

**EYLÜL 2016 TARİH BASKILI
YÖRESEL MUTFAKLAR
DERS KİTABINA İLİŞKİN DÜZELTME CETVELİ**

- 1- **Ünite 1, sayfa 9, 2. paragrafın son 3 satırı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
Gönen eti, Manyas kelle peyniri, Susurluk ayranı ve Susurluk tostu örnek verilebilir. Yemeklerinden bazıları ise; keşkek, tirit, sura, tavuklu mantı, saçaklı mantı, peynirli patlıcan, düğün çorbası, börülce ekşilemesi, sarımsaklı bulgurdur.
- 2- **Ünite 1, sayfa 15, Güneydoğu Anadolu Bölgesi başlığının ilk paragrafında yer alan “Midyat-Mardin eşiği” Mardin-Midyat eşiği” şeklinde değiştirilmiştir.**
- 3- **Ünite 2, sayfa 35, “Marmara Bölgesi’nin Tarihi” başlığının altındaki 2. satırdaki “MÖ 14-13 yüzyılda” ifadesi “MÖ 13-14. yüzyılda” olarak değiştirilmiştir.**
- 4- **Ünite 2, sayfa 36, 2. paragrafın son cümlesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
Türkiye’nin en önemli ithalat ve ihracat limanları olan Haydarpaşa ve Ambarlı Limanları ile ulusal ve uluslararası düzeyde ülkenin başlıca hava ulaşım merkezleri olan İstanbul, Atatürk ve Sabiha Gökçen Havalimanları İstanbul’da yer almaktadır (İSTKA, 2013).
- 5- **Ünite 2, Sayfa 40, İkinci paragraftaki “Rumların uskumru dolması”; ifadesi “Ermenilerin uskumru dolması” olarak düzeltilmiştir.**
- 6- **Ünite 2, sayfa 48, Bölgeye Özgü Tarifler başlığının son satırındaki “Hazırlanışı” kısmı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**

Hazırlanışı

Bir tencere içinde soğan, pırasa, un sıvı yağ ile kavrulur. Et suyu ilave edilerek sebzeler pişinceye kadar kaynatılır. Aynı bir yerde yumurta, limon karıştırarak çorbaya ilave edilir. Tuz, karabiber eklenir

- 7- **Ünite 2, sayfa 49 “Bakla Çorbası Hazırlanışı” açıklamasına cümle eklenmiştir.**
Tuz ve karabiber eklenir.
- 8- **Ünite 2, sayfa 52 “Ciğer Sarma” malzeme listesi güncellenmiştir.**
- 9- **Ünite 2, sayfa 53 “Orman Kebabı” malzeme listesi güncellenmiştir.**
- 10- **Ünite 2, sayfa 54 “Avunma Mantısı” malzeme listesi güncellenmiştir.**
- 11- **Ünite 2, sayfa 54 “Sahan Böreği” malzeme listesi ve miktar güncellenmiştir.**
- 12- **Ünite 2, sayfa 55 “Haseki Pilavı” malzeme listesi güncellenmiştir.**
- 13- **Ünite 2, sayfa 55 “Mamzama” malzeme listesi ve hazırlanışı güncellenmiştir.**
- 14- **Ünite 3, sayfa 68 “İç Anadolu Bölgesi’nin Mufak Kültürü” başlığındaki üçüncü paragraftaki “eger” kelimesi “eyer” olarak değiştirilmiştir.**

- 15- Ünite 3, sayfa 72 "Arabaşı Çorbası" malzeme listesi ve hazırlanışı güncellenmiştir.
- 16- Ünite 3, sayfa 73 "Batırık" malzeme listesi ve hazırlanışı güncellenmiştir.
- 17- Ünite 3, sayfa 74 "Gendeme" malzeme listesi güncellenmiştir.
- 18- Ünite 3, sayfa 74 "Niğde Tavası" hazırlanışı güncellenmiştir.
- 19- Ünite 3, sayfa 74 "Höşmerim" malzeme listesi güncellenmiştir.
- 20- Ünite 3, sayfa 80, "Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı" 4. sorunun cevabı "d" olarak değiştirilmiştir.
- 21- Ünite 5, sayfa127, "Tablo'daki", "Tirşik" ifadesi" Tirşik otu olarak" olarak değiştirilmiştir.
- 22- Ünite 5, sayfa128, "Tablo Bumar Dolması", iç malzeme listesi güncellenmiştir.
- 23- Ünite 5, sayfa128, "Tablo Bumar Dolması", "Hazırlanışı bölümü" son satırı aşağıdaki gibi güncellenmiştir.
Tencerenin içine bumarlar yerleştirilip su ilave edilerek bir saat pişirilir ve sıcak servis yapılır.
- 24- Ünite 5, sayfa129, "Tablo Soğan Aşı", "Malzeme listesindeki", "g" ifadesi "gr" olarak güncellenmiştir.
- 25- Ünite 5, sayfa129, "Tablo Soğan Aşı", "Malzeme listesi" güncellenmiştir.
- 26- Ünite 5, sayfa130, "Tablo Lengeser uygulaması", "Hazırlanışı bölümü" Kuşbaşı doğranmış etler, tuz ve karabiber ilave edilerek sotelenir ve 2 su bardağı su eklenerek etlerin pişmesi sağlanır." olarak güncellenmiştir.
- 27- Ünite 5, sayfa130, "Tablo Keme Kebabı", "Malzeme listesi ve hazırlanışı " güncellenmiştir.
- 28- Ünite 6, sayfa142, "Sırasizde 2'nin üzerindeki paragraf 10. satır", "aracılığın" ifadesi "arıcılığın" olarak güncellenmiştir.
- 29- Ünite 6, sayfa152, "birinci paragraf 2. satır", " Ekmeği, eti, yağı, sarımsağı, tuzu karışincaya kadar yoğurma işlemi devam eder." olarak güncellenmiştir.
- 30- Ünite 6, sayfa153, "Tablo adı", "Pancar (Karalahana/Mancar) Çorbası" olarak güncellenmiştir.
- 31- Ünite 6, sayfa153, "Tablo Pancar (Karalahana/Mancar) Çorbası", "malzeme listesi" güncellenmiştir.
- 32- Ünite 6, sayfa154, "Bat (Batırık) Tablosu", "malzeme listesi" güncellenmiştir.
- 33- Ünite 6, sayfa155, "Gürcü Kavurması (Maragyanı) ", "malzeme listesi" güncellenmiştir.

