

# Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

## RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

### Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

### Patlıcan ezme salatası

3 orta boy patlıcan, 2 diş sarmısak, 4-5 adet taze ceviz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.

Patlıcanları bir güzel hazırlayın. Sarmısakları soyun, ince ince kıyın. Taze cevizleri zedelemekten kırın, ince açık sarı zarlarını soyun, elinizle küçük taneler haline getirin. Salata tabağında limonda beklemiş közlenmiş patlıcanları ince kıyın, sarmısak, ceviz, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu ekleyip karıştırın. Közlenmiş patlıcanı ezerek sadece sarmısaklı yoğurt veya sadece zeytinyağı ve limon ile karıştırıp sofraya getirebilirsiniz. Bu salataya mevsiminde kıyılmış taze fındık da değişik bir tad verir.

### Kalamar tava

250 gram kalamar, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım su bardağı un, kızartma için sıvı yağ. Sosu için 2 tatlı kaşığı süzme yoğurt, 1 diş sarmısak, 2 tatlı kaşığı mayonez, 1 küçük salatalık turşusu, 2 tatlı kaşığı limon suyu, yarım demet dereotu.

Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarları yıkayın. Yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Üzerlerine karbonat, sirke, limon suyu ve toz şekeri dökün. Arada bir karıştırarak bir gece buzdolabında bu karışımın içinde bekletin. Derin bir tavada yağı kızdırdıktan sonra ateşin gücünü biraz azaltın. Kalamarları una bulayın, tavaya atarak kızartın. Delikli kepçe ile yağdan çıkartın. Kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Yanında sosu ile sıcak servis yapın. Sosu için sarmısak ezin. Salatalık turşusunu küçük küpler şeklinde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Yoğurt, mayonez, sarmısak, turşu, limon suyu ve dereotunu birlikte karıştırın. Bir saat kadar buzdolabında bekletin. Kalamar tavayı yanında sos yerine limon dilimleri ile de servis yapabilirsiniz. Kalamarların iyi kızarması için pişme süresinin uzun olması bunun için de ateşin kuvvetli olmaması gerekir.

### Soslu karides salatası

500 gr karides, 1 küçük soğan, 1 küçük havuç, 1 ince dal pırasa, 1 kerevizin dal ve yaprağı, 1 çay kaşığı tuz. Sos için, yarım su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı ketçap, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, madanoz.

Karidesleri önce temizleyin. Sosu hazırlamak için yoğurt ve ketçapı karıştırın, bunlara sarmısak ezerek katın. Sirke, limon suyu, kıyılmış maydanozu ilave ederek iyice karıştırın. Soğuyan karidesleri önce kafalarını kopartıp kabuklarını zedelemekten soyun, tek sıra olarak yayvan bir servis tabağına dizin. Üzerine sosu dökerek sofraya getirin. İsterseniz karıştırmadan sosu ayrı bir kapta soğuş karideslerin yanında servis yapabilirsiniz.

### Karides salatası

250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç. 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları. 1 orta boy domates. 1 çarliston biber. 1 sivri biber, 8 küçük kültür mantarı. 8 yeşil zeytin, 1 yemek kaşığı doğranmış salatalık turşusu, yarım demet maydanozun yaprağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı. 1 limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz.

Pırasayı yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım santim kalınlığında doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozu yıkayın, saplarını kesin, yapraklarını ince doğrayın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağını ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir zencereye koyun, fokurdamaya başladıktan sonra 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemekten kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın, tencereyi süzgece boşaltın, soğumaya bırakın. Soğuyan karideslerin kafalarını atın, kabuklarını ayıklayın.

### Midye pilaki

30-35 adet iri midye eti, 1 orta boy soğan, 1 körpe havuç, 1 küçük boy kereviz, 1 orta boy patates. 1 orta boy domates. 1 dolmalık biber, 1 tatlı kaşığı un, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

Midyeleri yıkayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentin. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kereviz ve patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küpler şeklinde doğrayın, kararmamaları için soğuk suya atın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Dolmalık biberin sapını çıkarın, çekirdeklerini boşaltın, yarım ay şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını ince kıyın.

Üç kaşık zeytinyağı ile soğanı pembeleşinceye kadar (5-6 dakika) kavurun, havuç, kereviz ve patatesi ekleyin, 3-4 dakika daha kavurun, gerektiği takdirde sıcak su ekleyin, şeker, karabiber ve tuzunu koyun, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sonunda domatesi, biberi ve unu katın, arada bir dibinin tutmaması için karıştırarak sebzeleri tam olarak pişirin. Sebzeler suyunu çekince midyeleri atın, iki-üç dakika daha kısık ateşte birlikte pişirmeye devam edin. Ateşi söndürünce maydanozu serpin, kendi tenceresi içinde soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz taze domates yerine ılık suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçası katabilirsiniz.

Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Çarliston ve sivri biberin saplarını kesin, tohumlarını boşaltıp, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarları limonlu suyun içine atın, ovarak üzerlerini temizleyin, saplarının sararmış kısımlarını kesip atın, mantarların herbirini dörde bölün. Bir salata kabında karides, domates, yeşil biber, mantar, zeytin, turşu, maydanoz, zeytinyağı, tuz ve limon suyunu karıştırın, sofraya getirin. Kış mevsiminde domates ve yeşil biberin lezzetlisini bulamadığınız takdirde diğer tarif (karides salatası soslu) uygulamanızı öneririz.

### Cevizli mercimek köftesi

1 orta boy havuç, yarım su bardağı mercimek, yarım su bardağı ceviz içi, 2 yemek kaşığı un, çeyrek demet maydanoz, 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, tuz, karabiber.

Havuçları yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Mercimeği ayıklayın, yıkayın, az tuzlu suda haşlayın. Havuç, mercimek ve ceviz içini kıyma makinesi veya mutfak robotundan geçirin. Un, maydanoz, kaşar, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat tutun. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartınca kağıt havluda fazla yağın süzdürün. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz un yerine galeta unu katabilir ve hiçbir şeye bulamadan doğrudan yağda atıp kızartabilirsiniz.

### Havuç kızartması

2 orta boy havuç, 2 yemek kaşığı un, 1/3 çay bardağı kabartma tozu, 1 çay bardağı kırmızı biber, tuz, kızartma için sıvı yağ.

Havuçları yıkayın ve bütün olarak tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Süzün ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabuklarını sıyırın. Yarım santim kalınlığında verev doğrayın. Çukur bir kaba unu, kabartma tozunu, kırmızı biberi ve tuzu koyun. Yavaş yavaş su ekleyerek sulu bir hamur kıvamına getirin. Tavada yağ kızdırın, havuç dilimlerini teker teker bulamaca batırıp kızartın. Çıkartıp kağıt peçetede fazla yağın süzün. Sıcak olarak servis yapın. Kabartma tozu yerine 2 yemek kaşığı maden sodası kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yoğurtla servis yapabilirsiniz.

### Kabak mücveri

3 adet orta boy kabak, 4 adet taze soğan, 1 diş sarımsak, 4 demet dereotu, 2 yumurta, 3 yemek kaşığı un, 50 gram ezilmiş

Beyaz peynir, yarım çay kaşığı karabiber, kızartma için sıvı yağ.

Kabakları yıkayın, sap kısmını ve altındaki siyah yuvarlak kısmı kesin. Kabuklarını sıyrarak soyun ve iri parçalar halinde rendeleyin. Çukur bir kaba koyarak su salmasını bekleyin. Taze soğanın püskülünü kesin, dış yapraklarını soyun ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarımsağı ayıklayıp ince ince çentin. Dereotunu yıkayıp kalınca dallarını atın.

Yapraklarını doğrayın. Peyniri bir kap içinde çatalla ezin. Suyunu salmış rendelenmiş kabakları avucunuzun içinde sıkarak kalan suyunu da süzün. Kabağın üzerine taze soğan, sarımsak, dereotu, un, peynir ve karabiberi ilave edin. Yumurtaları kırın. Hepsini iyice karıştırın. Karışım sulu olmayan yumuşak bir hamur haline gelince tavada yağı kızdırın. Kaşığı doldurup yavaşça tavaya bırakın. Üstlerini de kaşığın sırtı ile hafifçe düzelterip yakmadan iki taraflarını da kızartın. Kızaran mücverleri kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Servis tabağına alarak soğumadan sofraya getirin. Hem yumurta içerdiği hem de yağda kızardığı için oldukça ağır olan mücveri dengelemek için yanında yoğurt ile servis yapmakta yarar vardır. Mücveri kuvvetli ateşte kızartırsanız dışı çok çabuk pişer, hatta yanar. İçi ise çiğ kalır. Bu nedenle ateşin kuvveti iyi ayarlanmalıdır. Karışım sulu olduğu takdirde biraz un ilave ederek kıvam elde edilir.

### Patates köftesi

3 orta boy patates, 3 sap taze soğan, 1 küçük boy domates, 2 sivri biber, 1 çay kaşığı baharı, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, sıvı yağ.

Patatesleri yıkayın, tuzlu suda haşlayın ve biraz soğuyunca ezerek püre haline getirin. Soğanın kabuğunu soyun bir kaba ince ince çentin, 1 çay kaşığı tuz ile ovun, sudan geçirin, avucunuzla sıkın, patatese ekleyin. Domatesi ikiye bölün, rendeleyin. Sivri biberin sap ve tohumlarını atın, çok ince halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, saplarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Köfte baharı, karabiber ve tuzu katın ve iyice karıştırın, yoğurun, ince uzun köfteler yapın. Sıvı yağı kızdırın, köfteleri önce una sonra yumurtaya batırıp kızartın. Domates yerine bir tatlı kaşığı salçayı ılık suda eritip katabilirsiniz.

### Soslu patlıcan kızartma

3 adet patlıcan, 2 orta boy domates, 2 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1/3 demet maydanoz, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı biber salçası, tuz, karabiber, kızartma için yağ.

Patlıcan sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında uzun dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Domatesleri ikiye bölün, rendeleyin. Sarımsakları ayıklayın, biraz tuzla havanda dövün. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını ince ince kıyın. Biber salçasını yarım kahve fincanı ılık suda eritin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzun arasında zedelemekten sıkın. Kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Önce kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Fazla yağın süzün. Sonra yayvan bir tabağa dizin. Bir sahane domates rendesi, sarımsak, sirke, toz şeker, biber salçası, tuz ve karabiberi koyun. Bunların üzerine patlıcanların içinde kızarmış olduğu yağdan iki yemek kaşığı alarak ekleyin. Beş dakika pişirin. Patlıcanları tam sofraya götürürken üzerlerine sıcak sosu dökün. Sosunu son anda sıcak olarak koyacağınız için patlıcanları daha önceden kızartabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz.

### Mantar ızgara

350 gram iri kültür mantarı, 6 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 demet maydanoz, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber.

Mantarların üzerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. İyice yıkayın, saplarını yuvarlak kısımlarını zedelemekten parmaklarınızla hafifçe bastırıp ve döndürerek çıkartın. Soğuk suya atın. Maydanozu yıkayın, sap ve dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Sarımsakları ayıklayın, havan veya el presinde ezin, maydanoza katın. Sarımsakları maydanoza tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edin ve karıştırın. Sudaki mantarları çıkartın, ters çevirip içlerindeki suyu boşaltın, bir küçük kaşık yardımı ile içlerini sarımsaklı maydanozla doldurun. Üzerlerine kırmızı pul biber ekin ve fırının üstten ızgarasında yumuşayınca kadar pişirin. Mantarların içine sarımsaklı maydanoz yerine karides, peynir, dereotu veya kaşar peyniri de koyabilirsiniz.

### İşkembe kızartma

Yarım kilo dana işkembesi, 4 bardak su, 1 orta boy soğan, 6 diş sarımsak, 1 küçük havuç, 1 karanfil, 1 defne yaprağı, yarım çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı tuz. Kızartma için 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 diş sarımsak, 2 orta boy domates, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.

Temizlenmiş olarak alacağınız işkembe 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun. Bütün bırakın. Sarımsakları uzunlamasına ikiye bölün. Havucu yıkayın, kazıyın ve yuvarlak bir şekilde doğrayın.

Düdüklü tencereye 4 bardak su ile iškembeyi, soğanı, sarmısakları, havucu, karanfili, defne yaprağını, kekiği ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Soğuduktan sonra iškembeyi rulo haline getirin. 1 santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, iškembelerin iki tarafını da kızartın. Iškembeleri pişirdikten sonra tavaya ayıklanmış sarmısakları, rendelenmiş domatesi, kekik, kimyon, pul biber ve tuzu katın. 2-3 dakika kaynatın. Sofraya getirirken iškembe kızartmaların üstüne dökün. Pişirdiğiniz iškembeyi iyice soğutursanız daha kolay dilimleyebilirsiniz. Pişirdiğiniz iškembe miktarı fazla gelirse rulo yapıp buzlukta saklayabilirsiniz. Gerektiğinde dilimleyip kullanabilirsiniz

### Beyin tava

1 adet koyun beyni, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, kızartma için sıvı yağ.

Beynin üzerindeki zarı akar soğuk suyun altında, beynin kıvrımlarını zedelemekten ayıklayıp çıkartın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ateşi kısarak 5 dakika haşlayın. Haşlama suyunu atın, yerine soğuk su koyup beyinleri soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyni sudan çıkartın. Suyunun süzülmesini için birkaç dakika bekleyin. Doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla 4 parçaya ayırın. Bir kaba yumurtayı kırın, unu koyun, azar azar su ekleyerek pütürsüz bir hamur elde edene kadar çırpın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Beyin parçalarını bulamaça batırdıktan sonra atıp iki taraflarını da kızartın. Yanında limon dilimleri ile sıcak servis yapın. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz. Ancak lezzeti daha az, miktarı ise daha çok olacaktır.

### Tavuk kokoreç

2 adet çiğ tavuk budu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1,5 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber.

Tavuk butlarının derilerini soyun. Kemiklerini çıkartın. Küçük parçalar halinde doğrayın.üzerlerine tuz ve karabiber serpip harmanlayın. Yapışmaz bir tavaya yağı koyun. Kızınca tavukları atın ve tahta bir kaşıkla çevirerek 10 dakika kavurun. Toz ve pul kırmızı biberler ile kekiği katın. Karıştırıp ocaktan alın. Arzu ederseniz domates ve yeşil biber ile biraz sıcak su ekleyerek sulu bir yemek de yapabilirsiniz.

### Soya fasulyesi salatası



Hem sağlıklı hem de lezzetli bir salata.

#### Malzemeler

250 gram soya fasulyesi 5-6 adet  
yeşil biber 5-6 adet taze soğan 1/2  
demet taze nane 1/2 demet  
maydanoz 1 adet limon zeytinyağı

#### Hazırlanışı

Soya fasulyesi 1 gece önceden ıslatılır.

Islatılan soya fasulyeleri yumuşayana kadar pişirilir.

Fasulyeler soğuduktan sonra doğranan yeşillikler ile karıştırılıp üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirilir.

Not

Sumak ve kırmızı biber serperseniz çok lezzetli olur.

Soya fasulyesi yaklaşık 1,5 saatte haşlandı.

### Mutfakta lazım olan faydalı bilgiler

Yemeğin miktarını artırmak gerekiyorsa, tuz ve baharat dışında kalan herşeyi aynı ölçüde artırmak gerekir. Yemegin tuzu ve karabiberi tadına baktıktan sonra konulur.

Yemek ateşten alındıktan sonra, kapağın hemen açılması gerekir. Yoksa, yemek fazla yumuşar. Kapağın yemek soğuduktan sonra kapanması gerekir.

Yemeğin çabuk soguması için, buzdolabına konulmaması gerekir. Kabyla birlikde içine iki tatlı kaşığı tuz atılmış soğuk suya oturtmak yeterlidir.

Yemeğin tuzu fazla kaçmışsa, içine 1 tane büyük patates konur.

Çorba fazla sulu olduysa, ateşden indirmenden önce 1 tane rendelenmiş çiğ patates konup biraz daha kaynatmak yeterlidir.

Sebzeler küçük küçük doğtanmalıdır. Böylece hem vitamin kaybı önlenir hemde çabuk pişmesi sağlanır.

Patateslerin kararmadan pişirilmesi için, pişme suyuna 1 çorba kaşığı sirke konulması yeterlidir. Böylece daha lezzetli olurlar

Kızartma tavaından yağ sıçırıyorsa, kapakla kapatmak gerekir.

Artan yağı tekrar kullanmadan önce, ince bir süzgeçten veya tülbentten süzmek gerekir. En iyisi artan yağı bir daha kullanmamaktır.

Patlıcan kızartırken, kararmaması ve fazla yağ çekmemesi isteniyorsa, kızartmadan önce 10 dakika tuzlu suda bekletilmesi yeterlidir.

Tavuğun "nar" gibi kızarması isteniyorsa, pişmesine yakın üzerine tuzlu su süzmek gerekir.

Ufak balıkların daha iyi kızarması için, una bulamadan önce süte batırılıp çıkarılması iyi olur.

Lahana yada karbabaharlar pişerken çıkardığı kokuyu önlemek için bir parça tülbentten birkaç dilim ekmek sarılıp tencereye koymak yeterlidir.

Kıvrık salatayı canlandırmak istiyorsanız bir kaba limon doğrayıp su doldurmanız ve salataları doğradıktan sonra içine koyup bir gece bekletmeniz gerekir.

Ciğerin daha lezzetli olması için sütün içinde yarım saat bekletildikten sonra pişirilmesi yeterlidir.

Sucugu kolay soymak için boydan boya çizmek sonrada su altında soymak gerekir.

Salçanın bozulmaması için hava almaması şarttır. Bunu sağlamak için ağzını kapamadan önce kapağını zeytinyağıyla yağladıktan sonra sıkı şekilde kapatmak yeterlidir.

Yemeklerde salçanın fazla kullanılmaması sağlık açısından faydalıdır.

Domateslerin uzun süre saklanması için serin karanlık ve rutubetsiz bir yere konulması gerekir.

Domatesleri kolay soymak için kaynar suya çıkarmak yeterlidir.

Limonun kurumasını önlemek için küçük bir tabapa 1 tatlı kaşığı sirke konur. Sonra limon kesik tarafı tabapa gelecek şekilde yerleştirilir.

Limonun suyunu artırmak için kesmeden önce 2 dakika kadar suda tutmak yeterlidir. Limon kullanılacağı zaman enine değil de boyuna kesilmelidir.

Soğan soyarken gözlerin yaşarmaması için bir kaba konulmuş suyun içinde soymak yada üstüne "sirke" serpmek yeterlidir.

Yumurtalar tek tek kırılmalıdır. Böylelikle bozuk olanı ayırmak kolay olur.

Yumurtalar porselen kapta kırılırsa hem daha iyi kabarır hemde kararmaz.

Yumurtanın sarısını akından kolayca ayırmak için küçük bir kapta kırılan yumurta başka bir kabın içine oturtulmuş ince delikli bir süzgece boşaltılır. Böylelikle yumurtanın akı süzgecen deliğinden altındaki kaba süzülerek akar . Sarısı ise süzgecin alinta kalır.

Izgara yaparken ızgarayı iyice ısınmasını beklemek gerekir.

Sert etleri çabuk pişirmek için tencereye bir parça "ekmek içi" atmak yeterlidir.

Kebablık etlerin daha lezzetli olması için 1 fincan soğan suyu 1 fincan zeytinyağı yeterlidir (tavsiye ederim mutlaka yapın)

Koyun veya kuzu eti üstlerine biraz "biberiye" serpilir kemik uçlarına biraz sarımsak sürülür ve az rafine yağla fırında kızartılırsa daha lezzetli olur.

Haşlanan et sertleşmişse eski haline getirmek için şu işlem yapılır: tencereye yarım çorba kaşığı tereyağı ve 2 bardak su konduktan sonra ateşe oturtulur. Kaynayınca etler kuşbaşı doğranıp ilave edilir. 15 dakika kadar pişirilir. Sonra arzu edilirse "söğüş" olarak yenilebilir. Salça ilave edilerek yemekde yapılabilir.

Et pişirirken limon suyu (1 kilo ete 1 çorba kaşığı limon suyu) ilave edilirse, hem çabuk pişer hemde yumuşak olur

Galeta tozu yerine fırınlanmış bayat ekmek tozu kullanmak daha iyidir.

Unla yapılan tatlılara biraz "tuz" konursa tadı artar.

Sosisleri çatlamadan pişirmek için içine çok az süt konulmuş soğuk suda ve orta hararetli ateşte pişirmek faydalıdır.

Yemeklerin pişme süresi kaynamaya başladıktan sonra başlar.

Yemeklerin yanmaması için tencerenin arar sıra oynatılması faydalıdır.

En iyi yemek dibi kalın ve düz olan tencerede pişirilir

Kahvaltı ya da çay saati için hazırladığınız hamur kızartmalarının daha lezzetli olmasını istiyorsanız, hamura eklediğiniz kabartma

Tozuna biraz toz şeker katın. Evde pasta yaparken kullandığınız meyve ve şekerlemelerin dibe çökmesini istemiyorsanız pastanıza bir miktar

Mısır unu ilave edin. Meyveler pişerken suları yoğunlaşır ve dibe çökmezler. Hamur işi ile uğraştığınız zaman mutfağınızın tezgahı kirlenir.

İşiniz bitince tezgahı kolayca temizlemek için bir miktar tuz serpin

Ve nemli bir bezle silin. Böylece tezgahınız kolayca temizlenecektir.

Etin yumuşak olması için haşlama suyuna limon suyu yada sirke katın. Ancak kızartacaksanız bir gece sirkeli ve sıvıyağlı sosun

İçinde bekletin. Sosun içine taze bitkilerden ince ince kıyarak lezzet katabilirsiniz. Ardından eti hiç yağ koymadan kızartın

Kızartma kokularının bütün eve yayılmaması için yağın içine bir iki dal maydanoz atın

Kuru fasulyeleri dağılmadan pişirmek istiyorsanız tuzu ve salçayı ya da domatesleri fasulyeler yarı piştikten sonra koyun.

Pilavın tane tane ve beyaz olmasını istiyorsanız içine 3-4 damla limon suyu koyun

Yemeğinizin tuzunu fazla kaçırınca tencereye birkaç parça çiğ patates atın. Fazla tuzu çekecektir.

Patates pişirirken, pişirme suyuna bir kaşık sirke koyun. Hem rengi sapsarı kalır, hem daha lezzetli olur.

Domatesin kabuğunu kolay soymak için, kaynar suya daldırıp, bıçağın tersini domatesin yüzünde ağır ağır gezdirin.

Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanı içi su dolu bir tasın içinde soyun.

Mayonez hazırlarken eğer sos kesilirse, bir yumurta sarısını 2-3 damla sirke ile çırpın ve yeterli miktarda zeytinyağı ile Koyulaştırın. Bu karışımı kesilen sosa çırparak yedirin.

Tuz bazen sütü keser. Bu nedenle, beşamele ve diğer sütlü soslara, kıvamı bulduktan sonra tuz koyunuz.

Pilavınızı tekrar ısıtırken, bir kabın içinde ateşe su koyup kaynayınca tencerenizi içine oturtursanız pilavınız taneli kalır ve

Tazeliğini muhafaza eder.

Çatlamış bir yumurtayı haşlamak için, çatlak yerine bir dilim limon sürünüz, yumurtayı bir kaşığın içine koyarak sıcak suya (

Kaynar değil ) batırınız. Su kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra olacaktır.

Ayva reçeli yaparken eğer ayvanın yumuşak ve suyunun pelte gibi olmasını isterseniz, kaynayan şeker, suyunu iyice çekmeden

Ayvalar içine atılmalıdır. Yahut ayvaları evvelce pişirip yumuşadıktan sonra şekerini katmalı, hafif ateşte iki saat pişirmelidir. O

Zaman rengi de güzel olacaktır.

Benmari usulü bir yemek pişirirken en önemlisi bu işe uygun bir tencere kullanmanız. Aksi halde pişim çok uzun sürer. Derin

Tencerelerden kaçınmalısınız. Su dolu kabın dibine küçük bir tabak koymayı deneyin. Böylece hararetli bir pişime engel

Olabilirsiniz.

Hazırlanacak etleri pişirmeden bir saat önce buzdolabından çıkarın. Böylece daha yumuşak ve lezzetli olacaktır.

Tavada pişireceğiniz ciğerin yumuşak olması için, kızartma ununa bir tatlı kaşığı kadar karbonat ilave edebilirsiniz

Haşladığınız ıspanağın suyuyla mayonezinizi kolaylıkla boyayabilirsiniz, değişik bir garnitür olur.

Sosisleri çatlamadan kızartmak için daha evvel bir kaç yerinden bir iğne ile deliniz.

Salatanızın lezzetli olmasını isterseniz, evvela sirkeyi veya limonu tuzla karıştırıp dökmeli sonra zeytinyağını ilave etmelisiniz.

Gravyer veya kaşar peynirinizin fırında lif lif uzamasını sağlamak için, büyük delikli rende kullanınız.

Et suyu pişerken ateşin durumu çok önemlidir. Suyunu alacağınız eti önce çok kuvvetli ateşte iki taşım kaynatıp köpüğünü alın,

Sonra hafif ateşte kaynamaya bırakın. Bu süre içinde etin tadının ve lezzetinin tencerenin içinde kalıp sinmesi için, mümkünse

Kapağın kenarını hamurla kapatın.

Çorbanın tuzunu fazla koyduysanız hemen içine irice dilimlenmiş bir kaç patates atın. Bir miktar pişirdikten sonra patatesleri

Çıkarın. Fazla tuzun gittiğini farkedeceksiniz. Bu yöntem her sulu yemek için geçerlidir.

Kızartma yaparken tavadaki yağın çatlayıp patlaması haklı olarak ürkütür. Ama içine bir tutam kadar tuz atarsanız, yağın patlamasını önlemiş olursunuz.



Dolmanıza yeni bir tat katmak için, içine kızarmış ya da ufalanmış kestane katmayı deneyebilirsiniz.

Bazen fırında pişirdikleriniz kurur, kavrulur, sertleşir. Bunu önlemek için, fırının içine, bir bardak kadar su koyun. Göreceksiniz, pişirdikleriniz çabucak kavrulup kurumayacaktır.

Açtığınız hamurun hafif olması için bir miktar maden suyu katabilirsiniz

Izgarada et pişirirken, etin bir yüzü biraz sararıp da su salıverdiği zaman fazla bekletmeden çevirin. İkinci yüzü bildiğiniz gibi pişirin, sonra yine çevirin. Yani bir yüzü iki, öteki yüzü bir kez pişirin. Etiniz daha yumuşak olacaktır.

Balığın çıtır çıtır kızarması için, önce biraz sütün içine batırın. Sonra unlayın tavaya atın.

Evde yapılan marmelatların içine birkaç tane çekirdeksiz kuru üzüm atılırsa, daha canlı bir renk kazanır.

Pişireceğiniz pilavın tane tane ve beyaz olması için tencereye incecik bir dilim limon koyun.

Pizzanızın daha yumuşak olması için hamura sade unun yanı sıra, patates nişastası da katmayı deneyin.

Reçel yaparken kaynarken karıştırmak gerekirse, muhakkak tahta kaşıkla karıştırılmalıdır.

Evde salça yapıyorsunuz ama çok sulu oldu. İçine bir miktar rendelenmiş ekmek ilave ederek bir dakika kadar daha pişirin. İstenecek kıvama geldiğini göreceksiniz.

Etin yumuşak olması için pişirmeden önce zeytinyağında bir süre bekletin.

Yumurta haşlarken çatlamaması için yumurtayı bir kepçe yada kaşık içinde su dolu bir kabin içine koyun.

Soğan kavururken renginin canlı olması için biraz tuz serpin.

Pasta yaparken kullanacağınız meyveleri, uzun süre dayanmaları için toz şeker bulamayı unutmayın.

Pişireceğiniz mantarların daha lezzetli olması için pişirmeden önce üzerlerine biraz tuz ve limon suyu serpin ve 5 dakika bekletin.

Mısır haşlarken daha lezzetli olması için içine bir tatlı kaşığı şeker atın.

İspanak pişirirken çok az miktarda su koyun. Ağır ateşte kendi bıraktığı suyla pişerse daha lezzetli olur.

Çorba kaynatırken her an taşma tehlikesi vardır. Birkaç tane buz parçası atarsanız taşmayı engellemiş olursunuz.

Köfte yoğurmadan önce ellerinizi ıslatırsanız, ellerinizin temizlenmesi daha kolay olur.

Kalamar kızartırken önceden süte batırılırsa daha yumuşak olur.

Tavuk haşlarken veya et suyu hazırlarken suya bir parça havuç, soğan ve kereviz sapı (veya maydanoz) konursa haşlama suyu çok lezzetli olur.

Patates püresi yaparken kullandığınız tuz kadar şeker de katarsanız daha iyi koyulaşır ve daha lezzetli olur.

Fırında tavuk pişirirken üstüne sürdüğünüz yağa şeker ilave ederseniz nar gibi kızaracaktır.

Buzluktan çıkan etin çabuk çözülmesi için bir kaba soğuk su ve tuz koyduktan sonra içine eti koyun.

Tereyağını kızartırken içine bir damla zeytinyağı koyarsanız tereyağının yanmasını önlemiş olursunuz.

Kek kalıbınızın içine hamurunuzu dökmeden önce ortasına bir şerit alüminyum folyo koyun. Böylece kekinizi pişirdikten sonra kolayca çıkarabilirsiniz.

Bayatlamış ekmeklerin üzerine su serpin ve folyo kağıda sarıp 5-10 dakika fırınlayın. Böylece taptaze olacaktır.

Fırında patates yapmadan önce 10-15 dakika haşlayın ve çatalla delin. Böylece daha kolay pişecektir.

Patlıcanları pişirmeden önce tuzlayın ve bir süre bekletin. Daha sonra soğuk süttten geçirin ve kurulayın. Patlıcanlar daha lezzetli olacaktır.

Kök ve yaprakları beraber yenilen sebzeler pişirilirken önce kökleri ince doğranıp tencereye konmalı. Yaprakları ise daha sonra ilave edilmeli. Böylece besin değerleri kaybolmayacaktır.

Evde pasta yaparken kullandığınız meyve ve şekerlemelerin dibe çökmesini istemiyorsanız pastanıza bir miktar mısır unu ilave edin. Meyveler pişerken suları yoğunlaşır ve dibe çökmezler.

Patates pürenize değişik bir koku vermek istiyorsanız içine bir miktar hindistan cevizi atın. Tadının çok değiştiğini göreceksiniz.

Yaptığınız böreğin daha lezzetli olmasını ve kıvamında pişmesini istiyorsanız fırına koymadan önce birkaç saat buzdolabında bekletin. Böylece çok daha lezzetli olacaktır.

Kahvaltı ya da çay saati için hazırladığınız hamur kızartmalarının daha lezzetli olmasını istiyorsanız, hamura eklediğiniz kabartma tozuna biraz toz şeker katın.

Pamuklu giysilerinizin çekmemesi için ilk yıkamada bir gece soğuk suda bekletin, sonra yıkayın, çekmeyeceklerdir

Hamur işi ile uğraştığınız zaman mutfağınızın tezgahı kirlenir. İşiniz bitince tezgahı kolayca temizlemek için bir miktar tuz serpin ve nemli bir bezle silin. Böylece tezgahınız kolayca temizlenecektir.

Hazırladığınız pudingi soğuturken üzerinin kaymak bağlamasını istemiyorsanız, puding sıcakken üzerine toz şeker serpin ya da devamlı karıştırarak soğutun.

Satın aldığınız kahveyi taze saklamak istiyorsanız cam kavanoza boşaltıp içine iki adet kesme şeker atın. Ağzını sıkıca kapatın. Kahvenizin taze kaldığını göreceksiniz.

Limondan daha fazla su elde etmek istiyorsanız, limonu yıkayıp kuruladıktan sonra çatalla bir kez delin, sonra suyunu sıkın. Satın aldığınız kiviler çok sert ve ham ise bir gece boyunca plastik bir torbada elma veya armutla saklayın.

Yemeğinizin tuzunu fazla kaçırınca tencereye birkaç parça çiğ patates atın. Fazla tuzu çekecektir.

Patates pişirirken, pişirme suyuna bir kaşık sirke koyun. Hem rengi sapsarı kalır, hem daha lezzetli olur.

Domatesin kabuğunu kolay soyamak için, kaynar suya daldırıp, bıçağın tersini domatesin yüzünde ağır ağır gezdirin.

Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanı içi su dolu bir tasın içinde soyun.

Mayonez hazırlarken eğer sos kesilirse, bir yumurta sarısını 2-3 damla sirke ile çırpın ve yeterli miktarda zeytinyağı ile koyulaştırın. Bu karışımı kesilen sosa çırparak yedin.

Kuru bakliyatları bir gece önceden ılık suya koyun ve haşlarken içine biraz karbonat ilave edin.



Tuz bazen sütü keser. Bu nedenle, beşamele ve diğer sütlü soslara, kıvamı bulduktan sonra tuz koyunuz.

Pilavınızı tekrar ısıtırken, bir kabın içinde ateşe su koyup kaynayınca tencerenizi içine oturtursanız pilavınız taneli kalır ve tazeliğini muhafaza eder.

### Mutfak için pratik bilgiler..

Mutfak eşyalarının üzerindeki etiket izlerini yok etmek için, üzerlerine mobilya cilası serpip yumuşak bir bezle silin. Fırınına sinmiş kötü yemek kokuları için; yemek yapmadan önce fırınının ortasına yarısı sirke yarısı su ile doldurulmuş bir tava koyun. Fırınına birkaç dakika için ısıtın daha sonra soğumaya bırakın.

Masanın üzerine damlayan mumları çıkarmak için lekenin üzerine petrol döküp 5 dakika bekleyin sonra nemli bir bezle silin.

Ellerdeki soğan ve sarımsak kokularını giderebilmek için yapılacak en iyi şey, haşlanmış patatesle ovmaaktır.

Kuru bakliyatları bir gece önceden ılık suya koyun ve haşlarken içine biraz karbonat ilave edin

Sürahinizin dibi kir tutmuş ise, içine bir avuç tuz ile sirke koyup çalkalayınız tertemiz olacaktır.

Buzdolabındaki nemi almak için, dolaba içi tuz dolu bir kap konur.

Pişirdiğiniz kek kalıbından çıkmıyor ise, kabın altına ıslak bir bez yayarak biraz bekletin

Konserve açıldıktan sonra cam kavanozda saklanırsa daha dayanıklı olur.

Kristallerin ışıltılı parlaması için, yıkadıktan sonra durulama sırasında sirkeli suya batırın. Bu işlem kristalleri parlatacaktır.

Sararan teflon tava ve tencerelerin içersine bir miktar su ve birazda çamaşır suyu koyduktan sonra ateşin üzerinde kaynatın.

İndirinceye önce sıcak suyla daha sonra soğuk su ile iyice durulayın

Parlaklığını yitirmiş bir sürahiye eski görünümünü kazandırmak için yarısına kadar yırtılmış gazete kağıdı doldurun, üçte birine de sıcak su doldurup sıkı sıkı sallayın

Dibi tutan tencereleri bir gece suda bekletin, tencere daha kolay temizlenecektir.

Musluklarınızı temizlemek için bez yerine eski bir naylon çorabı tercih edin sonuç daha mükemmel olacaktır.

Evinizde mayonez yaparken zeytinyağı yerine susam yağı kullanın. Mayonezinizin daha uzun zaman bozulmadığını göreceksiniz.

Yeşil salatalık malzemelerinizi elinizle koparırsanız vitaminlerini öldürmezsiniz.

Balık çorbası yaparken: s uyunun daha lezzetli olması için balıkları en az 45\*60 dakika kaynatın. Baş ve kuyruk kısımlarının en lezzetli yerleri olduğunu unutmayın.

Karnabahar pişirirken eve yayılan kokudan kurtulmak için pişirme suyuna bir parça tuz ve iki kaşık sirke ilave edip, suyun üzerinde köpük oluşumunu bekledikten sonra, içine sebzeleri atmaya deneyin. Evi saran kötü kokudan eser kalmadığını göreceksiniz.

Mutfağınıza sinmiş kızartma kokusunu yok etmek için ızgaranın üzerine defne yaprağı, ada çayı yaprağı ve kekik yaprağı koyun.

Sosislerin patlamasını önlemek için fırın ya da ızgaraya koymadan önce soğuk süte batırmanız yeterli olacaktır.

Karnı baharın haşlama suyuna bir miktar süt katarsanız kar gibi beyaz olduğunu, hem de kötü kokmadığı fark ederisiniz.

Kullandığınız salçaların bozulmamasını istiyorsanız üzerini düzleyerek biraz zeytin yağı ilave ederek uzun süre saklayabilirsiniz.,

Yumurta lekesini çıkarmak için önce soğuk suda bekletmeli sonra ılık sabunlu suda yıkamalısınız.

Pirinç ve bakliyatların saklanması için cam kavanozları tercih edin.

Balık kokusunu çıkarmak için yıkama suyunun içine bolca kahve telvesi atın.sonra bolca durulayın.

Rafadan pişireceğiniz yumurtaların çatlamaması için kabın içine fincan tabağı koyarsanız, çatlamasını önlersiniz.

Domatesi kolay soyamak için, bıçağın sırtıyla kabuklar, soyulacak yönün tersine sürtülür, veya kaynar suda bir dakika bekletilir.

Patlıcanların acısını almak için, soyunca tuzlu suda bekletilir.

Buzdolabından çıkardığınız yumurtanın akı ve sarısının birbirine karışmaması için hemen kırın.

Sebzeleri tuzlu suda yıkamayı alışkanlık haline getirin. Tuzlu su sebzeleri daha etkili ve çabuk temizler.

Çaydanlığınızın içinde biriken kireç tortusunu temizlemek için, 15 dakika kadar içinde sirke kaynatın

Taze ceviz lekesini elden çıkarmak için, eller önce bir - iki dakika sirkeye batırılmış bir pamukla ovulur, sonra soğuk suyla ovulur ve yıkanır.

Çikolata sosu hazırlanırken içine biraz kahve konursa tadı çok daha değişik olur.

Kuş üzümelerini ayıklamak için, onları bir avuç unla ovuşturunuz ve kalın delikli bir süzgece atınız. Unla beraber çöplerde düşer.

Zeytin yağı lekesini çıkarırken bir lokma ekmek içi yuvarlanıp lekenin üzerine gezdirilmelidir.

Soğanların üzerine biraz un serpilirse kavururken kararmaz.

Yemeğinin tuzunu fazla kaçırınca tencereye birkaç parça çiğ patates atın, fazla tuzu çekecektir.

Soğan soymaya başlamadan önce parmaklarınızı sirkeye batırırsanız, soğan kokusunun elinize sinmediğini göreceksiniz.

Yumurtaları kolayca soyamak için, kaynar sudan çıkardıktan sonra hemen soğuk suya tutulup biraz bekletilir.

Sıklımadan önce bir süre soğuk suda bekletilen portakalların daha fazla verdiklerini biliyor muydunuz?  
Tavuk etinizin daha yumuşak, daha güzel kokulu ve daha lezzetli olması için pişirmeden önce tavuğu yarım limon ile

Mutfağınızı karıncalar istila ettiyse...

iyice

Ovalayın ve sonra tavuğun üzerine ve içine rendelenmiş limon kabuğu koyun.  
Portakalları sıkmadan önce yarım saat soğuk suda bekletirseniz sıkıldığında daha çok portakal suyu elde edersiniz.  
Sarımsakların daha çabuk ezilmesi için cam bir kavanozda ve buzdolabında saklamanız yeterli olacaktır.  
Patlıcan kabuklarını soyduktan sonra içine sirke ve çok az zeytinyağı konmuş suda bir süre haşlayın. Daha sonra istediğiniz  
Küçükükte dilimleyin ve pilav yaparken içine karıştırın.göreceksiniz pilavınız çok lezziz olacak.  
Taze sebzeleri doğrarken

Taze nane, maydanoz, marul gibi sebzeleri tahta üzerinde doğruyorsanız...

