

YAHSIWORKSHOPS

17-22 AĞUSTOS
17-22 AUGUST
2009

CAN ÖZCAN

1971

EST
V
EMRESENAN TASARIM VAKFI
EMRESENAN DESIGN FOUNDATION



YAHŞİBEY TASARIM ÇALIŞMALARI
TÜM DÜNYADAN USTA TASARIMCILARI
VE TASARIM ÖĞRENCİLERİNİ BIRAKMAYA
GEYİREN, KAR AMACI GÜTMİYEN
ULUSLARARASI BİR PROJEDİR.

BURADA ÖĞRENCİLER HİCBİR ÜCRET
ÖDEMEDEN USTALARIYLA BİRLİKTE
ÇALIŞIRLAR, YASARLAR VE ÜRETİRLER.
ÖĞRENCİLERİNİZİN ÇALIŞMALARINI
İZLEMENİN SUNUM GÜLERİNDE
ARALARINA KATILABİLİR VEYA
www.yahsiworkshops.com

YAHŞİBEY TASARIM ÇALIŞMALARI
EMRE SENAN TASARIM VAKFI
SİTESİNİ ZİYARET EDEBİLİRSİNİZ.

EMRE SENAN TASARIM VAKFI VE
ÖĞRENCİLERİ YAHŞİBEY KÖYÜ
TARAFINDAN YÜRÜTÜLMÜKTEDİR.
EDERLER.

YAHŞİWORKSHOPS IS AN
INTERNATIONAL
NON-PROFIT PROJECT, AIMING TO
GATHER DESIGN MASTERS AND DESIGN
STUDENTS.

HERE THE STUDENTS AND THE PROJECT
LEADERS WORK, DISCUSS AND LIVE
TOGETHER DURING THE WORKSHOP
PERIOD WITHOUT PAYING ANY FEE.

IF YOU WANT TO LEARN ABOUT THE
WORKSHOP PROCESS YOU CAN JOIN US
AT THE PRESENTATION DAYS OR VISIT
www.yahsiworkshops.com.

YAHŞİWORKSHOPS ARE SPONSORED BY
EMRE SENAN DESIGN FOUNDATION.
EMRE SENAN DESIGN FOUNDATION
AND THE STUDENTS THANK TO YAHŞİBEY
VILLAGE PEOPLE.

ON GOING WORKSHOP:
CAN ÖZCAN (TÜRKİYE)
TASARIM ÇALIŞMASI SÜRÜYOR

YAHŞİBEY



DESIGN
WORKSHOPS

yahsiworkshops.com

Proje Lideri
Project Leader
Can Özcan



Katılımcılar
Participants
Özge Güven
Seda Kilimciğöldelioğlu
Derya İyikul
Didem Durmaz
İbrahim Güvendikler
Derya Uzal
Mutlu Oral
Zeynep Altımişoğlu
Hazal Karaşah
Ezgi Ezdar



BRIEF

- 1 Yeni tasarım fikirlerinin oluşmasına yol açacak DAHA ÖNCE TECRÜBE EDİLMEMİŞ ve İLHAM VERİCİ yemek menüleri tasarlayarak geliştirmek.
- 2 Bunun için de Dikili başta olmak üzere yöre pazarlarından derlenen Ege mutfağına özgü malzemeleri ve bilgileri biraraya getirmek (CONTAMINAZIONE).
- 3 Bunları yaparken de bireysel yaratıcılığa dayalı tasarımcılık metodlarını değil, kolektif tasarım yoluyla Lamarck, Darwin ve Herbert Spencer tarafından geliştirilmiş temel EVRİM ilkelerini kullanmak.

BRIEF

- 1 Designing and developing PREVIOUSLY NOT EXPERIENCED and INSPIRING Aegean menu items from the region.
- 2 Discovering and bringing together ingredients from local markets (CONTAMINAZIONE) mainly from Dikili.
- 3 Using the basic principles of EVOLUTION developed by Lamarck, Darwin and Herbert Spencer by a cooperative approach rather than individual creativity.



Eğer varolmuş herhangi bir karmaşık organın birbirini takip eden irili ufaklı pekçok değişiklikle ortaya çıkmamış olduğu kanıtlanabilseydi, benim teorim tamamen çökerdi.

*Charles Darwin (1859), Türlerin Kökeni
(New York University Press, 6. Baskı, 1988, s.154)*

If it could be demonstrated that any complex organ existed which could not possibly have been formed by numerous, successive, slight modifications, my theory would absolutely break down.

