

Lezzet Hikayeleri

Taze Köy Peyniri

Taze kaynamış inek sütü ile yapılan köy peyniri tam yağlı bir peynirdir. Salamura edilir.

Çörek Otlı Nevşehir Çömlek Peyniri

Nevşehir çömlek peyniri, coğrafi işaret tescilli Avanos çömleğine basılır ve toprağa gömülerek olgunlaştırılır. İnek sütünden veya inek ve koyun sütlerinin karıştırılması ile üretilir. Kapadokya bölgesinde "itilmiş peynir" olarak da adlandırılır. Nevşehir'de Nisan-Mayıs aylarında yapılan çömlek peynirlerine nazardan koruduğuna inanılan çörek otu koyulur. Nevşehir kadınları, çörekotu koyulmayan çömlek peynirinin göze gelerek bozulacağına inanır.

Niğde Obruk Tulum Peyniri

Kıl keçesi tulumlara basılarak Niğde'de yer altı mağaralarında 3 ay olgunlaştırılarak üretilir. Niğde'nin doğal mağaraları, peynirin olgunlaşması için ideal bir nem ve sıcaklık ortamı sunar. Bu mağaraların sunduğu doğal koşullar, peynirin kendine has aromasını ve dokusunu kazanmasına yardımcı olur. Larende Cheese tarafından üretilmektedir.

Obruk Kaşar Peyniri

Obruk Kaşar Peyniri, Koyun ve inek sütünden elde edilen, olgunlaşma sürecinin mağarada geçiren bir peynirdir. Mağarada bekletme süreci, peynirin lezzetinin derinleşmesini ve daha yoğun bir aroma kazanmasını sağlar. Larende Cheese tarafından üretilmektedir.

Niğde Küçük Peyniri

Fransız rokfor peynirinden ilham alarak geliştirilmiş, Larende Blue Cheese markası ile Avrupalı tarzda üretilen peynirler, yerel imkanlar ile peynir üzerine yapılan araştırma ve geliştirme çalışmaları sonucu farklı lezzetlerde peynirlere dönüşmektedir. Bunlardan biri olan Niğde Küçük Peyniri inek ve koyun sütünden, 8-10 derece sıcaklıkta, %99 nemdeki Niğde ili Aktaş beldesinde, yeraltı soğuk hava mağaralarında 3-4 ay arası bekletilerek ve küflendirilerek hazırlanır.

Dimrit Kuru Üzüümü

Nevşehir bölgesinde üretilen Dimrit cinsi çekirdekli ve siyah üzümlerin kurusu Nevşehir Kuru Üzüümü, içerdiği vitamin ve minerallerle, enerji verice ve sağlıklı bir yiyecektir. Bölgede yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir.



Mustafapaşa Usulü Tuzlu Balık

Mustafapaşa'nın unutulmuş geleneklerinden turna balığı tuzlaması bakla fava ile servis edilmektedir. Mübadeleden önce, Mustafapaşa'lılar İstanbul'daki tuzda balık ticaretinde büyük söz sahibiydi. Mustafapaşa'da Kızılırmak'tan getirilen yağlı ve lezzetli balıklar variller içine basılarak kışlık olarak hazırlanırdı. Tuzlanan balıkların, evin bacasına asılarak 'likorinos' isli balık yapılması da yaygındı. Kışın bakliyat yemeklerinin yanında tuzlu balık tercih edilirdi.

Gözleme

El açması hamuru ile hazırlanan gözleme kahvaltı sofralarının vazgeçilmezlerinden biridir. Çömlek peyniri, patatesli ya da otlu iç harcı tercihi ile bölge mutfağının temsilcilerindedir.

Küllü Mısırlı Isırgan Çorbası, Kalaba Yoğurdu Kreması ile

Bölgemize Balkanlardan gelen ve bugün hala Mustafapaşa köyünde bilhassa bahar şenliklerinde sofraları renklendiren küllü mısır geleneği, şeflerimizin yorumuyla ısırgan otlu çorbamıza eşlik ediyor. Avanos'un Kalaba kasabasında küçük mandıralarda, evlerde üretilen ve genellikle kahvaltılık olarak tüketilen Kalaba yoğurdu ile de Hidrellez'in yoğurt geleneğini temsil etmek istiyoruz.

Ürgüp Tandır Halkası

Eskiden her evde yapılan ancak günümüzde unutilan, halka şekli verilen hamurun sıcak tandıra yapıştırılmasıyla pişirilen Ürgüp'e özel bir lezzettir. Halka şeklinin verilmesi ve hazırlanmasından daha çok marifetin küçük halkaları tandıra yapıştırmasında gizli olan bir yiyecektir. Halkalar pişirilip soğutulduktan sonra 40'ı birden ipe geçirilir ve bu şekilde satılır. Tereyağ ve çedeneli (kenevir tohumlu) çeşitleri vardır.

Tandır Ekmeği

Tandır ekmeği, hamuru patates katılarak hazırlanan, yuvarlak form verilerek açılan ve tandır kenarına yapıştırılarak pişirilen yöresel ekmektir. Tandır, bölgemizde halen pek çok evde bulunmakta ve kullanılmaktadır. İçinde tandır bulunan ve tafana adı verilen mutfaklar bölge kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Yarpuz Şerbeti

Nane türünden ve naneye benzeyen, doğada kendiliğinden yetişebilen yarpuz, güzel kokulu bir bitkidir.