Marul

Sebzeleri yıkarken doğrama tahtanızı da yıkayın. Böylece tahta sebzelerin suyunu daha az çekeceğinden vitamin kaybı daha az olacaktır.

Yoğurt yaparken



Daha lezzetli yoğurt için.

Yoğurt yapacağınız sütü karıştırarak kaynatın. Bu şekilde havalandırılarak kaynatılmış süttten yapılan yağout çok daha lezzetli  
Olur.

Mısır patlatırken



Patlamış mısır hazırlarken mutlaka patlamadan kalanlar oluyor değil mi?

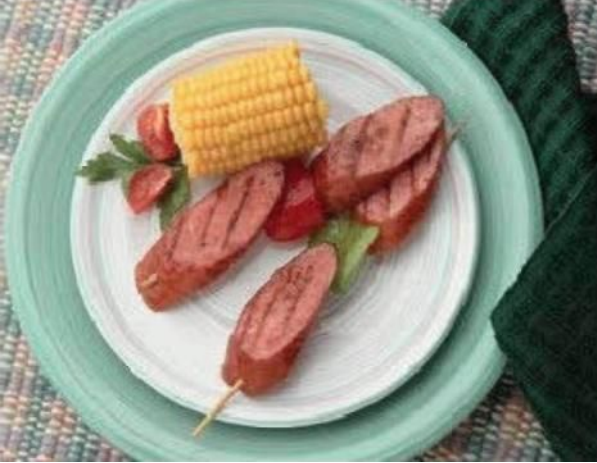
Patlamadan kalan bu mısırları suya tuttuktan sonra tekrar patlatırsanız patlayacaktır.

Çok tuzlu ise...



Yaptığınız makarna sosunun ya da et sosunun içine fazlaca tuz kaçırıyorsanız.. Sosun içine 1 tatlı kaşığı pudra şekeri ilave edip iyice karıştırın.

Kızarmış sosis



Nar gibi kızarmış sosisler için.  
Önce sosisleri sıcak suda kısa süre haşlayın. Sonra da una bulayıp kızartın.

Köpüklü ayran

Susurluk ayranı gibi köpüklü ayran istiyorsanız.. Yoğurdu su yerine soda ile çırpmanız yeterli olacaktır



Bir kavanoz hardalı kuruduğu için atmak zorunda mı kaldınız?

İlk kullanımdan itibaren hardal kavanozuna halka şeklinde kesilmiş bir dilim limon koyarsanız kurumayacaktır.

### A dan z ye lekelerle karşı pratik çözümler

Alçı lekesi

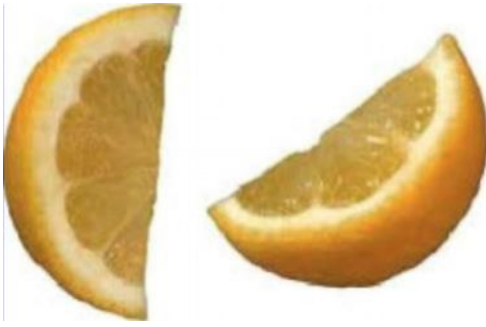
Ilık sirkeye batırılmış bir bezle silin.

Alkol lekesi

Cıvalı ahşap üzerinde: lekeli yerleri bir mantar tı pasıyla silin veya terebentinle ıslatın, sonra parlatın.  
Masif ahşap üzerinde: eter veya benzinle temizleyebilirsiniz. Leke çok inatçıysa, çakmak benzinini deneyiniz.

Altın temizliği

Bir litre suya 15 gr. Sabun rendesi ve 100 gr. Amonyak ilave edin. Temizlemek istediğiniz altın eşyalarınızı bu karışımın içinde 1/2 saat kadar bırakın. Sonra, soğuk suyla çalkalayın ve bir deri



parçasıyla temizleyin.

Alüminyum temizliği

Kimi zaman alüminyum kaplarımız kirlenir ve lekelenir (özellikle bulaşık makinasında yıkadıktan sonra kararır). Bunların temizliği de kolaydır. İçinde kuzu kulağı pişirin veya süt kaynatın. Bozulan rengi eski haline dönecektir. Biraz zeytinyağı ile birkaç damla alkolü karıştırın ve yumuşak bir bezle alüminyum kaplarınıza sürün. Pırl pırl olacaklardır.

Ampullerin temizliği

En iyi temizleyici alkoldür. Ancak ampulün yüzeyi pütürlüyse bir kesilmiş soğan parçasıyla silin, sonra nemli bir bezle temizleyin. Ampulü temizledikten sonra ışığı yakmadan, üzerine bir iki damla parfüm sürün. Eviniz mis gibi kokacaktır.

At keşanesi

Ellerinizi için: at keşanesi tozu ile ellerinizi yıkarsanız beyaz ve yumuşak olmalarını sağlarsınız.

Çamaşırlar için: özellikle beyaz çamaşırları at keşanesi suyuyla yıkarsanız kar gibi beyaz olurlar. Ayrıca, at keşanesiyle yıkanan çamaşırlar nemliyken ütülenirse kolalı gibi olur.

Ayakkabıdaki lekeler su lekesi  
boyamadan önce vazelin  
sürün.

Küf lekeleri

Bir beze gliserin sürerek lekeleri silin.

Spor ayakkabılar:

Benzine batırılmış, eski diş fırçasıyla temizleyin.

Açık renk ayakkabılar:

Üzerindeki lekeler benzine batırılmış bir bezle silinirse yok olurlar.

Koyu renk ayakkabılar:

Üzerlerindeki lekeleri alkole batırılmış bezle temizleyin. Lekeler yok olacağı gibi ayakkabılarınız pırl pırl gözükecektir.

Vernikli ayakkabılar:

Süt ve limon suyu en etkili temizlik maddesidir.

Süet ayakkabılar:

Süet ayakkabıların dökülen tüylerini kabartmak için onları, su buharına tutun. Sakın ıslakken fırçalamayın. İyiye kuruyunca tel

Fırçayla fırçalayın.

Rugan ayakkabılar:

Çatlamalarını önlemek için zeytinyağı veya vazelin sürün. Sıcaklık çatlamlarına sebep olacağı için serin yerde saklayın.

Kahverengi ayakkabılar:

Rengini değiştirip siyaha boyamak isterseniz önce çiğ patatesle ovalayın sonra siyah cila sürün.

### Ayna temizliği

Aynanızı temizlemenin iki basit yolunu sıralayalım.

- top haline getirdiğiniz gazete kağıdını, 2 ölçü su ve 1,5 ölçü sirke karışımına batırarak bununla aynanızı silin, sonra kuru bir

Bezle kurulayın.

-yarıya kesilmiş çiğ patatesle aynayı ovalayın. Sonra içine az miktarda alkol katılmış suyla durulayın.

Sinekler karşı: aynayı temizlediğiniz son suya alkol katarsanız sineklerin konmasını engellersiniz.

Balmumu lekesi

Lekeli yere bir kurutma kağıdı yerleştirip, balmumunu emmesi için üstünde sıcak ütüü gezdirin.

Blucnlerin rengi

Rengini devamlı olarak açılmasını istemiyorsanız, yeniyken içine bol miktarda tuz atılmış soğuk suda 12 saat kadar bırakın. Renginin belirgin bir sabitlik kazandığını göreceksiniz.

### Boya temizliği

Kokusundan rahatsız olursanız, taze boya kokusunu yok etmek için iki çareden yararlanabilirsiniz. -boya kutusuna, litre başına 2 çorba kaşığı vanilya karıştırın.

-veya boyadığınız odaya, içinde kesik bir soğan bulunan soğuk su dolu bir kap yerleştirin. Ekmek içiyle doldurulmuş bir tabak da aynı işi görecektir.

### Duvar temizliği

Oda duvarlarını temizlemek daima can sıkıcı işler arasında yer alır. Üstelik bu işin püf noktaları bilinmiyorsa?

- Odanın ortasına, kaynar su dolu bir kap bırakın. Kapı ve pencereleri iyice kapatın. Meydana gelecek buhar duvarları nemlendireceğinden temizlik işiniz oldukça kolaylaşacaktır.

- Mutfak duvarlarının temizliği için kullanacağınız sabunlu suya bolca tuz ilave edin. Böylece duvarlardaki yağ ve is lekelerini kolaylıkla çıkartabilirsiniz.

- Boyalı duvarlarınızı, iyice yıkayıp kuruttuktan sonra, nişastalı suya batırdığınız süngerle silin. Böylelikle bir sonraki temizlik işlemini kolaylaştırmış olursunuz.

### Parmak izleri

- Duvarın boyasına zarar vermeden bu sevimsiz parmak izlerinden kurtulabilirsiniz.

- İzleri kesilmiş patates parçasıyla ovuşturun.

- Parafine buladığınız bir bezle silerseniz parmak izlerinin çıktıklarını görürsünüz.

### Cam üzerindeki boya lekeleri

- Eğer lekeler küçükse, bunları jilette kazıyarak çıkartabilirsiniz.

- Daha inatçı ve büyük boya lekelerini önce alkolle ıslatın, sonra jilette kazıyın.

## Kumaş üzerindeki boya lekeleri

- Leke henüz oluşmuşsa, yani tazeyse en etkili temizleyici madde terebentindir.
- Leke kurumuşsa, sabunlu suyla yıkayın ve birkaç saat bu suda bırakın. Boya iyice yumuşayınca bir bıçakla kazıyın, sonra terebentinle silin.

## Böcek ölümleri leke yapmışsa

- Beyaz çamaşırlar: çamaşır suyuyla yıkayın.
- Renkli kumaşlar: lekeyi ılık suyla ıslatın, sonra amonyaklı suyla fırçalayın.

## Ceviz lekesi

Taze ceviz lekesinin ellerde bıraktığı sevimsiz lekeyi çıkarmak için pamuklu bir bez parçasını sirkeye batırıp lekelerle sürtün. Sonra ellerinizi soğuk suyla yıkayın.

## Cezvedeki lekeler

Cezvenizdeki kahve lekelerini tuzla ovarsanız hemen çıkarlar.

## Çamaşırlar

Yeni çamaşırlar: yeni çamaşırlarınızın apresini bozmak için, bunları sodalı veya tuzlu ılık suya batırın. Kaynatırken: çamaşır kaynatırken oluşan buharı önlemek için, tülbent içine koyduğunuz defne yapraklarını kaynama suyuna

Atınız.

Beyazlık: beyaz çamaşırlarınızı kaydattığınız suya birkaç yumurta kabuğu atarsanız kar gibi beyaz olmalarını sağlarsınız.

Sarmışsa: çamaşırlarınızın kat yerlerinde oluşan sarı çizgileri yok etmek için, bunları çiğ sütle ıslatın.

Güneşte kuruttuktan

Sonra yıkayın.

Renk: keten çamaşırlarınızın, nazik trikolarınızın, bluzlarınızın ilk günkü parlaklıklarını ve güzel renklerini devam ettirmek

İstiyorsanız, son durulama suyuna beyaz sirke ilave edin.

## Çamur lekesi

Hiçbir zaman elbiseyi hemen fırçalamayın. Çünkü çamur lekesi genellikle kuruyunca hafif bir fırçalamayla çıkarlar. Eğer leke çıkmamakta ısrar ederse, eşit miktardaki su ve sirke karışımıyla silin.

## Çantalar

Deri çantalar:

- Çantalarınızı cilalayarak yağmur lekelerine karşı koruyun.

- Eğer, bu kurala uymadınızsa ve yağmur çantanızda sevimsiz lekeler oluşturduysa, çantanızı kısa bir müddet kaynar su buharına tutun. Kurur kurumaz da, ihmal etmeden hemen cilalayın.

Güderi çantalar:

Rutubet, güderi çanta ve eldivenlerinizde küf izleri oluşturabilir. Fakat gliserinle fırçalarsanız bu kusuru yok edebilirsiniz.

## Çay

Kumaş üzerindeki lekeler

- Beyaz kumaşa: limon suyuyla silin. Sonra soğuk suyla durulayın.

- Renkli kumaşa : taze lekeyi yumurta sarısını suyla karıştırarak ovuşturun. Leke eskiyse, gliserinli suyla silmeniz gerekir. Halı üzerindeki lekeler: eşit ölçekteki alkol ve sirke karışımıyla lekeli yerleri siliniz.

## Çimento lekesi

Yerdeki çimento lekelerinin üzerilerine sıcak alkol sirkesi dökün. Kuvvetli fırçaladığınızda yok olduklarını göreceksiniz.

## Çiklet yapıştıysa

Kendimiz çiğnemesek de elbisemize her an bir çiklet yapışması olağandır. Çikletin yapıştığı yerin tam



altına isabet eden yerine naylona sarılmış bir miktar buz koyun. Biraz bekleyin buzun soğutucu etkisiyle çiklet donar. Sonra bir fırçayla bu donan çikleti fırçalarsanız, hepsi yapıştığı yerden çıkar.

#### Çikolata lekesi

##### Kumaş üzerindeki leke

- Çikolata lekesini temizlemenin en iyi yolu gliserinle ovuşturup yağ emici iki kağıt arasında bir müddet bırakarak yağının iyice emilmesini sağlamaktır.

- Eğer bu yeterli olmazsa ve lekelenen kumaş rengi bozulmayan cinsten ise lekeli kısmı suyla karıştırdığınız 90 derecelik alkolle silin.

##### Halı üzerindeki leke

Sabunlu suyla lekenin dış kısmından başlayarak içe doğru silin. Üzerine talk pudrası döküp bir müddet bekleyin. Süpürdükten

Sonra eşit miktarlardaki su ve alkol karışımıyla silin.

##### Etek ve pantolondaki parlaklıkların giderilmesi

Kabuğu soyulmuş patatesi iyice yıkadıktan sonra ikiye bölün. Bu kestiğiniz tarafı kumaşın parlak yerine sürmeye başlayın. Birkaç

Kez tekrarladığınız bu işlemden sonra eteğinizi kurumaya bırakın. İyice kuruduktan sonra da bir fırçayla fırçalayın. Kumaştaki

Parlaklıktan eser kalmadığını göreceksiniz.

##### Fondöten lekesi:

Elbisenize bulaşan fondöten leke bırakmışsa, bunu etere batırılmış bir bezle silin. Oluşan hare sabunlu suyla yıkanınca yok

Olacaktır.

##### Kan lekesi:

Hiç denememeniz gereken usul kan lekesini çıkartmak için sıcak su kullanmaktır. Lekenin pişerek daha fazla yerleşmesine yol

Açar sıcak su. Oysa bazı özel yollarla kan lekelerini kolaylıkla çıkartabilirsiniz.

-beyaz kumaşlarda: lekeyi oksijenli suyla ıslatın. Sonra sabunlu ılık suda yıkayın.

-renkli kumaşlarda: nişastayı suyla karıştırarak bir hamur yapın. Bunu lekeli yere sürerek kurumasını bekleyin. Sonra

Fırçalayarak temizleyin. Bir başka usul de aspirin tabletini azıcık suyla eritip lekeli yeri bununla örtmektir. İyice kuruyunca

Fırçalayarak temizlersiniz.

-halıda kan lekesi: lekeli yerleri beyaz sirkeyle ovuşturun.

#### Kahve lekesi

Leke henüz oluşmuşsa üzerine biraz tuz dökün.

Beyaz pamuklu kumaşa:lekeyi sabunlu su ile çıkaramazsanız, oksijenli su ile silin. Bu da yeterli olmazsa çamaşır suyu

Kullanmaktan başka çareniz yok demektir.

Renkli kumaşa: lekeyi çıkartmak için birkaç yol deneyebilirsiniz. -lekeli kısma biraz gliserin sürün ve ılık suyla durulayın.

Nazik kumaşlar için: şu karışımı deneyebilirsiniz. Sıcak suya bir yumurta sarısı ve birkaç damla gliserin katın. Bununla lekeli kısmı

Silin ve ılık suyla durulayın.

Halı üzerinde: lekeli yeri, eşit miktarlardaki alkol ve beyaz sirke karışımıyla silin.

Cıvalı ahşap üzerinde: oksijenli suyla silin. Sonra lekeli yeri cilalayın .

#### Mermer üzerindeki lekeler

##### Boyalı lekeler:

Meyva, kahve, içki ve nikotin lekeleri içine birkaç damla amonyak katılmış çamaşır suyuyla ovuşturulunca yok olurlar. Sonra duru

Suyla silmeyi ihmal etmeyin.

##### Mürekkep lekesi:

Birkaç damla amonyak ve %20 oranında oksijenli su karışımıyla lekeleri ovun. Kuruyunca mermerlerinizi yumuşak bir bezle

Parlatın.

##### Yağ lekeleri:

Mermer üzerindeki yağ lekelerini çıkartmak için benzin kullanın. Ancak bu işi ateşten uzakta yapmayı sakın ihmal etmeyin.

Sararan mermerler:

Sabunlu suyla silin. Sonra tuz katılmış limon suyuyla ovuşturun. Durulayıp kurutunpas lekeleri

Oksalit asit pas lekeleri için birebirdir. Bir kaşık oksalit asidi az miktardaki sıcak su içinde eritin. Buna batırdığınız bir bezle lekeli

Yerleri ovun.

Beyaz mermerler:

Bol tuz ilave edilmiş limon suyuyla ovun. Bir fanila parçasıyla parlatın.

Meyva lekeleri

Beyaz kumaş üzerindeki leke:

Lekeyi amonyaklı suyla yıkayın. Çıkmazsa, çamaşır suyu ilave ettiğiniz sabunlu suya batırıp lekeli kısmı ovuşturun.

Renkli kumaş üzerindeki leke

-90 derecelik alkol,

-amonyak ilave edilmiş oksijenli su,

-ekşimiş süt: iki-üç saat leke üzerinde bırakacağınız ekşimiş süt, meyva lekesini çıkartacaktır.

Renkli kumaş üzerindeki meyva lekelerini bu sıraladığımız malzemelerden elinizin altında bulunanı veya kolayınıza geleni ile

Temizleyebilirsiniz.

Sentetik kumaştaki leke:

-limon suyu

-beyaz sirke

-hafif amonyaklı su

Bu malzemelerden herhangi birisine batırdığınız bir pamuk parçasıyla lekeyi silin. Ancak bu işi yapmadan önce lekeli kısmın altına

Bir kumaş parçası koymayı unutmayın.

Yünlü ve ipekli kumaştaki leke:

Lekeli kısmın altına su emen bir kumaş parçası yerleştirin ve lekeyi beyaz sirkeyle silin.

Eldeki lekeler:

Ellerinizdeki meyva lekelerini sirkeyle yıkar veya silerseniz kolayca çıkarabilirsiniz.

Mobilyalardaki lekeler

Boyalı mobilyalarda;

Su lekeleri:mantar tıpayla ovun.

Sinek pisliği: kahve telvesiyle lekeleri silin veya sirkeyle ovun.

Şeker lekesi: ılık suyla hafifçe sulandırılmış kahve telveleri kolayca temizler.

Cıralı mobilyalarda;

Su lekeleri: eşit miktardaki zeytinyağı ve 90 derecelik alkolü karıştırıp buna batıracağınız bezle ovuşturursanız lekeleri yok edebilirsiniz. Eğer mobilyanızın cilası hafif bozulduysa zeytinyağı ve sigara külü karışımına batırdığınız bir bezle daireler çizerek yenileyin cilasını.

Sıcak tabak izi: üzerine terebentin sürün ve kaynamamış ketenyağıyla ovun. Sonra temiz ve yumuşak bir bezle parlatın.

Mum lekeleri:

Cıralı ahşapta: bir karton parçasıyla kazıyarak mümkün olduğu kadarını çıkarın. Sonra sıcak suyla ovun. Eşit oranlardaki

Terebentin ve ketenyağı karışımına batırdığınız bezle lekeyi ıslatın. Kuruduktan sonra parlatın.

Vernikli mobilyada: kartonla kazıdıktan sonra petrole batırdığınız bir bezle silin.

Örtüde: mumun koparabildiğiniz kadarını kaldırın örtüyü yıkayın. Kuruduktan sonra ütülerken mum lekesinin bulunduğu yeri iki

Kurutma kağıdı arasına koyun.

Mürekkep lekesi

Deri eşya üzerinde: biraz limon suyuyla lekeyi fırçalayın. Kağıt üzerinde: lekeli kağıdın altına kurutma kağıdı koyun. Lekenin

Üzerine birkaç damla oksijenli su sıkın. Sonra kuru bir pamuk parçasıyla kurutun.

Kumaş üzerinde:

-dayanıklı bir kumaşa: biraz limon suyu ve ılık sütle silin. Durulanınca leke yok olacaktır.

-nazik bir kumaşa: leke kuruyunca, üzerine talk pudrası dökün. Kaybolana kadar fırçalayın.

-beyaz çamaşırda: hemen lekenin üzerine sulandırılmış hardalı yayın. Yarım saat kadar bekleyip, süngerle lekeli yeri yıkayın.

Mobilya üzerinde:

-eğer leke tazeyse içine çiğ süt veya limon suyu ilave ettiğiniz sıcak su yeterli olacaktır.

-leke eskiyse zımpara kağıdı ile kazıyın. Muntazam daireler zerek mantar tıpayla parlatın.

Parmaktaki lekeler

En etkili si domates suyuyla ovmaktır.

Kırmızı mürekkep lekesi:üzerine hardal sürüp birkaç saat öylece bırakın. Kırmızı mürekkep lekesinden sizi kurtaracak en iyi

Malzeme budur.

Nikotin

Eldeki nikotin lekeleri

-leke belirsizse biraz limon suyu ile ovuşturmak size yeterli olacaktır.

-leke daha ciddiye çamaşır suyuna başvurmanız gerekir.

-leke olduķa koyuysa şu hamurdan yararlanın: bir çorba kaşığı bikoarbonat d sud, bir çorba kaşığı ponza taşı pudrası ve

Birkaç damla limon suyunu karıştırın. Bununla elinizi iyice ovuşturun.

Kumaştaki nikotin lekesi:

Leke yok olana kadar 90 derecelik alkole batırdığınız bir bezle ovun.

Küllük zerindeki lekeler

Yıkadığınız halde kllkteki lekeler ıkmadılarsa, bunları ince tuza batırdığınız bir mantar tıpayla ovun.

Oje lekesi

-aseton ile

-veya eşit ölçülerdeki alkol ve eter karışımı ile çıkartabilirsiniz. Her iki halde de lekenin altına 4-5 kat katlanmış beyaz bir bez koyun. Lekeyi silerken bu bez kirleneceğinden, kirin elbiseye geçmemesi için, kontrol edin ve lekenin altına bezin temiz kısımlarının kaydırın. Leke hemen ıkılmazsa bu işlemi bir daha tekrarlayın. Sonra asetonu uçurarak leke bırakmasını önleyin.

Ot lekesi

Lekeyi ıslattıktan sonra üzerine eşit miktarda sofra tuzu ve kırmıttartar serpin. Güneşte kurusun.

Pas lekesi

Sentetik olmayan kumaşlardaki lekeler:

-tuzlu limon suyuyla ovuşturun. Sonra içine biraz amonyak katılmış suyla silin ve durulayın.

-lekeli kısmı suyla ıslatın ve kaynar su buharına tutun. Kuzu kulağı ile ovun, sıcak su ile durulayın.

Sentetik kumaşlardaki pas lekeleri:

Diğer kumaşlardan daha çok dikkat gerekir, en etkili çözüm lekeli kısmı biraz limonla ovmaktır.

Ruj lekesi

-ruj lekeli kumaşı etere batırılmış bir pamukla silmek ve bu işlemi birkaç kez tekrarlamak gerekir. Ancak bu işlemi yaparken ateşten uzakta durmakta fayda vardır. Eter çok yanıcı bir maddedir. -lekenin üzerine sabun sürün ve bir saat öyle bırakın. Sonra yıkayın. -üzerine pamukla oksijenli su damlatın. Sonra suyla durulayın.

Sebze ayıklarken ellerdeki lekeler

Sebzeleri ayıklarken ellerde oluşan lekeler, ellerimizi yıkadıktan sonra bile temizlenmezler. Fakat portakal kabuğuyla ovarsak hemen kurtuluruz bu sevimsiz lekelerden.

Süt lekesi

-yıkabilen kumaştaysa sabunlu bezle silin.

-yıkamaz kumaştaysa benzine batırılmış bir bezle bastırmadan silin. Elin hafif temasıyla benzini uurun. Sonra ılık suda durulayın ve nemli bezle tersinden tleyin.

Su lekesi

Bilirsiniz, su da leke yapar. İpekli ya da pamuklu kumaşlardaki su lekesini çıkartmak için lekeli yerleri

bir bardak ya da şişenin dibiyle ovun. Fanilalarla y nl leri ütülemek yeterlidir.

#### Şarap lekesi

Beyaz kuma ta şarap lekesi:

-kuma ı bir süre kaynamakta olan süte batırın sonra yıkayın.

- rt n n  zerine dökülür dökülmez hemen tuz serpin. İlk yıkamada çıkacaktır. İnat ılık ederse, yıkama suyuna biraz  ama ır

Suyu katınız.

Renkli kuma ta şarap lekesi:

Lekeli kısmı amonyaklı soğuk suya batırın. Beyaz pamuklu örtüde: hemen lekeli kısmı beyaz  arapla ıslatın.

Tent r dyot lekesi

Leke yeni ise, alkol yararlıdır. Eğer eski ise, benzin vb.  eyler ya da oksijenli su kullanılır.

Tereyağı lekesi

-sentetik kuma ta: sabunlu su yeterli olacaktır.

Pamuklu ve beyaz kuma ta: yıkamadan önce kuru sabun sürtün.

Y nl  veya ipeklide: talk pudrası ve tebe ır tozundan yararlanın.

Terleme lekesi

-beyaz renkli elbiselerde: asitoksallitle silin. Durulayın,

Sonra oksijenli su ile silin.

-nazik kumaşlarda: hafif amonyaklı veya limonlu su yeterli olabilir.

-y nl  kuma ta: kuma ı birkaç saat sirkeli soğuk suda bırakarak lekeleri temizleyebilirsiniz.

 t de sararan  ama ır

Sararan kısmı nemlendirin.  st ne mısır nişastası serpin. Sonra yine bir bez aracılığıyla  t n zle kurutun. Leke yok olacaktır. Bir başka yol da sararan kısmı oksijenli su ile ıslatıp, yine  t yle kurutmaktır ya  lekesi

Sıçrayan ya lar:

Kızartma yaparken ne kadar dikkat etsek de tamamen engelleyemeyiz. Bunları temizlemek için en etkili temizleyici ispirotur. Zeytinyağı lekesi ni elbiseden çıkartmak için sakın su ya da kolonya kullanmayın. Hemen bir lokma ekmek içini yuvarlayıp lekenin üstünde gezdirin.  ıkacaktır.

Yumurta lekesi

-yumurta lekelerini çıkartmak için suyu soğuk olarak kullanmanız şarttır.

-genellikle sabunlu su yeterli oluyorsa da beyaz kuma larınız için biraz çamaşır suyu ilave edebilirsiniz.

-kesik limonla lekeli yerleri ovun.

-suda ha layarak ezdi iniz bir parça patatesle ovu turun.

-içinde çakıl bulunmayan nemli toprakla yumurta lekelerini silin.

Zamk lekesi

Çıkartmak istediğiniz lekenin altına su emici bir kumaş parçası koyun ve lekeli kısmı beyaz sirkeye batırılmış bir bezle silin sonra durulayın.

Zift lekesi

 st ne vazelin sürüp bir saat bekletmek sonra da lekeyi her eczaneden rahatlıkla bulabilece iniz eterle silmeniz gerekmektedir lekelerden kurtulun...

Pratik bilgiler

 t n n sararttı ı  ama ırın sararan kısmını nemlendirin.  st ne mısır nişastası serpin. Sonra, bir bez aracılığıyla, nemli kısmı  t  ile kurutun. Leke yok olur.

Deri kaplı mobilyalar portakal ve ya limon kabu uyla ovulursa yeni görünüşlü olur.

Yıkabilir kumaşlarda kahve lekesini çıkarmanın en kolay yolu saf gliserin ile ovmaktır. Yarım saat bekledikten sonra her Zamanki gibi yıkayın.

Kaplardaki kireci temizlemek için kabın içine yumurta kabuklarını bırakıp kaynatın.veya bir miktar sirke döküp kaynatın. Kireç'in Yok olduğunu göreceksiniz.

Kadife kaplı koltukların kadifeleri sirkeli suyla silinirse parlar.

Lavabonuzdan gelen kötü kokuyu gidermek için içine bir avuç kaya tuzu atın. Koku yok olacaktır.

Kurumamış kan lekesinin üzerine biraz nişasta serpmek ve nişasta kuruduktan sonra fırçalamanız yeterlidir. Kurumuş lekeler için De bir litre suya katacağınız iki yemek kaşığı amonyak işinizi görecektir. Leke bu karışım ile fazla bastırılmadan silinirse yok Olacaktır.

İçinde yağ beklemiş şişeleri temizlemek için şişenin içerisine sirke ile parça halinde kaya tuzu atmalı ve iyice sallamalı. Bol su ile Çalkaladıktan sonra şişeler ilk hali gibi olur.

Meyve suları örtünün üstüne dökülür dökülmez tuz serpin .yıkadığınız zaman tertemiz olacaktır.

Limon kolonyası kullanarak oluşan çay lekesini çıkarabilirsiniz.

Haliniz yağ lekesi olmuşsa karbonatla bunu temizleyebilirsiniz.yağın üstüne bol karbonat döküp, biraz ovmak yeter, kuruduktan Sonra iyice fırçalayın. Lekenin yok olduğunu göreceksiniz.

Muşamba ve marleylerdeki ayakkabı izleri ile diğer lekeleri çıkarmak için tiner kullanılır. Tiner bulunmadığı zamanlarda ise sirke Aynı işi yapacak güçtedir.

İçinde yumurta kaydattığınız su mineral bakımından oldukça zengin olduğu için soğuduktan sonra bitkilerinizi sulayabilirsiniz.

Tıkanan lavabolarınızı kaynar sodalı su ile açabilirsiniz. Tıkalı yere döküp bir müddet bekleyin.

Donmuş camlarınızı tuza batırılmış nemli bezle silerseniz buzu rahat çözersiniz.

Kumaşlardaki tükenmez kalem lekelerini ispiroyla silerek veya kumaşın o kısmını ispiroya yatırarak çıkarabilirsiniz.

Bir bezi gliserine batırarak camları bu bezle silerseniz, gliserin camların terlemesine ve suyun süzülerek yerleri kirletmesine engel Olur.

Eğer yıkanmayacak kumaşınız ruj lekesi olduysa alkolle silerek kolayca çıkarabilirsiniz.

Paslanmış demir malzemenizin üzerine bir miktar çinko parçası ekledikten sonra az miktarda sülfürik asit koyulmuş su içerisinde Bekletirseniz pastan tamamen kurtulabilirsiniz.

Yağlı boya lekelerinden kurtulmak için lekeyi eter veya asetonlu bezle silmeniz yeterli olacaktır.

Giysilerinizde oluşan ter lekelerini amonyak şişesinin ağzına tutarak temizleyebilirsiniz. Kokuyu ise yarım çay kaşığı sirke Karıştırılmış suya batırılan süngerle silerek yok edebilirsiniz.

Şarap lekesi taze ise lekeye tuz dökülür .eğer leke beklemiş ise oksalik asit veya amonyak çözeltisi ile leke yok edilebilir Eğer lekeleri temizledikten sonra o bölgede renk açılması var ise o bölge seyreltik asetik asit çözeltisine batırılmış sünger ile Silinirse rengin eski halini alması sağlanır.

Gümüşlerinizi 20 ml su içerisinde 10 g tebeşir tozu ve 10 g amonyak çözündürülerek hazırladığınız karışım ile ovabilirsiniz.

İpekli, yünlü kumaşlarınız baz çözeltilerinden, pamuklu, keten ve kenevir elyaf ise asit çözeltilerinde zarar görmektedir.

Organik leke çıkarıcılar (aseton, alkol, benzin, karbon tetraklorür, kloroform, eter) kullanıldıktan sonra bölge kuru bezle iyice Kurutulmalıdır.

Elbisenizdeki fondöten lekesini, etere batırılmış bir bezle sildikten sonra sabunlu suyla yıkayın. Leke yok olacaktır.

Salça ve keçap lekesini yok etmek için sıcak su ile gliserini eşit miktarlarda karıştırın. Kumaşı bir saat boyunca bu karışımda Beklettikten sonra her zaman kullandığınız deterjan ile yıkayın.

Terleme lekesi beyaz kumaşta ise oksalik asitle silin, durulayın, sonra oksijenli su ile silin. Nazik kumaşta ise hafif amonyaklı Veya limonlu su ile silin.yünlü kumaşta kumaşı birkaç saat sirkeli soğuk suda beklettikten sonra lekeyi temizleyebilirsiniz.

#### Adaçayı

Ballıbabagillerden kokulu bir bitkidir. Bütün avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de çokça yetişir. Tüylü ve beyazımsı bir renkte olan yapraklarının kurusu çay gibi haşlanarak içildiği gibi, et yemeklerine koku ve lezzet vermek için de kullanılır. Özellikle karaciğer, ördök, kaz, tavuk ve av hayvanlarının kızartmalarında çok hoş bir koku ve tat verdiği için kullanılır. Avrupa ülkelerinin mutfaklarında kızarmış patateslerin, hamurlara koyulan yağların kokulandırılmasında, salamuralarda, etlerin dinlendirilmesinde çok kullanılır.

#### Anason

Maydanozgillerden bir yıllık bir bitkinin tohumudur. Yurdumuzda ekimi çok yapılan anasonun anayurdu mısırdır.

Anasonun tohumları çok küçük, yeşilimsi, tatlı ve baharlı olur. Ülkemizde hamur işlerinde, rakıcılıkta, gevreklerde,

Çöreklerde kullanılır. Avrupa'da anasonlu likör ve meşrubat da yapılmaktadır. Çin'de ve vietnam'da yetişen "

Yıldızanasonu " ise manolyagillerden yapraklarını dökmeyen bir ağaçtır. Tadı ve kokusu anasona

benzediğinden bu ad Verilmiştir.

#### Ardıç

Kozalaklılardan, yaz, kış yapraklarını dökmeyen, güzel kokulu, siyahımsı kahverengi, yuvarlak yemişleri bulunan bir ağaçtır. Yemişlerinden hekimlikte kullanılan bir cins esans da çıkarılmaktadır. Genellikle av ve kümes hayvanları etlerinin pişirilmesinde, dinlendirilen etlerde kullanılmaktadır. Ardıç başta cin olmak üzere çeşitli alkollü içkilere koku ve tat vermek için kullanılır. Ülkemizde de " tükenmez " adıyla anılan ve çeşitli meyvelerden yapılan içeceğin de mayalanması ve hoş bir koku kazanması için ardıç konur.

#### Benmari

İçi sıcak su dolu başka bir kabın içine oturtarak pişirmek

#### Biber

Patlıcangillerden, ülkemizde bol yetişen, aynı adla anılıp tazeyken yeşil ve çoğu zaman acı meyveleri olan bir bitkidir.

Ülkemizde başlıca şu cinsleri yetişir:

Sivri biber, sulak yerde yetişirse tatlı olursa da, genellikle acıdır. Tazeyken yeşildir. Fazla olgunlaşırsa veya güneşte

Kurutulursa kızarır.

Çarleston biber, sivri biberden daha kalın, daha etlidir genellikle tatlıdır.

Domates biberi, domatese benzer, yayvan yapılıdır. Rengi kırmızıdır, ama acı değildir.

Dolmalık biber, yeşil ve sarı cinsleri vardır. Dolmalık biber de fazla olgunlaşıncaya veya güneşte kurutulunca kızarır.

Paprika, ülkemizde kırmızıbiber, avrupa'da paprika diye anılan bu cins biber tazeyken bile kırmızıdır ve genellikle çok acıdır. Macarların ünlü gulaş ve benzeri yemeklerinde kullandıkları biber budur. Bütün biberler kurutulup kırmızı bir renk aldıktan sonra tuz durumuna getirilir, buna " kırmızıbiber " adı verilir ve " çok acı ", " acı ", " az acı " ve " tatlı " olarak ayrı ayrı satılır. Kırmızı renkli domates biberinden " biber salçası " yapılır. Biber salçası güney anadolu'da çok kullanılmaktadır. Bazı bölgelerde güneşte kızarmış tatlı biberlerden de biber salçası yapılmaktadır.

#### Biberiye

Ballıbabagillerden, akdeniz çevresinde bol yetişen bir bitkidir. Ülkemizdeki dağlarda da yaygın olarak görülen bu bitki yaz, kış yeşildir. Daha çok sıcak bölgelerde yetişir. Soğuk yerlerdeyse, kışın üstünün örtülmesi gerekir. En iyisi evlerde bir saksı içinde yetiştirmektir. Böylece her zaman el altında bulundurmak mümkün olur. Küçük, kalınca, ensiz ve kokulu olan yaprakları av ve kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde diğer et yemeklerinde ve soslarda hoş bir koku vermesi için kullanılır.

#### Cevz-i bevva

Ülkemizde bazı baharatçılar buna " küçük hindistancevizi " demektelerse de bildiğimiz hindistanceviziyle bir ilgisi yoktur. Hindistancevizi hurma cinsinden, bir tropikal bölge yemişidir. Cevz-i bevvasa, sıcak bölgelerde yetişen ikiçeneklilerden bir ağacın fındık ve ceviz arasında bir büyüklükteki yemişidir. Rendelenerek toz haline getirilir ve genellikle tavalarda, beşamel soslarda, et, dolma ve sarmalarda kullanılır. Fazlası zararlı olduğundan, özellikle de beyni ve sinir sisteminini etkilediğinden cevz-i bevva yemeklerde çok az (sivri uçlu bir bıçağın ucunda duracak kadar) kullanılmak gerekir.

#### Defne

Yapraklarını dökmeyen bir ağaç olan defne ağacının kurutulmuş yaprakları baharat olarak kullanılır. Akdeniz ülkelerinde çok rastlanan defne ağacı güneşli ve kuytu yerlere dikilmesi şartıyla doğu anadolu bölgesi'nde de yetiştirilebilmektedir. Yaprakları çok güzel kokulu olduğundan türk mutfağında ve diğer ülke mutfaklarında çok önemli bir yer tutmaktadır. Defne yaprakları çeşitli balık, et, kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, soslarda kullanıldığı gibi bazı turşuların ve konservelerin de önemli malzemesidir. Avrupa'da zeytinyağında konserve edilen mantarların içine mutlaka birkaç defneyaprakı konulur.

#### Dereotu

Maydanozgillerden, iplik biçiminde yapraklan olan bir bitkidir. Güzel kokusu nedeniyle cacık, çiroz salatası gibi bazı salatalarda ve zeytinyağlı birçok yemekte, böreklerde çiğ ve pişmiş olarak kullanılır. Sindirimi kolaylaştırıcı bir bitkidir. Türkiye' de ve akdeniz ülkelerinde çok yetişir.

