GELENEKTEN GELECEĞE

SİİRT MUTFAĞI



VALİLİĞİ

GELENEKTEN GELECEĞE

SİİRT MUTFAĞI

GELENEKTEN GELECEĞE

SİİRT MUTFAĞI

GELENEKTEN GELECEĞE

SİİRT MUTFAĞI

VALİLİĞİ

T.C. Siirt Valiliği Kültür Yayınları
Siirt Kitaplığı Yayın No: 25

ISBN: 978-975-17-6657-1

Baskı
ABC Ofset İstanbul
100. Yıl Mahallesi Atatürk OSB

Baskı Yeri ve Tarihi

.....

Bu eserin tüm yayın hakları T.C. Siirt Valiliğine aittir. Eserde yer alan yazıların ve fotoğrafların yayın hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının ve arşiv sahibinin yazılı izni olmaksızın mekanik fotokopi vb. hiçbir yolla çoğaltılamaz ve arşiv niteliğindeki fotoğraflar arşiv sahibinden izinsiz hiçbir amaçla kullanılamaz.

ULU CAMİİ

Siirt şehir merkezinde yer alan Ulu Camii, kentin yalnızca inanç turizmi açısından değil, aynı zamanda barındırdığı mimari birikimle de en önemli tarihî ve kültürel yapılarından biridir. Yapının ilk inşa tarihi kesin olarak belgelenememiş olsa da mevcut veriler ışığında 1129 yılında Irak Selçuklu Hükümdarı Mugīsüddin Mahmûd b. Muhammed Tapar döneminde kapsamlı bir onarımdan geçtiği bilinmektedir. Yüzyıllar boyunca maruz kaldığı çeşitli ilaveler, depremler ve onarımlar, bu kadim yapının Siirt'in kesintisiz bir şekilde değişen ve dönüşen tarihine tanıklık etmesini sağlamıştır.

Ulu Camii, dar anlamda bir ibadet mekânının çok ötesinde, Siirt'in kentsel dokusunun ve toplumsal hafızasının merkezinde konumlanır. Şehir yaşamının kalbinde yer alan bu mekân; etrafında şekillenen gündelik sosyolojik hareketlilik, nesilden nesile aktarılan dinî gelenekler ve toplumsal buluşmalar sayesinde Siirt halkının zihninde ve duygusal dünyasında ayrıcalıklı bir konuma sahiptir.

Yapının mimari detaylarına bakıldığında mozaik çinilerle bezenmiş ihtişamlı mihrabı, işçiliğiyle göz dolduran tarihî ahşap minberi ve özgün yapı unsurları doğrudan Selçuklu sanatının estetik anlayışını yansıtır. Özellikle taş ve ahşap üzerindeki geometrik geçmeler, karmaşık örgü biçimleri ve yıldız motifleri yapıya benzersiz bir görsel kimlik kazandırır. Bu bezemeler, yalnızca işlevsel birer mimari süsleme olmanın ötesinde, Türk-İslam sentezinin geçmişten bugüne uzanan köklü estetik anlayışının da somut kanıtlarıdır.

Zaman içerisinde geçirdiği sayısız onarım ve müdahalelere rağmen karakterini korumayı başaran yapı, geçmiş ile bugün arasında sağlam bir köprü kurmaktadır. Taşıdığı yüksek sanatsal değerlerin yanı sıra kentin kimliğinin şekillenmesinde kilit bir rol oynamakta, farklı kuşakları ortak bir tarih bilinci ve kültürel aidiyet etrafında buluşturmaktadır.

Ulu Camii'nin duvarlarında ve detaylarında hayat bulan bu geometrik geçmeler, yıldız motifleri ve özgün çini bezemeler, elinizdeki kitabın görsel tasarım dünyasına da ilham kaynağı olmuştur. Eserin kapak ve iç sayfa tasarımlarında bu tarihî mirastan süzülüp gelen izler kullanılarak Siirt'in kadim kültürel kimliği ile zengin gastronomi mirası arasında güçlü, estetik ve bütüncül bir bağ kurulması amaçlanmıştır.

PERDE PİLAVI

Siirt mutfağının en özel yemeklerinden biri olan perde pilavı yalnızca lezzetiyle değil, taşıdığı anlamlarla da dikkat çeker. Düğünlerde, aile buluşmalarında ve misafir sofralarında hazırlanan bu yemek, özellikle evlilik ve yeni kurulan yuva ile ilişkilendirilen güçlü bir geleneğin parçasıdır.

Geleneksel anlatılara göre perde pilavı, kayınvalide tarafından yeni geline sunulur. Yemeğin içinde kullanılan her malzemeye de aile hayatına dair ayrı bir anlam yüklenir. Pirinç bolluk ve bereketi, badem erkek evlat dileğini, çam fıstığı kız evlat dileğini simgeler. Kuş üzümü güzel ve huzurlu günleri, baharatlar ise hayatın farklı tatlarını anlatır. Geleneksel yapımında keklik eti kullanılırken günümüzde kekliğe ulaşmanın zorlaşması nedeniyle çoğunlukla tavuk eti tercih edilir. Pilavı tamamen örten hamur ise evin mahremiyetini ve aile sırlarının korunmasını temsil eder.

Perde pilavının hazırlanışı da bu anlamları tamamlar. Pilavın hamurla bütünüyle kapatılması, yeni gelinin kurduğu yuvaya sahip çıkması, aile bütünlüğünü koruması ve ev içindeki mahremiyete özen göstermesi yönündeki öğütlerle ilişkilendirilir. Bu nedenle perde pilavı bir yemeğin ötesinde, yeni bir hayata başlayan geline verilen anlamlı mesajları da taşır.

Sunumu da en az hazırlanışı kadar özeldir. Fırından çıkan perde pilavı servis tepsisine ters çevrilir ve büyük dilimler hâlinde kesilir. Misafir sofralarında hazırlandığında ise geleneksel olarak sofradaki yaşça büyük misafire kestirilir.

Tüm bu özellikleriyle perde pilavı; bereketi, aile bağlarını, mahremiyeti, paylaşmayı ve yeni kurulan yuvaya dair iyi dilekleri aynı sofrada buluşturan Siirt mutfak kültürünün en anlamlı yemeklerinden biridir.

KAPAK KÜNYE



Sunuş

Şehirler; sadece caddeleri, yapıları ve nüfuslarıyla değil, asırlar boyunca biriktirdikleri kültürel değerler, taşıdıkları medeniyet hafızası ve insanına kazandırdıkları derin kimlikle var olurlar. Bu hafızanın en canlı ve en köklü tezahürlerinden biri ise hiç şüphesiz şehrin mutfak kültürüdür. Dicle ile Botan'ın serin sularıyla beslenen, Mezopotamya'nın bereketini Anadolu'nun irfanıyla harmanlayan bu coğrafyada hayat; yalnızca taşın ve toprağın hafızasında değil, evlerin ocağında, tandırların başında, bakır kapların ritmik tıkırtısında ve sofraların etrafında akmaya devam etmektedir.

Bir şehri tanımanın en güzel yollarından biri, o şehrin sofrasına misafir olmaktır. Çünkü sofralar; geçmişten bugüne taşınan hatıraların, aile bağlarının, komşuluk hukukunun, misafirperverliğin ve paylaşma kültürünün en samimi mekânlarıdır.

Siirt sofrası da bu anlamda sadece bedeni doyuran lezzetlerin buluştuğu bir yer değil, aynı zamanda bir terbiye, zarafet, kanaatkârlık ve emek alanıdır. Bir yemeğin hazırlanmasındaki sabır, sofranın kuruluşundaki özen, misafire sunulan ikramdaki incelik ve nimete gösterilen hürmet, Siirt'imizin köklü değerlerini yansıtan en kıymetli mirasıdır.

Valiliğimiz öncülüğünde büyük bir iftiharla kültür envanterimize kazandırdığımız bu eser, yöresel yemeklerimizin reçetelerini kayıt altına alan bir gastronomi rehberi olmanın çok ötesindedir. Bizler bu çalışmayı hayata geçirirken sofralarımıza şifa olan her bir lokmanın ardındaki o büyük ve sessiz hikâyeyi kâğıda dökmek istedik.

Zira çok iyi biliyoruz ki tabağımızdaki eşsiz lezzetleri Siirt fıstığının yeşerdiği bereketli topraklardan, arının binbir emekle süzdüğü Pervari balından, Zivzik narının kokusundan, Tayfi üzümünün zarafetinden ve Botan'ın rüzgârıyla büyüyen şifalı bitkilerden bağımsız düşünemeyiz. Aynı şekilde, ateşin karşısında bir ömür tüketen bakırcı ustalarımızın o ritmik çekiç seslerini işitmeden bakır tencerelerde ağır ağır demlenen yemeğin sırrını da tam olarak tarif edemeyiz. Dolayısıyla tarım, geleneksel zanaat ve mutfak; bu kadim şehrin ruhunu ayakta tutan, birbirine kenetlenmiş üç ana sütundur.

Eserimizin en kıymetli yanlarından biri de ecdadımızın "nimete hürmet" felsefesini, bugünün hızla tüketen dünyasına bir reçete gibi sunmasıdır. Geleneksel kiler kültürüyle, eldeki malzemeyi dönüştürme ustalığıyla ve artan tek bir lokmayı bile israf etmeyip yeni bir lezzete dönüştüren "sıfır atık" bilinciyle Siirt mutfağı; şükretmenin, kanaatkârlığın ve vicdanın en somut hâlidir.

Günümüzde gastronomi; bir damak meselesi olmanın ötesine geçerek şehirlerin tanıtımında, turizmin gelişmesinde ve yerel ekonominin güçlenmesinde stratejik bir değere dönüşmüştür. Bir yörenin yemekleri o yörenin en güçlü tanıtım elçileri, sofraları ise en sıcak diplomasi masalarıdır. İşte titiz bir saha araştırması, akademik bir yaklaşım ve özverili bir emeğin ürünü olan Gelenekten Geleceğe Siirt Mutfağı; bu stratejik anlayışla unutulmaya yüz tutmuş tariflerimizi kayıt altına alarak gelenekten geleceğe güçlü bir köprü kurmaktadır. Bu çalışmanın; Siirt'i tanımak isteyenlere samimi ve zengin bir kapı aralayacağına, hemşehrilerimizin kendi değerlerine olan bağlılığını pekiştireceğine ve şehrimizin ulusal ve uluslararası alanda hak ettiği yere kavuşmasına katkı sağlayacağına yürekten inanıyoruz.

Bu kıymetli eserin hazırlanmasında emeği geçen tüm kurum ve kuruluşlarımıza, akademisyenlerimize, araştırmacılarımıza, ustalarımıza, üreticilerimize, mutfak kültürümüzü evlerinde yaşatarak yarınlara taşıyan tüm aile büyüklerimize ve katkı sunan herkese şükranlarımızı sunuyoruz. Siirt'in gelenekten geleceğe uzanan mutfak mirasını kayıt altına alan bu çalışmanın ilimize, ülkemize ve kültür dünyamıza hayırlı olmasını diliyoruz.

Dr. Kemal KIZILKAYA – Nurten KIZILKAYA
Siirt Valisi ve Eşi

İÇİNDEKİLER

Makaleler 12

◊ Siirt'in Çok Kültürlü Mutfak Yapısı 12
◊ Siirt Mutfağının Bölgedeki Yeri 13
◊ Siirt'te Meyvecilik ve Mevsimsel Ürünler 15
◊ Siirt'te Arıcılık ve Bal 16
◊ Siirt Mutfağında Baharat ve Otlar 18
◊ Siirt Mutfağında İsraf Bilinci ve Sıfır Atık 19
◊ Bir Kültür Olarak Siirt Mutfağı 20

Çorbalar 23

◊ Pırtike Ispanak Çorbası 24
◊ Bulgur Çorbası 26
◊ Ekşili Yarma Çorbası 28
◊ Pişruke 30
◊ Hıntiye 32
◊ Zahter Çorbası Kekik Çorbası 34
◊ Yoğurtlu Dövme Çorbası 36
◊ Maşik Çorbası 38
◊ Kari Yılan Pancarı Çorbası 40
◊ Cecruniye 42
◊ Siirt Usulü Domates Çorbası 44
◊ Terbiyeli İşkembe Çorbası 46
◊ Mehir 48
◊ Bulgurlu Süt Çorbası 50
◊ Sever Basal Yeşil Soğanlı Bulgur Çorbası 52

Salata ve Mezeler 55

◊ Nergisleme Yumurta Salatası 56
◊ Reyhanlı Salata 58
◊ Ebuğannuç 60
◊ Patates Kavurması 62
◊ Pırpar Yoğurtlu Semizotu Mezesi 64

Balıklar 67

◊ Teriğ 68
◊ Botan Balığı 70
◊ Siirt Alabalığı 72

Dolmalar ve Sarmalar 75

◊ Siirt Dolması -Taze 76
◊ Siirt Dolması -Kuru 78
◊ Yaprak Sarması 80
◊ Yaprak Şişe 82
◊ Pazı Sarması 84
◊ Binard Sarması 86

Et Yemekleri 89

◊ Büryan 90
◊ Tencere Kebabı 92
◊ Dizme Kebabı 94
◊ Pekmezli Kavurma 96
◊ Metfune / Metfuni 98
◊ Siirt Usulü Tas Kebabı 100
◊ Sulu Köfte 102
◊ Şemşemok 104
◊ Keklik Kızartması 106
◊ Soğanlı Kavurma 108
◊ Siirt Bıçak Kebabı 110
◊ Kaburga Dolması 112
◊ Tırşike Mere Kerne 114

Köfteler 117

◊ Kitel 118
◊ İçli Köfte 120
◊ Kitelfum 122
◊ Yoğurtlu Köfte 124
◊ Irk 126
◊ Narlı İçli Köfte 128
◊ Kitel Basal 130
◊ İsmeyket 132

Sakatatlar 135

◊ Kelle Paça 136
◊ Asabıt Hanva 138
◊ Şereyeh 140
◊ Ciğer Kızartma 142
◊ Ciğer Sarması 144
◊ Taptap 146
◊ Dalak Dolması 148
◊ Ür İşkembe Dolması 150
◊ Coat / Rovi Bumbar 152

Sebze Yemekleri 155

◊ Ir'iyye Balkabağı Ekşilisi 156
◊ Etli Kuru Bamya 158
◊ Kabak Yemeği 160
◊ Soryaz Kavurması Çiriş Otu Kavurması 162
◊ Gurhiz Güveç Otu Kavurması 164
◊ Yumurtalı Kabak Kavurması 166
Sebzeli Yahni 168
◊ Balkabağı Borani 170
◊ Ispanak Kavurması 172

Pilavlar 175

◊ Perde Pilavı 176
◊ Keşke 178
◊ Savara Binard / Sever Selcem Beyaz Şalgamlı Bulgur Pilavı 180
◊ Soryazlı Bulgur Pilavı 182
◊ Balkabaklı Pilav 184
◊ Hedik 186
◊ Nohutlu Yarma Pilavı 188
◊ Etli Pirinç Pilavı 190
◊ Etli Bulgur Pilavı 192
◊ Kengerli Bulgur Pilavı 194
◊ Ciğerli Bulgur Pilavı 196
◊ Serdev 198

Hamur İşleri 201

◊ Salhiye-İtruke 202
◊ Su Böreği 204
◊ Haşvet 206
◊ Fatayor / Nan'e Selê 208
◊ Erisoket / Karisek 210
◊ Soryazlı Gözleme 212

Ekmekler 215

◊ Siirt Kuru Ekmeği Nane Kilor /Iğbeys Keek 216
◊ Tandır Ekmeği 218
◊ Kursike İde Susamlı Bayram Ekmeği 220
◊ Kadik 222
◊ Cevizli Ekmek 224
◊ Basmayat / Kade İde 226
◊ Nohut Mayalı Ekmek 228
◊ Asfora 230
◊ Besise Kavurmalı ve Peynirli 232

Tatlılar 235

◊ Varak Keek 236
◊ Gebole 238
◊ Aside 240
◊ Pekmezli Yumurta 242
◊ Rayoşu Meketip Mektup Tatlısı 244
◊ Perpekhine 246
◊ Kadike Dimse 248
◊ Sarı Burma 250
◊ Sefire 252
◊ Peynirli Un Helvası 254
◊ Hilbe 256
◊ Sımsımiye 258
◊ Şemuniye 260
◊ Arkhafke 262
◊ Pestil Kavurması 264
◊ Kalbur Hurması 266
◊ Çe'luk 268
◊ Aysiye / Kayseruniye 270
◊ Hurma Kavurması 272
◊ Zerde 274
◊ Siirt Pastası Kaşık Pastası 276
◊ Siirt Kurabiyesi 278
◊ İmçerket / Na'ne Mıkılke 280

Geleneksel İçecekler ve Hoşaflar 283

◊ Avtitok / Imhellilet Beyaz Şalgam Turşusu ve Suyu 284
◊ Bıttım Kahvesi Menengiç 286
◊ Hoşaf 288
◊ Siyah Üzüm Kompostosu 290
◊ Reyhan Şerbeti 292
◊ Üzüm Şerbeti 294
◊ Yayık Ayran 296
◊ Zahter Çayı Dağ Kekiği 298
◊ Zivzik Narı Şerbeti 300

Siirt Kiler Kültürü 302

Kaynakça 312

İkonlar

Gluten içeren tahıllar ve bunların ürünleri

Süt ve süt ürünleri

Balık ve balık ürünleri

Yumurta ve yumurta ürünleri

Atıksız

Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri

Tescilli Coğrafi İşaret Mahreç İşareti

Sert kabuklu meyveler ve ürünleri

Tescilli Coğrafi İşaret Menşe İşareti

Vegan

Süre Bilgisi: Tariflerde verilen süreler yaklaşık değerlerdir. Uzun süreli dinlendirme, ön ıslatma mayalanma ve fermantasyon aşamaları ilgili tariflerin hazırlanış bölümünde ayrıca belirtilmiştir.



Siirt'in Çok Kültürlü Mutfak Yapısı

Doç. Dr. Semra YILMAZ CİLDAM
Siirt Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Beşeri ve İktisadi Coğrafya Anabilim Dalı

Siirt tarih boyunca farklı medeniyetlerin kesişim noktasında yer almıştır. Siirt mutfak kültürü yörenin tarım ve hayvancılık faaliyetlerine doğrudan bağlıdır. Siirt'te farklı etnik ve dini grupların bir arada yaşaması; yemeklerin isimlendirilmesi, pişirme yöntemleri, malzeme seçimi, sofra adabı gibi birçok konuda mutfak kültürünü etkilemiştir. Siirt şehri hayvansal ürün ağırlıklı yapısını Kürt mutfağından, hamur işi geleneğini Anadolu-Türk mutfağından, baharat kullanımını Arap mutfağından alarak kendine has bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Dolayısıyla Siirt mutfağı tek bir etnik kökene indirgenmeyecek ölçüde çok katmanlı olup, yemekleri kültürel sınırları aşma eğilimindedir.

Perde pilavı, keşkek ve kitel toplumsal dayanışmanın ön planda olduğu düğün, bayram ve ziyafet sofralarının vazgeçilmez yemekleridir. Siirt mutfağındaki nar ekşisi, sumak, isot gibi yoğun baharat kullanımı Arap mutfağının tesirini göstermektedir. Kürt mutfağı daha çok et, yoğurt ve tahıl temellidir. Siirt şehrinde sanayi gelişmediği için daha az kirlenen topraklarda yüksek katma değerli ürünler yetişmektedir.

Siirt mutfağı gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Yerel üretim teknikleri, coğrafi işaretli ürünleri ve geleneksel pişirme teknikleri ile bu özgün mutfak korunmalıdır. Bu durum yerel üreticilerin desteklenmesi, geleneksel tariflerin belgelenmesi, gastronomi temelli turizm rotalarının oluşturulması ve gastronomik markalaşma süreçlerinin geliştirilmesiyle mümkündür.

Tandırda Siirt Kuru Ekmeği

Siirt Mutfağının Bölgedeki Yeri

Öğr. Gör. Müge KARDEŞ ÖZKOYUNCU
Siirt Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Siirt mutfağı, Mezopotamya'ya komşu coğrafi konumu ve tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşim alanında bulunması nedeniyle Güneydoğu Anadolu'nun çok katmanlı gastronomik yapısının özgün bir parçasını oluşturmaktadır. Farklı yaşam biçimlerine sahip toplulukların tarihsel birlikteliği, ortak yemek ve sofra kültürünün yerel unsurlarla harmanlanmasını sağlamış; böylece yöre, Mezopotamya ve Güneydoğu Anadolu'nun gastronomik özelliklerini buluşturan bir geçiş alanı niteliği kazanmıştır.

Et, tahıl ve baharat kullanımının yaygınlığı Siirt'i çevre mutfaklarla yakınlaştırırken; tencere yemeklerinin ağırlığı, tandır kullanımı, düşük sıcaklıkta uzun süreli pişirme teknikleri, yerel hammaddeler ve yöreye özgü yemek çeşitliliği ayırt edici özelliklerini oluşturmaktadır. Dağlık topoğrafya ve küçükbaş hayvancılık, et ve hayvansal ürünlerin; tarımsal üretim ise tahıl temelli ürünlerin beslenmedeki yerini güçlendirmiştir. Böylece yöre mutfağı, çevresindeki ortak gastronomik unsurları kendi coğrafi, ekonomik ve toplumsal koşulları doğrultusunda biçimlendiren özgün bir kimlik kazanmıştır.

Bu yapı aynı zamanda toplumsal ilişkilerin ve geleneksel yaşamın bir yansımasıdır. Düğün, bayram ve benzeri özel günlerde yemeklerin hazırlanması ve birlikte tüketilmesi, toplumsal dayanışmayı güçlendirirken geleneksel bilginin ve değerlerin kuşaktan kuşağa aktarılmasına katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle Siirt mutfağı, bölgesel ortaklıklarla yerel özgünlüğü bütünleştiren dinamik bir gastronomik miras niteliğindedir.



Siirt'te Meyvecilik ve Mevsimsel Ürünler

Prof. Dr. Emine KÜÇÜKER
Siirt Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Meyve Yetiştirme ve Islahı Anabilim Dalı

Siirt, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yarı kurak iklimi, engebeli topoğrafyası ve farklı yükselti basamakları sayesinde zengin bir meyvecilik potansiyeline sahiptir. Uzun ve sıcak yazlar, meyvelerde şeker, aroma ve kuru madde birikimini artırırken, vadilerde oluşan mikroklimatik koşullar farklı tür ve çeşitlerin yetişmesine olanak sağlamaktadır. Meyvecilik, ticari üretimin yanı sıra aile bahçeciliği ve geleneksel beslenme kültürünün de önemli bir parçasıdır.

Üretim deseni, kuraklığa dayanıklı türler üzerine şekillenmiştir. Sulama olanaklarının sınırlı olduğu alanlarda kuru tarım uygulanırken, akarsu vadilerinde daha yoğun bahçe tipi üretim yapılmaktadır. Üretim büyük ölçüde küçük aile işletmeleri tarafından yürütülmekte; budama, hasat ve işleme işlemleri çoğunlukla aile emeğine dayanmaktadır. Kimyasal girdilerin görece sınırlı kullanılması, yerel çeşitlerin korunmasına katkı sağlamaktadır.

Siirt'in en önemli meyvelerinden biri bıttım olup, kurak ve taşlık alanlarda doğal olarak yetişmektedir. Meyveleri menengiç kahvesi ve bıttım yağı üretiminde kullanılmakta, ayrıca kültür fıstığı için anaç görevi görmektedir. Siirt fıstığı ise ilin en önemli ekonomik ürünlerinden biridir. Uzun ve sıcak yaz koşulları sayesinde iri taneli, yüksek yağ oranına ve kendine özgü aromaya sahip ürünler elde edilmektedir. Fıstık; çerez, tatlı ve pastacılık ürünlerinde değerlendirilmekte, kırsal istihdam ve bölgesel ekonomiye önemli katkı sağlamaktadır. Bölgenin önemli meyvelerinden biri de Zivzik narıdır. Yüksek şeker oranı ve aromasıyla öne çıkan nar, taze tüketimin yanında özellikle geleneksel nar ekşisi üretiminde kullanılmaktadır. Nar ekşisi, Siirt mutfağının temel lezzet bileşenlerinden biridir. Bağcılık da Siirt'in köklü tarımsal faaliyetleri arasında yer almaktadır. Sıcak iklim koşulları üzümde şeker birikimini artırmakta; üzümler taze tüketimin yanı sıra kuru üzüm, pekmez, pestil ve şıra üretiminde değerlendirilmektedir. Bağ bozumu dönemi ise ekonomik olduğu kadar kültürel yönüyle de önem taşımaktadır.

İncir ve dut da ilin geleneksel meyveleri arasındadır. Bu meyveler taze tüketildiği gibi kurutularak, pekmez ve pestil yapımında kullanılmaktadır. Böylece ürünler uzun süre saklanabilmekte ve kış aylarında da tüketilebilmektedir. Siirt'te meyvecilik, mevsimsel üretim döngüsü ile kiler kültürünü bir araya getirmektedir. Yaz aylarında hasat edilen meyveler kurutma, pekmez, reçel, pestil ve şıra gibi ürünlere dönüştürülerek yıl boyunca değerlendirilmektedir. Bölgenin sıcak ve düşük nemli iklimi, doğal kurutma için elverişli koşullar sağlayarak ürünlerin katkı maddesi kullanılmadan muhafaza edilmesine imkân vermektedir.

Sonuç olarak Siirt'te meyvecilik; doğal çevre koşulları, geleneksel üretim bilgisi ve mutfak kültürünün bütünleştiği önemli bir tarımsal faaliyettir. Yerel meyve çeşitleri ve bunlardan elde edilen ürünler, ilin gastronomik kimliğini güçlendirirken kırsal ekonomiye ve kültürel mirasın korunmasına da önemli katkı sağlamaktadır.

Siirt'te
Arıcılık ve Bal

Doç. Dr. Abdullah BAYCAR
Siirt Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Siirt'in engebeli arazi yapısı, yükselti farklılıkları ve zengin florası, arıcılık için elverişli doğal koşullar sunmaktadır. Tarıma uygun olmayan alanların arıcılıkla değerlendirilmesi, yörede hem doğal kaynakların kullanımına hem de kırsal ekonomiye katkı sağlamaktadır. Üçgül, yonca, adaçayı, kekik, ballıbaba, peygamber çiçeği, geven, engerek otu, sığır dili, fiğ ve kenger gibi tıbbi ve aromatik bitkilerin nektar, polen ve reçinelerinden yararlanan arılar, Siirt ballarının kendine özgü aroma ve nitelik kazanmasında önemli rol oynamaktadır.

Siirt arıcılığının en tanınmış ürünü, Pervari ilçesiyle özdeşleşen Pervari Balı'dır. Türkiye'de coğrafi işaret tescili alan ilk bal olan Pervari Balı, 2004 yılında menşe adıyla tescillenmiştir. Yörede modern kovanların yanı sıra söğüt ve nar çubukları, toprak ve hayvan gübresi kullanılarak hazırlanan geleneksel karakovanlarda da üretim sürdürülmektedir. Halenze ve Kezer balları ise ilin diğer yerel bal çeşitleri arasında yer alan monofloral balları olarak ön plana çıkmaktadır.

Yaklaşık 1.500 aile için gelir kaynağı oluşturan arıcılık, Siirt ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Festival ve çalıştaylarla desteklenen bal üretimi, geleneksel şerbet ve macunlardaki kullanımıyla Siirt gastronomisinin ekonomik olduğu kadar kültürel bir unsurunu da oluşturmaktadır.





Siirt Mutfağında
Baharat ve Otlar

Dr. Öğr. Üyesi Mesut SIRRI
Siirt Üniversitesi, Kurtalan Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü

Siirt mutfağında baharatlar ve yabani otlar, sofralara lezzet katmanın yanı sıra mevsimsel beslenmenin, kırsal yaşamın ve kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bilginin önemli bir parçasıdır. Yörenin dağlık coğrafyası ve farklı yetişme ortamları, mutfakta değerlendirilen otların çeşitliliğine katkı sağlar. İlkbaharda toplanan otlar taze tüketilir; bazıları kurutularak veya salamura edilerek kış sofraları için saklanır. Kenger, Harput soğanı ve sirmo, yörede kullanılan otların başında gelir. Kenger; kavurmalarda, yumurtalı yemeklerde ve böreklerde değerlendirilirken gelincik, semizotu, ebegümeci ve ısırgan; salatalara, çorbalara ve sulu yemeklere tat katar.

Siirt mutfağında baharatlar, malzemelerin doğal lezzetini tamamlayacak ölçüde kullanılır. Pul biber, karabiber ve kimyon yaygın baharatlardır. Sumak, kendine özgü ekşiliğiyle salata ve et yemeklerini zenginleştirir. Zahter ve kekik kahvaltılarda, yemeklerde ve çay olarak tüketilir; nane ve reyhan ise yaz sofralarına ferahlık verir. Otların tanınması, uygun zamanda toplanması ve hazırlanmasına ilişkin bilgi, Siirt'in mutfak mirasının ayrılmaz bir unsurudur. Bu birikimin belgelenerek gelecek kuşaklara aktarılması ve doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde korunması, yöresel mutfak kültürünün yaşatılmasına katkı sağlar.

Siirt Mutfağında
İsraf Bilinci ve Sıfır Atık

Dr. Öğr. Üyesi Sümeyye DALAGAN
Siirt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı

İsraf, ihtiyaçtan fazla tüketim ve kaynakların gereksiz kullanılması olarak ifade edilebilir. Günümüzde gıda israfı, ekonomik kayıpların yanı sıra çevresel ve sosyal sonuçları nedeniyle önemli bir sorun olarak görülmektedir. Gıdanın üretiminde kullanılan su, toprak, enerji ve emeğin de dikkate alınması, tüketilmeyen her ürünün aynı zamanda kaynakların boşa harcanması anlamına geldiğini göstermektedir. Bu nedenle gıdanın mümkün olduğunca değerlendirilmesi ve atıkların azaltılması sürdürülebilir tüketim açısından önem taşımaktadır.

Geleneksel mutfaklarda görülen tasarruf, paylaşım ve gıdanın farklı şekillerde yeniden değerlendirilmesi anlayışı, günümüzdeki sıfır atık yaklaşımıyla büyük ölçüde örtüşmektedir. Siirt mutfağı da bu anlayışın çeşitli örneklerini barındırmaktadır. Koyunun farklı bölümlerinin değerlendirilmesiyle hazırlanan tappıkat ve cokat (mumbar) gibi yemekler, hayvansal ürünlerin mümkün olduğunca tamamının kullanılmasını sağlamaktadır. Kitel yapımından kalan hamurların kitelfum, yahni ve piçik gibi yemeklerde yeniden değerlendirilmesi de benzer bir yaklaşımı göstermektedir. Haşlanmış nohutların pırtike çorbasında kullanılması ve artan bulgur pilavının yumurta, un, salça ve baharatlarla yeniden işlenerek arisokat adlı çöreğe dönüştürülmesi, Siirt mutfağında gıdanın farklı biçimlerde yeniden kullanıldığını göstermektedir. Bu uygulamalar, geleneksel mutfak bilgisinin israfı azaltan ve kaynakları verimli kullanan önemli bir yönünü ortaya koymaktadır.

Bir Kültür Olarak
Siirt Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi Fatma KOÇ
Siirt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı

Mutfak Kültürü Kavramı ve Yerel Kimlik

Mutfak kültürü, yalnızca tüketilen yiyeceklerden oluşmaz; yiyeceklerin nasıl üretildiği, hazırlandığı, paylaşıldığı ve anlam kazandığı toplumsal bir bütündür. Yemek, biyolojik bir ihtiyaç olmanın yanında, bireylerin ve toplulukların kimliklerini ve aidiyetlerini ifade ettikleri önemli bir alandır. Yerel mutfaklar da bu kimliğin oluşmasında önemli bir yere sahiptir. Bu açıdan Siirt mutfağı, yalnızca yöresel yemeklerin toplamı değil, bölgenin tarihi, coğrafyası, üretim biçimleri ve toplumsal ilişkileriyle şekillenen bir kültürel mirastır.

Anadolu ile Mezopotamya arasında bir geçiş alanında bulunan Siirt, her iki bölgenin yemek kültüründen izler taşımaktadır. Bulgur, mercimek, nohut ve et gibi temel ürünlerin yanı sıra tandır, sacda pişirme ve ev yapımı süt ürünleri mutfağın önemli unsurlarıdır. Bu çeşitlilik, farklı kültürlerle kurulan tarihsel ilişkilerin mutfaktaki yansımalarından biridir.

Siirt mutfağının önemli özelliklerinden biri de bilginin kuşaktan kuşağa aktarılmasıdır. Tarifler çoğu zaman yazılı ölçülerden çok 'göz kararı' ve 'el alışkanlığı' ile öğrenilmektedir. Bu aktarımda kadınlar önemli bir rol üstlenmektedir. Yemek hazırlama, kışlık erzak yapma ve özel gün sofraları, kadınların hem bilgi paylaşımını hem de kültürel hafızayı sürdürmesini sağlamaktadır. Böylece mutfak, geçmiş ile bugün arasında bağ kuran yaşayan bir kültürel alan hâline gelmektedir.



Uruk Kâsesi

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Geç Kalkolitik Çağ
MÖ 4. binyıl



ÇORBALAR

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



Pırtike

Ispanak Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

Pırtike, Siirt mutfağında ıspanak, pirinç ve sumakla hazırlanan yöresel bir çorbadır. Ispanağın hafifliği ile sumağın kendine özgü ekşi lezzetini bir araya getiren bu çorba, Siirt mutfak kültürünün önemli örneklerinden biridir. "Siirt Pırtike Çorbası" adıyla mahreç işareti olarak tescillenmiş ve coğrafi işaret koruması altına alınmıştır.

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg ıspanak
- 1/2 çay bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan
- 1 kâse tane sumak
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1-2 çay kaşığı pul biber
- 2 litre sıcak su
- 2 su bardağı sıcak su (sumak için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Tane sumağı ekşisini ve rengini vermesi için 2 su bardağı sıcak suda bekletin, ardından süzün.
- Ispanağı ayıklayıp kumundan tamamen arınana kadar bol suyla yıkayın, süzün ve iri parçalar hâlinde doğrayın.
- Pirinci bol suyla yıkayıp süzün.
- Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı ve yemeklik doğranmış soğanı alın; soğan pembeleşene kadar kavurun.
- Domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.
- Pirinci, tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyip kısa süre kavurun.
- Doğranmış ıspanağı ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Sıcak suyu ilave edin ve pirinç yumuşayana kadar orta-kısık ateşte pişirin.
- Pirinç pişince süzülmüş sumak suyunu ekleyin.
- Çorbayı bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sıcak servis edin; tercihe göre tescilli Siirt kiteli eşliğinde tüketin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Tane sumak bulunmadığında 3 yemek kaşığı toz sumak sıcak suda bekletilip süzülerek kullanılabilir.



Bulgur Çorbası

Bulgur çorbası, Siirt mutfağında günlük sofralarda sıkça yer verilen geleneksel çorbalardan biridir. Besleyici ve doyurucu yapısıyla öne çıkan bu çorba, özellikle ev yemekleri kültürünün önemli bir parçası olarak her mevsim tüketilir. Bulgurun doğal lezzetini yöresel baharatlarla buluşturan bulgur çorbası, sade fakat güçlü aromasıyla Siirt mutfağının samimi ve geleneksel yemek anlayışını yansıtmaktadır.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
35 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı ince bulgur (sint)
- 250 g kavurma (isteğe bağlı)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı karışık salça (domates-biber)
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı kaynar su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- İnce bulguru yıkayıp süzün.
- Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı alın. Yemeklik doğranmış kuru soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.
- Kavurma kullanılacaksa bu aşamada tencereye ekleyip kısa süre kavurun.
- Karışık salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.
- Pul biber, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.
- Yıkanmış ince bulguru tencereye ilave edin.
- Üzerine 5 su bardağı kaynar suyu ekleyip karıştırın.
- Çorbayı, bulgur yumuşayıp kıvam alıncaya kadar orta-kısık ateşte pişirin ve ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Bulgur çorbasını sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Bulgur bekledikçe suyunu çekip çorbayı koyulaştırabilir. Gerekirse sıcak su ilave ederek kıvamını ayarlayın.