Charles Darwin (1859), Origin of Species

(New York University Press, 6th ed., 1988, p. 154)

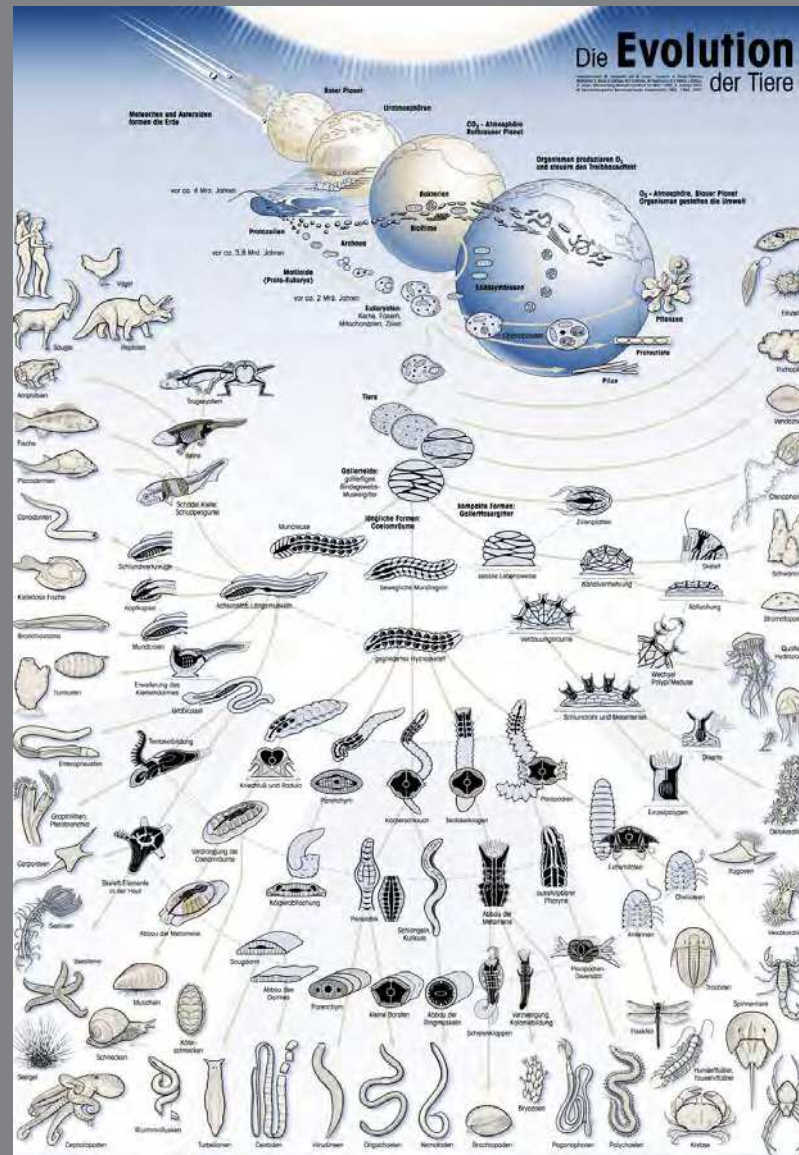


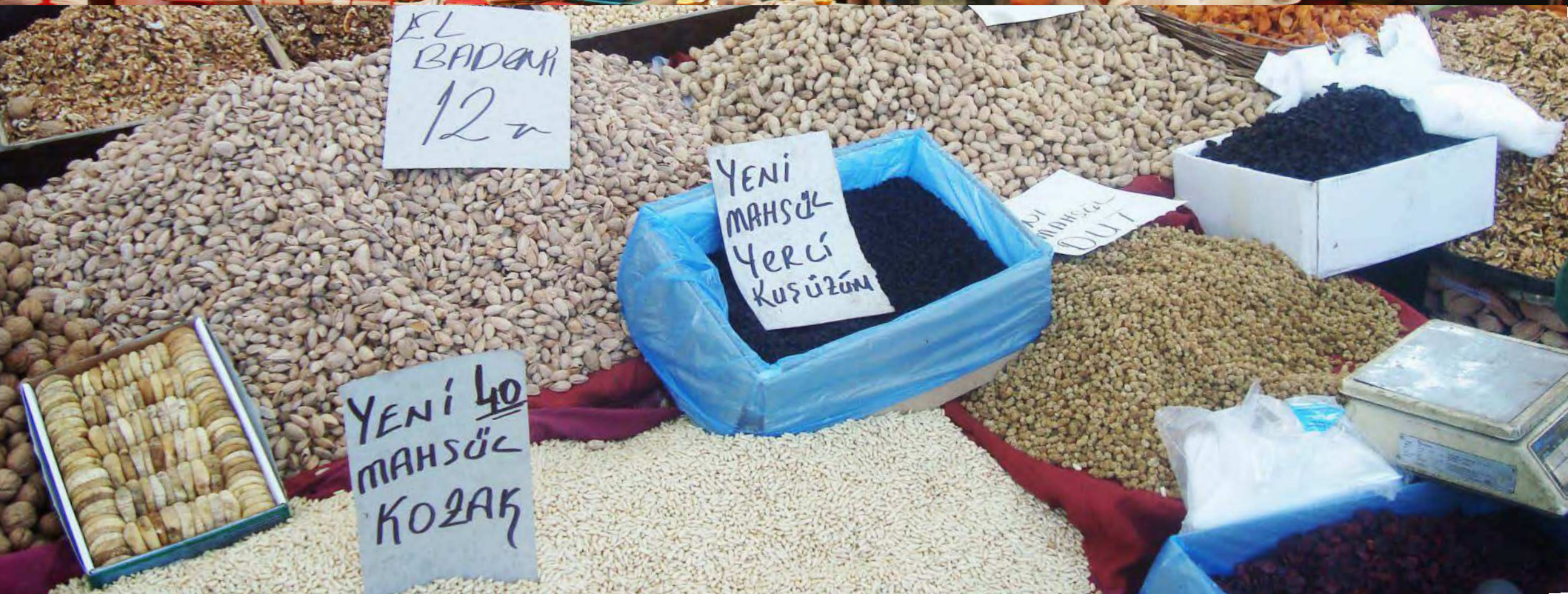
ORTAK EVRİMLEŞME ve YENİ TÜRLER

İki ya da daha fazla türün birbirlerinin evrimi üzerinde etken olmasına ortak evrimleşme denir. Yeni türler de bu etkileşim sonucunda ortaya çıkar.

COEVOLUTION and NEW SPECIES

Coevolution happens when two or more species influence each other's evolution. New species emerge also by coevolutionary interaction.















AZARDA
YOK
ESİ

YAYLA
ODEMİŞ
BOZDAĞ
KILÇIKSIZ

ÇOK
PIŞKEN
CABLIK
PIŞER









ŞİŞEN GÜLLE

İçindekiler: 1 Ekmek hamuru, 150 gr kuşbaşı eti, 1 küçük soğan, 1 tatlı kaşığı salça, 1 diş sarımsak, 1 taze kırmızıbiber, 1 tutam reyhan, pul biber, karabiber, tuz, 1 yemek kaşığı çam fıstığı, yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 çay bardağı süt.
Hazırlanışı: Bir küçük soğan, kırmızıbiber minikçe doğranır. Sarımsak dövülür. Sote doğranmış et, zeytinyağı, süt ve baharatlarla 1 gün önceden terbiye edilir. Soğanlar tavada zeytinyağı ile kavrulur. Üzerine etler eklenerek kısık ateşte, üstü kapalı pişmeye