#### Fesleğen

Ballıbabagillerden yapraklan çok keskin ve güzel kokulu olan yıllık bir bitkidir. Anayurdu hindistan'dır. Akdeniz ülkelerinde ve ülkemizde süs bitkisi olarak bahçelerde, özellikle de saksılarda yetiştirilmektedir. Fesleğen türk mutfağı' nda pek fazla kullanılmaz. Ama avrupa ülkelerinde domates salçasında, türlü soslarda, çorba ve salatalarda çok kullanılmaktadır. Pek çok türü bulunan bu bitkinin yapraklan yıkandıktan sonra maydanoz gibi kullanılır.

#### Frenk maydanozu

Maydanozgillerden kırlarda kendiliğinden yetişen bir yıllık bitkidir. Boyu 40 cm' ye kadar ulaşan frenk maydanozunun anayurdu avrupa'dır. Maydanoz gibi kokulu yapraklarından yararlanılır. Kızartmalara, soslara ve salatalara hoş bir tat verir. Kıvrık olan yapraklarından servis tabaklarının süslenmesinde de yararlanılır.

#### Hardal

Turpgillerden bir bitkidir. Bu bitkinin sert ve yakıcı bir madde taşıyan tohumu un durumuna getirilir ve sirkeyle karıştırılarak macun kıvamında bir karışım yapılır. Bu karışım özellikle ızgara etlerin yanında ve bazı soslarda kullanılır. Hardal toz halinde bazı yemeklerde de kullanılır.

#### Kakule

Zencefilgillerden, sıcak iklimlerde yetişen kokulu bir bitkidir. Kakulenin baharat olarak kullanılan tohumları Mercimekten küçük ve beyazımsı bir renktedir. İştah açıcı, mide bozukluklarını giderici ve gaz söktürücü özelliği vardır. Bu nedenle hem baharat, hem de ilaç olarak kullanılır. Abd'de güzel koku vermesi için çikletlere de kakule katılmaktadır.

#### Karabiber

Karabibergillerden, zeytinsi meyvelerinin taneleri yuvarlak, yapraklan yürek biçiminde tırmanıcı bir tropikal bölge bitkisidir. En çok güney asya'da ve endonezya'da yetişir. Kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemeğe bütün olarak veya dövülmüş toz durumunda koymak mümkündür. Ancak mideye Zararı olduğundan, midesi rahatsız olanlar karabiber kullanmaktan kaçınmalıdırlar. Karabiber tane veya toz halinde satılır. Tane karabiber alıp, kullanılacağı zaman çekip toz haline getirmek ve taze taze kullanmak daha doğrudur. Böylece karabiberin keskinliği kaybolmaz. Ülkemizde pek bilinmemesine karşın avrupa'da karabiberin beyazı, yani " beyaz biber " de çok kullanılır. Karabiber, bu tırmanıcı bitkinin iyice olgunlaşmamış meyvelerinin, güneşte veya çok hafif bir ateşte kurutulmasıyla elde edilir. Beyaz biber ise, aynı bitkinin iyice olgunlaşmış meyveleridir. Bu taneler bir süre deniz suyunda veya kireçli suda Bekletilir. Sonra kabuklan soyulup içi kurutulur. Beyaz biber, karabiberden daha keskin kokuludur.

#### Karanfil

Yaz, kış yeşil bir bitki olan karanfil mersingillerdendir. Hindistan, filipinler ve afrika'da yetişir Küçük çivi biçimindeki tomurcuklan kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Genellikle kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, bazı sos ve yemeklerde kullanılır. 2-3 tane dövülmemiş karanfil 3-4 litre et suyuna hoş bir koku vermeye yeter. Karanfilin pastacılık ve şekerlemecilikte de önemli bir yeri vardır. Bazı anadolu köylerinde, çaya da bir karanfil tanesi atarak bambaşka bir tat ve koku verilir. Karanfil bitkisinin tohumlarından ilaç yapımında kullanılan karanfilağı da çıkarılır.

#### Kekik

Ballıbabagillerden, yaprakları küçük ve karşılıklı, çiçekleri beyaz, pembe veya kırmızı ve başak durumunda olan kokulu bir bitkidir. Genellikle sıcak, kuru ve taşlık toprakları sever, ülkemizde çok yetiştirilir. Etlerin, ızgaralann, sebzelerin, haşlanmış balıklann ve salçaların kokulandırılmasında kullanılır. Ülkemizin bazı bölgelerinde, özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol bol kullanılır.

#### Kereviz

Maydanozgillerden, kökleri ve yaprakları sebze olarak kullanılan kokulu, baharlı bir bitkidir. Yapraklı ve kök olarak iki çeşidi vardır. Kök kerevizinin kökleri iri olur. Yaprak kerevizinin kökleri ise, yok denecek kadar küçüktür. Hem ülkemizde hem de avrupa'da bu bitkinin köklerinden ve yapraklarından çok

yararlanılmaktadır. Genel olarak pişirilerek yenir. Bazı avrupa ülkelerinde yaprakları çiğ olarak da kullanılmaktadır. Ülkemizde yetiştirilen kök kerevizler iki cinstir: " san kereviz " ve " odesa kerevizi ". Bunlardan makbul olanı " odesa kerevizi " dir.

#### Kimyon

Maydanozgillerden kokulu bir bitkidir. Anayurdu akdeniz bölgesi olan bu bitkinin tohumları yarım santimetre uzunluğunda ve esmer-san reiktir. Keskin kokusu ve tadıyla çok bilinen ve kullanılan bir baharattır. Genel olarak toz halinde kullanılmaktadır. Ülkemizde köfte yaparken içine kimyon katılır. Sucuk yapımında da kimyonun önemli bir yeri vardır. İtalyanlar aperitifler ve ikram ettikleri bazı tuzlu bisküvilerin hamuruna kimyon katarlar. Hollandalılar ise kendilerine has bir peyniri kimyonla kokulandırlar. İçine kimyon katılarak yapılan alsace sosisi de tıpkı türk sucuğu gibi ünlüdür. Almanya'nın bazı bölgelerinde yapılan kimyonlu ekmekler de bütün dünyada bilinmektedir. Avrupa'da çok beğenilen kümmel likörü de kimyonludur. Kimyon tek başına kullanıldığı gibi baharat karışımlarının (mesela köri) içine de girer.

#### Kışniş

Maydanozgillerden, yaprakları maydanozu andıran ve kurutulmuş meyvesi baharat olarak kullanılan bir bitkidir. Minik, sarımsı kahverengi meyvelerinin kokusu tazeyken pek hoş değildir. Ama kurutulunca bu kokunun yerini insana ferahlık veren hoş bir koku alır. Kışniş genellikle şuruplarda, likörlerde, şekerlemelerde kullanılmaktadır. Bu tohumların şekere bulanmasıyla yapılan " kışniş şekeri " ülkemizde olduğu gibi başka ülkelerde de çok ünlüdür. Kışniş şekeri pastacılıkta çok kullanılmaktadır. Türk mutfağında kışniş bazı yemeklerde de kullanılır. Bitkinin körpe yaprak ve filizleri de çorba ve salatalara doğranarak yenir.

#### Lassi

Yoğurt, su, şeker ile yapılan ayran benzeri bir içecektir.

#### Maydanoz

Küçük, ince dilimli ve güzel kokulu yaprakları olan bir bitkidir. Maydanozun iki çeşidi vardır. Biri " yaprak maydanoz ", Diğeri " kök maydanoz " dur. Ülkemizde her iki çeşidi de yetiştirilir. Türk mutfağında olduğu gibi diğer ülkelerin

Mutfaklarında da maydanoz pek çok yemekte sıkça kullanılmaktadır. Tava yemeklerinde servis tabaklarının

Süslenmesinde de maydanozdan faydalanılır.

Maydanozların sapları da kokulu ve lezzetli olduğundan, saplarını da yapraklarıyla birlikte doğramak gerekir.

Kök maydanozda ıtırılı bir yağ bulunduğundan bazı soslarda ve yemek sulannda bu köklerden yararlanılmaktadır.

#### Mercanköşk

Ballıbabagillerden, yaprakları küçük ve ıtırılı bir saksı bitkisi olan mercanköşk bazı bölgelerde " merzengş " olarak da

Adlandırılır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde yabanî mercanköşke de rastlanmaktadır. Yabanî mercanköşke " farekulağı " da denilir. Ancak "farekulağı " denilen ve cuhagillerden, tohumu kuşyemi olarak kullanılan bir başka bitkiyle

Kanştırmamak gerekir.

Mercanköşk, türk mutfağı'nda, olduğu kadar avrupa ülkelerinin mutfaklarında da çok kullanılan bir bitkidir. Sindirimi

Kolaylaştıncı bir etkisi olduğundan, av etleri gibi sindirimi zor yemeklerde mutlaka kullanılır.

#### Nane

Ballıbabagillerden, yaprakları sapsız, çiçekleri beyaz veya menekşe rengine, ıtırılı, küçük bir bitkidir. " yabanî nane ", " su nanesi ", yeşil nane " gibi çeşitli cinsleri vardır. Yemeklerde kullanılan nane " yeşil nane " dir. Yetiştirilmesi kolay bir bitki olan nane ülkemizde olduğu gibi bütün akdeniz ülkelerinde çokça yetişir. Türk mutfağında nane oldukça sık kullanılmaktadır. Çorbalardan, dolmalara kadar pek çok yemekte nane kullanılır. Avrupa ülkelerindeyse nane, daha çok fırında ve tencerede pişirilen etler için hazırlanan soslara konulmaktadır. Bununla birlikte bazı haşlanmış sebze yemeklerinin de üstüne serpilir.

#### Rezene

Yakın zamana kadar " razıyane " adıyla tanınan rezene maydanozgillerdendir. Yaprakları dereotuna benzeyen, kökü de sümbül soğanını andıran bu bitkinin yemeği ve salatası yapılır. " denizrezenesi " adı verilen türüyse, deniz kayalıklarında yetişir. Kokulu bir bitki olan denizrezenesi de kararezenesi gibi maydanozgillerdendir.

#### Roka

Turpgillerden yaprakları turp yaprağına çok benzeyen bir bitkidir. Gerek ülkemizde, gerek avrupa'da yaygın olarak yetiştirilmektedir. Çiğ veya salata olarak, tava ve ızgarada pişirilmiş balık yemekleriyle birlikte yenir. Bazı avrupa ülkelerinin mutfaklarında salatalara karıştırıldığı gibi servis tabaklarının süslenmesinde de kullanılır.



## Safran

Süsengillerden, akdeniz ülkeleri~inde yetişen, baharda çiçek açan küçük bir bitkidir. Bu bitkinin çiçekleri toplanır ve tepcikleri kurutularak kullanılır. Yemeklere san bir renk veren bu toz, zeytinyağında hiç erimez. Böylece kanşık veya hileli olup olmadığını kontrol etmek mümkündür. Akdeniz ve doğu ülkelerine tszgü pirinç ve balık yemekleri~inde kullanılan safran, bazı balkan ülkelerinde ekmeğe katılır. Bazı yemeklere renk ve koku vermek için kullanılan safrandan zerde adı verilen tatlı yapılır.

## Sumak

Ülkemizin bazı yerlerinde " somak " diye bilinen baharatın ağacı sıcak bislgelerde yetişir. Sakızağacıgiller familyasından küçük bir ağaç olan sumağın kabuğu hekimlikte, yaprakları dericilikte kullamlır. Mercimeğe benzeyen ve mayhoş bir tadı olan taneleriyse dövülerek baharat olarak kullanılır. Bazı türleri zehirlidir. Kebaplara ve bazı salatalara ekşilik vermek için kullanılan sumağın dövülmüş taneleri, ince kıyılmış kırmızıbiberi andını:

## Tarçın

Defnegillerden olan tarçın ağacının kabuğundan elde edilir. Güney asya, orta amerika ve brezilya'da yetişen bu ağacın kabuğu, içindeki kokulu ve uçucu bir yağdan ötürü baharat olarak kullanılmaktadır. Kabukları dövölüp toz haline getirildiğinde, yağımın uçması sonucu kokusunu çabuk kaybettiğinden genellikle kabuk parçaları durumunda ve cam kavanozlarda saklanır. Tarçın, ülkemizde genellikle sütlü tatlılarda ve hamur tatlılarında, şekerlemelerde, pastalarda ve bazı yemeklerde, boza, salep gibi içeceklerde, hatta kaynatılarak çay yerine kullanılmaktadır. Avrupa ülkelerinin mutfaklarındaysa soslara, bazı şaraplara, kremalara da konulmaktadır.

## Tarhun

Doğu avrupa ülkelerinde yetişen bileşikgillerden kokulu bir bitkidir. Yapracağının çok baharatlı olmasından ötürü salçalı et yemeklerinde, soslarda, yumurtalarda ve salatalarda çok kullanılır. Tarhun kanştınlmış sirkeyle yapılan mayonezlerin kendine has bir lezzeti ve kokusu olur. Tarhunlu sirke şöyle yapılır: iki avuç dolusu tarhun iyice yıkandıktan sonra bir şişeye konur. Üzerine yarım litre sirke boşaltılır ve 2-3 ay beklettikten sonra süzölerek başka bir şişeye aktarılır. Gereklikçe kullanılır.

## Tere

Turpgillerden, yaprakları uzunca bir bitkidir. Bu bitkinin yaprakları genellikle çiğ ve salata olarak yenir. Servis

Tabaklarında garnitür olarak da kullanılır.

## Turp

Turpgillerden, yaprakları karşılıklı, çiçekleri salkım durumunda, meyvesi acımsı bir bitkidir. Etili olan kökleri yenir. Türbun " karaturp ", " beyaz turp ", " yabanî turp ", " kınmızı turp ", " bayır turbu " gibi birçok çeşidi vardır. Nemli toprakları sever. Beyaz turbun etli ve sulu bir yumru durumunda olan kökü, kabuğu soyulup rendelendikten sonra tuz, sirke ve zeytinyağıyla karıştırılarak salata olarak yenir. Ancak rendelendikten sonra suyunun süzölmesi gerekir. Bazı avrupa mutfaklarında beyaz turbun kökü çeşitli soslarda da kullanılır. Karaturp da beyaz turp gibi salata olarak yenir. İri bir fındık büyüklüğünde veya körpe küçük havuç gibi uzun biçimde olan kırmızı turp rendelenmez. Üstü hafıfçe kazınıp, iyice yıkandıktan sonra bütün olarak veya ikiye bölünerek salatalara konur ve öyle yenir. Kırmızı turp aynı zamanda servis tabaklarının süslenmesinde de kullanılır. Turbun her türlü çiğ yenir.

## Vanilya

Salepgillerden, çiçekleri beyaz ve kokulu, tırmanıcı küçük bir bitkidir. Genellikle orta ve güney amerika ve madasgaskar'da yetişen bu kalın ve etli bitkinin meyvesi iyice olgunlaşmadan toplanır ve gölgede kurutulur. Baharat olarak kullanılan bu meyve kuruduğunda buruşur, esmer bir renk alır ve kokusu artar. Kurutulduktan sonra dövölerek toz haline getirilen vanilya, genellikle sütlü tatlılarda, dondurmalarda, pasta ve şekerlemelerde kullanılır. Meksika'da ve bazı avrupa ülkelerinde çeşitli likörlere de konulur.

## Yenibahar

Mersingillerden abd'nin sıcak bölgelerinde yetişen bir bitkinin tohum şeklindeki küçük meyvesidir. Bu meyveler

Kurutulduktan sonra öğütölür ve çeşitli yemeklerde baharat olarak kullanılır.

## Zencefil

Zencefilgillerden sıcak bölgelerde yetişen, güzel kokulu bir bitkidir. Genellikle güney asya, orta amerika ve brezilya'da yetişmektedir. Bitkinin kokulu köksapları kurutularak toz durumuna getirilmesiyle baharat elde edilir. Köksaplardan hekinlikte kullamlan bir tür yağ da çıkanlmaktadır. Aynca taze köksaplar pişirilerek yenir. Daha çok şerbet, meşrubat ve likör yapımında kullanılmaktadır. Uzakdoğu ülkelerinde çay, kahve, ıhlamur gibi içeceklerle de zencefil katılır. Zencefil " beyaz " ve " esmer " olarak iki türölüdür. Köksapları kurutulurken kabuklanndan ayrılmazsa elde edilen zencefil esmer, kabuğu ayıklanan ktsksaplardan elde edilen zencefil ise beyaz olur.

## Zerdeçal

Zencefilgillerden, yaprakları sivri uçlu, çiçekleri san renkte bir bitkidir. Bu bitkinin saplarından safranı andıran boyalı bir madde çıkanldığı için buna " hint safram " da denir. Safran pahalı olduğundan genellikle zerde yapımında safran yerine zerdeçal kullanılır. Et, balık ve yumurtalı yemeklere katılan

zerdeçal hardal hazırlamakta da kullanılır.  
Baharatlar



Acı kırmızı toz biber : acı ve tatlı taze biberlerin kurutulup, dövülmesinden elde edilmiştir.sıcak yöre yemeklerinin çoğunda kullanılır.

Adaçayı : ballıbabagillerden kokulu bir bitkidir. Ege bölgesinde, çay yapılan bir aromalı ot. Avrupa ülkelerinin mutfaklarında kızarmış patateslerin, hamurlara koyulan yağların kokulandırmasında, salamuralarda, etlerin dinlendirmesinde kullanılır.

Anason : anayurdu mısır olan anason, maydanozgillerden bir bitkinin küçük, yeşilimsi, taylı ve baharlı bir tohumudur. Hamur işlerinde, rakıcılıkta, gevreklerde, çöreklerde kullanılır.

Ardıç : kozalaklılardan, yaz, kış yapraklarını dökmeyen, güzel kokulu, siyahımsı, yuvarlak yemişleri bulunan bir ağaççıktır. Kümes hayvanlarının etlerinin pişirilmesinde ve dinlendirilen etlerde kullanılmaktadır.

Beyaz toz biber : karabiberin dış kabuğu alınmış ve öğütülmüş olanıdır. Karabiberden daha keskin kokuludur ama tadı karabibere göre daha hafiftir.

Biberiye : küçük, kalınca, ensiz ve kokulu olan yaprakları av ve kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, et yemeklerinde ve soslarda kullanılır. Tazesinin kullanıldığı her yerde kullanılır.

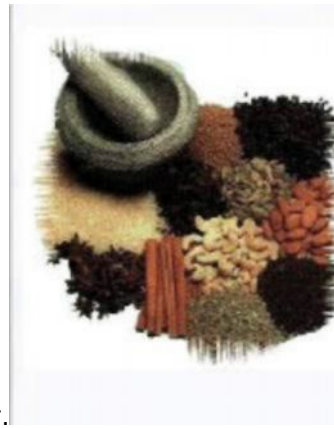
Çemenotu : sert, kahverengimsi sarı renkli bir tohumdur. Öğütülmüş olarak turşularda, çorbalarda, soslarda, güveçlerde ve et yemeklerinde kullanılır.

Cevz-i bevva : sıcak bölgelerde yetişen bir ağacın bir yemişidir. Rendelenerek toz haline getirilir ve tavalarda, beşamel soslarda, et, dolma ve sarmalarda kullanılır.

Çörekotu : çöreklerde ve ekmeklerin üzerine pişirilirken serpilir. Salatalarda da çörekotu kullanılabilir.

Defne : çeşitli balık, et, kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, soslarda ayrıca bazı turşu ve konservelerde kullanılır.

Dereotu : maydanozdan sonra en çok kullanılan taze ot. Sindirimi kolaylaştırıcı bir bitkidir. Birçok salata ve zeytinyağlı yemeklerde kullanılır.



Dolmalık fıstık : özellikle dolma içlerinde kullanılır.

Fasulye otu : özellikle kurufasulye ya da diğer baklagiller pişirilirken katılırsa lezzet veren bir ottur.

Frenk fesleğeni : nanegillerden tropik kökenli bir ot. Domatesle mükemmel bir uyumu vardır. Patlıcan

ve biberli yemeklerle de önerilir. Sarmısakla birleştğinde biberli bir tat kazanır.

Frenk maydanozu : yerli maydanozun kıvrıkcık yapraklısı. Kokusu daha hafiftir. Süslemeye çok uygundur.

Hardal : bu bitkinin tohumu un durumuna getirilir ve sirkeyle karıştırılarak macun kıvamında bir karışım yapılır. Izgara etlerin yanında ve bazı soslarda kullanılır.

Haşhaş tohumu : haşhaş bitkisinin tohumudur. Mavi-siyah veya beyaz renkte olur. Ekmek, çörek, börek gibi fırın ürünlerinde kullanılır.ayrıca kavrularak salata, kanape, meze ve sebze yemeklerine de katılır.

Hintceviz : bir diğer adı müskat'tır. Beşamel sos ve benzerleri ile peynirli yemeklerde kullanılır. En ince rendeden çekilir. Acımsı tadından ötürü çok küçük miktarlarda kullanılmalıdır.

Karabiber : kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemekte bütün veya toz durumda kullanmak mümkündür.

Kakule : sıcak iklimlerde yetişen kakulenin tohumları küçük ve beyazımsı renktedir. İştah açıcı ve mide bozukluklarını giderici özelliği vardır. Bu nedenle hem baharat, hem de ilaç olarak kullanılır.

Karanfil : bu bitkinin koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, soğanla birlikte bazı yahnilerde kullanılır. Elma ile ilginç bir uyumu vardır.

Kerbel : bir maydanoz türüdür. Salatalarda kullanılır.

Kereviz : kökleri ve yaprakları sebze olarak kullanılan bir bitkidir. Genel olarak pişirilerek yenir. Bazı yerlerde yaprakları çiğ olarak da kullanılmaktadır.

Kekik : etlerde, ızgaralarda, sebzelerde ve balıklarda kullanılır. Özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol kullanılır.

[b]kimyon : genel olarak toz halinde kullanılmaktadır. Türk mutfağında, köftelerde, bazı et yemeklerinde ve sucuk yapımında kullanılır.

Kışniş : kışniş genellikle şuruplarda ve likörlerde kullanılmaktadır. Kışniş şekeri pastacılıkta ve bazı et yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bitkinin yaprak ve filizleri de çorba ve salatalara doğranarak yenir.

Köftabaharı : köftelerde kullanılır.

Köri : kimyon, biber, zerdeçal, kışniş, karanfil, kakule, zencefil, hintceviz, demirhindi ve acı kırmızı biberden oluşan bir baharat karışımıdır.

Kuru tarhun : tazesinin kullanıldığı her yerde kullanılır.



Kuşüzümü : pilav, dolma içleri ve bazı tatlılarda kullanılır.

Maydanoz : her türlü salata ve yemekte kullanılır. Kök maydanozda ıtırılı bir yağ bulunduğundan bazı soslarda ve yemek sularında bu köklerden yararlanılmaktadır.

Melisotu : salata veya taze meyveler ile kullanılır.

Mercanköşk : kekiğe çok yakın bir ottur. Salatalardan başka et yemeklerinde, sebzelerle de kullanılır. Genellikle yemeğe pişmesine yakın konur. Sindirimi kolaylaştırıcı bir etkisi olduğundan, av etleri gibi sindirimi zor yemeklerde mutlaka kullanılır.

Miskotu : kaz, ördek, yılanbalığı gibi yağlı yiyeceklerde ve yahnilerde kullanılır. Vermut tipi bazı şarapların yapımında vazgeçilmez bir ottur.

Muskat : (küçük hindistan cevizi) kullanılan kısmı tohumudur. İtırılı bir tada ve kokuya sahip olan muskat çok sert olduğundan rendelenmiş olarak da satılır. Antiseptik, iştah açıcı, mide ve kalbi kuvvetlendirici ve safra taşlarının erimesine yardımcı özellikleri vardır.

Nane : çorbalardan sebzelere kadar birçok yemekte kullanılır. Etlerden koyun ve kuzuya konulur.ayrıca genellikle salatalarda da kullanılır.

Pembibiber : özellikle soslarda, et ve balık yemeklerinde kullanılır.

Pimpinell : bir anason türüdür. Genellikle çorba, sebze ve balık yemeklerinde kullanılır.

Pul kırmızı biber : acı taze biberlerin kurutulup pul haline getirilmesi ile yapılır.

Rezene : anason kokulu bir ot. Yaprakları dereotuna benzeyen, kökü de sümbül soğanını andıran bu bitkinin yemeği ve salatası yapılır.

Roka : yaprakları turp yaprağına benzeyen bir bitkidir. Salata olarak veya tava ve ızgarada pişirilmiş balık yemekleriyle birlikte yenir. Ayrıca, servis tabaklarının süslemesinde de kullanılır.

Safran : safran, kullanıldığı yemeğe sapsarı bir renk verir. Keskin ve hafif acımsı bir tadı vardır. Bazı balık ve deniz mahsulleri yahnilerinde, pilavlarda ve sütlü, pırnçlı tatlılarda kullanılır. Zeytinyağında ise hiç erimez. Ayrıca safrandan zerde adı verilen bir tatlı da yapılır.

Sumak : toz haline getirilerek kullanılmaktadır. Ekşimsi bir tadı vardır. Kebaplara ve bazı salatalara ekşilik vermek için kullanılır.

Susam : simit ve benzer çeşitli hamurlu yiyeceklerde ya da tahin yapımında kullanılır.

Tarçın (çubuk) : bazı pasta, kek, bisküviler ve sütlü tatlılarda ayrıca boza, salep gibi içeceklerde

kullanılmaktadır.

Tarhun : bazı soslarda, salçalı et yemeklerde, soslarda, yumurtalarda ve salatalarda kullanılır.

Tatlı kırmızı toz biber : tatlı kırmızı biberlerin kurutulup toz haline getirilmesiyle elde edilir. Pek çok yemekte kullanılır.

Tere : bu bitkinin yaprakları genellikle salata olarak yenir. Servis tabakların süslenmelerinde de kullanılır.

Toz tarçın : çubuk tarçının kullanıldığı her yerde kullanılır.

Vanilya : meksika kökenli bir baharat. Pastacılık ve şekerlikte krema, kek, dondurma, komposto, poşe meyveler ve sütlü tatlıları lezzetlendirmek için kullanılır.

Yenibahar : kullanılan kısmı meyvesidir. İştah açıcı, gaz söktürücü ve kabıza karşı etkilidir. Mutfakta ise etli yemeklerde, köfte, sosis, çeşitli tatlı ve dolmalarda kullanılır.

Zencefil : bir bitkinin toprak altında kalan gövdesinin kurutulmasıyla elde edilir. Genellikle şerbet, meşrubat ve likör yapımında kullanılmaktadır.

Zerdeçal : yaprakları sivri uçlu, çiçekleri sarı renkte bir bitkidir. Et, balık, yumurtalı yemeklere katılır. Ayrıca kimi zaman safranın yerine de kullanılmaktadır.

Çorbalar

Et suyu nasıl çıkarılır?

Malzemeler:

-dana kemiği

-1 soğan

-havuç

-kereviz veya maydanoz sapları

-1 kahve kaşığı tane karabiber

-2 defne yaprağı

Yapılışı:

1- kemikler yıkanıp bol su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınır.

2- soyulup dörde bölünmüş soğan, havuç, kereviz defne yaprağı ve maydanoz sapları konur. İyice kaynatılır. Tel süzgeçten süzülür.

3- soğuyunca üzerinde biriken yağlar alınarak atılır.

Kısa bilgi:

Et suyu çıkarırken; çok az sirke ilave edilirse et suyu kalsiyum bakımından zengin olur.

**Soğanlı şehriye çorbası**

Malzemeler:

-2 soğan

-3 çorba kaşığı sıvı yağ

-1 çorba kaşığı un

-4 çorba kaşığı şehriye

-1 su bardağı süt

-yarım demet maydanoz

-6 su bardağı et suyu veya su

-tuz-karabiber

Yapılışı: 1- yağ ile ince doğranmış soğan hafif sararınca kadar kavrulur.

Un ilave edilir. 1- 2 defa karıştırılır. Et suyu veya su konur, tuz atılır.

Kaynayınca şehriye ilave edilir.

Şehriyeler pişince doğranmış maydanoz ve daha sonra da süt ilave edilir. İstenirse karabiber serpilir.

**Mercimek çorbası**

Malzemeler:

-10 bardak et suyu

-1,5 bardak kırmızı mercimek

-1 adet patates

-2 baş soğan

-1 çorba kaşığı un

-2 çorba kaşığı yağ

-1 yumurta sarısı -tuz, kırmızı biber -1 bardak süt yapılışı:

Mercimek ayıklanır, yıkanır, patates soyulup rendelenir.

Soğan çorba tenceresine rendelenir. Yağ ile pembeleştirilir. Un katılıp biraz daha kavrulur.

Et suyu ve hazırlanan mercimek, rendelenmiş patates katılıp, iyice pişinceye kadar kaynatılır. Tel süzgeçten kaşık yardımı ile geçirilir.

Yumurta sarısı ile süt çatalla çarpılır; çorba sofraya alınmadan 10 dakika önce çorbaya ilave edilip karıştırılır. Tuz atılır, ateş kapatılır.

5- üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: çorbalara terbiye üç şekilde katılır.

Yumurta sarısı-süt karışımı

Yumurta sarısı-limon suyu karışımı

Yumurta sarısı-limon suyu-un karışımı şehriyeli yeşil mercimek çorbası malzemeler:

- 8 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 kahve fincanı arpa şehriye
- 2 adet soğan
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı un
- yarım su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kuru nane

Yapılışı:

Mercimek ayıklanır, yıkanır ve yarım haşlanır. Haşlama suyu dökülür.

Küçük doğranmış soğan yağda hafifçe sarartılır. Un konur, bir kaç kez karıştırılır.

3- et suyu, yarı haşlanmış mercimek ilave edilir. Mercimek pişince şehriye konur. 10- 15 dakika yavaş ateşte kaynatılır. Sofraya alınacağı zaman süt katılır. Üzerine kuru nane serpilir.

#### Şafak çorbası

Malzemeler:

- 8 bardak et suyu
- 2 çorba kaşığı un
- 2 kaşık yağ
- 4- 5 adet olgun domates veya 2 kaşık konserve domates salçası
- 1 bardak süt
- 1 yumurta sarısı
- tuz yapılışı:

Yağ ile un hafif pembe kavrulur.

Sulandırılmış konserve salça veya rendelenmiş domates ve et suyu katılır.

Karıştırılarak 1- 2 taşım kaynatılır. Pütür kalmışsa süzgeçten geçirilir.

Yumurta sarısı ve süt ile yapılmış terbiye yemek saatinden 10 dakika evvel katılır. Tuz atılır. Ateş kapatılır.

Not: et suyu yerine hazır paket et veya tavuk suyu da katılabilir.

Kısa bilgi:

Sofrayı hazırlarken; kaç kişinin yemek yiyeceğini, yemek listesinde neler olduğunu düşününüz, sofrta takımlarının temiz olmasına özen gösteriniz.

#### Balık çorbası

Malzemeler:

- 10 bardak haşlama balık suyu (haşlanmış balık eti ile mayonezli balık yapılır)
- 2 soğan, 1 havuç
- 5- 6 dal kereviz veya maydanoz
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 2 diş sarımsak, 2 kaşık yağ
- yarım su bardağı pirinç
- 1- 2 limon suyu
- 2 yumurta sarısı
- defne yaprağı
- tuz-kırmızı biber

Yapılışı:

Balık suyunun çıkarılması:

Balık temizlenir, yıkanır. Sıcak su ile ateşe konur, kaynayınca köpüğü alınır. Dörde bölünmüş soğan tane karabiber, maydanoz sapları, defne yaprağı konup, iyice kaynatılır. Süzülür. Balık eti mayonezli balık hazırlanmasında, suyu da balık çorbasında kullanılır.

1- havuç, maydanoz, sarımsak ince ince doğranır. Yağla pembeleştirilir. 1 kaşık un katılır. Biraz daha kavrulur. Balık suyu, yıkanmış pirinç ilave edilir. İyice pişirilir.

2- yemek saatinden 10 dakika evvel yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanmış terbiye katılır. Tuz atılır.

Kısa bilgi:

Sofraya daima gerçek çiçek koyunuz. Çiçeğinizi az kokulu seçip, kısa saplı olarak tanzim ediniz.

#### Borç

Malzemeler:

- 10 bardak et suyu
- 2 kaşık yağ
- 2 soğan
- 2 patates
- 1 küçük kereviz
- 2 küçük pancar
- 1 küçük havuç
- 5- 6 yaprak lahanası
- 2 kaşık konserve domates salçası

- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı limon tuzu
- 1 çay kaşığı şeker
- tuz

Yapılışı:

L-sebzeler yıkanır, soyulur. Bir kaba rendelenir ve doğranır.

Çorba tenceresinde rendelenmiş soğan yağ ile pembeleştirilir. Un katılır, biraz da un ile kavrulur.

Hazırlanan sebzelerin hepsi konur. Biraz karıştırılır.

Domates salçası ve et suyu konup pişirilir. Tuz limon tuzu, şeker atılıp 10 dakika sonra ateş kapatılır.

Kısa bilgi:

Ekmek: su, salata çorbadan sonraki yemekle servis yapılır.

### Düğün çorbası

Malzemeler:

- 10 bardak et suyu
- 3 çorba kaşığı un
- 2 yumurta
- 2 limon
- 2 parça et (haşlanmış)
- 2 kaşık yağ
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber

Yapılışı:

Et suyu tencerede kaynatılır. Bir kasede yumurta, limon suyu ve un, et suyundan azar azar alarak, ezilir.

Kaynamakta olan et suyuna katılıp karıştırarak pişirilir. Tuz atılır.

Yağ ısıtılır. Küçük doğranmış et ile 1- 2 defa çevrilir. Kırmızı biber katılıp çorbaya dökülür.

Kısa bilgi:

1- yemeklerin tuzunu ateşten almadan 5 dakika kadar önce atınız (tuzun yemeğin tadı ile iyi ayarlanması ve pişmeyi geciktirmemesi için).

2- fazla tuzlu yemek, vücut dokularının su tutmasına yani ödeme sebep olur. Vücutta bilhassa ayaklarda şiş olur.

3- yemekleri tuzsuz pişirip, yerken tuz serpseniz, vücut bu tuzu daha çabuk dışarı atar.

### Sebze çorbası

Malzemeler:

- 10 bardak et suyu
- 2 soğan
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1,5 çorba kaşığı un
- 1,5 çorba kaşığı yağ
- 1 patates
- 1 havuç
- 6- 7 dal kereviz
- 6- 7 kök ıspanak
- 6- 7 dal maydanoz
- 1 bardak süt
- 1 yumurta sarısı
- tuz

Yapılışı:

Sebzeler yıkanır; havuç, patates rendelenir; kereviz, ıspanak, maydanoz doğranır.

Rendelenmiş soğanla yağ tencerede pembe olarak kavrulur. Un konur. Biraz daha karıştırılır.

Hazırlanmış sebzeler, et suyu ve ayıklanıp yıkanmış pirinç konup iyice pişirilir.

Tel süzgeçten kaşıkla bastırılarak geçirilir. Tuz atılır.

5- yumurta sarısı süt ile çarpılıp kaynayan çorbaya katılır; karıştırılıp hemen ateşten alınır.

Not: mevsime göre taze fasulye, bezelye, kabak gibi sebzeler de kullanılır.

### Patates çorbası

Malzemeler:

- 10 bardak et suyu
- 1,5 çorba kaşığı yağ
- 1,5 çorba kaşığı un
- 1- 2 soğan
- 3 patates
- 1 bardak süt
- 1 yumurta sarısı
- tuz

Yapılışı:

Rendelenmiş soğan yağ ile pembe kavrulur. Un katılır. Biraz daha çevrilir.



Rendelenmiş patates et suyu konup iyice pişirilir.

Tel süzgeçten geçirilir. Tuz atılır.

Yumurta sarısı ve süt karışımı katılıp ateşten alınır.

Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: İstenirse üzerine kuru nane serpilir.

Bayat ekmekler küçük küçük doğranıp yağda kızartılıp çorba ile servis yapılabilir.

Kısa bilgi:

Patateste c vitamini kabuğa en yakın yerdedir. Bu bakımdan ince soyulmalı, ucuz ve kabuk yüzeyinin fazla oluşu dolayısıyla küçük patates satın alınmalıdır.

#### Mantar çorbası

Malzemeler:

-1 su bardağı küçük doğranmış kültür mantarı

-6 su bardağı et suyu

-1 adet soğan

-2 çorba kaşığı sıvı yağ

-2 çorba kaşığı un

-1 su bardağı süt

Yapılışı:

Küçük doğranmış soğan yağda hafifçe sarartılır. Un konur, birkaç kez karıştırılır.

Yıkayıp küçük doğranmış mantar ve et suyu ilavesiyle pişirilir.

Sofraya alınmadan süt ilave edilir.

Not: mantar, faydalı bir besindir. Ancak tabiatda bulunan mantarların zehirsiz olanını ayırt etmek çok zordur. Bu bakımdan mutlaka kültür mantarı kullanılmalıdır.

#### Soğan çorbası

Malzemeler:

-10 bardak et suyu

-3 çorba kaşığı un

-2 çorba kaşığı yağ

-4- 5 soğan

-1 bardak süt

-1 yumurta sarısı

-1- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,

-tuz

Yapılışı:

Soğan rendelenir, yağ ile tencerede pembe kavrulur.

Un konur, biraz daha karıştırılır.

Et suyu ilavesi ile pişirilir.

Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir.

Yumurta sarısı süt ile çarpılır. Kaynayan çorbaya katılıp karıştırılır. Ateşten alınır. Tuz atılır.

Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Kısa bilgi:

Soğan idrar çoğaltıcı bir sebzedir. Ayrıca soğanın mühim bir antibiyotik etkisi vardır.

#### Yayla çorbası

Malzemeler:

-10 bardak et suyu

-yarım bardak pirinç

-1,5 çorba kaşığı un

-1 yumurta

-2 bardak yoğurt

-2 çorba kaşığı yağ

-2 kahve kaşığı kuru nane

-1 kahve kaşığı kırmızı biber

-tuz

Yapılışı:

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Et suyunda iyice haşlanır.

Yoğurt, un ve yumurta çarpılıp, et suyu ile sulandırılır.

Kaynamakta olan pirince katılıp ateş hafifletilir.

Kuru nane serpilip, kırmızı biberli yağ gezdirilerek dökülür. Kısa bilgi:

Pirinç, karbonhidrat değeri en yüksek bir hububattır.

Tansiyonu yüksek olanlar ekmek yerine her öğün 2 çorba kaşığı haşlanmış pirinç yemelidir (yağsız ve tuzsuz olarak).

Haşlanmış pirinç üreyi düşürür, ishallerde çabuk iyileşme sağlar. Erzincan çorbası

Malzemeler:

-10 bardak et suyu

-250 gr. Kıyma

- 1 avuç maydanoz yaprağı
- 3 diş sarımsak
- 2 soğan
- 2- 3 bardak yoğurt
- 2 kaşık yağ
- 1/4 paket hazır erişte makarna
- 1 kaşık salça
- 2 kahve kaşığı kuru nane
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber
- tuz, karabiber

Yapılışı:

Kıyma, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz yoğrulup, fındık büyüklüğünde yuvarlanıp, unlanır.

İnce doğranmış soğan 1 kaşık yağ ile kavrulur. Salça, su ve tuz konup kaynatılır.

Küçük küçük kırılmış erişte ve köfteler ilave edilir.

Erişte pişince sarımsaklı yoğurt konur ve ateşten alınır.

Üzerine kuru nane ve kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: çorbaya, erişte yerine haşlanmış 1 su bardağı nohut konarak değişik lezzette bir çorba yapılmış olur.

Kısa bilgi:

Sarımsak mide ve bağırsak faaliyetlerini artırdığından kabızlık çekenler için yararlıdır.

