

YURDAGÜL YILMAZ

"OSMANCIK YÖRESEL LEZZETLERİNE BİR YOLCULUK HİKAYESİ"



"BİR ŞEF YALNIZCA YEMEK PIŞIRMEZ;
GELENEK TAŞIR, ANI BİRİKTİRİR, KÜLTÜR YAŞATIR.
YURDAGÜL CHEF BÜTÜN BUNLARI BİR ARAYA GETİRİYOR."

www.yurdagulce.com

YURDAGÜL YILMAZ

ÖNSÖZ

YEMEK, BİR TOPLUMUN HAFIZASIDIR, TENCEREDE KAYNAYAN SADECE MALZEME DEĞİL; GEÇMİŞ, EMEK VE PAYLAŞIMDIR. BU KİTAP; OSMANCIK'IN TARLASINDA YETİŞEN PİRİNCİNDEN, EVLERİNDE KAVRULAN HELVASINA; BAYRAM SOFRASINDAN SADE BİR AKŞAM YEMEĞİNE KADAR UZANAN YAŞANMIŞ LEZZETLERİN İZİNİ TAŞIR. HER TARİF, ÖLÇÜDEN ÖNCE NİYETLE, ATEŞTEN ÖNCE SABIRLA YAPILIR. ÇÜNKÜ OSMANCIK MUTFAĞI, ACELEYİ DEĞİL EMEĞİ BİLİR. BU SATIRLARDA YER ALAN YEMEKLER, YALNIZCA DAMAK TADINI DEĞİL; BİR İLÇENİN KÜLTÜRÜNÜ, DAYANIŞMASINI VE ÜRETME GÜCÜNÜ ANLATIR. SOFRALAR KURULUR, TABAKLAR PAYLAŞILIR, KOMŞULUK YENİDEN HATIRLANIR. ELİNİZDEKİ BU KİTAP; YÖRESEL TATLARIN KAYBOLMAMASI, GELECEK KUŞAKLARA DOĞRU VE ASLINA UYGUN AKTARILMASI İÇİN HAZIRLANMIŞTIR. HER TARİFTE BİR EVİN KOKUSU, HER SAYFADA BİR HATIRANIN İZİ VARDIR. BU TOPRAKLARIN BEREKETİ, BU SOFRALARIN SAMİMİYETİ HIÇ EKSİLMESİN.

YURDAGÜL YILMAZ – BİYOGRAFİ

YURDAGÜL YILMAZ, KARABÜK'TE DOĞMUŞ, HAYATINI ÇORUM'UN OSMANCIK İLÇESİNDE SÜRDÜRMEKTEDİR. İKİ ÇOCUK ANNESİDİR. OSMANCIK'TA UZUN YILLAR BOYUNCA FARKLI ALANLARDA YÖNETİCİLİK YAPMIŞ; SOSYAL, KÜLTÜREL VE TOPLUMSAL FAYDA ODAKLI ÇALIŞMALARDA AKTİF ROL ALMIŞTIR. 2014 YEREL SEÇİMLERİNDE OSMANCIK BELEDİYESİ MECLİS ÜYESİ SEÇİLEREK, YEREL YÖNETİMDE GÖREV ALMIŞTIR. HER ZAMAN TOPLUMA HİZMET, ÜRETKENLİK VE ÖRNEK OLMA İLKELERİ ÜZERİNE KURMUŞTUR. GEREK KAMU GÖREVLERİNDE GEREK SOSYAL YAŞAMINDA, OSMANCIK İLÇESİNDE FAYDALI FAALİYETLERİN ÖNCÜSÜ OLMUŞ; ÖZELLİKLE YEREL DEĞERLERİN KORUNMASI VE YAŞATILMASI KONUSUNDA DUYARLI BİR DURUŞ SERGİLEMİŞTİR. HALEN OSMANCIK İLÇESİNDE YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ÖĞRETMENİ OLARAK GÖREV YAPMAKTADIR. MESLEKİ BİLGİ VE DENEYİMİNİ, YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ GENÇ NESİLLERE AKTARMAK İÇİN ÖZVERİYLE SÜRDÜRMEKTEDİR. BU KİTAP, YURDAGÜL YILMAZ'IN HEM EĞİTİMCİ KİMLİĞİNİN HEM DE YÖRESEL DEĞERLERE OLAN BAĞLILIĞININ BİR YANSIMASIDIR.

"BİR ŞEF YALNIZCA YEMEK PIŞIRMEZ;
GELENEK TAŞIR. ANI BİRİKTİRİR. KÜLTÜR YAŞATIR.
YURDAGÜL CHEF BÜTÜN BUNLARI BİR ARAYA GETİRİYOR."

MALAK TATLISI



Tatlının Hikayesi

Malak, Osmancık ve çevresinde özellikle kış akşamlarında, bağ bozumu sonrası pekmez kaynatıldığında yapılan çok eski bir Anadolu tatlısıdır.

Osmancık'ta bu tatlıyı farklı yapan şey, Osmancık karası üzümünden elde edilen koyu kıvamlı pekmezdır.

Eskiden büyük bakır tencerelerde un-su ile koyu bir hamur pişirilir, kaşıkla "pıhtı" şeklinde siniye dökülür, üzerine bol pekmez + tereyağı gezdirilerek sofraya getirilmiştir.

Çocuklara enerji vermesi için de sık sık yapılmış.

Bugün hâlâ düğünlerde, kış sofralarında, köy toplantılarında yapılmaya devam eder.

Malzemeler

- 1,5 Su Bardağı Un
- 100 Gr Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
- 2 Yemek Kaşığı Bal
- 1 Kahve Fincanı Pekmez
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- Dövlümüş ceviz
- 1 Litre Kaynamış Su

Yapılışı (Tarif)

- Kaynamış suyun içine azar azar ve çırparak Un eklenir.
- Hamur kokusu geçene kadar yaklaşık 10 dk çırparak pişirilir.
- Bir tarafta tereyağ eritilip içine sıvı yağ, bal ve pekmez konulur.
- Ayrı bir kasede su bulundurun çünkü hamuru kaşık yardımı ile alırken yapışmaması için gerekli oluyor.
- Hamur piştikten sonra iki kaşık yardımı ile hamurlar borcama dizilir.
- Ardından üstüne yaptığımız ballı pekmezli ve Dövlümüş Cevizler ve sos dökülür. Afiyet olsun.

Püf Noktaları

- Hamur ne civık ne taş gibi olmalı; kaşıktan ağır akması yeterli.
- Dibine tutmaması için pişirirken sürekli karıştır.
- Malak tatlısı şeker içermez, tat tamamen pekmezden gelir.
- Osmancık karası pekmezi aroması en uygun olanıdır.
- Servisi geleneksel olarak büyük bakır sinide kaşıkla yapılır.

NOT

- Osmancık Kaymakamlığı Tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru neticesinde
- "Malak Tatlısı" ilçemizin marka ürünü olarak tescil edilmiştir.



YIRTMAÇ



Yemeğin Hikayesi

Yırtma, Osmancık'ta üzüm yapraklarının ziyan olmaması için ortaya çıkmış, sade ama lezzetli bir yemektir.

Bağ bozumundan sonra toplanan yaprakların bir kısmı dolma için ayrılır, kalan ince ve küçük yapraklar "yırtma" yapılmak üzere saklanırdı.

Yapraklar ince ince elle yırtıldığı için bu isim verilmiştir.

Köylerde genellikle etli yapılır; ancak yaz aylarında zeytinyağlı, soğuk servis edilen türü de yaygındır.

Eskiden "yırtma pişiren evden mis kokular gelir" denirdi — çünkü tereyağı, soğan ve yaprak kokusu tüm mahalleyi sarardı.



- 🍴 Malzemeler
- 1 Adet Orta Boy Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
- 1/2 (Yarım) Limon Suyu
- 1.5 Litre Kaynamış Su
- 1 Yemek Kaşığı Salça
- Taze Asma Yaprığı
- 2 yemek kaşığı Yarma
- 10-12 dal maydanoz
- 6-7 dal dereotu
- Tuz
- Pul biber

🔥 Yapılışı (Tarif)

- Öncelikle soğanımızı küçük küçük doğruyor ve sıvı yağda soteliyoruz.
- Kavru soğanımızın üzerine salçayı koyup karıştırıyoruz.
- Sıcak suyunu ekliyoruz.
- Elimizle küçük parçalara böldüğümüz ve sonrasında yıkadığımız asma yapraklarımızı ve yarmamızı atıyoruz kaşıkla bir tur karıştırıp yapraklar yumuşayınca kadar pişiyoruz.
- Pişen yemeğimizin üzerine doğranmış dereotunu, maydanozu,
- çeyrek limon suyunu ve baharatlarını atıyoruz.
- Bir kaç taşım kaynatıp servise sunuyoruz. İsteyen üzerine sarımsaklı yoğurtta dökülebilir.

