

Ordu Mutfak Kültürü

Ordu mutfağı, yörenin coğrafi özelliklerine göre şekillenmiştir. Ordu'nun balık, sebze, meyve yönünden zengin Karadeniz kıyısında,dağ - yayla ve deniz kültürünün iç içe olduğu bir yörede bulunması mutfağını zenginleştirmiştir. Balıkçılık, fındık, mısır tarımına, arıcılık ve yaylacılığa bağlı ekonomi Ordu mutfağının oluşmasında önemli etkendir.

İl içerisinde kıyı kuşağı ve kıyı ardı (yüksek kesimler) gibi yörelerde coğrafi koşullardaki değişikliğe bağlı olarak halkın yiyecek ve içeceklerinde farklılıklar görülmektedir.

Kıyı kuşağı yağışlı ve ılıman iklime sahip olduğundan bitkisel ve hayvansal (özellikle balık) temelli beslenmektedir. Özellikle Perşembe, Gülyalı, Fatsa ve Ünye ilçeleri balık, bal, et, köfte ve ekmeği ile ünlüdür. Perşembe Karadeniz'in doğal liman özelliğine sahip nadir kıyılarına sahiptir. Bölge genelinde Perşembe kıyılarında olta ve ağlar ile avlanan mezigit balığı çok talep görmektedir. Beyaz etli mezigit balığının tavası ve buğulaması lezzetli bir şekilde yapılır. Her tür balığın avlandığı Perşembe'de son yıllarda kültür balıkçılığı da gelişmiştir. Buna bağlı olarak hamsi, levrek ve somon balığı günümüzde sofralarda çok sık görülmektedir.

Yükseklere çıkıldıkça iklimin nispeten sertleştiği (kar daha fazla yağmakta, daha uzun yerde kalmakta vs.) yayla kültürüne geçilmektedir. Mesudiye, Kabadüz, Kumru, Gölköy, Korgan, Gürgentepe, Aybastı, Kabataş, Akkuş yörelerinde yaylalara bağlı olarak yapılan hayvancılık uzun yıllardır temel geçim kaynaklarından biridir. Bu nedenle etli-hamurlu, mısır, patates ve buğday ürünlerinin bu yörelerde sofraya gelme sıklığı fazladır. Kıyı kuşağında sığır eti, yükseklerde özellikle yaylalarında ise koyun eti tüketimi daha fazladır. Kapalı toplum yapısına sahip yüksek rakımlı coğrafyalarda yakın zamana kadar geleneksel mutfak kültürünün korunduğu görülmektedir.

Ordu mutfağı, tarihsel gelişim süreci içerisinde aldığı göçlerle zenginlik ve çeşitlilik kazanmıştır. Yörede yaşayanların örf ve adetleri, gelenek ve görenekleri ile şekillenmektedir. Özellikle gürcü yemekleri ile Ordu mutfağı zenginleşmiştir.

Ordu mutfağına, balık ve sebze yemekleri, turşu kavurmaları, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkilerden yapılan yemekler, hamur işleri ve evde açılan özellikle fındıkla yapılan tatlılar hakimdir.

Boztepe'den Ordu



Ersin Demirel

ÖNSÖZ



Kenan ÇİFTÇİ
Vali

Doğanın cömertliğinden fazlasıyla nasibini almış bir bölgedir Karadeniz. Yeşille mavinin kucaklaştığı Doğu Karadeniz'in giriş kapısı olan Ordu'dan itibaren seyrine doyumlanmaz bir güzellik büyüler ziyaretçilerini.

Yemek; yaşanan coğrafya, kültür ve yaşam tarzını yansıtır. Dolayısıyla doğal ürünlerin çeşitliliği, doğada kendiliğinden yetişen yöreye özgü bitkileri ve balık çeşitlerinin zenginliği Ordu Mutfağının karakterini oluşturur.

Ordu Mutfağı denildiğinde sebze yemekleri, denizden gelen sağlıklı besin kaynağı balık ve kalp dostu fındıklı tatlıları akla gelir.

Kültürlerin buluşmasında yemek önemli bir öğedir. Bu kitapta hem Ordu'nun yemek kültürünü yakından tanımış olacaksınız, hem de sağlıklı beslenme alternatifleri ile damak tadınıza uygun lezzetli yemekler bulacaksınız.

Hepinize obeziteden uzak, sağlıklı günler diliyorum.



Ufuk DUMAN

Sahrap SOYSAL
Hürriyet Gazetesi Yemek Yazarı



Ordu tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır ve zengin bir kültüre, köklü bir tarihe ve bu tarihe bağlı olarak da zengin mutfak kültürüne sahip olan bir kenttir. Ordu mutfağı Karadeniz'in coğrafyasından, ikliminden beslenen ürünlerle, zengin tarihini birleştirmeyi başarmış bir mutfaktır ve işte bu yüzden de Ordu'nun misafirperver insanları evlerine gittiğinizde önünüze ne koyacaklarını, size ne ikram edeceklerini şaşırırlar.

Karadeniz'in diğer kentleri gibi Ordu'da da mutfağa Karadeniz'in topraklarında yetişen ürünler ve denizinden çıkan hamsi damgasını vurmuştur. Karalahana, mısır ve mısırdan yapılan mısır unu ve hamsi Ordu mutfağının olmazsa olmazlarıdır. Doğanın kendilerine sunduğu ürünleri en iyi şekilde değerlendirmiş olan Ordu insanları, bu ürünlerden zengin, özgün ve köklü bir Ordu mutfağı yaratmayı başarmışlardır.

Ordu mutfağına ve mutfak kültürüne katkıda bulunan bütün çalışmalarını yürekten kutluyor ve devamlarını diliyorum.

Ordu'da Balık Ağları



Faruk ERTUNÇ



ÇORBALAR

- 1- Pancar Çorbası
- 2- Isırgan Çorbası
- 3- Kabak Çorbası
- 4- Beyaz Mısır Çorbası
- 5- Balık Çorbası
- 6- Gendime Çorbası



Pancar (Kara Lahana) Çorbası

Malzemesi

- 1 demet (karalahana) pancar
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1,5 su bardağı barbunya fasulyesi
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet acı biber
- 1 su bardağı mısır unu
- 1/2 çay bardağı pirinç
- 1/2 çay bardağı bulgur
- 1/2 çay bardağı haşlanmış mısır
- 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Pancar temizlenip yıkanır. İnce ince doğranır. Bir tencerede yağ eritilir. İncecik doğranmış soğanlar bu yağda penbeleşinceye kadar kavrulur. Pancarın yeşil rengini koruması için kaynayan suya önce tuz atılır. Sonra doğranmış pancar biraz piştikten sonra pirinç, bulgur ve önceden haşlanmış fasulye ile mısır katılır. Birlikte epeyce kaynadıktan sonra, elenmiş mısır unu kaynayan yemeğin içine elle azar azar dökülerek, tahta kaşıkla topaklaşmaması için devamlı karıştırılır. Yemek ocaktan indirilmeye yakın bir parça acı biber ilave edilir. Arzuya göre iç yağı bir tavada yakılarak yemeğin üzerine gezdirilir. Daha sonra servis yapılır.





Isırgan Çorbası

Malzemesi

- ½ kg. Isırgan
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- ½ demet taze nane
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı bulgur
- 2 adet yeşil pırasa yaprağı
- 2 çay kaşığı tuz
- yeterince sıcak su

Yapılışı

İnce ince doğranmış pırasa yaprağı, ezilmiş sarımsak, tereyağ ile kavrulur. Salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine kaynamış sıcak su ilave edilir. Kaynayan suyun içine yıkanmış ve ince ince doğranmış ısırgan ilave edilir. Yarı pişince bulgur katılır. Bulgur pişince ince ince doğranmış nane, mısır unu, (topaklanmaması için azar azar katılarak karıştırılır) tuz ilave edilerek ocaktan alınır. Sıcak servis yapılır.





Kabak orbası

Malzemesi

- ½ kg. kış kabağı (il kabağı)
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı süt
- 2 orba kaşığı un
- 4 su bardağı su
- 2 ay kaşığı tuz

Yapılışı

Kabaklar ve patatesin kabukları soyulur ve küp küp doğranır. Bir tencerede 1 yemek kaşığı tereyağ doğranmış soğan ve sarımsak ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kaptan 1 yemek kaşığı tereyağ ile un iyice kavrulur.üzerine kavrulmuş soğan, kp küp doğranmış kabak ve patatesler ilave edilip, iyice karıştırılır. zerine süt ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kabak ve patatesler pişince, blendırdan geçirilip sıcak servis yapılır. zeri arzuya göre dereotu veya maydanoz ile süslenir.





