

DERALIYE®

HİTİT MUTFAĞI

Necati Yılmaz

Limitli Rezervasyon
Her Perşembe ve Cuma
19:30 - 21:45

“Ekmeği yiyeceksin,
suyu da içeceksin.”

I. Hattuşili

3000 Yıllık tabletlerden
günümüze kalan Hitit lezzetleri



HİTİT MUTFAĞI

Hitit krallarının ocağı
yeniden uyandı!
Binlerce yıldan kalan lezzet
mirasını keşfedin!

Yavaş pişmiş etler, antik tahıllar
ve zamana meydan okuyan
aromatik baharatlarla donatılmış
yemeklerimizin her lokması,
Anadolu mutfak sanatının
köklerine bir yolculuk sunuyor.



HİTİT MUTFAĞI

Çivi Yazılı Belgelerden Damak Tadımıza Kalan Miras
"HİTİTLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ"



Arsenikli bakırdan yapılma dinsel
veya törensel çift boğa heykelciği.
Metropolitan Museum of Art, New York.

Hitit krallarının ocağı yeniden uyandı.!
Binlerce yıldan kalan lezzet mirasını keşfedin.

DERALİYE®

Bin Tanrılı Hititlerin
Binbir Çeşit Ekmeği...

NINDA.LAL
Ballı Ekmek

I. Hattuşili'nin vasiyetnamesinde Askerlerine hitaben söylediği
"Ekmeği yiyeceksiniz, su da içeceksiniz."
sözlerinden anlaşılmaktadır.

" Geçmişten Gelen Lezzet Yolculuğu Hitit Sofrası"

Asya ve Avrupa'yı birbirine bağlayan Anadolu; sahip olduğu konum itibariyle medeniyetlere ev sahipliği yapmış önemli bir bölgedir. Bu coğrafya **Neolitik Çağ'**da yerleşik yaşamla birlikte birçok kültüre ev sahipliği yaparak hızlı bir gelişim göstermiştir. M.Ö 2 binde yaşamış, güçlü ve büyük bir uygarlık kurmuş olan Hititler de Anadolu'daki bu kültürel hareketlenmeyi sağlayan zengin mutfak kültürüne sahip uygarlıklardan birisidir.

Hitit mutfağına ait birçok bilgi çivi yazılı tabletlerden elde edilmektedir. İçerisinde et yemeklerinin, çorbalarının yanı sıra tahıl ve tahıl ürünlerinden yapılan birçok ekmek çeşidinin yer aldığı anlaşılmaktadır. Ayrıca Hitit yerleşim yerlerinde ortaya çıkan tahıl depoları, kömürleşmiş tahıl kalıntıları, dini ritüellerde tanrılarına ekmek sunmaları, ekmeğin önemli bir değer olduğunu göstermektedir. Ekmeği **"NINDA"** olarak ifade eden Hititler farklı tahıl unlarını, biraz su, tuz ve doğal maya veya mayasız olarak hazırladıkları hamurlardan çeşitli ekmekler yapmışlardır. Sığır, yaban keçisi, koyun, keçi, geyik türleri, karaca, yaban koyunu, keklik, tavşan, ördek ve domuz gibi hayvanların besin maddesi olarak tüketildiği ayrıca bu kaynaklarda etlerin kızartılarak ya da ızgara yapılarak pişirildiğinden de bahsedilmektedir. Hititlerde hayvanların etini tüketmenin yanı sıra sütlerinden peynir, lor ve iç yağı gibi çeşitli ürünler üretilmiştir. Hitit mutfağında fasulye, nohut, mercimek, soğan, pırasa, salatalık ve bezelye gibi sebze ve baklagiller de yer almaktadır. Hitit tabletlerinde kiraz, incir, hurma, kayısı, üzüm, elma, fıstık, erik, armut, nar gibi meyve ağaçları geçmektedir. Yıllarca arşivlerden araştırarak geçmişin lezzet miraslarını gün yüzüne taşımaya çalıştım sizlere ve konuklarınıza yemek kültürü adına farklı deneyimler sunma gayretim hiç bitmedi. Bu kez çok daha geriye gittim ve dönemin en güçlü medeniyetlerinden biri olan Hitit yemek kültürünü araştırdım. Tadacağınız menüde günümüzün beslenme kriterlerine uygun olarak küçük değişiklikler yaptık. Ayrıca bölgenin imza yemeklerinden olan İskilip dolmasını da ekleyerek zenginleştirdik. Çorum, Boğazköy veya Alacahöyük müzelerinde sergilenen pişmiş topraktan yapılmış yüzlerce kap, kacak, testi, tabak, kupalar, küpler ve benzeri malzemeler incelenerek yemeklerimizi bu çeşit kaplarda sunmaya özen gösterdik. "Menü satışından elde edilecek gelirin bir kısmı Çorum (Hitit) da bulunan profesyonel aşçılık öğrencileri için ihtiyaç duydukları mutfak ekipmanı alımına ayrılacaktır."

