

NEAR EAST UNIVERSITY
Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşa KKTC



KKTC
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
HALK BİLİMİ EĞİTİMİ ANA BİLİM DALI

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağının Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma
YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
ZİBA ANKUT

TEZ DANIŞMANI
Prof.Dr. HABİB DERZİNEVESİ

Lefkoşa – 2007

Eğitim Bilimleri Enstitüsü M¼d¼rl¼đ¼ne,

Ziba Ankut'a ait " Kıbrıs T¼rk ve Rum Mutfağı'nın Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma" adlı tez, j¼rimiz tarafından Halk Bilimi Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda y¼ksek lisans tezi olarak oy birliğiyle kabul edilmiştir.

Başkan: Prof.Dr.Orhan Çiftçi:

(¼ye): Prof.Dr.Habib Derzinevesi:

(¼ye): Yrd.Doç.Dr.Ömer Yaraşır:.....

ONAY

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim elemanlarına ait olduklarını onaylarım.

...../...../2007

Doç.Dr.Cem Birol

Enstitü Müdürü

İÇİNDEKİLER

| | |
|------------|------------|
| Önsöz..... | Sayfa 2 |
| Giriş..... | 3 |

I.BÖLÜM

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Kıbrıs'ta Toplumsal Yaşam..... | 4 |
| a.Ekonomik Durum..... | 4 |
| b.Temel Beslenme Maddeleri..... | 4 |
| c. Kıbrıs Köylerinde Yaşam..... | 5 |
| d.Köyde Beslenme..... | 6 |
| e.Neler Yenirdi..... | 6-8 |

II.BÖLÜM

| | |
|--|-----------|
| A) Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağına Özgü Yemek Grupları..... | 9 |
| 1.Çorbalar..... | 10 - 24 |
| 2.Pilâvlar..... | 25 - 30 |
| 3. Yemekler..... | 31 - 78 |
| 4.Hamur İşleri..... | 79 - 93 |
| 5.Turşular..... | 93 - 95 |
| 6.Mezeler..... | 96 - 103 |
| 7.Tatlılar..... | 104 - 118 |
| 8.Reçeller ve Macunlar..... | 119 - 127 |
| 9.İçecekler..... | 128 - 132 |
| 10.Salatalar..... | 133 - 138 |
| 11.Sakızlar..... | 139 |

III.BÖLÜM

| | |
|---|-----------|
| A)Yemeklerle ilgili maniler..... | 140 - 141 |
| B).Kuzey ve Güney Kıbrıs'a özgü resimler..... | 142 - 145 |
| C)Sonuç ve öneriler..... | 146 |

ÖNSÖZ

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı; besin maddeleri ve yemek türleri yönünden oldukça zengindir. Aslında her iki toplumun da yemek alışkanlıkları çok az farklılıklar dışında birbirine çok benzemektedir.

Beslenme; yaşanan coğrafya parçasıyla da sıkı sıkıya ilgilidir. Ayrıca birçok nedenlerden dolayı her toplumun beslenmesi kendine özgüdür. Sonuç olarak da yörelere bağlı mutfak sanatları ortaya çıkmıştır.

Toplumsal yapı dolayısıyla alışkanlıklarda, beğenilerde hızlı bir değişim yaşanmaktadır. Geleneksel mutfağımız da kendi payına düşeni almaktadır.

Kıbrıs Mutfağı tarih boyunca değişik kültürlerden de etkilenmiştir. Bu yüzden tamamen Kıbrıs'a ait herhangi bir yemek bulunmamaktadır. Fakat orijinlerinde yapılan ufak değişikliklerle Kıbrıslılar lezzetli yemekler yapmayı başarmışlardır.

Her yemek kendine özgü bir lezzet taşır. Yemeğin pişirilmesi ve sunumu, Kıbrıs insanının karakterini yansıtır.

Bazı yemeklerin adı, hazırlanışı ve lezzeti bölgeden bölgeye farklılık gösterir. Akdenizin ortasında nazar boncuğu gibi duran yeşilimsi bu adada deniz ürünleri de sıkça yapılmakta ve ziyafet sofralarında görülmektedir.

Kıbrıs mutfağında et,deniz ürünleri,sebze ve meyve günlük ve taze tüketilir.

Akşam sofralarında ana yemekten önce zengin mezeler sunulur ki bu sunum da Türk Mutfağı kültürünün ve Osmanlı sınırları içerisinde yaşamış kültürlerin örneklerindedir.

Bu çalışmayı hazırlamamda emeği geçen tez danışmanım Sayın Prof.Dr.Habib Derzinevesi'ye, eşim Murat Ankut'a, kız kardeşlerim Esra Özgüt ve Ebru Özgüt'e ayrıca Ertan Fidan'a çok teşekkür ederim.

GİRİŞ

Bu çalışmayı hazırlarken özellikle hem Türk hem de Rum yemeklerinden bahseden hiçbir kitaba rastlamadım. Halbuki her iki toplum da aynı ülkenin toprakları üzerinde yaşayan; dil,din,ırk dışında yemek kültürleri çok az farklılıklarla neredeyse tamamen aynı...

Yemekleri,tatlıları,hamur işleri vs.gibi lezzetleri araştırırken birçok yiyeceklerin yapılışında kullanılan malzemelerde ve yiteceklerin hazırlanmasında ister Türk ister Rum kesiminde olsun bölgelere göre farklılıklar görülebilir. Fakat; bunları tek tek araştırmaya imkân olmadığı için Türk ve Rum mutfağını genel bir çerçeve içerisinde ele almayı uygun gördüm.

Kıbrıs Türk Mutfağı; dünya mutfakları arasında henüz tanınmamış olmasına karşın lezzet ve çeşit bakımında oldukça zengindir. Kuzey Kıbrıs'ta özellikle her yıl yaz aylarında bazı bölgelerde festivaller düzenlenir. Böylece o bölgelerin mutfak kültürleri açıkça ortaya konulur. Örneğin İskele, bağ üzümleriyle Kıbrıs Adası'nda önemli bir yer tutar. Bu yüzden her yıl İskele Festivali düzenlenerek burada üzüm, pekmez, sucuk, köfter, paluze gibi yiyecekler halkın beğenisine sunulur bu yiyeceklerden gelir elde edilir. Güzelyurt bölgesi; portakal, limon, mandalin, greyfurt bahçeleriye ün salmıştır. Burada da her yıl Portokal Festivali düzenlenir. Bunun gibi daha birçok bölgelerde mutfak kültürümüzü yansıtan birçok festivaller(panayır) düzenlenir.

Güney Kıbrıs'ta ise her yıl düzenlenen Paskalya Haftası, Kıbrıs Rumları'nın en önemli eğlencelerinden biridir. Paskalya Haftası'nda tüm iş yerlerinde tatil yapılır ve herkes eğlencelere katılır, Kıbrıs Rum Mutfağı'na özgü yiyecekler hazırlanır. Bu yiyeceklerin başında pilâvuna ve çörekler gelir. Bunun dışında geleneksel birçok yiyecek, halkın beğenisine sunulur.

Kuzey ve Güney Kıbrıs'ta özellikle köylerde yapılan nişan, düğün, sünnet törenlerinde Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı'nın kültürünü yansıtan yemeklere özellikle yer verilir.

Kıbrıs'ta Toplumsal Yaşam

Kıbrıs'ta Türkler ve Rumlar, farklı dinden ve dilden olmalarına rağmen yüzyıllardır aynı adada birlikte yaşıyorlardı. Yurt bildikleri Kıbrıs'ı tümü seviyordu. Adalı ve Akdenizli olmanın iyi ve kötü yanlarını birlikte yaşıyorlardı. Yemekleri, müzik zevkleri, giyim tarzları, eğlence anlayışları, hal-tavır ve mimikleri birbirine çok benziyordu.

Ekonomik Durum.

Kıbrıslıların ekonomik refah düzeyi düşüktü. Nüfusun çoğu köylerde yaşıyordu. Geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlıyorlardı. Özellikle keçi ve koyun besliyorlardı. Ticaretle daha çok Hıristiyan Rumlar uğraşıyordu. Müslüman Türkler ise memur olmayı ve çiftçiliği tercih ediyorlardı.

Temel Beslenme Maddeleri:

Kıbrıslıların temel beslenme maddeleri; ekmek, baklagiller, sebze ve bir miktar et idi. Kıyafet ve ayakkabıları daha çok ölçü alınarak siparişe yapılıyordu. Ailelerine düşkün olan Kıbrıslılar, dini bayramlarda, düğün gibi özel günlerde ve panayırarda aileleriyle birlikte eğlenmeyi seviyorlardı. Kahvehaneler ve hamamlar, insanların sosyal olarak bir araya geldikleri yerlerdi.

Bayramlarda ve düğünlerde geleneksel olarak hazırlanan çörekler, Kıbrıs kültürünün bir özelliğidir. Özellikle düğün öncesinde törene davet edilenlere davetiye yerine çörek dağıtılırdı.

Kıbrıs Köylerinde Yaşam

Yaygın olarak köylerimizde kullanılan ev modeli; iki oda ortasında sündürme olan evdir. Basit ama kullanışlı olan bu modelde sündürme evin tam orta kısmına denk gelirdi. Bu bölüm aynı zamanda gelen misafirlerin ağırlandığı bölümdür.

Aşevi (mutfak), binaya bağlı ancak ayrı girişi olan bir odaydı. Aşevinde yemekler önceleri ev içerisindeki odunlu ocaklarda veya islimlerde pişirilirdi. Tüp gaz kullanımının başlaması ile hem islimlerde hem de ev içerisindeki ocaklardan vazgeçilmiştir.

Ekonomik durumu biraz daha iyi olan aileler evlerine hanay (üst kat) yaptırırlardı. Hanaylar genellikle tek oda olurdu. Dıştan merdivenle çıkılır ve yatak odası olarak kullanılırdı. Hanaylar halkımız arasında söylenen manilerde de yer almıştır.

Hanayım dirt köşeli

İçi mermer döşeli

Şeker gibi eridim

Merağına düşeli

Köy evleri genellikle toprak damlı olurdu. Toprak damlar aynı zamanda ev hanımlarının kurutacakları bulgurluk buğday, tarhana, incir, üzüm v.b için de uygun bir alan oluştururdu.

Avlu (havlı, bahçe), evlerin vazgeçilmez alanlarıdır. Bu avlularda mutlaka meyve ağaçları, özellikle tavuklar için kümesler ve bir de ekmek fırını vardı. Avluya dikilen ağaçlar yıl boyunca çocuklara taze meyve sağlardı.

Nisan'da Çağla Bademi

Mayıs'ta Yeni Dünya

Haziran'da Dut

Temmuz'da Erik

Ağustos'ta İncir

Eylül-Ekim'de Üzüm-İncir

Köyde Beslenme

Ağır iş koşullarını karşılayabilmek için iyi beslenmeleri gerektiğini günlük yaşamlarından biliyorlardı. Bu yüzden köylerde yeme içme alışkanlıkları hak ettiği önemi görmüştür. Köylerde yaşayan insanlar zor savaş yılları, kuraklık, salgın hastalık dönemlerinde iyice yoksullaşmıştır. Buma rağmen, tükettikleri yiyeceklerin önemli bölümünü köylerinde ve hatta evlerinde ürettikleri için bu zor yılları az zararla atlatabilmişlerdir.

Kişilerin tabaklarına yemek; yaşlarına ve cüsselerine göre konurdu. Masada ekmeği mutlaka baba keserdi. Tabağa konan yemeğin bitirilmesi gerekirdi. Yemeğini bitirenler Allah'a şükr ederlerdi.

"Allahım sana şükürler olsun. Soframızı nimetsiz bırakma".

Öğle yemeklerinde bütün aile iş nedeniyle bulunamayabilirdi. Ancak akşam yemekleri tüm ailenin bir araya geldiği zamandı. Akşam yemeklerinde mutlaka beklenmedik misafirler için de fazladan yemek olurdu. Akşam yemekleri aynı zamanda günün ortak değerlendirmesinin de yapıldığı zamandı.

Neler Yenirdi....

Kasım ayından Mart sonuna kadar mutlaka çorba içilirdi. Çorbanın üzerine genellikle sebze yemeği yenirdi. Tavuk, evlerde beslendiği için haftada bir yenirdi. Yemeklerde et yemek ailenin ekonomik durumuna bağlıydı. Haftada bir yenebileceği gibi ayda bir de yenebilirdi. İçki olarak genellikle şarap ve zivaniya içilirdi. İçkiler de evlerde üretiliyordu. Yemeğin üzerine mutlaka tatlı ve meyve yenirdi.

Meyve ve tatlı faslı aynı zamanda gecenin eğlence zamanıydı. Yaşlılar gençlere masallar, hikâyeler anlatır, geçmişte yaşananlar hakkında bilgiler verirlerdi. Aşağıdaki tabloda eskiden ve günümüzde ekonomik durumu iyi olan bir ailenin bir haftalık yemek listesi yer almaktadır.

Eskiden Ekonomik Durumu İyi Olan Bir Ailenin Yemek Listesi

Örnek:

| | Sabah | Öğle | Akşam |
|-----------|---------------|------------------|--|
| Pazartesi | Çay-Tahınnı | Mücendra Pilavı | Luvana Çorbası Semiz Otu Yemeği Gatmer |
| Salı | Süt-Zeytinli | Ayacık (Paça) | Palaz Çorbası Molohiya Gullurikya |
| Çarşamba | Çay-Hellimli | Haşlanmış Bakla | Bulgur Çorbası Magarına Bulli Ekmek Gadeyifi |
| Perşembe | Hellim Böreği | Bumbar | Sebze Çorbası Soğanlı(Soğan Bastı) |
| Cuma | Süt-Çörek | Kabak Yemeği | Mercimek Çorbası Kolokas Portokal |
| Cumartesi | Süt-Peksemet | Yalancı Dolma | Humus Çorbası Hostez Bulamaç |
| Pazar | Çay-Pilavuna | Magarına Fırında | Tarhana Çorbası Küp Kebabı Ekmek Gadeyifi |

Günümüzde Ekonomik Durumu İyi Olan Bir Ailenin Haftalık Yemek Listesi

Örnek:

| | Sabah | Öğle | Akşam |
|-----------|--|--|--|
| Pazartesi | Süt-Çay Tost | Tavuklu Makarna Yoğurt | Etli taze Fasulye Pirinç Pilavı Yoğurt Mevsim meyvesi |
| Salı | Süt-Çay-Portokal suyu Gabira, zeytin,peynir, bal. | Sirkeli salata, kıymalı patlıcan,yoğurt | Fırında Patates ve et,yoğurt |
| Çarşamba | Süt-çay-portokal suyu veya kış ise çorba, çakıstez, peynir. | Haşlanmış patates, pancar, kutu balığı | Bulgur Köftesi, cips,salat |
| Perşembe | Süt-çay , sandviç | Fırında patates ve tavuk,pirinç pilavı,yoğurt | Dolma,yoğurt |
| Cuma | Süt-çay, greyfurt suyu, hellim,ekmek,siyah zeytin,, salam | Etli molehiya , salata,soğan. | Tarhana çorbası, pastırmalı tost |
| Cumartesi | Salam,kızarmış ekmek, yumurta, reçel,bal,pekmez,pastırma ,portakal suyu | Etli bamyasalat,yoğurt,bulgur pilavı | Izgara pişmiş balık, sirkeli salata,cips,ko la. |
| Pazar | Süt, Tereyağlı ekmek,reçel,bal,bif,hellim ,peynir,yumurta, gabira. | Şiş kebabıveya ızgara et,cips, salata, cacık,humus, pide. | Çorba,peynir, zeytin, hellim, ekmek |

Kıbrıs'a Özgü Yemek Grupları

1.Çorbalar

2.Pilavlar

4.Yemekler

5.Hamur İşleri

6.Turşular

7.Mezeler

8.Tatlılar

9.Reçeller ve Macunlar

10.İçecekler

11.Salatalar

12.Sakızlar

ÇORBALAR

Adamızın ılıman iklim kuşağında bulunması nedeniyle yazları sıcak, kışları ılık geçmektedir. Buna karşın gece ile gündüz arasında oldukça önemli bir sıcaklık farkı vardır. Bu da soğuk günlerde sıcak yiyeceklere olan gereksinimin artması sonucunu doğurmaktadır. Adamızda çorbalar dura suda yapıldığı gibi et ve tavuk suyunda da yapılamaktadır. Genellikle kış yemeğidir. Çorba, esasa yemek olabilmektedir. Bu alışkanlık eski yıllarda yaşanan kıtlık döneminin kazandırdığı bir alışkanlıktır.

Eskiden çorbalar “çarta” denilen büyük çukur çinko tabaklarda, tahta kaşıkla içilirdi. Günümüzde bu alışkanlık ortadan kalkmış yerini modern araç ve gereçler almıştır. Çorbaların içerisine eklemek doğrayarak tüketmek yaygındır.

Bulgur Çorbası: (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 1 bardak bulgur pilavı

5 bardak su

1 orta boy limon

Hazırlanışı: Genellikle akşamdan kalan bulgur pilavının üzerine su eklenerek ısıtılır. Limon sıkılarak içilir.

Bulgur çorbası, genelde yoksul ailelerin temel besin maddelerinden biridir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bulgur pilâvının hazırlanmasında Türk ve Rum mutfağı arasındaki benzerlik ve farklılıklar, pilâvlar bölümünde yer alan Bulgur Pilâvı tarifinde belirtilmiştir. Fakat; Bulgur Çorbası daha çok Kuzey Kıbrıs'ın Mesarya bölgesinde yaşayan ve eskiden yoksul olan ailelerin yaptığı bir çorbaydı.



Luvana Çorbası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: Öğütülmüş luvana
2 bardak su
1 orta boy limon

Hazırlanışı: Luvananın taneleri değirmende öğütülür. Bir tepsi içerisinde evselenerek(uçurularak) kabuğundan ayrılır. Ateş üzerinde kaynayan suya kişi başına bir avuç öğütülmüş luvana tanesi konur. Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra üzerine soğutulması için bir cezve (2 bardak) su dökülür. Su dökülmeden önce içerisine tuz eklenir.

Taneler bölünmeye başlayınca çorbanın piştiği anlaşılır. Luvanaların kararmasını önlemek için ateşten indirdikten hemen sonra üzerine limon sıkılır.

Diğer bir tavada yağ içerisinde soğanlar kızartılır. Çorbanın içine dökülür. Servise hazır olur.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Şehirge Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: ½ su bardağı şehirge
1/ kahve fincanı sıvı yağ
4 bardak su
Arzu edilirse domatesli de yapılabilir.

Hazırlanışı: Hazırlanan veya elde yapılan şehriyeden çorba yapmak için önce tencereye az miktarda sıvı yağ konur ve şehirge pembeleşinceye kadar kızartılır. Üzerine su ilave edilir. Arzu edilirse tavuk suyu veya et suyu konur ve pişirilir. Servise hazır olur.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki toplumun mutfağında da aynı malzeme kullanılarak aynı şekilde hazırlanmaktadır.

Oymaca Çorbası (Oymaca) (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Alabildiği kadar un
Bir miktar ılık su
Tuz

Hazırlanışı: Bir kap içerisinde veya küçük bir hamur teknesine istenilen oranda un konur. Bunun içerisine biraz su eklenir. Su ile unun karışması sağlanır. Bu karışımdan pek bir hamur elde edilmelidir. Elde edilen hamurdan misket büyüklüğünde küçük hamur topakları oluşturulur. Daha sonra bir tencerede su kaynatılır. Bu küçük hamurlar kaynar suya atılıp pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında “Oymaca Çorbası” adlı bir yemeğe rastlamadım.

İlik orbası (Kemik orbası) (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 3-4 tane kuzu kemiği

6-7 bardak su

1 orta boy limon

Hazırlanışı: Büyük baş hayvanların uyluk ve kaval kemiklerinden yapılan bir çorbadır. Kemik orbası diye de adlandırılır. Alınan kemikler ortadan kesilir veya kırılır. Bu kemikler tencereye konup kaynatılır. Kaynatma süresi çok uzundur. Kemiğin eti ve iliği suya karışmalıdır. Daha sonra bol limon ve tuz eklenerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında İlik orbası ile ilgili tarif bulamadım.



Humus Çorbası(Souppa Hoummi) – Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı

Malzeme: 1 su bardağı dolusu haşlanmış nohut

1 küçük kavanoz tahın

3-4 baş sarımsak

Kırmızı biber

Hazırlanışı:Öncelikle nohut, humus haline getirilir. Hazırlanan humustan bir kepçe alınıp içine iki kepçe su eklenerek mikserde iyice karıştırılır ve kaynatılır. İçerisine konan sarımsak ve kırmızı biber oranı arzuya göre çoğaltılabilir. Daha sonra çukur bir tabağın altına küp şeklinde kesilmiş ekmek parçaları konur. Bunun üzerine ateşte eritilmiş sıcak tereyağı eklenir. Kırmızı biber, maydanoz ve kaynatılmış nohutla süsülenrek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

İki mutfakta da bu çorbanın yapılışı yönünden bir farklılık yoktur.

L abba (Lapa) orbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: 1 Bardak pirinç
5 Bardak su
½ Limon

Hazırlanışı: Labba, daha çok hastalara yapılan bir çorbadır. orba kıvamından daha pek bir kıvamda yapılır. Bir tencere içerisine su ve pirinç konur. Bunlar pişirilir. zerine limon sıkılarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Mutfağında Lapa orbası tarifine rastlamadım.

Paça (Kelle Paça) Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler. 1 adet kuzu kellesi
Üzerini örtecek kadar su
1 adet defne yaprağı
1 orta boy soğan
2-3 baş sarımsak

Hazırlanışı: İyi kaynatılan kellenin (koyun veya kuzu başı) etleri kemiklerinden ayrılır. Kellenin kaynatıldığı su süzülür. Kelle suyunun içine, tiftiklenen kellenin etlerinden bir bölümü konur. İçine limon, sirke, tuz ve bir baş sarımsak eklenerek servis yapılır. Bu çorbaların Kıbrıs alışkanlığı olarak mutlaka içine eklemek doğranıp hemen hemen her kaşıқта bir parça eklemek alınarak yenir.

Kelle Paça Çorbası (Kıbrıs Rum Mutfağı)

MALZEMELER 1 adet kuzu kellesi
10-12 bardak su
1 adet defne yaprağı
1 bütün orta boy soğan
3 baş sarımsak
1 havuç
1 adet kereviz
2 adet bütün domates
1 bardak sirke

SOS İÇİN MALZEMELER:

2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağ
3 yumurta
2 kaşık limon suyu
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Kuzu kellesi önce yıkanır ve soğuk su dolu bir kabın içerisine konulur. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpük alınır ve bu işlem 2-3 defa devam ettirilir. Domates, tuz, soğan, havuç, defne yaprağı eklenir. Kelle kemiklerinden ayrılıncaya kadar yavaş yavaş kaynatılır. Daha sonra kemiklerle et birbirinden ayrılır ve beyin dikkatlice çıkartılıp dilim dilim kesilir. Daha sonra bir kapta sirke ile sarmsak çırpılır. Tereyağ da bir kabın içinde un ile yavaşça çırpılır ve biraz et suyu bu karışımın içerisine dökülür. Başka bir kapta yumurta ve limon suyu çırpılır. Bütün bu karışımlar birleştirilir ve 5 dk kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kemiklerden ayrılan et tabağa konulup üzerine hazırlanan sos dökülür ve sıcak ikram edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Yukarıda verilen tariflerde kullanılan malzeme ve hazırlanışı bakımından benzerlik ve farklılıklar açık bir şekilde belirtilmiştir.

Keklik Çorbası (Perdhikes Souppa) (Kıbrıs Türk Mutfağı-Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 2 tane keklik

Üzerini örtecek kadar su

1 büyük limon,

1 orta boy soğan

Tuz.

Hazırlanışı: Keklik, soğanla birlikte iyice kaynatılır, tiftiklenir, tekrardan kendi suyuna boşaltılır. Yeniden kaynamaya başlayınca limon ve tuz ilave edilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Mercimek Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 10 bardak et suyu veya normal su
2 bardak turuncu mercimek
1 bardak ince kıyılmış soğan
½ bardak pirinç
¼ bardak zeytin yağı
¼ bardak mısır yağı
½ bardak limon suyu
Tuz

Hazırlanışı: Mercimekler iyice yıkanır. Bir tencereye konur, soğuk su veya et suyu ilâve edilir. Su kaynamaya başlayınca sıcaklığı azaltılıp 45 dk.kısık ateşte pişirilir. Tencere ocaktan alınmadan 10 dk önce karışık yağda soğanlar kahverengileşinceye kadar kızartılır. Ve hepsi yağla birlikte çorbanın içerisine dökülür. Limon suyu ekleyip karıştırdıktan sonra siyah zeytin ve kızarmış ekmekle servis yapılır. Arzu edilirse soğanla birlikte küp küp doğranmış ekmek kızartılarak çorbanın içerisine eklenir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında bu çorbanın yapılışı yönünden bir farklılık yoktur.



Siyah mercimek çorbası (Kıbrıs Rum mutfağı) – Fagğı Ksıdhatı

- Malzemeler: 1 bardak siyah mercimek
1 bardak kesilmiş soğan
1 bardak iyice kesilmiş marul
3 tane sarmısak dişi
1 kaşık un
½ bardak sirke
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Mercimekler iyice yıkanır ve bir tencereye konulup soğuk su ilave edilir.Kısık ateşte 45 dk kaynatılır.Daha sonra sarmısaklar ve diğer sebzeler ilave edilir.20 dk daha kaynatılır.Sıcak suyun içerisinde un çözülür ve tekrar tencereye dökülüp karıştırılır.Daha sonra sirke,tuz ve biber eklenerek 5 dk daha kaynatılır. Çorbanız servise hazırdır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bu çorba, Kıbrıs Rum mutfağına özgüdür. Kıbrıs Türkleri çorbada genellikle turuncu mercimeği kullanırlar. Siyah mercimek genellikle mücendra pilâvında kullanılır.

Balık çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı-Kıbrıs Rum Mutfağı) - Psarosouppa

- Malzemeler: 1/2 kg küçük balık
1 bardak küçük parçalara kesilmiş havuç
1 bardak dilimlenmiş soğan
1 bardak ince dilimlenmiş domates
2 yemek kaşığı zeytin yağı
½ bardak küp şeklinde doğranmış patates
½ bardak limon suyu
½ bardak pirinç
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı: Balıklar iyice yıkandıktan sonra içi 3 lt soğuk suyla dolu bir kabın içerisine konulur ve kaynatılır.Sonra diğer malzemeler konulur ve pişmeye bırakılır.Balığın kemikleri ayıklanıp pirinçlerle birlikte bir kabın içerisine konulur.Pirinçler piştiği zaman domates,yağ,tuz ve biber eklenir.5 dk sonra pişen balıklar başka kaba konulup limon suyu ilave edilerek servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında balık çorbası tarifine rastlamadım. Çünkü Kıbrıs Türkleri balığı çorbada pek tüketmezler.



Sebze Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Bir avuç haşlanmış, tiftiklenmiş tavuk

½ bardak pirinç

Bir küçük patates

½ Limon

Biraz tuz

Mevsim sebzeleri (kereviz, maydanoz, havuç)

Hazırlanışı: Kaynayan tavuk suyuna pirinçler eklendikten sonra mevsim sebzeleri küçük küçük doğranır, ilave edilir. Pişirilince limon ve tuz eklenerek servis yapılır.

Sebze orbasi(Kıbrıs Rum Mutfağı) – Souppa Krambı

Malzemeler: 10 bardak tavuk suyu

1 bardak dilimlenmiş patates

1 bardak dilimlenmiş havuç

1 bardak dilimlenmiş kabak

1 bardak büyük kesilmiş domates

4-5 adet acı biber

½ bardak dilimlenmiş soğan

½ bardak pirinç

½ bardak limon suyu

Tuz

Hazırlanışı:Tavuk suyu kaynatılıp domates ve patatesler hariç bütün malzemeler içine atılır ve pişmeye bırakılır.Daha sonra patates,domates,tuz ,biberler ve pirinçler eklenip 15 dk pişmeye bırakılır.Piştikten sonra limon suyu eklenerek derin bir kapta servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında kullanılan malzemelerin birçoğı farklıdır. Yukarıdaki tariflerde farklılık ve benzerlikler belirtilmiştir.



Tarhana Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı- Kıbrıs Rum Mutfağı) – Souppa Trachanas

Malzeme: 6 bardak tavuk suyu veya normal su
1 bardak küçük kesilmiş hellim
½ kilo tarhana
¼ bardak limon suyu
Tuz

Tarhananın Yapılışı: (Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı):

Tarhana, ezilmiş buğday ve yoğurt karışımıdır. Pişirildiği zaman kalınca yapışır. Daha sonra tarhanalar suya atıldığı zaman dibine batacak şekilde bıçakla kesilir. Sonra bu parçalar tahta tepsiye serilir. 4-5 gün kuruyuncaya kadar güneşte bekletilir. Tarhanalar cam bir kavanozda muhafaza edilmelidir.

Çorbanın Hazırlanışı (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı):

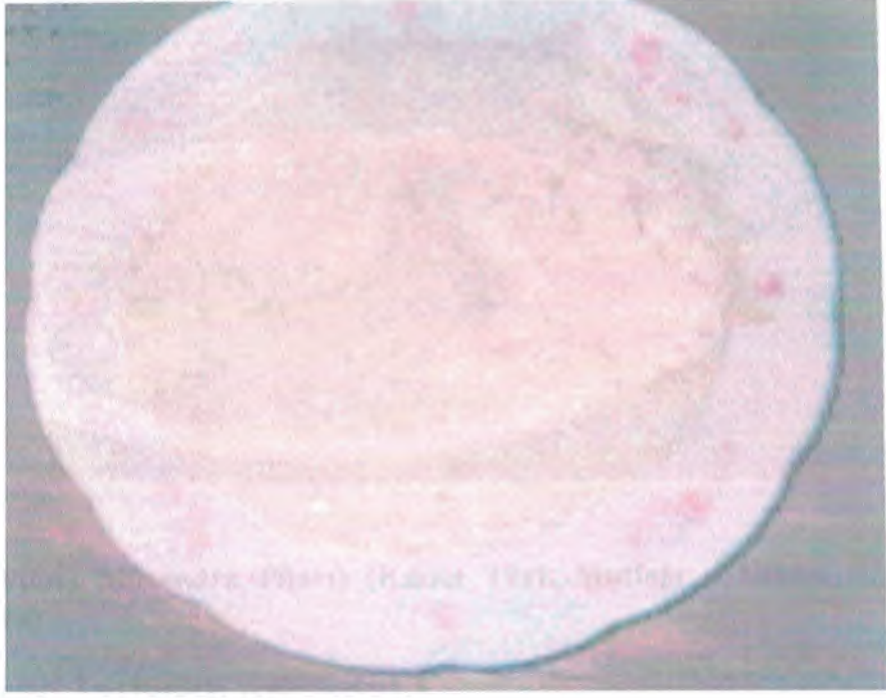
Tarhanalar 1 saat soğuk suda bekletilir. Sonra kurulanıp tavuk suyu olan bir tencerenin içerisine atılır. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat tarhanalar birbirinden ayrılana dek kaynatılır. Ateşteyken her 10 dk. da bir karıştırılır. Böylece tencereye yapışmaz.

Çorba ateşten alınmadan 5 dak önce limon suyu ve hellimler ilâve edilir. Böylece çorbanız sıcak sıcak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında tarhana sadece kurutulmuş olarak değil taze olarak da saklanır. Tarhana aynı şekilde pişirildikten sonra bir avucun sığacağı kadar yuvarlak bir top haline getirilir ve tek tek naylon poşetlere konulup derin dondurucuda saklanır. Pişirilmeden 1 saat önce dışarı çıkarılır ve sıcak su eklenerek pişirilir. Ayrıca hellimler 2 kaşık sıvı yağda naneyle birlikte kızartılarak çorbanın içerisine eklenir.

PİLAVLAR



Herse (Dövme Pilavı) (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 adet orta boy tavuk
1 paket herselik buğday
2 lt su
Tuz

Hazırlanışı: Tavuk, üzerini örtecek kadar su ile kaynatılır. Piştikten sonra kemikleri ayrılır, etli yerleri didiklenir. Tavuğu haşladığımız suyu orta boy bir tencerenin içerisine süzüyoruz. Daha sonra iyice ayıklayıp yıkadığımız buğdayı ve biraz tuzu tavuk suyunun içerisine atıp kısık ateşte buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar pişiriyoruz. Sonra, içerisine tavukları da koyup 15 dakika daha kaynattıktan sonra büyük bir kaşıkla herseyi pekleşmesi ve tavukların iyice birbirinden ayrılması iyice çırpıyoruz. Sonra sıcak sıcak servis yapıyoruz.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hersenin yapılışı, Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında aynıdır.



**Mercimek Pilavı Mücendra Pilavı) (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)
(Moutchentra)**

Malzeme: 3 su bardağı yeşil mercimek

1 su bardağı pirinç

2 orta boy soğan

½ su bardağı sıvı yağ

1 tablet tavuk suyu

Tuz

2 bardak su

Hazırlanışı: Önceden ayıklayıp yıkadığımız mercimekler, üzerini örtecek kadar su ile yarı pişmiş hale gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra 2 bardak su ilave edilip pirinç, tavuk suyu tableti, tuz eklenir. Pirinç ve mercimeklerin pişmeden 5 dakika önce ayrı bir tavada yemeklik doğranmış soğanlar kızartılır ve pilavın üzerine ilave edilip karıştırılır. Ocağın altı kısılıp pişmeye bırakılır. Yemek suyunu çekip pilav kıvamına geldikten sonra servise hazırdır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında mücendra pilavının yapılışı aynıdır.



Bulgur Pilavı – Pırafı Pourgourı (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 2 bardak bulgur
3 bardak tavuk suyu
1 bardak küp küp kesilmiş domates
½ bardak mısır yağı
½ bardak ince kıyılmış soğan
¾ bardak şehriye
Tuz, karabiber

Hazırlanışı: Derin bir kaptaki yağ ısıtılır, soğanlar ve şehriyeler kızartılır. Sonra tavuk suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Domatesler, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır. Daha sonra bulgur yıkanır ve kaynamakta olan suyun içerisine atılır. Sonra ateş azaltılır ve 25 – 30 dk kaynamaya bırakılır. Bulgurlar tüm suyu çekince ateşten alınır ve üzeri ince bir havluyla kapatılır. 10 dk bekledikten sonra yoğurtla servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.
Hiçbir farklılık yoktur.



Doğu Pilavı (Pırafı Anatolıtiko)- Kıbrıs Rum Mutfağı

- Malzemeler. 1 bardak pirinç
2 bardak sıcak su
1 küp tavuk suyu
¼ bardak tereyağı
½ bardak tavuk ciğeri
1 kaşık badem
1/3 bardak ince kıyılmış soğan
1 kaşık kuru üzüm
1 kaşık maydanoz
Biraz tarçın *
Tuz, karabiber

Hazırlanışı: Tereyağ ısıtılıp içerisine soğan ve bademler atılır. Biraz kızartılır ve sonra ciğer, maydanoz, pirinç içerisine atılarak 5 dk karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ateş düşürölür ve 20 dk suyunu çekene kadar kaynatılır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında daha çok domatesli veya sade pilâv tercih edilir.



Salyangozlu pilav –PırafıMe Karaolous (Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: ½ kg zeytin yağlı salyangoz
1 bardak pirinç
½ bardak kırmızı rendelenmiş domates
2 bardak sıcak su
1 küp tavuk suyu
¼ bardak mısır yağı
½ bardak kesilmiş soğan
3 kaşık kesilmiş maydanoz
¼ bardak şarap
1/5 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı: Salyangozlar 2 gün kavanoz içerisinde bekletilir. İyice yıkayıp 75 dk tuzlu ve şaraplı suyun içinde iyice kaynatılır.

Bir tavada yağ ısıtılıp soğanlar, salyangozlar ve maydanozların yarısı kızartılır.Sonra pirinçler ve domatesler eklenip karıştırılır.Ateşi azaltıp 20 dk pilav kaynatılır.Üzerine geri kalan malzemeler eklenerek sıcak servis edilir.

Garavollili Pilav (Salyangoz Pilavı)-(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme:1/2 kg garavolli

2 bardak su (tavuk veya et suyu olabilir)

1 bardak pirinç

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 kahve fincanı arpa şehriye

Tuz,karabiber.

Hazırlanışı: Garavolliler, bir tencerede üzerini örtecek kadar su ile haşlanır. Diğer yandan şehrigeler üzeri pembeleşinceye kadar sıvı yağda kızartılır daha sonra pirinç de eklenerek bir-iki kez karıştırıldıktan sonra üzerine 2 bardak su ve tuz eklenerek karıştırılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Haşlanmış olan salyangozların kabukları soyulur ve pilavın pişmesine 5 dakika kala salyangozlar da tencereye konur,karıştırılır. Pilâv suyunu çektiği zaman kapatılır ve içini çekmesi için üzeri temiz bir havlu ile örtülür.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında salyangoz yani garavolli, daha çok haşlanmış olarak tüketilir. Pilâvı ise Rum mutfağından daha hafiftir. Diğer farklılık ve benzerlikler tariflerde açık bir şekilde belirtilmiştir.

YEMEKLER



Bulgur Köftesi (Koupes-Kıbrıs Türk Mutfağı - Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 paket ince bulgur,
1 adet soğan,
2 adet limon,
yarım demet maydanoz,
1 kilo kuzu-dana kıyması,
kızartmak için ayçiçek yağı,
bahar, karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Bir tencereye su konular ve kaynatılır.İçerisine tuz ve bulgur ilave edilir. Pilav haline gelince soğumaya bırakılır.Diğer yandan doğranmış soğan ve kıyma kavrulur.Tuz, bahar, karabiber ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır.Hazırlanan harç soğumaya bırakılır.Önceden hazırladığımız soğuyan bulgur yoğrulur.Bir miktar elimize alınır ve köfte şeklinde şekillendirilir.Ortasın işaret parmağı ile çukur açılır.Hazırlanan harç ile içi doldurulur.Ağız kısmı kapatılır.Böylece geriye kalan bulgurun hepsi aynı şekilde hazırlanır.Köfteler daha sonra harlı ateşte yağın içerisinde kızartılır.Yanında limon dilimi konarak servise sunulur.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bu yemeğin yapılışı yönünden her iki mutfak arasında da hiç bir farklılık yoktur.



Kuru Fasulye (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı) – Fasolia Solhatika

Malzeme: 2 avuç kuru fasulye

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı salça

3 adet domates

2 lt su

1 Tablet tavuk suyu

Pul biber, tuz, sıvı yağ ve isteğe göre kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı: Önce fasulyeler ayıklanır. Bir tencereye 1 lt su koyup fasulyeler pişinceye kadar haşlanır. Pişen fasulyeler bir süzgece çıkarılıp süzdürülür. Diğer taraftan bir tencereye biraz sıvı yağ konur ve yemeklik doğradığımız soğanlar kızartılır. Kızaran soğanlara rendelediğimiz domatesler de eklenir. Ve beş dakika kadar kavrulur. Daha sonra suyunu süzdüğümüz fasulyeler de eklenerek bir iki defa karıştırılır ve üzerini örtecek kadar su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra salça ve bir tablet tavuk suyu ile pul biber eklenir. Yaklaşık yarım saat sonra yemek servise hazır duruma gelecektir. İsteğe göre yemeğin pişmesine yakın içine kıyılmış maydanoz da ilave edilebilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki mutfak arasında da farklılık yoktur.



Patates Köftesi(Kıbrıs Türk Mutfağı)

- Malzeme: 500gr kıyma
1 kg patates
Yarım demet maydanoz
2 adet orta boy soğan
1 yumurta
Tuz, karabiber, kekik
½ litre sıvı yağ

Hazırlanışı: Önce patatesler ayıklanıp yıkanır. Ardından derin bir kapta ince bir şekilde rendelenir. Rendelenen patateslerin fazla suyu sıkılarak başka bir kaba aktarılır. İçine sırasıyla kıyma, ince doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, yumurta baharatlar ve bir çay kaşığı tuz eklenerek iyice yoğrulur. Hazırladığımız köfte hamuru eğer sulu bir hamur olursa isteğe göre içine bir yumurta daha ya da 1-2 dilim ekmek içi ufalayabiliriz. Böylece hamurumuz pekleşecek ve kızartırken yağda dağılmayacaktır. Elde ettiğimiz köfte hamurunu yarım saat buzdolabında dinlendirdikten sonra elimizle ceviz büyüklüğünde köfteler yaparak kızgın yağda önü arkası kızarana dek pişirilir.

Köfte(Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: ¼ kilo domuz eti kıyması veya kuzu kıyması
1 cup rendelenmiş patates
½ cup öfkelenmiş ekmek içi
½ cup kıyılmış maydanoz ve soğan
1 yumurta
tuz ve biber

Hazırlanışı: Bütün malzeme hamur haline gelinceye kadar karıştırılır, küçük toplar halinde avuç içerisine alınarak istenilen şekil verilir ve büyük bir tavada bol yağda kızartılır .

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Malzeme ve yapılış bakımından farklılıklar verilen tariflerde belirtilmiştir.



Fırında Pişmiş Balık –Psarı Sto Fournó-(Kıbrıs Türk Mutfağı - Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler: ½ kg balık

1 bardak küçük kesilmiş havuç

1 bardak küçük kesilmiş soğan

1 bardak zeytin yağı

1 bardak kesilmiş kereviz

1 bardak maydanoz

İyice kesilmiş sarmısak dişi

2 adet defne yaprağı

2 bardak kesilmiş domates

1 kaşık domates püresi

½ kg küçük kesilmiş patates

Tuz ve biber

Hazırlanışı: Balıklar iyice temizlenip yıkanır.Sonra bir kabın içerisine konulup tuz,limon suyu eklenip 1 saat bekletilir.Tavada biraz yağ ısıtılıp soğanlar,havuçlar,kereviz ve maydanozlar kızartılır.Domatesler,domates püresi,defne yaprakları,tuz ve biber eklenir.Daha sonra hepsi birlikte karıştırılıp ateşi azaltılır.Sos, 20-25 dk pişirilir.Bir tavaya patatesler dizilip üzerine balıklar konulur.Sonra üzerine hazırlanan sos dökülür ve ocağa konulup yaklaşık 50-60 dk pişirilir.Daha sonra her tabağa birkaç balık,domates,sebze ve sos eklenerek servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

İki mutfak arasındaki tek fark şudur: Kıbrıs Türkleri fırında balık pişirirken bütün malzemeleri çığ olarak fırına verirler.



Fırında Domuz –Gourounopoulo Sto Fournu

Bu yemek; Güney Kıbrıslıların ulusal yemeğidir. Büyük restoranlarda büyük gruplar için özel sipariş üzerine hazırlanır. Çünkü genellikle bu domuz, 5 kg ın üzerindedir.Çok lezzetli bir yemektir.

