

KASTAMONU ÇORBALARI

Ahmet GÖKOĞLU

Çorbalar tesbit olunurken Kastamonu merkez ve mülhakatı muayyen bölgelere ayrılarak anket usulüne baş vurulmuş ve bu suretle 361 adet fiş tanzim olunmuştur. Bu fişler tedkik olunarak birbirinin aynı olanlardan bir tanesi alınmak suretiyle çeşit ve isim bakımından ayrılıklar meydana çıkarılmıştır.

Bu araştırmaya göre birbirinden tamamen ayrı olan 38 çorba çeşidi tesbit olunmuştur. Bu çorbaların yapıları aynı olduğu halde muhtelif yerlerde başka başka isimler aldığı görülmektedir. Meselâ: liste I'de işaret olunduğu gibi ana çorbalardan olan Tatar çorbasına, Azdavay'da *Kesmeçorbası*, Araç'ın bazı köylerinde *Hamurçorbası* veya mercimekli hamurçorbası, İnebolu taraflarında *Manıkırçorbası*, denildiği gibi Mercimekli bulgur çorbasına, Kastamonu ve seydiler bölgesinde *Anakızçorbası*, Daday köylerinde *Çakırçorba*, Arpa yarma çorbasına, Araç köylerinde *Göçeçorbası*, veya *Akdene çorbası*, Bulamaç çorbasına Bazı sahil köylerinde *Unçorbası*, Cide-Şehrebanı taraflarında *Yumuşakçorba*, Taşköprü bölgesinde *Şaştımçorbası* gibi adlar verilmektedir.

Bu isim ayrılıklarını da ilâve edecek olursak Kastamonu ve mülhakatında çorba sayısının 85'e ulaştığını görmekteyiz.

Çorbalardan bahsederken çorbalıkların da nasıl yapıldığına temas etmeden geçemedik. Meselâ: tarhana, bulgur, arpayarması, keşkek, tatar, makarna, erişte, tutmaç ve saire gibi çorbalıkların yapılış çeşitleriyle nevilerini de buraya dercetmiş bulunuyoruz.

Metin okunurken de görüleceği veçhile Kastamonu mutbağında tartıya müstenit ölçü yoktur. Burada kadının tecrübe, izan ve göz ölçüsü hâkimdir. Tartılı ölçü Kastamonu şehir ve kasabalarında bile henüz evlere girmiş değildir.

Biz çorbaları yazarken mahallinden aldığımız tâbirleri mümkün mertebe bozmamaya ve aynen kullanmaya çalıştık.

TARHANA ÇORBALARI

Kastamonu'da şehirli, köylü, zengin, fakir herkes tarafından en çok yenilen tarhana çorbası olduğundan biz de I numaraya bu çorbayı koyuyoruz.

Tarhananın yapılışında, çorba olarak pişirilişinde ve bazı şeylerin içine katılışında değişiklikler vardır: Gerçekten aşağıda tarif edeceğimiz şekilde sâde tarhane, kızılıklı tarhane (kiren tarhanası), ekşitarhana, iritarhana, süttarhanası, aktarhana, sutarhanası, pancarlıtarhana gibi sekiz çeşidinin mevcut olduğunu ve bunların arasında yapılış ve pişiriliş bakımından hayli farklar bulunduğunu göreceğiz.

TARHANA YAPILIŞLARI

A — *Sâde tarhane* :

Malzeme : Kaymaklı yoğurt, Domatis, soğan, fesliken, dereotu (Kastamonu merkez ve civar köylerinde buna *darakdalı* Tosya ve civarında ise *Dorak* derler), Yeşil biber, Nane ve un.

Yapılışı : Evvelâ yoğurdu hazırlanır. yoğurdun içine soğan, domatis, yeşil biber doğranır. Fesliken, dereotu ve na-

ne de sokulur, 15-20 gün ekşimeye terk edilir. Hazırlanan bu yoğurda Kastamonu merkez ve civarında *tarhana yoğurdu* veya *tarhanalık*, Tosya kazasıyla buraya civar olan yerlerde *Aygut* derler.

Hazırlanan yoğurtla tarhana şöyle karılır : Un ince tarhanalık eleğinde alınır, yoğurdun içinden dereotu, fesliken ve nane gibi dallı ve yapraklı olan şeyler atılır (bazı ailelerce doğranan domatis soğan ve yeşil biber de atılır) geride kalan yoğurtla un bir tekne de karılır ve 8-10 gün hâli üzere bırakılır, ki artık tarhana hazırdır.

Bu şekilde hazırlanan tarhana iki suretle kullanılır: Birincisi hamur olarak. Bu takdirde hazırlanan tarhana karıldığı tekne de bırakılır veya güvlek, kulplu ve saire gibi bir kaba basılarak durdurulur işte buna hamur tarhana derler.

İkincisi kuru olarak saklanır. Bunu yapmak için karılan tarhana ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak kurutulur. (Bu parçalara Akkaya'nın başveren köyünde *Hamurdiki* derler. *diki*: Köle hamurunun tencereden çıkarılmış parçalarıdır). Kuruyan parçalar elle ufalanır (ufaklanır), elek veya kalburdan geçirilmek suretiyle torbalarda saklanır. Bu hâle gelen tarhana da *kurutarhana* derler.

Ahmet GÖKOĞLU

Hamur tarhananın ömrü daha kısadır, ancak Mart ayında havalar ısınmaya kadar kullanılır. Halbuki kuru tarhana yıllarca durur.

Yapılıştaki bazı ayrılıklar :

Kastamonu merkeziyle mülhakatının bir çok yerlerinde tarhana bu suretle yapılmakla beraber bazı yerlerde değişiklikler göze çarpar:

Meselâ: Bozkurt kaza merkezinde yoğurt, bir şey katmadan ekşimeğe terk edilir, sonra içine yağ, et suyu, soğan, domatis konularak bir kapta kaynatılır, bu esnada azar azar un da ilâve olunur,

karıştırılarak pişirilir, ondan sonra kuru tarhanada olduğu gibi kurutulur.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Tosya kazasının Ciğge köyü, Devrekâni kazasının şenlik bölgesi ile Kastamonu merkez ve diğer mülhakatında tarhana karılırken içine *maya* da katarlar. Daday kazasının Ertaş köyünde yoğurdun içine maydanoz, Tosya kazasında Ayva, Bozkurt kazasının Yemeni köyünde de süt katarlar.

Kaymaklı yoğurt bulamayan bazı fakir köylüler tarhanayı ayrıla kararlar. Bu şekil tarhana yapılmasını Cide kazasının Güble, Araç kazasının Boyalı nahiyesi köylerinde görmekteyiz.

B — *Kızılıklı tarhana (kiren tarhanası) :*

Malzeme : Kızılıklı (kiren) un, domatis, soğan, yeşil biber.

Yapılışı : Kızılıklar yıkanır, suya konularak yumuşatılır, içine soğan, biber, domatis karıştırılarak pişirilir, kaldırabileceği kadar un ilâve olunarak yoğrulur (Burada karılır tâbiri yoktur). Ufalanarak elekten geçirilir ve kurutulur. Bu tarhana daha ziyade Kastamonu'nun sahil köylerinde yapılmaktadır. Meselâ: İnebolu'nun Büyülye, Bozkurt'un Yemeni köylerinde olduğu gibi.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*
ve *İsmail KARTAL*

C — *Ekşitarhana :*

Malzeme : kızılıklı, un, tuz.

