynatılır. Limon sıkılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara doldurulur.

Mandalina Reçeli: Gerekli malzemeler, 1 kg mandalin, 1 kg. şeker, ½ litre su ve ½ adet limon suyudur. Mandalinler, bir tencerede kaynayan suda bütün halde haşlanır sonra soğuk suya tutulur. Bu işlem, kabukların acısı gidene kadar tekrar edilir. Şerbeti, diğer reçeller gibi su ve şekerle hazırlanır, şerbet haline gelince mandalinler eklenir, kıvamını alana kadar kaynatılır. Limon sıkılır. Sıcakken kavanozlara doldurulur.

Domates Reçeli: Gerekli malzemeler, 1 kg. sert reçellik domates, kireç, 1 çay bardağı soyulmuş badem, 1 kg. şeker, ½ limon ya da birkaç parça limon tuzu. Domatesler yıkanır, kabukları soyulur, çekirdekleri atılır. Kireçli su hazırlanır, domatesler 3-4 saat bu suda bekletilir. Sonra çıkarılır ve iyice yıkanır. Domateslerin içine kabuğu soyulmuş ve kavrulmuş ya da çiğ badem sokulur. Şerbeti, diğer reçeller gibi su ve şekerle hazırlanır. Şerbet haline gelince, içine domatesler eklenir, iyice kıvamını alana kadar kaynatmaya devam edilir. Ocaktan indirmeden 5-6 dakika önce limon suyu ilave edilir. Soğuduktan sonra cam kavanozlara aktarılır.

Jams are made from many fruits grown in region such as quince, cherry, strawberry, pomegranate, fig and grapes. Among them, bergamotte, bitter orange, orange, mandarin and tomato are distinguished with regional characteristics.

Bergamotte Jam:
Ingredients: 1 kg bergamot rind, 1,5 kg granulated sugar, 3 cups water and 1 lemon.
Wash bergamots and grate the rind to make it smooth. Cut into two pieces, take out the fruit and chop the rind part finely. Put the rind into boiling water and take off the heat. Wait for 12 hours. Then, take them out, squeeze and put in cold water. Soak into the water until the bitterness is gone. Change the water occasionally. In every water change, squeeze the rinds and drain the water. Taste the rinds, if they are not bitter anymore, then it's ready for the jam. Put water and sugar into a deep pan, boil until it thickens. Then add bergamot rinds, boil for another 5-10 minutes, and turn off the heat. Wait for a night. The next day, reboil, when it comes to the expected texture, squeeze lemon juice, and boil 5-6 more minutes. Pour into jars and close tightly.

Bitter orange jam:
Ingredients: 12 bitter orange, 4 cups sugar, 5 cupswater, ½ lemon juice and bitter orange juice.
Wash bitter oranges, grate the outer rind. Scratch longwise and remove the whole rind. Get rid of the fruit. Roll the rinds and string with the help of quilting needle. Put the strung rinds into the boiling water. Boil them for 5-10 minutes, sieve and soak into cold water. Change this water couple of times in a day, until the bitter taste disappears. When the bitterness is gone, take out of the water and sieve. Boil sugar with water in a pan and add rinds into boiling water and boil until it thickens. Add 1 lemon juice or bitter-orange juice. Fill them into jars when hot with strings or after cooling without strings.

Orange Jam:
Ingredients: 1 kg oranges, 4 cups sugar, 1cup water

and ½ lemon juice.
Heat the water in a large pan. When it comes to boiling put oranges and boil for 5 minutes. Then transfer them into cold water. Wait until bitter taste is gone. Change the water occasionally. Slice the oranges as circles or cut into small pieces. Add sugar and water. Boil until thick. Squeeze lemon. Leave aside to cool and fill into glass jars.

Mandarin Jam:
Ingredients: 1 kg mandarin, 1 kg sugar, ½ lt water, ½ lemon juice.
Boil whole mandarins in water, and put them into cold water. Wait until bitter taste of rinds is gone. Change the water occasionally. Prepare sherbet with water and sugar. Add mandarins into sherbet and boil until it thickens. Squeeze lemon. Fill into glass jars when hot.