Ekşili Yarma Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
45 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı yarma (buğday yarması)
- 1 çay bardağı tane sumak
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet kapya biberi
- 1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yeteri kadar sıcak su
- 1/2 demet maydanoz (üzeri için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Tane sumağı ekşisini ve rengini salması için sıcak su dolu bir kapta bekletin.
- Yarmayı bol suyla yıkayıp süzdürün.
- Kuru soğan ve kapya biberleri yemeklik küçük küpler hâlinde doğrayın.
- Maydanozu ayıklayıp ince ince kıyın.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı ve yemeklik doğranmış soğanları alıp pembeleşinceye kadar kavurun.
- Doğranmış kapya biberleri ekleyip soğanla birlikte soteleyin.
- Salçayı, tuzu, karabiberi ve pul biberi ilave ederek kokusu çıkana kadar 1-2 dakika kavurun.
- Tencereye yeterli miktarda sıcak su ekleyip kaynamaya bırakın.
- Su kaynamaya başlayınca yıkanmış yarmayı ilave edin; yarmalar yumuşayıp açılana kadar kısık ateşte pişirin.
- Yarma piştiğinde süzülmüş sumak suyunu çorbaya ekleyin.
- Çorba sumak suyuyla birlikte kısık ateşte yaklaşık 20 dakika daha kaynayıp özleşince ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- İsteğe bağlı olarak üzerine ince kıyılmış taze maydanoz serperek sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yarma pişerken suyu hızla çekeceğinden, çorbanın kıvamı koyulaştıkça azar azar sıcak su ilavesi yaparak kıvamı dengeli tutun.
- Çeşitleme Notu: Tercihe göre yarma yerine aynı miktarda pirinç kullanılarak ekşili pirinç çorbası da hazırlanabilir.



Pişruke

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı erişte
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 litre su veya et suyu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Limon suyu (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yeşil mercimeği bol suda yıkayıp süzün.
- Mercimeği ayrı bir tencerede hafif diri kalacak şekilde haşlayıp suyunu süzün.
- Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Pişirme Süreci

- Çorba tenceresine sıvı yağı ve yemeklik doğranmış soğanı alıp pembeleşene kadar kavurun.
- Kavrulan soğanın üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
- Salçayı ekleyip kısa süre kavurun.
- Suyu veya et suyunu unun topaklanmaması için sürekli karıştırarak yavaş yavaş tencereye ilave edin.
- Su kaynamaya başlayınca haşlanmış yeşil mercimeği ve erişteyi ekleyin.
- Tuzu ilave edin; erişte yumuşayıp çorba kıvamına gelene kadar ara sıra karıştırarak kısık ateşte pişirin.
- Çorba kıvamına gelince ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Üzerine kuru nane serpip tercihe göre limon suyu ilave ederek sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Çorbanın renginin kararmaması için yeşil mercimeğin önceden kısa süre haşlanıp haşlama suyunun süzülmesi önerilir.
- **Çeşitleme Notu:** Tercihe göre yeşil mercimek kullanılmadan yalnızca erişteyle de hazırlanabilir.



Hıntiye

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
3 Saat

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı dövme (buğday)
- Yarım su bardağı nohut
- 500 g kemikli kuzu eti
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Dövmeyi bol suyla iyice yıkayın.
- Nohudu dövmeye ekleyip birlikte tekrar yıkayın ve süzün.
- Kemikli kuzu etini pişirme kabına alın. Sıvı yağı ekleyip etleri kısa süre kavurun.

Pişirme Süreci

- Yıkanmış dövme ve nohudu kavrulan etlerin üzerine ekleyin.
- Pul biber ve karabiberi ilave edin.
- Üzerine 6 su bardağı suyu ekleyin.
- Düdüklü tencerede hazırlanacaksa kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirin.
- Normal tencerede hazırlanacaksa kısık ateşte 2–3 saat, dövme ve nohut iyice yumuşayana kadar pişirin.
- Tuzun buğday ve nohudun sertleşmesine neden olmaması için tuzu pişirme işleminin sonunda ekleyin.
- Tuzu ekledikten sonra çorbayı bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Hıntiyeyi sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Tuz, dövme ve nohudun pişmesini geciktirmemesi için başlangıçta değil, pişirme tamamlandıktan sonra eklenmelidir.
- Çorbanın lezzetinin ve kıvamının oluşması için özellikle normal tencerede kısık ateşte uzun süre pişirilmesi önemlidir.



Zahter Çorbası

Kekik Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 çay bardağı bulgur
- 1 yemek kaşığı kuru zahter (dağ kekiği)
- 1 yemek kaşığı kavurma
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 litre (5 su bardağı) su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bulguru iyice yıkayıp süzün.

Pişirme Süreci

- Tencereye 1 litre suyu alıp kaynamaya bırakın.
- Su kaynayınca yıkanıp süzülmüş bulguru, biber salçasını, kavurmayı ve tuzu ilave edin.
- Bulgur tamamen yumuşayıp çorba kıvamına gelene kadar orta-kısık ateşte pişirin.
- Çorbayı ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Çorbanın üzerine kuru zahteri serpip bekletmeden sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Zahteri, aromasını korumak için çorbayı ocaktan aldıktan hemen sonra ekleyin.



Yoğurtlu Dövme Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
45 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı dövme (yarma buğday)
- 300 g yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 5-6 su bardağı su
- 1/2 tatlı kaşığı tuz (çorbası için)

Köftesi için:

- 150 g dana kıyma
- 1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Dövme buğdayı bol suda yıkayıp süzün.
- Yumurtanın sarısını beyazından ayrıştırın.
- Köfte için kıymaya tuz ekleyip yoğurun; hazırladığınız harçtan misket büyüklüğünde mini köfteler yuvarlayın.

Pişirme Süreci

- Küçük köfteleri fırın tepsisine alın ve 160 °C fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Tercihe göre az yağda da kızartabilirsiniz.
- Tencereye suyu ve dövmeyi alın. Dövme yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.
- Ayrı bir kapta yoğurt ve yumurta sarısını pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
- Tenceredeki sıcak sudan bir miktar alıp yoğurtlu karışıma azar azar ekleyerek ılıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi tencereye yavaşça eklerken sürekli karıştırın.
- Pişirdiğiniz köfteleri çorbaya ilave edin.
- Çorbayı kısa süre birlikte pişirip ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tavada tereyağını eritin. Kuru nane ve kırmızı toz biberi ekleyip kısa süre karıştırın.
- Hazırladığınız biberli ve naneli tereyağını çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yoğurdun kesilmemesi için terbiyeyi tencereye ekledikten sonra çorba kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırın.
- Terbiyeyi hazırlarken sıcak çorba suyunu yoğurtlu karışıma azar azar ekleyerek ılıştırın.



Maşik Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
75 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 su bardağı yöresel maş fasulyesi
- Yarım su bardağı dövme buğday
- Yarım su bardağı nohut
- 1 adet orta boy kuru soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 6–7 su bardağı sıcak su

Sumak suyu için:

- Yarım çay bardağı tane sumak
- 1 su bardağı sıcak su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yöresel maş fasulyesini, dövme buğdayı ve nohudu bol suyla yıkayıp süzün.
- Tane sumağın üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyin ve demlenmeye bırakın.
- Kuru soğanı küçük küpler hâlinde doğrayın.

Pişirme Süreci

- Sıvı yağı tencereye alın ve doğranmış kuru soğanı yumuşayana kadar kavurun.
- Domates salçası, biber salçası, tuz, pul biber ve karabiberi ekleyip kısa süre kavurun.
- Yöresel maş fasulyesi, dövme buğday ve nohudu tencereye ekleyin.
- Üzerine 6–7 su bardağı sıcak suyu ilave edip karıştırın.
- Su kaynamaya başladığında ocağın altını kısın.
- Hazırladığınız sumak suyunu süzerek çorbaya ekleyin.
- Bakliyatlar yumuşayıp çorba kıvam alana kadar yaklaşık 30–40 dakika kısık ateşte pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Maşik çorbasını sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yöresel maş fasulyesi, dövme buğday ve nohut yörede karışım hâlinde de satılmaktadır.
- Çorba, isteğe bağlı olarak kemikli et ilavesiyle de hazırlanabilir.
- İsteğe göre çorbanın lezzetini ve rengini zenginleştirmek için kapya biber eklenebilir



Kari
Yılan Pancarı Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

Yörede yemeklerde kullanılan yabani bir bitkidir. Yaprakları, acılığının giderilmesi için haşlandıktan veya sumakla işlem gördükten sonra çorba, sarma ve hamur işlerinde değerlendirilir. Çiğ hâlde tahriş edici olduğundan uygun şekilde işlenerek tüketilmelidir.

SÜRE
2-3 Saat

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı dövme
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 2 demet yılan yuvası otu (kari)
- 1 su bardağı sumak
- Yeteri kadar tereyağı veya sıvı yağ
- Yeteri kadar tuz
- Gerektiğinde su
- Pekmez veya şeker (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Sumağı suya bastırıp bekletin, ardından süzerek sumak suyunu hazırlayın.
- Yılan yuvası otunu temizleyip yıkayın ve doğrayın.
- Doğradığınız otu, acısının çıkması için hazırladığınız sumaklı suda haşlayın.
- Haşlanan otu süzüp fazla suyunun akmasını sağlayın ve kenara alın.

Pişirme Süreci

- Dövme, haşlanmış nohut, yılan yuvası otu ve sumak suyunu tencereye alın.
- Yılan yuvası otunun acısı çıkıp malzemeler suyunu çekene kadar pişirin.
- Ayrı bir tavada tereyağını veya sıvı yağı kızdırıp yemeğin üzerine dökün.
- Tuzunu ekleyin.
- İstenilen kıvama gelene kadar gerektiği kadar su ekleyip kısa süre daha pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

Sıcak servis edin.
İsteğe göre piştikten sonra pekmez veya şeker eklenebilir.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yörede yemeklerde kullanılan yabani bir bitkidir. Yaprakları, acılığının giderilmesi için haşlandıktan veya sumakla işlem gördükten sonra çorba, sarma ve hamur işlerinde değerlendirilir. Çiğ hâlde tahriş edici olduğundan uygun şekilde işlenerek tüketilmelidir.
- Yılan yuvası otunun acılığının giderilmesi için ot, diğer malzemelere eklenmeden önce sumaklı suda haşlanıp mutlaka süzülmelidir.
- Suyu en başta fazla eklemeyin; kıvamını son aşamada ayarlayın.



Cecruniye

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
35 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 adet kurutulmuş cecruniye parçası
- 2 yemek kaşığı kışlık kavurma
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kurutulmuş cecruniyeyi bir gece önceden bol suya koyarak yumuşamasını sağlayın.
- Pirinci yıkayıp süzdürün.
- Kavurmayı kullanıma hazır olacak şekilde küçük parçalara ayırın.

Pişirme Süreci

- Bir gece önceden ıslattığınız cecruniyeyi süzüp tencereye alın.
- Üzerine 6 su bardağı su ekleyerek kısık-orta ateşte pişirmeye başlayın.
- Cecruniye çözünüp kıvam almaya başladıkça topaklanmaması için ara ara karıştırın.
- Domates salçası, biber salçası, sıvı yağ, pul biber ve tuzu ekleyip karıştırın.
- İçindeki buğday taneleri yumuşamaya başlayınca pirinci ilave edin.
- Pirinç piştikten sonra kavurmayı ekleyin.
- Birkaç dakika daha kaynatıp çorbayı ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Cecruniyeyi sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Cecruniye, Siirt'te sonbahar aylarında kış için hazırlanan geleneksel bir gıda ürünüdür. Yoğurt ve pişirilmiş buğdayın; un veya severkitel, semizotu ve limon tuzu gibi malzemelerle bir araya getirilmesiyle hazırlanır. Hazırlanan karışım bir süre olgunlaştırıldıktan sonra parçalara ayrılır ve geleneksel olarak incir yaprakları üzerinde kurutulur. Kuruyan cecruniye, kış boyunca saklanarak özellikle çorba yapımında kullanılır ve yemeğe kendine özgü ekşimsi bir tat verir.



Siirt Usulü Domates Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 7 adet orta boy domates
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 litre (5 su bardağı) kaynar su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru soğanı, yeşil biberleri ve domatesleri yemeklik doğrayın.
- Pirinci fazla nişastasından arındırmak için bol suda yıkayıp süzün.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı ve yemeklik doğranmış soğanı alıp 2-3 dakika kavurun.
- Yeşil biberleri ve domatesleri ilave edin.
- Sebzeleri yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.
- Tuzu, karabiberi, pul biberi, kaynar suyu ve yıkanıp süzülmüş pirinci tencereye ekleyip karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pirinç tamamen yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın.
- Çorba kıvamına gelince tencereyi ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Çorbayı ocaktan aldıktan sonra ilk sıcaklığının geçmesi için kısa süre dinlendirip servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- **Çeşitleme Notu:** Taze domates yerine sıcak suda yumuşatılmış kuru domates kullanılarak da hazırlanabilir.



Terbiyeli İşkembe Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
2 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg temizlenmiş işkembe
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4-5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kaynatmak için 2 litre su

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı dolusu un
- 2 yemek kaşığı dolusu yoğurt
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 adet limon

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı tatlı toz biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- İşkembeyi yıkayın ve sirkeli suda 30 dakika bekletip süzün.
- Tencereye alıp suda 45–50 dakika kaynatın.
- Haşlama suyunu dökün.
- İşkembeyi düdüklü tencereye alıp temiz su ekleyerek 15 dakika haşlayın.
- İşkembeyi süzün, suyunu kenara ayırın ve işkembeyi küçük parçalar halinde doğrayın.

Pişirme Süreci

- Tencerede 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile 3 yemek kaşığı unu kavurun.
- Üzerine 1,5 litre su ve ayırdığınız işkembe suyunu ekleyip karıştırarak kaynatın.
- Doğranmış işkembeleri ve ezilmiş sarımsakları ekleyip 15 dakika pişirin.
- Bir kapta yumurta sarısı, un, yoğurt, limon suyu ve sirkeyi çırpın.
- Çorba suyundan azar azar ekleyerek terbiyeyi ılıştırın.
- Terbiyeyi çorbaya karıştırarak ekleyin.
- 10 dakika kaynatın, tuzu ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tavada tereyağını eritin ve kırmızı toz biberi kızdırın.
- Çorbayı kaseye alın ve üzerine biberli tereyağını gezdirin.
- Sıcak olarak servis yapın.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- İşkembeyi pişirmeden önce sirkeli suda bekletmek kokusunu alır ve rengini berraklaştırır.
- Terbiyeyi eklerken kesilmeyi önlemek için sıcak çorba suyuyla ılıştırın.
- Terbiyenin kesilmemesi için tuzu ocaktan almadan hemen önce ekleyin.



Mehir

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1,5 su bardağı dövme buğday
- 1 kg keçi yoğurdu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Gerektiği kadar soğuk su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Dövme buğdayı, yıkama suyu berraklaşana kadar iyice yıkayın.
- Yoğurdu pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice çırpın.
- Yoğurdun kıvamı koyuysa gerektiği kadar soğuk su ekleyin.
- Karışımın yüzeyinde belirgin bir köpük oluşana kadar çırpmaya devam edin.
- Yüzeyinde oluşan köpüğü alıp bir kenara ayırın.

Pişirme Süreci

- Hazırladığınız ayranı ve yıkanmış dövme buğdayı tencereye alın.
- Yüksek ateşte pişirmeye başlayın.
- Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısın ve dövme buğday yumuşayana kadar pişirin.
- Pişen çorbayı ocaktan alın ve tuzunu ekleyin.
- Yoğurdun kesilmemesi için çorba ılıyana kadar kepçeyle karıştırarak havalandırın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Mehiri sıcak veya soğuk olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- İnek yoğurdu kullanılacaksa hazırlanan ayrana 1 yumurta, 1 yemek kaşığı un ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin.
- **Çeşitleme Notu:** İsteğe bağlı olarak kabak, nohut, punk, nane ve taze sarımsak eklenebilir. Kabak kullanılacaksa dövme buğdayın pişme durumuna göre pişirmenin başında veya orta aşamasında ilave edin.
- Görselde mehirin kabaklı çeşitlemesi sunulmuştur.



Bulgurlu Süt Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

Yörede "Cuma Gecesi Çorbası" olarak bilinen bu lezzet, geçmişte Siirt'te daha sık hazırlanırdı. Çorbanın Siirt mutfağında özel bir yere sahip olması, yörede taşıdığı derin manevi anlamla ilişkilendirilmektedir. Adından da anlaşılacağı üzere perşembeyi cumaya bağlayan gecede hazırlanır. Çorbanın dergâhlarda pişirilerek müritlere ve misafirlere ikram edildiği bu özel gecede başka bir yemek pişirilmez. Çorba, bereketiyle herkesin karnını doyurması amacıyla bol miktarda hazırlanır.

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 çay bardağı bulgur
- 1 litre (5 su bardağı) süt
- 2 su bardağı su
- Yeteri kadar tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bulguru bol suyla yıkayıp süzün.

Pişirme Süreci

- Bulguru tencereye alın ve üzerine 2 su bardağı su ekleyin.
- Orta ateşte bulgur suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin.
- Bulgur haşlandıktan sonra 1 litre sütü ilave edin.
- Kısık-orta ateşte, bulgur tamamen yumuşayıp çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin.
- Çorbanın tuzu son aşamada ekleyip çorbayı ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sıcak olarak sade servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Sütün kesilmemesi için tuzu süt kaynayıp çorba kıvam aldıktan sonra, ocaktan almaya yakın eklenmelidir.
- İsteğe göre, sütün kokusunu hafifletmek için çorbanın üzerine servis sırasında bir miktar karabiber serpilebilir.



Sever Basal

Yeşil Soğanlı Bulgur Çorbası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı pilavlık bulgur (orta taneli)
- 500 g yeşil soğan
- 3 yemek kaşığı kavurma
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yeşil soğanları ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın.
- Bulguru bol suyla yıkayıp süzün.

Pişirme Süreci

- Sıvı yağı tencereye alın. Domates salçasını ve biber salçasını ekleyip kısa süre kavurun.
- Doğranmış yeşil soğanları ve bulguru ilave edin. Birkaç dakika karıştırarak kavurun.
- Üzerine 6 su bardağı sıcak suyu ekleyin.
- Tuz, pul biber ve karabiberi ilave edip karıştırın.
- Çorba kaynamaya başladığında kavurmayı ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatın ve bulgur yumuşayana kadar kısık ateşte 15–20 dakika pişirin.
- Ocaktan aldıktan sonra birkaç dakika dinlendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kısa süre dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yeşil soğanların rengini ve dokusunu korumak için gereğinden fazla pişirmemeye dikkat edin.
- Bulgur bekledikçe çorbanın suyunu çekerek kıvamını koyulaştıracağından Sever Basalı uzun süre bekletmeden servis edin.

Tüm Kap
(Kâse)

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)



GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



SALATA VE
MEZELER



Nergisleme
Yumurta Salatası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 6 adet yumurta
- 6 adet yeşil soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Limon veya sumak suyu (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yumurtayı katı kıvamda haşlayın.
- Yeşil soğanlar ve maydanozu bol suda yıkayıp süzün.

Pişirme Süreci

- Haşlanmış yumurtaların kabuklarını soyup dilimleyin.
- Yeşil soğanları ve maydanozu ince ince kıyın.
- Dilimlenmiş yumurtaları, yeşil soğanları ve maydanozu geniş bir karıştırma kabına alın.
- Tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyip yumurtayı fazla ezmeden nazikçe harmanlayın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Salatayı servis tabağına alın ve özellikle kahvaltılarda taze pide eşliğinde servis edin

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yumurta sarılarının dağılmaması için salatayı nazikçe karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak lezzetini zenginleştirmek ve ekşilik katmak için üzerine az miktarda limon suyu veya sumak suyu gezdirebilirsiniz.



Reyhanlı Salata

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 6 adet orta boy domates
- 3 adet orta boy salatalık
- 4 adet sivri biber
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı kuru reyhan
- 1/2 adet limon suyu veya sumak suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru soğanları, domatesleri, salatalıkları ve sivri biberleri bol suda yıkayıp süzün.
- Maydanozu ayıklayın, yıkayıp süzün.

Pişirme Süreci

- Domatesleri, sivri biberleri ve salatalıkları küçük küpler hâlinde doğrayın.
- Kuru soğanları piyazlık doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın.
- Doğradığınız tüm sebzeleri geniş bir karıştırma kabına alın.
- Kuru reyhanı, pul biberi, tuzu ve limon suyunu veya sumak suyunu ekleyip sebzeleri ezmeden hafifçe harmanlayın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Salatayı servis tabağına alın ve ana yemeklerin veya ızgaraların yanında bekletmeden servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Salatanın sulanmaması ve sebzelerin diri kalması için tuzu, limon veya sumak suyunu ve kuru reyhanı servisten hemen önce ekleyin.
- Kuru reyhanı salataya eklemeden önce avuç içinde hafifçe ufalayın; böylece aroması daha belirgin hâle gelir.



Ebuğannuç

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 kg patlıcan
- 250 g kışlık kavurma
- 2–3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4–5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz (kavurmanın tuzuna göre)
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Patlıcanları birkaç yerinden delip közleyin.
- Kabuklarını soyup fazla suyunu süzdürün.
- Patlıcanları doğrayın veya ezerek püremsi bir kıvama getirin.
- Sarımsakları ezin.

Pişirme Süreci

- Kışlık kavurmayı tavaya alıp kendi yağıyla kısa süre ısıtın.
- Gerekirse sıvı yağ ekleyin.
- Közlenmiş patlıcanları ekleyip 5–7 dakika kavurun.
- Sarımsak, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın.
- Kısa süre daha pişirip ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Ilık veya sıcak servis edin.
- İsteğe göre tandır ekmeği ve ayran eşliğinde sunun.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Patlıcanların fazla suyunu iyice süzdürün.
- Kavurmanın sertleşmemesi için uzun süre pişirmeyin.
- Tuz miktarını kavurmanın tuzuna göre ayarlayın.
- **Çeşitleme Notu:** İsteğe bağlı olarak kavurma yerine yumurta kullanılarak da hazırlanabilir.



Patates Kavurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
55 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 6 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ (veya tereyağı)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Patatesleri yıkayın, kabuklarını soyun ve haşlama süresini kısaltmak için birkaç parçaya bölün.
- Kuru soğanları soyun, yıkayın ve yemeklik ince doğrayın.

Pişirme Süreci

- Doğranmış patatesleri tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan patateslerin suyunu süzün ve sıcakken bir çatal veya patates ezeceği yardımıyla püre haline getirin.
- Ayrı bir tencereye veya tavaya 1/2 çay bardağı sıvı yağı alın.
- Doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Domates salçasını ilave edip 2–3 dakika kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
- Tuzu, pul biberi ve karabiberi ekleyip karıştırın.
- Ezilmiş patatesleri tencereye ilave edin.
- Kısık ateşte tüm malzemeler birbiriyle tamamen harmanlanana kadar karıştırarak birkaç dakika daha kavurun ve ocağı kapatın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Patates kavurmasını sıcak olarak servis tabağına aktarın.
- Yanında taze tandır ekmeği, ayran veya çay eşliğinde servis edin.
- Ayrıca bu lezzetli harcı sacda yapılan yöresel fatayor, gözleme ve böreklerin iç malzemesi olarak da kullanabilirsiniz.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Patatesleri haşladıktan sonra pürüzsüz bir kıvam için henüz sıcakken ezmeye özen gösterin.
- Patates eklendikten sonra tencerenin dibinin tutmaması için kısık ateşte sürekli karıştırarak soğanlı ve salçalı harçla özleşmesini sağlayın.



Pırpar
(Yoğurtlu Semizotu Mezesi)

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
10 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 demet semizotu
- 1 kâse yoğurt (tercihen süzme)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

- 1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
- 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Semizotunu ayıklayıp sert saplarını temizleyin.
- Bol suda birkaç kez yıkayıp iyice süzdürün.
- Çok ufalamadan doğrayın.
- Yoğurdu ve ezilmiş sarımsağı pürüzsüzleşene kadar çırpın.

Pişirme Süreci

- Semizotunu sarımsaklı yoğurtla hafifçe karıştırın.
- Tuzu servisten hemen önce ekleyin.
- Zeytinyağını tavada ısıtın. Cevizleri ekleyip kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Mezeyi servis tabağına alın.
- Üzerine cevizli zeytinyağını gezdirip soğuk servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Mezenin sulanmaması için semizotunu iyice süzdürün.
- Tuzu servisten hemen önce ekleyin.

Metalik Minyatür Çömlek

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3.200–2.000)



GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



ANA YEMEKLER
BALIKLAR



Terığ

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
3-6 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg tuzlu balık (inci kefali)
- 4-5 adet yumurta
- 200 g un
- 1 çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Balıkları fazla tuzdan arındırmak için 3–6 saat bol suda bekletin. Bekletme süresince suyunu 2–3 kez değiştirin.
- Tuzdan arınan balıkları temizleyip bol suda yıkayın ve süzün.
- Yumurtaları geniş bir kâsede çırpın.
- Unu düz bir tabağa alın.

Pişirme Süreci

- Tavada sıvı yağı kızdırın.
- Balıkları önce una, ardından çırpılmış yumurtaya bulayın.
- Balıkların her iki tarafını kızgın yağda iyice kızartın.
- Kızaran balıkların fazla yağının süzülmesi için kâğıt havlu üzerine alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Balıkları servis tabağına alın; geleneksel olarak soğan salatası ve salçalı bulgur pilavı eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Balığın aşırı tuzlu kalmaması için suda bekletme süresine dikkat edin ve bekletme suyunu birkaç kez değiştirin.
- Un ve yumurta kaplamasının balığa iyi tutunması için kızartmadan önce balıkları kâğıt havluyla iyice kurulayın.
- Balık tuzlu olduğundan una veya yumurtaya ayrıca tuz eklemeyin.



Botan Balığı

Botan balığı, Botan Çayı'nda avlanan yerel tatlı su balıklarının geleneksel yöntemlerle pişirilmesiyle hazırlanan köklü bir nehir lezzetidir. Nehir kültürüyle iç içe yaşayan Siirt halkı için tarih boyunca önemli bir protein kaynağı olmuş; Siirt Merkez, Tillo, Eruh, Pervari ve Botan Vadisi boyunca uzanan yerleşimlerde taze avlandığı gün pişirilmiştir. Bu gelenek, yöre halkının doğayla kurduğu bağı yansıtır.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
55 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 kg Botan Çayı balığı (tatlı su balığı)
- Yeteri kadar un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Balıkların pullarını ve iç organlarını temizleyin, bol suyla yıkayıp iyice süzün.
- Balıkları tuz, karabiber ve pul biberle hafifçe ovup kısa süre dinlendirin.
- Dinlenen balıkları her tarafı kaplanacak şekilde una bulayın.
- Üzerlerindeki fazla unu hafifçe silkeleyin.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tavaya kızartmaya yetecek miktarda sıvı yağ alın ve iyice ısıtın.
- Una bulanmış balıkları kızgın yağa dikkatlice yerleştirin.
- Balıkları arkalı önlü çevirerek her iki yüzü altın sarısı renk alıp içleri tamamen pişene kadar kızartın.
- Pişen balıkları tavadan alıp fazla yağını süzdürün.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Botan balığını sıcak servis edin. İsteğe bağlı olarak limon dilimleri, maydanoz ve turpla süsleyin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Botan balığının lezzetini koruması için mümkün olduğunca taze kullanılmasına dikkat edin.
- Balıkları una bulamadan önce iyice süzün; yüzeylerinin fazla ıslak olması unun tutunmasını zorlaştırır.
- Una buladıktan sonra fazla unu silkeleyin.
- Balıkların dağılmaması için kızartma sırasında gereğinden fazla çevirmeyin.



Siirt Alabalığı

Botan Çayı ve çevresindeki doğal soğuk su kaynaklarında yetişen alabalıkların geleneksel yöntemlerle pişirilmesiyle hazırlanan besleyici bir lezzettir. Siirt merkez, Tillo, Eruh ve Botan Vadisi boyunca uzanan akarsu kenarındaki yerleşimlerde yaygın olarak tüketilen alabalık, bölgede sınırlı ölçekte sürdürülen balıkçılığın değerli ürünlerinden biridir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 6 adet Siirt alabalığı
- 1 su bardağı beyaz un veya mısır unu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Alabalıkların iç organlarını temizleyin, bol suda yıkayıp süzün.
- Unu düz bir tabağa alın.

Pişirme Süreci

- Alabalıkları tuz ve karabiberle ovarak lezzetlendirin.
- Balıkların her iki tarafını una veya mısır ununa bulayın.
- Geniş bir tavada sıvı yağı kızdırın.
- Unladığınız balıkları kızgın yağa alın ve her iki tarafını altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.
- Kızaran balıkları fazla yağının süzülmesi için kâğıt havlu üzerine alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Balıkları servis tabağına alın, mevsim salatası ve geleneksel bulgur pilavı eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Alabalıkların kurumaması için yüksek ateşte kontrollü biçimde kızartın ve gereğinden fazla pişirmeyin.
- Unun balığa eşit biçimde tutunması ve fazla unun kızartma yağına karışmaması için balıkları yağa almadan önce hafifçe silkeleyin.
- Çıtır bir dış doku elde etmek için beyaz un yerine mısır unu tercih edilebilir.

Çömlek

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)



GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



ANA YEMEKLER
DOLMALAR VE SARMALAR



Siirt Dolması - Taze

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
85 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 300 g dana kuşbaşı et
- 100 g kuyruk yağı
- 1 demet pazı yaprağı
- 300 g lahana yaprağı
- 1 kg taze dolmalık biber
- 1 kg taze patlıcan
- 300 g asma yaprağı
- 4 su bardağı pirinç
- 3 adet domates
- 3 adet yeşil biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı sumak suyu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 demet maydanoz
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 2 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yıkanmış pirincin içine ince doğranmış dana kuşbaşı eti, kuyruk yağını, domatesi, yeşil biberi, kuru soğanı ve maydanozu ekleyip karıştırın.
- Salçaları, sıvı yağı, tuzu ve baharatları ilave ederek tüm malzemeyi çiğden iyice karıştırıp homojen bir iç harç elde edin.
- Hazırladığınız iç harcı oyulmuş taze sebzelere (patlıcan, biber) ve haşlanmış yapraklara (asma, lahana, pazı) pirinçlerin kabarma payını bırakacak şekilde doldurup sarın.

Pişirme Süreci

- Doldurulan sebze ve sarmaları geniş bir tencereye boşluk kalmayacak şekilde düzgünce dizin.
- Üzerine 1 su bardağı sumak suyu ve dolmaların seviyesine gelecek kadar sıcak suyu ekleyin.
- Dağılmamaları için üzerine ağır bir tabak kapatın.
- Tencereyi ocağa alıp orta-kısık ateşte yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Dolmaların pişerken açılmaması ve pirinçlerin dışarı taşmaması için sebzeleri tamamen doldurmayın, üst kısımlarında hafif boşluk bırakın.



Siirt Dolması - Kuru

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 10 adet kuru dolmalık biber
- 10 adet kuru patlıcan
- 10 adet kuru kabak
- 200 gram asma yaprağı (isteğe bağlı lahana veya pazı yaprağı)

İç harç için:

- 500 g yağlı kuzu kol
- 1 demet maydanoz
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet orta boy domates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı tane sumak

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru patlıcan, biber ve kabakları; yumuşayıp doldurulabilir kıvama gelmesi için kaynayan suya atarak hafifçe haşlayın.
- Yumuşayan kuru sebzeleri sıcak sudan çıkarıp süzün ve soğumaya bırakın.
- Tane sumağı ekşisini salması için bir kâse ılık suyun içine alıp bekletin.
- Domates, yeşil biber ve maydanozu ince ince doğrayın.

Pişirme Süreci

- Yıkanmış pirinç, doğranmış kuzu eti, domates, yeşil biber, maydanoz, salçalar, sıvı yağ ve baharatları ekleyerek çiğden iyice karıştırın.
- Kuru dolmaları, üst kısımlarında pirinçlerin şişme payı için yaklaşık 2 cm boşluk kalacak şekilde doldurun. Ağız kısımlarını hafifçe sıkıp iç içe geçirin.
- Doldurduğunuz sebze ve sarmaları tencereye aralarında boşluk kalmayacak biçimde yan yana dizin.
- Dolmaların dağılmaması için üzerine düz ve ağır bir tabağı ters çevirerek kapatın.
- Tencereyi ocağa alıp ilk 15 dakika yüksek ateşte pişirin.
- Ardından tencereye önceden hazırladığınız sumaklı suyu süzerek ekleyin; ateşi orta seviyeye getirip 35 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Pişen yemeği ocaktan alıp yaklaşık 15-20 dakika kadar dinlendirin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Sıcak olarak, yemeğin ağırlığını dengelemek için yanında taze yoğurt veya ayran ile servis edin.



Yaprak Sarması

Yaprak Sarma, Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün önemli lezzetlerinden biri olup özellikle Siirt ve çevresinde geleneksel sofraların vazgeçilmez yemekleri arasında yer alır. İncecik ve özenle sarılması; emeği, sabrı ve misafire verilen değeri simgeler. Anadolu'da kadınların bir araya gelerek imece usulü sarma hazırlaması ise dayanışma ve birlik kültürünün önemli bir parçası olarak görülür. Yaprak sarma; düğünlerde, bayram sofralarında, taziye yemeklerinde ve günlük tüketimde sıkça hazırlanan geleneksel bir yemektir. Özellikle kalabalık aile sofralarında paylaşımın ve birlikte olmanın simgesi olarak önemli bir yere sahiptir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
1 Saat 50 Dakika

PORSİYON
6 -8 Kişilik

MALZEMELER

- 300 g kuzu eti
- 300 g asma yaprağı
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet orta boy soğan
- 3 adet orta boy domates
- 3 adet yeşil biber
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yapraklar salamura ise fazla tuzunu atması için akşamdan ya da birkaç saat öncesinden suda bekletin.
- Taze yaprak kullanılacaksa yumuşayıp sarmaya hazır hâle gelmesi için kaynar suda yeteri kadar bekletip süzün.

Pişirme Süreci

- Tavla zarı büyüklüğünde doğranmış kuzu eti, yemeklik doğranmış kuru soğan, yeşil biber, domates, pirinç ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın.
- Biber salçası, domates salçası, tuz, pul biber, karabiber ve sıvı yağı ilave ederek homojen bir harç elde edin.
- Hazırladığınız harcı asma yapraklarına sardıktan sonra tencereye düzgün bir şekilde yerleştirin.
- Üzerine ağırlık yapması için bir tabak kapatıp yeterli miktarda sıcak su ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 50 dakika pişirin.



Yaprak Şişe

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
75 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 200 g yağlı küçük kıyılmış et ya da 200 g kıyma
- 1 kg asma yaprağı
- 2 su bardağı yarma
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet yeşil biber
- 3 adet orta boy domates
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 demet maydanoz
- 1 su bardağı sumak suyu (tane sumağın suda bekletilmesiyle elde edilen)
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yaprak tuzlu ise tuzunun çıkması için birkaç saat suda bekletin.
- Sert ise yumuşayıncaya kadar kaynar suda haşlayıp süzün.
- Sumak tanelerini ekşisini salması için bir kâse soğuk suda ıslatın.
- Et ve sebzeleri küçük küçük doğrayın.
- Doğranmış et ve sebzelere yarma, baharat ve sıvı yağı ekleyerek tüm malzemeler homojen bir harç hâline gelene kadar iyice karıştırın.
- Hazırladığınız iç harç ile yaprakları sarıp tencereye dizin.