Yapılışı : Suda yumuşatılan kızılıklı ezilerek unla yoğrulur; küçük parçalara ayrılarak güneşte kurutulur; kalburdan geçirilir ve saklanır. Bu tarhana da Kastamonu'nun sahil köylerinde meselâ: Bozkurt kaza merkezinde ve buraya bağlı ilişi köyü ile diğer köylerinde yapılmaktadır. Bu tarhananın öksürük ve soğuk algınlığına da şifalı olduğu işaret olunmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

D — *İri tarhana :*

Malzeme : Buğday, ayran, Nane tuz.

Yapılışı : Buğday el değirmeninde çekilir; içine nane katılmış ayranla yoğrulur; yayıkta mayalanmaya terkedilir; sonra güneşte kurutulur; kalburdan geçirilir. Bu tarhana Araç kazasının Boyalı nahiyesi köyleriyle aynı kaza merkezine bağlı bir çok köylerde de yapılmaktadır.

Öğretmen *Ahmet BALÇIK*E — *Süt tarhanası :*

Malzeme : Süt, mısır unu, yağ, tuz.

Yapılışı : Süt kaynatılır; üzerine mısır unu koyarak karıştırılır; Bulgur tanesi gibi olduğu zaman içine biraz tereyağı; tuz ve un ilâve ettikten sonra unun koku gidinceye kadar karıştırılır. Bu tarhana Bozkurt kazasının Bayramgazi köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Nail YILMAZ*

Süt tarhanasının başka bir çeşidinde buğday kavrulur; el değirmeninde çekilir ki buna buğday kırması derler. İşte bu kırma sütle yoğrulur ve kurutulur. Bu tarhana da Azdavay kazasının Sarnıç köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hamdi ÖZCAN*F — *Aktarhane :*

Malzeme : Yoğurt veya ayran, Un, tuz.

Yapılışı : Bir *Çeleğe* yoğurt veya ayran konulur; içine tuzu katılır; bir zaman hâli üzere bıraktıktan sonra bir kazanda kaynatılır. Kaynama esnasında un da ilâve olunur; sonra çıkarılır ovalanarak kalburdan geçirilir ve torbalarda saklanır. Bu tarhana Bozkurt kazasının Ulu köyü ile ilişi köylerinde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

Bunlara ilâveten su tarhanası ve pancarlı tarhana varsa da bunlardan pişirme kısmında bahsedeceğiz.

TARHANA ÇORBALARININ
PİŞİRİLMELERİ

Sâde tarhana çorbası Kastamonu merkezinde şöyle pişirilir : Ocağa tencere

veya tava ile suyu konulur (Köylerde tencere tava yerine caba kullanılmaktadır). Kaşığın burnu ile yetiyecek kadar tuz atılır. Ocakta çorba suyu kaynarken ayrı bir kapta hamur tarhana ise iki kaşık, kuru tarhana ise dört kaşık tarhana su ile ıslanır. Biraz durduktan sonra ılık su ilâve ederek ezilinceye kadar çampalanır ve süzülerek kaynayan suya salınır, karıştırma karıştırma taşıncaya kadar kaynatılarak pişirilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU**Pancarlı tarhana :*

Malzeme : Pancar, yağ, tuz, su.

Pişirilişi : Pancar doğranır; suda haşlanır; içine iki kaşık aktarhana salınarak pişirilir. Bu tarhana çorbası İnebolu kazasının Büyülye köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ**Sutarhanası :*

Malzeme : Mısır unu, tuz, su ve tereyağı.

Pişirilişi : İçine tuz atılmış, su kaynatılır. Mısır unu konularak oklava ile birkaç yerinden delinir ve ağız kapatılır. Çeyrek saat sonra tekrar oklava ile yavaş yavaş dibine doğru karıştırılır. Pişince içine tereyağı ile soğandan ibaret olan katık katılır. Bu tarhana çorbası Bozkurt kazasının ilişi köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Bozkurt kazasının Ulu köyünde aktarhana çorbası pişirilirken evvelâ yağ ve soğanla piyez edilir ve tarhana buna ilâve olunur.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

Yine Bozkurt kaza merkezinde aktarhana bir kapta topakları gidinceye kadar ezilir ve kaynamakta olan et suyunun içine salınır.

Öğretmen *Mustafa ÇELEBİ*

Tarhana çorbaları pişirildikten sonra içine katılan veya doğranan şeyler: Kastamonu merkezinde pişirilen tarhana çorbasına katmak için yağ tava-sının içine yarım kaşık tereyağı, kaşığın

burnu ile biraz salça bir kısım kıyma (el yumulduğu zaman avuç içi dolusu) konulup ateşte karıştırılır; biraz kızardıktan sonra çorbanın içine dökülür. Kıyma yerine pastırma da olur. Kıyma taze ise kızartmadan da katılır. Eğer kıyma yoksa yağda kızartılmış ekmeğe veya yumurta katılır. Tabii kara biberi de unutmamalıdır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Fakirler günlük çorbalarına sâde ekmeğe doğrayarak yerler. Yufka yeyen köylerde saçta kurutulur *Givrek* namı altında çorbaya doğranır. Sahillerde mısır ekmeği veya çöreği, dahilde ise sırtı kara somun denilen ve ev fırınlarında yapılan ekmeğe seve seve doğranır.

Tosya'nın yukarı Kayı ve Taşköprü'nün Alisaray köylerinde yağ ve kıymaya soğan da katarlar.

Öğretmen *Cevdet MAZLUM*

Yine Tosya'nın Çiğge köyünde yağ, soğan, kıyma çorba piştikten sonra değil, pişerken içine konulmaktadır.

Öğretmen *Cemal USLU*

Araç kazası Boyalı nahiyesinin Mencek köyünde iri tarhana çorbasına piştikten sonra sarımsak veya Turşu suyu katarlar.

Öğretmen *Ahmet BALÇIK*

Bozkurt kazasının Ulu köyünde ekşi tarhana çorbasına sarımsakla beraber yağ da katarlar.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

BULGUR ÇORBALARI

Bulgur neveleri ve yapıları :

Tarhana çorbasından sonra Kastamonu kasaba ve köylerinde en çok yenilen bulgur çorbasıdır. Bu da tarhana gibi tamamen Kastamonu'nun kendi ürünlerinden yapılmaktadır. Bulgur çorbasının çeşitlerinden bahsetmeden önce bulgurun nelerden ve nasıl yapıldığını buraya dercedeceğiz. Kastamonu ve mülhakatında Bulgur siyaz, gernik, buğday ve

mısır gibi hububatın dört nevinden yapılmaktadır.

Siyaz ve gernik bulguru :

Çevirme : Evvelâ siyaz veya gernik seyrek kalburdan çevrilir. Altına taş ve figleri geçtiği gibi kalburun göbeğine de cılızı toplanır. Kalburun altına geçenlerle üstünde toplananlar, tavuk yemi veya katık olarak kullanılır.

Kaynatma : Siyaz ve ya gernik kazalarda fikir fikir kaynatılır. Olup olmadığını anlamak için bir tane kırılarak bakılır. İçinde azacık akı kalıncaya kadar pişmiş ise tam kıvamına geldiği anlaşılır; ateşten alınır; serilerek kurutulur. (Kurutma işi bulgur az ise kilimlerde çoksa süprülmüş harmanlarda yapılır).