bırakılır. Suyunu çektiğinde kırmızı biberler, salça ve çam fıstığı eklenir. Salça pişene kadar kavrulur. Fazla yağı süzülür, geri kalan malzeme üstü kapalı soğumaya bırakılır. Mayalı ekmek hamuru daha önceden zeytinyağıyla yağlanmış zemine olabildiğince ince bir şekilde yayılır. Hamurun ellerinize yapışmaması için elinizi de zeytinyağıyla yağlayabilirsiniz. Etli karışım hamurun yarısına eşit miktarda dağıtılır ve kapatılır. Kapama 3 parçaya bölünür. Önceden içi oyulmuş, 10 dk tuzlu suda bekletilmiş patlıcanların ve oyulmuş kabağın içi zeytinyağı ile sıvanır ve birer parça hamur yerleştirilir. Burada hamur katlarının ve et karışımının yere paralel yerleştirildiğine ve 3/4'üne kadar doldurulduğuna dikkat edilmelidir. İçi hamurla doldurulmuş sebzeler üstü kalın bir bezle örtülerek 20-30 dk bekletilir. Hazırlanan güller odun fırınında 45-60 dk pişirilir. Pişip kabaran güller tabaklara servis edilebilir.

SWELLED CANNONBALL

Ingredients:

1 bread dough, 150 gram small chunks of meat, 1 small onion, 1 dessert spoon of tomato paste, 1 clove of garlic, 1 fresh red pepper, 1 pinch of basil, hot redpepper black pepper salt, 1 table spoon of pine nut, olive oil.

