

Kurdish Food Receipt lists

Recipe Collector: Şajin Hesin (Melîke Demîr)

SPACÊ21

KHANAH.ORG



Food Receipt lists

First Day Kurdish tea

1. Klor with Cheese (Klorê bi Penîr)
2. Şirînayîya Bêjîngî
3. Kurdish Lentil (Seleta Nîsk)

Second Day Whole Meal

1. Kate (Kurdish pastry)
2. Stuffed Grape Leaves (Pelên Piçandin)
3. Salata Savar (Kurdish Bulgur Salad)
4. Semîd bi Şerbetî (Kurdish Semolina Cookies in Syrup)

Day One

Klor with Cheese (Klorê bi Penîr)

main



people:

4-6

Preparation:

15 minutes

Cooking:

25 minutes

Available:

17

Ingredients for Kete with Cheese

1 egg (reserve the yolk for brushing on top)

1 cup yogurt

1 tea glass milk

1 tea-glass vegetable oil (not clear?)

4 cups flour

1 teaspoon salt

1 packet baking powder

Filling

Cheese

Parsley

Topping

Sesame seeds

Ingredients

Dough

- 1 large egg, separated (reserve the yolk for the egg wash)
- 200 g (¾ cup + 1 tbsp) plain yogurt
- 120 ml (½ cup) milk
- 120 ml (½ cup) vegetable oil
- 500–480 g (about 4 cups) all-purpose flour, plus extra if needed
- 1 tsp salt
- 10 g (2 tsp) baking powder

Filling

- 250–200 g Kurdish white cheese, crumbled
- A handful of fresh parsley, finely chopped

For the Top

- Reserved egg yolk
- 1 tsp milk (optional, to thin the egg wash)
- Sesame seeds (optional)

Instructions

1. Prepare the Dough

- In a large mixing bowl, whisk together: egg white, yogurt, milk, vegetable oil
- Mix until smooth. Using room-temperature ingredients will help create a softer dough.

2. Add the Dry Ingredients

- Mix the salt and baking powder into some of the flour.
- Gradually add the flour to the wet ingredients while mixing. Continue adding flour until a soft dough forms.

Tip: The exact amount of flour may vary depending on the brand and humidity. The dough should be soft, smooth, and only slightly tacky—it should not stick to your hands. Avoid adding too much flour, as this can make the buns dense instead of light and fluffy.

3. Shape the Dough

- There's no need to let the dough rest.
- Divide it into about 17 equal portions and roll each into a smooth ball.

4. Add the Filling

- Flatten one dough ball into a small circle using your hands.
- Place a spoonful of the cheese and parsley mixture in the center.
- Bring three edges of the dough together over the filling and pinch them closed to seal. Turn the bun over so the seam is underneath and gently shape it into a smooth round.
- Repeat with the remaining dough.

Variation: You can also fill the ketes with mashed potatoes, olives, mozzarella or kashar cheese, minced meat, sucuk, or any filling you enjoy.

Tip

- These klor are delicious served warm or at room temperature.
- They freeze well. Simply thaw and warm in the oven before serving.
- Feta is the closest substitute if you can't find white cheese.
- Don't overwork the dough or add excess flour. Keeping the dough soft is the key to light, tender ketes.

5. Prepare for Baking

- Place the ketes on a baking tray lined with parchment paper, leaving a little space between them.
- Brush the tops with the reserved egg yolk (mixed with a teaspoon of milk if desired).
- For a decorative finish, make one or two shallow slashes across the top of each bun using a sharp knife.
- Sprinkle with sesame seeds, Nigella seeds, or a mixture of both.

6. Bake

- Bake in a preheated 170°C (340°F) oven for about 25 minutes, or until the tops are beautifully golden brown.
- Allow the ketes to cool for a few minutes before serving.

فاتاير/کولێره به په نیر

(Klorê bi Penîr)

بۆ ٤ بۆ ٦ کەس
کاتی ئاماده کردن
١٥ خولهک
کاتی برژاندن
٢٥ خولهک
بهردهست
١٧



بهشی ناوهوهی

پێکهاته کانی که ته به په نیر

په نیر
مه عده نوس

١ هیلکه (زهردینه که ی هه لښگره بۆ پووی سه ره وه ی که ته که)
١ په رداخی ماست (٢٠٠ گرام)
١ نیو په رداخ شیر (١٢٠ مل)
١ پیاله پۆنی پووه کی (١٢٠ مل)
٤ په رداخ ئارد (٤٠٠ - ٥٠٠ گرام)
١ که وچکی چا خوئ
١ پاکه ت پیکن پاودهر

بهشی سه ره وه ی

کونجی

پێکھاتەکان

بۆ ھەویرەکە

بۆ بەشی ناوھەوی

٢٠٠-٢٥٠ گرام پەنیری سپی کوردی (وردکراو)
دەستەپەک مەعدەنۆسی فرێش
(بچووک و جوان وردکراو)

١ ھێلکە ی گۆرە، جیاکراپێتەو (سپیپەکە ی بۆ ناو ھەویرەکە
و زەردپێنەکە ی بۆ سەرەوێ ھەلگیرە)
ماسەت نزیکی پەرداخیک کەمتر (٢٠٠ گرام)
نیو پەرداخ شیر (١٢٠ مل)
نیو پەرداخ پۆنی پووھکی (١٢٠ مل)
نزیکی ٤ پەرداخ ئاردی سپی (ئەگەر ٨٠-٥٠٠ گرام)
پێویستی کرد زیاتر
١ کەوچکی چا خوێ
کەوچکی چا پیکن پاودەر (١٠ گرام)

بۆ بەشی سەرەوێ

زەردپێنە ی ھێلکە (ئەو دانەپە ی ھەلتگرتوو)
١ کەوچکی چا شیر (ئارەزوومەندانە
(بۆ پوونکردنەوێ زەردپێنەکە
کونجی (ئارەزوومەندانە)

شیوازی ئامادەکردن

١. ئامادەکردنی ھەویرەکە

٢. شیوہپێدانی ھەویرەکە
پنویست ناکات کات بەدیت بە ھەویرەکەو جیتی بھێلێت
ھەویرەکە دا بەش بکە بۆ ١٧ بەشی یەکسان و ھەر دانەپەک بکە بە تۆپێکی رێک

لە دەفرێکی گەوردا ئەمانە پێکەو تێک بدە
سپینە ی ھێلکە
ماسەت
شیر

٤. تێکردنی ناوھەوی

تۆپێکی ھەویرەکە بە دەستەکانت پان بکەرەو بۆ شیوہی بازنەپەکی بچووک
کەوچکێک لە تێکەلە ی پەنیر و مەعدەنۆسەکە بخەرە ناوہارستێھەو
سێ لای ھەویرەکە بەرز بکەرەو بۆ سەرەوێ و لێوارەکانی توند پێکەو بھووسێنە تا
دا بخرێت، کەتە کە سەرۆپن بکەرەو بۆ ئەوێ بەشی بەستراوھەکە بکەوئێ
ژێرەو، و بە نەرمی شیوہپەکی بازنەپە پێکە
ئەم ھەنگاوە بۆ تەواوی ھەویرەکان دووبارە بکەرەو
گۆرانکاری: دەتوانیت ناوھەکی بگۆریت بۆ پەتاتە ی شیلارو، زەیتون، پەنیری موزاریلا پان
قەشقەوان، گۆشتی قیمە، سجووق، پان ھەر کەرستەپەکی تر کە ئارەزووی دەکەیت

پۆنی پووھکی
تێکی بدە تا نەرم و یەکدەست دەبێت، بەکارھێنانی پێکھاتەکان بە
پلە ی گەرمی ژوور یارمەتیدەرە بۆ دروستبوونی ھەویرێکی نەرمتر

