

GELENEKSEL BESLEN



GELENEKSEL BESLEN

Giriş

Bir yer ne kadar güzel olursa olsun keyifli mutfağı olmadan ziyaret edilmez. Çoğu durumlarda, bir bölgenin mutfağı ayrıcalık yaratır. Geleneksel Arnavut mutfağının tükenmeyen menüsü vardır. Bunların arasında da Prizren yöresi mutfağı özel bir yer kapsar. Çok basit; çünkü özel yemekleri vardır. Aynı zamanda, mutfak kültürüne ve yemek yapma sanatına karşı belirli bir yaklaşımı vardır. Bu özelliğın değerine değer katan, genel yöre, özellikle Prizren Belediye'si kültürüdür. Etlere ve hamur işlerinin mutfağımızda yaygın kullanımı vardır.

Özel bir gün veya dini bayramlar için hazırlanan yemekler, yemek yeme olayına da merasim havasını verir. Günlük ve sıradan yemekler ise sıkıcı olmamaları için hayal gücü ve özveri gerektirir. Özel ve günlük yemekler mutfağımızda çarpıcı bir karışım yaratır. Tüm bunları istediğiniz zaman deneyebilirsiniz, doğru yerde, burada olmanız yeterli.



ÇORBALAR



BEY ÇORBASI

Bey önemli bir addır. Adıyla geçen çorba da kaçınılmazdır. Soğan, havuç ve sarımsak, tavuk suyu, kızartılmış un, maydanoz ve baharatlarla birleşir. Ne koyu ne de çok sulu olan bu karışım, midenizi tahriş etmez lezzeti de sonsuzdur.



PAÇA

Kemikli et suyu, tereyağıyla kızartılmış un, tuz, vejeta, sarımsak, kırmızıbiber ile içeriklerle, en tanınmış, en basit ve en sevilen çorba yapılır. Böyle bir sunumla her öğün dopdolu ve unutulmazdır.



GELENEKSEL YEMEKLER

PAŞA KÖFTE

Kıyma, haşlanmış pirinç, tuz, karabiber ve maydanozun homojen bir karışımından köfteler yapılır ve sonrasında, yumurta, yoğurt ve un karışımıyla yağlanarak sonunda tereyağında kızartılır. Tüm bu karışımın hedefi adına yakışır paşalara laik tadında olmasındır.



DOLMA

Kıyma, soğan, sarımsak ve karabiber karışımı ile doldurulan temizlenmiş taze biberler fırında pişirilerek farklı bir lezzet kazanır. Biberin de lezzetini kaybetmediği bu yemek özel lezzetiyle mutfak kültürünü zenginleştirir.



LAHANA (VEYA ÜZÜM) YAPRAKLARI SARMASI

Lahana yaprağı turşusu tek başına yenmesi de lezzetli. Ama onunla (et, pirinç, yumurta, tereyağı, tuz, karabiber, kırmızı biber, vegeta ile) hazırlanan sarma, masada yoğurt eşliğinde tercih edilir ve çifte zevk yaratır.





İMAMBAYILDI

Patlıcanın mutfakta kullanımı çoktur. Ancak, parçalara kesilerek, kızartılmış, sonrasında üzerine kıyma, tuz, karabiber, tuzot ve maydanoz karışımı eklenerek en sevilen öğünü oluşturur. Üzerinde yoğurt ve sarımsak lezzetine lezzet katar.



PRIZREN TAVASI

Prizren tavası yörenin mutfağında özel yer alan geleneksel yemeklerden biridir. Kıyma, soğan, baharatlar ve çeşitli sebzeler fırında pişirilerek anlatılması zor olan bir lezzet yaratır.



ELBASAN TAVASI

Elbasan tava Arnavut mutfak geleneğinde çok yaygındır. İçeriği çok zengindir. Genel tavaların kullandığı çok sayıda sebze ve etten başka, yumurta, et suyu ve yoğurt da içerir. Sofradaki sunumu da cezbeder.