Tomato Jam:
Ingredients: 1 kg hard tomatoes, lime, 1tea glass peeled almond, 1 kg sugar, ½ lemon or some powdered essence of lemon.
Wash the tomatoes, peel and remove the seeds. Prepare limed water, and soak tomatoes on that water for 3-4 hours. Then take them out and wash. Put raw or sauteed and peeled almonds into tomatoes. Prepare sherbet with water and sugar and add tomatoes. Boil until it thickens. 5-6 minutes before turning off the heat, add lemon juice. Chill and fill into glass jars.



EKMEKLER BREADS



Geleneksel ekme  çeşitleri, bazlama, yufka, somun, peksimet, mısır ekmeği ve akıtma tır. Mısır ekmeği dışındakiler buğday unu ile yapılır. Hepsinin ana malzemesi un, su ve tuz olup ekmeğin çeşidine göre bazı eklemeler yapılır.

Yufka Ekmeği: Yufka yaygın olan bir ekme  çeşididir. Taze tüketmeye yönelik 3-4 gün kadar yetecek miktarda yapılır. Yufka için un, su ve tuzla orta yumuşaklıkta hamur yoğrulur. Hamur, portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır ve ekme  tahtası üzerinde ince olacak şekilde oklava ile açılır, kızgın sacın üzerinde pişirilir. Pişen yufkalar soğduktan sonra ıslatılır, katlanır ve bez içinde saklanır. Yufka yapıldığında genelde hamurundan 2-3 beze ayrılır. Bu bezeden kalın bir yufka açılır, üstü tereyağı ile yağlanır, ortadan delinir, rulo şeklinde içten dışa doğru sarılır. Tekrar açıldıktan sonra tereyağı ya da zeytinyağı ile yağlanarak altı ve üstü kızarana kadar sacda pişirilir. "Katmer" denilen bu ekme , üstüne toz şeker serpilerek ya da sade olarak yenir. Eskiden katmer dilimlenir, Ortaca tarafında hayır amacıyla çocuklara ve komşulara dağıtılmış.

Bazlama Ekmeği: Mayalı ekme , tepitme, kaba hamurlu, sac ekmeği ve k mbe olarak da adlandırılan bazlama yaygın olan bir diğer ekme  çeşididir. Bazlama için un, su, tuz ve ekşi maya (ev mayası) ya da hazır kuru maya ile yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamurdan büyük bezeler yapılır, yassıağaç ya da senit denilen ekme  tahtasında kalın şekilde elle açılır ve temiz bir bezin üzerine konur.  zerine, tercihe göre susam veya  rekotu serpilir. Kabarana kadar beklenir. Kabardıktan sonra altı ve üstü sacın üzerinde, yanları da k ze tutularak pişirilir. Bazlamanın buradaki başka bir ismi olan k mbe dışında, hamuruna ceviz ve fıstık eklenerek leğen ile eskiden

közde ve külde pişirilen bir bazlama çeşidi daha vardır ki o da "k mbe" olarak adlandırılır.

Somun ekmeği: Fırında pişirilen ve bu nedentle fırın ekmeği olarak da adlandırılan somun, Bodrum ve Datça tarafında bilinen bir ekme  çeşididir. Somun için un, su, tuz ve önceki ekme  hamurundan ayrılan ekşi maya ile bazlamada olduğu gibi bir hamur yoğrulur. Hamur yoğrulurken içine isteğe göre dövülmüş karanfil, tarçın ve ekme  sakızı da konur. Hamurdan büyük bezeler yapılır, somun ya da halka şekli verilerek temiz bir bez üzerine alınır.  zerine susam ve  rek otu serpilir. Mayası gelince sıcak fırına verilir, pişirilir.

