

2015

ناندینامه – وهشانی 1

تایبته به لیستی ئه و خواردنه کوردییانهی
که ریکخراوی کوردیپیدیا به دهستی هیناوه.

ئاماده کردنی: هاوری باخهوان، به یارمه تیی کوردیپیدیا

به هاوکاری ئه ندامانی کارا:

- مانو به رزنجی
- روژها ت سه عید
- هه قال نه زاد

ریکخراوی کوردیپیدیا بۆ کۆکردنه وهی زانیاری ده ربارهی کوردستان و کورد

<http://www.kurdipedia.org>

17-09-2015

چەند وتەبەک

ئەمەى بەردەستتان، لیستەبەکی ریکخراوی تاییەتە بە لیستی ئەو خواردنە کوردییانەى کە ریکخراوی کوردیپیدیا بە دەستی هیناوە..

لەم لیستەبەدا رەچاوی ریزبەندی ئەلفوویی ناوەکان کراوە، پاشان زمان و شیوە زمانەکان. تۆمارەکان بە پێی توانا و دەستکەوتنی زانیاری، پێناسیان نووسراوە، وێنە ئەگەر دەستمان کەوتیبت خراوەتە پال تۆمارە کە یەو. هەر وەها هەر مێتاداتایەکی تری پێویستیش وەک پاشکۆ لەگەڵ تۆمارەکاندا دانراون.

لەگەڵ هەر تۆمارێک لینکی هەیه، ئەو لینکە گریدراوە بە تۆمارە کەووە لەسەر مالمپەری کوردیپیدیا، بابەتەکان هەندیکجار گۆرانکارییان بەسەرداڤت و باشتەر دەکرین، مێتاداتا و وێنەیان دەخریتەسەر، بۆ ئەوێ لە دوا ڤیرشنى ئەو تۆمارە ئاگاداریت، کلیک لە بابەتە کە بکە و لە مالمپەری کوردیپیدیا بیکەرەو.

لە کۆتایی هەر بابەتێکدا، وێنەى کویک ریسپۆنس هەیه، یەم وێنەیه کە سکین دەکریت، یە کسەر دەتباتە سەر بابەتە کە لەسەر مالمپەری کوردیپیدیا.

هەندیک بابەت پەيوەستکراوە بە بابەتی ترەو، بۆ نموونە نووسەر بە پەرتوو کە کانیهو، یان هەندیک بابەت فایلی پەيوەندیداری لەگەڵ، ئەوانە لێرە دەپیشان نەدراون و بۆ بینینیان دەپیت لە مالمپەری کوردیپیدیا سەیریان بکەیت.

تیبینی: وەشانی بەکەمی ئەم کوردیپیدیا نامانە، تاقیکردنەوێن!
ئەم پەرتوو کە بە شیوەبەکی ئۆتوماتیکی لە بەرنامەبەکی کۆمپیوتەری تاییەت بە دەزگای کوردیپیدیاوە ئافرێندراوە.
بە هیوای ئەوێ ئەم لیستەبە زۆرتر و پاکزتری بکەین و بەزۆترین کات وەشانێکی تر بخەینە بەردەستی ئێوێ بەرێز..

ریکخراوی کوردیپیدیا
<http://www.kurdipedia.org>
<http://www.kurdipedia.info>
contact@kurdipedia.org
17-09-2015

لەبلاوکراوەکانی ریکخراوی کوردیییدیا

رۆژی دەرچوون	ژمارە تۆمار	ژمارە لاپەرە - A4	ژمارە وێشان	ناوی پەرتووکی
17-09-2015	9	11	1	بارنامە - وێشانی 1
11-09-2015	141	189	2	پاسۆکناوە - وێشانی 2ەم
10-09-2015	2075	1219	2	هونەرنامە - وێشانی 2ەم
10-09-2015	2075	1249	2	جالاکواننامە - وێشانی 2ەم
10-09-2015	2333	882	2	وێنەنامە - وێشانی 2ەم
10-09-2015	771	847	1	بەلگەنامە - وێشانی 1ەم
10-09-2015	93	42	1	ئەتەسنامە - وێشانی 1ەم
09-09-2015	1191	901	1	نامارنامە - وێشانی 1
09-09-2015	4563	2703	2	نووسەرنامە - وێشانی 2ەم
08-09-2015	719	325	2	بلاوکراوەنامە - وێشانی 2ەم
08-09-2015	11223	5207	2	پەرتووکنامە - وێشانی 2ەم
07-09-2015	476	190	2	گەپنامە - وێشانی 2ەم
07-09-2015	4294	1347	2	ناونامە - وێشانی 2ەم
07-09-2015	5613	1579	2	پەندنامە - وێشانی 2ەم
07-09-2015	7015	2849	2	زینداننامە - وێشانی 2ەم
18-03-2015	117	89	1	پاسۆکناوە - وێشانی 1ەم
14-03-2015	92	58	2	داعشناوە - وێشانی 2ەم
01-02-2015	191	136	2	کۆتایینامە - وێشانی 2ەم
24-01-2015	226	135	2	شووتنەوارنامە - وێشانی 2ەم
22-01-2015	2957	1347	2	شووتننامە - وێشانی 2ەم
21-01-2015	536	353	2	پێشمەرگەنامە - وێشانی 2ەم
19-01-2015	113	75	2	وەرزشناوە - وێشانی 2ەم
18-01-2015	287	140	2	جاشنامە - وێشانی 2ەم
18-01-2015	41	30	2	ژنکوژنامە - وێشانی 2ەم
16-01-2015	960	510	2	ریکخراونامە - وێشانی 2ەم
15-01-2015	5035	1859	4	هاورینامە - وێشانی 4ەم
11-01-2015	285	172	2	براکوژینامە - وێشانی 2ەم
10-01-2015	359	165	2	ئەنفالنامە - وێشانی 2ەم
04-01-2015	7345	3935	2	شەهیدنامە - وێشانی 2ەم
01-01-2015	344	166	1	2014نامە - وێشانی 1

23-11-2014	130	118	1	كۆيازنامە - وەشانى 1ەم
23-11-2014	428	236	1	گەپنامە - وەشانى 1ەم
16-11-2014	27	26	1	داعىشانامە - وەشانى 1ەم
10-06-2014	514	403	1	پېشىمەرگەنامە - وەشانى 1ەم
03-06-2014	4811	1653	3	ھاورىنامە - وەشانى 3ەم
03-06-2014	1419	722	1	وئەنامە - وەشانى 1ەم
02-06-2014	101	78	1	وەرزشنامە - وەشانى 1ەم
02-06-2014	1778	1284	1	چالاقواننامە - وەشانى 1ەم
01-06-2014	33	31	1	ژىكوزىنامە - وەشانى 1ەم
01-06-2014	282	219	1	بىراكوژىنامە - وەشانى 1ەم
01-06-2014	1695	1204	1	ھونەرنامە - وەشانى 1ەم
01-06-2014	3172	1812	1	زىنداننامە - وەشانى 1ەم
01-06-2014	3259	1238	1	ناونامە - وەشانى 1ەم
31-05-2014	937	546	1	رىكخراونامە - وەشانى 1ەم
31-05-2014	171	100	1	شۈپنەوارنامە - وەشانى 1ەم
31-05-2014	2887	1396	1	شۈپنەنامە - وەشانى 1ەم
31-05-2014	756	435	1	بىلاوكر اوۋەنامە - وەشانى 1ەم
31-05-2014	404	110	1	پەندنامە - وەشانى 1ەم
30-05-2014	285	163	1	چاشنامە - وەشانى 1ەم
28-05-2014	358	188	1	ئەنزالنامە - وەشانى 1ەم
28-05-2014	3289	2291	1	نۈوسەرنامە - وەشانى 1ەم
27-05-2014	6140	2753	1	شەھىدىنامە - وەشانى 1ەم
25-05-2014	12747	3562	1	پەرتوۋىكىنامە - وەشانى 1ەم

