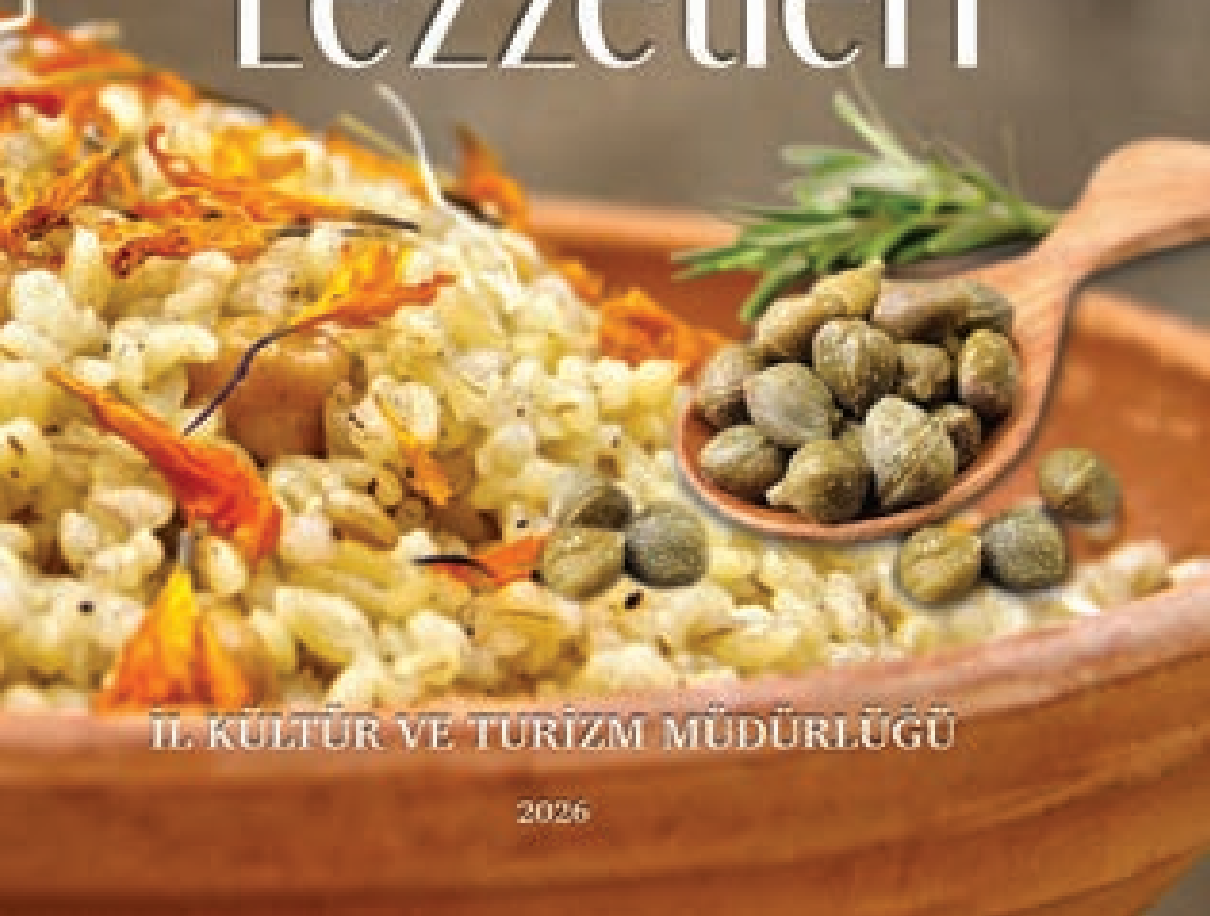


T.C.
ÇORUM VALİLİĞİ

Çorum Lezzetleri



İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

2026



TARİHTEN SÜZÜLÜP GELEN ÇORUM MUTFAK KÜLTÜRÜNE KISA BİR BAKIŞ

Ülkemiz, bitki ve hayvan çeşitliliği bakımından dünyanın oldukça zengin bir coğrafi bölgesinde yer almaktadır. Coğrafi yapıya bağlı olarak ülkemizin neredeyse her kesiminde farklı iklim tipleri görülmektedir. Bu durum bitki çeşitliliğini ve özgün endemik türlerin oluşmasını sağlamıştır. Yeryüzünü kaplayan bu doğal örtü, yetiştirilen hayvan türlerini çeşitlendirirken Anadolu insanının sofralarını da renklendirmiştir. Anadolu halkının göç, ticaret vb. unsurlarla olgunlaştırdığı mutfak öğretileri, yerleşik kültür ile yoğrulmuş ve kuşaklar boyu aktarılan eşsiz bir geleneğe dönüşmüştür. Bu noktadan hareketle, günümüzde bir yaşam tarzı olarak ifade edilen **“Yemek Kültürü”** kavramını sadece biyolojik bir ihtiyaç olarak değil, toplumsal simgelerin ve göstergelerin bir toplamı şeklinde ifade etmek yanlış bir yaklaşım olmayacaktır.

Anadolu'nun kalbinde yer alan Çorum, sekiz bin yıllık geçmişinde Hatti, Hitit, Frig, Helen, Roma, Selçuklu ve Osmanlı gibi pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış kadim bir şehirdir. Bu bağlamda mutfak, bu topraklarda farklı çağlarda yaşamış bu milletlerin oluşturduğu zengin bir yemek mozaiki olarak karşımıza çıkmaktadır. Hayatın dönüm noktaları, hissedilen duygular, varlıklara, durum ve eylemlere verilen değer hep yemekle anlaşılmış; tarih boyunca savaş, barış, nişan, ölüm gibi insana ait tüm yaşanmışlıklar bir yemekle işaretlenmiştir. Bu işaretler kimi zaman bir tören yemeği olarak İskilip Dolması'yla kimi zaman da kısıtlı imkânlarla bir çare olarak Helle Aşı'yla çıkmıştır karşımıza.

Hitit medeniyetinin Çorum için maddi ve manevi değeri herkesin malumudur. Kentimizde bulunan Hattuşa'yı kendisine başkent yapmış Hititler, çivi yazısı kullanarak ürettikleri tabletlerle tarihe notlar bırakarak bizlere kendilerini anlatmışlardır. Bu tabletlerde küçükbaş ve büyükbaş hayvancılıkla birlikte arıcılığın da yapıldığı; törenler için çeşitli menülerin hazırlandığı ifade edilmektedir. Tabletler aracılığıyla geleceğe seslenen Kral Hattuşili'nin **“NINDA-anez-za-at-tenni wa-tar-ra e-ku-te-ni”**(ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz) sözleri, sadece bir medeniyetin dilinin çözülebilmesi için değil, tarihten süzülüp gelen Çorum mutfak kültürünün ne denli köklü olduğunu göstermesi bakımından da önemlidir. Sayın Valimiz Mustafa Çiftçi'nin himayelerinde Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından hazırlanan bu broşürün Çorum mutfağının gizemine bir kapı aralaması dileğiyle.

Sümeýra BEKTAŞ
Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürü



ÇATALAŞI ÇORBASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı yarma (kırık)
- 1 adet soğan (kuru)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı biber (kırmızı toz)
- 1 çay kaşığı nane
- 6 su bardağı su

HAZIRLANIŞI : 6 kişilik

Yıkanmış mercimek soğuk suda, su azaldıkça eklenerek iyice pişirilir, kırmızı rengini vermesi sağlanır. Yıkanmış yarma, tuz ve et suyu eklenir. İnce doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye dek kavrulup nane eklenerek sos yapılır. Çorbaya servis sırasında sosu dökülür.

Geleneksel bir Çorum yemeği olan Çatalaşı Çorbası Çorum merkezde ve merkeze yakın ilçelerde yapılır. Yanında turşu, çökelekli dürüm ve yeşil soğanla servis edilir.



KITIRLI DÜĞÜN ÇORBASI



- 50 gr un
- 300 gr katık
- 1 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı et suyu
- 3 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı kırmızı biber

- Kıkırdak için
- 120 gr un
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- tuz

HAZIRLANIŞI :

Süzme yoğurt (katık) yumurta ve unla iyice ezilip karıştırılır. Üzerine süt, et suyu, yeterli miktarda ılık su ilave edilip kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır. Ayrı bir yerde iki yumurta alabildiğince un ile yoğrulup açılır. Badem şeklinde kesilip tereyağında kızartılır. Pişmiş çorbanın üzerine servis esnasında dökülür. Ayrıca tereyağı ve kırmızı biber kızartılıp sos olarak üzerine dökülür ve sıcak servis yapılır. Yöresel “Çorum Beşlisi” yemeğinin çorbası olarak düğünlerde ikram edilir.