Pişirme Süreci

- Yaprakların üzerine düz bir tabak yerleştirin.
- Yaprakların üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp ilk aşamada yüksek ateşte pişmeye bırakın.
- Su kaynamaya başlayınca ateşi kısın; yaklaşık 15 dakika bu şekilde pişirdikten sonra hazırladığınız sumak suyunu süzerek tencereye ekleyin.
- Kısık ateşte 35–40 dakika daha pişirip yemeği ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- 20 dakika dinlendirip servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- İsteğe bağlı olarak yarmayı yarım su bardağı sıcak su ile ıslatıp 10 dakika dinlendirebilirsiniz. Bu işlem yarmanın daha çabuk pişmesini ve sarmanın daha kolay sarılmasını sağlar.



Pazı Sarması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 kg pazı yaprağı
- 2,5 su bardağı pirinç
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kapya biber
- 1 adet orta boy soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ
- 300 g tavla zarı büyüklüğünde doğranmış et
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı sumak suyu

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Pazı yapraklarını ayıklayıp bol suda yıkayın.
- Yıkanan pazı yapraklarını kaynar suda kısa süre haşladıktan sonra hemen soğuk suya alıp bekletin.
- Pirinci fazla nişastasından arındırmak üzere yıkayıp süzün.
- Maydanoz, soğan, domates ve biberleri ince ince doğrayın.
- Doğranmış et ve sebzelere pirinç, salçalar, sıvı yağ ve baharatları ilave edin.
- Tüm malzemeler özleşene kadar iyice karıştırarak iç harcı hazırlayın.
- Hazırladığınız harç ile pazı yapraklarını sarıp tencereye düzenli şekilde dizin.

Pişirme Süreci

- Sarmaların üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp ilk aşamada yüksek ateşte pişirin.
- 20 dakika pişirdikten sonra sarmaların üzerine bir çay bardağı sumak suyunu ekleyin.
- Ateşi orta-kısık seviyeye getirip 15–20 dakika daha pişirin ve yemeği ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kısa süre dinlendirip sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pazı yaprakları çok hassas olduğu için kaynar suya batırıldıktan sonra bekletilmeden hemen çıkarılmalıdır.



Binard Sarması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 kg salamura binard yaprağı

İç harcı için:

- 2,5 su bardağı pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası karışımı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2–3 dal taze sarımsak yaprağı (isteğe bağlı)
- Tatlı toz kırmızı biber (isteğe bağlı)

Pişirmek için:

- Sıcak su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Binard yapraklarını fazla tuzundan arındırmak için bol suda bekletin. Ardından yıkayıp süzün.
- Kuru soğanı ve maydanozu ince ince doğrayın.
- Pirinci fazla nişastasından arındırmak için bol suyla yıkayıp süzün.
- Pirinci, kuru soğanı, maydanozu, salçayı, tuzu, karabiberi ve pul biberi geniş bir kaba alın. Tüm malzemeleri iyice karıştırarak iç harcı hazırlayın.
- Hazırladığınız harçtan binard yapraklarının içine uygun miktarda koyup sarın.
- Sarmaları tencereye düzenli ve sıkı bir şekilde dizin.

Pişirme Süreci

- Sarmaların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatın ve kaynamaya başlayana kadar yüksek ateşte pişirin.
- Kaynamaya başladıktan sonra ateşi orta-kısık seviyeye düşürün ve yaklaşık 25 dakika daha pişirin.
- Pişen sarmaları ocaktan alın ve kısa süre dinlendirin.
- Tereyağını küçük bir tavada eritin. İsteğe bağlı olarak ince kıyılmış taze sarımsak yapraklarını ve az miktarda tatlı toz kırmızı biberi ekleyip kısa süre çevirin.
- Hazırladığınız tereyağını sarmaların üzerine gezdirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Binard sarmasını kısa süre dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Salamura binard yapraklarını kullanmadan önce fazla tuzunun çıkması için yeterince suda bekletin.
- **Çeşitleme Notu:** İsteğe bağlı olarak et eklenerek de hazırlanabilir.

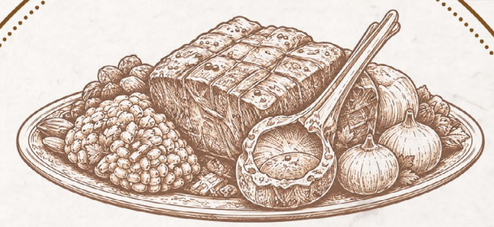
Tüm Kap

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)





ANA YEMEKLER

ET YEMEKLERİ

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



Büryan

Bu Lezzeti Keşfet

Rivayete göre Yavuz Sultan Selim, Doğu seferi sırasında ordusuyla birlikte Siirt yakınlarında konaklamıştır. Uzun yolculuk şartları ve savaş hazırlıkları sebebiyle bitkin düşen orduyu en iyi şekilde ağırlamak isteyen bölge halkı, yöreye özgü özel bir pişirme tekniğine başvurmuştur.

Toprağa açılan derin kuyuların gece boyunca meşe odunuyla ısıtılması ve kuzu etlerinin bu kuyularda kendi buharıyla saatlerce pişirilmesiyle hazırlanan bu özel yemeğin kokusu, sabahın ilk ışıklarıyla birlikte tüm ordugâha yayılmıştır. Kendisine sıcak pide üzerinde ikram edilen kebabı çok beğenen Yavuz Sultan Selim'in, "Böylesi bir lezzet ne saray sofralarında ne de başka diyarlarda görülmüştür." diyerek ustaları taltif ettiği aktarılmaktadır.

Bu olayın ardından bölgede simgeleşen yemek, Farsçada "kızarmış veya pişmiş et" anlamına gelen "büryan" ismiyle anılmaya başlanmıştır. Kökeni göçebe çoban kültürüne dayanan ve dağlarda toprağa kazılan çukurlarda etin kendi buharıyla pişirilmesi esasına dayanan bu geleneksel yöntem, özünü koruyarak günümüze kadar ulaşmıştır.

SÜRE
2,5 - 3 Saat

PORSİYON
-

MALZEMELER

- 1 bütün kuzu

HAZIRLANIŞI

- Siirt'in tescilli lezzetlerinden biri olan büryan, kuzunun bütün hâlde yaklaşık 3 metre derinliğinde ve 70–80 cm çapındaki özel bir kuyuda pişirilmesiyle hazırlanır. Kuzu, çember biçimindeki demire bağlı çengellere asılarak kuyu duvarlarına değmeyecek şekilde yerleştirilir. Kuyunun hava almaması ve dumansız bir ortam sağlanması için kapağın çevresi çamurla sıvanır. Kuzu, bu yöntemle yaklaşık 2,5–3 saat pişirilir. Pişen et kuyudan çıkarılıp tepsilere alınarak servise sunulur.



Tencere Kebabı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
55 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 8 adet orta boy patlıcan
- 4 adet yeşil biber

Köfte harcı için:

- 500 g kuzu kıyma
- 100 g kuyruk yağı (ince çekilmiş veya kıyılmış)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yarım demet maydanoz

Sosu için:

- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı sıcak su
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Patlıcanları alacalı soyun. Yaklaşık iki parmak aralıklarla, tamamen ayırmadan çapraz kesikler açın.
- Kuzu kıymayı, kuyruk yağını, ince doğranmış kuru soğanı, ezilmiş sarımsağı, ince kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve pul biberi geniş bir kapta iyice yoğurun.
- Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Avuç içinde hafifçe bastırarak şekillendirin ve patlıcanların kesiklerine yerleştirin.
- Yeşil biberleri iri parçalar hâlinde doğrayın.
- Domatesleri püre hâline getirin.
- Domates püresine domates salçası, biber salçası, sıvı yağ, sıcak su, tuz ve isteğe bağlı olarak kekiği ekleyip karıştırın.
- Hazırladığınız sosu bir taşım kaynatın.

Pişirme Süreci

- Köftelerle doldurduğunuz patlıcanları tencereye düzgünce dizin.
- Doğradığınız yeşil biberleri patlıcanların üzerine veya aralarına yerleştirin.
- Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine gezdirin.
- Orta-kısık ateşte köfteler tamamen pişip patlıcanlar yumuşayana ve sos kıvam alana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tencere kebabını tırnak pide, bulgur pilavı ve ayran eşliğinde sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kuyruk yağı, köftenin pişirme sırasında yumuşak ve sulu kalmasına yardımcı olur.
- Patlıcanlara kesik açarken tamamen ayırmamaya dikkat edin. Böylece köfteler pişirme sırasında patlıcanların arasında kalır.



Dizme Kebabı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
80 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 5 adet patlıcan
- 6 adet çarliston biber
- 5 adet domates

Köfte harcı için:

- 800 g kuzu kıyma
- 2 adet küçük boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yeteri kadar sıcak su
- 1–2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Patlıcanları alacalı soyup iki parmak kalınlığında halkalar hâlinde doğrayın.
- Kıymayı, ince doğranmış soğanları, tuzu, karabiberi ve pul biberi iyice yoğurun.
- Harçtan yassı köfteler hazırlayıp tavada hafifçe mühürleyin.
- Patlıcanları ve köfteleri fırın tepsisine sırayla, dik biçimde dizin.
- Aralarına dilimlenmiş domatesleri ve çarliston biberleri yerleştirin.
- Salçaları sıcak suyla açın. Sıvı yağı, isteğe bağlı sarımsağı ve kekiği ekleyip karıştırın.

Pişirme Süreci

- Sosu tepsideki malzemelerin üzerine gezdirin.
- Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

Bulgur pilavı, ayran ve tercihe göre tırnak pide veya lavaş eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Köfteleri hafifçe mühürleyin; böylece fırında biçimlerini daha iyi koruyacaklardır.



Pekmezli Kavurma

Bu Lezzeti Keşfet

Geleneksel Siirt mutfak kültüründe, özellikle kırsal yerleşimlerde hazırlanan bu tarif, yeni doğum yapmış kadınlara güç verdiği ve anne sütünü artırdığı düşüncesiyle ikram edilir. Besleyici ve tok tutucu yapısıyla özellikle Ramazan ayında sahur sofralarında da tüketilir.

SÜRE
10 Dakika

PORSİYON
4 Kişilik

MALZEMELER

- 200 g kavurma
- 1 su bardağı (200 ml) pekmez
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kavurmayı tavaya alın.
- Sıvı yağı, unu ve tuzu ekleyin.
- Pekmezi ölçüp hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Unun kokusu çıkana kadar yaklaşık 1 dakika kavurun.
- Pekmezi ekleyin.
- Bir taşım kaynatıp ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kısa süre ılıttıktan sonra servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pekmezin fazla koyulaşmaması için uzun süre kaynatmayın.



Metfune / Metfuni

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 su bardağı kuru patlıcan
- 1,5 su bardağı kuru biber
- 1,5 su bardağı kuru domates
- 250 g dana kavurma
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru patlıcanları kaynar suda yumuşayana kadar haşlayıp süzün.
- Kuru domatesleri ve biberleri ılık suda yumuşayana kadar bekletip süzün, ardından küp şeklinde doğrayın.
- Soğanı yemeklik doğrayın.

Pişirme Süreci

- Sıvı yağı tencerede ısıtıp soğanı kavurun.
- Salçayı ekleyip kısa süre kavurun.
- Patlıcanları, biberleri ve domatesleri ekleyin.
- Tuz, pul biber, karabiber, toz biber ve sıcak suyu veya et suyunu ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte yaklaşık 25 dakika pişirin.
- Kavurmayı ekleyip 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kısa süre dinlendirip sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kavurmanın sertleşmemesi ve dağılmaması için son 5 dakikada ekleyin.



Siirt Usulü Tas Kebabı

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt ve çevresinde küçükbaş hayvancılık tarih boyunca yaygın olmuş; tas kebabı bu geleneğin et değerlendirme biçimlerinden biri olarak öne çıkmıştır. "Kebap" adı taşısa da doğrudan ateşte değil, tencerede ağır ağır pişirilmesiyle diğer kebaplardan ayrılır. Osmanlı döneminde Anadolu'da yaygın olan yahni ve tas kebabı kültürünün yöresel bir yorumudur. Uzun süre kısık ateşte pişirilmesi hem eti yumuşatmak hem de lezzetini muhafaza etmek amacıyla gelişmiştir.

SÜRE
4,5 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg kuzu kuşbaşı et
- 2–3 adet orta boy kuru soğan
- 100 g kuyruk yağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı yaprak pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tuz
- Sıcak su (gerektiği kadar)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Soğanları küçük küpler hâlinde doğrayın.
- Kuzu etini geniş bir kaba alın. Doğranmış soğanı, tuzu, karabiberi ve yaprak pul biberi ekleyin.
- Et ile diğer malzemeleri iyice harmanlayıp elinizle birkaç dakika ovun.
- Hazırladığınız karışımı yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Pişirme Süreci

- Dinlenen etli karışımı, ocakta uzun süreli pişirmeye uygun bakır veya paslanmaz çelik bir tasın içine alın.
- Etleri tasın içinde boşluk kalmayacak şekilde iyice bastırarak sıkıca yerleştirin.
- Kuyruk yağını ve sıvı yağı geniş bir tencerenin tabanına alın.
- Etle doldurduğunuz tası, ağzı tencerenin tabanına gelecek şekilde dikkatlice ters çevirin.
- Pişirme sırasında tasın yerinden oynamaması için üzerine uygun bir ağırlık yerleştirin.
- Tencerenin tabanını 3–4 cm kaplayacak kadar sıcak su ekleyin ve kapağını kapatın.
- Kısık ateşte 3–4 saat, et iyice yumuşayana kadar pişirin.
- Pişirme tamamlandığında tası dikkatlice kaldırın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Siirt usulü tas kebabını sade pirinç pilavı veya bulgur pilavı eşliğinde sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Etin tasın içine sıkıca yerleştirilmesi, pişirme sırasında dağılmasını önler.
- Uzun pişirme sırasında su azalırsa tencerenin tabanının kurumaması için gerektiğinde sıcak su ilave edin.
- Yemeğin kısık ateşte uzun süre pişirilmesi, etin yumuşamasını ve lezzetlerin birbirine geçmesini sağlar.
- Kuyruk yağı, yemeğe kendine özgü lezzetini verir ve etin daha sulu kalmasına yardımcı olur.



Sulu Köfte

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 600 g çift çekilmiş yağsız kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 500 g kuru soğan (yaklaşık 4–5 adet)
- Yarım su bardağı su (köfte harcı için)
- 1 çay bardağı tane sumak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Kızartmak ve kavurmak için yeteri kadar sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yeteri kadar sıcak su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Tane sumağı bir kâse suda 30 dakika bekletin.
- Kıymayı, ince bulguru, yarım su bardağı suyu, tuzu, karabiberi ve pul biberi iyice yoğurun.
- Harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
- Soğanları ince doğrayın.

Pişirme Süreci

- Köfteleri az sıvı yağda hafifçe kızartın.
- Soğanları ayrı bir tencerede sıvı yağda kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun.
- Domates ve biber salçalarını ekleyip kısa süre kavurun.
- Köfteleri tencereye alın.
- Sumak suyunu süzüp ekleyin.
- Köftelerin üzerini yaklaşık dört parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin.
- Tuzunu kontrol edin. Kapağını kapatıp orta-kısık ateşte 15–20 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sade pirinç veya bulgur pilavı eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Sumak suyunu yemeğe mutlaka süzerek ekleyin.
- Arzuya göre sumak suyu yerine nar ekşisi de tercih edebilirsiniz.



Şemşemok

Bu Lezzeti Keşfet

Yemek, 1920-1925 yılları arasında Siirt'in Baykan ilçesi, Bilvanis köyünde ortaya çıkmış yerel bir lezzettir. Yöre halkı tarafından "dağdan gelen nimet" olarak nitelendirilmektedir. Siirt ili, Baykan ilçesi ve özellikle Bilvanis köyü ile özdeşleşmiştir. Misafir ağırlamada ve özel günlerde tercih edilen, yapımı emek isteyen değerli bir yemektir. "Dağdan gelen nimet" söylemi, yemeğin bölge halkı için taşıdığı manevi değeri ve doğal malzemelerle ilişkisini simgeler.

SÜRE
2,5 Saat

PORSİYON
8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 1 kg un
- Yeteri kadar su
- Yeteri kadar tuz

İç harcı için:

- 800 g dana eti (çok küçük doğranmış)
- 4 su bardağı pirinç
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 100 g tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 5 su bardağı (1 litre) su
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım yemek kaşığı tuz
- Yarım yemek kaşığı pul biber
- Yarım yemek kaşığı isot

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Soğanları ince doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın.
- Pirinci yıkayıp süzün.
- Unu, suyu ve tuzu yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın.
- Hamuru örtüp yaklaşık 20 dakika dinlendirin.

Pişirme Süreci

- Eti tencereye alın ve suyunu çekene kadar pişirin.
- Soğanları ve sıvı yağı ekleyip soğanlar pembeleşene kadar kavurun.
- Tereyağını ve salçayı ekleyip kısa süre kavurun.
- Tuz, pul biber ve isotu ekleyin.
- Pirinci ve 5 su bardağı kaynar suyu ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocaktan alıp maydanozu ekleyin, karıştırın ve iç harcı soğumaya bırakın.
- Hamuru bezelere ayırıp ince açın.
- Hamurdan yuvarlak parçalar kesin.
- Ortalarına iç harç koyup yarım ay biçiminde kapatın.
- Kenarlarını iyice bastırın.
- Tuzlu kaynar suda yaklaşık 5 dakika haşlayıp süzün.
- Sos için sıvı yağı ısıtın; pul biber ve tatlı toz biberi ekleyip yakmadan kısa süre kızdırın.
- Sosu şemşemokların üzerine gezdirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Ayran veya yoğurt eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- **Çeşitlendirme:** Tercihe göre dana eti yerine aynı miktarda tavuk eti kullanılarak da hazırlanabilir.



Keklik Kızartması

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt ve çevresinde av kültürünün yaygın olduğu dönemlerden günümüze ulaşan geleneksel bir et yemeğidir. Siirt'in Merkez, Tillo, Eruh ve Pervari ilçeleri ile kırsal kesimlerinde yaygın olarak bilinir. Av etlerinin değerlendirilmesiyle ortaya çıkan yemek, özel günlerde ve misafir sofralarında hazırlanır. Avcılık kültüründe "bereket ve ustalık" simgesi sayılan keklikler, aile büyüklerinin ustalığıyla hazırlanıp pişirilir.

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 8 adet keklik
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber

Garnitür ve sunum için

- Patates (kızartılmış veya közlenmiş)
- Yeşil köy biberi (kızartılmış veya közlenmiş)
- Domates (kızartılmış veya közlenmiş)
- Limon dilimleri (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kekliklerin ince tüylerini ateşte ütüleyerek temizleyin.
- İç organlarını çıkarıp bol suda yıkayın ve kurulayın.
- Keklikleri uzunlamasına ortadan ikiye kesin.
- Bacaklarını karın boşluğuna doğru kıvırın.
- Tuz ve karabiberle ovarak 15 dakika dinlendirin.

Pişirme Süreci

- İhtiyaç hâlinde keklikleri kısa süre ön haşlamadan geçirin.
- Fırın tepsisini sıvı yağla hafifçe yağlayıp keklikleri dizin.
- Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında keklikler yumuşayıp üzerleri kızarana kadar pişirin.
- Kurumamaları için pişirme sırasında tepside biriken kendi suyunu ara sıra üzerlerine gezdirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Keklikleri kızartılmış veya közlenmiş patates, biber ve domatesle birlikte sıcak servis edin.
- İsteğe göre limon dilimleri ekleyin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Keklik etinin kurumaması ve yumuşak kalması için kontrollü sıcaklıkta pişirin.



Soğanlı Kavurma

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
55 Dakika

PORSİYON
8 Kişilik

MALZEMELER

- 800 g kavurma
- 5 adet büyük boy kuru soğan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı taze veya kurutulmuş nar
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Soğanları yemeklik doğrayın.

Pişirme Süreci

- Kavurmayı tencereye alın ve kendi yağı eriyene kadar kısa süre ısıtın.
- Soğanları ekleyip yumuşayana ve hafifçe sararana kadar kavurun.
- Haşlanmış nohudu ve sıcak suyu ekleyin.
- Tuz ve karabiberi ilave edin.
- Orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin.
- Ocaktan alın. Üzerine taze veya kurutulmuş nar tanelerini serpin.
- 10 dakika dinlendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pide, bulgur pilavı ve ayran eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Nar tanelerini pişirme sırasında değil, yemeği ocaktan aldıktan sonra ekleyin.



Siirt Bıçak Kebabı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg kuzu but eti
- 300 g kuyruk yağı
- 8-10 dal maydanoz
- Yeteri kadar pul biber
- Yeteri kadar tuz

Sunum İçin:

- Sıcak pide ekmeği
- Sumaklı soğan salatası
- Közlenmiş biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuzu etinin sinirlerini ve fazla yağlarını ayıklayın.
- Eti ve kuyruk yağını zırhla ince kıyın.
- Maydanozu ince kıyın.
- Eti ve kuyruk yağını geniş bir kaba alıp iyice yoğurun.
- Maydanozu, pul biberi ve tuzu ekleyin.
- Malzemeler harca eşit biçimde dağılana kadar yoğurmaya devam edin.
- Harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yassı kebap şişlerine sıkıca sıvayın.

Pişirme Süreci

- Mangal közünü veya ızgarayı iyice ısıtın.
- Şişleri közün üzerine dizin.
- Sık sık çevirerek yaklaşık 10 dakika pişirin.
- Kebapların her tarafını eşit biçimde kızartın ve kurumamalarına dikkat edin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kebapları şişten sıcak pide üzerine çekin.
- Sumaklı soğan salatası ve közlenmiş biber eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kebabın şişten düşmemesi için harcı soğuk tutun ve et ile kuyruk yağını iyice yoğurun.



Kaburga Dolması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
5 Saat

PORSİYON
8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 adet kuzu kaburga (yaklaşık 2,5–3 kg)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Üzeri için yeteri kadar tereyağı

İç Pilavı için:

- 1,5 su bardağı pirinç
- Yeteri kadar kabuksuz badem
- 1 çay bardağı sıvı yağ ve tereyağı karışımı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Pişirmek için:

- 2 su bardağı sıcak su
- Gerektiğinde ilave etmek için sıcak su

Sunum için:

- Yeteri kadar eritilmiş tereyağı

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kaburgayı, içine pilav doldurulabilecek bir cep oluşturacak şekilde dikkatlice açın.
- Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
- Kaburganın içini ve dışını soğan, tuz ve karabiberle ovup dinlendirin.
- Pirinci kaynar tuzlu suda yaklaşık 30 dakika bekletin, ardından yıkayıp süzün.
- Tencereye sıvı yağ ve tereyağı karışımını alın. Kabuksuz bademleri ekleyip hafifçe kavurun.
- Pirinci ilave edip birkaç dakika daha kavurun.
- Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak iç pilavı hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Kaburganın açık kenarını iğne ve iplikle dikmeye başlayın; iç pilavı doldurmak için yaklaşık 6–8 cm açıklık bırakın.
- Hazırladığınız bademli iç pilavı, pirincin pişerken şişeceğini göz önünde bulundurarak kaburganın içine çok sıkı olmayacak şekilde doldurun.
- Kalan açıklığı dikerek kapatın.
- Tencerenin tabanına ters çevrilmiş bir tabak, süzgeç veya kemik desteği yerleştirin.
- Kaburgayı tencereye alın ve 2 su bardağı sıcak su ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte yaklaşık 2 saat pişirin. Pişirme sırasında kaburgayı ara sıra çevirin; su azaldıkça sıcak su ilave edin.
- Yumuşayan kaburgayı tencereden alın ve üzerine tereyağı sürün.
- Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dikiş iplerini dikkatlice çıkarın.
- Kaburganın orta kısmını hafifçe açıp üzerine eritilmiş tereyağı dökün.
- Kemikli kısmı alta gelecek şekilde servis tepsisine alın.
- Çorba, salata ve ayran eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pirinç pişerken şişeceği için kaburgayı çok sıkı doldurmayın.
- Kaburganın tencereye yapışmaması için tabana ters çevrilmiş bir tabak, süzgeç veya kemik desteği yerleştirin.
- Kabuksuz bademleri pirinçten önce hafifçe kavurun.



Tırşike Mere Kerne

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Köftesi için:

- 400 g çift çekilmiş az yağlı kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı un (köfteleri bulamak için)

Soğan ve kızartma için:

- 7 adet küçük boy kuru soğan
- 1 su bardağı sıvı yağ

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1,5–2 litre kaynar su

Sumak Suyu için:

- 1 su bardağı tane sumak
- 1 su bardağı kaynar su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Tane sumağın üzerine 1 su bardağı kaynar su ekleyin ve demlenmeye bırakın.
- Kıymayı tuz ve karabiberle iyice yoğurun.
- Kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar alın ve yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın.
- Unu geniş bir tabağa veya tepsiye alın. Köfteleri una bulayın ve üzerlerindeki fazla unu silkeleyin.
- Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın.

Pişirme Süreci

- Sıvı yağı geniş bir tencerede ısıtın.
- Doğradığınız soğanları yağa ekleyip hafifçe pembeleşene kadar kızartın ve tencereden alın.
- Aynı yağda köfteleri birkaç parti hâlinde kızartın.
- Kızarttığınız köfteleri ve soğanları geniş bir tencereye alın.
- Domates salçası, biber salçası, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.
- Malzemelerin üzerini geçecek kadar kaynar su ilave edin.
- Yemeği yaklaşık 20 dakika pişirin.
- Demlenen sumağı süzün ve elde ettiğiniz sumak suyunu yemeğe ekleyin.
- Sumak suyunu ekledikten sonra yaklaşık 15 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sıcak olarak servis edin

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Köftelerin dağılmaması için kıymayı iyice yoğurun.
- Köfteleri una buladıktan sonra fazla unu silkeleyin.
- Kızartma sırasında yağ azalırsa gerektiğinde az miktarda sıvı yağ ilave edin.

Kaideli Birleşik Kap

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)





ANA YEMEKLER
KÖFTELER

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



Kitel

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt kiteli, bölgenin köklü mutfak kültürünü yansıtan geleneksel bir yemektir. Bayram, düğün ve davet sofralarında hazırlanır. İnce biçimlendirilen dış hamurunun kapatılması ustalık gerektirir. Geleneksel olarak imece usulüyle hazırlanması, yemeğin paylaşım ve dayanışma kültüründeki yerini göstermektedir.

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Dış Hamuru için
- 1 kg severkitel (kitellik ince bulgur)
- 1 çay kaşığı tuz
- Yeteri kadar ılık su

İç harç için:
- 750 g kuzu döş veya kaburga kıyması
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı haşlanmış pirinç
- 5 orta boy kuru soğan, çok ince doğranmış
- 1 demet taze maydanoz ve 3–4 yemek kaşığı kuru reyhan
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 dolu çay kaşığı karabiber
- 1,5 yemek kaşığı tuz

Haşlamak için
- Yeteri kadar su
- Yeteri kadar tuz
- 1 yemek kaşığı tane sumak (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

. Bulguru ılık suyla ıslatıp üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin.
. Kıyma, soğan, tereyağı, reyhan veya maydanoz, pul biber, karabiber ve tuzu yoğurun.
. Haşlanmış pirinci ekleyip karıştırın.
. Bulguru, ellerinizi ıslatarak 15–20 dakika pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun.
. Hamurdan yaklaşık 70 g parçalar alıp nemli bezle örtün.
. Her parçanın ortasını başparmağınızla oyup kenarlarını inceltin.
. İçine yaklaşık 50 g çiğ harç koyup ağzını kapatın.
. Fazla hamuru koparıp avucunuzda bastırarak yassı biçimde şekillendirin.

Pişirme Süreci

- Suyu kaynatıp tuz ekleyin. İsteğe göre tane sumak ilave edin.
- Kitelleri kaynar suya bırakıp 10–15 dakika haşlayın.
- Pişen kitelleri sudan çıkarıp süzdürün.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kitelleri sıcak servis edin.
- İsteğe göre Pırtike çorbası veya ayran eşliğinde sunun.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Bulguru sert taneler kalmayana kadar iyice yoğurun.
- Kitellerin patlamaması için şekillendirirken içindeki havayı çıkarın.
- İç harcı çiğ, pirinci ise haşlanmış olarak kullanın.

Dipnot:

Severkitel (kitellik ince bulgur): Siirt'te durum buğdayından (Triticum durum) elde edilen ve kitel yapımında kullanılan ince bulgurdur.



İçli Köfte

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
2 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Dış harcı için:

- 5 su bardağı severkitel (ince kitellik bulgur)
- 1 su bardağı sint (ince bulgur)
- 1 yemek kaşığı tuz
- Yeteri kadar ılık su

İç harcı için:

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 5 adet büyük kuru soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pişirme ve servis için:

- Yeteri kadar su
- Yeteri kadar tuz

Pişirme ve servis için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kıymayı suyunu çekene kadar kavurun.
- Sıvı yağı ve ince doğranmış soğanları ekleyip kavurmaya devam edin.
- Salçaları, tuzu ve baharatları ekleyip kısa süre kavurun.
- Ocaktan alıp maydanozu ekleyin ve harcı soğutun.
- Severkitel ve sint bulgurunu ılık suyla ıslatıp şişmeye bırakın.
- Tuz ve gerektiği kadar su ekleyerek pürüzsüz, çatlamayan bir kıvam alana kadar yoğurun.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
- Her parçanın ortasını parmağınızla oyup kenarlarını inceltin.
- İç harçla doldurup ağzını kapatın.
- Havasını çıkararak avuç içinde yassı ve yuvarlak biçimde şekillendirin.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencerede tuzlu su kaynatın.
- Köfteleri kaynar suya bırakıp 10–15 dakika haşlayın.
- Pişen köfteleri kevgirle çıkarıp süzdürün.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tereyağını tavada eritip pul biberi ekleyin ve kısa süre kızdırın.
- Biberli tereyağını sıcak içli köftelerin üzerine gezdirin.
- Sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Dış kısmı çatlamayacak kıvama gelene kadar iyice yoğurun.
- İç harcı tamamen soğuttuktan sonra kullanın.



Kitelfum

Siirt mutfağında özellikle içli köfte (kitel) yapımından artan dış hamurun değerlendirilmesiyle hazırlanan bulgur temelli geleneksel bir yemektir. Hamurun yuvarlanıp haşlanması, ardından üzerine kavurma ve ezilmiş sarımsak eklenmesiyle hazırlanır. Bereket ve paylaşımı simgeleyen bu yemek, Siirt'in Merkez ilçesi ve köylerinde günlük ev sofralarında tüketilir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
45-60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 500 g köftelik bulgur (severkitel)
- 4 su bardağı ılık su
- 250 g kışlık dana kavurma
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Pul biber veya karabiber (isteğe bağlı, üzeri için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bulguru geniş bir yoğurma kabına alın.
- Ilık suyu üzerine gezdirip 15–20 dakika bekletin.
- Tuz ekleyip hamur bütünleşene kadar iyice yoğurun.
- Hamur pürüzsüz ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin.
- Hamurdan küçük bir parça koparıp kaynar suda test edin; dağılmıyorsa hamur hazırdır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp oval veya hafif yassı biçimde şekillendirin.
- Unlamadan tepsiye dizin.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencerede bol suyu tuz ekleyerek kaynatın.
- Kitelfumları kaynayan suya tek tek bırakın.
- Tencerenin kapağını yarı kapalı tutarak orta ateşte 15–20 dakika pişirin.
- Dağılmamaları için kaşıkla karıştırmayın; gerekirse tencereyi hafifçe sallayın.
- Su yüzeyine çıkan ve şişen kitelfumları kontrol edip süzgece alın.
- Kavurmayı yağıyla birlikte ısıtın.
- Sıcak kitelfumların üzerine kavurmayı ve yağını gezdirin.
- Ezilmiş sarımsağı ekleyip hemen servis edin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- İsteğe göre üzerine az miktarda pul biber veya karabiber serpin ve sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hamurun dağılmaması için bulguru iyice yoğurun.
- Kavurmayı köftelerin içine değil, servis sırasında üzerlerine ekleyin.



Yoğurtlu Köfte

Bu Lezzeti Keşfet

Yoğurtlu sarımsaklı köfte (Siirt usulü kiftelleben), yoğurt ve köftenin bir araya geldiği, bölgenin en geleneksel ev yemeklerinden biridir. Siirt'in Kürt ve Arap kültürlerinin iç içe geçtiği yapısı, bu yemeğin ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Kiftelleben genellikle yaz aylarında serinletici, hafif ve şifa verici bir yemek olarak hazırlanırdı. Özellikle hasta, yaşlı ve çocuklar için tercih edilir; yoğurdun iyileştirici gücüne inanılırdı. Günümüzde de kiftelleben, Siirt mutfağında aile sıcaklığını, dengeyi ve paylaşmayı simgeleyen önemli bir yöresel yemek olarak yaşatılmaktadır.

SÜRE
80 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 4 su bardağı severkitel (ince kitellik bulgur)
- 1 su bardağı sint (ince bulgur)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ilık su (ıslatmak ve yoğurmak için)

Sosu ve haşlama için:

- 1 kg yoğurt
- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tuz (haşlama suyu için)
- Su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bir kabın içine severkitel (kitellik bulgur), sint (ince bulgur) ve 1 tatlı kaşığı tuzu alın; üzerini ılık su ile ıslatın.
- Yaklaşık 1 saat kadar dinlenmeye bırakın.
- Dinlenen hamuru yoğurmaya başlayın; hamur sert gelirse yoğurma esnasında azar azar su ekleyin. Yoğurulan hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alın.
- Avuç içinde yuvarladıktan sonra ortasına parmakla bastırarak şekil verin.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencereye su koyun, içine 2 yemek kaşığı tuz atın ve kaynamaya bırakın.
- Su kaynadıktan sonra hazırladığınız hamurları içine atarak haşlayın.
- Hamur piştikten sonra süzerek sudan çıkarın ve ılımaya bırakın. Sarımsakları soyup ezin.
- Ezilmiş sarımsakları 1 kg yoğurda ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
- Sıvı yağı bir cezveye alıp kızdırın; içine pul biber ile nane ekleyin ve kenara alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Ilıyan hamurları servis tabağına alın.
- Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün.
- En üste kızdırılmış pul biberli ve naneli yağı gezdirerek soğuk bir meze veya ana yemek tarzında servis edin.



Irk

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfağında kitelle bağlantılı olarak hazırlanan geleneksel ve pratik bir hamur işidir. Kitel yapımında kullanılan hamurdan hazırlanır. Kitelin zahmetli yapımına pratik bir alternatif oluşturmak veya artan hamuru değerlendirmek amacıyla iç harç kullanılmadan şekillendirilip kızartılır. Bu yönüyle Irk, Siirt mutfağının eldeki malzemeyi değerlendirme ve israf etmeme anlayışını yansıtan geleneksel lezzetlerinden biridir.

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 600 g severkitel (ya da ince köftelik bulgur)
- 300 g orta yağlı dana kıyma
- 1,5 su bardağı un (kontrollü olarak)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 yemek kaşığı biber salçası
- 1 avuç kuru reyhan
- Yarım su bardağı ılık su (kontrollü olarak)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kızartmak için sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- İnce bulguru geniş bir yoğurma leğenine alın.
- Kuru reyhan ve kimyonu ekleyip harmanlayın.
- Üzerine ılık su gezdirin, kabın üzerini kapatıp 10–15 dakika şişmeye bırakın.
- Şişen bulgurun üzerine rendelenmiş kuru soğanı, domates salçasını, biber salçasını, tuzu ve pul biberi ekleyip iyice yoğurun.
- Karışıma dana kıymayı ilave edin.
- Unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan, özlü bir kıvam elde edene kadar yaklaşık 15–20 dakika yoğurun.
- Köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alın.
- Avuç içinde yuvarladıktan sonra hafifçe bastırarak yaklaşık 1 cm kalınlığında yassı köfteler hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Derin bir tavada bol sıvı yağı kızdırın.
- Köfteleri kızgın yağda arkalı önlü çevirerek her iki yüzü altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Yanında ayran, çay, turşu veya taze yeşillik ile sıcak ya da soğuk olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Köfte harcını özlü ve bütünlüklü bir kıvam alıncaya kadar iyice yoğurun. Bu işlem, köftelerin kızartma sırasında dağılmasını önler.
- İmkân varsa Siirt'e özgü severkitel bulguru kullanın.
- Kuru reyhan, ırk köftesine özgü aromayı veren temel malzemelerden biridir.
- Kullanılan kıyma yeterince yağlı değilse, harcın kıvamını ve yumuşaklığını destekle-mek için bir miktar haşlanmış ve ezilmiş patates eklenebilir.
- Harç yoğurma sırasında toparlanmakta zorlanırsa kıvamını dengelemek için çok az irmik ilave edilebilir.