PRIZREN MUSAKKA

Pırasanın, et, domates, maydanoz ve baharatlarla karıştığında unutulmaz lezzet yarattığı yemektir. Sofraya salata, turşu ve yoğurtla sunulur.



HAMUR İŐLERİ



FLIYA

Düzenin olduğu yerde, lezzet vardır. Emeğin olduğu yerde, saygı vardır. Fliya en çok çaba gerektiren hamur işidir. Korda hazırlanan her şeyin olduğu gibi pişirilmenin ayrıcalıklı lezzetini taşır. En çok sevilen geleneksel yemektir.



PRIZREN MANTISI

Yufka halinde hazırlanmış hamur kare şeklinde kesilerek, kıyma, soğan ve gerekli malzemelerle doldurulur. Lezzet tekrarlanamazdır.

LOKMA

Özel kahvaltılar için tercih edilir. Kökeninde merasim özelliği vardır. Bu sebeple her kahvaltı bir mutfak merasimi olabilir. Tüm bu kolay ve basit bir şekilde hazırlanır: hazırlanan hamur küçük parçacıklara ayrılarak zeytinyağında kızartılır. Basit şeylerin lezzetli olabileceği örneğidir.



KAÇAMAK

Tuzlu suyla pişirilen un, sonrasında eritilmiş tereyağıyla birleştirilmesi seyrek bir tekniktir. Sıradan gibi görülür, bu da ona özellik verir. Ağızda erimesi ona eşsiz lezzet verir.

MISIR BÖREĞİ

Mısır böreği sıradan ve çok bilinenidir. Mısır unundan olanı da seyrek. Ispanak ve mısırın, yumurta, süt, yoğurt, baharatlarla özellikle peynirle de karıştırılması lezzetler ve kokular karışımı yaratır. Pişirildikten sonra kaplanmış bir hal alır.





SALLATA



BIBER SALATASI

Hafif ve taze bir salataadır. Daha büyük lezzet için karabiber, zeytinyağı, sirke, maydanoz ve domates eklenir.



HAVUÇ SALATASI

Havuç sağlıklı sebzelerdendir. Acı biber, zeytinyağı ve elma sirkesini ekleyerek en lezzetli salatalardan birini tatma şansınız olacaktır.



TATLILAR

HELVA

Dini ziyafetler tatlısıdır. Adından da anlaşılabilceği gibi tatlıdır. Çabuk ve basit bir şekilde hazırlanır: erimiş tereyağına un, şeker ve su eklenerek kapalı bir renk alana kadar karıştırılır. Ağızda dağılıp unutulmaz bir lezzet verir.



SÜTLAÇ

Haşlanmış pirinç, süt, şeker, vanilya şekeri ve süsleme için kullanılan tarçın ile seyrek ve yörenin özgün lezzetini ortaya koyar. Kökeninde kutlamalarda kullanılan tatlıdır, bu nedenle her yenildiğinde bir ziyafet oluşturur.



KADAYIF

Kadayıf, şeker, vanilya şekeri, su, limon, tereyağı, fındık ve şerbet karışımı en özel tatlılardan birini ortaya çıkarır.



ŞEKERPARE

Bileşenleri ayrı ayrı olarak bilinirdir, ancak karışımları ve ortaya çıkan tat özeldir; bu nedenle tatmalısınız. Bir düşünün: tereyağı, un, yumurta, yoğurt, karbonat tozu karışımının pişirilmesinden sonra üzerine şerbetin eklenmesi. .



BAKLAVA

Geleneksel olarak kral tatlıdır. Yumurta, yoğurt, şeker, nişasta, un, fındık, tereyağı ve şerbet karışımı rüyalarınıza girecek tadı yaratır.



TEZİŞTİ

Kaçırılması imkânsız olan geleneksel tatlıdır. Üzerine eklenen şerbet onu tatlandırır, ancak kendisinin lezzetini etkilemez.