Beyaz Mısır Çorbası

Malzemesi

2,5 su bardağı beyaz mısır yarması
1 su bardağı kuru fasulye
1 yemek kaşığı tereyağ veya sıvıyağ
1 çorba kasesi yoğurt
1 çay kaşığı pul biber,
tuz, nane

Yapılışı

Akşamdan ayıklanan mısır ve fasulye derin bir tencerede ıslatılır. Ertesi günü mısır ve fasulye karışımı yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra ayrı bir servis kabına alınır. Servis yapılacağı sırada önce yoğurt çorbanın üzerine dökülür. Daha sonra, küçük bir tavada yağ ,nane ve pul biber kızdırılarak yoğurdun üzerine dökülür. Servis yapılır.





Balık Çorbası

Malzemesi

250 gr. Karagöz balığı
100 gr. Un
100 gr tereyağ
200 gr havuç
5 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı sirke

Yapılışı

Yağ un ile birlikte kavrulur, soğuk su ile kıvama gelene kadar açılır, kaynadığında minik küpler halinde doğradığımız havuç ve defne yaprağı konulur. Havuç pişene kadar kaynatmaya devam edilir. Diğer yanda balık temizlenip çok kısık ateşte biraz suyla haşlanır, soğuyan balık kılçıklarından ayrılıp, ister didiklenerek, ister küp küp doğranarak kaynayan çorbaya atılır ve kaynatmadan ateşin altı kapatılıp, çorbanın içinden defne yaprakları çıkartılarak demlenmeye bırakılır.





Gendime Çorbası

Malzemesi

200 gr. gendime
(Aşurelik Buğday)
2 yemek kaşığı tereyağ
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı nane,
kırmızı toz biber.

Yapılışı

Bir gün önceden gendime ıslatılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra süzülür. Ayrı bir kaptaki gendemene 4 katı su konup kaynatılır, gendime içine atılır. Pişirilir. Ayrı bir kaptaki bir kaşık tereyağ ile un kavrulur az su katıp açılır, sos tencerede kaynayan çorbaya ilave edilir. Yoğurtla yumurta sarısı çırpılıp çorbaya sürekli karıştırılarak ilave edilir. Tereyağda kızartılan nane ve kırmızı toz biber çorbanın üzerine gezdirilip, çorbanın altı kapatılır.





ETLİ YEMEKLER

- 1- Yahni
- 2- Keşkek (Gendime)
- 3- Pancar Döşemesi
- 4- Zetiyanı
- 5- Gürcü Kavurması
- 6- Gürcü Tavuğu
- 7- Akkuş Kuru Fasulyesi



Yahni

Malzemesi

- 1 Kg. yağlı dana kuşbaşı et
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 adet kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 5 adet patates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 çay kaşığı tuz ve karabiber.

Yapılışı

Önce, kuşbaşı et bir tencerede suyunu salıp, çekene kadar pişirilir. Diğer tarafta az zeytinyağı ile doğranmış soğan ve salça kavrulur. Tereyağı ilave edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine çorbalık şekilde doğranmış patates ilave edilir. Patates biraz kavrulduktan sonra üzerine diğer tarafta pişirdiğimiz et ve kaynar su konularak pişirmeye bırakılır. Yemeğin pişmesine yakın, doğranmış sarımsaklar ilave edilir. Tuz, karabiber katılıp yemeğin altı kapatılır.



Keşkek (Gendime)

Malzemesi

½ kg. aşurelik buğday
2 adet tavuk budu
2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı

Akşamdan ayıklanan ve yıkanan buğdaylar bir taşım kaynatılarak ağı kapatılır ve dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün ıslanmış buğdaylar tavuk budu ile üzerine 2 parmak çıcacak kadar su koyulup beraber pişirilir. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Buğdaylar pişip patlamaya başlayınca içinden tavuk alınır ve ayrı bir yerde kemiklerinden ayrılarak ince ince didilir. Buğdayın üzerine didiklenmiş tavuklar ilave edilerek tahta kaşıkla ezilerek karıştırılır.

Macunlaşmaya başlayınca keşkeğe tuz ilave edilir. Servis tabağına alındıktan sonra kırmızı toz biber ve tereyağını kızdırıp üzerine dökerek servis yapılır.



Pancar (Karalahana) Döşemesi

Malzemesi

- 1 bağ pancar (kara lahana)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet soğan
- 1 adet patates
- 1 çay bardağı pirinç veya bulgur
- 1 su bardağı haşlanmış barbunya fasulyesi
- 250 gr. dana kıyma veya kemikli et,
- 1 yemek kaşığı domates salçası, 2-3 adet acı biber
- 1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı

Pancarlar ayıklanıp yıkanır ve ince doğranır, kaynayan suya atılarak 2-3 dakika haşlanır. Süzgece alınarak süzülür. Soğanlar ince doğranır, kıyma ile kavrulur. Salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine haşlanmış pancar, haşlanmış barbunya fasulye, pirinç veya bulgur, küp küp doğranmış patatesler, tuz ve pul biber ilave edilir. Üzerine sıcak su konulup ateşte pişmeye bırakılır. Piştikten sonra sıcak servis yapılır.

Not : Bu çorba, taneli çorba kıvamından biraz daha koyu olmalı.



Zetyani

Malzemesi

Bütün tavuk
1 yemek kaşığı tereyağ
10 gr. safran
1 kilo iç ceviz
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı domates
salçası
2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Bütün tavuk bir tencerede haşlanır. Haşlanan tavuk soğuduktan sonra didiklenir. Mutfak robotunda ceviz, safran, sarımsak hazır tavuk suyumuzla birlikte çekilir. Bu karışım bir kaba konur ve içerisine didiklediğimiz tavuğu ilave edilir. Zetyani dinlenmesi için buzdolabına konur. Servis edilirken üzerine yağda salça yakılır ve soğuk servis edilir.

Not: Safran; soğanlı bir kültür bitkisidir ve bu bitkiden elde edilen bir baharattır.

Zetyani Gürcü yemeği olup, önemli günlerde misafirlere ikram edilir.



Gürcü kavurması

Malzemesi

- ½ kg Kuşbaşı et
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 4-5 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı kinzi ve zaprana
- 1 kase çekilmiş çeviz
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 8-10 dal maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz ve Kırmızı Pul biber

Yapılışı

Kuşbaşını önce pişiriyoruz. Aynı bir kaptaki doğranmış soğan pembeleşinceye kadar tereyağ ile kavrulur salça ilave edilerek iyice karıştırılır. Önceden pişirilmiş etleri üzerine ilave edip, maydanoz, kinzi, sarımsak, zaprana, kırmızı biber, ceviz içi, mısır unu kavurması ekliyoruz. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mısır unu önceden ayrı bir kaptaki kavrulur.

Not: Zaprana; etli Gürcü yemeklerinin olmazsa olmazıdır. Bir çeşit Gürcü baharattır.





Gürcü Tavuğu

Malzemesi

Tavuk (Bütün tavuğun yarısı)
1/2 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı fındık
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı kinzi
1 çay kaşığı pul biber, tuz
3-4 dal maydanoz

Yapılışı

Tavuk iyice pişirilir. Tavuk piştikten sonra tencereden alınır. Suyuna pirinç koyulur, tavuk ince ince didilip içine konur. Piştikten sonra çekilmiş fındık, ceviz ilave edilir karıştırılır. Sarımsak ve kinzi dövülerek içine ilave edilir. Tuz konur ve iyice karıştırılır bir taşım kaynatılıp altı kapanır. Servis tabağına alınarak üzeri kırmızı pul biber ve maydanoz ile süslenerek servis yapılır.