Narlı İçli Köfte

Bu Lezzeti Keşfet

Narın kendine özgü ekşi tadıyla zenginleşen yöresel içli köfte çeşitlerinden biridir. Nar, Anadolu ve Mezopotamya kültürlerinde bereket ve çoğalmayla ilişkilendirilen meyvelerden biridir. İç harca eklenen nar taneleri, yemeğe hem farklı bir aroma hem de özgün bir lezzet kazandırır.

SÜRE
2,5 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Dış hamuru için:

- 4 su bardağı severkitel (kitellik bulgur)
- 1 su bardağı sint (ince bulgur)
- 1 yemek kaşığı tuz
- Islatmak ve yoğurmak için ılık su

İç harcı için:

- 1 kg dana kavurma
- 5 adet orta boy kuru soğan
- Yarım çay bardağı pirinç (önceden pişirilmiş)
- 1 su bardağı ayıklanmış nar tanesi
- 10 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı reyhan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Haşlamak için:

- Tuzlu kaynar su

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru soğanları küp küp doğrayın ve tencerede kendi suyunu çekene kadar kavurun.
- Soğanlar suyunu çekince dana kavurmayı ekleyip kavurmaya devam edin.
- Ayrı bir kapta önceden pişirdiğiniz pirinci ilave edin ve birkaç dakika birlikte kavurun.
- İnce kıyılmış maydanozu, reyhanı, karabiberi ve pul biberi ekleyin.
- Ayıklanmış ekşi nar tanelerini ilave edip zedelemeden karıştırın; harcı ocaktan alıp tamamen soğumaya bırakın.
- Severkiteli ve sint bulguru geniş bir kaba alıp ılık suyla ıslatın ve dinlendirin.
- Şişen bulgura tuzu ekleyip özlü ve çatlamayan bir hamur kıvamı elde edene kadar iyice yoğurun.
- Hamuru eşit bezelere ayırın.
- Ellerinizi hafifçe ıslatarak her bezeyi ince duvarlı olacak şekilde açın.
- Her birinin içine soğuyan narlı iç harçtan yerleştirip ağız kısmını dikkatlice kapatın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencerede bol tuzlu suyu kaynatın.
- Hazırladığınız köfteleri kaynar suya bırakarak 5–10 dakika haşlayın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Haşlanan köfteleri kevgirle süzerek servis tabağına alın.
- Tereyağını eritip pul biberi ekleyerek kısa süre kızdırın ve köftelerin üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Nar tanelerini iç harca en son, harç ocaktan alınmaya yakın ekleyin; bu sayede nar tanelerinin ezilip suyunu salmasını ve harcın rengini karartmasını önlemiş olursunuz.



Kitel Basal

Bu Lezzeti Keşfet

Kitel basal, Siirt mutfağının köklü yemeklerinden biridir. “Basal” sözcüğü Arapçada “soğan” anlamına gelir ve yemeğin bol soğanlı iç harcına işaret eder. Siirt usulünde kitel kızartılmaz, haşlanarak hazırlanır. İnce bulgurdan hazırlanan dış kısmı ile soğanlı ve baharatlı iç harcı, yemeğe kendine özgü bir lezzet kazandırır. Kitel basal, geleneksel yapım biçimi ve kuşaktan kuşağa aktarılan tarifiyle Siirt mutfak kültürünün özgün örneklerinden biri olmayı sürdürmektedir.

SÜRE
2,5 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Dış hamuru için:

- 4 su bardağı severkitel (kitellik bulgur)
- 1 su bardağı sint (ince bulgur)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Islatmak ve yoğurmak için ılık su

İç harcı için:

- 1 kg dana kavurma (donmuş yağlı geleneksel kavurma)
- 10 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 5-6 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı reyhan
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Haşlamak için:

- Tuzlu kaynar su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Soğanları küp küp doğrayıp tencereye alın ve suyunu çekene kadar kavurun.
- Suyunu çeken soğanların üzerine kışlık kavurmayı ekleyin.
- Kavurmanın kendi yağı eriyip soğanla özleşene kadar kısık ateşte birkaç dakika karıştırarak kavurun.
- İnce bulguru ekleyip kısa süre karıştırın.
- Tuz, pul biber, toz biber ve ince kıyılmış maydanozu ilave edin.
- Karışımı birkaç dakika daha çevirdikten sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.
- Soğuyan harca reyhanı ekleyip karıştırın.
- Severkitel ve sint bulgurunu geniş bir kaba alın, tuz ekleyip üzerini geçecek kadar ılık suyla ıslatın.
- Hazırladığınız bulgur karışımını yaklaşık 30 dakika dinlendirin.
- Dinlenen bulguru azar azar su ekleyerek özlü ve çatlamayan bir kıvam elde edene kadar iyice yoğurun.
- Hamurdan parçalar koparıp ellerinizi hafifçe ıslatarak/yağlayarak ince bir şekilde açın.
- Soğuyan soğanlı ve kavurmalı iç harçtan yerleştirip ağız kısmını dikkatlice kapatın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencerede bol tuzlu suyu kaynatın.
- Hazırladığınız içli köfteleri kaynar suda 5–10 dakika haşlayın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Arzuya göre tereyağını eritip pul biberle kısa süre kızdırın ve kitel basalın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Köfteye asıl yumuşaklığını ve lezzetini veren öğe kışlık kavurmadır. Kışlık kavurmanın kendi donmuş yağı, sıcak soğanla birleşip eriyerek harcın içine işler; ilave sıvı yağ gerektirmeden köftenin içinin sulu ve yumuşak kalmasını sağlar.



İsmeyket

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfağında et ve hamurun birlikte hazırlanıp yağda kızartılmasıyla yapılan geleneksel bir yemektir. Siirt'in Merkez, Kurtalan, Baykan, Tillo ve Eruh ilçeleri ile çevre köylerinde bilinir. Özellikle kış aylarında ve aile sofralarında hazırlanan doyurucu bir yemektir.

SÜRE
80 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 500 g orta yağlı kuzu eti
- 2 su bardağı esmer un
- 2 su bardağı beyaz un
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yoğurmak için yeteri kadar ılık su
- Kızartmak için yeteri kadar sıvı yağ

Üzeri için (İsteğe bağlı):

- 1–2 yemek kaşığı kızdırılmış tereyağı

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Eti çok küçük parçalar hâlinde doğrayıp hafifçe tuzlayın.
- Esmer un, beyaz un, maya ve tuzu karıştırın.
- Ilık suyu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun ve dinlendirin.
- Soğanları ince doğrayın.
- Et, soğan, salça, pul biber ve karabiberi karıştırın.
- Etli karışımı hamura ekleyip tamamen bütünleşene kadar iyice yoğurun.
- Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yassı biçimde şekillendirin.

Pişirme Süreci

- Sıvı yağı derin bir tava veya tencerede kızdırın.
- Hazırladığınız hamurları kızgın yağa bırakın.
- Her iki tarafını, dışı kızarıp içindeki et tamamen pişene kadar kızartın.
- Kızaran hamurları yağdan çıkarıp fazla yağını süzdürün.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sıcak servis edin.
- İsteğe göre üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Etin hamura iyice karışması için hamuru iyi yoğurun.
- Hamurları çok kalın şekillendirmeyin.
- Yağı aşırı kızdırmayın, aksi hâlde hamurların dışı çabuk kızarırken içindeki et çiğ kalabilir.

Çömlek

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3.200–2.000)





ANA YEMEKLER
SAKATATLAR

SİİRT MUTFAĞI



Kelle Paça

Bu Lezzeti Keşfet

Kelle paça, bölge mutfağında hastaya şifa, yeni doğum yapan kadına güç vermek ve ağır kış şartlarında tarladan veya işten üşüyerek gelenleri ısıtmak amacıyla hazırlanan en köklü şifa yemeklerinden biridir. Özellikle hayvan kesim dönemlerinde ve kış aylarında sıklıkla yapılan bu yemek; Siirt'in sakatat kültüründe hem günlük beslenmenin hem de kıymetli misafirlere sunulan zengin ikram sofralarının başyapıtı kabul edilir.

SÜRE
2 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 adet temizlenmiş kelle
- 4 adet temizlenmiş paça (1 takım)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzerini geçecek kadar su

Servis için (İsteğe Bağlı):

- Ezilmiş sarımsak
- Sumak veya sumak suyu
- Pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kelle ve paçaları bol su altında ovarak yıkayın.
- Temizlenen kelle ve paçaları süzgece alıp suyunu süzdürün.

Pişirme Süreci

- İyice yıkayıp süzdüğünüz kelle ve paçaları derin bir tencereye alın.
- Üzerini 3–4 parmak geçecek kadar soğuk su ekleyin.
- 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edin.
- Tencereyi ocağa alın, etler kemiklerinden ayrılacak kadar yumuşayana kadar yaklaşık 1–1,5 saat pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen kelle ve paça etlerini tencereden çıkarıp kemiklerinden ayırarak servis tabaklarına paylaştırın.
- Üzerine kendi sıcak haşlama suyundan süzerek gezdirin.
- İsteğe bağlı olarak ezilmiş sarımsak, sumak veya pul biber ekleyerek sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kelle ve paçaların üzerindeki ince tüylerin tamamen tütsülendiğinden ve sirkeyle/bol suyla iyice yıkandığından emin olun.
- Pişerken kefi (köpüğü) çıktıkça kevgirle alırsanız berrak ve lezzetli bir çorba suyu elde edersiniz.
- Etler kemikten kolayca ayrılacak kıvama gelene kadar sabırla pişirin.



Asabıt Hanva

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir. Yöresel kullanımda “asabe” ciğer, “hanva” ise ekşi anlamına gelir. Ciğer, nohut, küçük bulgur köfteleri ve sumak suyuyla hazırlanan yemek, kendine özgü ekşi tadını sumaktan alır. Geçmişte özellikle düğün haftasının hamam gününde, kız evi tarafından büyük kazanlarda hazırlanarak davetlilere ikram edildiği aktarılmaktadır. Günümüzde de geleneksel yapım biçimi ve özgün lezzetiyle Siirt mutfak kültüründe yaşatılmaktadır.

SÜRE
75 Dakika

PORSİYON
8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru (köftesi) için:

- 4 su bardağı severkitel (kitellik bulgur)
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Islatmak ve yoğurmak için 3 su bardağı ılık su

Yahni için:

- 500 g ciğer
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 adet büyük boy domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı sumak suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 litre sıcak su
- Sıvı yağ / Tereyağı

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Ciğerin kokusunu almak ve suyunu berrak tutmak için doğradıktan sonra bol suda mutlaka bir taşım haşlayıp ilk suyunu süzün.
- Yuvarladığınız minik bulgur köftelerini tencereye attığınız ilk 5 dakika nazikçe karıştırın; bu işlem köftelerin birbirine yapışmasını ve dağılmasını önler.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Geniş bir yoğurma kabında severkitel ve ince bulguru karıştırın.
- Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip 3 su bardağı ılık su gezdirerek ıslatın ve üzerini kapatıp yaklaşık 30 dakika dinlenmeye bırakın.
- Dinlenen bulguru ellerinizi ara sıra ıslatarak pürüzsüz ve bütünleşmiş bir hamur kıvamı alana kadar iyice yoğurun.
- Hamurdan nohut büyüklüğünde minik parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Ciğeri fındık büyüklüğünde küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın.
- Tencereye alıp bol suda bir taşım kaynatın ve süzerek ilk suyunu dökün.
- Süzülen ciğerlerin üzerini geçecek kadar temiz su ekleyip pişirmeye devam edin.
- Suyunu çekince yağ ilave edin; ince doğranmış soğan ile yeşil biberleri ekleyip kavurun.
- Domates salçasını, biber salçasını ve küp doğranmış domatesi ilave ederek kavurmaya devam edin.
- Üzerine yaklaşık 2 litre sıcak su, haşlanmış nohut, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip kaynamaya bırakın.
- Kaynayan yahni suyuna hazırladığınız minik bulgur köftelerini dikkatlice ekleyin.
- İlk 5 dakika nazikçe karıştırarak orta ateşte pişirin.
- Yemeği ocaktan almaya yakın sumak suyunu ekleyin, bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Yemeği 10–15 dakika dinlenmeye bırakın.
- Servis tabaklarına aldıktan sonra üzerine isteğe bağlı kuru reyhan serpin.
- Yanında sarımsaklı yoğurt veya sade yoğurt eşliğinde sıcak olarak servis edin.



Şereyeh

Bu Lezzeti Keşfet

Geleneksel olarak hayvan kesim dönemlerinde; böbrek, ciğer ve küçük kuşbaşı şeklinde doğranmış etler, kuyruk yağı eşliğinde tava ya da ızgarada pişirilirdi. Yemeğin tavada hazırlanan versiyonu yörede 'Kaliser' adıyla da bilinmekteydi.

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 adet kuzu ciğeri
- 2 adet kuzu böbreği
- 300 g kuzu eti
- 100 g kuyruk yağı (kuşbaşı doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İsteğe bağlı pul biber veya kekik

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuzu etini, ciğeri ve böbrekleri temizleyip fazla suyunu süzdürün.
- Kuzu etini, ciğeri, böbrekleri ve kuyruk yağını küçük küpler hâlinde doğrayın.

Pişirme Süreci

- Doğradığınız etleri ve kuyruk yağını tavaya alın.
- Orta ateşte sık sık karıştırarak yaklaşık 25–30 dakika pişirin.
- Pişmeye yakın tuzu ve isteğe bağlı baharatları ekleyip karıştırın.
- Etler yumuşaklığını koruyacak şekilde pişince ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pide ve ayran eşliğinde sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

Ciğer ve böbreğin sertleşmemesi için tuzu pişmenin sonuna doğru ekleyin ve etleri gereğinden fazla pişirmeyin.



Ciğer Kızartma

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 800 g kuzu ciğeri
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Ciğerlerin dışındaki ince zarı soyun ve küp küp doğrayın.
- Doğranmış ciğerleri tencereye alıp bol suda bir taşım kaynatın ve yüzeye çıkan köpükleri kevgirle temizleyin.
- Haşlanan ciğerleri süzgece alıp süzün ve soğuk suyla hafifçe yıkayarak suyunu tamamen süzdürün.
- Suyu süzülen ciğerlerin üzerine 2 yemek kaşığı unu serpip eşit şekilde harmanlayarak unlayın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tavaya 1/2 çay bardağı zeytinyağını alıp kızdırın.
- Unlanan ciğerleri kızgın yağa ekleyerek yüksek-orta ateşte karıştırarak kızartın ve kavurun.
- Ciğerler piştikten sonra üzerine tuz, karabiber, toz biber, pul biber ve kekiği ekleyip karıştırın.
- Tavanın kapağını kapatıp lezzetlerin özleşmesi için 2–3 dakika dinlendirin ve ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dinlenen ciğer kızartmasını sıcak olarak servis tabağına alın.
- Yanında geleneksel bulgur pilavı, sumaklı soğan salatası ve bol köpüklü ayran ile birlikte servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Ciğerin zarlarını iyice temizlemek, kızartma esnasında sertleşmesini önler ve yumuşak kalmasını sağlar.
- Süzülen ciğerleri hafifçe unlamak, tavada yağın sıçramasını engellediği gibi dışının iştah açıcı bir kıvam almasına yardımcı olur.
- Ciğerleri kızgın tavada aşırı pişirip suyunu kurutmamaya dikkat edin; baharatları en son ekleyip kapağını kapatmak aromasını içine hapseder.



Ciğer Sarması

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfağında küçükbaş hayvancılık ve sakatat değerlendirme geleneğiyle bağlantılı olarak hazırlanan yöresel yemeklerden biridir. Hayvanın farklı bölümlerinin israf edilmeden değerlendirilmesine dayanan bu mutfak anlayışı içinde şekillenen yemek, özellikle taze sakatatla hazırlanır. Bayramlarda, özel günlerde, misafir sofralarında ve kalabalık aile buluşmalarında ikram edilen ciğer sarma, özenli hazırlanışı ve kendine özgü lezzetiyle Siirt mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

SÜRE
2 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1,5 kg taze koyun veya kuzu ciğeri
- 1 adet koyun gömlek yağı (zar)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay bardağı pirinç (isteğe bağlı)
- 3–4 yemek kaşığı tereyağı veya iç yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı yenibahar (isteğe bağlı)
- 1/2 çay bardağı su

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Gömlek yağını (zarı) yırtılmadan rahatça açıp sarabilmek için mutlaka ılık-sıcak su içinde yumuşatın.
- Ciğerin zarlarını ve sinirlerini iyice temizleyip kanını süzdürün; taze ve açık renkli kuzu ciğeri tercih edin.
- Sarmaları tencereye dizerken birleşme yerlerinin alta gelmesine dikkat edin, böylece pişerken açılmasını önlemiş olursunuz.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Taze koyun veya kuzu ciğerinin dış zarlarını ve sinirlerini temizleyin, kanını tamamen süzdürün.
- Ciğeri küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın.
- Kuru soğanları çok ince kıyın.
- İsteğe bağlı pirinç kullanacaksanız yıkayıp suyunu süzdürün.
- Geniş bir kapta doğranmış ciğeri, ince kıyılmış soğanı, (isteğe bağlı) pirinci, tereyağını/iç yağı, tuzu, karabiberi, kimyonu ve yenibaharı alıp iyice harmanlayarak karıştırın.
- Gömlek yağını ılık su dolu bir kapta yumuşatıp süzün ve sarılacak büyüklükte parçalara ayırın.
- Hazırladığınız harçtan parçalar alıp gömlek yağının ortasına yerleştirin ve sıkıca sararak bohça veya rulo şekli verin.

Pişirme Süreci

- Hazırladığınız ciğer sarmalarını birleşme yerleri alta gelecek şekilde tencereye tek sıra halinde dizin.
- Tencerenin dibine 1/2 çay bardağı su ekleyin.
- Tencereyi ocağa alıp orta ateşte 5–10 dakika pişirerek gömlek yağının erimesini sağlayın.
- Ateşi kısın, tencerenin kapağını kapatın ve sarmaları kendi yağıyla ağır ağır 25–30 dakika kadar pişirin.
- Sarmalar piştikten sonra kapağı açıp 5 dakika hafifçe kızartın ve ocaktan alın.
- Yemeği ocaktan aldıktan sonra 5 dakika dinlendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dinlenen ciğer sarmaları sıcak olarak servis tabağına alın.
- Üzerine arzunuza göre az miktarda karabiber veya kimyon serpin.
- Yanında taze lavaş/tandır ekmeği, sumaklı soğan salatası, bol yeşillik ve köpüklü ayran ile servis edin.



Taptap

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Köfte hamuru için:

- 1 kg koyun ciğeri
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 6 su bardağı severkitel (kitellik bulgur)
- 1 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1 çay bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı kuru reyhan

Haşlamak ve üzeri için:

- Haşlamak için tuzlu su
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ / tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Servis için:

- İnce kıyılmış taze maydanoz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Koyun ciğerinin zarlarını temizleyin, soğanları soyun ve birlikte mutfak robotundan geçirerek pürüzsüz bir püre/karışım elde edin.
- Geniş bir yoğurma kabına severkitel ve köftelik ince bulguru alın.
- Bulgurun üzerine tuzu, pul biberi, karabiberi ve kuru reyhanı ilave edin.
- Robottan geçirdiğiniz ciğerli soğan karışımını bulgurun üzerine ekleyip iyice yoğurmaya başlayın.
- Yoğurma işlemi sırasında unu azar azar ilave ederek kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin.
- Yoğrulan hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve hafifçe bastırarak yassı şekli verin.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencereye bol su koyup biraz tuz ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Hazırladığınız taptap köftelerini kaynayan tuzlu suya dikkatlice bırakın.
- Kısık-orta ateşte yaklaşık 25–30 dakika haşlayın (köfteler su yüzeyine çıkıp yumuşadığında pişmiş demektir).
- Pişen taptapları kevgir yardımıyla süzerek servis tabağına alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tavada sıvı yağı (veya tereyağını) kızdırıp üzerine pul biber ekleyerek cızırdatın.
- Servis tabağındaki sıcak taptapların üzerine kızdırılmış biberli yağı gezdirin.
- Üzerine ince kıyılmış taze maydanoz serperek sıcak olarak ayran ve yeşilliklerle servis edin

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Ciğer ve soğanın mutfak robotunda pürüzsüz hâle gelene kadar çekilmesi köfte hamurunun özleşmesini kolaylaştırır.
- Yoğurma aşamasında unu azar azar ekleyin; hamur ele yapışmayan ancak dağılmayacak esnek bir kıvama geldiğinde şekil vermeye geçin.
- Köfteleri kaynar suya attığınızda dağılmamaları için suyun tam kaynar ve hafif tuzlu olmasına dikkat edin.



Dalak Dolması

Siirt mutfağında sakatatları değerlendirme geleneğinin özgün örneklerinden biridir. Geçmişte hayvan kesiminin ardından sakatatların israf edilmeden değerlendirilmesi, yöre mutfağının önemli uygulamalarından biri olmuştur. Bu anlayışla dalak, baharatlarla zenginleştirilen iç harçla doldurularak özel bir yemeğe dönüştürülmüştür. Dalak dolması, kendine özgü hazırlanışı ve lezzetiyle Siirt'in sakatat ve dolma kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
90 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 6 adet koyun dalağı
- 1,5 su bardağı pirinç
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 6 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Dalakların üzerindeki şeffaf zarları dikkatlice temizleyin; keskin bir bıçakla kenarından cep gibi açarken diğer tarafını delmemeye özen gösterin.
- Pirinçli iç harç fırında pişerken genişleyeceği için dalakları ağzına kadar çok sıkı doldurmayın; üst kısmında biraz boşluk bırakın.
- Doldurulan dalakların açık kısımlarını pişerken harcın dışına taşmaması için mutfak ipliğiyle dikin veya kürdanla kapatın.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Koyun dalaklarının üzerindeki zarları temizleyin ve bol su altında iyice yıkayıp süzdürün.
- Dalakları yan kısımlarından bıçakla dikkatlice keserek iç harç koymak üzere cep şeklinde açın.
- Kuru soğanları ve yeşil biberleri çok ince yemeklik kıyın.
- Pirinci bol suda yıkayıp suyunu tamamen süzdürün.
- Tencereye sıvı yağı ve tereyağını alıp eritin.
- Yıkanmış pirinci ekleyip orta ateşte yaklaşık 10 dakika kavurun.
- İnce doğranmış soğan, yeşil biber, tuz, karabiber, pul biber, yenibahar, kişniş ve kimyonu ilave ederek karıştırın.
- Harcı 2–3 dakika daha kavurup ocaktan alın ve ılımaya bırakın.
- Ilıyan pirinçli iç harcı kaşık yardımıyla cep açtığınız dalakların içine doldurun.
- Dalakların açık ağız kısımlarını kürdanla sabitleyin veya iplikle dikin.

Pişirme Süreci

- Doldurduğunuz dalakları güveç veya fırın kabına dik (veya sıkıca yan yana) olacak şekilde yerleştirin.
- İsteğe bağlı olarak fırın kabının tabanına yarım çay bardağı kadar sıcak su ekleyin.
- Kabın üzerini önce pişirme kâğıdı, ardından alüminyum folyo ile kapatın.
- Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 60–75 dakika kontrollü olarak pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen dalak dolmalarını fırından çıkarıp ilk sıcaklığının geçmesi için 5 dakika dinlendirin.
- Ağzındaki kürdan veya iplikleri çıkarıp dilimleyerek servis tabaklarına alın.
- Sıcak olarak yanında acılı ev turşusu, mevsim salatası veya süzme yoğurt ile servis yapın.



Ûr

İşkembe Dolması

Bu Lezzeti Keşfet

Güneydoğu Anadolu ve Siirt mutfak kültüründe hayvancılığa dayalı "israf etmeme" ve "her parçayı değerlendirme" anlayışının en prestijli temsilcilerinden biri işkembe dolmasıdır. Hayvan kesimlerinde titizlikle temizlenen işkembelerin kare parçalar hâlinde dikilip satır kıyması, kuyruk yağı ve pirinçli harçla doldurulmasıyla hazırlanan bu yemek; özel misafir ikramlarında, bayram sofralarında ve kalabalık aile buluşmalarında büyük bir ustalık göstergesi olarak sunulur.

SÜRE
90 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

Dolma için:
- 2 kg koyun işkembesi
- (İşkembeleri dikmek için mutfak ipliği ve iğne)

İç harcı için:
- 500 g kuzu kol eti (küçük zar formunda doğranmış veya satır kıyması)
- 160 g kuyruk yağı (ince kıyılmış)
- 3 su bardağı pirinç
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Ön temizlik ve pişirme için:
- İşkembeyi bekletmek için bol tuz, limonlu su veya katı ayran
- **Haşlamak için yeterince su**

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- İşkembelerin kokusuz ve berrak olması için mutlaka bir gece önceden bol tuzlu suda bekletin; ertesi gün sarı kısımlarını bıçakla kazıyıp limon veya katı ayranla ovun.
- Dikerken sağlam mutfak ipliği kullanın ve pişme sonrası servis yapmadan önce iplikleri tek tek temizleyin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Koyun işkembesini bol suda yıkayın.
- Bir gece önceden bol tuzlu suda bekletin.
- Ertesi gün yüzeydeki yağ ve sarı dokuları bıçakla iyice kazıyın.
- İşkembeyi limonlu suda veya katı ayranda bekletip kokusunu arındırın.
- Bol suyla yıkayarak durulayın ve taze limon parçalarıyla ovarak son temizliğini yapın.
- Temizlenen işkembe parçalarını avuç içi büyüklüğünde kare veya dikdörtgen şeklinde kesin.
- Parçaları ikiye katlayıp cep şekline getirin ve üç kenarından ikisini iğne-iplik yardımıyla dikerek harç doldurmaya hazır kitleler oluşturun.
- İç harcı için kuru soğanları çok ince kıyın; geniş bir kapta doğranmış kuzu etini, kuyruk yağını, soğanı, tuzu ve karabiberi elinizle iyice ovarak harmanlayın.
- Yıkanıp süzülmüş pirinci ve 1 çay bardağı sıvı yağı da ekleyip tüm harcı nazikçe karıştırın.
- Hazırladığınız etli ve pirinçli harcı cep yaptığınız işkembelerin içine çok sıkı olmayacak şekilde doldurun.
- Doldurulan işkembe ceplerinin açık kalan son kenarını da iplikle sıkıca dikerek kapatın.

Pişirme Süreci

- Hazırladığınız işkembe dolmalarını geniş ve derin bir tencereye düzgünce dizin.
- Üzerini 2–3 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp orta-kısık ateşte (veya düdüklü tencerede yaklaşık 40–45 dakika) işkembeler yumuşayıp dolgun hâle gelene kadar yaklaşık 1 saat pişirin.
- Pişen dolmaları kevgirle tencereden çıkarıp servis kabına alın.
- Dolmaları servis kabında 5–10 dakika dinlendirip ilk sıcaklıklarının geçmesini bekleyin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dinlenen işkembe dolmalarının üzerindeki dikiş ipliklerini bir makas yardımıyla çıkarın.
- Dolmaları sıcak veya ılık olarak servis tabağına aktarın.
- Yanında ev yapımı acılı turşu, taneli çorbalar veya taze mevsim salatası eşliğinde servis edin.



Coat / Rovi

Bumbar

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfağında sakatatları değerlendirme geleneğinin önemli örneklerinden biridir. Hayvanın farklı bölümlerinin israf edilmeden değerlendirilmesine dayanan bu mutfak anlayışı içinde gelişen yemek, temizlenen bağırsakların pirinç, kuzu eti ve baharatlarla hazırlanan iç harçla doldurulmasıyla yapılır. Özellikle özel günlerde, misafir sofralarında ve kalabalık aile buluşmalarında hazırlanan bumbar, kendine özgü lezzeti ve zahmetli yapım süreciyle Siirt mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

SÜRE
95 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 bağ ince koyun bağırsağı (2 kg)
- 4 su bardağı pirinç
- 800 g kuzu eti (isteğe bağlı) (küçük zar formunda doğranmış veya satır kıyması)
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- Temizleme ve ovalama için bol kaya tuzu ve limon
- Haşlamak için yeterince sıcak su

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Bağırsakları temizlerken ters çevirip bol tuz ve taze limonla ovalayarak üzerindeki dokuyu tamamen arındırın ve bu işlemi 3–4 kez tekrarlayın.
- Pirinç pişerken genişleyeceğinden bağırsağın içini tıka basa doldurmayın; hafif boşluk kalacak şekilde gevşek doldurun ki pişerken patlamasın.
- Doldurma işlemini bağırsağın uç kısmını başparmağınızla içeri kıvırıp harcı iterek (kendiliğinden ters dönmesini sağlayarak) kolayca yapabilirsiniz.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bumbarların içini akan bol su altında tamamen boşaltın ve yıkayın.
- Bumbarları ters çevirip geniş bir kaba alın.
- Üzerine bol kaya tuzu ve taze limon ekleyerek elinizle kuvvetlice ovalayın.
- Oluşan köpüklü sıvıyı bol suyla yıkayıp süzün; bu temizlik işlemini 3–4 kez tekrarlayın.
- İyice berraklaşan bumbarları son kez bol suyla yıkayıp süzgece alın.
- İç harcı için kuru soğanları çok ince yemeklik kıyın.
- Pirinci bol suda yıkayıp suyunu tamamen süzdürün.
- Geniş bir kapta doğranmış kuzu etini, kıyılmış soğanı, süzülmüş pirinci, sıvı yağı, tuzu, karabiberi ve pul biberi alıp iyice harmanlayarak karıştırın.
- Temizlenen bumbarların açık ucundan tutarak hazırladığınız etli-pirinçli iç harcı parmak yardımıyla içeriye doğru bastırıp gevşek bir şekilde doldurun.

Pişirme Süreci

- Doldurduğunuz bumbarları düdüklü tencereye veya geniş bir pişirme tenceresine kıvrımlı şekilde düzgünce yerleştirin.
- Üzerini 2–3 parmak geçecek kadar sıcak su ve az miktarda tuz ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp orta-kısık ateşte (düdüklü tencerede yaklaşık 45 dakika, normal tencerede 1 saat) yumuşayana kadar pişirin.
- Pişen bumbarları zedelemeden kevgirle tencereden çıkarıp servis kabına alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sıcak olarak servis tabağına aldığınız bumbarı dilimleyerek veya bütün halinde sunun.
- Yanında taze mevsim salatası, ev turşusu, ayran veya yoğurtlu mezeler eşliğinde servis edin.

Tüm Kap
(Kâse)

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)



GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



ANA YEMEKLER
SEBZE YEMEKLERİ



Ir’iyye

Balkabağı Ekşilisi

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 500 g kuşbaşı kuzu veya dana eti (küp doğranmış)
- 500 g balkabağı (küp doğranmış)
- 2 su bardağı yarma
- 1 su bardağı nohut
- 2 adet kuru soğan
- 1 su bardağı sumak suyu (ıslatılıp süzülmüş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yeteri kadar sıvı yağ veya tereyağı (kavurmak için)
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar sıcak su (pişirmek için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yarma ve nohudu bir gece önceden ayrı kaplarda suda bekletin.
- Sumak suyunu hazırlayıp süzün.
- Balkabağını soyup iri küpler hâlinde doğrayın.
- Soğanları yemeklik doğrayın.

Pişirme Süreci

- Yarma ve nohudu süzüp tencereye alın. Sıcak su ekleyerek yumuşayana kadar haşlayın.
- Eti ayrı bir tencerede suyunu çekene kadar kavurun.
- Soğanları ve yağı ekleyip kavurmaya devam edin.
- Salçaları, pul biber ve karabiberi ekleyip kısa süre kavurun.
- Etli karışımı yarma ve nohuda ekleyin.
- Tuz, sumak suyu ve balkabağını ilave edin.
- Balkabağı yumuşayıp yemek kıvam alana kadar kısık-orta ateşte pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sıcak servis edin, arzuya göre ılık veya soğuk olarak da tüketilebilir.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Balkabağının dağılmaması için iri küpler hâlinde doğrayın.
- Sumak suyunu süzerek kullanın.



Etli Kuru Bamya

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
80 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 su bardağı kuru çiçek bamya
- 300 g kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet limonun suyu (haşlama suyu için)
- 1/2 çay bardağı sumak suyu (tane sumağın sıcak suda bekletilip süzülmüş suyu)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 5 su bardağı sıcak su

Sunum ve Tüketim Şekli

- Yemeği tencereden alıp sıcak olarak servis yapın.
- Yanında pirinç pilavı ve taze tandır ekmeği eşliğinde sunun.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru bamyaların saplarını mutfak makasıyla kesin.
- Tüylerini temiz bir bez arasında hafifçe ovarak temizleyin.
- Tane sumağı sıcak suda bekletip aroması çıkınca süzerek sumak suyunu hazırlayın.
- Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
- Bamyaları haşlamak için tencereye su koyun ve kaynayınca içine 1 adet limonun suyunu ekleyin.
- Çiçek bamyaları ekleyip 10 dakika haşlayın.
- Haşlanan bamyaları süzgece alıp iplerinden dikkatlice çıkarın ve süzün.

Pişirme Süreci

- Kuşbaşı doğranmış etleri ayrı bir tencerede haşlayın.
- Yemeği pişireceğiniz tencereye 2 yemek kaşığı sıvı yağı alın, doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Haşlanmış etleri ilave edin.
- Domates salçasını ekleyip birlikte kavurun.
- Haşlanıp iplerinden ayrılmış bamyaları tencereye ekleyin.
- Tuzu, karabiberi ve pul biberi ilave edin.
- Üzerine 5 su bardağı sıcak suyu ekleyip 20 dakika pişirin.
- Suda bekletilmiş sumak suyunu süzüp yemeğe ekleyin.
- 5 dakika daha kaynatıp ocağın altını kapatın.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kuru bamyaların üzerindeki küçük tüyleri temizlemek için bamyaları haşlamadan önce temiz ve kuru bir bez arasında avuç içinizle hafifçe ovun.
- Bamyanın salyalanmasını (sünmesini) önlemek için haşlama suyuna 1 adet limonun suyunun tamamını eklemeyi unutmayın.
- Bamyaları haşlandıktan sonra iplerinden tek tek ve zedelemeden ayırmaya dikkat edin.
- Çeşitleme Notu: İsteğe göre kuru bamya yerine taze bamya kullanılarak da hazırlanabilir.



Kabak Yemeği

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 4 adet orta boy kabak
- 2 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kapya biber
- 3 adet orta boy domates
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım çay bardağı sumak suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1–1,5 su bardağı sıcak su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kabakları yıkayıp alacalı soyun ve orta büyüklükte küp küp doğrayın.
- Patatesleri soyup kabaklarla benzer büyüklükte küp küp doğrayın.
- Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
- Yeşil biberleri ve kapya biberi doğrayın.
- Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
- Tane sumağı sıcak suda bir süre bekletip süzerek sumak suyunu hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı alın ve doğranmış soğanı hafifçe yumuşayana kadar kavurun.
- Yeşil biber ve kapya biberi ekleyip birkaç dakika soteleyin.
- Domates salçasını ekleyip 1–2 dakika kavurun.
- Doğranmış domatesleri ilave edip domatesler hafifçe suyunu salana kadar pişirin.
- Patatesleri ekleyip 4–5 dakika sebzelerle birlikte kavurun.
- Kabakları ilave edip nazikçe karıştırın.
- Tuz, pul biber ve karabiberi ekleyin.
- Sıcak suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın.
- Kısık-orta ateşte patatesler ve kabaklar yumuşayana kadar yaklaşık 20–25 dakika pişirin.
- Pişmeye yakın sumak suyunu ekleyip 5 dakika daha pişirin.
- Ocaktan alıp 5–10 dakika dinlendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dinlenen kabak yemeğini sıcak olarak servis edin.
- Arzuya göre yoğurt ve tandır ekmeği eşliğinde sunun.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kabakların piştikçe dağılmasını önlemek için kabuklarını tamamen soymak yerine çatal ucuyla alacalı çizin ve küp küp doğrayın.