Evsme : Kaynatılıp kurutulan bulgur bir kere de evsilir. Maksat çevirmede ayrılmayan veya harmandan karışan taş ve toprağı ayırmaktır. Evsme şöyle yapılır : Ağaçtan sini gibi yapılmış tahtalar vardır ki buna evsek derler. Şayet böyle tahta yoksa bu işi madenî yuvarlak bir sini de görebilir. Evsen kadın biraz bulgurluğu bunun içine koyar, İki eliyle evseği tutup yukarı silke silke içindeki bitinceye kadar sallar. Bu suretle evseğin içindeki bulgurluk tamamen yere düşer, geride kalan taş toprağını da atar.

Yarma :

Yukarıki ameliyelerden sonra bulgur yarılmak için su değirmenine götürülür ve değirmenin teknesine doldurulur. Evvelâ değirmen yukarı çekilir, yani taşların birbiriyle teması azaltılır. Bu suretle kapcuğu soydurulur ve kalburlanır. Böylece soyulanlar kalburun altına geçer, geçmeyenler tekrar değirmene konulur. Hepsinin kabuğu soyulur ki bu hâle gelen bulgura *kızılıri* derler. Kızılıri bir kere de yellendikten sonra değirmenin soydurma düzeni bozularak yani taşlar birbirine biraz yaklaştırılarak tekrar yarılar, kalburlanır ve kalburun üstünde kalan kısım tekrar değirmene konulur. Böylelikle bulgur elde edilir. Bunun irisi pilâvlık, incesi

de çorbalık olarak kullanılır. Bu şekildeki bulgur Kastamonu merkezi ile Araç kazası ve köylerinde yapılır.

Ahmet GÖKOĞLU

Buğday bulguru :

Buğday çevrilir; kazanda kaynatılır; güneşte kurutulur; Dibekte salğı ile dövülerek rüzgârda kepeği ayrılır ve değirmende yarılr. Bulgurun bu basit şekli Tosya'nın Çiğ köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen Cemal USLU

Bu şekil bulgur Tosya ile beraber Taşköprü'nün köçekli bölgesinde ve Kastamonu'nun diğer bazı köylerinde de yapılır.

Mısır bulguru : Mısır güneşte kurutulur, Su veya el değirmeninde kırılarak yapılır. Böyle bulgur Bozkurt kazasının iliş köyü ile diğer sahil köylerinde yapılmaktadır.

Öğretmen Mehmet TOPALOĞLU

2 — Bulgur çorbalarının çeşitleri

A — *Sâde bulgur çorbası :*

Malzeme : Bulgur, yoğurt, nane, soğan, yağ, su.

Piştirilişi : Evvelâ bulgur süzülür, maksat taş ve sairesini ayırmak.

Bunun için ele iki tane kap alınır. Bunlardan birisinin içine bulgur konulur ve üzerine su doldurulur. Sulu bulgur ırgalana ırgalana kaptan kaba aktarılır bu suretle taşları kabın dibinde kalır. Buna bulgur süzme derler. Böyle temizlenen bulgur tencereye konulur, suyu da ilâve olunarak kaynamaya terkedilir. Geç piştiği için çok kaynatılması lâzımdır; zaten kaynattıkça artar; Pişince tuzu katılır; üstüne piyazı dökülür.

Piyazın yapılması : Tavaya yarım kaşık yağ konulur, üstüne bir baş soğanın dörtte biri çırpılır (doğranır), kararınca kadar kavrulur ve çorbaya katılır, yoğurt ve nanesi de ilâve olunur.

Öğretmen Fitnat ÖZENGİCİOĞLU

Bu çorbaya Taşköprü'nün çiftlik bölgesinde pişince ocaktan inmeden bir veya

iki kaşık un ayrıla ezilir içine katılır ve az sonra ocaktan alınır; içine tekrar ayrılarla beraber yağ içinde kızarmış soğan ve biberi de katılır. Bunun Kastamonuda yapılan çorbadan farkı bulgurun süzülmemesi ve kaynarken içine ayrılarla iki kaşık un katılmasındadır.

Öğretmen Hasan DEMİR

B — *Sütlü bulgur çorbası :*

Malzeme : Bulgur, süt, tuz, biber.

Piştirilişi : Bulgur ıslanır, biraz su ve sütle beraber ocağa konulur. Bu da ufak tefek farkla Kastamonu'nun her tarafında bilinmektedir.

Ahmet GÖKOĞLU

C — *Yoğurtlu veya ayrılan bulgur çorbası :* Bunun sütlüden farkı içine süt yerine ayrılan veya yoğurt katılmasındadır.

D — *Mercimekli bulgur çorbası :*

Malzeme : Mercimek, bulgur, yağ, yoğurt, nane.

Yapılışı : Ocağa tencere ile iki büyük naşba su konulur, içine yarım kapak süzümüş ve yıkanmış mercimek salınır. Bir kaynayımından sonra bulguru ilâve olunur ve birlikte kaynarak özleştikten sonra tuzu katılır, yağ, yoğurt ve nanesi de ilâve olunur (Tuzu pişmeden katılırsa sırim olur). Bu çorbaya Kastamonu merkezile Seydiler bölgesinde *Anakız çorbası*, bazı Daday köylerinde de *Çakır çorbası* derler.

Öğretmen Fitnat ÖZENGİCİOĞLU

E — *Mısır bulguru veya yarması çorbası :*

Malzeme : Mısır bulguru, yoğurt (ayran) yağ, su.

Piştirilişi : Mısır bulguru yetişecek kadar su ile tencereye konulur. Hafif ateşte pişinceye kadar zaman zaman karıştırılır. Yağ ve yoğurdu katılarak yenilir.

Ahmet GÖKOĞLU

İnebolu'nun Büyülye köyünde bunun içine kestane, fasulye ve nuhut da katarlar.

Öğretmen Mustafa YILMAZ

Sahillerde mısır bulguru çorbası denilen bu çorbaya Araç taraflarında *Mısıryarma* çorbası derler.

Ahmet GÖKOĞLU

Bazı köylerde bu çorbaya sadece *yarma* çorbası derler.

Öğretmen Cemal USLU

Yarma çorbasına Tosya'nın Çiğge köyünde *yarmaaşı*, Cide'nin Akca köyünde *İriçorba* denilmektedir.

Öğretmen Cevat MAZLUM

3 — Pirinç çorbaları:

A — *Sâde pirinç çorbası*: Bu çorba Kastamonu merkezinde şöyle yapılır:

Malzeme: Pirinç, tereyağı, Domatis (ve ya ezmesi), tuz, yoğurt, Limon yumurta.

Piştirilişi: Tencereye bir kaşık tereyağı konulur, içine yaz ise bir domatis doğranup öldürülür. Kış ise yarım kaşık domatis perverdesi konulur ve eritilir. Kâfi miktarda su ilâvesinden sonra iyice yıkanmış ve süzölmüş pıs pirinç atılır. (Pıs pirinç Kalburdan elenmiş pirinç) ağız kapatılarak ağır ateşe sürülür. Pirinçler uzayup suyu özleşince birkaç dal maydanoz doğranır. İstenirse bir kaşık yoğurt, yarım limon bir yumurta tasda çırpılarak yapılan terbiyesi de ilâve olunduktan sonra karıştıra karıştıra yedirilir ve biraz daha kaynayınca indirilir.