Directions: Marinate the meat with olive oil, milk and spices 1 day before. Thinly slice the onion and fresh red pepper. Beat the garlic pieces. Roast the onions with olive oil. Add the meat and cook it closed with low heat. Add the red peppers, tomato paste and pine nuts after the juice is absorbed. Cook until the tomato paste is ready. Strain it out of oil and leave it to cool down. Finally lay the bread dough to an olive oiled surface. You can oil your hands with olive oil not to get sticky. Lay the meat mix over half of the dough and close the other half over it. Then slice it to 3 pieces. Carve the eggplants and leave them in salty water for 10 minutes. Spread olive oil inside the eggplants. Fill the eggplants with bread dough until of it filled. Leave the eggplants 20-30 dk to get fermented. Cook the prepared cannonballs in a log oven for 45 min-1 hour. Cannonballs are ready to eat.



PİŞEN GÜLLE

İçindekiler: 1 büyük yuvarlak kabak, 1 büyük yuvarlak patlıcan, 1 yemek kaşığı tereyağı, 200 gr karides, 1 tatlı kaşığı salça, 1 tutam karabiber, pul biber, reyhan, kekik, tuz, 1 büyük pembe domates, 100 gr mantar, eritmelik peynir. Hazırlanışı: Tereyağı bir tavada eritilir. 200 gr temizlenmiş karides pembeleşene kadar kavrulur. Salça, karabiber, pul biber, reyhan, kekik ve tuz atılarak 5 dk daha kavrulur. Bu harç ateşten alınır rendelenmiş domates, mantarla karıştırılır. İçi oyulmuş ve kabuğu aralıklı soyulmuş kabağa, 10 dk tuzlu suda bekletilmiş patlıcana hazırlanan karışım dökülür. Dolu güller odun ateşine verilir. Patlıcandan yapılan gülle 1 saat, kabaktan yapılan gülle 3 saat pişirilir. Gülle üstüne eritmelik peynir eklenir ve peynirler eriyip kızarana kadar pişer.

COOKED CANNONBALL

Ingredients: 1 big circular pumpkin and eggplant, 1 table spoon of butter, 200 gr prawn, 1 dessert spoon of tomato paste, 1 pinch of black pepper, hotred pepper, basil, thyme, salt, 1 big pink tomato, 100 gr mushroom, cheese. Hazırlanışı: Roast the prawns in a buttered pan. Add the tomato paste, black pepper, hotred pepper, basil, thyme and salt and cook for 5 minutes. Take the cooked ingredients and add grated tomato and chopped mushrooms. Leave the vegetables in a salty water for 30 minutes. Fill the bally pumpkins and eggplants with the prawn mix. Cook the cannonballs in a log oven (eggplants for 1 hour, pumpkins for 2-3 hours). Put the sliced cheese on to the cannonballs and continue to cook in the oven until the cheese is roasted.



KAYIKLAR

İçindekiler: 1 büyük patates, 1 çay bardağı süt, yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 tutam kekik, pul biber, reyhan, tuz, 250 gr tavuk göğsü, birkaç tane renkli biber, 1 yemek kaşığı tereyağı, 50 gr eritme peynir, mantarlı beşamel sos.
Hazırlanışı: Süt, zeytin yağı, kekik, pul biber, reyhan, karabiber ve tuz karıştırılır. Tavuk göğüsleri, bu karışımla 1 gün önceden terbiye edilir. 1 parmak et kalınlığı bırakılarak dilimlerin içi çıkarılır. Çıkarılan içler püre yapılmak üzere kaynamaya bırakılır. Şerit halinde kesilmiş patlıcanlar, renkli biberler terbiye edilmiş tavuk göğüsleri patates kayıklarının üstüne yerleştirilir. Haşlanmış patatesler, tereyağı, eritme peyniri bir çatal yardımıyla ezilerek karıştırılır. Karışıma tuz eklenir. Hazırlanan püre, patateslerin üzerine yayılır. Kayıkların üzerine mantarlı beşamel sos sürülür, 1 saat odun ateşine verilir. Sıcak servis edilir.

BOATS

Ingredients: 1 big potato, 1 tea glass of milk, half tea glase of olive oil, 1 pinch of thyme, red pepper, basil, black pepper, salt, 250 gr chicken breast, a couple of fresh colorful peppers, 1 table spoon of butter, bechamel sauce with mushroom.

Directions: Marinate the chicken with milk, olive oil, thyme, hot red pepper, basil, black pepper and salt. Boil the potato for 10 minutes and slice it vertically to 4 pieces. Leave the carved potatoes to boil for mash. Lay them on to the potato pieces. Lay the mash on to the potato pieces. And pour bechamel sauce with mushrooms on to the pieces. Cook the boats in the log oven for 1 hour. Serve them hot.