٢. زیادکردنی پێکھاتە وشکەکان

خوێ و پاودەرەکە لە گەل کەمپک لە ئاردەکە تێکەل بکە
پاشان ئاردەکە کەم کەم بەسەر پێکھاتە شلەکاندا زیاد بکە لە کاتی تێکردنی دا.
بەردەوام بە لە زیادکردنی ئارد تا ھەویرێکی نەرم دروست دەبێت
تێبینی: بڕی دروستی ئاردەکە ڕەنگە بگۆریت بە پێی جۆری ئاردەکە، ھەویرەکە دەبێت
نەرم و یەکدەست و تەنھا کەمپک بکێت — ناییت بە تەواوی بنوسن بە دەستەو،
دووڕیکەوەرەو لە زیادکردنی ئاردی ژور، چونکە کەتەکە/سەموونەکان رەق دەکات
لەجیاتنی ئەوێ سووک و نەرم و پۇفەر بێت

٥. ئامادەکردن بۆ برژاندن

کەتەکان بخەرە سەر سینییهکی فۆن کە کاغەزی کەرەیی لێخراپنیت، و کەمێک مەودا لە نێوانیاندا بهێڵەووە.
سەری کەتەکان چەور بکە بە زەردێنەیی هێلکەکە (کە لەگەڵ کەوچکیک شیر تێکەڵکراوە، ئەگەر حەزت لێبوو)
بۆ دیمەنێکی جوانتر، بە چەقۆیەکی تیژ یەک یان دوو هیڵی ناقوول بەسەر کەتەکاندا بکێشە
کونجی، پەشەکە، یان تێکەڵەپەک لە هەردووکیان بەسەردا بپەرژێنە

٦. برژاندن

بیخەرە ناو فۆرنێکی پیشووەختە گەرمکراو بە پلەی گەرمی ١٧٠ پلەی سەدی (٣٤٠ فەهرەنایت)
بۆ ماوەی ٢٥ خولەک، یان تا سەرەکە ی پەنگی قاوەیی زۆرین وەردەگرێت
پیش پێشکەشکردن، ڕێگە بدە کەتەکان بۆ چەند خولەکیک سارد ببنەووە

پێنماییهکان

ئەم فەتایرە بە گەرمی یان بە پلەی گەرمی ژوور زۆر بەتامن
دەتوانیت بیخەیت بە فرگرەووە (بیبەستێ) تەنھا پیش پێشکەشکردن دەریبەنە تا دەتوێتەووە و لە فۆندا گەرمی بکەرەووە
نزیکتەین جیگرەووە (Feta) ئەگەر پەنیری سەپى دەستەکەوت، پەنیری فێتا
هەویرەکە زۆر مەشیلە و ئاردی زۆری پێدا مەکە، هێشتەووەی هەویرەکە بە نەرمی، کلیلە بۆ هەبوونی کەتەپەکی سووک و ناسک

Klorên bi Penîr

main



Ji bo:
17
kete Demê
amadekirinê:
15 deqîqe
Demê pijandinê:
25 deqîqe

Ji bo hevîrê

1 hêk (zerê hêkê ji bo serê keteyan biparêzin)
200 g mast
120 ml şîr
120 ml rûnê nebatan
500–480 g ard (nêzî 4 qedeh)
1 qaşikê biçûk xwê
1 pakêt toza bilindkirina hevîrê (baking powder)

Ji bo hundir

250–200 g penîrê sipî yên hûrkirî
Destikek şîvandarê (maydanoz), hûrkirî

Ji bo ser kloran

Zerê hêkê
1 qaşikê biçûk şîr (ger dixwazin)
Kunjid an tovê reş

Awayê çêkirinê

Ji bo Hevîr

Ji bo Hevîr

Di tasê mezin de spiyê hêkê, mast, şîr û rûnê bi hev re baş bixemilînin heta ku tevliheviyek nerm çêbibe. Şîret: Ger hemû malzeme li germahiya odeyê bin, hevîr nermtir dibe.

Ardê zêde bikin

Xwê û toza blindkirin ard re tevlihev bikin. Piştî wê ardê hêdî hêdî zêde bikin û hevîrê bi dest an bi makîneyê bişînin.

Hevîr divê:

nerm be,
hinekî li destan bigire,
lê pê ve nebe.
Baldaî: Pir ard zêde nekin. Hevîra hişk dibe sedema ku keteyên we qelew û hişk derkevin.

Hevîrê parçe bikin

Pêdivî tune ku hevîr bê rawestandî. Hevîrê bikevin nêzî 17 parçeyan û her yekê bikin şekli Glover.

Ji bo Hundir

Her topikê bi dest hinekî fireh bikin. Di navenda wê de qaşîkek ji tevliheviya penîr û şivandarê danîn. Sê aliyên hevîrê ber bi nav ve bînin û baş bigirin da ku hundir venebe. Piştî wê keteyê vegerînin û bi dest şikl bidin.

Keteyan li ser tepsiyek ku bi kaxiza pijandinê hatiye pêçan danîn. Serê wan bi zerê hêkê (an zerê hêkê û hinek şîr) bi firçeyê rûn bikin. Ger dixwazin, bi kêrê du xêzên sivik li ser wan bixin. Li ser wan kunjîd, tovê reş an herduyan bi hev re belav bikin.

Bipijînin

Di fırna ku berê heta 170°C germ bûye de nêzî 25 deqîqe bipijînin, heta ku rengê wan zêrîn û xweş bibe. Bihêlin çend deqîqe sar bibin, paşê servîs bikin.

Ji bo firnê amade bikin

Şîrînayîya Bêjîngî

Dessert



Ingredients

Dough

- 1 tea glass milk (125 ml)
- 1 tea glass vegetable oil (125 ml)
- 1 tablespoon yogurt
- 3 tablespoons semolina
- ½ packet butter or margarine (125 g), softened
- 1½ teaspoons baking soda
- A few drops of lemon juice
- 3½ cups all-purpose flour

For the Syrup

- 2½ cups granulated sugar
- 2½ cups water (600 ml)
- A few drops of lemon juice

For the Filling

- Chopped walnuts

Instructions

1. Prepare the Syrup

- Place the sugar and water in a saucepan.
- Bring to a boil and simmer for about 15 minutes.
- Add a few drops of lemon juice and continue boiling for another 5–4 minutes.
- Remove from the heat and let the syrup cool completely.

2. Prepare the Dough

In a large mixing bowl, combine the flour and semolina.
Add the softened butter (or margarine), baking soda mixed with a few drops of lemon juice, milk, vegetable oil, and yogurt. Knead until you have a smooth, soft dough.

3. Prepare the Filling

- Coarsely chop the walnuts.

4. Shape the Cookies

- Place a piece of dough on a silicone mold (or the traditional patterned mold) and press it down with your hand.
 - Flatten the dough into a circle.
 - Place some chopped walnuts in the center.
 - Fold both sides of the dough toward the middle and seal the edges.
 - Carefully remove the shaped pastry from the mold without ruining the pattern.
 - Repeat until all the dough has been used.
- The recipe makes about 18 pastries.**

5. Bake

- Arrange the pastries on a baking tray lined with baking paper.

- Bake in a preheated 180°C (350°F) oven on the regular top-and-bottom setting (no fan) for about 25 minutes, or until golden brown.

6. Finish

- As soon as the pastries come out of the oven, transfer them to a slightly smaller tray.
- Pour the completely cooled syrup over the hot pastries.
- Let them rest for several hours so they absorb the syrup well.

