

Doğu Makedonya ve Trakya Bölge

Evros bölgesel birim

Gelişme yönetim

Ticaret ve Turizm Bölümü

# EVROS TARİFLERİ



ALEKSANDROUPOLIS ŞEHİRİ, MAYIS 2014

**YAYIN:**

**Doğu Makedonya ve Trakya Bölge**

**Evros bölgesel birim**

**Gelişme yönetim**

**Ticaret ve Turizm Bölümü**

Karaoli Dimitriou 40, 68100, Aleksandroupolis

Telefon: 25513-57106

Fax: 25510-50526

e-posta: anaptixi.evrou@pamth.gov.gr

**METİN DÜZENLEME:**

**Tsogka Elpinikh**, Ticaret ve Turizm Koordinatörü Başkanı

**Alexaki Maria, Kyriakidis Kosmas, Kavanozis Athanasios**, Metin düzenleme Fransızca olarak

**Alexandridou Olga**, Metin düzenleme Rusça olarak

**Alexandrou Ourania, Rallou Terzi** Metin düzenleme Türkçe olarak

**Kampouri Ginka**, Metin düzenleme Bulgarca olarak

**Skilda Sotiria**, Metin düzenleme Yunanca ve İngilizce olarak

**Tziantaridou Stauroula**, Metin düzenleme İtalyanca olarak

**Toptsi Eleni, Georgia Batziou** Metin düzenleme İspanyolca olarak

**Kaynak:** Kadın jimnastik Derneği KAPI ,Tihero Belediyesi

Folklor ilginç bilgiler için Dimitrios Mananas' ı teşekkür ederiz

## İÇİNDEKİLER

Tuzlu stboreği .....	4
Yalancı dolma.....	5
Gözleme .....	6
Gkolio .....	7
İfkadia sufle.....	8
Kk Samothraki keçisi.....	9
Tencerede Bulgurlu Horoz .....	10
Tursulu Tavuk.....	11
Tavuklu Tarhana .....	12
Kuzulu Kurban.....	13
Lalangites. ....	14
Tavuklu Lalangites .....	15
Kapama Lahanadolması .....	16
Lokma reği.....	17
Sahanda – Ravioli ile Thrakis.....	18
Milines.....	19
Babu.....	20
Mpourani veya Otboreği.....	21
Susamlı Saraylı .....	22
Pekmezli Peynirli ekmek Pet Pet .....	23
Laxana Turşulu Fasulye .....	24
Liungu-liungu Helvasi .....	25
Haslamas .....	26
Kavurmalı Hilopita .....	27

## TUZLU SÜTBOREĞİ



### Malzemeler:

bir paket el yapımı rustik pasta  
bir litre su  
bir kaşık mayası  
4 yumurta  
¾ bardağı zeytinyağı  
tuz, biber

### Hazırlık:

Bazı süt ısıtın ve bir kaseye koyun, iyice karıştırın ve mayası ekleyin. Bir havlu ile örtün ve süt koagüle için 1 saat bekletin. Kalınlaşmış kez, bir bıçak alıp kareler halinde peyniri bölmek. Bu arada, yumurta yendi pıhtının kapta tüm dökmek için yağ, tuz ve karabiberi ekleyin.

Bir fırına tepsisin yağlayın ve levha kek koyun. Sac kek gerginiz ve gergin bırakmayın. Bir kaşıkla her yere gıtmek için doldurm dökün. Aynı şekilde, ikinci levha yayın ve daha sonra bir doz dolgu serpin.Yaprakları ve doldurma bitene kadar tekrarlayın Su ile karışık bazı yağ ile son yaprağı fırçalayın.Sıcak hava dağıtmak ve iyi yemek yapabilmek için çeşitli yerlerde bir bıçakla delin. Son olarak, üst kızarana kadar 20 dakika boyunca 180oC pişirin.Sonra ladokola kağıdı ile üst kapağı kapayın ve aşağıdaki pişirmek için başka bir 15-20 dakika pişirin