Peksimet: Kıtırak ve pesmet olarak da adlandırılan peksimet, kurutulmuş somun ekmeğinden yapılır. Bozulmaya karşı dayanıklı olduğu için eskiden uzun süre denizde kalan sünger avcıları ve balıkçılar için yapılırmış. Peksimet için somun ya da halka şeklinde pişirilen ekme  fırından çıkarılır, ikiye ya da  e bölünür ve tekrar sıcak fırına verilir. Ertesi sabaha kadar ekme ler fırında kalır. Fırından çıkarıldıktan sonra çuvala ya da kapaklı kovalara konularak saklanır. Yemeklerde suya bandırılarak, çayın yanında kıtır olarak yenir.

Akıtma : Un, su, tuz, süt, yumurta ve maya ile yoğrulan akıcı kıvamda hamurdan sac üzerine döküp pişirmek suretiyle yapılır.

Mısır ekmeği: Mısır unu, su ve tuzla yoğrulan orta yumuşaklıktaki hamurdan bezeler hazırlayıp, bezeleri yufkadan kalın, bazlamadan ince olacak şekilde elle a tıktan sonra sacda pişirmek suretiyle yapılır.

Traditional bread types of the region are flatbread, phyllo, loaf, twice-baked bread, corn bread and akıtma . All of them are made with wheat flour except for corn bread.

Main ingredients for all are flour, water and salt. Some additions are made depending on type.

Yufka (Phyllo): It is a common kind of bread. It can be consumed for 3-4 days without becoming stale. Knead medium soft dough with flour, water and salt. Divide it into orange size lumps, roll out and cook on hot sheet metal. Leave aside to cool, moisturize phyllos with water, fold and keep in a cloth. While making phyllo, generally 2-3 lumps are separated. Roll a thick dough from that lump and coat the top with butter. Drill it on the middle and wrap like cylinder from inside to outside. Roll it again, oil it and cook metal plate. It is called 'Katmer'. Katmer can be eaten plain or with sugar on. Around Ortaca they used to slice katmer and distribute to children and neighbors.

Bazlama(Flat bread): Also known as yeast cake, tepitme, rough doughed, metal plate bread or k mbe. It is another common bread of the region. For flatbread, knead soft dough with flour, water, salt, sourdough or instant dry yeast. Make big lumps, spread with hands on a breadboard or senit, then put them on a clean cloth. Pour sesame or black sesame on top (optional). Wait until it rises and cook both sides on the metal plate. The edges are cooked above cinder. There is also another k mbe which is more different than flat bread. Walnut and peanut are added to dough. It used to be cooked on cinder and ashes.

Somun (Loaf): Because it is cooked in the oven, it is also called baked bread. It is well-known around Bodrum and Dat a. Like flatbread, knead dough with flour, water, salt and sourdough. Minced cloves, cinnamon and bread gum can be added to dough. Make big lumps and shape them as loaf or circle. Place on a clean cloth. Pour sesame and black sesame on. When it is fermented, bake in hot oven.

Peksimet (Twice-baked Bread): Also known as Kıtırak and pesmet, twice-baked bread is made out of dried loaf bread. Just because it is enduring, it was cooked for fisherman and spongers. Cut the already cooked loaf into 2 or 3 pieces and put them again in hot oven. Take them from the oven in the morning and put into buckets with lid or sacks. It can be eaten in meals dipping into water or with tea.

Akıtma : Make fluid dough with flour, water, milk, egg and yeast. Pour it on a metal plate and cook.

Corn Bread: Knead semisoft dough with corn flour, water and salt. Make lumps. Roll them thicker than phyllo, thinner than flatbread. Cook on a metal plate.



TATLANDIRICILAR

FLAVOURINGS



HÖŞMERİM: Biriktirilen süt kaymaklarının ya da tereyağının biraz tuz atılarak kaynatılması sonucu elde edilen, tereyağı gibi kullanılan, katı kıvamlı ve koyu kahve renkli bir karışımdır.

