

Erzurum yemekleri

cağ kebabı

Düğün yemeğidir. Kırsal bölgelerde kalabalık misafir ağırlama ve şölenlerde sıkça yapılan, ünü bütün Türkiye'ye yayılmış, ilimizin meşhur kebabıdır. Kuzu ve koyun eti kemiğinden ayrılır. Sinirleri ve sert yerleri ayıklanarak parmak kalınlığında parçalara ayrılır. Tuz, karabiber ve yemeklik doğranmış soğan karıştırılarak hazırlanan terbiyenin içinde etler bir gün bekletilir. Terbiye edilen etler, bir silindir oluşturacak şekilde özel büyük bir şişe tek tek geçirilerek iyice sıkıştırılır. Ocakta, odun ateşinin karşısına yatık halde konulur. Çevire çevire kızartılır. İnce özel şişlere (cağlara) ince bir şekilde geçirilerek kesilir. Lavaş ekmelekle servis edilir.



ayran aşısı

Öncelikle kıyma tuz ve karabiberle çorbalık köfteler hazırlanır. Onlar biraz dolapta bekletilir, daha sonra çorba yapılacak tencereye sıcak su ve haşlanmış buğday konur. Onlar kaynarken başka bir kaptaki yoğurt, 1 adet yumurta, un biraz soğuk su iyice çırpılır ve buğdayların üzerine karıştırılarak yavaşça dökülür. Çorba kıvamını alırken herhangi bir kaptaki tereyağı ve soğan kavrulur, sonuna doğru köfteler de biraz aynı yağda kızartılıp çorbaya dökülür. Üzeri bolca aşotuyla süslenir ve en son (yoğurdu kesilmemesi için) çorbanın tuzu katılır, çorba servise hazırdır.

Not: Tereyağı yapılırken yayıkta biriken ayranla yapıldığından yöresel adı ayran aşısıdır ama yoğurt çorbası da denir ve çorba kıvam alırken arzu edilirse 2-3 kaşık kaymak da ilave edilebilir.



Kesme Aşı

Yeşil mercimeklerin haşlandığı suya un, tuz, yumurta ve suyla yapılan hamurdan şeritler halinde kesilmiş eriştelere dökülür ve pişirilir ardından başka bir tavada tereyağı, soğan, salça kavrulur, hazırlanan sos çorbaya dökülür; Karabiber, kırmızıbiber ve arzu edilirse çorbalık köfte eklenir, üzerine tarhun otu dökülür, çorba servis edilir.

Herle Aşı

Diğer adı da un çorbası olan herle aşı daha çok hasta çorbası olarak bilinir. Un ve tereyağı kavrulur, içine yavaşça sıcak su dökülür, karıştırılır. İçinde küçük un toparlanmaları olması için çok fazla ezilmez. Kıvamını alan çorbaya baharat ve tuz katılıp servis edilir.

Hokkiri

Un, tuz, yumurta ve suyla hamur yapılır. Elde, küçük köfteler kadar yuvarlanan hamurlara parmak ile basılarak şekil verilir.

Tereyağı, soğan, salça kavrulunca içerisine pastırma, tavuk eti yahut parça et konur ve sıcak suda bir taşım kaynatılır. Daha sonra hokkiri, top hamurlar içerisine yavaşça bırakılır. Çorba pişince arzu edilen baharatlar ilave edilip servis edilir.

Patates Çorbası

Tereyağında soğanlar pembeleşince bir kaşık kadar un ve salça konup karıştırılır, daha sonra çorbanın suyu yahut et suyu konur ve birkâse kadar haşlanmış yeşil mercimek ve küp küp doğranıp kızartılmış patates katılır. Kaynayınca baharat ve tuz eklenir, çorbanın dumanı tüterken servis edilir.

Bulgur Çorbası

Tereyağı, soğan, salça kavrulur içine su, haşlanmış yeşil mercimek katılır, pilavlık bulgur eklenir, tuz ve baharatla çorba kıvamını alıp servis edilir.



dut ullaması

Dutlar sıcak suyla yumuşatılıp süzölür, kızgın yağda karştırıldıktan sonra üzerine yumurta kırılır, pişince arzu edilirse iri kıyım ceviz içiyle servis edilir.





Peynir Kuymağı

Tavada kızdırılmış 2-3 kaşık tereyağına bir miktar taze civil peynir veya yağlı peynir konur. Peynirler çevrilir ve üzerine 4-5 adet yumurta kırılır ve karıştırılır. Peynirler tamamen eridikten sonra ocağın üzerinden alınır ve sıcak sıcak yenir.