💡 Püf Noktaları

- Yapraklar mutlaka elle yırtılmalı; bıçakla kesilirse lif yapısı bozulur.
- Etli yapılacaksa, et önceden mühürlenirse lezzet artar.
- Zeytinyağlı yapılacaksa tereyağı yerine 5 yemek kaşığı zeytinyağı kullanılır.
- Yapraklar genç ve ince olmalı; kalın yaprak yemeği acılaştırır.
- Geleneksel sunumda bakır sinide, yanında yoğurt ve mısır ekmeğiyle servis edilir.

💡 NOT

- Osmancık Kaymakamlığı Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru neticesinde
- "Osmancık Yırtmaç Yemeği" ilçemizin marka ürünü olarak tescil edilmiştir.

IRGAT BÖREĞİ



Yemeğin Hikayesi

Irgat böreği, adını tarlalarda çalışan mevsimlik işçilerden (ırgatlardan) alır.

Osmancık köylerinde, sabah erken saatlerde tarlaya gitmeden önce kadınlar bu böreği pişirir; sıcak sıcak sarıp "azık" olarak yanlarına alırlardı.

Hem doyurucu hem taşınabilir olduğu için özellikle pirinç, buğday ve pancar tarlalarında çalışanların vazgeçilmez yemeğiydi.

Yufkası ince, içi bereketli olurdu; bazı köylerde patatesli yapılıırken, bazı yerlerde soğanlı-kıyma karışımıyla pişirilirdi.

Köy tandırında veya saç üzerinde yapılan bu börek, işçi sofralarının sıcak bir sembolü haline gelmiştir.

Malzemeler

- 4.5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar su

İç i için

- 400 gram ıspanak
- 4 yumurta
- 3 yemek kaşığı tereyağ (yumurtayı pişirmek için)
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ (yumurtayı pişirmek için)
- 200 gram rende kaşar
- Tuz ,karabiber ,pul biber
- Yufkaları yağlamak için
- Sıvı yağ veya isteyen tereyağ eritip kullanılabilir

Yapılışı (Tarif)

- Verilen ölçülerle güzel bir hamur yapılır. Tüm malzemeler bir kaptaki karıştırılıp yoğrulur.
- Kulak memesi yumuşaklığında, 7 beze yapılır.
- Üstüne streç kapatılıp hamur yarım saat dinlendirilir.
- Eğer tavanız küçükse 8 beze yapın.
- Bu arada ıspanakları yeterli bir şekilde yıkayıp kurutup ince ince doğrayın.
- Elinize eldiven geçirin biraz ovup diriliğini giderin.
- Tavaya tereyağ ve sıvı yağ koyup 4 yumurtayı güzelce pişirin.
- Tahta kaşıkla pişen yumurtayı ezerek küçük parçalara bölün.
- Ispanağa ilave edin güzelce harmanlayın.
- Rendelenmiş kaşar da ilave edip baharatlarını koyup güzelce karıştırın.
- Hamurları güzelce az un yardımı ile açın bütün yufkalar açılınca.
- Tavayı sıvı yağla yağlayıp bir tane yufka serin yufka pempeleşince altına bakın.
- Üst tarafına az sıvı yağ koyup çevirin. Hemen ıspanaklı harç koyun. Yani harç kızaran yere konacak düzgünce serin.
- Bir yufka serin üzerini az yağlayın. Yine ters çevirin pişen yüz üstte gelecek yine ıspanak koyup düzeltin.
- Yufka serin yağlayıp çevirin. 7 bezeyi de böyle yapın.
- En üstü boş olacak ıspanak olmayacak. Yani sayı önemli değil 6 7 8 beze olabilir tavanızın büyüklüğüne göre.
- Orta ateşte içini çekerek pişirin ocaktan alıp temiz bir havlu kapatın.
- Yanlış bir tarafından az havluyu açık bırakın hamur olmasın. Dilimleyip servis yapın.

Püf Noktaları

- Hamurda yoğurt kullanmak böreğe hem yumuşaklık hem dayanıklılık kazandırır.
- İç i fazla sulu olmamalıdır; yoksa yufkayı yırtar.
- Geleneksel Osmancık köylerinde sac üstünde pişirilir, bu yöntem böreğe özgün duman kokusu verir.
- Börek sıcak yenirse çıtır, soğursa yumuşak olur — her iki haliyle de nefistir.
- Yanına ayran veya üzüm hoşafı önerilir.



YAPRAK İÇİ



Yemeğin Hikayesi

Yaprak içi, Osmanlık'ın bağ evlerinde ilkbahar ve yaz aylarında yapılan bir yemektir.

Yeni filizlenmiş taze üzüm yaprakları toplanır, dolma saracak kadar düzgün olmayanlar ayrılarak bu yemek için kullanılır.

İç malzemesi bol soğanlı, az pirinçli ve hafif sulu olur.

Dolmadan farkı; yaprakların tek tek değil, kat kat dizilerek pişirilmesidir.

Eskiden "yaprak içi" pişen evlerde kokusundan herkes anlardı: "Bu evin bağı bereketli" denirdi.

Yemeğin kökeninde, israf etmemek ve bereketi paylaşmak vardır — bu yüzden her evin kendine has bir yapım biçimi bulunur.

Malzemeler

- Yarım su bardağı nohut
- Yarım su bardağı yarma
- Yarım su bardağı börülce
- Yarım su bardağı bakla
- Yarım su bardağı yeşil mercimek
- 1 Adet kuru soğan
- 2 Yemek kaşığı domates salçası
- Bolca kırmızı pul biber
- Karabiber
- 3 Su bardağı su
- Tuz
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 1 Yemek kaşığı sıvı yağ

Yeşillikleri;

- 3 adet yeşil soğan
- 6-7 dal taze nane
- Biraz maydanoz
- Biraz dereotu

Servis için;

- Asma yaprağı 25-30 adet

Yapılışı (Tarif)

- İlk önce nohutu, börülceyi, baklayı bir gün önceden ıslayın.
- Islanmış kuru bakliyatlarımızdan nohut ve börülceyi haşlamaya alalım.
- Biraz haşlandıktan sonra baklayı da ekleyip haşlamaya devam edelim.
- En son yeşil mercimek de ekleyip haşlayalım. Haşlandıktan sonra suyunu süzelim.
- Bir başka tencerede tiritli su için; Tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile soğanlarımızı kavuralım.
- Kavurduktan sonra domates salçasını ve baharatlarımızı koyalım.
- Yarım su bardağı yarmamızı da yumuşayana kadar kaynatalım.
- 3 su bardağı suyu da ekleyip bir taşım kaynatıp altını kapatalım.
- Altını kapattıktan ince ince kıydığımız yeşillikleri katalım.
- Asma yaprağı ile servis edelim. Afiyet olsun.

Püf Noktaları

- Yapraklar taze ve ince olmalı; sert yapraklar yemeği lifli yapar.
- Etsiz yapılacaksa tereyağı miktarını artır, lezzet dengesi sağlanır.
- Katlar arasında yaprakları tam kapatmadan dizmek aromanın dengeli dağılmasını sağlar.
- Geleneksel sunumda bakır tencerede pişirilir, tahta kaşıkla servis edilir.
- Yanında yoğurt veya ayran önerilir.

NOT

- Osmanlık Kaymakamlığı Tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru neticesinde
- "Osmanlık Yaprak içi Yemeği" ilçemizin marka ürünü olarak tescil edilmiştir.



HAŞHAŞLI ÇÖREK



🍷 Çöreğin Hikayesi

Haşhaşlı çörek, Osmancık'ta özellikle kış aylarında yapılan geleneksel bir hamur işidir.

Eskiden köylerde haşhaş "haşhaş taşında" ezilir, yağı çıkarılır ve bu yağla çörek yapılırdı.