Öğretmen Fitnat ÖZENGİCİOĞLU

Kastamonu'nun Halife kuyucağı köyünde çorba sade su ile pişirilir, içine yağ, yoğurt ve nane katılarak yenilir.

Tosya'nın Ciğge köyünde süzleme pirinç (ince pirinç) elekten su ile süzülerek temizlenir, tencereye kaynamış suyun içine salınır. Piştikten sonra tavada yağ, soğan bir mikdar kavurma kavruarak içine karıştırılır.

Öğretmen Cemal USLU

Arac'ın Moğsu köyünde çorbanın terbiyesi yapılırken yumurta limon ve un da katılır.

Öğretmen Lütfi ACAR

B — Sütlü pirinç çorbası:

İnebolu'nun Büyülye köyünde pirinç tencerede su ile kaynarken içine sütü katılır, biraz daha kaynattıktan sonra indirilir ve biberi de ilâve olunur.

Öğretmen Mustafa YILMAZ

Bozkurt'un Uluköyünde süt, çorba piştikten sonra katılır.

C — Yoğurtlu veya ayranlı pirinç çorbası:

Tosya merkezinde:

Malzeme: Pirinç, yoğurt, nane, tuz, su, yumurta.

Piştirilişi: Yoğurt koyu ayran hâline getirildikten sonra kaynatılır, nane ve pirinci de ilâve olunarak tekrar kaynatılır ve bir yumurta kırılarak içine katılır, pişince üstüne yağ ekilir.

Öğretmen Hasan ABAZ

Küre kazasının Köycügez köyünde ayran, un, nane, yağ, tuz ve döne denilen pirinç karıştırılarak hep beraber bir tencerede pişirilir.

Öğretmen Rasim YILMAZ

D — Mercimekli pirinç çorbası:

Malzeme: Mercimek, pirinç, tuz, domatis perverdesi, tereyağı, yoğurt, ve nane.

Piştirilişi: Yarım tencere soğuk suya süzölmüş ve yıkanmış iki avuç mercimek konulur; pişince içine yıkanmış pirinç salınır; alevli ateşte özleşinceye kadar kaynatılır ve ineciğine yakın tuzu karıştırılır (Tuz mercimekle konulursa karartır). Sonra bir kaşık domatis perverdesi yağla kızartılıp üzerine dökülür veya sadece kızarmış yağ katılır.

Öğretmen Fitnat ÖZENGİCİOĞLU

4 — Terbiyeli çorba:

Malzeme: Pirinç, tuz, un, yumurta, yoğurt, salça.

Piştirilişi: Evvelâ pirinç pişirilir, sonra ayrı bir kapta yumurta un, yoğurt, su karıştırılarak pişmiş pirincin içine ilâ-

ve olunur. Bir kere daha kaynatılınca indirilir, yağ ve salçası katılır. Bu çorba Cide'nin Akca köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Tevfik ERDEM*

5 — *Ecevit çorbası* :

Malzeme : Pirinç, tavuksuyu, yumurta, biber, yağ.

Pişirilişi : Tavuksuyunun içinde pirinç haşlanır, ayrı bir kaptta çalkalanan yumurta buna karıştırılır, pişince yağ ve yoğurdu katılır. Bu çorba Daday kazasının Tunuslar köyü ile diğer o vicar köylerinde yapılmaktadır.

Öğretmen *İsmail KURT*

6 — *Toyga çorbası* :

Malzeme : Yoğurt, pirinç, et suyu, et, nane, yağ, yumurta, un.

Pişirilişi : Pişmiş tavuk eti ince ince parçalanır, yukarıki malzeme ile karıştırılarak pişirilir ve üzerine yağı dökülür.

Öğretmen *Mehmet Ali VURAL*

7 — *Yayla çorbası* :

Malzeme : Pirinç, et suyu, yumurta, limon, un, maydanoz.

Pişirilişi : Et suyunda pirinç pişirilir, ayrı bir kaptta un, yumurta ve limonsuyu ile terbiye yapılarak pirinçli et suyunun içine salınır. Pişince maydanozu da katılır. Bu çorba Araç kazası Sözey köyü ile daha birçok köylerinde yapılmaktadır.

8 — *Arpayarması çorbası* :

Arpa yarması nedir? Arpa çevrilir; yıkanır; güneşte kurutulur; değirmene götürülerek bulgur gibi yarılr. Bulgurdan farkı önce kaynamamış olmasındadır.

Öğretmen *Namuk ERSOY*

Çorba malzemesi : Arpa yarması, tuz, yoğurt, (ayran), tuz.

Pişirilişi : Arpa yarması tencere veya cabada su ile pişirilir içine varsa yağ, yoğurt, yoksa ayran ve nane katılarak yenilir.

Ahmet GÖKOĞLU

Bu çorbaya Arac'ın Mencek köyünde *arpaçorbası* Huruçveren köyünde de *Göçeçorbası* derler.

Ahmet GÖKOĞLU

Arac'ın Ulucak köyü ile diğer köylerinde aynı çorbaya *Akdene* çorbası derler.

Öğretmen *Rıfkı ACAR*

9 — *Mercimek çorbası* :

A — Sade mercimek çorbası :

Malzeme : Mercimek, su, tuz, yoğurt, nane tere yağı.

Yapılışı : Mercimek ayıklanır veya süzülür; bir ölçü mercimeğe yarım ölçü su hesabıyla ateşe konulur; Pişince tuzu ve yoğurdu katılır; üzerine nanesi ovulur; kızarmış tereyağı katılarak yenilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Kastamonu merkezine bağlı orta köyünde çorba piştikten sonra soğan ve yoğurda ilâveten sirke veya limon da katarlar.

Öğretmen *Rıfkı ACAR*

Tosya merkezinde su ayrıca kaynatılır; yağ, soğan, salça bir tavada kızartılarak kaynayan suyun içine konulur; mercimek de buna salınır; piştikten sonra yağ ve kara biber ekilir.

Öğretmen *Hasan AYAZ*

Taşköprü çiftlik bölgesi köyleri ile Bozkurt kaza merkezinde çorbaya ocakta biraz kaynadıktan sonra başka kaptta ezilmiş un katılmaktadır.

Öğretmen *Hasan DEMİREL*

Devre kâni kazasının Örcünler köyü ile, Bozkurt kazasının Bayramgazi köyünde bahis konusu çorbaya kıyma da katılmaktadır.

Öğretmen *Yusuf DOĞANCI*

Bozkurt'un ilişi köyünde adı geçen çorbaya şeker de ilâve olunmaktadır.

B — *Pirinçli-bulgurlu mercimek çorbası* :

Malzeme : Mercimek, Bulgur, Pirinç, Yağ, yoğurt, biber.

Piştirilişi : Bu malzemeden mercimek, bulgur, pirinç birbirine katılarak pişirilir ve içine yağ, yoğurt ve biberi ilâve olunur. Bu çorba Taşköprü'nün Kökçe- ağaç merkezinde yapılır.

Öğretmen *Hasan MUTLU*

10 — *Keşkek çorbaları.*

Keşkek neden ve nasıl yapılır?

Temiz buğday büyük taş dibeklerde 4-5 kişi ile salgı denilen ağaç tokmaklarla ve yahut küçük dibeklerde bir kişi tarafından dövülerek kabuğu soyulur, içine biraz da kuru fasulye katılarak yerine konulur.

Öğretmen *Mehmet Ali VURAL*

Keşkek çorbası :

Malzeme : keşkek, kuru fasulye, tuz, yağ, salça.