\*ladokolla: yemek için kağıt turu

*Daha çok Pazar günleri aile yemeği ile beraber sunulurdu. Yapımı kolay bir börek, malzemeleri yüzünden, ailede için yapılırdı. Kullanılmayan şutun değerlendirilmesi.*

## YALANCI DOLMA



### Malzemeler:

- 75 tane asma yaprağı
- 2 fincan pirinç
- 2 limonun suyu
- 2 soğan
- 1 fincan zeytinyağı
- maydanoz, dereotu, nane
- siyah biber, guveotu, tuz

### Hazırlık:

Yapraklarının sapları kesin,sonra bir tencereye bir çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve 5 dakika için yaprakları mazurun.Suyu dökün.Yarım fincan yağ,baharat ve pirinç ekleyip kavurun.1 ½ fincan su dökün ve pirinç pişirmeye kadar karıştırın.Ateşten alın ve 10 dakika bekletin.Sonra asma yapraklarını sarınc.Tencerede, çapraz barbekü şiş için koyun ve üzerinde bazı yaprakların koyun.Üzerinde dolmaları koyun.Kaldığı yağ, ılık su ve limon suyu dökün.Bazı yapraklar ve bir tabakla kapayın.Yaklaşık 1 saat kısık ateşte kaynatın.

*Daha çok Mayıs ayında asma yapraklarının gevrek olması, yüzünden pişirilir, yeşil soğan ve dere otu koyulurdu. Üzümcüler mahsulünü gitmesi için pişirirlerdi. Bayramlarda kıymalı da yapılırdı, sade olduğu zaman yalancı diye adlandırılırdı.*

## GÖZLEME



### Malzemeler:

15 kaşık un  
5 yumurta  
½ kilo beyaz peynir  
zeytinyağı, sirke, su  
tuz

### Hazırlık:

Bir kaseye un, 1 çorba kaşığı sirke, zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz, 1 yumurta ekleyin ve su ekledikten sonra, yoğurun. Hamuru 15 topların içine bölün.  
Doldurma için bir kasede peynirleri rendeleyin 4 yumurta ekleyin. Bu doldurmayı hamura koyun ve bir üçgen börek yapın. Orta ateşte bir yapışmaz tavada kızartın.

*Her mevsimde yapılırdı  
ama en çok akşamüstü  
yapılırdı çünkü hasat  
dönüşünde kolay ve  
besleyici bir yemekti.  
Ev hanımları börek  
yapımından arda kalan  
hamurlar den hızlı bir  
şekilde gözleme  
pişirilirdi. Tavada  
kızartılırdı veya kıgın  
tas (saci) üzerinde  
pişirilirdi.*

## GKOLIO



### Malzemeler:

- 1 kilo kabak
- 4 yumurta
- 1 ½ fincan süt
- 1 tatlı kaşığı bekin
- 1 fincan un tüm kullanımlar için
- tuz, biber

### Hazırlık:

Kabakları temizledikten sonra onları rendeleyin, tuzu ile karıştırın ve onları kurutalım . Süt, un, bekin ile yumurta karıştırın. Sonra kabaklara karışımı ekleyin. Bir fırın tepsisini yağlayın ve meyilli dökün, üzerine un ve yağ dkln. Kızarana kadar 180 derecede pişirin.

«Gkolio» anlamına iplac, gelen börek, bu ismi yufkasız yapıldığından almıştır. Yapımı kolay bir börek, çünkü her evde bulunan malzemelerden yapılırdı.

## İFKADIA SUFLE



### Malzemeler:

- 1 kesecik ifkadia\*
- 2 büyük sarımsak
- 1 yeşil biber
- 1 domates
- 1 bardak zeytinyağı
- 500 gram peynir
- 150 gram jambon
- galeta unu

### Hazırlık:

5 dakika boyunca tuzlu su ile makarna kaynatın ve daha sonra soğuk su ile durulayın. Sonra soğan ve domatesleri kavurun. Bir kasede peynirleri ve biberi karıştırın. Bir tavada, galeta unu, peynirleri, soğanı, domatesleri, biberi ve jambonu ekleyin. Folyo ile tavayı örtün ve 40 dakika boyunca 180 derece fırında pişirin.