**Yuvarlama** (aydın'dan)

Malzemeler:

- 350 gr. Yağsız dana kıyma
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- tuz, karabiber
- yarım su bardağı kızartmak için sıvı yağ
- yarım su bardağı nohut
- 1- 5 su bardağı yoğurt
- yarım kahve fincanı erimiş tereyağ
- yarım çay kaşığı kırmızı pul biber

Yapılışı:

Nohut akşamdan ayıklanıp yıkanır ve suda bırakılır. Ertesi gün 8 bardak et suyu veya su ile haşlanır.

Kıyma, un, tuz, karabiber ve yumurta iyice yoğrulur. Nohut büyüklüğünde parçalara ayrılıp ıslak avuç içinde yuvarlanır.

Kızdırılmış sıvı yağa bırakılır ve hafif sallanarak kızartılır.

Kızarmış köfteler, haşlanmış nohut ve suyuna ilave edilerek 10- 15 dakika yavaş yavaş kaynatılır.

Tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerlerine çarpılmış 12 kaşık yoğurt konur ve kırmızı biberli tereyağ gezdirilir. Not: yoğurt sarımsaklı olarak da servis yapılabilir.

**İşkembe çorbası**

Malzemeler:

- 1 kg. Dana işkembesi
- 2 kaşık un
- 2 çorba kaşığı yağ
- 3- 4 diş sarımsak
- 2 kahve fincanı sirke
- yarım kahve kaşığı kırmızı biber
- tuz

Yapılışı:

İşkembe yıkanır. Bir avuç tuzla tuzlanıp, iç içe geçirilip, birkaç saat bırakılır. Sonra bıçakla iyice kazınıp bol su ile yıkanır.

8- 10 bardak su ile düdüklüde iyice haşlanır. Soğuyunca ince ince kıyılır.

Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Kıyılmış işkembe ve haşlama suyu konup 2- 3 taşım kaynatılır.

Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirilerek dökülür. Sarımsaklı sirke ile servis yapılır. Not: haşlama suyunun yağlarını kullanmayınız.

Kısa bilgi:

Sakatatlar çok besleyici ve ekonomiktir. Ancak dalak, vücutta atılması gereken maddelere dönüşecek al ve akyuvarlarla dolu olduğundan yemeğe elverişli değildir.

**Tarhana**

(kışlık)

Malzemeler:

- yarım kg. Yoğurt
- 3 olgun domates
- 3 salçalık biber
- 3 soğan



-7- 8 sivri biber

-tuz

-aldığı kadar un

Yapılışı:

Domates, biber yıkanır, soğan soyulur ve doğranır. Buna tuz ve yoğurt konup karıştırılır.

Elenmiş un ile katı hamur yapılır. Emaye, cam veya çelik bir kaba alınıp üzeri örtülür.

Her gün yoğrulur. Sulanırsa un konur.

10- 12 gün bekletilir. Sonra temiz bir örtü üzerine küçük parçalar halinde dökülür.

Biraz kuruyunca parçalar daha küçültülür.

En son olarak kevgirden geçirilip gölgede iyice kurutulur. Bez bir torbaya konup saklanır.

Tarhana pişirilirken:

A-dört kişi için 4 çorba kaşığı tarhana ılık su ile ıslatılır.

B-iki çorba kaşığı sıvı yağ ile bir kaşık kıyma kavrulur.

İstenirse kaşığın ucu ile salça konur.

C-5 su bardağı su ile birlikte ıslatılmış tarhana ilave edilir. Karıştırarak kaynatılır. Tuz atılır. Ateş kapatılıp tencere kapağı örtülür.

Not: tarhana hamuruna ayva kabukları da konursa hoş kokulu ve mayhoş olur.

### Etli dolmalar

(biber, kabak, domates, yaprak, lahana)

Malzemeler:

-400 gr. Kıyma

-yarım su bardağı pirinç

-2- 3 soğan

-yarım demet maydanoz, dereotu

-1 avuç taze nane veya 2 tutam kuru nane

-2 domates veya 1 çorba kaşığı salça

-2 çorba kaşığı yağ

-tuz-karabiber

Yapılışı:

Hangi dolma yapılacaksa sebzeleri hazırlanır. Biberin içi çıkarılır, kabak kazılıp oyulur. Domateslerin üzerinden kapak kaldırılır, içi kaşıkla alınır. Asma ve lahana yaprağı sıcak tuzlu suda yumuşatılır (kaynatılmaz).

Soğan, maydanoz, dereotu, nane, domates küçük doğranır. Tuz, karabiber, kıyma ve 1 kaşık yağ konup yoğrulur.

En son ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilir. Karıştırılıp hazırlanan sebzelere doldurulur.

4- tencereye dizilip 1 kaşık yağ, 1 bardak salçalı su

konur. Orta ateşte pişirilir.

(gerekirse pişerken azar azar su ilave edilir.)

Not: arzu edilirse üzerine sarımsaklı limon suyu dökülür.

### Zeytinyağlı dolmalar

(asma yaprağı, lahana, patlıcan, biber ve midye)

Malzemeler:

-2 su bardağı pirinç (her biber için 1 çorba kaşığı pirinç hesaplayınız.)

-1 su bardağı zeytinyağ

-7- 8 adet soğan

-1 çorba kaşığı çam fıstığı

-2 çorba kaşığı kuş üzümü

-yarım demet maydanoz, dereotu

-2 çay kaşığı kuru nane

-2 çay kaşığı tuz

-limon

-1 çay kaşığı tarçın, yenibahar, şeker

-yarım kg. Yaprak (750 gr. Biber veya patlıcan veya 1 orta lahana)

Yapılışı:

Soğan rendelenir, maydanoz, dereotu sapları ince doğranır. Fıstıkla beraber zeytinyağı ile hafif pembe kavrulur.

Ayıklanıp yıkanmış pirinç katılıp birkaç kere çevrilir.

3- iki bardak sıcak su konup orta ateşte suyunu çekinceye

Kadar pişirilir. 10- 15 dakika kapak kapalı olarak buharı ile demlendirilir.

İnce kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, temizlenmiş üzüm, tarçın, yenibahar, karabiber, tuz, şeker, limon suyu konup karıştırılır.

Hazırlanan sebzelere doldurulur veya sarılır. Tencereye dizilip 2 bardak sıcak su konur. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yarım kahve fincanı zeytinyağı gezdirilir.

Soğuyuncaya kadar kapak aralık tutulur (kurumaması ve parlak olması için).

Tabağa dizilip, limon dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süslenir. Midye dolması için midyelerin hazırlanması

Zeytinyağlı dolma içi aynen hazırlanır.

30- 35 tane büyük ve siyah midyeye bir avuç tuz atılıp 1- 2 saat bırakılır. Sonra bıçakla kazınarak yıkanır.

Midyelerin düz taraflarına bıçak sokularak kitap gibi ikiye açılır. İçindeki tüyler kesilip iyice yıkanır.

Hazırlanan zeytinyağlı dolma içi midyelere sıkıca doldurulup tekrar kapatılır.

5- tencereye yerleştirilip ölçülü suyu konur (2 su bardağı). Üzerine madeni bir tabak kapatılır. Sonra da tencerenin kapağı örtülerek orta ateşte pişirilir.

Suyunu tamamen çekince yarım bardak şarap ilave edilir. Tencerenin kapağı tekrar kapatılıp 5- 10 dakika daha ateşte tutulur.

Kapak aralanarak soğutulur. Midyeler birer birer silinip parlak olması için zeytinyağı sürülür.

8- kıvrıkcık yaprakları ve limon dilimleri ile tabağa yerleştirilir.

Not: iç hazırlarken; her midye için 1 tatlı kaşığı pirinç hesaplayınız.

#### **Etli taze sebzeler**

(fasulye, bezelye, barbunya, türlü)

Malzemeler:

-1 kg sebze (türlü için 250'şer gr. Fasulye, bamya, kabak, patlıcan)

-250 gr. Kuşbaşı et (koyun ve süt danası)

-1,5 çorba kaşığı yağ

-2 soğan

-2 domates veya bir kaşık salça

-1- 2 sivri biber

-tuz

Yapılışı:

İnce doğranmış soğan ve et, yağ ile kavrulur.

Kabuğu soyulup doğranmış domates veya salça konup karıştırılır.

Su (2 -3 bardak) konup et yumuşayınca kadar pişirilir.

Yıkayıp ayıklandıktan sonra doğranmış sebze ete ilave edilir. Karıştırılıp kapak kapatılır. Orta ateşte 5- 10 dakika kavrulur.

5- üzerini geçmeyecek kadar su konup sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir. (taze sebzeler kendisi su bıraktığı için az su koymalı, gerektiğinde azar azar sıcak su ilave edilmelidir.)

6- ateşten alınmadan 5- 10 dakika evvel tuz atılır.

Not: bamya pişirilirken sebzeyi et ile kavurmadan suyunu, limonu ve tuzunu koyarak pişiriniz.

#### **Zeytinyağlı taze sebzeler**

(fasulye, kabak, yer elması, pırasa, bakla)

Malzemeler:

-1 kg. Sebze

-yarım su bardağı zeytinyağ

-2 soğan

-2 domates veya yarım kaşık salça

-1- 2 çay kaşığı şeker

-tuz

Yapılışı:

Sebzeler yıkanır, ayıklanır ve doğranır.

İnce doğranmış soğan ile zeytinyağ hafif pembe kavrulur. Kabuğu soyulup doğranmış domates veya salça katılır.

Sebzeler ve şeker ilave edilip karıştırılır. Kapak örtülüp 5- 10 dakika kavrulur.

Su konup orta ateşte pişirilir (1- 1,5 bardak su). Kapak aralanarak soğutulur (kurumaması ve kararmaması için). Not:

1)kabak pişirirken, sarımsak, maydanoz, dereotu koyunuz.

2)pırasa ve yer elması pişirirken soğanla beraber 1- 2 doğranmış havucu kavurunuz. Sebzeyi ilave edince de yarım kahve fincanı yıkanmış pirinç koyunuz.

3)bakla pişirirken, 1 tatlı kaşığı un ile hazırlanmış unlu su koyunuz (baklaya salça konmaz).

4)düdüklü tencerede yemek pişirirken buharlaşma az olacağından daima daha az su konulmalıdır.

#### **Etli kuru sebzeler**

(fasulye, nohut, barbunya, mercimek)

Malzemeler:

-2 bardak kuru sebze (baklagiller)

-500 gr. Kuşbaşı et (koyun, süt danası)

-2 soğan

-2 kaşık yağ

-2- 3 domates veya 1 kaşık salça

-tuz

Yapılışı:

Baklagiller akşamdan ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır.

Ertesi gün yarı pişmiş haşlanır.

İnce doğranmış soğan ve et yağ ile kavrulur, soyulmuş ve doğranmış domates veya salça konup karıştırılır.

Su konup pişirilir (2 bardak).

Süzülmüş kuru sebze ile üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilip pişirilir.

Ateşten alınmadan 5- 10 dakika evvel tuz atılır.

Pastırmalı kuru fasulye pişirmek için:

Yukardaki malzemelere et koymadan, soğanlı domatesli kuru fasulye pişirilir. Ateşten alınmadan önce fasulyelerin üzerine 100 gr (10 dilim) pastırma dilimleri dizilir. 10 dakika kadar hafif ateşte bıraktıktan sonra yemek bir kere karıştırılıp sofraya alınır.

**Zeytinyağlı kuru sebzeler (fasulye, barbunya)**

Malzemeler:

-2 su bardağı kuru sebze

-2 havuç

-1 kereviz

-2 soğan

-1 baş sarımsak

-yarım kaşık salça

-yarım demet maydanoz

-1 çay kaşığı şeker

-2 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

L-barbunya veya beyaz fasulye akşamdan ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır. Ertesi gün ezilmeden yarı haşlanır.

Havuç, kereviz, soğan, sarımsak küçük doğranır.

Hepsi zeytinyağ ile sararınca kadar kavrulur.

Salça konur; birkaç kere karıştırılır.

Haşlanıp süzülmüş fasulye, şeker tuz ve su konur (1,5- 2 bardak). Yavaş yavaş pişirilir.

Kapak aralanarak soğutulur. Servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ile süslenir. Not: taze barbunya bir taşım haşlanarak süzülür.

**Hünkâr beğendi**

Malzemeler:

Patlıcan püresi için:

-6 patlıcan

-1 kaşık un

-1 kaşık yağ

-2 kaşık kaşar peyniri rendesi

-1 su bardağı süt

-1 avuç maydanoz

-tuz, karabiber

Kebap için:

-1 kg. Kuşbaşı et (koyun veya dana)

-2 soğan -2- 3 domates -2 kaşık yağ -tuz, karabiber yapılışı:

İnce doğranmış soğan ve et, yağ ile kavrulur.

Soyulmuş ve doğranmış domates konup karıştırılır.

Su (2- 3 bardak) ilave edilerek etler yumuşayınca kadar pişirilir. Tuz ve karabiber atılır.

Etin suyu 1- 1,5 kepçe kadar olmalıdır.

Patlıcanlar ucundan başlayarak ocakta çevire çevire közlenir.

Kabukları soyulup incecik kıyılır.

Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Patlıcanlar, rende kaşar, süt konup karıştırarak pişirilir. Tuz atılır.

Püre ile kebab servis tabağına isteğe göre yerleştirilip maydanoz yaprakları ile süslenir. **İmam bayıldı** (patlıcan veya kabak)

Malzemeler:

-8 küçük patlıcan veya kabak

-4- 5 soğan

-7- 8 diş sarımsak

-1 demet maydanoz

-1- 2 dal nane

-2- 3 domates

-2- 3 sivri biber

-1 su bardağı zeytinyağ

-1- 2 kahve kaşığı şeker

-tuz, karabiber

Yapılışı:

Patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur.tuzlu suda yarım saat bekletilir. Yıkayıp kurulanır.

(kabaklar kazınıp baş ve uç kısımlar kesilir.)

Zeytinyağda hafif pembe kızartılır. Tepsie dizilir.

Üzerleri boydan boya bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir.

4- yarım halka şeklinde doğranmış soğan, sivri biber, sarımsak,

Zeytinyağda kavrulur. Soyulup doğranmış domates konup karıştırılır. Kıyılmış maydanoz, nane, tuz, karabiber ve şeker ilave edilir.

Kızartılan sebzenin içinde doldurulur.

Az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirilir.

Kısa bilgi:patlıcan,pankreas, karaciğer ve böbrekleri kuvvetlendirir. Kalbe sükunet verir.

#### Patlıcan karnıyarık

Malzemeler:

-6 küçük patlıcan

-250 gr. Dana kıyma

-2 soğan

-2- 3 domates

-2- 3 sivri biber

-yarım demet maydanoz

-3- 4 kaşık yağ

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur.tuzlu suda yarım saat bekletilir. Yıkayıp kurulanır.

2- yağda çevirerek kızartılır. Tepsie yerleştirilip boydan boya, bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir.

İnce doğranmış soğan, biber, kıyma yağ ile kavrulur. Soyulup doğranmış domates ile de biraz çevrilir.

Tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ilave edilir.

Patlıcanların içine doldurulur. Üzerlerine domates dilimleri yerleştirilir.

Az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirilir.

Not: patlıcanlar enine doğranıp kızartıldıktan sonra üzerine aynı harç konup pişirilirse patlıcan oturma olur.

#### Ekşili pırasa (zeytinyağlı)

Malzemeler:

-1 kg pırasa

-3 soğan

-3 diş sarımsak

-yarım bardak zeytinyağ

-1 kaşık salça

-yarım demet maydanoz-dereotu

-1 çay kaşığı toz şeker

-limon

-tuz

Yapılışı:

Pırasa ayıklanıp 5- 6 cm boyunda kesilip, yıkanır.

Parçalar boyunca ince ince doğranıp tepsie konur.

Yarım bardak su ile haşlanır (suyu süzülmez).

4- soğan yarım halkalar halinde, sarımsak küçük küçük doğranır. Zeytinyağında sararıncaya kadar kavrulur. Salça, şeker, tuz, daha sonra da kıyılmış maydanoz, dereotu konur.

5- haşlanmış pırasaların üzerine bu harç yayılıp bir bardak su ilavesi ile pişirilir. 6- ateşten alınmadan limon suyu gezdirilerek dökülür.

Kısa bilgi:

Pırasa idrar çoğaltan bir sebzedir. Şalgam idrar yolu hastalıklarına iyi gelir.

#### Zeytinyağlı kereviz

Malzemeler:

-1 kg kereviz

-1 havuç

-1 patates

-yarım bardak iç bezelye (konserve).

-1- 2 avuç arpacık soğan

-yarım bardak zeytinyağı

-yarım demet maydanoz ve dereotu

-1 çay kaşığı şeker

-limon

-tuz

Yapılışı:

1- kereviz talaş kalmayacak şekilde soyulur. Ortadan

İkiye ayrılır. Kesilen yüzleri biraz oyularak çukurlaştırılır. Tepsie, çukur yerleri üste gelecek şekilde konur.

Soyulup küçük küçük doğranmış havuç, patates ve arpacık soğan zeytinyağda hafif kavrulur.

Bezelye, şeker tuz, maydanoz, dereotu konup karıştırılır.

Bu harç kerevizlerin içine doldurulur. Artan kenarlara serpilir.

İki bardak su ilave edilip orta ateşte pişirilir.

Ateşten almadan 5 dakika evvel limon sıkılır. Kısa bilgi:

Kereviz, vitamin ve mineral madde yönünden çok zengin bir sebzedir.

Kereviz için bir eczaneye bedel denir.

#### **Zeytinyağlı iç baklalı enginar**

Malzemeler:

-yarım kg. Taze iç bakla

-6 adet enginar

-yarım bardak zeytinyağ

-1- 2 soğan

-1 kahve kaşığı şeker

-limon

-yarım demet dereotu

-tuz

Yapılışı:

Enginarların taç yaprakları sıyrılarak koparılır.

Uç kısımları kesilip fazla derinleşmeden soyulur.

İçleri kaşıkla çıkarılıp tuzlu limonlu su içine bırakılır.

Saplar dibinden kesilir. Özü çıkana kadar soyulur, küçük doğranır.

5- ince doğranmış soğan zeytinyağında sararınca kadar kavrulur. Enginarlar bütün, saplar doğranmış olarak konur, 23 bardak su ilavesi ile yarı pişirilir.

Kabuğu çıkarılmış iç bakla, tuz, şeker konur. Kapak kapatılıp yavaş yavaş pişirilir.

Soğuyunca baklalar enginarların çukur yerlerine doldurulur. Üzerine kıyılmış dereotu serpilir. Not: bakla yerine iç bezelye ve havuç da kullanılabilir.

#### **Kabak mücveri**

Malzemeler:

-3 kabak

-5- 6 adet taze soğan (veya 1 kuru soğan)

-2- 3 sivri biber

-yarım demet maydanoz ve dereotu

-3 yumurta

-3- 4 kaşık un

-tuz ve karabiber

-kızartmak için 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı

Yapılışı:

Kabak kazınıp ince rendelenir. Doğranmış soğan, biber, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber, yumurta, un konup karıştırılır.

Kızgın yağa kaşık kaşık döküp iki tarafı da kızartılır.

Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Not: mücveri, kabak yerine rendelenmiş patates ve ince doğranarak az haşlanmış pirasa ile de yapabilirsiniz.

Kısa bilgi:

Bir su bardağı dolusu maydanoz yaprağındaki c vitamini 10 portakaldaki c vitamini kadardır.

#### **Ispanaklı kökü mücveri**

Malzemeler:

-1 kg. Ispanak kökü

-2 soğan

-2- 3 kaşık un

-3 yumurta

-maydanoz ve dereotu

-tuz, karabiber

-kızartmak için 1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı

Yapılışı:

1- ıspanak kökleri iyice yıkanır. Bir kahve fincanı su ile az haşlanır. Suyu sıkılıp, incecik kıyılır.

İnce doğranmış soğan, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber, yumurta ve un konup karıştırılır.

Kızgın yağa kaşık kaşık dökülüp kızartılır.

Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Not: istenirse bu karışıma 3- 4 kaşık kavrulmuş yağsız kıymada konur.

Kısa bilgi:

Lahana ve ıspanak şeker hastaları için yararlıdır. Ispanak'ta k vitamini vardır. Bu vitamin kanın

pihtılaşmasına yarar kanamalarda önemlidir).

### **Ispanak püresi**

Malzemeler:

- 1 kg. Ispanak yaprağı
- 1 kaşık yağ
- 1 kaşık un
- 1 bardak süt
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

Ispanak yaprakları yıkanır. Hafif ateşte bir kahve fincanı su ilavesiyle haşlanır.

Suyu sıkılıp, ince ince kıyılır.

Yağ ile un hafif pembe kavrulur, kıyılmış ıspanak ve süt konarak karıştırılıp pişirilir. Tuz, karabiber atılır. Not:

Ispanak püresi et yemeklerinin yanına ve perhiz yemeği olarak kullanılır.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ konup değişik lezzette bir yemek yapılmış olur.

Ispanağın haşlanma suyunu çorbada değerlendiriniz. Kısa bilgi:

Rengi canlı olsun diye haşlarken ıspanağa soda atmak çok zararlıdır.

Taze sebze soteleri

(garnitür ve pehriz yemeği olarak)

Malzemeler:

- yarım kg. Sebze (taze fasulye, kabak, iç bezelye, havuç, brüksel lahanası)
- yarım çorba kaşığı yağ (tereyağ tercih edilmeli.)
- bir tutam şeker
- tuz

Yapılışı:

Sebze yıkanır, ayıklanır ve küçük küçük doğranır. (brüksel lahanası doğranmaz.)

Az su ile ezilmeden haşlanır.süzülür. Erimiş yağda birkaç kere çevrilir. Şeker ve tuz atılır.

Sebze soteleri et yemeklerinin yanına garnitür olarak kullanıldığı gibi, perhiz yemeği olarak da yapılabilir. Kısa bilgi:

Vitaminler buharla uçup gitmesin diye yemekler kapalı olarak, bilhassa düdüklü tencerede pişirilmelidir.

Sebzeleri az su ile haşlamalı, haşlama suları, çorba v.s. Gibi yerlerde değerlendirilmelidir.

3- sebzeleri pişirirken; ilk kaynamada 2- 3 dakika kapak kapatmayınız. Sebzelerin kararmasına sebep olan uçucu yağ asitleri bu süre içinde buharla çıkar. Yemeğiniz güzel bir sarı renk alır.

### **Patates püresi**

Et yemeklerinin yanına garnitür ve perhiz yemeği olarak

Malzemeler:

- 6- 7 patates
- 1 kaşık yağ
- 1 bardak süt
- tuz

Yapılışı:

Patatesler yıkanıp haşlanır. Sıcakken soyulup püre makinesinden geçirilir veya rendelenir.

Yağ, süt ve tuz konup ateşte yağ eriyinceye kadar karıştırılır. Kısa bilgi:

Patates püresi en kolay sindirilen bir yemektir. Midede kalma süresi 5- 6 dakikadır.

Soyulmadan haşlanan patates, içindeki c vitamininin %94'ünü muhafaza eder.

3- patates bağırsakları, böbrekleri ve kanı temizler. Kanın asitliğini giderir. Şişmanlar ve şeker hastaları için iyi bir gıdadır.

Zeytinyağlı havuç ezmesi

Malzemeler:

- yarım kg. Havuç
- yarım su bardağı zeytinyağ
- 2 soğan
- yarım kg. Yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 avuç maydanoz yaprağı
- tuz

Yapılışı:

Havuç kazınıp rendelenir.

Rendelenmiş soğanla zeytinyağı pembe kavrulur. Havuç ilave edilip karıştırılır.

Kapak örtülüp, hafif ateşte ara sıra karıştırmak suretiyle pişirilir.

Soğuyunca sarımsaklı yoğurt karıştırılıp servis tabağına alınır. Maydanoz yaprakları ile süslenir.

Not: havuç yerine kereviz kullanarak yemeğinizi zeytinyağlı kereviz ezmesi yapabilirsiniz.

Kısa bilgi:

Havuç mide için çok faydalıdır. Mide konuşabilse hep havuç dermiş. Havuç, vücutta a vitaminine dönüşen karoten yönünden zengindir. Havuç göz ve cilt sağlığı için faydalıdır.

#### Fava

(kutu i bakladan)

Malzemeler:

- 2 bardak kuru bakla
- 3/4 bardak zeytinyağ (1 bardaktan az)
- 2 soğan
- 1 ay kaşığı şeker
- limon
- 1 avuç maydanoz yaprağı
- 8- 10 zeytin
- tuz

Yapılışı:

Bakla ayıklanıp yıkanır. Akşamdan ıslatılır.

İnce doğranmış soğan, zeytinyağda hafif kavrulur.

Szlmş bakla, şeker, tuz ve 3- 4 bardak su konup pişirilir.

Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Çukur bir tabağa alınır.

zerine zeytinyağ gezdirilir. Limon dilimleri, zeytin ve maydanoz yaprakları ile süslenir. Kısa bilgi:

Çocuklara her gün 2- 3 bardak süt ve sütten yapılan yiyecekler verilmelidir.

#### Humus

Malzemeler:

- 1- 5 bardak nohut
- yarım bardak tahin
- yarım bardak zeytinyağı
- 3 ay kaşığı kırmızı biber
- 4- 5 diş sarımsak
- 3 limon
- tuz
- zeri için: zeytin, turşu; maydanoz

Yapılışı:

Nohut ayıklanıp akşamdan ıslatılır.

İyice haşlanıp kabukları alınır.

Ceviz makinesinden geçirilir veya havanda dvlr.porselen bir kaseye alınıp, tahin, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, tuz konur.

Azar azar zeytinyağ ve limon suyu ilave edilir.

Tabağa yerleştirilip limon dilimleri, zeytin, maydanoz yaprakları ve turşu ile süslenir.

Kısa bilgi:

Nohut, fasulye gibi besinlere, çabuk pişsin diye karbonat koymak çok zararlıdır. Vitaminleri yok eder.

#### Hibeş (antalya'dan)

Malzemeler:

- 1 su bardağı tahin
- 2 limon suyu
- yarım kahve fincanı zeytinyağ
- 2 kahve kaşığı kimyon
- 3 diş sarımsak
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı acı kırmızı biber

Yapılışı:

Tahin, dövülmüş sarımsak, kimyon, biber bir kaseye konup karıştırılır.

Azar azar limon suyu, zeytinyağ ve sonra da tuz ilave edilir. (sertleşmemesi için tuz en son konur.)

Tabağa alınıp kalan zeytinyağ üzerine gezdirilir.turşu zeytin v.s. İle süslenir.

Kısa bilgi:

Sarımsak, damar sertliği, skorbüt (diş etlerinin kanaması) ve gut

Hastalığı için faydalıdır. Yemeklere soğanla birlikte 2- 3 diş sarımsak koyarsanız hem faydasından hem de lezzetinden yararlanabilirsiniz.

#### Tarator

Malzemeler:

- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 kahve fincanı tahin
- 2 diş sarımsak
- 2 limon suyu
- yarım demet maydanoz yaprağı



-tuz

Yapılışı:

Tuzla dövülmüş sarımsak, dövülmüş ceviz, tahin, kırmızı biber bir kaseye konur.

Limon suyu ilave edilip karıştırılır.

Çok ince kıyılmış maydanoz yaprakları katılır.

Salata tabağına alınıp turşu zeytin ve limon dilimleri ile süslenir. Not: 1) tarator, baston sandviç dilimlerine sürülüp de ikram edilebilir.

2) 100 gr ceviz 654 kalori verir.

Kısa bilgi:

Süt her yaş ve durum için gerekli bir besindir. Sütün içindeki kalsiyum kemik, diş, kas, sinir ve kan hücrelerinin yapısında, korunmasında ve çalışmasında önemli rol oynar. Kemiklerin kuvvetli, dişlerin sağlam ve dinamik olması için günde 2 bardak süt ve süttten yapılan yiyeceklerle yeşil sebzeler bolca yemelidir.

**Tarama**

Malzemeler:

-100 gr. Balık yumurtası

-2 dilim bayat ekmek içi

-1 kahve fincanı süt

-1 su bardağı zeytinyağı

-2 çay kaşığı kırmızı biber

-1- 2 limon suyu

-tuz

Yapılışı:

Porselen bir kaseye bayat ekmek içi ufalanır.

Kaynar bir fincan süt konur karıştırılır.

Balık yumurtasının zarları çıkarılıp sütlü ekmeğe katılır; küçük taneler kayboluncaya kadar karıştırılır.

Kaşık kaşık zeytinyağı, limon suyu ilave edilir.

Tuz ve kırmızı biber katılıp karıştırıldıktan sonra tabağa alınır.

Üzeri isteğe göre süslenir. Kısa bilgi:

Konserve kutularının alt ve üst yüzeyleri şişkinse o konserve bozuktur; satın almayınız.

**Yoğurtlu havuçlu patates salatası**

Malzemeler:

-6 adet orta büyüklükte patates

-3 adet havuç

-500 gr. Yoğurt

-yarım su bardağı zeytinyağ veya sıvı yağ

-3- 4 diş sarımsak

-tuz-kırmızı biber (istenirse)

-1 su bardağı maydanoz yaprağı

Yapılışı:

1- patatesler yıkanır, haşlanır, soyulur, rendelenir.

2- havuçlar kazınır, doğranır, az su ile haşlanır, iyice ezilir. Patatese katılır.

Tuzla dövülmüş sarımsak, yoğurt, sıvı yağ, kırmızı biber ilave edilir, hepsi karıştırılır.

Tabağa alınıp yıkanmış maydanoz yaprakları ile süslenir.

Kısa bilgi:

Her gün şu besin gruplarından yeteri kadar yiyiniz:

Süt ve süttten yapılan yiyecekler

Et, yumurta ve baklagiller

Sebze ve meyveler

Ekmek, hububat, şeker ve yağ patlıcan salatası malzemeler:

-6 patlıcan

-3- 4 domates

-3- 4 sivri biber

-2 kahve fincanı zeytinyağ

-1- 2limon

-1 avuç maydanoz yaprağı

-2- 3 diş sarımsak-tuz

Yapılışı:

Patlıcanlar ucundan başlayarak ocakta çevire çevire közlenir.

Kabukları soyulup incecik kıyılır.

Küçük doğranmış sivri biber, tuzla dövülmüş sarımsak, zeytinyağ, limon suyu konup karıştırılır.

Servis tabağına yerleştirilip, domates dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süslenir.

Kısa bilgi:

Buz dolabında da sebze ve meyveler vitamin kaybeder. Örneğin; yeşil fasulye buzdolabında 48 saat sonra c vitaminini yarı yarıya kaybeder, diğer vitaminler de buna yakın kayba uğrar.



Mamzana

Malzemeler:

- 6 patlıcan
- 3 domates
- 4- 5 sivri biber
- 1 demet maydanoz
- 750 gr. Yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 2 kaşık yağ
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- tuz

Yapılışı:

1- patlıcanlar ucundan başlanarak ocakta çevire çevire közlenir.kabuklar soyulup incecik kıyılır. Domates, biber ve maydanoz küçük doğranıp patlıcanlara katılır. Tuz atılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp, kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Kısa bilgi:

Çaydaki tanen, yiyeceklerdeki denir. Birleşiklerinin kullanılmasını engelliyor. Onun için yemekten hemen sonra çay iç memelidir. Aksi halde anemiye kadar giden kansızlık olabilir.

### Rus salatası

Malzemeler:

- 2 yumurta sarısı
- 1,5 su bardağı zeytinyağı
- 1- 2 limon suyu
- 1 kahve kaşığı toz hardal
- 2- 3 patates (haşlanmış)
- 1- 2 havuç (haşlanmış)
- yarım bardak iç bezelye (konserve)
- 10- 12 küçük salatalık turşusu (kornişon)
- 3- 4 dilim macar salamı, tuz

Yapılışı:

Porselen veya cam bir kaseye yumurta sarıları konur. Zeytinyağ damla damla ilave edilip karıştırılır. Daha sonra zeytinyağ iplik gibi akıtılarak karıştırılmaya devam edilir. Ara sıra limon damlatılır. Zeytinyağ bitince tuz, hardal, limon suyu ilave edilir.

Havuç, patates, turşu, salam küçük doğranır (tavla zarı büyüklüğünde).

Bunlara bezelye katılır. Tuz atılır.

Mayonezden 2- 3 kaşık ayrılır (üzerini süsleme için). Kalanına karışık sebzeler konup karıştırılır.

Salata tabağına alınıp, ayrılan mayonez ve sebzelerle süslenir. Not:mayonez bozulursa şöyle düzeltilir.

1) ayrı bir kaseye bir yumurta sarısı konur. Damla

Damla zeytinyağ ile arada bozulan mayonez konarak karıştırılır.

2) 1 tatlı kaşığı nişasta, bir fincan su ile pişirilip pelte yapılır. Karıştırarak soğutulur. Bozulan mayonez ve zeytinyağ azar azar

konur karıştırılır.

### Mayonezli kereviz salatası

Malzemeler:

- 2 adet kereviz
- limon
- 5- 6 kaşık mayonez
- üzeri için; zeytin, kırmızı turp, turşu, maydanoz yaprağı v.s.
- tuz

Yapılışı:

Kerevizler talaş bırakmadan soyulur.

İnce rendelenir, tuz limon suyu katılır.

Mayonez ilave edilip karıştırılır.

Servis tabağına yerleştirilip üzeri isteğe göre süslenir.

Not: rendelenmiş kerevize mayonezle birlikte 1- 2 kaşık şekersiz krem şanti (çiğ süt kaymağı) katılırsa daha nefis olur.

Kısa bilgi

Kereviz, kansızlığa ve gut hastalığına iyi gelir.

### Enginar salatası

Malzemeler:

- 6 adet içli iri enginar
- yarım kaşık un
- 2 limon
- 3 patates
- 1 kahve fincanı zeytinyağ

-tuz

Yapılışı:

Enginarın ta yaprakları sıyınarak koparılır.

Saplar dibinden kesilir.

Fazla derinleşmeden soyulur.

İleri kaşıkla çıkarılır.

Unlu ve tuzlu su ile haşlanır (kararmaması için).

Servis tabağına alınıp zeytinyağı ve limon gezdirilir.

Haşlanmış patates soyulup püre yapılır. Zeytinyağı, limon suyu ve tuz karıştırılıp enginarların içine doldurulur.

Zevke göre süslenir (zeytin, maydanoz, havuç, bezelye, turşu v.s. İle). Kısa bilgi:

Enginar sindirimi kolay bir sebzedir. Ancak şeker hastaları yememelidir.

#### **Sepet domates salatası**

Malzemeler:

-8 adet orta boy kırmızı ve sert domates

-1- 2 salatalık

-3- 4 sivri biber

-1 soğan

-yarım demet maydanoz

-yarım kahve fincanı zeytinyağı

-limon zeytin

-tuz

Yapılışı:

1- domatesler yıkanır. Ters çevrilip, ortada sepetin

Sapı olabilecek şekilde ince bir parça bırakılarak iki yarım daire çizilir ve kesilip kaşıkla domatesin içi alınarak, domatesten sepet yapılır.

Salatalık, biber, soğan maydanoz yıkanır, ayıklanır ve küçük küçük doğranır. Zeytinyağı, limon suyu, tuz katılıp karıştırılır.

Hazırlanan domateslerin içine doldurulup üzerlerine birer zeytin konur.

Not: sepet domatesin içine rus salatası, patlıcan salatası da doldurabilirsiniz.

Kısa bilgi:

Vitamin kaybını azaltmak için salataları yemek saatinden hemen önce hazırlamalıdır. Marul yaprakları bıçakla değil el ile koparılmalıdır.

#### **Kısır**

Malzemeler:

-2 su bardağı ince bulgur.

-1 kuru soğan

-7- 8 adet yeşil soğan

-3 domates

-1 demet maydanoz-dereotu

-4- 5 sivri biber

-2limon

-yarım su bardağı zeytinyağı

-2 ay kaşığı kırmızı biber veya 1 kaşık biber salçası

-1 marul

-tuz

Yapılışı:

Bulgur bir tepsiye konup ayıklanır.

zerine 1- 2 bardak kaynar su dökülüp kapak kapatılır.

Soğan, maydanoz, dereotu, domates, biber yıkanıp küçük küçük doğranır.

Bulgur kabarınca, ince doğranmış kuru soğan, tuz kırmızı biber konur, biraz yoğrulur.

Hazırlanan sebzeler katılır zeytinyağı ve limon suyu ilave edilip karıştırılır.

Temizlenmiş marul yaprakları ile tabağı yerleştirilir.

Kısa bilgi:

Acımış tereyağını, elma kabukları, 1- 2 çay kaşığı tane karabiber, dört parçaya ayrılmış soğan ve tuz ile orta ateşte eritip sznz. Kullanılır hale geldiğini göreceksiniz.

#### **Ordvr**

Malzemeler:

-4 katı pişmiş yumurta

4 yaprak jelatin

-10 dilim macar salamı

-3- 4 küçük salatalık turşusu

-2 su bardağı et suyu (yağısız)

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- ılık et suyunda yıkanmış jelatin eritilir. Tuz ve karabiber atılır.  
2- yumurta, salam, turşu küçük küçük doğranır. Et suyuna katılıp, karıştırılır. (yumurta sarılarını dağıtmadan ve et suyunu bulandırmadan karıştırınız.)  
Islak şekilli kalıba boşaltılıp dondurulur (3- 4 saat).  
Kalıptan çıkarılacağı zaman, kalıp birkaç defa ılık suya batırılıp servis tabağı ters çevrilir. Kısa bilgi:  
Vücudumuzdaki damarları uç uca eklemek kabil olsaydı 560000 km'yi bulurdu.

#### Lahana turşusu

Malzemeler:

- 1 orta büyüklükte lahana
- 1 baş sarımsak
- 2- 3 adet acı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 avuç nohut
- 1 kahve kaşığı bira mayası
- tuz (5 bardak suya 1 dolu çorba kaşığı)

Yapılışı:

- 1- lahana bir iki yaprak soyulup dilim dilim kesilir.  
Emaye bir kovaya yerleştirilir. Kırmızı biber, sarımsak ve nohut konur.
- 2- 5 bardak suya 1 çorba kaşığı esas olmak üzere tuzlu su hazırlanır. Şeker ve bira mayası konup, eritilir. Lahananın üzerini geçecek şekilde doldurulur.  
Her gün 1- 2 kere karıştırılıp suyu savrularak havalandırılır. (fena kokmaması ve suyun parlak olması için)
- 15- 20 gün içinde turşu olur.

Kısa bilgi:

Çayın, kan damarlarının çeperlerindeki esnekliği artırarak kan basıncını düşürücü etkisi vardır. Ayrıca bağırsak bozukluklarında antibiyotik etkisi yapar. Mesane, safrakesesi ve böbrek taşlarının oluşumunu engeller.

#### İçi doldurulmuş biber turşusu

Malzemeler:

- 1,5 kg dolmalık biber (küçük ve ince kabuklu)
- 1 küçük lahana
- 4- 5 adet salçalık kırmızı biber
- 1 baş sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 10- 12 dal kereviz
- 2 bardak sirke
- tuz (4,5 bardak su için 1 dolu çorba kaşığı)

Yapılışı:

Biber yıkanıp sapları ve tohumları çıkarılır.  
Lahana, salçalık, biber, sarımsak, maydanoz, kereviz ince ince kıyılıp karıştırılır.  
Biberlere sıkıca doldurulur. Kavanoza yerleştirilir.  
4,5 bardak suya 1 çorba kaşığı tuz konarak tuzlu su hazırlanır. Buna sirke karıştırılıp kavanoza boşaltılır.  
Üzerine temiz bir ağırlık konup kapak kapatılır.  
Not: turşuların bozulmaması ve kütür kütür olması için soğuk yerde saklanmalıdır.

