

## ÇORUM LEZZETLERİ



Çorum Mantısı



İçli Pilav

Yöresel malzemelerle harmanlanmış kolay ve hızlı yapımı ile acil durumlarda bir cankurtarandır. Bulgur ayıklanıp yıkanır. Sonra bir tencerede çok az sıvı yağ ve biraz tereyağ eritilip soğanlar kavrulmaya başlanır. Tam kuvrulma esnasında yumurtalar kırılır ( 4-5 kişilik bir pilav için 2 yumurta yeterli). Yumurtalar piştiği ve dağılmaya başladığı anda az miktarda domates ve biber salçası konulur ve karıştırılıp bulguru ilave edilir. Tüm malzemelerle birlikte bir miktar daha kavrulur. Bu esnada baharat ve tuz ilave edilir. Suyu eklendikten sonra pişmeye bırakılır suyunu çekip pişmiş pilav altını kapatmadan 1 dakika önce dereotu, maydanoz, yeşil biber ve az miktarda yeşil soğan ilavesi yapıp pilav karıştırılır. Ateş kapatılır. Ağız kapatılıp 15-20 dakika beklenip sonra servis yapılır. Et yada haşlanmış lifsiz lahana yaprakları tabağın kenarına ilave edilerek servis edilir. Sadeliğinin yanında inanılmaz lezzetli bir yemektir.



Su Böreği



Madımak

Madımak kırsalın vageçilmezidir. Her bahar mevsimi doğadan toplanan madımağlar türlü türlü pişirilerek sofraları şenlendirir. Sadesi, kıymalı, pastırmalı her zevke göre uyum sağlayan bir yemektir bitkidir madımak. Sarımsaklı yoğurtla servis edilen sarımsak doyumsuz ve sağlıklı bir lezzettir.



Keşkek

Anadolu insanı elindeki malzemelerle farklı yemekler yapma ustasıdır. Keşkek, aşure bunların en iyi örnekleridir. Keşkek en güzel kanatlı av etinden olur fakat Çorum bölgesinde kümes hayvanlarının yanısıra kırmızı ettende yapılmaktadır.



Hasıda

Ev yapımı nişasta ve pekmezin inanılmaz uyumu ile elde edilen bir lezzettir. Tamamen doğal iki ürün usta ellerde bir lezzet şölenine dönüşür. Cevizle servis edilen bu helva türü mutlaka denenmesi gereken bir tattır.



Lüle (sıkma) Baklava



Leblebi Helvası

Toprakta başlayan nohutun yolculuğu üzeri menevişlenmiş bir lezzet olarak leblebi ismini alır. Leblebi denince Çorum, Çorum denince leblebi akla gelir. Çorum halkı leblebiden farklı tatlar keşfetmiştir. Sadesi, kırığı, biberlisi, çikolatalısı, haşhaşlı gibi kaplama yöntemlerinin yanısıra leblebili kurabiye, leblebi helvası gibi yiyecekler leblebiden üretilmiştir.



Has Baklava



Leblebili Kurabiye



### İletişim Bilgileri / Contact Information

Valilik : 0. 364. 213 10 01 - 224 08 57

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,

Tel: 0. 364. 213 85 02 - 213 47 04

Faks: 0. 364. 212 05 10

E-mail : [iktm19@kultur.gov.tr](mailto:iktm19@kultur.gov.tr)

Web : [www.corumkulturturizm.gov.tr](http://www.corumkulturturizm.gov.tr)

Turizm Danışma Bürosu : 0 364 224 81 35

Çorum Müzesi : 0 364 213 15 68

Alaca Höyük Müzesi : 0 364 422 70 11

Boğazköy Müzesi : 0 364 452 20 06



Çorum Anadolu'nun kalbinde yer almaktadır. Binlerce yıldır Hitit, Frig, Selçuklu ve Osmanlı gibi pek çok farklı medeniyetlerdeki insanlığa yurt olmuştur. İpek yolunun Çorum topraklarından geçmesi, kültürel etkileşime neden olmuştur. Topraklarının çoğu bozkırlarla kaplı olmasına rağmen farklı iklimlerin bulunması tarımı yapılan bitki ve hayvan çeşitliliğini artırmıştır. Bununla birlikte doğada yabani olarak bulunan pek çok bitki ve av hayvanı yemek kültürüne katılmıştır. Yazılı tarihin bize sunduğu bilgiler ışığında binlerce yıl öncesi yemeklerin ya olduğu gibi yada çok az değişerek günümüze kadar ulaştığını görmekteyiz.