Pestil Çullaması

Miktarı, tamamen kişi sayısına bağlı olarak değişir. Bir kâseye içerisine yumurtalar kırılır ve üzerine el ile parçalanmış pestiller karıştırılır, pestil yumurtada biraz yumuşadıktan sonra omlet tavasında 2 kaşık tereyağı kızdırdıktan sonra yumurtalı pestil dökülür ve kızarıncaya servis edilir.

Çaşır Kavurması

Daha çok mayıs ayında kırdı bayırda kendiliğinden biten çağır bitkisi, Erzurum

mutfağında aranan bir tat ve lezzettir. İlçelere göre şekil bakımından farklılık gösteren çağırın küçük ve etli olanı makbuldür. Mevsiminde tüketilir ve kış için salamurası yapılır. Çaşır bitkisinin acımsı bir tadı olduğu için haşlandıktan sonra birkaç kez soğuk suda bekletilir ve tuzlanarak sofralarda salata yahut meze gibi kullanılır. Kendine has kokusu ve tadı vardır.

Çaşırın küçük parçalara ayrılır ve tereyağında çevrilir üzerine yumurta kırılır kavrulur, tuz ve karabiberle servis edilir, arzu edilirse haşlanmış patates de eklenerek katılabilir.

Kavurma Çullaması

Tereyağında şeritler halinde kesilen kuru soğan pembeleşince üzerine küçük parçalara ayrılmış kavurmalar dökülür ve karıştırılır, en sonunda birkaç adet yumurta kırılarak servis edilir.



Yaprak Sarması

Asma yaprakları haşlanıp bekletir. Kıyma, pirinç, bulgur, ince doğranmış kuru soğan ve baharatla dolmanın iç harcı hazırlanır. Yapraklar etli harçla sarılır ve tencereye dizilir. Üzerine salça su ve tereyağı eklenerek kısık ateşte pişirilir.

Şalgam Dolması

Şalgamlar halka halka kesilip dilimlenir, bir taşım haşlanarak soğuk suyla yıkanır. Acısı alınan şalgamlar dolma yapmak için bir kenara ayrılır. Kıyma, pirinç, bulgur, maydanoz, tuz ve karabiber iyice yoğrulur dolmanın iç malzemesi hazırlanır. İki şalgam dilimi arasında iç harcı konularak yayvan bir tencereye kat kat dizilir. Üzerine biber ve domates salçasından 1 bardak suyla sos yapılıp dökülür ve 2 kaşık tereyağı konulup kısık ateşte pişirilir.

Yumurtalı Kıyma

Kuru soğan ve çarliston biber yemeklik ölçüde kesilir, tereyağla pembeleşince içerisine kıyma katılır kavrulur ve kabukları soyulan domatesler ince ince kıyılıp kavrulan kıymaya katılır. Tuz, karabiber eklenir. En sonunda 4-5 adet yumurta kırılır, pişince servise hazırdır. Arzu edilirse yumurtadan az önce pastırma da konulabilir.



Patates Çorbası

Tereyağında soğanlar pembeleşince bir kaşık kadar un ve salça konup karıştırılır, daha sonra çorbanın suyu yahut et suyu konur ve birkâse kadar haşlanmış yeşil mercimek ve küp küp doğranıp kızartılmış patates katılır. Kaynayınca baharat ve tuz eklenir, çorbanın dumanı tüterken servis edilir.

Çeç Pancarı

Şalgamın yeşil yapraklarına çeç denir. Temizlenen çeçler kavrulmuş soğan kıyma ve salça içerisine konan pirinç yahut bulgurla pişirilerek servis edilir. Sulu bir yemek olan çeç pancarına sarımsaklı yoğurt da yakışır.

Gılıkko

Pılavlık bulgurun üzerine sıcak su dökülüp, demlemeye bırakılır. Bulgur şiştikten sonra içine un, tuz ve karabiber ilave edilerek köfte gibi iyice yoğrulur. Yoğurduktan sonra küçük yuvarlaklar şeklinde köfteler oluşturulup ayrı bir tencerede kaynayan suya yapılan köfteler atılıp bir taşım kaynatılır. Sonra köfteleri süzülür, üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülür. Bulgur köfteleri sıcak servis edilir, afiyetle yenir.

lor dolması

Pilavlık bulgur sıcak su ile demlenerek bulgur pilavı kıvamını alır. İçerisine lor peyniri ve kaymak konur. Haşlanmış evelik (ekşimsi yeşil yapraklı bitki) yahut pazı yapraklarına sarılan dolmalar tepsiye dizilir, üzerine yarım bardak kadar su dökülerek fırına verilir. Kızaran dolmaların üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tere yağ gezdirilip servis edilir.