دەربارەى كوردىپىدىا

كوردىپىدىا، پرۆژەيەكە بۇ كۆكردنەوى ھەر زانىارىيەكى پەيوەست بە كوردستان و كورد و بەھىوايە لە پاشەرۆژدا بىتە پىزانىارىتيرىن سەرچاوى كوردى و بەھۆيەو بەئاسانى بزانتىت: كى، كىيە؟! و كوى، كويە؟! و چى، چىيە؟!...!

كوردىپىدىا وشەيەكى لىكدراره و لە كوردى و پىدىا پىكھاتووہ. وشەى پىدىا، وشەى دووھمى وشەى لىكدراره گرىكى ئەنسىكلۆپىدىا (encyclopedia) كە بەواتاى ناسىن يان زانىنى ياخود زانىارى گىشتى دىت. وشەى كوردىپىدىا لەوہوہ داناشراره و دەكرىت واتاى كوردناسى، كوردىناسى يان كوردزانىن ياخود زانىارى كوردى بدات.

سەرچاوى كوردىپىدىا برىتتەيە لە:

ئەو تۆمارانەى كە ھاوكارانى كوردىپىدىا لەئىو مالىەرەكانى ئىنتەرنىت دەيدۆزىتەوہ و لە يەكۆك لە پۆلەكانى كوردىپىدىادا چروپرىدەكاتەوہ و ھەندىكجارىش ھەولى گۆرىنى رىنووسە ھەلەكانى دەدرىت و بەشۆيەيەكى دروست تۆمارىدەكاتەوہ، بەبى ئەوہى دەستكارى ناوەرۆكى بابەتەكان بكرىت. ھەر بابەتۆك لە ھەر مالىەرۆكەوہ وەرگىرىت، وەك ئەمانەتۆكى زانستى ناوى مالىەرەكە لە لىستى سەرچاوىكەدا تۆماردەكرىت.

ئەو بابەتانەى كە ميوانانى كوردىپىدىا بۆماندەنرىن و لەرپى فۆرمى تۆماركردنى بابەتۆكەوہ ئامادەيدەكەن. ھەر بابەتۆك لەلایەن ھەر ميوانۆكەوہ بەدەستمان بگات، ناوى ئەو ميوانە دەبىتە سەرچاوى ئەو بابەتە. تكايە ھەر كەسۆك نايەوت ناوى لە لىستى سەرچاوىكانى كوردىپىدىادا بىت با ئاگادارمانبكاتەوہ.

ئەو نامە تايەتتايەنەى كە بەدەست كوردىپىدىا دەگەن و پەيوەستن بە ژيان و كارنامەى ئەو كەسانەى كە دەخوازن وەك بابەتۆك بىنە ئىو ئەم كوردىپىدىايەوہ.

ئەو بابەتانەى كە ھاوكارانى كوردىپىدىا لە دوو توپى بلاوكراوہكاندا ئامادەيدەكات و چروپرىدەكاتەوہ و پۆلىنى دەكات.

ئەو دىمانانەى كە ھاوكارانى كوردىپىدىا لەگەل كەسانۆكدا ئەنجامى دەدات، بەمەبەستى نووسىنەوہى بىوگرافىيە كەسۆك، شوپىتۆك، رىكخراوۆك، بلاوكراوہيەك يان ھەر شتۆكى ترى پەيوەست بە كوردستان و كورد.

تەواوى بابەتەكانى پۆلى رۆكەوت و رووداو لە داتاھەسى ھاورىنامەوہ وەرگىراوہ، پروانە: ھاورىنامە بۆ مۆزوى كوردستان و كورد - دانانى: ھاورى باخەوان - چاپى يەكەم - بنكەى چاپ و پەخشى سەردەم - زنجىرە (16) - چاپخانەى روون - سلېمانى - 1999 .

ھەر تۆمارۆك بىتە ئىو كوردىپىدىا، بە شۆيەيەك لە شۆيەكان پەيوەندى بە كوردستان و كوردستانىيانەوہ ھەيە، ھىچ بابەتۆك لە دەرەوہى ئەو تەوہرانە تۆمار ناكرىت. لەو تىروانىنەوہ ھەندىكجارى ژيان و كارنامەى كەسۆكى ناكورد دەبىنيت، ئەو كەسە يان كوردناسە و خاوەنى باسۆكە لەسەر كورد يان كوردستانىيەكى ناكوردە، ياخود پەيوەندى بەرووداوىكى كوردستانىيەوہ ھەيە.

كوردىپىدىا، ھىچ پەيوەندىيەكى بە وىكىپىدىا و ھەر رىكخراوۆكى ترەوہ نىيە، پرۆژەيەكى سەربەخۆيە و ئەركۆكى تايەتتايە رىكخراوى كوردىپىدىايە.

تكايە ئەگەر ھەر زانىارىيەك لەم داتاھەيسەدا بۆ بەررىتان گونجاو نىيە و ناخوازن لىرەدا بىت، ئەوا كوردىپىدىاي لى ئاگادارىكەنەوہ.

كوردىپىدىا ھەر زانىارى و وىنەيەك لە ھەر سەرچاوىكەوہ وەرگىرىت، بۆ مەبەستۆكى بازىرگانى بەكارىناھىنيت.

كوردىپىدىا بەردەوامە لەسەر پاكزىردنى بابەتەكان و وەرگىرانى سالى كۆچى و ھەتاويەكان بۆ سالى زانىنى بەشۆيەيەكى دروست، تكايە لە ھەلە و كەموكورتىيەكانمان ببورن.

ھەر زانىارىيەك لە كوردىپىدىا، پىويستە ناوى سەرچاوىكەيى و ناوى كوردىپىدىاي لەسەر بنووسرىت.

مالپەر و دانا بەيسى كوردىپىدىا بە دۆت نىت #C - و SQL و لە ھەندىك لاپەرەشدا بە گووگل API ئامادەكراوہ كە بەشىكى زۆر كەمى Adobe Flash Player بەكار دىنيت. رۆژانە لەسەر دوو سىرفەرى جوودا بەكئەپى دانا و وىنەكان دەكرىت، تاوہكو پارىزاوین لەھەر ھىرشىكى ھاكەرەكان!