HELLE AŞI

- Bir bardak un
- Yarım bardak yeşil mercimek
- Tereyağı
- Soğan



HAZIRLANIŞI :

Kavrulmuş yeşil mercimek 1,5 litre suda haşlanır ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Bir su bardağı un biraz pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan un soğuk su ile tamamen pütürsüz bir kıvama gelinceye kadar çirpılıp yeşil mercimeğin kaynadığı tencereye dökülür, 5-10 dakika daha karıştırılarak kaynatılır. İsteğe göre et suyu, baharat, tuz eklenir. İnce doğranmış orta boy bir soğanın tereyağında iyice kavrulmasıyla hazırlanan sos tencereye dökülerek servis yapılır.

Çorum'un hemen her bölgesinde pişirilir. Özellikle güç verdiği ve tok tuttuğu için sabahları içilmektedir. Bebeklere ek gıdaya geçişte tercih edilmektedir.



GEDİK KÖFTESİ

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 su bardağı ince bulgur
- 500 gr az yağlı kıyma
- Yarım bağ maydanoz
- 2 adet soğan
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1.5 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz, 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı un, 1 bardak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI :

Bulgur yıkanır ılık suda ıslatılır. Yumuşayınca kısırılık bulgur içine katılır. Tuzu eklenir, un ve su ile elde yuvarlanacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur, on beş dakika dinlendirilir. İç harcı için kıyma ve soğan zeytinyağı ile kavrulur, tuz ve baharat, rendelenmiş sarımsak ve kıyılmış maydanoz eklenir.

Dinlenen hamur parçalara ayrılarak ortası açılıp içine hazırlanan harç koyulur. Avuç içinde yassılaştırılıp yuvarlak bir form verilir. Bol suda haşlanarak pişirilir. Pişirilen köfteler kırmızı biber ve tereyağlı sos ile servis edilir. Arzuya göre hamurun içinde piştiği su köfteye sos ya da çorba olarak tüketilebilir.



OSMANCIK IRGAT BÖREĞİ

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Harç için:

- 500 gr doğranmış ispanak
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber, pul biber, tuz

HAZIRLANIŞI :

Un, tuz ve su ile kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hazırlanan hamur 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Sahanda pişirilen yumurtalar soğuduktan sonra ispanağın üzerine parçalanarak dağıtılır ve baharatları dökülerek harç hazırlanır. İlk açılan yufkanın her iki yüzü tereyağı sürülerek tepside kızartılır. İlk harç bu pişen yufkanın üzerine yerleştirildikten sonra üzeri ikinci yufka ile kapatılır. İkinci yufkanın üste bakan yüzü de tereyağı sürülüp çevrilerek kızartılır. Bu işlem harç bitene kadar bir yufka bir harç olmak üzere tekrarlanır. Her yufka serildiğinde tereyağı ile yağlanıp üste bakan yüzü çevrilerek kızartılır.





ALACA CIZLAĞI:

- 6-12 adet için.
- 0,5 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 250 ml su,
- 250 ml süt,
- 50 ml ayçiçeği yağı,
- 30 g yaş ekmek mayası,
- 1 yumurta,
- 10 g tuz,
- 30 g tereyağı (üzerine sürmek için isteğe bağlı).

Bir kabin içerisinde malzemeler sırasıyla konularak iyice karıştırılır. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilecek hamurunun; parlak görünümlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan ve akışkan kıvamda olması istenir.

Hazırlanan akışkan kıvamdaki hamurdan kepçe vb. ile alınarak sıcak haldeki gıda ile temasa uygun sac ve/veya tava içerisinde konulur. Genellikle pişirmede 50-100 gram aralığında akışkan hamur kullanılır. Böylelikle 6-12 adet arasında Alaca Cızlağı elde edilir. Pişme durumuna göre ara sıra spatula vb. ile Alaca Cızlağı ters düz edilir.

Pişirme işlemi yaklaşık 3 dakika içerisinde tamamlanır.

Sıcak olarak servis yapılması tavsiye edilir. Servisi yapılırken üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı sürülür.



ALACA YANIÇ BÖREĞİ

- 1 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 0,6 litre su,
- 20 g tuz.
- Üzerine sürülmek üzere isteğe bağlı olarak 40 g tereyağı.

İç harcı için gerekli malzemeler

Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı: 500 g peynir, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g pul kırmızıbiber.

Kıymalı iç harcı: 500 g kıyma, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.

Domatesli-soğanlı iç harcı: 500 g domates, 100 g kuru soğan, 50 g yeşilbiber, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.

Ispanaklı iç harcı: 500 g ayıklanmış ıspanak, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızı biber.

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz ve su ilave konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur yaklaşık 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 6 eşit parça kesilerek hamur bezeleri yapılır. Daha küçük Alaca Yanıç Böreği elde etmek için kitle halindeki hamur 12 eşit parçaya bölünerek de hamur bezeleri yapılabilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 15 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı için hazırlanan malzemeler iyice karıştırılarak iç harcı elde edilir.

Kıymalı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve kıymalı iç harcı elde edilir.

Domatesli-soğanlı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve domateslisoganlı iç harcı elde edilir.

İspanaklı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve ispanaklı iç harcı elde edilir.

Daha sonra dinlendirilen hamurlar ince şekilde ve bezelerin büyüklüğüne göre 20-40 cm çapında daire şeklinde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harcı konulur. Hamurun diğer yarısı da üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurun kenar kısımlarının açılmayacak şekilde el ile baskı yapılarak birbirine yapışması sağlanır.

Pişirmede gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalar kullanılır. Ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün iki yüzünün de eşit şekilde pişirilmesi için aralıklarla ters-düz edilmesi gerekir. Pişirilmesi tamamlanan; Alaca Yanıç Böreğinin üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı sürülür. Sıcak olarak servisinin yapılması tavsiye edilir.





İSKİLİP RAMAZAN KEŞKEĞİ

(6 kişilik)

- 500 gr yarma (gendirme)
- 500 gr koyun eti
- 2 adet soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 11 su bardağı su

HAZIRLANIŞI :

Yarmalar akşamdan ıslatılır. Güvece 2 kaşık yağ, ince ince kıyılmış soğanlar, et, biber, salça, tuz, 1 su bardağı sıcak su konularak 15 dakika kaynatılır. Yarma yıkandıktan sonra 10 su bardağı sıcak su ile birlikte tencereye ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır. Tencerenin kapağı kapatılıp hamurla kapağın etrafı kaplanır. Buhar çıkması için bir parmak sığacak kadar delik bırakılıp kısık ateşte 2 saat pişirilir.

Geleneksel bir Çorum yemeğidir. İl merkezinde ve ilçelerde yapılmaktadır. Ancak İskilip ilçesinde ramazan aylarında her gün iftar için hazırlanıp fırına verilir. Turşu ve salata ile birlikte servis yapılır.



TEPSİ (KİRLİ SAC)

- 2 kg kuşbaşı kuzu eti
- 1 kg domates,
- 1/2 kg yeşil biber,
- 1/2 kg soğan
- 1/2 kg patlıcan
- 2 baş sarımsak
- 1/2 kg kuyruk yağı



HAZIRLANIŞI :

Doğranmış sebzeler karıştırılır, sac üzerine koyulur. Kuşbaşı doğranmış etler sebzelerin üzerine yerleştirilir. Üstüne kuyruk yağı eklenir, yeterince tuz ekilir. Kara fırında pişirilir. Kargı ve İskilip'te yöresel olarak yapılan bu yemeğin malzemeleri sipariş üzerine kasaplar tarafından hazırlanarak fırına gönderilir.



KURU MANTI

- 400 gr un
- 150 gr kıyım
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça
- 150 gr tereyağı
- 2 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 4 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan

HAZIRLANIŞI :

Un; tuz, yumurta ve su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Üzerine ıslak bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. 2 yumak yapılır. Yufkadan kalın olacak şekilde hamur açılır. Kıymanın içine soğan rendelenip tuz, karabiber, maydanoz karıştırılır. Yufka bardak ağzıyla kesilir. İçine kıyım konulup, 6 kulaklı olacak şekilde bükülür. Yağlanmış tepsiye dizilip kızartılır.

