



Dörtdivan Mutfağı

Bilindiği gibi her köyün, yörenin kendine mahsus yemeği vardır. Fakat günümüzde her alanda olduğu gibi bunlar unutulmaya yüz tutmuştur. Adeta yemekler de standartlaşmaya başlamıştır. Bu geleneksel yemeklerimizin unutulmamasını dilerken, köyün geleneksel yemeğinin tarhana çorbası olduğunu bir kez daha hatırlatım.

Köyde ekonomik değeri olduğu için daha çok Kurban Bayramı'nda et yenmektedir. Köyün et ihtiyacını kümes hayvanları karşılamaktadır. Bunlar da tavuk, hindi ve kazdır. Kurban etinden yapılan kavurma saklanmakta ve yemeklerde kullanılmaktadır. Bazen de kuşbaşı ve köfte olarak yenmektedir.

Yemeklere lezzet için biber, tuz, salça vs. katılmaktadır. Köyün kış yemekleri olarak; makarna (erişte), bulgur, tarhana, reçel ve turşuyu sayabiliriz. Yine yaz aylarında kış mevsiminde yemek üzere köy mantarından konserve, salamura, üzüm yaprağı (asma), yeşil fasulye tuzlanır, kışa hazırlanır. Meyvelerden eriğin pestili yapılır. Yine erikten kurutulularak buruş yapılır. Bu ruştan kışın hoşaf yapılır.

Köyde yetişen sebzelerden kabak, fasulye, patates, pancar (çükündür) den sebze yemekleri yapılmaktadır. Hamur çeşitleri olarak köyde yapılan kömeç, kül kömeci (tezekte yapılır), bazlamaç, gülçek, yağlama (yağlı olur), somun, gözleme, cizlemeyi sayabiliriz. Sütten yapılan ürünler peynir, yoğurt, tereyağı, keş ve tarhanadır. Domates, soğan, kara lahana, havuç ve turpla salata yapılır. Köyde yapılan tatlı çeşitleri ise şunlardır: Höşmerim, ökdüz helvası, muhallebi, nişasta helvası, irmik helvası, baklava, incir uyutması.

1. ÇORBA ÇEŞİTLERİ

• **Tarhana Çorbası** : Daha önce kurutulmuş olan tarhana ıslatılıp, ezilerek yapılır.

• **Oğmaç Çorbası** : Diğer adı unlu çorbadır. Un, yumurta ve süt ile ovalanır. Tarhana gibi kurutulur. Yağ, soğan, biber, kıyma ilave edilir. Kaynadıktan sonra dökülerek yenir.

• **Yoğurtlu Çorba** : Diğer adı yayla çorbasıdır. Başlıca malzemeleri nane, un, yumurta ve pirinçtir. İlk önce pirinç az bir suyla haşlanır. Yoğurt, yumurta, un diğer tarafta iyice çırpılır. Haşlanmış pirincin üstüne karıştırılarak pişirilir. Kaynadıktan sonra üzerine nane ile yağ dökülür.

• **Kara Çorba** : Un kavrulur. Mercimek veya pirinç katılır. Pirinç veya mercimek önce haşlanır. Una su katılarak kıvamına getirilinceye kadar kaynatılır.

• **Toyga Çorba** : Yoğurtlu çorbanın pirinçsiz yapılmasıdır.

• **Sütlü Çorba** : Süt, bulgur veya göce ile yapılır. Bulgur veya göce haşlanır, üzerine süt dökülerek kaynatılır. Üzerine kara biber dökülür.

• **Karın Çorbası** : Diğer adı işkembe çorbasıdır. Yoğurtlu çorbanın içine un, kesilmiş karın (işkembe), sarımsak konur, kaynatılır.

• **Ayran Çorbası** : Göce, nohut ile birlikte haşlanır. Ayranın içine katılır. Soğuk yenir.

2. SEBZE YEMEKLERİ

• **Övelek otu yemeği** : Övelek yaprakları, ufak ufak kesilir. Pirinçle pişirilir ve kavrulur. Yağı, soğanı konduktan sonra, üstüne sarımsaklı yoğurt dökülür.