شیرینی

شیرینی بیژینگى



پیکهاته کان

بۆ سیره په که (شيله)

بۆ هه ویره که

۲ پهرداخ و نیو شه کر $\frac{1}{2}$
۲ پهرداخ و نیو ئاو (۶۰۰ مل) $\frac{1}{2}$
چه ند دڵۆپیک ئاوی لیمۆ

بۆ به شی ناوه وى

گوێزى وردکراو

۱ پیاله شیر (۱۲۵ مل)
۱ پیاله پۆنى پوو هکی (۱۲۵ مل)
۱ که وچکی چیش ت ماست
۳ که وچکی چیش ت سمید
نیو پاکه ت که ره یان مارگارین (۱۲۵ گرام)، نه رمکراو
۱ که وچک و نیوی چا، سو ده ی نان $\frac{1}{2}$
چه ند دڵۆپیک ئاوی لیمۆ
۳. پهرداخ و نیو ئاردی سپی $\frac{1}{2}$

رێنماییه‌کان

١. ئاماده‌کردنی شیله‌که

لشهر و ئاوه‌که بخهره ناو مه‌نجه‌لیکه‌وه
 بیهینه‌ه سه‌ر کولان و لیبه‌ه‌پێ بۆ ماوه‌ی ١٥ خوله‌ک له‌سه‌ر ئاگرێکی هیواش
 بکولێت
 چه‌ند دۆپێک ئاوی لیمۆی تێبه‌ک و بۆ ماوه‌ی ٥-٤ خوله‌کی تر لیبه‌ه‌پێ بکولێت
 له‌سه‌ر ئاگره‌که لایبه‌ره و به‌ئێله‌ شیله‌که به‌ ته‌واوی سارد بێته‌وه

٢. ئاماده‌کردنی هه‌ویره‌که

له‌ ده‌فرێکی گه‌وره‌دا، ئا‌رد و سمیده‌که تێکه‌ڵ بکه
 که‌ره نه‌رمکراوه‌که، سو‌ده‌ی نان (که‌ له‌گه‌ڵ چه‌ند دۆپه‌ ئاوی لیمۆکه تێکه‌ڵ
 کراوه‌)، شیر، پۆنی پوه‌کی، و ماسته‌که زیاد بکه
 به‌ باشی بېشێله‌ تا هه‌ویره‌کی په‌کده‌ست و نه‌رم‌ت ده‌ستده‌که‌ویت

٣. ئاماده‌کردنی به‌شی ناوه‌وی

گوێزه‌کان به‌ قه‌باره‌ی مامناوه‌ند و که‌میک درشت ورد بکه

٤. شێوه‌پێدانی شیرینییه‌که

پارچه‌یه‌ک هه‌ویره‌لیگه‌ و بیه‌ره سه‌ر قالیکی سیلیکۆن (یان بیژینگێکی
 نه‌خشار) و په‌ستانی بیه‌سه‌ر په‌ ده‌ست
 هه‌ویره‌که پان بکه‌روه بۆ شێوه‌ی بازنه
 که‌میک گوێزی وردکراو بخهره ناوه‌پاستیه‌وه
 هه‌ردوو لای هه‌ویره‌که بچه‌مینه‌روه بۆ ناوه‌پاست و لێواره‌کانی توند دا‌بخه
 به‌ ورایی شیرینییه‌ نه‌خشاره‌که له‌ قالیبه‌که جیا بکه‌روه به‌بێ ئه‌وه‌ی
 نه‌خشه‌که‌ی تێک‌چێت
 ئه‌مه دووباره‌ بکه‌روه تا ته‌واوی هه‌ویره‌کان به‌کار‌دێت
 ئه‌م پێوانه‌یه‌ نزیکه‌ی ١٨ دانه‌ شیرینی دروست ده‌کات

٤. برژاندن

شیرینییه‌کان له‌سه‌ر سینیه‌کی فر‌ن ریز بکه‌ که‌ کاغه‌زی فر‌نی لێ‌را‌خرا‌بینێ
 له‌ فر‌نێکی پێش‌ه‌خته گه‌رمکراو به‌ پله‌ی گه‌رمی ١٨٠ پله‌ی سه‌دی (٣٥٠
 فه‌ره‌ها‌یت) به‌ مۆدی سه‌ر و خوار (بێ پانکه‌/فان) بۆ ماوه‌ی ٢٥ خوله‌ک
 بیه‌رژێنه، یان تا په‌نگی قاوه‌یه‌یه‌کی ئالتونی ده‌بێت

٥. کۆتاییه‌هێنان

هه‌ر کاتێک شیرینییه‌کان له‌ فر‌نه‌که هاتنه‌ ده‌روه‌ه، به‌ گه‌رمی بیانگوازه‌روه‌ه بۆ
 سینیه‌کی که‌میک بچوو‌کتر
 شیله‌ سارد‌بووه‌که به‌ ته‌واوی برێژه به‌سه‌ر شیرینییه‌ گه‌رمه‌کاندا
 وازی لێ‌بێنه‌ بۆ چه‌ند کات‌مێرێک به‌مێنێته‌وه‌ تا شیله‌که به‌ باشی ده‌م‌ژێت و نه‌رم
 ده‌بێته‌وه

Şirînayîya Bêjîngî

Şirînay



Pêkhate

Ji bo Hevîr

- 1 qedeha çaya şîr (125 ml)
- 1 qedeha çaya rûnê nebatan (125 ml)
- 1 qaşîkê mezin mast
- 3 qaşîkên mezin semolîn (irmik)
- Nîv pakêt rûnê mast (tereyağ) an jî margarin (125 g), li germahiya odayê
- 1½ qaşîkê çayê karbonat
- Çend dilop avê lîmonê
- 3½ qedeh ard

Ji bo Şerbetê

- 2½ qedeh şekir
- 2½ qedeh av (600 ml)
- Çend dilop avê lîmonê

Ji bo Hundîr

- Gûzê hûr kirî, parçeyên mezin

Amade Kirin

1. Şerbetê Amade Bikin

- Şekir û avê têxin nav qazanekê.
- Bihêlin ku biqelişe û nêzikî 15 deqîqe bişewite.
- Çend dilop avê lîmonê lê zêde bikin û 5–4 deqîqe din bipijînin.
- Agir vemirînin û bihêlin şerbet bi tevahî sar bibe.

2. Ji bo Hevîr

Di tasê mezin de ard û semolînê tevlihev bikin.
Rûnê mast an margarinê, karbonata ku bi çend dilop avê lîmonê hatiye tevlihevkirin, şîr, rûn û mastê lê zêde bikin.
Hemûyan baş bi hev re bixin û hevîrek nerm çêbikin.

3. Ji bo Hundir

- Gûzê bi parçeyên mezin hûr bikin.

4. Şiklê Şîrîniyê Çêbikin

- Parçeyek ji hevîr li ser qalibê bêjêngî danîn û bi destê xwe pê bixin.
- Hinek gûzê hûrkirî navenda hevîr dixin.
- Her du aliyên hevîr li ser hev bînin û baş bigirin.
- Bêyî ku şiklê wê têk bibe, ji qalibê derxînin.
- Heya hemû hevîr biqede, heman awayî berdewam bikin.

Ev pîvan nêzikî 18 şîrînî çêdike.

5. Pijandin

- Şîrîniyan li ser tepsiyek ku bi kaxiza firîne hatiye pêçandin rêz bikin.
- Di firîna ku berê 180°C germ bûye de, bi moda jor û jêr (bê fan), nêzikî 25 deqîqe bipijînin heta ku rengê wan zêrîn bibe.