مالپەرى كوردىپىدىا لەسەر براوسەرەكانى ئنتەرنىت ئىكسپلۆرەر، فاىەر فۆكس، سەفارى، ئۆپېرا و گووگل كرۆم بەتەواوہتى ئىست كراوہ و بەبى كىشە كار دەكات، تكايە ئەگەر ھەر كىشە پەكتان بوو ئەوا ئاگادارمان بكەنەوہ..

بەھۆى ھەولەكانى ھاوكارمان كاك (ھەقال نەژاد) ھوہ، كوردىپىدىا لە رۆژى ۱۱-۱۱-۲۰۱۳ بووہ رىكراوئىكى فەرمى و لە ھەولېر لە فەرمانگەى رىكخراوہ ناحكومىيەكان تۆماركرا.

بەھىواى ئەوہى كوردىپىدىا بكەينە پىزانىارىترىن سەرچاوہى كوردى و بانكى زانىارىى نەتەوہپى كورد!

لەگەل رىزى ھاوكارانى كوردىپىدىا:

مانو بەرزنجى، كەژال ھەلەدنى، رۆژھات سەعيد، ھەقال نەژاد، سەرياس ئەحمەد، شكۆ ھەمەد شىخانى، ھاوبىر قادر رەسول، بەختيار شەمەيى، داناز عەبدولپەرەحمان بابان، رىناس نەورۆزى، رەوہز جەلال ئەمىن، دلپەر رەفيق، كاروان دوراندېش، تامانج حاجى نورى، ھىكمەت رەسول، شىلا، شوان مامسال، مەلبەند غازى، ئوسامە گولپى، داستان ئاسو، چالاك ھەمەد، ساموہيس، دانا تەيب مەنمى، شاھو ھوسېنى، خالد بلباس، دىلمان ھەمەد كەرىم، پەشيو، زانا سەرگەتى، كامەران ئىبراھىم، قادر دووردار، رزگارى...

دامەزىنەرى كوردىپىدىا: ھاوړى باخەوان

Tel.: +31 (6) 54710293

2008 - 2015

ژماره‌ی تۆماره‌كان: 45
رۆژى ئاماده‌كردن: 14:10:10 2015/09/17

ناوهرۆك

- 1 چەند وتەيەك
- 2 لەبلاو كراوہ كانی ریکخراوی كوردیپیدیا
- 4 دەربارەى كوردیپیدیا
- 6 ژمارەى تۆمارەكان: 45
- 6 رۆزى ئامادە كردن: 14:10:10 2015/09/17
- 9 ئاوى سوسى
- 9 بامى
- 9 بەرچايى
- 10 پسكىنى زەرد
- 10 پلاو
- 11 پەلپینە
- 11 تاسكەبابى
- 11 ترخینە
- 12 چەنسووتە
- 12 دۆینە، ترخینە
- 13 دۆیینە
- 13 دەندەرۆشك
- 13 سەمەنى
- 14 شفتە
- 14 شلە قەيسى
- 15 شیلمی كولاو
- 15 شەلەم و گوشت
- 15 قوراو
- 16 قەرەخەرمان
- 16 قەزاتمە
- 16 گىپە
- 17 گەزۆ
- 17 گەنمە كوتاو
- 18 لوولە كەباب
- 18 مرەباى هەنجیر و چۆنیەتى دروستكردنى
- 18 مەسگوف
- 19 نان برنجى كرماشان تۆمارى نەتەوہیى كرا
- 19 نان سنگەك
- 20 نازە قەيسى

20 نيسكىنه
21 كفته
21 كفتهى دؤغهوا
21 كنگرماسى
22 كوليچه و شورمهزه
22 كه باب
23 كه لانه
23 ياپراخ - دؤلمه
23 (Bîşî (Kate
24 Biryân
25 Elînazîk
25 Eşûran
26 Genimkî
26 Hesûde
27 Savara Tolikê
27 Şilikî

بابه تی ژماره: 1

ئاوی سوسئ

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150312142340119699>

...



کویک ریسپۆنس کۆد:

بابه تی ژماره: 2

بامئ

<http://www.kurdipedia.org/?q=2013042722293878723>

چۆنیه تی لێنانی شله ی بامئ

پیداویستیه کان:

6 - 1 تا 7 ته ماته ی بچوک

400 - 2 گرام بامئ

1 - 3 ده نک سیری جنراو

4 - سئ که وچک زهیت

5 - خوی به پئی پئویست

6 - نیو که وچک بیهری هاراو

چۆنیه تی ئاماده کردنی:

دوای جوان شتنه وهی بامئ که به ئاوی سارد، ته ماته که قاش ده کرئیت و سیره که ده جنرئیت، زهیته که ده کهینه مه نجه لیکه وه تا گهرم ده بیئت پاشان بامئ که تی ده کرئیت بۆ ماوه ی 5 خوله ک سوور ده کرئته وه، دواتر سیره جنراوه که ی تێده که یین ئینجا ته ماته و خوی و بیهره که ی ده که یین به سه ردا دواتر له سه ر ئاگرئیکی کز بۆ ماوه ی نیو کاتز مئیر وازی لی ده هئینین تا که مئیک خه ست ده بیته وه و ئاماده ده بیئت بۆ خواردن.



کویک ریسپۆنس کۆد:

بابه تی ژماره: 3

به رچایی

<http://www.kurdipedia.org/?q=201208251127457037>

4

...

کویک ریسپۆنس کۆد: 




بابەتی ژمارە: 4

پسکیتی زەرد

<http://www.kurdipedia.org/?q=201409061239187729>
8

...

کویک ریسپۆنس کۆد: 



بابەتی ژمارە: 5

پلاو

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011052412160118831>

کەرەستاکان : برنج

_خوئ

_رۆن

_نانی تیری

_زیرە تیبینی : پیری کەرەستەکان ئەگۆریت بە پێی خواستی خێزان. بەلام دروست کردنەکە ی گرنگە : دروست کردن سەرەتا مەنچەلەکە پیر دەکریت لە ئاو و خوئ ی تێدەکریت و لەسەر ئاگر دادەنریت تا دیتە کول. پاشان برنجەکە ی تئ دەکریت و وردە وردە تێک دەدریت تا وای لە دیت برنجەکە جیر دەبیت کە بە بکەیت کە جیر بوە هۆی ددانەکانتەو ئەتوانیت هەستی پئ 3_دواتر برنجەکە ئەپالپوریت و دادەنریت. پێش دانانەوہی برنجەکە لەناو مەنچەلەکەدا، پێویستە بنی مەنچەلەکە بە نانی تیری پر بکرتەوہ. 5_ دانانەوہی برنجەکە لە ناو مەنچەلەکەدا کە بنەکە ی بە نان داپۆشراوہ رۆنەکە با جیا ئەفرچینریت تا داخ ئەبیت و پاشان دەکریتە سەر برنجەکە و سەرە کە ی دادەپۆشریت بۆ ماوہی 20 خولەک. پاشان سەری هەلدەدریتەوہ و تێک دەدریت و ئەگەر نانەکە ی بنەوہی جوان سور بویتەوہ ئاگرەکە دەکوژنریتەوہ. بە پێی خواستی ئەو کەسە دەتوانریت کەمیک زیرە ی بەسەردا بکرت.