KIRMIZI TOZ BİBER/AL BİBER: Yöre mutfağında önemli bir yeri olan ve kış mevsiminde salçayla birlikte ya da tek başına yemekleri renklendirmek için, acı ya da tatlı kızarmış biberlerin dövülmesiyle hazırlanan bir tatlandırıcıdır.

KÖREMEN/KÖRMEN: Pırasaya benzeyen, bir tür yabani sarımsaktır.

NAR EKŞİSİ/NERDEK/KARA EKŞİ: Nar tanelerinin sıkılarak suyunun çıkarılmasından sonra uzun süre kaynatılmasıyla belli bir kıvama getirilmiş halidir. Salatalarda, çorbalarda ve bazı yemeklerde kullanılır.

KORUK SUYU: Üzüm koruk halindeyken toplanır, suyu çıkarılır. Taze olarak kullanılır ya da şişelere doldurulup üzerine biraz da zeytinyağı dökülerek saklanır. Yemeklerde, salatalarda kullanılır.

TURUNÇ/SARI EKŞİ: Turunçgillerden bir meyve olan ve şekli portakala benzeyen turunç suyu sıkılmak suretiyle kış aylarında bazı yemeklerde ekşi olarak kullanılır.

SIRA/ARAPSAÇI: Dereotuna benzeyen, özellikle otla yapılan yemek ve böreklerde, dolma ve sarma içlerinde kullanılan, kendine has aroması olan bir ottur.

Höşmerim: It is brown colored and thick mixture, used like butter. It is made by boiling the collected butter fats or butter with little salt.

Ground paprika: This is one of the most important flavorings of the region. It is prepared by grinding hot or sweet fried peppers and used with tomato sauce in winter or to color the food.

Köremen: Kind of wild garlic, looks like leek.

Pomegranate Syrup/Black Syrup/Nerdek: Pomegranate arils are squeezed and boiled to get the syrup. Used in salads, soups and some foods.

Verjuice: Grapes are picked when they are still sour and squeezed. It can be used fresh or kept in jars covered with a little olive oil. It is used in foods and salads.

Bitter orange/Sarı Ekşi: Bitter orange is citrus fruit that looks exactly like orange. It is squeezed and used in some dishes.

Sıra/Arapsaçı: It looks like dill and used especially in foods and pies made with herbs, in some stuffings. It has a unique aroma.



TEŞEKKÜRLER

- Burhan COŞKUN, Şube Müdürü
- Adem LEVENT, Dostlar Lokantası/Ula
- Alim KANTARLI-Umut KANTARLI, Emek Restoran/Datça
- Ayşe ÖZBEY-Şükran SERT, Bodrum Reçel Evi/Bodrum
- Cafer ÇETİNER, Hocanın Yeri
- Derya KAPÇI, Datça İlçe Halk Kütüphanesi
- Hafize KASAP, Ula Belediyesi
- Hakan GÖRGÜLÜ, Asardibi Restoran/ Datça
- İbrahim ANKARALI-Yasemin ANKARALI, Ciğerci İbo'nun Yeri/Milas
- Kemal Belen- Radyocu Kemal'in Yeri/ Ula- Çiçekli
- Meral KARAŞEN, Hanımeli Mantı Konağı/Milas
- Mesut ÖZMUTLU, Ayana Restoran/ Bodrum
- Muhammed ÖZDEMİR, Sardunya Restoran/Marmaris-Selimiye
- Mustafa KÖSE, Esenköy Eski Muhtarı/ Fethiye
- Orhan DUMANLI, Kısmet Lokantası/ Bodrum
- Özcan CAMBAZ, Bodrum Turizm Danışma Bürosu
- Öznur ÖZGÜL, Datça İlçe Halk Kütüphanesi
- Saadettin ÜNSAL, Süpüroğlu Restoran/ Muğla
- Salih BORA, Yazı köyü Muhtarı/ Datça
- Süreyya ÖZDEMİR, Fethiye Turizm Danışma Bürosu
- Taner AYDIN, Grida Restoran/ Fethiye
- Turan TÜLEK, Birtat Lokantası/Ula