Malzeme: 1 tane 5 kglık domuz (en az 5 haftalık ve 5kg civarında)

1 tane soğan

¼ bardak mısır yağı

¼ bardak zeytin yağı

½ bardak limon suyu

1/3 bardak brandy(konyak)

Tuz,biber

Servis için: Patates rostosu ve karışık yeşil salata

Hazırlanışı: Domuzu iyice yıkayın. Sonra mutfak peçetesiyle kurulayın. Tuz ve biberin yarısını ayrıca soğanı içine koyun. Daha sonra iğne iplikle domuzun karnını diki. Büyük fırın tepsisinin içine yatırın. Bir fırça yardımıyla mısır yağıyla her tarafını bulayın. Geriye kalan tuz ve biberi de ekledikten sonra domuzu foil kâğıdına sarın . Orta derecede ısıtılmış fırında 2 ½ saat pişirin. 30 dakikada bir domuz etini limon ve zeytin yağı karışımıyla yağla. Daha sonra domuzu bir yayvan tepsiye al ve etrafını domates, havuç, limon, salatalık gibi taze sebzelerle donat ayrıca domuzun yüzeyindeki yağları temizle. İki saat sonra her tarafına bu yağlı suyu dökün. En son da brandy ilâve ederek porsiyonlar halinde kesin ve servis yapın.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki benzerlik ve farklılıklar:

Müslümanların mutfağında domuz eti yemek günah sayılmaktadır



Etlı Şehriye - Yiouvetı (Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg küp şeklinde kesilmiş küçük et
3 bardak kalın şehriye
1 bardak hellim
1 bardak sıcak et suyu
1 bardak kesilmiş domates ve soğan
½ bardak domates püresi
½ bardak mısır yağ
Tuz ve biber

Hazırlanışı: Tencerede soğanlar kızartılır.Sonra etler ilave edilir.Sıcak suyun içerisinde domates püresi çözülür ve tencereye ilave edilir.Kesilmiş domatesler,tuz ve biberler de eklenip karıştırılır.Sonra tencerenin kapağı kapatılıp etler yaklaşık 1 saat kaynatılır.Tencere ocaktan alınmadan 20 dk önce şehriyeler hazırlanır.Daha sonra kaynamakta olan tuzlu suya şehriyeler eklenip 10 dk kaynatılır ve sonra suyu süzülür.tenceredeki et ve sosu kile yerleştirilip üzerine şehriyeler konulur.hepsinin karışması için iyice karıştırılır ve fırında yüksek ateşte yaklaşık 20 dk pişirilir.Sonunda üzerine hellim serperek sıcak servis yapabilirsiniz

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında şehriye, daha çok pirinç pilâvında kullanılır. Et yemeği ayrı pişirilir ve isteğe göre herkes tabağına biraz pilâv alır.



Garavolli Fırında(Karaoli Sto Fournu) (Kıbrıs Rum mutfağı)

Malzeme: 5 diş dövülmüş sarımsak

Margarin (250gr)

1 bağ maydanoz

Kırmızı biber(çekilmiş)

Limon suyu, tuz

İki avuç büyük garavolli

Hazırlanışı: Garavolliler önce soğuk suda yuvalarından çıkana kadar bekletilir. Soğuk sudan ani olarak kaynar suyun içerisine atılır. (Yumuşayınca kadar)Sonra kabuklarından çıkarılan garavolliler iyice yağlandıktan sonra biber, tuz, maydanoz, limon sarımsak ile iyice karıştırılır. Ve tekrar yuvalarının içerisine konur. Ağızlarına kadar bu karışımdan doldurulur. Orta sıcaklıktaki fırında 10 dakika pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında garavolli; daha çok haşlanmış olarak yenilir. İçki masalarında sirke ve limonla karıştırılarak meze olarak tüketilir.

Şaraplı Ahtapot (Oktapodhi Krasato)

Malzeme: Yaklaşık 1 kilo ahtapot

Bir kap zeytin yağı

Üç diş sarımsak

Bir kap kırmızı şarap

Kara biber, tuz, tarçın.

Hazırlanışı: Ahtapotun yumuşak ve iyi pişmiş olması için sert bir zeminde iyice dövüp(beyaz olana ve kabarana kadar) . Aynı zamanda yağın da salmış olur. Sonra gözlerini ve ağzını, bağırsaklarını keskin bir bıçakla ayırın. Mürekkebinin daha sonra kullanmak üzere ayırın. Ahtapotu iki inç parçalara bölün, sos tavaına kısık ateşte kendi suyunu çıkarana kadar pişirin. Az su kalınca şarap, zeytin yağı ve baharatlar ilâve edilir. Tavanın kapağını kapatın ve 50-60 dk kısık ateşte ahtapot yumuşayınca kadar pişirilir. Suyu çekince bir-iki kap su ilâve edilir, pirinç pilâvı ile servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Soğanlı Ahtapot –Octapodhı Stıfadho

- Malzemeler: 1 kg ahtapot
10 tane siyah biber
4 baş küçük kesilmiş sarmısak
2 adet defne yaprağı
1 büyük parça tarçın
½ bardak zeytin yağı
½ bardak şarap
½ kg rendelenmiş domates
½ kg çok küçük ve sadece kabuğu kesilmiş soğan
Tuz

Hazırlanışı: Ahtapotların kafasındaki dokunaçlar ayrılır.Gözleri,gagaları ve bağırsakları çıkartılır.Ahtapotun her parçası iyice yıkanır ve tuzlu suda 30 dk kaynatılır.Suyu süzülür ve soğuduğu zaman küçük parçalar halinde kesilir.Sonra tencerede yağ ısıtılıp sarmısaklar ve ahtapotlar ilave edilip 10 dk kızartılır ve sirke ilave edilir.Biraz daha karıştırılıp rendelenmiş domatesler,siyah biberler,defne yaprakları,tuz ve 1 bardak sıcak su ilave edilir.Ocağın ısısı azaltılır,kapağı kapatılır ve 1 saat yavaş yavaş kaynatılır.Daha sonra küçük soğanlar da eklenip 30 dk daha yavaş yavaş kaynatılır.30 dk sonunda ocaktan alınıp sıcak servis yapabilirsiniz.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki toplumun mutfağında da bu yemek aynı şekilde pişirilir. Kıbrıslı Türklere bu şekilde pişirilen ahtapota “Ahtapot Yahnisi”denilir.



Bullez (Pulles)

Malzeme: 1 kilo bullez (pulles)

1 buçuk su bardağı sıvı yağ

Limon ve tuz

Hazırlanışı: Ayıklayıp peçete ile sildiğimiz bullezler kızgın yağda kızarana kadar pişirilir. Önü ve arkası iyice kızardıktan sonra yağdan çıkarılır. Üzerine limon suyu ve tuz eklenir. Arzu edilirse yanına iri iri doğranmış patates de kızartılabilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs mutfağında bu yemekle ilgili bir tarife rastlamadım. Bu yemeği Kuzey Kıbrıs'ın Mesarya bölgesinde yaşayan Türkler daha fazla tüketmektedirler.

Bumbar (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 500 gr kıyma
1 bardak pirinç
1kg domates
1 adet soğan
5 tane taze kuzu bağırsağı (bumbar)
1 fincan sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
Yeteri kadar tuz, karabiber, bahar
2 tane büyük limon

Hazırlanışı: Kuzu bağırsakları limonlu su ve sirkeli su ile iyice yıkanır. Ters çevrilerek iç kısmı da iyice temizlenir ve limonlu, sirkeli suda 1 saat bekletilir. Diğer taraftan derin bir kapta bumbarların iç malzemesi hazırlanır. 500 gr kıymanın içine sırasıyla ince doğranmış soğan, maydanoz, ayıklanmış-yıkanmış pirinç, rendelenmiş domates, sıvı yağ, limon, tuz ve baharat da eklenerek iyice karıştırılır. Hazırladığımız iç malzeme bir huni yardımıyla bağırsağın içine doldurulur. Bağırsak tam olarak dolunca da yine üst kısmı iplikle bağlanır ve tencereye dizilir. Bu işlem tüm bağırsaklara da uygulandıktan sonra orta ısıya ateşte ve üzerini örtecek kadar su konduktan sonra yarım saat kadar haşlamaya bırakılır. Bumbarlar haşlandıktan sonra bir tepsiye dizilir ve fırında altı üstü iyice çevrilerek hafif pembeleşinceye kadar kızartılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Hiçbir farklılık yoktur.



Fırında Patates Kebabı (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı- Arni Psito Tıs Kyriakis)

Malzeme: 1 kg patates

1 adet orta boy tavuk veya 1 kg fırınlık kesilmiş kuzu eti

2 adet domates

2 adet soğan

Biraz sıvı yağ

Tuz, karabiber, defne yaprağı

İki kaşık domates salçası

Hazırlanışı: Ayıklayıp yıkadığımız patatesleri ortadan ikiye bölüyoruz. Pirzolalık kesilmiş tavuk veya fırınlık etleri ve patatesleri güzelce tepsiye diziyoruz. Etlerin üzerine sırasıyla küçük küçük doğradığımız domatesleri ve ikiye böldüğümüz soğanları koyuyoruz. Yarım bardak kadar sıvı yağ ile ılık suda eritilmiş domates salçasını etlerin üzerine döküyoruz. Son olarak defne yapraklarını ve tuzu da ekleyip fırında yaklaşık bir buçuk saat kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapıyoruz.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Hiçbir farklılık yoktur. Fakat Güney Kıbrıs Rumları foil kâğıt içerisine sarılarak pişirilen ve “Kuru Kebab” denilen bu yemeği daha çok sevmektedirler.

Haşlanmış Gömeç (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 2 bağ gömeç
1 lt. Su
½ fincan zeytin yağı
2 tane limon, biraz tuz

Hazırlanışı: Gömeçlerin uzun sapları gövdeden ayrılarak ayıklanır, yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır. 30 dakika kısık ateşte pişirildikten sonra suyu süzülerek bir tabağa çıkarılır. Üzerine limon suyu, tuz ve zeytin yağı ilâve edilerek karıştırılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Hostes Yemeği (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: 1 kg hostes
500 gr kuşbaşı et
5 bardak su
1 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
Tuz, karabiber,

Hazırlanışı: Hosteslerin dikenli sapları temizleberek sapları bırakılır. Küçük küçük doğranır ve biraz haşlanarak acılığının gitmesi sağlanır. Haşladığımız hostesler bir süzgeçve çıkarılır. ½ kg et biraz sıvı yağda kızartılarak içerisine yemeklik doğranmış soğanlar ilave edilerek iyice kavrulur. Hostesler de eklenerek birkaç kez karıştırılır. Daha sonra salça ve su eklenerek içerisine karabiber ve tuz da ilave edilir , yaklaşık 45 dakika orta hararetle ateşte pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Rum mutfağında Hostes Yemeği tarifine rastlamadım.



K p Kebabı (Klefdigo)(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 1   kg büyük parçalar kesilmiş et

1 kg patates

Kekik, karabiber, bahar, tuz

Alüminyum kâğıt

Hazırlanışı: İri parçalar halinde kesilmiş etler ve ikiye bölünmüŐ olan patateslere baharat karışımı ve tuz eklenerek alüminyum k ğıda sarılır. Bu işlem tüm etlere ve patateslere tek tek uygulanır. Yaklaşık 2- 3 saat önceden ısıttığımız toprak fırının içine konulur. Fırının ağzı hiç hava almayacak Şekilde iyice kapatılır. Özellikle de çamur yoğrularak fırının kapağı sıvanır ve hava almaması sağlanır. Etler fırında yaklaşık 3-4 saat kadar pişmeye bırakılır. Piştikten sonra fırından çıkarılarak sıcak olarak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Molehiya (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: Yaklaşık 6 avuç kurutulmuş molehiya (taze de olabilir)
Büyük parçalar halinde kesilmiş tavuk eti veya kuzu eti
4-5 tane iri ve olgunlaşmış domates
2 büyük boy kuru soğan
12 diş sarımsak
3 tane büyük limon
½ bardak sıvı yağ
1 lt su
Tuz, karabiber, pul biber

Hazırlanışı: Molehiya yaprakları sıcak suyla iyice yıkanır. Bu yıkama işleminin 34 kez yapılması tavsiye edilir. Ardından bir süzgeç içerisine dökülerek suyu iyice sıkılır. Diğer yandan derin bir tencerede yağ ısıtılarak içine etler de konur iyice kızartılır. Etler kızardıktan sonra bir tabağa alınır, soğanlar pembeleşinceye kadar aynı yağda kızartılır, daha sonra domatesler eklenir. Sarımsak ve salça eklendikten sonra molehiyalar da ilave edilerek üç – dört kez karıştırılır. Etler üzerine konur ve suyu eklenerek kahve ocağında 3- 4 saat pişirilir. Arada bir karıştırılırsa yemek tencereye yapışmaz. Daha sonra sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Tavuklu Makarna Kotopoulo Elenis-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 orta boy tavuk
1 paket makarna
1 lt su
1 adet rendelenmiş hellim
Kuru nane, tuz.

Hazırlanışı: 1 adet tavuğu iyice yıkayıp suda haşlayın. Tavuk iyice yumuşayıp piştikten sonra sudan çıkarıp soğumaya bırakılır. Tavuğu haşladığımız su başka bir tencereye süzülüp içine makarnalar atılır ve 15 -20 dk kaynamaya bırakılır. Makarna haşlandıktan sonra servis tabağına alınır ve üzerine rendelenmiş hellim serpilir. Haşlanmış tavuk parçaları da üzerine konularak servis yapılır. Tavuğu haşlanmış yemeyi sevmiyorsak fırında veya yağda kızartılabilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur. Yalnız Güney Kıbrıs Rumları daha çok esmer undan yapılmış olan el makarnasını tüketirler. Kıbrıs Türkleri de el makarnasını özellikle köy yerlerinde çok tüketirler. Fakat günümüz şartlarında hazır makarnalara daha çok yer verilmektedir.



Yahnili Makarna (Kotopoulo Elenis)-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 orta boy tavuk
1 paket makarna
1 büyük baş soğan
2 lt su
1 adet rendelenmiş hellim
3-4 tane domates
1 çorba kaşığı domates salçası
½ fincan sıvı yağ
Kuru nane, tuz

Hazırlanışı: 1 adet tavuk pirzolalık doğandıktan sonra derin bir tencerede sıvı yağla kızartılır. Kızaran tavuklar ayrı bir tabağa alınır. Soğan eklenir, pembeleşinceye kadar kızardıktan sonra domates ve salça eklenir. Daha sonra suyu konur ve tavuklar eklenerek iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Ayrı bir tencereye 1 lt su konularak makarna , 10 – 15 dk kaynatılır. Piştikten sonra servis tabağına alınarak üzerine hellim serpilir. Tavuklar sulu olarak makarnanın üzerine konur sıcak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki ulusun mutfağında da aynı makarna pişirilir. Fakat Rum mutfağında tavuk suyuyla birlikte makarnaya karıştırılmaz, makarnanın yanında yenir. Bu makarnanın Kıbrıs Türk mutfağında en önemli özelliği tavuğun yahnisiyle birlikte makarnaya karıştırılarak sulu sulu yenmesidir.



Enginar Dolması (Kıbrıs Türk Mutfağı- Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzeme: 5 adet enginar
500 gr kıyma
½ bardak pirinç
Yarım demet maydanoz
2 adet soğan
3-4 tane domates
2 yemek kaşığı domates salçası
½ bardak sıvı yağ
2 tane limon

Hazırlanışı: Önce enginarlar ayıklanarak taze olan yaprakları bırakılır. Ortası iyice açılır ve iç yaprakları temizlenir. Oyulmuş enginarlar iyice yıkandıktan sonra kararmaması için limonlu suda biraz bekletilir. Ardından kızgın yağda 5-10 dakika soldurulur ve bir süzgece çıkarılır. Arzu edilirse kızartılmadan da yapılabilir. Çukur bir kabın içinde kıyma, maydanoz, soğan, rendelenmiş domatesler, salça, limon suyu, tuz, karabiber, iyi yıkanmış pirinç ve sıvı yağ eklenerek birkaç kez karıştırıldıktan sonra kaşıkla enginarların içine doldurulur ve tencereye dik bir şekilde yerleştirilir. ½ bardak su eklenerek tencerenin kapağı yarım kapatılır ve kaynamaya bırakılır. 30 dakika sonra dolmalar servise hazırdır. Tabağın kenarına bir – iki kaşık da yoğurt konursa çok daha lezzetli olur.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki ulusun mutfağında da aynı şekilde pişirilir.



Etlı Taze Fasulye (Arni Me Fasolakıa)-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme. 1 kg taze fasulye
500 gr kuşbaşı et veya tavuk (Arzu edilirse daha fazla konulabilir.Tavuklar büyük parçalar halinde de kesilebilir.)
3-4 tane domates
1 çorba kaşığı salça
2 adet soğan
5 bardak su
1 fincan sıvı yağ
Tuz, karabiber.

Hazırlanışı:Önceden kılçıklarını ayırdığımız fasulyeler yıkanır ve ortadan ikiye ayrılır. Bir tencerede kuşbaşı kesilmiş etler sıvı yağda kavrulur. Sonra bir tabağa çıkarılır. Ardından fasulyeler yağın içerisine konur , ardından soğanlar eklenir. Soğanlar biraz pembeleşince

domates ve salça eklenir. Fasulyeler sarardığı zaman önceden kavrulmuş et ve üzerini örtecek kadar su ilave edilir,pişmeye bırakılır. Dödüklü tencerede pişirilirse daha erken pişer. 40 dakikada yemek sevisse hazırdır. Eğer normal tencerede pişirilirse yemeğin pişmesi bir buçuk saat sürer.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.





Fırın Makarnası Makaronia Sto Fournos-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 paket orta kalınlıkta çubuk makarna
500 gr kıyma
1 adet soğan ve yarım demet maydanoz
6 bardak süt
5 çorba kaşığı sıvı yağ
6 Çorba kaşığı un
2 yumurta
1 adet rendelenmiş hellim
Tuz,karabiber

Hazırlanışı:Önce beş kaşık sıvı yağda sğanlar kavrulur. Daha sonra kıyma eklenir. İçine tuz ve karabiber de eklendikten sonra pişmesine yakın maydanozlar doğaranır. Diğer taraftan makarnalar yarı pişmiş hale gelene kadar suda haşlanır ve suyu süzülür.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Haşlanmış Kabak (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı

Malzeme. 1 adet orta boy bal kabağı
1 lt su
zeytinyağı, limon ve tuz.

Hazırlanışı: Yıkayıp ortadan ikiye böldüğümüz kabaklar iri parçalar halinde doğranır. Önceden tencerede kaynamış başlamış olan suyun içine kabaklar konur ve yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Piştikten sonra kabaklar bir tabağın içerisine çıkarılır. Üzerine biraz zeytinyağı, limon ve tuz gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur. Yalnız Rumlar bu kabağın böreğini de yapmaktadırlar. Kıbrıs Türk mutfağında ise Turuncu bal kabağının böreği yapılmaktadır.

NEAR EAST UNIVERSITY
Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşa KKTC



KKTC
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
HALK BİLİMİ EĞİTİMİ ANA BİLİM DALI

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağının Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma
YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
ZİBA ANKUT

TEZ DANIŞMANI
Prof.Dr. HABİB DERZİNEVESİ

Lefkoşa – 2007

Eğitim Bilimleri Enstitüsü M¼d¼rl¼đ¼ne,

Ziba Ankut'a ait " Kıbrıs T¼rk ve Rum Mutfağı'nın Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma" adlı tez, j¼rimiz tarafından Halk Bilimi Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda y¼ksek lisans tezi olarak oy birliğiyle kabul edilmiştir.

Başkan: Prof.Dr.Orhan Çiftçi:

(¼ye): Prof.Dr.Habib Derzinevesi:

(¼ye): Yrd.Doç.Dr.Ömer Yaraşır:.....

ONAY

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim elemanlarına ait olduklarını onaylarım.

...../...../2007

Doç.Dr.Cem Birol

Enstitü Müdürü

İÇİNDEKİLER

| | |
|------------|------------|
| Önsöz..... | Sayfa 2 |
| Giriş..... | 3 |

I.BÖLÜM

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Kıbrıs'ta Toplumsal Yaşam..... | 4 |
| a.Ekonomik Durum..... | 4 |
| b.Temel Beslenme Maddeleri..... | 4 |
| c. Kıbrıs Köylerinde Yaşam..... | 5 |
| d.Köyde Beslenme..... | 6 |
| e.Neler Yenirdi..... | 6-8 |

II.BÖLÜM

| | |
|--|-----------|
| A) Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağına Özgü Yemek Grupları..... | 9 |
| 1.Çorbalar..... | 10 - 24 |
| 2.Pilâvlar..... | 25 - 30 |
| 3. Yemekler..... | 31 - 78 |
| 4.Hamur İşleri..... | 79 - 93 |
| 5.Turşular..... | 93 - 95 |
| 6.Mezeler..... | 96 - 103 |
| 7.Tatlılar..... | 104 - 118 |
| 8.Reçeller ve Macunlar..... | 119 - 127 |
| 9.İçecekler..... | 128 - 132 |
| 10.Salatalar..... | 133 - 138 |
| 11.Sakızlar..... | 139 |

III.BÖLÜM

| | |
|---|-----------|
| A)Yemeklerle ilgili maniler..... | 140 - 141 |
| B).Kuzey ve Güney Kıbrıs'a özgü resimler..... | 142 - 145 |
| C)Sonuç ve öneriler..... | 146 |

ÖNSÖZ

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı; besin maddeleri ve yemek türleri yönünden oldukça zengindir. Aslında her iki toplumun da yemek alışkanlıkları çok az farklılıklar dışında birbirine çok benzemektedir.

Beslenme; yaşanan coğrafya parçasıyla da sıkı sıkıya ilgilidir. Ayrıca birçok nedenlerden dolayı her toplumun beslenmesi kendine özgüdür. Sonuç olarak da yörelere bağlı mutfak sanatları ortaya çıkmıştır.

Toplumsal yapı dolayısıyla alışkanlıklarda, beğenilerde hızlı bir değişim yaşanmaktadır. Geleneksel mutfağımız da kendi payına düşeni almaktadır.

Kıbrıs Mutfağı tarih boyunca değişik kültürlerden de etkilenmiştir. Bu yüzden tamamen Kıbrıs'a ait herhangi bir yemek bulunmamaktadır. Fakat orijinlerinde yapılan ufak değişikliklerle Kıbrıslılar lezzetli yemekler yapmayı başarmışlardır.

Her yemek kendine özgü bir lezzet taşır. Yemeğin pişirilmesi ve sunumu, Kıbrıs insanının karakterini yansıtır.

Bazı yemeklerin adı, hazırlanışı ve lezzeti bölgeden bölgeye farklılık gösterir. Akdenizin ortasında nazar boncuğu gibi duran yeşilimsi bu adada deniz ürünleri de sıkça yapılmakta ve ziyafet sofralarında görülmektedir.

Kıbrıs mutfağında et,deniz ürünleri,sebze ve meyve günlük ve taze tüketilir.

Akşam sofralarında ana yemekten önce zengin mezeler sunulur ki bu sunum da Türk Mutfağı kültürünün ve Osmanlı sınırları içerisinde yaşamış kültürlerin örneklerindedir.

Bu çalışmayı hazırlamamda emeği geçen tez danışmanım Sayın Prof.Dr.Habib Derzinevesi'ye, eşim Murat Ankut'a, kız kardeşlerim Esra Özgüt ve Ebru Özgüt'e ayrıca Ertan Fidan'a çok teşekkür ederim.

GİRİŞ

Bu çalışmayı hazırlarken özellikle hem Türk hem de Rum yemeklerinden bahseden hiçbir kitaba rastlamadım. Halbuki her iki toplum da aynı ülkenin toprakları üzerinde yaşayan; dil,din,ırk dışında yemek kültürleri çok az farklılıklarla neredeyse tamamen aynı...

Yemekleri,tatlıları,hamur işleri vs.gibi lezzetleri araştırırken birçok yiyeceklerin yapılışında kullanılan malzemelerde ve yiteceklerin hazırlanmasında ister Türk ister Rum kesiminde olsun bölgelere göre farklılıklar görülebilir. Fakat; bunları tek tek araştırmaya imkân olmadığı için Türk ve Rum mutfağını genel bir çerçeve içerisinde ele almayı uygun gördüm.

Kıbrıs Türk Mutfağı; dünya mutfakları arasında henüz tanınmamış olmasına karşın lezzet ve çeşit bakımında oldukça zengindir. Kuzey Kıbrıs'ta özellikle her yıl yaz aylarında bazı bölgelerde festivaller düzenlenir. Böylece o bölgelerin mutfak kültürleri açıkça ortaya konulur. Örneğin İskele, bağ üzümleriyle Kıbrıs Adası'nda önemli bir yer tutar. Bu yüzden her yıl İskele Festivali düzenlenerek burada üzüm, pekmez, sucuk, köfter, paluze gibi yiyecekler halkın beğenisine sunulur bu yiyeceklerden gelir elde edilir. Güzelyurt bölgesi; portakal, limon, mandalin, greyfurt bahçeleriye ün salmıştır. Burada da her yıl Portokal Festivali düzenlenir. Bunun gibi daha birçok bölgelerde mutfak kültürümüzü yansıtan birçok festivaller(panayır) düzenlenir.

Güney Kıbrıs'ta ise her yıl düzenlenen Paskalya Haftası, Kıbrıs Rumları'nın en önemli eğlencelerinden biridir. Paskalya Haftası'nda tüm iş yerlerinde tatil yapılır ve herkes eğlencelere katılır, Kıbrıs Rum Mutfağı'na özgü yiyecekler hazırlanır. Bu yiyeceklerin başında pilâvuna ve çörekler gelir. Bunun dışında geleneksel birçok yiyecek, halkın beğenisine sunulur.

Kuzey ve Güney Kıbrıs'ta özellikle köylerde yapılan nişan, düğün, sünnet törenlerinde Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı'nın kültürünü yansıtan yemeklere özellikle yer verilir.

Kıbrıs'ta Toplumsal Yaşam

Kıbrıs'ta Türkler ve Rumlar, farklı dinden ve dilden olmalarına rağmen yüzyıllardır aynı adada birlikte yaşıyorlardı. Yurt bildikleri Kıbrıs'ı tümü seviyordu. Adalı ve Akdenizli olmanın iyi ve kötü yanlarını birlikte yaşıyorlardı. Yemekleri, müzik zevkleri, giyim tarzları, eğlence anlayışları, hal-tavır ve mimikleri birbirine çok benziyordu.

Ekonomik Durum.

Kıbrıslıların ekonomik refah düzeyi düşüktü. Nüfusun çoğu köylerde yaşıyordu. Geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlıyorlardı. Özellikle keçi ve koyun besliyorlardı. Ticaretle daha çok Hıristiyan Rumlar uğraşıyordu. Müslüman Türkler ise memur olmayı ve çiftçiliği tercih ediyorlardı.

Temel Beslenme Maddeleri:

Kıbrıslıların temel beslenme maddeleri; ekmek, baklagiller, sebze ve bir miktar et idi. Kıyafet ve ayakkabıları daha çok ölçü alınarak siparişe yapılıyordu. Ailelerine düşkün olan Kıbrıslılar, dini bayramlarda, düğün gibi özel günlerde ve panayırarda aileleriyle birlikte eğlenmeyi seviyorlardı. Kahvehaneler ve hamamlar, insanların sosyal olarak bir araya geldikleri yerlerdi.

Bayramlarda ve düğünlerde geleneksel olarak hazırlanan çörekler, Kıbrıs kültürünün bir özelliğidir. Özellikle düğün öncesinde törene davet edilenlere davetiye yerine çörek dağıtılırdı.

Kıbrıs Köylerinde Yaşam

Yaygın olarak köylerimizde kullanılan ev modeli; iki oda ortasında sündürme olan evdir. Basit ama kullanışlı olan bu modelde sündürme evin tam orta kısmına denk gelirdi. Bu bölüm aynı zamanda gelen misafirlerin ağırlandığı bölümdür.

Aşevi (mutfak), binaya bağlı ancak ayrı girişi olan bir odaydı. Aşevinde yemekler önceleri ev içerisindeki odunlu ocaklarda veya islimlerde pişirilirdi. Tüp gaz kullanımının başlaması ile hem islimlerde hem de ev içerisindeki ocaklardan vazgeçilmiştir.

Ekonomik durumu biraz daha iyi olan aileler evlerine hanay (üst kat) yaptırırlardı. Hanaylar genellikle tek oda olurdu. Dıştan merdivenle çıkılır ve yatak odası olarak kullanılırdı. Hanaylar halkımız arasında söylenen manilerde de yer almıştır.

Hanayım dirt köşeli

İçi mermer döşeli

Şeker gibi eridim

Merağına düşeli

Köy evleri genellikle toprak damlı olurdu. Toprak damlar aynı zamanda ev hanımlarının kurutacakları bulgurluk buğday, tarhana, incir, üzüm v.b için de uygun bir alan oluştururdu.

Avlu (havlı, bahçe), evlerin vazgeçilmez alanlarıdır. Bu avlularda mutlaka meyve ağaçları, özellikle tavuklar için kümesler ve bir de ekmek fırını vardı. Avluya dikilen ağaçlar yıl boyunca çocuklara taze meyve sağlardı.

Nisan'da Çağla Bademi

Mayıs'ta Yeni Dünya

Haziran'da Dut

Temmuz'da Erik

Ağustos'ta İncir

Eylül-Ekim'de Üzüm-İncir

Köyde Beslenme

Ağır iş koşullarını karşılayabilmek için iyi beslenmeleri gerektiğini günlük yaşamlarından biliyorlardı. Bu yüzden köylerde yeme içme alışkanlıkları hak ettiği önemi görmüştür. Köylerde yaşayan insanlar zor savaş yılları, kuraklık, salgın hastalık dönemlerinde iyice yoksullaşmıştır. Buma rağmen, tükettikleri yiyeceklerin önemli bölümünü köylerinde ve hatta evlerinde ürettikleri için bu zor yılları az zararla atlatabilmişlerdir.

Kişilerin tabaklarına yemek; yaşlarına ve cüsselerine göre konurdu. Masada ekmeği mutlaka baba keserdi. Tabağa konan yemeğin bitirilmesi gerekirdi. Yemeğini bitirenler Allah'a şükr ederlerdi.

"Allahım sana şükürler olsun. Soframızı nimetsiz bırakma".

Öğle yemeklerinde bütün aile iş nedeniyle bulunamayabilirdi. Ancak akşam yemekleri tüm ailenin bir araya geldiği zamandı. Akşam yemeklerinde mutlaka beklenmedik misafirler için de fazladan yemek olurdu. Akşam yemekleri aynı zamanda günün ortak değerlendirmesinin de yapıldığı zamandı.

Neler Yenirdi....

Kasım ayından Mart sonuna kadar mutlaka çorba içilirdi. Çorbanın üzerine genellikle sebze yemeği yenirdi. Tavuk, evlerde beslendiği için haftada bir yenirdi. Yemeklerde et yemek ailenin ekonomik durumuna bağlıydı. Haftada bir yenebileceği gibi ayda bir de yenebilirdi. İçki olarak genellikle şarap ve zivaniya içilirdi. İçkiler de evlerde üretiliyordu. Yemeğin üzerine mutlaka tatlı ve meyve yenirdi.

Meyve ve tatlı faslı aynı zamanda gecenin eğlence zamanıydı. Yaşlılar gençlere masallar, hikâyeler anlatır, geçmişte yaşananlar hakkında bilgiler verirlerdi. Aşağıdaki tabloda eskiden ve günümüzde ekonomik durumu iyi olan bir ailenin bir haftalık yemek listesi yer almaktadır.

Eskiden Ekonomik Durumu İyi Olan Bir Ailenin Yemek Listesi

Örnek:

| | Sabah | Öğle | Akşam |
|-----------|---------------|------------------|--|
| Pazartesi | Çay-Tahınnı | Mücendra Pilavı | Luvana Çorbası Semiz Otu Yemeği Gatmer |
| Salı | Süt-Zeytinli | Ayacık (Paça) | Palaz Çorbası Molohiya Gullurikya |
| Çarşamba | Çay-Hellimli | Haşlanmış Bakla | Bulgur Çorbası Magarına Bulli Ekmek Gadeyifi |
| Perşembe | Hellim Böreği | Bumbar | Sebze Çorbası Soğanlı(Soğan Bastı) |
| Cuma | Süt-Çörek | Kabak Yemeği | Mercimek Çorbası Kolokas Portokal |
| Cumartesi | Süt-Peksemet | Yalancı Dolma | Humus Çorbası Hostez Bulamaç |
| Pazar | Çay-Pilavuna | Magarına Fırında | Tarhana Çorbası Küp Kebabı Ekmek Gadeyifi |

Günümüzde Ekonomik Durumu İyi Olan Bir Ailenin Haftalık Yemek Listesi

Örnek:

| | Sabah | Öğle | Akşam |
|-----------|--|--|--|
| Pazartesi | Süt-Çay Tost | Tavuklu Makarna Yoğurt | Etli taze Fasulye Pirinç Pilavı Yoğurt Mevsim meyvesi |
| Salı | Süt-Çay-Portokal suyu Gabira, zeytin,peynir, bal. | Sirkeli salata, kıymalı patlıcan,yoğurt | Fırında Patates ve et,yoğurt |
| Çarşamba | Süt-çay-portokal suyu veya kış ise çorba, çakıstez, peynir. | Haşlanmış patates, pancar, kutu balığı | Bulgur Köftesi, cips,salat |
| Perşembe | Süt-çay , sandviç | Fırında patates ve tavuk,pirinç pilavı,yoğurt | Dolma,yoğurt |
| Cuma | Süt-çay, grefurt suyu, hellim,ekmek,siyah zeytin,, salam | Etli molehiya , salata,soğan. | Tarhana çorbası, pastırmalı tost |
| Cumartesi | Salam,kızarmış ekmek, yumurta, reçel,bal,pekmez,pastırma ,portakal suyu | Etli bamyasalat,yoğurt,bulgur pilavı | Izgara pişmiş balık, sirkeli salata,cips,ko la. |
| Pazar | Süt, Tereyağlı ekmek,reçel,bal,bif,hellim ,peynir,yumurta, gabira. | Şiş kebabıveya ızgara et,cips, salata, cacık,humus, pide. | Çorba,peynir, zeytin, hellim, ekmek |

Kıbrıs'a Özgü Yemek Grupları

1.Çorbalar

2.Pilavlar

4.Yemekler

5.Hamur İşleri

6.Turşular

7.Mezeler

8.Tatlılar

9.Reçeller ve Macunlar

10.İçecekler

11.Salatalar

12.Sakızlar

ÇORBALAR

Adamızın ılıman iklim kuşağında bulunması nedeniyle yazları sıcak, kışları ılık geçmektedir. Buna karşın gece ile gündüz arasında oldukça önemli bir sıcaklık farkı vardır. Bu da soğuk günlerde sıcak yiyeceklere olan gereksinimin artması sonucunu doğurmaktadır. Adamızda çorbalar dura suda yapıldığı gibi et ve tavuk suyunda da yapılamaktadır. Genellikle kış yemeğidir. Çorba, esasa yemek olabilmektedir. Bu alışkanlık eski yıllarda yaşanan kıtlık döneminin kazandırdığı bir alışkanlıktır.

Eskiden çorbalar “çarta” denilen büyük çukur çinko tabaklarda, tahta kaşıkla içilirdi. Günümüzde bu alışkanlık ortadan kalkmış yerini modern araç ve gereçler almıştır. Çorbaların içerisine eklemek doğrayarak tüketmek yaygındır.

Bulgur Çorbası: (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 1 bardak bulgur pilavı

5 bardak su

1 orta boy limon

Hazırlanışı: Genellikle akşamdan kalan bulgur pilavının üzerine su eklenerek ısıtılır. Limon sıkılarak içilir.

Bulgur çorbası, genelde yoksul ailelerin temel besin maddelerinden biridir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bulgur pilâvının hazırlanmasında Türk ve Rum mutfağı arasındaki benzerlik ve farklılıklar, pilâvlar bölümünde yer alan Bulgur Pilâvı tarifinde belirtilmiştir. Fakat; Bulgur Çorbası daha çok Kuzey Kıbrıs'ın Mesarya bölgesinde yaşayan ve eskiden yoksul olan ailelerin yaptığı bir çorbaydı.



Luvana Çorbası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: Öğütülmüş luvana
2 bardak su
1 orta boy limon

Hazırlanışı: Luvananın taneleri değirmende öğütülür. Bir tepsi içerisinde evselenerek(uçurularak) kabuğundan ayrılır. Ateş üzerinde kaynayan suya kişi başına bir avuç öğütülmüş luvana tanesi konur. Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra üzerine soğutulması için bir cezve (2 bardak) su dökülür. Su dökülmeden önce içerisine tuz eklenir.

Taneler bölünmeye başlayınca çorbanın piştiği anlaşılır. Luvanaların kararmasını önlemek için ateşten indirdikten hemen sonra üzerine limon sıkılır.

Diğer bir tavada yağ içerisinde soğanlar kızartılır. Çorbanın içine dökülür. Servise hazır olur.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Şehirge Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: ½ su bardağı şehirge
1/ kahve fincanı sıvı yağ
4 bardak su
Arzu edilirse domatesli de yapılabilir.

Hazırlanışı: Hazırlanan veya elde yapılan şehriyeden çorba yapmak için önce tencereye az miktarda sıvı yağ konur ve şehirge pembeleşinceye kadar kızartılır. Üzerine su ilave edilir. Arzu edilirse tavuk suyu veya et suyu konur ve pişirilir. Servise hazır olur.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki toplumun mutfağında da aynı malzeme kullanılarak aynı şekilde hazırlanmaktadır.

Oymaca Çorbası (Oymaca) (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Alabildiği kadar un
Bir miktar ılık su
Tuz

Hazırlanışı: Bir kap içerisinde veya küçük bir hamur teknesine istenilen oranda un konur. Bunun içerisine biraz su eklenir. Su ile unun karışması sağlanır. Bu karışımdan pek bir hamur elde edilmelidir. Elde edilen hamurdan misket büyüklüğünde küçük hamur topakları oluşturulur. Daha sonra bir tencerede su kaynatılır. Bu küçük hamurlar kaynar suya atılıp pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında “Oymaca Çorbası” adlı bir yemeğe rastlamadım.

İlik orbası (Kemik orbası) (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 3-4 tane kuzu kemiği

6-7 bardak su

1 orta boy limon

Hazırlanışı: Büyük baş hayvanların uyluk ve kaval kemiklerinden yapılan bir çorbadır. Kemik orbası diye de adlandırılır. Alınan kemikler ortadan kesilir veya kırılır. Bu kemikler tencereye konup kaynatılır. Kaynatma süresi çok uzundur. Kemiğin eti ve iliği suya karışmalıdır. Daha sonra bol limon ve tuz eklenerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında İlik orbası ile ilgili tarif bulamadım.



Humus Çorbası(Souppa Hoummi) – Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı

Malzeme: 1 su bardağı dolusu haşlanmış nohut

1 küçük kavanoz tahın

3-4 baş sarımsak

Kırmızı biber

Hazırlanışı:Öncelikle nohut, humus haline getirilir. Hazırlanan humustan bir kepçe alınıp içine iki kepçe su eklenerek mikserde iyice karıştırılır ve kaynatılır. İçerisine konan sarımsak ve kırmızı biber oranı arzuya göre çoğaltılabilir. Daha sonra çukur bir tabağın altına küp şeklinde kesilmiş ekmek parçaları konur. Bunun üzerine ateşte eritilmiş sıcak tereyağı eklenir. Kırmızı biber, maydanoz ve kaynatılmış nohutla süsülenrek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

İki mutfakta da bu çorbanın yapılışı yönünden bir farklılık yoktur.

L abba (Lapa) orbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: 1 Bardak pirinç
5 Bardak su
½ Limon

Hazırlanışı: Labba, daha çok hastalara yapılan bir çorbadır. orba kıvamından daha pek bir kıvamda yapılır. Bir tencere içerisine su ve pirinç konur. Bunlar pişirilir. zerine limon sıkılarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Mutfağında Lapa orbası tarifine rastlamadım.

Paça (Kelle Paça) Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler. 1 adet kuzu kellesi
Üzerini örtecek kadar su
1 adet defne yaprağı
1 orta boy soğan
2-3 baş sarımsak

Hazırlanışı: İyi kaynatılan kellenin (koyun veya kuzu başı) etleri kemiklerinden ayrılır. Kellenin kaynatıldığı su süzülür. Kelle suyunun içine, tiftiklenen kellenin etlerinden bir bölümü konur. İçine limon, sirke, tuz ve bir baş sarımsak eklenerek servis yapılır. Bu çorbaların Kıbrıs alışkanlığı olarak mutlaka içine eklemek doğranıp hemen hemen her kaşıқта bir parça eklemek alınarak yenir.

Kelle Paça Çorbası (Kıbrıs Rum Mutfağı)

MALZEMELER 1 adet kuzu kellesi
10-12 bardak su
1 adet defne yaprağı
1 bütün orta boy soğan
3 baş sarımsak
1 havuç
1 adet kereviz
2 adet bütün domates
1 bardak sirke

SOS İÇİN MALZEMELER:

2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağ
3 yumurta
2 kaşık limon suyu
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Kuzu kellesi önce yıkanır ve soğuk su dolu bir kabın içerisine konulur. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpük alınır ve bu işlem 2-3 defa devam ettirilir. Domates, tuz, soğan, havuç, defne yaprağı eklenir. Kelle kemiklerinden ayrılıncaya kadar yavaş yavaş kaynatılır. Daha sonra kemiklerle et birbirinden ayrılır ve beyin dikkatlice çıkartılıp dilim dilim kesilir. Daha sonra bir kapta sirke ile sarmsak çırpılır. Tereyağ da bir kabın içinde un ile yavaşça çırpılır ve biraz et suyu bu karışımın içerisine dökülür. Başka bir kapta yumurta ve limon suyu çırpılır. Bütün bu karışımlar birleştirilir ve 5 dk kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kemiklerden ayrılan et tabağa konulup üzerine hazırlanan sos dökülür ve sıcak ikram edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Yukarıda verilen tariflerde kullanılan malzeme ve hazırlanışı bakımından benzerlik ve farklılıklar açık bir şekilde belirtilmiştir.

Keklik Çorbası (Perdhikes Souppa) (Kıbrıs Türk Mutfağı-Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 2 tane keklik

Üzerini örtecek kadar su

1 büyük limon,

1 orta boy soğan

Tuz.

Hazırlanışı: Keklik, soğanla birlikte iyice kaynatılır, tiftiklenir, tekrardan kendi suyuna boşaltılır. Yeniden kaynamaya başlayınca limon ve tuz ilave edilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Mercimek Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 10 bardak et suyu veya normal su
2 bardak turuncu mercimek
1 bardak ince kıyılmış soğan
½ bardak pirinç
¼ bardak zeytin yağı
¼ bardak mısır yağı
½ bardak limon suyu
Tuz

Hazırlanışı: Mercimekler iyice yıkanır. Bir tencereye konur, soğuk su veya et suyu ilâve edilir. Su kaynamaya başlayınca sıcaklığı azaltılıp 45 dk.kısık ateşte pişirilir. Tencere ocaktan alınmadan 10 dk önce karışık yağda soğanlar kahverengileşinceye kadar kızartılır. Ve hepsi yağla birlikte çorbanın içerisine dökülür. Limon suyu ekleyip karıştırdıktan sonra siyah zeytin ve kızarmış ekmekle servis yapılır. Arzu edilirse soğanla birlikte küp küp doğranmış ekmek kızartılarak çorbanın içerisine eklenir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında bu çorbanın yapılışı yönünden bir farklılık yoktur.



Siyah mercimek çorbası (Kıbrıs Rum mutfağı) – Fagğı Ksıdhatı

- Malzemeler: 1 bardak siyah mercimek
1 bardak kesilmiş soğan
1 bardak iyice kesilmiş marul
3 tane sarmısak dişi
1 kaşık un
½ bardak sirke
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Mercimekler iyice yıkanır ve bir tencereye konulup soğuk su ilave edilir.Kısık ateşte 45 dk kaynatılır.Daha sonra sarmısaklar ve diğer sebzeler ilave edilir.20 dk daha kaynatılır.Sıcak suyun içerisinde un çözülür ve tekrar tencereye dökülüp karıştırılır.Daha sonra sirke,tuz ve biber eklenerek 5 dk daha kaynatılır. Çorbanız servise hazırdır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bu çorba, Kıbrıs Rum mutfağına özgüdür. Kıbrıs Türkleri çorbada genellikle turuncu mercimeği kullanırlar. Siyah mercimek genellikle mücendra pilâvında kullanılır.