*Ifkadia bir ev böreği cesedidir, tarifini doğu Trakya'dan göçmenler getirmiştir. Türkçe yufka kelimesinden isimlendirilmiştir, Türkiye'de bir yufka cesedi olup altında komur ile özel geniş yüzeyli bir tepside pisirir.*

\* ifkadia: küçük makarna



## KÜÇÜK SAMOTHRAKİ KEÇİSİ



### Malzemeler:

- 1 bebek keçi
- 1 ciğer
- 2 kuru sarımsak
- 8 taze sarımsak
- 500 gram. soğan
- 2 fincan pirinç
- zeytinyağı
- rezene,kekik,biberiye
- tuz, biber, nane

### Hazırlık:

Soğan sarımsak ve ciğeri kavurun.Pirinci ekleyin ve karıştırın. rezene, nane, tuz, karabiber ve 2 su bardağı su ekleyin. Keçinin karnının içinde sarımsağı rendeleyin.Doldurma ve kekik ile keçiyi doldurun ve onu diki. Yağ ile keçiyi yağlayın ve tuz ekleyin.Bir tencerede biberiyeyi yayılın ve yukarıda keçiyi koyun.Bir su bardağı ekleyin ve kapakla kapatın.5 saat boyunca fırında pişirin.

*Tarifi*  
*Samothrakiden gelen, mükemmel tanınmış yerli küçük keçi ve Paskalya yemeği. Geleneksel odun fırınında pişirilir, oda klasik lezzetler gibi şiş üzerinde küçük Keçi.*

## TENCEREDE BULGURLU HOROZ



### Malzemeler:

porsiyonlar halinde kesilmiş bir horoz

2 fincan bulgur

1 kırmızı biber

1 yeşil biber

2 orta sarımsak

4 domates

kekik

tuz, biber

zeytinyağı

### Hazırlık:

20 dakika boyunca horozu kaynatın. Bir tencerede soğanı, biberleri, sarımsağı ve domatesleri kavurun. Horozun suyundan 6 bardak suyu alın ve tüm malzemeleri birlikte kaynatın. Horozu tavaya koyun ve 45 - 60 dakika boyunca pişirin.

*Agios Dimitris gününde ve birinci mahsul ekim gününde pişirilirdi. Ev hanımı çiftçiğe ekim duası söylerdi (Bulgurda ne kadar tane varsa o kadar yeni mahsul dolsun ambarlar). Bir yıllık en büyük horozu kesip, pişiriyorlardı.*

## TURŞULU TAVUK



### Malzemeler:

- 1 tavuk
- lahana turşu
- 1 havuç
- 1 kırmızı biber
- zeytinyağı

### Hazırlık:

Lahanayı doğrayın, tencereye onu koyun ve zeytinyağı ile biraz kavurun. Sonra biberi ekleyin. Başka bir tencerede tavuğu biraz tuz ile kaynatın. Onları kaynattıktan sonra ikisini de bir tavaya koyun ve pişirin.

*Noelin ikinci veya ucuncu gunu pişirilirdi. Tursu ile tavuğu pişirirlerdi, aynı tarif domuz eti ile de olabilirdi. Bazı bölgelerde ismi «Lahana» denirdi, lahanayla yapıldığı zaman ve «Laharnia» lahanana tursusuyla yapıldığı zaman.*

## TAVUKLU TARHANA



### Malzemeler:

- 1 tavuk
- 3 fincan tarhana\*
- 1 kıyılmış sarımsak
- 3 rendelenmiş domates
- ½ fincan zeytinyağı
- tuz, biber

### Hazırlık:

1 saat için tavuk kaynatın ve suyu tutun. Bir tencereye zeytinyağı ekleyin ve sarımsağı kavurun. Sonra domatesleri, tuzu ve biberi ekleyin. Tavuğun suyunu koyun ve kaynadıktan sonra tarhanayı ekleyin. Sonra karışığı bir tavaya dökün ve fırına pişmesi için koyun.

