

İÇİNDEKİLER

İçindekiler	7
Ön söz	15
Sunuş.....	17
Teşekkürler	19
Lazların Tarihi (*).....	23
Lazca	27
Coğrafya ve Bitki Örtüsü.....	29
Laz Yemek Kültürü.....	31

ÇORBALAR

Lahana Çorbası (Luşi Çorba)	37
Yeşil Domates Çorbası (Balucağışi Çorba).....	38
Tavuk Çorbası (Kotume – Korme Çorba)	38
Barbunya Çorbası (K'ak'aloni Çorba)	39
Un Çorbası (Mçverişi Çorba)	39

EKMEKLER

Buğday Ekmeği (K'ovalı – Mdik'a Cari).....	43
Mısır Ekmeği (Mç'k'udi- Lazut'i Cari).....	44
Minci Peynirli Ekmek (Minconi Cari).....	44
Pekmezli Ekmek (P'et'mezoni Cari).....	45
Barbunyalı Ekmek (K'ak'aloni Cari)	46
Yağlı Mayasız Ekmek (Yağlı Cari)	46
Kaçamak - Mısır Unu Lapası (Cent'u3eri - Papa).....	47

Akıtma (Ce'veři - 3'ilext'a).....	47
Mayasız Buğday Ekmeği (P'it'a Cari)	48
Mayasız Pideler (K'varepe).....	49
1) Mayasız Pide	49
2) Klde Mayasız Pide	49
3) Tařta Mayasız Pide.....	50

KAHVALTILIKLAR

Minci Peyniri Tavalaması (Minci T'ağaneri).....	53
1) Süt Mincisi	53
2) Ayrıran Mincisi.....	53
Çürük Minci Peyniri (Meyon3'ineri - Meondęuleri).....	54
Yumurtalı Minci Peyniri (Minci Makvali Mot'axeri)	54
Kurutulmuř Minci Peyniri Topları ('ivili)	55
Muhlama (Muxlama).....	55
Peynir Tavalaması (K'vali T'ağaneri).....	56
Pekmezli Yumurta (Makvalis P'et'mezi Goyoberi).....	57
Ballı Yumurta (Makvalis Topri Goyoberi).....	57
Yaęda Yumurta (Makvali T'ağaneri)	57
Kaymak keleęi (Xiřii/ Xiřiyi/ Xiřiri).....	58

SEBZE KAVURMALARI

Lahana Kavurması (Lu T'ağaneri)	61
Cevizli Lahana Kavurması (Xarxaři - Dolosvareri).....	61
Fasulye Kavurması (Loby T'ağaneri).....	62

Pazı Kavurması (Msut'olya T'ağaneri)	62
Turşu Kavurması (T'uk'şi T'ağaneri)	63
Domates Kavurması (Balucaği T'ağaneri)	63
Ağaç Mantarı Kavurması (Guguli Oze T'ağaneri).....	64
Burği (Hodan) Kavurması (Burği T'ağaneri).....	64
Diken Filizi Kavurması (Ğurzumoli – Ansk'ili K'uk'uvaç'i T'ağaneri)	65
Yumurtalı Diken Filizi Kavurması (Ğurzumoli – Ansk'ili K'uk'uvaç'i Makvali Mot'axeri).....	65
Mantar Kavurması (Makvala T'ağaneri).....	66

HAMSİ YEMEKLERİ

Hamsili Ekmek (Kapçoni Cari)	69
1) Tuzlanmış Hamsi İle	69
2) Taze Hamsi İle	70
Hamsi Tava (Kapça T'ağaneri)	70
Sebzeli Hamsi (T'ak'imoni Kapça – Kapça Goşkoreri).....	71
Hamsili Omlet (Kapça Makvali Mot'axeri)	72
1) Tuzlanmış Hamsi İle	72
2) Taze Hamsi İle	72
Yumurtalı Hamsi (Makvaloni Lapça).....	73
Hamsili Pilav (Kapçoni P'rinz'i).....	73
Fırında Sebzeli Hamsi (Kapça Ceç'veri).....	74
Yaprakta Hamsi (Kapça Pavri Melak'oreri).....	74

PİLAV VE MAKARNALAR

Etli Pilav (K'aplama).....	77
1) Et İle	77
2) Tavuk İle	77
3) Bıldırcın İle	78
Patlıcanlı Pilav (Patlicani Do P'rinz'i Ok'obğeri).....	78
Haşlama Pilav (Em3xvineri P'rinz'i)	79
Süzme Pilav (N3oreri P'rinz'i).....	79
Fasulyeli Pilav (Lobyax Do P'rinz'i Ok'obğeri)	79
Balkabaklı Pilav (P'rinz'oni Ore / Feli).....	80
Sütlaç (Sutlaşı).....	80
Kesme Makarna (Erişte) (Şk'oreri Mak'arina - Mxenşi)	81
Süt Makarna (Mjaşı Mak'arina)	82