Balık çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı-Kıbrıs Rum Mutfağı) - Psarosouppa

- Malzemeler: 1/2 kg küçük balık
1 bardak küçük parçalara kesilmiş havuç
1 bardak dilimlenmiş soğan
1 bardak ince dilimlenmiş domates
2 yemek kaşığı zeytin yağı
½ bardak küp şeklinde doğranmış patates
½ bardak limon suyu
½ bardak pirinç
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı: Balıklar iyice yıkandıktan sonra içi 3 lt soğuk suyla dolu bir kabın içerisine konulur ve kaynatılır.Sonra diğer malzemeler konulur ve pişmeye bırakılır.Balığın kemikleri ayıklanıp pirinçlerle birlikte bir kabın içerisine konulur.Pirinçler piştiği zaman domates,yağ,tuz ve biber eklenir.5 dk sonra pişen balıklar başka kaba konulup limon suyu ilave edilerek servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında balık çorbası tarifine rastlamadım. Çünkü Kıbrıs Türkleri balığı çorbada pek tüketmezler.



Sebze Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Bir avuç haşlanmış, tiftiklenmiş tavuk

½ bardak pirinç

Bir küçük patates

½ Limon

Biraz tuz

Mevsim sebzeleri (kereviz, maydanoz, havuç)

Hazırlanışı: Kaynayan tavuk suyuna pirinçler eklendikten sonra mevsim sebzeleri küçük küçük doğranır, ilave edilir. Pişirilince limon ve tuz eklenerek servis yapılır.

Sebze orbasi(Kıbrıs Rum Mutfağı) – Souppa Krambı

Malzemeler: 10 bardak tavuk suyu

1 bardak dilimlenmiş patates

1 bardak dilimlenmiş havuç

1 bardak dilimlenmiş kabak

1 bardak büyük kesilmiş domates

4-5 adet acı biber

½ bardak dilimlenmiş soğan

½ bardak pirinç

½ bardak limon suyu

Tuz

Hazırlanışı: Tavuk suyu kaynatılıp domates ve patatesler hariç bütün malzemeler içine atılır ve pişmeye bırakılır. Daha sonra patates, domates, tuz , biberler ve pirinçler eklenip 15 dk pişmeye bırakılır. Piştikten sonra limon suyu eklenerek derin bir kapta servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında kullanılan malzemelerin birçoğu farklıdır. Yukarıdaki tariflerde farklılık ve benzerlikler belirtilmiştir.



Tarhana Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı- Kıbrıs Rum Mutfağı) – Souppa Trachanas

Malzeme: 6 bardak tavuk suyu veya normal su
1 bardak küçük kesilmiş hellim
½ kilo tarhana
¼ bardak limon suyu
Tuz

Tarhananın Yapılışı: (Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı):

Tarhana, ezilmiş buğday ve yoğurt karışımıdır. Pişirildiği zaman kalınca yapışır. Daha sonra tarhanalar suya atıldığı zaman dibine batacak şekilde bıçakla kesilir. Sonra bu parçalar tahta tepsiye serilir. 4-5 gün kuruyuncaya kadar güneşte bekletilir. Tarhanalar cam bir kavanozda muhafaza edilmelidir.

Çorbanın Hazırlanışı (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı):

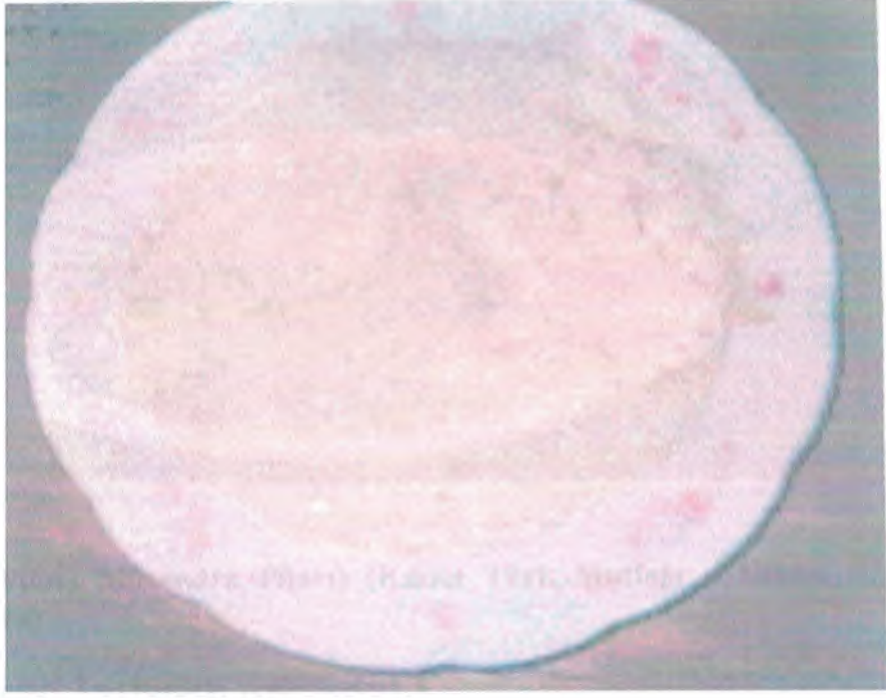
Tarhanalar 1 saat soğuk suda bekletilir. Sonra kurulanıp tavuk suyu olan bir tencerenin içerisine atılır. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat tarhanalar birbirinden ayrılana dek kaynatılır. Ateşteyken her 10 dk. da bir karıştırılır. Böylece tencereye yapışmaz.

Çorba ateşten alınmadan 5 dak önce limon suyu ve hellimler ilâve edilir. Böylece çorbanız sıcak sıcak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında tarhana sadece kurutulmuş olarak değil taze olarak da saklanır. Tarhana aynı şekilde pişirildikten sonra bir avucun sığacağı kadar yuvarlak bir top haline getirilir ve tek tek naylon poşetlere konulup derin dondurucuda saklanır. Pişirilmeden 1 saat önce dışarı çıkarılır ve sıcak su eklenerek pişirilir. Ayrıca hellimler 2 kaşık sıvı yağda naneyle birlikte kızartılarak çorbanın içerisine eklenir.

PİLAVLAR



Herse (Dövme Pilavı) (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 adet orta boy tavuk
1 paket herselik buğday
2 lt su
Tuz

Hazırlanışı: Tavuk, üzerini örtecek kadar su ile kaynatılır. Piştikten sonra kemikleri ayrılır, etli yerleri didiklenir. Tavuğu haşladığımız suyu orta boy bir tencerenin içerisine süzüyoruz. Daha sonra iyice ayıklayıp yıkadığımız buğdayı ve biraz tuzu tavuk suyunun içerisine atıp kısık ateşte buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar pişiriyoruz. Sonra, içerisine tavukları da koyup 15 dakika daha kaynattıktan sonra büyük bir kaşıkla herseyi pekleşmesi ve tavukların iyice birbirinden ayrılması iyice çırpıyoruz. Sonra sıcak sıcak servis yapıyoruz.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hersenin yapılışı, Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında aynıdır.



**Mercimek Pilavı Mücendra Pilavı) (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)
(Moutchentra)**

Malzeme: 3 su bardağı yeşil mercimek

1 su bardağı pirinç

2 orta boy soğan

½ su bardağı sıvı yağ

1 tablet tavuk suyu

Tuz

2 bardak su

Hazırlanışı: Önceden ayıklayıp yıkadığımız mercimekler, üzerini örtecek kadar su ile yarı pişmiş hale gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra 2 bardak su ilave edilip pirinç, tavuk suyu tableti, tuz eklenir. Pirinç ve mercimeklerin pişmeden 5 dakika önce ayrı bir tavada yemeklik doğranmış soğanlar kızartılır ve pilavın üzerine ilave edilip karıştırılır. Ocağın altı kısılıp pişmeye bırakılır. Yemek suyunu çekip pilav kıvamına geldikten sonra servise hazırdır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında mücendra pilavının yapılışı aynıdır.



Bulgur Pilavı – Pırafı Pourgourı (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 2 bardak bulgur
3 bardak tavuk suyu
1 bardak küp küp kesilmiş domates
½ bardak mısır yağı
½ bardak ince kıyılmış soğan
¾ bardak şehriye
Tuz, karabiber

Hazırlanışı: Derin bir kaptaki yağ ısıtılır, soğanlar ve şehriyeler kızartılır. Sonra tavuk suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Domatesler, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır. Daha sonra bulgur yıkanır ve kaynamakta olan suyun içerisine atılır. Sonra ateş azaltılır ve 25 – 30 dk kaynamaya bırakılır. Bulgurlar tüm suyu çekince ateşten alınır ve üzeri ince bir havluya kapatılır. 10 dk bekledikten sonra yoğurtla servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.
Hiçbir farklılık yoktur.



Doğu Pilavı (Pilafı Anatolıtiko)- Kıbrıs Rum Mutfağı

- Malzemeler. 1 bardak pirinç
2 bardak sıcak su
1 küp tavuk suyu
¼ bardak tereyağı
½ bardak tavuk ciğeri
1 kaşık badem
1/3 bardak ince kıyılmış soğan
1 kaşık kuru üzüm
1 kaşık maydanoz
Biraz tarçın *
Tuz, karabiber

Hazırlanışı: Tereyağ ısıtılıp içerisine soğan ve bademler atılır. Biraz kızartılır ve sonra ciğer, maydanoz, pirinç içerisine atılarak 5 dk karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ateş düşürülür ve 20 dk suyunu çekene kadar kaynatılır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında daha çok domatesli veya sade pilâv tercih edilir.



Salyangozlu pilav –PırafıMe Karaolous (Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: ½ kg zeytin yağlı salyangoz
1 bardak pirinç
½ bardak kırmızı rendelenmiş domates
2 bardak sıcak su
1 küp tavuk suyu
¼ bardak mısır yağı
½ bardak keşilmiş soğan
3 kaşık kesilmiş maydanoz
¼ bardak şarap
1/5 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı: Salyangozlar 2 gün kavanoz içerisinde bekletilir. İyice yıkayıp 75 dk tuzlu ve şaraplı suyun içinde iyice kaynatılır.

Bir tavada yağ ısıtılıp soğanlar, salyangozlar ve maydanozların yarısı kızartılır.Sonra pirinçler ve domatesler eklenip karıştırılır.Ateşi azaltıp 20 dk pilav kaynatılır.Üzerine geri kalan malzemeler eklenerek sıcak servis edilir.

Garavollili Pilav (Salyangoz Pilavı)-(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme:1/2 kg garavolli

2 bardak su (tavuk veya et suyu olabilir)

1 bardak pirinç

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 kahve fincanı arpa şehriye

Tuz,karabiber.

Hazırlanışı: Garavolliler, bir tencerede üzerini örtecek kadar su ile haşlanır. Diğer yandan şehrigeler üzeri pembeleşinceye kadar sıvı yağda kızartılır daha sonra pirinç de eklenerek bir-iki kez karıştırıldıktan sonra üzerine 2 bardak su ve tuz eklenerek karıştırılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Haşlanmış olan salyangozların kabukları soyulur ve pilavın pişmesine 5 dakika kala salyangozlar da tencereye konur,karıştırılır. Pilâv suyunu çektiği zaman kapatılır ve içini çekmesi için üzeri temiz bir havlu ile örtülür.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında salyangoz yani garavolli, daha çok haşlanmış olarak tüketilir. Pilâvı ise Rum mutfağından daha hafiftir. Diğer farklılık ve benzerlikler tariflerde açık bir şekilde belirtilmiştir.

YEMEKLER



Bulgur Köftesi (Koupes-Kıbrıs Türk Mutfağı - Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 paket ince bulgur,
1 adet soğan,
2 adet limon,
yarım demet maydanoz,
1 kilo kuzu-dana kıyması,
kızartmak için ayçiçek yağı,
bahar, karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Bir tencereye su konular ve kaynatılır.İçerisine tuz ve bulgur ilave edilir. Pilav haline gelince soğumaya bırakılır.Diğer yandan doğranmış soğan ve kıyma kavrulur.Tuz, bahar, karabiber ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır.Hazırlanan harç soğumaya bırakılır.Önceden hazırladığımız soğuyan bulgur yoğrulur.Bir miktar elimize alınır ve köfte şeklinde şekillendirilir.Ortasın işaret parmağı ile çukur açılır.Hazırlanan harç ile içi doldurulur.Ağız kısmı kapatılır.Böylece geriye kalan bulgurun hepsi aynı şekilde hazırlanır.Köfteler daha sonra harlı ateşte yağın içerisinde kızartılır.Yanında limon dilimi konarak servise sunulur.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bu yemeğin yapılışı yönünden her iki mutfak arasında da hiç bir farklılık yoktur.



Kuru Fasulye (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı) – Fasolia Solhatika

Malzeme: 2 avuç kuru fasulye

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı salça

3 adet domates

2 lt su

1 Tablet tavuk suyu

Pul biber, tuz, sıvı yağ ve isteğe göre kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı: Önce fasulyeler ayıklanır. Bir tencereye 1 lt su koyup fasulyeler pişinceye kadar haşlanır. Pişen fasulyeler bir süzgece çıkarılıp süzdürülür. Diğer taraftan bir tencereye biraz sıvı yağ konur ve yemeklik doğradığımız soğanlar kızartılır. Kızaran soğanlara rendelediğimiz domatesler de eklenir. Ve beş dakika kadar kavrulur. Daha sonra suyunu süzdüğümüz fasulyeler de eklenerek bir iki defa karıştırılır ve üzerini örtecek kadar su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra salça ve bir tablet tavuk suyu ile pul biber eklenir. Yaklaşık yarım saat sonra yemek servise hazır duruma gelecektir. İsteğe göre yemeğin pişmesine yakın içine kıyılmış maydanoz da ilave edilebilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki mutfak arasında da farklılık yoktur.



Patates Köftesi(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 500gr kıyma
1 kg patates
Yarım demet maydanoz
2 adet orta boy soğan
1 yumurta
Tuz, karabiber, kekik
½ litre sıvı yağ

Hazırlanışı: Önce patatesler ayıklanıp yıkanır. Ardından derin bir kapta ince bir şekilde rendelenir. Rendelenen patateslerin fazla suyu sıkılarak başka bir kaba aktarılır. İçine sırasıyla kıyma, ince doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, yumurta baharatlar ve bir çay kaşığı tuz eklenerek iyice yoğrulur. Hazırladığımız köfte hamuru eğer sulu bir hamur olursa isteğe göre içine bir yumurta daha ya da 1-2 dilim ekmek içi ufalayabiliriz. Böylece hamurumuz pekleşecek ve kızartırken yağda dağılmayacaktır. Elde ettiğimiz köfte hamurunu yarım saat buzdolabında dinlendirdikten sonra elimizle ceviz büyüklüğünde köfteler yaparak kızgın yağda önü arkası kızarana dek pişirilir.

Köfte(Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: ¼ kilo domuz eti kıyması veya kuzu kıyması
1 cup rendelenmiş patates
½ cup öfkelenmiş ekmek içi
½ cup kıyılmış maydanoz ve soğan
1 yumurta
tuz ve biber

Hazırlanışı: Bütün malzeme hamur haline gelinceye kadar karıştırılır, küçük toplar halinde avuç içerisine alınarak istenilen şekil verilir ve büyük bir tavada bol yağda kızartılır .

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Malzeme ve yapılış bakımından farklılıklar verilen tariflerde belirtilmiştir.



Fırında Pişmiş Balık –Psarı Sto Fournó-(Kıbrıs Türk Mutfağı - Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler: ½ kg balık

1 bardak küçük kesilmiş havuç

1 bardak küçük kesilmiş soğan

1 bardak zeytin yağı

1 bardak kesilmiş kereviz

1 bardak maydanoz

İyice kesilmiş sarmısak dişi

2 adet defne yaprağı

2 bardak kesilmiş domates

1 kaşık domates püresi

½ kg küçük kesilmiş patates

Tuz ve biber

Hazırlanışı: Balıklar iyice temizlenip yıkanır.Sonra bir kabın içerisine konulup tuz,limon suyu eklenip 1 saat bekletilir.Tavada biraz yağ ısıtılıp soğanlar,havuçlar,kereviz ve maydanozlar kızartılır.Domatesler,domates püresi,defne yaprakları,tuz ve biber eklenir.Daha sonra hepsi birlikte karıştırılıp ateşi azaltılır.Sos, 20-25 dk pişirilir.Bir tavaya patatesler dizilip üzerine balıklar konulur.Sonra üzerine hazırlanan sos dökülür ve ocağa konulup yaklaşık 50-60 dk pişirilir.Daha sonra her tabağa birkaç balık,domates,sebze ve sos eklenerek servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

İki mutfak arasındaki tek fark şudur: Kıbrıs Türkleri fırında balık pişirirken bütün malzemeleri çiğ olarak fırına verirler.



Fırında Domuz –Gourounopoulo Sto Fournu

Bu yemek; Güney Kıbrıslıların ulusal yemeğidir. Büyük restoranlarda büyük gruplar için özel sipariş üzerine hazırlanır. Çünkü genellikle bu domuz, 5 kg ın üzerindedir.Çok lezzetli bir yemektir.

Malzeme: 1 tane 5 kglık domuz (en az 5 haftalık ve 5kg civarında)

1 tane soğan

¼ bardak mısır yağı

¼ bardak zeytin yağı

½ bardak limon suyu

1/3 bardak brandy(konyak)

Tuz,biber

Servis için: Patates rostosu ve karışık yeşil salata

Hazırlanışı: Domuzu iyice yıkayın. Sonra mutfak peçetesiyle kurulayın. Tuz ve biberin yarısını ayrıca soğanı içine koyun. Daha sonra iğne iplikle domuzun karnını diki. Büyük fırın tepsisinin içine yatırın. Bir fırça yardımıyla mısır yağıyla her tarafını bulayın. Geriye kalan tuz ve biberi de ekledikten sonra domuzu foil kâğıdına sarın . Orta derecede ısıtılmış fırında 2 ½ saat pişirin. 30 dakikada bir domuz etini limon ve zeytin yağı karışımıyla yağla. Daha sonra domuzu bir yayvan tepsiye al ve etrafını domates, havuç, limon, salatalık gibi taze sebzelerle donat ayrıca domuzun yüzeyindeki yağları temizle. İki saat sonra her tarafına bu yağlı suyu dökün. En son da brandy ilâve ederek porsiyonlar halinde kesin ve servis yapın.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki benzerlik ve farklılıklar:

Müslümanların mutfağında domuz eti yemek günah sayılmaktadır



Etlı Şehriye - Yıouvetı (Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg küp şeklinde kesilmiş küçük et
3 bardak kalın şehriye
1 bardak hellim
1 bardak sıcak et suyu
1 bardak kesilmiş domates ve soğan
½ bardak domates püresi
½ bardak mısır yağ
Tuz ve biber

Hazırlanışı: Tencerede soğanlar kızartılır.Sonra etler ilave edilir.Sıcak suyun içerisinde domates püresi çözülür ve tencereye ilave edilir.Kesilmiş domatesler,tuz ve biberler de eklenip karıştırılır.Sonra tencerenin kapağı kapatılıp etler yaklaşık 1 saat kaynatılır.Tencere ocaktan alınmadan 20 dk önce şehriyeler hazırlanır.Daha sonra kaynamakta olan tuzlu suya şehriyeler eklenip 10 dk kaynatılır ve sonra suyu süzülür.tenceredeki et ve sosu kile yerleştirilip üzerine şehriyeler konulur.hepsinin karışması için iyice karıştırılır ve fırında yüksek ateşte yaklaşık 20 dk pişirilir.Sonunda üzerine hellim serpererek sıcak servis yapabilirsiniz

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında şehriye, daha çok pirinç pilâvında kullanılır. Et yemeği ayrı pişirilir ve isteğe göre herkes tabağına biraz pilâv alır.



Garavolli Fırında(Karaoli Sto Fournu) (Kıbrıs Rum mutfağı)

Malzeme: 5 diş dövülmüş sarımsak

Margarin (250gr)

1 bağ maydanoz

Kırmızı biber(çekilmiş)

Limon suyu, tuz

İki avuç büyük garavolli

Hazırlanışı: Garavolliler önce soğuk suda yuvalarından çıkana kadar bekletilir. Soğuk sudan ani olarak kaynar suyun içerisine atılır. (Yumuşayınca kadar)Sonra kabuklarından çıkarılan garavolliler iyice yağlandıktan sonra biber, tuz, maydanoz, limon sarımsak ile iyice karıştırılır. Ve tekrar yuvalarının içerisine konur. Ağızlarına kadar bu karışımdan doldurulur. Orta sıcaklıktaki fırında 10 dakika pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında garavolli; daha çok haşlanmış olarak yenilir. İçki masalarında sirke ve limonla karıştırılarak meze olarak tüketilir.

Şaraplı Ahtapot (Oktapodhi Krasato)

Malzeme: Yaklaşık 1 kilo ahtapot

Bir kap zeytin yağı

Üç diş sarımsak

Bir kap kırmızı şarap

Kara biber, tuz, tarçın.

Hazırlanışı: Ahtapotun yumuşak ve iyi pişmiş olması için sert bir zeminde iyice dövüp(beyaz olana ve kabarana kadar) . Aynı zamanda yağını da salmış olur. Sonra gözlerini ve ağzını, bağırsaklarını keskin bir bıçakla ayırın. Mürekkebinin daha sonra kullanmak üzere ayırın. Ahtapotu iki inç parçalara bölün, sos tavaına kısık ateşte kendi suyunu çıkarana kadar pişirin. Az su kalınca şarap, zeytin yağı ve baharatlar ilâve edilir. Tavanın kapağını kapatın ve 50-60 dk kısık ateşte ahtapot yumuşayınca kadar pişirilir. Suyu çekince bir-iki kap su ilâve edilir, pirinç pilâvı ile servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Soğanlı Ahtapot –Octapodhı Stıfadho

- Malzemeler: 1 kg ahtapot
10 tane siyah biber
4 baş küçük kesilmiş sarmısak
2 adet defne yaprağı
1 büyük parça tarçın
½ bardak zeytin yağı
½ bardak şarap
½ kg rendelenmiş domates
½ kg çok küçük ve sadece kabuğu kesilmiş soğan
Tuz

Hazırlanışı: Ahtapotların kafasındaki dokunaçlar ayrılır.Gözleri,gagaları ve bağırsakları çıkartılır.Ahtapotun her parçası iyice yıkanır ve tuzlu suda 30 dk kaynatılır.Suyu süzülür ve soğuduğu zaman küçük parçalar halinde kesilir.Sonra tencerede yağ ısıtılıp sarmsaklar ve ahtapotlar ilave edilip 10 dk kızartılır ve sirke ilave edilir.Biraz daha karıştırılıp rendelenmiş domatesler,siyah biberler,defne yaprakları,tuz ve 1 bardak sıcak su ilave edilir.Ocağın ısısı azaltılır,kapağı kapatılır ve 1 saat yavaş yavaş kaynatılır.Daha sonra küçük soğanlar da eklenip 30 dk daha yavaş yavaş kaynatılır.30 dk sonunda ocaktan alınıp sıcak servis yapabilirsiniz.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki toplumun mutfağında da bu yemek aynı şekilde pişirilir. Kıbrıslı Türklere bu şekilde pişirilen ahtapota “Ahtapot Yahnisi”denilir.



Bullez (Pulles)

Malzeme: 1 kilo bullez (pulles)

1 buçuk su bardağı sıvı yağ

Limon ve tuz

Hazırlanışı: Ayıklayıp peçete ile sildiğimiz bullezler kızgın yağda kızarana kadar pişirilir. Önü ve arkası iyice kızardıktan sonra yağdan çıkarılır. Üzerine limon suyu ve tuz eklenir. Arzu edilirse yanına iri iri doğranmış patates de kızartılabilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs mutfağında bu yemekle ilgili bir tarife rastlamadım. Bu yemeği Kuzey Kıbrıs'ın Mesarya bölgesinde yaşayan Türkler daha fazla tüketmektedirler.

Bumbar (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 500 gr kıyma
1 bardak pirinç
1kg domates
1 adet soğan
5 tane taze kuzu bağırsağı (bumbar)
1 fincan sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
Yeteri kadar tuz, karabiber, bahar
2 tane büyük limon

Hazırlanışı: Kuzu bağırsakları limonlu su ve sirkeli su ile iyice yıkanır. Ters çevrilerek iç kısmı da iyice temizlenir ve limonlu, sirkeli suda 1 saat bekletilir. Diğer taraftan derin bir kapta bumbarların iç malzemesi hazırlanır. 500 gr kıymanın içine sırasıyla ince doğranmış soğan, maydanoz, ayıklanmış-yıkanmış pirinç, rendelenmiş domates, sıvı yağ, limon, tuz ve baharat da eklenerek iyice karıştırılır. Hazırladığımız iç malzeme bir huni yardımıyla bağırsağın içine doldurulur. Bağırsak tam olarak dolunca da yine üst kısmı iplikle bağlanır ve tencereye dizilir. Bu işlem tüm bağırsaklara da uygulandıktan sonra orta ısıya ateşte ve üzerini örtecek kadar su konduktan sonra yarım saat kadar haşlamaya bırakılır. Bumbarlar haşlandıktan sonra bir tepsiye dizilir ve fırında altı üstü iyice çevrilerek hafif pembeleşinceye kadar kızartılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Hiçbir farklılık yoktur.



Fırında Patates Kebabı (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı- Arni Psito Tıs Kyriakis)

Malzeme: 1 kg patates

1 adet orta boy tavuk veya 1 kg fırınlık kesilmiş kuzu eti

2 adet domates

2 adet soğan

Biraz sıvı yağ

Tuz, karabiber, defne yaprağı

İki kaşık domates salçası

Hazırlanışı: Ayıklayıp yıkadığımız patatesleri ortadan ikiye bölüyoruz. Pirzolalık kesilmiş tavuk veya fırınlık etleri ve patatesleri güzelce tepsiye diziyoruz. Etlerin üzerine sırasıyla küçük küçük doğradığımız domatesleri ve ikiye böldüğümüz soğanları koyuyoruz. Yarım bardak kadar sıvı yağ ile ılık suda eritilmiş domates salçasını etlerin üzerine döküyoruz. Son olarak defne yapraklarını ve tuzu da ekleyip fırında yaklaşık bir buçuk saat kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapıyoruz.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Hiçbir farklılık yoktur. Fakat Güney Kıbrıs Rumları foil kâğıt içerisine sarılarak pişirilen ve “Kuru Kebab” denilen bu yemeği daha çok sevmektedirler.

Haşlanmış Gömeç (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 2 bağ gömeç
1 lt. Su
½ fincan zeytin yağı
2 tane limon, biraz tuz

Hazırlanışı: Gömeçlerin uzun sapları gövdeden ayrılarak ayıklanır, yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır. 30 dakika kısık ateşte pişirildikten sonra suyu süzülerek bir tabağa çıkarılır. Üzerine limon suyu, tuz ve zeytin yağı ilâve edilerek karıştırılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Hostes Yemeği (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: 1 kg hostes
500 gr kuşbaşı et
5 bardak su
1 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
Tuz, karabiber,

Hazırlanışı: Hosteslerin dikenli sapları temizleberek sapları bırakılır. Küçük küçük doğranır ve biraz haşlanarak acılığının gitmesi sağlanır. Haşladığımız hostesler bir süzgeçve çıkarılır. ½ kg et biraz sıvı yağda kızartılarak içerisine yemeklik doğranmış soğanlar ilave edilerek iyice kavrulur. Hostesler de eklenerek birkaç kez karıştırılır. Daha sonra salça ve su eklenerek içerisine karabiber ve tuz da ilave edilir , yaklaşık 45 dakika orta hararetli ateşte pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Rum mutfağında Hostes Yemeği tarifine rastlamadım.



K p Kebabı (Klefdigo)(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 1   kg büyük parçalar kesilmiş et

1 kg patates

Kekik, karabiber, bahar, tuz

Alüminyum kâğıt

Hazırlanışı: İri parçalar halinde kesilmiş etler ve ikiye bölünmüŐ olan patateslere baharat karışımı ve tuz eklenerek alüminyum k ğıda sarılır. Bu işlem tüm etlere ve patateslere tek tek uygulanır. Yaklaşık 2- 3 saat önceden ısıttığımız toprak fırının içine konulur. Fırının ağzı hiç hava almayacak Şekilde iyice kapatılır. Özellikle de çamur yoğrularak fırının kapağı sıvanır ve hava almaması sağlanır. Etler fırında yaklaşık 3-4 saat kadar pişmeye bırakılır. Piştikten sonra fırından çıkarılarak sıcak olarak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Molehiya (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: Yaklaşık 6 avuç kurutulmuş molehiya (taze de olabilir)
Büyük parçalar halinde kesilmiş tavuk eti veya kuzu eti
4-5 tane iri ve olgunlaşmış domates
2 büyük boy kuru soğan
12 diş sarımsak
3 tane büyük limon
½ bardak sıvı yağ
1 lt su
Tuz, karabiber, pul biber

Hazırlanışı: Molehiya yaprakları sıcak suyla iyice yıkanır. Bu yıkama işleminin 34 kez yapılması tavsiye edilir. Ardından bir süzgeç içerisine dökülerek suyu iyice sıkılır. Diğer yandan derin bir tencerede yağ ısıtılarak içine etler de konur iyice kızartılır. Etler kızardıktan sonra bir tabağa alınır, soğanlar pembeleşinceye kadar aynı yağda kızartılır, daha sonra domatesler eklenir. Sarımsak ve salça eklendikten sonra molehiyalar da ilave edilerek üç – dört kez karıştırılır. Etler üzerine konur ve suyu eklenerek kahve ocağında 3- 4 saat pişirilir. Arada bir karıştırılırsa yemek tencereye yapışmaz. Daha sonra sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Tavuklu Makarna Kotopoulo Elenis-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 orta boy tavuk
1 paket makarna
1 lt su
1 adet rendelenmiş hellim
Kuru nane, tuz.

Hazırlanışı: 1 adet tavuğu iyice yıkayıp suda haşlayın. Tavuk iyice yumuşayıp piştikten sonra sudan çıkarıp soğumaya bırakılır. Tavuğu haşladığımız su başka bir tencereye süzülüp içine makarnalar atılır ve 15 -20 dk kaynamaya bırakılır. Makarna haşlandıktan sonra servis tabağına alınır ve üzerine rendelenmiş hellim serpilir. Haşlanmış tavuk parçaları da üzerine konularak servis yapılır. Tavuğu haşlanmış yemeyi sevmiyorsak fırında veya yağda kızartılabilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur. Yalnız Güney Kıbrıs Rumları daha çok esmer undan yapılmış olan el makarnasını tüketirler. Kıbrıs Türkleri de el makarnasını özellikle köy yerlerinde çok tüketirler. Fakat günümüz şartlarında hazır makarnalara daha çok yer verilmektedir.



Yahnili Makarna (Kotopoulo Elenis)-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 orta boy tavuk
1 paket makarna
1 büyük baş soğan
2 lt su
1 adet rendelenmiş hellim
3-4 tane domates
1 çorba kaşığı domates salçası
½ fincan sıvı yağ
Kuru nane, tuz

Hazırlanışı: 1 adet tavuk pirzolalık doğandıktan sonra derin bir tencerede sıvı yağla kızartılır. Kızaran tavuklar ayrı bir tabağa alınır. Soğan eklenir, pembeleşinceye kadar kızardıktan sonra domates ve salça eklenir. Daha sonra suyu konur ve tavuklar eklenerek iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Ayrı bir tencereye 1 lt su konularak makarna , 10 – 15 dk kaynatılır. Piştikten sonra servis tabağına alınarak üzerine hellim serpilir. Tavuklar sulu olarak makarnanın üzerine konur sıcak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki ulusun mutfağında da aynı makarna pişirilir. Fakat Rum mutfağında tavuk suyuyla birlikte makarnaya karıştırılmaz, makarnanın yanında yenir. Bu makarnanın Kıbrıs Türk mutfağında en önemli özelliği tavuğun yahnisiyle birlikte makarnaya karıştırılarak sulu sulu yenmesidir.



Enginar Dolması (Kıbrıs Türk Mutfağı- Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzeme: 5 adet enginar
500 gr kıyma
½ bardak pirinç
Yarım demet maydanoz
2 adet soğan
3-4 tane domates
2 yemek kaşığı domates salçası
½ bardak sıvı yağ
2 tane limon

Hazırlanışı: Önce enginarlar ayıklanarak taze olan yaprakları bırakılır. Ortası iyice açılır ve iç yaprakları temizlenir. Oyulmuş enginarlar iyice yıkandıktan sonra kararmaması için limonlu suda biraz bekletilir. Ardından kızgın yağda 5-10 dakika soldurulur ve bir süzgece çıkarılır. Arzu edilirse kızartılmadan da yapılabilir. Çukur bir kabın içinde kıyma, maydanoz, soğan, rendelenmiş domatesler, salça, limon suyu, tuz, karabiber, iyi yıkanmış pirinç ve sıvı yağ eklenerek birkaç kez karıştırıldıktan sonra kaşıkla enginarların içine doldurulur ve tencereye dik bir şekilde yerleştirilir. ½ bardak su eklenerek tencerenin kapağı yarım kapatılır ve kaynamaya bırakılır. 30 dakika sonra dolmalar servise hazırdır. Tabagın kenarına bir – iki kaşık da yoğurt konursa çok daha lezzetli olur.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki ulusun mutfağında da aynı şekilde pişirilir.



Etlı Taze Fasulye (Arnı Me Fasolakıa)-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme. 1 kg taze fasulye
500 gr kuşbaşı et veya tavuk (Arzu edilirse daha fazla konulabilir.Tavuklar büyük parçalar halinde de kesilebilir.)
3-4 tane domates
1 çorba kaşığı salça
2 adet soğan
5 bardak su
1 fincan sıvı yağ
Tuz, karabiber.

Hazırlanışı:Önceden kılçıklarını ayırdığımız fasulyeler yıkanır ve ortadan ikiye ayrılır. Bir tencerede kuşbaşı kesilmiş etler sıvı yağda kavrulur. Sonra bir tabağa çıkarılır. Ardından fasulyeler yağın içerisine konur , ardından soğanlar eklenir. Soğanlar biraz pembeleşince

domates ve salça eklenir. Fasulyeler sarardığı zaman önceden kavrulmuş et ve üzerini örtecek kadar su ilave edilir,pişmeye bırakılır. Dödüklü tencerede pişirilirse daha erken pişer. 40 dakikada yemek sevisse hazırdır. Eğer normal tencerede pişirilirse yemeğin pişmesi bir buçuk saat sürer.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.





Fırın Makarnası Makaronia Sto Fournos-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 paket orta kalınlıkta çubuk makarna
500 gr kıyma
1 adet soğan ve yarım demet maydanoz
6 bardak süt
5 çorba kaşığı sıvı yağ
6 Çorba kaşığı un
2 yumurta
1 adet rendelenmiş hellim
Tuz,karabiber

Hazırlanışı:Önce beş kaşık sıvı yağda sğanlar kavrulur. Daha sonra kıyma eklenir. İçine tuz ve karabiber de eklendikten sonra pişmesine yakın maydanozlar doğaranır. Diğer taraftan makarnalar yarı pişmiş hale gelene kadar suda haşlanır ve suyu süzülür.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Haşlanmış Kabak (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı

Malzeme. 1 adet orta boy bal kabağı

1 lt su

zeytinyağı, limon ve tuz.

Hazırlanışı: Yıkayıp ortadan ikiye böldüğümüz kabaklar iri parçalar halinde doğranır. Önceden tencerede kaynamış başlamış olan suyun içine kabaklar konur ve yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Piştikten sonra kabaklar bir tabağın içerisine çıkarılır. Üzerine biraz zeytinyağı, limon ve tuz gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur. Yalnız Rumlar bu kabağın böreğini de yapmaktadırlar. Kıbrıs Türk mutfağında ise Turuncu bal kabağının böreği yapılmaktadır.



Taze Börülce Yemeği Louvia Chlora (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 1 kilo taze börülce
2 lt su
Zeytinyağı, limon, tuz

Hazırlanışı:Önceden ayıklayıp yıkadığımız börülceleri kaynayan suyun içine atıyoruz.(Kabukları taze olanlar ortadan iki veya üçe bölünerek doğrudan suya atılır. Kabuklar taze değilse sadece iç kısmı alınır ve kaynatılır). Börülceler iyice piştikten sonra üzerine bol limon, bol zytinyağı gezdirilir, tuz da eklenerek servis yapılır. Kıbrıs halkı genellikle kaynanmış kabak ve börülceyi bir kaptaki karıştırıp ikisini bir yemek halinde yerler.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Kabak Çiçeği Dolması(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) – Koypepia Me Anthous

- Malzeme: 40 adet kabak çiçeği
1.5 bardak pirinç
3-4 tane orta boy domates
2 orta boy soğan
2 çorba kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı domates salçası
½ su bardağı sıvı yağ
½ kahve fincanı zeytinyağı
2-3 orta boy limon
Karabiber,tuz.

Hazırlanışı:Önce kabak çiçekleri ayıklanıp yıkanır ve süzölmeye bırakılır. Daha sonra pirinçler çukur bir kabın içerisinde iyice ayıklanıp yıkandıktan sonra içine rendelenmiş veya küçük küçük kesilmiş domates, kuru nane, yemeklik doğranmış soğan, domates salçası, yağ, karabiber, limon ve tuz eklenerek karıştırılır. Daha sonra bu harc, kaşık yardımıyla kabak çiçeklerinin içerisine doldurulur ve çiçeklerin taç yapraklarını içe doğru katlayarak çiçekelrin ağızı kapatılır. Sonra bu çiçekler tencereye dizilir. Üzerine ½ su bardağı su eklenerek pişmeye bırakılır. Dolmaların pişerken dağılmaması için üzerine düz bir tabak kapatılır. Dolmalar suyunu çekince tabak kaldırılır. Yaklaşık 30 dakikada yemek servise hazırdır. Arzu edilirse yanına 2-3 kaşık yoğurt konularak yenilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Domatesli Kabak(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı))
(Gabak Yahnisi)

Malzeme: 1 orta boy bal kabağı
3 adet olgunlaşmış domates
1 adet orta boy soğan
½ kahve finacanı sıvı yağ
Karabiber,tuz.

Hazırlanışı:Önceden yıkanmış olan kabaklar ortadan ikiye bölünür. İçindeki çekirdek kısmı çıkarılır. Küçük dilimler halinde doğranan kabaklar kızgın yağda 5- 10 dakika soldurulur. Ardından yemeklik doğranan soğanlar da eklenerek hafif kavrulduktan sonra üzerini örtecek kadar su , karabiber ve tuz eklenerek pişmeye bırakılır. Yaklaşık 1 saat sonra yemek servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



KROKET BALIK (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg filet balık
1 sap kereviz
1 küçük soğan
6 tane siyah biber
2 kaşık rendelenmiş soğan
1 kaşık kesilmiş maydanoz
1 kaşık kesilmiş kereviz
2 bardak ekmek kırıntısı
2 adet çırpılmış yumurta
1/8 çay kaşığı biber
Tuz
1 bardak un

Sos için malzemeler: 2 bardak rendelenmiş domates
1 bardak beyaz şarap
½ bardak tereyağ
¼ bardak iyice kesilmiş soğan
¼ bardak iyi kesilmiş maydanoz
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı şeker

Hazırlanışı: Balıklar tuzlu suda 1 sap kereviz, soğan ve biberle birlikte hepsi yumuşayana kadar kaynatılır ve suyu süzülür. balıkların kemikleri ayıklanır, kesilmiş kereviz ve maydanozlarla karıştırılır ve mikserden geçirilir. Daha sonra tuz, biber, yumurta, ekme kırıntısı ve rendelenmiş soğan eklenir. iyice karıştırılır ve yarım saat bekletilir.

Tereyağ ısıtılır ve soğanlarla maydanozlar kızartılır, şarap eklenir ve kaynamaya bırakılır. Domatesler ve sos için gerekli olan diğer malzemeler de ilâve edilip karıştırılır. Kaynadığı zaman ateş azaltılır ve koyulaşmaya kadar pişirilir.

Piştirilmiş olan balık, ıslak bir kaşık yardımıyla alınır ve boru şeklindeki böreklerin içine konur. Unun içinde yuvarlanır ve ısıtılmış yağın içine atılır. Hazırlanan domates sosu ve limonla servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Kolokas Yemeği – Chirino Me Kolokası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 4 kişilik
1 kg kolokas
1 baş soğan
500 gr kuşbaşı et veya Yarım tavuk
3-4 dal kereviz
1 orba kaşığı dolusu domates salçası
½ kahve fincanı sıvı yağ
Karabiber,tuz.
1 orta boy limon

Hazırlanışı:Önceden ısınmış olan sıvı yağın içerisine etleri koyup her iki tarafı da iyice pişene kadar kavuruyoruz. Diğer taraftan kolokasın kabuklarını soyup bir bezle sildikten sonra çıtlatarak ayıkliyoruz. Etler piştikten sonra ayrı bir tabağ çıkarıp kolokasları yağın içerisine atıyoruz. Yemeklik doğradığımız soğanları da içine ekleyip, soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kolokasal birlikte bir kaç kez çeviriyoruz .Daha sonra kolokasların üzerini örtecek kadar kaynanmış su, limon ve tuzu ekleyip yemeği pişmeye bırakıyoruz. Yemeğin pişme süresi yaklaşık 40-45 dakikadır. Ddkl tencerede ise 20 dakikada yemek servise hazırdır. Arzu ederseniz yerken üzerine karabiber gezdirebilirsiniz.

Not:

Patates benzeri bir kök bitkisi olan kolokasin soyulma aşaması farklıdır. Sapından tutulan kolokas, yukarıdan aşağıya doğru soyulur. Kolokas, soyulduktan sonra yıkanır ve sümük sümük olur. Ve pişmeyi olumsuz yönde etkiler. Ayrıca, soyulduktan sonra çıtlatarak doğranmazsa kolokasin iyi pişmeyeceğine inanılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Kolokas Musakka

Malzeme . I büyük boy kolokas
500 gr kıyma
1 baş soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı dolusu salça
1/fincan sıvı yağ
1 lt su
Karabiber, tuz

Hazırlanışı: Ayıkladığımız kolokas bir bez veya peçete yardımıyla silinir. Halka halka doğranır ve sıvı yağda önü arkası hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Bir tabağa çıkarılır. Yemeklik doğradığımız soğanlar yağda hafif pemleşinceye kadar kızartılır. Ardından kıyma eklenir. Kıymayı söndürmeden 5-6 dakika önce ince kıyılmış maydanoz, biraz tuz ve karabiber, salça ve kolokası da ekledikten sonra üzerini örtecek kadar su koyup karıştırılır ve pişmeye bırakılır. Yaklaşık 40-45 dakikada yemek servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

KOKOREÇ (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler: Bir miktar koyun bağırsağı
1 bardak dövülmüş yoğurt
1 orta boy rendelenmiş soğan
½ bardak zeytin yağı
½ bardak limon suyu
Tuz ve biber

Hazırlanışı: Ciğerler kesilir,deri ve bağırsakları haricindeki tüm malzemeler içine konulur. Daha sonra hepsi bir kaba aktarılıp zeytin yağı,limon,tuz ve biber eklenir. İyice karıştırılıp 2 saat dinlenmeye bırakılır. Bağırsaklar önce temiz su daha sonra da pişmiş sirke ve tuzla yıkanır.

Oluşan malzeme yoğurtla karıştırılır ve bağırsak derisiyle kaplanır. Etin etrafını kaplayacak şekilde bağırsak sarılır. Altın rengini alıncaya kadar düşük ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir ve patatesle birlikte sıcak ikram edilir.