\* tarhana: tuzlu makarna türü

*Daha çok kişi yiyecek,  
Tavuk yapıldı ile  
bulgur veya tursi.  
Tarhana ile beraber en  
ekonomik çözüm ve  
kolay oldu aileler için.*

## KUZULU KURBAN



### Malzemeler:

- 2 ½ kilo kuzu
- 1 ½ kilo bayat ekmek
- 3 demet yeşil soğan
- 1 demet nane
- 2 fincan süt
- 200 gram tereyağı
- kırmızı biber, siyah biber , tuz

### Hazırlık:

Eti yıkadıktan sonra tereyağı, tuz, biber ile yağlayın ve fırına 200 derecede 30 dakika için koyun. Sonra ısıyı düşürün, bir bardak su ekleyin ve 2 saat için pişirin. Bir kapta soğanın yeşil kısmı, ekmek ile yarım demet nane karıştırın. Kaldığı soğan ve nane bir tavada kavurun. Sonra kırmızı biber ve etten 2 fincan su ekleyin. Kaynadıktan sonra ateşten alın ve süt ekleyin. Bu karışığı ekmeğin üzerine döküp bir tepsiye koyup kuzu oturtun. Fırında yaklaşık bir saat için pişirin.

*Genellikle Ai Yorgi veya Paskalyada pişirilirdi. Ai Yorgi için dini anlamı vardı. Herkesin yemesi gerekiyordu o yüzden çok ekmeğ tüketilirdi.*

## LALANGITES



### Malzemeler:

- 1 kesecik kuru maya
- 1 fincan ılık süt
- 1 fincan ılık su
- un
- eker, tuz

### Hazırlık:

Bir kasede 1 tatlı kaığı tuz ve maya karıştırın.Sütü ve suyu dökün.Karıştırıcı ile karıştırın.Yavaş yavaş unu ekleyin.Bir saat için hamuru bırakın.Kaıkla hamurdan alıp tavaya dökün.Bir tarafta pişirin ve sonra arkasını.

*Lalangites gelenekel bir kep turudur. İsmi eksi yunancadan gelen (lalangis) an lami unlusudur. Lalangites ler kızgın yuvarlak taların uzerinde pişirilir ve sac si diye adlandırılırdı.*

## TAVUKLU LALANGITES



### Malzemeler:

- 1 tavuk
- 50 gram maya
- un
- 2 bardağı ılık su
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 fincan domates püresi
- 1 soğan
- kekik, biber, tuz

### Hazırlık:

Bir kasede 1 tatlı kaşığı tuz ve maya karıştırın.Sütü ve suyu dökün.Karıştırıcı ile karıştırın.Yavaş yavaş unu ekleyin.Bir saat için hamuru bırakın.Kaşıkla hamurdan alıp tavaya dökün.Bir tarafta pişirin ve sonra arkasını.

Aynı zamanda bir tencerede tavuğu kavurun.Soğanı,domates püresini ve otları ekleyin.Tavuğu bir saat için kaynatın.Tavuktan bir bardak su alın ve ona un ekleyin.Kenetlenmesi için karıştırın.Lalangitesi bir tabağa oturtun,suyu ve tavuğu üzerine koyun.

*40 Martironda  
pisinilirdi.  
40 lalangites olduğu  
soylenirdi ve su ifade  
soylenirdi «kırkı yesin,  
kırkı icsin, kırkı camini  
versin».*

## KAPAMA LAHANADOLMASI



### Malzemeler:

- 1 tavuk
- 1 lahana turşu
- 2 fincan zeytinyağı
- 300 gram ciğer
- 2 fincan pirinç
- 1 dis sarımsak
- 1 orta soğan
- biraz siyah biber
- kırmızı biber, kekik

### Hazırlık:

Tavada soğanı hafifçe kızartın.Ciğeri,kekiği,sarımsağı,biberi koyun.Sonra pirinç ve 1 1/2 fincan su ekleyin.Tavayı ateşten alın.Lahana yaprak alın ve pirinç ile doldurun.Bittikten sonra 2 lahana yaprak tencerenin altına koyun ve tavuğu oturtun.Tavuğun içine 3 dolma koyun.Kaldığı dolmaları tavuğun yanında koyun.1 fincan zeytinyağı dökün ve 1-1.30 saat için pişirin.