Soryaz Kavurması

Çiriş Otu Kavurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg soryaz (çiriş otu)
- 1 adet büyük boy kuru soğan (yaklaşık 200 g)
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya yarım çay bardağı sıvı yağ
- 250 g kavurma veya kıyma (isteğe bağlı)
- 3–4 adet yumurta (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru soğanı soyup yemeklik doğrayın.
- Soryazları bol suda iyice yıkayıp süzdürün ve doğrayın.
- Arzuya göre doğranmış soryazı az miktarda tuzla hafifçe ovup bir süre bekletin ve fazla suyunu sıkarak süzdürün.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tavaya veya tencereye tereyağını veya sıvı yağı alın.
- Soğanları ekleyip yumuşayana kadar kavurun.
- Kavurma veya kıyma kullanacaksanız bu aşamada ekleyip soğanla birlikte soteleyin.
- Soryazları ekleyin.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ilave ederek soryazlar yumuşayıp suyunu çekene kadar kısık-orta ateşte kavurun.
- Arzuya göre üzerine yumurtaları kırın, kapağını kapatın ve yumurtalar pişene kadar pişirmeye devam edin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Soryaz kavurmasını sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Soryazın acımsı tadını hafifletmek için doğradıktan sonra az miktarda tuzla ovup suyunu sıkarak süzdürebilirsiniz.



Gurhiz

Güveç Otu Kavurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
90 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg gurhiz (güveç otu)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı (veya 1/2 çay bardağı sıvı yağ)
- 3–4 adet yumurta (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru soğanın kabuklarını soyun, yıkayın ve yemeklik ince kıyın.
- Gurhizi dikkatlice ayıklayın, bol suda yıkayıp süzdürün ve lokmalık boyutlarda doğrayın.
- Tercihinize göre gurhizi çiğden kullanın veya kaynar suda 5–10 dakika hafifçe haşlayıp süzgece alarak suyunu süzdürün.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencereye veya tavaya tereyağını (veya sıvı yağı) alın.
- Doğranmış soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.
- Hazırladığınız (çiğ veya ön haşlama yapılmış) gurhiz otunu tencereye ilave edin.
- Tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyin.
- Kısık-orta ateşte otlar yumuşayıp baharatlarla harmanlanana kadar karıştırarak pişirin.
- İsteğe bağlı olarak pişen otun üzerine yumurtaları kırın, tavanın kapağını kapatıp yumurtalar sarısı akışkan kalacak veya iyice pişecek şekilde tutun.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen Gurhiz'i (güveç otu kavurması) tencereden/tavadan alıp sıcak olarak servis tabağına aktarın.
- Kahvaltıda veya öğle yemeklerinde yanında sıcak tandır ekmeği, süzme yoğurt ve taze çay eşliğinde servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Gurhiz otunu doğramadan önce toprağından ve sararmış yapraklarından tamamen arınması için sirkeli bol suda birkaç kez yıkayın.
- Körpe gurhiz otlarını ön haşlama yapmadan doğrudan soğanla kavurabilirsiniz; hafif acımsı/sert otlarda ise 5–10 dakikalık kısa bir ön haşlama yapıp suyunu süzmek lezzetini yumuşatacaktır.
- Yumurta kıracaksanız ocağın altını kısıp tencerenin kapağını kapatın, böylece yumurtalar buharda ideal kıvamda pişer.



Yumurtalı Kabak Kavurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
65 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 6 adet orta boy kabak
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 3–4 adet yumurta
- 2–3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Kabakları bekletmek için:

- 1 yemek kaşığı iri taneli tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kabakları yıkayın, alacalı soyun, küp şeklinde doğrayarak süzgece alın.
- Üzerlerine 1 yemek kaşığı iri taneli tuz serpin ve hafifçe karıştırın. Fazla suyunu bırakması için 15–20 dakika bekletin.
- Bekleme süresinin sonunda kabakları bol soğuk sudan geçirerek fazla tuzunu arındırın. Ardından avucunuzla hafifçe sıkarak fazla suyunu süzdürün.
- Kuru soğanı ve yeşil biberleri yemeklik doğrayın.
- Sarımsakları ezin.
- Yumurtaları bir kâsede iyice çırpın.

Pişirme Süreci

- Sıvı yağı geniş bir tava veya tencereye alın.
- Doğradığınız kuru soğanı ve yeşil biberleri ekleyip yumuşayana kadar kavurun.
- Suyu süzdürülmüş kabakları ekleyin.
- Kabakları orta ateşte, ara sıra karıştırarak birkaç dakika kavurun.
- Kabaklar hafifçe yumuşamaya başladığında domates salçasını ilave edin ve salçanın kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.
- Sarımsağı, tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyin.
- Kapağını kapatın ve kabakları kısık ateşte, ara sıra karıştırarak tamamen yumuşayana kadar pişirin.
- Kabaklar yumuşadığında çırpılmış yumurtaları üzerine gezdirin.
- Yumurtaların kabaklara eşit şekilde dağılması için karıştırın.
- Kapağını kapatıp kısık ateşte yaklaşık 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Yumurtalı kabak kavurmasını sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kabakların pişirme sırasında fazla sulanıp dağılmasını önlemek için doğradıktan sonra tuzlayarak süzgeçte bekletin ve fazla suyunu iyice süzdürün.
- Yumurtaları ekledikten sonra yemeği gereğinden fazla pişirmeyin; böylece yumurtalar kurumadan yumuşak kalır.
- Kabaklar önceden tuzlandığı için pişirme aşamasında tuzu kontrollü ekleyin.



Sebzeli Yahni

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
115 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı severkitel (kitel bulguru / ince köftelik bulgur)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 3 adet yeşil biber
- 2 adet kapya biber
- 3 adet orta boy domates
- 1 çay bardağı tane sumak
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 200–250 g kuşbaşı et veya et suyu (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kuru reyhan (üzeri için)

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen sebzeli yahniyi ocaktan alıp üzerini bol kuru reyhan ile süsleyin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Severkitel bulgurunu geniş bir tepsiye alın ve üzerine tuz serpin.
- Soğuk suyla her tarafını ıslatıp üzerini kapatın ve 1 saat dinlenmeye bırakın.
- Dinlenen bulguru ara ara ellerinizi suya batırarak macun kıvamına gelene kadar iyice yoğurun.
- Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayarak veya parmak arasında sıkarak şekil verip tepsiye dizin.
- Tane sumağı bir kâse sıcak suda bekleterek ekşi suyunu salmasını sağlayın ve süzün.
- Soğanları, yeşil biberleri, kapya biberleri ve soyulmuş domatesleri iri iri doğrayın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencereye 1 çay bardağı sıvı yağı alın.
- Doğranmış soğan ve biberleri ekleyip kavurun (et kullanılacaksa eti önce soteleyin).
- Domates salçasını ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Süzdürülmüş sumak suyunu ve ardından malzemelerin üzerini geçecek kadar kaynar suyu ilave edin. Kuşbaşı et veya et suyu kullanacaksanız bu aşamada ekleyin.
- Yemeğin suyu kaynayınca hazırladığınız bulgur hamurlarını tencereye dikkatlice bırakın.
- 10 dakika kadar pişirdikten sonra iri doğranmış domatesleri ekleyin.
- Tuzu, pul biberi ve karabiberi ilave edip kısık-orta ateşte 15–20 dakika daha pişmeye bırakın.
- Pişerken hamurların dağılmaması için ara sıra nazikçe karıştırın ve kıvamına göre sıcak su eklemesi yapın.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- "Severkitel", Siirt mutfağında içli köfte (kitel) yapımında kullanılan özel ince bulgurdur. Hamurun pişerken dağılmaması için sakız/macun kıvamına gelene kadar ıslak elle iyice yoğrulmalıdır.
- Sumak suyu yemeğe kendine has ekşimsı lezzetini verir; damak tadınıza göre sumak suyu miktarını artırıp azaltabilirsiniz.
- Bulgur hamurları nişastasını yemeğin suyuna bırakacağı için tencereye domatesleri en son ekleyip hamurları çok sert karıştırmamaya özen gösterin.



Balkabağı Borani

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
55 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1,5 kg balkabağı
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kâse yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuru soğanları soyun, yıkayın ve isteğe göre yemeklik ince veya piyazlık doğrayın.
- Balkabağının sert kabuklarını soyun, çekirdekli kısımlarını temizleyin ve lokmalık küpler veya geniş dilimler hâlinde doğrayın.
- Bir kâsede yoğurdu ezilmiş sarımsaklarla pürüzsüzleşene kadar çırparak sarımsaklı yoğurdu hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencereye 1 çay bardağı sıvı yağı alın.
- Doğranmış soğanları ekleyip yaklaşık 5 dakika pembeleşene kadar kavurun.
- Domates salçasını ilave edip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
- Tuzu, pul biberi, karabiberi ve naneyi ekleyip karıştırın.
- Doğranmış balkabaklarını tencereye ilave edin.
- Tencerenin kapağını kapatıp kısık-orta ateşte balkabakları yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen balkabağı boraniyi ocaktan alın ve yoğurdun kesilmesini önlemek için ılıklaşmaya bırakın
- Servis tabağının tabanına sarımsaklı yoğurdu yayın, balkabağı boraniyi üzerine alın. İsteğe bağlı olarak kızdırılmış nane ile sıcak veya ılık servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Balkabakları pişerken kendi suyunu salacağı için ekstra su eklemeden, kendi buharında ağır ağır pişirmek lezzetini artırır.
- Yoğurdun sıcaktan kesilmemesi ve ekşimemesi için yemeği tencereden tabağa aldıktan sonra mutlaka oda sıcaklığına yakın bir ılıklığa gelmesini bekleyip yoğurdu öyle gezdirin.
- Balkabaklarını çok ince doğramamaya özen gösterin; aksi takdirde pişme sürecinde eriyip püre haline gelebilirler.



Ispanak Kavurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1,5 kg ıspanak
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (veya tereyağı)
- 3–4 adet yumurta (isteğe bağlı)
- 1 kâse yoğurt / sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Ispanakları dikkatlice ayıklayın, bol suda birkaç kez yıkayın ve kalın kısımlarını temizleyip doğrayın.
- Kuru soğanları soyun, yıkayın ve yemeklik ince doğrayın.
- Ön haşlama yapacaksanız tencerede su kaynatın, doğranmış ıspanakları ekleyip bir taşım (1–2 dakika) haşlayın. Süzgece alıp ılıklaşınca avucunuzla suyunu sıkarak top hâline getirin ve kıyın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tencereye veya tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağı (veya tereyağını) alın.
- Yemeklik doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Tuzu, pul biberi ve karabiberi ilave edip karıştırın.
- Hazırladığınız (sıkılmış veya çiğ) ıspanakları tencereye ekleyin.
- Kısık-orta ateşte karıştırarak ıspanaklar soğan ve baharatlarla iyice harmanlanana kadar yaklaşık 10 dakika kavurun.
- Yumurtalı yapacaksanız kavrulan ıspanağın üzerine yuvalar açıp yumurtaları kırın, tencerenin kapağını kapatıp yumurtalar pişene kadar tutun ve ardından ocağı kapatın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen ıspanak kavurmasını tencereden alıp sıcak veya ılık olarak servis tabaklarına aktarın.
- Sade veya yumurtalı olarak sıcak servis edebileceğiniz gibi, ılıklaşınca üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek de servis edebilirsiniz.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Ispanakları doğramadan önce toprağından arınması için sirkeli bol suda birkaç kez yıkayıp iyice süzdürün.
- Ispanağın vitamin değerini korumak istiyorsanız ön haşlama yapmadan, doğrudan doğranmış soğanların üzerine çiğden ekleyip kendi suyunu çekene kadar kavurabilirsiniz.
- Ön haşlama tekniğinde ise ıspanakları kaynar suda sadece 1–2 dakika tutup hemen soğuk sudan geçirin ve avucunuzla sıkarak top haline getirin.

Tüm Kap
(Kâse)

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)





PİLAVLAR

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



Perde Pilavı

Perde pilavının hikâyesi, kültürel anlamı ve geleneksel yapım şekline ilişkin detaylı açıklamalar kitabımızın "Kapak Künye" bölümünde yer almaktadır.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
100 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

İç pilav için:

- 3 su bardağı baldo pirinç
- 500 g tavuk but eti
- 4 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı kuş üzümü
- 3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 su bardağı çiğ badem
- Birer tatlı kaşığı tuz, karabiber, yenibahar ve beş türlü baharat

Dış hamur için

- 3,5–4 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- Yarım çay bardağı tavuk suyu
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kalıp için:

- Yarım su bardağı çiğ badem
- 200 g tereyağı

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

. Pirinci yıkayıp ılık tuzlu suda bekletin.
. Tavuğu haşlayıp didikleyin.
. Bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Kuş üzümlerini de sıcak suda bekletip süzün.
. Hamur malzemelerini yoğurup dinlendirin.
. Kalıbı tereyağıyla iyice yağlayıp bademleri dizin.

Pişirme Süreci

- Sıvı yağda badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümünü kısa süre kavurun.
- Pirinci ekleyip kavurun. Tavuk suyu ve tuzu ekleyerek pirinci hafif diri kalacak şekilde pişirin.
- Tavuk eti ve baharatları pilava ekleyip karıştırın.
- Hamurun büyük kısmını açıp kalıba yerleştirin.
- Pilavı içine doldurun, kalan hamurla üzerini kapatın.
- Önceden ısıtılmış 200 °C fırında yaklaşık 40 dakika, hamur kızarana kadar pişirin.
- Birkaç dakika dinlendirip servis tepsisine ters çevirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Perde pilavını servis tepsisine ters çevirerek sıcak servis edin.
- Misafir davetlerinde geleneksel olarak sofradaki yaşça büyük misafire kestirilir.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pilavı fırında da pişeceği için hafif diri bırakın.
- Kalıbı tereyağıyla iyice yağlayın.
- Hamuru çok kalın açmayın.
- Orijinalinde keklik eti kullanılır.

Perde Pilavı Tenceresi: Geleneksel Siirt mutfağında kullanılan perde pilavı tenceresi, fes biçiminde özel bir bakır kalıptır. Tabanı dar, üst kısmı ise hafifçe geniştir. Tencerenin iç yüzeyi oda sıcaklığındaki tereyağıyla iyice yağlanır ve bademler üzerine dizilir. Bu işlem, bademlerin hamura tutunmasını, hamurun eşit şekilde kızarmasını ve pişen perde pilavının kalıptan kolayca çıkarılmasını sağlar.



Keşke

Siirt mutfağında “Keşke” adıyla bilinen bu yemek, malzeme ve pişirme tekniği bakımından keşkekle benzerlik göstermekle birlikte yörede kendine özgü adıyla anılmaktadır.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
3 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı dövme buğday
- Yarım su bardağı nohut
- 250–300 g kuşbaşı dana eti veya kemikli kuzu eti
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar sıcak su

Üzeri için (isteğe bağlı):

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Dövme buğdayı ve nohudu ayrı kaplarda bir gece önceden bol suyla ıslatın.
- Ertesi gün dövmeyi ve nohudu süzüp yıkayın.
- Kuru soğanı ince yemeklik doğrayın.
- Eti kullanıma hazır hâle getirin.

Pişirme Süreci

- Dövme ve nohudu geniş bir tencereye alın. Üzerlerini geçecek kadar su ekleyip iyice yumuşayana kadar pişirin.
- Eti ayrı bir tencerede yumuşayana kadar haşlayın. Kemikli et kullanıyorsanız kemiğinden ayırıp küçük parçalara bölün.
- Ayrı bir tencereye sıvı yağı alın ve soğanı yumuşayana kadar kavurun.
- Haşlanmış eti ekleyip birkaç dakika soğanla birlikte kavurun.
- Domates salçasını ilave edip kısa süre kavurun.
- Hazırladığınız etli karışımı haşlanmış dövme ve nohuda ekleyin.
- Pul biberi ilave edip karıştırın.
- Gerekirse sıcak su ekleyerek kısık ateşte malzemeler tamamen yumuşayıp birbirleriyle özleşene kadar pişirin.
- Pişirme sırasında tahta kaşıkla karıştırarak dövmenin ezilip yemeğin koyu ve bütünleşmiş bir kıvam almasını sağlayın.
- Tuzu pişmeye yakın ekleyin.
- İstenilen kıvama geldiğinde ocaktan alın ve kısa süre dinlendirin

Sunum ve Tüketim Şekli

- Keşkeyi sıcak olarak servis edin.
- Arzuya göre tereyağını eritip pul biberle kısa süre kızdırarak üzerine gezdirin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kemikli kuzu eti kullanılması yemeğe daha yoğun bir lezzet verir.



Savara Binard / Sever Selcem

Beyaz Şalgamlı Bulgur Pilavı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 adet orta boy beyaz şalgam
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı et ya da tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Beyaz şalgamları ayıklayın, yıkayın ve kabuklarını soyun.
- Orta büyüklükte küp küp doğrayın.
- Acısını almak için tencerede 1–2 taşım haşlayın ve süzün.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı alın, pilavlık bulguru ilave edip kavurun.
- Suyu eklemeden hemen önce önceden haşlayıp süzdüğünüz beyaz şalgamları tencereye ekleyin ve karıştırın.
- Tuzu, karabiberi ve pul biberi ilave edin.
- Sıcak et ya da tavuk suyunu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pilav suyunu çekip piştikten sonra ocaktan alın, üzerine temiz bir bez örtüp demlenmesi için dinlendirin.
- Sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Beyaz şalgamın kendinde bulunan sert acı suyunu ve ağır kokusunu atmak için mutlaka önceden 1–2 taşım haşlayıp suyunu süzdürün.
- Pilavın lezzetini artırmak için su yerine taze haşlanmış et ya da tavuk suyu kullanın.



Soryazlı Bulgur Pilavı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 dolu çorba kâsesi soryaz (çiriş otu)
- 2,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Soryazları dikkatlice ayıklayın, bol suda yıkayın ve çok küçük olmayacak şekilde doğrayın.
- Tencereye alıp az su ilave ederek yaklaşık 5 dakika haşlayın.
- Haşlanan soryazları süzgeçten geçirerek süzün.
- Ilınınca avuç içinizde sıkarak fazla suyunu tamamen çıkarın.
- Haşlama suyunu dökmeden pilavda kullanmak üzere ayırın.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı ve tereyağını alıp eritin.
- Pilavlık bulguru ve hazırladığınız soryazları tencereye ekleyip hafifçe kavurun.
- Soryazın haşlama suyunu ve gerekirse sıcak suyu ilave edin. Tuzu ekleyip karıştırın.
- Pilav kaynadıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişmeye bırakın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pilav piştikten sonra ocaktan alın, kapağın altına temiz bir bez örterek demlenmesi için dinlendirin.
- Sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Soryazın haşlama suyunu kesinlikle dökmeyin; pilavın pişirilmesinde bu suyun kullanılması yemeğin kendine özgü aromasını ve besin değerini artırır.
- Soryazları haşladıktan sonra ılıyınca avuç içinde iyice sıkarak acımsı fazla suyunu süzdürmek lezzet dengesini sağlar.



Balkabaklı Pilav

Bu Lezzeti Keşfet

Balkabaklı pilav, Siirt'in Eruh ilçesinde geleneksel olarak hazırlanan özgün bir pilav çeşididir. Eskiden bu yemek sadece lezzeti için değil, aynı zamanda sarılık hastalığına yakalananlara ve halsiz düşenlere şifa niyetine yedirilen yöresel bir derman yemeği kabul edilirdi.

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 dilim balkabağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Pirinci bol suyla yıkayın, üzerini geçecek kadar su ekleyip nişastası çıkana kadar bekletin; ardından süzüp tekrar yıkayın.
- Balkabağını yıkayın, kabuklarını temizleyin ve bir dilimini küçük küpler (zar şeklinde) halinde doğrayın.
- Kuru soğanı soyun ve yemeklik ince doğrayın.
- Yemeğin suyunu ayrı bir kapta kaynatın.

Pişirme Süreci

- Tencereye sıvı yağı alın, yemeklik doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Doğranmış balkabaklarını ekleyip 2–3 dakika soğanla birlikte kavurmaya devam edin.
- Sıcak suyu ve tuzu ekleyin, tencerenin kapağını kapatın.
- Balkabakları yumuşamaya başlayınca süzülmüş pirinci tencereye ekleyin.
- Tencerenin suyunu kontrol ederek kısık ateşte pişirmeye devam edin; gerekirse azar azar sıcak su ilave edin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen pilavı ocaktan alın, kapağın altına temiz bir bez örterek demlenmesi için dinlenmeye bırakın.
- Sıcak veya ılık olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pirinci nişastası tamamen çıkana kadar ılık suda bekletip iyice yıkayın; bu sayede pilavınız lapa olmadan tane tane pişecektir.
- Balkabakları pirinçten daha geç piştiği için pirinçleri eklemeden önce kabakları sıcak suda hafif yumuşayana kadar ön pişirmeye tabi tutun.



Hedik

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 su bardağı buğday
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- Haşlamak için su
- Ceviz (süslemek için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Buğdayı bol suyla yıkayın ve süzün.
- Nohutları önceden haşlayıp hazır edin.
- Cevizleri süsleme için iri parçalar halinde doğrayın.

Pişirme Süreci

- Yıkanmış buğdayı düdüklü tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Düdüklü tencerede yaklaşık 40 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Haşlanan buğdayların üzerine önceden haşlanmış nohutları ekleyin.
- Dibinin tutmaması için tencereyi kısık ateşe alıp 5 dakika daha birlikte pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Hedik piştikten sonra tabağa alın.
- Üzerini iri kıyılmış ceviz taneleri ile süsleyerek ılık veya soğuk olarak ikram edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Buğdayın suyunu iyice çekip nişastasını salması ve tencerenin dibinin tutmaması için pişirme işlemini mutlaka kısık ateşte gerçekleştirin.
- Nohutlar önceden haşlandığı için buğday tamamen yumuşadıktan sonra eklenmeli ve lezzetlerin bütünleşmesi için 5 dakika kadar birlikte kaynatılmalıdır.



Nohutlu Yarma Pilavı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı yarma
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yarmayı yıkayıp suyunu süzdürün.
- Nohutları önceden haşlayıp hazır edin.
- Pişirme suyunu (su veya tavuk suyu) ayrı bir kapta ısıtın.

Pişirme Süreci

- Pilav tenceresine 3 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyin.
- 1 çorba kaşığı domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Yıkadığınız yarmayı ilave edip birkaç dakika salçayla birlikte kavurun.
- Suyu eklemeden önce önceden haşlanmış nohutları, tuzu ve karabiberi ekleyin.
- Üzerine 2 su bardağı sıcak suyu (veya tavuk suyunu) ilave edin.
- Önce harlı ateşte kaynatın; ardından ocağın altını kısıp tencerenin kapağını kapatarak yarmalar yumuşayıp suyunu çekene kadar pişmeye bırakın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen pilavı ocaktan alın, üzerine temiz bir bez örterek demlenmesi için dinlendirin.
- Yanında ev yapımı turşu ve bol köpüklü ayran ile sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yarmayı pişirmeden önce nişastasını salması için bol suyla yıkayıp süzdürün.
- Önceden haşlanmış nohutlar kullanıldığı için pilav pişerken dağılıp ezilmemeleri adına salça ve yarmayla çok fazla ezilmeden hafifçe karıştırılmalıdır.



Etli Pirinç Pilavı

Bu Lezzeti Keşfet

Etli pirinç pilavı, Siirt mutfak kültüründe özel gün ve zamanlarla özdeşleşen geleneksel yemeklerden biridir. Etli bulgur pilavıyla birlikte özellikle Ramazan ayının ilk sahur ve ilk iftar sofralarında, sünnet, mevlit ve benzeri toplu yemeklerde hazırlanır. Bayram sabahlarında ise bazı ailelerde kahvaltı yerine etli pirinç pilavı veya etli bulgur pilavı yapılması, kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel uygulamalardan biridir. Bu yönüyle etli pirinç pilavı yalnızca günlük bir yemek değil; aile birlikteliği, paylaşma ve özel gün sofralarıyla ilişkilendirilen önemli bir yöresel lezzettir.

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 500 g kuzu eti
- 2 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 su bardağı su (veya haşlanan etin suyu)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Pirinci nişastası çıkana kadar bol suyla yıkayın ve süzün.
- Kuzu etini yıkayıp süzdürün.

Pişirme Süreci

- Kuzu etini düdüklü tencereye alın, karabiber ekleyerek yumuşayana kadar pişmeye bırakın.
- Etlerin pişmesine yakın tuzun bir kısmını (1 çay kaşığı) ekleyin.
- Pişen eti ocaktan alıp ılımaya bırakın.
- Pilav tenceresine 1 çay bardağı sıvı yağı, 3 su bardağı suyu (veya et suyunu) ve kalan tuzu ekleyin.
- Su kaynamaya başlayınca yıkadığınız pirinçleri salma tekniğiyle tencereye ilave edin.
- Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.
- Suyunu çeken pilava önceden didiklediğiniz kuzu etlerini ekleyin ve zedelemeden nazikçe karıştırın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pilavı ocaktan aldıktan sonra kapağın altına temiz bir bez örterek kısa süre demlenmeye bırakın.
- Sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pilavın lezzetini artırmak için düz su yerine kuzu etini haşladığınız lezzetli et suyunu süzerek pilav yapımında kullanın.
- Pirinci kaynayan suya doğrudan ekleme (salma tekniği) esnasında suyunu çekene kadar kısık ateşte kapağı kapalı tutarak pirinçlerin tane tane pişmesini sağlayın.



Etli Bulgur Pilavı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 500 g kuzu eti
- 2 su bardağı bulgur
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 3 su bardağı su (veya et suyu)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bulguru yıkayıp suyunu süzdürün.
- Kuzu etini yıkayıp pişirmeye hazır edin.

Pişirme Süreci

- Kuzu etini düdüklü tencereye alın, karabiber ekleyerek yumuşayana kadar pişmeye bırakın.
- Etlerin pişmesine yakın tuzun bir kısmını ekleyin.
- Pişen eti ocaktan alıp ılımaya bırakın ve ardından elinizle didikleyin.
- Pilav tenceresine 1 çay bardağı sıvı yağı, 3 su bardağı suyu (veya et suyunu) ve kalan tuzu ekleyin.
- Su kaynamaya başlayınca yıkadığınız bulguru salma tekniğiyle tencereye ilave edin.
- Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte bulgur suyunu çekene kadar pişirin.
- Suyunu çeken pilava önceden didiklediğiniz kuzu etlerini ekleyin ve zedelemeden karıştırın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pilavı ocaktan aldıktan sonra kapağın altına temiz bir bez örterek kısa süre demlenmeye bırakın.
- Sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pilavın lezzetini artırmak için düz su yerine kuzu etini haşladığınız lezzetli et suyunu süzerek pilav yapımında kullanın.
- Bulgur kaynayan et suyuna ilave edildikten sonra (salma tekniği) tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmeli ve suyunu çekince iyice demlenmesi sağlanmalıdır.



Kengerli Bulgur Pilavı

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1,5 kg kenger otu
- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 tepeleme tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kengerleri iyice temizleyin, dışındaki sert dikenleri ayıklayın, bol suda yıkayın ve yemeklik doğrayın.
- Pilavlık bulguru yıkayıp suyunu süzdürün.
- Pişirme suyunu ayrı bir kapta kaynatın.

Pişirme Süreci

- Pilav tenceresine sıvı yağı alın ve doğranmış kengerleri ekleyerek birkaç dakika soteleyin.
- Kengerler hafifçe yumuşayınca bulguru ekleyip kısa süre birlikte kavurun.
- Tuzu ve yaklaşık 2 su bardağı sıcak suyu ilave edin.
- Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte bulgur yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin.
- Pilavı ocaktan aldıktan sonra kapağın altına temiz bir bez yerleştirip 10–15 dakika demlendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen pilavı ocaktan alın, kapağın altına temiz bir bez örterek 10–15 dakika demlenmesi için dinlendirin.
- Sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kenger otunun üzerindeki ince dikenleri ve sert dış yapıyı bıçak yardımıyla iyice temizleyip bol suda yıkayarak kumundan tamamen arındırın.



Ciğerli Bulgur Pilavı

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt Merkez başta olmak üzere Kurtalan, Baykan, Tillo ve kırsal köylerde yaygın olarak hazırlanan köklü bir ana yemektir. Yörede geleneksel olarak "kuvvet yemeği" olarak bilinir; ağır tarım ve bağ işlerinin yapıldığı günlerin ardından veya misafir ağırlanan zengin ikram sofralarında sıklıkla yer alır. Siirt mutfağının sakatat kültürünü ve hayvancılığa dayalı "her parçayı değerlendirme" anlayışını temsil eden besleyici ve doyurucu bir mutfak mirasıdır.

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 400 g kuzu ciğeri
- 3 su bardağı iri pilavlık bulgur
- 3 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

İsteğe Bağlı (Meyhane Pilavı Usulü İçin):

- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet domates (küp doğranmış)

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kuzu ciğerini doğradıktan sonra kanının süzülmesi için mutlaka süzgeçte dinlendirin; böylece pilavın rengi kararmaz ve berrak kalır.
- Ciğeri tuzla çok erken buluşturup sertleştirmemek için tuz ve baharatları ciğer kavrulduktan sonra ilave edin.
- Arzuya göre soğan, biber ve domates ekleyerek renkli bir "meyhane pilavı" çeşitlemesi şeklinde de hazırlayabilirsiniz.
- Pilav piştikten sonra üzerine temiz bir havlu kapatıp 10–15 dakika demlendirmek bulgurun tam kıvam almasını sağlar.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kuzu ciğerini küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın ve kanının tamamen süzülmesi için süzgece alın.
- Bulguru yıkayıp suyunu süzdürün.
- (İsteğe bağlı meyhane pilavı usulü yapılacaksa: Kuru soğan, biber ve domatesleri yemeklik doğrayın.)

Pişirme Süreci

- Geniş bir pilav tenceresine tereyağını (veya sıvı yağı) alıp eritin.
- Süzülen ciğerleri tencereye ekleyin ve orta ateşte 8–10 dakika karıştırarak kavurun.
- (İsteğe bağlı sebzeli yapılacaksa bu aşamada doğranmış soğan, biber ve domatesleri ilave edip sebzeler yumuşayana kadar kavurun.)
- Tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyip karıştırın.
- Yıkanmış iri bulguru tencereye ekleyip 1–2 dakika tüm malzemeyle harmanlayarak kavurun.
- Üzerine 6 su bardağı sıcak suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın.
- Pilavı önce harlı ateşte kaynamaya bırakın, suyu çekmeye başlayınca ateşi kısarak kısık ateşte bulgurlar yumuşayana kadar pişirin.
- Pilav suyunu tamamen çekince ocağı kapatın ve tencerenin üzerine temiz bir bez/havlu kapatarak 10–15 dakika dinlendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dinlenen ciğerli bulgur pilavını nazikçe harmanlayarak servis tabaklarına alın.
- Yanında mevsim salatası, ev yoğurdu veya bol köpüklü soğuk ayran ile birlikte sıcak olarak servis edin.



Serdev

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
1 Saat

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı yarma (şişe) veya dövülmüş buğday
- 3–4 adet keşk (*)
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı su (keşki eritmek için)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tehnavik (dağ nanesi)
- 1 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yarmayı bol suyla yıkayıp süzün.
- Keşk parçalarını 1 su bardağı suyun içine alın. Elinizle ovarak veya tel çırpıcıyla karıştırarak tamamen eritin ve pürüzsüz bir kıvama getirin.

Pişirme Süreci

- Tencereye 4 su bardağı suyu ve yıkanmış yarmayı alın.
- Tuzu ekleyin ve yarma tamamen yumuşayıp kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin.
- Pişen yarmayı derin bir servis tabağına alın ve ortasında kaşıkla bir çukur açın.
- Hazırladığınız keşk karışımını açtığınız çukura dökün.
- Tereyağını küçük bir tavada kızdırın. Tehnaviki ekleyip kısa süre karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak tatlı toz kırmızı biberi ekleyin.
- Hazırladığınız tereyağlı sosu keşk karışımının üzerine gezdirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Serdevi, ortasına keşk karışımı ve üzerine tereyağlı sos ekleyerek sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- **Keşk:** Yoğurdun suyla karıştırılmasıyla elde edilen ayranın yağı ayrıldıktan sonra kalan kısmı kaynatılır, soğutulur ve süzülür. Elde edilen katı kısım elde yuvarlanarak şekillendirilir ve güneşte kurutulur. Kullanılmadan önce suyla ezilip karıştırılarak pürüzsüz bir kıvama getirilir.
- Karışımda parça kalmamasına ve pürüzsüz bir kıvam elde edilmesine dikkat edin.
- Tereyağını kızdırırken yakmamaya özen gösterin.

Tüm Kap (Vazo)

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)





HAMUR İŞLERİ

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



Salhiye/İtruke

Siirt mutfağında kıymalı ve baharatlı iç harçla hazırlanan geleneksel hamur işlerinden biridir. Özellikle aile ve komşuluk buluşmalarında hazırlanan bu yöresel lezzet, sıcak olarak servis edilir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

patatesli iç harç için

peynirli iç harç için

MALZEMELER

Hamuru için:
- 4,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1–1,5 su bardağı su (kontrollü olarak)

Kıymalı iç harç için:
- 350 g orta yağlı dana kıyma
- 1 adet küçük boy kuru soğan (rendelenmiş)
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı su
- Yarım demet maydanoz

Patatesli iç harç için:
- 4 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Peynirli iç harç için:
- 350 g beyaz peynir
- 1 tutam maydanoz

Kızartmak için:
- Sıvı yağ

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yumurta ve yoğurt eklendiği için suyu birden değil, kontrollü olarak ilave edin.
- Kıymalı ve patatesli iç harçları hamura koymadan önce tamamen soğutun. Sıcak harç, hamurun yumuşamasına ve kızartma sırasında açılmasına neden olabilir.
- Hamurun yağ çekmemesi için orta sertlikte bir kıvamda olması ve dinlendirilmesi önemlidir.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

Hamurun hazırlanışı:
- Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın.
- Yumurta, yoğurt ve tuzu ekleyin.
- Suyu azar azar ve kontrollü biçimde ilave ederek ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur yoğurun.
- Hamuru toparladıktan sonra üzerini nemli bir bezle örtüp dinlenmeye bırakın.

Patatesli iç harç:
- Patatesleri haşlayıp ezin.
- Tereyağında yemeklik doğranmış kuru soğanı kavurun.
- Ezilmiş patatesleri ekleyip karıştırın.
- Tuz ve kırmızı toz biberi ilave edin.
- Ocaktan aldıktan sonra karabiberi ve isteğe bağlı pul biberi ekleyip soğumaya bırakın.

Kıymalı iç harç:
- Kıymayı kavurun.
- Soğan rendesini ekleyip kavurmaya devam edin.
- Tuz, karabiber ve yarım çay bardağı suyu ilave edip kıyma suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocaktan aldıktan sonra ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın ve harcı tamamen soğumaya bırakın.

Peynirli iç harç:
- Beyaz peyniri ezin.
- İnce kıyılmış maydanozla karıştırın.

Pişirme Süreci

- Dinlenen hamuru 12 eşit bezeye ayırın.
- Bezeleri merdane yardımıyla açın.
- Ortalarına hazırladığınız iç harçlardan koyun.
- Hamuru kapatıp kenarlarını çatalla bastırarak iyice birleştirin.
- Börekleri kızgın sıvı yağda arkalı önlü çevirerek altın rengini alana kadar kızartın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kızaran börekleri kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.
- Sıcak olarak servis edin.