MEŞRUBATLAR



BOZA

Sağlıklı, ferahlatıcı ve nefis bir içecektir. Kışta da içilir. Bu meşrubat Dragaş yöresinin goran topluluğu tarafından icat edilmiş, taraflarınca mısır unundan yapılmıştır.



SALEPI

Salep orkide ve salep ieeği anlamına gelir. Orchis macula bitkisinin kurumuş koklerinin parçalanmasıyla elde edilen tozdur. Toz sıcak suya eklenir, şeker ve portakal ya da gl aromasıyla tatlandırılır. Sırrı zıtlığında saklıdır: soğuk havada sıcak içilir.

ET VE BALIK YOLU

| | | | |
|-----------|--------------------|-------------------------------|-----------------|
| Restorant | Iliria | Vlashnje, Prizren | +377 44 191 862 |
| Restorant | Kështjella | Vlashnje, Prizren | +377 44 607 402 |
| Restorant | Vëllezërit Mustafa | Mushtisht, Suharekë | +377 44 289 500 |
| Restorant | Mendi | Aleksandër Mosiu 42, Prizren | +377 44 135 813 |
| Hotel | Solid | Stravuçinë, Suharekë | +377 44 524 157 |
| Hotel | Voci | Shirokë, Suharekë | +386 49 116 400 |
| Hotel | Rozafa, | Bridaga 123, Suharekë | +377 44 303 032 |
| Restorant | Atri | Xhelal Hajda-Toni pn, Rahovec | +377 44 230 516 |
| Restorant | Viva-D | Xhelal Hajda-Toni pn, Rahovec | +377 44 204 111 |
| Restorant | Haxhijaha | Bërrnjak Rahovec | +377 44 698 187 |
| Hotel | Park Pllaza | Parku i qytetit pn, Rahovec | +377 44 199 991 |

KIRSAL YIYECEKLER YOLU

| | | | |
|-------------------|------------------|----------------------------|-----------------|
| DEMI | Ismet Osmani | Lubinja e Poshtme, Prizren | +386 49 598 045 |
| Farmer | Atija Destanoviç | Lubinja e Epërme, Prizren | +377 44 389 084 |
| Farmer | Sejat Shabani | Planjan, Prizren | +377 44 216 291 |
| IKO | Safeta Mislimi | Lubinja e Poshtme, Prizren | +386 49 122 53 |
| Ademi | Adem Ademi | Lubinja e Epërme, Prizren | +377 44 351 382 |
| Farmer | Lilijana Gadzic | Sredskë, Prizren | +377 44 445 481 |
| Dinamika Poslisht | Muharrem Dinaj | Poslisht, Prizren | +377 44 190 923 |
| Farmer | Qëndrim Rexhepi | Celinë, Rahovec | +377 44 914 006 |

SARAP YOLU

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------|
| AgroKosova Holding | Hafiz Tafaj | Shirokë, Suharekë | +386 49 551 600 |
| Sefa Wine | Labinot Shulina | Gani Paçarizi 118 Rahovec | +386 49 125 800 |
| Veraria EKO | Mustafa Hoxha | UÇK pn, Rahovec | +377 44 200 823 |
| Farmer | Gazmend Daka | Sheh Hilmi Maliqi on, Rahovec | +377 44 356 933 |
| Bio Pak | Bejtullah Haxhimurati | UÇK pn, Rahovec | +377 44 563 903 |
| SHPK Tradita | Mustafë Kastrati | Radostë, Erahovec | +377 44 185 331 |
| Stonecastle | Rrustem Gecaj | Bërrnjak, pn Rahovec | +381 29 777 345 |
| Bodrumi i Vjetër | Nevzat Haxhijaha | Gëzim Hamza, pn Rahovec | +381 29 276 053 |
| Agroalf | Florim Shulina | Hasan Prishtina pn Rahovec | +377 44 230 546 |
| Bahha Eurowine | Vahidin Shehu | Xhelal Hajda-Toni pn, Rahovec | +377 44 366 139 |
| Rahovera | Visar Hajrullaga | Gëzim Hamza, pn Rahovec | +377 44 796 933 |
| Petrovic Family Winery | Srdjan Petovic | Hoça e Madhe Rahovec | +377 44 624 484 |
| Veraria Familjare Rahovec | Ismajl Vehapi | Vëllezërit Frashëri pn, Rahovec | +377 44 400 442 |