YEMEKLER

Kavurma (Xor3i)	85
Tavuk Haşlama (Kotume/ Korme Ciberi)	85
Safranlı Tavuk Ezme (Sat3'ivi - 3'a3'ipeli)	85
Ezme Lahana (Lu Zeri - Ncaxeri).....	86
Pirinçli Lahana (Lu P'rinz'oni)	87
İçyağlı Termoni (Yağı Termoni)	87
Lahana Sarma (Lu K'oreri)	88
Etli Lahana Sarma	89
İçyağlı Lahana Sarma	89
Lahanalı Darı (Ğomu Luoni).....	90

İyağlı Karışık Sebze (Pancari).....	91
Karışık Sebze Ezmesi (K'vaneri - Duderi).....	91
Barbunyalı Lahana (K'ak'aloni).....	92
Fasulye (Loby).....	93
Barbunya Ezmesi (Loby Zeri)	93
Fasulye Ezmesi (Lobyası Dudeyi).....	94
İşkembe Kelle Paša (P'ext'i).....	94
Barbunyalı Kabak Lapası (K'ak'aloni Lapa – P'ip'izoni - Ozoni).....	95
Darı Lapası (xvari Lapa).....	95
Keşkek (eşk'eği)	96
Alabalık Tava (K'armaa T'ağaneri)	96
Patates Ezmesi (Zlip'eri Let'a Ore).....	97
Ekmek Aşı (Et'mađaše).....	97
Lohusa İnek Sütü (N3xoni)	98
Mısır Ekmek Aşı (M'k'udi Guberi).....	98
Yağlı Su Muhallebisi (Yağı K'ork'ot'i).....	99

TURŞULAR

Patlıcan Turşusu (Patlıcani T'uk'şı).....	103
Fasulye Turşusu (Loby T'uk'şı).....	103
Yeşil Domates Turşusu (Balucağı T'uk'şı).....	103
Pazı Turşusu (Msut'olya T'uk'şı).....	104
Salatalık Turşusu (Şuk'a T'uk'şı).....	104
Burđı (Hodan) Turşusu (Burđı T'uk'şı)	105

TATLILAR

Süt Muhallebisi (Mjaşı K'ork'ot'i - Papa).....	109
Laz Böreği (Paponi/ Bureği).....	109
Süt Böreği (Mja Bureği - Gem3xvineri).....	112
Büzgü Baklava (Xurina).....	112
Dibek Tatlısı (Çambre Bureği).....	113
Baklava	114
Peksimetli Baklava (Soxari Meşk'abğeri).....	115
Mısır Unlu Baklava (Lazut'i Mçveri Meşk'abğeri).....	116
Kabak Tatlısı (Ore - Feli Loya)	117
Haşlanmış Kabak (Ore – Feli Ciberi)	117
Fırınlanmış Kabak (Ore – Feli Ç'veri)	118
Laz Aşuresi (Termoni – K'oxa Termoni - T'u3a).....	118
Elmalı Laz Aşuresi (Oşkuri Termoni).....	119
Pekmezli Laz Aşuresi (Ekşası).....	120
Bayram Helvası (Bayrami Xavla)	120
1) Şeker İle	120
2) Bal İle	121
3) Süt İle	121
Pekmezli Helva (P'et'mezoni Xavla).....	121
Yağlı Su Muhallebisi (Yağı K'ork'ot'i)	122
Pekmezli Yağlı Su Muhallebisi (Yağı K'ork'ot'i P'et'mezite)	122
Şekerli Hamur Makarna (T'umbu).....	123
Keşkek (Çeşk'eği)	124

Darı Sütlacı (Çxvari Lapa – K’urumi Sutlaci).....	124
Kyume/ Sucuk (3onna).....	125
1) Pekmez İle.....	125
2) Şeker İle	125
3) Üzüm Şerbeti İle	126
Enişte Şekerlemesi (Sicaşi Şeçerleme).....	126
Sütlü Kabak Lapası (Mjaşi Lapa – Mjalva Misiri).....	127
Ekmek Aşısı	127
Kada.....	128
Ballı Fındıklı Akıtma (Pişi).....	128
Kaymaklı Un Helvası (Xavi3’i)	129
Üzüm Peltesi/ Pepeçura (Urzenişi Papa).....	129
Pekmezler (P’et’mezepe).....	130
Üzüm Pekmezi.....	130
Armut Pekmezi.....	130
Elma Pekmezi.....	130
Hurma Pekmezi	131
Kurutulmuşlar (Nç’vinerepe)	131
Hurma	131
İnce Hurma	131
Elma.....	131
Taflan- Karayemiş.....	132
Erik	132
Hoşaf (Xoşafi)	132

YENİLER

Kesme Makarna (Erişte) orbası.....	135
Mısır Unu orbası	135
Soğuk Yoğurt orbası	136
Mısır Ekmeği	136
Akıtma	137
Hamsili Akıtma.....	137
Hamsili Börek.....	138
Minci Peynirli Börek	138
Mısırlı Pilav	139
Alabalık Tava	139
Domates Tavasđ	140
Fasulye Tavasđ	140
Patlıcan Tava	141
řeftalili Akıtma Pasta	141
Muhallebili Cevizli Kurabiye	143
Cevizli Mısır Unu Keki	144
Pekmezli Kabak Tatlısđ.....	144