Tereyağı, tuz, salça, kırmızı biber, karabiberle birlikte 2 su bardağı su ilave edilerek sos hazırlanır. Tepsinin üzerine dökülüp 10 dakika pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.



MASAF MANTISI

Malzeme (4 kişilik)

- 1 kg un
- 1 kg kıyma
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça veya domates
- 150 gr tereyağ
- 2 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 4 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan

HAZIRLANIŞI :

Un, tuz, yumurta, su ile beraber kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Üzerine ıslak bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. 2 yumak yapılır. Yufkadan kalın olacak şekilde hamur açılır. Hamur kare şeklinde kesilir. 4 kulaklı olacak şekilde bükülüp yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kavrulmuş kıyma, karabiber ve tuz ekilerek üstü bir yufka ile kapatılır. Hazırlanan salçalı kaynar su tepsinin kenarından mantının üzerine dökülür. Tepsi ocak üzerinde çevrilerek yavaş yavaş pişirilir. Üzerine maydanoz ve sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir. Geleneksel Çorum yemeklerindedir. Ramazan ayı boyunca her akşam sofrada yer alır.



ALACA HİNGALİ

Hamur için:

- 1 kg çok amaçlı buğday unu
- 1 yumurta
- 30 g tuz
- 1 litre su

İç malzeme için:

- 250 g yağsız dana kıyma
- 1 tane orta boy soğan
- 5 g karabiber
- 10 g pul biber
- 10 g tuz
- Bir diş sarımsak

Sos için:

- 5 diş sarımsak
- 5 g tuz
- 200 g tereyağı
- 250 g yoğurt

HAZIRLANIŞI :

Yumurta, un, tuz ve 1 l su karıştırılarak katı bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur bezelere bölünür ve 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Yarım saat dinlenen hamur ince bir şekilde büyükçe açılır. Sonra bir bıçak yardımıyla büyük karelere ayrılır.

İç harcı için, küçük küçük doğranan kuru soğan kıymanın içine eklenir. Pul biber, karabiber, sarımsak ve tuz da eklenerek iyice yoğurulur. Kesilen hamurların içine hazırlanan iç harçtan koyulur. Hamurun bir köşesinden bir ortasından birleştirilerek büzülür. Büzme şekli 8 kulaklı olacak şekilde olur. Bu aşamadaki en önemli ustalık Hingalin delikleri kapanmayacak, içine su girecek şekilde birleştirilmesidir.

Bükülen hamurlar içinde tuzlu kaynayan su olan tencereye atılır. Tencerenin altının harlı yanması gerekir. Hamurlar suyun içinde 4-5 dk. pişirilir. Hamurun büzülen tarafı alta dönmeye başladıysa pişmiş demektir. Kevgir yardımıyla hamurlar suyun içinden alınır.

Alaca Hingalinin sosu için, dövülen sarımsağın üzerine hingalin pişirildiği sudan eklenir. Servis edilen hingal tabağının ortasına koyulan bir kâsenin içinde bu sos servis edilir. Alaca Hingalinin üzerine eritilen tereyağı gezdirilir ve servis edilir.





ÇORUM TANDIR KEBABI

HAZIRLANIŞI :

Çorum'da, çarşı esnaf yemeği olan tandır kebabında kuzu eti kullanılır. Belirli süre dinlendirilen et özel şişlere geçirilir. Ateş tuğlası ile yapılan tandırda meşe odunu ile çevrilererek kızartılır. Tandırdan çıkartılan et küçük parçalar halinde doğranarak yağlanmış ince pide üzerinde salata ile servis yapılır.



OMAÇ

- 2 yumurta
- Yarım yufka ekmek
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- İsteğe bağlı çökelek/peynir/maydanoz/yeşil soğan/ nane
- Tuz, karabiber



HAZIRLANIŞI :

Yufka ekmek küçük parçalara bölünür. Tereyağı tavada eritilip köpürünce çırpılmış iki yumurta içine dökülür. Yarı pişik hale geldiğinde küçük parçalara ayrılan yufka ekmekler katılıp, yumurtalar ezilmeden iyice karıştırılır. Az miktarda tuz ve karabiber eklenir. Karıştırılarak tereyağın bütün yufka ekmeklere karışması sağlanır. Sıcak olarak yufka ekmekle birlikte tercihe bağlı olarak üzerine taze çökelek serpiştirilip ister dürüm ister sunak yaparak yenir.





ALACA BORANI YEMEĞİ

6 Kişilik

• **Yumurtalı borani için gerekli malzemeler :**

- 4 adet haşlanmış yumurta,
- 250 g yoğurt,
- 50 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber.

• **Mantarlı borani için gerekli malzemeler :**

- 500 g ayıklanmış ve doğranmış mantar,
- 250 g yoğurt,



- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber.

HAZIRLANIŞI :

Yumurtalı Borani

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; haşlanmış yumurta, üzerine dövülmüş sarımsak-yoğurt karışımı ile tuz konulur ve yeterince karıştırılır. Ayrı bir kabın içerisinde tereyağı ile toz kırmızı biber veya pul kırmızı biber karıştırılır. Bunlar kavru olarak sıcak sos elde edilir. Hazırlanan sos; yoğurtlu yumurta karışımının üzerine dökülr. Üzerine süsleme amaçlı olarak maydanoz konulur.

Mantarlı Borani

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; sıvı yağ ve doğranmış mantarlar konularak ortalama 5 dakika mantarlar kavurulur. Ayrı bir kaba alınan kavrulmuş mantarların üzerine, sarımsak-yoğurt karışımı ile tuz konulur ve yeterince karıştırılır.

Ayrı bir kabın içerisinde tereyağı ile toz kırmızı biber veya pul kırmızı biber karıştırılır. Bunlar kavru olarak sıcak sos elde edilir. Hazırlanan sos; yoğurt mantar karışımının üzerine dökülr. Üzerine süsleme amaçlı olarak maydanoz konulur. Sıcak olarak servis yapılır.





ALACA ILBIR YEMEğİ

- 25 g tereyağı
- 25 g domates salçası
- 3 adet yumurta
- 250 ml sıcak su
- 5 g pul biber
- 5 g tuz
- 250 g kıyma (kıymalı için)
- 500 g soğan (soğanlı için)

HAZIRLANIŞI :

Bir tavada tereyağı eritilir, kıymalı Alaca ilbir Yemeği için kıyma, soğanlı Alaca ilbir Yemeği için doğranan soğan eklenerek kavrulur. zerine salça, sıcak su, tuz eklenerek pişirilir. Bir kasede rpılan yumurtalar, kaynayan karışıma eklenir. zerine pul biber serpilerek sıcak olarak servis edilir.



PANCARLI (Kapalı Ispanaklı Pide)

- 2 su bardağı kepekli un
- 2,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı maya
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Harç için:
- 2 yemek kaşığı erimiş tereyağı
- 1 kg ıspanak
- 1 büyük boy soğan
- 200 gr kavrulmuş kıyma
- Karabiber ve pul biber

HAZIRLANIŞI :

Un, süt, su ve maya karıştırılır, kulak memesi kıvamında hamur hazırlanır. Yarım saat mayalanmaya bırakılır. Ispanaklar yıkanıp suyu iyice süzülerek kurutulur ve ince ince kıyılır. Soğan ve kıyma hafif kavrulup soğutulduktan sonra baharatlarıyla birlikte ıspanağın içine karıştırılır. Dinlenen hamur bezelere ayrılır ve açılır. Hazırlanan iç, hamura koyulup iki uç üstte birleştirilir ve fırında pişirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülerek fırına sürülür. Çorum'un yöresel lezzeti olan pancarlı pazar sabahları kahvaltı için iç harcı evde hazırlanarak pide fırınlarında pişirilmek üzere götürülür. Çorum ziyaretinizde pide kuyruklarına rastlamanız olasıdır.



KAZ DOLMASI

Kazın üzeri için;

- Biber salçası, kekik, karabiber, pul biber, sıvı yağ, 1 kaşık yoğurt

İç pilav için;

- 1 tane küçük boy soğan, sıvı yağ, tereyağı, karabiber, tuz, 4 su bardağı bulgur, yarım bardak kuş üzümü

HAZIRLANIŞI :

İlk olarak kaz bol sıcak su ile yıkanır. Köpüklü ve kanlı suyundan arınan kaz kaynar su ile düdüklüde 30 dakika haşlanıp sudan çıkarılarak dinlenmeye bırakılır. Bu sırada kazın üzerine sürülecek sos hazırlanır. Haşlanmış kazın ilk sıcaklığı gittikten sonra hazırlanan sos kazın her tarafına sürülerek fırında iyice kızarana kadar pişirilir.