سه‌رچاوه: نامه‌په‌کی به‌ریز (قوباد قه‌لادزی) سه‌باره‌ت به (چۆنیتی) دروستکردنی پلاو) بۆ کوردیپیدیا له 2011-11-29

کویک ریسپۆنس کۆد:



بابه‌تی ژماره: 6

په‌لپینه

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011080315075460534>

1کیلو په‌لپینه، نیو کیلو نیسک، نیو په‌رداخی مام ناوه‌ند برنج، چوار ته‌ماته‌ی بی توئیکل، پیازیکی مام ناوه‌ند، خوی و بیهر به‌پیتی ئاره‌زوو. ته‌ماته و پیاز و رۆن سور ئه‌کرته‌وه و ئینجا نیسکه‌که‌ی تێده‌کریت پاشان برنجه‌که‌ی تی ئه‌کریت. پاشان په‌لپینه‌که و دۆشاوی تێئه‌کریت و ورده ورده ئاوه‌که‌ی بۆ زیاد ئه‌کریت، وازی لێده‌هێنریت تا ده‌کولیت . به‌گه‌رمی وه‌ک شو‌ربا پێشکه‌ش ده‌کریت. سه‌رچاوه: مالپه‌ری سلێمانی



کویک ریسپۆنس کۆد:



بابه‌تی ژماره: 7

تاسکه‌بابی

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011080315075460538>

1کیلو پیاز، 1کیلو گوشت، لیمو به‌سراوی، دۆشاو، بیهری توون و خوی. پیازی بچوک له مه‌نجه‌لێکدا که‌میک سور ئه‌کرته‌وه، پاشان له‌گه‌ل گوشتی کولاو لیمو به‌سراویدا ده‌کولێنرێ دۆشاو و بیهری تیژ و خوی به‌ پیتی پێویست تێده‌کریت.. به‌گه‌رمی له‌گه‌ل پلاو پێشکه‌ش ده‌کریت. سه‌رچاوه: مالپه‌ری سلێمانی



کویک ریسپۆنس کۆد:



بابه‌تی ژماره: 8

ترخینه


<http://www.kurdipedia.org/?q=2011011014281324330>

سەرچاوه: ئى-فهرهنگ

تايپه تمه ندييه كانى بابەت

زمان - شيوه زار: کرمانجی باشوور - سوورانی

وشه: ناو

کویک ریسپونس کۆد: 




بابهتی ژماره: 9

چه نسوته

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011080315075460539>

...

کویک ریسپونس کۆد: 

بابهتی ژماره: 10

دۆینه، ترخینه


<http://www.kurdipedia.org/?q=2011052716452260089>

خواردنێکی زۆر خوۆشی وهرزی سهرمایه له کۆمهڵی کوردهواریدا. دۆینه یان ترخینه که له زۆر ناوچهی دیکه ی کوردستاندا به کاری دین، دهسته خوۆشکی "شهله م" ه، ئەم دوانه وهک دوو خواردن هه میشه پیکه وهن. دۆینه و شهله م، پیکه وه به رهه م ده هیندرین و ناماده ده کربن و وهک یهک دروست ده کربن و له یهک وهرزیشدا ده خورین. دۆینه تۆزیک ساده تره و ته نیا به گهنمی کولای کوترای هاردراو له گه ل دۆدا ده پترشین و خوۆشه ی ده که ن و دوا به له سه ر پوونگ وشکی ده که نه وه، به لام شهله م گیای تبه ده کربن. ئەم دوو خواردنه ییچگه له وه ی که بۆ وهرزی سه رما زۆر باشن و مرو ف به خواردنیا ن گهرم ده یته وه، وهک ده رمانی هه لامه ت و په تا و سه رما خواردووی به کار دین. دۆینه ئەگه ر زۆر به خه سته ی دروست بکری و له گه ل رو ئی خو مانه بیخو ئ پپی ده لین "گو ئینه و رو ئ" و به لینا ویش پپی ده لین "دۆینه کوردی".

سەرچاوه: تۆمارێکی تایبەت بۆ کوردیییدیا له لایەن (حامید درودی) سه باره ت به (دۆینه، ترخینه) له: 2-6-2011 15:46:20

سەرچاوه: تۆمارێکی تایبەت بۆ کوردیییدیا له لایەن (حامید درودی) سه باره ت به (دۆینه، ترخینه) له: 27-5-2011 16:40:23



کویک ریسپونس کۆد: 

بایه تی ژماره: 11

دۆبینه

<http://www.kurdipedia.org/?q=201108031507546053>

2

...

کویک ریسپۆنس کۆد:



بایه تی ژماره: 12

دهنده روڤشک

<http://www.kurdipedia.org/?q=201301041538207469>

4

...

کویک ریسپۆنس کۆد:



بایه تی ژماره: 13

سه مه نی

<http://www.kurdipedia.org/?q=201105241000335817>

2

...

کویک ریسپۆنس کۆد:

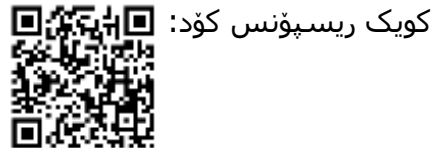


بابه تی ژماره: 14

شفته

<http://www.kurdipedia.org/?q=201101101431023244>

7



بابه تی ژماره: 15

شله قه یسی

<http://www.kurdipedia.org/?q=201009111716519474>

خواردنێکه به زۆری له به یانیانی جهژنه ئیسلامیه کاندایه کوردستان لێده نریت. ئەم شله یه پێکها تووه له قه یسی وشک و کشمیش و گوشتی مەر. له هه ندیک ناوچه دا قه یسی و کشمیشیشی پی ده گووتریت. که ره سه ته کان:

چاره که کیلویه ک قه یسی
چاره که کیلویه ک گوشت
دوو که وچکی چیشته شه کر
کشمیش
رۆن

چۆنیه تی دروست کردنی:

- سه ره تا قه یسه که جوان پاک ده کریته وه و که ره ته ده کریت و له رۆندا سوور ده کریته وه.