Su Böreği

Su böreği, Siirt mutfak kültüründe isteme merasimleri, gelin çeyizleri ve bayram sofralarıyla özdeşleşen geleneksel hamur işlerinden biridir. Özellikle özel günlerde hazırlanması, ona yalnızca bir yemek olmanın ötesinde kültürel bir anlam kazandırmaktadır. Su böreğinin en belirgin özelliklerinden biri hamurunda bol miktarda yumurta kullanılmasıdır.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
110 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamur için:

- 6 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- Kat araları için eritilmiş tereyağı

İç harç için:

- 500 g Siirt peyniri (rendelenmiş veya ufalanmış)

Haşlama suyu için:

- Bol su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 damla limon suyu
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yoğurma kabında yumurta, yoğurt ve 1,5 tatlı kaşığı tuzu karıştırın.
- Azar azar un ekleyerek yoğurun ve orta sertlikte pürüzsüz bir hamur elde edin.
- Hamuru 12 eşit bezeye ayırıp üzerini nemli bezle örterek 30 dakika dinlendirin.
- Dinlenen bezeleri tepsi büyüklüğünde incecik açın.
- Siirt peynirini ufalayıp hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Derin bir tencerede haşlama suyuna tuz, 2 damla limon suyu ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyip kaynatın. Yanına bol soğuk/buzlu su dolu geniş bir kap yerleştirin.
- Açılan yufkalardan en alt, orta ve en üst kata serilecek olan 3 adet yufkayı haşlamadan çiğ olarak kenara ayırın.
- Kalan yufkaları kaynayan suda yüksek ateşte yaklaşık 1 dakika haşlayın, kevgirle çıkarıp hemen soğuk suya alın.
- Soğuk sudan çıkarıp suyunu nazikçe süzdürerek yağlanmış tepsiye dizin.
- Yufkaların kat aralarına eritilmiş tereyağı gezdirin ve orta katlara ufalanmış Siirt peynirini eşit şekilde serpiştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri ve altı altın sarısı olana kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Fırından çıkan böreğin üzerini temiz bir bezle örterek ilk sıcağının geçmesi için dinlendirin.
- Dinlenen böreği kare dilimler halinde keserek sıcak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Haşlama suyuna eklenen 2 damla limon suyu ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ, yufkaların haşlanırken yırtılmasını ve birbirine yapışmasını önler.
- En alt, orta ve en üst katlara konulacak yufkaların haşlanmadan kuru serilmesi, böreğin tabanının yapışmasını engeller ve katların düzgün kabarmasını sağlar.



Haşvet

Siirt mutfağında Haşvet, pratik yapılışı ve lezzeti sayesinde nesilden nesle aktarılan geleneksel bir lezzettir. Patatesin bölge mutfağına girmesiyle birlikte yöresel tandır ekmeği kültürünün bu yeni malzemeyle harmanlanması sonucu ortaya çıkmıştır. Eskiden evlerdeki tandırlarda ekmek yapımından artan hamurlarla hızlıca hazırlanan doyurucu bir ara öğün veya kahvaltılık işlevi görürdü.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
100 Dakika

PORSİYON
4 Kişilik

MALZEMELER

- 4 adet patates
- 4 su bardağı un
- 1 paket kuru maya
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı ılık su
- Kızartmak için sıvı yağ
- 1 tutam tuz (patates haşlaması için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Patatesleri yıkayın, tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ve bir tutam tuz ekleyerek orta ateşte yaklaşık 20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan patateslerin kabuklarını soyup pürüzsüz kıvama gelene kadar ezin.
- Yoğurma kabına un, maya, şeker, tuz ve ezilmiş patatesleri alın.
- Ilık suyu azar azar ilave ederek ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp 1 saat mayalanmaya bırakın.

Pişirme Süreci

- Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
- Elde veya tezgâhta hafifçe bastırarak 1 cm kalınlığında yuvarlak şekiller verin.
- Derin bir tavada kızdırılan bol sıvı yağda hamurları arkalı önlü altın sarısı olana kadar kızartın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Kızaran Haşvetleri kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.
- Yanında çay, peynir ve zeytin eşliğinde sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Patatesler sıcakken iyice ezilmeli ve hamura eklenmeden önce pürüzsüz hale getirilmelidir; pürüz kalması hamurun biçimlendirilirken yırtılmasına neden olabilir.
- Kızartma esnasında yağın yeterince kızgın olması kritiktir; soğuk yağa atılan hamurlar fazla yağ çeker, çok kızgın yağda ise dışı çabuk yanıp içi çiğ kalabilir.



Fatayor / Nan'e Selê

Bu Lezzeti Keşfet

Fatayor, Siirt Merkez ve köylerinde geleneksel olarak odun ateşinde, ince demir saclar üzerinde pişirilen kat kat yağlı bir ekmek türüdür. Bu pişirme yöntemi hamura karakteristik bir isli aroma ve kıtır doku kazandırır. Yörenin göçebe ve kırsal yaşam kültürünün bir simgesi olan Fatayor, kadınların sac etrafında toplanıp imece usulü sohbet eşliğinde hazırladıkları köklü bir mutfak geleneğidir.

SÜRE
80 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

Hamur için:

- 6 su bardağı un
- 2,5 su bardağı su (kontrollü)
- 2 tatlı kaşığı tuz

Kat araları ve üzeri için:

- 150 g eritilmiş/yumuşatılmış tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz (üzeri için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Derin bir yoğurma kabına unu ve tuzu alıp harmanlayın.
- Kontrollü şekilde su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp 30 dakika dinlendirin.
- Dinlenen hamurdan eşit büyüklükte bezeler tutun.
- Bir bezeyi hafifçe açıp ortasına tereyağı koyun; üzerine ikinci bezeyi kapatıp kenarlarını birleştirin.
- Yağlanmış çift katlı bezeyi merdane yardımıyla sac boyutunda ince bir şekilde açın.

Pişirme Süreci

- Sacı iyice ısıtın ve açtığınız hamuru sacın üzerine serin.
- Alt yüzü kabarıp hafifçe pişince hamuru ters çevirin.
- Pişen yüzeye eritilmiş tereyağı ve tuz karışımından sürün.
- Diğer yüzünü de aynı şekilde çevirerek yağlayın ve her iki tarafı altın sarısı benekler oluşana kadar kızartın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sacdan çıkarılan sıcak Fatayor'ları rulo yapıp veya katlayarak servis tabağına alın.
- Yanında taze demlenmiş çay, Siirt otlu peyniri, bal veya pekmez eşliğinde sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- İki beze arasına sürülen tereyağı, merdaneyle açıldığında katmerli bir doku oluşturarak Fatayor'un içinin yumuşak, dışının tel tel ve kıtır olmasını sağlar.
- Sacın ısısı çok yüksek olmamalıdır; ağır odun ateşinde veya orta ısıda pişirilerek tereyağının içe iyice işlemesi sağlanmalıdır.



Erisoket / Karisek

Bu Lezzeti Keşfet

Erisoket, geçmiş dönemlerde taş el değirmeninde öğütülen mercimeğin elenmesi sırasında eleğin altında kalan ince unun değerlendirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir ekmektir.

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 kg buğday unu
- 1 su bardağı yeşil mercimek unu
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 2 adet orta boy kuru soğan (çok ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı karışık salça
- Göz kararı ılık su
- 1 kâse kışlık kavurma (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı reyhan
- 1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzerine sürmek için tereyağı veya kavurma yağı

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yoğurma kabında buğday unu ile yeşil mercimek ununu harmanlayın.
- İnce doğranmış soğanları, maydanozu, tuzu, salçayı, sıvı yağı, baharatları ve isteğe bağlı olarak kışlık kavurmayı ekleyin.
- Yavaş yavaş ılık su ilave ederek ele yapışmayan, orta sertlikte pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Hamurdan bezeler koparıp elinizle yassılaştırarak tandır çöreği/ekmeği şeklinde biçimlendirin.

Pişirme Süreci

- Şekillendirilen hamurları önceden ısıtılmış geleneksel tandır duvarına (veya fırın taşına) yerleştirin.
- Üzeri ve altı kızarıp içi tamamen pişene kadar tandırda bırakın.
- Pişen Erisoketleri tandırdan dikkatlice çıkarın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tandırdan çıkarılan sıcak ekmeğin üzerine vakit kaybetmeden tereyağı veya kızdırılmış kavurma yağı sürün.
- Sıcak olarak dilimleyip servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Yeşil mercimek unu hamura hem kendine has bir lezzet ve koyu renk katar hem de ekmeğin besleyiciliğini artırır.
- Soğanların çok ince doğranması gerekir; iri doğranan soğanlar tandırda pişerken hamurun yapısını bozabilir.
- İsteğe bağlı eklenen kışlık kavurma doğrudan hamur yoğurma aşamasında harca eklenmeli, tandır sıcağında hamurla bütünleşerek lezzetini içine vermelidir.



Soryazlı Gözleme

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- **Hamuru için:**
- 6 su bardağı tam buğday unu
- 2,5 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı tuz

İç harcı ve üzeri için:

- 400 g soryaz (çiriş otu)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tereyağı (üzeri için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Tam buğday ununu ve tuzu yoğurma kabına alın.
- Suyu kontrollü olarak ekleyerek orta sertlikte ve pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika dinlendirin.
- Soryazı ayıklayıp bol suyla birkaç kez yıkayın ve iyice süzün.
- Soryazı ince ince doğrayın. Üzerine tuzu serpip karıştırın ve bir süre dinlendirin.
- Dinlenen soryazın suyunu elinizle iyice sıkın.
- Suyu sıkılmış soryazı pul biber, isteğe bağlı karabiber ve sıvı yağ ile harmanlayarak iç harcı hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Dinlenen hamurdan bezeler hazırlayın.
- Bezeleri merdane yardımıyla ince olacak şekilde açın.
- Açtığınız hamurun yarısına soryazlı iç harçtan yayın.
- Hamurun diğer yarısını üzerine kapatın ve kenarlarını bastırarak iyice birleştirin.
- Gözlemeyi ısıtılmış sacda bir yüzü pişene kadar tutun, ardından çevirerek diğer yüzünü de pişirin.
- Her iki yüzü de pişen gözlemeleri sacdan alın ve sıcakken üzerlerine tereyağı sürün.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Soryaz doğrandıktan sonra tuzlanıp dinlendirilmeli, ardından suyu iyice sıkılmalıdır. Bu işlem, soryazın pişirme sırasında fazla su salmasını ve gözleme hamurunun yumuşamasını önler.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Soryazlı gözlemeyi sıcak olarak çay veya ayran eşliğinde servis edin.

Tüm Kap

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)





EKMEKLER

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



Siirt Kuru Ekmeği

Nane Kîlor /Iğbeys Keek

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 2 kg buğday unu
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Su (kontrollü)

Üzeri için:

- 2 adet yumurta
- Susam

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Uygun bir kaba un, tuz ve mayayı koyun.
- Üzerine azar azar su ekleyerek orta sertlikte bir hamur yoğurun.
- Hamuru yaklaşık 30-40 dakika yoğurduktan sonra üzerini örtün ve 1,5–2 saat dinlendirin.
- Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler hazırlayın.
- Bezeleri daire şeklinde açın ve ortası boş olacak şekilde şekillendirin.
- Üzerine çırpılmış yumurta ve susam karışımını sürün.

Pişirme Süreci

- Şekillendirdiğiniz ekmeği tandırın duvarına yapıştırın.
- Yaklaşık 6–10 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.
- Ekmeğin üzeri kızardıktan sonra tandırdaki ateşi külle tamamen kapatın.
- Ekmeği, tandırın kalan ısısında iyice kuruması için bir gece tandırda bekletin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Ekmekleri serin ve kuru bir ortamda 2–3 ay boyunca saklayabilirsiniz.
- Tüketileceği zaman sert ekmeği suyla hafifçe ıslatıp yumuşatarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hamurun orta sertlikte tutulması ve yaklaşık 30-40 dakika boyunca iyi yoğrulması ekmeğin karakteristik yapısını sağlar.



Tandır Ekmeği

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
3 Saat

PORSİYON
12-15 Kişilik

MALZEMELER

- 6 kg un
- Alabildiği kadar su
- 3 yemek kaşığı tuz
- 25 g yaş maya (veya kuru maya)
- 3 adet yumurta
- 50 g susam
- 50 g çörek otu

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Unu eleyerek geniş bir hamur kabına alın.
- Tuz ve mayayı unun üzerine ekleyin.
- Ilık suyu azar azar ilave ederek ne çok sert ne de çok cıvık olan, orta yumuşaklıkta pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini temiz bir bezle örterek oda sıcaklığında yaklaşık 2-2,5 saat hafif ekşimsi aroma kazanıp iyice kabarana kadar mayalanmaya bırakın.
- Mayalanan hamurdan mandalina-portakal büyüklüğünde bezeler koparıp hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Bezeleri elinizle bastırıp oval/yuvarlak şekilde açarak biçimlendirin.
- Çırpılmış yumurtayı ekmeklerin üzerine sürüp susam ve çörek otu serpiştirin.
- İyice kızdırılmış geleneksel tandırın iç duvarına (veya fırın taşına) elle yapıştırarak 5-10 dakika içerisinde üzeri altın sarısı olana kadar pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tandırdan çıkarılan pişen ekmekleri üst üste dizip üzerini temiz bir bezle örterek dinlendirin.
- Sıcak veya ılık olarak peynir, kavurma ve çay eşliğinde servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hamurun kıvamı ne çok sert ne de çok yumuşak olmalıdır; orta yumuşaklıkta yoğrulup hamurda hafif ekşilik sağlanması tandır ekmeğinin karakteristik lezzetini verir.
- Ekmeğin tandır duvarına düzgün yapışması ve pişerken düşmemesi için tandırın yeterli sıcaklığa ulaşmış olması ve hamurun yüzeyinin hafif nemli tutulması kritik önem taşır.



Kursike Îde

Susamlı Bayram Ekmeği

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt ili genelinde özellikle bayram sabahları ve özel kabul günleriyle özdeşleşmiş simge bir hamur işidir. Bayram öncesi hazırlıklarda mahallelerde yükselen kavrulmuş susam kokusu, bayramın manevi atmosferini ve ailelerin bir araya geldiği paylaşım duygusunu temsil eder. Bayramlaşmaya gelen misafirlere sunulan en değerli ikramlardan biridir.

SÜRE
5 Saat 20 Dakika

PORSİYON
10-15 Kişilik

MALZEMELER

İç harcı için:

- 500 g çifte kavrulmuş susam
- 3 bardak süt (susamı pişirmek için)
- 150 g tereyağı
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 tepeleme yemek kaşığı tuz

Hamur için:

- 10 kg buğday unu
- 2 paket yaş maya (2 x 42 g)
- 1 litre süt
- 2 litre ılık su
- 250 g tereyağı (hamura yedirmek için)

Üzeri için:

- 3 adet yumurta
- 300 g yoğurt
- 1 yemek kaşığı yalancı safran (aspir)
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- 1 yemek kaşığı susam

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- **İç Harcın Hazırlanması:**
- Susamları ayıklayıp yıkayın, tamamen kuruttuktan sonra tavada hafifçe kavurun.
- Havanda döverek yağını süzdürün.
- Ezilmiş susamları tekrar tavaya alıp tereyağı, sıvı yağ ve tuzu ekleyerek hafifçe soteleyin.
- Sütü ilave edip susamlar sütü tamamen çekene kadar pişirin ve soğumaya bırakın.

Sosun Hazırlanması:

- Bir kâsede yumurtaları, yoğurdu, yalancı safranı ve çörek otunu pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın.

Hamur ve Biçimlendirme:

- Yoğurma teknesinde un, maya, süt, ılık su ve tereyağını kulak memesi yumuşaklığında yoğurun; üzerini örterek mayalanmaya bırakın.
- Mayalanan hamurdan bezeler koparıp incece açın.
- Üzerine soğuyan susamlı iç harçtan yayıp hamuru üçgen biçiminde kapatın.
- Üzerine hazırladığınız safranlı yoğurtlu sosu bolca sürün.

Pişirme Süreci

- Geleneksel yöntemde ekmekleri önceden kızdırılmış tandırın duvarına yapıştırarak pişirin.
- Alternatif olarak önceden ısıtılmış yüksek dereceli fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Fırından/tandırdan çıkan bayram ekmeklerini hafifçe dinlendirin.
- Dilimleyerek bayram sabahlarında servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Çifte kavrulmuş susamın ilk sıcaklığı geçtikten sonra havanda ezilerek öz yağının çıkarılması, ekmeğe o derin aromatik lezzeti veren ana ustalık adımıdır.
- Susam harcı sütü tamamen çekene kadar pişirilmeli ve hamura sürülmeden önce oda sıcaklığında soğutulmalıdır; sıcak harç hamuru eritebilir.
- Sosunda kullanılan yalancı safran, ekmeğe kendine has sarı rengini verir.



Kadik

Kadik (Kade), Siirt ve çevresinde asırlardır devam eden tandır kültürünün en özel ve ayrılmaz parçalarından biridir. Geleneksel olarak tandır ekmeği pişirilirken fırının mevcut sıcaklığından faydalanılarak yan lezzet olarak hazırlanır. Kadik yapımı Siirtli kadınlar için yalnızca bir mutfak hazırlığı değil; düğün, bayram, taziye ve günlük imece buluşmalarında bir araya gelinen köklü bir sosyalleşme ritüelidir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
70 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 3 kg buğday unu
- 1,5 litre ılık su (tahmini/kontrollü)
- 1 yemek kaşığı tuz
- 20 g yaş/kuru maya

İç harcı için:

- 300 g peynir ya da patates püresi

Üzeri için:

- 2 adet yumurta
- Susam

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Unu eleyerek geniş bir hamur teknesine alın.
- Tuz ve mayayı ekleyin; ılık suyu azar azar ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini örtüp mayalanmaya bırakın.
- Mayalanan hamuru mandalina büyüklüğünde bezelere ayırın.
- Bezeleri el ile açarak içine peynir ya da patates püresi koyun ve yarım ay şeklinde kapatın.
- Üzerine çırpılmış yumurta sürüp susam serpin.

Pişirme Süreci

- Önceden ısıtılmış tandırda veya taş fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pişen ekmekleri üst üste koyun, üzerini örtüp dinlendirin.
- Sıcak veya ılık olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hamur ne çok sert ne de çok yumuşak olmalıdır; orta kıvam ve hafif ekşilik ideal lezzeti sağlar.
- Yarım ay şeklinde kapatılan hamur kenarları tandır sıcağında açılmaması için iyice bastırılmalıdır.



Cevizli Ekmek

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
120 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 1 kg un
- 4 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı instant maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Cevizli İç harcı için:

- 2 su bardağı (yaklaşık 200 g) dövülmüş ceviz içi
- 2 su bardağı un
- 100 g tuzlu koyun tereyağı
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz (tereyağının tuzuna göre)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

Hamurun hazırlanışı:

- Un, tuz, maya ve şekeri yoğurma kabına alın.
- Ilık suyu kontrollü olarak ekleyerek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika mayalandırın.

İç harcın hazırlanışı:

- Sıvı yağı tencerede ısıtın.
- Ceviz, tereyağı ve unu ekleyin.
- Kısık-orta ateşte kokusu çıkana kadar kavurun.
- Tuzunu tereyağının tuzunu dikkate alarak ayarlayın, ocaktan alın ve tamamen soğumaya bırakın.

Pişirme Süreci

- Mayalanan hamuru 6 eşit bezeye bölüp 5 dakika dinlendirin.
- Her bezeyi hafifçe açın ve ortasına yaklaşık 100 g cevizli harç koyun.
- Kenarlarını birleştirerek kapatın, ters çevirip 10 dakika dinlendirin.
- Bezeleri elinizle bastırarak yassı ekmek şeklinde açın.
- Kızgın tandırda veya yüksek sıcaklıktaki fırında üzeri ve altı kızarana kadar 15–20 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Sıcak veya ılık olarak çay eşliğinde servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- İç harcı hamura koymadan önce tamamen soğutun.
- Fazla ekmekleri dondurucuda saklayabilir, tüketmeden önce oda sıcaklığında çözdürebilirsiniz.
- Tuz miktarını koyun tereyağının tuzuna göre ayarlayın.



Basmayat / Kade Îde

Siirt ve çevresinde özellikle bayramlarda hazırlanan geleneksel, mayalı bir çörektir. Çörek otu ve susamla lezzetlendirilen bu hamur işi, bayram sofralarında ve misafir ikramlarında önemli bir yere sahiptir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
2 Saat

PORSİYON
10-15 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 3 su bardağı ılık süt
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket yaş veya kuru maya
- 5 yemek kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet yumurta (akları hamura, sarıları üzeri için)
- Alabildiği kadar un (kontrollü)

Üzeri için:

- 2 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı çörek otu
- 2 yemek kaşığı susam

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yoğurma kabına ılık süt, maya ve şekeri alıp karıştırarak mayayı eritin.
- Sıvı yağ, yumurta akları ve tuzu ekleyin.
- Alabildiği kadar unu azar azar ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini örtüp oda sıcaklığında 40 dakika dinlendirerek mayalandırın.
- Dinlenen hamurdan küçük bezeler koparıp şekillendirin ve yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizin.
- Tepside 20 dakika daha dinlendirerek tepsi mayası almasını sağlayın.

Pişirme Süreci

- Tepside kabaran hamurların üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
- Bolca çörek otu ve susam serpiştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzerleri ve altı nar gibi kızarana kadar yaklaşık 35 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Fırından çıkan sıcak Basmayatları ilk sıcaklığı geçtikten sonra servis tabağına alın.
- Yanında taze demlenmiş çay, Siirt peyniri eşliğinde sıcak veya ılık olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hamur çok sert olmamalıdır; un yavaş yavaş eklenerek kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir kıvam yakalanmalıdır.
- Bezelerin tepside 20 dakika boyunca dinlendirilmesi (tepsi mayası), çöreğin piştikten sonra yumuşak ve puf puf bir doku kazanmasını sağlar.



Nohut Mayalı Ekmek

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
1 Saat

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

Nohut mayası için:
- 2 avuç nohut
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Sıcak su

Mayayı beslemek için:
- 1 yemek kaşığı un
- Sıcak su

Ekmek hamuru için:
- 3 kg un
- 1 yemek kaşığı tuz
- Sıcak su
- Hazırlanan nohut mayası

İsteğe göre üzeri için:
- 2 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Susam

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Nohut mayası sıcak ortamda geliştiği için mayalama boyunca karışımın soğumamasına dikkat edin.
- Ekmek hamurunun da yoğurma ve mayalanma aşamalarında sıcaklığını koruması önemlidir. Hamuru kalıplara fazla doldurmayın; mayalanma sırasında kabaracağı için kalıpların yaklaşık yarısının boş kalması gerekir.
- Hamurun kıvamı kek hamurundan biraz daha koyu olmalıdır.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Nohutları taş veya benzeri sert bir araç yardımıyla ortalarından kırın.
- Kırılmış nohutları 1 litrelik temiz bir kavanoza alın.
- Üzerine 2 yemek kaşığı un, tuz ve toz şekeri ekleyip karıştırın.
- Karışım fazla sulu olmayacak şekilde sıcak suyu kontrollü olarak ekleyin.
- Kavanozun üzerini kapatın, sıcaklığını koruyacak şekilde sarın ve sıcak bir ortamda 12 saat mayalanmaya bırakın.
- 12 saatin sonunda mayaya 1 yemek kaşığı un ve sıcak su ekleyin. Karışımı boza kıvamına gelene kadar karıştırın.
- Kavanozu yeniden sararak sıcak bir ortamda 5 saat daha mayalanmaya bırakın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir yoğurma kabına 3 kg unu ve tuzu alın.
- Sıcak suyu kontrollü olarak ekleyin.
- Hazırlanan nohut mayasını, içindeki nohutlarla birlikte una ilave edin.
- Hamurun soğumasına fırsat vermeden hızlı bir şekilde yoğurun.
- Hamur, kek hamurundan biraz daha koyu bir kıvam aldığında yağlanmış ekmek kalıplarına paylaştırın.
- Kalıpları yaklaşık yarısına kadar doldurun.
- Üzerlerini kapatarak sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın.
- Yumurta sarılarını yağ ile karıştırın.
- Mayalanan ekmeklerin üzerine hazırladığınız karışımı sürün ve susam serpin.
- Ekmekleri tercihen odun fırınında pişirin.
- Ev fırınında pişirilecekse önceden 180 °C'ye ısıtılmış fansız fırında, alt-üst ayarda ve orta rafın bir alt seviyesinde yaklaşık 45 dakika pişirin.
- Pişen ekmekleri fırından çıkarıp dinlendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- İlk sıcaklığı çıktıktan sonra dilimleyerek servis edin.



Asfora

Asfora, Siirt mutfağında bayat ekmeğin değerlendirilmesi amacıyla yapılan geleneksel ve pratik bir yemektir. Somun ya da "İğbeys Keek" adı verilen yöresel tandır ekmeğiyle hazırlanır. Siirt Merkez başta olmak üzere Tillo, Kurtalan ve çevre köylerde bilinen bu lezzet, yokluk dönemlerinde ortaya çıkmış ve israfı önleme kültürünün simgelerinden biri haline gelmiştir. Genellikle kahvaltı sofralarında ve günlük hafif öğünlerde keyifle tüketilir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
25 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 adet somun bayat ekmek veya İğbeys Keek
- 4 adet orta boy domates
- 250 g otlu peynir veya beyaz Siirt peyniri
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz (peynirin tuz oranına göre)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bayat ekmeği (somun veya İğbeys keek) elinizle küçük parçalara ayırın veya küp küp doğrayın.
- Domatesleri yıkayıp kabuklarıyla (veya isteğe bağlı soyarak) küp şeklinde doğrayın.
- Peyniri ufalayın.

Pişirme Süreci

- Geniş bir tavada tereyağını eritin.
- Doğranmış domatesleri tavaya ekleyin ve hafifçe yumuşayana kadar soteleyin.
- Doğranmış bayat ekmek parçalarını ilave edin.
- Kısık ateşte karıştırarak ekmeklerin domates suyunu ve tereyağını iyice çekmesini sağlayın.
- Ocaktan almaya yakın ufalanmış peyniri ekleyip hızlıca karıştırın.
- Peynirin tuz oranını dikkate alarak gerekirse yemeğin tuzunu ayarlayın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Çiğ köfte şekli vererek servis tabağına alın.
- Kahvaltı sofralarında taze demlenmiş çay eşliğinde sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kullanılan otlu veya beyaz Siirt peynirinin tuzu dikkate alınarak ekstra tuz ilavesi kontrollü yapılmalıdır.
- Ekmek parçalarının tavada domates suyunu iyice çekmesi için ateş kısık tutulmalıdır.
- Peynir ocaktan almaya yakın eklenmelidir; böylece peynir tamamen eriyip kaybolmak yerine ekmeklerin üzerinde lezzetli bir doku bırakır.



Besise

Kavurmalı ve Peynirli

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
7 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 adet kilor ekmeği (Iğbeys Keek)
- Ekmeği yumuşatmak için yeteri kadar su

Kavurmalı besise için:

- 100 g kışlık kavurma

Peynirli besise için:

- Yeteri kadar sade otlu peynir, beyaz peynir veya Siirt peyniri

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kilor ekmeklerine azar azar su serpiştirerek yumuşatın.
- Yumuşayan ekmekleri elinizle küçük parçalara ayırıp ufalayın.

Pişirme Süreci

Kavurmalı hazırlanışı:

- Kışlık kavurmayı ezerek ufalanmış ekmeğe ekleyin.
- Kavurmanın yağı ekmeğe iyice işleyip karışım bütünleşene kadar elinizle yoğurun.
- Hazırlanan karışımdan parçalar alıp avuç içinde sıkarak şekillendirin.

Peynirli hazırlanışı:

- Tercih ettiğiniz peyniri ufalayarak yumuşatılmış ekmeğe ekleyin.
- Ekmek ve peynir iyice bütünleşene kadar yoğurun.
- Karışımdan parçalar alıp avuç içinde sıkarak şekillendirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Şekillendirdiğiniz besiseleri servis tabağına dizin ve bekletmeden oda sıcaklığında servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kilor ekmeğini yumuşatırken suyu birden eklemeyin, azar azar serpin. Fazla su ekmeğin hamurlaşmasına neden olabilir.

Tüm Kap

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Pişmiş Toprak

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3200–2000)





TATLILAR

GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



Varak Keek

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt Varak Keek tatlısı özel amaçlı buğday unu, tuz ve suyla elde edilen hamurun yufka şeklinde açıldıktan sonra 4 x 4 cm boyutunda kare şeklinde kesilip kurutulması, üzüm pekmeziyle hazırlanan şerbette haşlanması ve üzerine ceviz serpilmesiyle üretilen bir tatlıdır. Siirt, yüzyıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır. Bu zengin geçmiş, yemek kültürünün harmanlanarak farklı tatların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bölgedeki üzüm çeşitliliği ve yetiştiriciliğinin yaygınlığı da mutfağa yansımıştır. Siirt tatlıları ise çoğunlukla üzüm pekmeziyle tatlandırılarak kendine özgü bir lezzet kazanır. Siirt Varak Keek tatlısı da bu geleneğin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:
- 200 g buğday unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 150 ml su

Şerbeti için:
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- **Üzeri için:**
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Sunum ve Tüketim Şekli
- Pişen tatlıyı şerbetiyle birlikte servis tabağına alın.
- Üzerini çekilmiş ceviz içi ile süsleyin.
- Ilık veya soğuk olarak servis edin.
- (Not: Siirt Varak Keek tatlısı 20–22°C'de 48 saat saklanabilir.)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci
- Un ve tuzu yoğurma kabına alın.
- Kontrollü şekilde su ekleyerek sert ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.
- Hamuru toparlayıp çukur bir kaba alın, üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.
- Dinlenen hamuru tezgâha alın ve yarım santim kalınlığında açın.
- Hamuru 4 × 4 cm kareler halinde kesin.
- Kesilen parçaları temiz bir bez üzerine alarak 30 dakika kurutun.

Pişirme Süreci
- Derin bir tencereye üzüm pekmezi, tereyağı ve suyu alın.
- Karışımı ocağa koyup kaynatın.
- Kaynama başladıktan sonra kuruyan hamurları tencereye kontrollü şekilde ekleyin.
- Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi
- Hamurun sert ve pürüzsüz kıvamda yoğrulması ve açıldıktan sonra kare kesilip en az 30 dakika kurumaya bırakılması, pişerken hamurlaşmasını önler.
- Kuruyan hamurlar kaynayan pekmezli şerbete yapışmamaları için tek tek ve kontrollü şekilde atılmalıdır.



Gebole

Siirt Gebole tatlısı; dilek ve bereket dönemi olarak kabul edilen 14 Şubat–14 Mart tarihleri arasında "Gebole Günü" adı verilen özel zamanlarda hazırlanan köklü bir yöresel lezzettir. Yoğun karıştırma gerektiren yapısıyla pişirildiği eve bereket, aile fertlerine şifa, dostluk ve samimiyet getirdiğine inanılır. Pişirme esnasında dileklerin dilendiği bu özel tatlı, evlerdeki geleneksel üretiminin yanı sıra Siirt'teki işletmelerde de yaşatılmaya devam etmektedir.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru / Tabanı için:

- 300 g un
- 200 ml süt
- 600 ml su
- 200 g beyaz şeker
- 50 g tereyağı
- 5 g tuz

Üzeri ve süslemesi için:

- 200 ml üzüm pekmezi
- 50 g ceviz (dövülmüş)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Derin bir tencereye 600 ml suyu alın, 5 g tuzu ekleyin ve suyu ocağa alıp kaynamaya bırakın.
- Ayrı bir kapta 300 g un ile 200 ml sütü pürüzsüz ve homojen bir kıvam alana kadar çırpın.

Pişirme Süreci

- Kaynayan tuzlu suya hazırladığınız un-süt karışımını yavaşça ve kontrollü şekilde ekleyin.
- Üzerine 200 g şeker ve 50 g tereyağını ilave edin.
- Sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin; kaynama noktasına geldikten sonra 2–3 dakika daha karıştırıp ocaktan alın.
- Yayvan ve çukur bir tepsinin tabanını soğuk su ile ıslatın, hazırladığınız koyu karışımı kaba döküp üzerini düzeltin.
- Oda sıcaklığında 30–45 dakika kadar soğumaya ve kıvam almaya bırakın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- İyice soğuyup sıkılaşan tatlıyı bıçakla kare veya baklava dilimi şeklinde kesin.
- Üzerine 200 ml üzüm pekmezini gezdirin.
- 50 g dövülmüş ceviz ile süsleyerek servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Tatlının topaklanmaması ve kıvam alması için ocakta kaldığı süre boyunca aralıksız ve güçlü bir şekilde karıştırılması gerekir.
- Pişen harcın döküleceği yayvan tepsi veya servis kabı önceden soğuk su ile ıslatılmalıdır; bu işlem tatlının kaba yapışmadan rahatça dilimlenmesini sağlar.



Aside

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 su bardağı beyaz un
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 4 yemek kaşığı tereyağı

Pekmezli karışım için:

- 3 su bardağı pekmez
- 3 su bardağı su

Üzeri için:

- Yeteri kadar ceviz içi

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Beyaz un ile tam buğday ununu bir kapta karıştırın.
- Pekmez ve suyu ayrı bir kapta iyice karıştırarak hazırlayın.
- Ceviz içini iri parçalar hâlinde hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Tereyağını geniş bir tencereye alın ve eritin.
- Beyaz un ile tam buğday ununu ekleyin.
- Unu, rengi hafifçe dönüp pembeleşene kadar sürekli karıştırarak kavurun.
- Kavrulan unu ocaktan alın.
- Hazırladığınız pekmezli karışımı kavrulmuş una azar azar ekleyin ve aynı anda hızlıca karıştırın.
- Karışımı topak kalmayacak şekilde iyice karıştırarak bütünleştirin.
- Ardından karışımı başka bir kaba alın ve ele alınabilecek sıcaklığa gelene kadar kısa süre bekletin.
- Ilıyan karışımı, kıvamı tamamen özdeşleşene kadar elle yoğurun.
- Yoğurduğunuz Asideyi servis tabağına alın ve üzerini bastırarak düzgünce yayın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Servis tabağına yaydığınız Asideyi kısa süre dinlendirip dilimleyin.
- Üzerini ceviz içiyle süsleyin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Unun eşit şekilde kavrulması için kavurma sırasında sürekli karıştırın.
- Pekmezli karışımı una azar azar ekleyerek topaklanmasını önleyin.



Pekmezli Yumurta

Pekmezli yumurta, Siirt mutfak kültüründe kiler ürünlerinin bir araya geldiği köklü ve besleyici lezzetlerden biridir. Özellikle kış aylarında enerji vermesi amacıyla hazırlanır; doğum sonrasında ise lohusa annelere güç verdiğine, kan yapımını ve anne sütünü desteklediğine inanılarak geleneksel olarak ikram edilir. Üzüm pekmezi, yumurta ve tereyağıyla hazırlanan bu tarif, Siirt'in geleneksel beslenme anlayışını ve doğum sonrası dayanışma kültürünü yansıtır.

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
10 Dakika

PORSİYON
4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı pekmez
- 3 adet yumurta

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Yumurtaları ayrı bir kaseye kırın ve çırpıcı/çatal yardımıyla hafifçe çırpın.

Pişirme Süreci

- Tereyağını geniş bir tavada eritin.
- Eriyen tereyağının içine hazırladığınız yumurtaları ekleyin ve karıştırarak pişmeye bırakın.
- Yumurtalar pişmeye yaklaşınca 1 su bardağı pekmezi ilave edin.
- Pekmezi yumurtalarla birlikte 1–2 taşım kaynatın.
- Ocağın altını kapatın ve tavadaki yemeği ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Pekmezli yumurtayı sıcağıyla servis tabağına aktarın.
- Ilık olarak, yanında taze tandır veya tırnak ekmeği ile servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pekmez ilave edildikten sonra fazla kaynatılmamalıdır; 1-2 taşım kaynaması pekmezin besin değerini koruması ve acılaşmaması için yeterlidir.