Pilavı: Soğanlar, sıvıyağ ve tereyağı karışımında kavrulur. Yıkanmış bulgur, kuş üzümü, tuz ve karabiber eklenir. Hepsi birlikte bir miktar daha kavrulduktan sonra kaz haşlanırken elde edilen kaz suyu da ilave edilerek pilav pişirilir. Pişen pilav servis tabağını kaplayacak şekilde yayılır. Üzerine kızarmış kaz yerleştirilir. Yemek servise hazır.





KARGI SIRIK KEBABI

- İçi boşalmış halde 8-9 kg (kesilmeden önce 12 kg) kuzu yada tiftik oğlak
- Tuz

HAZIRLANIŞI :

Derisi yüzülen hayvan bütün halde iken içi boşaltılır ve kalın tuz ile iyice ovulur. Bu tuz, oğlak sırıkta döner iken sulanır ve içeride eti lezzetlendirir. Oğlak, karnı kapatılıp sırığa geçirilerek sıkıca bağlandıktan sonra ateşin önüne hazırlanan döndürme sistemine takılır. Pişirme esnasında akan yağları almak için altına bir tepsi yerleştirilir. Buraya akan yağlar ara ara kepçe ile alınıp hayvanın üzerine dökülür. Böylece kebab kurumayacaktır. Sırttan etler patlamaya başladığında piştiği anlaşılır. İki buçuk saat çevrilerek pişirilen sırıktan indirilmeden önce kesik atılarak içindeki tuzlu su akıtılır. Soğuduktan sonra söğüş et olarak servis edilir.



İSKİLİP DOLMASI

Malzemeleri: (8-10 Kişilik)

- 1 kg Akçeltik pirinci
- 3 kg kemikli dana eti (antrikot veya kontrfile bölümleri)
- 300 gr tereyağı
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 orta boy kuru soğan
- 500 gr iri kaya tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- “Cağ” adı verilen bez torba

Kazan Eti Sosu İçin

- Bir yemek kaşığı tereyağı
- Bir yemek kaşığı zeytinyağı
- Bir soğan
- Tuz

Osmanlı Döneminde bir tören yemeği olarak saray menüsünde yer alan İskilip Dolması, günümüzde İskilip düğünlerinin ve dini törenlerinin vazgeçilmez ikramıdır.

HAZIRLANIŞI :

500 gram iri tuz 3 litre su ile kaynatılır. Kaynarlığı savrularak giderildikten sonra pirinç ıslatılır. Diğer tarafta ince doğranmış soğanlar tereyağı ve zeytinyağı

ile iyice kavrulur. Karamelize rengi alınca pirincin ölçüsüyle bire bir ölçek su verilir. Su kaynayana kadar pirinçler tuzlu sudan akıtılarak nişastası kalmayacak şekilde iyice yıkanır. Kaynayan suyun içerisine pirinç ilave edilerek salma pilav pişirilir. Pirinçler diri kalacak şekilde ocaktan alınarak, ara ara karıştırılıp iyice soğutulur. “Cağ” denilen özel torbaya soğuk pilav doldurulur. Dolma kazanının dibine tereyağı ve zeytinyağı konarak etler çok az kızartılır. İçerisine tuz ve iki parçaya ayrılan soğan ile etlerin üzerini bir parmak aşacak şekilde su ilave edilir. Kazanın içine sacayağı konur ve üzerine de tepsi ters kapatılır, önceden yarım pişirilen pilav ile doldurulan “Cağ” tepsinin üzerine konur. Parşomen kağıdı ile torbanın etrafı örtülür. Kazanın kapağı kapatılıp bir tek buhar deliği bırakılarak etrafı hamurlanır. İskilip Dolması'nın pişme süresi miktara göre değişir. Büyük dolma kazanlarının pişmesi 13 saati bulurken, bu tarifimizdeki miktar az olduğu için 4 saat kısık ateşte pişirmek yeterlidir. Kazan açılınca “Cağ” alınarak dolma boşaltılır, biraz et suyu ile terleme yapılır. Lenger denen sunum kabına alınan dolmanın üzerine kazandan çıkartılan iri didilmiş etler yerleştirilip üzerine biraz et suyu gezdirilir, üzerine tercihen karabiber serpilir. Dolmadan önce et suyuyla pişirilmiş şehriye çorbası ikram edilir. Dolma sirkeli cacık, ayran ve sütlü un helvası ile birlikte servis edilir. Lengeri sıyrıran kişiler kabı ters çevirip bu eşsiz lezzet için bahşiş bırakırlar.





İSKİLİP SİRKE SALATASI

Yoğurt, su, taze ve çekirdeksiz salatalık, sarımsak, üzüm sirkesi, şeker ve tuz kullanılarak Çorum ili İskilip ilçesinde üretilen bir üründür. Sulu bir kıvama sahiptir. Sarımsak, ezilip gıda ile temasa uygun tülbent içine konulduktan sonra karışım içinde bekletilerek aromasının karışıma geçmesi sağlanır ancak sarımsak parçaları ürünün içinde bulunmaz. Salatalık su içinde yumuşatıldıktan sonra kullanılır.

İskilip Sirke Salatası, İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. İskilip'te özel günler için hazırlanan sofralarda İskilip Dolmasının yanında ikram edilir.

- 260 g yoğurt
- 250 ml üzüm sirkesi
- 500 ml su

- 25 g salatalık
- 15 g sarımsak
- 20 g beyaz şeker
- 5 g tuz

HAZIRLANIŞI :

Yoğurt ve su bir kaptaki karıştırılarak sulu kıvamlı ayran haline getirilir. Sirke eklenir. Ezilmiş sarımsaklar, gıda ile temasa uygun tülbent içine konularak sirkeli ayran karışımı içinde bekletilir. Bu şekilde sarımsak aroması karışıma geçerken ürün içinde sarımsak parçalarının olmaması sağlanır. Tuz ve şeker karışıma ilave edilir.

Küp şeklinde doğranmış salatalıklar, su dolu bir kaptaki yaklaşık 4-6 dk bekletilerek yumuşatıldıktan sonra karışıma eklenir. İskilip Sirke Salatasının servisi, kâselere konularak yapılır.





İÇLİ PİLAV

- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı ve sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 1 kase bulgur
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yeteri kadar tuz, pul biber, karabiber ve su

HAZIRLANIŞI :

Bulgur ayıklanıp yıkanır. Bir tencerede çok az sıvı yağ ve biraz tereyağı eritilip soğanlar kavrulmaya başlanır. Tam kavrulma esnasında yumurtalar kırılır. Yumurtalar piştiği ve dağılmaya başladığı anda domates ve biber salçası koyulur ve karıştırılıp bulguru ilave edilir. Tüm malzemelerle birlikte bir miktar daha kavrulur. Bu esnada baharat ve tuz ilave edilir. Suyu eklendikten sonra pişmeye bırakılır, suyunu çekip pişmiş pilavın altını kapatmadan 1 dakika önce dereotu, maydanoz ve az miktarda yeşil soğan ilavesi yapıp karıştırılır ve ateşten alınır. Ağı kapatılıp 10 dakika bekledikten sonra servis yapılır.



MADIMAK

- 1 kilo madımak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 tane sarımsak
- 1 tane küçük boy soğan
- Bir miktar su

HAZIRLANIŞI :

Madımak ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Orta boy bir tencerenin yarısına kadar su doldurulur. Su kaynadıktan sonra madımak eklenir ve kısık ateşte pişirilir. Madımak ocakta pişerken içine bulgur ve tuz da eklenir. Küçük bir tavada tereyağı ile ince ince doğranmış sarımsak ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurulur. Kavrulan karışım madımağın üzerine eklenir. Tencerenin kapağı kapatılıp suyu çekene kadar pişirilir. Servis esnasında üzeri yoğurt ile süslenebilir.





SÖBELEK DOLMASI

- 10 söbelek mantarı

Harç için:

- Yarım su bardağı bulgur
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 büyük domates
- 2 yeşil biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI :

Mantarlar yaklaşık 10 dakika önceden haşlanarak hazırlanır. Tereyağında kavru lan soğana ince kıyılmış domates, biber ve diğer malzemeler eklenerek bir süre daha kavrulur. Hazırlanan bu harç mantarların içerisine doldurularak tencereye dik bir şekilde yerleştirilir. Az su ilave edilerek çok kısık ateşte pişirilir. Servis tabağına alındığında üzerine tereyağı gezdirilir.