#### Salatalık biber turşusu

(çabuk)

Malzemeler:

- yarım kg. Sivri biber
- 10- 15 adet küçük salatalık
- 1 baş sarımsak
- 2 bardak sirke
- yarım demet maydanoz
- tuz (4,5 bardak suya 1 çorba kaşığı)

Yapılışı:

Salatalık ve biber yıkanır. Çatalla bir iki yerinden delinir.  
9 bardak suya 2 çorba kaşığı tuz konup kaynatılır.  
Biberler ve salatalıklar daldırılıp hemen çıkarılır.  
Kavanoza sarımsak ve maydanozla karışık olarak yerleştirilir.  
Haşlama suyuna sirke katılır. Üzerine doldurulur. Temiz bir ağırlık konup kapak kapatılır.  
Salatalık ve biber sararınca turşu olmuştur. Kırmızı pancar turşusu malzemeler:  
-1 kg. Kırmızı pancar -1 su bardağı sirke -1 su bardağı su -1 baş sarımsak -yarım çorba kaşığı tuz  
Yapılışı:pancarlar yıkanır. Çok yumuşak olmamak üzere haşlanır.  
Soyularak yuvarlak dilimlenir. Kavanoza yerleştirilir.

Tuzla dövülmüş sarımsağa sirke ve su konup karıştırılır.

Pancarın üzerine dökülüp kavanoz sağa sola sallanır, kapak kapatılır.

Ertesi gün sofraya alınabilir. **Elma sirkesi malzemeler:**

-elma kabukları (yıkamış)

-su, tuz

Yapılışı:

Elma kabukları bir kavanoza doldurulur. Üzerine biraz tuz ve su konup serin bir yerde bekletilir.

Sirke kokusu olunca süzülür. Şişelere doldurulur.

Salata ve turşularda kullanılır. Kısa bilgi:

Günde üç kere 1 tatlı kaşığı elma sirkesi ve üç kere çam balı yenirse romatizma ağrılarına çok faydalı olur.

Bölüm 3

Etler

**Kuru köfte**

Malzemeler:

-500 gr. Dana kıyma

-2- 3 dilim bayat ekmek içi

-1- 2 soğan

-kimyon, karabiber (birer çay kaşığı)

-1 yumurta

-yarım demet maydanoz

-kızartmak için 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı

Yapılışı:

Kıyma, ıslatılıp sıkılmış ekmek, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kimyon, kıyılmış maydanoz ve yumurta iyice yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp uzun veya yassı köfteler yapılır.

Kızgın yağda kızartılır. Not:

Cızbız köfte yaparken ekmek konmaz veya az konur. Yumuşak olması için yoğrulurken 2 kaşık zeytinyağı ilave edilir.

Kuru köfteye 1- 2 diş dövülmüş sarımsak da katılabilir.

Artan köfteyi salçalı su ilave edilerek salçalı köfte de yapılabilir.

Kuru köfte hamuru küçük küçük yuvarlanıp kızartılarak üzerine birer kürdan batırılırsa, soğuk büfe için bir çeşit olur. **Kadın budu köfte malzemeler:**

-750 gr. Dana kıyma

-2 soğan

-3 çorba kaşığı pirinç

-3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır.)

-yarım demet maydanoz

-1 bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartmak için)

-3- 4 çorba kaşığı galeta unu

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Bir bardak sıcak suya atılıp haşlanır ve suyu çektilir.

Rendelenmiş soğan ile kıymanın yarısı, yağsız kavrulur. Çiğ kıymaya katılır.

Buna, haşlanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, 1 yumurta kırılıp yoğrulur.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, oval ve yassı köfteler yapılır.

Önce galeta ununa, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılır.

Kısa bilgi:

Yağı çok yüksek hararete tutmak, yağda bir takım zehirli ve tahriş edici maddeler meydana gelmesine sebep olur. Bundan dolayı, tavada az yağlı, yağı yakarak kızartma yapmak yanlıştır.

Kızartma; derin bir kaptan, bol yağda ve yağın içinde adeta kaynatmak şeklinde yapılmalıdır.

**Havuçlu sulu köfte**

Malzemeler:

-750 gr. Dana kıyma

-2 soğan

-3 çorba kaşığı pirinç

-3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır.)

-yarım demet maydanoz

-1 bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartmak için)

-3- 4 çorba kaşığı galeta unu

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Bir bardak sıcak suya atılıp haşlanır ve suyu çektilir.

2- rendelenmiş soğan ile kıymanın yarısı, yağsız kavrulur. Çiğ kıymaya katılır.

3- buna, haşlanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, 1 yumurta kırılıp yoğrulur.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, oval ve yassı köfteler yapılır.

Önce galeta ununa, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılır.

#### Bulgurlu köfte

Malzemeler:

-500 gr. Dana kıyma

-3- 4 çorba kaşığı ince bulgur

-1 yumurta

-yarım demet dereotu

-1- 2 soğan

-1 çay kaşığı karabiber

-1 çorba kaşığı salça

-2 çorba kaşığı yağ

-tuz

Yapılışı:

Rendelenmiş soğan, doğranmış dereotu, tuz, kara biber, kimyon, bulgur, kıyma ve yumurta iyice yoğrulur.

Küçük köfteler yapılır. Yağda kızartılıp tepsiye dizilir.

Üzerine iki bardak su ile ezilmiş salça dökülüp yavaş yavaş pişirilir.

Not: ertesi öğüne kalan köfteler, suyundan süzildükten sonra çarpılmış yumurtaya batırılıp kızartılırsa değişik lezzette bir yemek çeşidi olur.

#### Rosto köfte

Malzemeler:

-750 gr. Dana kıyma, 2 soğan

-2 dilim bayat ekmek içi

-3 yumurta (2 tanesi köfte içine katı pişirilecek, 1 yumurta akı köfte hamuruna, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)

-1 havuç (haşlanmış)

-1 su bardağı iç bezelye (konserve)

-tuz, karabiber, kimyon (1 çay kaşığı)

Yapılışı:

Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek, tuz, karabiber, kimyon ve bir yumurta akı iyice yoğrulur.

Fırın tepsisinin boyundan dört parmak kısa olarak silindir yapılır.

3- ortadan boydan boya yarıp, haşlanmış yumurta, bezelye, küçük küçük doğranmış havuç konup köfte kapatılır. Islak elle düzeltilir.

Yağlanmış fırın tepsisine konup üzerine yumurta sarısı sürülür.

Fırında, sıcaklık önce üstten verilir (çatlamaması için). Pişince servis tabağına alınıp dilimlenir.

Not: 1) tepside kalan yağına bir tatlı kaşığı nişasta ve 1 çorba kaşığı salça konup bir bardak su ile kaynatarak köftenin üzerine sos yapılabilir.

2) rulonun içine patates-püresi de konabilir.

#### Patates köftesi

Malzemeler:

-6 orta büyüklükte patates

-3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır).

-5 kibrit kutusu kadar beyaz peynir (150 gr.)

-yarım demet maydanoz

-2- 3 çorba kaşığı un, galeta unu

-kızartmak için bir su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı.

-tuz ve karabiber.

Yapılışı:

Patatesler yıkanır, haşlanıp soyulur ve rendelenir.

Soğuyunca 1 yumurta, tuz, karabiber konup yoğrulur.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, avuç içinde kayak gibi açılır. İçine peynir maydanoz karışımı konup kapatılır. Hafifçe sıkılıp şekil düzeltilir.

Önce una, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya ve galeta ununa batırılıp kızgın yağda pembe kızartılır.

5- fazla yağın alması için delikli kepeç ile kağıt üzerine çıkarılır.

Not:

Peynir yerine kıymalı iç de konabilir. (kıyma, soğan, maydanoz, tuz, karabiber karışımı.)

İç koymadan şekil verilip, un, yumurta ve galeta ununa batırılıp kızartılırsa patates kroket olur.

Patlıcanlı köfte

Malzemeler: -500 gr. Yağsız dana kıyma -1 dilim bayat ekmek içi -1 avuç maydanoz yaprağı, 1- 2 soğan -1 kahve kaşığı karabiber ve kimyon -5- 6 patlıcan

-1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı -2 domates -yarım kaşık salça -4- 5 sivri biber -tuz yapılışı:

Rendelenmiş soğan, kıyma, ufalanmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kimyon iyice

yoğrulur.

Küçük yassı köfteler yapılır.

Patlıcanların baş tarafı kesilip soyulur, boydan boya ince dilimlenir.

Bol tuzlu suda yarım saat bırakılır. Yıkanıp kurulanır.

Zeytinyağda kızartılıp iki tanesine bir köfte sarılıp uçları alta gelmek üzere tepsiye yerleştirilir.

Her köftenin üzerine birer dilim domates ve sivri biber konur.

Biraz yağ ve salçalı su ilavesiyle yavaş yavaş pişirilir.not: patlıcanların içine köfte yerine pişirilmiş parça et de konabilir.

#### Beyaz peynir köftesi

Malzemeler:

-yarım kalıp beyaz peynir

-2 dilim bayat ekmek içi

-2 yumurta

-maydanoz ve dereotu

-karabiber

-kızartmak için zeytinyağ veya ayçiçek yağı

Yapılışı:

L-peynir, rendelenir. Ufalanmış ekmek içi, karabiber, maydanoz, dereotu ve yumurta konup karıştırılır.

2- küçük köfteler yapıp, yağda kızartılır.

#### Peynirli patlıcan

Yapılışı:

3 patlıcan soyulup halka halka dilimlenir. Tuzlu suda yarım saat bekletilir, yıkanıp kurulanır.

İki yumurta kadar beyaz peynir rendelenir, doğranmış maydanoz, 1 yumurta karıştırılır.

Bir dilim patlıcana az miktar peynir karışımı sürülüp, ikinci dilim üzerine kapatılır. İki taraf unlanır.

Kızgın yağda kızartılıp fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine alınır. Kısa bilgi:

Beyaz peynir sindirimi kolaylaştırır. Her gün bir kibrit kutusu kadar peynir yenmelidir.

#### Soğan köftesi

(hint ikramı)

Malzemeler:

-4 soğan

-4 çorba kaşığı un

-2 yumurta

-1 şişe ketçap veya 2- 3 kaşık biber salçası

-kızartmak için 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

Soğan yarım halka şeklinde doğranır. Un, yumurta, tuz, karabiber konup karıştırılır.

Kızgın yağda kaşık kaşık dökülüp kırmızı renkte kızartılır.

Ketçap veya biber salçası ile servis yapılır. Kısa bilgi:

Yeşil soğandaki c vitamini kuru soğanın iki katıdır.

#### Çiğ köfte

Malzemeler:

-500 gr. Dana kıyma (et beklememiş ve sinirsiz olmalıdır.)

-1,5- 2 su bardağı ince bulgur

-3- 4 çay kaşığı acı kırmızı biber

-2 çay kaşığı kimyon

-1 çorba kaşığı biber salçası

-1 soğan

-2 çay kaşığı karabiber, tuz

Salatası için:

-8- 10 tane taze soğan

-1 demet maydanoz

-4- 5 çay kaşığı sumak

-yarım kahve fincanı zeytinyağ

-1 limon, tuz

Yapılışı:

Kıyma, rendelenmiş soğan, bulgur, kırmızı biber, kimyon, tuz, karabiber ara sıra su serperek iyice yoğrulur.

Biber salçası ile de yoğrulduktan sonra avuç içinde sıkılarak küçük köfteler yapılır. Servis tabağına dizilir.

3- taze soğan ve maydanoz ince doğranır. Kırmızı biber, sumak, zeytinyağ, tuz ve limon suyu karıştırılır.

4- köfte servis yapılırken salatası yanında verilir.

#### İçli köfte

Malzemeler:

- 750 gr. Dana kıyması (iki kere çekilmiş)
- 1,5- 2 su bardağı ince bulgur
- 3- 4 yumurta (1 tanesi, hamura, 2- 3 tanesi kızartılırken kullanılacak.)
- 1 avuç ceviz içi, 2 soğan
- çam fıstığı, kuş üzümü (1'er çorba kaşığı)
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 bardak zeytinyağ veya ayçiçek yağı
- 2 kahve kaşığı karabiber ve tuz
- 2 kahve kaşığı kimyon
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber

Yapılışı:

İçinin hazırlanması:

İnce doğranmış soğan, çam fıstığı, margarin ile kavrulur. Kıymanın yarısı ilave edilir. Suyunu çekince, tuz, karabiber, kimyon, doğranmış ceviz, kuş üzümü konup karıştırılır. İnce bulgur ile kıymanın diğer yarısı, tuz, karabiber, kırmızı biber ve bir yumurta, ara sıra su serpererek iyice yoğrulur.

Yumurtadan küçük parçalara ayrılıp avuç içinde parmak yardımı ile mümkün olduğu kadar ince açılır. Hazırlanan iç doldurulup delik kapatılır. Islak avuç içinde sıkılıp düzeltilir.

4- kaynar az tuzlu suda birkaç dakika haşlanır (suyu fazla kaynatmamalı). Delikli kepçe ile alınıp, ılınınca çatalla çırpılmış yumurtaya batırılır. Kızgın yağda kızartılır.

#### Kolay içli köfte

Malzemeler:

- 500 gr. Dana kıyma
- 3- 4 adet kuru soğan
- 1 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1 su bardağı ince bulgur (yarım bardak sıcak su ile kabartılır)
- yarım su bardağı doğranmış ceviz içi
- 6 adet yufka
- 3 yumurta
- tuz, karabiber
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

İnce doğranmış soğan, 3 çorba kaşığı sıvı yağda hafif kavrulur. Kıyma ilave edilir. Suyunu çekince rendelenmiş havuç konur. 4- 5 dakika pişirildikten sonra ateşten alınır. Kabartılmış ince bulgur, ceviz içi, tuz, karabiber katılır. Bu harç 24 kısıma ayrılır.

Yufkalar 8 parçaya bölünür (tamamı 48 adet). Bir parçanın üzerine yumurta akı sürülüp ikincisi üzerine yapıştırılır. Kıymalı harç konur, iki parmak genişliğinde gevşek sarılır (hepsi 24 adet).

3- artan yumurta akı ve yumurta sarıları iyice çarpılır. Yufkalar önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulanıp kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: kızartmayı küçük ve derin bir tencerede yapınız.

#### Şark köftesi

Malzemeler:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 avuç kuru nane yaprağı
- 6 adet soğan
- 2- 3 kaşık un
- 1 yumurta akı
- 3 kaşık margarin
- 2 çay kaşığı kırmızı biber
- 750 gr. Yoğurt
- 3 diş sarımsak
- tuz

Yapılışı:bulgur ayıklanıp üzerine 2 bardak kaynar su serpilip, kapak kapatılır ve kabarması beklenir.

İçine nane ufalanır, 1 soğan rendelenir. Tuz, un ve 1 yumurta akı konarak iyice yoğrulur. (arasıra su serpilir.)

Avuç içinde sıkarak küçük köfteler yapılır.

Tuzlu kaynar suda dağıtmadan haşlanır. (suyu fazla kaynatmamalıdır.)

Soğan yarım halka şeklinde doğranıp yağda gevrek olarak kızartılır, kırmızı biber konur.

Köfteler suyundan alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt sonra da soğan kavurması dökülür. Kısa bilgi:

Yoğurt kansızlık, kalp hastalığı, sindirim güçlüğüne ve karaciğer hastalığına faydalıdır.

#### Mercimekli köfte

Malzemeler:

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 3 soğan



- 3- 4 kaşık yağ
- 2- 3 ay kaşığı kırmızı biber
- 2- 3 ay kaşığı kimyon
- yarım demet dereotu ve maydanoz
- 6- 7 taze soğan
- 1 kaşık salça

Yapılışı:

Soğan ince doğranıp yağda hafifçe pembeleştirilir.

Taze soğan, dereotu temizlenip ince doğranır.

3- mercimek ayıklanıp yıkanır; 3- 4 bardak su ile iyice haşlanır. Sıcakken bulgurun üzerine dökülüp karıştırılır. Kapak kapatılarak bulgurun kabarması beklenir.

Bulgur kabarınca, kavrulmuş soğan, tuz, kırmızı biber, karabiber, kimyon, salça konup yoğrulur.

Son olarak taze soğan, maydanoz, dereotu karıştırılır. Avuç inde sıkılarak küçük köfteler yapılır.

Tabağa dizilir. Arzu edilirse if köfte salatası ile servis yapılır. Kısa bilgi:

Mercimek kuvvetli ve sindirimi kolay bir bitkisel proteindir.

#### Patatesli bulgurlu köfte

Malzemeler:

- 5- 6 patates
- 1 su bardağı ince bulgur
- 3- 4 sivri biber
- 10- 12 adet taze soğan
- 1 demet maydanoz
- 2- 3 ay kaşığı kimyon
- 2 ay kaşığı kırmızı biber -2 çay bardağı zeytinyağ -1- 2 limon suyu, tuz

Patatesler haşlanıp soyulur, püre makinesinden geçirilir veya rendelenir.

Bulgur ayıklanıp üzerine 1 bardak kaynar su dökülüp kapatılır.

Patates, bulgur, tuz, kırmızı biber, kimyon, zeytinyağ, doğranmış biber, soğan, maydanoz ve limon suyu karıştırılıp yoğrulur.

Avuç inde sıkılarak küçük köfteler yapılır, servis tabağına yerleştirilir.

Marul yaprakları ve çiğ köfte salatası ile servis yapılır.

Not: isterseniz; 3 yumurtayı çatalla çarpıp yağda omlet gibi pişiriniz. Patatesli bulgura ilave edip yoğurunuz. Diğer malzemelerle şekilleyiniz.

Kısa bilgi:

Bulgur bol posalı bir besin olduğundan bağırsakların boşalmasını kolaylaştırır. Ayrıca b grubu vitamini yönünden zengindir.

#### Dana rosto

Malzemeler:

- yarım koyun budu
- 2 kaşık margarin
- 1 kaşık salça
- tuz

Yapılışı:

But etini alabilecek bir tencerede yağ eritilir.

İyi kızarması Çin, etin üzerini kaplayan ince zarı çıkarmadan etin iki tarafı iyice tuzla ovulur ve yağda kızartılır.

3- yarım fincan su ile sulandırılmış salça konur. Biraz sonra da 3- 4 bardak sıcak su ilave edilip kapak örtülür.

Orta ateşte 2 saat pişilir (et yağına kalmalıdır).

Biraz soğuyunca dilimlenip servis tabağına yerleştirilir. zerine tenceredeki salçalı yağ gezdirilerek dökülür.

Etin yanına havuç, bezelye soteleri, patates tavası veya patates püresi konarak servis yapılır.

Not: 1) rosto, but etin kemikleri çıkarıldıktan sonra rulo şeklinde bağlanarak da aynı şekilde pişirilir.

2) kuzu budu tencerede pişirmeden, fırında şöyle pişirilir: et tuzlanıp yağlanır. Tepsiye konup fırında ara sıra su ilavesi ile pişirilir. Yağına biraz salça konup renklendirilerek üzerine dökülür.

#### Buğu kebabı

Malzemeler:

- 1 kg. Koyun kuşbaşı eti
- 3 avuç arpacık soğan
- 3- 4 diş sarımsak
- 2 kaşık yağ
- 1 domates
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 ay kaşığı karabiber
- 2 defne yaprağı
- tuz



Yapılışı:

Düdüklü tencereye et, soğan, sarımsak, tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı ve rendelenmiş domates ile yağ karışık konur.

Su koymadan kapak kapatılır. Hafif ateşte 1 saat pişirilir.

Pilav ve salata ile servis yapılır. Kısa bilgi:

1- düdüklü tencerede yemek pişirirken, suyu fazla buharlaşmadığından az su ile pişirilmelidir.

2- düdüklü tencerede yemek pişirmek zamandan, yakıttan tasarruf sağlar, bilhassa vitaminler daha az ziyan olur.

#### Orman kebabı

Malzemeler:

-1 kg. Kuşbaşı et (koyun veya sütün danası)

-2- 3 çorba kaşığı sıvı yağ

-2 soğan

-3 patates

-3 havuç

-1 su bardağı konserve bezelye

-1 çorba kaşığı salça

-2 çay kaşığı kekik

-tuz

Yapılışı:

Küçük doğranmış soğan, et ve yağ tencereye konur. Ateş üzerinde karıştırarak kavrulur.

Salça konur; biraz daha karıştırılıp 2- 3 bardak su ilave edilerek etler yumuşayınca kadar orta ateşte pişirilir.

Patates soyulur. Havuç kazınır. Küçük küçük doğranır.

4- yumuşayan ete ilave edip kapak kapatılır. Sebzeler pişince konserve bezelye ve tuz ilave edilir. 5-10 dakika sonra kekik serpilir, ateşten alınır.

Kısa bilgi:

Konserve kutularının alt ve üst yüzeyleri yukarı doğru bombeli ise bozuktur. Kullanılması tehlikelidir.

#### Şiş kebabı

Malzemeler:

-1 kg. Koyun veya kuzu kuşbaşı et (şişlik)

-2 domates

-4 sivri biber

-2 tutam kekik

-limon

-1 kahve fincanı zeytinyağ

-2 kırmızı soğan

-1 demet maydanoz

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

L-zeytinyağ, limon suyu, tuz, karabiber ve kekik karıştırılır.

Etler bu karışıma konup karıştırılır. En az 3- 4 saat dinlendirilir.

Domates ve biber et büyüklüğünde doğranır.

Isıtılmış şişlere, şu sıra ile dizilir: et, domates, et, biber.

5- alevsiz kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada bir tarafı iyice pişirildikten sonra çevirmek suretiyle iki tarafı pişirilir (kuru olmaması için).

6- kırmızı soğan ve maydanoz dalları ile servis yapılır.

Not: sakatat etleri şiş yapılacağı zaman zar ve sinirleri çıkarılır. Böbrek ve yürek yıkanıp kurulanır.

Ciğer ve koç yumurtası yıkanmaz.

#### Yoğurtlu pideli kebab

Malzemeler:

-1 kg. Koyun kuşbaşı

-2 soğan

-3 domates

-4 çorba kaşığı yağ

-3 pide

-500 gr. Yoğurt

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- soğan rendelenir. Suyu alınıp ete ilave edilir. Birkaç saat veya bir gece bekletilir.

2 kaşık yağ ile et kavrulur. Rendelenmiş domates konur. Birkaç kere karıştırılır.

Suyu konur. Etler yumuşayınca kadar pişirilir. (et yağına kalmalıdır.)

Pideler ısıtılıp küçük küçük kesilir. Tabağa yerleştirilip erimiş yağ gezdirilir.

Pidelerin üzerine çatalla çarpılmış yoğurt ve sonra pişirilen et konur. Not: kebab şöyle de hazırlanabilir:

Kuşbaşı et şişe geçirilip kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir.

Cızbiz köfte hamuru yapılır, şişe geçirilip kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir. Yufkalı pirzola

Malzemeler:

- 12 kalem kuzu pirzolası
- 2 domates
- 3 sivri biber
- yarım kaşık margarin
- 3 hazır yufka
- 1 su bardağı zeytinyağı ve ayçiçek yağı (kızartmak için)
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- 3 bardak su kaynatılır. Pirzolar suyun içine konup köpükler alınır. Et yumuşayınca kadar pişirilir. Suyundan alınıp tuzlanıp biberlenir.

2- yarım kaşık margarinle, rendelenmiş domates ve küçük doğranmış biber ateş üzerinde koyulaşınca kadar karıştırılır.

3- yufkalar dörde bölünür. Her parçaya bir pirzola ve onun üzerine hazırlanan sostan biraz konup pirzolanın sapı dışarıda kalmak üzere muska gibi sarılır. Hamurun ucu su ile yapıştırılır.

4- kızgın yağda kızartılıp fazla yağı alması için kağıt üzerine çıkarılır.

Not: pirzolanın haşlama suyundan çorba veya pilav yapınız.

Kısa bilgi:

Eti soğuk su ile ateşe koyarsanız besleyici kısmı büyük ölçüde suya geçer. Kaynar suya atarsanız, üzerinde hemen koruyucu bir tabaka teşekkül eder ve besleyici kısım ette kalır.

#### Beşamel salçalı pirzola

Malzemeler:

- 10 adet kuzu veya koyun pirzola
- 2 kaşık margarin
- 3 kaşık un
- 1,5 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 çorba kaşığı rende kaşar peyniri
- 1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı (kızartma için)
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- beşamel salçası: margarin ile un hafif pembe kavrulur. Süt konarak koyu muhallebi gibi pişirilir. Ilınınca yumurtalar kırılır. Tuz ve rende kaşar peyniri karıştırılır.

Pirzolalara tuz ve karabiber serpilir. Yağda kızartılarak pişirilir. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Sonra pirzoların iki tarafı, hazırlanan beşamel salçasına batırılıp yağda pembe olarak kızartılır.

Saplara yaldız kağıt veya püsküllü kağıt sarılıp süslenir.

Not: pirzolar, beşamel salçası yerine şöyle kaplanabilir: 3- 4 patates haşlanıp püre yapılır. Buna 2- 3 yumurta, 1 kaşık rende kaşar, 2 kaşık un, tuz, karabiber ilave edilip, karıştırılır.

#### Sebzeli koyun eti (haşlama)

Malzemeler:

- 1 kg. Koyun eti (kemikli parça et)
- 3 havuç
- 3 patates
- 1 kereviz
- 3 soğan
- 1 demet maydanoz
- 1- 2 limon suyu
- 1- 2 yumurta sarısı
- tuz

Yapılışı:

Düdüklü tencerede 4 bardak su kaynatılır. Yıkanmış et konup köpükleri alınır.

Küçük doğranmış havuç, kereviz ve dörde bölünmüş soğan patates, tuz konup kapağı kapatılır.

Harlı ateşte düdüğü sesi geldikten sonra hesap edilerek yarım saat pişirilir.

Soğuyunca kapak açılır. Yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanmış terbiye ilave edilir.

Servis tabağına alınıp üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: büyük soğan yerine 1- 2 avuç arpacık soğan da kullanılabilir.

Kısa bilgi:

Romatizmalılar için haşlama et ve ebegümeci faydalıdır.

#### Kuzu kapama

Malzemeler:

- 1 kg. Kemikli kuzu eti
- 2 kaşık yağ
- 1 kuru soğan
- 12 adet yeşil soğan
- 1 demet pazı
- 1 marul
- 1 havuç
- 1 demet dereotu
- tuz

Yapılışı:

L-düdüklü tencereye et, ayıklanıp doğranmış kuru ve yeşil soğan, havuç, yaprak yaprak koparılmış pazı, marul, tuz ve yağ konup karıştırılır.

2- iki kahve fincanı da su ilave edilip kapak kapatılır. Orta ateşte, düdük sesi geldikten sonra hesap edilmek üzere 20- 25 dakika pişirilir.

3- soğuyunca kapak açılır. Servis tabağına alınıp kıyılmış dereotu serpilir.

Kısa bilgi:

Marul, mide ağrılarına, uykusuzluğa, bronşit, şeker hastalığı ve mafsals ağrılarına faydalıdır.

#### Salçalı biftek malzemeler:

- 1 kg. Biftek
- 2 kaşık yağ
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 kereviz
- 1 patates
- 2 diş sarımsak
- 1 kaşık salça
- yarım su bardağı kırmızı şarap
- tuz, karabiber ve 1 defne yaprağı

Yapılışı:

Biftekler yağda kızartılıp tencereye alınır.

Aynı yağda küçük doğranmış soğan, sarımsak, havuç, kereviz, patates, defne yaprağı kavrulur.

Salça ve şarap konur. Etlerin üzerine yayılır.

3- 4 bardak su ilave edilip biftekler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tuz ve karabiber atılır.

Patates püresi, pilav ve makarna ile servis yapılır.

Not: istenirse bifteklerle pişen sebzeler, kaşık yardımı ile süzgeçten geçirilir; etin üzerine sos olarak dökülür.

Kısa bilgi:

Yetişkin bir insanın günlük protein (et, süt, yumurta, baklagiller) ihtiyaı kilosu başına 1 gr. Dır.

Örneğin, 65 kg. Ağırlığındaki bir insanın günlük protein ihtiyaı 6- 5 gr. Dır. Büyüme ağında ise bu miktar kg. Başına 2- 3 gr. Dır.

#### Peynirli biftek

Malzemeler:

- 8 biftek
- 200 gr. Gravyer veya kaşar peyniri
- 2 kaşık tereyağ veya margarin
- 1 soğan, tuz ve karabiber

Yapılışı:

Soğan rendelenir. Suyu alınıp tuz ve karabiber atılır. Etler batırılıp ağız kapalı olarak bir gece buzdolabında dinlendirilir.

Peynir ve yağ bir tencereye konur. Kaynar su bulunan başka bir kabın üzerinde veya çok hafif ateşte eritilir.

Biftekler alevsiz kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir. Kurumaması için önce bir yüzleri sonra öteki tarafları pişirilir.

Sıcak sıcak üzerine erimiş peynir dökülür.

Not: yanına garnitür olarak sebze soteleri, patates tava ve pilav da konabilir.

Kısa bilgi:

1- yetişkin insanlar protein ihtiyaının %35'ini hayvansal proteinlerden (et, süt, yumurta), %65'ini bitkisel proteinlerden (fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye) karşılamalıdır.

2- büyüme çağında, hamilelik ve süt verme durumunda, protein ihtiyaı yarı hayvansal, yarı bitkisel kaynaklardan karşılanmalıdır.

#### şinitel

Malzemeler:

- 1 kg. Biftek (ince dövölmüş)
- 4 orba kaşığı galeta unu
- 3 orba kaşığı un

-3 yumurta

-1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı (kızartma için)

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

Bifteklerin iki tarafı tuzlanıp biberlenir.

Önce elenmiş una, sonra çarpılmış yumurtaya, sonra da galeta ununa bulanıp elle bastırılır.

Kızgın yağda kızartılıp patates tava ve salata ile servis yapılır.

Not: 1) biftekler bir gece soğan suyunda bekletilirse daha lezzetli olur.

2) biftekler una bulanmadan rende kaşara batırılırsa nefaseti artar.

Kısa bilgi:

Hayvansal gıdalar zeka faaliyetlerini arttırır. Bilhassa proteinlerin zekaya etkisi 0-4 yaş arasındır. Çünkü beyin ve sinir hücreleri bu ara gelişir.

### Beyin tava

Malzemeler:

-2 dana beyin

-1 soğan

-2 defne yaprağı

-yarım bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartma için)

-1 avuç maydanoz yaprağı

-limon

-tuz, karabiber

Yapılışı:

Beyinlerin zarları az akan çeşme altında soyularak çıkarılır.

Sıcak suya konur. Tuz, dörde bölünmüş soğan, defne yaprağı ilave edilip yarım saat haşlanır, suyunda soğutulur.

Suyundan çıkarılan beyinler, boyuna 6- 8 parçaya dilimlenir. Tuz ve karabiber serpilir.

Dilimler önce una, sonra yumurtaya batırılıp kızgın yağda pembe olarak kızartılır. Fazla yağlı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

5- servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ve limon dilimleri ile süslenir.

Kısa bilgi:

Beyinde, hayat için lüzumlu olan önemli maddelerin hepsi vardır.

### Ciğer tava

Malzemeler:

-1 koyun karaciğer

-2 kaşık margarin

-2- 3 soğan

-yarım demet maydanoz

-2 çay kaşığı sumak

-2 çay kaşığı kırmızı biber

-2 çorba kaşığı zeytinyağ

-yarım limon

-tuz

Yapılışı:

1- karaciğerin zarı soyulur. Kuşbaşı doğranır.

2- bir tencere yağ kızdırılır. Ciğerler atılıp karıştırılır. Harlı

Ateşte kapak kapatmadan karıştırarak pişirilir (suyunu çekinceye kadar). Tuz ve karabiber atılır.

3- soğan yarım halka şeklinde doğranır. Kırılmış maydanoz, tuz; kırmızı biber, sumak, zeytinyağ, limon suyu ilave edilip karıştırılır.

4- ciğerle, soğan salatası beraber servis yapılır.

Not: ciğeri, sertleşmemesi için harlı ateşte ve kapak kapatılmadan pişirilmelidir.

Kısa bilgi:

Karaciğer çok besleyici ve sindirimi kolaydır. Ancak genç ve sağlıklı karaciğer alınmalı ve iyi pişirilmelidir.

### Sebzeli piliç

Malzemeler:

-1 piliç veya 4 parça kemikli göğüs eti

-2 adet soğan

-3- 4 diş sarımsak

-2- 3 çarliston biber

-100-150 gr. Taze fasulye

-2 kabak

-1 patlıcan

-2 domates

-2 çorba kaşığı sıvı yağ

-tuz, karabiber

Yapılışı:

1- pilicin ince tüyleri ocak alevinde yakılır. İçi dışı yıkandıktan sonra, suyu sıkılmış yarım limon ile iyice ovulur. 20- 30 dakika bekletilir. Sonra butlar ve kanatlar çıkarılır. Göğüs kafesi iki parçaya ayrılır.

2- çelik bir tencerenin altına etler dizilir. Tuz, karabiber serpilir.

3- sebzeler yıkanır. Soğan, sarımsak, biber, domates küçük küçük; fasulye, kabak, patlıcan, kuşbaşı doğranıp hepsi karıştırılarak harmanlanır.pilicin üzerine yerleştirilip, tuz, karabiber serpilir. İki kaşık sıvı yağ gezdirildikten sonra tencerenin kenarından 1 bardak su konur.

Orta ateşte sebzeler fazla ezilmeden pişirilir. Ateş kapatıldıktan sonra 15 dakika kadar tencerenin kapağı kapalı olarak dinlendirilir ve servis yapılır.

### Çerkeztavuğu

Malzemeler:

-1 tavuk

-2,5- 3 bardak ceviz içi

-2 dilim bayat ekmek içi

-2- 3 kahve kaşığı kırmızı biber

-1- 2 çorba kaşığı zeytinyağ

-1 avuç maydanoz yaprağı

-tuz-1 kahve kaşığı karabiber

Yapılışı:

1- tavuğun içi temizlenir. Ocak alevinde alazlanır. Yıkanır ve haşlanır.

2- soğuyunca etler küçük küçük parçalara ayrılıp servis tabağına alınır, tuz ve karabiber serpilir.

3- ceviz ayıklanıp makineden geçirilir. Islatılıp sıkılmış ekmek

İçi, kırmızı biber, tuz konup karıştırılır. İki kaşık da zeytinyağ ilave edilir. Avuç içinde sıkılıp, çıkan yağ bir kaseye ayrılır.

4- ekmekli cevize biraz tavuk suyu karıştırılıp ezilmiş yoğurt kıvamına getirilir.

5- bu sos, tavuk etinin üzerine dökülüp bıçakla düzeltilir. Üzeri, ayrılan ceviz yağı ve maydanoz yaprakları ile süslenir.

Not: istenirse ceviz karışımına 1- 2 diş dövülmüş sarımsak da konabilir.

Kısa bilgi:

Siğir 8 kg. Yeme 1 kg. Et verir.

Koyun 8,5 kg. Yeme 1 kg. Et verir.

Domuz 3 kg. Yeme 1 kg. Et verir.

Tavuk 3,5 kg. Yeme ... ...1 kg. Et ve 1 yumurta verir.

### Fırında tavuk graten

Malzemeler:

-1 tavuk

-2 kaşık yağ (margarin)

-2 kaşık un

-yarım litre süt

-3- 4 çorba kaşığı rende kaşar

-2 yumurta

-tuz ve karabiber

Yapılışı:

Tavuk temizlenir, ocak alevinde alazlanır, yıkanır ve haşlanır.

Soğuyunca küçük parçalara ayrılır.

Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Süt ilave edilip muhallebi gibi pişirilir. Ilınınca yumurta ve 2 kaşık rende kaşar peyniri konup karıştırılır.

Yağlanmış tepsiye bu sosun üçte biri konup yayılır. Üzerine tavuk eti, onun üzerine de artan sos konup kaşar peyniri rendesi serpilir.

Fırında pembe olarak kızartılır.

Dilimlenerek sıcak olarak servis yapılır. Not: yumurta aklarını beze yapmada kullanınız. **Mayonezli balık**

Malzemeler:

-1 kg. Levrek (kefal, palamut, yayın)

-1 soğan

-2- 3 defne yaprağı

-1 çay kaşığı tane karabiber

-tuz

Rus salatası için

-2 yumurta sarısı

-1,5 su bardağı zeytinyağ

-1- 2 limon

- 1 ay kaşığı toz hardal
- 2 patates (haşlanmış)
- 1 havuç (haşlanmış)
- yarım su bardağı iç bezelye(konserve)
- 10- 12 küçük salatalık turşu(kornişon)

Yapılışı:

1- balık temizlenir; iki üç parçaya ayrılıp, yıkanır;  
Sıcak suya konur. Kaynayınca köpüğü alınır. Dörde bölünmüş soğan, defne yaprağı, tuz, tane karabiber ilave edilip haşlanır. Suyunda soğutulur.  
Balık küçük parçalara ayrılıp servis tabağına alınır. Tuz ve karabiber serpilir.  
Rus salatası hazırlanır. (4- 5 kaşık mayonez, üzerini süslemek için ayrılır.)  
Balık eti, rus salatası ile karıştırılır. Üzeri ayrılan mayonez ve turşu ile süslenir. Not: balığın haşlama suyunu balık orbası yapınız.

#### Balık pilaki

Malzemeler:

- 1 kg. Balık
- yarım su bardağı zeytinyağ
- 3 patates
- 2 havuç
- 2 soğan
- 1 kereviz
- 1 demet maydanoz
- 4- 5 diş sarımsak
- 1 kaşık salça
- 2 defne yaprağı
- 2 limon
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

Balık temizlenip yıkanır. Dilimlenip yağlanmış tepsiye dizilir. Tuz ve karabiber serpilir.  
Soğan yarım halka şeklinde, patates, havuç, kereviz, sarımsak ve maydanoz küçük küçük doğranır.  
Defne yaprağı konur.  
Hepsi zeytinyağda kavrulur. Salça ile tuz ve karabiber ilave edilir.  
Balığın üzerine yayılıp 1- 2 bardak su ile yavaş yavaş pişirilir. Arzu edilirse üzeri fırında kızartılır.  
Limon dilimleri ile süslenir. Kısa bilgi:

Taze balığın gözleri parlak ve nemli, eti sıkı, solungaçlar pembe olur.

Besin değeri yönünden, ucuz ve pahalı balık arasında fark yoktur. Jöleli soğuk et

Malzemeler:

- 2 dana dili
- 1 ay kaşığı tane karabiber
- yarım demet maydanoz
- 1- 2 dal kereviz
- 2 soğan
- 8 yaprak jelatin
- 4- 5 salatalık turşusu
- 2 katı pişmiş yumurta
- 2 havuç (haşlanmış)
- tuz

Yapılışı:

1- dil kazınıp yıkanır. Dörde bölünmüş soğan, maydanoz, kereviz, tane karabiber, tuz ve 4 bardak su konup düdüklü tencerede haşlanır. (düdük sesi geldikten sonra yarım saat pişirilir.)  
Soğuyunca dil soyulup ayıklanarak küçük parçalara ayrılır.  
Dil suyu süzölür. Yıkanmış jelatinler konup eritilir.  
Turşu, yumurta, havuç küçük küçük doğranır. Etle karıştırılır. Buna jelatinli et suyu ilave edilir.  
Kalıp ıslatılır. Hazırlanan karışım boşaltılıp buz dolabında dondurulur (3- 4 saat).  
6- kalıptan çıkarmak için, kalıp ılık suya birkaç kere batırılıp servis tabağına ters çevrilir. Etrafı rus salatası ile süslenir.  
Not: et suyunun yağsız olması lazımdır.