KELEPÇE

İçindekiler: 2 adet uzun patlıcan, 250 gr tavuk göğsü, 1 büyük patates, yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 çay bardağı süt, 2 tutam kekik, pul biber, reyhan, karabiber, tuz, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 büyük pembe domates, 2 diş sarımsak.

Hazırlanışı: Uzun patlıcanlar ince şeritler halinde kesilir. Kesilen patlıcanlar 10 dk haşlanır. 1 gün önceden zeytinyağı, süt ve baharatla terbiye edilmiş tavuklar patlıcanların eni kadar ince şeritler halinde kesilir. Mantarlı beşamel sos hazırlanan parçaların üstüne yayılır. Parçalar yarım saat, 200 derecede ısıtılmış fırına sürülür. Domates rendelendikten sonra tereyağında kavrulmaya bırakılır. Birkaç dakika sonra sarımsak ve baharatlar eklenerek 15–20 dakika pişirmeye devam edilir. 1 saat fırında pişmiş olan kelepçeler çıkarılıp tabaklara servis edildikten sonra hazırlanan domates sosu üzerlerine dökülür.

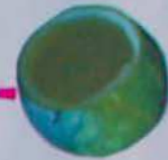
HANDCUFF

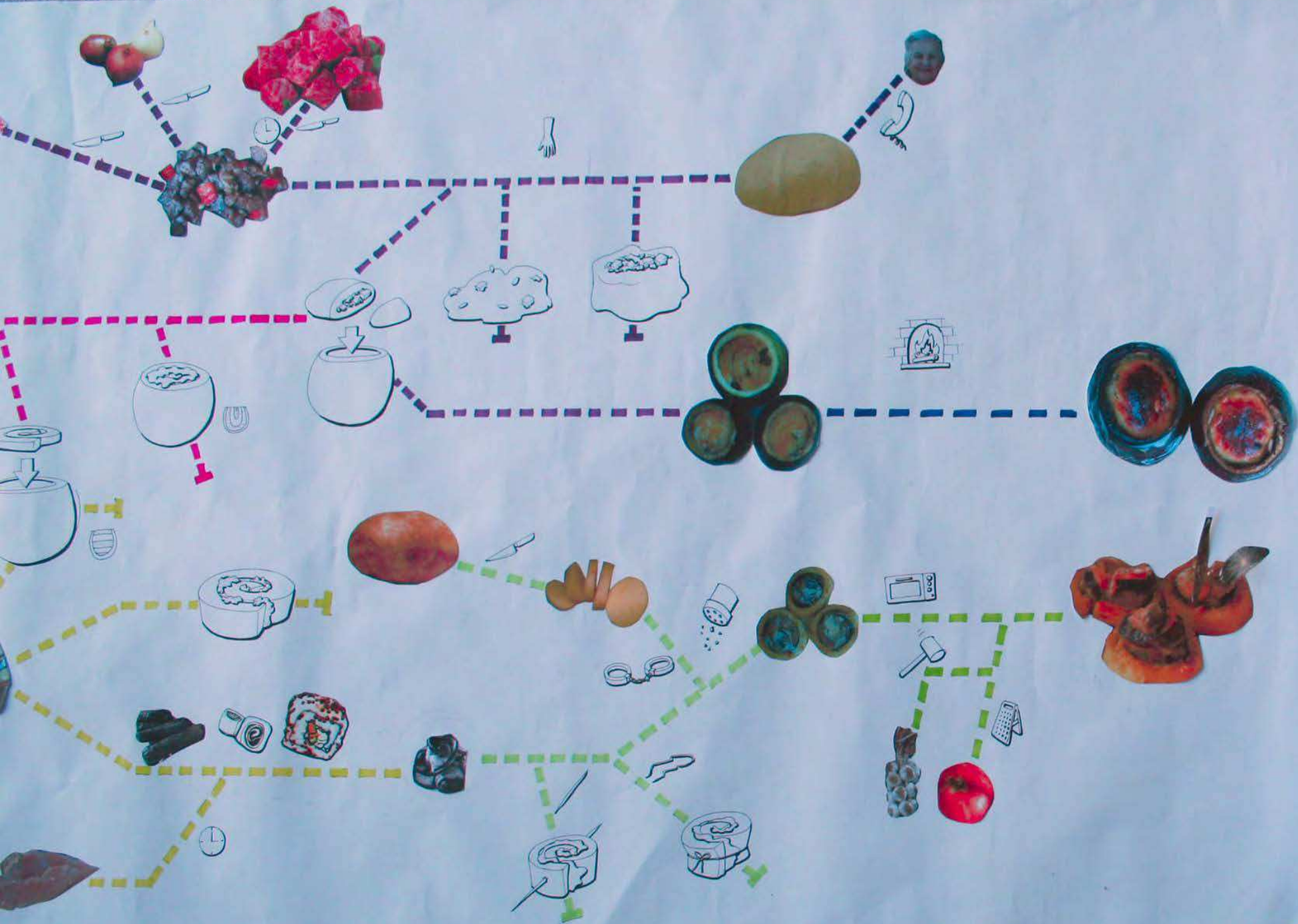
Ingredients: 2 long eggplants, 250 gram chicken breast, 1 big potato, half tea glass of olive oil, 1 tea glass of milk, 2 pinch of thyme, hot red pepper, basil, black pepper, salt, 1 table spoon of butter, 1 big pink tomato, 2 cloves of garlic.