Kadınlar sabah erkenden tandır yakar, evin içi mis gibi haşhaş ve tereyağı kokardı.

Köylerde "haşhaşlı çörek kokusu" bayramın, misafirin veya yeni un öğütülmesinin habercisiydi.

Bu çörek, sadece lezzetiyle değil, Osmancık'ın bereketli topraklarını anlatan bir semboldür.

🍷 Malzemeler

- Hamuru için:
- 5 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya (veya yarım yaş maya)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- İçi için:
- 1 su bardağı ezilmiş haşhaş
- Yarım su bardağı haşhaş yağı (veya sıvı yağ)
- 2 yemek kaşığı toz şeker (isteğe göre)
- Üzeri için:
- 1 yumurta sarısı
- Birkaç haşhaş tanesi veya susam

🔥 Yapılışı (Tarif)

- Ilık süt, su, maya ve şekeri karıştır, 10 dakika mayalanmaya bırak.
- Unu ve tuzu ekle, yumuşak bir hamur yoğur.
- Üzerini ört, 45 dakika kadar dinlendir.
- Hamuru bezelere ayır, her birini tabak büyüklüğünde aç.
- Ezilmiş haşhaşla yağı karıştır, yufkanın üzerine bolca sür.
- Diğer yufkayı üzerine koy, tekrar yağla ve rulo yaparak kendi etrafında sar.
- Tepsiyi al, elinle bastırarak çörek şekli ver.
- Üzerine yumurta sarısı sür, haşhaş veya susam serp.
- 180°C fırında 25-30 dakika üzeri kızarana kadar pişir.
- Sıcak veya ılık olarak servis et.

💡 Püf Noktaları

- Gerçek Osmancık haşhaş kullanmak aromayı belirler — taştan ezilmiş haşhaş yağı en değerlisidir.
- Hamur çok yumuşak olmalı; bu sayede çörek içi kat kat olur.
- Fırına girmeden önce 10 dakika dinlendirmek kabarmasını sağlar.
- İstersen şeker miktarını artırarak tatlı, azaltarak tuzlu çörek yapabilirsin.
- Geleneksel sunumda bakır tepsi veya tandır tavası kullanılır.



BAKLAVA



Tatlının Hikayesi

Osmancık'ta baklava yapmak bir kutlama ritüelidir.

Eskiden bayramdan bir gün önce, kadınlar sabah erkenden hamuru yoğurur, erkekler fırını hazırlar, çocuklar ceviz kırardı.

Yufka o kadar ince açılırdı ki, "altına gazete koysan yazısı okunur" denirdi.

Her kat arası tereyağı kokar, fırına girdiğinde bütün mahalle o kokuyla uyanırdı.

Baklava sadece bir tatlı değil, emeğin, paylaşmanın ve bayram bereketinin sembolüdür.

Malzemeler

- Hamuru için:
- 5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yumurta
- Yarım çay bardağı sirke (gevrek yufka için)
- İç harcı:
- 2 su bardağı dövülmüş ceviz içi (isteğe göre fındık da olur)
- Üzeri için:
- 250 gram tereyağı
- Şerbeti için:
- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- Birkaç damla limon suyu

Yapılışı (Tarif)

- Hamur malzemelerini karıştır, kulak memesi kıvamında yoğur.
- Hamuru 30 dakika dinlendir, 20 küçük bezeye ayır.
- Her bezeyi nişasta serpererek incecik yufka hâline getir.
- Bakır tepsiye birkaç yufka ser, aralarına eritilmiş tereyağı gezdir.
- Ortasına bolca ceviz serpiştir, kalan yufkaları üst üste diz.
- Baklavayı keskin bıçakla üçgen veya kare şeklinde kes.
- Üzerine kalan tereyağını gezdir.
- 180°C fırında altı üstü kızarana kadar (yaklaşık 35-40 dakika) pişir.
- Şerbeti kaynat, ılıyınca sıcak baklavanın üzerine dök.
- En az 2 saat dinlendir, sonra servis et.

Püf Noktaları

- Yufkayı açarken bol nişasta kullan; yapışmaz, daha gevrek olur.
- Şerbet soğuk, baklava sıcak olmalıdır — böylece çıtır kalır.
- Gerçek lezzet için köy tereyağı tercih edilmelidir.
- Baklava kesildikten sonra tereyağı dökülürse katlar eşit kızarır.
- Geleneksel sunumda baklava, bakır sinide ve yanında soğuk su ile ikram edilir.



KUYU KEBABI



Yemeğin Hikayesi

Kuyu Kebabı, Osmancık ve çevresinde asırlar öncesine dayanan bir pişirme geleneğidir.

Adını, pişirme tekniğinden alır: et, toprağa gömülü bir kuyunun içine sarkıtılarak, köz ısısında uzun süre pişirilir.

Eskiden bayram sabahlarında erkekler sabah erkenden "kuyu başı"na gider, ateşi yakar, etleri asar ve öğlene doğru bütün mahalleye yayılan o eşsiz kokuyla kebab hazır olurdu.

Bu yemek genellikle erkek ustalar tarafından yapılır ve "Osmancık erkeğinin sabrını sınanan yemek" olarak anılır.

Et, kendi yağıyla ağır ağır piştiği için lokum kıvamına gelir — kemiğinden ayrılır, ama dağılmaz.

Malzemeler

- 3-4 kg oğlak veya kuzu eti (büt, kol, kaburga tercih edilir)
- 3 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 yemek kaşığı yoğurt (marine için)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- (İsteğe göre) 2 diş sarımsak ezmesi
- Köz için meşe veya meyve ağacı odunu

Yapılışı (Tarif)

- Et, büyük parçalara ayrılır (kemikli kalacak şekilde).
- Yoğurt, zeytinyağı ve baharatlarla karıştırılıp 2-3 saat dinlendirilir.
- Bu sırada toprak kuyu yakılır; dibine köz olacak şekilde odun ateşi hazırlanır.
- Etler uzun metal şişlere geçirilir veya kancalarla sarkıtılır.
- Kuyunun ağzı kapatılır, çevresi çamurla sıvanır, yaklaşık 2,5-3 saat pişirilir.
- Et, yavaş ısıda kendi buharıyla piştiği için hem sulu hem çıtır olur.
- Pişen etler bakır tepsiye alınır, üzerine biraz kekik serpilir.
- Yanında pilav, ayran ve soğan salatası ile servis edilir.

Püf Noktaları

- Etin yumuşak olması için kuzu veya oğlak tercih edilir.
- Kuyunun tabanına odun yerine köz kalacak kadar ateş bırakılır, alev olmaz.
- Etleri kuyudan çıkarır çıkarmaz sıcak bakır tepsiye koymak, lezzeti mühürler.
- Geleneksel olarak "kuyu başı"nda ilk lokmayı ustası tadar, bu bir ritüeldir.
- Serviste yanına Osmancık pirinciyle yapılan sade pilav mutlaka eklenir.



SIRIK KEBABI



Yemeğin Hikayesi

Sırık Kebabı, Osmancık ve çevresinde bayram sabahlarının, düğünlerin ve asker uğurlamalarının vazgeçilmezidir.

Adını, pişirme tekniğinden alır: bütün kuzu, odun ateşi üzerinde dikilmiş sırıklar arasında çevrilerek saatlerce pişirilir.

Eskiden bu kebab genellikle Osmancık kalesi eteklerinde veya Kızılırmak kıyısında hazırlanırdı; köylüler sabahın erken saatlerinde ateşi yakar, kebab akşama kadar ağır ağır pişerdi.

Etin kendi yağıyla kızarması sonucu ortaya çıkan koku, kilometrelerce öteden hissedilirdi.

Osmancık'ta hâlâ bazı köylerde "sırık yakmak" deyimini, büyük kutlamayı başlatmak anlamında kullanılır.