Bölüm 4

Pilav, makarna ve

Yumurtalar

#### Tavuklu bahar pilavı

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 400 gr. Tavuk göğüs kuşbaşı eti

- 5 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 orba kaşığı am fıstığı
- 1 orba kaşığı kuşuzümü
- 2 adet soğan
- 1 arliston biber
- 1'er çay kaşığı tarçın ve karabiber
- yarım çay kaşığı yenibahar
- 1- 5 ay kaşığı tuz

Yapılışı:

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda 20 dakika bırakılır.

Tencerede sıvı yağ ısıtılır. Fıstıklar pembeleştirilip dışarı alınır.

Aynı yağa önce kuşbaşı etler atılıp 5 dakika kadar kavrulur.

Küçük doğranmış soğan ve biber ilave edilip etler bıraktığı suyu çekip hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar katılıp karıştırılır. Sonra etler başka bir kaba alınır.

Tenceredeki yağa suyundan süzölmüş pirinç ilave edilir. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra 3 su bardağı yağsız et suyu veya tavuk suyu konur; üzerine tavuk etleri sıralanır. Kaşığın tersi ile bastırılıp düzeltilir.

Kaynadıktan sonra ateş azaltılarak pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.

7- kavrulmuş am fıstığı ile, temizlenip yıkanmış kuşuzümü konur. Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar buharı ile demlendirilir.

8- karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

#### Kabune

Malzemeler:

- 2 su bardağı pir in
- 400 gr. Koyun kuşbaşı et
- 5 orba kaşığı sıvı yağ
- 2 adet soğan
- 1 arliston biber
- tuz, karabiber

Yapılışı:

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda 20 dakika bırakılır.

4 bardak su tencerede kaynatılır. Etler suya bırakılarak haşlanır. Tuz, karabiber atılır.

Soğduktan sonra etler suyundan alınır ve lifleri boyunca parçalara ayrılır.

Soğanlar küçük doğranıp az miktar tuz ve karabiberle ovulur. Doğranmış biberle karıştırılıp tencerenin dibine yayılır.

Üzerine suyundan süzölmüş pirinç konur. Pirinin üzerine de didiklenmiş etler yerleştirilir.

6- tuz, karabiber serpilir. Kaşık kaşık sıvı yağ gezdirilir. Kaşığın tersi ile bastırılıp düzeltilir. Üzerine porselen bir tabak kapatılır.

7- tencerenin kenarından 3 bardak sıcak et suyu konur. Kaynadıktan sonra ateş azaltılarak pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.

8- 20 dakika kadar kendi buharı ile demlendirilir. Soğan, pirinç ve etler birbirine karıştırılmadan servis yapılır.

Not: kabune'yi koyun eti yerine, tavuk göğüs eti ile de yapabilirsiniz.

#### İ pilav

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç (3,5 bardak et suyu)
- 2,5 çorba kaşığı margarin veya tereyağ
- 2 orba kaşığı am fıstığı
- 2 orba kaşığı kuş üzümü
- 1 havuç (haşlanmış)
- yarım su bardağı i bezelye
- yarım kuzu ciğeri
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu su ile ıslatılır (30- 40 dakika).

Az yağda fıstık pembeleştirilir. Buna çok küçük doğranmış ciğer konup kavrulur. Bezelye ve havuç ilave edilip bir kaç kere çevrilir. Tuz ve karabiber atılır.

Pilav tenceresinde yağ eritilir. Süzölmüş pirinç konup pirinçlerin kırılmamasına dikkat ederek karıştırılır. Sıcak, et suyu, tuz ve karabiber serpilip kapak kapatılır.

Önce harlı ateşte, sonra orta ve en son hafif ateşte pişirilir. Pirinçler suyunu çekince ateşten alınır. 20 dakika kendi halinde dinlendirilir.

5- pilava hazırlanan ciğer, fıstık, havuç, bezelye karışımı ile ayıklanıp yıkanmış kuş üzümü konup karıştırılır.

#### Perde pilav



Siirt'ten

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 1 piliç veya keklik (haşlanmış)
- 2,5 çorba kaşığı margarin veya tereyağ
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı üzüm
- 2 çorba kaşığı badem (kabuğu haşlanarak çıkarılmış)
- 3,5 su bardağı piliç suyu, tuz ve karabiber

Hamuru için:

- 1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
- 2 yumurta, 1,5 çay kaşığı tuz, 2,5 su bardağı un

Yapılışı:

Pirinç ayıklanıp yıkanır, ılık tuzlu suda yarım saat bırakılır.

Badem ve fıstık, yağda pembeleştirilip alınır.

Aynı yağda süzölmüş pirinç birkaç kere çevrilir. Sıcak piliç suyu konup pişirilir (önce harlı, sonra orta, en son hafif ateşte).

20 dakika kapak açılmadan demlenir. Sonra pirinçler ezilmeden karıştırılır.

Kavrulmuş fıstık, badem ve kuş üzümü, küçük parçalara ayrılmış piliç eti, tuz, karabiber, pilava ilave edilir.

Hamurun yapılışı:

1 küçük paket margarin ile 2 yumurta ve tuz ezilir; 2,5 bardak un ile yoğrulur. Merdane ile 2- 3 mm. Kalınlıkta açılıp yağlanmış, yuvarlak dipli bir tencereye yerleştirilir. (kenarlarından hamur sarkmalıdır.) Hazırlanan iç pilav hamurun üzerine boşaltılıp kaşık ile bastırılarak sıkıştırılır. (pilav sıcak olmalıdır.) Sarkan hamurlar üzerine kapatılır. Orta harareti fırında, kızartılıp servis tabağına ters çevrilir. Pilavlı

**tas kebabi**

Malzemeler:

- yarım kg. Koyun kuşbaşı et
- 2 kaşık yağ
- 1 soğan
- 1- 2 domates veya yarım kaşık salça -2 su bardağı pirinç (pilav için)
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda bekletilir (yarım saat).

2- et, doğranmış soğan, yağ ile kavrulur. Domates rendelenir, etler yumuşayınca kadar pişirilir. (gerekirse azar azar sıcak su konur.)

3- et, ateşe dayanıklı bir kaseye tek tek alınır. Pilav yapılacak tencereye kase ters çevrilir.

Etin yağına 3,5 bardak su konup kaynatılır ve tuz, karabiber atılır. Pilav tenceresine süzülür.

Süzölmüş pirinç konup karıştırılır. Kapak örtülüp önce harlı, sonra orta, en sonra hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. 20 dakika demlenmesi için beklenir.

6- önce pilav karıştırılır, sonra etin üzerindeki kase kaldırılır.

**Domates soslu makarna**

Malzemeler:

- 1 paket makarna
- 3 olgun domates veya 1 kaşık salça
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 4- 5 dal kereviz veya maydanoz
- 1 havuç
- 2 kaşık yağ
- 1,5 kaşık un
- 2- 3 bardak et suyu (su da olabilir)
- tuz, karabiber, 1 çay kaşığı şeker

Yapılışı:

Rendelenmiş soğan yağ ile pembe kavrulur.

Küçük doğranmış havuç, kereviz, sarımsak konur.

Un ilave edilip biraz karıştırılır.

4- rendelenmiş domates veya salça ile 2- 3 bardak et suyu veya su konup pişirilir.

Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Tuz, karabiber ve şeker atılır.

Makarna bol tuzlu suda haşlanır.

Soğuk su ile yıkanır, süzülür.

Servis tabağına alınıp üzerine hazırlanan sos, sıcak olarak dökülür ve karıştırılır.

İstenirse üzerine kaşar rendesi serpilir.

Not: makarnayı haşlarken, kaynar tuzlu suya 1 çorba kaşığı sıvı yağ konursa yapışmaz ve daha parlak olur.

**Şaraplısos**



Malzemeler:

- 2 kaşık yağ
- 1,5 kaşık un
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 3- 4 dal kereviz veya maydanoz
- 1 havuç
- 3 olgun domates veya 1 kaşık salça
- 2 bardak et suyu veya su
- yarım bardak kırmızı şarap
- 1 ay kaşığı şeker, karabiber ve tuz

Yapılışı:

Rendelenmiş soğan yağ ile kavrulur.

Küçük doğranmiş havuç, kereviz ve sarımsak konur.

Un ilave edilip biraz karıştırılır.

4- rendelenmiş domates veya salça, et suyu ve şarap konup pişirilir.

5- kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Tuz, kara biber ve şeker atılır.

Not: bu sos, et makarna ve haşlama sebzelerde kullanılır.

#### Fırında makarna graten

Malzemeler:

- 1 paket çubuk makarna (fırında makarna için özel kalın makarna)
- 2 kaşık yağ
- 2 kaşık un
- yarım litre süt
- 2 yumurta
- 4- 5 orba kaşığı rende kaşar

Yapılışı:

Sosu: yağ ile un hafif pembe kavrulur. Süt konup muhallebi gibi pişirilir. Ilınınca yumurta tuz ve karabiber konup karıştırılır.

Tepsi yağlanır. Hazırlanan sostan biraz konup yayılır, kaşar rendesi serpilir.

Haşlanarak soğuk sudan geçirilmiş makarna sosun üzerine yayılır. Bastırılarak sıkıştırılır. Biraz erimiş yağ gezdirilir.

Geri kalan sos makarnanın üzerine dökülür. Üzerine kaşar rendesi serpilir ve fırında kızartılır.

Dilimlenip servis tabağına alınır. **Manti**

Malzemeler:

- 250 gr. Kıyma
- 1 soğan
- yarım demet maydanoz
- tuz ve karabiber

Hamuru için:

- 3 su bardağı un, 1 yumurta
- yarım kg. Yoğurt, 2 kaşık margarin
- 3 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı kırmızı biber

Yapılışı:

1- un elenir, ortasına 1 yumurta, tuz ve su ilavesiyle sert bir hamur yoğrulur. Özleştirilip üzeri kapalı olarak dinlendirilir.

Hamur iki parçaya ayrılp oklava ile 2 mm inceliğinde açılır. İki parmak genişliğinde karelere kesilir.

Parçaların ortasına kıymalı i konup üçgen şeklinde kapatılıp sıkıca bastırılır.

Hafif yağlanmış tepsiye dizilip üzerlerine yağ sürülür. Fırında hafif pembe kızartılır.

Üzerine 6- 7 bardak sıcak et suyu veya su konup tepsi çevrilerek pişirilir.

Tabağa alınıp sarımsaklı yoğurt dökülür, sonra da kırmızı biberli yağ gezdirilir. Not: mantı fırında kızartılmadan, kaynar suda haşlanarak da yapılabilir.

Kısa bilgi:

Kayserili hanımlar mantıyı bir kaşığa 40 tane gelebilecek kadar küçük yaparmış.

#### Peynirli omlet

1 kişi için

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 5- 6 dal maydanoz
- 1 kibrit kutusu kadar peynir
- yarım kibrit kutusu kadar yağ

Yapılışı:

Yıkayıp doğranmiş maydanoz yaprakları ile yumurta iyice çarpılır.

Yağ tavada eritilir. Maydanozlu yumurta dökülüp tava sağa sola eğilir. Kızarınca ters çevrilir.

Omletin üzerine rendelenmiş peynir konup diğer yarısı üzerine kapatılır.

Not: yukarıdaki omlet esas olmak üzere yumurtaya hangi malzeme katılırsa, omlet onun adını alır (patatesli, kaşarlı, sucuklu, mantarlı v.s.).

Kısa bilgi:

Yumurta, yaz mevsimini sütü, karaciğer, balık yağı, istiridye en çok d vitamini bulunan yiyeceklerdir. D vitamini kemik sağlığı için çok gereklidir.

#### Menemen

Malzemeler:

- 2- 3 soğan
- 3- 4 sivri biber
- 3- 4 domates
- yarım demet maydanoz
- 4 yumurta
- 2 kaşık yağ
- tuz, karabiber

Yapılışı:

Soğan ve biber ince doğranıp yağla hafif kavrulur.

Kabuğu soyulup küçük doğranmış domates konup pişirilir.

Maydanoz doğranır; tuz, karabiber serpilir.

4- çatala çarpılmış yumurtalar ilave edilip karıştırılır. Yumurtalar pişince ateşten alınır.

Not: istenirse; yumurtalar çarpılmadan bütün olarak da pişirilebilir.

Kısa bilgi:

Çok yemek pişirmek ve defalarca yemeği ısıtıp sofraya getirmek, doğru değildir. Çünkü beklemek ve ısınmakla yemek besin değerini kaybeder.

#### Yumurtalı domates dolması

Malzemeler:

- 6 kırmızı sert ve irice domates
- 6 yumurta
- 1,5 çorba kaşığı tereyağ veya margarin
- 2- 3 sivri biber
- tuz, karabiber

Yapılışı:

Domatesler yıkanıp üst kısımlarından yarım kapak kaldırılır. İçi kaşıkla boşaltılıp biraz tereyağ konur.

İçlerine birer yumurta kırılıp kenarlarına ince doğranmış sivri biber konur. Tuz, karabiber serpilir.

Fırında yumurtalar yumuşak pişinceye kadar tutulur.

Not: istenirse yumurtaların üzerine biraz rende kaşar da serpilir.

Kısa bilgi:

Çok ilaç almak ve az yürümek, böbrek hastalıklarına istidadı çoğaltır.

#### Fırında salamlı yumurta

Malzemeler:

- 6 dilim tost ekmeği
- 6 dilim salam
- 6 yumurta
- 1 paket küçük margarin (125 gr.)
- 1 şişe ketçap
- tuz-karabiber

Yapılışı:

Ekmeğin iki tarafına yağ sürülür.

Tepsiye yerleştirilip üzerlerine salam konur, birer yumurta kırılır. Tuz, karabiber serpilir.

Kızgın fırında yumurtalar katılaşmadan pişirilir.

Ketçapla servis yapılır.

Not: yumurtaları yağda pişirip spatülle salamlı ekmeğin üzerine koyarak da servis yapabilirsiniz.

Kısa bilgi:

Çocukların her gün bir yumurta yemesi gerekir. 40 yaşından sonra ancak haftada 1- 2 yumurta yemelidir.

Bölüm 5

Tatlılar

#### Tel kadayıf

Malzemeler:

Sütlü

- 750 gr. Tel kadayıf
- 4- 5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı süt
- 1,5- 2 su bardağı ceviz veya fındık içi
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)

Yapılışı:

- 1- şeker iki bardak su ile kaynatılır. Köpükleri alınır. Koyulaşınca süt konur. Çok sulu olmamak üzere ateşten alınır. (limon sıkılmaz.)
- 2- 35- 40 cm. Çapında tepsi yağlanır. Biraz erimiş yağ ile ovulmuş kadayıfın yarısı tepsiye yerleştirilir. Dövülmüş fındık veya ceviz içi serpilir. Geri kalan kadayıf cevizin üzerine yayılır. Biraz bastırarak sıkıştırılır. Kalan yağ gezdirilir. Fırında pembe olarak kızartılır. Fırından çıkar çıkmaz, üzerine daha önce hazırlanan soğuk sütlü şurubu dökülür. Kapak kapatılır. Ilınınca dilimlenir. Not: istenirse, kadayıf çay fincanına, arası cevizli olarak doldurulur. Sıkıştırılarak tepsiye ters çevrilir ve öyle pişirilir.

#### Aşure

Malzemeler:

- 3 su bardağı aşurelik buğday
- yarım su bardağı pirinç
- yarım su bardağı fasulye
- yarım su bardağı nohut
- 1/4 su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 5- 6 tane incir
- 2- 3 dilim portakal kabuğu
- 1 kahve fincanı gül suyu
- 1 paket vanilya
- 2- 3 avuç fındık veya ceviz içi ve tarçın
- 2 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
- 5- 6 su bardağı şeker

Yapılışı:

Akşamdan, buğday, fasulye ve nohut ayıklanıp yıkanır. Ayrı ıslatılır. Buğday, pirinç ve ince kıyılmış portakal kabuğu beraber haşlanır. İyice pişirilmiş nohut ve fasulye konur. Bir müddet beraber kaynatılır. Şeker konur. Sonra yıkanmış üzüm ilave edilir. Ateşten alınmadan 5- 10 dakika evvel küçük doğranmış incir, gül suyu ve vanilya konur. Kaselere boşaltılıp dövülmüş fındık, tarçın, hindistan cevizi ile süslenir. Not: aşureye, kaselere koymadan önce, haşlanıp soyulmuş kestane de konabilir. Kısa bilgi: nuhun gemisinde, erzak azalınca aşure yapıldığı rivayet edilir.

#### Revani

Malzemeler:

- 6 yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı ve + 2 çorba kaşığı irmik
- 4,5 su bardağı şeker
- limon kabuğu rendesi
- 2 çorba kaşığı limon suyu -1 çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

- 1- 4 su bardağı şeker, 4 su bardağı su ile kaynatılıp sulu bir şurup yapılır. 1 kaşık limon suyu katılır.
- 2- yumurtalar ile yarım bardak şeker, limon kabuğu rendesi çarılıp koyu yoğurt kıvamına getirilir. Limon suyu konup bir-iki kere daha çarpılır. Kabartma tozu katılmış, elenmiş un ve irmik karışımı ilave edilip karıştırılır. Yağlanmış kalıba veya tepsiye boşaltılıp orta harareti fırında pişirilir (25- 35 dakika).
- 5- daha büyük bir tepsiye alınıp üzerine sıcak şurup dökülür. Kapak kapatılıp hafif ateşte veya fırında çevirerek şurubu çektirilir. Böylece revani, 1,5 misli büyümüş olur.

#### Yoğurt tatlısı

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 4,5 su bardağı şeker (1 bardak hamura; 3,5 bardak şuruba)
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı ve + 2 çorba kaşığı ilave irmik
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)
- yarım limon suyu
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

3,5 bardak şeker 3,5 bardak su ile kaynatılır. Köpüğü alınıp 1/4 limon suyu konur. Yumurta sarıları, 1 bardak şeker, yoğurt, limon kabuğu Rendesini, limon suyu, elenmiş un, irmik, erimiş yağ, kabartma tozu bir kasede karıştırılır. Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılarak kar haline getirilir. Her ikisi birbirine karıştırılır.

Yağlanmış tepsiye boşaltılıp orta hararetili fırında 40- 50 dakika pişirilir.

Fırından çıkar çıkmaz şurup dökülüp kapak kapatılır. Hafif ateşte çevirerek şurup çektilir.

Not: başka bir terkip: 3 yumurta, 1 bardak şeker ile çarpılır. 1 bardak yoğurt, limon kabuğu rendesi, yarım limon suyu, 1 çay aşığı kabartma tozu koyup karıştırılır. Elenmiş 2,5 bardak un ilave edilir.

Yağlanmış tepsiye boşaltılır. Orta ısılı fırında pişirilir. Üzerine hemen 4,5 bardak şeker, 4,5 bardak su ve 1/4 limon suyu ile hazırlanmış sıcak şurup dökülür ve kabarması için kapak kapatılır.

**Hanım göbeği** malzemeler:

2,5 su bardağı un-1 küçük paket margarin (1 parmak genişliğinde parça ayrılacak: 100 gr.)

-4 yumurta

-3 su bardağı şeker

-1 /4 limon suyu

-1 tutam tuz

-2 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı (kızartma için)

Yapılışı:

1- şeker, 3 su bardağı su ile kaynatılıp köpükleri alınır. Limon suyu ilave edilip, biraz koyulaşınca ateşten alınır.

Bakır bir tencereye 2 bardak su, margarin, tuz konup kaynatılır. Elenmiş un birden ilave edilip karıştırarak pişirilir. Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır. İlinınca yumurtalar birer birer kırılır. İyice karıştırılır.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yağlanmış avuç arasında yuvarlanıp yassıtılır ve parmakla ortası delinir.

Isıtılmış yağa konur. Tava hafifçe sallanarak pembe renkte kızartılır. Fazla yağın alması için kağıt üzerine çıkarılır.

Sonra şuruba atılır. Birkaç kere çevrilip 5 dakika kadar bekletilir ve tabağa alınır. Not:

Hazırlanan hamur hurma şeklinde yapılabilir.

Tatlının içinin iyi pişmesi için yağı her sefer soğutmak gerekir.

Tatlının hamur olmaması için şurup soğuk, pişen hamur ise sıcak olmalıdır. **Tulumba tatlısı**

Malzemeler:

-2,5 su bardağı un

-1 çorba kaşığı ince irmik

-1 çorba kaşığı nişasta

-5 yumurta

-1 küçük paket margarin (1 parmak genişliğinde parça ayrılacak: 100 gr.)

-3 su bardağı şeker

-2 su bardağı kızartma için zeytinyağı veya ayçiçek yağı.

-1 /4 limon suyu

Yapılışı:

Şeker, 3 bardak su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınıp, limon suyu konur. Koyulaşınca ateşten alınır.

Bakır bir tencereye 2,5 bardak su, margarin, 1 tutam tuz konup kaynatılır. Elenmiş un, irmik, nişasta ilave edilip karıştırarak pişirilir. Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır. İlinınca yumurtalar birer birer kırılır. 1 kaşık da şuruptan katılıp karıştırılır.

Hamur, ucuna tırtıllı huni takılmış krema torbasına doldurulur. Isıtılmış yağa 4- 5 cm boyunda sıkılıp iki bıçakla kesilir.

Tava sallanarak pembe renkte kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Sonra şuruba atılıp karıştırılır. 5 dakika sonra tabağa alınır.

**Şekerpare malzemeler:**

-2,5 su bardağı un

-1 küçük paket margarin (125 gr.)

-1 çorba kaşığı pudra şekeri

-2 su bardağı şeker (şurup için)

-2 yumurta

-limon kabuğu rendesi

-yarım paket vanilya

-1 tatlı kaşığı limon suyu

-10 adet iç badem

-1 kahve kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

Şeker, 2 su bardağı su ile kaynatılır ve köpükleri alınır. Limon suyu konup biraz koyulaşınca ateşten alınır.

Cam veya porselen bir kasede yağ ile pudra şeker karıştırarak beyazlatılır. Yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un, kabartma tozu konup yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanır. Hafifçe bastırılıp kabuğu çıkarılmış yarım badem yapıştırılır.

Yağlanmış tepsiye dizilip orta hararetili fırında pembe renkte pişirilir.

Sıcakken üzerine şurup dökülür. Hafif ateşte veya fırında şurup çektilir. Not: hamura 1 kaşık irmik de konabilir. (un ölçüsünü 1 kaşık azaltmalıdır.) **Etimek tatlısı**

Malzemeler:

-1 paket tuzsuz etimek

-1- 5 su bardağı şeker

-2 su bardağı sıcak su

Krema için:

-yarım büyük paket margarin (125 gr.)

-6 çorba kaşığı un

-1 su bardağı şeker

-1 litre süt

-1 paket vanilya

Yapılışı:

1- şurup: 1- 5 su bardağı şeker yarım bardak su ile kaynatılıp hafif karamel rengine dönünce ateşten alınıp 2 bardak sıcak su konur. Tekrar ateşe alınarak kaynatılıp kıvamlı bir şurup yapılır.

Etimekler cam bir kaba dizilir. Hazırlanan karamel rengindeki şurup kaşık kaşık üzerlerine dökülür.

Kremanın yapılışı:

Yarım paket margarin ile 6 çorba kaşığı un hafif ateşte karıştırarak sarartılır. 1 su bardağı şeker ve 1 litre sıcak süt konup karıştırarak pişirilir. Biraz sulu olarak ateşten alınır. Vanilya konur. 5- 6 dakika mikserle çarpılıp etimeklerin üzerine dökülür.

4- iyice soğuyunca buzdolabında 1 gece veya 5- 6 saat saklanır. Dilimlenerek servis yapılır.

**Un helvası**

Malzemeler:

-1 küçük paket margarin (125 gr.)

-2 su bardağı un

-1,5 su bardağı şeker

-1 su bardağı süt

-1 su bardağı su

-1 çorba kaşığı çam fıstığı

Yapılışı:

Yağ eritilip, elenmiş un konur. Orta ateşte karıştırarak koyu pembe kavrulur. Fıstıklar konur. Bir iki kere daha çevrilir.

Süt, su ve şeker ilave edilir. Karıştırarak pişirilir.

Tencereye yapışmayacak koyuluğa gelince kaşık kaşık alınarak tabağa yerleştirilir. **İrmik helvası**

Malzemeler:

-1,5 su bardağı irmik (orta kalınlıkta)

-1 küçük paket margarin (125 gr.)

-1 su bardağı şeker (ayrıca 2 çorba kaşığı demlendirme için)

-1 çorba kaşığı çam fıstık

-1 su bardağı süt

-1 su bardağı su

Yapılışı:

Yağ eritilip irmik konur. Hafif ateşte pembe kavrulur. Fıstık ilave edilir. Birkaç kere daha çevrilir.

Su, süt, şeker konup karıştırılır. Kapak kapatılıp hafif ateşte suyu çektilir.

15- 20 dakika bekledikten sonra karıştırılıp 2 çorba kaşığı şeker serpilir. Demlenmesi için kapak kapatılır. **Murtağa van'dan**

Malzemeler:

-1 küçük paket margarin (125 gr.)

-2 su bardağı un

-2 yumurta

-3- 4 çorba kaşığı bal

Yapılışı:

Yağ ile un hafif ateşte pembe renkte kavrulur.

Sıcakken içine çatalla çarpılmış yumurta dökülüp parçalamadan karıştırılır.

Tabağa alınıp üzerine bal gezdirilir.

Not: murtağa, bal koymadan biraz tuz serperek kahvaltıda yenebilir.

Kısa bilgi:

Bal, arı ve çiçeğin müşterek meydana getirdiği kıymetli bir besindir. Bir arı, yarım kilo bal için çiçeklere 37- 000 kere gidip gelir. Bir günde kendi ağırlığının 10 misli nektar taşır. Balda çeşitli vitamin, mineral madde ve protein bulunur.

**Höşmerim**

Malzemeler:

- yarım kg. Taze tuzsuz peynir (veya suyu süzölmüş süt kesiğı)
- 2 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Çatalla ezilmiş peynir veya süt kesiğı hafif ateşte karıştırarak eritilir. Un bir tencerede ve hafif ateşte karıştırarak çok açık pembe kavrulur. Erimeş peynire, kavrulmuş un, şeker ilave edilip karıştırma karıştırma yağı çıkıncaya kadar pişirilir. Ateşten alınıp 10 dakika kadar kapak kapalı olarak dinlendirilir.

Dilimlenerek tabağı alınıp. **Lokma malzemeler:**

- 3 su bardağı un
- 3 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
- 2 çorba kaşığı margarin (erimeş)
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı kızartma için zeytinyağ veya ayçiçek yağı
- 1 tutam tuz

Yapılışı:

1- yaş bira mayası, 1 tatlı kaşığı şeker, biraz su ile ezilir. Un, erimeş margarin, tuz konur. Yavaş yavaş su ilave edilerek ezilmiş yoğurttan daha koyu bir hamur yapılır.

Üzerine örtölüp ılık bir yerde iyice kabarcıncaya kadar mayalandırılır.

Şeker 3 bardak su ile kaynatılır. Köpükleri alınıp limon suyu katılır. Koyu olmayan bir şurup yapılır.

Yağ bir tencerede kızdırılır. Hazırlanan hamur sol avuç ile sıkılıp yağlanmış kaşıkla fındıktan biraz büyük alınıp yağı atılır.

Lokmalar kızarınca delikli kepçe ile kağıt üzerine çıkarılır (fazla yağı emmesi için).

Bekletmeden soğuk şuruba atılıp 1- 2 kere karıştırılır. Cevzli izci tatlısı

**Hurma tatlısı**

Malzemeler:

- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 bardak çekilmiş ceviz içi (fındık da olabilir)
- 5 su bardağı un
- 1 /4 limon suyu
- 3 su bardağı şeker
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 fiske tuz

Yapılışı:

Margarin, zeytinyağ, limon kabuğı rendesi, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu bir kaptan karıştırılır.

Elenmiş un ve çekilmiş ceviz konup yoğrulur.

Cevizden küçük parçalara ayrılp rendenin ince tarafına bastırılır, kıvrılır (hurma şekli verilir).

Tepsiye dizilip fırında pembe renkte pişirilir. Sıcakken ılık şuruba atılır.

Şurubun hazırlanışı:

3 bardak şeker, 3 bardak su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınıp. Limon suyu katılıp biraz koyulaşınca ateşten alınıp. (şurubu hamurdan daha önce hazırlayınız.)

**Fırında sütlaç**

Malzemeler:

- 1 litre süt
- yarım su bardağı piring
- 1 su bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 2 yumurta sarısı
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

Piring yıkanıp bir bardak su ile iyice haşlanır. (suyunu çekmelidir.)

Süt ve şeker konur. 10 dakika kadar pişirilir.

Nişasta, yumurta sarısı yarım bardaktan az su ile ezilir.

Kaynamakta olan sütlaçtan birkaç kaşık alıp, alıştırma yapılır.

Sonra sütlaça katılıp karıştırılır. Ateşten alındıktan sonra vanilya konur.

Ateşe dayanıklı kaselere boşaltılır. İçinde biraz su bulunan tepsiye dizilip fırında üstleri kızartılır. (sıcaklık üstten gelmelidir.)

Kızarmış sütlaçların üzeri, kurumaması için bir tepsi ile örtölerek soğutulur.

Not: sade sütlaç, yumurta kullanmadan yapılır. O zaman sütlaç fırınlanmaz; üzerine tarçın serpilir.

**Nemse baklava**

Malzemeler:

- 4,5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 tanesinin sarısı üzerine, akı cevize konacaktır.)
- 2 çorba kaşığı limon suyu (1 kaşık hamura, 1 kaşık şuruba konacaktır.)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı şeker
- 2 su bardağı ceviz içi veya fındık içi
- limon kabuğu rendesi
- 1 tutam tuz

Yapılışı:

1- un elenir. Ortası açılıp 1 yumurta, 1 kaşık zeytin yağı, 1 kaşık limon suyu, tuz konup karıştırılır. 1 bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Özleştirilip yağ bez altında 15 dakika dinlendirilir.

2- hamur bütün olarak 30 cm. Çapında açılır. Ortasına paket margarin konup bohça gibi kapatılır.

3- bolca unlanıp yalnız boyuna upuzun açılır; iki ucu ortaya getirilip sonra tekrar kitap gibi kapatılır. Yağ bez altında ve serin bir yerde 20 dakika dinlendirilir.

4- hamur yine yalnız boyuna açılıp bir önceki gibi katlanır ve tekrar yağ bez altında, serin bir yerde dinlendirilir.

İki defa daha aynı şekilde açılıp katlanır ve dinlendirilir. Sonra enine ve boyuna olmak üzere 3- 4 mm.

İnceliğinde açılıp 5 cm. Parçalara kesilir.

Hazırlanan cevizli iç konup hamur üçgen katlanır. Tepsie dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir. Sıcakken soğuk şurup dökülür.

Not: hamur dinlenirken:

1) 3 bardak şeker ile 3 bardak su kaynatılır. Köpükleri alınıp 1 çorba kaşığı limon suyu katılır. Orta kıvama gelince ateşten alınır.

2) cevizli için hazırlanışı: çekilmiş ceviz, 2 çorba kaşığı şeker, limon kabuğu rendesi ve 1 yumurta akı karıştırılır.

**Tez pişti**

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 2 yumurta akı
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

Süt şekerle kaynatılır.

Yarım bardak soğuk süt ile ezilmiş pirinç unu şekerli süte karıştırılıp pişirilir. Vanilya konur.

Bu muhallebinin yarısı kaselere boşaltılır.

Geri kalanı hafif ateşte iken, iki yumurta akı çarpılır, kar haline getirilir.

Ateşteki muhallebi aklara ilave edilip karıştırılır.

Kaselerin üzerine doldurulur. (kaselerin ateşe da yanıklı olması gerekir.)

İçinde su bulunan tepsie dizilir. Fırında üstleri kızartılır. (Isının üstten verilmesi gerekir.) Not: muhallebileri fırına koymadan, üzerlerine biraz pudra şekeri elerseniz daha güzel kızarır.

**Kazan dibi**

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 4 çorba kaşığı pirinç unu + 3 çorba kaşığı patates nişastası (silme)
- 1,5 su bardağı toz şeker
- yarım paket vanilya
- 3- 4 çorba kaşığı pudra şeker

Yapılışı:

Süt şekerle kaynatılır.

Bir bardak su ile pirinç unu ve nişasta ezilip şekerli süte ilave edilir. Karıştırarak koyu bir muhallebi pişirilir. Vanilya konur.

Karıştırılarak soğutulur. 25- 30 cm2 bir tepsi bolca pudra şeker ile kaplanır. Ateşe tutularak yakılır.

Sonra tekrar şeker elenir.

Muhallebi boşaltılıp yayılır. Sıcak fırında altı kızartılır.

Tepsi fırından çıkar çıkmaz soğuk suya batırılır. (kazan dibinin tepsiden kolay çıkması için).

Soğuyunca dilimlenip pasta küreği ile alınır. Yanık taraf üste gelmek üzere tabaklara konur.

**Sütlü irmikli puding**

Malzemeler:

- 9 çorba kaşığı şeker
- 9 çorba kaşığı irmik



- 1 litre süt
- 1 /4 küçük paket margarin (30 gr.)
- 2 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

Bakır bir tencerede süt ve şeker kaynatılır.

İrmik serpilerek karıştırılır.

Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.

1 /4 küçük paket margarin ve 1 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi ve vanilya katılıp karıştırılır.

Su veya gülsuyu ile ıslatılmış yuvarlak kalıba boşaltılır.

Buzdolabında 5- 6 saat veya bir gece bırakılır.

Büyük bir tabağa ters çevrilip üzerine hindistan cevizi rendesi serpilir. Not: puding kalıba boşaltılırken arasına tarçınlı **ceviz de konabilir. Krep süzet**

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 1,5 su bardağı un
- yarım litre süt
- 3- 4 çorba kaşığı erimiş margarin (1 kaşık hamura 2- 3 kaşık tava yağlamaya)
- limon kabuğu rendesi
- yarım su bardağı marmelat veya bal
- yarım kahve kaşığı tuz

Yapılışı:

Yumurtalar, un, tuz, limon kabuğu rendesi, 1 çorba kaşığı erimiş margarin karıştırılır. Azar azar süt katarak iyice ezilir.

Küçük bir tava yağlanır. Bu karışımdan bir küçük kepçe konup tava sağa sola sallanarak pişirilir.

Pasta küreği ile veya tava hoplatarak krep ters çevrilir.

Arasına marmelat veya bal sürülüp ikiye veya dörde katlanır. Üzerine pudra şeker elenip servis tabağına yerleştirilir. **Krem karamel**

Malzemeler:

- yarım litre süt
- 6 yumurta
- 1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır)
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

3 çorba kaşığı şeker bir fincan su ile kaynatılıp pekmez renginde karamel yapılıp kalıba boşaltılır. Kalıp hafif ısıtılarak her tarafı kaplanır.

Yumurtalar tel ile çarpılır. Vanilya, şeker ve süt konur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.

Şekerli süt karamelli kalıba boşaltılıp, büyükçe bir tencereye oturtulur. Tencereye kenardan kalıbın yarısını geçecek şekilde sıcak su konur.

Ateş üzerinde suyu kaynatmadan ve kremayı fazla katılaştırmadan pişirilir. (tencerenin üzerine önce bir peçeteyi sonra tencere kapağını aralık olarak örtünüz.)

5- kalıp suyunda soğutulur. Sonra kenarlara bastırarak tabağa çevrilir.

Not:

Krem karameli, içinde su bulunan tepsiye koyarak fırında da pişirebilirsiniz.

Krem karameli birer kişilik özel kalıplarla daha kolay yapabiliriz. Yukarıdaki malzeme 6- 7 küçük kalıp **doldurur. Çikolatalı sofra kremi**

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı kakao
- 3 yumurta
- 1 paket vanilya
- limon kabuğu rendesi
- 1 avuç iç fıındık

Yapılışı:

1- un, şeker, kakao, limon kabuğu rendesi ve yumurta sarıları bir tencerede karıştırılır. (yumurta akları başka bakır bir tencereye ayrılır.)

2- yavaş yavaş süt konur. Karıştırarak pişirilir. Ateşten alınıp üzerine kapak örtülür (soğumaması için).

3- yumurta akları çarpılır, katı kar haline getirilir. Sıcak

Kakaolu kremadan 2- 3 kepçe katılıp karıştırılır. Sonra kremanın hepsi konur.

4- kaselere boşaltılıp makineden çekilmiş fıındıkla süslenir.

Not: kremayı, yumurtanın sarı ve aklarını ayırmadan daha kolay yapabilirsiniz. Ancak yukarıda anlatılan tarif, daha hafif ve bereketli olur.



### Kremeli elma

Malzemeler:

- 8 elma
- 1,5 su bardağı şeker (yarısı elmalar, yarısı krema için)
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı nişasta
- yarım litre süt
- 1 avuç fındık (dövülmüş)
- 2 çay kaşığı tarçın
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

1- elmaların ortaları bütün iken elma oyacağı ile çıkarılır, soyulup yıkanır.  
2- yarım bardak su ile şekerin yarısı elmalara konup kaynatılır. Suyu koyulaşınca elmalar kaselere alınır. Ortalarına fındık, tarçın doldurulur.  
Bakır bir tencereye 1 yumurta, şekerin diğer yarısı, nişasta konup süt ile ezilir. Sütün tamamı ilave edilip karıştırarak pişirilir.  
Karıştırarak soğutulur. Vanilya konur. Elmaların üzerine dökülür. Kısa bilgi:  
Bir elma ortalama 65 kalori verir.

### Türbanlı elma

Malzemeler:

- 8 elma
- 1,5 su bardağı şeker
- 3- 4 yumurta akı
- 1 avuç fındık içi (dövülmüş)
- 1 kahve kaşığı tarçın ve yenibahar
- 1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

Elmalar, bütün iken ortaları (elma oyacağı ile) çıkarılır. Soyulup yıkanır.  
Bir bardak sı: ve 1,5 bardak şeker ile elmalar pişirilir.  
Şurup koyulaşınca elmalar süzülerek bir tepsiye alınır.  
Ortalarına fındık, üzüm, tarçın, yenibahar, vanilya karışımı doldurulur.  
Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp kar haline getirilir. Kaynar elma şurubu dökülüp hızla karıştırılır.  
Bu krema, krema pompasına doldurularak elmaların üzerine türban gibi sıkılır. (kaşıkla da konabilir.)  
Hafif hararetili fırında pembe renkte kızartılır. Kısa bilgi:  
Elma sindirim sisteminin iyi çalışmasında, cildin sağlıklı ve güzel olmasında çok etkilidir.

### Krem bavaruva

Malzemeler:

- 6 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı un
- 8 adet jelatin
- 1 litre süt
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı yeşil fıstık
- 2- 3 elma
- 3- 4 muz
- 2 mandalina ve portakal

Yapılışı:

1- bakır bir tencerede, yumurta sarıları, şeker, un karıştırılır. Süt ilave edilerek pişirilir. Ateşten alınıp yıkanmış jelatinler konur ve karıştırılır. (soğumaması için üzerine kapak örtülür.)  
Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.  
Sıcak kremadan 2- 3 kepçe konup karıştırılır. Sonra kremanın hepsi katılır.  
Krema soğuyunca küçük küçük doğranmış meyveler ilave edilir.  
Hafif yağlanmış kalıba boşaltılır.  
Buz dolabında dondurulur (4- 5 saat).  
Kalıp ılık suya bastırılıp servis tabağına ters çevrilir. Üzerine dövülmüş yeşil fıstık serpilir. Not:

Mevsimine göre çilek, kayısı, kiraz, şeftali gibi meyveler de kullanılır.