Directions: Marinate the meat with olive oil, basil, hot red pepper and black pepper 1 day before. Thinly slice the eggplants like bands. Boil them for 10 min. Beat the chicken and slice it like eggplants. Wrap them together. Pour the bechamel sauce on to the handcuffs. Heat the oven at 200 C for half an hour. Prepare the tomato sauce until the cuffs cooked. Add garlic and spices after couple of minutes. Cook for 15-20 minutes. Pour the tomato sauce after the cuffs are served.



ŞİŞEN GÜLLE





KADAYIF MUALLAKTA

İçindekiler: 2 tavuk göğsü, 200 gr tel kadayıf, 2 yumurta, 200 gr keçi tulumu, yarım demet nane, 1/2 demet maydanoz. Tavuk göğüsleri döverek inceltilir. İnceltilen göğüsler 2 parmak kalınlığında kesilir. Tavuklar yumurtaya bulanır. Üst üste çapraz duran göğüs parçalarının ortasına keçi tulumu, maydanoz ve nane harcı eklenir. Kûrdanla, göğüsler, harcın dökülmeyeceği şekilde kapatılır. Kûrdanlara dolanarak göğüslerin etrafına yumurtalanmış tel kadayıf sarılır. Yağda kızartılırlar. İçinde erimiş peynir olduğu için sıcak servis edilmesi gerekir.

KADAYIF MUALLAKTA

Ingredients: 2 piece of chicken breast, 200 gr telkadayıf, 2 eggs, 200 gr goat, cheese (tulum), half bunch of fresh mint, half bunch of parsley. Thin chicken breasts and cut them like 2 finger thickness. Fill these chickens with goat cheese, parsley and mint. Bind these parts with toothpick, mix eggs and telkadayıf. Then put them into the hot oil and fry. Serve chickens while they are hot.



KIRMIZI LİMONATA

İçindekiler: 1/2 kg kızılcık, 1 kg şeker, 2 adet damla sakızı, nane, vanilya, limon.

Kızılcıklar, şeker ve su; tencerede marmelat kıvamına gelene kadar kaynatılır. Daha sonra süzülerek soğumaya bırakılır. Soğuyan şurubun içine nane yaprakları ve limon dilimleri eklenerek buzlu içilir.

RED LEMONADE

Ingredients: 1/2 carranbery, 1 kg sugar, 2 gummastic, mint, vanilla, lemon.

Put the caranberies sugar and water in a cooker and scald all of hem until booling. Than filter this syrup. After they are cold, add the mint, vanilla and ice. You can serve syrup with lemon pieces.



ENDİŞE

İçindekiler: 1/2 gr esmer bulgur, 200 gr tuzsuz badem, 4 adet armut, 50 gr kuru üzüm, 50 gr kuru çekirdekli siyah üzüm, 3 çorba kaşığı tarçın.

Hamur: 1/2 kg un, su, tuz.

Sos: 1/2 kg pancar/hırsız aldatan eriği, 2 su bardağı toz şeker, 2,5 su bardağı su.

ENDİŞE

Ingredients: 1/2 kg graupel,

200 gr almond without salty, 4 pear, 50 gr raisin, 50 gr dry red grapes, 3 spoon of cinnamon.

Dough: 1/2 kg flour, water, 1 spoon of salt.

Sauce: 1/2 kg pancar/hırsız aldatan plum, 2 glass of sugar, 2,5 water glass of water.



"Yemeğin evrimi olduğunu söylemekten çok "yeme"nin evrimi olduğunu öngörmek daha doğru olur. Yemeğin evrimsel bir süreç içine girmesi; tatma, koklama, işitme, görme, dokunma dürtüsüyle; yemek yiyerek başlar. Bu süreç, yenen herneyse, onun nereden geldiği değil; onunla hangi coğrafi konumda, nelerle biraradayken tanışıldığı etki eder. Tanışılmış yemekler (kombinasyonlar), bir diğer yemeğe (kombinasyona) taşıyıcı olur. Kodlanan tadlar, ilişki kurabileceği her şeyle "kişinin yeme alışkanlıkları üzerinden" biraraya gelir. Bu durum tamamen rastlantısal gelişir ve damak neyi istiyorsa, ilişkilenebileceğini düşündüğü tadları birleştirir, bir diğer tada, daha önce olmayana ihtiyaç duyar, yaratır ve tüketir. Bunun bir nedeni yoktur, yeni ve farklı haz arayışındır.