- 34- Ünite 6, sayfa155, "Hamsili Pilav", "malzeme listesi ve hazırlanışı" güncellenmiştir.
- 35- Ünite 6, sayfa156, "Laz böreği", "malzeme listesi" güncellenmiştir.
- 36- Ünite 7, sayfa167, "Giriş başlığının son paragrafı", "Bu nedenle Ege Bölgesi'ndeki tüketim alışkanlıkları bazı ortak ve farklı özelliklerin oluşmasına neden olmaktadır." olarak güncellenmiştir.
- 37- Ünite 7, sayfa169, "3. paragraf ikinci satırdaki", "esop"ifadesi"ezop" olarak güncellenmiştir.
- 38- Ünite 7, sayfa183, "35. satırdaki", "şibit etmek" ifadesi "şibit ekmek" olarak güncellenmiştir.
- 39- Ünite 8, sayfa 200, 16-17. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
...pek çok meyve ve yağlı tohumlar; sebzelerden ise en fazla.....
- 40- Ünite 8, sayfa 200, 3. paragraf 3 satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
...(Adana), mercimek ile çorba, pilav, köfte gibi yemeklerdir.
- 41- Ünite 8, sayfa 211, 1. paragraf, 6. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
... İçel'de mercimek, balık, tavuk,
- 42- Ünite 8, sayfa 211, 2. paragraf aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
...İçel'de kebab, kaburga dolması, tas kebabı, işkembe dolması, bumbar, tantuni; Kahramanmaraş'da ekşili et sulu-su, yoğurtlu kebab, tas, Maraş ve patlıcan kebabı, ekşili balık köftesi; Osmaniyede Adana kebab, kaburga ve tavuk dolması, ciğer kavurma, zorkun tava, yahni, patlıcanlı parmak kebabı yapılmaktadır. Köftelerden; Adana, Antakya, İçel, Kahramanmaraş ve Osmaniyede çiğ köfte, içli (oruk) köfte, Adana, Antakya ve İçel'de sini köfte, İçel ve Kahramanmaraş'ta patatesli köfteler, Kahramanmaraş'ta ekşili keklik köftesi, ekşili- sömelek-sulu yağlı-yoğurtlu köfte, Adana'da tahinli-sarımsaklı (fella) -fıstıklı köfte, kısır, Adana, Antakya, İçel ve Kahramanmaraş'da mercimekli köfte, İçel'de kısır, batırık yapılmaktadır.
- 43- Ünite 8, sayfa 211, 4. paragraf 6. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
...patlıcan yoğurtlaması, etli göleviz-kolakas, yeşil fasulye, enginar dolması,
- 44- Ünite 8, sayfa 211, 4. paragraf 10. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
..... İçel'de kabak- patlıcan oturtma, babagannuş, etli kolakas-göleviz,
- 45- Ünite 8, sayfa 212, 2. paragraf 1. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
Meyve Yemekleri: Adana'da çağla aşı, Antakya'da gerdan yemeği,
- 46- Ünite 8, sayfa 212, 3. paragraf 1. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.
....Isparta'da kabune, bulgur pilavı (sade, haşhaşlı, mercimekli), ...

47- Ünite 8, sayfa 213, 1. paragraf aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Sütlü ve Hafif Tatlılar: Bölgede genellikle sütlaç, muhallebi, su muhallebisi (paluze), zerde, güllaç ve aşure gibi tatlılar yaygın olarak yapılmaktadır. Ancak Adana'da bici bici ve karsambaç, Antakya'da haytalı, Antalya'da köftü, Burdur'da guymak, Isparta'da pekmezli nişasta peltesi, İçel'de kerebiç, Kahramanmaraş'ta dondurma ve Osmaniye'de teleme yörelere özgü tatlılardır.

48- Ünite 8, sayfa 213, 2. paragraf aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Sebze ve Meyve Tatlıları: Adana'da kabak, incir ve turunç tatlısı; Antakya'da ceviz tatlısı, turunç reçeli, kebbet (bergamut) reçeli; Antalya'da kabak tatlısı;

49- Ünite 8, sayfa 217, "Analı Kızılı /Analı Kuzulu (İçel) (6-8 kişilik)", "malzeme listesi" güncellenmiştir.

50- Ünite 8, sayfa 218, "Kabak Helvası (Burdur) (4-6 kişilik)", "malzeme listesi" güncellenmiştir.

51- Ünite 8, sayfa 221, Kaynar (Mersin) tarifinde şeker miktarı 1 kg. olarak değiştirilmiştir.

52- Ünite 8, sayfa 222, "Şalgam (Adana) (16-18 kişilik)" "Hazırlanışı bölümü" güncellenmiştir..