Malzemeler

- 1 adet küçük kuzu (yaklaşık 10-12 kg)
- 3 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- (İsteğe göre) 2 diş sarımsak ezmesi

Yapılışı (Tarif)

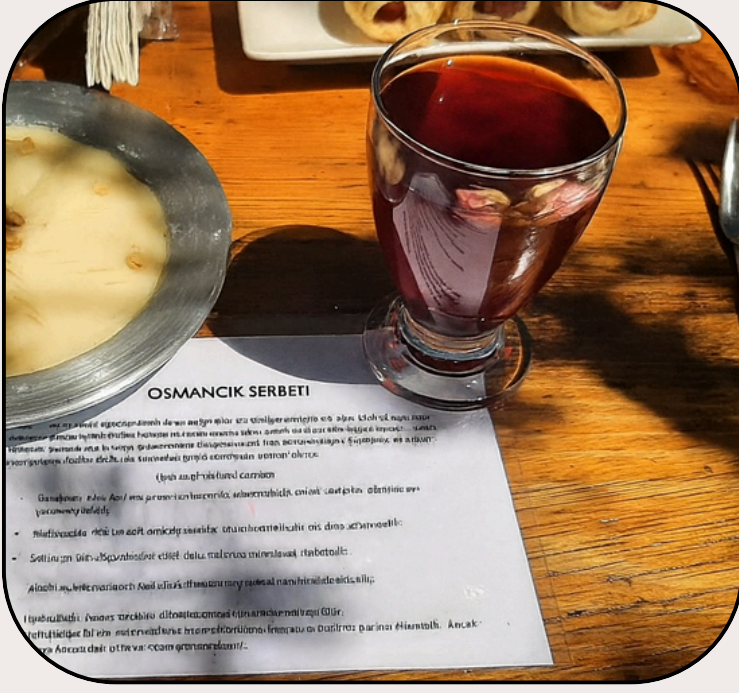
- Kuzu temizlenir, içi dışı güzelce yıkanır ve süzülür.
- Tuz, yoğurt, salça, zeytinyağı ve baharatlarla bir marine hazırlanır.
- Bu karışım kuzuya sürülür, en az 4 saat dinlendirilir.
- Sırıklar hazırlanır: genellikle ceviz veya meşe ağacından yapılır.
- Kuzu, sırığa geçirilir ve odun ateşi üzerinde yaklaşık 4-5 saat boyunca çevrilerek pişirilir.
- Ateş ne çok harlı ne çok sönük olmalı; yavaş ve eşit ısı en idealidir.
- Pişerken üzeri ara ara kendi yağıyla yağlanır.
- Dışı nar gibi kızardığında, içi yumuşacık olduğunda kebab hazırdır.
- Et kemikten kolayca ayrılıyorsa tam kıvamına gelmiştir.
- Yanında pilav, soğan salatası ve ayranla servis edilir.

Püf Noktaları

- En lezzetli sonuç için 1 yaşını geçmemiş erkek kuzu tercih edilir.
- Etin dışı kurumaması için sık sık kendi yağı veya yoğurtlu karışımla fırçalanır.
- Sırık, etin merkezinden tam dengeli geçmeli; aksi halde pişirme eşit olmaz.
- Geleneksel olarak meşe odunu kullanılır; hem dumanı azdır hem de ete güzel bir aroma verir.
- Servis öncesi etler bakır tepsiye alınır ve üzerine hafif kekik serpilir.



OSMANCIK ŞERBETİ



Şerbetin Hikayesi

Osmancık Şerbeti, Osmanlı döneminden beri bayram sofralarının ve yaz düğünlerinin baş tacı olmuştur.

Rivayete göre ilk kez, Kızılırmak kenarında yaşayan halk, susuzluklarını gidermek için dut, nar ve gül yapraklarını kaynatarak bu aromatik içeceği yapmış.

Zamanla tarçın, karanfil, bal ve limon da eklenmiş ve bu içecek "Osmancık Şerbeti" olarak anılmaya başlanmış.

Yörede özellikle oruç açarken veya sıcak günlerde içilir; hem ferahlatır hem de enerji verir.

Eskiler "Bir bardak şerbet, bin yorgunluğu siler" derdi.

Malzemeler

- 1 Tutam taze yeşil mor reyhan
- 100 Gram hibiskus
- Tatlandırmak için bal damak zevkine göre
- 3 Adet Çubuk kabuk tarçın
- 10 Adet karanfil
- Yarım limon suyu
- 1 Litre Osmancık Pirincinin Suyu
- 7-8 Adet kuşburnu

Yapılışı (Tarif)

- Hazırlanışı 1 Litre Akşamdan ısladığımız Osmancık Pirincinin Suyunu Süzüyoruz.
- Süzdüğümüz Pirinç Suyunu Kaynatıyoruz Kaynamakta Olan Pirinç Suyuna Kaynar şekilde
- Malzemelerimizi atıyoruz bir taşım kanattıktan sonra.
- Damak zevkine göre bal ekliyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.

Faydaları

- Bağışıklığı güçlendirir.
- Sindirimi kolaylaştırır.
- Hücre hasarını önler ve hücre yenilenmesine yardımcı olur.
- Mide ekşimesi, hazımsızlık ve mide kramplarını azaltabilir.
- İltihabı hafifletir.
- Stres ve uyku sorunlarına iyi gelir.
- Böbrek taşlarını parçalamaya yardımcıdır

Yan Etkileri

- Fazla tükettildiğinde mideyi rahatsız edebilir.
- Kan inceltici ilaçlarla etkileşime girebilir.
- Hamilelikte yüksek miktarda tüketilmemelidir.
- Alerjik reaksiyonlara yol açabilir.
- Kan şekeri seviyesini etkileyebilir.

NOT

- Osmancık Kaymakamlığı Tarafından Yurdagül Yılmaz'ında Katkıları ile Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru neticesinde
- "Osmancık Şerbeti" ilçemizin marka ürünü olarak tescil edilmiştir.



YURDAGÜLCE
MUTFAĞIN HİKAYESİ

NOHUTLU PİLAV



Yemeğin Hikayesi

Nohutlu pilav, Osmancık'ta hem sokak lezzeti hem de ev yemeği olarak iki farklı kültürü temsil eder.

Eskiden cuma günleri cami çıkışlarında pilav kazanları kurulur, sıcak nohutlu pilav misafirlere ikram edilirdi.

Yörede "pilav kokusu fakirle zengini aynı sofrada buluşturur" denir.

Osmancık pirinciyle yapılan bu pilavın özelliği, tane tane oluşu ve tereyağının nohutla birleşen o mis kokusudur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Osmancık pirinci
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu veya et suyu
- (İsteğe göre) 1 yemek kaşığı tel şehriye

Yapılışı (Tarif)

- Pirinci ılık tuzlu suda 20 dakika beklet, sonra süz.
- Tereyağını ve sıvı yağı tencerede erit.
- Pirinci ekle, şeffaflaşana kadar kavur.
- Haşlanmış nohutları ekle, birkaç dakika birlikte kavur.
- Üzerine sıcak suyu veya et suyunu dök.
- Tuz ve karabiberi ekle, karıştırmadan kapağını kapat.
- Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişir.
- Ocağı kapat, 10 dakika demlenmeye bırak.
- Servis etmeden önce karıştır ve üstüne tereyağı gezdir.

Püf Noktaları

- Gerçek Osmancık pirinci pilavı tane tane yapar, lapa olmaz.
- Nohutlar haşlanırken yumuşak olmalı ama dağılmamalıdır.
- Pilavın suyuna bir tatlı kaşığı limon suyu eklersen parlak görünür.
- Geleneksel olarak bakır sinide, yanında turşu ve ayranla servis edilir.
- Soğuk kış günlerinde üstüne haşlanmış tavuk eti eklendiğinde "sokak usulü pilav" olur.



TAVUKLU PİLAV



🍲 Yemeğin Hikayesi

Osmancık, Türkiye'nin en kaliteli pirincinin yetiştiği topraklara sahiptir.

Bu yüzden "Tavuklu Pilav" burada sadece bir yemek değil, bir gelenektir.

Eskiden düğünlerde, asker uğurlamalarında, bayram sabahlarında dev kazanlarda kaynayan tavuk suları, köy meydanına yayılan o mis gibi koku ile "pilav pişti" haberi verilirdi.

Evlerde ise genellikle ev tavuğuyla yapılır, yanında turşu ve ayranla servis edilirdi.

"Pirinç Osmancık'tan, lezzet tencereden gelir" sözü buradan doğmuştur.