Piştirilişi : bir tencere veya çömleğe su, et, yağ, salça, tuz, biraz da keşkek konulur, hafif ateşte devamlı olarak pişirilir, ve yemeden önce iyice karıştırılır.

Öğretmen *Mahmut Ali VURAL*

Tosya'nın Yukarıkayı köyünde çorbanın bütün malzemesi konulduktan sonra fırına konulup ağzı sıvanır, 10 saat kadar durunca çıkarılır, su ilâvesiyle katılığı giderilir,

Öğretmen *Cevdet MAZLUM*

Tosya'nın Çaybaşı köyünde fırında bekletme bir gece olarak gösterilmektedir.

Öğretmen *Abdullah YILDIZ*

Yine Tosya'nın Ciğge köyünde çorba malzemesine aşurede olduğu gibi ceviz ve fındık içi, üzüm ve saire de ilâve olunmaktadır.

Öğretmen *Cemal USLU*

Taşköprü'nün Çiftlik bölgesinde çorba piştikten sonra ocağın kenarına indirilerek *gödelleşmeye* yani artma ve özleşmeye terk edilir.

Öğretmen *Hasan DEMİREL*

Kastamonu merkezinde keşkek tencereye konularak tokur tokur kaynatılır,

yarım baş soğan çentilerek yağda kızartılır, içine sinmesi için çorbaya kaynar, kaynar katılır ve kendini buluncaya kadar bırakılır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Bozkurt'un Ulu köyünde bu çorba bir nevi bulgur çorbası gibi bulgurla yapılır.

Bu çorbaya Tosya'nın Yukarıkayı köyünde Göğle çorbası veya buğdayaşı derler.

Öğretmen *Cevdet MAZLUM*

Bozkurt'un Ulu köyü ile Taşköprü'nün çiftlik bölgesinde aynı çorbaya mısır bulguru katılmakta ve adına *mısır-keşkeği* denilmektedir.

11 — *Aşure çorbası :*

Malzeme : Keşkek, beyaz fasulye, nohut, bakla, üzüm, incir, şeker.

Piştirilişi : Keşkeğin üstünden aşıncaya kadar ılık su konulur; sabahtan akşama kadar haşlanır; suyunu çekince yere indirilir; şişmesi için sabaha kadar buğlanır; beyaz fasulye, nohut ve bakla ayrı ayrı kaplarda pişirilir; üzüm ve incir haşlanır. Buğlanmış keşkek tekrar ocağa konularak içine hazırlanan diğer malzeme konulur; gül suyu da ilâvesinden sonra taslara üleştirilir ve üzerine ceviziçi veya fındıklar batırılarak süslenir. Bu çorba aşure ayında yapılırsa ölenlerin canı için konu komşuya, hısım akrabaya birer tas dağıtılır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Kastamonu'nun Göl köyünde kaynamakta olan keşkeğin içine erik kurusu, elma hoşafı ve pekmez de katarlar.

Öğretmen *Raşit TIRYAKI*

12 — *Bulamaç çorbaları :*

A — *Sâde bulamaç çorbası :*

Malzeme : Un, tuz, su, yağ, soğan.

Piştirilişi : Tencerede su kaynatılır; tuzu atılır; bir kaptan ezilen buğdayunu içine salınır; piştikten sonra yağla soğan

kavrularak içine katılır. Bu çorba Devrekânin'nin Şenlik köyünde yapılmaktadır.
Öğretmen *Abdullah ŞENLİK*

B — *Pirinçli bulamaç çorbası* :

Malzeme: Pirinç, un, yağ, soğan, salça, biber.

Piştirilişi: Evvelâ tencerede pirinç pişirilir; un kapta su ile ezilir; pirinçli suyun içine yavaş yavaş salınır ve karıştırarak pişirilir. Yağda soğan kızartılır; domatis doğranır veya salça ilâve olunur; kara biber de katılarak yenilir.

Öğretmen *Fitnet ÖZENGİCİOĞLU*

C — *Mercimekli bulamaç çorbası* :

Bu çorbanın pirinçliden farkı pirinç yerine mercimek katılmasından ibarettir.

Devrekâni'nin Seydiler bölgesinde bulamaç çorbası pişirilirken top olmaması için *Çırpıcak* denilen bir âletle çırpılmaktadır.

Öğretmen *Cevad HARMANDAL*

Aynı kazanın Çatak köyünde bu çorbaya sade veya sarımsaklı yoğurt katıldığı gibi Küre'nin bazı köylerinde Pestil de katarlar.

Yine Küre'nin bazı köyleri ile Çatalzeytin'in bir kısım köylerinde Bulamaç çorbasına *Unçorbası*, Cide kazası Şehrebani nahiyesinin Kuztekke köyünde *Yumuşakçorba*, Taşköprü'nün Gökce ağaç nahiye merkezinde *Şaştımçorbası* denilmektedir.

Öğretmen *Mehmet SALKIN*
ve *Hasan MUTLU*

13 — *Ekşili bulamaç çorbası* :

Malzeme: Ayran, Pirinç, Un, Yağ, Soğan, salça.

Piştirilişi: Tencerede pirinç biraz pişirilir. Aynı bir kapta un ayranla pekmez koyuluğuna gelinceye kadar ezilir; kaynayan pirinçli suya salınır; pişince içine yağda kızarmış soğan, domatis veya salça katılır. Böyle çorba Küre'nin Seydiler bölgesiyle Bozkurt'un Bayramgazi köyünde yapılmaktadır.

14 — *Ekşi çorba* :

Malzeme: Un, kızılçık, yağ.

Piştirilişi: Un ezilir kızılçıkla (kiren ekşisi) karıştırılır; kaynayan suya salınır; pişince yağı ve tuzu da katılır.

Öğretmen *Mehmet Ali GÜL*

15 — *Mısır bulamacı* :

Malzeme: Mısır unu, tuz, su, yağ.

Piştirilişi: Tencerede kaynayan suya ezilmiş mısır unu salınır; karıştırarak pişirilir; yağ ve soğanı katılır.

Öğretmen *Mehmet Ali GÜL*

Cide kazasının Şarbane nahiyesinin Kuztekke köyünde bu çorbaya yoğurt da katarlar. Kastamonu merkezinin Göl köyünde aynı çorbaya pirinç de katılmaktadır. Yani evvelâ pirinç pişirilir, sonra un ezilerek içine salınır.

Öğretmen *Raşit TIRYAKI*

Cide'nin Akça köyünde pekmez de katılmaktadır.

Öğretmen *Tevfik EROL*

Küre'nin Köycügez köyünde bu çorba pişerken *Pırpır* denilen bir âletle çırpılmaktadır (Pırpır 5 parmaklı bir âlettir).

Küre'nin Örencik ve Bozkurt'un Bayramgazi köylerinde çorbaya *Mısır unu çorbası*, Cide'nin Akça köyünde *Malak çorbası* denilmektedir.

16 — *Nışasta bulamacı* :

Malzeme: Nışasta, su, şeker, tereyağı.

Piştirilişi: Tencerede şekerli su kaynatılır. Aynı kapta ezilen nışasta içine salınır, pişince üstüne tereyağı dökülür.

Öğretmen *Tevfik EROL*

Azdavay'da bu çorba pirinçle, Daday'ın Çorumveren köyünde Nışasta sütle ezilerek pişirilir.