6. Qedandin

- Dema ku şîrînî ji firîne derdixin, bi germî wan veguheztin tepsiyek piçûktir.
- Şerbeta ku bi tevahî sar bûye, li ser şîrîniyên germ bişkînin.
- Bihêlin çend saetan bêhn bide da ku şerbetê baş bikişîne.

Kurdish Lentil (Seleta Nîsk)

salad



Ingredients

2 cups red lentils
5 cups water
6–5 stalks green onions (spring onions), finely chopped
½ bunch fresh parsley, finely chopped
1½ cups fine bulgur
Salt
Ground cumin
Black pepper
Red pepper flakes
Juice of 1 lemon

For the Sauce

½ tea glass olive oil (about ¼ cup / 60 ml)
2 medium onions, diced
1 tablespoon pepper paste
1 tablespoon tomato paste
1 cup water

Instructions

1. Put 2 cups of red lentils into a suitable pot.
2. Add 5 cups of water and bring to a boil.
3. While the lentils are cooking, finely chop 6–5 green onions.
4. Finely chop half a bunch of parsley.
5. Once the lentils have absorbed most of the water, add 1½ cups of fine bulgur and mix well.
6. Remove from the heat and let the mixture rest for 30 minutes.
7. Heat ½ tea glass of olive oil in a pan.
8. Add the diced onions and sauté until softened.
9. Stir in 1 tablespoon pepper paste and 1 tablespoon tomato paste, and continue cooking.
10. Add 1 cup of water and bring to a boil.
11. Transfer the rested lentil mixture to a large mixing bowl.
12. Pour the prepared sauce over it.
13. Add salt, cumin, black pepper, red pepper flakes, and the juice of 1 lemon.
14. Mix thoroughly until the mixture becomes evenly red in color.
15. Add the chopped parsley and green onions, and continue mixing.
16. Shape the mixture into small oval patties with your hands. Serve with curly lettuce leaves if desired.

سه‌لاته‌ی

نیسکی سوور



پیکهاته‌کان

بو سۆسه‌که

بو هه‌ویره‌که

نیو پیاله پۆنی زه‌یتون
(چاره‌کیکی په‌رداخ نزیکه‌ی ۶۰ مل)
۲ پیازی مامناوه‌ند، وردکراو
۱ که‌وچکی چیشته‌ دۆشاوی بیبه‌ر
۱ که‌وچکی چیشته‌ دۆشاوی ته‌ماته
۱ په‌رداخ ئاو

۲ په‌رداخ نیسکی سوور
۵ په‌رداخ ئاو
۶-۵ لق ته‌ره‌ پیازی به‌ وردی جنراو
نیو ده‌سته‌ مه‌عه‌دنوسی فریش، به‌ وردی جنراو
۱ په‌رداخ و نیو برپویشی ورد $\frac{1}{2}$
خوئ
به‌هاراتی که‌مونی هاپاو
بیبه‌ری په‌ش
بیبه‌ری سووری هاپاو
ئاوی ۱ لیمۆ

ئاماده کردنی زه لاتەکه

- پەرداخ نیسکی سوور بخەرە ناو مەنجە لێکەوێه
 ۵. پەرداخ ئاوی تێبکە و بیخەرە سەر ئاگر تا دەکوڵێت
 لە کاتی کوڵانی نیسکە کەدا، ۵-۶ تەرە پیازەکه ورد بکە
 نیو دەسک مەعدەنوسە کهش ورد بکە
 کاتیەک نیسکە که زۆری ئاوه کهی کیشا، ۱/۲ پەرداخ و نیو برویشە وردە کهی تێبکە و باشان جوان تێکی بدە
 لە سەر ئاگرە که لایبەر و وازی لێبھێنە بۆ ماوهی ۳۰ خولەک
 نیو پیالە پۆنی زەیتونە که لە تاوێه کدا گەرم بکە
 پیازە وردکراوه کانی تێبکە و سووری بکەرەو تا نەرم دەبێت
 ۱. که وچک دۆشاوی بیبەر و ۱ که وچک دۆشاوه تەماتە کهی تێبکە و بەردەوام بە لە شیلان و سوورکردنەوێه بۆ یەک خولەک
 ۱. پەرداخ ئاوی تێبکە و بھێلە تا دەکوڵێت
 تێکەلە نیسک و برویشە دانراوه که بخە ناو کاسە یه کی گەورە ی تێکەلکردن
 سوۆسە ئاماده کراوه که پڕژە بەسەریدا
 خۆی، که مۆن، بیبەری پەش، بیبەری سوور و ئاوی لیمۆکه ی بۆ تێبکە
 بە تەواوی تێکی بدە تا پەنگی تێکەلە که بە یه کسان دەبێت بە سوور
 مەعدەنوس و تەرە پیازە وردکراوه کهی تێبکە و بەردەوام بە لە تێکەلکردن
 بە دەستە کانت شیوێه کفتە ی هێلکە یی بچووکی لێبکە. ئەگەر حەزت لێبوو لە گەل کاهوو (گەلای خاس)
 پێشکەشی بکە

Seleta Nîsk

salad



Pêdivîyên Xwarînê

2 qedeh nîskên sor

5 qedeh av

6–5 qelem pîvazê kesk (pîvazê biharê), hûrkirî

Nîv destê şîvder (parsley), hûrkirî

1½ qedeh bulgurê nerm

Xwê

Kimyon

Fîlfîla reş

Fîlfîla sor

Ava lîmonek

Ji bo Sosê

Nîv qedeha çayê rûn zeytûnê (nêzîkî 60 ml)

2 pîvazên navîn, biçûk biçûk hûrkirî

1 kevçî xwarînê salçeya biberê

1 kevçî xwarînê salçeya firengî

1 qedeh av

Amadekirin

1. 2 qedeh nîskên sor têxin nav quşxanekî kur.
2. 5 qedeh av lê zêde bikin û bihêlin bila bipije.
3. Di dema ku nîsk dipije de, 6–5 pîvazê kesk hûr bikin.
4. Nîv deste şîvder jî hûr bikin.
5. Gava nîsk avê kişand, 1½ qedeh savarên nerm lê zêde bikin û baş tevlihev bikin.
6. Ji ser agir rakeşin û bihêlin 30 deqeyan bêhn bide.
7. Nîv qedeha çayê tûnê zeytûnê di tavayekê de germ bikin.
8. Pîvazên hûrkiîr lê zêde bikin û heta ku nerm bibin bipijînin.
9. 1 kevçî salçeya biberê û kevçîyek salçeya firengîyê lê zêde bikin û bidomînin bi pijandinê.
10. 1 qedeh av lê zêde bikin û bihêlin bila bikelê.
11. Nîsk ku bêhn daye têxin nav tasê mezin.
12. Sosê ku amade kirine ser wê rakin.
13. Xwê, kimyon, fîlîla reş, fîlîla sor û ava 1 lîmonê lê zêde bikin.
14. Heta ku rengê tevliheviyê sor bibe, baş tevlihev bikin.
15. Şîvder û pîvazê kesk yên hûrkiîr lê zêde bikin û dîsa tevlihev bikin.
16. Bi destan şîkl bidin. Dikarin bi pelên xesê re pêşkêş bikin.

Day Two

Kate (Kurdish pastry)

Main



Ingredients

5 sheets of ready-made dough sheets
1 egg yolk (for brushing)

For the Sauce

2 eggs
1 cup plain yogurt
½ tea glass olive oil
½ tea glass water

For the Spinach Filling

500 g spinach, washed and chopped
1 onion, diced
1 tsp salt
1 tsp black pepper (optional)
½ tea glass olive oil
Optional: Add crumbled white cheese (feta) or ricotta-style cheese to the filling.

