|  |
| --- |
|  |

# İç Anadolu Bölgesinin Yöresel Yemekleri

## İç Anadolu Bölgesine Özgü Lezzetler

### Türkiye’nin diğer 6 coğrafi bölgesinde olduğu gibi İç Anadolu Bölgesinin de kendine has yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Sebze yemeğinden et yemeğine, salata çeşitlerinden tatlılarına kadar İç Anadolu Bölgesi, kendini diğer bölgelerden ayırmaktadır. Genel olmanın dışında birde İç Anadolu Bölgesinin her bir şehrinin de kendine özgü yöresel yemekleri bulunmaktadır.

Gelin önce İç Anadolu Bölgesinin şehirlerini hatırlayalım;

* Ankara
* Eskişehir
* Çankırı
* Kırıkkale
* Kırşehir
* Konya
* Aksaray
* Nevşehir
* Yozgat
* Kayseri
* Sivas
* Niğde
* Karaman

İç Anadolu Bölgesinde özellikle Kayseri ön plana çıkmaktadır. Kayseri denince akla ilk gelen yöresel lezzetler Kayseri mantısı, Kayseri pastırması ve Kayseri sucuğudur. İşte sizlere İç Anadolu Bölgesinin Yöresel yemekleri…

[](http://www.nenedirvikipedi.com/wp-content/uploads/2014/06/T%C3%BCrkiye-Y%C3%B6resel-Yemekleri.jpg)

## İç Anadolu Bölgesinin Yöresel Yemekleri ve Tarifleri

* Ankara Tavası (Ankara)
* Arabaşı (Eskişehir)
* Arabaşı (Yozgat)
* Baduç kavurması
* Bamya Çorbası (Aksaray)
* Batırık (Seydisehir)
* Bayram Könbe
* Beypazarı sarması
* Börek Çorbası (Kayseri)
* Bulgurlu, pazılı soğuk çorba (Sivas)
* Cevizli Tatlı (Eskişehir)
* Çiğ Börek (Eskişehir)
* Çiğleme (Aksaray)
* Çorum Baklavası
* Çubuk Turşusu
* Divriği Pilavı
* Düğün pilavı (Konya)
* Erciyes Salatası
* Eskişehir Çöreği
* Etli ekmek (Konya)
* Fakir Baklavası (Çorum)
* Fırında Ankara tavası
* Gabaklaş (Ankara)
* Gendeme (Kırşehir)
* Gömme (Ekmekli Et)
* Hamurlu Mercimek Çorbası (Sivas)
* Hasirde (Kırşehir)
* Haşhaşlı Dolma (Eskişehir)
* Helle Aşı (Sivas)
* Hoşmerim (Çankırı)
* Hunnak
* Hurma Tatlısı (Sivas)
* İrmik helvası (Konya)
* İskilip Dolması (Çorum)
* Kandil Makarnası (Nevşehir)
* Kapama(Eskişehir)
* Kara Kız Köftesi
* Karaçuval Helvası(Çorum)
* Kayseri Mantısı
* Kayseri Köftesi
* Keşkek
* Keşkek (Çorum)
* Kıkırdak çorbası (Konya)
* Kırşehir Köftesi
* Kirtimburt (Kayseri)
* Köbete (Eskişehir)
* Kuru (Beypazarı)
* Madımak (Yozgat)
* Mantarlı Borani (Çorum)
* Mumbar (Aksaray)
* Nevzine (Kayseri)
* Nohutlu Yahni (KONYA)
* Pastırmalı Börek (Kayseri)
* Pastırmalı Pide(Kayseri)
* Patlıcan orta (Konya)
* Pehli (Kayseri)
* Pekmezli Ayva Dolması
* Piravu Mantısı (Kayseri)
* Soğanlama (Ankara)
* Soğanlama (Kırşehir)
* Sulaç (Karaman)
* Sülbiye(Akşehir)
* Şaştım Aşı (Kayseri)
* Şöbiyet (Yozgat usulü)
* Tabahruhu
* Tatar Böreği (Eskişehir)
* Tepsi Mantısı (Kayseri)
* Tırhıt (Sivas)
* Toyga Çorbası (Konya)
* Yağlama (Kayseri)
* Yangıç (Çorum)
* Yoğurt Çorbası (Kırşehir)
* Yoğurtlaç (Kayseri)
* Yozgat Böreği
* Zeytinyağlı Pırasa Dolması (Çankırı)

### Hunnak

#### Hunnak Malzemeleri (4 kişi)

* Yarım kilo patates,
* Yarım kilo yağsız dana eti,
* 2 yumurta,
* 200 gram domates,
* 1 baş soğan,
* 2 çorba kaşığı zeytinyağı,
* 50 gram margarin yağı,
* 2 çorba kaşığı rendelenmiş gravyer peyniri,
* 2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,
* 2 çorba kaşığı süt,
* bir fiske cevz.i bevva,
* yeteri kadar tuz ve karabiber.

