



Afyon
Mutfağından Dünya Mutfağına
Lezzet Yolculuğu
— ŞEF —
SEMEN ÖNER



Remzi Kitabevi

Afyon
Mutfağından Dünya Mutfağına
Lezzet Yolculuğu
— ŞEF —
SEMEN ÖNER



Remzi Kitabevi

AFYON MUTFAĞINDAN DÜNYA MUTFAĞINA LEZZET YOLCULUĞU
Semen Öner

© Remzi Kitabevi, 2021

Her hakkı saklıdır. Bu yapıtın aynen ya da özet olarak hiçbir bölümü, telif hakkı sahibinin yazılı izni alınmadan kullanılamaz.



Şef: Semen Öner/Foodograf
Yardımcı Şefler: Kaan Mikael Yürekli, Safanur Bol/Foodograf
Fotoğraflar: Fatih Metin Demirkol/Foodograf
Food Styling: Semen Öner, Fatih Metin Demirkol/Foodograf
Lojistik: Mustafa Girgin
Degüstatör: Zeus
Yayına hazırlayan: Nesrin Arslan
Kapak fotoğrafları: Fatih Metin Demirkol
Kapak düzeni: Ömer Erduran

ISBN 978-975-14-2061-9

Birinci basım: Temmuz 2021

Kitabın basımı 2000 adet yapılmıştır.

Remzi Kitabevi A.Ş., Akmerkez E3-14, 34337 Etiler-İstanbul
Sertifika No: 10705 Tel (212) 282 2080 Faks (212) 282 2090
www.remzi.com.tr post@remzi.com.tr

Baskı ve cilt: Seçil Ofset, 100. Yıl Mah., Matbaacılar Sitesi
4. Cad. No: 77, Bağcılar-İstanbul
Sertifika No: 44903 Tel (212) 629 0615

Özel Teşekkür

Afyonkarahisar, 31 Ekim 2019 tarihinde ilan edilen yeni UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alarak "gastronomi" alanında "yaratıcı şehir" unvanını almaya hak kazandı.

Afyonkarahisar söz konusu alanda Gaziantep ve Hatay'ın ardından Türkiye'den bu ünvana hak kazanan üçüncü şehir olma başarısını gösterdi ve dünyada kabul gören 36 şehirden biri oldu.

Afyonkarahisar valisi öncülüğünde Afyonkarahisar Belediyesi'nin başvuru sahibi olduğu ve Zafer Kalkınma Ajansı'nın koordinasyonunu üstlendiği süreçte, 2018 yılından beri yürütülen çalışmalarla ilk başvurusunda kabul edilmeyi başaran Afyonkarahisar, bu alanda önemli bir başarıya imza attı.

Özellikle bu başvuru sürecini iyi yöneten ve katkısı olan herkese canı gönülden teşekkür ediyorum.

Bu başarı ikinci kitabımı hazırlamamda bana yol göstererek, **Afyonkarahisar Valiliği** ve Afyonkarahisar'ın 100 yıllık markası **İkbal** ile böyle bir çalışma yapmama ilham kaynağı oldu. Her ne kadar aşına olduğum bir mutfak olsa da çalışmam yerel desteklerle zenginleşti. Bu yüzden gerek kitabımı hazırlarken bana gerekli dökümanları ve yöresel malzemeleri temin eden gerekse alan çalışmalarında yardımlarını esirgemeyen **Afyonkarahisar Valiliği Tanıtım Bürosu**'na, beni zarif bir şekilde ağırlayan, bilgilendiren **İkbal ailesine, İkbal gastronomi ekibine** ve **Afyonkarahisar esnafına** çok teşekkür ediyorum.

Ama asıl büyük teşekkür Afyonkarahisar Valisi Sayın **Gökmen ÇİÇEK**'e, Afyonkarahisar Belediye Başkanı **Mehmet ZEYBEK**'e ve İkbal Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Sayın **Salim PANCAR**'a...

İçindekiler

Geleneksel Afyon Lezzetleri

Düğün Çorbası.....	10
Sakala Çarpan Çorbası	12
Göce Tarhanası Çorbası.....	14
Afyon Kebabı.....	16
Bütüm Et	18
Kuzu Tandır	20
Etlı Keşkek	22
Duvaklı Hindi/Tavuk	24
Sucuklu Yumurta	26
Sucuk Köfte.....	28
Maydanoz Musakka	30
Mercimekli Bulgur Pilavı	32
Bükme.....	34
Haşhaş Helvası	36
Aşure.....	38
Patatesli Afyon Ekmeđi	40