Akkuş Kuru Fasulyesi

Malzemesi

½ kg Akkuş Kuru Fasulyesi
1 yemek kaşığı Tereyağ
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
100 gr. kıyma
1 çay kaşığı tuz, Pul biber

Yapılışı

Fasulye akşamdan ıslatılır. Soğan ince ince doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma ve salça ilave edilerek 2-3 dakika daha kavrulur. Akşamdan ıslatılmış ve süzölmüş fasulyeler üzerine dökülür. Tuz ve üzerine sıcak su ilave edilir ve kaynamaya başlayınca ateşin altı kısılarak fasulyeler yumuşayınca kadar pişirilir. Arzuya göre içine pul biber ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Akkuş kuru fasulyesinin özelliği çabuk pişmesidir. Dağılmaması için özellikle düdüklü tencerede pişirilmesi önerilmemektedir. Ayrıca çok lezzetli olduğundan kıyma koymadan da pişirilebilir.



(Akkuş Fasulyesi; İlimize Özgü Coğrafi İşaret Tescilli Türk Patent Enstitüsü tarafından yapılmıştır.)



SARMALAR

- 1- Etli Pancar (Karalahana) Sarması
- 2- Mısır Unlu Kara Lahana Sarması
- 3- Mısır Yarmalı Aş Sarması
- 4- Zeytinyağlı Kara Lahana (Pancar) Sarması
- 5- Beyaz Lahana (Kelem) Sarması



Etli Pancar (Karalahana) Sarması

Malzemesi

- 3 demet pancar (kara lahana)
- ½ kg. dana kıyma
- ½ kilo kaburga et
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 4 adet kuru soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 fincan sıvıyağ
- yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber.

Yapılışı

Pancar saplarından ayrılır, kaynar suda hafif diri kalacak şekilde haşlanır ve soğuk suya alınıp süzülür. Ayrı bir kaptaki kıyma ince kıyılmış soğan, yıkanmış pirinç, maydanoz, salça, tuz ve karabiber ve biraz su ilave edilip yoğrulur. Pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde düz tabağa yayılır, hazırlanan iç arasına koyulur 2-3 cm eninde küçük sarılır. Tencereye düzgün şekilde dizilir, aralarına kuşbaşı kemikli et yerleştirilir. Kalan salça sıcak suda ezilir, sarmanın üzerine ilave edilir. Dağılmaması için sarmanın üzerine tabak kapatılır. Kaynamaya bırakılır, üzerine tereyağı ve sıvı yağ ilave edilir. Suyu çekerse sıcak su ilave edilerek pişirilir. Pişme suyu yarı yarıya kalması gerekir.



Mısır Unlu Pancar (Karalahana) Sarması

Malzemesi

1 demet kara lahana
3 su bardağı mısır unu
½ çay bardağı yağ
½ demet maydanoz
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber,
kara biber, nane, tuz
1 yemek kaşığı salça
garnitür olarak limon ve
domates, tamamlayıcı olarak
köy yoğurdu.

Yapılışı

Önce kara lahana rengini ve canlılığını kaybetmeden haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suda soğutulur. İç harcı için soğan, yağ ve salça kavrulur. Üzerine su konup kaynatılır, sonra mısır unu topaklanmayacak şekilde suya karıştırılır, muhallebi gibi göz göz olana kadar pişirilir, üzerine maydanoz, pul biber, kara biber ve tuz konulur ve ateşten alınır. Haşlanmış pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde düz bir zemin üzerine serilerek, hazırlanan içten konulur. 5-6 cm. boyunda sarılır. Pişirmek için tencereye dizilir. Üzerine dolmaları geçmeyecek şekilde sıcak su konulur. Pişirdikten sonra servis tabağına anılır. Garnitürleriyle süslenir ve soğuk olarak servis edilir.



Mısır Yarmalı Aş Sarması

Malzemesi

- 3 demet kara lahana
(pancar)
- 1 su bardağı mısır yarması
- ½ su bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 demet maydanoz
- 1 kase süzme yoğurt
- 4-5 diş sarımsak
- 2 adet patates
- 1 çay kaşığı tuz,
- kırmızı biber, nane.

Yapılışı

Pancar saplarından ayrılır. Kaynayan suda hafif diri kalacak şekilde haşlanır. Soğuk suya alınıp, süzgeçte süzülür. Mısır yarması ılık suda ıslatılır. Soğanlar ince kıyılır. Yağ ile salça hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayıklanıp yıkanmış bulgur, mısır yarması ve tuz ilave edilir. 1 bardak sıcak su ilave edilip kısık ateşte pilav gibi çektirilerek pişirilir. İçine maydanoz, ince doğranmış sarımsak ve nane ilave edilip, karıştırılır. Haşlanmış pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde tabak üzerine serilerek, hazırlanan içten konulur. 3-4 cm boyunda sarılır. Tencereye düzgün bir şekilde dizilir. Soğan ve patates dilimleri konulur. Üzerine ağırlık yapması için bir tabak kapatılır. Sıcak su ilave edilir, kalan tereyağ ve sıvıyağ üzerine gezdirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır. Arzu edilirse üzerine yağda kızdırılmış kırmızı pul biber de konulabilir.



Zeytinyağlı Kara Lahana (Pancar) Sarması

Malzemesi

2 demet kara lahana
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet soğan
1orba kaşığı domates salçası
1 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı pul biber
tuz, karabiber
1 diğ sarımsak
4-5 dal maydanoz.

Yapılışı

Seçilip yıkanan lahanalar bir güzel haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İinin hazırlanışı için ısıtılmış tencereye sıvı yağ, soğan, sarımsak, salça konularak güzelce kavrulur. Kavrulan soğanın içine piringler ilave edilir. Bir bardak su katılarak pilav gibi dinlendirilir. Haşlanmış pancarın damarlı tarafı ie gelecek şekilde tabak üzerine serilerek, hazırlanan içten konulur. 5-6 cm boyunda sarılır. Tencereye düzgün bir şekilde dizilir. zerine çıkıncaya kadar sıcak su konur. Sıvı yağ ve tuzu eklenerek 20 -25 dakika pişirilir. Pişen sarmalar servise hazır hale getirilir.



Beyaz Lahana (Kelem) Sarması

Malzemesi

- 1 top beyaz lahana
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz, karabiber
- 1 diş sarımsak
- 4-5 dal maydanoz.

Yapılışı

Seçilip yıkanan lahanalar bir haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İçinin hazırlanışı için ayrı bir tencereye sıvı yağ, soğan, sarımsak, salça konularak kavrulur. Kavrulmuş soğanın içine pirinçler ilave edilir. Bir bardak su katılarak pilav gibi dinlendirilir. Haşlanmış pancar düz bir zemin üzerine serilir ve hazırlanan içten konularak sarılır. Bir tencereye dizilir. Üzerine çıkıncaya kadar sıcak su konur. Sıvı yağ ve tuzu eklenerek 20 -25 dakika pişirilir. Pişen sarmalar servis tabağına alınarak servise hazır hale getirilir.



BALIK YEMEKLERİ

- 1- İçli Tava
- 2- Hamsi Köftesi
- 3- Hamsi Tava
- 4- Levrek Buğulama
- 5- Mezgıt Buğulama
- 6- Mezgıt Tava



İçli Tava

Malzemesi

1 kg hamsi
½ kg pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
100 gr. kuru üzüm
5 adet orta büyüklükte soğan
40 gr. dolmalık fıstık
½ demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz, karabiber, nane,

Yapılışı

Hamsiler ayıklanarak kılıçları çıkarılır. Yıkanır ve tuzlanır. Bir tencereye yağ konur. Önce iç fıstık, sonra sıra ile kuru üzüm, soğan ve yıkanmış pirinç yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç seviyesine kadar kaynamış su katılarak tencerenin ağzı kapatılır. Pirinç yarı pişme durumunda iken ateş kısılır. Üzerine yağ dökülür. Karabiber, Nane ve maydanoz ilave edilir. İç pilav dinlendirmeye bırakılır. Yağlanmış yuvanlat borcam veya tepsiye hamsiler açılarak sırt kısmı yere gelecek şekilde dizilir. Tepsinin kenarına da hamsiler düzgün bir şekilde yerleştirilir. Hazırlanan iç pilavı tepsiye dökülür. Kaşıkla düzeltilir. Kenarındaki hamsiler pilavın üzerine kapatılır. Ayrıca pilavın üst kısmı tamamen kapanacak şekilde hamsiler dizilir. Kızgın fırında hamsiler kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.