For the Top

1 tsp nigella seeds or sesame seeds (optional)

Instructions

1. Heat ½ tea glass of olive oil in a pan and the diced onion until softened.

2. Add the chopped spinach, salt. Cook until the spinach has wilted. Let the filling cool.

3. In a bowl, whisk together the eggs, yogurt, olive oil, and water to make the sauce.

4. Grease a baking tray or line it with baking paper.

5. Lay one sheet of yufka in the tray, allowing the edges to hang over the sides. Brush with some of the yogurt sauce.

6. Crumple the second
- sheet of yufka and place it on top. Brush with more sauce.

7. Spread some of the spinach filling evenly over the yufka.

8. Add another sheet of yufka, brush with sauce, and spread more spinach filling on top.

9. Continue layering the remaining yufka, brushing each layer with the yogurt sauce and adding spinach filling between the layers until all the ingredients are used.

10. Fold the overhanging
- edges of the bottom it over the top. Brush the surface with the remaining yogurt sauce.

11. Brush the top with the egg yolk.

12. Cut the borek into serving-sized squares or rectangles.

13. Sprinkle nigella seeds or sesame seeds over the top.

14. Bake in a preheated oven at 180°C (350°F) for about 30 minutes, or until the top is golden brown.

سەرەکی

کاته، بۆرەک (Kurdish Pastry)



بۆ ناو سپیناخە

پیکهاته کان

۵۰۰ گرام سپیناخ، شۆردراو و وردکراو

۱ پیازی وردکراو

۱ کەوچکی چا خوئ

۱ کەوچکی چا بیبەری رەش (ئارەزوومەندانە)

نیو پیالە پۆنی زەیتون

ئارەزوومەندانە: دەتوانیت پەنیری سپی وردکراو یان لۆر زیاد

(بکەیت بۆ ناوەکە ی).

۵ پەڕە هەویری ئامادەکراو (یوفکا)
۱ زەردینە هیلکە (بۆ سەرەوێ بۆرەکە)

بۆ سۆسە

۲ هیلکە

۱ پەرداخ ماستی سادە

نیو پیالە پۆنی زەیتون

نیو پیالە ئاو

بۆ ناو سپیناخە

۱ کەوچکی چا رەشەکە یان کونجی (ئارەزوومەندانە)

شیوازی ئاماده کردن

نیو پیاله پۇنى زەیتون لە تاوہیە کدا گەرم بکە و پیازە وردکراوہ کەى تیدا سوور بکەرەوہ تا نەرم دەبێت ئیسپەناخە وردکراوہ کە و خۆی و بیبەری پەشە کەى بۆ زیاد بکە. لێى بگەرێ بکولیت تا سپیناخە کە نەرم دەبێتەوہ (سیس دەبێت)، پاشان وازی لیبێنە تیکە لەى ناوہ کەى سارد بێتەوہ لە دەفرێ کدا، هێلکە، ماست، پۇنى زەیتون و ئاوہ کە پیکەوہ تیک بەو بۆ دروستکردنى سۆسە کە سینی فرنە کە چەوور بکە یان کاغەزى فرنى تیدا راخە پەرەپە کى یوفکا بخەرە سەر سینییە کە بە شیوہ یەک لپوارەکانى لە سینییە کە بچنە دەرەوہ. کە مێک لە سۆسى ماستە کەى بە فلچە لیبەدە پەرەپە دووہى یوفکا کە چرچ بکە و بیخەرە سەر بەشى یە کەم. سۆسى زیاترى لیبەدە کە مێک لە تیکە لەى ئیسپەناخە کە بە یە کسانى بە سەر یوفکا کە دا بۆ بکەرەوہ پەرەپە کى تری یوفکا دا بنى، سۆسى لیبەدە و دیسان سپیناخە کەى بە سەردا بۆ بکەرەوہ بەردەوام بە لەم چين چاکردنە بۆ پەرەکانى تری یوفکا؛ هەر چینی ک سۆسى ماستە کەى لیبەدە و سپیناخ بەخەرە نیوانیانەوہ تا هەموو کەرەستە کانت تەواو دەبن ئەو لپوارانەى یوفکای یە کەم کە لە سینییە کە دەرچوو بوون، بچە مێنەرەوہ بۆ سەرەوہى بۆرە کە کە. پاشان پاشماوہى سۆسى ماستە کە بە فلچە بەدە لە تەواوى پووہ کەى زەردینەى هێلکە کەش بەدە لە سەرە کەى بۆرە کە کە بە چەقۆ بپرە بۆ شیوہى چوارگۆشەى گونجاو یان لاکیشە یى بۆ پینشکە شکردن پەشکە یان کونجى بە سەردا بپرژینە بیخەرە ناو فرنی کى پيشوہ ختە گەرمکراو بە پەلە ۱۸۰ پەلە سەدى (۳۵۰ فەھرە هایت) بۆ ماوہى ۳۰ خولەک، یان تا سەرە کەى قاوہ ییە کى ئالتوونى دەبێت

Kate (Kurdish pastry)

Main



Ingredients

5 pelên hevîrên amade
1 zerê hêkê (ji bo serê pêrekê)

Ji bo Sosê

2 hêk
1 qedeh mast
Nîv qedeha çaya rûnê zeytûnê
Nîv qedeha çaya avê

Ji bo Dagirtina Ispanaxê

500 gram îspanax, şûştî û hûrkirî
1 pîvaz, hûrkirî
1 kevcîyek çayê xwê
1 kevcîyek çayê fîlîlê reş
Nîv qedeha çaya rûnê zeytûnê
Bixwazî: Dikare penîrê spî an jî penîrê lor li dagirtinê
zêde bikî.

For the Top

1 tsp nigella seeds or sesame seeds (optional)

Amadekirina Katan

1. Di tavayekê de nîv qedeha çaya rûnê zeytûnê germ bikin û pîvaza hûrkiî birijînin heta nerm bibe.
2. Îspanaxa hûrkiî, xwê û fîlîlê reş lê zêde bikin û bipijînin heta îspanax nerm bibe. Paşê bihêlin sar bibe.
3. Di tasê de hêk, mast, rûnê zeytûnê û av baş tevlihev bikin da ku sosê amade bibe.
4. Tepsiyê rûn bikin an jî kaxiza firînê lê belav bikin.
5. Yek pel yufka di tepsiyê de danîn, da ku kêlekên wê ji tepsiyê derkevin. Hinek ji sosê bi firçeyê li ser wê bidin.
6. Pela duyemîn a yufkayê biçelpînin û li ser ya yekem danîn. Dîsa sosê li ser wê bidin.
7. Hinek ji dagirtina îspanaxê li ser belav bikin.
8. Pela din a yufkayê li ser danîn, sosê li ser bixin û dîsa hinek dagirtina îspanaxê li ser belav bikin.
9. Heya hemû yufka û dagirtin biqedin, heman awayî berdewam bikin: her qatê yufka bi sosê têxinin û dagirtinê li navbera qatên yufkayê belav bikin.
10. Kêlekên yufkaya jêrîn li ser pîrekê bigerin û mayîna sosê li ser hemû pîrekê bi firçeyê bidin.
11. Zerê hêkê li ser pîrekê bidin.
12. Pîrekê berî firînê bi parçeyan qut bikin.
13. Li ser çörek otu an jî susam belav bikin.
14. Di firîna ku berê 180°C germ bûye de 30 deqîqe bipijînin, heta ku serê wê zêrîn û xweş reng bibe.