KAPADOKYA GASTRONOMİ 5-6 MAYIS 2024 FESTİVALİ

Kapadokya'da
Bahar
Sofraları



T.C.
NEVŞEHİR VALİLİĞİ



Başlangıçlar

Peynir Tabağı

Taze Köy Peyniri, Çörek Otlı Nevşehir Çömlük Peyniri, Niğde Obruk Tulum Peyniri, Obruk Kaşar Peyniri, Niğde Küçük Peyniri, Dimrit Kuru Üzüümü

Bahar, geleneksel üretimde sütün en bol olduğu dönemdir. Süt ve süt ürünleri Hidrellez sofralarında baharın sembollerinden biri olarak yer alır. Hidrellez sabahı erkenden kalkılır, gece yağın çiyin taneleri bir fincana toplanır. Bu çiyi ile süt mayalanıp, kimi yerde yoğurt, kimi yerde peynir yapılır.

Mustafapaşa Usulü Tuzlu Balık

Bölgeden Tath Su Balığı, Yabani Hardal Çiçeği Vinegret, Yeşil Salata ve Bakla Favası eşliğinde

Hızır, Iskender-i Zülkarneyn ile birlikte, âb-ı hayatı aramak için çıktığı yolculukta bir suya varır. Su başında yemek yemek maksadıyla oturur. Rivayet odur ki, Hızır elini yıkadığı sırada, suyun bir damlası, yanında azık olarak getirdiği tuzlu balığa sıçrar ve tuzlu balık canlanıp suya dalar. Hızır o an ölümsüzlük suyunu bulduğunu anlar. Hızır, bu sudan içer ve yıklar. Böylece hem sonsuz bir hayata kavuşur hem de olağanüstü güçler kazanır.

Bahar Salatası

Kapadokya Bölgesinin taze otları ve salataları, Mustafapaşa ev yapımı küp sirkesi ile

Hızır ismi Arapça menşeli hadır kelimesinden gelir. Hadır “yeşil, yeşilliği çok olan yer” mânasındadır. Bazı kaynaklarda Hızır’a bu ismin, kuru yerde oturduğunda altından otların yeşerip dalgalanması, cennet pınarından içtiği için bastığı her yerin yeşile bürünmesi sebebiyle verildiği kaydedilmektedir. Anadolu’da Hidrellez sofralarından yeşillik eksik edilmez.

Ara Sıcaklar

Kuzu Ciğeri

Bazlama üzerinde, karamelize soğan ile

Anadolu’nun birçok yerinde Hidrellez’de baharın taze bitkilerini yiyerek yetişmiş olan kuzuların etini veya ciğerini yemek âdettendir. Bu, Anadolu geleneğinin kökü çok eskilere dayanır. Kuzu, Hidrellez günü kırda Hızır hakkı için kesilir ve şenlikle yenilir. İstanbul’da Hidrellez gününden önce kuzu kesilmez, Diyarbakırda Hidrellez’de Cigaret Töreni yapılırdı.

Taze Otlarla Gözleme Çeşitleri

El açması hamur ile hazırlanan gözleme, çömlük peyniri ve bölgemizin efelek, kuştırnağı, ebegümece ve ısırgan otları ile

Baharı karşılama kutlamalarında, Anadolu’da eskiden neredeyse her köyde bulunan ortak fırınlar kullanılır ve bazlama, börek, çörek gibi yiyecekler hazırlanmıştır. Doğanın bolluk ve bereketinin müjdecilerinden olan yabani otlar, kutlamalarda mutlaka sofralarda yer almıştır.

Ara Sıcaklar

Küllü Mısırlı Isırgan Çorbası

Kalaba Yoğurdu Kreması ile

Osmanlı coğrafyasında Balkanlar ve Kafkasya taraflarında hortlak ve cadı gibi kötü varlıklara inanç yaygındır. Kötü varlıkların, Hidrellez gecesi besinlere ve hayvanlara zarar vereceğine inanılır. Kötü varlıklardan korunmak için kapı eşiklerine ısırgan otu konulur.

Ara Yemek

Kuzu Yahni -Yabani Rezene ve Kıraç Patates ile

Taze Otlı & Asma Yapraklı Bulgur Pilavı (Güzelyurt ve Gülşehir’ e özgü)

Hidrellez günü baharın taze kuzusunu yemekle bedenlerin sağlık ve canlılık kazanacağına inanılır. Anadolu’nun pek çok yerinde Hidrellez kutlamalarına Hidrellez Pilavı diye de bilinen bir pilav eşlik eder. Günümüzde büyük ölçüde unutulmuş bu gelenek Nevşehir’in Acıgöl ile Aksaray’ın Güzelyurt ilçesi ve bazı köylerinde hala canlı bir şekilde devam ediyor.

Tatlı

Bademli ve Cevizli İrmik Helvası

Kaymaklı Kuru Kaymağı, Pekmez Havyarı ve Nevşehir Kabak Çekirdeği Tozu ile

Helva, Hidrellez’de şenliklerinin vazgeçilmez tatlısıdır. Bazı bölgelerde irmik, bazı bölgelerde un helvası yapılır; yöresine göre cevizle, bademle veya fıstıkla süslenir.

Bölge Ekmekleri

Ürgüp Tandır Halkası

Topaç Sarımsağı ve Yabani Limon Kekliği ile lezzetlendirilmiş Tandır Ekmeği Kıtırı

İçecekler

Yarpuz Şerbeti, Kekik Şerbeti

Hidrellez günü kır çiçeklerinin kaynatılarak suyundan içilmesinin hastalıklara şifa vereceğine, hidrellez gecesi bütün sulara nur yağacağından o gece suya girmenin her türlü hastalığa karşı bağışıklık sağlayacağına inanılır. Evlerin bolluk ve bereketi simgeleyen kapı, eşik ve mutfaklarına güneş doğmadan toplanan çiçekler ve otlar asılarak kurutulur. Kapılara asılan çiçeklerin Hidrellez’de doğanın yeniden canlanmasını sembolize ettiği düşünülür.