SU KABAĞI

- 500 gr kurutulmuş su kabağı
- 500 gr kuşbaşı kemikli koyun eti
- 1 su bardağı nohut
- 1 baş büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı



HAZIRLANIŞI :

Bir gün önceden ıslatılan nohutlar haşlanır. Kuru su kabakları sıcak suda haşlanır ve doğranır. Tereyağında kavru lan soğanların üzerine et eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir. Salça eklendikten sonra çok az pişirilir. Daha sonra haşlanmış nohut ve su kabağı eklenen yemeğe su ilave edilerek 30 dakika pişmeye bırakılır. Sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.



ÇORUM YIRTMA YEMEĞİ

500 Gram asma yaprağı,
250-300 g kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti ,
150-200 g domates salçası
50-60 g biber salçası
80-100 g soğan
80-100 g tereyağı
100-110 g yarma
100-120 ml ayçiçek yağı
5-7 g pul biber ve tuz
20-30 g dereotu
Sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı)



HAZIRLANIŞI :

Asma yaprağı taze, salamura, kurutulmuş ve dondurulmuş olarak 4 şekilde kullanılır. Soğanlar küp şeklinde doğranıp tereyağı ve ayçiçek yağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kemikli kuzu eti, biber ve domates salçası ilave edilip karıştırılır. Ardından yarma, tuz ve pul biber ve su eklenip kaynamaya bırakılır. Kaynayan karışımın üzerine asma yaprağı koyularak kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Servise hazır olan Çorum Yirtma Yemeği üzerine dereotu ve sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı) eklenerek servisi yapılır.



ALACA YARMA AŞI

- 1 litre su,
- 150 g haşlanmış durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday,
- 150 g haşlanmış nohut,
- 150 g haşlanmış kuru fasulye,
- 500 g dana kavurma,
- 200 g tereyağı,
- 100 g kuru soğan,
- 50 g salça,
- 20 g tuz,
- 10 g acı biber ve/veya pul kırmızıbiber.



HAZIRLANIŞI

Bir tencere içerisinde; 100 g tereyağı ve salça kavrulur. Üzerine haşlanmış buğday, fasulye, nohut, tuz ve sıcak su konularak kısık ateşte pişirilir. Sonrasında bu karışım içerisine dana kavurma konularak kaynamaya kadar pişirmeye devam edilir. Geriye kalan tereyağı bir tavada eritilip üzerine küçük şekilde doğranan soğanlar konularak kızarana kadar iyice kavrulur. Hazırlanan tereyağı-soğan karışımı, yemek ile karıştırılarak ortalama 5 dakika daha kaynaması sağlanır. 15 dakika kadar dinlendirildikten sonra sıcak olarak servis edilir.



MİMBAR

- 2 adet kuzu bağırsağı
- 1,5 su bardağı bulgur düğülü
- Yarım kg domates
- 100 gr yeşil biber
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 demet maydanoz
- 3 su bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber ve karabiber



HAZIRLANIŞI :

Kuzu bağırsakları iç yüzü dışa gelecek şekilde çevrilir, tuzlu sirkeli su ile temizlenir. Dolgu malzemesi için ince doğranmış soğan, maydanoz, yeşil biber, domates, salça, düğül ve baharatlar karıştırılır. Hazırlanan iç bağırsaklara doldurulur, ağızları dikilir. Tencereye konularak üzerlerini geçecek kadar tuzlu su ilave edilip pişirilir. Haşlanmış mimbarların üzerine tereyağında kavrulmuş salçalı biberli sos gezdirilerek servis edilir.



ÇİĞDEM AŞI

- 2 su bardağı bulgur
- Bir iki bağ çiğdem
- 200 gr tereyağı
- Tuz, karabiber, pul biber, salça
- 4 su bardağı sıcak su

Çiğdem aşı, baharın gelişini kutlamak için yapılan törensel bir yemektir. Bahar geldiğinde birlikte çiğdem toplamaya gidilir. Çiğdemler dikenli bir dala takılarak mahallede gezilir ve “Çiğdem çiğdem çiçeği/ Alaca bulaca kuşağı/ Dam üstünde boyunduruk/ Dura dura yorulduk/ Verenin oğlu olsun/ Vermeyenin kara kedisi ölsün” gibi tekerlemeler söylenerek bulgur, tuz, yağ gibi malzemeler toplanır. Yeterli malzeme toplandıktan sonra bir kazanda, bilen kişi ya da kişiler tarafından aş pişirilir. Büyükçe bir siniye dökülen aşın üzerine çiğdem çiçekleri dikilir. Aş orada bulunanlar siniden yerler.

Çorum'un somut olmayan kültürel mirası olan Çiğdem Aşı geleneği; Mart, Nisan aylarında çocukların çiğdem çiçeği toplaması ve aş için kapı kapı dolaşması ile devam etmektedir. Kökeni Hititlere kadar uzanmaktadır.





GÖĞ DOMATES

- Yarım kg göğ domates,
- 2 adet soğan,
- 2 diş sarımsak,
- 2 adet patlıcan,
- ¼ çay bardağı çekilmiş yarma, 150 gr kavrulmuş kıyma,
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- 1 kase yoğurt,
- Tuz.

HAZIRLANIŞI :

Domatesler ortadan ikiye kesilir. Sıkılarak çekirdekleri çıkartılır. Kuşbaşı doğranır. Sıcak suda bir taşım kaynatılır. Patlıcanların kabukları soyulur, tuzlu suya bırakılır. Soğanlar tereyağında pembeleşinceye dek kavrulur. Kıyma ve domatesler eklenir. Patlıcanlar tuzlu sudan alınır, yıkanır, yemeğe eklenir. Üzerine yarma serpilir. Üzerini geçmeyecek kadar su ile kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.



HAMUR KÖFTESİ

- 500 gr un
- 200 gr nohut
- 200 gr fasulye
- 200 gr yarma
- 2 baş soğan
- 50 gr yaban eriği kuru
- Salça, tereyağı, tuz, pul biber.

HAZIRLANIŞI :

Önceden ıslanmış kuru fasulye ve nohut haşlanır. Yarma ayrı bir kaptaki haşlanır. Suları süzülür. Bir baş ince doğranmış soğan yağda kavrulur, kemikli et eklenip haşlanır, salçası konur, su ilave edilerek bir süre pişirilir. Bulgur sıcak suda ıslanır. Bir baş ince doğranmış soğan yağda hafif kavrulur, salça eklenip suda ıslanan bulgura katılır. Pul biber ve tuz ilave edilip un ile karıştırılarak yoğrulur. Yumak haline getirilen hamur ince parmak kalınlığında, oklava ile açılır. Parmak kalınlığında kesilir, az un serpilerek fındık büyüklüğünde yuvarlanır. Hazırlanan köfteler tencerede kaynayan fasulye ve nohutun içine ilave edilir. Ayrı bir kaptaki kaynatılan yaban eriği kuru ezilir, süzgeçten geçirilir, tencereye katılır. Köftelerle birlikte bütün malzemeler karıştırılarak pişinceye kadar kaynatılır. Biraz soğutularak üzerine tereyağı eritilip servis edilir.



ARABAŞI

Hamuru İçin

Un, su, tuz

Çorbası İçin

- Tavuk (en kolay temin edilen)
- Soğan
- Karabiber
- Salça (domates+biber)
- Un
- Tereyağı
- Limon suyu
- Tuz, karabiber, pul biber, kırmızı toz biber

HAZIRLANIŞI :

Hamur : Büyükçe bir tencereye su konularak kaynamaya bırakılır. Bu sırada un az bir suda pütürsüz hale gelene kadar karıştırılır. Kaynayan sudan ilave edilerek ılıman olması sağlanır. Kaynamakta olan suya yeterli miktarda tuz ilave edildikten sonra kenarda hazırlanmış un kaynar suya ilave edilmeye başlanır. Bu arada sürekli karıştırmak hamurun pütürsüz olması açısından önemlidir. Uygun

kıvam bulununcaya kadar ilave ve karıştırma işlemleri devam eder. Uygun kıvam bulunduktan sonra kısa bir süre daha kaynamaya bırakılır. Kaynamakta olan hamur tepsilere dökülür. Yaklaşık 1 cm kalınlık idealdir. Her tarafın eşit kalınlıkta olmasına dikkat edilir ve dökülen hamurlar uygun bir ortamda soğumaya bırakılır.