Stuffed Grape Leaves (Pelên Piçandin) Mai



Ingredients

For the Filling

- 1 cup rice
- 1 medium onion, finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 teaspoon pepper paste
- 1 teaspoon tomato paste
- ½ tea glass olive oil
- 1 handful parsley, finely chopped
- 1½ teaspoons salt
- 1½ teaspoons red pepper flakes
- ½ teaspoon black pepper
- 2 teaspoons dried mint
- ½ cup hot water

For the Sauce

- 1 teaspoon tomato paste
- 3–2 tablespoons olive oil
- 1–1½ cups hot water (enough to reach the same level as the stuffed grape leaves)
- Salt

Instructions

1. Prepare the Filling

- Heat the olive oil in a pot. Add the chopped onion and crushed garlic, and sauté until softened.
- Stir in the pepper paste and tomato paste, then cook for another minute.
- Add the soaked rice, red pepper flakes, black pepper, salt, and dried mint. Mix well.
- Pour in ½ cup of hot water, stir, cover the pot, and let it simmer until the rice absorbs the water.
- Once the filling has absorbed the liquid, add the chopped parsley and let it cool.
- Transfer the filling to a bowl and mix well.

2. Roll the Grape Leaves

- Place a grape leaf on a flat surface with the shiny side facing down and the veined side facing up.
- Put a small spoonful of filling near the base of the leaf.
- Fold the sides inward and roll it tightly into a cylinder.
- Repeat until all the filling is used.

3. Cook the Stuffed Grape Leaves

- Arrange the stuffed grape leaves tightly in a pot.
- In a separate pan, sauté the tomato paste in the olive oil.
- Pour this sauce over the stuffed grape leaves.
- Place an upside-down plate on top to keep them from unrolling.
- Add 1–1½ cups of hot water, enough to reach the same level as the stuffed grape leaves.
- Add a pinch of salt.
- Cook over high heat for the first 5 minutes, then reduce to low heat and continue cooking until the rice is tender.
- Let the stuffed grape leaves cool in the pot before serving.

سەرەکی

یاپراخی گەلامیو (دۆلمە ی پەلکە میو)



پێکھاتەکان بۆ بەشی ناوەوەی

- ۱ پەرداخ برنج
- ۱ پیازی مامناوەند، بە وردی جنراو
- ۲ دەنک سیر، پانکراو یان ھارپاو
- ۱ کەوچکی چا دۆشاوی بیبەر
- ۱ کەوچکی چا دۆشاوی تەماتە
- نیو پیالە زیتی زەیتون
- دەستەپەک مەعدەنوس، بە وردی جنراو
- ۱ کەوچک و نیو چا خۆی ۱/۲
- ۱ کەوچکی چا بیبەری سووری ۱/۲
- (ھەربۆل بێ) ھارپاو
- نیو کەوچکی چا بیبەری رەش
- ۲ کەوچکی چا نەعنای وشککراو
- نیو پەرداخ ئاوی گەرم

پێکھاتەکان

بۆ سۆسەکە

- ۱ کەوچکی چا دۆشاوی تەماتە
- ۲-۳ کەوچکی نان زەیتی زەیتون
- ۱-۱/۲ پەرداخ یان پەرداخ و نیو ئاوی گەرم (بە پێی پێویست تا ھاوئاستی یاپراخەکان بێت لە مەنجه‌لەکەدا)
- خۆی

رېنمايېه كان

ئامادەكردنى بەشى ناوۋە

زەينى زەيتونەكە لە مەنجهلېكدا گەرم بگە. پيازە جنراۋەكە و سپرە ھاپاۋەكەى تېپكە و سوورى بگەرەۋە تا نەرم دەبېت دۇشاۋى بېبەر و دۇشاۋى تەماتەكەى تېپكە و بۇ ماۋەى يەك خولەكى تر پېگەۋە سوورىان بگەرەۋە

برنجه شۇرداۋەكە، بېبەرى سوور، بېبەرى پەش، خوئ، و نەنا وشكەكەى بۇ زياد بگە. باش تېكى بدە
نيو پەرداخ ناۋە گەرمەكەى تېپكە، تېكى بدە و سەرەكەى دابخە، لېيگەپئ لەسەر ئاگرېكى ھېۋاش بېت تا برنجهكە
ئاۋەكە دەمۇت
كاتېك ئاۋەكەى كېشا، مەعدەنوسە وردكراۋەكەى تېپكە و لاييەرە تا سارد دەبېتەۋە
ئاۋەكەى بگوازەرەۋە بۇ كاسەيەك و جارىكى تر تېكى بدەرەۋە

پېچانەۋەى ياپراخەكە

خوئ و پاۋدەرەكە لەگەل كەمېك لە ئاردەكە تېكەل بگە. گەلامپويك راخە لەسەر پوويەكى تەخت بە شېۋەپەك كە لايە
برېقەدارەكەى پوۋى لە خوارەۋە بېت و لايە دەماردارەكەى پوۋى لە سەرەۋە بېت
كەۋچكىكى بچوۋك لە تېكەلەى برنجهكە بخەرە نزىك بەشى خوارەۋەى گەلاگە
لاى پاست و چەپى گەلاگە بچەمېنەرەۋە بۇ ناوۋە و بە توندى لولى بگە بۇ سەرەۋە ۋەك شېۋەى لوولەك
ئەمە دووبارە بگەرەۋە تا ھەموو كەرەستەكان تەۋاۋ دەبن

لېنانى ياپراخەكە

ياپراخە پېچراۋەكان بە توندى و پېكى لەناۋ مەنجهلېكدا پېكېخە
لە تاۋەپەكى جىيادا، دۇشاۋى تەماتەكە لەناۋ زەيتى زەيتونەكەدا كەمېك سوور بگەرەۋە
ئەم سۆسە برېژە بەسەر ياپراخە پېكخراۋەكەدا
قاپىكى سەرۋېنگراۋ بخەرە سەر ياپراخەكان بۇ ئەۋەى لە كاتى كولاندا نەكشېن و نەكرېنەۋە
۱. ۱/۲ پەرداخ بۇ پەرداخ و نيۋى ئاۋى گەرمى تېپكە، بە جۇرېك بگاتە ئاستى ياپراخەكان
كەمېك خوۋى بەسەردا بگە
بۇ ماۋەى ۵ خولەكى يەكەم لەسەر ئاگرېكى بەرز دايېنن، پاشان ئاگرەكە كەم بگەرەۋە بۇ كپ و ھېۋاش و لېيگەپئ
ي كولىت تا برنجهكە بە تەۋاۋى نەرم دەبېت
پېش پېشكەشكرن، ۋاز لە ياپراخەكە بېيئە تا لەناۋ مەنجهلەكەدا كەمېك سارد دەبېتەۋە

Pelên Piçandin

Mai



Ingredients

Ji bo Hundir

- 1 qedeh birinc
- 1 pîvaza navîn, hûrkirî
- 2 diş sîr, hêlkirî
- 1 kevcîyek şîrînî salçeya bîberê
- 1 kevcîyek şîrînî salçeya tomatoyê
- Nîv qedeha çaya rûnê zeytûnê
- 1 destikê maqdûnosê hûrkirî
- 1½ kevcîyek çayê xwê
- 1½ kevcîyek çayê fîlîlê sorê hûr (pul biber)
- Nîv kevcîyek çayê fîlîlê reş
- 2 çayê naneya hişk
- Nîv qedeh ava germ

Ji bo Sos

- 1 kevcîyek şîrînî salçeya firengî
- 3–2 kevcîyan mezin rûnê zeytûnê
- 1–1½ qedeh ava germ
- Xwê

Amadekirina

1. Hundir Amade Bikin

- Di quşxanekî de rûnê zeytûnê germ bikin. Pîvaz û sîr lê zêde bikin û birijînin heta nerm bibin.
- Salçeya bîberê û salçeya firengî lê zêde bikin û çend deqeyan bipijînin.
- Birinca ku berê hatiye şûştin, fîlîlê sor, fîlîlê reş, xwê û pûnga hişk lê zêde bikin û baş tevlihev bikin.
- Nîv qedeh ava germ lê zêde bikin, qapaxê bigirin û bihêlin heta birinc avê bikişîne.
- Dema ku ava qediya, pêxdenus hûrkirî lê zêde bikin û bihêlin sar bibe.
- Hundirên çikîrî têxin tasê û carek din baş tevlihev bikin.