Şefin Afyon Lezzetlerine Yorumu

Patlıcan Musakka	44
Düğülü Biber Dolması.....	46
Şepitli Dana Dil Paça.....	48
Kaymaklı Köfte	50
Ekşili Köfte	52
Yumurtalı Sucuklu Kısır	54
Pırasa Musakka	56
Labada/Pazı Sarma	58
Patatesli Yumurta.....	60
Mercimekli Kaşık Salatası	62
Vişneli Keşkek	64
Sucuklu Mantı.....	66
Bamyalı Özbek Pilavı.....	68
Patlıcanlı Bulgur Pilavı	70
Haşhaş Ezmesi.....	72
Katmer	74
Ağzı Açık Mercimekli	76
Haşhaşlı Rulo	78
Haşhaşlı Pişi	80
Şepit Cipsi.....	82
Bamya Kızartması.....	84
Vişneli Şerbet.....	86
Ekmek Kadayıfı Pastası	88
Limonlu Lokum.....	90
Kaymaklı Haşhaşlı Lokum.....	92
Kaymaklı İrmik Helvası	94
Kaymaklı İncir Tatlısı	96

Dünya Lezzetlerine Yolculuk

Mercimekli Poğaçı	100
Gniocchi.....	102
Haşhaşlı Brioche.....	104
Göceli Waffle	106
Pırasalı Kiş	108
Haşhaşlı Tereyağı.....	110
Sucuklu Mercimek Humus	112
Sucuklu Patlıcanlı Paçanga	114
Tost Üçlemesi.....	116
Pizza.....	118
Patates Graten	120
Panzanella Salata	122
Patatesli Ekmek & Poşe Yumurta.....	124
Tübyaz.....	126
Haşhaşlı Kraker.....	128
Ekmek Üzeri Pizza, Sucuklu	130
Taco.....	132
Haşhaşlı Damla Çikolatalı Kurabiye	134
Haşhaşlı Pankek.....	136
Limonlu Haşhaşlı Muffin.....	138
Haşhaşlı Fındık Ezmesi.....	140
Haşhaşlı San Sebastian Cheesecake	142
Haşhaşlı Brownie	144
Haşhaşlı Pastacı Kreması.....	146



Geleneksel
Afyon
Lezzetleri

Düğün Çorbası

Afyon mutfak kültüründe düğün çorbası, davet ve düğün sofralarında her daim tercih edilen lezzetler arasındadır.

Malzemeler

300 gr yağsız kuşbaşı et
500 ml et suyu (2,5 su bar.)
600 ml su (3 su bar.)
5 gr tuz (1 tat. kaş.)
25 gr tereyağı (1 yem. kaş.)

Terbiyesi için

200 gr yoğurt (1 su bar.)
50 gr un (1 çay bar.)
30 gr yumurta sarısı (1 ad.)
125 ml et suyu (2/3 su bar.)

Gerekli Ekipmanlar

Tencere
Ocak
Çırpma teli
Kepçe

Hazırlanışı

- Eti haşlayıp bir kenara koyun. Et suyu ve suyu ayrı bir tencerede kaynatın. Bir kapta yoğurt, un ve yumurtayı iyice karıştırın ve üzerine azar azar et suyundan ekleyerek ılıştırın.
- Kaynayan et suyunu sürekli karıştırarak yumurtalı karışımı yavaş yavaş ilave edin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Kıvam aldığı anda haşlanmış et parçalarını terbiyeli et suyuna ekleyin, bir taşım birlikte pişirin. İnce kıyılmış maydanoz ile servis edin.





“Küçüklüğümde beri seyahati bol bir hikâyem oldu. Birçok seyahati de bana sevdiiren tabii ki o diyarların lezzetleriydi. İşte Afyonkarahisar tam da bu yüzden benim için her zaman uğramaya can attığım bir lezzet durağı oldu. Elbette iklim ve coğrafya o bölgenin ürün yelpazesini belirliyor, ancak o ürünü ustalıkla işlemek ve tüketiciye en güzel şekliyle sunmak bir kültür. Yılların birikimiyle yöresel ürünleri gerek sofralara gelecek mamul olarak, gerekse işletmelerinde yemek olarak sunmak yöre üretici ve esnafının marifeti haline gelmiş Afyonkarahisar’da.

Bu kültürün gelişmesinde Afyon’un asırlardır seyyahların buluşma noktası olmasının büyük etkisi var. Eskinin İpek Yolu kervanlarından bugünün gezginlerine Afyon kenti, herkes için bir soluklanma durağı olmuş, bu yöreye her seyyah heybesinden bir şeyler bırakmış ve heybesine bir şeyler almıştır.

İşte bu kitapta yüzyıllardır ayakta kalmayı başarmış, hiç sofralardan eksik olmamış, elden düşmemiş tariflere yer verdim. Damıtılarak zamana karşı büyük zaferler kazanmış bu vazgeçilmez lezzetlerin bazılarını olduğu gibi size aktarmayı, bazılarını da biraz günümüz alışkanlıklarına uyarlamayı hedefledim. Afyon’un en temel lezzetleri ve tariflerinin hepimizin sofrasını sık sık kolayca taçlandırabilmesi için kendi yorumumu katmayı uygun buldum. Kitapta vejeteryan ve vegan beslenmeye uygun onlarca özel tarif de bulabileceksiniz.

İster hiç mutfağa girmemiş olun ister usta bir aşçı, bu kitapta size göre onlarca tarif bulacaksınız. Şimdiden ellerinize sağlık, afiyet olsun.”

SEMEN ÖNER

www.remzi.com.tr

ISBN 978-975-14-2061-9



9 789751 420619