Hamsi Köftesi

Malzemesi

- 1 kg. hamsi
- 1 yumurta
- 1 adet orta büyüklükte soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı un
- 3 dilim bayat ekmek içi
- ½ demet maydanoz
- 2 diş sarımsak,
- 1 tatlı kaşığı köfte baharatı, tuz

Yapılışı

Hamsiler ayıklanarak kılçıkları çıkarılır. Yıkayıp tuzlanır. Üzerine bayat ekmek içi ufalanarak yumurta, salça, un, köfte baharı dövülmüş sarımsak, maydanoz ve rendelenmiş soğan ilave edilir. Hepsini birlikte iyice yoğrulur. Köfte şekli verilip yağda kızartılır.





Hamsi Tava

Malzemesi

1 kg hamsi
1 ay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı mısır unu
1 adet limon
2 ay kaşığı tuz

Yapılışı

Hamsiler ayıklanarak yıkanır ve tuzlanır. Hamsinin iki tarafı da unlanır. Bir tavada yağ kızdırılır. Hamsiler tavaya düzgün bir Şekilde yerleştirilir. Hamsiler kızartılır. Tavanın kendi kapağı ile evrilerak diğer tarafı da aynı Şekilde kızartılır servis tabağına alınır üzerine limon sıkılır.





Levrek Buğulama

Malzemesi

1 kg. levrek
1 adet domates
10 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı

Temizlenmiş, lekerde şeklinde doğranmış, yıkanmış balıklar tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun ölçüde tepsiye koyulur. Suyu üzerine eklenir, domates püre halinde doğranır ve sarımsaklar iri iri doğranır. 5-10 dk. normal ateşte pişen yemeğe sıvı ve tereyağı konulur ve kapağı kapatılır. Ateşin altı açılır ve harlı ateşte 30-35 dk. pişirilerek sıcak servis yapılır.



Mezgit Buğulama

Malzemesi

1 kg. mezgit
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı tereyağ
2 adet domates
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı

Temizlenmiş, yıkanmış mezgit balığı tuzlanıp süzgeçte biraz bekletilir. Uygun ölçüde tepsiye koyulur. Suyu üzerine eklenir, domates püre halinde doğranır ve biberler tercih edilen boyutta üzerine doğranır. 5-10 dk. normal ateşte pişen yemeğe sıvı ve tereyağı konulur ve kapağı kapatılır. Ateşin altı açılır ve harlı ateşte 15-20 dk. pişirilerek sıcak servis yapılır.



Mezgit Tava

Malzemesi

1 kg. mezgıt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı mısır unu
2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Balık temizlenip ayklanır. Yıkandıktan sonra süzgeçte süzülerek tuzlanır. Mısır ununa batırılan balıklar kızgın sıvıyağında her iki tarafı kızartılarak pişirilir. Servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.





SEBZE YEMEKLERİ

- 1- Pancar (Kara Lahana) Diblesi
- 2- Fasulye Turşusu Diblesi
- 3- Fırın Fasulyesi Kavurması
- 4- Galdirik Kavurması
- 5- Hoşkırın Kavurması
- 6- Melocan Diblesi
- 7- Melocan (Diken ucu) Kavurması
- 8- Pezik (Pazı) Kavurması
- 9- Mantar (Tirmit) Kavurması
- 10- Sakarca Kayganası
- 11- Sakarca Mıhlaması
- 12- Pezik (Pazı) Mıhlaması
- 13- Top Köfteli Pezik(Pazı) Yoğurtlaması
- 14- Isırgan yağlaşı
- 15- Pırasa Kayganası
- 16- Gürcü Pancarı
- 17- Kurutulmuş Kabak Kavurması
- 18- Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması
- 19- Lobyе
- 20- Kabak Kayganası





Pancar (Kara Lahana) Diblesi

Malzemesi

2 demet Pancar (kara lahana)
3-4 adet orta boy kuru soğan
1 fincan sıvıyağ
1 su bardağı pirinç
2 çay kaşığı tuz, karabiber.

Yapılışı

Pancar temizlenip yıkanır. İnce kıyılır, kaynamış suyun içerisine önce rengi kararmaması için tuz ilave edilir. Yıkanmış ve kıyılmış pancar kaynayan suya atılır. Bir taşım kaynadıktan sonra pirinç ilave edilir. Pancar ve pirinç birlikte yumuşayınca kadar kaynatılır. Ocaktan alınarak süzgeçten süzülür. Soğumaya bırakılır, diğer tarafta sıvıyağ tencere konulur, ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Suyu iyice süzölmüş pancarlar ilave edilir. Tuz ve karabiber eklenir, karıştırılarak pişirilir.



Fasulye Turşusu Diblesi

Malzemesi

1,5 kg. fasulye turşusu
5 adet orta boy soğan
3 kaşık sıvı yağ
 $\frac{3}{4}$ su bardağı pirinç



Yapılışı

Fasulye turşusu küçük küçük doğranır, diğer yanda kaynayan suya pirinçle birlikte konulup haşlanır, pirinç şiştiğinde süzülür. Zeytinyağında soğan kavurulur. Üzerine haşlanmış pirinçli fasulye ilave edilir. Bir kaç dakika karıştırılarak ocaktan alınır.

Sıcak servis yapılır.



Fırın Fasulyesi Kavurması

Malzemesi

- 1 çorba kasesi fırın fasulyesi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 çay kaşığı tuz, pul biber.

Yapılışı

Fırın Fasulyesi haşlanır ve süzülür. Doğranmış soğan tencereye konur tereyağ ile kavrulur. Küp doğranmış domates yada salça ilave edilir. Haşlanmış olan fasulye karışıma eklenir ve bir kaç dakika karıştırılıp ocaktan alınır. Sıcak servis yapılır.

Not: Eylül-Ekim aylarında, taze fasulyeler kılıçları temizlenip, taş fırında kurutulur.





Galdirik Kavurması

Malzemesi

1 demet galdirik
3-4 adet yeşil veya
kuru soğan
½ demet maydanoz
½ çay bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı pulbiber, tuz.

Yapılışı

Galdirik temizlenip yıkanır, ince doğranır, tuzlu kaynar suda haşlanır. Üzerinden soğuk su geçirilir. Bir tencereye sıvı yağ konur. Doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber ilave edilip galdirik eklenir ve karıştırılarak kavrulur. Kıyılmış maydanoz ilave edilerek sıcak servis yapılır.

Not: Ordu'da yetişen bir bitkidir. Galdirik saplı, yeşil yapraklı bir bitki olup, ilkbahar ve yaz aylarında yetişir. Sadece gövde kısmı yenir.





Hoşkiran Kavurması

Malzemesi

- 1 demet hoşkiran
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber.



Yapılışı

Ayıklanan hoşkiranlar ıspanak şeklinde doğranır. Yumuşayınca kadar haşlanır. Yıkandıktan sonra süzgece alınır ve suyunun süzülmesi beklenir. Ayrı bir kaptaki ince doğranmış soğanlar sıvı yağ ile birlikte penbeleşinceye kadar kavrulur. Süzgeçteki hoşkiranlar el yardımıyla suyu iyice sıkılır, kavrulmuş soğanların üzerine ilave edilir. Sırasıyla tuz ve karabiber de ilave edilerek iyice karıştırılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine pul biber dökülerek servis yapılır.



Melocan (Dikenucu) Diblesi

Malzemesi

- 1 kg. melocan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 orta boy kuru soğan veya yeşil soğan
- 2 diş sarımsak
- ½ demet maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber, kara biber ve tuz.

Yapılışı

Melocan temizlenip ayıklandıktan sonra soğuk suya atılarak kaynatılır, pirinci atılarak yumuşayınca kadar haşlanır. Diğer bir tencereye soğanı, sarımsağı ince ince kıyıp yağ ekleyerek kavrulur. Daha sonra süzdüğümüz malzemeleri içine ilave edip karıştırılarak tuzu, baharatları, ince doğranmış maydanoz koyulup demlenmeye bırakılır. Servis tabağına alınır, kenarları havuç dilimleriyle süslenir ve servise hazır hale getirilir.