Çorba : Tavuk bütün bir soğan ile birlikte önceden haşlanır. Etler kemiklerinden ayrılır ve küçük parçalar haline getirilir. Haşlama suyu çorbaya katılacağı için ayrı tutulur. Çorbayı yapacağımız tencerede tereyağı eritilerek üzerine bir miktar un ilave edilip kavrulduktan sonra tavuk suyu ilave edilir. Aynı bir tavada salça, tereyağı ve baharatlarla birlikte kavularak kaynamakta olan çorba suyuna ilave edilir. Bir miktar limon suyu ve parçalanmış tavuk etleri de ilave edilip karıştırılarak iyice kaynatılır.

Servis yapılırken çorbanın sıcak, hamurun ise soğuk olmasına dikkat edilmelidir. Topluca ve kalabalık olarak yenilen Arabaşımız eskiden bazı ritüeller eşliğinde yenilirdi. Tepsinin ortasındaki hamur açılır. Çorba buraya büyükçe bir tas içerisinde koyulur, herkes hamurunu bu tasin içindeki çorbaya batırırdı. Kaşığındaki hamuru çorbanın içine düşüren kişi bir sonraki arabaşının yapımına dair tüm işleri ve maliyeti üstlenmek zorunda kalırdı. Hamur kesinlikle çiğnenmez ve hemen üzerine su içilmezdi. Ne zaman havalar soğursa veya kar yağsa akla ilk gelen yemek Arabaşı olurdu.





MALAK

- 1 kg buğday unu
- 1 litre su
- 4 yemek kaşığı eritilmiş manda tereyağı
- 1 litre üzüm/dut pekmezi



HAZIRLANIŞI :

Kaynayan suyun içine yavaş yavaş un dökülerek iyice karıştırılır. Ocak üzerinde karıştırmaya devam edilerek pişirilir. Hamur haline gelince geniş bir kaba parça parça koyulur. Tuzsuz tereyağı ve pekmez karıştırılarak hamurların üzerine dökülür. Üzerine ceviz serpilerek servis yapılır.



HASIDA

- 1 su bardağı pekmez
- 4 su bardağı su
- 1su bardağı nişasta
- Tereyağı
- Sıvı yağ
- Süsleme için ceviz içi



HAZIRLANIŞI :

Pekmez, buğday nişastası, sıvı yağ ve tereyağıyla yapılır. Su, pekmez, nişasta karıştırılır. Sıvı yağ tavada kızdırılır. Karıştırılan pekmezli nişasta tavaya yavaş dökülür, karıştırılarak pişirilir. Top top olmaya başlayınca üzerine kızdırılmış tereyağı dökülüp tahta kaşıkla ufaltılarak karıştırılır. Üzeri cevizle süslenir. Soğuk olarak servis yapılır.



KARA ÇUVAL HELVASI

(8 kişilik)

- 1 kg un
- 250 gr tereyağı
- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 1,5 su bardağı su
- 100 gr ceviz içi



HAZIRLANIŞI :

Un, rengi koyulaşınca kadar karıştırılarak kavrulur. Rengi koyulaşınca tereyağı ilave edilir. Tereyağı una yedirildikten sonra ateşten indirilir. Kara pekmez, ceviz içi ve su (soğuk) birbirine karıştırıldıktan sonra unun üzerine dökülür. İyice karıştırıldıktan sonra yumurta büyüklüğünde oval top yapılır, soğuk olarak servis edilir.

Geleneksel bir Çorum tatlısıdır, genellikle bağ bozumunda yapılır.



HAS BAKLAVA (Çorum Baklavası)

Hamur için:

- 4 su bardağı un
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- Bir tutam tuz

İç malzeme:

- 2 su bardağı ince çekilmiş cevizçi
- 250 gr tereyağ

Şurup için:

- 7 su bardağı toz şeker
- 8 su bardağı su

HAZIRLANIŞI :

Toz şeker suyla kaynatılıp şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Un, yumurta, süt, sıvı yağ, yoğurt ve bir tutam tuz eklenerek bir kaptaki yoğrulur. Hamur eşit büyüklükte 20 parçaya ayrılıp yuvarlanarak 20 beze yapılır. Bezeler hafif un serpilerek ince yufkalar halinde açılır. Tereyağ eritilip bir çay bardağı kadarı ayrılır. Kalan tereyağı yufkaların üzerine sürülüp ceviz içi serpiştirilir. Her bir yufka oklavaya sarılıp iki ucundan ortaya doğru toplanarak büzülür ve oklavadan çıkarılır. 3-4 cm'lik parçalar halinde kesilip yağlanmış tepsiye aralıksız olarak dizilir. Ayrılan tereyağı kızdırılıp sıcak olarak yufkaların üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 200 °C ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Tepsi fırından alınıp üzerine soğuk şurup gezdirilerek dökülür. Şurubu çektikten sonra servis yapılır.



LEBLEİLİ KURABIYE

- 250 gr tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 su bardağı leblebi unu
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI :

Malzemeler ile kurabiye hamuru hazırlanır.
Yuvarlak şekil verilip ortasına leblebi konularak pişirilir.





ŞEKERLEME

- 500 gr tereyağı
- 4 bardak pudra şekeri
- 4 bardak un



HAZIRLANIŞI :

Tereyağı eritilip hamur yapılacak kabın içine dökülür. Donuncaya kadar buzdolabında bekletilir. Tereyağının ölçüsüyle aynı ölçüde pudra şekeri ve un eklenerek elde şekil verilecek kıvama gelinceye kadar yoğurularak hamuru hazırlanır. Şekil verilir. 40 dk fırında pişirilir.

Çorum bölgesinde; özel şekiller verilmiş şekerlemeler, yine özel süslenmiş tepşilerle gelin kızlara ağız tatlılığı olsun diye hediye olarak gönderilir.



NAR EKŞİLİ KUZU BUDU (HİTİT MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE)

- 2 kg'lık kuzu kol
- 20-25 adet arpacık soğan
- 1 adet orta boy nar

Sos için;

- 1/2 su bardağı nar ekşisi
- 1/2 tatlı kaşığı kimyon
- 1.5 tatlı kaşığı sumak
- 1.5 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 5 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz



HAZIRLANIŞI :

Nar ekşili kuzu budu; Hititlerden günümüze uzanan bir lezzet hikayesi. Kuzu etinin kendine has lezzeti, birbirinden hoŐ aromasıyla baharat eŐitleri ve nar taneciklerinden etin ilerine süzülerek aŐızlarda unutulmaz tatlar bırakan hazzı ile baŐımlılık yaratacak bir Őaheser. Antik Hitit UygarlıŐında Kralların sofralarını süsleyen, çivi yazılı tabletlere tarifleri aktarılacak kadar önem verilen bir yemek. Her lokmasında sizi binlerce yıl öncesine taŐıyacak ve kendinizi Krallar gibi hissettirecek bir lezzet. Ölmeden önce tadılması gereken lezzetlerden birisi.. Bizden tarif etmesi gerisi size kalmıŐ

YAPILIŐI: Sos için tüm sos malzemesi mutfak robotundan çekilir. Kuzu kolun üzerine bir bıçakla ince çizikler atarak küçük cepler oluŐturulur. Etin her tarafı hazırlanan sosla iyice ovalanır. zeri pişirme kaŐıdı ile kaplanıp buzdolabının alt rafında 1-2 saat dinlendirilir. Buzdolabından çıkarılıp tekrar ovalanır ve kesik yerlere nar taneleri yerleştirilir. 30 dakika oda sıcaklıŐında dinlendirilir. zeri yeniden pişirme kaŐıdı ile kaplanıp, önceden ısıtılmış 160°C fırında bir saat pişirilir. Fırından alınıp, üzerindeki pişirme kaŐıdı çıkarılır ve kabın altında biriken su etin üzerine gezdirilir (bunu sık yapmak etin yumuŐaklıŐını artırır) arpacık soŐanları serpiştirilir. zeri pişirme kaŐıdı ile kapatılıp yeniden fırına verilir ve 30 dakika daha pişirilir. Fırından çıkarılıp etin üzeri açılır ve yeniden fırına verilip 30 dakika daha pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.