*Yılbaşında ve  
Fotada pişirilirdi.  
Lahana yaprağı  
isanın giysisini  
sembol ize ederdi.  
Sarılmış dolma yeni  
yıl da mülk ve sağlığı  
sembol ize ederdi.  
Domuzun alt  
cenesiyle de pişirilir,  
Noelde dengeyi  
sağlamak  
için yağlı etle lahana  
tarsusu kullanılırdı*



## LOKMA ÇÖREGİ



### Malzemeler:

4 bardak su  
50 gram maya  
1 litre zeytinyağı  
un  
tuz, seker

### Hazırlık:

Ilık su dolu bir kabın içinde, maya, bir çay kaşığı şeker ve tuz ekleyin. Sonra yumuşak bir hamur yapmak için un ekleyin. Hamuru 30 dakika için bırakın. Sıcak yağa hamurun parçaları yavaş yavaş dökün. Kızarmasına kadar bekleyin. Lokmarı kağıta koyun ve bal ile yiyebilirsiniz.

*Yeni mahsul alındıktan sonra taze unlan lokma çöreği yapıp unun kalitesi denenirdi. Karşılama amaçlı (Lenonalara) sunulurdu. Pekmez ve bal ile de yenir. Güney Evrosta (Mikikja) diye adlandırılır.*

## SAHANDA – THRAKİYE RAVIOLI



*Trakya makama  
tipik bu isin Evros  
kuzey bulundu bu  
nedenle ve sekli  
nedeniyle  
adlandırılan .*

### Malzemeler:

½ kilo un  
ılık su  
1 su bardağı zeytinyağı  
tuz  
peynir  
100 gram tereyağı  
rendelenmiş peynir

### Hazırlık:

Bir kaba un koyun ve ortaya zeytinyağı, tuz ve su dökün. Bir yumuşak hamur yapın. Hamuru bir saat için bırakın. Hamuru üç eşit parçaya bölün ve bir börek yapın. Bıçakla böreği kesin. Böreğin her parçasına peynir koyun. Bir tencereye su haşlayıp tuz ekleyin. İçine ravioliyi ekleyin ve 5 dakika için haşlayınç

## MILINES



### Malzemeler:

un  
su  
1 kaşık şeker  
zeytinyağı  
2 yumurta  
peynir

### Hazırlık:

Sıcak su şeker ile un karıştırın, sonra hamurdan kúçük parçalara bölün ve börekler yapın.Bir tapta peyniri ve yumurtaları karıştırın.Her böreğe doldurmadan biraz koyun ve bir poşet yapın.Sıcak yağda pişirin.

*Evli pasta Evros  
Sarařatsaniķi ulah  
aileleri ve onların  
varis getirilen şekler  
biline yapılmış ve yerel  
malzemelerin bu tur  
tesisleri aileleri sevilen  
edildi.*

## BABU



### Malzemeler:

- ½ kilo bağirsak domuz
- 300 gram domuz eti
- 300 gram dana eti
- 300 gram dana kıyma
- 300 gram dana ciğer
- 200 gram bulgur
- ½ pırasa
- 1 orta soğan
- domates püresi
- defne, maydanoz , kekik
- biber, baharatlar , kırmızı biber, tuz
- sirke, limon, zeytinyağı

### Hazırlık:

Ciğerleri iyi yıkayın ve bir saat için sirkeli suda bırakın.Tavada soğan,pırasa,baharatlar,otlar ve haşlanmış etleri kavurun.Sonra bulguru ve su ekleyin.Bu dolmayla ciğerleri doldurun.Tepsiye suyla koyun ve iki saat için pişirin.