İstenirse krem bavaruvanın üzerine kayısı marmelatı **dökülür. Çikolatalı krem jöle**

Malzemeler: -6 yumurta -1,5 su bardağı şeker

- 1 çorba kaşığı un
- 8 yaprak jelatin
- 1 litre süt

- 1- 2 orba kaşığı kakao
- yarım su bardağı iç fındık (ekilmiş)
- 1 paket vanilya

Yapılışı:

L-bakır bir tencereye yumurta sarıları, şeker, un konur. Yavaş yavaş süt ilave edilip karıştırarak pişirilir.

Ateşten alınıp, yıkanmış jelatin konur ve eritilir. Soğumaması için kapak kapatılır.

Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.

Sıcak kremadan 2- 3 kepçe konup hızlı karıştırılır. Sonra kremanın hepsi konur. ekilmiş fındık karıştırılır.

Hafif yağlanmış kalıba bu kremanın yarısı konup donmak üzere buz dolabına konur.

6- tencerede kalan kremaya elenmiş kakao karıştırılır. Kalıbın üzeri kakaolu krema ile doldurulur ve buz dolabında tekrar dondurulur.

7- kalıp ılık suya batırılıp servis tabağına ters çevrilir.

Not: ikolatalı krem jöle (yalnız kakaolu olarak) tek renkli de yapılabilir.

#### Fındıklı puding

Malzemeler:

- 6 yumurta
- 1 küçük paket margarin + 1 parmak ilave (150 gr.)
- 1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker
- 1 su bardağı fındık içi
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 limon kabuğı rendesi
- 1 orba kaşığı limon suyu
- 1 paket vanilya

Yapılışı:

Kalıp parşömen kağıdı ile kaplanır, yağlanır, galeta unu serpilir.

Porselen bir kasede yağ ile pudra şeker krem haline gelinceye kadar karıştırılır. Yumurta sarıları birer, birer ilave edilir.

Bakır bir tencerede yumurta akları çarpılıp katı kar haline getirilir.

4- şekerli yağın içine, yumurta akları makineden geçirilmiş fındık, galeta unu, limon kabuğı rendesi, limon suyu, vanilya konup karıştırılır. Hazırlanan kalıba boşaltılır.

5- kalıp daha büyük bir tencereye oturtulur. Tencereye (kalıbın yarısına gelecek şekilde) kenardan soğuk su konur.

6- buharı çekmesi için tencerenin üzerine önce bir peçete konur, sonra tencerenin kapağı aralık kapatılıp ocakta kaynatılır. Kaynamasından itibaren 1,5 saat pişirilir. (kaynama yavaş yavaş olmalıdır.)

7- soğuyunca kalıp tabağına ters çevrilir. Parşömen kağıdı alınır. İstenirse üzerine çikolatalı sos dökülür.

#### ikolatalı sos

Malzemeler:

- 1 orba kaşığı patates nişastası
- 1 su bardağı şeker
- 2 yumurta sarısı
- 2- 3 orba kaşığı kakao
- yarım paket vanilya
- yarım kahve fincanı muz veya portakal likörü
- 2,5 bardak süt

Yapılışı:

Tencereye, şeker yumurta sarıları, nişasta, kakao konup biraz sütle ezilir.

Sütun tamamı konarak karıştırı karıştırı pişirilir.

Yine karıştırarak soğutulur. İçine vanilya ve likör katılır.

Not: ikramınızdan arta kalan kek ve şuale kremin üzerine çikolatalı sos dökerek güzel bir tatlı yapabilirsiniz.

#### Kabak tatlısı

Malzemeler:

- 2 kg. Bal kabağı
- 2,5 su bardağı şeker
- 4- 5 tane karanfil
- 1 su bardağı ceviz veya fındık içi

Yapılışı:

Kabak dilimlenip soyulur, çekirdekleri çıkarılıp iki parmak genişliğinde doğranır, yıkanır.

Tencereye bir kat kabak, bir kat şeker dizilip bir gece veya 4- 5 saat ağız kapalı bekletilir. Birkaç tane karanfil atılır.

Orta ateşte pişirilir.

şurubun koyulaşması için biraz da kapak açık olarak kaynatılır.

Servis tabağına alınıp dövülmüş ceviz içi serpilir.

Kısa bilgi: kabak, vücutta (a) vitaminine dönüşen karoten bol miktarda bulunur. A vitamini, güzellik vitaminidir. Cildi yumuşatır, tazelik verir. Gözler pırıl pırıl parlar. Mikroplu hastalıklara karşı vücudun direncini artırır.

### Limon peltesi

Malzemeler:

- 4 limon
- 2 su bardağı şeker
- 7 su bardağı su (1 bardağı ile nişasta ezilir.)
- 3- 4 çorba kaşığı patates nişastası

Yapılışı:

L-limonlar yıkanıp ince rendelenir. Limon kabukları iki kaşık şekerle ovulup 1 su bardağı su konur, karıştırılıp süzülür. Bu suya nişasta ve limon suyu da katılır.

6 bardak su ile şeker kaynatılır. İçine nişastalı limon suyu konup karıştırılır. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.

Kaselere boşaltılır. Not:

Vişne, çilek ve portakal suları ile aynı şekilde pelte yapılabilir.

İstenirse kaselere boşaltılırken bir kaç meyve de katılabilir.

Reçellerin artmış suları pelte yapılarak değerlendirilebilir.

Kısa bilgi:

Limon mide ifrazını artırdığından nişastalı gıdaların sindirilmesine yardım eder. Ayrıca soğuğa karşı etkin bir ilaç gibidir.

### Portakal jölesi

Malzemeler:

- 10 bardak portakal suyu
- 2,5 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı su
- 15 yaprak jelatin

Yapılışı:

3- 4 portakal rendelenir. 3 kaşık şekerle ovulup 2,5 bardak su konur; karıştırılır ve süzülür. Şekerin geri kalanı ilave edilip bir taşım kaynatılır; üzerinde biriken köpük alınır. Ateşten çekilir.

Yıkanıp küçük parçalara ayrılmış jelatin ve portakal suyu konup karıştırılır.

3- kaselere boşaltılır veya istenen pastalarda kullanılır.

Not:

Diğer meyvelerin jöleleri de aynı şekilde yapılır.

İstenirse kaselere birkaç dilim meyve de konabilir. Meyve salatası

Malzemeler:

- yarım kutu şeftali konserve
- 7 muz
- 3- 4 elma
- 2 portakal
- 2- 3 mandalin
- 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm (taze)
- 1 paket vanilya
- yarım su bardağı pudra şeker
- 4 çorba kaşığı muz likörü
- 2 çorba kaşığı vermut
- 150 gr. Krem şanti (hazırlanmış)-2 çorba kaşığı iç yeşil fıstık yapılışı:

Meyveler yıkanıp soyulur ve küçük küçük doğranır, karıştırılır.

Cam kaseye, bir kat meyve, bir kat pudra şeker konarak yerleştirilir.

Üzerine vermut ve likör karışımı gezdirilir. Buz dolabında soğutulur.

İkram edileceği zaman üzerine krem şanti sıkılır, kavrulmuş yeşil fıstık serpilir. Kısa bilgi:

Şeftali, yararlılık bakımından meyveler arasında ikinci sırayı alır, birincisi üzümdür.

### Kestane püresi

Malzemeler:

- yarım kg. Kestane
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 paket vanilya

Yapılışı:

Kestanelerin dış kabukları soyulup sıcak su ile ateşe konur.

İç kabukları çıkmaya başlayınca ateşten alınıp soyulur.

Tekrar su konup ezilinceye kadar kaynatılır.

Püre makinesinden geçirilir. Şeker ve azar azar süt konarak pişirilir.

Tatlı olarak kullanılacağı zaman üzerine krem şanti ve kavrulmuş yeşil fıstıkla süs yapılır. Not: kestane püresi pastalarda krema gibi de kullanılır.

#### Bölüm 6

Kek, pasta, tatlı ve

Tuzlu bisküviler

Börek -çörek

Ve kanepeler

Kek ve pasta yaparken

Önce yapacağınız kek veya pastayı okuyarak iyi öğreniniz.

Malzemeleri tam olarak ölçüp hazırlayınız.

Kalibınızı yapacağınız pastaya göre seçip yağlayınız. (yağı eritmeden yumuşak kullanınız.)

Yumurtaları daima bakır bir kapta çarpınız. (aliminyum, yumurtanın rengini bozar. Cam veya çelik kap da kullanılabilir.)

Unu muhakkak 1 veya 2 kere eleyiniz. (hem pürüzsüz olur hem daha iyi kabarır.)

Kek ve pastanıza un koymadan 1 çorba kaşığı limon suyu koyarsanız hem iyi kabarır hem de hafif ve güzel kokulu olur.

Elektrikli çarpacağınız yoksa, yumurta sarıları ile aklarını dikkatle ayırınız.

A. Önce yumurta sarılarını şekerle porselen veya bir cam kapta karıştırınız (şeker eriyinceye kadar).

B. Yumurta aklarını bakır bir kapta yalnız olarak çarparak ak katı kar haline getiriniz.

C. Kar halindeki aklara, şekerli sarıları katıp biraz çarpınız. Sonra limon suyunu ve elenmiş unu koyunuz.

Un koyunca çarpmadan kaşıkla hafifçe karıştırınız.

Pastanızı yapmaya başlamadan fırınınızı ısıtınız.

Gaz fırınında, pastanızı tepsi içinde, fırının üst tarafına koyunuz, sıcaklığı ortaya getirip alttan veriniz.

30- 40 dakika sonra gerekiyorsa üzerinin kızarması için sıcaklığı çok az olarak üstten veriniz.

(fırının özelliğini iyi tanıyınız.) 1- 2 dakika sonra alınız.

Elektrikli fırında ise, önce fırını alt ve üst ısıtınız. Pastayı tepsi içinde alta koyunuz. Üst sıcaklığı kesip yalnız ısıyı alttan eriniz. (kabartması için) 20- 25 dakika sonra üstten de ısı verebilirsiniz. (elektrikli fırın ısıyı ayarlanamadığı için çok dikkatli olunuz ve fırının özelliğini iyi tanıyınız).

#### Sade kek

Malzemeler:

Sade kek

-6 yumurta

-1,1/4 su bardağı şeker (1,5 bardaktan az)

-2,5 su bardağı un

-1 çorba kaşığı limon suyu

-limon kabuğu rendesi

-vanilya

Yapılışı:

Kalıp yağlanır. Fırın yakılır.

Bakır bir kapta şeker ile yumurta çarpılıp koyu yoğurt kıvamına getirilir.

Limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu konup 1- 2 kere daha çarpılır.

Elenmiş un ilave edilir. Çarpmadan karıştırılır. Kalıba boşaltılıp 35- 40 dakika orta hararetleli fırında pişirilir.

İlininca kalıptan çıkarılır ve dilimlenir.

Not: kek, limon suyu ve limon kabuğu yerine portakal ve greyfurt ile de yapılabilir.

#### Üzümlü kek

Malzemeler:

-5 yumurta

-1 su bardağı şeker

-2 su bardağı un

-1 çorba kaşığı limon suyu, limon kabuğu rendesi

-2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

-vanilya

Yapılışı:

1- kalıp yağlanıp unlanır. Fırın yakılır. Üzüm ayıklanıp yıkanır, kurulanır.

2- bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker çarpılır, koyu yoğurt kıvamına getirilir. (yumurta telini kaldırdığınız zaman düşen damlalar bir an kaybolmamalıdır.)

3- limon suyu, limon kabuğu rendesi, vanilya konup 1- 2 defa daha çarpılır.

4- elenmiş un konup kaşıkla hafifçe karıştırılır. Üzümler ilave edilir. Hazırlanan kalıba boşaltılıp orta hararetleli fırında 35- 40 dakika pişirilir.

5- ılınınca kalıptan çıkarılır ve dilimlenir. Not:

Fırın sıcaklığı orta olmalı, sıcaklık alttan verilmelidir. Son dakikalar üzerinin kızarması için sıcaklık

üstten de verilebilir.

Kalıp, tepsi içinde ve fırının üst taraflarına konmalıdır. **Kakaolu kek**

Malzemeler:

- 5 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı + 3 çorba kaşığı ilave un
- 1- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- limon kabuğu rendesi
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

Kalıp yağlanıp unlanır. Fırın yakılır.

Yumurtalar bakır bir tencerede şekerle birlikte koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.

Limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu katılıp 1- 2 defa çarpılır.

Elenmiş un konup kaşıkla karıştırılır. Yarısı kalıba boşaltılır.

Tencerede kalana kakao elenir. Karıştırılıp kalıba ilave edilir.

Orta hararetili fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Not:fırından çıktıktan sonra ılınınca kalıptan çıkarılır. Pudra şeker elenir ve dilimlenir.

Düdüklü tencere keki

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 fiske tuz
- limon kabuğu rendesi

Yapılışı:

Düdüklü tencere yağlanıp unlanır.

Un, pirinç unu, kakao, kabartma tozu, bir fiske tuz karıştırıp elenir.

Yumurtalar, şeker, limon kabuğu rendesi aliminyum olmayan bir tencerede çarpılıp iyice

koyulaştırılır.4- un karışımı konup hafifçe karıştırılır, düdüklü tencereye boşaltılır. Kapak kapatılır.

(düdük kapatılmaz.)

5- en küçük ocakta, en kısık ateşte kapak açılmadan 45 dakika pişirilir. Ateş kapatıldıktan sonra 5 dakika dinlendirilir. Sonra kapak açılır.

**Taze meyveli kek**

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 6 çorba kaşığı sıvı yağ
- 9 çorba kaşığı süt
- 12 çorba kaşığı toz şeker
- 15 çorba kaşığı un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- yarım limon suyu
- 1- 1,5 su bardağı çekirdeği çıkarılmış vişne veya küçük doğranmış kayısı, şeftali

Yapılışı:

Kalıbın alt tarafına parşömen kağıdı yayılır ve her tarafı yağlanır, unlanır.

Şekere yumurta iyice çarpılır.

Yağ ve limon suyu ilave edilir, karıştırılır.

Süt konur, daha sonra da kabartma tozu ile elenmiş un ilave edilip çarpmadan karıştırılır.

Kalıba boşaltılıp üzerine hazırlanan meyveler yerleştirilir. Orta hararetili fırının üst tarafına konarak 35- 40 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılıp sıcakken üzerine sosu kaşık kaşık dökülür. Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Sos için malzemeler:

- yarım su bardağı toz şeker
- yarım su bardağı erimiş margarin veya tereyağ
- 2 limon suyu
- yarım paket vanilya

Yapılışı: erimiş yağ, şeker, limon suyu ve vanilya karıştırılıp, çırpılır.

**Yağlı kek**

Malzemeler:

- 5 yumurta
- 1 su bardağı pudra şeker
- 2 su bardağı tın

- 2- 3 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
- 2- 3 adet meyve şekerlemesi (kiraz, portakal, incir vs.)
- 1 küçük paket margarin (125 gr.)
- 1 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
- yarım paket vanilya

-limon kabuğu rendesi -1 çay kaşığı kabartma tozu -1 çorba kaşığı limon suyu yapılışı:

Kek kalıbı parşömen kağıdı ile kaplanır. Fırın yakılır.

Yağ ile pudra şeker porselen veya cam bir kasede karıştırılıp krem haline getirilir. Buna birer birer yumurta sarıları katılır:

3- yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp kar haline getirilir. Şekerli yağ ile karıştırılmış yumurta sarıları, kabartma tozu karıştırılarak elenmiş un, küçük doğranmış meyve şekerlemeleri, fıstık, üzüm, limon kabuğu rendesi, limon suyu birbirine katılıp dikkatle karıştırılır.

4- hazırlanan kalıba boşaltılır. Orta sıcaklıktaki fırın da 40- 45 dakika pişirilir.

Not: kekin ortasının çatlaması makbuldür.

#### Gazozlu kek

Malzemeler:

- 1 gazoz (meyveli)
- 5 yumurta
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- yarım paket vanilya
- limon kabuğu rendesi

Yapılışı:

Kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.

Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.

Limon kabuğu rendesi, vanilya, elenmiş un ve bir şişe gazoz konup yavaşça karıştırılır.

Kalıba boşaltılıp orta ısıli fırında 35- 40 dakika pişirilir. 1- 2- 3- 4 keki

Malzemeler:

- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı un
- 4 yumurta
- 1 küçük paket margarin (1- 25 gr.)
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- limon kabuğu rendesi
- vanilya
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1- kalıp yağlanıp unlanır, fırın yakılır.şekerle yumurtalar çarpılır. Yoğurt ve erimiş yağ ilave edilip karıştırılır.

Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu katılır. Karıştırılıp kalıba boşaltılır.

Orta ısıli fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Not:

1) istenirse kek hamuruna 3- 4 çorba kaşığı çekilmiş fındık ve 3- 4 çay kaşığı mahlep katılabilir. Daha nefis ve güzel kokulu olur.

2) kalıp 35- 40 cm. Çapında olmalıdır.

#### Portakallı kek

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 7 çorba kaşığı şeker
- 7 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 portakal kabuğu ve suyu

Şurubu için:

- 1 portakal kabuğu rendesi
- 2 portakal suyu
- 4- 5 çorba kaşığı şeker

Yapılışı:

Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.

Üç yumurta ile 7 çorba kaşığı şeker ve portakal kabuğu rendesi, koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.

İçine portakal suyu ve kabartma tozu ile elenmiş un konup karıştırılır.

Kalıba boşaltılıp orta hararetili fırında 30- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır, tabağa alınır.

5- portakal kabuğu rendesi ve iki portakal suyu ile 4- 5 çorba kaşığı şeker bir taşım kaynatılıp

soğumuş kekin üzerine gezdirilerek dökülür.

### Elma pürelı kek

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- yarım su bardağı erimiş margarin
- 1,5 su bardağı elma püresi (rendelenmiş)
- yarım su bardağı çekirdeksiz üzüm
- yarım su bardağı çekilmiş fındık veya ceviz içi
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1,5 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı dövülmüş karanfil
- 1/4 çay kaşığı yenibahar
- yarım çay kaşığı tuz
- 1,5 çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

25 cm. Çapında tepsi yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.  
Un, kakao, tuz, tarçın, karanfil, yenibahar, kabartma  
Tozu karıştırılıp elenir. İçine, çekilmiş fındık veya ceviz içi, üzüm konur.  
Büyük bir kasede yağla şeker karıştırılır. Yumurtalar birer birer konur.  
Un karışımı, elma püresi ilave edilerek karıştırılır. Kalıba boşaltılır.  
Orta ısılı fırında 40- 45 dakika pişirilir. Meyveli yılbaşı keki  
(3 hafta buzdolabında saklanabilir.)

Malzemeler:

- yarım su bardağı ayva reçeli (tanesi)
- yarım su bardağı portakal kabuğu reçeli (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 1 su bardağı jöle şeker (küçük doğranmış)
- yarım su bardağı incir (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı ceviz içi (doğranmış)
- 1 su bardağı kuru kayısı (küçük doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- yarım çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı margarin (erimiş)
- 1 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- 5 yumurta
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Yapılışı:

Kek kalıbı yağlanır ve unlanır. Fırın yakılır. (kalıp parşömen kağıdı ile de kaplanır.)  
Üzüm ve kayısıların üzerine bir su bardağı kaynar su dökülüp 5 dakika bekletilir. Temiz bir bez ile kurulandır.  
3- üzüm ve kayıslara, doğranmış ceviz, incir, jöle, şeker, ayva ve portakal kabuğu reçeli, limon kabuğu rendesi ilave edilip karıştırılır.  
Un ile kabartma tozu karıştırılıp elenir.  
Porselen bir kasede yağ ile şeker iyice çarpılır. Yumurtalar tek tek ilave edilip karıştırılır. Limon suyu katılır.

Yumurtalı yağa, meyve karışımı ve un konup karıştırılır. (3- 4- 5 nolu işlemler birlerine katılır.)

Hazırlanan kalıba boşaltılıp orta hararetili fırında 1 saat 45 dakika pişirilir.

Sütlü-kakaolu kek

Malzemeler:

- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı un
- 1 dolu çorba kaşığı kakao
- 4/5 paket margarin (yaklaşık 200 gr.)
- 1 1/4 su bardağı süt (1,5 su bardağından az)
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- yarım çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Kek kalıbı yağlanıp unlanır.

2,5 bardak un, 1 kaşık kakao, tuz, kabartma tozu, vanilya karıştırılıp elenir.

200 gr. Yumuşak margarin, 1,5 bardak şekerle karıştırılıp krem haline getirilir. 2 yumurta birer birer

karıştırılarak ilave edilir.

4- 1,5 bardaktan az süt konur; 1- 2 kere karıştırılır. Daha sonra kakao-tuz-kabartma tozu-vanilya karıştırılmış un ilave edilir. Yavaşça karıştırılıp yağlanmış kalıba boşaltılır.

5- orta ısıllı fırında 35- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılıp vanilyalı pudra şeker elenir.

Not: istenirse kakaoya yarım çorba kaşığı dövülmüş nestcafe de ilave edilebilir.

Tarçınlı karanfilli kek (köşk'ten)

Malzemeler:

-6 yumurta

-6 kahve fincanı şeker

-6 kahve fincanı un

-1 kahve fincanı kakao

-1 küçük paket margarin (125 gr.)

-yarım kahve kaşığı dövülmüş karanfil

-1 kahve kaşığı tarçın

-1 kahve kaşığı limon suyu ve rendesi

-1 kahve kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

1- kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.

2- bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır. Limon suyu ve limon kabuğu rendesi ilave edilir.

Elenmiş un, kakao, karanfil, tarçın, kabartma tozu, erimiş yağ konup çarpmadan karıştırılır. Kalıba boşaltılır.

Orta ısıllı fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.

Likörlü kek

Malzemeler:

-1 su bardağı süt

-1 büyük paket margarin (erimiş, 250 gr.)

-2 su bardağı şeker

-2,5 su bardağı un

-2- 3 çorba kaşığı kakao

-2 çorba kaşığı likör (muz, portakal veya mandalina)

-4 yumurta

-1 kahve kaşığı kabartma tozu

-yarım paket vanilya

Yapılışı:

Kalıp yağlanır unlanır. Fırın yakılır.

Erimiş yağ, 1,5 bardak şeker, kakao, likör, vanilya iyice karıştırılır. Yavaş yavaş süt katılır. Bu karışımla bir su bardağı ayrılır.

3- geri kalana 4 yumurta, yarım su bardağı şeker ilave edilir. Biraz çarpılıp kabartma tozu ile elenmiş un konup karıştırılır.

Kalıba boşaltılıp fırında pişirilir. (25- 30 dakika).

4- fırından çıktıktan sonra sıcakken üzerine ayrılan 1 bardak karışım krema gibi sürülür.

Peynirli kek

Malzemeler:

-3 yumurta

-1 su bardağı yoğurt

-1 su bardağı margarin-zeytinyağı karışımı

-3,5 su bardağı un

-1,5 çay kaşığı kabartma tozu

-150 gr. Sert beyaz peynir (4- 5 kibrit kutusu kadar)

-1 demet dereotu

-1 çay kaşığı çörek otu

-2,5 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

35- 40 cm. Çapında kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır.

Bir tencerede yumurta, yağ, yoğurt karıştırılır. Bu karışımdan 2 kaşık, üzerine sürmek için ayrılır.

Kabartma tozu ile elenmiş un, rendelenmiş peynir kıyılmış dereotu, tuz konup iyice karıştırılır.

4- tepsiye boşaltılıp düzeltilir. Üzerine ayrılan yağlı yumurta sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetili fırında pişirilir (30- 40 dakika).

5- ılınınca, dilimlenip tabağa alınır.

Zeytinli ekmek (kıbrıs'tan)

malzemeler:



- 4 yumurta
- 1 su bardağının 3/4'ü zeytinyağ (zeytinyağ, yarıdan çok)
- yarım bardak yoğurt
- 1 su bardağı zeytin (çekirdeği çıkmış ve doğranmış)
- 3 su bardağı un
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı kuru nane
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- yarım limon suyu

Yapılışı:

Kalıp yağlanır unlanır. Fırın yakılır.

Bir tencereye yumurtalar, yoğurt, zeytinyağ, limon suyu, tuz, nane konup karıştırılır.

Kabartma tozu ile elenmiş un ve ayıklanmış zeytin ilave edilir. Hazırlanan kalıba boşaltılır.

Orta hararetili fırında 35- 40 dakika pişirilir.

İlininca, dilimlenip tabağa alınır.

Not: zeytinli ekmeğe kuru nane yerine kekik de koyabilirsiniz.

Marmelatlı pratik rulo pasta

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı şeker
- 3 yumurta
- 2 su bardağı + 2 çorba kaşığı ilave un
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)
- 1 su bardağından 2 parmak eksik yoğurt
- limon kabuğu rendesi
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 6 çorba kaşığı marmelat

Yapılışı:

Fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır, yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.

Kabartma tozu karıştırılmış un elenir. Yağ eritilir.

Şekerle yumurtalar çarpılır. Erimiş yağ ve yoğurt katılır.

Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi ve limon suyu ilave edilip, karıştırılır.

Kağıtlı tepsiyeye yayılır. Orta ısıli fırında 15- 20 dakika pişirilir.

Kurutmadan uzun kenar boyunca sarılıp, açılır. Marmelat sürölüp kağıt çıkarılarak rulo yapılır.

Soğuyunca üzerine vanilyalı pudra şeker serpilir.

Not: istenirse üzerine de marmelat sürölüp dövülmüş fındık yapıştırılır.

Kremalı rulo pasta

Malzemeler:

- 6 yumurta
- yarım su bardağı şeker
- 1 su bardağı ve 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- limon kabuğu rendesi
- yarım paket vanilya

Krema için:

- 1 yumurta
- 1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
- 3 çorba kaşığı un
- yarım litre süt
- limon kabuğu rendesi
- vanilya
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)

Yapılışı:

1- krema: yumurta, seker, un, limon kabuğu rendesi bakır bir kaptaki karıştırılır. Yavaş yavaş süt konur. Karıştırarak pişirilir. Koyulaşıp kaynayınca yağ ve vanilya katılır. Karıştırarak soğutulur.

Pandispanya: fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır. Yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.

Bakır bir tencerede yumurtalar ile seker çarpılır, iyice koyulaştırılır.

Elemiş un, limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu konup karıştırılır.

Tepsiye yayılır. Orta hararetili fırında 10- 15 dakika kurutulmadan pişirilir.

Soğutmadan, kağıdı ile uzun kenar boyunca sarılıp açılır.

Krema sürölüp tekrar sarılır. Üzerine vanilyalı pudra şeker serpilir. Not:

İstenirse, kremadan bir miktar ayrılıp üzerine sürölür, fındık veya hidistan cevizi rendesi yapıştırılır.

Rulo sarılmadan kremanın üzerine muz veya çilek konup beraber sarılabilir.

Pandispanya hamuruna ve kremaya 1- 2 avuç dövülmüş fındık veya 1 çorba kaşığı kakao da konabilir. Alman pastası

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 3 kahve fincanı toz şeker
- 4 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı su
- 2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Krema için:

- 1 yumurta
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Yapılışı:

1- 20 cm çapında yuvarlak kalıp yağlanıp unlanır.2- 3 yumurta, 3 kahve fincanı şeker, limon kabuğu rendesi, alüminyum olmayan bir tencerede çarpılıp iyice koyulaştırılır.

Kabartma tozu katılmış un elenir, çarpılmadan hafifçe karıştırılır.

1 kahve fincanı su konur. 1- 2 defa daha karıştırılıp kalıba boşaltılır. Orta ısıda fırında 30- 35 dakika pişirilir.

Kremanın yapılışı:

Alüminyum olmayan bir tencerede 1 yumurta, 3 kaşık şeker, 3 kaşık un azar azar süt ilavesiyle ezilir.

Limon kabuğu rendesi ile sütün tamamı konup karıştırarak pişirilir.

Kaymak tutmaması için çarpılarak soğutulur.

3- soğuduktan sonra kalıptan çıkarılan kek enine iki parçaya kesilir. Alt parçaya kremanın tamamı konup yayılır. Diğer parça üzerine kapatılır, hafifçe bastırılır.

4- servis tabağına alınıp üzerine bolca pudra şeker elenir.

Cevizli pasta

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı un
- 1 kahve fincanı süt
- 1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 avuç ceviz
- 3- 4 dilim portakal kabuğu şekerlemesi

Yapılışı:

Kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.

Ceviz doğranır, portakal şekerlemesi ince ince kıyılır.

Kabartma tozu karıştırılmış un elenir.

Yağ ile toz şeker karıştırılıp krem haline getirilir. Yumurtalar birer birer kırılıp limon kabuğu rendesi ve limon suyu katılır.

Elenmiş un, ceviz, portakal şekerlemesi ve süt ilave edilip karıştırılır.kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında 35- 40 dakika pişirilir.

İlinınca kalıptan çıkarılıp dilimlenir. Kısa bilgi:

100 gr. Ceviz, 654 kalori verir.

Çikolatlı yuvarlak pasta

Malzemeler:

- 6 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağından 1 parmak eksik un (1,5 bardaktan fazla)
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- limon kabuğu rendesi
- yarım paket vanilya
- 1- 2 çorba kaşığı kakao

Krema için:

- 1 yumurta
- 1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
- 3 çorba kaşığı un
- yarım litre süt

- yarım paket vanilya
- 2 çorba kaşığı kakao
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)
- Üzerini ve yanlarını kaplamak için
- 150 gr. Krem şanti (hazırlanmış)
- 1- 2 çorba kaşığı kakao
- 10 0 gr. Fındık
- 1 kahve fincanı likörlü şekerli su (pastayı yumuşak tutmak için)

Yapılışı:

Krema

Bakır bir kaptaki yumurta, şeker, un kakao, karıştırılır. Yavaş yavaş süt konup pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. Ilınınca vanilya ve yağ konup karıştırılır.

Pandispanya

- 1- kalıp yağlanır, unlanır. Fırın yakılır. Kakao ile un karıştırılıp elenir.
- 2- bakır bir kaptaki yumurta ile şeker çarpılır. Koyu yoğurt kıvamına getirilir. Limon kabuğu rendesi vanilya, limon suyu katılıp 1-2 defa daha çarpılır.
- Kakaolu elenmiş un konur. Kaşıkla karıştırarak kalıba boşaltılır. Orta ısıda fırında 35- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca enine 2 parçaya kesilir. Parçalar likörlü şekerli su ile nemlendirilir.
- Aralarına krema sürülerek parçalar üst üste kapatılır.
- 6- kenarlara ve üstte de krema sürülür, kenarlara kıyılmış fındık yapıştırılır.
- 7- krem şantinin içine kakao elenip karıştırılır. (fazla karışırsa bozulur.) Krema pompasına doldurulup pastanın üzeri zevke göre süslenir.

Not:

Pastanın üzeri, krem şanti yerine, aralarına sürülen krema ile de süslenebilir.

Süslemede meyve şekerlemeleri de kullanılabilir. Taze peynirli hazır pasta malzemeleri:

- 1 adet hazır kakaolu yuvarlak kek

Krema için:

- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 kutu labne pastörize taze peynir (200 gr.)

Keki ıslatmak için:

- 1 çorba kaşığı nestcafe
- 7,5 kahve fincanı su
- istenirse; 1 çorba kaşığı meyve likörü veya kanyak veya viski

Üzeri için:

- yarım çorba kaşığı kakao

Yapılışı:

Alüminyum olmayan bir tencerede 2 kaşık un, 1 kaşık nişasta, 1 çay bardağı şeker azar azar süt ilavesi ile ezilir.

Sütün tamamı konur, karıştırarak pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.

1 kutu labne pastörize taze peynir ilave edilip kaymak tutmaması için karıştırarak soğutulur.

1,5 kahve fincanı suda 1 çorba kaşığı nestcafe eritilir. İstenirse içine likör veya kanyak veya viski konur.

Kakaolu kekin iki parçası nestcafe su ile nemlendirilir.

Kekin alt parçasına peynirli kremanın yarısı sürülür. Diğer parça üzerine kapatılır.

Kremanın arta kalanı kekin üzerine sürülüp üzerine kakao elenir. Çikolatalı pasta cilası

Malzemeler:

- 150 gr. Sütsüz çikolata
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)

Yapılışı:

Çikolata ve margarin bir tabağa konur.

İçinde kaynar su bulunan başka bir kabın üzerine oturtularak eritilir. İyice karıştırılır.

3- ılınınca pastanın üzerine dökülerek bıçakla yayılır. Buz dolabında dondurulur. Sonra üzeri istenen bir krema ile süslenir. (krem şanti veya yağlı krem ile.)Not: çikolatalı pasta cilası ile şuala krem ve ekler pastasının üzeri de kaplanır.

Krem şantinin hazırlanması

Malzemeler:

- 1 su bardağı çiğ süt kaymağı
- 2 çorba kaşığı pudra şeker
- vanilya

Yapılışı:

Porselen bir kaseye çiğ süt kaymağı, pudra şeker, vanilya konur.

Telle çarpılarak koyulaştırılır. (fazla karıştırmayınız; bozulur.)

Tatlı ve pastalarda kullanılır. Yağlı krem malzemeler:

- 1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
- 2 yumurta akı
- 2 kahve fincanı şeker
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

Cam veya porselen bir kasede yağ karıştırarak beyazlatılır.

İki kahve fincanı şeker, aynı miktar su ile kaynatılıp koyulaştırılır.

İki yumurta akı bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.

Kaynar şurup dökülüp hızla karıştırılır.

Ilınınca kaşık kaşık yağa ilave edilir. (tencere dibinde kalan şurup katılmaz.) Vanilya konur.

Bu krem pastaların üzerini süslemede kullanılır.

Not: yağlı kreme, 1 çorba kaşığı elenmiş kakao katılıp tadı ve görünüşü değiştirilerek kullanılabilir.

Papatya pastası

Hamurun malzemesi:

- 2, 1 / 4 su bardağı un (2,5 bardaktan az)
- 2 çorba kaşığı pudra şeker
- 1 küçük paket margarin ve 1 parmak ilave (150 gr.)
- 1 yumurta

-yarım paket vanilya, limon kabuğu rendesi

İçinin malzemesi

- 1,5 su bardağı fındık içi
- yarım su bardağı pudra şekeri
- 3 yumurta, limon kabuğu rendesi
- 15- 20 adet iç badem, 2- 3 kaşık marmelat

Hamurun yapılışı:

1- un elenir. 150 gr. Yumuşak yağ, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı pudra şeker, limon kabuğu rendesi karıştırılır ve hamur yapılır.

(fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)

Merdane ile 3- 4 mm inceliğinde açılır. Papatya kalıplarının içine yerleştirilir. Ortasına bir çay kaşığı marmelat konur. İçinin hazırlanışı:

Makineden çekilmiş fındık, yumurta, pudra şeker limon kabuğu rendesi karıştırılır.

Kalıpların üzeri bu karışımla doldurulur. Kabuğu çıkarılmış ve ikiye ayrılmış badem papatya şeklinde yapıştırılır.

Kalıplar tepsiye dizilip orta hararetili fırında pişirilir. Not:

Kalıpları yağlamaya gerek yoktur. Hamur yağlı olduğu için pasta kolay çıkar.

Bu pasta için 15- 20 küçük papatya kalıbına ihtiyaç vardır. Jöleli, meyveli yuvarlak pasta malzemeler:

- 6 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- limon kabuğu rendesi

Krema için:

- 1 yumurta
- 1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
- 3 çorba kaşığı un
- yarım litre süt
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)
- yarım paket vanilya

Üzeri için:

- 3- 4 şeftali, elma veya muz
- 1 paket şeftali veya muz jölesi
- 75 gr. Fındık içi
- 1 fincan likörlü-şekerli su (2 kaşık şeker, 3 kaşık meyve likörü, su)

Yapılışı:

Krema: bakır bir tencerede yumurta, şeker, un karıştırılır. Yavaş yavaş süt konup pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır. Ilınınca yağ ve vanilya katılır.

Pandispanya

1. Tepsi yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.

2- yumurtalar ile şeker, bakır tencerede koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır. Limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu katılıp 1- 2 kere daha çarpılır.

Elenmiş un konur, karıştırılır. Tepsiye boşaltılıp orta ısı fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Soğuyunca enine 2 veya 3 parçaya kesilir. Parçalar likörlü şekerli su ile nemlendirilir.

Aralarına krema sürülerek parçalar üst üste kapatılır.

En üste de krema sürülüp soyulmuş meyve dilimleri yerleştirilir.

Jöle paketindeki tariftten yarım bardak az su ile eritilir. Pastanın piştiği temiz, ıslak tepsiye boşaltılıp yarım dondurulur.

8- hazırlanan meyveli pastanın üzerine tepsi kapatılıp bastırılır. Meyvelerin jöleye yapışması için (30- 40 dakika) buz dolabında bırakılır.

9- sonra tepsi ılık suya birkaç kere batırılıp servis tabağına ters çevrilir.

10- kenarlarına krema sürülüp kıyılmış fındık yapıştırılır.

Not:

1) pastaya hangi meyveyi kullanırsanız aynı meyvenin jölesini tercih ediniz.

2) pasta jölesiz de yapılabilir. O zaman meyveleri araya yerleştiriniz (kurumaması ve kararmaması için). Üzerine ve kenarlarına krema sürüp kıyılmış fındık yapıştırınız.

Elmalı bisküvi pastası

Malzemeler:

-100-150 gr. Bebe bisküvisi veya normal bisküvi

-3- 4 orta büyüklükte elma

-yarım su bardağı toz şeker

Krema için:

-3 yumurta sarısı (yumurta akları pastanın üzeri için kullanılacaktır)

-3 çorba kaşığı nişasta

-1 litre süt

Üzeri için:

-3 yumurta akı

-4 çorba kaşığı toz şeker

Yapılışı:

1- elmalar soyulup rendelenir, yarım su bardağı şekerle suyunu çekecek şekilde pişirilir.

2- bisküviler büyük dört köşe cam kaseye dizilir. Üzerine ılık elma püresi yayılır.

3- alüminyum olmayan bir tencerede 3 yumurta sarısı, 3 çorba kaşığı nişasta azar azar sütle ezilir. Sütün tamamı konup şekersiz olarak pişirilir. Karıştırarak soğutulur. Sonra elmaların üzerine yerleştirilir.

3 yumurta akı, 4 çorba kaşığı toz şekerle çarpılıp katı kar haline getirilir. Kremanın üzerine yayılır.

Cam kase ortadan daha az sıcaklıktaki fırına konup yumurta akları pembe olana kadar tutulur.

Bakan pastası

(fırınsız)

Malzemeler

-250 gr. Kedi dili bisküvi

-4 çorba kaşığı hindistan cevizli mısır özü nişasta

-4 çorba kaşığı oralet

-14 çorba kaşığı şeker

-limon suyu

-4,5 su bardağı su

-1,5 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi (üzeri için)

-2 mandalin (küçük doğranmış)

-4 elma (küçük doğranmış)

-4- 5 muz (küçük doğranmış)

Yapılışı:

1- şeker ve oralet 3,5 su bardağı su ile kaynatılır. Buna 1 bardak su ile ezilmiş nişasta katılır. Karıştırarak pişirilir. Limon suyu ilave edilir.