Kıbrıs Türk Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



ŞEFTALİ KEBAP (Kıbrıs Rum mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg dana ve kuzu kıyması veya domuz kıyması
1 bardak güzel kesilmiş soğan
1 bardak kesilmiş maydanoz
Nane
Tuz
1 paket terp (bağırsak derisi)
250 gr ekmek tozu
½ kaşık kimyon
½ kaşık biber

Hazırlanışı: Terp yumuşayınca kadar ılık suda bekletilir. Bütün malzemeler bir kabın içine konular ve iyice karıştırılıp yarım saat bekletilir. Daha sonra terp, kare parçalara bölünür ve karışımdan 1 kaşık terpin içerisine konular ve sarmaya başlanır. Terpin iki tarafı içine doğru katlanıp sarma işlemi sonuna kadar devam ettirilir. Kısık ateşte pişirilir ve her 2-3 dakikada bir çevrilerek kahverengimsi rengini alıncaya kadar pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

İki mutfak arasındaki tek fark; Rumlarda domuz kıymasının tercih edilmesidir. Türkler'de domuz kıyması genellikle tüketilmemektedir.



Ekmek Tozu ile Kızartılmış Dil balığı (Psarı Glosses Me Kapıra) (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg filet dilbalığı
3 kaşık limon suyu
Tuz
Biber
1 bardak un
1 bardak ekmek tozu
1 kaşık doğranmış maydanoz
2 yumurta
2 kaşık süt
½ kg brüksel lahanası
½ kg küçük doğranmış patates
3kaşıktereyağı

Hazırlanışı: Sebzeler tuzlu suda kaynatılır. Diğer yandan filetler yıkanır ve temizlenir, daha sonra hepsi geniş bir kaba konup limon suyu,tuz ve biber üzerine serpilir.Ters çevrilip aynı işlem yine uygulanır.yumurta ve sütle pişirilir,un ve ekmek tozu ayrı yerlere konulur.Bir filet alınıp önce una sonra yumurtaya daha sonra da ekmek tozuna batırılır. Filetin ekmek tozuna yapışmaması için avuç içeriyle bastırılıp kızgın yağın içinde kızartılır.Yağdan çıkartıldıktan sonra kalın peçetenin üzerine konur ki yağın iyice emsin.Başka bir kapta tereyağı ile kızartılmış olan sebzeler ile birlikte servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Lahana sarma (Kıbrıs Rum Mutfağı)- Koupepia Me Krambi

Malzemeler: 1 kg lahana
4 bardak sıcak su
1 kaşık tereyağ
2 küp tavuk suyu
¼ bardak mısır yağı

Sos için gerekli malzemeler: ¼ bardak limon suyu
2 adet yumurta sarısı
1 kaşık mısır unu

Harcı için: ¼ kg domuz eti kıyması
¼ kg dana eti kıyması
¼ bardak pirinç
1 bardak olgun,kesilmiş domates
2 kaşık kesilmiş soğan
2 kaşık kesilmiş maydanoz
1 çay kaşığı kuru nane
2 adet yumurta sarısı
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Harcı için hazırlanan bütün malzemeler bir kaba konur, 30 dk pişmeye bırakılır.Lahananın dışındaki yapralar çıkartılır ve geri kalanlar ortadan 2 ye bölünerek .sıcak suyun içerisine konur ve yumuşayana kadar ısıtılır.Lahana yapraklarının içine tek tek hazırlanan harçtan konulur ve her iki tarafı katlanarak rulo şeklinde sarılır.Daha sonra tavuk suyu ve margarin ısıtılıp tencereye konan lahana yapraklarının üzerini örtecek şeklide bükülüp 45 dk suyunu çekene kadar pişirilir.

Sos için;soğuk suyun içine limon suyu,un ve yumurta sarısı eklenip karıştırılır ve krema kıvamını alınca lahanaların üzerine dökülür.

Lahana dolması (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler :1 adet lahana
¼ kg kuzu kıyması
2 kaşık ince kıyılmış maydanoz
2 kaşık ince kıyılmış soğan
1 kaşık kuru nane
1:/2 bardak pirinç
2 bardak olgun ve iyi kıyılmış domates
Tuz
Biber
3 kaşık limon suyu
2 kaşık zeytin yağı
2 bardak sıcak et suyu
¼ bardak mısır yağı

Hazırlanışı: Lahana yaprakları iyice yıkanıp 5 dk tuzlu suda kaynatılır ve süzölmeye bırakılır. Daha sonra bütün malzemeler bir kaba konur ve karıştırılır. Bu karışım bir çay kaşığı yardımıyla yaprağın ortasına konulur ve her iki tarafı katlanarak rulo şeklinde sarılır. Daha sonra sarılan dolmalar bir tencereye konur ve üzeri bir tabakla kapatılır. Tabağın üzerini örtecek şekilde sıcak su veya tavuk suyu ilave edilip 30 dk kadar pişirilir..Sonra dolmalar sıcak veya soğuk olarak yanında yoğurtla birlikte servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Yukarıda her iki toplumun kullandığı malzemeler ve hazırlanışı ayrı ayrı verilmiştir.

Pirinçli Semiz Otu Yemeğı (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 4 bağ semiz otu
4 adet domates
½ fincan pirinç
2 çorba kaşığı domates salçası
1 adet soğan
1 tablet tavuk suyu
1 su bardağı su
Pul biber, tuz, biraz sıvı yağ.

Hazırlanışı:Önce semiz otları ayıklanıp yıkanır ve süzgeçten geçirilir. Ardından biraz sıvı yağda yemeklik doğradığımız soğanlar kavrulur. Arkasına semiz otları ilave edilip hepsi birden iyice soldurulur. Rendelediğimiz domatesler eklenir ve bir kaç kez karıştırdıktan sonra su ve salça da eklenerek pişirmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saat sonra yemek servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Haşlanmış Taze Bakla(Louvia Koukia Freska) –Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı

Malzemeler :4 kişilik
1 kg taze bakal
10 diş sarımsak
7-8 bardak su
zeytinyağı,sirke,tuz.

Hazırlanışı: Ayıklayıp yıkadığımız taze baklalar 1 lt suda haşlanır. Piştikten sonra bir kaba çıkarılır. Başka bir tavada biraz zeytinyağı ile sarımsaklar kavrulur ve baklaların içine dökülür. Üzerine tuz ve sirke de eklenerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Silkme Patates (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) - Patates Antınaktes

Malzemeler: 1 kg patates

Üzerini örtecek kadar sıvı yağ

Tuz.

Hazırlanışı: Patatesler küçükse ortasına ve yan taraflarına bıçakla birer yarık atılır. Patatesler büyükse ortadan iki veya dörde bölünerek aynı şekilde yarık atılır ve ısınmış olan yağın içerisine konur. Önce çok az pembeleşinceye kadar kısık ateşte kızartılır. Daha sonra üzerine peçete serilmiş düz bir tabağa çıkarılır. Yağ çok iyi kızdığı zaman patatesler tekrar yağın içersine konur. Bu kez kuvvetli ateşte 5-6 dakika iyice kızartılır. Tekrar düz bir tabağa alınır ve servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



DOLDURULMUŞ PATLICAN (Kıbrıs Rum Mutfağı – Vazania Parayemista)

Malzemeler: ½ kg orta büyüklükte patlıcan

Harcı için:3 yumurta

2 orta boy soğan ince kesilmiş

¾ kg kıyma

½ bardak beyaz şarap

½ bardak ekmek tozu

½ kg ince kıyılmış domates

½ bardak rendelenmiş peynir

½ bardak mısır yağı

Tuz

Biber

Krema için malzemeler:: 4 bardak süt

3 adet yumurta sarısı

4 kaşık yağ

4 kaşık un

½ bardak rendelenmiş peynir

½ kaşık küçük hindistan cevizi

Tuz

Biber

Hazırlanışı: Patlıcanlar yıkanır ve uzunlamasına ortadan kesilir.Daha sonra çay kaşığı ile patlıcanların içi alınıp küçük sandal şekline getirilir ve.patlıcanlar kahverengileşinceye kadar kızartılır. Küçük bir tencereye yağın yarısı boşaltılıp soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılır ve kıyma eklenip karıştırılır. Daha sonra şarap,domates,tuz ve biber eklenip karıştırılır ve 30 dk kısık ateşte pişirilir Hazırlanan sos bir kaba konulur ve üzerine yumurta ve ekmek tozu eklenip karıştırılır. Başka bir kaba süt konup ısıtılır ve içine un eklenip krema kıvamı alana kadar karıştırılır.daha sonra yumurta sarısı,peynir,hindistan cevizi,tuz ve biber eklenip karıştırılır.kızarmış patlıcanlar yarıya kadar, hazırlanan harc ile doldurulur ve sonra harcın üzerine hazırlanan krema dökülüp orta ateşte fırında pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında Doldurulmuş Patlıcan yemeği yoktur.



Lazanya (Kıbrıs Rum Mutfağı)- Kypriaka Lazania

Malzemeler: 4 bardak un
4 yumurta
1 kaşık tuz
1 bardak rendelenmiş peynir
3 bardak süt

Domates sosu için: 1kg dilimlenmiş domates
1 kaşık soğan
1 kaşık maydanoz
1 kaşık kereviz
1 adet defne yaprağı
1 küçük kaşık şeker
1 küçük kaşık tuz
½ kaşık biber
½ bardak mısır yağı

Hazırlanışı:Geniş bir kaptanla tuz karıştırılır ve daha sonra yumurtalar eklenir.1 bardak süt eklenip hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır.Sonra hamur küçük parçalar halinde kesilir ve merdane ile ince açılır.8-10 cm büyüklüğünde kare şeklinde kesilir.Daha sonra unlanmış bir kabın içine konur ve kurumaya bırakılır.Sonra su kaynatılıp tuz eklenir ve lazanya suyun içine atılır.Birbirine yapışmaması için karıştırılır ve 7-10 dk kaynadıktan sonra suyun çoğu dökülüp içine 2 bardak süt ilave edilir.Kısık ateşte 5-6 dk süt ile kaynatılır.Daha sonra rendelenmiş peynirle servis edilir.

Sosun hazırlanışı: Kızgın yağda soğanlar altın rengini alıncaya kadar kızdırılır ve maydanoz, kereviz, kesilmiş domates, defne yaprağı, şeker,tuz ve biber içine eklenir.Tahta kaşıkla 35-40 dk düşük ateşte pişirilir.Lazanyanın üzerine dökülüp servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında Lazanya, İtalyan usulü yapılmaktadır.



Dolma (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) Koypepia Me Klmatofilla

- Malzemeler: 30 adet asma yaprağı
¼ kg domuz kıyması
¼ kg kuzu kıyması
2 kaşık ince kıyılmış maydanoz
2 kaşık ince kıyılmış soğan
1 kaşık kuru nane
1:2 bardak pirinç
2 bardak olgun ve iyi kıyılmış domates
Tuz
Biber
3 kaşık limon suyu
2 kaşık zeytin yağı
2 bardak sıcak et suyu
¼ bardak mısır yağı

Hazırlanışı:Asma yaprakları iyice yıkanıp 5 dk tuzlu suda kaynatılır vesüzölmeye bırakılır.Daha sonra bütün malzemeler çukur bir kap içerisinde karıştırılır ve çay kaşığı yardımıyla yaprağın ortasına konulur ve her iki tarafı katlanarak rulo şeklinde sarılır Sarılan dolmalar bir tencereye konur, üzeri bir tabakla kapatılır.Kapatılan tabağın üzerini örtecek şekilde sıcak su veya tavuk suyu ilave edilip 30 dk pişirilir.En.son da dolmalar sıcak veya soğuk olarak yanında yoğurtla birlikte servis yapılabilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

HAMUR İŞLERİ



Peynirli Ispanak böreği (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı- Spanakopitta)

Hamur için: 2 bardak un
2 kaşık mısır yağı
2 yumurta
½ bardak soğuk su
½ kaşık tuz

Harcı için: 3 bağ ıspanak
3 yumurta
1 bardak rendelenmiş peynir
½ bardak kesilmiş maydanoz
½ bardak kesilmiş soğan
½ bardak zeytin yağı
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Ispanaklar temizlenir,yıkanır,üç parçaya kesilip 10 dk suda kaynatılır.Daha sonra süzgeçten akıtılır.Yağ ısıtılıp soğanlar ve maydanozlar kızartılır.Daha sonra süzülen ıspanaklar eklenir,iyice karıştırılır ve geniş bir kaba aktarılıp soğuması beklenir.

Un elenip tuzla karıştırılır.Daha sonra mısır yağı eklenir ve hamurun yağı emmesine kadar iyice parmaklarınızla yoğrulur.Sonra yumurtalar eklenip iyice karıştırılır.Bu arada su da ilave edilir ki elastik kıvama gelsin.Sonra hamur top şekline getirilip üzeri ince bir havluyula kapatılır ve 30 dk bekletilir.Daha sonra peynir,hellim,yumurta,tuz ve biber ilave edilip ıspanakların bulunduğu kapta hepsi birlikte karıştırılır.

Hamur yine yumuşayınca kadar yoğrulur ve 2 bölüme ayrılır.Kesilen her hamur dışı doğru uzun,geniş ve çarşaf kalınlığında olacak şekilde açılır.

Daha sonra tepsinin her tarafı yağlanıp tek tek açılan hamurlar üst üste sıralanır.Hatta tepsinin üzerine de ıspanaklardan serpebilirsiniz.

Sonra 2.hamur yerleştirilip üzeri suyla fırçalanır. Bu pastanın en üstüne fırçayla tereyağ serpilir ve biraz su damlatılıp bıçakla üzerine batıp çıkılır.

Ispanak böreği orta ateşte yaklaşık 40 dk altın rengini alıncaya kadar pişirilir.Börek soğumadan önce bıçakla istenilen şekil verilir ve servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

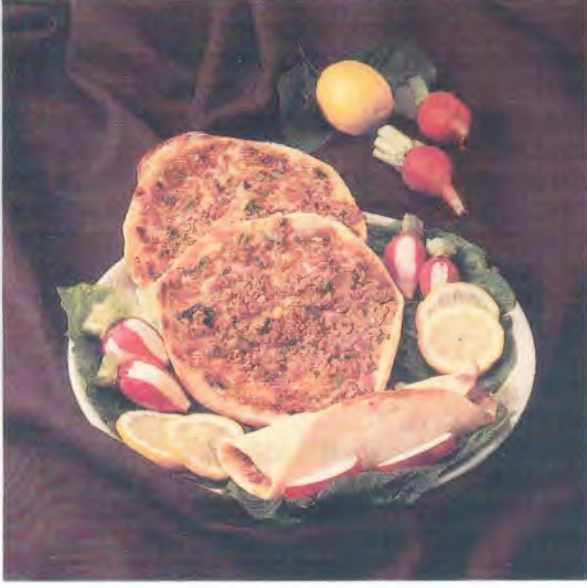
Cızbız Bittası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Kuru hamur mayası
Alabildiği kadar un
1 çorba kaşığı şeker
Az miktarda tuz
Toz bahar
Çörekotu
Su

Hazırlanışı: Önce bir su bardağı içerisine bir yemek kaşığı kuru hamur mayası, bir kaşık da şeker konur. İçerisine ılık su eklenir. Maya ılık bir yerde kabarana dek bekletilir. Kabarıncaya bir kabın içine dökülen unun üzerine bir tutam tuz ve mayalı su ve biraz daha yeteri kadar ılık su ilave edilerek gevşek bir hamur yapılır. Lokma hamuru gibi gevşek yapılan bu hamurun içerisine toz bahar ve çörekotu da karıştırılır. Öte yandan saç ters çevrilip ateş üzerine konulur ve sacın ters yüzüne yağ sürülür. Gevşek hamur bir cezve yardımıyla saç üzerine dökülür. Önlü arkalı her iki tarafı da hafifçe kızartılıp pişirilince pekmeze batırılarak yenilebilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Mufacağında cızbız bittası tarifine rastlamadım.



Lahmacun (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)- Lacham - Atzeen

Harcı için malzemeler:

- 3 baş sarmısak
- 1 adet ince kesilmiş soğan
- 1 bardak kesilmiş domates
- 1 kaşık kırmızı biber
- ½ kg kıyma
- ½ bardak kesilmiş maydanoz
- ½ bardak yağ
- Tuz
- Biber

Hamur için malzemeler:

- 4 bardak un
- 1 kaşık tuz
- 1 kaşık kuru maya
- 1 kaşık yağ
- ½ bardak ılık su

Hazırlanışı:Un elenir ve yarısı ayrılır.sonra maya suda eritilir ve tuz eklenir.unun yarısı maya karışımının içine atılıp karıştırılır.üzeri ince bir havluyla kapatılır ve hamur kabarıncaya kadar bekletilir.daha sonra unu geri kalanı karıştırılır ve yağ eklenip elastik olana kadar yoğrulur.Daha sonra küçük toplar halinde ayrılır,bir kaba konur ve üzeri ince bir bezle kapatılıp yine kabarmaya bırakılır.Ardından 20 eşit porsiyona bölünüp top şekline getirilir.Hamur iyice açılır , üzerine 2-3 çorba kaşığı harç konur ve 30 dk fırında pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Kıymalı ekmek (Kıbrıs Rum Mutfağı) Rolo

- Malzemeler: 1 kg kuzu kıyması
4 adet kaynanmış yumurta
4 adet taze yumurta
2 kaşık kesilmiş soğan
2 kaşık kesilmiş maydanoz
2 kaşık ekmek kırıntısı
1 bardak kesilmiş domates
1 adet kuzu derisi
1 küp tavuk suyu
1 bardak sıcak su
¼ kg domuz kıyması
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Geniş bir kapta yumurtalar kırılır, tuz ve biberler ilave edilip karıştırılır. Kıyma,soğan,maydanoz,ekmek kırıntısı ve domatesler de eklenerek, 5 dk karıştırılır.Kuzu derisi yayılarak üzerine kıymalı karışım yerleştirilir. Daha sonra haşlanmış yumurtalar, bu karışımın ortasına uzunlamasına yerleştirilir, kuzu derisi ve kıyma karışımıyla birlikte rulo şeklinde sarılır. Bu rulo daha sonra ateş geçirmeyen bir tavaya yerleştirilir. Diğer taraftan bir tane et suyu, bir bardak sıcak suda eritilerek rulonun üzerine dökülür. Rulonun bu suyu çekmesi için 5 dk kadar ateş üzerine pişirilir. Sonra bu rulo, alüminyum foille kaplanarak fırına verilir. Orta sıcaklıktaki

fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Yalnız, 45 dk dolduğu zaman foil kâğıt rulonun üzerinden alınır ve yemek üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilerek sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında; domuz kıyması yerine kuzu kıyması kullanılır. Ayrıca kuzu derisi kullanmadan , kıymalar yumurtalarla birlikte foil kâğıdı içerisine sarılarak fırına verilir. Pişirme süresi aynıdır.



Enginar böreği (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) – Bourekia Me Anginares

Hamur için malzemeler::

- 2 bardak un
- ½ bardak mısır yağı
- ½ bardak soğuk su
- ½ çay kaşığı tuz

Harcı için: 2 bardak küçük kesilmiş enginar

- 1 bardak dilimlenmiş domuz eti
- 1 bardak rendelenmiş peynir
- 2 çorba kaşığı kesilmiş soğan
- 2 çorba kaşığı kesilmiş maydanoz
- ½ bardak mısır yağı

Hazırlanışı: Un, tuzla karıştırılır.İçine yağ eklenir ve parmaklarımızla iyice yağı çekene kadar karıştırılır.Daha sonra su eklenir ve hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır.Hamura yuvarlak şekil verilir ve üzeri örtülüp 1 saat bekletilir.Yağ, bir kabın içerisinde ısıtılır ve soğanlar,enginarlar,domuz eti ve maydanozlar içine atılıp 2 dk pişirilir ve soğumaya bırakılır.Hamur tekrardan yoğrulur ve küçük yuvarlak şekilde bölünüp merdane yardımı ile

ince açılır.Hazırlanan harc 1 yemek kaşığı dolusu kadar açılan hamurun ortasına konulup hamurun bir ucu diğer ucuna gelecek şekilde ve harcı örtecek şekilde kapatılıp kenarları yapıştırılır.Kızgın yağda 3 dk kızartılır ve sıcak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:
Kıbrıs Türk mutfağında Enginar Böreği yapılırken kıyma kullanılmaz.



Zeytinli (Eliopitta) (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 4 bardak un
½ bardak zeytin yağı
3 çay kaşığı kabartma tozu
1 bardak buharlaşmış süt
½ bardak çekirdeksiz zeytin
½ bardak kesilmiş soğan
1 çay kaşığı nane tozu

Hazırlanışı:Hamur kabartma tozu ve nane ile karıştırılır.Yağ bir tencerede ısıtılır ve soğanlarla zeytinler içine atılıp kahverengimsi olana kadar kızartılır.Sonra soğumaya bırakılır ve içi unla dolu olan tavaya boşaltılıp iyice yoğrulur.Sonra süt eklenip yine yoğrulur.Üzeri ince bir havluyula örtülür ve 1 saat bekletilir.Tava yağlanır ve hamur içerisine konulur.Orta ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir.Servis, soğuk ya da sıcak yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.Yalnız, Kıbrıs Türk Mutfağında zeytinli ve hellimlinin bir de yuvarlak ekmek şeklinde yapılanı da vardır. Bu şekilde yapılan hellimli ve zeytinliye “Bulla” denir.



Kabak Böreği (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

| | |
|------------------------|--|
| Harcı için malzemeler: | 3 bardak küp şeklinde kesilmiş balkabağı |
| | 3 kaşık ezilmiş buğday |
| | 3 kaşık mısır yağı |
| | 2 kaşık şeker |
| | 1 bardak kuru üzüm |
| | 1 çay kaşığı tarçın tozu |
| | ½ çay kaşığı tuz |
| | ½ çay kaşığı biber |
| | ½ çay kaşığı ezilmiş karanfil |

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Hamur için malzemeler | :4 bardak yerli un |
| | 1 kaşık limon suyu |
| | 1 çay kaşığı tuz |
| | ½ bardak mısır yağı |
| | ½ bardak su |

Hazırlanışı:Böreğin içerisi için hazırlanan harcın hepsi bir kaptaki karıştırılır ve 24 saat bekletilir. 2.gün hamur hazırlanır: Un eklenir ve tuzla karıştırılır.Sonra yağ ilave edilir.Hamur yağı iyice emene kadar parmaklarınızla yoğrulur.Bu arada limon suyu ve su da ilave edilir.Sonra hamur ince bir havluyla örtülüp 45 dk dinlenmesi için bekletilir.Daha sonra 5 dk kadar yoğrulur ve 6-8 parça top şeklinde kesilir.Her top şeklindeki hamur uzun ve kalın olacak şekilde açılır.Her biri yuvarlak şekilde kesilir ve üzerleri suyla fırçalanır.Daha sonra ½ kaşık harçtan alınıp ortasına yerleştirilir ve yarım ay şeklinde katlanır.Sonra bıçağın ucuyla kenarları hafifce bastırılarak kapatılır.

Sonra börek tepsinin içerisine yerleştirilir ve sıcak fırında 20-25 dk pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Katmer (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Hamur için malzemeler: 3 bardak yerli un
2 tane kırılmış yumurta
½ bardak mısır yağı
1/2 çay kaşığı tuz

Harcı için malzemeler: 2 bardak rendelenmiş hellim
2 kaşık kuru nane tozu
4 adet yumurta

Hazırlanışı:Un elenir ve tuzla karıştırılır.Sonra yağ ilave edilip parmaklarınızla iyice yoğrulur.Yumurta sarısı eklenir ve yine karıştırılır.Bu sırada su da ilave edilir ve hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur.Sonra hamura top şekli verilir ve ince bir havluya sarılıp 1 saat bekletilir.

Yumurtalar kırılır ve hellimlerle nane ilave edilip iyice karıştırılır.Hamur yine yoğrulur.Sonra 3 eşit parçaya bölünüp uzun ve kalın olacak şekilde açılır.Hamurun sertleşmesi için yumurtanın beyazı çırpılır ve pastanın kenarlarına sürülür.Sonra her parçanın içerisine 1 çay kaşığı dolusu harcdan ilave edilip 4 kenarı kare olacak şekilde katlanır ve parmağınızla bastırarak kapatılır.

Kızgın yağda katmerler kızartılır ve sonra yağı süzülüp üzerine hellim serperek servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Pirohu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) - Kypriakes

Hamur için malzemeler: 3 bardak un
3 yumurta
1 bardak soğuk su
1 kaşık tuz

Süslemesi için malzemeler: 1 bardak rendelenmiş hellim
1 kaşık kuru nane
½ bardak eritilmiş tereyağ
• Pirohuyu pişirmek için tavuk suyu

Harcı için: 1/2 bardak hellim
½ çay kaşığı kuru nane
3 adet yumurta

Hazırlanışı:Un, bir kaba konulur ve yumurtalar içine dökülür.Hamur kıvama gelene kadar yavaş yavaş su eklenerek karıştırılır.10 dk yumuşayana kadar bekletilir.Daha sonra küçük top şeklinde kesilip üzerine un serpilir ve 1 saat kadar ince bir havluylu örtülüp bekletilir.Diğer bir kaba rendelenmiş hellim,yumurtalar ve kuru nane eklenip iyice karıştırılır.Hazır olan hamur eşit parçalara bölünüp merdane yardımı ile küçük daire şeklinde açılır.Açılan hamurun ortasına hazırlanan harç bir çay kaşığı kadar konur ve iki tarafı birbirine gelecek şekilde kapatılıp yarım ay şeklinde kesilir.Tavuk suyu önceden kaynatılıp içerisine 10-15 parça pirohu atılır ve 15-20 dk pişirilir.Pişdikten sonra tabaklara servis yapıp üzerine rendelenmiş hellim ve kuru nane konularak sıcak servis edilir.

KıbrısTürk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

TURŞULAR

Salatalık Turşusu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 1 kg salatalık

Üzerini örtecek kadar sirke

Biraz tuz

Hazırlanışı: Salatalıkların çok küçük olanları seçilir. Bu salatalıklar temiz su ile iyice yıkanır ve kuruması için kuru bir yerde bekletilir. Daha sonra kuruyan salatalıklar bir kavanoz içerisine sırayla yerleştirilir. Üzerine turşuları kaplayacak kadar sirke ve bir miktar tuz dökülür. Salatalık turşusunun bozulmadan uzun süre dayanıklılığı, kullanılan sirkenin kalitesine bağlıdır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Gabbar Turşusu(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Gabbar bitkisinin taze filiz uçları, limon, tuz, sirke.

Ülkemizde genellikle doğada dağlık yerlerde yetişen gabbar bitkisinin filiz uçları iyice kesilir. Bunlar su ile yıkandıktan sonra bir kabın içerisine konur ve üzerine temiz su eklenir. Turşunun suyu 1 hafta boyunca her gün değiştirilir. Sekizinci gün sudan çıkarılan gabbarlar uygun bir yerde iyice kuruması için bekletilir. Kuruyan gabbarlar daha sonra bir kavanoz içerisine konur ve üzerine sirke dökülür. Yeneceği zaman istenilen miktarda çıkarılıp üzerine biraz zeytin yağı ve limon suyu gezdirilerek servis yapılır.

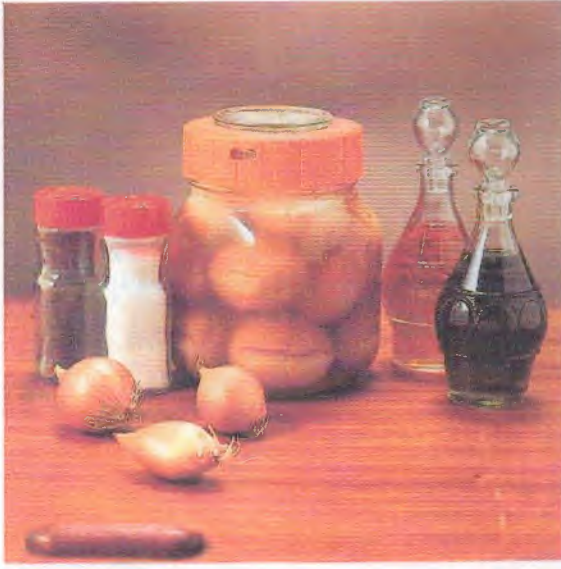
Gabbar Turşusu (Kıbrıs Rum Mutfağı) (KAPPARİ KSIDHATO)

Malzeme: Gabbar bitkisinin taze dalları ve çiçekleri.

Hazırlanışı:İlkbaharda dalları küçük ve yumuşakken yazda da çiçekleri açmaya başlarken dallar ve çiçekler toplanır. Cam kavanoza konur ve üzerini örtecek kadar suyla doldurulur. 7 – 10 gün boyunca suyu her gün değiştirilmek üzere suda bekletilir. 11. gün gabbar diriliğini yitirince üzerine bol tuz serpilir. Suda durulandıktan sonra cam kavanoza konulur ve üzerini örtecek kadar sirke eklenir. Buzdolabında muhafaza edilir. Üzerine zeytin yağı gezdirilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Yukarıdaki tariflerde görüldüğü gibi yapılış ve malzeme yönünden aralarındaki fark belirtilmiştir.



Yumurta turşusu (AVGA KSIDHATA) – (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme : 12 tane yumurta (5 dk haşlanmış)
3 diş sarımsak
2 kap sirke
Biraz zeytin yağı
1 tane küçük kırmızı biber
Biraz tuz

Hazırlanışı: Yumurtaların kabukları ayıklanır, temiz bir kavanoz içerisine konur. Daha önceden karıştırdığımız sarımsak, kırmızı biber, yumurtaların üzerine serpiştirilir. Sirke ilave edilir (yumurtaların üzerini örtecek kadar) En üzerine korunması için zeytin yağı dökülür. Kavanozun kapağı kapatılır ve birkaç gün bu şekilde bekledikten sonra servis yapılabilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Mezeler



Çakısdez ("Ehes Tsakistes) (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Hazırlanışı: Yeşil zeytinler seçilir, yıkanır ve güneşte kurutulur. Tek tek iki taş arasında kırılır. Geniş bir kavanoz içerisine konur ve üzerini örtecek kadar soğuk su ilâve edilir. Altı gün bu şekilde bekletilir. Ancak her gün suyu değiştirilir.

Ve suda eritilmiş kalın tuz ilâve edilir. (Her kap suya yarım ölçek tuz) Tuzlu suya üç tane limon sıkılır, yarım kap zeytin yağı ilâve edilir. Soğuk yerde saklanır, servis yapılacağı zaman tuzları aksın diye güzelce yıkanır, ardından golyandro tohumu, sarımsak , limon ve zeytin yağı eklenerek servis yapılır.

Not:

Tuzlu suyun oranınının tamam olduğundan emin olmak için içerisine taze yumurta konur. Yumurta , bir kısmı suyun üzerinde kalacak şekilde yüzerse uygundur demektir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Kalamar (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler:1 bardak sıcak su

½ kg küçük kalamar

½ bardak zeytin yağ

Harcı için:4 kaşık pirinç

2 adet sarımsak dişi

1 bardak sıcak su

½ bardak mısır yağı

½ bardak kesilmiş soğan

½ bardak beyaz şarap

½ bardak domates püresi

½ çay kaşığı kuru nane

½ çay kaşığı tarçın

Tuz

Biber

Hazırlanışı:Kalamarların dışı kesilir,gözleri ve gagaları çıkartılır.Başı çekilir ve dokunacı vücudundan ayrılır.Başındaki koyu derisi yüzülür ve iyice durulanır.Başı kesilip dokunaçları küçük parçalar halinde kesilir ve elekten akıtılır.Bağırsakları,koyu derisi ve omurgaları çıkartılır.İyice durulanır ve akıtılır.Küçük bir tencerede yağ ısıtılır ve kalamarlar içine atılıp kızartılır ve kenara konulur.Daha sonra soğanlar konulur yumuşaması için ve dokunaçlar da ilave edilip kızartılır.Şarap eklenir,iyice karıştırılır.Sonra sıcak suda domates

püresi eritilip ilave edilir,tarçın,nane,karanfil,tuz ve biberlerde eklenir.Daha sonra ateş azaltılır,tencerenin kapağı kapatılır ve 30 dk yavaş yavaş pişirilir.Pirinçler yıkanır,bir tencereye konur ve 15 dk pişirilir.Daha sonra hazırlanan bu karışımla kalamarların içerisi doldurulur.Fakat rahat genişlemesi için doldurulurken biraz boş yer bırakılır.Açılan yeri ince bir iplikle dikilir ve sıralı bir şekilde tavaya konulur.Üzerine zeytin yağı ve sıcak su ilave edilir.Kapağı kapatılır ve kısık ateşte 1 saat pişirilir.Sonunda sıcak olarak servis edilir.

Kalamar (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: ½ kg küçük kalamar
5 bardak sıvı yağ
2 bardak su
2 tatlı kaşığı karbonat
Un,tuz

Hazırlanışı: Kalamarların dışı kesilir, gözleri ve gagaları çıkarılır. Baş çekilir ve dokunacı vücudundan ayrılır. Başındaki koyu derisi yüzüldükten sonra iyice durulanır. Daha sonra baş ve dokunaçları küçük parçalar halinde kesilir ve elekten akıtılır. Bağırsakları, koyu derisi ve omurgaları çıkarılır. İyice durulanır ve akıtılır. Daha sonra suda eritilmiş olan karbonat, kalamarların üzerine dökülür

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

İki mutfak arasındaki farklılık ve benzerlikler yukarıda verilen tariflerde belirtilmiştir.



Pastırma (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)- Kapnistá Loucanica

- Malzemeler: 1/2 metre boyunda sığır bağırsağı
1 kilo dana kıyması
1 bütün baş sarmısak
1 kaşık kimyon
Tuz
Biber
Arnavut biberi

Hazırlanışı:Bağırsağın içi dıştan gelecek şekilde çevrilir.Önce su ile daha sonra sirke ile yıkanır.Kurumaya bırakılır.Kıyma bir kaba konulur ve içine diğer malzemeler eklenir.İyice karıştırılıp yarım saat dinlenmeye bırakılır.Karışım bağırsağın içine doldurulur ve barsağın iki ucu iple bağlanır. Bu bağlama işlemi yaklaşık her 15 cm de bir devam ettirilir.Yüksek bir yere asılıp kuruyana kadar bekletilir.6-8 saat kurumaya bırakıldıktan sonra 4-5 gün güneşte bekletilir. Pastırma, servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur



Domuz Filet – Lountza Kapnistı (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Hazırlanışı:Domuzun bel kısmı bolca tuzlanır. Sonra kırmızı şarap ile on gün boyunca ıslatılır ve tuzla ovulur. Üzerine öğülmüş coriander serpilir. Ve iki gün güneşe asılır. Sonra evin sıcak yerinde 10-15 gün tütene kadar ve kuruyana kadar bekletilir. Sonra dilimlenerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Müslüman Türkler domuz eti yemediği için Kıbrıs Türk Mutfağı'nda domuz eti yoktur.



Samarella(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 1 tane keçi eti
½ kilo kekik
3 kilo tuz

Hazırlanışı: Samarella keçi etinden yapıldığı gibi koyun ve dana etinden de yapılabilir. Önce hayvan kesilir. Bütün olarak soyularak suyunu çekmesi için bir gece dışarıda bekletilir. Ertesi gün bıçakla küçük parçalar halinde parçalanır. Parçalanmış etler kemiklerden ayrılır. Etlerin kaba yerleri bıçakla yırtılır. Daha sonra bunlar iyice tuzlanarak yaklaşık 4-5 saat bekletilir. Bu işlemden sonra etler uygun bir yere asılarak suyunu çekmesi için 5-6 gün güneşte kurumaya bırakılır. Bu süre sonunda büyük bir kabun içerisinde su kaynatılır. Kaynayan suyun içine et parçaları atılır. 5 dk kaynar su içerisinde bırakılan et parçaları sudan çıkarılarak bir masa üzerinde kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra üzerine kekik serpilir. Bu işlemden bir gün sonra samarella servise hazır duruma gelmiş olur.

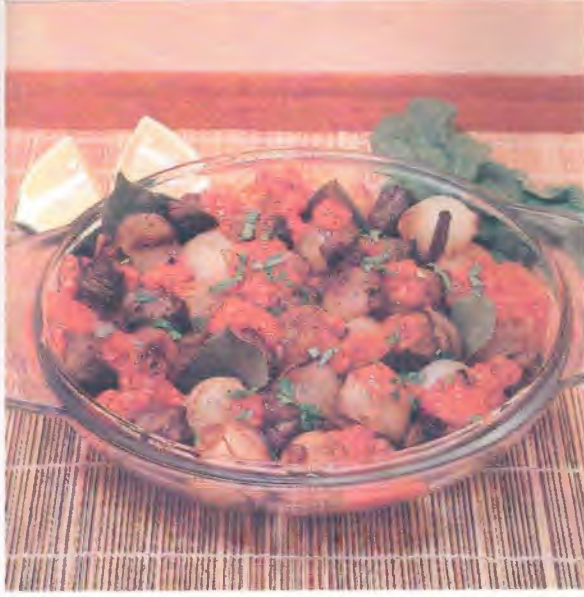
Samarella (Kıbrıs Rum Mutfağı) (TSAMARELLA)

Malzeme: 1 tane keçi
½ kg kekik
3 kilo tuz
karabiber

Hazırlanışı: Keçi etinin omurga kısımlarından alınan etler geniş olacak şekilde yüzeysel olarak kesilir. Tuz, biber ve kekikle iyice ovulur. Sonra kurutulmak üzere iki ay güneşte bekletilir. Güneşli mevsimde yapılması tercih edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Farklılık ve benzerlikler verilen tariflerde belirtilmiştir.



Şaraplı mantar (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 kg yabancı mantar
1/2 su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı kırmızı şarap
Tuz ve biber

Hazırlanışı: Mantarlar iyice yıkanıp haşlandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır ve kahverengi oluncaya kadar tavada kızartılır. 2-3 dk sonra şarap eklenir ve kaynamaya bırakılır. Su ilâve edildikten sonra 1 saat kısık ateşte pişirilir. Tuz ve biber ilâve edilerek sıcak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağı'nda yabancı mantar, haşlanmadan biraz sıvı yağ içerisinde önce soğan dah sonra mantarların da eklenip kısık ateşte kavrulmasıyla pişirilir. Arzu edilirse üzerine limon sıkılarak yenir.

Tatlılar

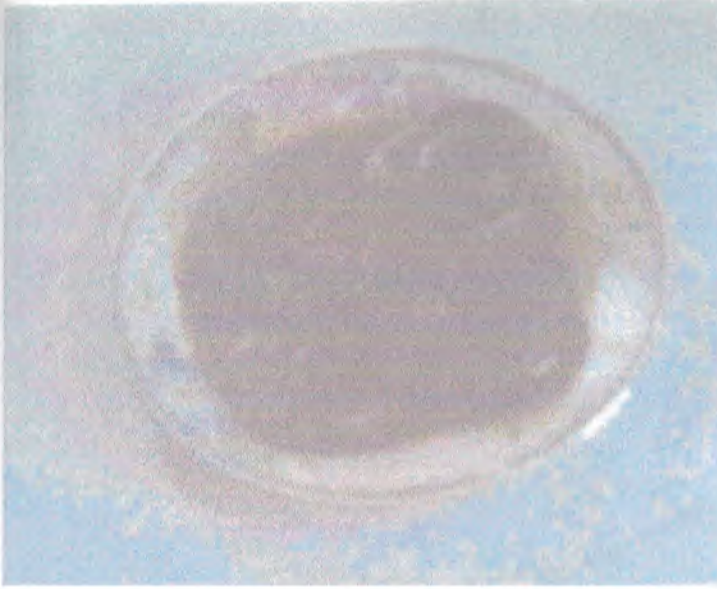
Diribidez (Delikli Bitta) – (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme.: 1 kaşık kuru maya
1 kilo un
Az miktarda tuz
Unun alabildiği kadar su
Zeytinyağı
İstenildiği kadar şeker veya bal

Hazırlanışı: 1 kaşık kuru maya ve bir kaşık şeker bir bardağın içine konularak üzerine ılık su ilave edilir ve üstü örtülerek bir kenarda kabarması için bekletilir. Un, derince bir kabın içerisine dökülür. Kabaran maya, bir tutam tuz ve yeteri kadar da su eklenerek gevşek bir hamur elde edilir. İyice yoğrulan bu hamur kabrana dek bekletilir. Badem taşı da denilen ateşe dayanıklı diribidez taşı ateşe konur. Bu taşın kalınlığı iki-üç cm, çapı da 40 cm dir.

Ocağa konan taş az ısınınca temiz bir bez zeytinyağına batırılarak taşın üst kısmı bu bezle zeytin yağıyla sıvanır. Bir cezveye doldurulan ve dökülebilecek gevşeklikte olan hamurdan taşın ortasına dökülür. Dökülen hamur yanlara doğru yayılır. Yeterince bekledikten sonra altı üstüne çevrilir. İki tarafı da pişince aynı şekilde yenisi dökülür. Sıcakken üzerine şeker veya bal dökülerek yenir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:
Hiç bir farklılık yoktur.



Gullurğa, Gullirikya (Zülbiye, Çengelcik) Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı

Malzemeler. 2 bardak pekmez

2 bardak un

unun alabildiği kadar su, az miktarda tuz

Hazırlanışı: Un, bir tutam tuz ve unun alabildiği kadar su derince bir kabun içinde karıştırılıp yoğrularak hamur haline getirilir. Bu hamurdan çok küçük parçacıklar koparılarak makarna gibi elle uzatılır ve sele biçiminde sarılır. Bu arada pekmez kaynatılır. Kaynayan pekmezin içerisine hazırlanan hamurlar da atılarak hamurlar pişene kadar kaynatma işlemine devam edilir. Pişince pekmeze beraber tabaklara konulur. Sıcak veya soğuk olarak yenilebilir. Pekmezin fazla tatlılığını gidermek için pekmeze kaynatmadan önce su eklenmelidir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Harup Paluzesi (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: Bolca harup
Şeker
Buğday unu
Dövülmüş badem içi

Hazırlanışı: Ballı, iri ve sağlam haruplar iyice yıkandıktan sonra sert ve temiz bir zeminde taşla ezilir. Büyük derince bir kabın içerisine bol su konur ve haruplar bu kabın içine konularak bir gece bekletilir. Elle ovuşturulup özün suya çıkması sağlanır. Kıvamına gelince ince tel bir süzgeçten süzdürülür. Tadı istenildiği gibi değilse içine şeker katıp karıştırılır. Derince bir tencereye dökülerek ateş üzerine konulur. İçine azar azar buğday unu katılır. Sürekli hiç durmadan karıştırılır. Kokulu olması için bir dal gül damlası tencerenin içine bırakılır. Kaynadıktan 15 dk sonra tenceredeki karışım yavaş yavaş donmaya , muhallebi kıvamına gelmeye başlayacaktır. Fazla donup pekleşmesine özen gösterilmelidir. Kıvamına gelince tabaklara konulur. Üzerine dövülmüş badem içi ezmeleri de serpilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Lokma (Kıbrıs Türk Mutfağı)

- Malzemeler: 2 bardak un
2 bardak ılık su
1 ¼ yemek kaşığı kuru hamur mayası
Tuz
Toz bahar
Pudra şekeri
Yemeklik sıvı yağ

Şerbet için: 1 bardak şeker, 1 bardak su, ½ fincan çiçek suyu

Hazırlanışı: Un, bir kaba konulur. Bir bardağın içine biraz ılık su ve kuru hamur mayası konulur. Ilık bir yerde bekledikten sonra kabarcınca una karıştırılır. Una yemeklik sıvı yağ ve bir tutam tuz da ilâve edilir. Geri kalan su döküldükçe hamur ince, sıvıya yakın, kabarcıklı şakil alıncaya kadar yoğrulur. Bu aşamada üzeri örtülüp sıcak bir yerde iki saat kadar bekletilir. Bir tavanın içine yarıya gelecek şekilde yağ konulur. İyice kızdırılan yağın kokusu çıkınca ıslak bir kaşıkla elde sıkılan hamurdan bir lokmalık parmakla yağa itilir. Lokmalar hafif kızarıncaya çıkarılır ve hemen önceden elde edilen şurubun içine atılır. Lokmalar şuruba konur konmaz kuru bir kevgirle dışarıya çıkarılır. Diğer yandan su ve şeker karıştırılarak 10 dk kadar kaynatıldıktan sonra şurup elde edilir. Lokmaların üzerine isteğe göre bahar veya pudra şekeri serpilerek servis edilir.