*Doğu Trakyanın Noel yemesi. Noelde Kesilen domuzun iç organlarını, bulgur ve pırasa kullanılırdı. İsmi en yaşlı babu (buyukanne) den almıştır ve mami kadınları doğurturdu (Hristosun Doğumu).*

## MPOURANI - OTBÖREĞİ



### Malzemeler:

3 bardak ılık su  
1 kesecik maya  
1 kilo ıspanak  
1 demet soğan  
1 demet nane  
1 demet dereotu  
5 yumurta  
250 ml süt  
750 gram peynir  
un  
sirke, zeytinyağı , tuz

### Hazırk:

Ilık su içine maya koyun iki kaşık sirke,zeytinyağı,tuz ve un ekleyin ve bir hamur yapın.Hamurdan iki börek yapın.Bir tavada soğanı,naneyi ve dereotunu kavurun.İspanak ekleyin.Bir tapta yumurtaları ile süt ile peyniri karıştırın.Tepsiye bir börek koyun,sonra dolmayı ve üzerine başka bir börek.Fırında 200 derecede bir saat için pişirin.

*Butun sene yiyordu  
pişirmek için zaman imiz  
yak, çünkü gün ekmek  
veya hane yoğurma  
çukur bazı makarna  
aldı, butun aileyi  
doymak için pasta  
yoğurun.Ekşi Marslılar.*

## SUSAMLI SARAYLI



### Malzemeler:

- 250 gram rendelenmiş ceviz
- 1 fincan mısıryağı
- 4 fincan susam
- 1 fincan şeker
- 2 tatlı kaşığı tercin
- 6 börek yaprağı
- (şurup için): 2 fincan su, 1 fincan şeker

### Hazırlık:

Bir kapta susam,ceviz ve şeker karıştırın.Bir böreğe dolmadan üç kaşık koyun ve rulo yapın.Ruloyu sarın ve tepsinin ortasına koyun.Bunun etrafına diğer börekler sarın.Fırında 180 derecede 30 dakika için pişirin.Sonra üzerine şurubu dökün.

*Şölenlerde tercih edilen bu tatlı özellikle 29 Ağustos Tihero Koyunun Ioannou Prodromuyu anma gününde yapılırdı.*

## PEYNİRLİ EKMEK (PET -PET)



### Malzemeler:

600 gram un  
1½ bardak su  
50 gram maya  
seker, tuz, sirke  
600 gram peynir  
250 gram tereyağı  
1 yumurta  
zeytinyağı

### Hazırlık:

Hamur için: bir taba un,2 kaşık zeytinyağı,1/2 kaşık tuz,1 kaşık sirke,1 kaşık şeker,1/2 kaşık ılık su ve maya koyun,sonra karıştırın ve yumuşak bir hamur yapın.

Dolma için: peyniri rendeleyin.

Hamurdan kalın bir börek yapın, tereyağı ve yağ ile böreğin yüzeyini yağlayın.Böreğe peynirden yarım koyun ve kapayın.Kaldığı peyniri böreğin üzerine koyun yine de kapayın.Hamuru tepsinin her yerine yayılın ve fırına koyun.Önce 50 derecede 20 dakika için ve sonra 180 derecede 45 dakika için pişirin.

*Hristos sun kırkıncı  
anma gününde  
yapılırdı. İsmi çok  
katli olduğundan  
almıştır. Ev kadınları  
kilisede koy halkına  
sunarlardı.*

## LAHANA TURŞULU FASULYE



### Malzemeler:

3 fincan fasulye  
lahana tursu  
1 soğan  
2 havuç  
1 domates  
zeytinyağı  
nane, maydanoz  
tuz, kırmızı biber

### Hazırlık:

Fasulyeyi yaklaşık 1 saat için kaynatın. Sonra,soğan, havuç, zeytinyağı, tuz ve nane ekleyin. Sonra lahana tursu ve domates suyu ekleyin.Bir tencereye kırmızı biberi ve zeytinyağı koyuyoruz ve onları biraz haşlayın. Ateşten alıp fasulyeye biberi ekleyin ve karıştırın. Yukarıda biraz maydanoz atın.