🍴 Malzemeler

- 2 su bardağı Osmancık pirinci
- 1 adet orta boy köy tavuğu (veya 4 but)
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 su bardağı tavuk suyu
- (Üzeri için) haşlanmış tavuk etleri ve arzuya göre karabiber serpiştirmek için

🔥 Yapılışı (Tarif)

- Tavuğu yıka, tencereye al, üzerini geçecek kadar su ekle.
- Orta ateşte 40-45 dakika kadar haşla, suyunu süz ama dökme (pilavda kullanılacak).
- Tavuk etlerini didikle, bir kenara al.
- Pirinci ılık tuzlu suda 20 dakika beklet, sonra süz.
- Tencerede tereyağını erit, sıvı yağı ekle.
- Pirinci tencereye al, şeffaflaşana kadar kavur.
- Üzerine 3 su bardağı sıcak tavuk suyu dök.
- Tuz ve karabiberi ekle, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişir.
- Ocağı kapat, 10 dakika demlenmeye bırak.
- Servis tabağına pilavı al, üzerine didiklenmiş tavuk etlerini koy, karabiber serpiştir.

💡 Püf Noktaları

- Gerçek Osmancık pirinci kullanmak lezzeti belirler; tane tane pişer, lapa olmaz.
- Tavuk suyu sıcak olmalı; soğuk su pilavı sertleştirir.
- Tavuğu haşlarken içine 1 diş sarımsak veya yarım soğan koymak koku ve aroma verir.
- Demlenme süresinde tencerenin kapağına havlu kâğıt konulursa buharı dengeler.
- Geleneksel sunumda bakır tabakta, yanında kapari turşusu ve ayran ikram edilir.



YURDAGÜLCE
MUTFAĞIN HİKAYESİ

KAPARI TURŞUSU



Turşunun Hikayesi

Kapari, Osmancık'ın kırsal bölgelerinde, özellikle Kızılırmak kıyısındaki kayalık alanlarda doğal olarak yetişir.

Eskiden köylüler sabah erken saatlerde ellerinde küçük sepetlerle gider, henüz açmamış kapari tomurcuklarını toplarlardı.

Bu bitki o kadar değerlidir ki yörede "kapari altından kıymetlidir" denir.

Kapari turşusu hem hazmı kolaylaştıran hem de iştah açıcı olarak sofralarda yer bulur.

Yüzyıllardır süren bu gelenek, Osmancık'ın doğayla uyumlu mutfak kültürünün güzel bir örneğidir.

• Malzemeler

- 500 gram taze kapari tomurcuğu
- 1 litre su
- 3 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 5-6 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu (isteğe bağlı)

• Yapılışı (Tarif)

- Topladığın kaparileri saplarından ayır ve bol suyla yıka.
- Büyük bir kapta 1 litre suya tuzu ekle, karıştırarak tuzlu su (salamura) hazırla.
- Kaparileri bu suyun içine al, 3-4 gün boyunca gölgede beklet.
- Her gün suyunu süzüp tazesini ekle (acı tadı çıkması için).
- Son gün salamurayı süzüp kaparileri kavanozlara doldur.
- Üzerine sirkeyi, sarımsağı ve limon tuzunu ekle.
- Ağzını sıkıca kapat, serin ve karanlık yerde en az 10 gün beklet.
- 10-15 gün sonra turşun servise hazır olur.

• Püf Noktaları

- Kaparileri toplarken açmamış tomurcukları seç; açmış çiçekler turşuya uygun değildir.
- Salamura suyunu her gün değiştirmek, acılığını alır ve rengi korur.
- Cam kavanoz kullanmak lezzeti artırır, plastik kaplardan kaçınılmalıdır.
- Kapari turşusu soğuk servis edilir, et ve balık yemeklerinin yanında mükemmel bir eşlikçidir.
- İstersen içine birkaç tane defne yaprağı veya hardal tohumu ekleyebilirsin.

• NOT

- Osmancık Kaymakamlığı Tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru neticesinde
- "Osmancık Kapari Turşusu" ilçemizin marka ürünü olarak tescil edilmiştir.



TANDIR YUFKASI



Tandır Yufkasının Hikayesi

Tandır yufkası, Osmancık köylerinde yüzyıllardır kadınların imece usulüyle yaptığı bir gelenektir.

Eskiden haftada bir gün “yufka günü” ilan edilir, komşular bir araya gelir, sabah erkenden tandır başı yakılırdı.

Unun, suyun ve tuzun birleşimiyle başlayan bu emek, tandırın içinden çıkan sıcak yufkanın buharıyla taçlanırdı.

Yufkalar piştikten sonra serilip kurutulur, kışa erzak olarak saklanırdı.

Sıcak yufka tereyağı veya haşhaş yağıyla yenirse, Osmancık'ta hâlâ “dünyanın en sade ama en güzel yemeği” sayılır.

• Malzemeler

- 5 su bardağı un
- 2 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- (İsteğe göre) 1 yemek kaşığı yoğurt – daha yumuşak yufka için
- Pişirmek için: tandır veya saç

• Yapılışı (Tarif)

- Unu geniş bir yoğurma teknesine al, ortasını havuz gibi aç.
- Tuz ve suyu ekle, yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur yoğur.
- Hamuru 10–12 bezeye ayır, üstünü örtüp 20 dakika dinlendir.
- Her bezeyi oklava ile incecik aç, mümkünse masa boyunda yufka hâline getir.
- Tandır kızdırılır (veya saç kullanılıyorsa ısıtılır).
- Yufka tandırın duvarına yapıştırılır; kabarıp kızardığında uzun bir çubukla alınır.
- Diğer yufkalar da aynı şekilde pişirilir.
- Taze yufka tereyağıyla servis edilir veya kurutularak saklanır.

• Püf Noktaları

- Hamur çok sert olursa yufka kırılır, çok yumuşak olursa tandıra yapışır.
- Tandırın ısısı ne çok yüksek ne düşük olmalı; en iyi pişirme, “el yakar ama yakmaz” sıcaklıktır.
- Yufkalar piştikten sonra üst üste konulmaz; buharla yumuşar, yapışır.
- Geleneksel sunumda yufkalar bez örtüyle sarılır, böylece sıcaklığı korunur.
- Kurutulmuş yufka, suyla ıslatılıp “su böreği” ya da “haşhaşlı dürüm” için kullanılır.



AYVALI YAHNİ



Yemeğin Hikayesi

Ayvalı yahnı, Osmanlı saray mutfağından Anadolu'ya yayılan özel bir yemektir.

Osmancık'ta bu tarif, özellikle kışın ayvalar olgunlaştığında, misafirlere "özel yemek" olarak sunulurdu.

Evlerde genellikle kuzu etiyle, kimi zaman da dana kuşbaşıyla yapılır.

Ayvanın ekşimsi tadı, etin yağıyla birleşince dengeli, ferah bir aroma oluşturur.

Eskiler "Yahnı kokusu eve bereket getirir" derdi — çünkü o koku, hem tokluğu hem huzuru simgelerdi.

Malzemeler

- 500 gram kuzu veya dana kuşbaşı
- 2 adet orta boy ayva
- 1 adet büyük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 3 su bardağı sıcak su

Yapılışı (Tarif)

- Tereyağını tencerede erit, zeytinyağını ekle.
- Etleri ekle, suyunu salıp çekene kadar kavur.
- Yemeklik doğranmış soğanı ekle, 3-4 dakika kavur.
- Salçayı ekle, 1 dakika daha kavur.
- Üzerine sıcak suyu ilave et, kapağını kapatıp 30 dakika pişir.
- Ayvaların kabuğunu soy, çekirdeklerini çıkar, iri küpler halinde doğra.
- Pişmekte olan etin içine ayvaları, tuz, şeker ve karabiberi ekle.
- Kısık ateşte 20 dakika daha pişir.
- Et ve ayvalar yumuşayıp sos koyulaşınca ocaktan al.
- Sıcak olarak, yanına pirinç pilavı veya bulgur pilavıyla servis et.

Püf Noktaları

- Ayvalar çok olgun olmamalı, hafif sert olursa dağılmaz.
- Etin lezzeti için önce mühürleme işlemi yapılmalı.
- Tarçın, isteğe bağlı olarak sadece 1 tutam eklenir; fazla olursa yemeğin tadını bastırır.
- Tencerede pişirmek en geleneksel yöntemdir, ancak güveçte yapılırsa lezzeti katlanır.
- Serviste bakır kaptan, yanında Osmancık pirinciyle yapılmış pilav sunmak adettendir.