Lokma (Kıbrıs Rum Mutfağı) -Lokmadhes

Malzeme: 2 bardak un
1 kaşık maya
2 bardak ılık su
1 kaşık tuz

Şerbet İçin: 1 bardak şeker
1 bardak su
1 küçük parça tarçın
½ bardak bal
½ bardak gül suyu
1 kaşık tarçınla karıştırılmış şeker

Hazırlanışı: 1 bardak ılık suyun içinde maya çözülür. ½ bardak un ekleyip krema kıvamına gelene kadar karıştırılır ve üzeri örtülüp kabarmaya bırakılır. Sonra kabarmış olan hamur daha büyük bir kap içerisine konulup diğer malzemeler içine dökülür ve tahta kaşıkla elastik olana kadar karıştırılır. Daha sonra hamur yine örtülüp daha çok kabarması için bekletilir. Şerbet için bir kaba su, şeker, bal, tarçın konur ve 10 dk. Düşük ateşte pişirilir. Daha sonra soğumaya bırakılıp üzerine gül suyu eklenir. Yağ ısıtılır ve kabarması için bekletilen hamur sol avuç içine alınıp sıkılır ve oluşan yuvarlak hamur çay kaşığı yardımıyla yağa atılır. Kızardıktan sonra yağın içinden çıkartılıp soğuk şurubun içerisine atılır. Sonra şerebetin içinden alınarak soğuk veya sıcak olarak ikram edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Farklılık ve benzerlikler verilen tariflerde belirtilmiştir.

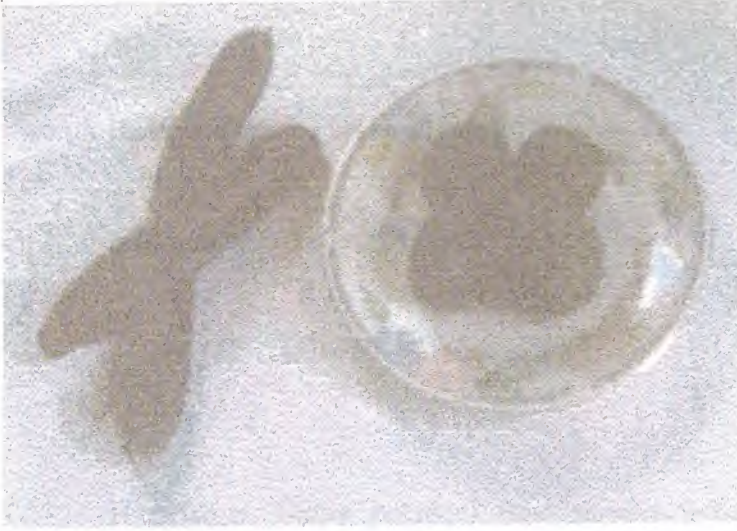
Üzüm Paluzesi (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler. Üzüm pekmezi
Buğday unu
Dövülmüş badem içi

Hazırlanışı: Üzümden pekmez yapılırken pekmezi son aşamaya getirmeden yani soğuyup süzdürülme aşamasında üzerine buğday unu serpilir. Bu arada tahta kaşıkla sürekli olarak karıştırılır. Bu karıştırma dibinin tutmamamsaı içindir. Muhallebi kıvamına gelince biraz alınıp bir kap içerisine konur. Bu kaptan tabaktan baş parmakal kaldırılmaya çalışılır. Eğer tabaktan ayrılıyorsa piştiği anlaşılır. Üzerine dövülmüş badem içi de serpiştirilerek sıcak veya soğuk olarak servis yapılır. Tatlı soğuduktan sonra buzdolabında muhafaza edilmelidir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Pekmez Helvası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Un
Sısam
Kişniş
Unun alabildiği kadar pekmez

Hazırlanışı: Un, bir tencerede kavrulur. İçine susam ve kişniş de ilâve edilerek kavurma işlemine devam edilir. Daha sonra unun alabildiği kadar pekmez katılarak bu karışım iyice karıştırılır. Orta peklikte olacak şekilde kıvamına gelince eateşten indirilir ve bir tepsi içine dökülür. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra istenilen şekil ve büyüklüklerde kesilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum Mutfağı'nda böyle bir tarife rastlamadım. Fakat; Kıbrıs Rum Mutfağı'nda paluze ve sucuk yapıldığına göre Pekmez helvası da olabilir diye düşünüyorum

Sucuk (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: Üzüm pekmezi
Buğday unu
Badem içi

Hazırlanışı: Üzüm pekmezi sona şamaya getirilmeden önceki sğuyup süzdüürlme aşamasında üzerine buğday unu serpilir. Bu arada dibinin tutmaması için sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince bir tabağa biraz bu karışımdan alınarak tabaktan baş parmakla kaldırılamaya çalışıldığında tabaktan ayrılıyorsa piştiği anlaşılır. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakılan kazandaki paluze içerisine önceden hazırlanan ve belirli aralıklarla ipliğe dizilmiş bademler batırılır. Bu işlem istenilen kalınlıkta olması için bir veya birkaç kez yapılarak bademlerin etrafında oluşan paluze asılarak kurutulur. Buna SUCUK denir. Sucuk bir diğer deyişle iplik üzerine dizilen bademler etrafında köfterin oluşmasıdır. Sucuk, köfter, paluze için Kıbrıs'ta beyaz üzüm kullanılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Tel Kadayıfı (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler: ½ kg kadayıf pastası
¾ bardak erimiş tereyağı
½ bardak ezilmiş badem
½ bardak ezilmiş ceviz
3 kaşık şeker
1 tane kırılmış yumurta
2 tatlı kaşığı kırmızı şarap

Şurup için: 1 bardak şeker
3 bardak sıcak su
½ portokal kabuğu
Küçük parça tarçın ve karanfil
2 kaşık limon suyu

Hazırlanışı: Bir kabın içinde badem, ceviz ve şekerini karıştırın. Yumurta ve şarapı ekleyip iyice çırpın. Tel kadayıfını elinize alıp ufak ufak kare şeklinde tepsiye yayın. Sonra her iki tarafını dikdörtgen gibi kıvrın ve tereyağ sürün. 1 kaşık içerisine hazırlanmış olan harçtan alın ve uzunlamasına yayın. Harcın etrafında rulo gibi çevrilir ve hepsi yan yana konur. Daha sonra geri kalan yağ da üzerine sürülüp altın rengi olana kadar 45 dk. fırında pişirilir. Bu arada şeker ve suyu karıştırarak kaynatın. Ve soğumaya bırakın. Fırından çıkarılan sıcak kadayıfın üzerine soğumuş olan şerbeti dökün, 1 saat yumuşamaya bırakın.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfacı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Tel kadayıfının yapılışında Kıbrıs Türk mutfağından alınan tariflerde şarap ve yumurta kullanılmaz.



Şamali (Kaloprama) (KKTC-Güney Kıbrıs)- Şıamalı

Malzeme: 650 gramlık bir kâse yoğurt
3 su bardağı şeker
4 ½ su bardağı irmik
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı dövülmüş mezdeki
Kabukları soyulmuş badem içi

Şurubu için: 4 ½ su bardağı şeker
6 su bardağı su

Hazırlanışı: Şeker, irmik , yoğurt ve mezdekinin bir kısmı karıştırılır ve iyice yoğrulur. Bu hamur, altına tahın veya sıvı yağ sürülmüş bir tepsiye dökülür. Önceden ayrılan 3-4 kaşık dövülmüş mezdekinin kalanı ve karbonat katılıp köpürünceye kadar çırpılır. Tepsiye dökülüp yayılan hamurun üzerine sürülür. Bu hazırlanmış hamur tepsinin içeriisinde 3 saat kadar bekletilir. Önceden ısıtılmış fırına salınarak hamur çekip üstü pembeleşene kadar pişirilir. Şurup için şeker ve su karıştırılıp 10 dk kaynatılır. Kaynadıktan sonra şurup soğumaya bırakılır.Şurup soğuduktan sonra pişen tatlı fırından çıkarılır ve azar azar hamura soğuk şurup yedirilir. Tatlı soğumaya bırakılır. İsteğe göre istenilen şekillerde kesilerek üzerine haşlanıp kabukları soyulmuş badem içleri diizilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Şamişi (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)- Thaktıla

Malzeme: Un, tuz, yeterince su, sıvı yağ, pudra şeker

Hazırlanışı: İrmik bir gece önceden gevşek olacak şekilde suyla karıştırılır. Un, tuz, şeker ve biraz da yağ karıştırılarak hamur yapılır. Hamur, kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kesilir. Aşkî tahtası veya oklavayla hamur yağlıkanıp yağ yardımıyla çok ince açılır. Açılan hamur bıçakla dört parçaya bölünerek her parçanın içine hazırlanan irmikten 2 yemek kaşığı alınarak hamurun ortasına konur. İrmik içeride kalacak şekilde dört kenarı katlanır. Üzerleri elle bastırılarak bol ve kızgın yağda kızartılır. Kızarıncı çıkarılır ve üzerlerine pudra şekeri serpilerek sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Topak helva (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 2 su bardağı un
1 kahve fincanı susam
unun alabildiği kadar üzüm veya harup pekmezi
yemeklik sıvı yağ

Hazırlanışı: Kullanılacak olan tencere veya tavanın içine biraz yemeklik sıvı yağ konulup un pembeleşinceye kadar kavrulur. Tava ateşten indirilerek üzerine pekmez dökülür. Böylece karıştırılıp topak haline getirilir. Topak helvanın tatlısı şerbetten olabilir. Pekmeze yapılanına “Pekmezli topak helva”, diğerine de “Şerbetli topak helva” denir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında böyle bir tatlı tarifine rastlamadım.

Bastiş (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 kg badem içi
2 kg şeker
20 tane yumurta akı

Hazırlanışı: Badem içleri kaynar suda ıslatıldıktan sonra kabukları ayıklanır. Yumurtaların ak ve sarıları birbirinden ayrılır. Bademler çok ince bir şekilde ezilir. Badem ezmelerinin içine şeker ve yumurta aklarının sadece bir kısmı eklenerek makine veya mikserde iyice karıştırılır. İyice karıştırılıp ezildikten sonra geri kalan yumurta akları da bu karışıma eklenerek iyice yoğrulur. Hamur yoğurt kıvamına gelince önceden ısıtılan fırında pişirilir. Üstleri ve altları hafif pembeleşince fırından çıkarılır. Soğuk olarak ikram edilir. Bastiş; daha çok nikâh, düğün, sünnet törenlerinde ikram edilen bir tatlıdır.)

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

MACUNLAR ve REÇELLER



Ceviz macunu (Kıbrıs Rum Mutfağı) – Gliko Karıthaki

Malzeme: 1 kg ceviz
1 kg badem
½ bardak kireç
Çözülmesi için soğuk su

Şerbet İçin: 1 kg şeker
2 bardak sıcak su
6 kaşık limon suyu
Biraz tarçın

Hazırlanışı: Cevizleri ince ince soyun ve bademler için delik açın. Soyulmuş cevizleri soğuk suya koyun ve 8 gün bekletin. Suyunu her gün değiştirin. Bir kâsenin içine cevizleri kaplayacak şekilde su koyun. Daha sonra kireci bir beze bağlayarak suyun içerisine batırın . Su beyaz olana kadar ve sonra suda bekletin. Sonra cevizleri bu suyun içine koyup 3 saat sertleşinceye kadar bekletin ve sonra cevizlerin suyunu süzün. İyice temiz suyla yıkayın ve 90 dk suyun içerisinde kaynatın, limon suyu ekleyin. Karanfil ve tarçınları da koyduktan sonra ateşi yükseltin ve şurp koyulaşınca kadar kaynatın. Daha sonra tencereyi ateşten alın. 24

saat bekleyin ve bu şurubu yine kaynatınLimon suyu ekleyin ve 20 dk su buharlaşınca kadar ısıtın. Sonra ateşten alın ve soğumasını bekleyin. En son da şurubu karanlık ve serin bir yerde bekletin.

Ceviz Macunu (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 50 tane taze ceviz
1 kg şeker
50 tane karanfil
50 tane badem içi

Hazırlanışı: Taze cevizlerin dış kabukları ince bir şekilde soyulur. Bir hafta boyunca acılıklarının giderilmesi için her gün suyu değiştirilir. Bir hafta sonunda suyu süzülür. Cevizler bir kabın içerisinde kirece bulanarak 12 saat bekletilir. Daha sonra cevizler teker teker yıkanır. Bir tencerenin içerisine cevizler ve cevizleri örtecek kadar su konularak kaynatılır. Bu işlem üç kere tekrarlanır. Her defasında cevizlerin suyu süzülerek temiz su eklenir. Son kaynatmada cevizlerin ortası bir şiş yardımıyla delinir . Açılan deliklerin bir tarafına birer karanfil diğer tarafına da önceden haşlanıp kabukları soyulmuş ve yağsız tavada kızartılmış bademler yerleştirilir. Tencerenin içerisine şeker de ilâve edilerek 30 dk kaynatılır. Kaynatılma işleminin sonuna doğru tencerenin içerisine birkaç damla limon da sıkılır ve soğuması beklenir. Cevizler soğuduktan sonra cam kavanozlara yerleştirilerek buzdolabında muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Farklılık ve benzerlikler ayrı ayrı verilen tariflerde açıkça görülmektedir.

Alıç reçeli (KKTC-Güney Kıbrıs)

Malzeme: 1 kg alıç

1 kg şeker

Alıçları örtecek kadar su

Hazırlanışı: Alıçlar yıkanır ve vuruk kısımları temizlenir. Alıçlar bir tencereye konulur. Tencereye alıçları örtecek kadar su da eklenerek alıçların suyu ve rengi çıkana kadar yaklaşık 30 dk kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra suyu ayrı bir kaba süzülür. Başka bir tencereye süzülen bu suyun içerisine şeker eklenerek karıştırılır. Ve tekrar ateşe konulup kaynatılır. Eğer istenilirse çekirdeklerinden ayırabileceğiniz alıçları da bu suyun içerisine katıp kaynatabilirsiniz. Bu macun orta hararetle ateşte karıştırılarak kaynatılır. Alıç pembemsi bir renk alınca kıvamına geldi demektir. İsteğe göre alıçları içine katmadan sadece alıçların suyunu kullanarak da yapabilirsiniz. Soğuduğu zaman cam kavanozlara koyup serin yerde muhafaza ederek istenildiğinde ekmek üzerine sürülüp yenilebilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Badem macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfakı)

Malzeme: 1300 gr badem içi

1300 gr şeker

3 bardak su

Bir tutam dövülmüş mezdeki

½ Limon

Hazırlanışı: Önce bademler kırılır. İçleri alınarak bir tencerenin içerisine konur. Tencereye badem içlerini örtecek kadar su eklenerek orta ateşte haşlanır. Bademler haşlandıktan sonra tenceredeki su süzülür ve bademler biraz soğuyunca kabukları ayıklanır. Kabukları ayıklana bu bademler kuruduktan sonra mikserden geçirilerek iyice ezilir. Bu arda başka tencereye hazırlamak için yukarıda verilen ölçülerdeki şeker , su ve mezdeki konularak orta hararetili ateşte 8-10 dk kaynatıldıktan sonra içerisine bir damla limon sıkılır ve ateşten indirilir. Dövülmüş olan badem içleri de şerbetin içerisine atılır. Tekrar ateşin üzerine konulup pekleşene kadar sürekli ara vermeden karıştırılır. Donduktan sonra servis tabaklarına dökülerek soğuk olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfakı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Hurma macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 50 tane macunluk hurma
Bir avuç kireç
50 tane badem içi
1 kg şeker
4 ½ bardak su

Hazırlanışı: Macunluk kabukların dış kabukları soyulur. Hurmalar çekirdekli ise çekirdekleri çıkartılır. Bir tencereye hurmaları örtecek kadar su konulur. Suyun içerisine bir avu kireç atılır. Hurmalar bu suya atılır ve yaklaşık 1 saat kadar bekletilir. Bu arad hurma sayısı kadar ayrılan badem içleri bir cezve içinde kaynatılarak kabukları soyulur. Daha sonra bademler yağsız bir tava içerisinde kavrulur. Hurmalar kireçli sudan çıkarılarak iyice yıkanır. 5 dk kaynatılır. Bademler teker teker hurmaların içersisine yerleştirilir. Tencereye konaan hurmaların üzerine 1 kg şeker ve 4 ½ bardak su eklenir. Hurmalar kısık ateşte şerbeti yarı akışkan hale gelinceye kadar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hurmalar soğuduktan sonra cam kavanozlar içerisine konularak buzdolabında muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



İncir macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 kg olgunlaşmamış beyaz incir
1 kg şeker
4 ½ bardak su

Hazırlanışı: İncirlerin dış kabukları ince bir şekilde soyulur. Bir tencere içerisine şeker ve su konularak 10 dk kaynatılır ve şerbet oluşturulur. Şerbetin içerisine soyulan incirler atılarak kaynatılmaya devam ettirilir. Şerbet yarı akışkan hale geldiği zaman ateşten indirilir. Soğuduktan sonra cam kavanoz içerisine konularak muhafaza edilir. İstenildiği zaman çıkarılıp ikram edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Patlıcan macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme. 50 tane macunluk patlıcan

2 orta boy limon

50 tane kuru badem içi

Şerbet için: 1 kg şeker

½ bardak su

Hazırlanışı: Patlıcanların dış kabukları soyularak suya konulur. Daha sonra hazırlanan kireçli suda bir gece bekletilir. Ertesi gün kireçli sudan çıkarılıp iyice yıkanır. Patlıcanlar yumuşayınca kadr haşlandıktan sonra çıkarılarak ekşili suya atılır. Kuru badem içleri haşlanıp kabukları soyulur. Bu bademler patlıcanların içerisine tek tek yerleştirilir. Bire bir oranda hazırlanan şerbetin içerisine patlıcanlar konularak ateş üzerinde biraz kaynatılır. Ertesi gün bu kaynatma işlemi tekrar edilir. Şerbet yarı akışkan hale gelince ateşten indirilerek patlıcanlar soğumaya bırakılır. Cam kavanozlara konularak buzdolabında muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

NEAR EAST UNIVERSITY
Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşa KKTC



KKTC
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
HALK BİLİMİ EĞİTİMİ ANA BİLİM DALI

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağının Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma
YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
ZİBA ANKUT

TEZ DANIŞMANI
Prof.Dr. HABİB DERZİNEVESİ

Lefkoşa – 2007

Eğitim Bilimleri Enstitüsü M¼d¼rl¼đ¼ne,

Ziba Ankut'a ait " Kıbrıs T¼rk ve Rum Mutfağı'nın Karşılaştırılması Üzerinde Bir Çalışma" adlı tez, j¼rimiz tarafından Halk Bilimi Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda y¼ksek lisans tezi olarak oy birliğiyle kabul edilmiştir.

Başkan: Prof.Dr.Orhan Çiftçi:

(¼ye): Prof.Dr.Habib Derzinevesi:

(¼ye): Yrd.Doç.Dr.Ömer Yaraşır:.....

ONAY

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim elemanlarına ait olduklarını onaylarım.

...../...../2007

Doç.Dr.Cem Birol

Enstitü Müdürü

İÇİNDEKİLER

| | |
|------------|------------|
| Önsöz..... | Sayfa 2 |
| Giriş..... | 3 |

I.BÖLÜM

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Kıbrıs'ta Toplumsal Yaşam..... | 4 |
| a.Ekonomik Durum..... | 4 |
| b.Temel Beslenme Maddeleri..... | 4 |
| c. Kıbrıs Köylerinde Yaşam..... | 5 |
| d.Köyde Beslenme..... | 6 |
| e.Neler Yenirdi..... | 6-8 |

II.BÖLÜM

| | |
|--|-----------|
| A) Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağına Özgü Yemek Grupları..... | 9 |
| 1.Çorbalar..... | 10 - 24 |
| 2.Pilâvlar..... | 25 - 30 |
| 3. Yemekler..... | 31 - 78 |
| 4.Hamur İşleri..... | 79 - 93 |
| 5.Turşular..... | 93 - 95 |
| 6.Mezeler..... | 96 - 103 |
| 7.Tatlılar..... | 104 - 118 |
| 8.Reçeller ve Macunlar..... | 119 - 127 |
| 9.İçecekler..... | 128 - 132 |
| 10.Salatalar..... | 133 - 138 |
| 11.Sakızlar..... | 139 |

III.BÖLÜM

| | |
|---|-----------|
| A)Yemeklerle ilgili maniler..... | 140 - 141 |
| B).Kuzey ve Güney Kıbrıs'a özgü resimler..... | 142 - 145 |
| C)Sonuç ve öneriler..... | 146 |

ÖNSÖZ

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı; besin maddeleri ve yemek türleri yönünden oldukça zengindir. Aslında her iki toplumun da yemek alışkanlıkları çok az farklılıklar dışında birbirine çok benzemektedir.

Beslenme; yaşanan coğrafya parçasıyla da sıkı sıkıya ilgilidir. Ayrıca birçok nedenlerden dolayı her toplumun beslenmesi kendine özgüdür. Sonuç olarak da yörelere bağlı mutfak sanatları ortaya çıkmıştır.

Toplumsal yapı dolayısıyla alışkanlıklarda, beğenilerde hızlı bir değişim yaşanmaktadır. Geleneksel mutfağımız da kendi payına düşeni almaktadır.

Kıbrıs Mutfağı tarih boyunca değişik kültürlerden de etkilenmiştir. Bu yüzden tamamen Kıbrıs'a ait herhangi bir yemek bulunmamaktadır. Fakat orijinlerinde yapılan ufak değişikliklerle Kıbrıslılar lezzetli yemekler yapmayı başarmışlardır.

Her yemek kendine özgü bir lezzet taşır. Yemeğin pişirilmesi ve sunumu, Kıbrıs insanının karakterini yansıtır.

Bazı yemeklerin adı, hazırlanışı ve lezzeti bölgeden bölgeye farklılık gösterir. Akdenizin ortasında nazar boncuğu gibi duran yeşilimsi bu adada deniz ürünleri de sıkça yapılmakta ve ziyafet sofralarında görülmektedir.

Kıbrıs mutfağında et,deniz ürünleri,sebze ve meyve günlük ve taze tüketilir.

Akşam sofralarında ana yemekten önce zengin mezeler sunulur ki bu sunum da Türk Mutfağı kültürünün ve Osmanlı sınırları içerisinde yaşamış kültürlerin örneklerindedir.

Bu çalışmayı hazırlamamda emeği geçen tez danışmanım Sayın Prof.Dr.Habib Derzinevesi'ye, eşim Murat Ankut'a, kız kardeşlerim Esra Özgüt ve Ebru Özgüt'e ayrıca Ertan Fidan'a çok teşekkür ederim.

GİRİŞ

Bu çalışmayı hazırlarken özellikle hem Türk hem de Rum yemeklerinden bahseden hiçbir kitaba rastlamadım. Halbuki her iki toplum da aynı ülkenin toprakları üzerinde yaşayan; dil,din,ırk dışında yemek kültürleri çok az farklılıklarla neredeyse tamamen aynı...

Yemekleri,tatlıları,hamur işleri vs.gibi lezzetleri araştırırken birçok yiyeceklerin yapılışında kullanılan malzemelerde ve yiteceklerin hazırlanmasında ister Türk ister Rum kesiminde olsun bölgelere göre farklılıklar görülebilir. Fakat; bunları tek tek araştırmaya imkân olmadığı için Türk ve Rum mutfağını genel bir çerçeve içerisinde ele almayı uygun gördüm.

Kıbrıs Türk Mutfağı; dünya mutfakları arasında henüz tanınmamış olmasına karşın lezzet ve çeşit bakımında oldukça zengindir. Kuzey Kıbrıs'ta özellikle her yıl yaz aylarında bazı bölgelerde festivaller düzenlenir. Böylece o bölgelerin mutfak kültürleri açıkça ortaya konulur. Örneğin İskele, bağ üzümleriyle Kıbrıs Adası'nda önemli bir yer tutar. Bu yüzden her yıl İskele Festivali düzenlenerek burada üzüm, pekmez, sucuk, köfter, paluze gibi yiyecekler halkın beğenisine sunulur bu yiyeceklerden gelir elde edilir. Güzelyurt bölgesi; portakal, limon, mandalin, greyfurt bahçeleriye ün salmıştır. Burada da her yıl Portokal Festivali düzenlenir. Bunun gibi daha birçok bölgelerde mutfak kültürümüzü yansıtan birçok festivaller(panayır) düzenlenir.

Güney Kıbrıs'ta ise her yıl düzenlenen Paskalya Haftası, Kıbrıs Rumları'nın en önemli eğlencelerinden biridir. Paskalya Haftası'nda tüm iş yerlerinde tatil yapılır ve herkes eğlencelere katılır, Kıbrıs Rum Mutfağı'na özgü yiyecekler hazırlanır. Bu yiyeceklerin başında pilâvuna ve çörekler gelir. Bunun dışında geleneksel birçok yiyecek, halkın beğenisine sunulur.

Kuzey ve Güney Kıbrıs'ta özellikle köylerde yapılan nişan, düğün, sünnet törenlerinde Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı'nın kültürünü yansıtan yemeklere özellikle yer verilir.

Kıbrıs'ta Toplumsal Yaşam

Kıbrıs'ta Türkler ve Rumlar, farklı dinden ve dilden olmalarına rağmen yüzyıllardır aynı adada birlikte yaşıyorlardı. Yurt bildikleri Kıbrıs'ı tümü seviyordu. Adalı ve Akdenizli olmanın iyi ve kötü yanlarını birlikte yaşıyorlardı. Yemekleri, müzik zevkleri, giyim tarzları, eğlence anlayışları, hal-tavır ve mimikleri birbirine çok benziyordu.

Ekonomik Durum.

Kıbrıslıların ekonomik refah düzeyi düşüktü. Nüfusun çoğu köylerde yaşıyordu. Geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlıyorlardı. Özellikle keçi ve koyun besliyorlardı. Ticaretle daha çok Hıristiyan Rumlar uğraşıyordu. Müslüman Türkler ise memur olmayı ve çiftçiliği tercih ediyorlardı.

Temel Beslenme Maddeleri:

Kıbrıslıların temel beslenme maddeleri; ekmek, baklagiller, sebze ve bir miktar et idi. Kıyafet ve ayakkabıları daha çok ölçü alınarak siparişe yapılıyordu. Ailelerine düşkün olan Kıbrıslılar, dini bayramlarda, düğün gibi özel günlerde ve panayırarda aileleriyle birlikte eğlenmeyi seviyorlardı. Kahvehaneler ve hamamlar, insanların sosyal olarak bir araya geldikleri yerlerdi.

Bayramlarda ve düğünlerde geleneksel olarak hazırlanan çörekler, Kıbrıs kültürünün bir özelliğidir. Özellikle düğün öncesinde törene davet edilenlere davetiye yerine çörek dağıtılırdı.

Kıbrıs Köylerinde Yaşam

Yaygın olarak köylerimizde kullanılan ev modeli; iki oda ortasında sündürme olan evdir. Basit ama kullanışlı olan bu modelde sündürme evin tam orta kısmına denk gelirdi. Bu bölüm aynı zamanda gelen misafirlerin ağırlandığı bölümdür.

Aşevi (mutfak), binaya bağlı ancak ayrı girişi olan bir odaydı. Aşevinde yemekler önceleri ev içerisindeki odunlu ocaklarda veya islimlerde pişirilirdi. Tüp gaz kullanımının başlaması ile hem islimlerde hem de ev içerisindeki ocaklardan vazgeçilmiştir.

Ekonomik durumu biraz daha iyi olan aileler evlerine hanay (üst kat) yaptırırlardı. Hanaylar genellikle tek oda olurdu. Dıştan merdivenle çıkılır ve yatak odası olarak kullanılırdı. Hanaylar halkımız arasında söylenen manilerde de yer almıştır.

Hanayım dirt köşeli

İçi mermer döşeli

Şeker gibi eridim

Merağına düşeli

Köy evleri genellikle toprak damlı olurdu. Toprak damlar aynı zamanda ev hanımlarının kurutacakları bulgurluk buğday, tarhana, incir, üzüm v.b için de uygun bir alan oluştururdu.

Avlu (havlı, bahçe), evlerin vazgeçilmez alanlarıdır. Bu avlularda mutlaka meyve ağaçları, özellikle tavuklar için kümesler ve bir de ekmek fırını vardı. Avluya dikilen ağaçlar yıl boyunca çocuklara taze meyve sağlardı.

Nisan'da Çaçla Bademi

Mayıs'ta Yeni Dünya

Haziran'da Dut

Temmuz'da Erik

Ağustos'ta İncir

Eylül-Ekim'de Üzüm-İncir

Köyde Beslenme

Ağır iş koşullarını karşılayabilmek için iyi beslenmeleri gerektiğini günlük yaşamlarından biliyorlardı. Bu yüzden köylerde yeme içme alışkanlıkları hak ettiği önemi görmüştür. Köylerde yaşayan insanlar zor savaş yılları, kuraklık, salgın hastalık dönemlerinde iyice yoksullaşmıştır. Buma rağmen, tükettikleri yiyeceklerin önemli bölümünü köylerinde ve hatta evlerinde ürettikleri için bu zor yılları az zararla atlatabilmişlerdir.

Kişilerin tabaklarına yemek; yaşlarına ve cüsselerine göre konurdu. Masada ekmeği mutlaka baba keserdi. Tabağa konan yemeğin bitirilmesi gerekirdi. Yemeğini bitirenler Allah'a şükr ederlerdi.

"Allahım sana şükürler olsun. Soframızı nimetsiz bırakma".

Öğle yemeklerinde bütün aile iş nedeniyle bulunamayabilirdi. Ancak akşam yemekleri tüm ailenin bir araya geldiği zamandı. Akşam yemeklerinde mutlaka beklenmedik misafirler için de fazladan yemek olurdu. Akşam yemekleri aynı zamanda günün ortak değerlendirmesinin de yapıldığı zamandı.

Neler Yenirdi....

Kasım ayından Mart sonuna kadar mutlaka çorba içilirdi. Çorbanın üzerine genellikle sebze yemeği yenirdi. Tavuk, evlerde beslendiği için haftada bir yenirdi. Yemeklerde et yemek ailenin ekonomik durumuna bağlıydı. Haftada bir yenebileceği gibi ayda bir de yenebilirdi. İçki olarak genellikle şarap ve zivaniya içilirdi. İçkiler de evlerde üretiliyordu. Yemeğin üzerine mutlaka tatlı ve meyve yenirdi.

Meyve ve tatlı faslı aynı zamanda gecenin eğlence zamanıydı. Yaşlılar gençlere masallar, hikâyeler anlatır, geçmişte yaşananlar hakkında bilgiler verirlerdi. Aşağıdaki tabloda eskiden ve günümüzde ekonomik durumu iyi olan bir ailenin bir haftalık yemek listesi yer almaktadır.

Eskiden Ekonomik Durumu İyi Olan Bir Ailenin Yemek Listesi

Örnek:

| | Sabah | Öğle | Akşam |
|-----------|---------------|------------------|--|
| Pazartesi | Çay-Tahınnı | Mücendra Pilavı | Luvana Çorbası Semiz Otu Yemeği Gatmer |
| Salı | Süt-Zeytinli | Ayacık (Paça) | Palaz Çorbası Molohiya Gullurikya |
| Çarşamba | Çay-Hellimli | Haşlanmış Bakla | Bulgur Çorbası Magarına Bulli Ekmek Gadeyifi |
| Perşembe | Hellim Böreği | Bumbar | Sebze Çorbası Soğanlı(Soğan Bastı) |
| Cuma | Süt-Çörek | Kabak Yemeği | Mercimek Çorbası Kolokas Portokal |
| Cumartesi | Süt-Peksemet | Yalancı Dolma | Humus Çorbası Hostez Bulamaç |
| Pazar | Çay-Pilavuna | Magarına Fırında | Tarhana Çorbası Küp Kebabı Ekmek Gadeyifi |

Günümüzde Ekonomik Durumu İyi Olan Bir Ailenin Haftalık Yemek Listesi

Örnek:

| | Sabah | Öğle | Akşam |
|-----------|--|--|--|
| Pazartesi | Süt-Çay Tost | Tavuklu Makarna Yoğurt | Etli taze Fasulye Pirinç Pilavı Yoğurt Mevsim meyvesi |
| Salı | Süt-Çay-Portokal suyu Gabira, zeytin,peynir, bal. | Sirkeli salata, kıymalı patlıcan,yoğurt | Fırında Patates ve et,yoğurt |
| Çarşamba | Süt-çay-portokal suyu veya kış ise çorba, çakıstez, peynir. | Haşlanmış patates, pancar, kutu balığı | Bulgur Köftesi, cips,salat |
| Perşembe | Süt-çay , sandviç | Fırında patates ve tavuk,pirinç pilavı,yoğurt | Dolma,yoğurt |
| Cuma | Süt-çay, greyfurt suyu, hellim,ekmek,siyah zeytin,, salam | Etli molehiya , salata,soğan. | Tarhana çorbası, pastırmalı tost |
| Cumartesi | Salam,kızarmış ekmek, yumurta, reçel,bal,pekmez,pastırma ,portakal suyu | Etli bamyasalat,yoğurt,bulgur pilavı | Izgara pişmiş balık, sirkeli salata,cips,ko la. |
| Pazar | Süt, Tereyağlı ekmek,reçel,bal,bif,hellim ,peynir,yumurta, gabira. | Şiş kebabıveya ızgara et,cips, salata, cacık,humus, pide. | Çorba,peynir, zeytin, hellim, ekmek |

Kıbrıs'a Özgü Yemek Grupları

1.Çorbalar

2.Pilavlar

4.Yemekler

5.Hamur İşleri

6.Turşular

7.Mezeler

8.Tatlılar

9.Reçeller ve Macunlar

10.İçecekler

11.Salatalar

12.Sakızlar

ÇORBALAR

Adamızın ılıman iklim kuşağında bulunması nedeniyle yazları sıcak, kışları ılık geçmektedir. Buna karşın gece ile gündüz arasında oldukça önemli bir sıcaklık farkı vardır. Bu da soğuk günlerde sıcak yiyeceklere olan gereksinimin artması sonucunu doğurmaktadır. Adamızda çorbalar dura suda yapıldığı gibi et ve tavuk suyunda da yapılamaktadır. Genellikle kış yemeğidir. Çorba, esasa yemek olabilmektedir. Bu alışkanlık eski yıllarda yaşanan kıtlık döneminin kazandırdığı bir alışkanlıktır.

Eskiden çorbalar “çarta” denilen büyük çukur çinko tabaklarda, tahta kaşıkla içilirdi. Günümüzde bu alışkanlık ortadan kalkmış yerini modern araç ve gereçler almıştır. Çorbaların içerisine eklemek doğrayarak tüketmek yaygındır.

Bulgur Çorbası: (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 1 bardak bulgur pilavı

5 bardak su

1 orta boy limon

Hazırlanışı: Genellikle akşamdan kalan bulgur pilavının üzerine su eklenerek ısıtılır. Limon sıkılarak içilir.

Bulgur çorbası, genelde yoksul ailelerin temel besin maddelerinden biridir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bulgur pilâvının hazırlanmasında Türk ve Rum mutfağı arasındaki benzerlik ve farklılıklar, pilâvlar bölümünde yer alan Bulgur Pilâvı tarifinde belirtilmiştir. Fakat; Bulgur Çorbası daha çok Kuzey Kıbrıs'ın Mesarya bölgesinde yaşayan ve eskiden yoksul olan ailelerin yaptığı bir çorbaydı.



Luvana Çorbası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: Öğütülmüş luvana
2 bardak su
1 orta boy limon

Hazırlanışı: Luvananın taneleri değirmende öğütülür. Bir tepsi içerisinde evselenererek(uçurularak) kabuğundan ayrılır. Ateş üzerinde kaynayan suya kişi başına bir avuç öğütülmüş luvana tanesi konur. Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra üzerine soğutulması için bir cezve (2 bardak) su dökülür. Su dökülmeden önce içerisine tuz eklenir.

Taneler bölünmeye başlayınca çorbanın piştiği anlaşılır. Luvanaların kararmasını önlemek için ateşten indirdikten hemen sonra üzerine limon sıkılır.

Diğer bir tavada yağ içerisinde soğanlar kızartılır. Çorbanın içine dökülür. Servise hazır olur.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Şehirge Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: ½ su bardağı şehirge
1/ kahve fincanı sıvı yağ
4 bardak su
Arzu edilirse domatesli de yapılabilir.

Hazırlanışı: Hazırlanan veya elde yapılan şehriyeden çorba yapmak için önce tencereye az miktarda sıvı yağ konur ve şehirge pembeleşinceye kadar kızartılır. Üzerine su ilave edilir. Arzu edilirse tavuk suyu veya et suyu konur ve pişirilir. Servise hazır olur.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki toplumun mutfağında da aynı malzeme kullanılarak aynı şekilde hazırlanmaktadır.

Oymaca Çorbası (Oymaca) (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Alabildiği kadar un
Bir miktar ılık su
Tuz

Hazırlanışı: Bir kap içerisinde veya küçük bir hamur teknesine istenilen oranda un konur. Bunun içerisine biraz su eklenir. Su ile unun karışması sağlanır. Bu karışımdan pek bir hamur elde edilmelidir. Elde edilen hamurdan misket büyüklüğünde küçük hamur topakları oluşturulur. Daha sonra bir tencerede su kaynatılır. Bu küçük hamurlar kaynar suya atılıp pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında “Oymaca Çorbası” adlı bir yemeğe rastlamadım.

İlik Çorbası (Kemik Çorbası) (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 3-4 tane kuzu kemiğı

6-7 bardak su

1 orta boy limon

Hazırlanışı: Büyük baş hayvanların uyluk ve kaval kemiklerinden yapılan bir çorbadır. Kemik Çorbası diye de adlandırılır. Alınan kemikler ortadan kesilir veya kırılır. Bu kemikler tencereye konup kaynatılır. Kaynatma süresi çok uzundur. Kemiğın eti ve iliğı suya karışmalıdır. Daha sonra bol limon ve tuz eklenrek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında İlik Çorbası ile ilgili tarif bulamadım.



Humus Çorbası(Souppa Hoummi) – Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı

Malzeme: 1 su bardağı dolusu haşlanmış nohut

1 küçük kavanoz tahın

3-4 baş sarımsak

Kırmızı biber

Hazırlanışı:Öncelikle nohut, humus haline getirilir. Hazırlanan humustan bir kepçe alınıp içine iki kepçe su eklenerek mikserde iyice karıştırılır ve kaynatılır. İçerisine konan sarımsak ve kırmızı biber oranı arzuya göre çoğaltılabilir. Daha sonra çukur bir tabağın altına küp şeklinde kesilmiş ekmek parçaları konur. Bunun üzerine ateşte eritilmiş sıcak tereyağı eklenir. Kırmızı biber, maydanoz ve kaynatılmış nohutla süsülenrek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

İki mutfakta da bu çorbanın yapılışı yönünden bir farklılık yoktur.

L abba (Lapa) orbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: 1 Bardak pirinç
5 Bardak su
½ Limon

Hazırlanışı: Labba, daha çok hastalara yapılan bir çorbadır. orba kıvamından daha pek bir kıvamda yapılır. Bir tencere içerisine su ve pirinç konur. Bunlar pişirilir. zerine limon sıkılarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Mutfağında Lapa orbası tarifine rastlamadım.

Paça (Kelle Paça) Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler. 1 adet kuzu kellesi
Üzerini örtecek kadar su
1 adet defne yaprağı
1 orta boy soğan
2-3 baş sarımsak

Hazırlanışı: İyi kaynatılan kellenin (koyun veya kuzu başı) etleri kemiklerinden ayrılır. Kellenin kaynatıldığı su süzülür. Kelle suyunun içine, tiftiklenen kellenin etlerinden bir bölümü konur. İçine limon, sirke, tuz ve bir baş sarımsak eklenerek servis yapılır. Bu çorbaların Kıbrıs alışkanlığı olarak mutlaka içine eklemek doğranıp hemen hemen her kaşıқта bir parça eklemek alınarak yenir.

Kelle Paça Çorbası (Kıbrıs Rum Mutfağı)

MALZEMELER 1 adet kuzu kellesi
10-12 bardak su
1 adet defne yaprağı
1 bütün orta boy soğan
3 baş sarımsak
1 havuç
1 adet kereviz
2 adet bütün domates
1 bardak sirke

SOS İÇİN MALZEMELER:

2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağ
3 yumurta
2 kaşık limon suyu
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Kuzu kellesi önce yıkanır ve soğuk su dolu bir kabın içerisine konulur. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpük alınır ve bu işlem 2-3 defa devam ettirilir. Domates, tuz, soğan, havuç, defne yaprağı eklenir. Kelle kemiklerinden ayrılınca kadar yavaş yavaş kaynatılır. Daha sonra kemiklerle et birbirinden ayrılır ve beyin dikkatlice çıkartılıp dilim dilim kesilir. Daha sonra bir kapta sirke ile sarmsak çırpılır. Tereyağ da bir kabın içinde un ile yavaşça çırpılır ve biraz et suyu bu karışımın içerisine dökülür. Başka bir kapta yumurta ve limon suyu çırpılır. Bütün bu karışımlar birleştirilir ve 5 dk kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kemiklerden ayrılan et tabağa konulup üzerine hazırlanan sos dökülür ve sıcak ikram edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Yukarıda verilen tariflerde kullanılan malzeme ve hazırlanışı bakımından benzerlik ve farklılıklar açık bir şekilde belirtilmiştir.

Keklik Çorbası (Perdhikes Souppa) (Kıbrıs Türk Mutfağı-Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 2 tane keklik

Üzerini örtecek kadar su

1 büyük limon,

1 orta boy soğan

Tuz.

Hazırlanışı: Keklik, soğanla birlikte iyice kaynatılır, tiftiklenir, tekrardan kendi suyuna boşaltılır. Yeniden kaynamaya başlayınca limon ve tuz ilave edilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Mercimek Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 10 bardak et suyu veya normal su
2 bardak turuncu mercimek
1 bardak ince kıyılmış soğan
½ bardak pirinç
¼ bardak zeytin yağı
¼ bardak mısır yağı
½ bardak limon suyu
Tuz

Hazırlanışı: Mercimekler iyice yıkanır. Bir tencereye konur, soğuk su veya et suyu ilâve edilir. Su kaynamaya başlayınca sıcaklığı azaltılıp 45 dk.kısık ateşte pişirilir. Tencere ocaktan alınmadan 10 dk önce karışık yağda soğanlar kahverengileşinceye kadar kızartılır. Ve hepsi yağla birlikte çorbanın içerisine dökülür. Limon suyu ekleyip karıştırdıktan sonra siyah zeytin ve kızarmış ekmekle servis yapılır. Arzu edilirse soğanla birlikte küp küp doğranmış ekmek kızartılarak çorbanın içerisine eklenir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında bu çorbanın yapılışı yönünden bir farklılık yoktur.



Siyah mercimek çorbası (Kıbrıs Rum mutfağı) – Faggi Ksıdhatı

- Malzemeler: 1 bardak siyah mercimek
1 bardak kesilmiş soğan
1 bardak iyice kesilmiş marul
3 tane sarmısak dişi
1 kaşık un
½ bardak sirke
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Mercimekler iyice yıkanır ve bir tencereye konulup soğuk su ilave edilir.Kısık ateşte 45 dk kaynatılır.Daha sonra sarmısaklar ve diğer sebzeler ilave edilir.20 dk daha kaynatılır.Sıcak suyun içerisinde un çözülür ve tekrar tencereye dökülüp karıştırılır.Daha sonra sirke,tuz ve biber eklenerek 5 dk daha kaynatılır. Çorbanız servise hazırdır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bu çorba, Kıbrıs Rum mutfağına özgüdür. Kıbrıs Türkleri çorbada genellikle turuncu mercimeği kullanırlar. Siyah mercimek genellikle mücendra pilâvında kullanılır.