*Bu yemek kuru fasulyeden arda kalan haşlanmış suyu fasulyelen yapılırdı. Oruc zamanında pişirilirdi, besin deregi zengin olduğundan et ile kıyaslanırdı.*



## LIUNGU – LIUNGU HELVASI



### Malzemeler:

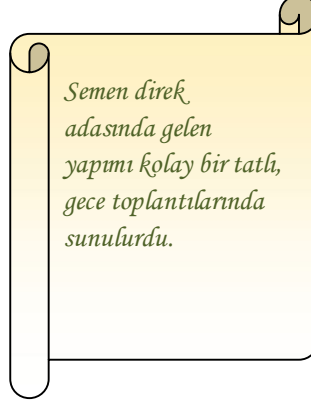
- 1 fincan zeytinyağı
- 2 fincan seker
- 2 fincan un
- 4 fincan su
- biraz tarcın

### Hazırlık:

Bir tencerede zeytinyağı kavurun ve unu ekleyin. Kızarana kadar karıştırın. Kaynattığı suyu ile şekeri tencerenin içine yavaş yavaş ekleyin. Ateşten alıp 5 dakika sonra kaşık–kaşık (liungu– liungu) bir tabağa onu koyun.Yukarından biraz tarcın ekleyin.

*Bu yemek kuru fasulyeden ardağalan haşlanmış suylu fasulyelen yapılırdı. Oruc zamanında pişirilirdi, besin dereği zengin olduğundan et ile kıyaslanırdı.*

## HASLAMAS



*Semen direk  
adasında gelen  
yapımı kolay bir tatlı,  
gece toplantılarında  
sunulurdu.*

### Malzemeler:

- 3 su bardağı ayçiçeği
- 1 su bardağı su
- ½ kilo un
- bir limon kabuğu rendesi
- 1 limon kabuğu
- 2 fincan şeker
- tarçın, karanfil tanesi

### Hazırlık:

Bir tencereye ayçiçeği ve su dökün. Daha bir çanağa şeker, limon kabuğu rendesi, tarçın, karanfil rendesi ve ayçiçeğinin karışımı karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyin ve yoğurun. Karışımı bir tavaya koyun ve onu bölün. Fırında 200 derecede pişirin. Bir tencerede 2 su bardağı su, 1 fincan şeker ve limon kabuğu kaynatın. Kek piştikten sonra şurubu dökün

## KAVURMALI HILOPITA



*Hilopita Evros özel bir hamur cesedidir. Kavurma ile beraber hayvan cilicla uğraşan ailelerde pişirilirdi. Kavurma eski yıllarda haşlanmış kuzu ve keçi etinden yapılırdı.*

### Malzemeler:

500 gram hilopita\*  
300 gram peynir  
400 gram süt kreması  
300 gram kavurma  
400 gram domates suyu  
1 kırmızı kıyılmış biber  
1 büyük kıyılmış soğan  
şeker, kırmızı biber, fesleğen  
tuz, biber

### Hazırlık:

15 dakika boyunca hilopitayı kaynatın. Bu arada, soğanı ve biberi kızartın, makarnaya domates suyu ve suyu ekleyin ve hepsini kaynatın. Tuz, biber, fesleğen, biber ve şekeri ekleyin. Karıştırın ve yaklaşık 6-8 dakika kısık ateşte kaynatın. Sonra 150g kremayı ekleyin ve yapışmasını için karıştırın.

Bir yapıştırmayan tavada kavurmayı 2- 3 dakışka için kavurun. Kavurmaya sosu ve hilopitayı dökün. Her yerine gitmesi üzere ,salcaı karıştırın. Fırına koyun ve yaklaşık 30 dakika için pişirin.

\* hilopita: makarna türü

**Afiyet olsun!!!**