Rayoşu Meketip

Mektup Tatlısı

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt Merkez ve köylerinde köklü bir geçmişe sahip olan bu tatlı, Siirt Arapçasında "Rayoşu Meketip", Türkçe adıyla ise "Mektup Tatlısı" olarak bilinir. Yöre halkı arasında "Rayoş" kelimesi süslü, zarif, estetik ve özenle hazırlanmış anlamlarında kullanılır. Tatlıya adını veren "Meketip" (Mektup) sözcüğü ise açılan hamurların zarf veya mektup biçiminde cevizle katlanıp kapatılmasından gelir. Siirt sofra kültüründe zarafetin, estetiğin ve misafirperverliğin simgesi sayılan bu lezzet, özenli el işçiliği gerektiren yapısıyla özel günlerde ve davetlerde pişirilen köklü bir gastronomi mirasıdır.

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su (kontrollü)

İç harcı için:

- 1,5 su bardağı ince çekilmiş veya dövülmüş ceviz içi

Pekmezli şerbeti için:

- 2 su bardağı üzüm pekmezi
- 1,5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri ve süslemesi için:

- 1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz içi

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bir kapta un, su ve tuzu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.
- Hamuru bir süre dinlendirin.
- Dinlenen hamurdan fındık büyüklüğünde bezeler alın.
- Tezgâhta merdane ile açın.
- İçine ceviz koyun.
- Hamuru zarf şeklinde kapatın

Pişirme Süreci

- Bir tencerede pekmez, su ve tereyağını kaynatın.
- Hazırladığınız hamurları kaynayan karışıma ekleyin.
- 5–10 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Üzerine ceviz serperek servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Rayoş kelimesinin temsil ettiği zarafete uygun olarak hamurlar ince açılmalı ve mektup formu özenle verilmelidir.



Perpekhine

Bu Lezzeti Keşfet

Un, ince bulgur ve pekmez gibi Siirt evlerinde her daim bulunan temel kiler malzemeleriyle hazırlanan köklü bir geleneksel lezzettir. Yöre mutfağında geçmişte yaşanan kıtlık ve yokluk dönemlerinin pratik çözümlerinden biri olarak doğan bu tatlı, şeker bulunamadığı zamanlarda pekmezle tatlandırılarak hazırlanmıştır. Siirt merkez ve köylerinde azla yetinmenin, imece zekasının ve paylaşma kültürünün simgesi kabul edilen bu tarif, günümüzde de mütevazı yapısı ve besleyiciliğiyle yaşatılmaya devam etmektedir.

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 2 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- İnce bulgur ve dövülmüş cevizi ölçerek hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Uygun bir tencereye pekmez ve suyu alın ve ocağa koyun.
- Karışımı kaynamaya bırakın ve ara ara karıştırın.
- Kaynayan karışıma tereyağı ve bulguru ekleyin.
- Karıştırarak bulgurun suyu çekmesini sağlayın.
- Dövülmüş cevizi ekleyin ve tamamen suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocağın altını kapatın ve demlenmeye bırakın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Üzerine ceviz serperek servis edin.
- Karışım soğuduktan sonra çiğ köfte şekli verin.
- Servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Bulgurun şerbeti eşit emmesi için pişme sırasında sürekli karıştırılmalı ve ocaktan alındıktan sonra suyunu iyice çekmesi için demlenmeye bırakılmalıdır.
- Şekil verme aşamasında köfte sıkımlarının kolay yapılması için harcın oda sıcaklığında yeterince soğuması beklenmelidir.



Kadike Dimse

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
90 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:
- 1 su bardağı su
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 1 tutam tuz

İç harcı için:
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- Yarım çay bardağı toz şeker

Pekmezli karışım için:
- 4 su bardağı dut pekmezi
- 2 su bardağı su
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci
- Unu, tam buğday ununu, instant mayayı ve tuzu geniş bir kaba alın.
- Suyu ekleyerek yumuşak ve bütünleşmiş bir hamur elde edene kadar yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp 1 saat dinlendirin.
- Dövülmüş ceviz ile toz şekeri karıştırarak iç harcı hazırlayın.
- Dinlenen hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.
- Bezeleri avuç içinde ince bir şekilde açın.
- Ortalarına cevizli iç harçtan koyun ve hamurun kenarlarını örgü biçiminde kapatın.

Pişirme Süreci
- Dut pekmezini, suyu ve sıvı yağı geniş bir tencereye alın ve kaynamaya bırakın.
- Hazırladığınız hamurları kaynayan pekmezli karışımın içine dikkatlice bırakın.
- Hamurları 4–5 dakika kaynatın.
- Pişen ve yüzeye çıkan hamurları kevgirle servis tabağına alın. Üzerlerine tenceredeki pekmezli karışımdan gezdirin.
- Tatlıyı soğumaya bırakın.

Sunum ve Tüketim Şekli
- Soğuk olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi
- Pekmezli karışım bekledikçe koyulaşırsa bir miktar su ekleyerek kıvamını açın.
- Hamurları çok kalın açmamaya dikkat edin.
- Pişen hamurlar yüzeye çıktığında fazla bekletmeden tencereden alın.
- Geçmiş dönemlerde bu tatlının iç harcı dövülmüş susam ve yağda kavrulmuş unla hazırlanırdı.



Sarı Burma

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfağında bayramlarda ve özel günlerde hazırlanan geleneksel şerbetli tatlılardan biridir. Cigor Bayramı'nda da sofralarda yer verilen bu tatlı, ince açılan hamurun cevizle doldurulup büzülerek şekillendirilmesi, fırında pişirilmesi ve ardından şerbetlenmesiyle hazırlanır. Geleneksel sunumu ve kendine özgü biçimiyle Siirt'in tatlı kültüründe önemli bir yere sahiptir.

SÜRE
50 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:
- 6 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- Su (kontrollü)
- Nişasta (hamuru açmak için)

İç harcı için:
- 4 su bardağı dövülmüş ceviz

Üzeri için:
- 300 g tereyağı

Şerbeti için:
- 5 su bardağı su
- 4 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Sunum ve Tüketim Şekli
- Tatlının şerbeti tamamen çekmesini bekleyin.
- Oda sıcaklığına geldikten sonra dilimleyerek servis edin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci
- Unu ve tuzu derin bir kaba eleyin, yumurtaları kırın.
- Azar azar su ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun.
- Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.
- Dinlenen hamurdan 15 adet beze hazırlayın.
- Nişasta serpilmiş tezgâhta bezeleri ince şekilde açın.
- Açılan yufkaların içine dövülmüş ceviz serpin.
- Yufkayı oklavaya sarın, iki yanından büzerek (burma şekli vererek) oklavadan çıkarın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Pişirme Süreci
- Üzerine eritilip kızdırılmış 300 g tereyağını gezdirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri altın sarısı kızarana kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin.
- Şerbet için tencerede toz şeker ve suyu kaynatın.
- Limon suyunu ekleyip 2 taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.
- Şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi
- Yufkaların nişasta yardımıyla açılması hamurun incelmesini kolaylaştırır; çıtırlığı sağlayan en temel ustalık adımıdır.
- Kızdırılmış tereyağı büzülmüş hamurların her yerine eşit gelecek şekilde gezdirilmelidir.
- Şerbet tam kıvamında kaynatılmalı ve sıcak tatlının üzerine gezdirilerek çekmesi beklenmelidir.



Sefire

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 7 adet yumurta
- 3 tatlı kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 6 yemek kaşığı un

Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Şerbeti için:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- İlk olarak şerbeti hazırlayın. Toz şeker ve suyu tencerede kaynatıp tamamen soğumaya bırakın.
- Karıştırma kabına yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve unu alın.
- Kek kıvamına gelene kadar pürüzsüzce çırpın.

Pişirme Süreci

- Kızartma tavasında yağı iyice kızdırın.
- Hazırlanan karışımdan kaşık kaşık alarak kızgın yağa dökün ve her iki tarafını kızartın.
- Kızaran hamurları sıcak halde soğuk şerbete atın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tatlıların şerbeti çekmesini bekleyin.
- Şerbetini çeken tatlıları servis tabağına alarak ikram edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Şerbetin mutlaka önceden hazırlanıp tamamen soğutulması gerekir; sıcak hamur soğuk şerbetle buluştuğunda çıtırlığını korur ve şerbeti hızla çeker.
- Hamurun kek kıvamında (ne çok cıvık ne çok katı) tutulması kaşıkla şekil verirken pürüzsüz kabarmasını sağlar.



Peynirli Un Helvası

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1,5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 500 g taze, tuzsuz peynir

Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker

Üzeri için (isteğe bağlı):

- Dövülmüş ceviz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Başka bir tencerede 1,5 su bardağı su ve 1,5 su bardağı toz şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın, ardından ılımaya bırakın.
- Taze tuzsuz peyniri hazırlayıp kenara alın.

Pişirme Süreci

- Uygun bir tencereyi ocağa alıp tereyağını ekleyin ve eritmeye bırakın.
- Üzerine 1,5 su bardağı unu ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun.
- Taze tuzsuz peyniri ekleyin ve kavurmaya devam edin.
- Karışım hazır olunca ocağın altını kapatın ve ılımasını bekleyin.
- Şerbet ve kavrulmuş un-peynir karışımı ılıyınca şerbeti yavaşça ekleyin.
- Yoğurarak homojen ve pürüzsüz hâle getirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Hazırladığınız helvayı düz bir servis tepsisine yayın.
- Bıçakla dilimleyin.
- İsteğe bağlı olarak üzerini dövülmüş ceviz ile süsleyerek servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Peynirin mutlaka taze ve tuzsuz olması tatlının lezzet dengesi için şarttır.
- Un pembeleşinceye kadar kısık ateşte sürekli karıştırılarak kavrulmalı, yakılmamalıdır.
- Şerbet ile kavrulmuş un-peynir karışımı buluşturulurken her ikisinin de ılık olmasına dikkat edilmeli; homojen bir kıvam alana kadar pürüzsüzce yoğrulmalıdır.



Hilbe

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 5 su bardağı pekmez
- 5 su bardağı su
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Pirinci yıkayıp süzün, malzemeleri ölçerek hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Pekmez ve suyu bir tencereye alın ve ocağa koyun.
- Karışımı kaynamaya bırakın.
- Kaynamaya başlayınca tuzu ve pirinci ekleyin.
- Pirinçler pişmeye yaklaşınca tereyağını ekleyin.
- Karışım koyu kıvam alıp taneler yumuşadığında ocağın altını kapatın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Üzerine iri dövülmüş ceviz serpin ve servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pekmezin acılaşmaması için pirinçler eklendikten sonra kısık ateşte dibi tutmadan karıştırılarak pişirilmelidir.
- Tereyağı pirinçler yumuşamaya yakın eklenerek tatlıya parlaklık ve özgün bir aroma kazandırılmalıdır.



Sımsımiye

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı susam
- 1 su bardağı pekmez
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı ceviz içi

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Susamları iyice yıkayın ve süzün.

Pişirme Süreci

- Susamları tavaya alın ve kısık ateşte kavurun.
- Kavrulan susamların içine pekmezi ekleyin.
- Karışım koyulaşana kadar sürekli karıştırın.
- Şekeri ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Karışımı ıslatılmış bir tepsiye dökün.
- Kaşık yardımıyla bastırarak eşit şekilde yayın.
- Üzerine ceviz parçalarını serpin.
- Soğuk ortamda donmaya bırakın.
- Dilimleyerek servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Susamlar kısık ateşte yakılmadan kavrulmalı, pekmez eklendikten sonra koyulaşana kadar sürekli karıştırılarak kıvam tutturulmalıdır.
- Karışımın yapışmaması ve rahat dilimlenmesi için tepsi önceden mutlaka ıslatılmalı, üzerine ceviz serpildikten sonra soğuk ortamda donması beklenmelidir.



Şemuniye

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı ceviz içi

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Un, su, süt ve pekmezi tencereye alın.
- Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın ve ocağa koymaya hazır hale getirin.

Pişirme Süreci

- Karışımı sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
- Kaynamaya başladıktan sonra tereyağını ekleyin ve eritin.
- Kıvam alan tatlıyı kaselere paylaştırın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Üzerine dövülmüş ceviz serpiştirerek servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Un, süt, su ve pekmez tencereye alındığında ocağa konulmadan önce çırpıcıyla pürüzsüz hale getirilmelidir; böylece pişerken topaklanma önlenir.
- Pekmezli karışım çabuk kıvam aldığı için kısık-orta ateşte dibi tutmadan sürekli karıştırılarak pişirilmelidir.
- Tereyağı kaynama aşamasında eklenerek tatlıya ipeksi bir doku ve parlaklık kazandırılmalıdır.



Arkhafke

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı toz şeker

Sunum için:

- Ceviz içi

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Un, sıvı yağ ve toz şekeri ölçerek hazırlayın.

Pişirme Süreci

- Bir tencereye sıvı yağ ve unu ekleyin.
- Unu pembeleşinceye kadar kavurun.
- Ocağın altını kapatın.
- Karışımın ilk sıcağı çıktıktan sonra, hafif ılıyınca toz şekeri ekleyin.
- İyice karıştırın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Servis tabağına aldığınız Arkhafke'yi iri çekilmiş cevizle süsleyerek servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Un kavrulurken kokusu çıkıp hafif pembeleşene kadar kısık-orta ateşte sürekli karıştırılmalıdır.
- Toz şeker mutlaka unun ilk sıcağı geçip ılıdıktan sonra eklenmelidir; sıcakken eklenirse şeker eriyip karamelleşir ve kıvamı bozar.



Pestil Kavurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 400 g pestil
- 2 çay kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı sıvı yağ
- Ceviz içi

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Pestili kaynamış sıcak suyun içinde yumuşayana kadar bekletin.
- Yumuşadıktan sonra kuşbaşı şeklinde doğrayın.

Pişirme Süreci

- Tavaya yağları alın ve eritin.
- Doğranmış pestilleri ekleyin.
- Karıştırarak hafifçe kavurun.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerini cevizle süsleyerek servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Pestilin sıcak suda yumuşaması sağlanmalı ancak fazla bekletilip dağılmasına fırsat verilmeden sudan süzülmelidir.
- Yağda kavurma işlemi pestili sertleştirmemek adına kısık ateşte ve hafifçe yapılmalıdır.



Kalbur Hurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
60 Dakika

PORSİYON
4-6 Kişilik

MALZEMELER

Hamuru için:

- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 125 g tereyağı
- 1 adet yumurta
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

İç harcı için:

- 1 kâse iri dövülmüş ceviz

Şerbeti için:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 3–4 damla limon

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Şeker ve suyu tencereye alıp kaynatın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin. Kısık ateşte 10–15 dakika kaynatarak kıvam aldırın ve soğumaya bırakın.
- Yoğurma kabına yumuşamış tereyağını, sıvı yağı, yoğurdu ve yumurtayı alıp karıştırın.
- Un ve kabartma tozunu azar azar ekleyerek kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde hafifçe yassılaştırın.
- Kalbur üzerine bastırarak şekil verin, ortasına iri dövülmüş ceviz içi koyup uçlarını birleştirerek oval şekil verin.
- Birleşme yeri alta gelecek şekilde tepsiye dizin.

Pişirme Süreci

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tatlının şerbetini tamamen çekmesi için 1–2 saat dinlendirin. Arzuya göre yanında az miktarda pekmezle servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kalbur üzerine bastırırken desenlerin derin verilmesi, tatlının fırında pişerken desenini kaybetmemesini ve şerbeti içine hapsederek kıyır kıyır kalmasını sağlar.
- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine mutlaka tamamen soğumuş şerbet dökülmeli ve şerbeti çekmesi için en az 1–2 saat dinlendirilmelidir.



Çe'luk

Bu Lezzeti Keşfet

Çe'luk, Siirt mutfağına özgü, özellikle menengiç (bıttım) ve kuru siyah üzümün bir araya getirilip ezilmesiyle hazırlanan geleneksel bir tatlı/ezme türüdür. Siirt mutfak kültürünün yatay gelişim aşamasında yer alan bu lezzet, mahalli bitkisel ürünlerin yerel işleme ve saklama teknikleriyle işlenmesi sonucu ortaya çıkan, Siirt merkez ve köylerinde doğayla uyumlu beslenme kültürünü yansıtan karakteristik bir üründür.

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı menengiç
- 1 su bardağı kuru üzüm

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Menengiçleri dış kabuklarından ve yabancı maddelerden ayıklayın.
- Kuru siyah üzümleri temizleyin.

Harmanlama Süreci

- Ayıklanan menengiçleri ve kuru üzümleri havan veya benzeri bir dövücüde birlikte dövmeye başlayın.
- Üzümün şekeri ve menengiç yağının tamamen birleşmesini sağlayın.
- Homojen, macun kıvamına gelene kadar dövme işlemine devam edin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Hazırlanan karışımı küçük toplar haline getirin veya kaplara bastırarak dilimleyin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Menengiçlerin kendi doğal yağı ile kuru üzümün doğal şekerinin tamamen özleşip homojen macun kıvamına gelmesi için sabırla dövülmesi şarttır.
- Ekstra şeker veya yağ eklenmeden tamamen ham maddelerin kendi aroması ve özsuyuyla biçimlendirilmelidir.



Aysiye / Kayseruniye

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 400 g kuru kayısı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Kayısıları su ve toz şekerle birlikte tencereye alın ve kayısılar yumuşayana kadar pişirin.

Pişirme Süreci

- Kayısılar yumuşayana kadar pişirin.
- Yumuşayan karışıma ceviz içi ve sıvı yağı ekleyin.
- 2 dakika daha karıştırarak kavurun.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tatlı ilk sıcağını atıp hafif ılıdıktan sonra servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Kuru kayısılar suda kaynatılırken tamamen dağılıp ezilmemeli, formunu koruyacak şekilde yumuşatılmalıdır.
- Ceviz içi ve sıvı yağ eklendikten sonra yapılan 2 dakikalık kavurma işlemi, yağın ve cevizin lezzetinin kayısıya iyice sinmesini sağlar.



Hurma Kavurması

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
15 Dakika

PORSİYON
2-4 Kişilik

MALZEMELER

- 10-15 adet hurma
- 1 çay kaşığı tereyağı
- Ceviz içi (isteğe bağlı, süsleme için)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Hurmaları çekirdeklerinden ayırın ve 3–4 parçaya bölün.

Pişirme Süreci

- Tavada tereyağını eritin.
- Doğranmış hurmaları ekleyin.
- Hurmaları hafif yumuşayıp aroması çıkana kadar karıştırarak kavurun.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Tatlıyı ilk sıcağı geçtikten sonra ılık olarak servis edin.
- İsteğe bağlı olarak üzerini ceviz içi ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hurmalar yüksek şeker içerdiğinden tereyağında kavrulurken kısık ateş kullanılmalı, yanmaması için sürekli karıştırılmalıdır.



Zerde

Bu Lezzeti Keşfet

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 çay bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı safran
- 1/2 çay bardağı gül suyu
- 4 yemek kaşığı silme mısır nişastası
- 1,5 litre su (pirinci haşlamak için)
- 1/2 su bardağı soğuk su (nişastayı açmak için)
- Süslemek için arzu edilen kuruyemişler (ceviz, fıstık, kuş üzümü vb.)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Safranları bir gece önceden gül suyunda bekletip rengini ve aromasını salmasını sağlayın.
- Pirinçleri yıkayıp süzün.
- Mısır nişastasını küçük bir kasede soğuk su ile pürüzsüz kıvama gelene kadar açın.

Pişirme Süreci

- Yıkanmış pirinçleri 1,5 litre su ile yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan pirinçlere toz şekeri ekleyin.
- Gül suyunda bekletilmiş safranın suyunu süzerek tencereye ilave edin.
- Zerdeçal ve kuş üzümlerini ekleyin.
- Karışım kaynamaya devam ederken soğuk suyla açılmış nişastayı yavaşça ve karıştırarak ilave edin.
- En son dolmalık fıstıkları ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Hazırlanan zerdeyi tatlı kaselerine paylaştırın.
- Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında soğutun.
- Üzerini arzu edilen kuruyemişler ve dolmalık fıstık/kuş üzümü ile süsleyerek soğuk olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Safranın rengini ve kokusunu tam verebilmesi için gül suyunda önceden bekletilmesi önemlidir.
- Nişasta eklenirken tatlının topaklanmaması için sürekli karıştırılarak dökülmelidir.
- Zerdeçal tatlıya sarı rengini pekiştirmek için eklenir; miktar dengesi rengin doğallığı açısından korunmalıdır.



Siirt Pastası

Kaşık Pastası

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfağının en nostaljik ve sevilen lezzetlerinden biri olan Siirt Pastası, yöre halkı arasında daha çok "Kaşık Pastası" adıyla bilinir. Bu lezzetin ardında destansı bir efsaneden ziyade; bölge insanının pratikliği, misafirperverliği ve mutfaktaki akılcı çözümlerinden doğan samimi bir hikâye yatar. Geçmişten günümüze bayram sabahlarında evlerde mutlaka tepsilerce kaşık pastası pişirilir. Evin kokusunu bir anda değiştiren bu özel tat, kapıyı çalan misafirlere ve bayram ziyaretçilerine ilk ikram edilen hürmet dolu lezzetlerden biri olarak Siirt'in ikram kültüründe müstesna bir yer tutar.

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
8-10 Kişilik

MALZEMELER

- 4 adet yumurta (1 adet yumurtanın sarısı üzeri için ayrılacak)
- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 adet portakalın rendesi
- 1 su bardağı ceviz içi (yarım/ayıklanmış, üzeri için)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 su bardağı sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Bir yumurtanın sarısını üzeri için ayırın.
- Fırın tepsisini hafifçe yağlayın veya pişirme kâğıdı serin.
- Portakalın kabuğunu ince tarafla rendeleyin.

Pişirme Süreci

- Karıştırma kabına kalan yumurtaları ve toz şekeri alıp şeker eriyene kadar çırpın.
- Sıvı yağ, yoğurt ve portakal kabuğu rendesini ekleyip karıştırmaya devam edin.
- Un, kabartma tozu ve karbonatı eleyerek karışıma ekleyin ve kek hamurundan biraz daha koyu kıvamlı bir hamur hazırlayın.
- Hazırlanan hamurdan çorba kaşığıyla parçalar alarak yağlanmış tepsiye aralıklı şekilde koyun.
- Hamurların üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün.
- Her bir pastanın ortasına birer yarım ceviz yerleştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzerleri kızarana kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Fırından çıkan pastaları oda sıcaklığında ılımaya bırakın.
- Ilıdıktan sonra servis tabağına alarak çay veya kahve eşliğinde servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hamura eklenen karbonat ve kabartma tozu ikilisi, kaşık pastasının kendine has çatlak ve kıyır dokusunu verir.
- Hamur tepsiye kaşıkla dökülürken pişerken yayılma payı göz önünde bulundurularak aralarında mesafe bırakılmalıdır.



Siirt Kurabiyesi

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt'te özellikle bayramlarda, Cigor Bayramı'nda ve özel günlerde hazırlanan geleneksel bir ikramlıktır. Nişanlı geline götürülen ikramlar arasında da yer alan bu kurabiye, üzerindeki badem ve ağızda dağılan gevrek dokusuyla öne çıkar. Genellikle çay eşliğinde sunulan Siirt kurabiyesi, yöre mutfağının sevilen tatlılarından biridir.

SÜRE
30 Dakika

PORSİYON
8-10 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı toz şeker
- 250 g tereyağı
- 2,5 çorba kâsesi un (yaklaşık 4,5–5 su bardağı, kontrollü)
- Üzeri için badem

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Tereyağını eritip üzerindeki köpüğünü alın ve ılımaya bırakın.
- Fırın tepsisini hafifçe yağlayın veya pişirme kâğıdı serin.
- Bademlerin kabuklarının kolay soyulması için sıcak suda 5–10 dakika bekletip süzün.

Pişirme Süreci

- Ilıyan eritilmiş tereyağını karıştırma kabına alın, üzerine toz şekeri ekleyip şeker eriyene kadar karıştırın.
- Kontrollü şekilde unu azar azar ilave ederek hamuru yaklaşık 15 dakika homojen hale gelene kadar yoğurun.
- Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak bezeler oluşturun.
- Tepsiye dizilen her hamurun ortasına birer adet badem bastırarak yerleştirin.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında üzeri fazla kızarmadan (beyaz kalacak şekilde) yaklaşık 20 dakika pişirin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Fırından çıkan kurabiyeleri sıcağıyla dağılmaması için tamamen soğuyana kadar tepside bekletin.
- Soğuduktan sonra servis tabağına alarak çay veya kahve eşliğinde ikram edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Tereyağı eritilip kullanılacaksa mutlaka ılık olmalıdır; sıcak yağ eklendiğinde hamur yağı kusar ve fazla un çeker.
- Kurabiye yapısı gereği fırından ilk çıktığında yumuşaktır, soğudukça sertleşip ideal kıvamını alır.



İmçerket / Na'ne Mıkılke

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt mutfak kültüründe geleneksel olarak hazırlanan kızartılmış bir hamur işidir. Siirt'in Merkez ilçesi başta olmak üzere Kurtalan, Baykan, Tillo ve çevre köylerde bilinir. Bayramlarda, nişanlarda ve misafir ağırlamalarında ikram edilir. Hamur yuvarlak biçimde açılıp yağda kızartılır ve üzerine toz şeker serpilerek servis edilir.

SÜRE
40 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 500 g un
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar ılık su
- Kızartmak için yeteri kadar sıvı yağ
- Üzeri için toz şeker

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Un ve tuzu yoğurma kabına alın.
- Yoğurt ve sıvı yağı ekleyin.
- Ilık suyu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp 10–15 dakika dinlendirin.

Pişirme Süreci

- Dinlenen hamuru bezelere ayırın.
- Her bezeyi yuvarlak biçimde açın.
- Kızgın sıvı yağda önlü arkalı kızartın.
- Kızaran hamurları tavadan alın ve sıcakken üzerlerine toz şeker serpin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Ilık veya oda sıcaklığında servis edin.
- İsteğe göre çay eşliğinde ikram edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Hamuru çok sert yoğurmayın.
- Hamurları eşit kalınlıkta açın.
- Kızartma yağının aşırı kızgın olmamasına dikkat edin.
- Toz şekeri hamurlar sıcakken serpin.

Spiral Ucunda Çiftli Keçi Bulunan Fincan

Bulunduğu yer: Siirt Başur Höyük
Malzeme: Bronz
Dönemi: Erken Tunç Çağı (MÖ 3.200–2.000)

BULUNDUĞU YER
Siirt Başur Höyük

MALZEME
Bronz

DÖNEMİ
Erken Tunç Çağı
(MÖ 3.200–2.000)



GELENEKTEN GELECEĞE
SİİRT MUTFAĞI



GELENEKSEL İÇECEKLER
VE HOŞAFLAR



Avtitok / Imhellilet

Beyaz Şalgam Turşusu ve Suyu

Bu Lezzeti Keşfet

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Siirt yöresi ve çevresinde kış aylarında sıklıkla hazırlanan geleneksel bir fermantasyon lezzetidir. Siirt'in çok kültürlü yapısını yansıtan bu lezzette "Avtitok" Kürtçe kökenli bir kelime olup fermantasyon sonucu elde edilen ekşimsi içeceği ifade ederken "Imhellilet" Arapça kökenli bir kelime olup kurulan turşunun kendisini ve dilimlerinin yenmesini ifade eder.

SÜRE
20 Dakika

PORSİYON
6 Kişilik

MALZEMELER

- 3 kg beyaz şalgam (selcem)
- 1 kg buğday unu
- 1 su bardağı köftelik bulgur
- 3 yemek kaşığı tuz
- Kaynatılmış ve ılıtılmış su (üzerini geçecek kadar)

Sunum ve Tüketim Şekli

- Fermantasyon sürecinin sonunda iki farklı tüketim şekli elde edilir:
- Çiğden kurulan ve süzülen ekşimsi suyu "Avtitok" adıyla ferahlatıcı bir içecek olarak bardaklarda ikram edin.
- Haşlanarak kurulan ve yumuşayan şalgam dilimlerini ise "Imhellilet" adıyla turşu olarak servis edin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Un, köftelik bulgur ve bir miktar su ile hafif yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.
- Özleşen hamurun üzerini örterek sıcak bir ortamda yaklaşık 3 gün ekşimeye bırakın.
- Beyaz şalgamları bol suyla yıkayın ve yuvarlak dilimler hâlinde doğrayın.

Pişirme Süreci ve Mayalanma Süreci

Imhellilet Yöntemi (Haşlamalı):

- Doğranmış beyaz şalgamları tencerede hafifçe haşlayın.
- Haşlanan şalgamları süzerek ılımaya bırakın, haşlama suyunu saklayın.
- Önceden ekşitilen hamuru bu haşlama suyuna ekleyerek pürüzsüzleşene kadar karıştırın.

Haşlanmış şalgamı ve hamurlu suyu kavanoza aktarın.

Avtitok Yöntemi (Çiğden):

- Doğranmış çiğ şalgamları ve ekşiyen hamuru doğrudan karıştırarak kavanoza aktarın ve üzerine kaynatılıp ılıtılmış su ekleyin.
- Her iki yöntemde de karışıma tuz ilave edin, kavanozun kapağını kapatın ve sıcak bir ortamda yaklaşık 10 gün olgunlaşmaya bırakın.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Imhellilet yapımında şalgamların dağılmaması için çok fazla yumuşatılmadan hafif diri kalacak şekilde haşlanmasına özen gösterin.
- Mayalanma suyunun ılık olmasına dikkat edin; bu durum ekşi hamurun fermantasyonu sağlıklı başlatabilmesini sağlar.
- Turşunun istenilen lezzeti kazanabilmesi için 10 günlük olgunlaşma süresince ortamı sıcak tutun.



Bıttım Kahvesi

Menengiç

Bu Lezzeti Keşfet

Yabani menengiç meyvelerinden elde edilen bıttım kahvesi, doğanın Siirt coğrafyasına sunduğu en zarif armağanlardan biridir. Bu özel içeceğin geleneksel serüveni; dallarından özenle toplanan bıttımların evlerin damlarında, Mezopotamya güneşi altında kurumaya bırakılmasıyla başlar. Sabırla kurutulan tohumların kavrulup havanda incecik dövülmesiyle hazırlanan bu lezzet, sadece bir içecek değil; Siirt insanının misafirperverliğini ve hürmetini simgeleyen köklü bir ritüeldir. Geleneksel sofralarda her yudumuyla Botan Vadisi'nin eşsiz doğasını ve kokusunu taşıyan bu özel lezzet, geçmişten günümüze misafir ikramlarının başköşesinde yer almaktadır.

SÜRE
8-10 Dakika

PORSİYON
1 Kişilik

MALZEMELER

- 2 tatlı kaşığı bıttım kahvesi
- 1 fincan süt (isteğe göre su da tercih edilebilir)
- Şeker (isteğe bağlı)

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Pişirme yapacağınız cezveyi ve fincanı hazırlayın.
- Arzuya göre fincan başına ekleyeceğiniz şeker miktarını ayarlayın.

Pişirme Süreci

- Cezveye 1 fincan sütü alın.
- Üzerine 2 tatlı kaşığı bıttım kahvesini ve isteğe bağlı olarak şekeri ilave edin.
- Karışımı henüz ateşe koymadan homojen bir kıvam alana kadar iyice karıştırın.
- Cezveyi kısık ateşe alın ve kahveyi yavaşça pişmeye bırakın.
- Yüzeyde oluşan köpüğü bir kaşık yardımıyla fincana paylaştırın.
- Kahve kabarıp kaynama noktasına geldiğinde taşırmadan ocaktan alın ve fincana dökerek sıcak servis edin.

Sunum ve Tüketim Şekli

- Geleneksel Siirt misafirperverliğinin bir simgesi olarak yanında bir bardak su ve yöresel ikramlıklar eşliğinde sıcak olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Geleneksel Siirt lezzetini ve yumuşak içimini yakalamak için kahveyi su yerine sütle hazırlamaya özen gösterin.
- Kahveyi mutlaka kısık ateşte pişirin; hızlı kaynatılırsa aromasını kaybedebilir.
- Köpüğü fincana eşit şekilde paylaştırarak geleneksel sunum zarafetini koruyun.



Hoşaf

Bu Lezzeti Keşfet

Hoşaf, Siirt'in asırlardır süregelen bağcılık ve meyvecilik kültürünün sofralara yansıyan en zarif lezzetlerinden biridir. XVII. yüzyılda Siirt'i ziyaret eden Evliya Çelebi, Seyahatnâme'sinde şehri "ağaçlık, gölgelik cennet bağları içinde Rıdvan Bağı gibi bir İrem Şehri" olarak tasvir ederek bölgenin bağ ve bahçe zenginliğini övgüyle anlatır. Bu bereketli coğrafyada yetişen çok sayıdaki üzüm çeşidi ile kayısı, erik ve elma gibi meyveler, taze tüketimin yanı sıra kurutularak da değerlendirilmiş; böylece hoşaf, Siirt mutfağının köklü ve vazgeçilmez tatlarından biri hâline gelmiştir. Yıl boyunca muhafaza edilen kuru meyvelerle hazırlanan hoşaf, özellikle aile sofralarında, misafir ikramlarında ve Ramazan ayında serinletici bir içecek ve hafif bir tatlı olarak tüketilmekte; Siirt'in üretim kültürünü yaşatan geleneksel lezzetlerden biri olarak varlığını sürdürmektedir.

SÜRE
35 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 300 g karışık kuru meyve (kuru üzüm, kuru kayısı, kuru erik, kuru elma)
- 2–2,5 litre su
- 3/4 –1 su bardağı toz şeker
- 2–3 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 küçük parça çubuk tarçın (isteğe bağlı)

Sunum ve Tüketim Şekli

- Oda sıcaklığına gelen hoşafı buzdolabında soğutun.
- İyice soğuyan hoşafı komposto kâselerinde veya cam bardaklarda, özellikle pilav ve et yemeklerinin yanında ferahlatıcı olarak servis edin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Katkısız ve doğal meyveler tercih edin; meyvelerin ön ıslatma suyunu aroma kaybını ve su israfını önlemek için mutlaka pişirme suyuna ekleyin.
- Şekeri en başta eklemeyin; şeker erken eklenirse meyvelerin sertleşmesine neden olabilir, bu yüzden mutlaka pişmenin son aşamasında ilave edin.
- Meyvelerin formunu kaybetmemesi ve dağılmaması için kaynama başladıktan sonra kısık ateşte, fazla karıştırmadan pişirmeye özen gösterin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Doğal, temiz ve iyi kurutulmuş kuru meyveler seçin.
- Meyvelerin saplarını, çekirdeklerini ve bozulmuş kısımlarını ayıklayın.
- Ayıkladığınız meyveleri bol suyla birkaç kez yıkayın.
- Arzuya göre meyveleri 15–20 dakika ılık suda bekleterek yumuşatın; bu bekletme suyu aromasını bıraktığı için dökmeyip pişirme suyuna dâhil edin.
- Kuru kayısı ve elma gibi büyük boyutlu meyveleri gerekiyorsa iri parçalar hâlinde doğrayın.

Pişirme Süreci

- Hazırladığınız kuru meyveleri pişirme tenceresine alın.
- Üzerine bekletme suyuyla birlikte toplam 2–2,5 litre su ekleyin.
- Tencereyi orta ateşe alarak kaynamaya bırakın; kaynama başladıktan sonra ocağı kısın.
- Hoşafı kısık-orta ateşte meyveler yumuşayıp suyuna doğal rengini ve aromasını verene kadar 15–20 dakika pişirin.
- Meyveler yumuşayınca toz şeker, karanfil ve çubuk tarçını ilave edin.
- Hafifçe karıştırarak şeker eriyene kadar 5 dakika daha pişirin.
- Meyvelerin dağılmamasına dikkat ederek tencereyi ocaktan alın ve 10 dakika dinlendirin.