- یه ک کوپ ناوی تێده که یین و له سه ره ناگره که دا یده نیین.
- دوا ی نه وه ی که ناماده بوو و کشمیش و شه کری ده که یین به سه ردا.
- گوشته که به جیا بکولینه و تیبیکه.
- له سه ره ناگرێکی مامناوه ند دا ده نریت تا ناماده ده ییت.
ده توانیت که میک باده م یان هه ره شتیکی دیکه که خۆت ئاره زوی ده که ییت بیکه یته ناوی .
سه رچاوه: مالپه ری خه ندان



بابه تی ژماره: 16

شیلمی کولاو

<http://www.kurdipedia.org/?q=201206202255317043>

9



کویک ریسپۆنس کۆد:

بایهتی ژماره: 17

شەلەم و گوشت

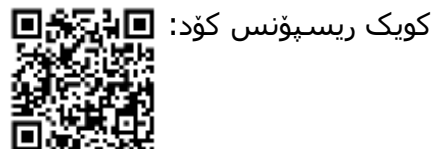
<http://www.kurdipedia.org/?q=2011052609192660065>

شەلەم یان شەلەمین یەکیک لە خواردنە سەرەکییەکانی زستانانی کوردەوارییە، رەنگە ئیستا ساز کردنی ئەم خواردنە لە کەمی دای، بەلام لە رابردوودا یەکیک لە خواردنە خۆشەکان بوو. دەستە برای "دۆینە" (ترخینە) هەمیشە ناویان پێکەوه دی، "دۆینە و شەلەم". گەرەمالان و ئەوانە دەستڕۆشتوو پوون شەلەم و گوشتیان لێ دەنا کە ئەو سەردەمانە و ئیستاشی لەگەڵ بێ خواردنێکی دەستڕۆشوووانە و ئەعیانانە بوو. ئەم خواردنەیان لەبەر ئەوە ناو ناوەتە شەلەمین کە گیای شەلەم (Mentha pulegium) ی تێ دێدایە. گەنمی گولاو (دانه کۆلانە) و دواى ویشک بوونەوه هاردراو (ناپێ زۆر بهاردری کە وهک ئاردی لێ بێ، بۆیه به دەستهار دەبهارن) لەگەڵ دۆی ترش و شەلەمی هەنجراو لە شۆنێکدا دواى ئەوهی چەند رۆژ ترشا، بە شۆهەى گونک لەسەر پوونگی تەر و تازە لە بەر خۆرەوه وشک دەکرێتەوه و هەلەگێردری بۆ وەرزی سەرما و زستان. کە لێیان لە پێشدا لە ئاودا دەیخوسێننەوه و پاشان ئەگەر هەبێ گۆیز و کشمیشی لەگەڵ گوشت تێدەکەن و ئامادهی خواردن دەبێ.



سەرچاوه: تۆمارێکی تایبەت بۆ کوردیییدیا لەلایەن (حامید درودی)

سەبارەت بە (شەلەم و گوشت) لە: 2011-5-26 9:12:25



کویک ریسپۆنس کۆد:

بایهتی ژماره: 18

قورائو

<http://www.kurdipedia.org/?q=201108031507546053>

7

...

کویک ریسپۆنس کۆد:



بابهتی ژماره: 19

قه‌ره‌خه‌رمان

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011080315075460540>

...

کویک ریسپۆنس کۆد:



بابهتی ژماره: 20

قه‌زاتمه

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011080315075460536>

شله‌یه‌کی به‌تام و سوکه به‌م ریگایه بۆم ناماده‌کردون ئاسانه تاقیکه‌نه‌وه

پیداویستی‌ه‌کان:

گوشت

پیاز

له‌تکه‌نووک

دۆشاو

ئاله‌ت

لیمۆی به‌سره



کویک ریسپۆنس کۆد:

بابهتی ژماره: 21

گیهه

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011052412554258176>

سه‌ره‌تا گیه‌کان به‌پاکی ده‌شورین و پاشان پیازه‌کان ورد ده‌که‌ین و له‌گه‌ل قیمة سووری ده‌که‌ینه‌وه و له‌سه‌ر برنجه‌که‌ی ده‌که‌ین، زه‌رده‌چنوه و خویشی پی زیاد ده‌که‌ین و ئینجا برنجه‌که له‌ناو گیه‌کان ده‌که‌ین و ده‌یان‌دوو‌رینه‌وه و له‌ناو مه‌نجه‌لیکی تری ده‌که‌ین، که‌میک ئاو له‌سه‌ر زه‌رده‌چنوه و خوی ده‌که‌ین تا به‌باشی بکولیت.



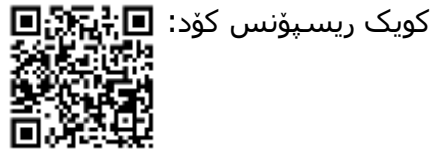
بابه‌تی ژماره: 22

گه‌زو

<http://www.kurdipedia.org/?q=201105240958575817>

1

...

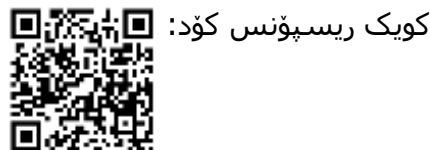


بابه‌تی ژماره: 23

گه‌نمه‌کوتاو

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011080315075460533>

خواردنیکی کورده‌واری خوشم بو ئاماده کردون ئه‌ویش (گه‌نمه کوتاو) که له‌وه‌رزی زستاندا زیاتر ئه‌خوریت..هیاو‌دارم به‌ دل‌تان بی پنداویستیه‌کان: گه‌نم (گه‌نمی گه‌نمه‌کوتاو) نوک 1 که‌وچک زه‌یت پیازیکی بچوک گوشت (ئیسقان بیته‌به‌تامتره) خوی ئاو چۆنیه‌تی ئاماده‌کردنی: گه‌نم و نوکه‌که ئه‌شوینه‌وه بو ماوه‌ی زیاتر له 5 کاتژمیر له ئاودا دای ئه‌زین تا ئه‌خوسیت، گوشته‌که‌ش به‌ جیا ئه‌کولینین، پیازه‌که ورد ئه‌که‌ین و له زه‌یت‌که‌دا سووری ئه‌که‌ینه‌وه پاشان گوشته‌که‌ی تی ئه‌که‌ین و که‌میک سووری ئه‌که‌ینه‌وه ئینجا ئاو و خوی تی ئه‌که‌ین تا که‌میک یه‌ته کول پاشان گه‌نم و نوکه‌که‌ی تی ئه‌که‌ین و ئه‌یخه‌ینه مه‌نجه‌لی بوخاره‌وه تا جوان ئه‌کولیت و ئاماده‌یه بو خواردن.



بابه تی ژماره: 24

لووله كه باب

<http://www.kurdipedia.org/?q=2014031221510340765>

...



كويك ريسپونس كۆد:

بابه تی ژماره: 25

مره باي هه نجير و چۆنيه تی دروستکردنی

<http://www.kurdipedia.org/?q=2012122619521774482>

پیداویستیەکان:

هه نجير يهك كیلۆگرام
شه كر يهك كیلۆگرام
كه مپك ليمه ندۆزی
گولاو به پپی پپویست



چۆنيه تی ئاماده کردنی:

سه ره تا شه کره كه له گه ل ئاوی پپویست ده کرپته ناو مه نجه لیکه وه و له
سه ر ئاگرئکی کز داده نرپت و لیمه ندۆزیه که ی بۆ زیاد ده کرپت تا به باشی
وه کو شه ره بته تکی خهستی لپدپت و پاشان هه نجیره کان بکه نه ناو
مه نجه له که وه تا به باشی بکولپت .