NOT

- Osmancık Kaymakamlığı Tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru neticesinde
- "Osmancık Ayvalı Yahnisi" ilçemizin marka ürünü olarak tescil edilmiştir.



BAKLALI DOLMA (ÇIKI DOLMA)



Dolmanın Hikayesi

Baklali Dolma, Osmancık'ta ilkbahar bereketinin habercisidir.

Taze baklalar pazarda görüldüğü gün, birçok evde hemen bu dolma yapılır.

Yemeğin kökeni, Osmanlı döneminde Çorum ve çevresinde yaprağın, pirincin ve baklanın bir araya getirilmesiyle ortaya çıkmıştır.

Eskiden köy kadınları bu dolmayı "Çıkı Dolması" diye anardı; çünkü ne kadar zahmetli olursa olsun, evde bu yemek varsa, sofrada mutlaka gülümseme olurdu.

Etlı veya zeytinyağlı yapılabilir, ancak Osmancık'ta genellikle etli ve taze baklalı şekilde hazırlanır.

Malzemeler

- 500 gram taze üzüm yaprağı
- 300 gram dana kıyma veya küçük kuşbaşı et
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı taze iç bakla
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça (domates veya karışık)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- 1,5 su bardağı sıcak su
- (Üzeri için) 1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı (Tarif)

- Üzüm yapraklarını yıkayıp kaynar suda 1 dakika haşla, süz.
- İç harç için; doğranmış soğanı zeytinyağında kavur, ardından kıymayı ekle.
- Kıyma suyunu salıp çekince salçayı, pirinci ve iç baklayı ekle, 5 dakika kavur.
- Tuz, karabiber, nane ve pul biberle tatlandır.
- Haşlanmış yaprakların orta kısmına bir tatlı kaşığı iç koy, sar, kenarlarını kapat.
- Tencerenin altına birkaç yaprak ser, sarmaları sıkı biçimde diz.
- Üzerine sıcak suyu ekle, tabak kapat, kapağı kapatıp kısık ateşte 35-40 dakika pişir.
- Servis öncesi tereyağını eritip üzerine gezdir.

Püf Noktaları

- Yapraklar orta kalınlıkta ve taze olmalı; çok genç yapraklar erir, sert yapraklar pişmez.
- İç bakla taze değilse, haşlanmış kuru bakla da kullanılabilir.
- Harcı fazla doldurma; pirinç ve bakla pişince şişer.
- Etlı yapıldığında tereyağı, zeytinyağlı yapıldığında limon suyu son dokunuş olarak eklenebilir.
- Geleneksel sunumda bakır sinide, yoğurt eşliğinde servis edilir.



TUTMAÇ ÇORBASI



Çorbanın Hikayesi

Tutmaç çorbası, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir Türk mirasıdır. Osmancık'ta bu çorba özellikle soğuk kış günlerinde, evde erişte veya hamur kesilmişse mutlaka yapılır.

Yörede "Tutmaç" kelimesi, hamurun "tutulup kesilmesinden" gelir.

Eskiden anneler bu çorbayı hasta olanlara, tarladan gelenlere ya da yeni doğum yapmış kadınlara yapardı; çünkü hem doyurucu hem şifalıdır.

Üzerine gezdirilen naneli tereyağı kokusu, Osmancık köy evlerinin değişmez hatırasıdır.

Malzemeler

- Hamuru için:
- 1 su bardağı un
- Yarım çay bardağı su
- Bir tutam tuz
- Çorba için:
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 5 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz (damak zevkine göre)

Yapılışı (Tarif)

- Hamur malzemelerini yoğur, kulak memesi kıvamında bir hamur elde et.
- Hamuru ince aç, bıçakla küçük kareler hâlinde kes (erişte boyutunda).
- Hamuru biraz kurut, un serperek birbirine yapışmasını önle.
- Et suyunu tencereye al, kaynat.
- Haşlanmış mercimeği ekle.
- Hamurları kaynayan suya azar azar dök, karıştırarak pişir.
- Ayrı bir kasede yoğurt, un ve yumurta sarısını çırp, karışımdan biraz sıcak su ekleyip ılıştır.
- Yoğurt karışımını çorbaya ekle, sürekli karıştırarak kaynat.
- Küçük bir tavada tereyağını erit, içine nane ve toz biberi ekle.
- Bu yağı çorbanın üzerine gezdir, sıcak servis et.

Püf Noktaları

- Yoğurt karışımı çorbaya yavaş yavaş eklenmeli, kesilmemesi için sürekli karıştırılmalı.
- Hamurlar ne çok kalın ne çok ince olmalı; orta incelik idealdir.
- Çorbanın kıvamı koyu olursa azıcık sıcak su eklenebilir.
- Geleneksel sunumda bakır kase veya toprak çanakta yapılır.
- Üzerine eklenen tereyağlı nane, Tutmaç'ın en ayırt edici dokusudur.



YANIÇ (İSPANAKLI & YUMURTALI)



🍲 Böreğin Hikayesi

Yanıç, Osmancık köylerinde sabah kahvaltılarının ve akşam çaylarının vazgeçilmezidir.

Eskiden tandır başında oturan kadınlar "bir yancı da pişireyim" diyerek sacın kenarına küçük hamur parçaları atar, üstünü peynirle kapatıp kapakla bastırırdı.

Yavaş yavaş kızaran hamurun altı hafif yanar, üstü yumuşacık olurdu.

Osmancık halkı bu yemeğe "yanmış gibi ama tadı ballı" der — o yüzden adı Yanıç olarak kalmıştır.

Köylerde hâlâ "yanıç günü" yapılır, taze haşhaş yağıyla çay yanında yenir.

🍴 Malzemeler

- Hamur için;
- 8 su bardağı un
- 2, 5 su bardağı ılık su
- 2 tatlı kaşığı tuz
- İç harcı için;
- Yarım kiloya yakın ıspanak
- 1 adet soğan
- 4 yemek kaşığı kavrulmuş kıyma
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Yumurtalı yapmak için;
- Hamur başına 1 adet yumurta
- Hamur başına yarım çay kaşığı pul biber ve tuz

🔥 Yapılışı (Tarif)

- Hamur için bütün malzemeleri yoğurma kabımıza alıyoruz suyu yavaş yavaş yoğurarak ekliyoruz.
- Suyu kattıktan sonra iyice yoğuruyoruz yaklaşık 10 dk (su miktarı undan una değişebilir).
- Hamuru dinlenmeye bırakalım, o süre içerisinde iç harcı hazırlayalım, ıspanakları ayıklayıp iyice yıkıyoruz süzüyoruz.
- (Eğer kabınız varsa kurulaştırabilirsiniz) soğanı ufak ufak doğruyoruz ,ayrı bir kabin içine koyuyoruz, ıspanakları ince ince kıyıyoruz.
- Soğanları üzerine ekliyoruz, tuz ,pul biber ve kıyma da ekleyip karıştırıyoruz. Dinlenen hamuru tahtamıza alıyoruz.
- Parçalara bölüyoruz ,(bende 9 tam parça çıktı). Hamurları yuvarlak açıyoruz, iç harcını yarım ay şeklinde koyuyoruz.
- Hamuru kapatıyoruz. Isınmış tava da alt üst kızarana kadar pişiriyoruz. Hamurların hepsini aynı şekilde devam ediyoruz.
- Yumurtalı için de hamuru açıyoruz ,yine yarım ay şeklinde pul biber ve tuz serpiyoruz, yumurtayı kırıp dağıtıyoruz.
- Tavada arka ön şeklinde pişiriyoruz sıcakken yağlıyoruz .Afiyet olsun.

💡 Püf Noktaları

- Sac yoksa döküm tava kullanılabilir ama ateşin çok harlı olmaması gerekir.
- Hamur çok kalın açılırsa içi pişmez, ince açılırsa çitir olur.
- Peynirli yapılırsa harca az nane eklenebilir.
- Haşhaşlı yapılırsa haşhaş yağı sıcak sürülür, soğuyunca donmasın.
- Geleneksel sunumda bakır tabaklarda, yanında ayran veya çayla servis edilir.



SU PELTESİ



Tatlının Hikayesi

Su peltesi, Osmanlı mutfağının sade ama zarif tatlılarından biridir. Osmancık'ta bu tatlı, pirinç unu, su ve şekerle yapılır; genellikle gül suyu veya limon aromasıyla zenginleştirilir.