Melocan (Diken ucu) Kavurması

Malzemesi

1 kg. melocan
2 adet kuru soğan veya yeşil
soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1-2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı

Ayıklanıp yıkanan melocanlar soğuk suya konulup, suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Süzgeçte süzülür. Küçük küçük doğranarak suyu sıkılır. Kızgın yağda soğanlar iyice kavrulur. Bir iki diş sarımsak doğranır. Melocanlar içine konulur ve tuz ilave edilir. Soğanlarla özlenmesi için kısık ateşte biraz pişmesi sağlanır. Servis tabağına alınarak, servis yapılır.



Pezik (Pazı) Kavurması

Malzemesi

2 demet pezik (pazı)
2 adet kuru soğan
1 ay bardağı sıvıyağ
2 ay kaşığı tuz, karabiber.

Yapılışı

Pezikler ayıklanıp yıkanır, ince doğranıp haşlanır (sapları yumuşayıncaya kadar). Haşlanan pezikler süzgeçte süzülerek, soğduktan sonra avuç içinde sıkılır. Ayrı bir tencerede ince doğranmış soğanlar sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine haşlanan pezikler ve tuz, karabiber ilave edilir. Biraz daha kavrulur. Servise sunulur.





Mantar (Fındık Tirmiti) Kavurması

Malzemesi

- 1 kg fındık tirmiti
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz.



Yapılışı

Mantarlar ayıklanıp iyice yıkanır süzgeçte suyunun süzülmesi beklenir. Ayrı bir tencerede ince ince doğranmış soğan sıvı yağ ile penbeleşinceye kadar kavrulur. Suyu süzülen mantarlara tuz ilave edilerek iyice karıştırılır ve elle suyu sıkılır. Kavrulmuş soğanın üzerine ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılarak mantarlar yumuşayınca ve suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak sıcak servise sunulur.

Not: Fındık mantarı Karadeniz bölgesinde özellikle Ağustos - Eylül aylarında fındık bahçeleri içinde yetişir.



Sakarca Kayganası

Malzemesi

- 3 demet sakarca
- 1 yumurta
- ½ çay bardağı sıvıyağ
- 4 yemek kaşığı mısır unu
- 2 çay kaşığı tuz.



Yapılışı

Sakarcalar temizlenip yıkanır. Kaynayan suda soğan kısımları yumuşayıncaya kadar haşlanır. Suyu süzdürülür, ince doğranır içine yumurta, mısır unu, tuz ilave edilip karıştırılır. Teflon tavada sıvıyağ ile alt üst edilerek kaygana şeklinde kızartılır. Sıcak dilimlenip servis yapılır.

Not: Sakarca Ordu yöresinde yetişen fındıktan küçük soğanı ile üst kısmında yeşil iğne yaprakları olan yöreye özgü bir bitkidir. İlkbahar ve sonbaharda, tarla ve bahçelerde kendiliğinden yetişir.



Sakarca Mıhlaması

Malzemesi

- 3 demet sakarca
- 2 adet kuru soğan
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber, tuz



Yapılışı

Sakarcalar tek tek temizlenip soğuk suda yıkanır. Doğranıp kaynayan suda, soğan kısımları yumuşayınca kadar haşlanır ve daha sonra süzülür. Soğanlar ince ince doğranıp ayrı bir kapta sıvı ve tereyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine doğranmış sakarcalar ilave edilerek tekrar kavrulur. Kavrulan sakarcada yumurtaların ayrı ayrı kırılması için yerler açılır. 3 adet yumurta bu açılan yerlere kırılır. Kapak kapatılarak yumurtalar pişirilir. Üzerine karabiber dökülerek servis yapılır.



Pezik (Pazı) Mıhlaması

Malzemesi

- 1 bağ pezik (pazı)
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağ ve sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- 5 adet yumurta

Yapılışı

Pezikler ince ince doğranıp bir tencerenin içerisinde haşlanır. Haşlanan pezikler süzgeçte süzülür. Aynı bir kapta ince ince doğranmış soğanlar yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine süzgeçte süzülen pezikler, tuz, karabiber, pul biber ilave edilerek tekrar karıştırılır. Fırın kabına alınan karışıma yumurtalar kırılarak fırında pişirilir. Servise hazır hale getirilir.





Top Köfteli Pezik (Pazı) Yoğurtlaması

Malzemesi

1 demet pezik
1 su bardağı süzme yoğurt
½ kg. kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 yemek kaşığı
tereyağ veya sıvıyağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 diş sarımsak,
2 çay kaşığı pul biber,
karabiber, tuz.

Yapılışı

Pezikleri temizleyip, doğrayıp haşlıyoruz. Haşladığımız pezikleri süzüp soğumaya bırakıyoruz. Diğer taraftan kıyma, bulgur, tuz, ezilmiş sarımsak ve salçayı yoğuruyoruz. Fındık büyüklüğünde toplar yapıp sıcak suda haşlıyoruz. Haşlanan top köfteler ayrı bir tavada salçalı sosla pişirilir. Haşlanmış pezikler yoğurt veya süzme ile karıştırılır. Üstüne soslu köfteler ilave edilir. Sıcak olarak servise sunulur.



Isırgan Yağlaşı

Malzemesi

- 1 demet taze ısırgan
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı mısır unu
- 4 diş sarımsak
- 4 dal taze nane
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Isırganlar ayıklanıp yıkanır. Bir tencerede kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Süzgeçte süzülerek soğumaya bırakılır. Soğuyan ısırgan rondodan geçirilerek püre haline getirilir. Bir tencereye püre haline getirilmiş ısırgan ince ince doğranmış nane, dövülmüş sarımsak, tuz, mısır unu ve su ilave edilerek kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak üzerine eritilen tereyağ dökülerek servis yapılır.





Pırasa Kayganası

Malzemesi

- 1 kg. pırasa
- ½ ekmek (bayat)
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ

Yapılışı

İnce ince kıyılan pırasa üzerine tuz ilave edilerek iyice karıştırılır. 10 dakika bekleldikten sonra pırasalar elle iyice sıkılarak ıslatılmış ve lokma büyüklüğünde parçalanmış bayat ekmek ilave edilerek tekrar karıştırılır. Teflon tavada kızdırılan sıvıyağ üzerine pırasa ve ekmek karışımı konulur. Alt üst edilerek her iki tarafı kızartılır. Servis tabağına alınarak servis edilir.



Gürcü Pancarı

Malzemesi

- 1 demet karalahana
(Pancar)
- 1 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 domates
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates
salçası
- 1/2 demet yeşil kinzi
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 adet acı biber
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Lahanaları yıkayıp saplarından elimizle kalın koparıyoruz. Geniş tencerenin içine pancarla su bir taşım kaynatılır pancarın acı suyu süzülür. Diğer tarafta bulgur, patates, soğan dörde bölünür, maydanoz, yeşil kinzi, domates, sarımsak , acı biber doğranır. Malzemeler suyu süzülen pancarın üzerine koyulup özleşene kadar pişirilir. Piştikten sonra mısır unu ilave edilerek tahta kepeyle iyice ezilir. Tuz ilave edilir. Ayrı bir tavada domates salçası tereyağ ile kavrulur. Pişen pancarın üzerine ilave edilerek sıcak olarak servis edilir.





Kurutulmuş Kabak Kavurması

Malzemesi

1 adet yöremize ait kara kabak
1 demet pırasa yaprağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber, tuz .

Yapılışı

Kuru kabaklar tencerede kaynayan suyun içerisinde kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar haşlanır, arzu edilen boyda doğranır. Bir başka tencerede arzu edilen boyda kesilmiş pırasalar yağda kavrulur, üzerine doğranmış kabaklar ilave edilir. Pul biber ve tuz ilave edilerek servise sunulur.

Not: Sonbaharda, kabakların kabukları soyulup, dilimlenerek, açık havada kurutulup, kışın yemek üzere saklanır.



Kurutulmuş Kabak Yoğurtlaması

Malzemesi

- 1 kase kurutulmuş kabak
 - 1 kase yoğurt
 - 2 diş sarımsak
 - 1 çay kaşığı tuz.
- üzeri için;
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 1 çay kaşığı nane, pul biber.

Yapılışı

Kurutulmuş kabaklar suda haşlanır ve süzülür. Haşlanmış kabaklar süzildükten sonra soğuması beklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Yoğurdun üzerine dökmek için kızarttığımız yağın içine nane ve pul biber eklenerek servis edilir.