Bölgede doğal olarak yetişen madımak, semiz otu, mantar, gömeç, efelik, ısırğan gibi bitkiler yöreye özgü pişirme teknikleri ile fark oluşturmaktadır. Çorum bölgesinde yaygın olarak bulunan av hayvanları da Çorum Mutfağına zenginlik kazandırmaktadır. Bununla birlikte özellikle kırsal kesimde yöre halkı tarafından üretilen henüz kayıt altına alınmamış yemek ve atıştırmalıklar mevcuttur.



#### Sırik Kebabı

Kargı ilçemizin sırik kebabı yöreye özgü sevilen bir yemektir. Mevsimine göre bahar-yaz aylarında kuzu, sonbahar-kış aylarında tiftik oğlak eti tercih edilir. Çorum il merkezindeki restoranlarda belirli günlerde bulunan bu kebabı Osmancık'ta ve Kargı'da her zaman tatmak mümkündür. Tereyağında kavrulmuş kuzu ciğeri ve Osmancık pirinci ile hazırlanan iç pilavla servis yapılır.



#### Mumar Dolması



#### Çorum Tandır Kebabı

Çorum'da bir çarşı esnaf yemeği olan tandır kebabında kuzu eti kullanılır. Belirli süre dinlendirilen et özel ateş tuğlası ile yapılan tandırda meşe odunu ile çevrilerek nar gibi kızartılır. Çorum'un yağlanmış ince pidesi arasında salata ile servis yapılır.

#### Tek kazanda mükellef bir şölen



#### İskilip Dolması

Etin pek çok pişirilme yöntemi var. Odun ateşinde, ağı kapalı bir kazan içerisinde, yörenin lezzetli pirinçleri ile koyun koyuna 24 saat süren bir pişirme sonrası elde edilen İskilip Dolması pişirme yöntemlerinin en zahmetlisi ama en lezzetlisi olsa gerek.



#### Düğün Çorbası

Yemek kültürü özel yemekler, düğün, toplantı gibi etkinliklerle gelişmiş görseleğe önem verilmiştir. Çorum düğünlerde "Çorum Beşlisi" olarak adlandırılan bir seri yemek ikram edilmektedir. Düğün çorbası, et yemeği, pirinç pilavı, su böreği ve Has baklavadan oluşan bu menü oldukça doyurucu ve lezzetlidir.



#### Etli Yaprak Sarması



#### Çatalaşı Çorbası

Besleyici ve lezzetli çorbanın malzemesi;1 su bardağı yeşil mercimek, 1 su bardağı çekilmiş yarma, 1 baş orta boy soğan, 3 yemek kaşığı tereyağ, 2 su bardağı et suyu, 7 su bardağı su ,1 tatlı kaşığı kuru nanae, 1 çay kaşığı tuz dan oluşmaktadır. Yıkamış mercimek soğuk suda, su azaldıkça eklenerek iyice pişirilir, kırmızı rengini vermesi sağlanır. Yıkamış yarma, tuz ve et suyu eklenir. İnce doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye dek kavrulup nane eklenerek sos yapılır. Çorbaya servis sırasında sosu dökülür.



#### Söbelek Mantarı Dolması



#### Hingal

Hamur işleri İçanadolu bölgesinde zirvededir. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilen içi kıyma ve patates dolgulu farklı farklı şekillerde hazırlanmış mantılar bölgenin eşsiz lezzetleridir. Kuru mantı yapması zahmetli, kıvamını tutturması zor olan bir yemektir.



#### Kuru Mantı