Eskiden anneler çocuklar hasta olduğunda, "boğazdan kolay geçsin, mideyi yormasın" diye bu tatlıyı yapardı.

Ramazan aylarında da iftardan sonra hafif bir tatlı olarak sofralarda yerini alırdı.

Yumuşacık dokusu ve parlak yüzeyiyle "su gibi tatlı" diye anılırdı — işte ismi de buradan gelir.

Malzemeler

- 4 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı pirinç unu
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- (İsteğe göre) 1 tatlı kaşığı gül suyu veya birkaç damla limon suyu
- (Üzeri için) tarçın veya dövülmüş ceviz

Yapılışı (Tarif)

- Pirinç ununu küçük bir tencereye al, üzerine yavaş yavaş su ekleyerek topaksız hale gelene kadar karıştır.
- Şekeri ekle ve karıştırmaya devam et.
- Orta ateşte koyulaşana kadar pişir.
- Kıvam aldığında tereyağını ekle, eriyince altını kapat.
- Karışımı cam veya bakır kaselere dök.
- Oda sıcaklığına gelince buzdolabına koy, en az 1-2 saat soğut.
- Servis ederken üzerine tarçın veya ceviz serpiştir.
- Dilersen birkaç damla gül suyu gezdirerek aromayı artır.

Püf Noktaları

- Kıvam çok koyulaşırsa az miktar sıcak su ekleyebilirsin.
- Sürekli karıştırmak, peltelin pürüzsüz olmasını sağlar.
- Gül suyu yerine vanilya da kullanılabilir ama geleneksel Osmancık usulü gül suyu ile yapılır.
- Soğutma aşamasında üzeri açık bırakılmaz; yoksa kabuk bağlar.
- Serviste bakır kase veya cam tabak tercih edilir.



KIZILCIK ŞERBETİ



Şerbetin Hikayesi

Kızılçık şerbeti, Osmancık'ta sonbaharda kızılçıklar olgunlaştınca yapılmaya başlanır.

Kadınlar kızılçıkları Kızılırmak kıyısında yıkayıp kaynatır, süzer, sonra kavanozlarda kışa hazırlar.

Rengi yakut kırmızısı, tadı ekşi-tatlı arasındır.

Eskiden hasta olanlara, ateşi çıkan çocuklara "bir bardak kızılçık şerbeti içsin, ferahlasın" denirdi.

Osmanlı saray mutfağında bile "şerbet-i kızılçık" adıyla yer almış, "asalet içeceği" olarak anılmıştır.

Malzemeler

- 1 kg olgun kızılçık
- 6 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çubuk tarçın (isteğe göre)
- 3-4 karanfil (isteğe göre)
- Birkaç yaprak nane (servis için)

Yapılışı (Tarif)

- Kızılçıkları ayıkla, yıka ve tencereye al.
- Üzerine 6 su bardağı su ekle, orta ateşte 20-25 dakika kaynat.
- Kızılçıklar yumuşayınca kevgirden geçir, posasını ayır.
- Elde edilen suyu tekrar tencereye al, şekerini ekle.
- İsteğe göre tarçın ve karanfili ekleyip 10 dakika daha kaynat.
- Ocaktan al, süz, oda sıcaklığına gelince buzdolabına koy.
- Soğuyunca servis et, üzerine taze nane yaprakları ekle.

Püf Noktaları

- Kızılçıklar çok ekşi ise biraz daha şeker eklenebilir, ama geleneksel Osmancık usulü ekşimsi olmalıdır.
- Tarçın ve karanfil, şerbetin aromasını artırır ama fazla olursa rengi bozar — dikkatli eklenmeli.
- Gerçek kızılçık şerbetinin rengi doğal vişne kırmızısı olur, yapay parlaklık olmaz.
- Soğuk içilirse ferahlatır, sıcak içilirse gribe iyi gelir.
- Şerbet cam şişelerde, serin yerde uzun süre saklanabilir.



KUŞBURNU MARMELATI



Marmelatın Hikayesi

Kuşburnu, Osmancık'ta sonbaharın müjdecisi olarak bilinir.

Eskiden kadınlar eylül ayında sepetlerini alır, dağlardan kuşburnu toplar, evde büyük kazanlarda kaynatırlardı.

Kuşburnu marmeladı, hem soğuk algınlığına karşı koruyucu hem de doğal enerji kaynağı olarak görülür.

Çocuklara kışın bir kaşık verilirdi; "hastalık gelmez" denirdi.

Bugün hâlâ köy pazarlarında "Osmancık Kuşburnusu" adıyla satılır.

Malzemeler

- 2 kg olgun kuşburnu
- 2 litre su
- 1,5 su bardağı toz şeker (isteğe göre artırılabilir)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı (Tarif)

- Kuşburnuların sap ve uç kısımlarını temizle, iyice yıka.
- Tencereye al, suyu ekle ve yumuşayana kadar (yaklaşık 30-40 dakika) kaynat.
- Sıcakken bir süzgeçten veya kevgirden geçir, posasını ayır.
- Elde edilen püreyi tekrar tencereye al.
- Şekeri ve limon suyunu ekle, kısık ateşte 20-25 dakika kadar karıştırarak pişir.
- Marmelat kıvam aldığı anda (kaşıktan ağır damlıyorsa) ocaktan al.
- Sıcakken cam kavanozlara doldur, kapaklarını sıkıca kapat.
- Ters çevirip soğumaya bırak.

Püf Noktaları

- Kuşburnu olgun ama ezilmemiş olmalı; çok ham olursa acı olur.
- Süzme aşamasında tahta kaşık kullanmak hem kıvam hem renk açısından önemlidir.
- Şeker miktarı kuşburnunun ekşiliğine göre ayarlanmalıdır.
- Gerçek Osmancık usulünde marmelat fazla kaynatılmaz – rengi canlı kırmızı kalmalıdır.
- Saklama için serin, karanlık bir yer idealdir; aylarca dayanır.



KARADUT ÇAYI



Çayın Hikayesi

Karadut çayı, Osmanlı döneminde "şerbet-i sefid dut" (beyaz dut şerbeti) ve "şerbet-i siyah dut" olarak iki farklı biçimde yapılırdı.

Osmancık'ta ise siyah yani karadut kullanılır — çünkü hem aroması güçlüdür hem de şifa niyetinedir.

Eskiden halk, karadutları kaynatarak şurup haline getirir, kışın sıcak suyla karıştırıp içerdi.

"Boğaza iyi gelir, kansızlığa çaredir" denirdi.

Bugün hâlâ köylerde karadut kaynatılır, şişelere doldurulur ve "karadut çayı" olarak yıl boyunca tüketilir.

Malzemeler

- 1 su bardağı taze veya donmuş karadut
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı bal veya 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çubuk tarçın (isteğe göre)
- 2 karanfil (isteğe göre)
- (Servis için) birkaç taze nane yaprağı veya limon dilimi

Yapılışı (Tarif)

- Karadutları yıka, saplarını ayıkla.
- Tencereye karadutları, suyu, tarçını ve karanfili ekle.
- Orta ateşte 10–15 dakika kadar kaynat.
- Ocaktan al, süz ve içine balı ekle (sıcaksa değil, ılıkken karıştır).
- Dilersen sıcak iç, dilersen soğutup buzdolabında bekletip soğuk servis et.
- Servis ederken içine birkaç nane yaprağı veya limon dilimi ekle.

Püf Noktaları

- Karadut kaynatılırken fazla ezilmemelidir; aksi halde çamurlaşır.
- Bal, çayın ılıkken eklenmesi gerekir; sıcak eklenirse besin değeri azalır.
- Renk parlak olsun istiyorsan, 1–2 damla limon suyu eklersen canlı mor-kırmızı ton korunur.
- Kışın sıcak, yazın buzlu olarak servis edilir.
- Geleneksel sunumda bakır bardakta ya da cam fincanda, yanında kuru dut veya ceviz ile servis edilir.



YILAN KUYRUĞU (KUŞKONMAZ YEMEĞİ)



🍲 Yemeğin Hikayesi

Yılan Kuyruğu, Osmancık'ta baharın ilk günlerinde, dağ yamaçlarında yetişen kuşkonmaz otundan yapılır.