Lobyе

Malzemesi

- 1 kg barbunya fasulyesi
- 1 kg. pırasa
- 1 yemek kaşığı kuru kinzi
- 5-6 dal taze nane
- 1 baş sarımsak
- 1 çorba kasesi çekilmiş fındık veya ceviz
- 1 çay kaşığı tuz, pul biber



Yapılışı

Akşamdan ıslatılan barbunya fasulyeler bir tencerede haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçte süzülür. Pırasalar ince ince doğranır. Haşlanmış fasulyeler ile birlikte yeterince su ilave edilerek pişirme işlemine devam edilir. Sarımsak, kinzi, çekilmiş ceviz veya fındık, pul biber robotta un haline getirilir. Barbunya ve pırasa karışımının suyundan yeterince alınıp un haline getirilmiş sosun üzerine ilave edilir. Bu sos barbunya ve pırasa karışımının içine ilave edilir. 1 taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve servis yapılır.



Kabak Kayganası

Malzemesi

1 kg dolmalık kabak
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı mısır unu
3 diş sarımsak
2 çay kaşığı tuz, karabiber.

Yapılışı

Kabaklar yıkanıp kabukları soyulur, dilimlenir, sonra dilimlenen kabaklar tuzlanarak süzgeçte yarım saat bekletilir. Suyu iyice sıkılır. Mısır unu, karabiber, dövülmüş sarımsak katılıp iyice karıştırılır. Teflon tavada sıvıyağ kızdırılır. Hazırlanan malzeme tavaya döşenir. Her iki tarafı kızartılarak servis tabağına alınıp servis yapılır.



HAMUR İŞLERİ

- 1- Yağlı (Pide)
- 2- Su B6reği
- 3- Puf B6reği
- 4- Kuru Yufka
- 5- Kuru Yufka B6reği
- 6- Fındıklı Ballı Kuru Yufka B6reği
- 7- Bileki Ekmeği
- 8- Mısır Ekmeği
- 9- Ordu Tostu
- 10- Mısır Unu Yağlağı





Yağlı (Pide)

Malzemesi

Hamuru için;
3 su bardağı un
20 gr. yaş maya
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Pide içi:
250 gr. dana kıyma
1 yemek kaşığı tereyağ
2 adet kuru soğan
6-7 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz, karabiber.

Yapılışı

Hamuru için verilen malzemeler bir kaba konup kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Diğer yanda, kıymayı bir tencereye koyup az zeytinyağı ile kavurun ince doğranan soğanı ilave edip bir süre daha kavurduktan sonra tuz ve karabiber isteğe bağlı maydanoz ilave edilip karıştırılır.

Hamurdan büyük bir parça alınıp, elips şeklinde açılır. Açılan hamura kıyma içi serilerek elipsin iki ucu birleştirilir ve mekik şekli verilir. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürülüp fırına verilir. Fırından çıkmadan önce pidenin orta yerine bir yumurta kırılır, kıymanın üzerine ara ara tereyağlar küçük parçalar halinde konular. Yumurta piştikten sonra fırından çıkan pide sıcak servis yapılır.



Su Böreği

Malzemesi

- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- ½ kg. beyaz peynir
- ½ demet maydanoz
- 250 gr. tereyağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- aldığı kadar un



Yapılışı

Malzemelerin hepsi birlikte karıştırılarak hamur haline getirilir. Küçük küçük parçalara ayrılır. Yufka niteliğinde açılarak temiz bir bez üzerine serilir. Bir tencerede su kaynatılır. Tuz ilave edilir. Ayrı bir kaba soğuk su konur. Yine tuz ilave edilir. Yufkalar teker teker önce kaynamakta olan sıcak suya, sonrada soğuk suya atılır. Suyu süzöldükten sonra yağlanmış tepsiye sıra ile 3 adet yufka, önceden hazırlanmış peynir ve maydanoz karışımı konulur. Yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı veya arzuya göre zeytinyağı dökölür. Yufka ve iç malzeme koyma işlemine bu şekilde devam edilir. Kızgın fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Kare şeklinde kesilerek servis yapılır.



Puf Böreği

Malzemesi

2 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tuz
Alabildiğin kadar un

Yapılışı

Bir kaptaki yoğurt, tuz ve karbonat karıştırılarak üzerine alabildiğince un eklenir. Kulak memesi kıvamına getirilerek, her biri yumurta boyutunda olan bezeler hazırlanır. Bu bezeler bir merdane yardımı ile ince ve yuvarlak bir şekilde açılır. İçine arzuya göre peynir, ıspanak, patates vb. koyularak, hamur ikiye katlanır ve kenarları iyice kapatılır. Kızgın yağda kızartılarak sıcak servise sunulur.



Kuru Yufka

Malzemesi

1 kg. buğday unu,
2 tatlı kaşığı tuz
yeterince su

Yapılışı

Malzemelerin hepsi birlikte kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur küçük parçalara ayrılır. Yufka şeklinde açılır. Temiz bir bez üzerine yapışmayacak şekilde serilir. Ayrı bir tarafta yufkaları kurutmak için ateş yakılır. Üzerine saç konulur. Açılan yufkalar birer birer sacın üzerinde kurutulur. Soğumaya bırakılır.





Kuru Yufka Böreği

Malzemesi

8 adet kuru yufka
yeterince su
2 çay kaşığı tuz

İç malzemesi:
2 yemek kaşığı sıvıyağ
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

Geniş bir kabın içine ılık su ve tuz konulur. Yufkalar tek tek ıslatılır. Yağlanmış tavaya ıslatılan 4 yufka üst üste yerleştirilir. Arasına hazırlanan karışım koyulup, yine ıslatılan 4 yufka üst üste yerleştirilir. Yufkaların altı kızarıncaya kapak yardımıyla börek ters çevrilir. Tava tekrar yağlanıp, böreğin diğer tarafı da kızardıktan sonra servis tabağına alınır. Dilimleyerek sıcak servis yapılır.

Not: İç malzemesi arzuya göre peynir -maydanoz karışımı ile de yapılabilir.

Not: Önceleri genellikle ramazan ayı geleneği olup evlerde yapılırdı. Günümüzde ise yılın her mevsiminde yufkacılarda ve marketlerde bulunmaktadır.



Fındıklı Balı Kuru Yufka Böreği

Malzemesi

8 adet kuru yufka
1 çay bardağı kavrulmuş
çekilmiş fındık
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Şerbeti:

1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı

Teflon tavada yağ hafifçe kızdırılır, 4 adet kuru yufka tek tek ıslatılarak yağlanmış tavaya üst üste dizilir. Arasına kavrulmuş fındık dökülür kalan 4 yufka da yine ıslatılarak kavrulmuş fındığın üzerine dizilir. Yufkaların altı tamamen kızardıktan sonra düz bir kapak yardımıyla börek ters çevrilir. Tavaya aynı şekilde sıvı yağ dökülür. Börek, kapak yardımıyla tavaya yerleştirilir. Kızarma işlemi tamamlandıktan sonra börek servis tabağına alınır. Kare şeklinde dilimlenir. Hazırlanan bal yufkanın üzerine dökülerek böreğin balı çekmesi beklenir ve soğuk servis yapılır.





Bileki Ekmeği

Malzemesi

½ kg. mısır unu
2 ay kaşığı tuz
yeterince su
defne yaprağı

Yapılışı

Elenmiş mısır unu ve tuz ılık su ile hamur haline getirilir. Önceden kızdırılmış bileki taşının içine defne yaprağı dizilir. Hamur buraya dökölerek üzerine tekrar defne yaprağı dizilir. Ağzı ters çevrilmiş saca kapatılır. Üzerine köz konulur. Kızarıncı taştan çıkarılıp soğumaya bırakılır.





Mısır Ekmeği

Malzemesi

1 kg mısır unu
yeterince su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Un elendikten sonra bir kaba konulur. Üzerine bir miktar tuz ilave edilir. Ilık su ile yoğrulur. Yağlanmış tepsiye serilerek fırına sürülür. Kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Dilerseniz hamuru küçük parçalar halinde düzleyip, teflon tavada alt üst kızartılarak da pişirilebilir.





Mısır Unu Yağlaş

Malzemesi

3 tahta kaşık dolusu
fırınlanmış mısır unu
2 kase su
2 yemek kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
beyaz peynir veya çökelek.