Balık çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı-Kıbrıs Rum Mutfağı) - Psarosouppa

- Malzemeler: 1/2 kg küçük balık
1 bardak küçük parçalara kesilmiş havuç
1 bardak dilimlenmiş soğan
1 bardak ince dilimlenmiş domates
2 yemek kaşığı zeytin yağı
½ bardak küp şeklinde doğranmış patates
½ bardak limon suyu
½ bardak pirinç
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı: Balıklar iyice yıkandıktan sonra içi 3 lt soğuk suyla dolu bir kabın içerisine konulur ve kaynatılır.Sonra diğer malzemeler konulur ve pişmeye bırakılır.Balığın kemikleri ayıklanıp pirinçlerle birlikte bir kabın içerisine konulur.Pirinçler piştiği zaman domates,yağ,tuz ve biber eklenir.5 dk sonra pişen balıklar başka kaba konulup limon suyu ilave edilerek servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında balık çorbası tarifine rastlamadım. Çünkü Kıbrıs Türkleri balığı çorbada pek tüketmezler.



Sebze Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Bir avuç haşlanmış, tiftiklenmiş tavuk

½ bardak pirinç

Bir küçük patates

½ Limon

Biraz tuz

Mevsim sebzeleri (kereviz, maydanoz, havuç)

Hazırlanışı: Kaynayan tavuk suyuna pirinçler eklendikten sonra mevsim sebzeleri küçük küçük doğranır, ilave edilir. Pişirilince limon ve tuz eklenerek servis yapılır.

Sebze orbasi(Kıbrıs Rum Mutfağı) – Souppa Krambı

Malzemeler: 10 bardak tavuk suyu

1 bardak dilimlenmiş patates

1 bardak dilimlenmiş havuç

1 bardak dilimlenmiş kabak

1 bardak büyük kesilmiş domates

4-5 adet acı biber

½ bardak dilimlenmiş soğan

½ bardak pirinç

½ bardak limon suyu

Tuz

Hazırlanışı: Tavuk suyu kaynatılıp domates ve patatesler hariç bütün malzemeler içine atılır ve pişmeye bırakılır. Daha sonra patates, domates, tuz , biberler ve pirinçler eklenip 15 dk pişmeye bırakılır. Piştikten sonra limon suyu eklenerek derin bir kaptaki servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında kullanılan malzemelerin birçoğu farklıdır. Yukarıdaki tariflerde farklılık ve benzerlikler belirtilmiştir.



Tarhana Çorbası (Kıbrıs Türk Mutfağı- Kıbrıs Rum Mutfağı) – Souppa Trachanas

Malzeme: 6 bardak tavuk suyu veya normal su
 1 bardak küçük kesilmiş hellim
 ½ kilo tarhana
 ¼ bardak limon suyu
 Tuz

Tarhananın Yapılışı: (Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı):

Tarhana, ezilmiş buğday ve yoğurt karışımıdır. Pişirildiği zaman kalınca yapışır. Daha sonra tarhanalar suya atıldığı zaman dibine batacak şekilde bıçakla kesilir. Sonra bu parçalar tahta tepsiye serilir. 4-5 gün kuruyuncaya kadar güneşte bekletilir. Tarhanalar cam bir kavanozda muhafaza edilmelidir.

Çorbanın Hazırlanışı (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı):

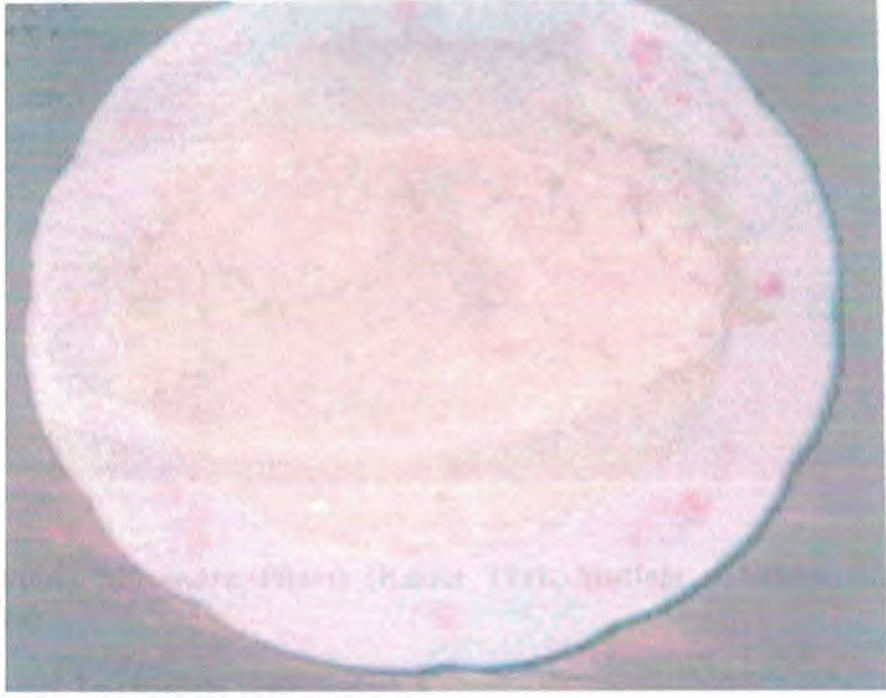
Tarhanalar 1 saat soğuk suda bekletilir. Sonra kurulanıp tavuk suyu olan bir tencerenin içerisine atılır. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat tarhanalar birbirinden ayrılana dek kaynatılır. Ateşteyken her 10 dk. da bir karıştırılır. Böylece tencereye yapışmaz.

Çorba ateşten alınmadan 5 dak önce limon suyu ve hellimler ilâve edilir. Böylece çorbanız sıcak sıcak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında tarhana sadece kurutulmuş olarak değil taze olarak da saklanır. Tarhana aynı şekilde pişirildikten sonra bir avucun sığacağı kadar yuvarlak bir top haline getirilir ve tek tek naylon poşetlere konulup derin dondurucuda saklanır. Pişirilmeden 1 saat önce dışarı çıkarılır ve sıcak su eklenerek pişirilir. Ayrıca hellimler 2 kaşık sıvı yağda naneyle birlikte kızartılarak çorbanın içerisine eklenir.

PİLAVLAR



Herse (Dövme Pilavı) (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 adet orta boy tavuk
1 paket herselik buğday
2 lt su
Tuz

Hazırlanışı: Tavuk, üzerini örtecek kadar su ile kaynatılır. Piştikten sonra kemikleri ayrılır, etli yerleri didiklenir. Tavuğu haşladığımız suyu orta boy bir tencerenin içerisine süzüyoruz. Daha sonra iyice ayıklayıp yıkadığımız buğdayı ve biraz tuzu tavuk suyunun içerisine atıp kısık ateşte buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar pişiriyoruz. Sonra, içerisine tavukları da koyup 15 dakika daha kaynattıktan sonra büyük bir kaşıkla herseyi pekleşmesi ve tavukların iyice birbirinden ayrılması iyice çırpıyoruz. Sonra sıcak sıcak servis yapıyoruz.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hersenin yapılışı, Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında aynıdır.



**Mercimek Pilavı Mücendra Pilavı) (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)
(Moutchentra)**

Malzeme: 3 su bardağı yeşil mercimek

1 su bardağı pirinç

2 orta boy soğan

½ su bardağı sıvı yağ

1 tablet tavuk suyu

Tuz

2 bardak su

Hazırlanışı: Önceden ayıklayıp yıkadığımız mercimekler, üzerini örtecek kadar su ile yarı pişmiş hale gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra 2 bardak su ilave edilip pirinç, tavuk suyu tableti, tuz eklenir. Pirinç ve mercimeklerin pişmeden 5 dakika önce ayrı bir tavada yemeklik doğranmış soğanlar kızartılır ve pilavın üzerine ilave edilip karıştırılır. Ocağın altı kısılıp pişmeye bırakılır. Yemek suyunu çekip pilav kıvamına geldikten sonra servise hazırdır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağında mücendra pilavının yapılışı aynıdır.



Bulgur Pilavı – Pırafı Pourgourı (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 2 bardak bulgur
3 bardak tavuk suyu
1 bardak küp küp kesilmiş domates
½ bardak mısır yağı
½ bardak ince kıyılmış soğan
¾ bardak şehriye
Tuz, karabiber

Hazırlanışı: Derin bir kaptaki yağ ısıtılır, soğanlar ve şehriyeler kızartılır. Sonra tavuk suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Domatesler, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır. Daha sonra bulgur yıkanır ve kaynamakta olan suyun içerisine atılır. Sonra ateş azaltılır ve 25 – 30 dk kaynamaya bırakılır. Bulgurlar tüm suyu çekince ateşten alınır ve üzeri ince bir havluyla kapatılır. 10 dk bekledikten sonra yoğurtla servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.
Hiçbir farklılık yoktur.



Doğu Pilavı (Pırafı Anatolıtiko)- Kıbrıs Rum Mutfağı

- Malzemeler. 1 bardak pirinç
2 bardak sıcak su
1 küp tavuk suyu
¼ bardak tereyağı
½ bardak tavuk ciğeri
1 kaşık badem
1/3 bardak ince kıyılmış soğan
1 kaşık kuru üzüm
1 kaşık maydanoz
Biraz tarçın *
Tuz, karabiber

Hazırlanışı: Tereyağ ısıtılıp içerisine soğan ve bademler atılır. Biraz kızartılır ve sonra ciğer, maydanoz, pirinç içerisine atılarak 5 dk karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ateş düşürülür ve 20 dk suyunu çekene kadar kaynatılır.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında daha çok domatesli veya sade pilâv tercih edilir.



Salyangozlu pilav –PırafıMe Karaolous (Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: ½ kg zeytin yağlı salyangoz
1 bardak pirinç
½ bardak kırmızı rendelenmiş domates
2 bardak sıcak su
1 küp tavuk suyu
¼ bardak mısır yağı
½ bardak kesilmiş soğan
3 kaşık kesilmiş maydanoz
¼ bardak şarap
1/5 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hazırlanışı: Salyangozlar 2 gün kavanoz içerisinde bekletilir. İyice yıkayıp 75 dk tuzlu ve şaraplı suyun içinde iyice kaynatılır.

Bir tavada yağ ısıtılıp soğanlar, salyangozlar ve maydanozların yarısı kızartılır.Sonra pirinçler ve domatesler eklenip karıştırılır.Ateşi azaltıp 20 dk pilav kaynatılır.Üzerine geri kalan malzemeler eklenerek sıcak servis edilir.

Garavollili Pilav (Salyangoz Pilavı)-(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme:1/2 kg garavolli

2 bardak su (tavuk veya et suyu olabilir)

1 bardak pirinç

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 kahve fincanı arpa şehriye

Tuz,karabiber.

Hazırlanışı: Garavolliler, bir tencerede üzerini örtecek kadar su ile haşlanır. Diğer yandan şehrigeler üzeri pembeleşinceye kadar sıvı yağda kızartılır daha sonra pirinç de eklenerek bir-iki kez karıştırıldıktan sonra üzerine 2 bardak su ve tuz eklenerek karıştırılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Haşlanmış olan salyangozların kabukları soyulur ve pilavın pişmesine 5 dakika kala salyangozlar da tencereye konur,karıştırılır. Pilâv suyunu çektiği zaman kapatılır ve içini çekmesi için üzeri temiz bir havlu ile örtülür.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında salyangoz yani garavolli, daha çok haşlanmış olarak tüketilir. Pilâvı ise Rum mutfağından daha hafiftir. Diğer farklılık ve benzerlikler tariflerde açık bir şekilde belirtilmiştir.

YEMEKLER



Bulgur Köftesi (Koupes-Kıbrıs Türk Mutfağı - Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 paket ince bulgur,
1 adet soğan,
2 adet limon,
yarım demet maydanoz,
1 kilo kuzu-dana kıyması,
kızartmak için ayçiçek yağı,
bahar, karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Bir tencereye su konular ve kaynatılır.İçerisine tuz ve bulgur ilave edilir. Pilav haline gelince soğumaya bırakılır.Diğer yandan doğranmış soğan ve kıyma kavrulur.Tuz, bahar, karabiber ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır.Hazırlanan harç soğumaya bırakılır.Önceden hazırladığımız soğuyan bulgur yoğrulur.Bir miktar elimize alınır ve köfte şeklinde şekillendirilir.Ortasın işaret parmağı ile çukur açılır.Hazırlanan harç ile içi doldurulur.Ağız kısmı kapatılır.Böylece geriye kalan bulgurun hepsi aynı şekilde hazırlanır.Köfteler daha sonra harlı ateşte yağın içerisinde kızartılır.Yanında limon dilimi konarak servise sunulur.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Bu yemeğin yapılışı yönünden her iki mutfak arasında da hiç bir farklılık yoktur.



Kuru Fasulye (Kıbrıs Türk Mutfağı – Kıbrıs Rum Mutfağı) – Fasolia Solatika

Malzeme: 2 avuç kuru fasulye

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı salça

3 adet domates

2 lt su

1 Tablet tavuk suyu

Pul biber, tuz, sıvı yağ ve isteğe göre kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı: Önce fasulyeler ayıklanır. Bir tencereye 1 lt su koyup fasulyeler pişinceye kadar haşlanır. Pişen fasulyeler bir süzgece çıkarılıp süzdürülür. Diğer taraftan bir tencereye biraz sıvı yağ konur ve yemeklik doğradığımız soğanlar kızartılır. Kızaran soğanlara rendelediğimiz domatesler de eklenir. Ve beş dakika kadar kavrulur. Daha sonra suyunu süzdüğümüz fasulyeler de eklenerek bir iki defa karıştırılır ve üzerini örtecek kadar su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra salça ve bir tablet tavuk suyu ile pul biber eklenir. Yaklaşık yarım saat sonra yemek servise hazır duruma gelecektir. İsteğe göre yemeğin pişmesine yakın içine kıyılmış maydanoz da ilave edilebilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki mutfak arasında da farklılık yoktur.



Patates Köftesi(Kıbrıs Türk Mutfağı)

- Malzeme: 500gr kıyma
1 kg patates
Yarım demet maydanoz
2 adet orta boy soğan
1 yumurta
Tuz, karabiber, kekik
½ litre sıvı yağ

Hazırlanışı: Önce patatesler ayıklanıp yıkanır. Ardından derin bir kapta ince bir şekilde rendelenir. Rendelenen patateslerin fazla suyu sıkılarak başka bir kaba aktarılır. İçine sırasıyla kıyma, ince doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, yumurta baharatlar ve bir çay kaşığı tuz eklenerek iyice yoğrulur. Hazırladığımız köfte hamuru eğer sulu bir hamur olursa isteğe göre içine bir yumurta daha ya da 1-2 dilim ekmek içi ufalayabiliriz. Böylece hamurumuz pekleşecek ve kızartırken yağda dağılmayacaktır. Elde ettiğimiz köfte hamurunu yarım saat buzdolabında dinlendirdikten sonra elimizle ceviz büyüklüğünde köfteler yaparak kızgın yağda önü arkası kızarana dek pişirilir.

Köfte(Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: ¾ kilo domuz eti kıyması veya kuzu kıyması
1 cup rendelenmiş patates
½ cup öfkelenmiş ekmek içi
½ cup kıyılmış maydanoz ve soğan
1 yumurta
tuz ve biber

Hazırlanışı: Bütün malzeme hamur haline gelinceye kadar karıştırılır, küçük toplar halinde avuç içerisine alınarak istenilen şekil verilir ve büyük bir tavada bol yağda kızartılır .

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Malzeme ve yapılış bakımından farklılıklar verilen tariflerde belirtilmiştir.



Fırında Pişmiş Balık –Psarı Sto Fournó-(Kıbrıs Türk Mutfağı - Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler: ½ kg balık

1 bardak küçük kesilmiş havuç

1 bardak küçük kesilmiş soğan

1 bardak zeytin yağı

1 bardak kesilmiş kereviz

1 bardak maydanoz

İyice kesilmiş sarmısak dişi

2 adet defne yaprağı

2 bardak kesilmiş domates

1 kaşık domates püresi

½ kg küçük kesilmiş patates

Tuz ve biber

Hazırlanışı: Balıklar iyice temizlenip yıkanır.Sonra bir kabın içerisine konulup tuz,limon suyu eklenip 1 saat bekletilir.Tavada biraz yağ ısıtılıp soğanlar,havuçlar,kereviz ve maydanozlar kızartılır.Domatesler,domates püresi,defne yaprakları,tuz ve biber eklenir.Daha sonra hepsi birlikte karıştırılıp ateşi azaltılır.Sos, 20-25 dk pişirilir.Bir tavaya patatesler dizilip üzerine balıklar konulur.Sonra üzerine hazırlanan sos dökülür ve ocağa konulup yaklaşık 50-60 dk pişirilir.Daha sonra her tabağa birkaç balık,domates,sebze ve sos eklenerek servis edilir.

Kıbrıs Türk Mutfağı ve Kıbrıs Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

İki mutfak arasındaki tek fark şudur: Kıbrıs Türkleri fırında balık pişirirken bütün malzemeleri çiğ olarak fırına verirler.



Fırında Domuz –Gourounopoulo Sto Fournu

Bu yemek; Güney Kıbrıslıların ulusal yemeğidir. Büyük restoranlarda büyük gruplar için özel sipariş üzerine hazırlanır. Çünkü genellikle bu domuz, 5 kg ın üzerindedir.Çok lezzetli bir yemektir.

Malzeme: 1 tane 5 kglık domuz (en az 5 haftalık ve 5kg civarında)

1 tane soğan

¼ bardak mısır yağı

¼ bardak zeytin yağı

½ bardak limon suyu

1/3 bardak brandy(konyak)

Tuz,biber

Servis için: Patates rostosu ve karışık yeşil salata

Hazırlanışı: Domuzu iyice yıkayın. Sonra mutfak peçetesiyle kurulayın. Tuz ve biberin yarısını ayrıca soğanı içine koyun. Daha sonra iğne iplikle domuzun karnını diki. Büyük fırın tepsinin içine yatırın. Bir fırça yardımıyla mısır yağıyla her tarafını bulayın. Geriye kalan tuz ve biberi de ekledikten sonra domuzu foil kâğıdına sarın . Orta derecede ısıtılmış fırında 2 ½ saat pişirin. 30 dakikada bir domuz etini limon ve zeytin yağı karışımıyla yağla. Daha sonra domuzu bir yayvan tepsiye al ve etrafını domates, havuç, limon, salatalık gibi taze sebzelerle donat ayrıca domuzun yüzeyindeki yağları temizle. İki saat sonra her tarafına bu yağlı suyu dökün. En son da brandy ilâve ederek porsiyonlar halinde kesin ve servis yapın.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki benzerlik ve farklılıklar:

Müslümanların mutfağında domuz eti yemek günah sayılmaktadır



Etlı Şehriye - Yiouvetı (Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg küp şeklinde kesilmiş küçük et
3 bardak kalın şehriye
1 bardak hellim
1 bardak sıcak et suyu
1 bardak kesilmiş domates ve soğan
½ bardak domates püresi
½ bardak mısır yağ
Tuz ve biber

Hazırlanışı: Tencerede soğanlar kızartılır.Sonra etler ilave edilir.Sıcak suyun içerisinde domates püresi çözülür ve tencereye ilave edilir.Kesilmiş domatesler,tuz ve biberler de eklenip karıştırılır.Sonra tencerenin kapağı kapatılıp etler yaklaşık 1 saat kaynatılır.Tencere ocaktan alınmadan 20 dk önce şehriyeler hazırlanır.Daha sonra kaynamakta olan tuzlu suya şehriyeler eklenip 10 dk kaynatılır ve sonra suyu süzülür.tenceredeki et ve sosu kile yerleştirilip üzerine şehriyeler konulur.hepsinin karışması için iyice karıştırılır ve fırında yüksek ateşte yaklaşık 20 dk pişirilir.Sonunda üzerine hellim serperek sıcak servis yapabilirsiniz

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında şehriye, daha çok pirinç pilâvında kullanılır. Et yemeği ayrı pişirilir ve isteğe göre herkes tabağına biraz pilâv alır.



Garavolli Fırında(Karaoli Sto Fournu) (Kıbrıs Rum mutfağı)

Malzeme: 5 diş dövülmüş sarımsak

Margarin (250gr)

1 bağ maydanoz

Kırmızı biber(çekilmiş)

Limon suyu, tuz

İki avuç büyük garavolli

Hazırlanışı: Garavolliler önce soğuk suda yuvalarından çıkana kadar bekletilir. Soğuk sudan ani olarak kaynar suyun içerisine atılır. (Yumuşayınca kadar)Sonra kabuklarından çıkarılan garavolliler iyice yağlandıktan sonra biber, tuz, maydanoz, limon sarımsak ile iyice karıştırılır. Ve tekrar yuvalarının içerisine konur. Ağızlarına kadar bu karışımdan doldurulur. Orta sıcaklıktaki fırında 10 dakika pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında garavolli; daha çok haşlanmış olarak yenilir. İçki masalarında sirke ve limonla karıştırılarak meze olarak tüketilir.

Şaraplı Ahtapot (Oktapodhi Krasato)

Malzeme: Yaklaşık 1 kilo ahtapot

Bir kap zeytin yağı

Üç diş sarımsak

Bir kap kırmızı şarap

Kara biber, tuz, tarçın.

Hazırlanışı: Ahtapotun yumuşak ve iyi pişmiş olması için sert bir zeminde iyice dövüp(beyaz olana ve kabarana kadar) . Aynı zamanda yağın da salmış olur. Sonra gözlerini ve ağzını, bağırsaklarını keskin bir bıçakla ayırın. Mürekkebinin daha sonra kullanmak üzere ayırın. Ahtapotu iki inç parçalara bölün, sos tavaına kısık ateşte kendi suyunu çıkarana kadar pişirin. Az su kalınca şarap, zeytin yağı ve baharatlar ilâve edilir. Tavanın kapağını kapatın ve 50-60 dk kısık ateşte ahtapot yumuşayınca kadar pişirilir. Suyu çekince bir-iki kap su ilâve edilir, pirinç pilâvı ile servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Soğanlı Ahtapot –Octapodhı Stıfadho

- Malzemeler: 1 kg ahtapot
10 tane siyah biber
4 baş küçük kesilmiş sarmısak
2 adet defne yaprağı
1 büyük parça tarçın
½ bardak zeytin yağı
½ bardak şarap
½ kg rendelenmiş domates
½ kg çok küçük ve sadece kabuğu kesilmiş soğan
Tuz

Hazırlanışı: Ahtapotların kafasındaki dokunaçlar ayrılır.Gözleri,gagaları ve bağırsakları çıkartılır.Ahtapotun her parçası iyice yıkanır ve tuzlu suda 30 dk kaynatılır.Suyu süzülür ve soğuduğu zaman küçük parçalar halinde kesilir.Sonra tencerede yağ ısıtılıp sarmsaklar ve ahtapotlar ilave edilip 10 dk kızartılır ve sirke ilave edilir.Biraz daha karıştırılıp rendelenmiş domatesler,siyah biberler,defne yaprakları,tuz ve 1 bardak sıcak su ilave edilir.Ocağın ısısı azaltılır,kapağı kapatılır ve 1 saat yavaş yavaş kaynatılır.Daha sonra küçük soğanlar da eklenip 30 dk daha yavaş yavaş kaynatılır.30 dk sonunda ocaktan alınıp sıcak servis yapabilirsiniz.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki toplumun mutfağında da bu yemek aynı şekilde pişirilir. Kıbrıslı Türklere bu şekilde pişirilen ahtapota “Ahtapot Yahnisi”denilir.



Bullez (Pulles)

Malzeme: 1 kilo bullez (pulles)

1 buçuk su bardağı sıvı yağ

Limon ve tuz

Hazırlanışı: Ayıklayıp peçete ile sildiğimiz bullezler kızgın yağda kızarana kadar pişirilir. Önü ve arkası iyice kızardıktan sonra yağdan çıkarılır. Üzerine limon suyu ve tuz eklenir. Arzu edilirse yanına iri iri doğranmış patates de kızartılabilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs mutfağında bu yemekle ilgili bir tarife rastlamadım. Bu yemeği Kuzey Kıbrıs'ın Mesarya bölgesinde yaşayan Türkler daha fazla tüketmektedirler.

Bumbar (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 500 gr kıyma
1 bardak pirinç
1kg domates
1 adet soğan
5 tane taze kuzu bağırsağı (bumbar)
1 fincan sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
Yeteri kadar tuz, karabiber, bahar
2 tane büyük limon

Hazırlanışı: Kuzu bağırsakları limonlu su ve sirkeli su ile iyice yıkanır. Ters çevrilerek iç kısmı da iyice temizlenir ve limonlu, sirkeli suda 1 saat bekletilir. Diğer taraftan derin bir kapta bumbarların iç malzemesi hazırlanır. 500 gr kıymanın içine sırasıyla ince doğranmış soğan, maydanoz, ayıklanmış-yıkanmış pirinç, rendelenmiş domates, sıvı yağ, limon, tuz ve baharat da eklenerek iyice karıştırılır. Hazırladığımız iç malzeme bir huni yardımıyla bağırsağın içine doldurulur. Bağırsak tam olarak dolunca da yine üst kısmı iplikle bağlanır ve tencereye dizilir. Bu işlem tüm bağırsaklara da uygulandıktan sonra orta ısıya ateşte ve üzerini örtecek kadar su konduktan sonra yarım saat kadar haşlamaya bırakılır. Bumbarlar haşlandıktan sonra bir tepsiye dizilir ve fırında altı üstü iyice çevrilerek hafif pembeleşinceye kadar kızartılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Hiçbir farklılık yoktur.



Fırında Patates Kebabı (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı- Arni Psito Tıs Kyriakis)

Malzeme: 1 kg patates

1 adet orta boy tavuk veya 1 kg fırınlık kesilmiş kuzu eti

2 adet domates

2 adet soğan

Biraz sıvı yağ

Tuz, karabiber, defne yaprağı

İki kaşık domates salçası

Hazırlanışı: Ayıklayıp yıkadığımız patatesleri ortadan ikiye bölüyoruz. Pirzolalık kesilmiş tavuk veya fırınlık etleri ve patatesleri güzelce tepsiye diziyoruz. Etlerin üzerine sırasıyla küçük küçük doğradığımız domatesleri ve ikiye böldüğümüz soğanları koyuyoruz. Yarım bardak kadar sıvı yağ ile ılık suda eritilmiş domates salçasını etlerin üzerine döküyoruz. Son olarak defne yapraklarını ve tuzu da ekleyip fırında yaklaşık bir buçuk saat kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapıyoruz.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Hiçbir farklılık yoktur. Fakat Güney Kıbrıs Rumları foil kâğıt içerisine sarılarak pişirilen ve “Kuru Kebab” denilen bu yemeği daha çok sevmektedirler.

Haşlanmış Gömeç (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 2 bağ gömeç
1 lt. Su
½ fincan zeytin yağı
2 tane limon, biraz tuz

Hazırlanışı: Gömeçlerin uzun sapları gövdeden ayrılarak ayıklanır, yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır. 30 dakika kısık ateşte pişirildikten sonra suyu süzülerek bir tabağa çıkarılır. Üzerine limon suyu, tuz ve zeytin yağı ilâve edilerek karıştırılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Hostes Yemeği (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: 1 kg hostes
500 gr kuşbaşı et
5 bardak su
1 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
Tuz, karabiber,

Hazırlanışı: Hosteslerin dikenli sapları temizleberek sapları bırakılır. Küçük küçük doğranır ve biraz haşlanarak acılığının gitmesi sağlanır. Haşladığımız hostesler bir süzgeçve çıkarılır. ½ kg et biraz sıvı yağda kızartılarak içerisine yemeklik doğranmış soğanlar ilave edilerek iyice kavrulur. Hostesler de eklenerek birkaç kez karıştırılır. Daha sonra salça ve su eklenerek içerisine karabiber ve tuz da ilave edilir , yaklaşık 45 dakika orta hararetle ateşte pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Rum mutfağında Hostes Yemeği tarifine rastlamadım.



K p Kebabı (Klefdigo)(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 1   kg büyük parçalar kesilmiş et

1 kg patates

Kekik, karabiber, bahar, tuz

Alüminyum k ğit

Hazırlanışı: İri parçalar halinde kesilmiş etler ve ikiye bölünmüŐ olan patateslere baharat karışımı ve tuz eklenerek alüminyum k ğıda sarılır. Bu işlem tüm etlere ve patateslere tek tek uygulanır. Yaklaşık 2- 3 saat önceden ısıttığımız toprak fırının içine konulur. Fırının ağzı hiç hava almayacak Şekilde iyice kapatılır. Özellikle de çamur yoğrularak fırının kapağı sıvanır ve hava almaması sağlanır. Etler fırında yaklaşık 3-4 saat kadar pişmeye bırakılır. Piştikten sonra fırından çıkarılarak sıcak olarak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Molehiya (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: Yaklaşık 6 avuç kurutulmuş molehiya (taze de olabilir)
Büyük parçalar halinde kesilmiş tavuk eti veya kuzu eti
4-5 tane iri ve olgunlaşmış domates
2 büyük boy kuru soğan
12 diş sarımsak
3 tane büyük limon
½ bardak sıvı yağ
1 lt su
Tuz, karabiber, pul biber

Hazırlanışı: Molehiya yaprakları sıcak suyla iyice yıkanır. Bu yıkama işleminin 34 kez yapılması tavsiye edilir. Ardından bir süzgeç içerisine dökülerek suyu iyice sıkılır. Diğer yandan derin bir tencerede yağ ısıtılarak içine etler de konur iyice kızartılır. Etler kızardıktan sonra bir tabağa alınır, soğanlar pembeleşinceye kadar aynı yağda kızartılır, daha sonra domatesler eklenir. Sarımsak ve salça eklendikten sonra molehiyalar da ilave edilerek üç – dört kez karıştırılır. Etler üzerine konur ve suyu eklenerek kahve ocağında 3- 4 saat pişirilir. Arada bir karıştırılırsa yemek tencereye yapışmaz. Daha sonra sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Tavuklu Makarna Kotopoulo Elenis-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 orta boy tavuk
1 paket makarna
1 lt su
1 adet rendelenmiş hellim
Kuru nane, tuz.

Hazırlanışı: 1 adet tavuğu iyice yıkayıp suda haşlayın. Tavuk iyice yumuşayıp piştikten sonra sudan çıkarıp soğumaya bırakılır. Tavuğu haşladığımız su başka bir tencereye süzülüp içine makarnalar atılır ve 15 -20 dk kaynamaya bırakılır. Makarna haşlandıktan sonra servis tabağına alınır ve üzerine rendelenmiş hellim serpilir. Haşlanmış tavuk parçaları da üzerine konularak servis yapılır. Tavuğu haşlanmış yemeyi sevmiyorsak fırında veya yağda kızartılabilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur. Yalnız Güney Kıbrıs Rumları daha çok esmer undan yapılmış olan el makarnasını tüketirler. Kıbrıs Türkleri de el makarnasını özellikle köy yerlerinde çok tüketirler. Fakat günümüz şartlarında hazır makarnalara daha çok yer verilmektedir.



Yahnili Makarna (Kotopoulo Elenis)-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 orta boy tavuk
1 paket makarna
1 büyük baş soğan
2 lt su
1 adet rendelenmiş hellim
3-4 tane domates
1 çorba kaşığı domates salçası
½ fincan sıvı yağ
Kuru nane, tuz

Hazırlanışı: 1 adet tavuk pirzolalık doğandıktan sonra derin bir tencerede sıvı yağla kızartılır. Kızaran tavuklar ayrı bir tabağa alınır. Soğan eklenir, pembeleşinceye kadar kızardıktan sonra domates ve salça eklenir. Daha sonra suyu konur ve tavuklar eklenerek iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Ayrı bir tencereye 1 lt su konularak makarna , 10 – 15 dk kaynatılır. Piştikten sonra servis tabağına alınarak üzerine hellim serpilir. Tavuklar sulu olarak makarnanın üzerine konur sıcak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki ulusun mutfağında da aynı makarna pişirilir. Fakat Rum mutfağında tavuk suyuyla birlikte makarnaya karıştırılmaz, makarnanın yanında yenir. Bu makarnanın Kıbrıs Türk mutfağında en önemli özelliği tavuğun yahnisiyle birlikte makarnaya karıştırılarak sulu sulu yenmesidir.



Enginar Dolması (Kıbrıs Türk Mutfağı- Kıbrıs Rum Mutfağı)

- Malzeme: 5 adet enginar
500 gr kıyma
½ bardak pirinç
Yarım demet maydanoz
2 adet soğan
3-4 tane domates
2 yemek kaşığı domates salçası
½ bardak sıvı yağ
2 tane limon

Hazırlanışı: Önce enginarlar ayıklanarak taze olan yaprakları bırakılır. Ortası iyice açılır ve iç yaprakları temizlenir. Oyulmuş enginarlar iyice yıkandıktan sonra kararmaması için limonlu suda biraz bekletilir. Ardından kızgın yağda 5-10 dakika soldurulur ve bir süzgece çıkarılır. Arzu edilirse kızartılmadan da yapılabilir. Çukur bir kabın içinde kıyma, maydanoz, soğan, rendelenmiş domatesler, salça, limon suyu, tuz, karabiber, iyi yıkanmış pirinç ve sıvı yağ eklenerek birkaç kez karıştırıldıktan sonra kaşıkla enginarların içine doldurulur ve tencereye dik bir şekilde yerleştirilir. ½ bardak su eklenerek tencerenin kapağı yarım kapatılır ve kaynamaya bırakılır. 30 dakika sonra dolmalar servise hazırdır. Tabağın kenarına bir – iki kaşık da yoğurt konursa çok daha lezzetli olur.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Her iki ulusun mutfağında da aynı şekilde pişirilir.



Etlı Taze Fasulye (Arnı Me Fasolakıa)-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme. 1 kg taze fasulye
500 gr kuşbaşı et veya tavuk (Arzu edilirse daha fazla konulabilir.Tavuklar büyük parçalar halinde de kesilebilir.)
3-4 tane domates
1 çorba kaşığı salça
2 adet soğan
5 bardak su
1 fincan sıvı yağ
Tuz, karabiber.

Hazırlanışı:Önceden kılçıklarını ayırdığımız fasulyeler yıkanır ve ortadan ikiye ayrılır. Bir tencerede kuşbaşı kesilmiş etler sıvı yağda kavrulur. Sonra bir tabağa çıkarılır. Ardından fasulyeler yağın içerisine konur , ardından soğanlar eklenir. Soğanlar biraz pembeleşince

domates ve salça eklenir. Fasulyeler sarardığı zaman önceden kavrulmuş et ve üzerini örtecek kadar su ilave edilir,pişmeye bırakılır. Düdüklü tencerede pişirilirse daha erken pişer. 40 dakikada yemek sevisse hazırdır. Eğer normal tencerede pişirilirse yemeğin pişmesi bir buçuk saat sürer.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.





Fırın Makarnası Makaronia Sto Fournos-(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 1 paket orta kalınlıkta çubuk makarna
500 gr kıyma
1 adet soğan ve yarım demet maydanoz
6 bardak süt
5 çorba kaşığı sıvı yağ
6 Çorba kaşığı un
2 yumurta
1 adet rendelenmiş hellim
Tuz,karabiber

Hazırlanışı:Önce beş kaşık sıvı yağda sğanlar kavrulur. Daha sonra kıyma eklenir. İçine tuz ve karabiber de eklendikten sonra pişmesine yakın maydanozlar doğaranır. Diğer taraftan makarnalar yarı pişmiş hale gelene kadar suda haşlanır ve suyu süzülür.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Haşlanmış Kabak (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı

Malzeme. 1 adet orta boy bal kabağı
1 lt su
zeytinyağı, limon ve tuz.

Hazırlanışı: Yıkayıp ortadan ikiye böldüğümüz kabaklar iri parçalar halinde doğranır. Önceden tencerede kaynamış başlamış olan suyun içine kabaklar konur ve yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Piştikten sonra kabaklar bir tabağın içerisine çıkarılır. Üzerine biraz zeytinyağı, limon ve tuz gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur. Yalnız Rumlar bu kabağın böreğini de yapmaktadırlar. Kıbrıs Türk mutfağında ise Turuncu bal kabağının böreği yapılmaktadır.



Taze Börülce Yemeği Louvia Chlora (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 1 kilo taze börülce
2 lt su
Zeytinyağı, limon, tuz

Hazırlanışı:Önceden ayıklayıp yıkadığımız börülceyi kaynayan suyun içine atıyoruz.(Kabukları taze olanlar ortadan iki veya üçe bölünerek doğrudan suya atılır. Kabuklar taze değilse sadece iç kısmı alınır ve kaynatılır). Börülceler iyice piştikten sonra üzerine bol limon, bol zytinyağı gezdirilir, tuz da eklenerek servis yapılır. Kıbrıs halkı genellikle kaynanmış kabak ve börülceyi bir kaptaki karıştırıp ikisini bir yemek halinde yerler.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Kabak Çiçeği Dolması(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) – Koypepia Me Anthous

- Malzeme: 40 adet kabak çiçeği
1.5 bardak pirinç
3-4 tane orta boy domates
2 orta boy soğan
2 çorba kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı domates salçası
½ su bardağı sıvı yağ
½ kahve fincanı zeytinyağı
2-3 orta boy limon
Karabiber,tuz.

Hazırlanışı:Önce kabak çiçekleri ayıklanıp yıkanır ve süzölmeye bırakılır. Daha sonra pirinçler çukur bir kabın içerisinde iyice ayıklanıp yıkandıktan sonra içine rendelenmiş veya küçük küçük kesilmiş domates, kuru nane, yemeklik doğranmış soğan, domates salçası, yağ, karabiber, limon ve tuz eklenerek karıştırılır. Daha sonra bu harc, kaşık yardımıyla kabak çiçeklerinin içerisine doldurulur ve çiçeklerin taç yapraklarını içe doğru katlayarak çiçekelrin ağızı kapatılır. Sonra bu çiçekler tencereye dizilir. Üzerine ½ su bardağı su eklenerek pişmeye bırakılır. Dolmaların pişerken dağılmaması için üzerine düz bir tabak kapatılır. Dolmalar suyunu çekince tabak kaldırılır. Yaklaşık 30 dakikada yemek servise hazırdır. Arzu edilirse yanına 2-3 kaşık yoğurt konularak yenilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Domatesli Kabak(Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı))
(Gabak Yahnisi)

Malzeme: 1 orta boy bal kabağı
3 adet olgunlaşmış domates
1 adet orta boy soğan
½ kahve finacanı sıvı yağ
Karabiber,tuz.

Hazırlanışı:Önceden yıkanmış olan kabaklar ortadan ikiye bölünür. İçindeki çekirdek kısmı çıkarılır. Küçük dilimler halinde doğranan kabaklar kızgın yağda 5- 10 dakika soldurulur. Ardından yemeklik doğranan soğanlar da ekelenerek hafif kavrulduktan sonra üzerini örtecek kadar su , karabiber ve tuz ekelenerek pişmeye bırakılır. Yaklaşık 1 saat sonra yemek servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



KROKET BALIK (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg filet balık
1 sap kereviz
1 küçük soğan
6 tane siyah biber
2 kaşık rendelenmiş soğan
1 kaşık kesilmiş maydanoz
1 kaşık kesilmiş kereviz
2 bardak ekmek kırıntısı
2 adet çırpılmış yumurta
1/8 çay kaşığı biber
Tuz
1 bardak un

Sos için malzemeler: 2 bardak rendelenmiş domates
1 bardak beyaz şarap
½ bardak tereyağ
¼ bardak iyice kesilmiş soğan
¼ bardak iyi kesilmiş maydanoz
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı şeker

Hazırlanışı: Balıklar tuzlu suda 1 sap kereviz, soğan ve biberle birlikte hepsi yumuşayana kadar kaynatılır ve suyu süzülür. balıkların kemikleri ayıklanır, kesilmiş kereviz ve maydanozlarla karıştırılır ve mikserden geçirilir. Daha sonra tuz, biber, yumurta, ekme kırıntısı ve rendelenmiş soğan eklenir. iyice karıştırılır ve yarım saat bekletilir.

Tereyağ ısıtılır ve soğanlarla maydanozlar kızartılır, şarap eklenir ve kaynamaya bırakılır. Domatesler ve sos için gerekli olan diğer malzemeler de ilâve edilip karıştırılır. Kaynadığı zaman ateş azaltılır ve koyulaşmaya kadar pişirilir.

Piştirilmiş olan balık, ıslak bir kaşık yardımıyla alınır ve boru şeklindeki böreklerin içine konur. Unun içinde yuvarlanır ve ısıtılmış yağın içine atılır. Hazırlanan domates sosu ve limonla servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Kolokas Yemeği – Chirino Me Kolokası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme: 4 kişilik
1 kg kolokas
1 baş soğan
500 gr kuşbaşı et veya Yarım tavuk
3-4 dal kereviz
1 orba kaşığı dolusu domates salçası
½ kahve fincanı sıvı yağ
Karabiber,tuz.
1 orta boy limon

Hazırlanışı:Önceden ısınmış olan sıvı yağın içerisine etleri koyup her iki tarafı da iyice pişene kadar kavuruyoruz. Diğer taraftan kolokasın kabuklarını soyup bir bezle sildikten sonra çıtlatarak ayıkliyoruz. Etler piştikten sonra ayrı bir tabağ çıkarıp kolokasları yağın içerisine atıyoruz. Yemeklik doğradığımız soğanları da içine ekleyip, soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kolokasal birlikte bir kaç kez çeviriyoruz .Daha sonra kolokasların üzerini örtecek kadar kaynanmış su, limon ve tuzu ekleyip yemeği pişmeye bırakıyoruz. Yemeğin pişme süresi yaklaşık 40-45 dakikadır. Ddkl tencerede ise 20 dakikada yemek servise hazırdır. Arzu ederseniz yerken üzerine karabiber gezdirebilirsiniz.

Not:

Patates benzeri bir kök bitkisi olan kolokasin soyulma aşaması farklıdır. Sapından tutulan kolokas, yukarıdan aşağıya doğru soyulur. Kolokas, soyulduktan sonra yıkanır ve sümük sümük olur. Ve pişmeyi olumsuz yönde etkiler. Ayrıca, soyulduktan sonra çıtlatarak doğranmazsa kolokasin iyi pişmeyeceğine inanılır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Kolokas Musakka

Malzeme . I büyük boy kolokas
500 gr kıyma
1 baş soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı dolusu salça
1/fincan sıvı yağ
1 lt su
Karabiber, tuz

Hazırlanışı: Ayıkladığımız kolokas bir bez veya peçete yardımıyla silinir. Halka halka doğranır ve sıvı yağda önü arkası hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Bir tabağa çıkarılır. Yemeklik doğradığımız soğanlar yağda hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Ardından kıyma eklenir. Kıymayı söndürmeden 5-6 dakika önce ince kıyılmış maydanoz, biraz tuz ve karabiber, salça ve kolokası da ekledikten sonra üzerini örtecek kadar su koyup karıştırılır ve pişmeye bırakılır. Yaklaşık 40-45 dakikada yemek servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

KOKOREÇ (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler: Bir miktar koyun bağırsağı
1 bardak dövülmüş yoğurt
1 orta boy rendelenmiş soğan
½ bardak zeytin yağı
½ bardak limon suyu
Tuz ve biber

Hazırlanışı: Ciğerler kesilir,deri ve bağırsakları haricindeki tüm malzemeler içine konulur. Daha sonra hepsi bir kaba aktarılıp zeytin yağı,limon,tuz ve biber eklenir. İyice karıştırılıp 2 saat dinlenmeye bırakılır. Bağırsaklar önce temiz su daha sonra da pişmiş sirke ve tuzla yıkanır.