Ürettiğimiz tarif ortaya çıkmadan önce tatlı, tuzlu, ekşi vs. olması planlanmış bir tarif değildir. Mutfak olan Dikili pazarından; ne yemek istiyorsak, birbirine yakışanları seçtik. Tadı ilk aşamada tanımlamasak da, çıkan tarif üçümüzün de tanıdığı geleneksel bir tada götürdü: Aşure. Benzetilenin aşure olması bir tesadüf değil, aynı coğrafyaya ait, aynı yaş ortalamasında olmamız da etkili... Damakların ortak alışkanlıkları, üç kişinin yemeyi en çok tercih ettiği tatlardan birine ulaştı.

Yeme, ağızla ilk buluşma anından başlayarak anımlanıyor ve bilgisini oluşturuyor. Yemek bilgisi insanın yeme potansiyeli, pisboğazlılığı, haz arayışları, merakı oranında türer ve aktarılır."

"It would be truer to say that evolution is a part of eating, not food. Food begins an evolutionary process when eating is supplemented by the senses. This is not influenced by where and whence the food came; only where and with what it was consumed with. The meals that are familiar act as carriers to more foreign tastes. The coded tastes are assembled with everything a person can form a relationship with, over ones tastes for cuisine. This is a completely random process in which only the tongue has any say, this evolution of taste is born from the mixing of known flavours. This has no purpose other than to seek new avenues of pleasure.

The recipe we have devised has no history of being planned beforehand; it was not designed to be anything. The Dikili Bazaar was our kitchen, and through it, we have added together materials that we believed would form good synergies. While we had no initial plans to form any particular flavour, the end result was something we could all identify with: Aşure. Of course, this cannot be considered entirely at random, for we all share the sameness of region from which we are all influenced. In the end, we have reached a result that we all liked universally.

Eating is an act that which only gains meaning from the first moment the food is in contact with the mouth. Culinary knowledge is influenced by the capacity of eating, curiosity, the search for pleasure and the sheer voraciousness of any individual."





KADAYIF TOPLAR

(1 kişi için)

İçindekiler: 250 gr göğüs eti, yarım su bardağı kadayıf, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, kuş zm, am fıstığı, reyhan, pul biber, kimyon, dereotu, nane, tuz.

Sos için: 1 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı "tuzot", krema, süt.

Harç için: Kadayıf, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, baharatlar, kuş zm, am fıstığı.

Sos: Un, yağ ile kavrulur; süt, "tuzot" ve kremayla kaynayana kadar karıştırılır.

Hazırlanışı: Göğüs eti ezilip hazırlanan harç içine yerleştirildikten sonra rulo şeklinde sarılır. 40 dk fırında pişirilir.

Sosu zerine dökülüp servis edilir.

KADAYIF BALLS

(for 1 person)

Ingredients: 250 gr chicken, half of a bottle kadayıf, 4 spoon olive oil, currant, pine kernel, basil, feseleğen, red pepper, cumin, dill, mint and salt.

Ingredients for sauce: 1 spoon flour, 1 olive oil, "Vegeta" sauce, crema, milk.

Preperation of sauce: Flour is roasted with oil. "Vegeta" sauce and crema added and is mixed when it boils.

Preperation: Kadayıf, 2 spoons olive oil, spices, currant and pine kernel are added together and mixed. Chicken is refined and combination is added in. Chickens are rolled like a cylinder. Cooked in oven during 40 minutes.

Finally sauce is poured on.



SEP-ET

(3 kişi için)

İçindekiler: 1 adet uzun patlıcan, 200 gr kıyma eti, 1 adet patates, kıyma et.

Harç için: Yarım soğan, 2 yemek kaşığı galeta unu, 1 adet yumurta, kimyon, karabiber, kekik, tuz.

Patates harcı için: 2 çorba kaşığı krema, haşlanmış patates, pul biber, reyhan, tuz.

Sos için: 1 çorba kaşığı un, 2 kaşık salça, 2 diş sarmısak, 3 kaşık zeytinyağı, tuz, su.