Yörede bu ota "yılan kuyruğu" denmesinin sebebi, uzun, kıvrımlı ve ince dallarının yılan benzemesidir.

Eskiden kadınlar sabahın erken saatlerinde dağlara çıkar, demet demet kuşkonmaz toplardı.

Bu ot, sadece lezzetiyle değil, karaciğer temizleyici ve bahar yorgunluğunu giderici özelliğiyle de bilinir.

Köylerde hâlâ "baharın ilk yemeği yılan kuyruğu olur" denir.

🍴 Malzemeler

- 2 demet taze kuşkonmaz (yılan kuyruğu otu)
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça (domates veya biber)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- (İsteğe göre) 2 yumurta
- (Servis için) yoğurt

🔥 Yapılışı (Tarif)

- Kuşkonmaz otlarını ayıkla, sert uçlarını kes, 3-4 cm boyunda doğra.
- Kaynar suda 3-4 dakika haşla, süz.
- Tavaya zeytinyağını al, ince doğranmış soğanı kavur.
- Salçayı ekle, karıştır.
- Kuşkonmazları ekle, tuz ve karabiberle tatlandır.
- 10 dakika kadar kısık ateşte kavur.
- İsteğe göre 2 yumurta kır, karıştırmadan pişir (göz yumurta gibi).
- Sıcak servis et, yanına yoğurt koy.

💡 Püf Noktaları

- Kuşkonmaz çok haşlanmamalı; diri kalırsa vitaminini korur.
- Yumurtalı yapılacaksa tuzu sonradan ekle; yumurta sertleşmez.
- Dilersen tereyağı ekleyerek daha yoğun bir aroma verebilirsin.
- Geleneksel olarak bakır tavada, yanında yoğurt ve ekmekle servis edilir.
- Soğuk hali de zeytinyağlı meze olarak tüketilebilir.



OSMANLI SARMAŖI (VIŖNELİ)



Yemeğin Hikayesi

ViŖneli yaprak sarma, Osmanlı saray mutfağında ekŖili-tatlı dolmaların en sevilen eŖitlerinden biriydi.

KuŖ üzümü, tarçın ve yenibahar gibi baharatlarla zenginleŖtirilmiŖ i harç; viŖnenin mayhoŖ tadıyla birleŖerek saray sofralarında "ihtifamlı dolma" olarak sunulurdu.

Topkapı mutfağında özellikle yaz aylarında yapılan bu versiyon, günümüzde hâlâ saray geleneğini taŖıyan özel bir sarma olarak bilinir.

Malzemeler

- 300 g asma yaprağı
- 2 su bardağı pirinç
- 3 adet soğan
- 350 g viŖne (taze / donmuŖ)
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı viŖne suyu
- ½ çay bardağı kuŖ üzümü
- 1 yemek kaŖıęı nar ekŖisi
- 1 yemek kaŖıęı tuz
- 1 tatlı kaŖıęı karabiber
- 1 tatlı kaŖıęı kuru nane
- 1 tatlı kaŖıęı yenibahar
- 1 tatlı kaŖıęı tarçın
- 1 tatlı kaŖıęı toz Ŗeker
- Taze nane (kıyılmıŖ)

YapılıŖı (Tarif)

- Soğanı kavur: Yağ + soğan + Ŗeker kavrulur.
- İ harç: KuŖ üzümü, nar ekŖisi, baharatlar ve pirinç eklenip kavrulur.
- PiŖirme: ViŖne suyu + su eklenir, 10 dakika kısık ateŖte demlenir.
- YeŖillik: Ocaktan alıp taze nane eklenir, soğumaya bırakılır.
- Yapraklar: Yapraklar haŖlanır, yarım kaŖık i konularak sarılır.
- Tencere: Dibine yaprak serilip sarmalar dizilir.
- Sos: zerine viŖne suyu + su eklenir, tabak kapatılır.
- PiŖirme: Kısık ateŖte 40 dakika piŖirilir.
- Servis: Soğuk servis edilir, üzerine viŖne taneleri eklenebilir.

Püf Noktaları

- Baharatlar az ama mutlaka kullanılmalı.
- ViŖne suyu yemeğe parlak ekŖilik verir.
- PiŖirme mutlaka kısık ateŖte ve kapak kapalı yapılmalı.



OSMANCIK PİDESİ (İSPANAKLI)



🍲 Pidenin Hikayesi

Osmancık'ta özellikle kış aylarında sabah kahvaltılarında sık yapılan, ev tipi ıspanaklı pidelerin temelidir.

Hamur tekne şeklinde açılır, içi ıspanakla doldurulur ve taş fırın usulü yüksek ısıda pişirilir.

• 🍴 Malzemeler

- Hamur
- 3 su bardağı un
- 1 paket instant maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1-1,25 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- İç Harç
- 300-400 g ıspanak
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı yağ
- Tuz, karabiber
- (İsteğe bağlı) az beyaz peynir / lor
- Üzeri
- 1 yumurta sarısı (isteğe bağlı)
- Tereyağı (pişince üzerine)

• 🔥 Yapılışı (Tarif)

- Maya, şeker ve ılık suyu karıştır; un, tuz ve yağı ekleyip yumuşak bir hamur yoğur. 1 saat mayalandır.
- Soğanı kavur; ıspanak ekleyip suyunu çekti. Tuz ve karabiberle karıştır.
- Hamuru 2-3 parçaya böl; uzun ince oval aç.
- Ortasına ıspanaklı içi koy; kenarları içe kıvrıp pide şekli ver.
- Üzerine yumurta sarısı sür (isteğe bağlı) ve 220-240°C fırında 15-20 dakika pişir.
- Fırından çıkınca tereyağı sür, sıcak servis et.

• 💡 Püf Noktaları

- İç harç kesinlikle sulu olmayacak.
- Fırın yüksek ısıda olmalı.
- Kenarları hafif kıvrıma, içi taşırmayı engeller.



OSMANCIK PİRİNÇ UNU HELVASI



🍽️ Helvanın Hikayesi

Osmancık'ta pirincin sadece pilavda değil, tatlıda da değerlendirildiği geleneksel ev helvasıdır.

Pirinç unu, tereyağında kısık ateşte yavaşça kavrulur; şekerli su eklenerek pürüzsüz kıvam alınır.

Genellikle özel günlerde, adaklarda ve paylaşımlarda yapılır, tabakla komşulara dağıtılır.

• 🍴 Malzemeler

- Malzemeler
- 1 su bardağı Osmancık pirinci unu
- 2.5 su bardağı süt
- 1su bardağı şeker veya yarım su bardağı bal
- 200 gr tereyağ

• 🔥 Yapılışı (Tarif)

- Tereyağı eritilir, pirinç unu eklenerek kısık ateşte sürekli karıştırılarak kavrulur.
- Un koyu renk almadan, sadece kokusu çıkana kadar kavrulmalıdır.
- Ayrı bir kapta süt ve şeker (veya bal) karıştırılır, yavaşça helvaya eklenir.
- Toparlanan helva kapağı kapalı şekilde 10-15 dakika demlenmeye bırakılır.

• 💡 Püf Noktaları

- Pirinç unu yüksek ateşi sevmez; acele edilirse tadı acılaşır.
- Kavurma aşamasında renk değil, koku takip edilir.
- Süt mutlaka ılık olmalıdır; soğuk süt helvayı keser.
- Bal kullanılacaksa süt çok sıcak olmamalı, bal sonradan eklenmelidir.
- Demlenme aşaması helvanın içini çekmesi ve yumuşak kıvam alması için önemlidir.
- 🚫 NOT
- Osmancık Kaymakamlığı Tarafından Yurdagül Yılmaz'ında Katkıları ile Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılan başvuru neticesinde
- "Osmancık Pirinç Unu Helvası" ilçemizin marka ürünü olarak tescil edilmiştir.



YURDAGÜL YILMAZ

OSMANCIK YÖRESEL LEZZETLERİNE BİR YOLCULUK HİKAYESİ



BİR ŞEF YALNIZCA YEMEK PİŞİRMEZ.
GELENEK TAŞIR. ANI BİRİKTİRİR. KÜLTÜR YAŞATIR.
YURDAGÜL CHEF BÜTÜN BUNLARI BİR ARAYA GETİRİYOR."