2. Pelan Bipêçin

Pelan li ser rûyekî rast belav bikin.
Hundirê dolma bi birincê çikîrî tijîkin.
Pelan bipêçin.

3. Pijandina Pelên Dolma

- Pelên pêçayî bi rêzkirin di quşxanê de danîn.
- Di qazanekî din de salçeya frengî bi rûnê zeytûnê re hinekî birijînin.
- Ev sos li ser pelên dolma birijînin.
- Sehenekî berevajî li ser wan danîn, ku dema pijandinê venebin.
- 1–1½ qedeh ava germ lê zêde bikin, heta ku asta ava bi dolma re wekhev bibe.
- Pênc deqeyên yekem bi agirê bilind bipijînin, paşê agir kêm bikin û heta birinc baş bipije berdewam bikin.
- Piştî pijandinê, bihêlin di nav qazanê de sar bibe.

Salata Savar (Kurdish Bulgur Salad)

Salad



Instructions

1. Place the 4 cups of fine bulgur into a large mixing bowl.
2. Add the pepper paste and tomato paste, then begin kneading everything together.
3. While kneading, lightly wet your hands with water or sprinkle in a little water at a time. Continue kneading patiently until the bulgur becomes soft.
4. Once the bulgur sticks together instead of feeling dry and crumbly, add 1 tea glass of pomegranate molasses and knead until evenly mixed.
5. Wash and finely chop the fresh mint, green onions, and parsley. Add them to the bulgur.
6. Pour in 1 tea glass of olive oil and gently mix everything together without crushing the herbs.
7. The olive oil gives the kisir its shine and enhances the flavor. Mix well, taste, and adjust the seasoning if needed.

Ingredients

- 4 cups fine bulgur
- 4 tablespoons pepper paste
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tea glass pomegranate molasses
- 1 bunch fresh mint
- ½ bunch green onions (spring onions)
- 1 bunch parsley
- 1 tea glass olive oil

زهلاّته

زهلاّته ی ساوهر

شیوازی
ئاماده کردن

۴ پەرداخ ساوهره وردەکه بخەرە ناو دەفریکی
گەورە ی تیکەلکردنەو

دۆشاوی بیبەر و دۆشاوی تەماتەکە ی بۆ زیاد
بکە، ئینجا دەست بکە بە شیلانی کەرەستەکان
پیکەو

لە کاتی شیلانەکەدا، کەم کەم دەستت بە ئاو تەپ
بکە یان برێکی کەم ئاو بپرژێنە بەسەریدا. بە
ئارامی بەردەوام بە لە شیلان تا ساوهرەکە نەرم
دەبێتەو

کاتیکی ساوهرەکە پیکەو نووسا لەجیاتنی ئەوێ
وشک و پەرش بێت، ۱ پیالە دۆشاوی هەنارەکە ی
تیکە و بێشیلە تا بە یەکسانی تیکەل دەبێت
نەعنای تازە، تەپەپیاز، و مەعدەنوسەکە بشۆو و
بە وردی بیجنە پاشان زیادیان بکە بۆ سەر
ساوهرەکە

۱ پیالە زەیتی زەیتونەکە برێژە بەسەریدا و بە
نەرمی هەموو پیکەتەکان تیکەل بکە بەبێ
ئەوێ سەوزەواتەکان بپەستێویت یان تیکیان
بدەیت

زەیتی زەیتونەکە بریقە و تامیکی نایاب بە
ساوهرەکە دەبەخشێت. باش تیکی بدە، تامی بکە
و ئەگەر پێویست بوو خۆی یان بەهاراتی زیاتری
تیکە

پیکەتەکان

۴ پەرداخ ساوهری ورد

۴ کەوچکی چیشت دۆشاوی بیبەر

۱ کەوچکی چیشت دۆشاوی تەماتە

۱ پیالە دۆشاوی هەنار

۱ دەسک نەعنای فریش

نیو دەسک تەپە پیاز

۱ دەستە مەعدەنوس

۱ پیالە زەیتی زەیتون

Salata Savar

Salad



Ji bo Kisir

4 qedeh savarên hûr

4 kevcîyên mezin salçeya bîberê

1 kevcîyek mezin salçeya frengî

1 qedeha çaya şîrînahîya hinarê

1 destê naneya hişin

Nîv destê pîvazê kesk (pîvaza biharê)

1 destê gêrej

1 qedeha çaya rûnê zeytûnê

Çawa Amade Bikin

1. 4 qedeh savarên hûr têxin tasê mezin.
2. Salçeya bîberê û salçeya frengî lê zêde bikin û bi dest bi strinin.
3. Dema ku savar hat strandin, destên xwe hinekî bi av şil bikin an jî hindik hindik av li ser bulgurê bişkînin. Bisitrinin heta ku savar nerm bibe.
4. Dema ku savar êdî belav nabe û weke hevîr bi hev ve bigire, 1 qedeha çaya şîrînahîya hinarê lê zêde bikin û dîsa baş bistrinin.
5. Naneya tazî, pîvaza kesk û maqûdnosê bi hûrî bikin. Paşê wan li ser savarê zêde bikin.
6. 1 qedeha çaya rûnê zeytûnê lê bixin û hemû malzemeyan bi nermî tevlihev bikin, divê ku kes kayî neynin fetêsandin.
7. Rûnê zeytûnê dê kisirê bide ronahî û tamê wê xweştir bike.

Semîd bi Şerbetî

(Kurdish Semolina Cookies in Syrup)

Sweet



Serves:

8-10

Preparation Time:

15 minutes

Cooking Time:

30 minutes

Makes:

About 25 pieces

Ingredients

125 g butter or margarine, softened (room temperature)

125 ml (1 tea glass) vegetable oil

1 egg

1 tea glass powdered sugar

1 tea glass semolina

1 packet vanilla sugar or 1 tsp vanilla extract

1 packet baking powder

3 cups all-purpose flour

For the Syrup

2 cups granulated sugar

2½ cups water (500 ml)

A few drops of lemon juice

1 slice of lemon

Topping

Hazelnuts (1 for each cookie)

Instructions

1. Prepare the syrup

- Combine the sugar and water in a saucepan.
- Bring to a boil, stirring occasionally.
- Once boiling, reduce the heat and simmer for 10 minutes.
- Add a few drops of lemon juice and one slice of lemon.
- Simmer for another 3–2 minutes.
- Remove from the heat and let the syrup cool completely.

2. Prepare the Dough

In a large bowl, combine:

softened butter,
vegetable oil,
egg,
powdered sugar,

semolina.

Mix well with a spatula until smooth.

Sift together the flour, baking powder, and vanilla.

Gradually add them to the wet mixture while kneading.

Continue kneading until you have a soft, smooth, non-sticky dough.

Tip: Add the flour gradually. Depending on the size of the egg and the type of flour, you may need slightly more or less flour.

Avoid making the dough too firm

3. Shape the cookies

- Take pieces of dough slightly larger than a walnut.
- Roll them into smooth balls.
- Place them on a baking tray lined with baking paper, leaving space between each one.
- Press one hazelnut into the center of each cookie.