Hitit ateři yeniden yandı.



HAPPENA

Açık Ateř

Hitit metinlerinde geçen bazı ifadelere göre; saf etler, boyun ve ayaklar koyun yağıyla birlikte ateşte pişirilir, kızartılmış etin lezzetini artırmak için üzerine sos olarak zeytinyağıyla karıştırılmış bal dökülür.

Tarihin Lezzeti Hitit Mutfağı.



KARİYE

Tuzlaması

Hitit metinlerinde geçen bir ifadeye göre ciğer ve yürek tuzlanır, üzerine un serpilir ve ızgarası yapılır.

AN.TAH.SUM bayramıyla ilgili bir metinde karaciğerin ve yüreğin tamamının ızgarada pişirildiği belirtiliyor.



HİTİT MUTFAĞI

SICAK HİBİSKUS ŞERBETİ

Hibiskus çiçekleri ılık suda bir kaç saat bekletilir ve ilk suyu süzülür. İçerisine tarçın, karanfil, limon tuzu ve şeker konularak kısık ateşte demlenir. Demini alan çiçekler süzülür ve sıcak olarak servis verilir.

HATTUŞA ÇORBASI

Yöreye özgü süt tarhanası, koyun eti, tuz uzun süre kısık ateşte pişirilir. Üzerine tereyağı, kimyon, kekik, adaçayı, hardal, nane gibi baharatlar, yeşil soğan ve sarımsak dökülür. Süt tarhanası bütün kuru buğdayın süt ile pişirilip kırıklanması ile elde edilir.

KİSTANZİYE

İnce dilimlenmiş az yağlı kuzu gerdanları, kaya tuzu ile yoğurulur ve kuzu taş fırında uzun saat biryan usulünce pişirilir. Kemiklerinden ayrılacak kadar yumuşayan etler kemik içindeki ilik, haşlanmış kuzu beyni, kekik ve karabiber ile tatlandırılarak ekşi erik sosu ile servis edilir.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."



HİTİT MUTFAĞI

ERİK EKŞİLİ KİRAZ YAPRAĞI SARMASI

veya

ETLİ MOR SOĞAN DOLMASI

Kırma bulgur, ince bulgur, un ve tuz kullanılarak bir iç hazırlanır. Tuzunu gidermek için sıcak suda bekletilen kiraz yaprakları (mevsimine göre) özenle doldurulur ve bir tencerede pişirilir. Kiraz yaprağı dolması, süzme yoğurt, un, su, bir tutam tuz ve ekşi erik özü ile hazırlanan sos ile servis edilir. Servis sırasında yoğurdun üzerine karamelize soğan ve erik sosu dökülür.