Yapılışı

Bir tencerede su kaynatılır, tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş katılır, topaklanmaması için düzenli bir şekilde kıvamına gelene kadar karıştırılır. İçine peynir ilave edilip tekrar karıştırılır. Servis yapılacak kaba alınır. Ayrı bir kapta tereyağ eritilir. Mısır unu yağlaşının üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır.





Ordu Tostu

Malzemesi

Ordu tost ekmeği
tost sucuğu
kaşar peyniri
margarin veya tereyağı

Yapılışı

Tost ekmeği arasına tost sucuğu ve-veya dilimlenmiş kaşar peyniri koyulduktan sonra tost ekmeğinin her iki tarafına margarin sũrũlerek tost makinasında kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.





TATLILAR REÇELLER

- 1- Ev Baklavası
- 2- Fındıklı Burma Tatlısı
- 3- Aşure
- 4- Balkabağı Tatlısı
- 5- Fındıklı Un Helvası
- 6- Pekmez Yağlaşı Tatlısı
- 7- Papa (Siyah üzüm)
- 8- Dut Pekmezi
- 9- İncir Reçeli
- 10- Çilek (dağ çileği) Reçeli
- 11- Perşembe Ceviz Helvası





Ev Baklavası

Malzemesi

Bir fırın tepsisi için:
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat veya
1 paket kabartma tozu
alabildiği kadar un
1 çay kaşığı tuz,

İç malzemesi:
2,5 su bardağı kavrulmuş ve
çekilmiş fındık.

Açmak için: 1 kg. nişasta

Üzeri için: 250 gr. tereyağ
veya margarin

Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
½ limon.

Yapılışı

Yoğurt, yumurta, süt, tuz ve sıvıyağ el mikseri ile çırpılır. Karbonat ve un ilave edilip yoğrulur, hamur kesinlikle yumuşak ama ele yapışmayan hamur olacak. Hamuru 20-25 dk. beklettikten sonra, 60 adet fındık büyüklüğünde parçalar hazırlanır. İlk 15 hamuru çay bardağı büyüklüğünde açıp aralarına bol nişasta serpilip, üst üste konur ve merdane ile fırın tepsisi büyüklüğünde açılır ve tepsiye serilir. Üzerine çekilmiş fındık serpilip, kalan hamurlar içinde aynı işlem tekrarlanır. Diğer yanda tereyağ veya margarin eritilip, yağ şeffaflaşana kadar kaynatılır, kestiğimiz baklavanın üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış fırına verilir.

Şerbeti için: şeker ve su kaynatılıp, hafif koyulaşınca limonu sıkılır, birkaç taşım sonra kapatılır.

Tatlı soğuk, şerbet ılık olacak şekilde baklavanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır.



Fındıklı Burma Tatlısı

Malzemesi

- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı tere yağ
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 kahve fincan su
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 çay kaşığı tuz
- alabildiği kadar un

İç malzemesi: 2,5 su bardağı kavrulmuş ve çekilmiş fındık.

Açmak için: 1 kg. nişasta

Üzeri için: 250 gr. tereyağ veya margarin
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
½ limon.

Yapılışı

Bir kabin içinde önce yumurta, zeytin yağı, yoğurt, sirke ve su karıştırılır. Karıştırıldıktan sonra içine yavaş yavaş un ilave edilir. Hamuru biraz yoğurduktan sonra içine tuz ve karbonatını ardından tere yağını ilave ederiz. Hamur kulak memesi kıvamına getirdikten sonra yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanır. Hazırlanan bezeler nişasta yardımıyla açılır. Sofra büyüklüğüne gelen yufkalar ortadan ikiye kesilir. Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirilerek oklavaya dolanır. Dolanan hamur, oklava üzerinde iki elimizle bir araya getirilerek burulur. Burma işlemi tamamlandıktan sonra, oklavayı çekeriz. Hamurdan küçük parçalar halinde keseriz ve fırın tepsisine düzgün bir şekilde yerleştiririz. Üzerine arzuya göre yarım paket erimiş margarin veya tereyağ gezdirerek dökülür. Kızdırılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirilir.

Tatlı soğuk, şerbet sıcak olacak şekilde burmanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır.



Aşure

Malzemesi

- 3 su bardağı aşurelik buğday
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı nohut
- 1,5 su bardağı fasulye
- 1,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 5-6 adet incir
- 3-4 dilim portakal kabuğu
- 5-6 su bardağı şeker
- 2-3 avuç fındık veya ceviz içi
- 5-6 adet kuru kayısı, tarçın, nar taneleri,
- 1 paket vanilya

Yapılışı

Akşamdan aşurelik buğday, fasulye ve nohut ayıklanır. Ayrı ayrı ıslatılır. Bu malzemeler ayrı kaplarda haşlanır. Haşlanan malzemeler bir tencereye konulur. Üzerine su ilave edilir. Bir süre pişirilir. Sonra pirinç, kuru üzüm, incir, vanilya, portakal kabuğu, kayısı ve şeker katılarak kaynatılır. Kıvamı koyulaşınca ateşten indirilir. Üzerine fındık veya ceviz içi ile nar taneleri ve tarçın dökülerek servis yapılır.



Balkabağı Tatlısı

Malzemesi

2 kg.balkabağı
3 bardak toz şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı çekilmiş fındık

Yapılışı

Temizlenmiş,yıkanmış ve doğranmış balkabağı bir tencereye düzgün bir şekilde dizilir. Kabakların üzerine toz şekeri serpilir. Üzerine su ilave edilir ve kapağı kapatılıp, kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen kabakların altı kısılır ve parlak olması için 2 tutam şeker serpilir. Kapağı kapatılıp 5 dk dinlendirilir. Soğuduktan sonra üzerine çekilmiş fındık ilave edilerek servis yapılır.



Fındıklı Un Helvası

Malzemesi

1 kg. buğday unu
1 kg şeker
250 gr. margarin
1,5 su bardağı su
1 su bardağı çekilmiş fındık

Yapılışı

Un yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kaptaki şeker, soğuk su ile karıştırılarak şerbet hazırlanır. Sonra bu şerbet kavrulmuş unun üzerine yavaş yavaş dökülerek iyice yedirilir. İçine fındık ilave edilir. Sıcakken yemek kaşığı ile alınarak şekil verilir. Servis tabağına alınır.



Pekmez Yağlaş Tatlısı

Malzemesi

2 su bardağı pekmez
(üzüm)
aldığı kadar mısır unu
kaymak.

Yapılışı

2 su bardağı pekmezi sulandırırız. Sulandırılmış pekmezin içine aldığı kadar mısır unu ilave ederiz. Muhallebi kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirip, servis tabağına alırız. Üzerine kaymak koyarak servise sunulur.





Papa (Siyah üzüm)

Malzemesi

4 su bardağı üzüm suyu (kalın kabuklu siyah üzüm)
½ su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tepelene mısır nişastası veya mısır unu
2 yemek kaşığı soğuk su
üzerini süslemek için çekilmiş fındık.

Yapılışı

Üzüm suyu orta bir tencereye konulur. Toz şeker tencereye eklenir. Nişasta soğuk suya çözdürülüp tencereye aktarılır. Kısık ateşte çırpma teliyle sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Kaynamaya başladıktan 1 dakika sonra ocaktan alınır. Servis tabağına alınarak soğutulur. Üzerine çekilmiş fındık eklenerek servis edilir.



Dut Pekmezi

Malzemesi

Yörede çok sayıda beyaz ve karadut ağacı bulunur.



Yapılışı

Dut ağacına çıkılır ayakla dut dolu dallara vurularak silkelenir. Aşağıdakiler dut akışına göre yer değiştirerek dutların sergenlere dolmasını sağlar. Dutlar biriktikçe sergen toplanıp aradaki dallar, görülen böcekler temizlenip büyük tava veya leğenlere alınır. Leğenlerde birikince üzerinden su dökülüp kazana aktarılır. Kazana aktarılan dutlar bir miktar suyla birlikte rengi değişene kadar kaynatılır. Rengi değişince başka bir kazanın üzerine kevgir ve tülbent konarak dutların suyu süzülür. Dutların içindeki doğal şeker suya geçtiğinden suyu süzülüp saatlerce karıştırılarak kaynatılıyor. Tüm suyu süzölmüş olan dutlar bir göceğe (sivri yöresel sepet) veya çuvala doldurulur ve altına leğen konur böylece dutların içinde kalan son özler de göcek veya çuvaldan süzölerek leğene birikir ve buda kaynayan kazana ilave edilir. Bu şekilde saatlerce kaynayan dut suyu koyulaşınca pekmez halini almış olur. İstenilen kaplara aktarılır.



