

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

- 1- **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).
- 2- **Ünite 2, Sayfa 40, İkinci paragraftaki "Rumların uskumru dolması", ifadesi "Ermenilerin uskumru dolması" olarak düzeltilmiştir.**
- 3- **Ünite 3, sayfa 80, "Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı" 4. sorunun cevabı "d" olarak değiştirilmiştir.**
- 4- **Ünite 8, sayfa 200, 16-17. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
...pek çok meyve ve yağlı tohumlar; sebzelerden ise en fazla.....
- 5- **Ünite 8, sayfa 200, 3. paragraf 3 satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
...(Adana), mercimek ile çorba, pilav, köfte gibi yemeklerdir.
- 6- **Ünite 8, sayfa 211, 1. paragraf, 6. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
... İçel'de mercimek, balık, tavuk,
- 7- **Ünite 8, sayfa 211, 2. paragraf aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
...İçel'de kebab, kaburga dolması, tas kebabı, işkembe dolması, bumar, tantuni; Kahramanmaraş'da ekşili et sulusu, 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.
- 8- **Ünite 8, sayfa 211, 4. paragraf 6. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
...patlıcan yoğurtlaması, etli göleviz-kolakas, yeşil fasulye, enginar dolması,
- 9- **Ünite 8, sayfa 211, 4. paragraf 10. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
..... İçel'de kabak- patlıcan oturtma, babagannuş, etli kolakas-göleviz,
- 10- **Ünite 8, sayfa 212, 2. paragraf 1. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
Meyve Yemekleri: Adana'da çağla aş, Antakya'da gerdan yemeği,
- 11- **Ünite 8, sayfa 212, 3. paragraf 1. satır aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.**
...Isparta'da kabune, bulgur pilavı (sade, haşhaşlı, mercimekli), ...

12- 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.

13- 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;

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