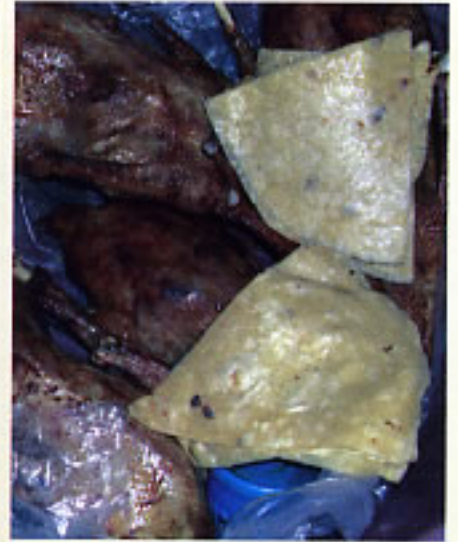
• **Mancar otu yemeği** : Mançar otu toplanıp, temizlenir. Kesildikten sonra kavrulur. İçine yumurta kırılır. Üstüne sarımsaklı yoğurt ilave edilir.

• **Toklubaşı otu yemeği** : Toklubaşı otu toplanıp, temizlenir ve soğanla kavrulur. İçine yumurta kırılır. Üstüne sarımsaklı yoğurt ilave edilerek yenir.

• **Bostan otu yemeği** : Toplandıktan sonra temizlenip, suyu sıkılır. Doğranıp, tencerede kavrulur. Üstüne sarımsaklı yoğurt ilave edilir.

• **Soğan dolması** : Soğan doğranarak, pirinçle pişirilir. Pırasa gibi yemeği olur.

• **Isırgan otu yemeği** : Isırgan otu temizlenir, kıyılıp kaynar suda kaynatılıp, suyu sıkılır. Çörek otu ekilerek yenir.



• **Ebe Kömeci otu yemeği** : Ebe kömeci otu, ıspanak gibi pirinçle pişirilerek sulu yemeği yapılır.

3. MAKARNA YEMEKLERİ

• **Koca Makarna (cukuk)** : Kare şeklinde kesilen ufak yufka parçalarının içine nane karıştırılmış süzme yoğurt konur. (Kıyma da olabilir) Çapraz katlanarak (üçgen şeklinde) tencere içinde su katılarak ocağa sürülür. Piştikten sonra üzerine sarımsak dökülür. Ardından kızartılmış tereyağı üzerinde gezdirilerek dökülür. Bir tür mantı sayılabilir.

• **Cimecik Makarna** : Ufak kare şeklinde kesilen yufka parçalarına elin (serçe parmak hariç) dört parmağıyla şekil verilerek yapılır. Suyu birlikte ocağa sürülür. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızartılmış tereyağı dökülür.

• **Mantı Makarnası** : Muska biçimi kesilmiş parçaların içine sarımsaklı yoğurt konur. Ocağa sürülür. Ardından üstüne kızartılmış tereyağı dökülür.

• **Kıyma Makarna** : İnce, uzunlaşmasına kesilen yufka parçaları kurutu-



arak saklanır. Kuruduktan sonra haşlanır. Ayrıca rendelenmiş keş üzerine ilave edilir. Kızartılmış tereyağı üstüne dökülür.

4. MANTARDAN YAPILAN YEMEKLER

• **Cinelle** : Doğrandıktan sonra yağda kavrulur ve pilavla karıştırılarak yenir.

• **Koyuncul** : Suda haşlandıktan sonra kavrularak yenir.

• **Ak kayışkan** : Haşlandıktan sonra, kavrularak yenir.

• **Kuzu göbeği** : Köz ateşinde pişirilerek yenir. Çok olursa kavrularak yenir.

• **Tellice mantarı** : Yağda kavrularak yenir.

• **Aylcan** : Sobada üstüne tuz ekilerek pişirilir ve yenir.

• **Köy mantarı** : Soba üstünde de pişirilir. Kavrularak da yenir.

5. HAMUR İŞLERİ

• **Cizleme** : Mayalanmış crıvık hamur, yağlanmış saca dökülerek pişirilir.

• **Gözleme** : Mayalanmış hamur, oklavayla açılır. Yağlanarak katlanır. Kare şekline getirilerek sacda pişirilir. Piştikten sonra yağlanır.