له کۆتاییدا پاش کولاندنی هه نجیره کان که می گولاوی بۆ زیاد بکه ن، پاش
ئه وه ی مره باکه سارد بووه وه ئاماده یه یه بۆ خواردن بیکه ره ناو سه لاجه
ده توانرپت تا چه ند روژیک بمینیتته وه.



كويك ريسپونس كۆد:

بابه تی ژماره: 26

مه سگوف

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011090417375160948>

جۆره ماسییه کی برژاوه، له رهسه ندا دهستوورێکی رووسییه بۆ ماسی برژاندن، چۆن و کهی هاتووته کوردستانه وه ئه وه هیشتا نه زانراوه.

کوێک ریسپۆنس کۆد:



بابهتی ژماره: 27

نان برنجی کرماشان تۆماری نه ته وه یی کرا

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150119015257118917>

کرماشان- له رپوره سمیکی تایه تیدا نان برنجی کرماشان، به شیوهی فهرمی له ریزی میراته فرههنگی و نه ته وه ییهکانی ئێران تۆمار کرا. به پێی هه والی کوردپرسی: نان برنجی کرماشان وه کوو دپارییه کی تایهت و خالیکی گرینگ له شۆناسی کرماشان به شیوهی فهرمی له ریزی میراتی فرههنگی ئێران تۆماری نه ته وه یی کرا. بهم بۆنه وه رۆژی شه ممه 4مه / 14ی گولان له شوینی هۆلی ئینتزار له شاری کرماشان جێزنی گه وره ی تۆماری نه ته وه یی نان برنجی کرماشان به رپوه چوو.



له م جێزنده به رپرسانی پارێزگای کرماشان و پێشهنگه کان و هه لسه وراوانی به رهه م هێنانی نان برنجی کرماشان، ئاماده بوون. به رپوه به ری گشتیی ریکخراوه ی میراتی فرههنگی و گه شتیاری و پێشه ی ده ستکردی کرماشان له م رپوره سمه و ئیرای ئاماژه دان به خوی میوانداری و ده ستباوی خه لکی کرماشان وتی: نان برنجی به پێشینه ی زیاتر له 150 سال چیتر ته نیا خواردنیکی به تام نییه بۆ خه لکی کرماشان به لکوو به شیکه له شۆناسی ئه م پارێزگایه و دیاری سه ره کی کرماشان بۆ دیکه ی ناوچه کان. راشیکه یاندا: تا ئیستا 21 به رهه می تایه تی پارێزگای کرماشان له ریزی میراتی مه عنه وی ئێران تۆماری نه ته وه یی کراوه.

تایه تمه ندییهکانی بابته

شاره کان: کرماشان

ولات: رۆژه لاتی کوردستان

کوێک ریسپۆنس کۆد:



بابهتی ژماره: 28

نان سنگه کی

<http://www.kurdipedia.org/?q=201211262159117396>

3

...

کویک ریسپۆنس کۆد:



بابەتی ژمارە: 29

نانه قەیسى

<http://www.kurdipedia.org/?q=2010110812074110623>

بەرھەمیکی قەیسىی وشکە، ناوچەى شەقلاوھ لە باشوور بەناوبانگە بە دروستکردنى ئەم جۆرە نانه.

کویک ریسپۆنس کۆد:



بابەتی ژمارە: 30

نيسکينه

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011080315075460535>

پيوستى يەکانى:

1 کۆپ نيسک

1 کۆپ برنج

2 سەلک پياز

خوئ

دروستکردنى:

- 1- نيسکە کە باش پاک دەکریت و دەشۆریتەوھ ئینجا دەکریتە ئاووھو لەسەر ئاگر دادەنریت.
 - 2- برنجە کە دەشۆریتەوھو دەکریت بەسەر نيسکە کە دا وازيان لێدەهینریت تا پێدەگات وەخوئکەشى تێدەکریت.
 - 3- رۆنە کە گەرم دەکریت وەپيازە کە تيا سور دەکریتەوھ.
 - 4- رۆنە قرچاوھ کە دەکریت بەسەر نيسکە کە داو دەخريتە سەر ئاگرێکى هێواش بۆ چەند دەقیفە یەک.
 - 5- دەکریتە قاپکەوھو پيازە کە دەکریت بەسەریداو پيشکەش دەکریت. تيبينى / ئەتوانریت سەرەتا رۆنو پيازە کەى بۆ سوربکەیتەوھ و دواتر ئاو نيسکو برنجە کەى تيبکەیت.
- سەرچاوھ: مالپەرى يەگگرتوى خوشکانى ئيسلامى کوردستان



کویک ریسپۆنس کۆد:



بابهتی ژماره: 31

کفته

<http://www.kurdipedia.org/?q=201101101431023244>

6

...

کویک ریسپۆنس کۆد:



بابهتی ژماره: 32

کفتهی دۆغهوا

<http://www.kurdipedia.org/?q=2012081623371172161>

...

نایه تمه ندییه کانی بابته

جۆری رېکخراو: رۆشنبیری

ولات: ↓ باشووری کوردستان

کویک ریسپۆنس کۆد:



بابهتی ژماره: 33

کنگرماسی

<http://www.kurdipedia.org/?q=2014041411194275829>

دروستکردنی: خاتوو قومری شه‌مه‌یی
فۆتۆ: هاورئ باخه‌وان



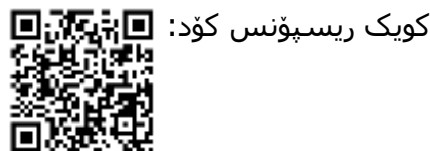
بابه‌تی ژماره: 34

کولیچه و شورمه‌زه

<http://www.kurdipedia.org/?q=201206241624347117>

4

مه‌هاباد



بابه‌تی ژماره: 35

که‌باب

<http://www.kurdipedia.org/?q=201002251421113717>

شڤوه‌په‌که بۆ برژاندنی گوشت به به‌کاره‌پنانی شیشی برژاندن وغه‌لووز. خواردنێکی به ناوبانگه له سه‌رانسه‌ری جیهان به تایبه‌تی له ولاتانی رۆژه‌لاتی ناوه‌راست، وه‌کو کوردستان، تورکیا، میسر، عیراق، یۆنان، قوبرس، فه‌له‌ستین، ئێران و ئەفغانستان. که‌باب ناوێکه که له سه‌رچاوه‌په‌کی عه‌ره‌بیه‌وه وه‌رگیراوه "که‌بابه" به واتای "برژاو". هه‌روه‌ها بۆی ئه‌جی و شه‌ی "که‌بابو" له زمانی کۆنی ئارامیه‌وه وه‌رگیراییت به واتای سوتاندن و به‌غه‌لووز کردن. له سه‌ده‌ی چوارده‌یه‌مدا، ناوی که‌باب به‌کاره‌پنرا بۆ شڤوه تورکیه‌که‌ی برژاندنی گوشت. سه‌رچاوه: ویکیپیدیا



