

Kışın hayvanların davranışlarıyla ilgili gözlem notlarınızı bekliyoruz. Bize göndereceğiniz notlar arasından seçeceklerimizi Mart 2015 sayımızda yayımlayacağız. Gözlem notlarınızı en geç 15 Şubat'ta elimizde olacak şekilde göndermenizi istiyoruz. Bu sayımızda hamur işi yiyeceklerle ilgili gözlem notlarınıza yer veriyoruz.

Antakya Usulü Ispanaklı Katıklı Ekmek

Hamur işi deyince sanıyorum birçok Antakyalının aklına katıklı ekmek gelir. Sokağa çıktığınızda bir fırının önünden geçerseniz mutlaka bu ekmeğin kokusunu duyarsınız. Ben de annem bu yemeği yaparken gözlem yaptım. Annem önce ıspanağı doğradı. Tuzla ovdu. Fazla suyunu aldı. Ispanağın içine çökelek, tuzlu yoğurt, soğan, zeytinyağı, acı pul biber, kimyon ve karabiber ilave edip karıştırdı. Ben bu harcı fırına götürdüm. Fırıncı hamuru açıp harcı içine koyup kapattı. Sonra da taş fırında pişirdi. Biz de buram buram kokan bu ekmeği afiyetle yedik.

Demir İpekçi
Özel Antakya Ata İlkokulu / 4-B / Hatay

Pizza Gözlemim

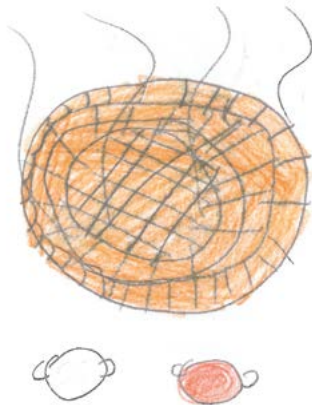


Annem pizza yapmak için önce hamur mayasını suda ıslattı. Sonra una yağ, tuz ve süt karıştırıp hepsini birlikte yoğurdu. Hamuru havluyla sarıp bir kâsede mayalanmasını bekledik. Ardından üzerine ketçap, mantar, zeytin, sucuk, salam ve sosis ekleyip fırına verdik. Piştiğinde de afiyetle yedik.

Tuna Vatansever
Eşrefbey İlkokulu / 4-C / Kocaeli

Manti

Biz Kayserili olduğumuz için annem sık sık mantı yapar. Ben de ona yardım ederim. Annem önce hamuru açar, kareler halinde keser. Sonra karelerin ortasına et koyup hamuru bohça şekline getirir. Daha sonra bu minik bohçaları tepsiye dizip kızartır. Manti hazır olduğunda üzerine katık ve salça döküp afiyetle yeriz.



Buse Yıldız
Sırnipaşa Ortaokulu / 5-D / Kocaeli

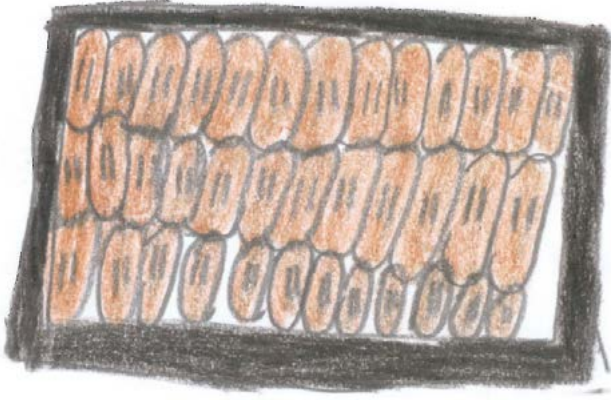
Alanya'nın Şebiti

Alanya'da, Dim Çayı yakınında babaannemlerin evi var. Zaman zaman onlara gideriz. Her gittiğimizde babaannem bize şebiti yapar. Biz şebiti sıcakken tereyağıyla yemeyi çok severiz. Babaannem mayalı hamuru tabak büyüklüğünde açar. Bu hamuru odun ateşinde pişirir. Bize de küçük hamur parçaları verir, biz de şebiti yaparız. Tatil olmasını ve babaannemlere gidip şebiti yapmayı heyecanla beklerim.