ACKNOWLEDGMENTS

- Adem LEVENT, Dostlar Traditional Restaurant/Ula
- Alim KANTARLI-Umut KANTARLI, Emek Traditional Restaurant/Datça
- AyşeÖZBEY-Şükran SERT, Bodrum Jam House/Bodrum
- Cafer ÇETİNER, Hocanın Yeri
- Derya KAPÇI, Datça City Public Library
- Hafize KASAP, Ula City Hall
- Hakan GÖRGÜLÜ, Asardibi Traditional Restaurant/Datça
- İbrahim ANKARALI-Yasemin ANKARALI, Ciğerci İbo'nun Yeri/Milas
- Kemal Belen- Radyocu Kemal'in Yeri/Ula-Çiçekli
- Meral KARAŞEN, Hanımeli Mantı Konağı/Milas
- Mesut ÖZMUTLU, Ayana Traditional Restaurant/Bodrum
- Muhammed ÖZDEMİR, Sardunya Restaurant/Marmaris-Selimiye
- Mustafa KÖSE, Esenköy Ex-Mukhtar/Fethiye
- Orhan DUMANLI, Kısmet Restaurant/Bodrum
- Özcan CAMBAZ, Bodrum Tourism Information Office
- Öznur ÖZGÜL, Datça City Public Library
- Saadettin ÜNSAL, Süpüroğlu Restaurant/Muğla
- Salih BORA, Yazıköy Mukhtar/Datça
- Süreyya ÖZDEMİR, Fethiye Tourism Information Office
- TanerAYDIN, Grida Restaurant/Fethiye
- Turan TÜLEK, Birtat Restaurant/Ula

KAYNAK KİŞİLER

- Ali BÜLÜÇ, 1958 Milas-Bağdamarı köyü doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, lise mezunu, aşçı.
- Ayfer UZUN, 1941 Datça-Yaka köyü doğumlu, evli, ilkokul mezunu, ev hanımı
- Aysel ŞAHİN, 1977 Fethiye doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Ayşe BELEN, 1958 Ula-Çiçekli köyü doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, işletme sahibi.
- Bakiye KOKULU, 1932 Milas-Hisarçık doğumlu, evli, üç çocuk sahibi, okur-yazar, ev hanımı.
- Dönay BAYDAR, 1974 Fethiye-Koşullu doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, lise mezunu, ev hanımı.
- Elif BİLGİÇ, 1970 Ortaca-Kemaliye doğumlu, bekâr, bir çocuk sahibi, üniversite mezunu.
- Emine GÖRGÜLÜ, 1957 Datça-Hızırşah köyü doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, işletme sahibi.
- Eyüp MUSLU, 1967 Bodrum-Ortakent doğumlu, evli, bir çocuk sahibi, ortaokul mezunu, gemi kaptanı, aşçı.
- Feriştah BUDAKOĞLU, 1943 Milas-Çamköy doğumlu, iki çocuk annesi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Feriştah CESUR, 1934 Yatağan-Bozüyük doğumlu, evli, üç çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Fikriye ARMUTÇUOĞLU, 1938 Ula-Gökova doğumlu, evli, üç çocuk sahibi, okur yazar değil.
- Gülsüm BURHAN, 1927 Kavaklıdere doğumlu, evli, dört çocuk sahibi, okur-yazar değil, ev hanımı.
- Gülsüm BÜYÜKKILIÇ, 1968 Fethiye doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, üniversite mezunu, emekli.
- Gülşen KALAYCI, 1942 Ortaca-Fevziye doğumlu, evli, üç çocuk sahibi, okur-yazar, ev hanımı.
- Fatma BELLİ, 1962 Milas-Ören doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Fatma BORA, 1965 Datça-Yazıköy doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, lise terk, Knidos Ören Yeri görevlisi.
- Fatma EDREMİT, 1927 Milas-Bafa doğumlu, dört çocuk sahibi, okur yazar değil, ev hanımı.
- Fatma KÖSE, 1955 Fethiye-Esenköy doğumlu, evli, üç çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Hayriye BALKAN, 1961 Datça-Karaköy doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, üniversite mezunu, Belediye Başkan Yardımcısı.
- Hüsniye KALAYCI, 1970 Kemaliye doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, üniversite terk, ev hanımı