Öğretmen *Ahmet AK*

Daday ve Araç taraflarında aynı çorbaya nışasta çorbası derler.

17 — *Ovmaç çorbası :*

Bu çorba Ovmaç, Omaç, Oğmaç, Uğmaç çorbası olarak söylenir.

Kastamonu merkezinde iki çeşit ovmaç çorbası vardır.

A — *Sâde ovmaç çorbası :*

Malzeme : Un, su, yoğurt, veya ayran, tereyağı.

Piştirilişi : Tencerede su kaynatılır. Ayrı kapta yetişecek kadar un bulgur, bulgur oluncaya kadar elle ovulur ve kaynayan suya azar azar salınır; top olmaması için sık sık karıştırılır. Yoğurt ve yağ katılarak yenilir.

B — *Pirinçli ovmaç çorbası :*

Çorba suyunun içine pirinç katılarak pişirilir. Ayrı kapta un bir de yumurta ilâvesiyle pirinç taneleri şekline gelinceye kadar ovulur, kaynayan pirinçli suya salınarak pişirilir. Sarımsaklı yoğurt yağ ve nane katılarak yenilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

İnebolu'nun Büyülye köyünde sadece yağ, Bozkurt'un Ulu köyünde de süt katılarak yenilmektedir.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

Kastamonu'nun orta, Devrekâni'nin Çatak, Taşköprünün Gökçeğaç köylerinde buna *uçorbası* derler.

18 — *Miyane çorbası :*

Malzeme : Un, yağ, tuz, su, karabiber.

Piştirilişi : Tavada yağ eritilir. İçine kardığı kadar un ilâve olunarak pembeleşinceye kadar kavrulur, Mis gibi kokunca Soğuk su konularak çentilir (Sıcak su konursa pürüklü olur). Bu suretle hazırlanan un kaynayan suyun içine salınır; piştikten sonra tuzu katılır (Tuzu daha önce katarsak dibini kapar).

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Taşköprü'nün Gökçeğaç merkezinde bu çorbaya pirinç te katarlar.

Öğretmen *Hasan MUTLU*

Tosya'nın Kavak köyünde çorba mısır unundan yapılır ve içine pirinç te katılır.

Mehmet Ali VURAL

Bozkurt'un Ulu köyünde çorba piştikten sonra ayranla çalkalanmakta ve yağ katılarak yenilmektedir.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Seydiler merkezinde bu çorbaya *kavurma çorbası*, İnebolu'nun Büyülye, Kastamonu'nun Göl, Bozkurt'un Bayramgazi, Daday'ın Tunuslar, Küre'nin Köycüğez köylerinde *unkavurma çorbası*, Akkaya'nın Başveren köyünde *Unkızartma çorbası*, Tosya merkezinde de *Danaaşı* denilmektedir.

19 — *Tatar çorbası :*

Tatar Nasıl yapılır? Hamur yoğrulur; orta büyüklükte pözü tutulur; makarnalıktan ince, serme ekmeğinden kalın yufka açılır; oklağaca dolanır; ortasından boydan boya kesilir; bu suretle yufka 5-6 kat hâline gelir. Bu şekle gelen yufkadan birer santim eninde şeritler kesilir; ayrıca her şerit de dörder köşe olarak kesilir. böylelikle birer santimetre kareler; şekline gelen hamurlar un serpilerek birbirinden ayrılır ve yassı ağaç üzerine serilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Çorbanın pişirilmesi :

Malzeme : Çorbalık tatar, kıyma, sarımsaklı yoğurt, yağ.

Piştirilişi : Kaynayan suya tatar yapıpışmaması için azar azar atılır ve her atışta karıştırılır; taşınca yere indirilir, suyunun bir kısmı süzülerek bir fincan soğuk su daha ilâve olunur; varsa kıyma koyduktan sonra, yoksa doğrudan doğruya sarımsaklı yoğurt ve yağ katılır; nane de ilâve olunur.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Bu çorbaya Şehribanı nahiyesinin Kuztekte köyünde sarımsaklı yoğurt ve yağ yerine süt katarlar.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*

Aynı çorbaya Azdavay merkezi ve köylerinde, Küre'nin Ağlı bölgesinde *kesmeçorbası*, Araç merkeziyle bazı köylerinde *Hamurçorbası* derler. Tosya'nın Ciğge, Daday'ın Çorumveren köylerinde aynı çorbaya mercimek de katarlar ve adına *mercimeklihamurçorbası*, derler. İnebolu'nun Büyülye köyünde adı *Man-kırçorbası* olmaktadır.

Öğretmen *Mehmet SALKI* ve *Mustafa YILMAZ*

20 — *Makarna çorbası* :

Makarna nasıl yapılır. Makarna yumurtasız ve yumurtalı olmak üzere iki şekilde yapılır.

Yumurtasız makarna : Un elenir; tuzu katılır; soğuk su ile mümkün olduğu kadar katılıkta yağlı su (sıcak su civıdır). Hattâ o kadar katı yağrulur ki el ve kolun gücü yetmeyince çarşafa sarılarak ayakla yağrılmaya devam olunur. Bu hamurdan bir çok pözüler tutulur; biraz katılığı azalması için yassı ağaç üzerine dizilir. Sonra yufkalar kalınca açılır ayrı ayrı serilerek tepserdilir ve toplanarak üst üste yığılır. Bunlar evvelâ 2 santim eninde boydan boya kesilir; bu parçalar da ayrıca mümkün olduğu kadar incelikte kesilerek meydana gelen makarnalar kurutulur, incesi ve unu elenir.

Yumurtalı makarna : Hamur yağrılmadan evvel yumurtalar ayrı bir kaba kırılır; çampalandıktan sonra teknenin bir başına ve un yığınının önüne konulur; suyu da ilâve olunarak yumurtasız makarnada olduğu gibi yağrulur ve kesilir.

Ahmet GÖKÖĞLU

Çorbanın yapılması :

Malzeme : Makarna pirinç (mercimek) yoğurt, yağ, boya biberi.

Piştirilişi : Evvelâ pirinç veya mercimek suda pişirilir. Tuzu ve makarnası ilâve olunarak tekrar kaynatılır, indikten sonra biraz soğuyunca boya biberi ve kızartılmış yağı ilâve olunur.

Ahmet GÖKÖĞLU

Devrekani'nin Ulaş köyünde makarna çorbasının içine mercimek veya pirinç katılmadan yalnız süt katılarak yenilir.

Daday'ın Tunuslar köyünde bu çorbaya *Sarımsaklıçorba*, Yine aynı kazanın Çorumveren köyü ile Tosya'nın Karaköyünde *mercimeklihamurçorbası* derler.

Öğretmen *İsmail KURU* ve *Ahmet AK*

21 — *Erişte çorbası* :

Erişte makarnanın daha ince kesilmişine derler, tıpkı makarna gibi kesilir.

Malzeme : Erişte, su, tuz, pirinç, kıyma, tereyağı.

Piştirilişi : Bir fincan kadar pirinç suda pişirilir, erişte içine azar azar atılır ve karıştırılır; pişincin fazla suyu süzülür, varsa bir avuç kıyma katılır; üzerine kızgın tereyağı dökülür.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Tosya'nın ciğge köyünde pişmiş erişte çorbası üzerine yağda kızarmış kavurma katarlar.

Öğretmen *Cemal USLU*

Daday'ın Çorumveren köyünde bu çorbanın içine sade süt katılarak yenilmektedir.