• **Kömeç** : İçine yumurta atılmış, hamurun içine yağ, süt, yoğurt (iyi kabarttığı için) ilave edilerek yoğrulur. Hamurun çok katı olması gerekir. Üstüne kaşıkla şekil verilerek fırına konur.

• **Bazlama** : Mayalanmış hamur, sacda kabartılarak pişirilir.

• **Somun** : Mayalı hamurdan yapılan ekmektir.

• **Gücecek** : Somunun küçüğüdür. Yapımı aynı şekildedir.

6. DİĞER YEMEKLER

• **Sıkma** : Bulgur, kıyma, un, salça, karabiber karıştırılarak tencerede yağla kavrulur. Elle sıkılarak, topak haline getirilir. Tencerede piştikten sonra, üstüne sarımsak dökülerek yenir.

• **Bulgurun Hazırlanması** : Ekin yıkanır ve kazanda kaynatılır. Kilimlerde kurutulur. Dibek taşında dövülür.

Tekrar savrulur ve yıkanır. Kurutulduktan sonra elenir, yerine konur.

• **Erik Pestili** : Erik kaynatılır. Süzektan geçirildikten sonra güneşte kurutulur.

• **Buruş** : Bir kenarı çizilen erikler, güneşte kurutulur ve saklanır.

7. ÇİĞ YENENLER

• **Cırnak otu** : Temizlendikten sonra tuzla yenir.

• **Kuzu kulağı** : Temizlendikten sonra tuzla yenir.

• **Yemlik** : Temizlendikten sonra tuzla yenir.

• **Kömüş götü otu** : Köküyle toplanır, temizlendikten sonra yenir.

• **Yağlık** : Çiğdeme benzer. Kökü soyulur ve yenir.

• **Semiz otu** : Çiğ olarak da yenir. Yemeği de yapılır.

• **Gökgöbek** : Mantar çeşididir. Tuzlanıp, çiğ yenir.

8. HOŞAF ÇEŞİTLERİ

• **Ahlat hoşafı** : Ahlat fırına konur. Burada pişerek, yumuşar. Kurutulmuş olarak saklanır. Su içinde haşlanarak içilir.

• **Erik hoşafı** : Erik buruşu, suda haşlanır içine şeker katılır ve içilir.

9. TATLI ÇEŞİTLERİ

• **Buğday nişastası** : Buğday ıslanır, yumuşatılır. Bez torbalar içine konur. Ayakla çığnenir. İçi alınır bir kazana konur. Kazanda suyu değiştirilerek, birkaç gün bekletilir duraldıktan sonra bir torbaya konur. Katlaşıncaya bölünür, eritilir ve yerine kaldırılır. Bu nişasta ile daha sonra muhallebi yapılır.

• **Un helvası** : Tuzsuz tereyağı, un, su bir tavaya konur. Ateşte ezilerek karıştırılır, şeker ilave edilir.

• **Nişasta helvası** : Yağ kızartılır, süt konur. Buğday nişastası ile karıştırılır. Kıvamına gelince yenir.

• **Muhallebi** : Süttün içinde buğday nişastası eritilir. Şekeri konduktan sonra karıştırılır. Kıvamı gelince sıcak ola-



Hoşmerim



Tereyağlı Bazlama

rak yenir.

• **Kabak Tatlısı** : Bal kabağı dilimlenerek halinde tencerede suyla kaynatılır. Pişince üstüne toz şeker serpilir. Soğuk olarak, çatala yenir.

• **İncir uyutması** : Kesilmiş incir parçaları şekerli sütle kaynatılarak yapılır. Sıcakken üzeri kapatılır. Soğuktan sonra yenir.

10. KOMPOSTO ÇEŞİTLERİ

Köyde erik, ayva, elma ve ahlat kompostosu yapılır. Bilindiği gibi komposto, çiğ meyvedan yapılır. Saydığımız meyvalar da dilimlenip şeker ilave edilerek suda kaynatılarak ve soğuk şekilde içilir.

11. TURŞU

• **Ahlat turşusu** : Ahlat, yıkanır. Bidon içine üzüm, acı elma ile birlikte içinde ekşi hamur konmuş tülbentle birlikte bırakılır. Bu zamanla turşu olur.



İmaret Corbâsı