- Meryem ATMACA, 1968 Fethiye-Karadere köyü doğumlu, bekâr, bir çocuk sahibi, üniversite mezunu, usta öğretici.
- Meryem DEMİR, 1956 Milas-Selimiye-Narhisar köyü doğumlu, bekâr, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Minan AYDIN, 1955 Fethiye-Kayaköy doğumlu, evli, üç çocuk sahibi, ilkokul mezunu.
- Muhammet YILMAZ, 1979 Menteşe-Yerkesik doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu.
- Nevcihan SARIBAŞ, 1957 Ula-Gökova doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu.
- Nevzat UYGUL, 1960 Muğla doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, lise mezunu, aşçı.
- Nilüfer DÖREN, 1936 Yatağan-Bozüyük doğumlu, evli, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Nurhayat ÖNCÜ, 1962 Seydikemer-Zorlar doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Özlem GÜNYEL, 1977 Bodrum-Yalıkavak doğumlu, bekâr, üç çocuk sahibi, ilkokul mezunu.
- Rabia TERZİOĞLU, 1954 Kavaklıdere doğumlu, evli, üç çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Sariye GÖRGÜN, 1941 Bodrum-Dereköy doğumlu, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, ev hanımı.
- Sennur TOKSÖZ, 1961 Datça-Yakaköy doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, işletmeci.
- Sergül ÇAKIR, 1970 Köyceğiz doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, lise mezunu, ev hanımı.
- Sezgin ACUN, Marmaris-Söğütlü doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, aşçılık yapıyor.
- Ümmühan OĞUL, 1936 Milas-Kıyıkışlacık doğumlu, ilkokul mezunu, bekâr, dört çocuk sahibi, ev hanımı.
- Yasemin ANKARALI, 1962 Milas doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ilkokul mezunu, işletme sahibi.
- Vahdet GÖRGÜLÜ, 1952 doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, ortaokul terk, işletme sahibi.
- Zerrin DEVECİ, 1963 Ula doğumlu, evli, iki çocuk sahibi, lise mezunu, ev hanımı.

REFERENCES

- Ali BÜLÜÇ, *Born in 1958 in Milas-BAĞDAMARI village, married, 2 children, high-school graduate, cook*
- AyferUZUN, *Born in 1941 in Datça-Yaka village, married, primary school graduate, housewife*
- Aysel ŞAHİN, *Born in 1977 in Fethiye, married, 2 children, primary school graduate, housewife*
- Ayşe BELEN, *Born in 1958 Ula-Çiçekli village, married, 2 children, primary school graduate, restaurant owner*
- Bakiye KOKULU, *Born in 1932 in Milas-Hisarçık, married, 3 children, literate, housewife*
- Dönay BAYDAR, *Born in 1974 in Fethiye-Koşullu village, married, 2 children, high-school graduate, housewife*
- Elif BİLGİÇ, *Born in 1970 in Ortaca-Kemaliye, single, 1 child, university graduate*
- Emine GÖRGÜLÜ, *Born in 1957 in Datça-Hızırşah village, married, 2 children, primary school graduate, restaurant owner*
- Eyüp MUSLU, *Born in 1967 in Bodrum-Ortakent, married, 1 child, middle school graduate, ship’s captain, cook*
- Feriştah BUDAKOĞLU, *Born in 1943 in Milas-Çamköy, 2 children, primary school graduate, housewife*
- Feriştah CESUR, *Born in 1934 in Yatağan-Bozüyük, married, 3 children, primary school graduate, housewife*
- Fikriye ARMUTÇUOĞLU, *Born in 1938 in Ula-Gökova, married, 3 children, illiterate*
- Gülsüm BURHAN, *Born in 1927 in Kavaklıdere, married, 4 children, illiterate, housewife*
- Gülsüm BÜYÜKKILIÇ, *Born in 1968 in Fethiye, married, 2 children, university graduate, retired*
- Gülşen KALAYCI, *Born in 1942 in Ortaca-Fevziye, married, 3 children, literate, housewife*
- Fatma BELLİ, *Born in 1962 in Milas-Ören, married, 2 children, primary school graduate, housewife*
- Fatma BORA, *Born in 1965 in Datça-Yazıköy, married, 2 children, high school drop out, Knidos Archaeological Site Employee*
- Fatma EDREMİT, *Born in 1927 in Milas-Bafa, 4 children, illiterate, housewife*
- Fatma KÖSE, *Born in 1955 in Fethiye-Esenköy, married, 3 children, primary school graduate, housewife*
- Hayriye BALKAN, *Born in 1961 in Datça-Karaköy, married, 2 children, university graduate, Deputy Mayor*
- Hüsniye KALAYCI, *Born in 1970 in Kemaliye, married, 2*