Kübra Bülbül
Mahmutlar 50. Yıl Ahmet Keleşoğlu İlkokulu / 3-D / Antalya

Güzeller Güzelî Bükme

Bükme Afyon'un Çay yöresine ait hamur işi bir yemektir. Bükmenin mercimekli, peynirli, ıspanaklı, patatesli gibi birçok çeşidi vardır. Özel günlerde mesela düğünlerde bükmeyi tahinle birlikte yeriz. Bükme sıcak yenirse daha lezzetli olur. Bükme yaparken önce hamuru açarız, sonra içine istediğimiz malzemeleri koyarız. Hamuru bükerek kapatıp keseriz ve tepsilere dizeriz. Üzerine yumurta sarısı süreriz. Böylece lezzetli ve çıtır çıtır olur. Yaklaşık kırk beş dakika fırında pişiririz. Yanında çay ya da meyve suyu içeriz.



Müşerref Turgut
Gazi Mustafa Kemal Ortaokulu / 5-D / Afyonkarahisar

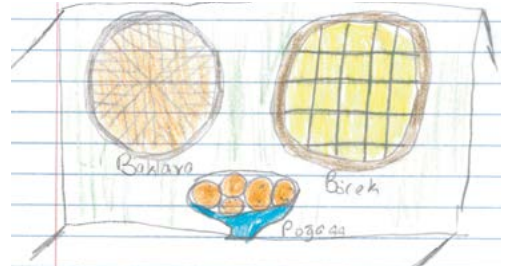
Hamur İşi Yemekler

Günlerden salıydı. Yaz tatiline gireli bir aydan fazla olmuştu. Mutfaktan gelen güzel kokular beni yatağımdan kaldırdı. Aşağı indim ablam ve annem mutfaktaydı. Ablama ne yaptıklarını sorduğumda bana kek ve börek yaptıklarını söyledi. Ablam önce şeker ve yumurtayı çırttı. Sonra yumurtaya un, kabartma tozu ve vanilya ekledi. Ardından da bu hamuru tepsiye döktü. Bu arada annem maydanoz doğradı. Maydanoz ve peyniri karıştırıp yufkanın arasına koyarak hazırladığı böreği fırına koydu. Kek de, börek de enfes olmuştu.

Eda İlgin
Diclekent Ortaokulu / 7-C / Diyarbakır

Bayram Telaşı

Bayrama birkaç gün kala bütün akrabalar toplanır. İlk gün baklava yaparız. Baklavanın cevizini koyma işi hep bana kalır. Bayram arifesinde börek yaparız. Böreğin hamuru önce kızgın ateşte pişer. Börek biter ama iş bitmez. Ardından tekrar hamur yoğurup çörek ve poğaç yaparız. Çörek hamurunun kabarmasını beklerim. Bayram sabahı da hepsini afiyetle yeriz.



Zehranur Durkal
Orta Anadolu İmam Hatip Lisesi / 6-A / Çankırı

Hamur İşi Yemekler

Annem hamur işi yemekler yaparken onu izledim. Annem hamurun yapışmaması için önce hamuru açacağı yere un serpiyor. Bunu börek, mantı vb.

hamur işi yemekleri hazırlarken yapıyor. Börek yaparken önce hamurları açıyor. Sonra onları üst üste koyup tekrar iyice açıyor ve tepsiye yerleştiriyor. Sonra üstüne yağ sürüyor ve kenarlarından kıvırıyor. Fırında otuz dakika pişiriyor. Fırından çıktıktan sonra mis gibi bir börek oluyor. Bu böreğin adı Arnavut böreği. Bu börekler otuz kat bile olabiliyor. Yemenizi tavsiye ederim.



İhsan Gani Bozacı
14 Eylül İlkokulu / 4-C / Bursa