çortutu pancarı

Erzurum' da her türlü musibetin yöresel adı çordur. Çor dert manasına geldiğinden şalgam turşusu da hastalıkların şifası alarak kabul edilir. Çor'u yani hastalığı götüren illeti yok eden şalgam turşusu ve ondan yapılan yemek manasına gelen "çortutu pancarı" meşhur, ekşimsi tadıyla sevilen bir geleneksel yemektir, zaten mayhoş olduğundan bu yemek için salça veya domates kullanılmaz. Pişmeden önce Turşu bir saat kadar soğuk suda bekletilir.

Kuru soğan tereyağla çevrilir ve içerisine tuzu alınmış şeritler halinde kıyılmış şalgam turşusu eklenir.Bulgur ile pişirilir,kavurma yahut kıyma da ilave edilebilir. Sıcak servis edilir.

Çiriş Yahni

Çiriş otunun parça et, kavurma yahut kıyma ile sulu yemek şeklinde pişirilmesidir. Tereyağı, salça, soğan, bulgur ve et kavrulduktan sonra çiriş otu ve sıcak su ilave edilir. Pişen yemeğin üzerine yoğurt dökülür.

Patates Borani

Haşlanmış patatesler küp küp doğranır,(arzu edilirse haşlanmış yumurta da konulabilir.) Üzerine sarımsaklı yoğurt kızdırılmış tereyağ,salça ve pul biber eklenir.

Aşmalı Yahni

Tereyağında soğanlar pembeleşince parça et konur kavrulup suyunu çekince önceden

yıkayıp yumuşatılmış kuru kayısı katılır ve sıcak su eklenir. Mayhoş bir tadı olan yahni pişince bakır bir kapla servis edilir.

Kavut Haşılı

Buğday, arpa, mısır vb. gibi ürünlerin kavrulduktan sonra değirmende çekilerek un haline getirilmiş şekline kavut unu denir. Kavut kaynar suyla ezilerek ortasında bir çukur oluşturulur. Açılan çukura eritilmiş tereyağı, bal veya pekmez doldurularak yenir.

Mısır Haşılı

Kurutulmuş mısırlar öğütülür ve tuz eklenerek sıcak suda pişirilir. Pilav kıvamını alınca sütle yenir.





Erzurum Ketesi

Un, tuz, maya, sıvıyağ ve sütle yapılan hamur küntlere (bezelere) ayrılıp teker teker açılır. Yufkalara eritilmiş tereyağı gezdirilir ve içerisine daha önceden tereyağıyla kavrulmuş un, iç harç olarak konulur. Ketelerin üzerine yumurta sürülüp önceden ısıtılmış fırında 170 derecede kızartılır.

Şile

Patates veya kabağın küçük kesilerek bulgurla sulu yemek şeklinde pişirilmesine şile denir. İçerisine parça et de konabilir.

Mercimekli Bulgur Pilavı

1 kâse kadar yeşil mercimek pişirilir, pişen mercimeğin suyuna aynı ölçüde pilavlık bulgur ve tuz konur. Pilav demlenince kızdırılmış tereyağ dökülür.

Tava Ketesi

Mayalı hamur küntlere (bezelere) ayrılır, içerisine kıyma yahut ceviz içi koyulup ay şeklinde katlanır. Kızgın yağda kızartılır.

Bişi

Un, tuz, su ve mayayla yapılan hamur yoğrulur, küntlere (bezelere) ayrılan hamurlar açılarak kızgın yağda kızartılıp sade olduğu gibi bal, pekmez vb. katkılarla da yenilir.

El Böreği

Yoğurt, su yumurta, tuz ve unla hazırlanan hamur merdaneyle ezilir ve çok ince olmamasına dikkat edilir. Kare şekilde kesilerek kızgın yağda kızartılır ve kahvaltılık olarak sıcak sıcak servis edilir. El böreğinin diğer adı "mafiş"tir.



su b6reği

Su B6reği

Yalnız yumurta un ve tuzla yapılan b6reklilik hamur iyice yoğrulur ve dinlendirilir. Parçalara ayrılıp teker teker açılır ve tuzlu kaynayan suda haşlanır. Haşlanmış yufkalar soğuk sudan geğirilip kevgirde bekletildikten sonra ivedilikle yağlanmış tepsiye alınır. Her bir yufkanın arasına bolca eritilmiş tereyağı d6k6lerek ıslak yufkalar 6st 6ste dizilir. B6reğin tam ortasına gelecek şekilde bolca civil peynir ve maydanoz konur. Tekrar tereyağıyla, kalan yufkalar dizilir. En son ve en ilk yufka haşlanmaz. B6rek ya ocakta çevrilerek kızartılır yahut fırında kızartılır. Afiyetle yenir.