Hazırlanışı: Patlıcanlar ince ince uzunlamasına kesilir. Sonra sepet şeklinde örölür. Kıyma (köfte gibi) harçlarıyla yoğurulur. Daha sonra kıyma ince tabaka halinde yaydırılır. Patates püre haline getirildikten sonra, kıyma üstüne yayılır ve her şey rulo yapılır. Üzerine sostan dökölür, 40 dk fırında pişirilir.

SEP-ET

(for 3 people)

Ingredients: 1 piece of aubergine, 200 gr ground meat, 1 piece of potato.

Ingredients for ground meat mixture: A half of onion, 2 spoons of bread crumbs,

1 piece of egg, cumin, pepper, thyme, salt. Ingredients for potato puree: 2 spoons cream, boiled potato,

red peeper, basil fesleğen, salt. Ingredients for sauce: 1 spoon flour, 2 spoons of tomato paste, 2 pieces of garlic,

3 spoon olive oil, salt, water. Preperation: Aubergines which are cut slimly and lengthy are fried. And than

they are knitted like a wicker. Ground meat is mixed with ingredients and that mixture and puree of potato are

poured on aubergines. All of them are rolled like a cylinder. Sauce is added on it and cooked in oven for

40 minutes.



SEP-ET



ÇİĞIRMA



BU YERİN EN MEHUR
YERİN KİMDİR?

UZUNBUN
PATLICANI

DİDEM



EMIR KAPTE



PLUJE



DAVA ETNOL



NE TAVANITIS?



CAHILIAN BAKRULI



SÜRPİZLİ TAVUK SARMA

(4 kişi için)

İçindekiler: 250 gr tavuk, 1 küçük soğan, 1 kaç sap dereotu ve maydanoz, 3 kaşık krema, 50 gr kaşar peynir, 2 su bardağı kadayıf.

İç harcı için: Tavuklar küp küp doğranır. Dereotu ve maydanoz ince ince kıyılır. Soğan piyaz şeklinde doğranır ve tavuklar eklenir. Onlarla beraber kavrulur ve krema ilave edilir.

Hazırlanışı: Kadayıf, fincan yardımı ile tavuk harcının üzerine sarılır. Sos ve peynir üzerine dökülür. Hazırlanan kadayıflar 1 saat fırında pişirilir.

SÜRPİZLİ TAVUK SARMA

(for 4 people)

Ingredients: 250 gr chicken, 1 small onion dill and parsley, 3 spoon cream, 50 gr cheese, 2 glass of kadayıf.

Ingredients for chickens: Chickens are cut like cubes. Dill and parsley are cut slimly. Onions are cut slimly, cooked and then chickens are added. All of the are rosted and cream and "Vegeta" are added.

Preperation: Kadayıf is wrapped around of chickens with helping of coffee cups. Kadayıfs are cooked in oven during 1 hour.



YAHŞİBEY KÖFTESİ

(4 kişi için)

İçindekiler: 500 gr kıyma, 2 dilim ekmek, 1 adet soğan, 1 yumurta, kimyon, karabiber, kekik, maydanoz ve tuz, 1 salkım koruk.

Hazırlanışı: Koruk dışındaki tüm malzemeler karıştırılır. Küçük toplar haline getirilen köftelerin içine koruklar yerleştirilir. Yağsız tavada pişirilir.

YAHŞİBEY MEATBALLS

(for 4 people)

Ingredients: 500 gr ground meat, 2 slices of bread, 1 piece onion, 1 piece of egg cumın, pepper, thyme, parsley, salt, 1 bunch of unripe grape. Preperation: All ingredients besides of unripe grape are mixed. Small meat balls are obtained. Hide unripe grapes in the meatballs. They are cooked in pan.



Günlük Yaşam

1. Gıda

2. Giyim

3. Konaklama

4. Ulaşım

5. Sağlık

6. Eğitim

7. Hobi

8. Sosyal

9. Finans

10. Diğer

11. Yabancı

12. Yerli

13. Yerel

14. Yerel

15. Yerel

16. Yerel

17. Yerel

18. Yerel

19. Yerel

20. Yerel

21. Yerel

22. Yerel

23. Yerel

Daily Life

• **Religion** – Christianity, Islam, Hinduism, Buddhism, Jainism, Sikhism, Zoroastrianism, Judaism, and others.

• **Language** – Persian, Urdu, Hindi, Bengali, Punjabi, and others.

• **Government** – Monarchy, Republic, and others.

• **Education** – Traditional and modern.

• **Art and Culture** – Persian miniature painting, Urdu poetry, and others.

• **Architecture** – Persian, Islamic, and others.

• **Music** – Persian, Urdu, and others.

• **Food** – Persian, Urdu, and others.

• **History** – Persian, Urdu, and others.

• **Geography** – Persian, Urdu, and others.



