Siyah Üzüm Kompostosu

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt ve çevresi, tarih boyunca Mezopotamya'nın en köklü bağcılık merkezlerinden biri ve zengin üzüm yetiştiriciliğiyle meşhur önemli bir coğrafyadır. Yörede yetişen ve Siirt bağcılığının simgesi olan Emirî (Tillo/Helenze), Reşealye (Eruh), Heseni ve Karrot gibi koyu renkli ve yüksek aromalı yerel siyah üzüm çeşitleri; yalnızca taze olarak tüketilmekle kalmamış, pekmez, şerbet ve komposto gibi lezzetlere dönüştürülerek kışlık kiler kültürünün temelini oluşturmuştur. Osmanlı döneminden günümüze uzanan komposto geleneği, Siirt'te bu özgün üzüm çeşitleriyle şekillenerek köklü bir kimlik kazanmıştır. Özellikle yaz sonu ve sonbahar bağ bozumu döneminde hazırlanan Siyah Üzüm Kompostosu; evlerde anneden kıza aktarılan tariflerle sürdürülen geleneksel bir uygulama olarak ev mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Misafirlere ikram edilen hafif ve ferahlatıcı bir içecek olmasının yanı sıra, zengin aromasıyla ağır et yemeklerinden sonra sindirimi kolaylaştırıcı bir rol de üstlenen bu komposto; şerbet, ayran ve çay ile birlikte Siirt geleneksel içecek kültürünün en önemli parçalarından birini oluşturmaktadır.

SÜRE
35 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 500–600 g taze siyah üzüm (tercihen Emirî veya Reşealye gibi yerel siyah üzümler ya da 250–300 g kurutulmuş siyah üzüm)
- 2–2,5 litre su (10–12 su bardağı)
- 3/4 – 1 su bardağı toz şeker (üzümün tatlılık oranına göre ayarlanır)
- 2–3 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 küçük parça çubuk tarçın (isteğe bağlı)

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dinlenen komposto oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında soğutun.
- Cam sürahi veya cam kâselerde, üzüm taneleriyle birlikte sade bir şekilde ikram edin.
- Ana yemeklerin yanında lezzet dengeleyici, yemek sonrasında ise sindirimi rahatlatıcı bir ev yapımı ikramlık olarak sunun

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Olgun, koyu renkli ve aroması güçlü taze veya kuru siyah üzümler seçin.
- Üzümleri salkımlarından ayırın; sap ve bozuk taneleri özenle temizleyin.
- Tanelenen üzümleri bol suda birkaç kez yıkayarak toz ve kalıntılardan arındırın.

Pişirme Süreci

- Yıkanan üzümleri ezmeden pişirme tenceresine alın.
- Üzerine 2–2,5 litre su ekleyerek tencereyi orta ateşte kaynamaya bırakın.
- Kaynama başladıktan sonra ateşi kısın ve kısık-orta ateşte üzümler yumuşayıp suyuna rengini verene kadar 15–20 dakika pişirin.
- Pişmenin son 5 dakikasında toz şeker ile isteğe bağlı olarak karanfil ve çubuk tarçını ekleyip bir taşım daha kaynatın.
- Üzümlerin tane bütünlüğünü kaybetmemesine ve dağılmamasına dikkat ederek tencereyi ocaktan alın ve dinlendirin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Geleneksel Siirt lezzetini ve koyu rengini tam yakalamak için imkân varsa yörenin kendine özgü, etli ve yüksek aromalı Emirî veya Reşealye gibi yerel siyah bağ üzümlerini tercih edin.
- Tane bütünlüğünü ve berraklığı korumak adına üzümleri kesinlikle kesmeyin veya ezmeyin.
- Şekeri en başta eklemeyin; şeker erken eklenirse üzümlerin sertleşmesine neden olabileceğinden mutlaka pişmenin son aşamasında ilave edin.



Reyhan Şerbeti

Bu Lezzeti Keşfet

Reyhan (mor fesleğen), Mezopotamya ve Güneydoğu Anadolu'da çok eski dönemlerden beri şifalı ve aromatik özellikleriyle bilinen köklü bir bitkidir. Siirt'te reyhan, bahçe ve ev önlerinde özenle yetiştirilmiş; yaprakları hem taze hem de kurutularak değerlendirilmiştir. Osmanlı'dan günümüze taşınan şerbet kültürü, reyhanın kendine özgü mor rengi, eşsiz aroması ve ferahlatıcı etkisiyle Siirt ev mutfağında yeniden yorumlanmıştır. Doğal rengi ve kokusu sayesinde hiçbir yapay katkı maddesi kullanılmadan hazırlanan bu şerbet; özellikle sıcak yaz aylarında serinletici bir ikramlık, misafir sofralarında ise ağır et ve pirinç yemeklerinin yanında ferahlatıcı ve dengeleyici bir içecek olarak sunulmaktadır. Siirt'te üzüm, hibiskus ve demirhindi şerbetleriyle birlikte geleneksel şerbet kültürünün simge lezzetlerinden biri kabul edilir.

SÜRE
35 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 demet taze mor reyhan
- 2–2,5 litre su (10–12 su bardağı)
- 1 su bardağı toz şeker (damak tadına göre ayarlanır)
- 1 ince dilim taze limon (rengin pembeleşmesi ve berraklaşması için)
- 2–3 adet karanfil (isteğe bağlı)

Sunum ve Tüketim Şekli

- Süzdüğünüz şerbeti buzdolabında iyice soğutun.
- İyice soğuyan şerbeti canlı mor ve pembe tonlarındaki doğal rengini sergilemesi adına cam sürahi veya şeffaf cam bardaklarda ikram edin.
- Özellikle yaz aylarında ferahlatıcı içecek olarak, ağır ve yağlı yemek sofralarında ise lezzet dengeleyici olarak servis edin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Mor renkli, taze ve aroması güçlü reyhanlar seçin.
- Sararmış yapraklar ile şerbete acılık verebilecek kalın sapları ayıklayın.
- Ayıkladığınız reyhan yapraklarını bol suda nazikçe, ezilmeden yıkayın ve süzülmeye bırakın.

Pişirme Süreci

- 2-2,5 litre içme suyunu tencerede iyice kaynatın ve ocaktan alın.
- Yıkayıp süzdüğünüz reyhan yapraklarını, toz şekeri, bir dilim limonu ve karanfilleri sıcak suyun içine ekleyin.
- Şeker tamamen eriyene kadar hafifçe karıştırın.
- Tencerenin veya sürahinin kapağını kapatıp reyhanın rengini ve aromasını suya bırakması için yaklaşık 20–25 dakika demlenmeye bırakın.
- Mor-kırmızı rengini alıp oda sıcaklığına gelen şerbeti, ince bir süzgeçten geçirerek yapraklarından arındırın.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Reyhan yapraklarını kesinlikle kaynatmayın; doğrudan kaynatma işlemi bitkinin aromasını kaçırır, rengini matlaştırır ve acı bir tat bırakır. Lezzeti demleme (infüzyon) yöntemiyle elde edin.
- Şerbete ekleyeceğiniz bir dilim limon, reyhanın mor renginin canlı bir pembe-kırmızı tona dönmesini ve berraklaşmasını sağlar; ancak limon miktarını aromasını bastırmaması için az tutmaya özen gösterin.



Üzüm Şerbeti

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt ve çevresi tarih boyunca Mezopotamya'nın en köklü bağcılık merkezlerinden biri olmuştur. Yörede yetişen Hasanî, Şuaybî, Emirî veya Tayfi gibi zengin üzüm çeşitleri; yalnızca taze olarak tüketilmekle kalmamış, pekmez, pestil ve şerbet gibi geleneksel lezzetlere dönüştürülerek değerlendirilmiştir. Osmanlı döneminde yaygınlaşan şerbet kültürü, Siirt'te üzümün yerel yorumuyla şekillenmiş ve özgün bir içecek geleneğine dönüşmüştür. Şekerin sınırlı olduğu dönemlerde üzüm doğal bir tatlandırıcı olarak kullanılmış; yaz aylarında serinletici, kış aylarında ise enerji verici bir ikramlık olarak tercih edilmiştir. Özellikle bağ bozumu sonrasında hazırlanan Üzüm Şerbeti, evlerde anneden kıza aktarılan tariflerle yapılarak ev içi üretim kültürünün önemli bir parçası hâline gelmiştir. Misafire ikram edilmesi bereket ve hürmet anlamı taşırken; düğünlerde, bayramlarda ve özel toplu sofralarda su, ayran ve kahveyle birlikte Siirt geleneksel içecek kültürünün simge lezzetlerinden biri olmuştur..

SÜRE
35 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg taze üzüm (tercihen Hasanî veya Şuaybî gibi yerel siyah veya beyaz üzümler)
- 2 litre içme suyu
- 1 su bardağı toz şeker (veya isteğe göre doğal bal)
- 1–2 dilim taze limon
- İsteğe bağlı: 2-3 dal taze nane

Sunum ve Tüketim Şekli

- Geleneksel olarak bakır sürahilerde veya şeffaf cam şişelerde sofraya getirin.
- İnce belli bardaklarda veya şık cam kâselerde soğuk olarak ikram edin.
- Misafirlere sunarken yanında Siirt fıstığı, helva veya yöresel tatlılar eşlik ettirin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Olgun, taze ve aroması güçlü üzümler seçin.
- Üzümleri salkımlarından ayırın; sap ve bozuk taneleri özenle temizleyin.
- Bol suda birkaç kez yıkayarak toz ve kalıntılardan arındırın.
- Yıkanan üzümleri metal temasından kaçınarak tahta bir kaşık veya ahşap/taş havan yardımıyla hafifçe ezip suyunun çıkmasını sağlayın.

Pişirme Süreci

- Ezilen üzümleri ve çıkan sularını tencereye alın.
- Üzerine 2 litre içme suyu ekleyerek orta ateşte kaynamaya bırakın.
- Kaynama başladıktan sonra ateşi kısın ve 15–20 dakika kadar kısık ateşte aroması ile rengini suya bırakana kadar pişirin.
- Pişmenin son 5 dakikasında şeker (veya bal) ile limon dilimlerini ilave edin; bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.
- Şerbet henüz sıcakken temiz bir tülbentten geçirerek süzün ve berrak bir sıvı elde edin.
- Oda sıcaklığına gelen şerbeti buzdolabına kaldırarak dinlendirin ve soğutun.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Geleneksel Siirt lezzetini yakalamak için taze, olgun ve yöreye özgü üzüm çeşitlerini (Hasanî veya Şuaybî) tercih edin.
- Üzümleri ezerken asidik tepkime ve metalik tat oluşmasını önlemek için ahşap veya taş araçlar kullanmaya özen gösterin.
- Şerbeti 20–25 dakikadan fazla kaynatmayın; aşırı kaynatma meyvenin tazeliğini, rengini ve berrak aromasını bozar.
- Şerbetin pürüzsüz ve berrak bir içime sahip olması için mutlaka ince bir tülbentten süzün.



Yayık Ayran

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt ve çevresinde küçükbaş hayvancılık tarih boyunca temel geçim kaynaklarından biri olmuş; buna bağlı olarak süt, yoğurt ve tereyağı üretimi yaygın bir gelenek hâline gelmiştir. Tereyağı elde etmek amacıyla yoğurdun geleneksel yayıkta çalkalanması sırasında oluşan Yayık Ayranı, doğal ve besleyici bir içecek olarak günlük yaşamda köklü bir yer edinmiştir. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan mutfak kültürünün Siirt'teki yansımalarından biri olan bu lezzet, özellikle sıcak yaz aylarında serinlemek amacıyla hazırlanır ve tüketilir. Tereyağı çıkarma işleminin çoğunlukla imece usulüyle gerçekleştirilmesi, yayık ayranını yalnızca bir içecek değil, aynı zamanda paylaşım ve dayanışmanın simgesi hâline getirmiştir. Tarlada çalışanlara serinlemek amacıyla sunulan, yolcuya ve misafire ikram edilen yayık ayranı, Siirt'in geleneksel yaşam kültürünün vazgeçilmez simgelerinden biri olarak günümüze kadar ulaşmıştır.

SÜRE
35 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 1 kg ev yoğurdu (tercihen tam yağlı ve ekşimsi ev yoğurdu)
- 1,5–2 litre soğuk içme suyu
- 1–1,5 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için az miktarda kurutulmuş nane

Sunum ve Tüketim Şekli

- Geleneksel Siirt kültürüne uygun olarak bakır maşrapalarda veya kalın cam bardaklarda üzeri bol köpüklü olacak şekilde soğuk servis edin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine az miktarda kurutulmuş nane serpiştirin.
- Sıcak yaz günlerinde, tarlada/bağda çalışırken serinletici olarak ikram edebileceğiniz gibi Siirt'in büryan veya içli köfte gibi yöresel et yemeklerinin yanında ana dengeleyici içecek olarak sunun.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Ev yapımı, ekşimsi ve koyu kıvamlı yoğurdu hazırlayın.
- Soğuk içme suyunu ve tuzu ölçerek hazır hâle getirin

Pişirme Süreci

- Ev yoğurdunu geleneksel yayığa veya kapaklı geniş bir karıştırma kabına alın.
- Yoğurdu pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar hafifçe karıştırın.
- Soğuk içme suyunu yavaş yavaş ilave edin.
- Tuzu ekleyerek karışım homojen hâle gelinceye kadar karıştırmaya devam edin.
- Karışımı geleneksel ahşap/deri yayıkta veya kapaklı geniş bir kapta kuvvetlice çalkalayın.
- Ayran iyice köpürüp istenilen kıvama ulaşıncaya ve yağ zerreleri yüzeye çıkıncaya kadar çalkalama işlemine devam edin.
- Hazırladığınız yayık ayranını köpüğünün ve kıvamının oturması için birkaç dakika dinlendirin.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Gerçek yayık ayranı lezzeti ve ferahlatıcı ekşilik için mutlaka hazır maya yerine geleneksel tam yağlı ev yoğurdunu tercih edin.
- Çalkalama suyunun çok soğuk hatta buzlu olmasına dikkat edin; bu sayede yoğurt yağı kolayca ayrışır ve yüzeyde o zengin yayık köpüğü oluşur.
- Ayranın yoğunluğunu kaybetmemesi için su miktarını yoğurdun kıvamına göre kademeli olarak ekleyin.



Zahter Çayı

Dağ Kekiği

Bu Lezzeti Keşfet

Zahter, Siirt ve çevresinde eski dönemlerden beri doğada kendiliğinden yetişen aromatik kekik türlerinden biri olarak bilinmekte ve yöre halkı tarafından ilkbahar ile yaz aylarında toplanmaktadır. Toplanan zahter geleneksel yöntemlerle kurutularak kış boyunca tüketilmek üzere saklanmış; özellikle şekerin yaygın olmadığı dönemlerde bitkisel içecek kültürünün önemli bir parçası olmuştur. Anadolu'nun birçok bölgesinde Osmanlı döneminden itibaren farklı aromatik bitkilerle hazırlanan bitki çayları bulunsa da zahter çayı, Siirt'te kendine özgü aroması ve hazırlanış biçimiyle yerel bir kimlik kazanmıştır. Her ne kadar yılın her döneminde tüketilebilse de özellikle kış aylarında daha fazla tercih edilir; halk arasında soğuk algınlığı, öksürük ve boğaz rahatsızlıklarına iyi geldiğine inanılan geleneksel bir şifa içeceği olarak görülür. Zahterin dağlardan toplanması, kurutulması ve kışlık olarak saklanması ise kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi ve deneyimin yanı sıra doğayla kurulan ilişkinin ve emek kültürünün önemli bir yansıması olarak Siirt'in geleneksel yaşam biçimindeki yerini korumaktadır.

SÜRE
4-5 Dakika

PORSİYON
1 Kişilik

MALZEMELER

- 1 tatlı kaşığı kurutulmuş zahter (dağ kekiği)
- 1 su bardağı / büyük fincan içme suyu (yaklaşık 200–250 ml)
- İsteğe bağlı 1 dilim taze limon (servis için)
- İsteğe bağlı 1 tatlı kaşığı bal veya şeker (servis için)

Sunum ve Tüketim Şekli

- Dumanı üzerinde, sıcak olarak ikram edin.
- Yanına arzuya göre bir dilim taze limon ve tatlandırmak amacıyla bal veya şeker ekleyerek servis yapın.
- Özellikle kış aylarında iç ısıtıcı ve şifa verici bir ikramlık olarak ya da yemek sonrasında sindirimi rahatlatmak amacıyla tüketin.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- 1 tatlı kaşığı kurutulmuş zahteri özenle ayıklayın; içindeki iri dalları temizleyin.
- Gerekiyorsa ayıkladığınız zahteri süzgeçte kısa süre soğuk sudan geçirip süzün.

Pişirme Süreci

- 1 fincan içme suyunu küçük bir cezvede veya su ısıtıcısında kaynama noktasına getirin ve ocaktan alın.
- Hazırladığınız zahteri bitki çayı demliğine, French press'e veya doğrudan süzgeçli fincana alın.
- Kaynar suyu zahterin üzerine dökün ve kapağını kapatın.
- Çayı ocağa koymadan, ocak dışında 4–5 dakika demlenmeye bırakın; bu süre zarfında zahter uçucu yağlarını ve aromasını suya bırakacaktır.
- Demlenen çayı ince bir süzgeç yardımıyla süzerek fincana dökün.

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Tek kişilik demlemelerde zahter miktarını fazla tutmayın, 1 tatlı kaşığı zahter ideal aroma dengesini sağlar.
- Zahteri kesinlikle suyla birlikte kaynatmayın, doğrudan demleme (infüzyon) yöntemiyle hazırlayın.
- Demleme süresini 5 dakikadan uzun tutmayın, süre uzadıkça zahterin keskin aroması içimi sertleştirebilir.
- Bal ekleyecekseniz çayın ılınmasını bekleyin ki balın besin değeri kaybolmasın.



Zivzik Narı Şerbeti

Bu Lezzeti Keşfet

Siirt'in Şirvan ilçesine bağlı Zivzik (Kapılı) Vadisi'nde yetişen, kendine özgü aromaası, ince kabuğu ve dengeli ekşiliğiyle tanınan tescilli Zivzik narından hazırlanan geleneksel bir içecektir. Bölgenin kendine has mikroklima koşulları sayesinde yetişen bu özel nar, yüzyıllardır hem taze olarak tüketilmiş hem de şerbet ve ekşi yapımında değerlendirilmiştir. Kışlık kiler hazırlık geleneğinin önemli bir parçası olan Zivzik narı, suyu sıkılıp işlenerek uzun süre muhafaza edilebilen şerbetlere dönüştürülmüş; Osmanlı döneminden itibaren Siirt sofralarında misafirler için değerli bir ikramlık olarak yerini almıştır. Yaz aylarında ferahlatıcı, kış aylarında ise güç ve şifa verdiğine inanılan bu şerbet, aile bireylerinin imece usulüyle birlikte hazırladığı geleneksel lezzetlerdendir. Misafirperverliğin ve bereketin simgesi kabul edilen Zivzik Narı Şerbeti; düğün, mevlit, bayram ve toplu ziyafetlerde ikram edilerek Siirt'in köklü içecek kültürünü yaşatmaya devam etmektedir.

SÜRE
25-35 Dakika

PORSİYON
6-8 Kişilik

MALZEMELER

- 4–5 adet Zivzik narı (yaklaşık 2 su bardağı taze sıkılmış Zivzik narı suyu)
- 5 su bardağı içme suyu
- 1–1,5 su bardağı toz şeker (narların doğal ekşilik oranına göre ayarlanır)
- 2–3 adet karanfil veya 1 küçük parça çubuk tarçın (isteğe bağlı)

Püf Noktaları ve Ustalık Bilgisi

- Nar tanelerini ayıklarken aradaki beyaz zarların şerbete karışmamasına azami özen gösterin; bu zarlar şerbete acılık verir.
- Nar suyunu sıkarken çekirdekleri kırılacak kadar sert ezmeyin; aksi takdirde şerbetin berraklığı bozulur ve buruk bir tat oluşur.
- Pişme esnasında yüzeye çıkan köpükleri sürekli toplayın; bu işlem şerbetin berrak ve parlak bir renge sahip olmasını sağlar.
- Şeker miktarını, Zivzik narının kendine özgü hafif ekşimsi dengesini bozmayacak şekilde tadarak ayarlayın.

HAZIRLANIŞI

Hazırlık Süreci

- Zivzik narlarını bol suyla yıkayın.
- Narların kabuklarını özenle çizerek açın ve nar tanelerini iç kısımdaki acımsı beyaz zarlarından tamamen ayrıştırın.
- Nar tanelerini ahşap/taş gereçler veya el presi yardımıyla hafifçe ezip suyunu çıkarın.
- Acı tat oluşmaması için nar çekirdeklerini fazla ezmemeye dikkat edin.
- Elde ettiğiniz taze nar suyunu, tortularından arındırmak üzere ince bir süzgeçten veya tülbentten geçirin.

Pişirme Süreci

- Pişirme tenceresine su ve toz şekeri alın.
- Şeker suda tamamen eriyinceye kadar karıştırın.
- Süzdüğünüz taze nar suyunu ve isteğe bağlı olarak karanfil veya çubuk tarçını tencereye ilave edin.
- Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakın; kaynama başladıktan sonra ocağı kısık-orta seviyeye alın.
- Kaynama esnasında yüzeyde biriken köpükleri (kef) kaşık yardımıyla düzenli olarak toplayın.
- Rengini, berraklığını ve aromasını koruyacak şekilde 10–15 dakika hafifçe kaynatın.
- Ocaktan aldığınız şerbetin içinden eklediyseniz karanfil veya tarçını çıkarın.
- 10 dakika dinlendirdikten sonra oda sıcaklığına getirip buzdolabında soğutun.

SİİRT
KİLER KÜLTÜRÜ

Siirt mutfağında kışa hazırlık çalışmaları, coğrafyanın sunduğu cömert bahar ve yaz ürünlerini Mezopotamya güneşiyle buluşturarak yılın tamamına yayma sanatıdır.

Doğu Anadolu ile Mezopotamya ikliminin kesişim alanında yer alan Siirt'te kiler kültürü; yalnızca gıdayı muhafaza etme ihtiyacından değil, imece usulüyle yürütülen köklü bir sosyal dayanışma geleneğinden doğmuştur.

Yaz sonundan itibaren başlayan kış hazırlıkları; atıksız mutfak anlayışının ve doğayla uyumlu geleneksel yaşam biçiminin en somut tezahürüdür.



Doğal Aromatikler, Yöresel Otlar ve Baharat Muhafazası

Reyhan Kurutma

Ev önü bahçelerinde yetiştirilen mor reyhanlar, yaprakları zedelenmeden tek tek toplanır. Gölgede ve serin ortamlarda kurutularak kararması önlenir. Yaprak bütünlüğü korunarak saklanan reyhan, kış boyunca hem geleneksel reyhan şerbetinin hem de tencere yemeklerinin aromatik çeşnisi olarak kullanılır.

Sumak Tanesi Saklama

Siirt dağlarından toplanan çalı sumağının taneleri, uçucu esansiyel yağlarını ve rengini kaybetmemesi adına öğütülmeden bütünüyle kurutulur. Bez torbalarda veya çömleklerde kış boyunca taneli olarak saklanan sumak, kullanılacağı zaman tahta havanda dövülür veya sıcak suda bekletilerek ekşisi süzülür.

Kekik (Zahter) Kurutma

İlkbahar ve yaz aylarında dağ yükseklerinden toplanan dağ kekiği (zahter), doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmadan, hava akımı olan gölge alanlarda bezler üzerine serilerek kurutulur. Gölgede kurutulması sayesinde yeşil rengini ve aromasını korur; kışın demlenecek şifa çayları ve et marinatları için kiler raflarına kaldırılır.

Yöresel Salamuralar, Sebze Kuruları ve Kışlık Meyveler

Salamura Yaprak Muhafazası (Tayfi Üzümü Yaprağı)

Siirt bağcılığının simgelerinden olan, özellikle Şirvan ve çevre köylerinde yetiştirilen Tayfi üzümü, yalnızca meyvesiyle değil; geniş, ince ve mayhoş aromalı yaprağıyla da kiler kültüründe çok özel bir yere sahiptir. Erken yaz döneminde özenle toplanan taze Tayfi yaprakları, kaynar tuzlu su (salamura) ile muamele edilerek cam kavanozlara veya fıçılara sıkıca basılır. Kış boyunca Siirt'in zeytinyağlı ve etli yaprak sarmalarında kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Sık ve Oyuk Kurular (Sebze Kurutma)

Yaz sonunda iplere dizilerek evlerin damlarında güneşe karşı kurutulan acur, dolmalık biber ve patlıcanlar, kış aylarında Siirt'in meşhur etli ve ekşili dolmalarının ana gövdesini oluşturur. Bunun yanı sıra küçük çiçek bamyaları ile taze fasulyeler de iplere dizilerek gölgede veya hafif güneşte kurutulur.

Meyve Kuruları ve Hoşaf Kileri

Yörenin zengin meyve çeşitliliği kışlık hoşaflıklar olarak değerlendirilir. Yerel üzümlerden elde edilen çekirdekli-çekirdeksiz kuru üzümler; güneşte kurutulmuş erik, kayısı ve elma dilimleri kilerlerin ahşap sandıklarında saklanır.

Kenger Turşusu

Doğadan toplanan kenger bitkisinin gövde kısmının temizlenip doğranarak ev sirkesi (Khel) veya tuzlu suyla kavanozlara basılmasıyla hazırlanan karakteristik kışlık turşudur.

Sumak Salçası (Sumak Sıkması)

Sumak suyunun nişasta veya un ile kıvamlandırılıp güneşte koyulaştırılmasıyla elde edilen daha macunsu kiler türevidir. Yemeklerin pişme aşamasında doğrudan veya sulandırılarak kullanılır.

Sumak Ekşisi (Sıvı Ekşi)

Dağlardan toplanıp kurutulan sumak taneleri, kaynar veya soğuk suda bekletilerek ekşisi suya çektirilir. Elde edilen sumaklı su süzüldükten sonra bakır kazanlarda ağır ağır kaynatılarak koyu bir sıvı ekşi hâline getirilir. Dolmaların ve sebze yemeklerinin vazgeçilmez kışlık çeşnisidir.

Zivzik Narı Ekşisi

Şirvan ve Zivzik (Kapılı) Vadisi'nde yetiştirilen coğrafi işaret tescilli Zivzik narının tanelenip ahşap preslerde sıkılması ve bakır kazanlarda saatlerce kaynatılmasıyla hazırlanır. Koyu yakut rengindeki bu ekşi, kilerde uzun yıllar yapısı bozulmadan muhafaza edilebilir.

Bağ Türevleri
Herire, Mağamis, Sirke ve Şıra Ürünleri

Tillo Heriresi (Siirt Üzüm Pestili)

Coğrafi işaret tesciliyle koruma altına alınan Tillo Heriresi, bağ bozumu sonrasında elde edilen yerel üzüm şırasının buğday unu ve beyaz toprak kullanılarak bakır kazanlarda pişirilmesiyle hazırlanır. Yoğun pelte hâline gelen harç, temiz bezlere incecik serilerek Siirt güneşi altında kurutulur. Kış aylarında hem yüksek enerji sağlayan bir atıştırmalık hem de değerli bir ikramlık olarak kilerde saklanır.

Geleneksel Üzüm Sirkesi (Khel)

Bağ bozumu sürecinde elde edilen yöresel üzüm şırası ve posasının doğal fermantasyona bırakılmasıyla hazırlanan ev sirkesidir. Yemeklere ve salatalara lezzet verici bir bağ türevi olarak katılmasının yanı sıra kışlık turşu ve salamuraların korunmasında temel doğal koruyucu olarak kilerde saklanır.

Mağamis (Cevizli Sucuk)

İplere dizilen yöre cevizlerinin, Herire yapımında hazırlanan sıcak ve yoğun şıra harcına birkaç kez batırılıp çıkarılması ve asılarak kurutulmasıyla elde edilen ürün Siirt yerel ağzında Mağamis olarak adlandırılır. Kış gecelerinin en prestijli ikramlıklarındandır.

Siirt Üzüm Pekmezi

Taze sıkılan üzüm şırasına ekşiliğini almak ve berraklaştırmak amacıyla özel pekmez toprağı (ak toprak) eklenip durultulur. Süzülen duru şıra, büyük bakır kazanlarda odun ateşinde kıvam alana kadar saatlerce kaynatılır. Şekerin bulunmadığı dönemlerden günümüze aktarılan bu şıra türevi, kış boyunca hem kahvaltılarda tüketilir hem de yöresel tatlıların ana tatlandırıcısı olarak kilerde saklanır.

Süt Ürünleri, Bal ve Yağ Kileri

Tulum Yağı (Sarı Yağ / Sade Yağ)

Yaz aylarında yayıkta çalkalanıp ayrıştırılan tereyağları eritilip tuzlanarak tortusundan arındırılır. Elde edilen sarı yağ (sade yağ) derilere basılarak veya cam/toprak kaplarda kış boyunca bozulmadan saklanır. Yöresel kahvaltılarda ve tencere yemeklerinde kullanılan ana lezzet ögesidir.

Pervari Karakovan Balı

Pervari yaylalarının zengin florasından elde edilen coğrafi işaret tescilli Pervari balı; nemden ve doğrudan güneş ışığından korunan kiler raflarında, yapısını ve şifalı enzimlerini kaybetmeyecek şekilde petekli veya süzme olarak muhafaza edilir.

Süzme Yoğurt ve Kurut

Bez torbalarda süzdürülüp tuzlanan yoğurtlar, kışlık süzme yoğurt olarak kilerde yerini alır. Süzme yoğurdun güneşte kurutulup sertleştirilmesiyle elde edilen Kurut topakları ise kışın suyla ezilerek çorbalara ve sulu yemeklere ekşilik ve kıvam vermek üzere saklanır.

Sirik (Sirike) Otlu Siirt Peyniri

Bahar aylarında Herekol Dağı ve Çemikare Yaylası gibi yüksek rakımlardan toplanan, sarımsak-soğan aromalı doğal Sirik (Sirike) otu, yıkanıp kıyıldıktan sonra taze maya peyniriyle harmanlanır. Bolca tuzlanan peynirler küplere veya bidonlara hava almayacak şekilde basılır. Peynirin olgunlaşması ve serin kalması için bu kaplar geleneksel olarak yer altına/toprağa gömülür ya da buzhanelerde/soğuk hava depolarında kışa kadar dinlendirilir.

Et ve Et Ürünleri

Geleneksel Siirt Kavurması

Sonbaharda kesilen küçükbaş hayvanların etleri ve kuyruk yağları büyük bakır kazanlarda kendi yağında ağır ağır kavrulur. Hazırlanan kavurma, küplere veya emaye kaplara sıkıca basılarak üzeri eritilmiş kendi yağıyla (sıle) kaplanır. Hava teması kesilen kavurma, kış boyunca tencere yemeklerine katılmak veya kahvaltılarda tüketilmek üzere serin kilerlerde saklanır.

Kurutulmuş Et

Yağsız ve sinirsiz etlerin şeritler hâlinde dilimlenip tuzlandıktan sonra rüzgâra karşı asılarak kurutulması yöntemiyle elde edilir. Kışın pişirilmeden önce suda bekletilerek tuzu alınır ve tencere yemeklerine katılır.

Lehem Meksut (Salamura Tuzlu Et)

Etin bol kaya tuzu ile ovularak ahşap fıçılarda saklandığı son derece köklü bir salamura et yöntemidir. Kışın kullanılacağı zaman tuzu yıkanarak tencere yemeklerine eklenir.

Geleneksel Siirt Ev Sucuğu (Kuru Sucuk)

Kış hazırlıkları kapsamında sonbahar sonunda kasaplarda veya evlerde özenle hazırlanan özel baharat harcı, sarımsak ve kıyma karışımı, doğal hayvan bağırsaklarına doldurulur. Isıl işlem uygulanmadan; evlerin gölge, serin ve rüzgâr alan balkonlarında ya da merdiven boşluklarında asılarak doğal yöntemlerle kurutulur. Kış boyunca kahvaltılarda, yemeklerde tüketilen, Siirt'in en karakteristik kışlık et ürünlerindendir.



Reçeller

Siirt'in mikroklima özelliği taşıyan vadilerinde yetişen meyveler, mevsiminde değerlendirilerek geleneksel reçellere dönüştürülür ve kış aylarında tüketilmek üzere kilerlerde muhafaza edilir.

Yeşil Ceviz Reçeli

Siirt ve Pervari cevizlerinin henüz kabuğu sertleşmeden, yaz başında toplanan körpe yeşil cevizlerden (ham ceviz) yapılır. Acılığının giderilmesi için bir süre suda bekletilen yeşil cevizler, geleneksel yöntemde kireçli sudan geçirildikten sonra şekerli şerbette pişirilir; isteğe göre karanfil ve tarçınla aromalandırılır.

Zivzik Narı Reçeli

Şirvan Zivzik narlarının ayıklanan iri ve diri tanelerinin kendi suyu ve şekerle hafifçe kaynatılmasıyla üretilir. Nar tanelerinin çıtırlığını koruduğu bu reçel, kış aylarında hem kahvaltılık hem de tatlı süslemesi olarak saklanır.

İncir Reçeli

Tillo ve Şirvan bağlarında yetişen ballı incirlerin bütünlüğünü bozmadan, hafif şerbet içinde ağır ağır pişirilmesiyle yapılır. Taneli dokusu ve parlak rengiyle kilerde cam kavanozlarda saklanan incir reçeli, misafir ikramlarının seçkin lezzetlerindendir.

Ayva Reçeli

Sonbaharda toplanan ayvaların dilimlenerek şekerle kaynatılmasıyla hazırlanır. Ayva çekirdekleri, reçelin doğal renginin ve kıvamının oluşmasına katkı sağlar. Hazırlanan reçel cam kavanozlarda muhafaza edilerek özellikle kahvaltılarda tüketilir.

Cefan Kavunu Reçeli

Kurtalan ve çevresinde yetişen, kendine özgü ekşimsi aromasıyla tanınan Cefan kavunu reçel yapımında da değerlendirilir. Kavunun doğranan kısımları şekerle kıvamlandırılarak hazırlanır ve kışlık olarak muhafaza edilir.



Yöresel Kuruyemişler ve Çerez Stokları

Siirt Fıstığı

Rekolte döneminde toplanan coğrafi işaret tescilli Siirt fıstığı, kavrulup tuzlanarak kilerdeki özel bez torbalarda muhafaza edilir. Dövülmüş fıstıklar ise tatlı harçları için stoklanır.

Kavrulmuş Menengiç (Bıttım)

Yabani menengiç tohumları kurutulup kavrularak hem kışın Bıttım kahvesi yapılmak üzere saklanır hem de çerezlik olarak muhafaza edilir.

Kuru Üzüm

Siirt'te yetişen yerel üzüm çeşitleri, bağ bozumu döneminde kurutularak kışlık olarak saklanır. Çerez ve ikramlık olarak tüketildiği gibi çeşitli tatlılarda da kullanılır.

Kuru İncir

Olgunlaşan incirler mevsiminde toplanıp kurutularak kış için muhafaza edilir. Çerez ve ikramlık olarak tüketilir.

Kavun Çekirdeği

Kavunlardan ayrılan çekirdekler temizlenip kurutulur. Tüketilmeden önce kavrularak çerez hâline getirilir.

Karpuz Çekirdeği

Karpuzlardan ayrılan çekirdekler yıkanıp kurutulduktan sonra kavrularak hazırlanır. Geleneksel olarak çerez ve ikramlık amacıyla saklanıp tüketilir.



Basılı ve Akademik Kaynaklar

Kılıççıoğlu, C. (1992). Her Yönüyle Siirt. Ankara: Kadıoğlu Matbaası.

Beştaş, Ş. (2022). Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Siirt Mutfağı [Yüksek lisans tezi, Batman Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü].

Siirt Valiliği. Siirt İli Somut Olmayan Kültürel Miras Envanteri (3 cilt).

Kurumsal İnternet Kaynakları

T.C. Siirt Valiliği, resmî internet sitesi.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, resmî internet sitesi.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, resmî internet sitesi.

Siirt Belediyesi, resmî internet sitesi.

Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT), Coğrafi İşaretler Portalı, resmî internet sitesi.

GELENEKTEN GELECEĞE

SİİRT MUTFAĞI

VALİLİĞİ