NİNDA LAL (HİTİT MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE)

Malzemeler

- Bir avuç ekşi maya
- 500 gr un
- 3 su bardağı su
- Bir tatlı kaşığı tuz
- Bir su bardağı süzme bal



HAZIRLANIŞI :

Ekşi maya, un , tuz ve su hamur hazırlanıp mayalandırılır. Hamura ekmek formu verildikten sonra bıçağın tersi ile iyi pişmesi için ortasına çizik atılır. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında pişirilir. Fırından çıkmış ekmek sıcakken mevcut balın yarısı üzerine dökülür. Kalan bal servis etmeden hemen önce dökülür.

Not: Ninda Lal hazırlanırken içine bezelye kırıkları, bakla kırıkları ve nar ilave edilebilir. Bu ürünler ilave edilerek yapılan ekmeklerde su oranı tekrar ayarlanmalıdır.



PARZAKİ (HİTİT MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE)

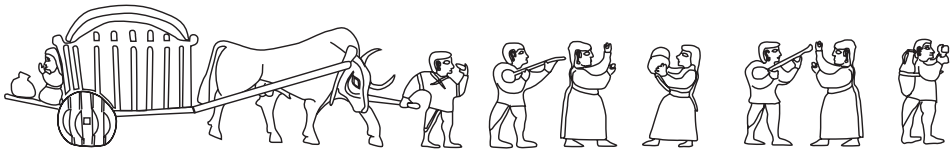
Malzemeler

- 200 gr nohut
- 100 gr kuru kayısı
- 2 su bardağı tahin
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- Bir çay kaşığı toz hardal
- Bir tatlı kaşığı tuz



HAZIRLANIŞI :

Nohutlar haşlanıp kabukları ayıklanarak ezilir. Kuru kayısı ince ince doğranır. Nohut ezmesi, kuru kayısı, tahin, çekilmiş ceviz, hardal ve tuz kıvam alınca kadar karıştırılır. Üzerine ceviz ve kayısı ile süsleme yapılarak servis yapılır.





İSKİLİP ÇİLEĞİ

Çorum ili İskilip ilçesinde 520-1650 m rakımlı alanlarında yetişen Albion çeşidi çilektir. Kasım ayının ilk haftasında güz ve nisan ayının son haftası bahar dikimi olmak üzere 2 dönem dikim yapılır. Dikilen köklerden 4 yıl ürün alındıktan sonra tarla bozulur ve aradan 4 yıl geçtikten sonra yeniden İskilip Çileği için dikim yapılır. İskilip ilçesinde hem İç Anadolu Bölgesinin karasal iklimi hem de Karadeniz ikliminin etkisi görülür.



Gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkı yaklaşık 10°C olup bu farkın yüksek olması, İskilip Çileğinin meyve iriliğini ve aromasını kazanmasını sağlar. Ayrıca bölgede toprak yapısının potasyumca zengin olması, meyvenin şeker, kuru madde ve renk özelliklerini etkiler. Sulamada kullanılan, mineral bakımından zengin olan doğal kaynak sularının tuz oranının düşük olması, bitkinin toprakta bulunan mineralleri bünyesine almasını kolaylaştırarak İskilip Çileğinin tat ve aromasını kazanmasına katkıda bulunur.



ÇORUM LEBLEBİSİ

Osmanlı-Türk yiyecek kültürünün geleneksel tatlarından olan leblebi, ustalarının elinde bin bir zahmetle işlenerek geçmişten günümüze uzanan lezzetli bir mirastır. Leblebinin 17. yüzyılda Anadolu'da üretildiği rivayet edilmektedir. İlk kez kim tarafından üretildiği konusunda bir netlik bulunmamakla birlikte eLeblebiyi ilk kez yaklaşık olarak 300 yıl önce Ahmedî Sever isimli bir kişinin Çorumda yetişen nohut cinslerinden imal ettiği söylenmektedir. Bazı kaynaklarda leblebi üretiminin 1400'lü yıllara kadar uzandığı da bildirilmektedir. Uzun yıllardır Çorumda üretimi yapılan leblebinin adı adeta Çorum ismi ile özdeşleşmiştir. Çorum bölgesinde özellikle kış aylarında insanların kendileri için ürettikleri ve fazlasını sattıkları bir aile işi idi. Osmanlı döneminde leblebi İstanbul sokaklarında ellerinde kıl çuval ve el terazisi ile dolaşan sokak satıcıları tarafından satılırdı.



Giderek kuruyemiş listesine dahil olan leblebi üretim aşamaları, sıcakken etrafa verdiği mis gibi kokular ile vazgeçilmez bir lezzet olmuştur. Zamanla leblebinin pek çok türü oluşmuştur. Çorum ile adeta özdeşleşen leblebi üzerine şiirler yazılmış; türküler söylenmiştir:

*“Leblebi koydum tasa, doldurdum basa basa,
Benim yârim çok güzel, azıcık boydan kısa.”*

Hatta “leb demeden leblebiyi anlamak” örneğinde olduğu gibi deyimlerimizde de kendine yer bulacak kadar kültürümüzün içerisine işlemiştir.





KARGI TULUM PEYNİRİ

Çiğ süttten üretilen tulum peyniri, kendini yenileyen bir özelliğe sahiptir. Kargı Tulum peynirinin farklı tatlarda ve lezzetlerde olması mümkündür. Bu nedenle lezzetinin, tadının bir tarifi yoktur. Farklı lezzetler barındırmasının nedeni ise hayvanların 500 çeşitten fazla bitki ile doğal olarak beslenmesidir. 25 kg süttten yaklaşık 1 kg Kargı Tulum peyniri üretilir. 5 ay yoğrularak hazırlanır. Kargı Tulumu derinin içerisine yerleştirilmeden önce 6 – 7 kez süzme işlemi geçirmektedir. Her süzme işlemi peynirin lezzetini ve kıvamını ayarlamak için uygulanır. Son kıvamına gelen peynir özel tulumların içerisine yerleştirir. Tulumda deri olarak sadece koyun ve koç derisi kullanılır. Kuzu ve oğlak derisi bu peynir için uygun değildir. Çorum Kargı Tulum peynirinin derisi en önemli koruyucusudur. El ile dikilip hazırlanır, hiçbir fabrikasyon işlem görmez. Deri içerisindeki tulum peyniri bozulma yapmaz, ilk günkü tadını ve lezzetini korur. Derinin özel olmasını sağlayan ise bir yıl boyunca doğada kurutularak hazırlanmasıdır. Hiçbir katkı maddesi ve kimyasal içermez. Peynir deri içinde muhafaza edilmelidir.



OĞUZLAR CEVİZİ

Çorum bölgesinde oldukça kaliteli ve lezzetli cevizler yetişmektedir. Özellikle Oğuzlar ilçesi yetiştirdiği cevizlerle tüm Türkiye’de tanınmıştır. Bunun yanı sıra İskilip ilçesinde de bölgeye özgü yaklaşık 300 yıllık ceviz ağaçları mevcuttur.

Sağlıklı yağ, protein ve lif kaynağı olan cevizin faydaları çok fazladır. Kilo dengesini sağlarken kalp ve kemik sağlığını iyileştirici fayda sağlar. Ceviz; magnezyum, demir gibi mineraller, sodyum, potasyum, çinko, C ve B vitaminleri içerir. Cevizin ağırlıkça %65’i yağ, %15’i proteindir. Ceviz çoklu doymamış yağlar açısından zengindir. Ayrıca linoleik asit adı verilen omega 6 yağ asidi bakımından da zengindir. Kanseri önlemeye yardımcı olan besinlerden biri olan ceviz, birçok hastalığı önlemeye yardımcı özellikler taşır. Cevizin içerisinde de bulunan omega 3 yağ asitleri kalp sağlığının korunmasına yardımcı olur. Omega 3 yağ asitleri selenyum ve iyot ile birlikte beynin optimum düzeyde çalışmasına katkıda bulunur. Bunama ve epilepsi gibi rahatsızlıklardan uzaklaştırması da mümkündür. Ceviz tokluk hissi verir. Bu durum kilo kontrolünün sağlanmasına yardımcı olur. Metabolizmayı iyileştirir. Vücut için gerekli mineralleri sağlar. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Ciltte kırışıklık oluşumunu önler. Karaciğer hasarını gidermeye ve önlemeye katkı sağlar.