Öğretmen *Ahmet AK*

22 — *Tutmaç çorbası* :

Tutmaç nasıl yapılır?

Tutmaç yıllık veya günlük olmak üzere iki çeşitte yapılır.

Yılıktutmaç : Hamur katıca yağrulur; yufkalar açılır; güneşte serilerek kurutulur; sonra toplanır ve gayri muntazam parçalara ayrılarak kutu veya sepetler de saklanır. Böyle tutmaç Araç kazasının bazı köylerinde yapılmaktadır. Mese-lâ Alınveren köyünde olduğu gibi.

Ahmet GÖKÖĞLU

Günlük Tutmaç : Hamur katıca yağrulur; yufkalar açılır; 1 santim en ve 3 santim boyunda kesilir, tepsermesi için biraz serilir. Bu tutmaç Tosya'da yapılmaktadır. Öğretmen *İhsan AYAZ*

Çorbaların pişirilmesi :

A — *Sâde tutmaç çorbası* :

Malzeme : Tutmaç, Tuz, su, sarımsaklı yoğurt, yağ.

Piştirilişi : Kaynayan suyun içine tutmaç atılır; pişince içine sarımsaklı yoğurt ve yağ katılarak yenilir. Bu çorba Araç köylerinde yapılır.

Ahmet GÖKOĞLU

B — *Mercimekli tutmaç çorbası* :

Bunun yapılışında evvelâ mercimek pişirilir; içine tutmaç atılır sâdesinde olduğu gibi pişirilir; katıkları katılır.

Ahmet GÖKOĞLU

C — *Pirinçli tutmaç çorbası* : Bu da aynen mercimekli tutmaç çorbası gibi pişirilmektedir.

Tosya'nın Ciğ köyünde mercimekli tutmaç çorbasına sarımsaklı yoğurt, değil, yağla kızartılmış soğan katılmaktadır.

Devrekâni'nin Seydiler merkezinde tutmaç sütlü su içinde pişirildiği gibi yere inince de süt katılmaktadır.

Öğretmen *Cevat HARMANDALI*

Bu çorbaya Tosya merkezinde ve Bozkurt'un Bayramgazi köyünde *yayım çorbası* dedikleri gibi Seydiler bölgesinde de *sütlü yayım çorbası* derler. Yalnız Seydilerde çorba pişerken yapışmaması için Çırpıcak denilen bir âletle çırpılır; kaynadıktan sonra suyu süzülür; akı gayboluncaya kadar üzerinden ılık su geçirilir. Bilâhere yağı katılır.

Öğretmen *Nail YILMAZ*

23 — *Ekmek çorbası* :

Malzeme : Yağ, soğan, yumurta, tuz, su, karabiber, ekme.

Piştirilişi : Tencereye bir kelle soğan doğranarak yağla öldürülür. Ayrı bir tavaya iki yumurta kırılır. İçine tuzu biberi de katıldıktan sonra pişirilir ve yağla öldürülen soğanla birleştirilerek su da ilâvesiyle kaynatılır. İçerisine doğranmış ek-

mek basılır, bir kere daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Kastamonu merkezinde yukarıdaki gibi yapılan çorba: Devrekâni'nin Seydiler merkezinde su kaynatılır; içine ekme doğranır; yumuşadıktan sonra torba yoğurdu karıştırılır; üzerine soğanla kızartılmış yağ ekilmek suretiyle yenilir.

Öğretmen *Cevad HARMANDALI*

24 — *İrmik çorbası* :

Malzeme : Etsuyu, yumurta, limon, irmik, tuz.

Piştirilişi : Kaynayan çorba suyuna biraz et ilâve olunur. Tuzu da katıldıktan sonra azar azar irmik salınır. Pişince yumurta limon biraz et suyu ile çarpılır ve içine karıştırılır.

Öğretmen: *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

25 — *Düğün çorbası* :

Malzeme : Un, tuz, et, yumurta, limon, soğan, tereyağı.

Piştirilişi : Kuşbaşı et soğanla piyazlanır; su ile ocağa konulur; pişince içerisine un salınır; yumurta ve limonla terbiyesi yapılarak katılır, üzerine kızgın tereyağı ekilir. Bu çorba Cide merkezinde yapılmaktadır.

Öğretmen *Tuğran KALYONCU*

26 — *Şehriye çorbası* :

Malzeme : Et suyu, şehriye, yağ, salça veya domatis.

Piştirilişi : Et suyu tencereye konulur; tuzu katılarak şehriyesi de ilâve olunur ve orta ateşte pişirilir, üzerine inek yağında öldürülen salça veya domatisle yapılan terbiyesi de konulur.

Cide merkezinde bu çorbaya yoğurt, limon, aynı zamanda tereyağı da katılmaktadır.

Öğretmen *Tuğran KALYONCU*

Bozkurt kaza merkezinde evvelâ yağda salça kızartılıp suyu da ilâve olunduktan sonra şehriye salınmaktadır.

Öğretmen *Mustafa ÇELİK*

Bozkurt'un ilişi köyünde bu çorba için hazırlanan tavuk suyuna pastırma da ilâve olunmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Daday'ın Ertaş köyünde şehriye çorbasına katılan yumurta sarımsaklı yoğurtla çalkalanmaktadır.

Öğretmen *Şevki ACAR*

Küre merkezinde şehriye çorbası tencerede kaynayan suya kıyma ve şehriye ilâve olunarak pişirilmektedir.

Öğretmen *Vehbi GÜNEŞ*

27 — *İşkembe çorbası :*

Malzeme : İşkembe, yağ, yoğurt, yumurta, sarımsak, limon, tuz, biber.

Yapılışı : İşkembe kolay temizlenmesi için bir gece bekletilir. Sonra içerisi temizlenir; el gibi parçalara ayrılarak sıcak su ile güzelce yıkanır; kaynar suda haşlanır; tamamiyle kazınır; ilik gibi oluncaya kadar ılık suya sokulur; çıkarılır. Bu hâle gelen işkembe akşama kadar soğuk suda ıslatıldıktan sonra süzülerek kaynar suya atılır; kuvvetli ateşte pişirilir. Bu suretle terbiye gören işkembe kıyma gibi dövülür. Yağda öldürülen soğanlı suya salınır; pişinceye yakın tuzu atılır; yağda kavrulmuş domatis veya salçası dökülür ve yahut bir kaşık yoğurt, bir yumurta, bir diş sarımsak, yarım limon veya yarım kaşık sirke ile çarpılır; hafif ateşte kaynayan çorbanın içine salınır; yağı ve biberi de ilâve olunur.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

28 — *Baş çorbası :*

Malzeme : Pişmiş koyun başı, un, limon, yumurta.

Pişirilişi : Pişirilmiş koyun başının etleri ayıklanarak su ile kaynatılır. Aynı kaptan un bulamaç hâlinde ezilerek içine salınır. İstenirse limon ve yumurta terbiyesi de yapılarak ilâve olunur.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

29 — *Tepsi çorbası :*

Malzeme : Fırınlanmış mısır unu, et, tuz, biber, yağ, Goni?

Pişirilişi : Ayrıca et pişirilir bir tarafa konulur. Kaynamış suda mısır unu karıştırılarak pişirilir, içine goni? katılır. Bunu içine et, biber, yağ da ilâve olunduktan sonra yenilir. Bu çorba Devrekâni'nin Belovacık köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hüseyin KAYA*

30 — *Çarpan (balık) çorbası :*

Malzeme : Çarpan balığı, su, tuz, limon, yumurta.