- children, university drop out, housewife*
- Meryem ATMACA, *Born in 1968 in Fethiye-Karadere village, single, 1 child, university graduate, qualified instructor*
- Meryem DEMİR, *Born in 1956 Milas-Selimiye-Narhisar village, single, 2 children, primary school graduate, housewife*
- Minan AYDIN, *Born in 1955 in Fethiye-Kayaköy, married, 3 children, primary school graduate*
- Muhammet YILMAZ, *Born in 1979 in Menteşe-Yerkesik, married, 2 children, primary school graduate*
- Nevcihan SARIBAŞ, *Born in 1957 in Ula-Gökova, married, 2 children, primary school graduate*
- Nevzat UYGUL, *Born in 1960 in Muğla, married, 2 children, high-school graduate, cook*
- Nilüfer DÖREN, *Born in 1936 in Yatağan-Bozüyük, married, primary school graduate, housewife*
- Nurhayat ÖNCÜ, *Born in 1962 in Seydikemer-Zorlar, married, 2 children, housewife*
- Özlem GÜNYEL, *Born in 1977 in Bodrum-Yalıkavak, single, 3 children, primary school graduate*
- Rabia TERZİOĞLU, *Born in 1954 in Kavaklıdere, married, 3 children, primary school graduate, housewife*
- Sariye GÖRGÜN, *Born in 1941 in Bodrum-Dereköy, 2 children, primary school graduate, housewife*
- Sennur TOKSÖZ, *Born in 1961 in Datça-Yakaköy, married, 2 children, primary school graduate, business manager*
- Sergül ÇAKIR, *Born in 1970 in Köyceğiz, married, 2 children, high-school graduate, housewife*
- Sezgin ACUN, *Born in Marmaris-Söğütlü, married, 2 children, primary school graduate, cook*
- Ümmühan OĞUL, *Born in 1936 in Milas-Kıyıkışlacık, primary school graduate, single, 4 children, housewife*
- Yasemin ANKARALI, *Born in 1962 in Milas, married, 2 children, primary school graduate, restaurant owner*
- Vahdet GÖRGÜLÜ, *Born in 1952, married, 2 children, middle school drop out, restaurant owner*
- Zerrin DEVECİ, *Born in 1963 in Ula, married, 2 children, high-school graduate, housewife*