بابه‌تی ژماره: 36

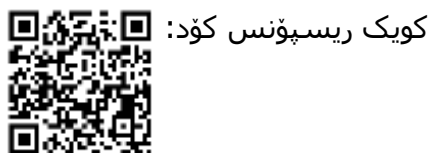
کهلانه

<http://www.kurdipedia.org/?q=2011051821183958038>

کهلانه خواردنیکی تاییهت به کوردهوارییه. لهو ناوچانه که پیچک (هه ندریشه، گیایه کی کویتسانی یه) دهروک، خواردنی تاییهتی به هارییان کهلانه یه. سه ره تا پیچکه که دین و دهیشونه وه و ورد دهیهه نجن و پاشان هه ویر ده شیلن و گونک گونک ده پیرن و دانه دانه به نوره وهک نان پانیان ده که نه وه، لابه کی به پیچکه هه نچراوه که داده پۆشن و نه و لاکه ی دیکه ی به سه ردا ده ده ن، شیوازیکی نیو باز نه بی به خویه وه ده گرت. پاشان له سه ر ساچ (سیل) ده بیرژین و دواک نه وه ی به رونه کرت چه وریان کرد، ناماده ی خواردن ده بی، لهو شوینانه دا که پیچک ده ست نادا، کهلانه به پیوازی ته تر و تازه دروست ده که ن، به لام تام و چیژی پیچکی نیه.



سه رچاوه: تۆماریکی تاییهت بو کوردیپیدیا له لایه ن (حامید درودی)
سه باره ت به (کهلانه) له: 19:13:48 2011-5-18

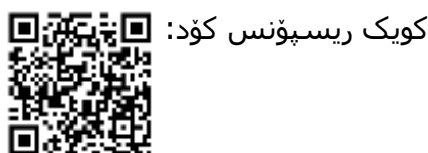


بابه تی ژماره: 37

یاپراخ - دۆلمه

<http://www.kurdipedia.org/?q=201005171029134250>

خواردنیکی رۆژه لاتی ناوه راستیه به تاییه تی له کوردستان، تورکیا، عیراق، ئیران و ولاته عه ره بیه کانی تر دروست ده کرت. سه رچاوه: ویکیپیدیا



بابه تی ژماره: 38

(Bîşî (Kate

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624175806124563>

Bîşî cureyekê nan û xwarinan e. Hevîrê ku di nava rûn de tê pijandin e. Li gelek deverên Bakurê Kurdistanê tê xwarin lê bi navên cuda tên navkirin. Kurdên Erdêxan, Îdir, Qers, Ezirgan, Erzîromê peyva bîşî bikartînin. Bîşî ne tenê bi hevîr tê pijandin, wekî kateyên dagirtî, kateyên tijekirî jî dibe. Ango hundirê wê bi toraq, penîr, siyale yan tiştekekê din jî dikare bê dagirtin. Lê bîşiya tîpîk û navdar tenê ji hevîrê ye, tiştekekê nayê tevîkirin. Hevîr hinekê bi ard (arvan) tê ziwakirin û girik tên vekirin. Ne wekî pelhevîrkê (şikeva), stûr e, wekî kateyan tê vekirin. Azerî jî bîşiyê dixwin, di pêjgeha Azerbaycanê de herwiha cih digire.



بایهتی ژماره: 39

Biryani

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624174913124560>

Biryani, xwarineke bigoşt ji pêjgeha kurd e. Li herêma Botanê, bi taybetî li parêzgehên Sêrt, Bidlîsê navdar e. Ji goştê berxê ye. Berxik bi saxî ye, lê hundirê wê hatiye valakirin. Hundirê berxê yan vala yan jî gorî daxwazê ji tîkela biharat, riz, pîvaz ûêd tê dagirtin û dirûtin. Li hin deveran bêî dirûtinê dixin tendûra devgirtî. Li gundan erdê dikolînin û cendegê berxê yê hundirvalakirî, bi saxî binerdî dikin, ser wê bi qasî 2-3 cmyê ji axê yan heriyê por dikin. Bi agirê daran tê pijandin. Huner ew e, biryani di nava hilma xwe de di keysa xwe de bê pijandin. Kêm zêde 2 katjimêr dipijînin. Li hin deveran pêyên berxê jêdikin, ji xeynî hestiyê movikê yê din hemiyar dertînin. Li bajarên teknîka pijandina biryani hatiye guhertin. Niha tendûrên taybet bo pijandina biryani hene. Niha risteyên goşt bi çengelan ve tê dardekirin û wan bi wê awayê dixin tendûrê û devanga tendûrê ji bo hilm derneke derve, kîp dikin. Pirranî bi havînan tê xwarin lewra berê li Kurdistanê zivistanan kolandina erdê di bin berfê de dijwar bû. Goştê biryani yê bêhestî tê ristekirin û pirranî bi nanê patîleyê ve tê xwarin. Beriya bixwin tê xwêkirin û bi qasî 2-3 katjimêran didin sekinandin, dakû çêja xwe bigire. Lê ev ne mecbûrî ye.



Elînazîk

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624174111124556>

Elînazîk an ala nazîk xwarinek ji pêjgeha kurd, suryanî, romî (tirk) û ereb e. Bi taybetî li parêzgehên Dîlok, Riha, Mersîn, Edene û Amedê navdar e. Navê xwarinê yê rastîn "ala nazîk" bûye, di çerxa demê de wiha hatiye guhertin. Ji bacanreşka pijandî, mast, goştê golik an berxê (herwiha goştê kişandî) û biharbêhnê (biharat) tê amadekirin. Bacanreşka xwe ya pijandî bi germî sîr û mast bikin. Biharata xwe bavêjinê, tevdin. Tîkegoşta xwe (yan goştê kişandî) di nava rûnê de biqelînin tevî ew çênca we amade kiribû bikin. Dema hat ser destexaneyê (sifreyê), îsota tûj (no) ya qijilandî berdin ser binikan.



کویک ریسپۆنس کۆد:



Eşûran

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624174259124557>

Eşûran, aşûran, eşûre şîraniyeke navdar e ku li cîhana Îslamê, Ermenistan, Yewnanistan û Îsraelê tê xwarin. Beriya ola Îslamê jî dihatibûye xwarin û navê wê ji zimanê hebrayî (îbrani) tê. Ji lowî, genim, riz, av, şeker û hin fêkiyan pêk tê. Li ser daxwazê têkela wê dikare bêhtir bê dewlemend kirin. Gelê cîran Hayîyan (Hayastanî, Ermenî) di pîrozkirinên rojbûyîna pêxember Îsa de çêdikin. Herwiha di serê salê de jî. Eşûrana ermenîyan û ya kurdan yek e. Ango heman awayê ye. Gorî baweriyên Îslamê, dibêjin piştî tofanê, Nuh pêxember ji berkiyên ku di destên wî de mane ev xwarin çêkiriye û wisa jî ev xwarin pîroz e. Lê sedemê çêkirina vê şîranîyê cuda cuda ye. Êzîdî, elewî, kurdên misilman, cihû, yewnanî, ermenî, ereb ûêd ne bi heman armancê vê xwarinê çêdikin.