Oluşan malzeme yoğurtla karıştırılır ve bağırsak derisiyle kaplanır. Etin etrafını kaplayacak şekilde bağırsak sarılır. Altın rengini alıncaya kadar düşük ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir ve patatesle birlikte sıcak ikram edilir.

Kıbrıs Türk Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



ŞEFTALİ KEBAP (Kıbrıs Rum mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg dana ve kuzu kıyması veya domuz kıyması
1 bardak güzel kesilmiş soğan
1 bardak kesilmiş maydanoz
Nane
Tuz
1 paket terp (bağırsak derisi)
250 gr ekmek tozu
½ kaşık kimyon
½ kaşık biber

Hazırlanışı: Terp yumuşayınca kadar ılık suda bekletilir. Bütün malzemeler bir kabın içine konular ve iyice karıştırılıp yarım saat bekletilir. Daha sonra terp, kare parçalara bölünür ve karışımdan 1 kaşık terpin içerisine konular ve sarmaya başlanır. Terpin iki tarafı içine doğru katlanıp sarma işlemi sonuna kadar devam ettirilir. Kısık ateşte pişirilir ve her 2-3 dakikada bir çevrilerek kahverengimsi rengini alıncaya kadar pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

İki mutfak arasındaki tek fark; Rumlarda domuz kıymasının tercih edilmesidir. Türkler'de domuz kıyması genellikle tüketilmemektedir.



Ekmek Tozu ile Kızartılmış Dil balığı (Psarı Glosses Me Kapıra) (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 1 kg filet dilbalığı
3 kaşık limon suyu
Tuz
Biber
1 bardak un
1 bardak ekmek tozu
1 kaşık doğranmış maydanoz
2 yumurta
2 kaşık süt
½ kg brüksel lahanası
½ kg küçük doğranmış patates
3kaşıktereyağı

Hazırlanışı: Sebzeler tuzlu suda kaynatılır. Diğer yandan filetler yıkanır ve temizlenir, daha sonra hepsi geniş bir kaba konup limon suyu,tuz ve biber üzerine serpilir.Ters çevrilip aynı işlem yine uygulanır.yumurta ve sütle pişirilir,un ve ekmek tozu ayrı yerlere konulur.Bir filet alınıp önce una sonra yumurtaya daha sonra da ekmek tozuna batırılır. Filetin ekmek tozuna yapışmaması için avuç içerisiyle bastırılıp kızgın yağın içinde kızartılır.Yağdan çıkartıldıktan sonra kalın peçetenin üzerine konur ki yağın iyice emsin.Başka bir kapta tereyağı ile kızartılmış olan sebzeler ile birlikte servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Lahana sarma (Kıbrıs Rum Mutfağı)- Koupepia Me Krambi

Malzemeler: 1 kg lahana
4 bardak sıcak su
1 kaşık tereyağ
2 küp tavuk suyu
¼ bardak mısır yağı

Sos için gerekli malzemeler: ¼ bardak limon suyu
2 adet yumurta sarısı
1 kaşık mısır unu

Harcı için: ¼ kg domuz eti kıyması
¼ kg dana eti kıyması
¼ bardak pirinç
1 bardak olgun,kesilmiş domates
2 kaşık kesilmiş soğan
2 kaşık kesilmiş maydanoz
1 çay kaşığı kuru nane
2 adet yumurta sarısı
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Harcı için hazırlanan bütün malzemeler bir kaba konur, 30 dk pişmeye bırakılır.Lahananın dışındaki yapralar çıkartılır ve geri kalanlar ortadan 2 ye bölünerek .sıcak suyun içerisine konur ve yumuşayana kadar ısıtılır.Lahana yapraklarının içine tek tek hazırlanan harçtan konulur ve her iki tarafı katlanarak rulo şeklinde sarılır.Daha sonra tavuk suyu ve margarin ısıtılıp tencereye konan lahana yapraklarının üzerini örtecek şeklide bükülüp 45 dk suyunu çekene kadar pişirilir.

Sos için;soğuk suyun içine limon suyu,un ve yumurta sarısı eklenip karıştırılır ve krema kıvamını alınca lahanaların üzerine dökülür.

Lahana dolması (Kıbrıs Türk Mutfağı)

- Malzemeler :1 adet lahana
¼ kg kuzu kıyması
2 kaşık ince kıyılmış maydanoz
2 kaşık ince kıyılmış soğan
1 kaşık kuru nane
1:/2 bardak pirinç
2 bardak olgun ve iyi kıyılmış domates
Tuz
Biber
3 kaşık limon suyu
2 kaşık zeytin yağı
2 bardak sıcak et suyu
¼ bardak mısır yağı

Hazırlanışı: Lahana yaprakları iyice yıkanıp 5 dk tuzlu suda kaynatılır ve süzölmeye bırakılır. Daha sonra bütün malzemeler bir kaba konur ve karıştırılır. Bu karışım bir çay kaşığı yardımıyla yaprağın ortasına konulur ve her iki tarafı katlanarak rulo şeklinde sarılır. Daha sonra sarılan dolmalar bir tencereye konur ve üzeri bir tabakla kapatılır. Tabağın üzerini örtecek şekilde sıcak su veya tavuk suyu ilave edilip 30 dk kadar pişirilir..Sonra dolmalar sıcak veya soğuk olarak yanında yoğurtla birlikte servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler.

Yukarıda her iki toplumun kullandığı malzemeler ve hazırlanışı ayrı ayrı verilmiştir.

Pirinçli Semiz Otu Yemeğı (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 4 bağ semiz otu
4 adet domates
½ fincan pirinç
2 çorba kaşığı domates salçası
1 adet soğan
1 tablet tavuk suyu
1 su bardağı su
Pul biber, tuz, biraz sıvı yağ.

Hazırlanışı:Önce semiz otları ayıklanıp yıkanır ve süzgeçten geçirilir. Ardından biraz sıvı yağda yemeklik doğradığımız soğanlar kavrulur. Arkasına semiz otları ilave edilip hepsi birden iyice soldurulur. Rendelediğimiz domatesler eklenir ve bir kaç kez karıştırdıktan sonra su ve salça da eklenerek pişirmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saat sonra yemek servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Haşlanmış Taze Bakla(Louvia Koukia Freska) –Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı

Malzemeler :4 kişilik
1 kg taze bakal
10 diş sarımsak
7-8 bardak su
zeytinyağı,sirke,tuz.

Hazırlanışı: Ayıklayıp yıkadığımız taze baklalar 1 lt suda haşlanır. Piştikten sonra bir kaba çıkarılır. Başka bir tavada biraz zeytinyağı ile sarımsaklar kavrulur ve baklaların içine dökülür. Üzerine tuz ve sirke de eklenerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Silkme Patates (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) - Patates Antınaktes

Malzemeler: 1 kg patates
Üzerini örtecek kadar sıvı yağ
Tuz.

Hazırlanışı: Patatesler küçükse ortasına ve yan taraflarına bıçakla birer yarık atılır. Patatesler büyükse ortadan iki veya dörde bölünerek aynı şekilde yarık atılır ve ısınmış olan yağın içerisine konur. Önce çok az pembeleşinceye kadar kısık ateşte kızartılır. Daha sonra üzerine peçete serilmiş düz bir tabağa çıkarılır. Yağ çok iyi kızdığı zaman patatesler tekrar yağın içersine konur. Bu kez kuvvetli ateşte 5-6 dakika iyice kızartılır. Tekrar düz bir tabağa alınır ve servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



DOLDURULMUŞ PATLICAN (Kıbrıs Rum Mutfağı – Vazania Parayemista)

Malzemeler: ½ kg orta büyüklükte patlıcan

Harcı için:3 yumurta

2 orta boy soğan ince kesilmiş

¾ kg kıyma

½ bardak beyaz şarap

½ bardak ekmek tozu

½ kg ince kıyılmış domates

½ bardak rendelenmiş peynir

½ bardak mısır yağı

Tuz

Biber

Krema için malzemeler:: 4 bardak süt

3 adet yumurta sarısı

4 kaşık yağ

4 kaşık un

½ bardak rendelenmiş peynir

½ kaşık küçük hindistan cevizi

Tuz

Biber

Hazırlanışı: Patlıcanlar yıkanır ve uzunlamasına ortadan kesilir.Daha sonra çay kaşığı ile patlıcanların içi alınıp küçük sandal şekline getirilir ve.patlıcanlar kahverengileşinceye kadar kızartılır. Küçük bir tencereye yağın yarısı boşaltılıp soğanlar pembeleşinceye kadar kızartılır ve kıyma eklenip karıştırılır. Daha sonra şarap,domates,tuz ve biber eklenip karıştırılır ve 30 dk kısık ateşte pişirilir Hazırlanan sos bir kaba konulur ve üzerine yumurta ve ekmek tozu eklenip karıştırılır. Başka bir kaba süt konup ısıtılır ve içine un eklenip krema kıvamı alana kadar karıştırılır.daha sonra yumurta sarısı,peynir,hindistan cevizi,tuz ve biber eklenip karıştırılır.kızarmış patlıcanlar yarıya kadar, hazırlanan harc ile doldurulur ve sonra harcın üzerine hazırlanan krema dökülüp orta ateşte fırında pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk mutfağında Doldurulmuş Patlıcan yemeği yoktur.



Lazanya (Kıbrıs Rum Mutfağı)- Kypriaka Lazania

Malzemeler: 4 bardak un
4 yumurta
1 kaşık tuz
1 bardak rendelenmiş peynir
3 bardak süt

Domates sosu için: 1kg dilimlenmiş domates
1 kaşık soğan
1 kaşık maydanoz
1 kaşık kereviz
1 adet defne yaprağı
1 küçük kaşık şeker
1 küçük kaşık tuz
½ kaşık biber
½ bardak mısır yağı

Hazırlanışı:Geniş bir kaptanla tuz karıştırılır ve daha sonra yumurtalar eklenir.1 bardak süt eklenip hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır.Sonra hamur küçük parçalar halinde kesilir ve merdane ile ince açılır.8-10 cm büyüklüğünde kare şeklinde kesilir.Daha sonra unlanmış bir kabın içine konur ve kurumaya bırakılır.Sonra su kaynatılıp tuz eklenir ve lazanya suyun içine atılır.Birbirine yapışmaması için karıştırılır ve 7-10 dk kaynadıktan sonra suyun çoğu dökülüp içine 2 bardak süt ilave edilir.Kısık ateşte 5-6 dk süt ile kaynatılır.Daha sonra rendelenmiş peynirle servis edilir.

Sosun hazırlanışı: Kızgın yağda soğanlar altın rengini alıncaya kadar kızrtılır ve maydanoz, kereviz, kesilmiş domates, defne yaprağı, şeker,tuz ve biber içine eklenir.Tahta kaşıkla 35-40 dk düşük ateşte pişirilir.Lazanyanın üzerine dökülüp servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında Lazanya, İtalyan usulü yapılmaktadır.



Dolma (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) Koypepia Me Klmatofilla

- Malzemeler: 30 adet asma yaprağı
¼ kg domuz kıyması
¼ kg kuzu kıyması
2 kaşık ince kıyılmış maydanoz
2 kaşık ince kıyılmış soğan
1 kaşık kuru nane
1:2 bardak pirinç
2 bardak olgun ve iyi kıyılmış domates
Tuz
Biber
3 kaşık limon suyu
2 kaşık zeytin yağı
2 bardak sıcak et suyu
¼ bardak mısır yağı

Hazırlanışı:Asma yaprakları iyice yıkanıp 5 dk tuzlu suda kaynatılır vesüzölmeye bırakılır.Daha sonra bütün malzemeler çukur bir kap içerisinde karıştırılır ve çay kaşığı yardımıyla yaprağın ortasına konulur ve her iki tarafı katlanarak rulo şeklinde sarılır Sarılan dolmalar bir tencereye konur, üzeri bir tabakla kapatılır.Kapatılan tabağın üzerini örtecek şekilde sıcak su veya tavuk suyu ilave edilip 30 dk pişirilir.En.son da dolmalar sıcak veya soğuk olarak yanında yoğurtla birlikte servis yapılabilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

HAMUR İŞLERİ



Peynirli Ispanak böreği (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı- Spanakopitta)

Hamur için: 2 bardak un
2 kaşık mısır yağı
2 yumurta
½ bardak soğuk su
½ kaşık tuz

Harcı için: 3 bağ ıspanak
3 yumurta
1 bardak rendelenmiş peynir
½ bardak kesilmiş maydanoz
½ bardak kesilmiş soğan
½ bardak zeytin yağı
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Ispanaklar temizlenir,yıkanır,üç parçaya kesilip 10 dk suda kaynatılır.Daha sonra süzgeçten akıtılır.Yağ ısıtılıp soğanlar ve maydanozlar kızartılır.Daha sonra süzülen ıspanaklar eklenir,iyice karıştırılır ve geniş bir kaba aktarılıp soğuması beklenir.

Un elenip tuzla karıştırılır.Daha sonra mısır yağı eklenir ve hamurun yağı emmesine kadar iyice parmaklarınızla yoğrulur.Sonra yumurtalar eklenip iyice karıştırılır.Bu arada su da ilave edilir ki elastik kıvama gelsin.Sonra hamur top şekline getirilip üzeri ince bir havluyla kapatılır ve 30 dk bekletilir.Daha sonra peynir,hellim,yumurta,tuz ve biber ilave edilip ıspanakların bulunduğu kapta hepsi birlikte karıştırılır.

Hamur yine yumuşayınca kadar yoğrulur ve 2 bölüme ayrılır.Kesilen her hamur dışı doğru uzun,geniş ve çarşaf kalınlığında olacak şekilde açılır.

Daha sonra tepsinin her tarafı yağlanıp tek tek açılan hamurlar üst üste sıralanır.Hatta tepsinin üzerine de ıspanaklardan serpebilirsiniz.

Sonra 2.hamur yerleştirilip üzeri suyla fırçalanır. Bu pastanın en üstüne fırçayla tereyağ serpilir ve biraz su damlatılıp bıçakla üzerine batıp çıkılır.

Ispanak böreği orta ateşte yaklaşık 40 dk altın rengini alıncaya kadar pişirilir.Börek soğumadan önce bıçakla istenilen şekil verilir ve servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

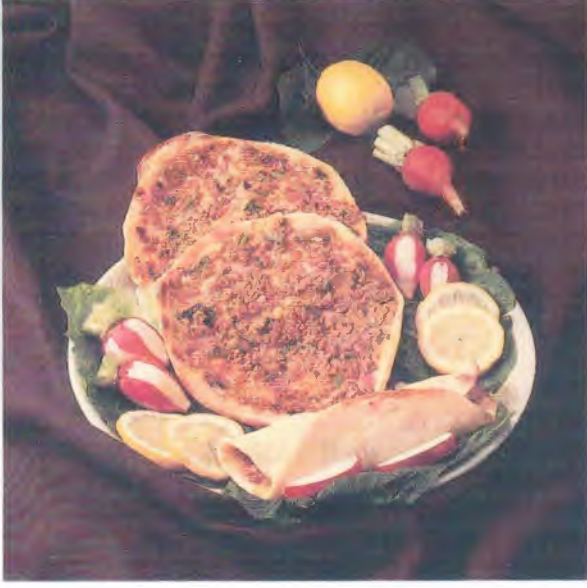
Cızbız Bittası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Kuru hamur mayası
Alabildiği kadar un
1 çorba kaşığı şeker
Az miktarda tuz
Toz bahar
Çörekotu
Su

Hazırlanışı: Önce bir su bardağı içerisine bir yemek kaşığı kuru hamur mayası, bir kaşık da şeker konur. İçerisine ılık su eklenir. Maya ılık bir yerde kabarana dek bekletilir. Kabarıncaya bir kabın içine dökülen unun üzerine bir tutam tuz ve mayalı su ve biraz daha yeteri kadar ılık su ilave edilerek gevşek bir hamur yapılır. Lokma hamuru gibi gevşek yapılan bu hamurun içerisine toz bahar ve çörekotu da karıştırılır. Öte yandan saç ters çevrilip ateş üzerine konulur ve sacın ters yüzüne yağ sürülür. Gevşek hamur bir cezve yardımıyla saç üzerine dökülür. Önlü arkalı her iki tarafı da hafifçe kızartılıp pişirilince pekmeze batırılarak yenilebilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Güney Kıbrıs Mufuğında cızbız bittası tarifine rastlamadım.



Lahmacun (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)- Lacham - Atzeen

Harcı için malzemeler:

- 3 baş sarmsak
- 1 adet ince kesilmiş soğan
- 1 bardak kesilmiş domates
- 1 kaşık kırmızı biber
- ½ kg kıyma
- ½ bardak kesilmiş maydanoz
- ½ bardak yağ
- Tuz
- Biber

Hamur için malzemeler:

- 4 bardak un
- 1 kaşık tuz
- 1 kaşık kuru maya
- 1 kaşık yağ
- ½ bardak ılık su

Hazırlanışı:Un elenir ve yarısı ayrılır.sonra maya suda eritilir ve tuz eklenir.unun yarısı maya karışımının içine atılıp karıştırılır.üzeri ince bir havluyla kapatılır ve hamur kabarıncaya kadar bekletilir.daha sonra unu geri kalanı karıştırılır ve yağ eklenip elastik olana kadar yoğrulur.Daha sonra küçük toplar halinde ayrılır,bir kaba konur ve üzeri ince bir bezle kapatılıp yine kabarmaya bırakılır.Ardından 20 eşit porsiyona bölünüp top şekline getirilir.Hamur iyice açılır , üzerine 2-3 çorba kaşığı harç konur ve 30 dk fırında pişirilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Kıymalı ekmek (Kıbrıs Rum Mutfağı) Rolo

- Malzemeler: 1 kg kuzu kıyması
4 adet kaynanmış yumurta
4 adet taze yumurta
2 kaşık kesilmiş soğan
2 kaşık kesilmiş maydanoz
2 kaşık ekmek kırıntısı
1 bardak kesilmiş domates
1 adet kuzu derisi
1 küp tavuk suyu
1 bardak sıcak su
¼ kg domuz kıyması
Tuz
Biber

Hazırlanışı: Geniş bir kapta yumurtalar kırılır, tuz ve biberler ilave edilip karıştırılır. Kıyma,soğan,maydanoz,ekmek kırıntısı ve domatesler de eklenerek, 5 dk karıştırılır.Kuzu derisi yayılarak üzerine kıymalı karışım yerleştirilir. Daha sonra haşlanmış yumurtalar, bu karışımın ortasına uzunlamasına yerleştirilir, kuzu derisi ve kıyma karışımıyla birlikte rulo şeklinde sarılır. Bu rulo daha sonra ateş geçirmeyen bir tavaya yerleştirilir. Diğer taraftan bir tane et suyu, bir bardak sıcak suda eritilerek rulonun üzerine dökülür. Rulonun bu suyu çekmesi için 5 dk kadar ateş üzerine pişirilir. Sonra bu rulo, alüminyum foille kaplanarak fırına verilir. Orta sıcaklıktaki

fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Yalnız, 45 dk dolduğu zaman foil kâğıt rulonun üzerinden alınır ve yemek üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilerek sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağında; domuz kıyması yerine kuzu kıyması kullanılır. Ayrıca kuzu derisi kullanmadan , kıymalar yumurtalarla birlikte foil kâğıdı içerisine sarılarak fırına verilir. Pişirme süresi aynıdır.



Enginar böreği (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) – Bourekia Me Anginares

Hamur için malzemeler::

- 2 bardak un
- ½ bardak mısır yağı
- ½ bardak soğuk su
- ½ çay kaşığı tuz

Harcı için: 2 bardak küçük kesilmiş enginar

- 1 bardak dilimlenmiş domuz eti
- 1 bardak rendelenmiş peynir
- 2 çorba kaşığı kesilmiş soğan
- 2 çorba kaşığı kesilmiş maydanoz
- ½ bardak mısır yağı

Hazırlanışı: Un, tuzla karıştırılır.İçine yağ eklenir ve parmaklarımızla iyice yağı çekene kadar karıştırılır.Daha sonra su eklenir ve hamur kıvamına gelene kadar karıştırılır.Hamura yuvarlak şekil verilir ve üzeri örtülüp 1 saat bekletilir.Yağ, bir kabın içerisinde ısıtılır ve soğanlar,enginarlar,domuz eti ve maydanozlar içine atılıp 2 dk pişirilir ve soğumaya bırakılır.Hamur tekrardan yoğrulur ve küçük yuvarlak şekilde bölünüp merdane yardımı ile

ince açılır.Hazırlanan harc 1 yemek kaşığı dolusu kadar açılan hamurun ortasına konulup hamurun bir ucu diğer ucuna gelecek şekilde ve harcı örtecek şekilde kapatılıp kenarları yapıştırılır.Kızgın yağda 3 dk kızartılır ve sıcak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:
Kıbrıs Türk mutfağında Enginar Böreği yapılırken kıyma kullanılmaz.



Zeytinli (Eliopitta) (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzemeler: 4 bardak un
½ bardak zeytin yağı
3 çay kaşığı kabartma tozu
1 bardak buharlaşmış süt
½ bardak çekirdeksiz zeytin
½ bardak kesilmiş soğan
1 çay kaşığı nane tozu

Hazırlanışı:Hamur kabartma tozu ve nane ile karıştırılır.Yağ bir tencerede ısıtılır ve soğanlarla zeytinler içine atılıp kahverengimsi olana kadar kızartılır.Sonra soğumaya bırakılır ve içi unla dolu olan tavaya boşaltılıp iyice yoğrulur.Sonra süt eklenip yine yoğrulur.Üzeri ince bir havluyula örtülür ve 1 saat bekletilir.Tava yağlanır ve hamur içerisine konulur.Orta ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir.Servis, soğuk ya da sıcak yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.Yalnız, Kıbrıs Türk Mutfağında zeytinli ve hellimlinin bir de yuvarlak ekmek şeklinde yapılanı da vardır. Bu şekilde yapılan hellimli ve zeytinliye “Bulla” denir.



Kabak Böreği (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

| | |
|------------------------|--|
| Harcı için malzemeler: | 3 bardak küp şeklinde kesilmiş balkabağı |
| | 3 kaşık ezilmiş buğday |
| | 3 kaşık mısır yağı |
| | 2 kaşık şeker |
| | 1 bardak kuru üzüm |
| | 1 çay kaşığı tarçın tozu |
| | ½ çay kaşığı tuz |
| | ½ çay kaşığı biber |
| | ½ çay kaşığı ezilmiş karanfil |

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Hamur için malzemeler | :4 bardak yerli un |
| | 1 kaşık limon suyu |
| | 1 çay kaşığı tuz |
| | ½ bardak mısır yağı |
| | ½ bardak su |

Hazırlanışı:Böreğin içerisi için hazırlanan harcın hepsi bir kaptaki karıştırılır ve 24 saat bekletilir. 2.gün hamur hazırlanır: Un eklenir ve tuzla karıştırılır.Sonra yağ ilave edilir.Hamur yağı iyice emene kadar parmaklarınızla yoğrulur.Bu arada limon suyu ve su da ilave edilir.Sonra hamur ince bir havluyla örtülüp 45 dk dinlenmesi için bekletilir.Daha sonra 5 dk kadar yoğrulur ve 6-8 parça top şeklinde kesilir.Her top şeklindeki hamur uzun ve kalın olacak şekilde açılır.Her biri yuvarlak şekilde kesilir ve üzerleri suyla fırçalanır.Daha sonra ½ kaşık harçtan alınıp ortasına yerleştirilir ve yarım ay şeklinde katlanır.Sonra bıçağın ucuyla kenarları hafifce bastırılarak kapatılır.

Sonra börek tepsinin içerisine yerleştirilir ve sıcak fırında 20-25 dk pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Katmer (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Hamur için malzemeler: 3 bardak yerli un
2 tane kırılmış yumurta
½ bardak mısır yağı
1/2 çay kaşığı tuz

Harcı için malzemeler: 2 bardak rendelenmiş hellim
2 kaşık kuru nane tozu
4 adet yumurta

Hazırlanışı:Un elenir ve tuzla karıştırılır.Sonra yağ ilave edilip parmaklarınızla iyice yoğrulur.Yumurta sarısı eklenir ve yine karıştırılır.Bu sırada su da ilave edilir ve hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur.Sonra hamura top şekli verilir ve ince bir havluya sarılıp 1 saat bekletilir.

Yumurtalar kırılır ve hellimlerle nane ilave edilip iyice karıştırılır.Hamur yine yoğrulur.Sonra 3 eşit parçaya bölünüp uzun ve kalın olacak şekilde açılır.Hamurun sertleşmesi için yumurtanın beyazı çırpılır ve pastanın kenarlarına sürülür.Sonra her parçanın içerisine 1 çay kaşığı dolusu harcdan ilave edilip 4 kenarı kare olacak şekilde katlanır ve parmağınızla bastırarak kapatılır.

Kızgın yağda katmerler kızartılır ve sonra yağ süzülüp üzerine hellim serperek servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Pirohu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) - Kypriakes

Hamur için malzemeler: 3 bardak un
3 yumurta
1 bardak soğuk su
1 kaşık tuz

Süslemesi için malzemeler: 1 bardak rendelenmiş hellim
1 kaşık kuru nane
½ bardak eritilmiş tereyağ
• Pirohuyu pişirmek için tavuk suyu

Harcı için: 1/2 bardak hellim
½ çay kaşığı kuru nane
3 adet yumurta

Hazırlanışı:Un, bir kaba konulur ve yumurtalar içine dökülür.Hamur kıvama gelene kadar yavaş yavaş su eklenerek karıştırılır.10 dk yumuşayana kadar bekletilir.Daha sonra küçük top şeklinde kesilip üzerine un serpilir ve 1 saat kadar ince bir havluylu örtülüp bekletilir.Diğer bir kaba rendelenmiş hellim,yumurtalar ve kuru nane eklenip iyice karıştırılır.Hazır olan hamur eşit parçalara bölünüp merdane yardımı ile küçük daire şeklinde açılır.Açılan hamurun ortasına hazırlanan harç bir çay kaşığı kadar konur ve iki tarafı birbirine gelecek şekilde kapatılıp yarım ay şeklinde kesilir.Tavuk suyu önceden kaynatılıp içerisine 10-15 parça pirohu atılır ve 15-20 dk pişirilir.Pişdikten sonra tabaklara servis yapıp üzerine rendelenmiş hellim ve kuru nane konularak sıcak servis edilir.

KıbrısTürk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

TURŞULAR

Salatalık Turşusu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: 1 kg salatalık

Üzerini örtecek kadar sirke

Biraz tuz

Hazırlanışı: Salatalıkların çok küçük olanları seçilir. Bu salatalıklar temiz su ile iyice yıkanır ve kuruması için kuru bir yerde bekletilir. Daha sonra kuruyan salatalıklar bir kavanoz içerisine sırayla yerleştirilir. Üzerine turşuları kaplayacak kadar sirke ve bir miktar tuz dökülür. Salatalık turşusunun bozulmadan uzun süre dayanıklılığı, kullanılan sirkenin kalitesine bağlıdır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Gabbar Turşusu(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Gabbar bitkisinin taze filiz uçları, limon, tuz, sirke.

Ülkemizde genellikle doğada dağlık yerlerde yetişen gabbar bitkisinin filiz uçları iyice kesilir. Bunlar su ile yıkandıktan sonra bir kabın içerisine konur ve üzerine temiz su eklenir. Turşunun suyu 1 hafta boyunca her gün değiştirilir. Sekizinci gün sudan çıkarılan gabbarlar uygun bir yerde iyice kuruması için bekletilir. Kuruyan gabbarlar daha sonra bir kavanoz içerisine konur ve üzerine sirke dökülür. Yeneceği zaman istenilen miktarda çıkarılıp üzerine biraz zeytin yağı ve limon suyu gezdirilerek servis yapılır.

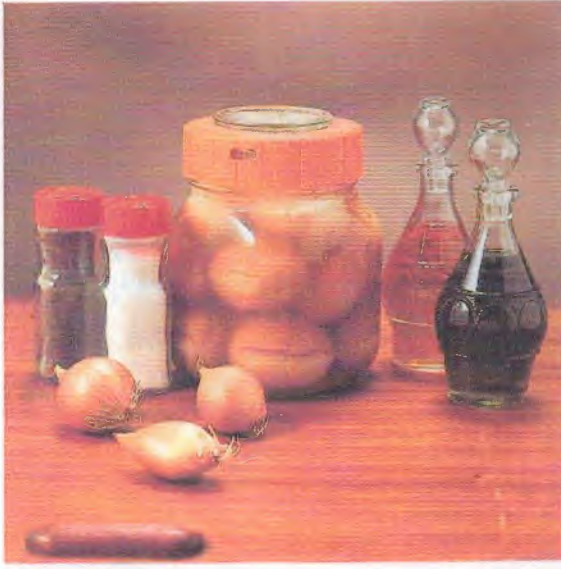
Gabbar Turşusu (Kıbrıs Rum Mutfağı) (KAPPARİ KSIDHATO)

Malzeme: Gabbar bitkisinin taze dalları ve çiçekleri.

Hazırlanışı:İlkbaharda dalları küçük ve yumuşakken yazda da çiçekleri açmaya başlarken dallar ve çiçekler toplanır. Cam kavanoza konur ve üzerini örtecek kadar suyla doldurulur. 7 – 10 gün boyunca suyu her gün değiştirilmek üzere suda bekletilir. 11. gün gabbar diriliğini yitirince üzerine bol tuz serpilir. Suda durulandıktan sonra cam kavanoza konulur ve üzerini örtecek kadar sirke eklenir. Buzdolabında muhafaza edilir. Üzerine zeytin yağı gezdirilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Yukarıdaki tariflerde görüldüğü gibi yapılış ve malzeme yönünden aralarındaki fark belirtilmiştir.



Yumurta turşusu (AVGA KSIDHATA) – (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme : 12 tane yumurta (5 dk haşlanmış)
3 diş sarımsak
2 kap sirke
Biraz zeytin yağı
1 tane küçük kırmızı biber
Biraz tuz

Hazırlanışı: Yumurtaların kabukları ayıklanır, temiz bir kavanoz içerisine konur. Daha önceden karıştırdığımız sarımsak, kırmızı biber, yumurtaların üzerine serpiştirilir. Sirke ilave edilir (yumurtaların üzerini örtecek kadar) En üzerine korunması için zeytin yağı dökülür. Kavanozun kapağı kapatılır ve birkaç gün bu şekilde bekledikten sonra servis yapılabilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Mezeler



Çakısdez ("Ehes Tsakistes) (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Hazırlanışı: Yeşil zeytinler seçilir, yıkanır ve güneşte kurutulur. Tek tek iki taş arasında kırılır. Geniş bir kavanoz içerisine konur ve üzerini örtecek kadar soğuk su ilâve edilir. Altı gün bu şekilde bekletilir. Ancak her gün suyu değiştirilir.

Ve suda eritilmiş kalın tuz ilâve edilir. (Her kap suya yarım ölçek tuz) Tuzlu suya üç tane limon sıkılır, yarım kap zeytin yağı ilâve edilir. Soğuk yerde saklanır, servis yapılacağı zaman tuzları aksın diye güzelce yıkanır, ardından golyandro tohumu, sarımsak , limon ve zeytin yağı eklenerek servis yapılır.

Not:

Tuzlu suyun oranınının tamam olduğundan emin olmak için içerisine taze yumurta konur. Yumurta , bir kısmı suyun üzerinde kalacak şekilde yüzerse uygundur demektir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Kalamar (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler:1 bardak sıcak su

½ kg küçük kalamar

½ bardak zeytin yağ

Harcı için:4 kaşık pirinç

2 adet sarımsak dişi

1 bardak sıcak su

½ bardak mısır yağı

½ bardak kesilmiş soğan

½ bardak beyaz şarap

½ bardak domates püresi

½ çay kaşığı kuru nane

½ çay kaşığı tarçın

Tuz

Biber

Hazırlanışı:Kalamarların dışı kesilir,gözleri ve gagaları çıkartılır.Başı çekilir ve dokunacı vücudundan ayrılır.Başındaki koyu derisi yüzülür ve iyice durulanır.Başı kesilip dokunaçları küçük parçalar halinde kesilir ve elekten akıtılır.Bağırsakları,koyu derisi ve omurgaları çıkartılır.İyice durulanır ve akıtılır.Küçük bir tencerede yağ ısıtılır ve kalamarlar içine atılıp kızartılır ve kenara konulur.Daha sonra soğanlar konulur yumuşaması için ve dokunaçlar da ilave edilip kızartılır.Şarap eklenir,iyice karıştırılır.Sonra sıcak suda domates

püresi eritilip ilave edilir,tarçın,nane,karanfil,tuz ve biberlerde eklenir.Daha sonra ateş azaltılır,tencerenin kapağı kapatılır ve 30 dk yavaş yavaş pişirilir.Pirinçler yıkanır,bir tencereye konur ve 15 dk pişirilir.Daha sonra hazırlanan bu karışımla kalamarların içerisi doldurulur.Fakat rahat genişlemesi için doldurulurken biraz boş yer bırakılır.Açılan yeri ince bir iplikle dikilir ve sıralı bir şekilde tavaya konulur.Üzerine zeytin yağı ve sıcak su ilave edilir.Kapağı kapatılır ve kısık ateşte 1 saat pişirilir.Sonunda sıcak olarak servis edilir.

Kalamar (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzemeler: ½ kg küçük kalamar
5 bardak sıvı yağ
2 bardak su
2 tatlı kaşığı karbonat
Un,tuz

Hazırlanışı: Kalamarların dışı kesilir, gözleri ve gagaları çıkarılır. Baş çekilir ve dokunacı vücudundan ayrılır. Başındaki koyu derisi yüzüldükten sonra iyice durulanır. Daha sonra baş ve dokunaçları küçük parçalar halinde kesilir ve elekten akıtılır. Bağırsakları, koyu derisi ve omurgaları çıkarılır. İyice durulanır ve akıtılır. Daha sonra suda eritilmiş olan karbonat, kalamarların üzerine dökülür

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

İki mutfak arasındaki farklılık ve benzerlikler yukarıda verilen tariflerde belirtilmiştir.



Pastırma (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)- Kapnistá Loucaníca

- Malzemeler: 1/2 metre boyunda sığır bağırsağı
1 kilo dana kıyması
1 bütün baş sarmısak
1 kaşık kimyon
Tuz
Biber
Arnavut biberi

Hazırlanışı:Bağırsağın içi dıştan gelecek şekilde çevrilir.Önce su ile daha sonra sirke ile yıkanır.Kurumaya bırakılır.Kıyma bir kaba konulur ve içine diğer malzemeler eklenir.İyice karıştırılıp yarım saat dinlenmeye bırakılır.Karışım bağırsağın içine doldurulur ve barsağın iki ucu iple bağlanır. Bu bağlama işlemi yaklaşık her 15 cm de bir devam ettirilir.Yüksek bir yere asılıp kuruyana kadar bekletilir.6-8 saat kurumaya bırakıldıktan sonra 4-5 gün güneşte bekletilir. Pastırma, servise hazırdır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur



Domuz Filet – Lountza Kapnistı (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Hazırlanışı:Domuzun bel kısmı bolca tuzlanır. Sonra kırmızı şarap ile on gün boyunca ıslatılır ve tuzla ovulur. Üzerine öğülmüş coriander serpilir. Ve iki gün güneşe asılır. Sonra evin sıcak yerinde 10-15 gün tütene kadar ve kuruyana kadar bekletilir. Sonra dilimlenerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Müslüman Türkler domuz eti yemediği için Kıbrıs Türk Mutfağı'nda domuz eti yoktur.



Samarella(Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 1 tane keçi eti
½ kilo kekik
3 kilo tuz

Hazırlanışı: Samarella keçi etinden yapıldığı gibi koyun ve dana etinden de yapılabilir. Önce hayvan kesilir. Bütün olarak soyularak suyunu çekmesi için bir gece dışarıda bekletilir. Ertesi gün bıçakla küçük parçalar halinde parçalanır. Parçalanmış etler kemiklerden ayrılır. Etlerin kaba yerleri bıçakla yırtılır. Daha sonra bunlar iyice tuzlanarak yaklaşık 4-5 saat bekletilir. Bu işlemden sonra etler uygun bir yere asılarak suyunu çekmesi için 5-6 gün güneşte kurumaya bırakılır. Bu süre sonunda büyük bir kabun içerisinde su kaynatılır. Kaynayan suyun içine et parçaları atılır. 5 dk kaynar su içerisinde bırakılan et parçaları sudan çıkarılarak bir masa üzerinde kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra üzerine kekik serpilir. Bu işlemden bir gün sonra samarella servise hazır duruma gelmiş olur.

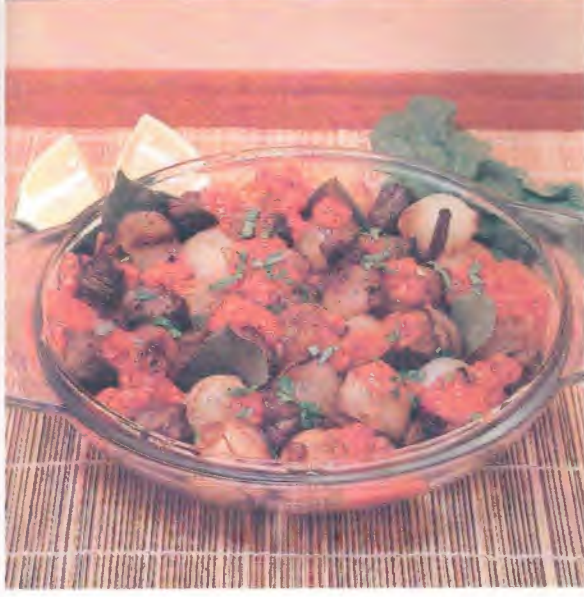
Samarella (Kıbrıs Rum Mutfağı) (TSAMARELLA)

Malzeme: 1 tane keçi
½ kg kekik
3 kilo tuz
karabiber

Hazırlanışı: Keçi etinin omurga kısımlarından alınan etler geniş olacak şekilde yüzeysel olarak kesilir. Tuz, biber ve kekikle iyice ovulur. Sonra kurutulmak üzere iki ay güneşte bekletilir. Güneşli mevsimde yapılması tercih edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Farklılık ve benzerlikler verilen tariflerde belirtilmiştir.



Şaraplı mantar (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 kg yabancı mantar
1/2 su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı kırmızı şarap
Tuz ve biber

Hazırlanışı: Mantarlar iyice yıkanıp haşlandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır ve kahverengi oluncaya kadar tavada kızartılır. 2-3 dk sonra şarap eklenir ve kaynamaya bırakılır. Su ilâve edildikten sonra 1 saat kısık ateşte pişirilir. Tuz ve biber ilâve edilerek sıcak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Türk Mutfağı'nda yabancı mantar, haşlanmadan biraz sıvı yağ içerisinde önce soğan dah sonra mantarların da eklenip kısık ateşte kavrulmasıyla pişirilir. Arzu edilirse üzerine limon sıkılarak yenir.

Tatlılar

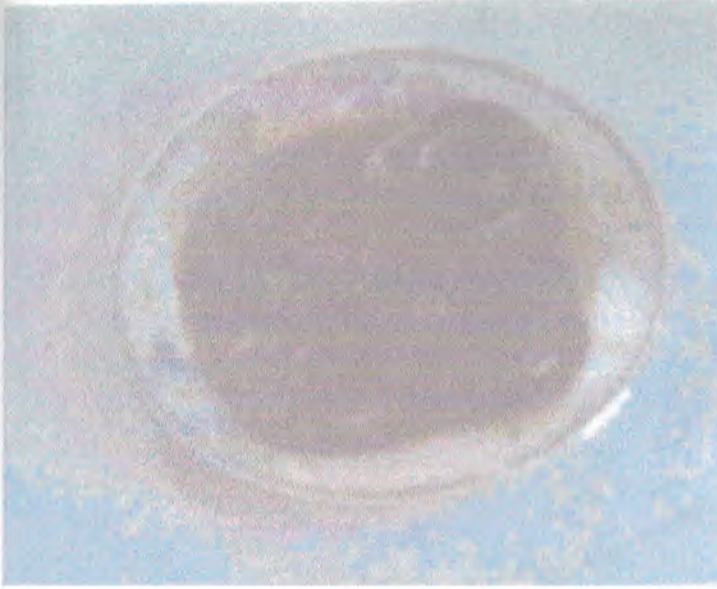
Diribidez (Delikli Bitta) – (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

- Malzeme.: 1 kaşık kuru maya
1 kilo un
Az miktarda tuz
Unun alabildiği kadar su
Zeytinyağı
İstenildiği kadar şeker veya bal

Hazırlanışı: 1 kaşık kuru maya ve bir kaşık şeker bir bardağın içine konularak üzerine ılık su ilave edilir ve üstü örtülerek bir kenarda kabarması için bekletilir. Un, derince bir kabın içerisine dökülür. Kabaran maya, bir tutam tuz ve yeteri kadar da su eklenerek gevşek bir hamur elde edilir. İyice yoğrulan bu hamur kabrana dek bekletilir. Badem taşı da denilen ateşe dayanıklı diribidez taşı ateşe konur. Bu taşın kalınlığı iki-üç cm, çapı da 40 cm dir.

Ocağa konan taş az ısınınca temiz bir bez zeytinyağına batırılarak taşın üst kısmı bu bezle zeytin yağıyla sıvanır. Bir cezveye doldurulan ve dökülebilecek gevşeklikte olan hamurdan taşın ortasına dökülür. Dökülen hamur yanlara doğru yayılır. Yeterince bekledikten sonra altı üstüne çevrilir. İki tarafı da pişince aynı şekilde yenisi dökülür. Sıcakken üzerine şeker veya bal dökülerek yenir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:
Hiç bir farklılık yoktur.



Gullurğa, Gullirikya (Zülbiye, Çengelcik) Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı

Malzemeler. 2 bardak pekmez

2 bardak un

unun alabildiği kadar su, az miktarda tuz

Hazırlanışı: Un, bir tutam tuz ve unun alabildiği kadar su derince bir kabun içinde karıştırılıp yoğrularak hamur haline getirilir. Bu hamurdan çok küçük parçacıklar kopararak makarna gibi elle uzatılır ve sele biçiminde sarılır. Bu arada pekmez kaynatılır. Kaynayan pekmezin içerisine hazırlanan hamurlar da atılarak hamurlar pişene kadar kaynatma işlemine devam edilir. Pişince pekmezle beraber tabaklara konulur. Sıcak veya soğuk olarak yenilebilir. Pekmezin fazla tatlılığını gidermek için pekmeze kaynatmadan önce su eklenmelidir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Harup Paluzesi (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: Bolca harup
Şeker
Buğday unu
Dövülmüş badem içi

Hazırlanışı: Ballı, iri ve sağlam haruplar iyice yıkandıktan sonra sert ve temiz bir zeminde taşla ezilir. Büyük derince bir kabın içerisine bol su konur ve haruplar bu kabın içine konularak bir gece bekletilir. Elle ovuşturulup özün suya çıkması sağlanır. Kıvamına gelince ince tel bir süzgeçten süzdürülür. Tadı istenildiği gibi değilse içine şeker katıp karıştırılır. Derince bir tencereye dökülerek ateş üzerine konulur. İçine azar azar buğday unu katılır. Sürekli hiç durmadan karıştırılır. Kokulu olması için bir dal gül damlası tencerenin içine bırakılır. Kaynadıktan 15 dk sonra tenceredeki karışım yavaş yavaş donmaya , muhallebi kıvamına gelmeye başlayacaktır. Fazla donup pekleşmesine özen gösterilmelidir. Kıvamına gelince tabaklara konulur. Üzerine dövülmüş badem içi ezmeleri de serpilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Lokma (Kıbrıs Türk Mutfağı)

- Malzemeler: 2 bardak un
2 bardak ılık su
1 ¼ yemek kaşığı kuru hamur mayası
Tuz
Toz bahar
Pudra şekeri
Yemeklik sıvı yağ

Şerbet için: 1 bardak şeker, 1 bardak su, ½ fincan çiçek suyu

Hazırlanışı: Un, bir kaba konulur. Bir bardağın içine biraz ılık su ve kuru hamur mayası konulur. Ilık bir yerde bekledikten sonra kabarcınca una karıştırılır. Una yemeklik sıvı yağ ve bir tutam tuz da ilâve edilir. Geri kalan su döküldükçe hamur ince, sıvıya yakın, kabarcıklı şakil alıncaya kadar yoğrulur. Bu aşamada üzeri örtülüp sıcak bir yerde iki saat kadar bekletilir. Bir tavanın içine yarıya gelecek şekilde yağ konulur. İyice kızdırılan yağın kokusu çıkınca ıslak bir kaşıkla elde sıkılan hamurdan bir lokmalık parmakla yağa itilir. Lokmalar hafif kızarıncaya çıkarılır ve hemen önceden elde edilen şurubun içine atılır. Lokmalar şuruba konur konmaz kuru bir kevgirle dışarıya çıkarılır. Diğer yandan su ve şeker karıştırılarak 10 dk kadar kaynatıldıktan sonra şurup elde edilir. Lokmaların üzerine isteğe göre bahar veya pudra şekeri serpilerek servis edilir.