KARİYE TUZLAMASI

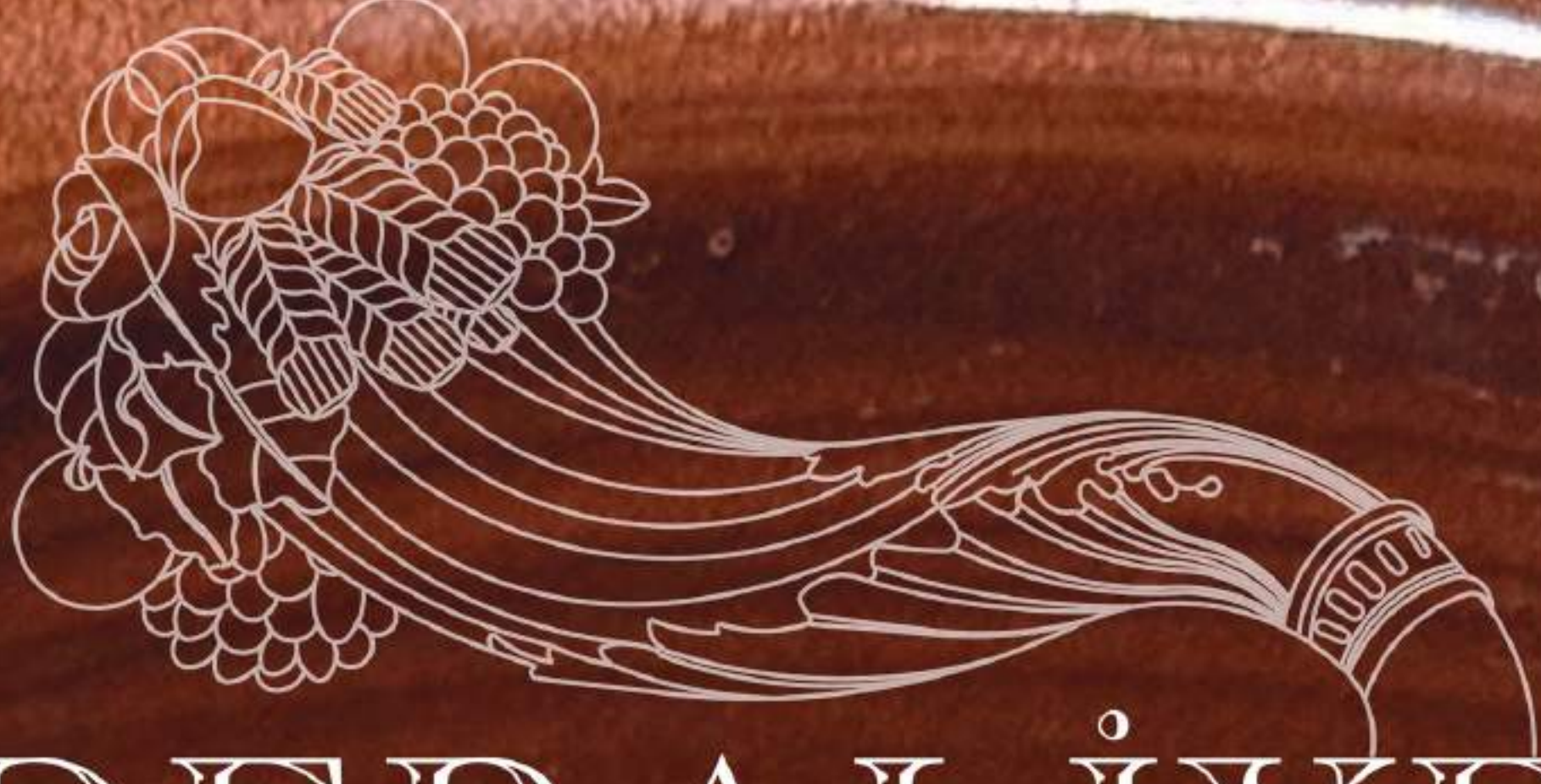
Taze kuzu ciğeri ve kuzu yüreğinin ince zarı çıkarılır ve kaya tuzu ve sumak ile yoğurulur. İnce dilimlenen ciğer ve yürek tere yağda kuru soğan, yeşil soğan ve baharatlar ile pişirilerek ekmek arasın da servis edilecek.

HAPPENA

Kuzu kaburga, nar ekşisi, biber salçası ve yağ ile soslanarak marine edilir. Küp küp kesilen etler orta ateşte pişirilir. Taneli dijon hardal ve karabiber, mavi haşhaş, vişne, vişne suyu, bal, zeytinyağı, anason çekirdeği sos ile servis edilir.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.

"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."



DERALIYE®

Osmanlı Saray Mutfacı



Geçmişten Günümüze
Bir Hamur Tatlısı
Malak Tatlısı



HİTİT MUTFAĞI

İSKİLİP DOLMA

Beş saat pişirilen dana eti, kazan içerisinde, Hitit bölgesinde (Çorum) yetişen pirinç, özel bir beze konularak ve ağzı hamur ile mühürlenerek yaklaşık 3 saat kadar daha pişirilir. Pilav haline gelmiş pirincin üzerine pişen et tiftiklenerek servise verilir.

MALAK TATLISI

Bölgenin buğdayından öğütülmüş un, tereyağında kavrulur üzerine sıcak su dökülür ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Üzerine tereyağında eritilmiş pekmez dökülür ve ceviz serpilerek servis edilir.

NINDA.LAL (BALLI EKMEK)

Ekşi mayalı tam buğday unundan yapılmış ekmeğin hamuruna bal ilave edilir ve piştikten sonra sıcakken üzerine bal dökülür.

Hititçe bir deyim ile kapanış yapalım.

**Aşşu Adatar.
Dilimizin tadı hiç eksik olmasın.**

4.200 TL Kişi başı KDV dahildir.

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis elemanlarımızdan bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinizi daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bize bildirin."



HİTİT MÜTFAĞI

“Hitit Sofralarının Zenginliğiyle Tanışın”



Tanrılara sunuda bulunan, dans eden, lir çalan, ziyafet hazırlığı yapan kadın ve erkek betimlerinin yer aldığı **İnandık Vazosu**.
Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi.



Hitit Mutfağı Menüsü oluşumunda katkı verenler.

Menü Desteğı : Ülkü Menşure Solak

Kültürel Destek : Sümeyra Bektaş

(Çorum Turizm İl Kültür Müdürlüğü)

Sayın Dr. Ali İzzet

(Hitit Üniversitesi Öğretim Üyesi)

Buğday : Hatap Buğday ve Un Ürünleri

Tabaklar : Hitit Tera Toprak Sanayi

Çeviri : @guide.oguzhan.ceylan



Fiyatlarımıza KDV dahildir. Menü başlangıç tarihi Ocak 2025
Üretim yeri Deraliye Restaurant İstanbul.
Ürünlerimiz kendi mutfağımızda üretilmektedir.