Pişirilişi : Balık temizlenir ve yıkanır; tuzsuz olarak haşlanır, kemikleri ayrılır, etleri parçalanır; suda kaynatılır; tuzu katılır; içine limon suyu ile çalkalanmış yumurta ilâve olunarak karıştırılır. Bu çorba Bozkurt kazasının İliş köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

31 — *Patatis çorbası :*

Malzeme : Patatis, yağ, tuz, soğan, biber.

Pişirilişi : Patatis haşlanır, kabuğu soyulur; elde sıkılarak kaynayan suya atılır; biraz kaynadıktan sonra içine yağ katılır. Bu çorba Azdavay kazasının Kamana köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mazhar YILDIZ*

32 — *Sebze çorbası :*

Malzeme : Pözü?, Kabak, mısır unu, sirke, yoğurt, yağ, tuz, biber.

Pişirilişi : Pözü ve kabak iyice kıyılır; tuzlu suda haşlanır; içine ayrı bir kaptan su ile ezilmiş mısır unu sirke, yoğurt, karabiber katılır, pişince kızgın tereyağı dökülür.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Bu çorba, Kastamonu'nun orta köyünde: soğan kızartılır, salçası ilâve olunur, fasulye veya diğer sebze içine doğranarak kavrulur, yoğurtla ezilen un da katıldıktan sonra pişirilir.

Öğretmen *Rıfki ACAR*

33 — *Kestane çorbası :*

Bozkurt kaza merkez ve köylerinde yapılan bu çorbanın iki çeşidi vardır: Birisi sâde, diğeri şekerli.

Sâde :

Malzeme : Pişmiş kuru kestane, un, tuz, su.

Piştirilişi : Kurutulmuş kestane iyice haşlanır; tuzu katılır; ayrı bir kapta un ezilerek üzerine konulur ve pişirilir.

Öğretmen *İsmail KARTAL*

Şekerli :

Parçalanmış kestane çevizli olarak pişirilir, içine biraz da şeker konularak yenilir. Öğretmen *Mustafa ÇELEBİ*

34 — *Fasulya çorbası :*

Malzeme : Değirmende yarılan fasulye, tuz, biber, yağ.

Piştirilişi : Bulgur hâlinde olan fasulye bir tencerede iyice pişirilir; yağ, soğan ve biberi de katılarak yenilir.

Öğretmen *Tevfik ERDEM*

35 — *Fasulye-Siyaz çorbası :*

Malzeme : Fasulye, bulgur, tuz, yağ.

Piştirilişi : Fasulye haşlanır; bulgur ve tuzu da ilâve olunduktan sonra pişirilir; üzerine kızartılmış yağ katılır. Bu çorba İnebolu'nun Büyülye köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*

36 — *Gülü çorbası :*

Malzeme : Karapañçar, gülü, mısır unu, tuz.

Piştirilişi : Rendelenmiş pañçar kökü ve mısır unu bol su ile pişirilir ve yağsız olarak yenilir. Bu çorba Bozkurt kazasının Yemeni köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *İsmail KARTAL*

37 — *Mantar çorbası :*

Malzeme: Kiraz mantarı, süt, su, tuz, umaç.

Piştirilişi : Mantar doğranır; ocakta su ile kaynatılır; biraz pişince içine süt, umaç, ve tuzu da katılarak indirilir. Bu çorba İnebolu'nun Büyülye köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

38 — *Haşul çorbası :*

Malzeme : Buğday, domatis, biber, ayran, tuz.

Piştirilişi : Haşul, ayran, domatis, tuz birbirine katılarak yağrular; ekşiyip kabarcıya kadar bekletilir; sonra pişirilir; üzerine yağ katılır. Bu çorba Arac'ın Geley köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Yusuf TOPAL*

KASTAMONU ÇORBALARI

1 — *Tarhana çorbalari :*

A — Sâde tarhana

B — Kızılıklı tarhana

C — Ekşili tarhana

D — İri tarhana

E — Süt tarhanası

F — Aktarhana

— Su tarhanası

— Pañcarlı tarhana

2 — *Bulgur çorbalari :*

A — Sâde bulgur çorbası

B — Sütlü bulgur çorbası

C — Yoğurtlu bulgur çorbası

D — Mercimekli bulgur çorbası

— Anakız çorbası

— Çakırçorba

E — Mısır bulguru çorbası

— Mısır yarması çorbası

— Yarmaaşı

— İri çorba

3 — *Pirinç çorbalari :*

A — Sâde pirinç çorbası

B — Sütlü pirinç çorbası

C — Yoğurtlu pirinç çorbası

D — Mercimekli pirinç çorbası

4 — *Terbiyeli çorba :*

5 — *Ecevit çorbası*

6 — *Toyga çorbası*

7 — *Yayla çorbası*

8 — *Arpayarması çorbası :*

— Göce çorbası

— Akdene çorbası

9 — *Mercimek çorbalari :*

A — Sâde mercimek çorbası

B — Pirinçli çorba

10 — *Keşkek çorbalari :*

— Gögle çorbası

— Buğday çorbası

— Mısır keşkeği çorbası

- 11 — *Aşure çorbası*
- 12 — *Bulamaç çorbaları*
- A — *Sâde bulamaç çorbası*
- B — *Pirinçli çorba*
- C — *Mercimekli çorba*
- *Un çorbası*
- *Yumuşak çorba*
- *Şaştım çorbası*
- 13 — *Ekşili bulamaç çorbası*
- 14 — *Ekşi çorba*
- 15 — *Mısır bulamacı*
- *Mısırunu çorbası*
- *Malak çorbası*
- 16 — *Nişasta bulamacı*
- *Nişasta çorbası*
- 17 — *Ovmaç çorbaları*
- A — *Sâde ovmaç çorbası*
- B — *Pirinçli çorba*
- *Un çorbası*
- 18 — *Miyane çorbası*
- *Kavurma çorbası*
- *Un kavurma çorbası*
- *Un kızartma çorbası*
- *Dana aşı*
- 19 — *Tatar çorbaları :*
- *Kesme çorbası*
- *Hamur çorbası*
- *Mercimekli hamur çorbası*
- *Mangır çorbası*
- 20 — *Makarna çorbaları :*
- *Sarımsaklı çorba*
- *Mercimekli hamur çorbası*
- 21 — *Erişte çorbası*
- 22 — *Tutmaç çorbaları :*
- A — *Sâde tutmaç çorbası*
- B — *Mercimekli çorba*
- C — *Pirinçli çorba*
- *Yayım çorbası*
- *Sütlü yayım çorbası*
- 23 — *Ekmek çorbası*
- 24 — *İrmik çorbası*
- 25 — *Düğün çorbası*
- 26 — *Şehriye çorbası*
- 27 — *İşkembe çorbası*
- 28 — *Baş çorbası*
- 29 — *Tepsi çorbası*
- 30 — *Balık çorbası*
- 31 — *Patatis çorbası*
- 32 — *Sebze çorbası*
- 33 — *Kestane çorbası*
- 34 — *Fasulya çorbası*
- 35 — *Fasulye-Siyaz çorbası*
- 36 — *Gülü çorbası*
- 37 — *Mantar çorbası*
- 38 — *Haşul çorbası*