İncir Reçeli

Malzemesi

1 kg. incir
2 kg. toz şeker
1 adet limon yada
1 çay kaşığı limon tuzu



Yapılışı

İncirlerin kabukları soyulur. Bir kaba konularak üzerine şeker dökülür. Bir gece bekletilir. Bu süre içinde incirlerin suyu çıkar. Reçel katı olsun isteniyorsa az, sulu olsun diyorsanız çok su katılır. Ocağa konulur. İyice kaynatılır. Kaynama sırasında oluşan köpükler kaşıkla alınarak atılır. Limon yâda limon tuzu ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılarak ocaktan indirilir.



Çilek (dağ çileği) Reçeli

Malzemesi

1 kg. dağ çileği
1 kg. toz şeker
2,5 su bardağı su
1 adet limon

Yapılışı

Su ile şeker bal kıvamına gelene kadar kaynatılır. Temizlenmiş ve yıkanmış çilek ilave edilir, inmesine yakın kabukları soyulmuş ve ince doğranmış limonlar ilave edilerek 2-3 dakika daha kaynatılıp ateşin altı söndürülür.





Perşembe Ceviz Helvası

Malzemesi

4 kg. toz şeker
½ meyan (çöven kökü suyu)
1 litre su
2 kg. ceviz içi
10 gr. limon tuzu

Yapılışı

Şeker ile su hafif ateşte ağda şekline gelinceye kadar kaynatılır. Üzerine sıvılaştırılmış meyan kökü ilave edilir. Kıvamına gelince temizlenmiş ceviz içi katılarak karıştırılır. Ateşten alınarak temiz bir kaba alınır. Soğumaya bırakılır.

Not: Perşembe İlçesine özgü olan meşhur cevizli vona helvası.



TURŞU KAVURMALARI VE TURŞULAR

- 1- Taflan Turşusu Kavurması
- 2- Kelem Lahana Turşusu Kavurması
- 3- Fasulye Turşusu Kavurması
- 4- Salatalık Turşusu Kavurması
- 5- Salatalık Turşusu
- 6- Kırmızı Kocabaş Turşusu



Taflan Turşusu (Kara Yemiş) Kavurması

Malzemesi

2 kase salamura edilmiş
taflan (kara yemiş)
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı

Yağda kavrulan soğanlara, çekirdeği ayıklanarak biraz suda bekletilen taflanlar katılır. Bir müddet karıştırılarak pişirildikten sonra servise hazırdır.





Kelem (Beyaz Lahana) Turşusu Kavurması

Malzemesi

- 1 tabak kelem lahana turşusu
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı

Doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine önceden tuzu çıkarılmış ve doğranmış kelem lahana turşusu katılarak karıştırılır. Bir süre kavrulur. Servise sunulur.





Fasulye Turşusu Kavurması

Malzemesi

1 tabak fasulye turşusu,
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı

Doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine önceden tuzu çıkarılmış ve doğranmış fasulye turşusu katılarak karıştırılır. Bir süre kavrulur. Servise sunulur.





Salatalık Turşusu Kavurması

Malzemesi

- 1 tabak salatalık turşusu
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ veya tereyağ
- 1 çay kaşığı pul biber.

Yapılışı

Doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine önceden tuzu çıkarılmış ve doğranmış salatalık turşusu katılarak karıştırılır. Bir süre kavrulur. Üzerine pul biber ilave edilerek servis edilir.





Salatalık Turşusu

Malzemesi

3-4 kilo salatalık,
3-4 baş sarımsak,
3-4 adet babut biber
1 ay bardağı kalın tuz.

Yapılışı

Salatalıklar yıkanır. Kırmızı biber, sarımsak ve tuz ilave edilerek hep birlikte karıştırılır. Bir kaba doldurulur. Üzerine su konulur, bir hafta bekletilir.



Kocabaş Turşusu

Malzemesi

- 3 kg. kırmızı pancar
- 1,5 su bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı kaya tuzu
- 7-8 diş sarımsak
- 3-4 adet babut biber

Yapılışı

Pancarlar yıkanıp, derin bir tencereye alınır. Üzerine soğuk su ilave edilerek haşlanır. Süzgeçte süzülüp, kabukları soyulduktan sonra irice doğranır. Ayrı bir kapta tuz, sirke, şeker, soyulmuş ve ikiye bölünmüş sarımsaklar ve babut biberler pancar ile harmanlanarak bir kavanoza yerleştirilir. Üzerine soğuk su ilave edilir. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır. 3-4 gün sonra turşu hazır hale gelir.



Ve, sayfaların yetmeyeceği kadar turđu çeşidi...

Coğrafi İşaret Tescil İşlemleri Devam Eden İlimize Özgü Ürünler

Akkuş Şeker Fasulyesi



Tescilli

Ordu Perşembe Ceviz Helvası



Ordu Tostu



Ordu Melocan Kavurması



Ordu Sakarca Kavurması



Ordu Galdirik Kavurması



Ordu Kabağı Kavurması



Kabataş Helvası



Kabataş Köy Peyniri



Ordu Çakıldak Fındığı



Ordu Kokulu Üzüm Şerbeti



Fatsa Yalıköy Köftesi



Ordu Fırın Fasulyesi



Ordu İncir Reçeli



Ordu Kuru Yufkası



Ordu Dut Pekmezi



Ordu Kestane Balı



Kumru Fındık Macunu



Ünye Pidesi



Ordu Su Böreği



Ordu Taflan Turşusu



Ordu Bahçe Çileği Reçeli



Ordu Mısır Unu Çalması



Ünye Köy Peyniri



Aybastı Beyaz Peyniri



Ordu Isırğan Çorbası



Ünye Biber Tuzu



Ordu Yayla Pancarı Turşusu



Ordu Fındık Timit Salamura



Ordu Hurması



Gürgentepe Çoban Fasulyesi



T.C.
ORDU VALİLİĞİ
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

PROJE SORUMLUSU
Erkan GÜLDEREN
İl Kültür ve Turizm Müdürü

HAZIRLAYANLAR
Sevim GÜRDAL
İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı

Erdem ENGİNYURT

FOTOĞRAFLAR
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Arşivi
Ordu Üniversitesi Öğr.Gör.Necati TAŞKIN
Sevim GÜRDAL
Müfit Ozan ÖZDEMİR
İl Özel İdaresi (Yazı İşleri Müdürlüğü) Arşivi

Ordu Üniversitesi Yrd.Doç.Dr.Cemile BAHTİYAR
KARADENİZ ve Yrd.Doç.Dr.Saffet SARI'ya
katkılarından
dolayı teşekkür ederiz.

www.ordugov.tr
www.ordukulturturizm.gov.tr
facebook.com/ordu.gov.tr
twitter.com/tcorduvaliligi
youtube.com/orduvaliligi

İletişim:
Tel: 0 452 250 00 20
0 452 250 00 28
Faks: 0 452 250 00 21

5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri
Kanunu gereği izinsiz kullanılamaz.

Ordu Mutfak Kültürü Kitabı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
tarafından hazırlanmış, İl Özel İdaresinin katkıları ile basılmıştır.

Bitmiy Ordum



Ordu'nun dünyanın en çok
fındık üreten şehri olduğunu,

Bal üretiminde Türkiye'de
Ordu İli'nin **1.sırada** olduğunu,

Kivi üretiminde Türkiye'de
Ordu İli'nin **2.sırada** olduğunu,

Ordu'da **18 çeşit orkide**
yetiştigini,

Türkiye'nin en önemli **BALIK**
merkezi olduğunu,

Uzmanların önerdiği üç yağ
çeşidinden birinin **FINDIKYAG'ı**
olduğunu,

Orta Karadeniz ile Doğu
Karadeniz'i ayıran Melet
Irmağının Ordu'nun içinden
aktığını ve her iki tarafın
florasının farklı olduğunu,

Ordu "**Akkuş Şeker**
Fasulye"sinin tescilli olduğunu,