#### Hunnak Nasıl Yapılır?

Patatesleri iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlamalı. Sonra kabuklarını soymalı ve pompresten geçirerek püre haline getirmeli. Bu püreye cevz.i bevva’yla yumurtaları, margarin yağını, sütü, rendelenmiş peyniri, tuzla karabiberi katıp karıştırarak karışımı birbirine iyice yedirmeli. Beri yanda zeytinyağıyle rendelenmiş soğanı bir kusaneye koyup kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kıyılmış eti katmalı. Bir – İki defa karıştırarak kavurmalı.

Kıyma kavrulmaya başlayınca kabuğu soyul duktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesi katmalı. Salçayı tuzlayıp biberlemeli ve koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirmeli. Salça istenilen kıvama gelince, pyrex bir kayık tabağı yağa bulamalı. Kabın altını ve kenarını patates püreli karışımın üçte ikisiyle sıvamalı.

Bunun üstüne kıymalı salçayı boşaltma!ı. Onun üstüne kalan püreli karışımı yaymalı. Kurutulmuş ekmek tozunu bunun üstüne serpmeli. Pyrex kayık tabağı orta ısıiı bir fırına sürmeli ve yemeğin üstü pembeleşinceye kadar orada tutmalı. Sonra fırından alıp olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.

### Toyga Çorbası (Konya)

#### Toyga Çorbası Malzemeleri

* 1 su bardağı yoğurt
* 1 kahve fincanı un
* 1 çay bardağı pirinç
* 1 adet yumurta
* 4 su bardağı su
* tuz, karabiber, nane

#### Toyga Çorbası Nasıl Yapılır?

Yoğurt, un, yumurta ve pirinç iyice karıştırılır. Su yavaş yavaş ilave edilir. Tuz karabiber ile tatlandırılır ve kaynatılır. Pirinçler piştikten sonra üzerine nane serpilerek servis edilir.

### Madımak (Yozgat)

#### Madımak Malzemeleri

* 1.5 kg. Madımak
* Bir kase yoğurt
* 150 gr. Pastırma
* Bir-iki diş sarımsak
* Tuz,biber,yağ,salça

#### Madımak Nasıl Yapılır?

1.5 kg. madımak temizlendikten sonra satırla kıyılarak iyice küçültülür. Bir tencereye yağ,salça,pastırma konularak kavrulur. Kıyılan madımak üzerine ilave edilir. 15 dakika pişirildikten sonra servis yapılır. Sarmısaklanmış yoğurt isteğe göre sos olarak kullanılır.

### Arabaşı (Yozgat)

#### Arabaşı Hamuru İçin

* Bir ölçü Un
* 6 Ölçü Su
* Tuz

#### Arabaşı Çorbası İçin

* Tavuk veya Hindi
* Bir Kaşık Yağ,
* Bir Kaşık Salça,
* Tuz,karabiber,
* Kırmızı Biber,
* Bir Miktar Un

#### Arabaşı Nasıl Yapılır?

Altı ölçek su bir kapta kaynamaya bırakılır. Öte yandan bir ölçek un yeteri kadar su ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Bu karışım kaynamakta olan suya boşaltılarak bir süre oklava ile karıştırılır. Bir iki taşım kaynayıp kıvama geldikten sonra ateşten indirilip, sulanmış tepsiye dökülerek eşit miktarda dağılması sağlanır. Soğumaya bırakılır.

Diğer taraftan altı kaşık un bir kaşık yağ ile birlikte hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğuk su ilave edilerek bir tencerede kaynamakta olan tavuk suyunun içine boşaltılıp yeteri kadar tuz ilave edilip 15 dakika kaynatılır. Tavuğun göğüs etleri küçük parçalara ayrılıp çorbanın içerisine atılır.

Soğumaya bırakılan hamur ıslak bir bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çorba kasesi sığacak şekilde açılır,açılan yere çorba kasesi yerleştirilir,kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çiğnenmeden yutulur.

### İskilip Dolması (Çorum)

#### İskilip Dolması Malzemeleri

* 2 kg pirinç
* 1,5 kg et
* 500 gr tereyağı
* 5 yemek kaşığı tuz
* 1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
* 15 su bardağı su
* 5 adet kuru soğan

#### İskilip Dolması Nasıl Yapılır?

Pirinçler tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra yıkanıp süzülür, Tencereye 300 gr tereyağı konulur. 3 yemek kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiberle birlikte pirinçler ilave edilir. Tencerede 5 dakika kavrulur. Üzerine bir su bardağı su eklenip tencerenin kapağı kapatılıp dinlenmeye bırakılır. (30 dakika) Et yağ ile kızartılır.

Soğanlar ince kıyılarak tencereye atılır. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra tuz ve karabiber ilave edilir. Kalan sıcak su ilave edilir. Et kaynamaya başladıktan sonra üzerine sacıyak yerleştirilir. Üstüne temiz bir tepsi yerleştirilir. Pirinçler temiz bir bez torbaya konularak tepsinin üstüne yerleştirilir. Tencerenin kapağı kapatılarak kapak kenarları hamurla sıvanır.

Bir parmak sığacak kadar delik bırakılır. (Buhar çıkması için) kısık ateşte 4 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır. Yanında turşu, ayran, komposto, salata ile servis yapılabilir. Not: Çorum’un İskilip ilçesinde yapılmaktadır. Düğünlerde dolmacı adı verilen aşçılar tarafından hazırlanır. Halen bu gelenek devam etmektedir.