KAYNAKÇA

- ACAR, M.A. (2007). Ramazanın Eşsiz Lezzetleri, Marmaris Belediyesi Yerel Tarih Yerel Tarih Bülteni, Yıl:2 Sayı:17.
- AKKARACA, N. (2008). Datça'da Zaman. (2. Basım). Alan Yayıncılık.
- BUDAKOĞLU, E. (2012-2015). Muğla Derlemeleri. Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi.
- DURDU, B.K. (2011-2015). Muğla Derlemeleri. Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi.
- ÇEÇEN, B. (Hazl.). (2009). Muğla'nın Geleneksel Lezzetleri (Genişletilmiş 2. Baskı). Muğla Valiliği.
- ÇINAR, A.A.(2007). Muğla ve Çevresi Sözlü Kültürü ve Toplumsal Değerleri (1.Baskı). Muğla: Muğla Belediyesi Yayınları
- ÇINAR, A.A. (Hazl.). (2004). Muğla Kitabı. İzmir: Printer Ofset.
- ÇINAR, A.A. (Hazl.). (2006). Muğlanâme/ Muğla ve İlçeleri Kültürü. İzmir: Berke Ofset.
- EREN, M.A. (1989). Muğla Kültürü Üzerine Denemeler. Yeni Muğla.
- İYİBİLİR, G. (2006). Muğla'nın Geleneksel Yemekleri Üzerine Bir Deneme. Yayınlanmamış Lisans Tezi. Muğla Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü.
- KAHRAMAN, C.; ERKAN, Ç.; ÖZDAMAR, M. O. (2008). Datça'da Hayatın İçinden Bitkiler. Datça Yerel Tarih Derneği Yayınları 1
- Marmaris Turizm Birliği (2012). Marmaris Çevresinde Kırsal Turizm İçin 15 Özel Köy. MARTAB Ücretsiz Tanıtım Yayını.
- ŞAHİN, E. (1998). Muğla Yazıları. Muğla: Ünyay Yayıncılık.

Bibliography

- ACAR, M.A. (2007).*Ramazanın Eşsiz Lezzetleri, Marmaris BelediyesiYerel Tarih Yerel Tarih Bülteni, Year:2 Issue:17.*
- AKKARACA, N. (2008).*Datça'da Zaman. (2nd Edition). Alan Yayıncılık.*
- BUDAKOĞLU, E. (2012-2015). *Muğla Derlemeleri. Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi.*
- DURDU, B.K. (2011-2015).*Muğla Derlemeleri. Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi.*
- ÇEÇEN, B. (Hazl.). (2009). *Muğla'nın Geleneksel Lezzetleri (Extended 2nd Edition).Muğla Valiliği.*
- ÇINAR, A.A.(2007). *Muğla ve Çevresi Sözlü Kültürü ve Toplumsal Değerleri (1st Edition). Muğla: Muğla Belediyesi Yayınları*
- ÇINAR, A.A. (Hazl.). (2004). *Muğla Kitabı.İzmir: Printer Ofset.*
- ÇINAR, A.A. (Hazl.). (2006). *Muğlanâme/Muğla ve İlçeleri Kültürü. İzmir: Berke Ofset.*
- EREN, M.A. (1989). *Muğla Kültürü Üzerine Denemeler. YeniMuğla.*
- İYİBİLİR, G. (2006). *Muğla'nın Geleneksel Yemekleri Üzerine Bir Deneme. Yayınlanmamış Lisans Tezi. Muğla Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü.*
- KAHRAMAN, C.; ERKAN, Ç.; ÖZDAMAR, M. O. (2008).*Datça'daHayatın İçinden Bitkiler. Datça Yerel Tarih Derneği Yayınları 1*
- MarmarisTurizmBirliği (2012).*Marmaris Çevresinde Kırsal Turizm İçin 15 Özel Köy. MARTAB Ücretsiz Tanıtım Yayını.*
- ŞAHİN, E. (1998).*MuğlaYazıları. Muğla: ÜnyayYayıncılık.*

*İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùđù tarafından hazırlanan
yöresel tatlar yayını, Valilik hizmet vakfınca bastırılmıştır.*

www.muglakulturturizm.gov.tr

T.C.
MUĞLA VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

GOVERNERSHIP OF MUĞLA
PROVINCIAL DIRECTORATE OF CULTURE AND TOURISM