Tatar B6reği

Yumurta, un, su ve tuzla b6reklilik hamur yoğrulur, parçalara ayrılıp teker teker açılır ve 6çgen şekilde kesilir. Hamurlar tuzlu suda haşlanıp 6zerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış tere yağ ve kıymalı salçalı sos d6k6l6p servis edilir.

Hurma Tatlısı

Adı tatlı olmasına rağmen tuzlu bir b6rek çeşididir. Hurma şeklinde yapıldığından dolayı hurma tatlısı denilmiştir. ikindi çaylarının

vazgeçilmezidir, civil peynirle çok yakışır. 1 çaybardağı sıcak su, yarım bardak sıvı yağ, 2 kaşık yoğurt, 1 tane yumurta, tuz, kabartma tozu ve alabildiği kadar unla yoğrulan hamur k6ntlere (bezelere) ayrılır, her birisi kalbura basılıp şekil verilerek kızgın yağda kızartılır.

Hungel

İçine et koyulmuş ve 6çgen katlanmış mantının y6resel adı hungeldir. Haşlanan hungeller sarımsaklı yoğurt ve tereyağıyla servis edilir.





Tereyağlı Tamas Eriği

Kurutulmuş tamas erikleri yıkanır ve sıcak su gezdirilip ocağa alınır, pişmeye yakın üzerine tereyağı ve toz şeker dökülür. Suyunu çeken tatlı biraz dinlendirilir ve dövölmüş ceviz ile servis edilir.

Hasuta

Ilık suyla ezilmiş 2-3 kaşık nişasta ve toz şeker karışımı kızdırlımiş tereyağın içerisine dökülür. Kızaran pelte tabağa alınarak lavaş ekmele servis edilir.

Tel Helvası

Pişmaniye şeklinde tel tel olan bir helvadır ve kalabalıkla yapılır. 1 kilo şekere, 2 su bardağı su konulup kaynatılır. Üzerine birkaç damla limon sıkılır. şeker hafif kırmızı renge gelince bir kaşık kadar bu şekerli sudan soğuk su içerisine dökülür, katı hale (şeker) gelirse helvanın şekeri olmuş demektir. 250 gr. yağla kavru lan un büyükçe bir tepsi içerisinde soğutulur, soğutulan şeker beyaz bir renk alıncaya kadar çekip uzatılarak yoğrulur sonra iki ucu birleştirilerek halka şekline getirilir

kadayıf dolması

Tel kadayıfların içerisine ceviz içi konulup fazla sıkılmayacak Şekilde sarılır. Hazırlanan dolmalar yumurtaya batırıp kızartılır ve soğuk Őerbette bekletilip balnı iyice çekince servis edilir.



tepsideki soĐutulmuŐ, kavrulmuş un içerisine konur üzerine kavrulmuş un dökülerek  dört kişi tarafından kenarlara doğru çekilerek halka büyütülür bu halka ikiye katlanarak ktlrerek tekrar aynı iŐlem yapılır, katlar incelinceye kadar devam edilir, Tel tel olan katlar parçalanarak servis edilir. Daha çok kiŐin karla soğutulularak yapılan bir tatlıdır, meŐakkatli ama keyiflidir.

Pekmez Helvası

Tereyağı ve un pembeleŐinceye kadar kavrulur birkenarda soğumaya bırakılır. İlk helvaya tatlandırmak üzere dut pekmezi ve ceviz içi katılır.Tabaklara boŐaltıldıktan sonra üzeri tekrar ceviz içi ile süslenir.

Kaz Lokması

Yumurta, yoğurt, su, un ve kabartma tozu ile sıvı bir hamur yapılır. Kızgın yağa kaŐıkla dökülür,çıkarılan tatlılar soğuk Őerbete atılır ve balnı çekince üzerine tarçın dökülerek servis edilir.

Demir Tatlısı

Yumurta, yoğurt, su, un ve kabartma tozu ile sıvı bir hamur yapılır. Yağda kızdırılmış Őekilli demir hamura batırılır,demire yapıŐan hamur kızartma yağına bırakılır ve kızartılır. Lokma tatlısının Őekillisidir.Yağdan ıkarılan kızarmıŐ hamurlar Őerbette bekletilir ve üzerine dvlmŐ ceviz dökülerek servis edilir.

Erzurum yemekleri

Muratpaşa Mah. Ömer Nasuhi Bilmen cad. No:15 Yakutiye / ERZURUM
Tel: +90 (442) 2350925 - 2337199 - Faks: +90 (442) 233 07 71
www.erzurumkulturturizm.gov.tr
Tüm hakları Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne aittir.
Hediyedir, para ile satılamaz.