Lokma (Kıbrıs Rum Mutfağı) -Lokmadhes

Malzeme: 2 bardak un
1 kaşık maya
2 bardak ılık su
1 kaşık tuz

Şerbet İçin: 1 bardak şeker
1 bardak su
1 küçük parça tarçın
½ bardak bal
½ bardak gül suyu
1 kaşık tarçınla karıştırılmış şeker

Hazırlanışı: 1 bardak ılık suyun içinde maya çözülür. ½ bardak un ekleyip krema kıvamına gelene kadar karıştırılır ve üzeri örtülüp kabarmaya bırakılır. Sonra kabarmış olan hamur daha büyük bir kap içerisine konulup diğer malzemeler içine dökülür ve tahta kaşıkla elastik olana kadar karıştırılır. Daha sonra hamur yine örtülüp daha çok kabarması için bekletilir. Şerbet için bir kaba su, şeker, bal, tarçın konur ve 10 dk. Düşük ateşte pişirilir. Daha sonra soğumaya bırakılıp üzerine gül suyu eklenir. Yağ ısıtılır ve kabarması için bekletilen hamur sol avuç içine alınıp sıkılır ve oluşan yuvarlak hamur çay kaşığı yardımıyla yağa atılır. Kızardıktan sonra yağın içinden çıkartılıp soğuk şurubun içerisine atılır. Sonra şerebetin içinden alınarak soğuk veya sıcak olarak ikram edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Farklılık ve benzerlikler verilen tariflerde belirtilmiştir.

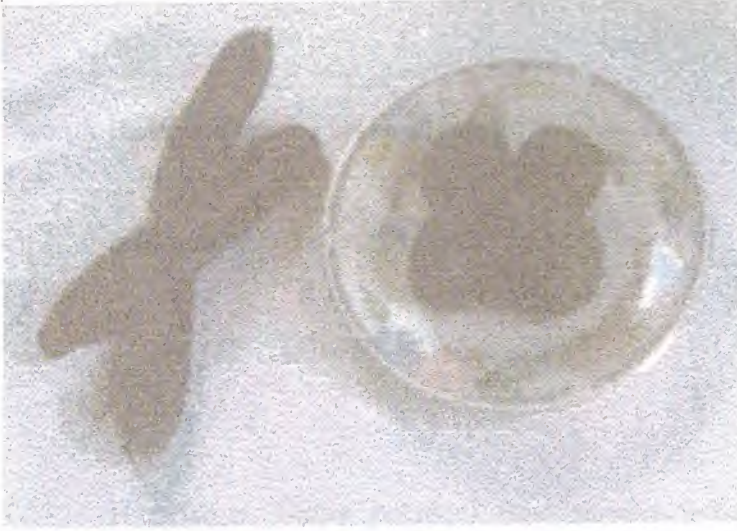
Üzüm Paluzesi (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler. Üzüm pekmezi
Buğday unu
Dövülmüş badem içi

Hazırlanışı: Üzümden pekmez yapılırken pekmezi son aşamaya getirmeden yani soğuyup süzdürülme aşamasında üzerine buğday unu serpilir. Bu arada tahta kaşıkla sürekli olarak karıştırılır. Bu karıştırma dibinin tutmamamsaı içindir. Muhallebi kıvamına gelince biraz alınıp bir kap içerisine konur. Bu kaptan tabaktan baş parmakal kaldırılmaya çalışılır. Eğer tabaktan ayrılıyorsa piştiği anlaşılır. Üzerine dövülmüş badem içi de serpiştirilerek sıcak veya soğuk olarak servis yapılır. Tatlı soğuduktan sonra buzdolabında muhafaza edilmelidir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Pekmez Helvası (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: Un
Sısam
Kişniş
Unun alabildiği kadar pekmez

Hazırlanışı: Un, bir tencerede kavrulur. İçine susam ve kişniş de ilâve edilerek kavurma işlemine devam edilir. Daha sonra unun alabildiği kadar pekmez katılarak bu karışım iyice karıştırılır. Orta peklikte olacak şekilde kıvamına gelince eateşten indirilir ve bir tepsi içine dökülür. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra istenilen şekil ve büyüklüklerde kesilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum Mutfağı'nda böyle bir tarife rastlamadım. Fakat; Kıbrıs Rum Mutfağı'nda paluze ve sucuk yapıldığına göre Pekmez helvası da olabilir diye düşünüyorum

Sucuk (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: Üzüm pekmezi
Buğday unu
Badem içi

Hazırlanışı: Üzüm pekmezi sona şamaya getirilmeden önceki sğuyup süzdüürlme aşamasında üzerine buğday unu serpilir. Bu arada dibinin tutmaması için sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince bir tabağa biraz bu karışımdan alınarak tabaktan baş parmakla kaldırılamaya çalışıldığında tabaktan ayrılıyorsa piştiği anlaşılır. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakılan kazandaki paluze içerisine önceden hazırlanan ve belirli aralıklarla ipliğe dizilmiş bademler batırılır. Bu işlem istenilen kalınlıkta olması için bir veya birkaç kez yapılarak bademlerin etrafında oluşan paluze asılarak kurutulur. Buna SUCUK denir. Sucuk bir diğer deyişle iplik üzerine dizilen bademler etrafında köfterin oluşmasıdır. Sucuk, köfter, paluze için Kıbrıs'ta beyaz üzüm kullanılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Tel Kadayıfı (Kıbrıs Rum Mutfağı)

Malzemeler: ½ kg kadayıf pastası
¾ bardak erimiş tereyağı
½ bardak ezilmiş badem
½ bardak ezilmiş ceviz
3 kaşık şeker
1 tane kırılmış yumurta
2 tatlı kaşığı kırmızı şarap

Şurup için: 1 bardak şeker
3 bardak sıcak su
½ portokal kabuğu
Küçük parça tarçın ve karanfil
2 kaşık limon suyu

Hazırlanışı: Bir kabın içinde badem, ceviz ve şekerini karıştırın. Yumurta ve şarapı ekleyip iyice çırpın. Tel kadayıfını elinize alıp ufak ufak kare şeklinde tepsiye yayın. Sonra her iki tarafını dikdörtgen gibi kıvrın ve tereyağ sürün. 1 kaşık içerisine hazırlanmış olan harçtan alın ve uzunlamasına yayın. Harcın etrafında rulo gibi çevrilir ve hepsi yan yana konur. Daha sonra geri kalan yağ da üzerine sürülüp altın rengi olana kadar 45 dk. fırında pişirilir. Bu arada şeker ve suyu karıştırarak kaynatın. Ve soğumaya bırakın. Fırından çıkarılan sıcak kadayıfın üzerine soğumuş olan şerbeti dökün, 1 saat yumuşamaya bırakın.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfakları arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Tel kadayıfının yapılışında Kıbrıs Türk mutfaklarından alınan tariflerde şarap ve yumurta kullanılmaz.



Şamali (Kaloprama) (KKTC-Güney Kıbrıs)- Şıamalı

Malzeme: 650 gramlık bir kâse yoğurt
3 su bardağı şeker
4 ½ su bardağı irmik
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı dövülmüş mezdeki
Kabukları soyulmuş badem içi

Şurubu için: 4 ½ su bardağı şeker
6 su bardağı su

Hazırlanışı: Şeker, irmik , yoğurt ve mezdekinin bir kısmı karıştırılır ve iyice yoğrulur. Bu hamur, altına tahın veya sıvı yağ sürülmüş bir tepsiye dökülür. Önceden ayrılan 3-4 kaşık dövülmüş mezdekinin kalanı ve karbonat katılıp köpürünceye kadar çırpılır. Tepsiye dökülüp yayılan hamurun üzerine sürülür. Bu hazırlanmış hamur tepsinin içeriisinde 3 saat kadar bekletilir. Önceden ısıtılmış fırına salınarak hamur çekip üstü pembeleşene kadar pişirilir. Şurup için şeker ve su karıştırılıp 10 dk kaynatılır. Kaynadıktan sonra şurup soğumaya bırakılır.Şurup soğuduktan sonra pişen tatlı fırından çıkarılır ve azar azar hamura soğuk şurup yedirilir. Tatlı soğumaya bırakılır. İsteğe göre istenilen şekillerde kesilerek üzerine haşlanıp kabukları soyulmuş badem içleri diizilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Şamişi (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)- Thaktıla

Malzeme: Un, tuz, yeterince su, sıvı yağ, pudra şeker

Hazırlanışı: İrmik bir gece önceden gevşek olacak şekilde suyla karıştırılır. Un, tuz, şeker ve biraz da yağ karıştırılarak hamur yapılır. Hamur, kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kesilir. Aşkî tahtası veya oklavayla hamur yağlıkanıp yağ yardımıyla çok ince açılır. Açılan hamur bıçakla dört parçaya bölünerek her parçanın içine hazırlanan irmikten 2 yemek kaşığı alınarak hamurun ortasına konur. İrmik içeride kalacak şekilde dört kenarı katlanır. Üzerleri elle bastırılarak bol ve kızgın yağda kızartılır. Kızarıncı çıkarılır ve üzerlerine pudra şekeri serpilerek sıcak olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Topak helva (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 2 su bardağı un
1 kahve fincanı susam
unun alabildiği kadar üzüm veya harup pekmezi
yemeklik sıvı yağ

Hazırlanışı: Kullanılacak olan tencere veya tavanın içine biraz yemeklik sıvı yağ konulup un pembeleşinceye kadar kavrulur. Tava ateşten indirilerek üzerine pekmez dökülür. Böylece karıştırılıp topak haline getirilir. Topak helvanın tatlısı şerbetten olabilir. Pekmeze yapılanına “Pekmezli topak helva”, diğerine de “Şerbetli topak helva” denir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Kıbrıs Rum mutfağında böyle bir tatlı tarifine rastlamadım.

Bastiş (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 kg badem içi
2 kg şeker
20 tane yumurta akı

Hazırlanışı: Badem içleri kaynar suda ıslatıldıktan sonra kabukları ayıklanır. Yumurtaların ak ve sarıları birbirinden ayrılır. Bademler çok ince bir şekilde ezilir. Badem ezmelerinin içine şeker ve yumurta aklarının sadece bir kısmı eklenerek makine veya mikserde iyice karıştırılır. İyice karıştırılıp ezildikten sonra geri kalan yumurta akları da bu karışıma eklenerek iyice yoğrulur. Hamur yoğurt kıvamına gelince önceden ısıtılan fırında pişirilir. Üstleri ve altları hafif pembeleşince fırından çıkarılır. Soğuk olarak ikram edilir. Bastiş; daha çok nikâh, düğün, sünnet törenlerinde ikram edilen bir tatlıdır.)

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

MACUNLAR ve REÇELLER



Ceviz macunu (Kıbrıs Rum Mutfağı) – Gliko Karıthaki

Malzeme: 1 kg ceviz
1 kg badem
½ bardak kireç
Çözülmesi için soğuk su

Şerbet İçin: 1 kg şeker
2 bardak sıcak su
6 kaşık limon suyu
Biraz tarçın

Hazırlanışı: Cevizleri ince ince soyun ve bademler için delik açın. Soyulmuş cevizleri soğuk suya koyun ve 8 gün bekletin. Suyunu her gün değiştirin. Bir kâsenin içine cevizleri kaplayacak şekilde su koyun. Daha sonra kireci bir beze bağlayarak suyun içerisine batırın . Su beyaz olana kadar ve sonra suda bekletin. Sonra cevizleri bu suyun içine koyup 3 saat sertleşinceye kadar bekletin ve sonra cevizlerin suyunu süzün. İyice temiz suyla yıkayın ve 90 dk suyun içerisinde kaynatın, limon suyu ekleyin. Karanfil ve tarçınları da koyduktan sonra ateşi yükseltin ve şurp koyulaşınca kadar kaynatın. Daha sonra tencereyi ateşten alın. 24

saat bekleyin ve bu şurubu yine kaynatınLimon suyu ekleyin ve 20 dk su buharlaşınca kadar ısıtın. Sonra ateşten alın ve soğumasını bekleyin. En son da şurubu karanlık ve serin bir yerde bekletin.

Ceviz Macunu (Kıbrıs Türk Mutfağı)

Malzeme: 50 tane taze ceviz
1 kg şeker
50 tane karanfil
50 tane badem içi

Hazırlanışı: Taze cevizlerin dış kabukları ince bir şekilde soyulur. Bir hafta boyunca acılıklarının giderilmesi için her gün suyu değiştirilir. Bir hafta sonunda suyu süzülür. Cevizler bir kabın içerisinde kirece bulanarak 12 saat bekletilir. Daha sonra cevizler teker teker yıkanır. Bir tencerenin içerisine cevizler ve cevizleri örtecek kadar su konularak kaynatılır. Bu işlem üç kere tekrarlanır. Her defasında cevizlerin suyu süzülerek temiz su eklenir. Son kaynatmada cevizlerin ortası bir şiş yardımıyla delinir . Açılan deliklerin bir tarafına birer karanfil diğer tarafına da önceden haşlanıp kabukları soyulmuş ve yağsız tavada kızartılmış bademler yerleştirilir. Tencerenin içerisine şeker de ilâve edilerek 30 dk kaynatılır. Kaynatılma işleminin sonuna doğru tencerenin içerisine birkaç damla limon da sıkılır ve soğuması beklenir. Cevizler soğuduktan sonra cam kavanozlara yerleştirilerek buzdolabında muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Farklılık ve benzerlikler ayrı ayrı verilen tariflerde açıkça görülmektedir.

Alıç reçeli (KKTC-Güney Kıbrıs)

Malzeme: 1 kg alıç

1 kg şeker

Alıçları örtecek kadar su

Hazırlanışı: Alıçlar yıkanır ve vuruk kısımları temizlenir. Alıçlar bir tencereye konulur. Tencereye alıçları örtecek kadar su da eklenerek alıçların suyu ve rengi çıkana kadar yaklaşık 30 dk kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra suyu ayrı bir kaba süzülür. Başka bir tencereye süzülen bu suyun içerisine şeker eklenerek karıştırılır. Ve tekrar ateşe konulup kaynatılır. Eğer istenilirse çekirdeklerinden ayırabileceğiniz alıçları da bu suyun içerisine katıp kaynatabilirsiniz. Bu macun orta hararetle ateşte karıştırılarak kaynatılır. Alıç pembemsi bir renk alınca kıvamına geldi demektir. İsteğe göre alıçları içine katmadan sadece alıçların suyunu kullanarak da yapabilirsiniz. Soğuduğu zaman cam kavanozlara koyup serin yerde muhafaza ederek istenildiğinde ekmek üzerine sürülüp yenilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.



Badem macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 1300 gr badem içi

1300 gr şeker

3 bardak su

Bir tutam dövülmüş mezdeki

½ Limon

Hazırlanışı: Önce bademler kırılır. İçleri alınarak bir tencerenin içerisine konur. Tencereye badem içlerini örtecek kadar su eklenerek orta ateşte haşlanır. Bademler haşlandıktan sonra tenceredeki su süzülür ve bademler biraz soğuyunca kabukları ayıklanır. Kabukları ayıklana bu bademler kuruduktan sonra mikserden geçirilerek iyice ezilir. Bu arda başka tencereye hazırlamak için yukarıda verilen ölçülerdeki şeker , su ve mezdeki konularak orta hararetili ateşte 8-10 dk kaynatıldıktan sonra içerisine bir damla limon sıkılır ve ateşten indirilir. Dövülmüş olan badem içleri de şerbetin içerisine atılır. Tekrar ateşin üzerine konulup pekleşene kadar sürekli ara vermeden karıştırılır. Donduktan sonra servis tabaklarına dökülerek soğuk olarak servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Hurma macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 50 tane macunluk hurma
Bir avuç kireç
50 tane badem içi
1 kg şeker
4 ½ bardak su

Hazırlanışı: Macunluk kabukların dış kabukları soyulur. Hurmalar çekirdekli ise çekirdekleri çıkartılır. Bir tencereye hurmaları örtecek kadar su konulur. Suyun içerisine bir avu kireç atılır. Hurmalar bu suya atılır ve yaklaşık 1 saat kadar bekletilir. Bu arad hurma sayısı kadar ayrılan badem içleri bir cezve içinde kaynatılarak kabukları soyulur. Daha sonra bademler yağsız bir tava içerisinde kavrulur. Hurmalar kireçli sudan çıkarılarak iyice yıkanır. 5 dk kaynatılır. Bademler teker teker hurmaların içersisine yerleştirilir. Tencereye konaan hurmaların üzerine 1 kg şeker ve 4 ½ bardak su eklenir. Hurmalar kısık ateşte şerbeti yarı akışkan hale gelinceye kadar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hurmalar soğuduktan sonra cam kavanozlar içerisine konularak buzdolabında muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



İncir macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 1 kg olgunlaşmamış beyaz incir
1 kg şeker
4 ½ bardak su

Hazırlanışı: İncirlerin dış kabukları ince bir şekilde soyulur. Bir tencere içerisine şeker ve su konularak 10 dk kaynatılır ve şerbet oluşturulur. Şerbetin içerisine soyulan incirler atılarak kaynatılmaya devam ettirilir. Şerbet yarı akışkan hale geldiği zaman ateşten indirilir. Soğuduktan sonra cam kavanoz içerisine konularak muhafaza edilir. İstenildiği zaman çıkarılıp ikram edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Patlıcan macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme. 50 tane macunluk patlıcan

2 orta boy limon

50 tane kuru badem içi

Şerbet için: 1 kg şeker

½ bardak su

Hazırlanışı: Patlıcanların dış kabukları soyularak suya konulur. Daha sonra hazırlanan kireçli suda bir gece bekletilir. Ertesi gün kireçli sudan çıkarılıp iyice yıkanır. Patlıcanlar yumuşayınca kadr haşlandıktan sonra çıkarılarak ekşili suya atılır. Kuru badem içleri haşlanıp kabukları soyulur. Bu bademler patlıcanların içerisine tek tek yerleştirilir. Bire bir oranda hazırlanan şerbetin içerisine patlıcanlar konularak ateş üzerinde biraz kaynatılır. Ertesi gün bu kaynatma işlemi tekrar edilir. Şerbet yarı akışkan hale gelince ateşten indirilerek patlıcanlar soğumaya bırakılır. Cam kavanozlara konularak buzdolabında muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

Bergamut macunu (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme. 100 tane bergamut macunu
Şerbet için: 6 bardak şeker
6 bardak su

Hazırlanışı: İyice yıkanan bergamutların dış kabukları rendelenir. Meyvenin beyaz kısmı görüldüğünde kabuklar dört parçaya ayrılarak meyveden ayrılır. Parçalanmış kabukların maması temizlenir. Kabuklar teker teker rulo halinde sarılarak kalın bir iğneyle kalın bir ipe dizilir. Dizilen kabuklar 8 – 9 gün suda bırakılır. Fakat her gün için suları değiştirilir. 8-9 gün sonra bergamut kabukları bir tencerenin içeriisine konularak üzerini örtecek kadar suyla kaynatılır. Bu kaynatma işlemi 3 kez tekrar edilir. Başka bir tencerede yapılan şerbetin içerisine iplerden çıkarılan bergamut kabukları atılarak kaynatılır. Şerbet yarı akışkan hale gelince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara konularak buzdolabında muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Turunç macunu – Glıko Kıtromılo (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 100 tane turunç

Şerbet için: 6 bardak şeker

6 bardak su

Hazırlanışı. İyice yıkanan turunçların dış kabukları rendelenir.Meyvenin beyaz kısmı görüldüğünde kabuklar dört parçaya bölünerek meyveden ayrılır. Parçalanmış kabukların mamması temizlenir. Kabuklar teker teker rulo halinde sarılarak kalın bir iğneyle kalın bir ipe dizilir. Dizilen bu turunç kabukları 8-9 gün suda bırakılır. Fakat her gün için suları süzülerek yeni su eklenir. (kabukların acılığının giderilmesi için) 8-9 gün sonra turunç kabukları bir tencerenin içerisine konularak onları örtecek kadar suyla kaynatılır. Her defasında temiz su konulmak şartıyla bu işlem tekrarlanır. Başka bir tencerde yapılan şerbetin içerisine iplerden çıkarılan turunç kabukları atılarak kaynatılır. Şerbet yarı akışkan hale gelince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara konularak muhafaza edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiçbir farklılık yoktur.

İÇECEKLER



ŞARAP-TA KRASIA TIS KYPROI (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Şarabın çok eski bir tarihi vardır. İnsanlar ilk çağlarda bile bağcılık yapıyorlar, topladıkları üzümleri sıkarak şarap haline getiriyorlardı. Şarabın ilk önce Anadolu'da imal edildiği söylenmektedir. Nitekim, en iyi üzümlerin Anadolu'da yetişmesi toprağın ve iklimin bağcılığa elverişli olması bu olasılığı her bakımdan güçlendirmektedir. Anadolu'da ilk uygarlık hareketinin başladığı M.Ö. X. yüzyılda bağcılık ve buna bağlı olarak da şarapçılığın bir başlangıç tarihi olarak da kabul edilir.

Malzemeler:Üzüm suyu

Maya

Hazırlanışı:Şarap üzüm suyunun mayalanması sonucunda elde edilen bir içki türüdür.Alkol derecesi 10 ile 15 derecedir.Şarapların özelliği üzüm çeşidine, toprağın durumuna, iklimine, üzümün toplanmasına ve şarabın elde edilmiş şekline göre değişiklik göstermektedir.Üzüm salkımları basınçla ezilerek “şıra” denişlen öz suyu çıkartılır.Kırmızı iyi bir cins şarap yapmak için yalnız üzüm taneleri kullanılır.Şırada mayalanma bir kaç günde başlar.İlk mayalanma 15-18 derecede yaklaşık 8-12 gün sürer.Mayalanma sona erince özsu artıkları sıkılmak sureti ile temizlenir.Bundan sonra başlayan fermantasyon aylarca sürer.Birçok maddeleri çökerek berrak bir hal alan şarap fiçılara doldurulur.Fıçı içerisine konulan şarap 30-40 gün bekletilir.Böylece üzüm suyu kendi kendine kaynar.İşte bu kaynama sonucunda şarap denilen içki ortaya çıkmış olur.Bazı şarapların şekeri fazladır.Bu şarapları elde etmek için ya yoğun şekilde üzüm suyu kullanılır, ya da susam şarapları gibi içinde şeker bulunan özel şaraplar imal edilme yoluna gidilir.

Kıbrıs Türk mutfağında şarabın diğer içecekler arasında ayrı bir özelliği bulunmaktadır.Bir çok aile ziyaretlerinde yemeğin yanında konuklara kırmızı veya beyaz şarap ikram edilir.Şarabın kendine has güzel bir kokusu vardır.Bir çok içkinin aksine şarap soğuk rutubetli ve sıcak ortamlarda çok çabuk etkilenmektedir.Kısacası bu içkinin her zaman özenle muhafaza edilmesi gerekmektedir.Şarap, Kuzey Kıbrıs'ta özellikle Karpaz yöresinde, Güney Kıbrıs'ta ise, Limasol ve Baf yörelerinde yaygın olarak imal edilmektedir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

ZİVANIYA-ZIVANIA (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme:Üzüm

Hazırlanışı:Baf yöresinde özellikle Esentepe, Aydın ve Malya Köylerinde çok tüketilen bir içecek türüdür.Üzüm yetiştirilen yörelerde Zivaniya üretimine sıkça rastlanmaktadır.Bağlardan toplanan üzümler çimento veya taştan yapılmış özel teknelerin içerisine konur.Çıplak ayakla iyice ezilen üzümler daha sonra sıkılır ve suyu çıkarılır.Sıkılmış üzümler ve sapları bir küp (fıçı) içerisine konur.Küpün ağzı kapatılır ve üzeri çamurla sıvanır.Hava ile teması engellenir.Ekşimesi için üzümler bir kaç ay küpün içinde kapalı bırakılır.Bu süre sonunda oradan alınarak kalaylanmış bakır bir kazan içerisine konur.Kazan içerisine üzüm saplarını kaplayacak kadar üzüm suyu ilave edilir ve kaynatılır.Odun ateşi kendiliğinden sönmeye kadar karışımın bulunduğu kazan sürekli olarak ocak üzerinde bırakılır.Kaynama esnasında kazanın kapağı kağıtla tutulur.Ateşten alınan kazan soğumağa bırakılır.Soğuyan Zivaniya damacalara doldurulur.

Kıbrıs Türkleri Zivaniyayı bir içki olarak tüketmesinin yanısıra bel, sırt, diz ve ayak ağrılarını gidermek için de bu içkiden faydalanır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Limonata -LEMONATHA (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 4 su bardağı limon suyu,
4 su bardağı şeker,

Hazırlanışı:Limon suyu ve şekerin ısıtılarak karıştırılması ile yapılır.Sulandırılarak tüketilir.Diğer turunçgillerin suyu ilede yapılması yaygındır.Önce ağaçlardan toplanan limonlar iyice yıkanır ve ortadan ikiye kesilir.Sonra bunlar bir sıkacak vasıtasıyla iyice sıkılarak limon suyu elde edilir.Elde edilen bu limon suyunun bir tencerede kaç bardak olduğu saptanır.Tercihe göre bir su bardağı limon suyuna bir su bardağı şeker veya 1 1/2 su bardağı şeker ilave edilerek bir kaşıkla karıştırılır.Daha sonra bu karışımın bulunduğu tencere kısık ateşin üzerine konup ve bir kaşıkla şeker eriğinceye kadar karıştırılır.Yaklaşık 20 dakika kadar karıştırıldıktan sonra ocağın altı kapatılır.Soğumaya alınır, soğuduktan sonra kapta bulunan ve limona haline gelmiş olan karışım bir cezve yardımı ile şişelere doldurulur.Serin bir yerde genellikle buzdolabında muhavaza edilir.Limonata bir bardağın içerisine 2 parmak kadar dökülür ve üzerine soğuk su ilave edilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Şerbetler-SYRUP (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Hazırlanışı: Genellikle şerbetler bire bir oranında şeker ve su karışımı ile yapılır.Uzun süre saklanmak söz konusu ise bir ölçek suya 1 ½ şeker ilave edilir.Çukur bir kap içerisine konan bu karışım şeker eriğene kadar ateşte ısıtılır, daha sonra bunun içine imbikten geçirilerek elde edilen menekşe, gül, gül damlası ve limon çiçeklerinin öz suları katılır.Buradaki amaç şerbetin güzel tütmesi içindir.Bu şerbet eve gelen misafirlere veya mevlid gibi dini törenlerde sulandırılarak soğuk olarak ikram edilir.Bal, gül suyu, şeker ve haruptanda şerbet yapılmaktadır.Eskiden şerbetin soğuması için şerbet şişeleri su kuyularına sarkıtılır ve ikram edileceğinde su kuyusundan çıkarılarak kullanılırdı.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

SALATALAR

Kıbrıs'lı Türkler sindirim daha kolay olması için özellikle öğlen yemeklerin de pişirdikleri yemeklerin sulu yemek olmasını tercih etmektedir. Etli sebze türü yemeklerin yanında pilav yoğurt veya salata yenilmesine özen gösterilmektedir. Salatanın, zengin çeşitli olması ve küçük parçalar halinde doğranması arzu edilmektedir.

Salatalar ismini daha çok için ekonulan malzemedan almaktadır. Örneğin; Patetes salatası, Pancar salatası, Domates salatası gibi...

Salatanın lezzetli olması için üzerine limon, tuz, iyi doğranmış soğan ve zeytin yağı ile desteklenmektedir.

Patates salatası (Salata Kokkinogoulia) – (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: 4 orta boy patates,
2 haşlanmış yumurta,
1 adet domates,
1 adet soğan,
tuz, zeytin yağı, nane

Hazırlanışı: Haşlanmış patates ve yumurtalar bir bıçak ile doğranır. İstenirse üzerlerine domates, soğan, salatalık, kuru nane ve benzeri yeşillikler doğranır. Zeytin yağı, tuz ve limon ile servis yapılır. Arzu edilirse patates salatası yanında balık konservesi de yenilebilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Golyandro salatası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzeme: Yarım demet golyandro,
1 baş soğan,
1 büyük domates,
1 salatalık,
tuz, zeytin yağı

Hazırlanışı: Marketlerden alınan ya da bahçeden toplanan golyandro demeti temiz su ile iyice yıkanır ve süzülür. Daha sonra bir bıçak ile küçük parçalar halinde doğranır.İçerisine domates, salatalık ve soğan da doğandıktan sonra zeytin yağı ile karıştırılır ve servis yapılır.Tercihe göre içerisine limon suyu veya sirke de ilâve edilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Luvana salatası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Malzemeler: Luvana yaprağı

Domates

Tuz, limon

Hazırlanışı: Marketten alınan veya bahçeden toplanan luvana yaprakları temiz su ile iyice yıkanır ve süzülür. Daha sonra domates ile birlikte ince ince kesilmek sureti ile bir tabağa konulur. Üzerine zeytin yağı ve limon suyu ilâve edilerek servis yapılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Pancar salatası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı) SALATA KOKKINOULIA

Malzeme: 3-4 tane pancar,
sirke, tuz, limon suyu, zeytin yağı
2-3 baş sarımsak

Hazırlanışı: Pancarlar önce kısık ateş üzerinde, bir tencere içerisinde iyice haşlanır. Haşlanan pancarların suyu süzülür ve soğumaya bırakılır. Daha sonra pancarlar küçük parçalar halinde doğranarak bir kabın içerisine konur. Tabağın içerisine kişinin tercihine göre yeşillik, zeytin yağı, limon suyu, sarımsak, tuz ve sirke ilave edilir. Özellikle böğrülce, fasulye, bakla gibi haşlanmış yemeklerin yanında çok tercih edilen ve sıkça mutfaklarımızda tüketilen bir salata türüdür.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



**Bakla Yaprağı Salatası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)
(KOUKA FRESKA ME ANGINARES)**

Malzeme: Bir avuç taze bakla,
Zeytin yağı,
Domates,
Limon suyu, tuz, sarımsak

Hazırlanışı: Kıbrıs Türkleri diğer salataların yanında bakla yaprağı salatasını da çok sevmektedirler.Önce bakla bitkisinin taze yaprakları, domatesler ve sarımsaklar iyice kesilerek bir tabağa konur, üzerine zeytin yağı ve limon suyu ilave edilerek servise hazır hale getirilir.Arzu edilirse içerisine ayıklanmış enginar da eklenebilir.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.



Cacık(Talatur) Salatası (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)-TALATTOURI

Malzeme: 2 su bardağı yoğurt,
1 salatalık,
2-3 baş sarımsak,
tuz, taze nane

Hazırlanışı: Cacık salatası; yoğurt ince parçalar halinde kesilmiş salatalık, tuz, nane ve sarımsak gibi malzemelerin karışımından oluşmaktadır.Önce yoğurt çukur bir kap içerisine dökülür.daha sonra içine çok ince kesilmiş salatalık konulur.Bunlara nane, tuz ve ezilmiş sarımsak da ilave edilir.Söz konusu malzemeler bir tahta kaşıkla veya madeni bir gereçle iyice karıştırılarak ufak tabaklar içinde servis edilir.Arzu edilirse üzerine zeytin yağı gezdirilebilir.Cacık Salatası; “Talatur Salatası” olarak da tanımlanmaktadır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur.

Baf Sakızı (Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı)

Çitlenbik ağacının sakızından yapılır.Baf köylerinde yapıldığından bu adı almıştır.Yenen yemeklerin hazmı için çiğnenmektedir.Çitlenbik ağacının gövdesi yer yer kesilerek buradan ağacın sıvısı alınır.Bu sıvı genellikle kirli olduğundan ve yapışkanlığından dolayı kaynatılıp süzülür.Daha sonra kaynar suyun içine atılır.Biraz sonra ılık suya çıkarılır.İlık suya geçilince donar.Düz bir tahta üzerine bir çivi çakılarak sakız sündürülür.Bu sündürme (germe) işlemi sakızın beyazlaşmasına kadar sürer.Kıvamını bulunca istenen şekilde kesilir ve kağıtlara sarılır.

Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikler:

Hiç bir farklılık yoktur. Çünkü Kıbrıs Türkleri, baf sakızının yapılışını Güney Kıbrıs mutfağından almıştır.

YEMEKLERLE İLGİLİ MANİLER

*Ispanahım etlidir
Dul karılar dertlidir
Alacaksan bir kız al
Kızlar muhabbetlidir.*

*Enginarın dolması
Tabağa doldurması
Her yiğidin harcı mı
Al doğaklı kız sarması*

*Baklada pişti tuz ister
Anne benim canım kız ister
Kız olmazsa dul olsun
Şeftalisi bol olsun*

*Patlıcanı oydurdum
İçine gül koydurdum
Senin için be yarım
Gül benzimi soldurdum*

*Tarhana tartar
Bağzımı yırtar
Gel aziz kardeşim
Beni bu dertten kurtar*

*Tuz kabında tuz olsun
Nikahlı kız olsun
Yar sokağımdan geçerse
Evde yalnız olsun*

*Küp içinde unum var
Allahtan umudum var
O yar benim olunca
Camilere mumum var*

*Portakal dilimledim
Tabağa dizemedim
Boynunda kiravatı
Karşımda göremedim*

*Portakalım dilim dilim
Söylesin bulbül dilin
Ne dedim kuzum sana
Kurusun ağzım dilim*

*Nar ağacı uludur
Yaprakları suludur
Kinamayın a dostlar
Yardan gönlüm doludur*

*Şarap içtim gabaktan
Sarhoş oldum sabahtan
Eğildim bir öpeyim
O kırmızı yanaktan*

*Armudu dişledim
Sapını gümüşledim
O yarimin resmini
Göğsüme işledim*

*Bahçelerde pırasa
Yaprağuna kar yağsa
Kızlar kocasız kalsa
İhtiyarlara yalvarsa*

*Tabağa goydum kiraz
Yeter artık cilve, naz
Eğer beni seversen
Hiç olmasa gül biraz*

Tencerede bişen oddur
Ben yemem garnım tokdur
Sizin söğlediğiniz sözler
Bizim figrimizde yogdur

Elma aldım nar geldi
Dar gucakdan yar geldi
Bir öpdüm bir ısırdım
Yanağundan gan geldi

Bahçalarda bal gabag
Açılır tabag tabag
Aha ben gidiyorum
Gibris size galacag

Çanağa goydum noru
Lefgede çalar boru
Gadınlar rahat yaşar
Adamlar çeker zoru

Havluda furunu
Edme bize gurumu
Gidi gahbenin gızı
İslam eder urunu

Gave iştim telveli
Akıldan ettin beni
Ögle bir yar sevdim ki
Hem oynak hem işveli

Ayrılma sevdiğinden
Bal akıyor dilinden
Yakınca gurtulacan
Gaynananın dilinden

Ay doğar eleg gibi
Savrulur keleg gibi
Madem mani bilmezdin
Ne ören köpeg gibi

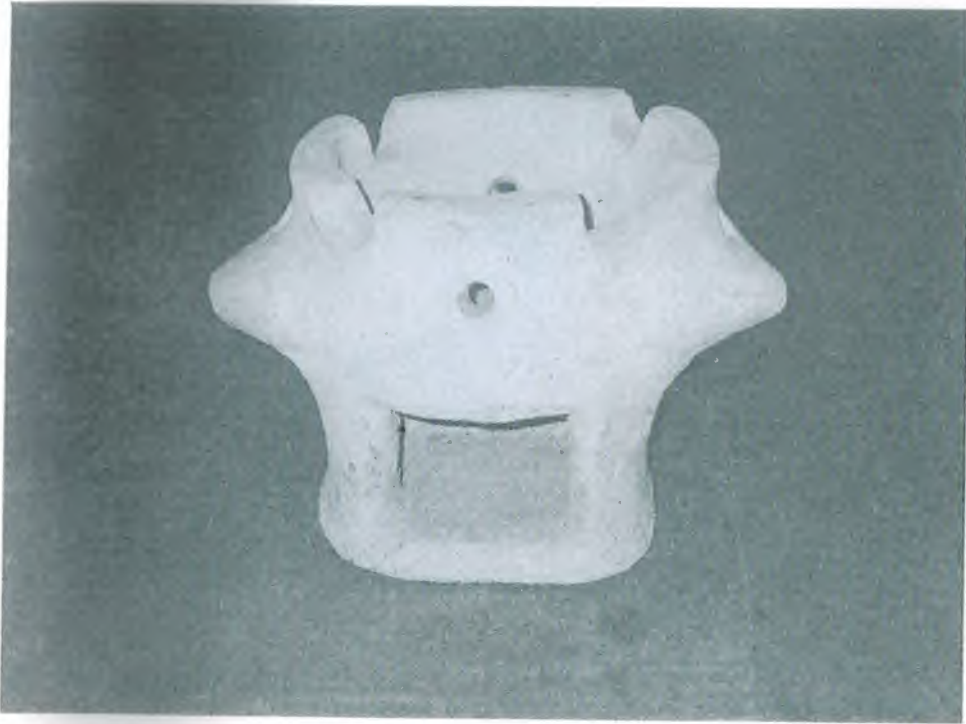
Macun yaptım furdadan
Niçin yedin sormadan
Gel gızım sarılalum
Kimse bizi duymadan

Elma kestim soyasın
Yad dizime uyuyasın
Bu maniler sanadır
Çığ kapuya duyasın

Kebabçuların şişi
Gelinin inci dişi
Kınantı mübarekide
Hazırlayın bahşişi



İçi kalayla kaplı bakır tencere ve tavalar.



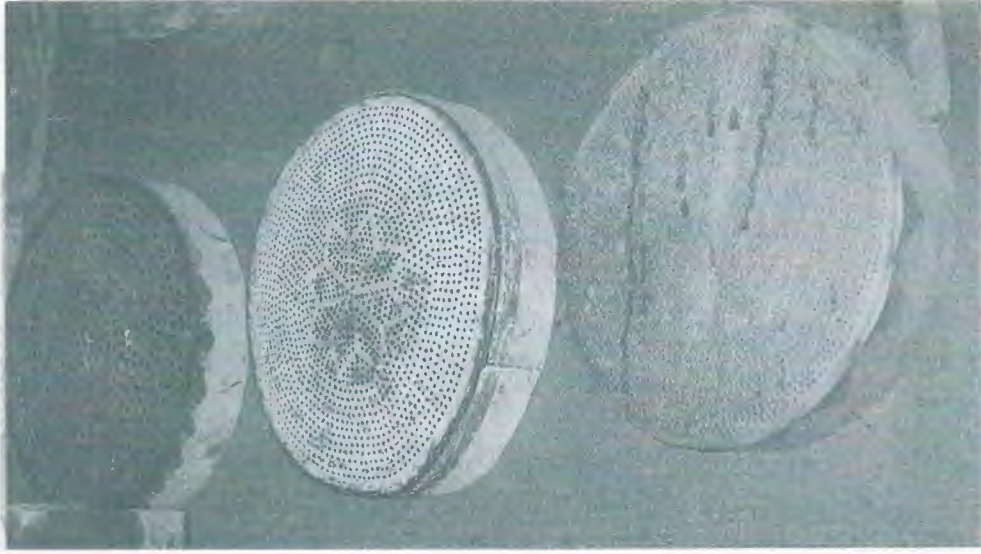
Eskiden alt bölümünde odun yakılıp üzerinde yemek pişirilen taştan yapılmış ocak.



Ekmek teknesi: İçinde hamur yoğurmaya yarayan tahta.



Kapaklı sahan: Eskiden kullanılan bir çeşit tencere.



Kalbur:Eskiden buğdayın içindeki yabancı tohumları ayırmada kullanılırdı.



Taş değirmen: Eskiden içerisinde buğday,arpa,nohut vs.öğütmek için kullanılırdı.



Eskiden bakır araç gereçleri düzenli bir şekilde muhafaza etmek için kullanılan raflar.



Sele işleyen bir türk kadını. Eskiden fırında pişirdikleri ekme çörek gibi sıcak yiyecekleri fırından çıkarıp bu selelerin üzerine dizerlerdi.



Eskiden köy evleri genellikle toprak damlı olurdu. Bu damlar aynı zamanda ev hanımlarının kurutacakları bulgurluk buğday, tarhana, üzüm vb. için de uygun bir alan oluştururdu. Ekonomik durumu biraz daha iyi olan aileler evlerine hanay (üst kat) da yaptırırlardı.



Eskiden evlerin kapılarında tokmak olurdu. Ayrıca kapıların ahşap bölümlerinde oyma motiflere yer verilirdi. Kapı üzerindeki ellerin her birinin ayrı bir anlamı vardı.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu tezi hazırlamaktaki amacım; Kıbrıslı bir genç olarak güney bölgesindeki toplumun yemekleriyle bizim yemeklerimiz arasındaki farklılık ve benzerlikleri göstermekti. Fakat yaptığım araştırmalar sonucunda iki toplumun yemekleri arasında fazla bir fark olmadığını gördüm. Aslında bunun nedeni çok basit. Hepimizin de bildiği gibi Kıbrıs'taki Rumlar ve Türkler senelerce birlikte yaşadılar. Böylece iki toplumun yemek kültürü birbiriyle karışmış ve farklı lezzet unsurları ortaya çıkmıştır. Hatta yapılan çalışmada da görüldüğü gibi ; bazı yiyeceklerin adları Rumca'dan bize geçmiştir.

Umarım az da olsa Kıbrıs Türk ve Rum Mutfağı arasındaki farklılık ve benzerlikleri aktarabilmişimdir. Gerçi farklılık çok fazla olmamasıyla birlikte benzerlikler dah sık görülmüştür. Bu da sanırım Kıbrıs Türkleri ve Rumları'nın senelerce iç içe yaşamasından kaynaklanmaktadır.

Bu tezin sonucunda görüldüğü gibi coğrafi özellikler, kıtlık ve savaşların etkisiyle her iki toplumun da kendine özgü bir mutfak kültürü gelişmiştir.

Keşke, adadaki bütün Türk ve Rum köylerini tek tek gezerek, insanlarla tek tek yemekler hakkında bilgi alma imkânım olsaydı. Sanırım çok daha farklı yemek kültürleri ortaya çıkabilirdi. Bu şekilde bir araştırma yapmak, birkaç yıl zaman alırdı herhalde. Fakat en kısa zamanda bu kadar geniş bir araştırma yapmak, en büyük dileğim.

Ziba Ankut

KAYNAKÇA

1. Direktör Şevket, Kıbrıs Türk Mutfağı, Genel Kültür Yayınları,Lefkoşa,1998
2. İslâmoğlu Mahmut,Kıbrıs Türk Kültürü ve Sanatı, Yakın Doğu Üniversitesi Matbaası,Lefkoşa,1994
3. Nicolau(Nicolas) Nearchos, Cooking From Cyprus,Nicosia,2004
4. Erçağ Erinç, Kıbrıs Türk Mutfağı Mezuniyet Çalışması, lefkoşa 2002