EGLENCE VE SANAT YOLU

| | | | |
|-----------------------|--------------|--------------------------------|-----------------|
| Cupcake Shop | Mozart | Qazim Beerisha H1/1, Prizren | +377 45 581 831 |
| Coffe Shop | Prince | Adem Jashari 2, Prizren | +377 44 401 111 |
| Cupcake Shop | Banana Split | Adem Jashari 2, Prizren | +377 45 555 227 |
| Cupcake Shop | Shendeti | Sheshi Shadërvan 39, Prizren | +377 44 129 402 |
| Cupcake Shop | Extra | Adem Jashari 18, Prizren | +381 29 232 279 |
| Cupcake Shop Catering | Happy Cake | Papa Xhon Pali II 101, Prizren | +377 44 315 975 |
| Boza Shop | Boza | Lidhja e Prizrenit pn, Prizren | +386 49 301 611 |
| Cupcake Shop Catering | Dini | Jeta e Re pn, Prizren | +377 44 214 858 |
| Cupcake Shop | Tuba Cakes | Bajrakli 29, Prizren | +377 44 634 440 |

SAR PEYNIRI YOLU

| | | | |
|--------------------|-----------------|----------------------------|-----------------|
| Natyra e Sharrit | Sehad Kalandari | Kosavë, Dragash | +377 44 141 737 |
| Eko-Sharri | Rasim Asllani | Buzes, Dragash | +377 44 265 468 |
| Rudina | Emin Kolloni | Kosavë, Dragash | +377 44 201 040 |
| Farmer | Abdulla Backa | Brod, Dragash | +377 44 916 452 |
| Farmer | Idriz Qusaj | Pllajnik, Dragash | +377 44 594 236 |
| Farmer | Hazer Koska | Zllipotok, Dragash | +377 44 415 684 |
| Farmer | Avdo Fazliji | Lubinja e Eperme, Prizren | +377 44 757 929 |
| Farmer | Dzezair Mujovi | Lubinja e Poshtme, Prizren | +386 49 889 464 |
| REKA | Amel Begi | Pllanjan, Prizren | +377 44 469 712 |
| Qumështorja Sharri | Nderim Halimi | Turgut Ozal pn, Prizren | +377 44 190 340 |
| DSH Brez pas Brezi | Egzon Zekaj | Korishë, Prizren | +386 49 889 464 |
| Abi Progres | Adnan Fusha | Tirana pn, Prizren | +377 44 336 693 |

GELENEKSEL BESLEN

Yayımlayan: EC Ma Ndryshe ve Prizren yöresinin alti belediyesi

Redaksiyon Ekibi: Arben Idrizi (redaktör), Vesel Hoxhaj ve Hekuran Kabashi (tarihçi), Margarita Azizi (arastirmaci), Samir Karahoda (fotograf sanatçisi)

Tasarim ve sayfa düzeni: Scards (www.scards.com)

Tercüme: CITS

Bu yayin, Birlesmis Milletler Kalkinma Programi (UNDP)'nin yürüttüğü Ticarete Destek projesi çerçevesinde Finlandiya Disisleri Bakanligi'nin mali destekleriyle uygulanan Güney Ekonomi Bölgesi Turizm Sektörüne Destek projesi kapsamında gerçekleştirilmiştir.

Tüm haklari saklidir. ©

Prizren, Kosova, 2015