کویک ریسپۆنس کۆد:



Genimkî

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624175446124562>

çirgildî cureyek ji xingalên kurdî ye. Pirranî êla ,girgirkî ,Genimkî kurdên Gurgum û herêmên ,kurdên Deryaya Navîn ,Sînemiliyan din ên Tolhildanê dizanin. Li rojhilatê Kurdistanê jî genimkî heye.

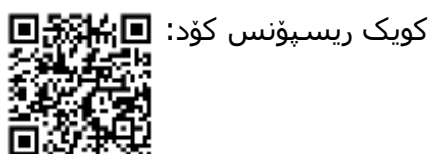
Li herêmên Kurdistanê bi navên cuda tê binavkirin.

Genimkî herwiha xwarineke quşxaneyî ye jî. Ango mirov çawa bixwaze wisa dixwe. Genimkiyê gelên cîran jî dizanin. Li lê qefqasiyên Tirkîyeyê ,Kafkasyayê jî tê xwarin. Tirk pirr nizanin vê xwarinê çêdikin. Di pêjgeha gurgî de herwiha cihê xwe digire.

Taybetiya vê xingalê Xingal tên girgirandin lê devê wan nayên kîpkin. Wisa çêdikin ku dişibe hebên genimê. Bi texmîni navê xwe ji wir digire.

Terîfeyeke genimkiyê di dirûvê .Mantî yan xingalên xwe ku ji pelhevîrkê tên çêkirin genimê de amade bikin. Ango dirûvên wan bişibînin genim an kelekê. Ev ji bo têkelên din ên xwarinê baş tehma xwe bidin nava xingalan e.

.Di quşxaneyekê de mirîşkê bixaşînin. Mirîşka we keliya jê derînin bila ava wê bimîne. Xingalên xwe berdin nava ava mirîşkê bidarivînin an wekî şorbeyê bihêlin. .bikelînin. Kelîn bidawî bû îsota tûj (îsota pûlpelî) tevî bikin. Dikarin goştê ,sirke ,Sîra kutayî mirîşkê jî li binikên xwarinê belav bikin an cuda bixwin.



بابەتی ژماره: 43

Hesûde

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624175302124561>

Hesûde, hesûde navê şîraniyek e. Dibe ku li hin deverên din, bi navekê din bê navandin. Li Serhed, deşta Rewanê jê re hesûde dibêjin. Li parêzgehên Bakurê Kurdistanê Mûş, Erzîrom, Qers, Mezra, Erdêxan, Îdir û Wanê hesûde gelek tê xwarin.

Şîraniyeke ku çêkirina wê hêsan e ye. Dişibe helawê.

Hesûde herwiha xwarina şervanên kurd e. Di stranan de tê ziman ku pêşmergeyên Îhsan Nûrî Paşa heger di êrîşa xwe serketî bana, fermandar mertoxe dixwarine, hesûde jî didane şervanên xwe. Amadekirina mertoxeyê (mirtoxe) jî, ya hesûdeyê jî hêsan e. Ji ber wê jî xwarineke gerîllayan e.

Hesûde çawa tê çêkirin?

Malzeme: (ji bo 8 kesan)

Nîv kîlo nîşasta genim

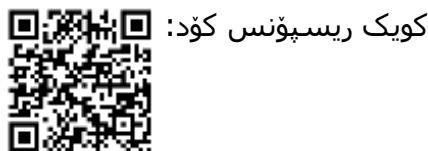
Kîloyek şekirê hûr

Qedehek qanikên gûzan



qedeh dims.

Çêkirin: Nîşastê di ava sar de bihelînin û têxin firaxekê. Rûnê qijilandî bera ser bidin, heta ku zer bibe bipijînin. Di firaxekê de 4 qedeh av bikelînin. Nîşasta pijandî, şeker û dimsê tevlê bikin, li hev bixin. Kakilên gûzan bera ser bidin. Paşê têxin firaxên serwîse û ser bi kakilan an jî bi fistiqê bixemilînin, serwîs bikin.



بابەتی ژماره: 44

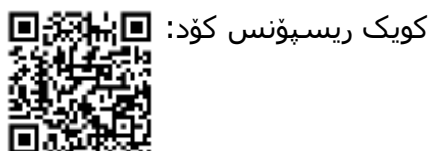
Savara Tolikê

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624174709124559>

Savara tolikê, cure girareke (savar pêjgeha kurd e. Gelên cîran romî (tirk) û ermenî jî ji tolik (pincar)ê xwarinan didin ser. Berkelfî (melzemeyê xwarinê)
Bi qasî 2 baq tolik (pincar)
Xwê (solin)
2 serî pîvaz
2 SA (stekana-qedehe avê) savara (bulxur, girar) pîlawê
Bîbera reş (filfil)
2 KX (kevçiyê xwarinê) rûnê nivîşkî
Ravek



Lask û qemçikan bavêjin bila tenê pel bimînin. Pakij bişon tolika xwe di nava avê de bidin sekinandin. Pîvazan bi xelekî hûr bikin, di nava rûn de zerayiyê pê bixin. Paşê tolika hûr kirî jî berdin nava rûnbirêşkeke kûr an quşxaneyê, bi pîvazê re bi qasî 3-5 deqe biqelînin. Dawiyê savarê berdinê û wê jî bi qasî 4-5 deqeyan sor bikin. Xwê, îsota reş, 3 SA ava kelî tevlî bikin. Binê agir kêr bikin, heya ava xwe kişand bikelînin. Êdî dikare were ser destxaneyê



بابەتی ژماره: 45

Şilikî

<http://www.kurdipedia.org/?q=20150624174516124558>

Şilikî navê şîraniyeka kurdan e û ji pêjgeha Mêrdînê ye. Şîraniya kurdan "Şilikî" ji ber ku li Tirkîyeyê kete nava gotinên erotîk jê re patent nayê stendin.

Çêkirin

Ji bo çêkirina şilikîyê ev malzeme pêwîst in:

3 qedeh şîr

Qedehek av

4 hêk

250 gr arvan

gûz an jî fistic

rûnê ron ji bo binê rûnbirêşkê (tawayê)

Ji bo Şerbetê; kîloyek şeker û lîtreyek av

Di tasekê de hêk û şîr tîn lihevxiştin. Arvan bi ser de tê dayîn û heta girik nemînîn tê lihevxiştin. Rûn di tawayê de têxistin piştê hevîrê ron bi kevçî yeko yeko têxistine tawayê.

Hevîr pêwîst e di tawayê de zirav be û hemû binê tawayê bigre.

Nêzî 20 heb şilkîyên wisa tîn çêkirin û di tawayê de her du aliyê wan tê bipijirandin.

Ji şeker û avê şerbetê çêkirin. Şerbetê ser şilikîyan tê berdan.

Piştê bi fistic an jî gûzan serwisê tê kirin.



کویک ریسپۆنس کۆد: