

Keskiç

Hamuruna yumuşak olması için patates konulan, uzun süre dayanan, Anadolu'da yaygın olarak tüketilen taş fırın veya tandır ekmeğidir. Yarım daire şeklinde hazırlanan keskiç, soğan, kıyma, çömlük peyniri, sucuk ya da hakırdak (kıkırdak, kırkırak) ile doldurularak da pişirilmektedir. Sade keskiç günün her öğününde ekme olarak tüketilmekte; köylerde de tarlaya giderken erzak olarak götürülmektedir. *Ürgüp'ün Bahçeli Köyünden temin edilmiştir.*

Nevşehir Simidi



Nevşehir simidi doğal günlük nohut mayası kullanılarak hazırlanan bir hamur işidir. Eliptik dikdörtgen şekli ile geleneksel halka şeklindeki simitlerden ayrılır. Tadı simitten çok ekmeğe yakındır. Kendine özgü kokusunu içerisinde bulunan nohut mayasından almaktadır. İlde geleneksel olarak çömlük peyniri ile birlikte tüketilmektedir.

Kaymaklı Çöreği



Kaymaklı Çöreği haşlanmış patates ve buğday unu ile hazırlanan, yoğurt sürülerek pişirilen unlu bir mamuldür, iki bölmeli fırınlarda delikli taş üzerinde pişirilir. Kaymaklı Beldesi Kadın Kooperatifi tarafından üretilmiştir.

Hamursuz

Hamursuz Avanos ve Ürgüp ilçelerinde yaygın olarak pişirilen yağlı, oldukça lezzetli bir çörektir. İsmi, hamuruna maya ilave edilmeden hazırlanmasından almıştır. Peynir ve domatesle beraber servis edilir. Üzerine pekmez dökülerek de tatlı olarak tüketilir. Hamurunun içerisine tahin, haşhaş yağı gibi yağlar katılarak da yapılır. Misafir sofralarının vazgeçilmezi olan hamursuz, kahvaltı sofralarında sıklıkla tercih edilir.

Patatesli Ekşi Mayalı Ekmek

Patates yetiştiriciliğinin en çok yapıldığı illerden biri olan Nevşehir mutfağında patates pek çok yemekte yer almaktadır. Doğal ekşi maya ile 12 saat mayalandırılan ve hamuruna katılan patates sayesinde tazeliğini on gün kadar kaybetmeyen ekşi mayalı ekme taş fırında pişirilmektedir.



www.gastrocappadocia.com



YÖRESEL LEZZETLER

Acılı
Süpürge Pekmezi*
Tahin ve Dimrit Üzümlü Pekmezi
Erciyes Balı
Avanos Kalaba Yoğurdu
Mustafapaşa Pelveri, Derinkuyu Çileği* Reçeli, Dimrit Kuru Üzümlü Reçeli
Nevşehir Kuru Üzümlü, Karacaören Köftürü
Bahçeli Köyü Kuru Eriği
Nevşehir Çömlük Peyniri, Niğde Kapadokya Mağara Peyniri,
Niğde Kütük Peyniri, Taze Köy Peyniri
Kayseri Çemensiz Pastırması

YÖREDEN SICAK ÜRÜNLER

Gözleme (Çömlük Peynirli ve Patatesli)
Menemen**
Sızgıt
Avanos Sucuğu
Patates Kızartması ve Domates Sosu

DiĞER KAHVALTILIKLAR

Domates, Salatalık, Roka, Maydanoz
Yeşil ve Siyah Zeytin
Cevizli Kurutulmuş Domates

İÇECEKLER

Çay
Elma Çayı & Karadut Çayı
Türk Kahvesi
Filtre Kahve

YÖRENİN EKMEK ve HAMUR İŞLERİ

Sütlü Ekmek, Yufka Ekmeği**, Tandır Ekmeği, Keskiç, Nevşehir Simidi,
Kaymaklı Çöreği, Hamursuz, Patatesli Ekşi Mayalı Ekmek

(*) Coğrafi işaret almış veya coğrafi işaret başvurusu yapılmış ürün.

(**) Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022.

LEZZET HİKAYELERİ

Acılı

Sofralarında doğal ürünleri tüketmeyi tercih eden Nevşehirli kadınların sonbahar ayında kış için hazırladıkları kahvaltılık sostur. Bahçelerde kurulan kazanlarda, domates ve biberin pişirilmesi ile hazırlanan acılı konserve gibi uzun süre saklanabilmektedir. Acılı, sarımsak ve ceviz ile lezzetlendirilerek yöresel ekmelekle beraber tüketilmektedir. *Ferfene Çat Kadın Girişim, Üretim ve İşletme Koopertifi tarafından üretilmiştir.*

Süpürge Pekmezi

Coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır.

Süpürge pekmezi adını ocakta süpürge ile karıştırılarak kaynatılmasından almaktadır. Üzüm şirasına karpuz suyu, yoğurt ve yumurta katılması ile hazırlan, karıştırılarak beyazlatılan, koyu kıvamlı Nevşehir'e özgü bir pekmezdır. *İlutılarak tüketilir. Ferfene Çat Kadın Girişim, Üretim ve İşletme Koopertifi tarafından üretilmiştir.*

*Şışede kara bekmez
Ben yesem yâre yetmez
Yârin kazandığı para
Benim süsüme yetmez.*

Tahin ve Dimrit Üzümlü Pekmezi

Pekmez, bağcılığın gelişmiş olduğu Nevşehir'de bağ bozumu zamanında geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Bölgeye özel bir üzüm olan dimritten yapılan pekmez, tahinle birlikte servis edilmektedir. *Pekmez Ferfene Çat Kadın Girişim, Üretim ve İşletme Koopertifi tarafından üretilmiştir.*

Kalaba Yoğurdu ve Pekmez

Kalaba yoğurdu, Avanos'un Kalaba kasabasında küçük mandıralarda ve evlerde üretilen genellikle kahvaltılık olarak tüketilen yöreye özgü bir yoğurttur. Yüz yoğurdu olarak da bilinir. Kalaba yoğurdu, emir üzümünden geleneksel yöntemlerle hazırlanmış pekmezle servis edilmektedir. Pekmez, bağcılığın gelişmiş olduğu Nevşehir'de bağ bozumu zamanında geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Pekmezli yoğurt, Mustafapaşa'nın geleneksel bayram ikramlarındanır.

Mustafapaşa Pelveri

Pelver bağ bozumu döneminde odun ateşinde kaynatılan pekmeze ayva katılarak hazırlanan, türkülere de konu olmuş, yöresel bir marmelatır.

*Bağ bozumu üzüm haftına batsak
Bekmez kazanına hayvalar atsak
Boranynan damla şiresi datsak
Arı soksa, çamur sürmek istiyom.*

Derinkuyu Çileği Reçeli

Coğrafi işaret başvurusu yapılmış Derinkuyu çileğinin reçelidir. Derinkuyu İlçesinin toprak yapısı ve rakımı bu çileğe benzersiz lezzetini ve aromasını kazandırmaktadır. *Ferfene Çat Kadın Girişim, Üretim ve İşletme Koopertifi tarafından üretilmiştir.*

Dimrit Kuru Üzümlü Reçeli

Nevşehir'in coğrafi işaretli Dimrit üzümünün kurusundan yapılan ve çam fıstığı ile lezzetlendirilen yöresel bir reçeldir.

Nevşehir Kuru Üzümlü



Nevşehir Bölgesinde üretilen Dimrit cinsi çekirdekli ve siyah üzümlerin kurusu Nevşehir kuru üzümü, içerdiği vitamin ve minerallerle, enerji verici ve sağlıklı bir yiyecektir. Bölgede yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir.

Karacaören Köftürü

Coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır.

Köftür, üzüm lokumu olarak da adlandırılan, kaynayan üzüm şirasına un ve nişasta ilave edilerek hazırlanan tatlı bir üründür. Sonbaharda hasat edilen üzümlerin şirasıyla yapılan köftürü, ilkbaharda bağlara üzüm budamaya giden çiftçiler yanlarına nevale olarak alırlarmış. Köftür bölgede hem çerez olarak hem de kavru olarak tüketilmektedir.

*Dayımgilden acık köğtür aldırsam
Emmimgilden armut kak'ı buldursam
Ceblerime şak leblebi doldursam
Töhmeleyip, uşgur kırmak istiyom.*

Bahçeli Köyü Kuru Eriği

Kaya depolarda bekletildikten sonra köyde evlerin damlarına serilerek kurutulan erikler Bahçeli Köyünün aranan lezzetlerindedir. Köy, Azerbaycan, Gürcistan, Almanya ve Fransa'ya kuru erik ihraç etmektedir.

Nevşehir Çömlek Peyniri

Çömlek peyniri, toprak çömleklere basılır ve toprağa gömülerek olgunlaştırılır. Sadece inek sütünden veya inek ve koyun sütlerinin karıştırılması ile üretilir. Kapadokya Bölgesinde "itilmiş veya itilenmiş peynir" olarak da adlandırılır. Nevşehir çömlek peynirinin basılmasında coğrafi işaret tescilli Avanos çömleği kullanılmaktadır. *Derinkuyu, Suvermez Köyünde üretilmiştir.*

Niğde Kapadokya Mağara Peyniri

Niğde ilinin Aktaş beldesinde mağaraların doğal koşullarında 3-4 ay olgunlaştırılarak üretilen bir peynirdir. Olgunlaştırma sırasında dış yüzeyi önce beyaz, sonra mavi, daha sonra kırmızı küfle kaplanır. *Larende Cheese, tarafından üretilmektedir.*

Niğde Kütük Peyniri

Fransız rokfor peynirinden ilham alarak, Larende Blue Cheese markası ile Avrupalı tarzda üretilen peynirler, yerel imkanlar ile peynir üzerine yapılan araştırma ve geliştirme çalışmaları sonucu farklı lezzetlerde peynirlere dönüşmektedir. Bunlardan biri olan Niğde kütük peyniri, inek ve koyun sütünden 8-10°C sıcaklıkta %99 nemdeki Niğde ili Aktaş beldesinde yeraltı soğuk hava mağaralarında 3-4 ay arası bekletilerek küflendirilerek hazırlanır.

Taze Köy Peyniri

Taze kaynamış inek sütü ile yapılan köy peyniri tam yağlı bir peynirdir. Salamura edilir. Bölge köylerinde kahvaltılarda en çok tercih edilen peynirlereendir.

Kayseri Çemensiz Pastırması

Kayserili ustaların maharetli ve işbilir ellerinden çıkan ve Erciyes Dağı'ndan gelen esintiyle doğal yollarla kurutulan eşsiz çemensiz pastırma.

Gözleme

El açması hamuru ile hazırlanan gözleme kahvaltılık sofralarının vazgeçilmezlerinden biridir. Çömlek peyniri ya da patatesli iç harcı tercihi ile bölge mutfağının temsilcilerindedir. *Ferfene Çat Kadın Girişim, Üretim ve İşletme Koopertifi tarafından üretilmiştir.*

Menemen

Menemen Türk Mutfağı'nın klasik lezzetlerindedir. Menemen tadını domates ve yumurtanın uyumundan alır. Menemenin tadı yaz aylarında güneşte olgunlaşmış domateslerin kullanılmasıyla bir başka olur. Bölgemizde yazın yetişen çanak domates ve yaz sebzelerinden kış için menemenlik hazırlanması yaygındır.

Sızgıt

Kış aylarına hazırlık için geleneksel yöntemlerle muhafaza edilen kavrulmuş ettir. Çömleklere basılarak bekletilen sızgıt, yufka ekmeği arasında taze soğan ve çömlek peynir eklenerek yapılan dürümü ile bölgede tüketilen yiyecekler arasındadır. Ayrıca yumurta kırarak kahvaltılarda tüketimi görülmektedir.

Patates Kızartması ve Domates Sosu

Uçhisar'ın kıraç toprakta yetişen altın sarısı renkli ve lezzetli patateslerinin kızartması ve ev yapımı domates sosu. Patates, Kapadokya'da yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir. Bölgenin kayadan oyma doğal depoları da Türkiye'nin farklı yörelerinden hasat edilen patateslerin muhafazasında kullanılmaktadır.

Avanos Sucuğu

Avanos Kaşağı Çiftliği'nde yetiştirilen hayvanların etinden geleneksel yöntemlerle fermente edilerek yapılan sucuk.

Sütlü Ekmeği

Hamurunda süt ve yumurta bulunur, yufka gibi açılır ve saçta pişirilen, ramazanda iftar ve sahur vakitlerinde sıkça tüketilen bir ekmektir. Düğünlerde kız evinde ikram edilmesi âdettendir. Pişirilen yufka üçgen şeklinde katlanıp, kuru olarak da saklanabilmektedir. Çat kapı gelen misafirler için su ile ıslatılıp, içerisine harç konularak gözleme gibi hazırlanarak ikram edilir. *Kaymaklı Beldesi Kadın Kooperatifi tarafından üretilmiştir.*

Yufka Ekmeği



Yufka ekmeği, kırsal bölge mutfaklarının geleneksel ekmeğidir. Oklava ile ince ve daire şeklinde açılır, kurutularak haftalarca saklanır ve kullanılacağı zaman ıslatılarak canlandırılır. Yufka ekmeği, Türkiye, Azerbaycan, İran, Kırgızistan ve Kazakistan'ın ortak başvurusu ile **UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine eklenmiştir**. Yufka ekmeği, köylerde, geleneksel olarak imece usulü yapılmaktadır. Düğünlerde yufka ekmeğinin kadınlar tarafından imece usulü yapılması âdettendir. *Ferfene Çat Kadın Girişim, Üretim ve İşletme Koopertifi tarafından üretilmiştir.*

Tandır Ekmeği

Hamuru patates katılarak hazırlanan, yuvarlak form verilerek açılan tandır kenarına yapıştırılarak pişirilen yöresel ekmektir. Tandır bölgemizde halen pek çok evde bulunmakta ve kullanılmaktadır. İçinde tandır bulunan ve tafana adı verilen mutfaklar bölge kültüründe önemli bir yere sahiptir. *Tafana Kadın Girişim Üretim İşletme Kooperatifi tarafından üretilmiştir.*