4. Bake

Bake in a preheated oven at 180°C (350°F) using the conventional (no fan) setting for 30 minutes, or until lightly golden.

6. Finish

- Transfer the hot cookies to a serving dish.
- Pour the cold syrup evenly over the hot cookies.
- Let them rest until all the syrup has been absorbed. For the best results, leave them overnight.

فاتاير/کولیره به په نير

(Klorê bi Penîr)

بۆ ۸ تا ۱۰ کەس
کاتی ئاماده کردن:
۱۵ خولهک
کاتی لینان:
۳۰ خولهک
بري به رهه م:
نزيکه ۲۵ دانه



بۆ شيله كه

۲ پهرداخ شهكر
۲ پهرداخ و نيو ئاو (۵۰۰ ۱/۲
مل)
چهند دلۆپيک ئاوى ليمۆ
۱ قاش ليمۆ

بۆ سه ره كه ي

بندق (بۆ ههر دانه يهك يهك
دانه بندق)

پيکهاته کان

که ره يان مارگارین، نه رمکراو به پله ی گهرمی (۱۲۵ گرام)
ژوور
۱ پيالە زهيتی پرووهکی (۱۲۵ مل)
۱ هيلکه
۱ پيالە شه کرى ورد
۱ پيالە سميد
۱ پاکهت قانیلا يان ۱ که وچکی چا گيراوه ی قانیلا
۱ پاکهت پيکن پاودهر
۳ پهرداخ ئاردی سپی

شيۋازى ئامادە كىردىن

۱. ئامادە كىردىنى شىيلە كە

شەكر و ئاۋەكە لە ئاۋ مەنچە لېكىدا تېكەل بىكە
بىخەرە سەر ئاگر و جاروبار تېكى بدە تا دەكولېت
كاتېك كولا، ئاگرەكە كەم بىكەرەۋە و با بۇ ماۋە ۱۰ خولەك بىكولېت
چەند دلوپە ئاۋى لېمۇكە و قاشە لېمۇكە تېكە
با بۇ ۳-۲ خولەكى تىرىش بىكولېت
لەسەر ئاگرەكە لايىبەرە و بېئىلە بە تەۋاۋى سارد بېتتەۋە

۲. شيۋە پىدانى شىيرىنىيە كە

پارچە يەك ھەۋىر ھەلېگرە كە قەبارەى كەمىك لە گوپز گەۋرە تر بېت
بە دەستت لولى بىكە بۇ تۆپىكى پىك
بىخەرە سەر سىنى فېن كە كاغەزى كەرەى لىخراپىت و مەۋدا لە نىۋان ھەر
دانە يەك بېئىلەۋە
يەك دانە بىندىق بىكەرە ئاۋە پراستى ھەر شىيرىنىيە كە

۴. بىرژاندن

لە فرىنكى پىشۋەختە گەرمكراۋ بە پلەى گەرمى ۱۸۰ پلەى سەدى (۳۵۰)
فەھرەھايت) بە مۆدى ئاساىى (بى پانكە) بۇ ماۋەى ۲۰ خولە
بىبىرژىنە، يان تا كەمىك پەنگى زەرد و ئالتوۋنى دەبېت

۵. كۇتايىيەنن

شىيرىننن گەرمەكان بگۈزەرەۋە بۇ قاپى پىشكە شىكرىن
شىيلە ساردەكە بە يەكسانى بىرپژە بەسەر شىيرىنىيە گەرمەكاندا
ۋازيان لېيىننە تا تەۋاۋى شىيلەكە دەمژن. بۇ بەدەستەينانى باشتىن تام، باشتىرە
بۇ ماۋەى شەۋىك جى بېئىلدېرئ

۲. ئامادە كىردىنى ھەۋىرە كە

لە دەفرىكى گەۋرەدا ئەمانە تېكەل بىكە
كەرەى نەرمكراۋ
پۇنى پوۋەكى
ھىلكە
شەكرى پۇدرە
سۆمۆلىنا

بە كەۋگىرېكى لاسىكى بە باشى تېكى بدە تا يەگىرتوۋ بى گرئ دەبېت
ئارد، بىكن پاۋەر، و قانىلاكە پىكەۋە بىيژەۋە
كەم كەم زىادىان بىكە بۇ سەر تېكەلە شىلەكە لە كاتى شىلاندا
بەردەۋام بە لە شىلان تا ھەۋىرېكى نەرم و شىل و نەنوساۋ بە دەستتەۋە دروست
دەبېت

تېيىنى: ئاردەكە قۇناغ بە قۇناغ زىاد بىكە. بەپى قەبارەى ھىلكەكە و جۇرى
ئاردەكە، پەنگە كەمىك زىاتىر يان كەمىك ئاردت پىئويست بېت. ئاگادارە
ھەۋىرەكە زۇر پەق نەكەيت

Semîd bi Şerbetî Şîrîniy (Şîrîniya Semîd bi Şerbetê)



Ji bo:
8-10
kesan Demjimêra
amadekirinê:
15 deqe
Demjimêra
pijandinê:
30 deqe
Berhem:
Nêzîkî 25 perçe

Pêdivî

125 gram rûn an margarin (li germahiya odeyê)
1 qedeha çayê rûnê nebatan (125 ml)
1 hêk
1 qedeha çayê şekerê pudre
1 qedeha çayê semolîn
1 pakêt vanîlya an 1 kevçîka çayê ekstrakta vanîlyayê
1 pakêt baking powder (toza hevîrtirşkirinê)
3 qedeh ard

Ji bo Şerbetê

2 qedeh şeker
2½ qedeh av (500 ml)
Çend qatre ava lîmonê
1 perçe lîmon

Ji bo Serê Şîrîniyê

Findiq (ji bo her perçeyekê yek)

Amadekirin

1. Şerbetê amade bikin

- Şeker û avê têxin nav tenûrê.
- Bi tevlihevkirinê bihêlin bila bikelê.
- Dema ku dest bi kelandinê kir, agir kêmbikin û 10 deqe bi agirê hêsan bihêlin bila bipije.
- Çend qatre ava lîmonê û yek perçe lîmon lê zêde bikin.
- 3–2 deqe din jî bipijînin.
- Agir vemirînin û bihêlin şerbet sar bibe.

2. Hevîrê amade bikin

Di tasê mezin de van tiştan tevlihev bikin:

rûnê nerm,
rûnê nebatan,
hêk,
şekerê pudre,
semolîn.

Bi spatulayê baş tevlihev bikin.
Ard, baking powder û vanîlya bi hev re bixirînin.
Wan hinek hinek têxin nav hevîrê û bi destan baş bihêrin.
Bidomînin heta ku hevîrek nerm û ne zelêqî bi dest.

Şîrove: Ardê wê hedî hedî zêde bikin. Li gorî mezinahiya hêkê û cureyê ardê, dibe ku hinekî zêdetir an kêmtir ard lazim bibe.
Hevîr divê nerm be, ne hişk.

3. Şiklê bidin

- Ji hevîrê perçeyên ji gûzê hinekî mezin bistînin.
- Wan di nav destan de girtîk bikin.
- Li ser sinîyek bi dûrahî danîn.
- Li navenda her yekê yek findiq daynin.

4. Bipijînin

Di firina ku berê heta 180°C germ bûye de (bê fan), 30 deqe bipijînin, heta ku rengê wan zêrîn bibe.

6. Dawîkirin

- Şîrîniyên germ têxin sehenek.
- Şerbeta sar li ser şîrîniyên germ bişelînin.
- Bi hêlin heta ku hemû şerbetê bikêşin. Ji bo temek çêtir, şevêkê bihêlin.