Garip



Tergöynek



Karabaldır

İSKİLİP ELMASI

İskilip (Çorum) kültür varlıklarıyla olduğu gibi meyveleriyle de ünlü, Karadeniz bölgesinin İç Anadolu'ya geçiş kuşağı üzerinde yer alan önemli bir ilçedir. İlçe ve köylerinde 40'ın üzerinde mahalli elma çeşidi yetişmekte ve yöre ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır. Yapılan araştırmalar yöredeki çeşitlerin elma gen kaynakları bakımından çok değerli olduğunu göstermektedir.

Tencere, Tergöynek, Afun, Sütlü Afun, Garip, Kaba Müslüme, Karabaldır, Misket, Molla, Mor Elma, Sandık, Şeker gibi yöre halkı tarafından isimler verilmiş İskilip bölgesinde yetişen elma türlerinden bazılarıdır.



OSMANCIK ve KARGI PİRİNCİ

Çeltik üreticilerinin pirinç yetiştirmek için yaptığı zahmetli çalışmalar, nisan ayının son haftalarında tarlanın hazırlanmasıyla başlar. Çeltik (kabuğu ayıklanmamış pirinç) ekimi, tarlaların keşanla sürülüp hazırlanması ile başlar. Keşanların içine su salarak bütün tarlanın su tutması sağlanır. Tarlalar tamamen su ile bataklık haline gelince çeltikler saçılarak ekim işlemi yapılır.

Suda eriyen oksijeni kullanarak gelişimini sürdüren çeltik bir süre sonra hastalıklara karşı ilaçlanırken yabancı otların istilasına uğramaması için mekanik temizlikten geçirilir. Yetiştmesi ve başak olgunluğunu yaklaşık 5 ayda tamamlayan çeltik yetişirken tarlalar sürekli su altında bırakılır. Belirli olgunluğa erişen çeltikler daha sonra biçerdöverlerle hasat edilerek kurutulur. Son aşamada pirinç fabrikalarına satılan çeltikler, kabuklarından ve kepeklerinden ayrılıp pirinç haline getirilir. Hasadıyla üreticisinin yüzünü güldüren Çorum pirinci, sofralara geldiğinde de damak zevkine lezzet katar.



İSKİLİP TURŞUSU

- 1 kg yeşil domates
- ½ kg kırmızı domates
- 2 kg acur
- 2 kg salatalık
- 1 kg tatlı yeşil biber
- 1 kg taze fasulye
- 250 gr acı biber
- 1 demet dereotu
- 10 diş dövülmüş sarımsak
- Sirke
- Su (oda sıcaklığında)
- İri kaya tuzu

Taze seçilen tüm sebzeler iyice yıkanıp süzülür. Domatesler halka şeklinde dilimlenir. Acur ve salatalıkların büyük olanları ortadan ikiye bölünür. Tatlı biberlerin küçükleri seçilir. Fasulyeler ayıklanıp, uzun olanları ortadan ikiye bölünür. Doğranmış sebzeler kat kat turşu kavanozuna döşenir. Üzerine tuzlu su dökülüp sebzelerin sıkışması için ağır bir taş konur. Bu şekilde 1 gün bekletildikten sonra sebzeler duru suyun içine çıkarılır. 2-3 gün suda bekletilir. Tekrar yıkanıp turşu kavanozuna koyulur. Üzerine acı biber, dereotu, sarımsak, sirke, su ve tuz konur. Kavanozdaki su bir hafta boyunca her gün değiştirilir. Bir hafta sonunda kavanoza sarımsak ve sirke konur. Üzerine tuzlu su hazırlanıp dökülür. Karanlık bir yerde muhafaza edilir. 15 gün sonra hazır hale gelir.



Osmancık Kapari Turşusu

Osmancık Kapari Turşusu; Latince tür adı *Capparisp.* olan ve ülkemizde gebere, kebere, gebre isimleriyle de bilinen kapari bitkisinin meyve ve/veya çiçek tomurcuğu kısımları kullanılarak hazırlanan bir turşudur.

Osmancık Kapari Turşusunun hazırlanmasında; kapari bitkisinin meyveleri, veya çiçek tomurcukları, su, sirke, iri salamura tuzu ile isteğe bağlı olarak limon tuzu, sarımsak ve defneyaprağı kullanılır.

Osmancık Kapari Turşusu; Çorum ili Osmancık ilçesinin adı ile özdeşleşmiş işlenmiş fermente ürün grubunda olan bir turşu çeşididir. Kapari bitkisinin kullanılan kısımlarının mayhoş-buruk tadı,Osmancık Kapari Turşusuna kendine has ekşimsi lezzetini ve aromasını kazandırır.

- 1 kg kapari bitkisinin meyveleri ve/veya çiçek tomurcukları,
- 3 litre su,
- 500 ml sirke,
- 150 g iri salamura tuzu,
- 30 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g limon tuzu (isteğe bağlı),
- 10 adet defneyapağı (isteğe bağlı).



Osmancık Kapari Turşusunun üretiminde; Çorum ilinde özellikle de Osmancık ilçesinde yetiştirilen kapari bitkileri tercih edilir. Turşu üretiminde

kullanılan kapariler sağlam, taze ve turşu yapımına uygun şekilde seçilir.

Turşu hazırlanmasında kullanılan suyun fazla kireçli ve sert olmaması, yabancı tat ve koku içermemesi gerekir. Kapari turşusu hazırlanmasında genellikle üzüm sirkesi tercih edilir.

Turşu yapımına kaparilerin ayıklanmasıyla başlanır. Ayıklanması tamamlanan kapariler özenle yıkanır. Temizlenen kaparilerin acılığının giderilmesi amacıyla %10-20'lik tuzlu su/salamura içerisinde ortalama 1 hafta kadar bekletilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak ortalama 5 dakika boyunca kapariler haşlanır. Oda sıcaklığına gelene kadar beklenir.

Osmancık Kapari Turşusu hazırlanırken; kaparilerin acılığının giderilmesi ve haşlama işleminin yeterince yapılıp yapılmadığının kontrolü sağlanır. Yeteri kadar büyük gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine; kapariler, su, sirke, iri salamura tuzu, isteğe bağlı; limon tuzu, sarımsak ve defne yaprağı konulur. Bu kabın içerisine ağız kısmını kaplayacak şekilde su doldurulur. Kabın ağzı sıkıca kapatılarak ortalama 1 ay süre ile serin ve güneş almayan bir ortamda bekletilerek fermantasyona uğraması sağlanır. Fermantasyon sonucu kaparilerin renklerinde koyulaşma gözlenir ve böylelikle kapari turşusu tüketime hazır hale gelir.

Osmancık Kapari Turşusu; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan temiz ortamlarda muhafaza edilmelidir.



ALACA MOR SOĞANI / ALACA MORU

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru; Alaca ilçesinde yetişen Alliacea familyasından Allium cinsi ve Allium cepa L. türü, üst kısımlardan hafif basık, dışa doğru hafif çıkıntılı, kabuğu parlak, koyu kırmızı-mor tonlarında, dolgun etli yapıda, kokusu keskin ve yoğun aromalı soğandır. Tadı mayhoştur, sulu bir yapıya sahiptir.

Dış kabuğu sert, parlak, koyu mor renkte olup bu renk halk arasında ‘firik rengi’ olarak adlandırılır. Mor renk tekdüze olmayıp soğan yüzeyinde ton farklılığı görülür. Dış segmentler koyu mor renkteyken iç segmentlere doğru rengi beyaza dönüşür. Üç farklı boyda olup halk arasında en büyük boy “takoz”, orta boy ve en küçük boy ise “kavurmalık” olarak adlandırılır. Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru doğandıktan 12 saat yumuşamadan durabilir. Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun, raf ömrü bir yıldır.



www.corum.ktb.gov.tr

İletişim Bilgileri / Contact Information

Valilik : 0. 364. 213 10 01 - 224 08 57

ÇORUM İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

Üçtutlar Mah. Devlet Bahçeli Cd. No:22 ÇORUM

Tel :+90 364 280 17 00 / Faks:+90 364 280 17 28

E-mail : iktm19@ktb.gov.tr Web : www.corum.ktb.gov.tr

Çorum Müzesi : 0364 213 15 68

Alaca Höyük Müzesi : 0364 422 70 11

Boğazköy Müzesi : 0364 452 20 06



[ktm19corum](https://www.instagram.com/ktm19corum)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları. Tüm payları hakkı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne aittir. Çorum tanıtımı için bastırılmıştır.
Hiçbir şekilde kısmen veya tamamen kopyalanamaz.
Ücretsizdir, Para ile satılmaz.