2- kalıp ıslatılır. Sıcak pelteden biraz dökülüp yayılır. Üzerine bisküvi, pelte ve karışık meyveler kat kat yerleştirilir. Kaşıkla bastırılır.

3- soğuyunca buzdolabında 3- 4 saat bekletilir. Tabağa ters çevrilip üzerine hindistan cevizi rendesi serpilir.

Not: mevsime göre değişik meyveler (şeftali, çilek, çekirdeksiz üzüm, kayısı, kiraz v.s.)

Kullanılır.

Milyöf pastası

Malzemeler:

-4,5 su bardağı un (yarım bardağı, açma payı ayrılacaktır)

-1 büyük paket margarin (orta yumuşaklıkta, 250 gr.)

-3 çorba kaşığı yoğurt

- 2 orba kaşığı limon suyu
- yarım çay kaşığı tuz
- yarım kahve fincanı vanilyalı pudra şeker (zeri için)

Krema için:

- 1 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 3 orba kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- limon kabuğu rendesi
- vanilya
- 1/4 küçük paket margarin (30 gr.)

Yapılışı:

- 1- un elenir. Ortasına yoğurt, zeytinyağ, limon suyu, tuz konup karıştırılır. 1 bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. zleştirilir ve üzeri rtlp dinlendirilir.
- 2- hamur bütün olarak 25- 30 cm. Büyüklüğünde açılıp ortasına 1 büyük paket margarin konup bohça gibi kapatılır.
- 3- bolca unlanıp yalnız boyuna upuzun açılır. İki ucu ortaya getirilip tekrar kitap gibi kapatılır. zeri rtl olarak ve serin bir yerde 20 dakika kadar dinlendirilir.
- 4- 3 nolu işlem iki kere daha uygulanır. (aralarda 20 dakika dinlendirilir.) Son olarak 3- 4 mm. İnceliğinde açılır. (4 adet 20- 25 cm2 olacak şekilde.) Dört eşit parçaya ayrılıp iki tanesi bir tepsiye konur. Kabarmaması için birkaç yerinden delinir.
- 7- orta hararetili fırında gevrek olarak pişirilir. Fırından çıktıktan sonra aralarına bolca krema sürülüp st üste kapatılıp hafifçe bastırılır. (en üste krema srlmez.)
- 8- kenarları bıçakla kesilerek düzeltilir. zerine vanilyalı pudra şeker elenir.

Not:

Kremanın yapılışı:

Bakır bir tencereye, yumurta, şeker, un limon kabuğu rendesi konur. Yavaş yavaş süt katılır. Karıştırarak pişirilir. İlinınca, yağ ve vanilya ilave edilir.

Kakaolu elmalı puding

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 2 elma (soyulup küçük doğranmış)
- 1 orba kaşığı kakao
- yarım su bardağı ceviz içi (doğranmış)
- 1 ay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

- 1- yumurtalarla şeker iyice çarpılıp koyulaştırılır.
- 2- kabartma tozu, kakao, un karıştırarak elenir. Küçük doğranmış elma ve ceviz içi konup karıştırılır.

Yağlanmış kalıba boşaltılıp orta hararetili fırında pişirilir.

Soğuyunca kalıptan çıkarılıp yarım kahve fincanı şekerli likörlü su gezdirilir.

Hazırlanan krema, pastanın üzerine kaşık kaşık dökülüp yayılır. Krema malzemesi

- 1 yumurta -2 kahve fincanı şeker -1 çorba kaşığı nişasta -1 çorba kaşığı kakao -2 su bardağı süt -vanilya kremanın yapılışı:

Yumurta, şeker, nişasta kakao biraz süt ilavesi ile karıştırılır. Sütün tamamı konup karıştırarak pişirilir.

Ara sıra karıştırarak soğutulur. Vanilya katılır.

Hoppa puding (fırınsız)

Malzemeler:-1 su bardağı kırık bisküvi

- 1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)

-yarım su bardağı pudra şeker

-2 yumurta

-2 su bardağı fazla suyu alınmış meyve (sertleri pişirilir)

-3- 4 orba kaşığı dövülmüş fındık veya ceviz

Yapılışı:

Bisküvi kırıntılarının yarısı kalıba yerleştirilir.

Yağ ile şeker karıştırarak krem haline getirilir. Yumurta sarıları ilave edilir.

Yumurta akları çarpılıp kar haline getirilir. Buna, yumurta sarıları karıştırılmış şekerli yağ, doğranmış meyveler, dövülmüş fındık konup karıştırılır. Kalıba boşaltılıp yayılır.

Kalan bisküvi kırıkları, üzerine konup bastırılır. Bir gece veya 4- 5 saat buzlukta bekletilir.

- 5- dilimlenip tabağa alınır.

Oraletli pasta  
(amonyaklı pasta)

Malzemeler:

-2 yumurta, 1 kahve fincanı süt -1 kahve fincanı şeker, 1 tatlı kaşığı amonyak soda -1 kahve fincanı erimiş margarin, aldığı kadar un hamurun yapılışı:

Yukarıdaki malzeme karıştırılır. Aldığı kadar unla orta yumuşaklıkta hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir.

Dört eşit parçaya ayrılır. 2 mm. İnceliğinde yuvarlak açılıp, fırında birer veya ikişer pişirilir.

3- sıcakken üzerlerine krema sürülüp üst üste kapatılır. En üste dövülmüş fındık, ceviz veya hindistan cevizi serpilir. Yumuşak kalması için üzeri büyük bir tencere ile örtülür.

Krema:

-15 çorba kaşığı şeker, 3 çorba kaşığı oralet

-4 çorba kaşığı pirinç unu, 1 çorba kaşığı nişasta

-yarım küçük paket margarin (65 gr.)

-3 su bardağı su, 1 yumurta

Başka bir krema:

-2 yumurta

-1 su bardağı şeker

-2 kaşık nişasta

-750 gr. Süt (3,5 su bardağı)

-1 küçük paket margarin (125 gr.) (yapılışı oraletli krema gibidir.)

Kremanın yapılışı: bir tencereye yumurta, oralet, şeker, pirinç unu, nişasta konup karıştırılır.

Yavaş yavaş su ilavesi ile karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınınca yağ konur. Sıcak olarak kullanılır.

Şuala krem -ekler pastası

Malzemeler:

Hamur için:

-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)

-2 1/4 su bardağı un (2,5 bardaktan az)

-4 yumurta

-2 tatlı kaşığı şeker

-2 tutam tuz

-2 su bardağı su

Krema için:

-1 yumurta

-1 su bardağı şeker

-3 çorba kaşığı un

-yarım litre süt

-yarım paket küçük margarin (65gr.)

-limon kabuğu rendesi ve vanilya

Yapılışı:

1- krema: bakır bir kaba yumurta, şeker, un, limon kabuğu rendesi konur. Yavaş yavaş süt ilave edilip karıştırarak pişirilir. Ilıyınca yağ ve vanilya konur.

Hamur: bakır bir tencereye 2 bardak su, yağ, şeker, tuz konup kaynatılır. Elenmiş un birden ilave edilip karıştırarak pişirilir. (tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır.)

Ilıyınca yumurtalar birer birer kırılır, karıştırılır. Ucuna geniş huni takılmış krema torbasına doldurulup yağlanmış tepsiye yuvarlak veya uzun sıkılır. (ceviz büyüklüğünde veya bir parmak uzunluğunda.)

Orta hararetili fırında gevrek olarak yavaş yavaş pişirilir (içinin boşalması için).

İçlerine krema pompası ile krema doldurulur.

Üzeri çikolata ile kaplanır veya pudra şeker elenir.

Not: üzeri için: 50 gr. Sütsüz çikolata ile 50 gr. Margarin kaynar su bulunan bir kabın üzerinde eritilip iyice karıştırılır. Pastaların üzeri bir çikolataya batırılıp ters çevrilir.

Savayer bisküvi

Malzemeler:

-6 yumurta

-1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker

-1 su bardağı un

-limon kabuğu rendesi

-yarım paket vanilya

Yapılışı:

1- fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır, yağlanır. yumurta sarıları ile pudra şeker porselen bir kasede kabarıncaya kadar karıştırılır.

Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.

4- önce şekerli sarıları ile kar haline gelmiş yumurta akları, sonra elenmiş un, vanilya, limon kabuğu rendesi birbirine katılıp çarpılmadan karıştırılır.

Ucuna bir parmak genişliğinde huni takılmış krema torbasına dondurulup tepsiye 6- 7 cm. Uzunluğunda sıkılır.

Üzerine biraz pudra şeker elenir. Hafif hararetle fırında gevrek pişirilir. Kedi dili

Malzemeler:

-3 yumurta

-1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker

-2 su bardağı ve 2 çorba kaşığı ilave un

-1 küçük paket ve 1 parmak ilave margarin (150 gr.)

-limon kabuğu rendesi

-yarım paket vanilya

Yapılışı:

L-fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır. Yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.

Porselen bir kasede yağ ile pudra şeker karıştırılıp krem haline getirilir.

Yumurtalar birer birer kırılır. Limon kabuğu rendesi vanilya ve elenmiş un konup karıştırılır.

Ucuna kalem çapında düz huni takılmış krema torbasına doldurulup tepsiye 5- 6 cm uzunluğunda sıkılır.

Orta hararetle fırında pişirilir. Kağıttan kırmadan dikkatli çıkarılır.

Not: kedi dili, dondurma ile ikram edildiği gibi krema ve meyvelerle pratik pastalar da yapılır.

Elmalı kurabiye

Malzemeler:

-3 su bardağı un

-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)

-1 çorba kaşığı yoğurt

-1 kahve kaşığı kabartma tozu

-limon kabuğu rendesi

-1 kahve fincanı pudra şeker

-yarım paket vanilya

Marmelat için:

-3 ekşi elma

-1 çay bardağı şeker

-tatlı kaşığı tarçın

-1 avuç ceviz içi veya fındık (dövülmüş)

Yapılışı:

1- elmalar soyulup rendelenir. Şeker konup karıştırılır. Su koymadan hafif ateşte pişirilir. Soğuyunca dövülmüş fındık, tarçın katılır.

2- un elenir. Ortasına yağ, yoğurt, pudra şeker limon kabuğu rendesi, kabartma tozu konup yoğrulur.

3- 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. 9- 10 cm. Çapında açılıp hazırlanan marmelat konur. Sarılır, kat yeri alta gelmek üzere ay şekli verilir ve tepsiye dizilir.

Orta hararetle fırında pembe renkte pişirilir.

Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.

Not: kurabiye'nin içine elma yerine, ceviz, toz şeker, tarçın karışımı da koyabilirsiniz.

Mayalı elmalı çörek

Malzemeler:

-2 su bardağı un

-dörtte bir büyük paket margarin (65 gr.)

-2 yumurta (1 yumurta, 1 yumurta akı hamura, 1 yumurta sarısı üzerine)

-yarım çay bardağı ılık süt

-1 tatlı kaşığı kuru maya

-1 çay bardağı pudra şeker

Elmalı harç:

-2 elma

-1 çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm

-1 tatlı kaşığı tarçın

Yapılışı:

1- elmalar yıkanıp dört parçaya kesilir. Ortaları çıkarılıp soyulur. Küçük küçük doğranır.

Yıkanmış üzüm, tarçın ilave edilip 8 kümeye ayrılır.

2- tencerede ılık süt içinde maya eritilir. Pudra şeker, 1 bütün yumurta, 1 yumurta akı ve margarin konup karıştırılır.

Elenmiş 2 bardak un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde



iki misli kabarcıncaya kadar mayalandırılır.

Hafif unlanarak merdane ile 3 mm. Açılıp 8 parçaya kesilir. Üçgen parçaların alt kısmına elmalı harç konur. Yan kısımlar ortaya doğru kıvrıldıktan sonra sarılır. Tepsiye dizilir.

5- 15 dakika kadar daha mayalandırılır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında pişirilir.

Elmalı tart

Malzemeler:

-8 kahve fincanı un

-1,5 küçük paket margarin (yumuşak, 200 gr.)

-1 yumurta, 1 çorba kaşığı yoğurt

-1 kahve kaşığı kabartma tozu, limon kabuğu rendesi

-1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)

-3 ekşi elma, 1 çay bardağı şeker, yarım paket tarçın

Yapılışı: un elenip ortasına yağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, pudra şeker, limon kabuğu rendesi konup karıştırılır.

Sonra un ile yoğrulur. Biri daha büyük olan iki parçaya ayrılır.

3- büyük parça yarım cm. Kalınlığında açılır. 25- 30 cm. Çapındaki tepsiye yerleştirilir. Hamur, tepsinin kenarının yarısına kadar döndürülür.

Hamurun üzerine ince elma dilimleri yerleştirilir. Tarçın karıştırılmış toz şeker serpilir.

Diğer hamurdan ince çubuklar yapılır. Elmaların üzerine kafes kafes yerleştirilir.

Orta ısı fırında pembe renkte pişirilir. Servis tabağına alınır.

İstenirse üzerine marmelat sürülür veya vanilyalı pudra şeker elenir. Not: hamur şöyle hazırlanabilir.

1) 15 çorba kaşığı un, 5 çorba kaşığı pirinç unu ile karıştırılıp ortası açılır.

2) 250 gr. Margarin, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı şeker, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. (3-4- 5- 6- 7 nolu işlem aynen yapılır.)

Lor peynirli kek

Malzemeler:

Hamur için:

-1 yumurta

-üçte bir büyük paket margarin (85 gr.)

-2- 5 çorba kaşığı şeker

-1- 5 su bardağı un

Kekin üzeri için:

-3 yumurta

-5 çorba kaşığı şeker

-400 gr. Tuzsuz lor peyniri

-1 çay bardağı yoğurt

-1 limon suyu ve kabuğunun rendesi

-yarım çay kaşığı kabartma tozu

-üzeri için: 3 çorba kaşığı pudra şeker

Yapılışı:

1- çemberli pasta kalıbı veya 20- 25 cm. Çapında bir tepsi yağlanır. Fırın ısıtılır.

Hamur: bir tencerede un, şeker, margarin ve yumurta karıştırılarak, kısa sürede bir hamur yapılır. Serin bir yerde 15- 20 dakika dinlendirilir.

Üzeri için: lor peyniri, yoğurt, şeker, limon suyu ve kabuğunun rendesi, kabartma tozu kaşıkla harmanlanır. Daha sonra yumurta sarıları konur ve iyice karıştırılır.

Yumurta akları çarpılarak katı kor haline getirilir. Şekerli peynir karışımına katılarak yavaşça altüst edilir.

Dinlenen hamur hafif unlanarak merdane ile kalıbın çapından daha büyük açılır. Kenarlar yüksek olarak kalıba yerleştirilir.

Üzerine lor peynirli karışım dökülüp yayılır. Orta ısı fırında 30- 35 dakika pişirilir.

Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır ve pudra şeker elenir.

Paskalya çöreği

Malzemeler:

-4,5 su bardağı un

-3 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine sürmek için ayrılacak)

-1,5 su bardağı pudra şeker

-yarım küçük paket margarin (65 gr.)

-2 tatlı kaşığı yaş bira mayası

-2- 3 tatlı kaşığı mahlep

-2- 2,5 kahve fincanı süt

-1 çorba kaşığı fındık içi

-yarım kahve kaşığı tuz

Yapılışı:

Un elenir. Ortasına ılık sütle ezilmiş bira mayası, yağ yumurta, pudra şeker, tuz, mahlep konur yumuşak bir hamur yoğrulur.

Üzeri örtülüp ılık bir yerde mayalandırılır.

Hamur iki misli kabarınca dokuz parçaya ayrılır. Her parça, ortası şişkin kenarları ince çubuklar halinde yuvarlanır (20 cm).

Üç tanesi bir araya getirilip saç örgüsü yapılır. Yağlanmış tepsiye konup biraz daha mayalandırılır.

Üzerine yumurta sarısı sürülüp kıyılmış fındık serpilir. Orta hararetle fırında pişirilir.

Yumuşak kalması için bir tencereye alınır, üzerine önce bir peçete, sonra da kapağı örtülür.

Not: üzerine süreceğiniz yumurta sarısına 2- 3 damla pekmez koyarsanız daha güzel kızarır. Ay çöreği

Malzemeler:

-3 su bardağı un

-2/5 paket margarin (100 gr.)

-2- 3 çorba kaşığı pudra şeker

-1 kahve fincanı süt

-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası

-2 yumurta (1 tanesi hamura 1 yumurta sarısı üzerine)

-limon kabuğu rendesi

İçinin malzemesi

-1 su bardağı ceviz veya fındık içi

-yarım su bardağı toz şeker, yarım kahve fincanı süt

-1 kahve kaşığı yenibahar, 1 kahve kaşığı tarçın

-3 çorba kaşığı dövülmüş krik krak veya bayat ekmek içi

-2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

Yapılışı:

1- un elenir. Ortasına sütle ezilmiş bira mayası, pudra şekeri, yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. Üzeri örtülüp mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)

İçin hazırlanması: sütün içine, çekilmiş ceviz, krik krak, tarçın, yenibahar, üzüm konup karıştırılır. En son olarak toz şeker ilave edilir (sulanmaması için).

Mayalanan hamur 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. El ile 9- 10 cm. Çapında açılır.

Hazırlanan iç konup sarılır ve ay şekli verilir.

4- yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında pişirilir.

Anasonlu simit

Malzemeler:

-2,5 su bardağı un

-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)

-2,5 çorba kaşığı pudra şeker

-2 yumurta (1 yumurta akı üzeri için ayrılacak)

-2 kahve kaşığı anason

-limon kabuğu rendesi

-1 kahve kaşığı kabartma tozu

-susam

-1 tutam tuz

Yapılışı:

Anason ayıklanıp yıkanır. Bir fincan su ile kaynatılıp süzülür. (suyu alınır.)

Un elenir. Ortası açılıp, anasonlu su, yağ, pudra şeker bir bütün yumurta, bir yumurta, sarısı, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi, tuz konup yoğrulur.

3- küçük simitler yapılır. Bu yüzleri önce yumurta akına sonra susama batırılıp tepsiye dizilir. Orta hararetle fırında pişirilir.

Not: hamura, temizlenmiş tane anasondan 2- 3 tutam koyabilirsiniz.

Un kurabyesi

Malzemeler:

-1 su bardağı erinmiş yemeklik margarin

-1 su bardağı pudra şeker

-2,5- 3 su bardağı un

-yarım paket vanilya

-1 çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

Porselen veya cam bir kasede yağ ile pudra şeker iyice karıştırılıp krem haline getirilir.

Elenmiş un, vanilya, kabartma tozu konup, sertçe bir hamur yapılır.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlanır. Tepsiye dizilip orta hararetle fırında beyaz olarak pişirilir.

Sıcakken üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.

Kurabiyeler ertesi güne kadar bekletilirse daha iyi olur.

Not: kurabiyeleri pişirmeden, üzerine kabuğu çıkarılmış yarım badem yapıştırabilirsiniz.

Kayısı bisküvi

Malzemeler:

-2,5 su bardağı un

-1 küçük paket margarin ve 1 parmak ilave (150 gr.)

-1 yumurta

-1/4 su bardağı pudra şeker

-limon kabuğu rendesi

-vanilya

-2- 3 çorba kaşığı marmelat

Üzeri için:

-yarım su bardağı şeker

-1 fiske kırmızı şeker boyası

-1 fiske sarı şeker boyası

Yapılışı:

1- un elenir. Ortasına yağ, yumurta, pudra şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. (fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)

Küçük parçalara ayrılıp avuç içinde yuvarlanır. Tepsie dizilir. Orta hararetli fırında pişirilir.

Tepsie değen kısımlarına marmelat sürülüp iki tanesi birbirine yapıştırılır.

Kırmızı ve sarı şeker boyları ayrı ayrı kaselere konur. İkişer kaşık su ile eritilir.

Bisküvinin bir yüzü kırmızı, bir yüzü sarı boyaya batırılıp, toz şekerle kaplanır.

Tabağa yerleştirilip yıkanmış yapraklar takılır.

Not: yağlı hamurlar çabuk pişer. Onun için fırında fazla bırakmamalıdır. Hamura 2- 3 çorba kaşığı çekilmiş fındık koyarsanız daha nefis olur.

Sable bisküvi

Malzemeler:

-4,5 su bardağı un

-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)

-1 su bardağı pudra şeker

-3 yumurta (1 tane yumurta akı üzeri için ayrılacak)

-limon kabuğu rendesi

-1 paket vanilya

-1 su bardağı iç fındık

-1 çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

1- un elenir. Ortasına yağ, pudra, şeker, yumurta, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu, vanilya konup yoğrulur. (fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)

Merdane ile yarım cm. Kalınlığında açılır. Küçük kalıplarla kesilir.

Bisküvilerin birer yüzleri yumurta akına, sonra da kıyılmış fındığa batırılıp tepsie dizilir.

4- orta hararetli fırında pişirilir. Sıcakken üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.

Dostlar kurabiyesi

Malzemeler:

-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)

-2 su bardağı şeker

-4- 5 su bardağı un

-3 yumurta

-1 su bardağı çekirdeksiz üzüm

-1 su bardağı dövülmüş ceviz

-1 çay kaşığı kabartma tozu

-1 limon kabuğu rendesi

Yapılışı:

Yağ, şeker ve limon kabuğu rendesi iyice karıştırılır.

Yumurtalar birer birer ilave edilir.

Üzüm ve ceviz konur.

Kabartma tozu karıştırılmış un elenip yoğrulur.

5- hamurdan ceviz büyüklüğünde ve muntazam olmayan parçalar kopararak tepsie dizilir.

Orta hararetli fırında pişirilir.

Bir tencereye konup kapak kapatılırsa yumuşak olur. İki renkli bisküvi

Malzemeler:

-2,5 su bardağı un

-1 küçük paket margarin ve 1 ince dilim ilave (150 gr.)

-yarım su bardağı pudra şeker

- 1 yumurta
- limon kabuğu rendesi
- vanilya

-1- 2 çorba kaşığı kakao

Yapılışı:

1- un elenir. Ortasına yağ, pudra şekeri, yumurta, limon kabuğu rendesi, vanilya konup yoğrulur. (fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)

Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesine elenmiş kakao katılıp yoğrulur.

Hamurlar ayrı ayrı parmak genişliğinde yuvarlanır. Sonra birbirine dolanıp iki parmak uzunluğunda kesilir.

Tepsiye dizilip, orta hararetili fırında pişirilir. (10 15 dakika.)

Not: istenirse, hamurlar merdane ile açılıp üst üste konarak sarılır ve dilimlenerek de pişirilir.

Beze

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 4 kahve fincanı toz şeker
- yarım paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı sirke

Yapılışı:

1- yumurta akları ile şeker bakır bir tencerede iyice koyulaşıncaya kadar çarpılır. Sirke konur, biraz daha çarpılır.

Vanilya katılır. (istenirse dövülmüş damla sakızı da konabilir.)

Parşömen kağıdı yayılmış tepsiye kaşık kaşık konur veya krema torbası ile sıkılır.

Hafif hararetili fırında kurutarak uzun süre pişirilir.

Not: bezeyi; krema torbası ile, tepsiye yuvarlak ve çabuk şekilde sıkınız ve yine kurutarak pişiriniz. Sonra bir çubuk ile yuvarlağı marmelatla mantar şeklinde yapıştırınız ve öyle ikram ediniz.

Hindistan cevizli beze

Malzemeler:

- 3 yumurta akı
- 4 kahve fincanı şeker
- 1 su bardağı hindistan cevizi rendesi
- 1 çorba kaşığı patates nişastası
- yarım paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı sirke

Yapılışı:

1- yumurta akları şeker ile bakır bir kaptan çarpılarak kar haline getirilir. (damlaların şekilleri kaybolmaması gerekir.) Sirke konur, biraz daha çarpılır.

Nişasta, vanilya ve hindistan cevizi rendesi ilave edilip kaşıkla karıştırılır.

Parşömen kağıdı yayılmış tepsiye kaşıkla kümeler halinde konur.

Hafif hararetili fırında kurutarak uzun süre pişirilir. Portakallı kurabiye

Malzemeler:

- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
- 2 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 portakal suyu
- 1 portakal kabuğu rendesi

-aldığı kadar un yapılışı:

Şeker, portakal kabuğu, yağ karıştırılıp krem haline getirilir.

Yoğurt, yumurta akı, kabartma tozu konur. İyice karıştırılır.

Aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta yoğrulur. Son olarak portakal suyu konur.

Yarım limon büyüklüğünde yuvarlanıp hafif yassıtılır. Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetili fırında pişirilir.

5- yumuşak olması için, bir tencereye konup önce bir peçete, sonra kapak örtülür. Not: hamur, merdane ile 1 cm. Kalınlığında açılıp kalıplarla da kesilebilir.

Bereketli kurabiye

Malzemeler:

- 3 su bardağı şeker
- 2 su bardağı erimiş yağ
- 6 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine ayrılacaktır)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı mahlep

- 2 ay kaşığı kabartma tozu
- 2 avuç fındık
- limon kabuğu rendesi
- vanilya
- aldığı kadar un

Yapılışı:

Şeker, yumurta, yağ yoğurt, limon kabuğu rendesi, vanilya, kabartma tozu, çekilmiş fındık ve mahlep geniş bir kaptan iyice karıştırılır.

Aldığı kadar elenmiş unla orta yumuşaklıkta yoğrulur. Yarım limon büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlak veya uzun şekil verilir.

Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetili fırında pişirilir.

Yumuşak olması için, bir tencereye konup önce bir peçete, sonra kapak örtülür. Not: hamur merdane ile 1,5- 2 cm. Kalınlığında açılıp şekilli kalıplarla da kesilebilir. Lor kurabiyesi

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 250 gr. Tatlı lor
- 1 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1/4 paket margarin (65 gr.)
- 1 ay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

1- bir tencereye lor, yumurta, toz şeker, margarin, kabartma tozu konup karıştırılır.

Elenmiş 2 bardak un ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır.

Küçük parçalara ayrılıp avuç içinde yuvarlanır. Hafifçe bastırılıp yağlanmış tepsiye dizilir.

Orta ısılı fırında pembe renkte pişirilir.

5- yumuşak olması için, ılınınca bir tencereye alınıp kapağı kapatılır.

Not: kurabiyelerin üzerine yumurta sürülmez.

Tuzlu ubuk

Malzemeler:

- 4- 5 su bardağı un
- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 4 kaşık yoğurt
- 2 yumurta (1 tanesi üzerine sürmek için ayrılacaktır)
- susam, çörekotu
- tuz

Yapılışı:

Un elenir. Ortasına yağ, yoğurt, tuz, yumurta konup yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yuvarlanarak ince çubuklar yapılır. Birbirine dolanıp tepsiye dizilir.

zerine yumurta sarısı sürülüp susam çörek otu serpilir. Orta hararetili fırında pişirilir. Peynirli biskvi

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 5- 6 orba kaşığı rendelenmiş kaşar
- 1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
- 1- 2 kahve kaşığı kırmızı biber (istenirse)
- tuz

Yapılışı:

Un elenir. Ortası açılıp, yağ, tuz, kaşar rendesi ve yumurta akı konulup karıştırılır.

Etraftaki un ile yoğrulur. (fazla yoğurmayın, hamur bozulur.) Yaş bez altında 10 dakika kadar dinlendirilir.

Unlanıp merdane ile yarım cm. Kalınlığında açılır. Küçük kalıplarla kesilir.

Tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür, iste nirse kırmızı biber serpilir.

Orta hararetili fırında pişirilir.

Not: rende kaşardan biraz ayırıp, bisküvilere yumurta sarısı sürüldükten sonra birer tutam konabilir.

Bir ruzlu kurabiye

Malzemeler:

- 1 ay bardağı yoğurt veya süt
- 1 ay bardağı erimiş margarin
- 1 ay bardağı sıvı yağ

- 1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- aldığı kadar un
- 1- 2 çorba kaşığı susam çörekotu karışımı

Yapılışı:

İlk yedi malzeme bir tencereye konur. El ile karıştırılır. Elenmiş un ile ele yapışmayan bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek 10-15 dakika dinlendirilir.

Cevizden küçük parçalara ayrılır. Küçük simitler veya burgulu çubuklar yapılır. Tepsie dizilerek 2 çay kaşığı süt ile karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Üzerine çörekotu susam karışımı serpilir. Fırında açık pembe renkte pişirilir.

Yağlı simit

Malzemeler:

- 4,5 su bardağı un
- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
- 1 tatlı kaşığı şeker
- bir kahve fincanı süt
- 3 yumurta (1 tanesi üzeri için)
- susam, çörekotu
- 3 kahve kaşığı tuz

Yapılışı:

Un elenir. Ortası açılıp şekerli sütle ezilmiş bira mayası, yağ, yumurta, tuz konup yoğrulur.

Üzeri örtülür olarak ılık bir yerde mayalandırılır.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Küçük simitler yapılır. Yumurta sarısı sürülüp susam, çörekotu serpilir.

Tepsie dizilip orta hararetli fırında pişirilir. Kandil simiti

Malzemeler:

- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 kahve fincanı zeytinyağ
- 1 çorba kaşığı mahlep
- 2 kahve kaşığı tuz
- 1,5 kahve kaşığı kabartma tozu
- aldığı kadar un (5- 5,5 su bardağı kadar)
- 1 yumurta (sarısı hamura, akı üzerine)
- 50 gr. Susam

Yapılışı:

L-bir tencereye margarin, zeytinyağ, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarısı konup karıştırılır.

Elenmiş un konup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp simitler yapılır.

Üzerlerine yumurta akı sürülüp susamla kaplanır.

Tepsie dizilip orta hararetli fırında pişirilir. Peynirli pide

Malzemeler:

- 5 su bardağı un
- 4 çorba kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
- 1 kahve fincanı süt
- 3 yumurta (2 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine, 1 yumurta akı peynire )
- 1 küçük kalıp beyaz peynir
- yarım demet dereotu
- 2 çay kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1- un elenir. Ortasına şekerli sütle ezilmiş bira mayası, yağ, iki yumurta ve tuz konarak orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır.

2- yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Hafif un lanmış yerde el ile açılıp peynir, dereotu ve yumurta akı karışımı konur. İki ucu peynir görünecek şekilde birleştirilir.

Ilık bir yerde bir süre daha mayalandırılıp yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında kurutmadan pişirilir.

Fırından çıkar çıkmaz üzerleri hafif yağlanır ve bir tencereye konup kapak kapatılır (yumuşak olması için). Peynirli pide

(başka usül)

Malzemeler:

- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı bira mayası
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı erimiş margarin
- 1 küçük kalıp beyaz peynir
- 1 yumurta (sarısı üzerine, akı peynire )
- maydanoz ve dereotu -aldığı kadar un -1 tatlı kaşığı tuz yapılışı:

Sütün içinde şeker ve bira mayası eritilir.

Buna erimiş yağ, tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.

Üzeri örtülü olarak bir süre mayalandırılır.

4- yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp peynir, maydanoz ve yumurta akı karışımı konur. İki uç peynir görünecek şekilde birleştirilir.

Yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında pişirilir.

Kurumaması için tencereye konup kapak kapatılır. Tepsi çöreği

Malzemeler:

- 1 tatlı kaşığı yağ bira mayası
- 1 bardak süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine)
- 10 kahve fincanı un
- yarım kalıp beyaz peynir
- yarım demet dereotu
- 1 çay kaşığı çörekotu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Ilık süte bira mayası ve şeker konup eritilir.

Yağ, yumurta, tuz ve elenmiş un konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)

25- 30 cm. Çapında bir tepsi yağlanır. Hamurun yarısı el ile tepsiye yayılır.

Üzerine kıyılmış dereotu karıştırılmış peynir rendesi serpilir.

Kalan hamur üzerine yerleştirilip el ile bastırılır. Yumurta sarısı sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetle fırında pişirilir.

6- dilimlenerek табаға alınır.

Kabaklı tart

malzemeler:

- 200 gr. Yumuşak margarin (büyük margarinin beşte dördü)
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- aldığı kadar un

Üzerine:

- 1 büyükçe kabak
- 1 adet soğan
- 2 çarliston biber
- küçük bir parça beyaz peynir (100-150 gr.)
- yarım demet dereotu
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

1- bir tencereye yumuşak margarin, 1 yumurta, 1 kaşık yoğurt, kabartma tozu ve tuz konup karıştırılır. Elenmiş un ile ancak birbirini tutacak, kısa sürede bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek serin bir yerde 10- 15 dakika dinlendirilir.

2- hamur, unlanarak küçük bir tepsinin çapından daha büyükçe açılır. Tepsinin içine, kenarları biraz yüksek olarak yerleştirilir.

Kabak yıkanır, peynirle beraber rendenin iri tarafı ile rendelenir. Biber, soğan ve dereotu küçük küçük doğranır. 2 yumurta, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır.

Bu karışım hamurun üzerine yayılır. Üzerine iki kaşık kadar sıvı yağ gezdirilir. Fırında pembe olarak pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.

Kolay peynirli tepsi çöreği

#### Malzemeler:

- yarım büyük paket margarin (125 gr.)
- yarım su bardağı sıvı yağ
- yarım su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı şeker
- 1- 5 çay kaşığı tuz
- aldığı kadar un
- yarım küçük kalıp beyaz peynir
- 1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
- yarım demet maydanoz
- 2 çay kaşığı çörekotu

#### Yapılışı:

1- tencereye, yumuşak margarin, sıvı yağ, süt, kabartma tozu, şeker, tuz ve 1 yumurta akı konup el ile karıştırılır.

Aldığı kadar elenmiş un ile, ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğrulur. İki parçaya ayrılıp üzeri örtülü olarak serin bir yerde 10- 15 dakika dinlendirilir.

28- 30 cm. Çapında bir tepsi yağlanır. Hamurun bir tanesi tepsi büyüklüğünde açılıp içine yerleştirilir. Üzerine doğranmış maydanoz karıştırılmış peynir rendesi serpilir.

Diğer hamur da aynı büyüklükte açılıp peynirin üzerine konur. Hafifçe bastırılıp kare şeklinde dilimlenir.

Üzerine yarım kaşık süt karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir ve fırında pişirilir.

#### Kolay pizza

#### Malzemeler:

- 1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2- 5 su bardağı un
- tuz

#### Üzeri için:

- 2- 3 sivri biber, 1- 2 domates
- küçük bir parça sucuk
- 1 yumurta
- yarım bardak süt
- 1 avuç maydanoz yaprağı

#### Yapılışı:

1- un elenir, ortasına yumuşak margarin, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu konup yoğrulur. Üzeri örtülüp bir süre

dinlendirilir. Hamur, 25- 30 cm. Çapında bir tepsinin kenarlarının yarısına

Çıkacak kalınlıkta açılır, tepsiye yerleştirilir.

2- sucuk, biber, domates, maydanoz küçük küçük doğranır. Hamurun üzerine yerleştirilir.

3- yarım bardak süt ile 1 yumurta çarpılır. Harcın üzerine dökülüp orta hararetili fırında pişirilir.

Not: bu pizza, peynirli ve kıymalı da yapılır.

#### Kusursuz pizza

#### Malzemeler:

- 5 su bardağı un, 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
- 1- 5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 küçük paket margarin (yumuşak, 125gr.)

#### Sos için:

- 10- 12 sos, 4- 5 çorba kaşığı rende kaşar üzerine serpmek için
- 1- 2 çorba kaşığı salça, 3 diş sarımsak
- tuz, karabiber, 1 tutam kekik
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

#### Yapılışı:

Un elenir, ortası açılıp şekerli sütle ezilmiş bira mayası, margarin, yumurta, tuz konup yumuşak bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp el ile 7- 8 cm. Çapında açılıp, yağlanmış tepsiye dizilir.

Kenarlar çimdiklenerek biraz yükseltilir.

Üzerine yağ sürülüp bir süre daha mayalandırılır.



Hamur kabarcık üzerine sos konup kaşar peyniri rendesi serpilir. Orta hararetili fırında pişirilir.

Sosun yapılışı:

Salça biraz su ile koyuca ezilir. Tuz, karabiber, kekik, dövülmüş sarımsak, haşlanarak küçük doğranmış sosis ve zeytinyağ konup karıştırılır.

Patatesli tuzlu ay çöreği

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 3 orta boy patates
- 1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
- 2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine, akı peynire )
- 1 kahve fincanı süt
- 1 tatlı kaşığı yaş bira mayası
- 2 çay kaşığı tuz
- 4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- yarım demet maydanoz

Yapılışı:

- 1- un elenir. Ortasına sütle ezilmiş bira mayası, haşlanıp püre Yapılmış patates, yağ, 1 yumurta, tuz konup yoğrulur. Üzeri örtülüp ılık bir yerde mayalandırılır.
- 2- yumurtadan daha küçük parçalara ayrılır. Merdane ile 10- 12 cm. Çapında açılıp ortasına peynir, maydanoz, yumurta akı karışımı konur. Sarılarak ay biçiminde kıvrılır.

3- yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür ve orta hararetili fırında pişirilir.

Not: üzerine süreceğiniz yumurta sarısına 2- 3 damla pekmez damlatırsanız daha güzel kızarır.

Patatesli tuzlu ay çöreği

(başka usül)

Malzemeler:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı margarin zeytinyağ karışımı
- 4 orta boy patates (haşlanmış ve rendelenmiş)
- 1 yumurta (akı peynire, sarısı üzerine)
- 1,5 kahve kaşığı kabartma tozu
- aldığı kadar un
- 4- 5 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- yarım demet maydanoz, dereotu
- tuz

Yapılışı:

1- geniş bir kapta yağ, yoğurt, kabartma tozu, tuz karıştırılır. Elenmiş un konup kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.

2- yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. El ile veya merdane ile 10- 12 cm. Çapında açılır. Üzerine önce patates püresi, sonra peynir, maydanoz, dereotu ve yumurta akı karışımı konur.

3- sarılarak ay şekli verilir. Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetili fırında pişirilir.

Not: isterseniz; peynir, patates püresi, maydanoz, dereotu ve yumurta akını karıştırıp öyle kullanabilirsiniz.

Su böreği

Malzemeler:

- 6 yumurta
- 1 kahve fincanı yoğurt
- yarım çorba kaşığı tuz
- aldığı kadar un

Peynirli iç için:

- 1 büyük kalıp beyaz peynir (300 gr.)
- 1 demet dereotu-maydanoz
- 1 yumurta, 3 çorba kaşığı margarin
- 3 çorba kaşığı tereyağ (yufkaların aralarını yağlamak için)

Yapılışı:

1- bir tencereye 6 yumurta, 1 kahve fincanı yoğurt, yarım çorba kaşığı tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar elenmiş un ile sertçe bir hamur yapılır. İyice yoğrulur. 10- 12 parçaya ayrılır. Üzeri örtülü olarak 15- 20 dakika dinlendirilir.

2- her parça unlanarak 2 mm. İnceliğinde açılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye kenarlardan sarkacak şekilde yayılır.

3- diğer yufkalar dörde bölünerek kaynar tuzlu suda 1 dakika haşlanıp, soğuk su bulunan başka bir kaba alınır. Sonra hafifçe

kurulanır.

4- tepsiye büzgülü olarak serilip her defasında erimiş yağ gezdirilir.

5- hamurun yarısı bitince peynirli iç konur. Diğer yufkalar da aynı şekilde serilip kenarlardan sarkan parça üzerine çevrilir. Bolca yağlanıp fırında veya ocakta çevrilerek kızartılır. İçin hazırlanması: rendelenmiş peynir, yumurta doğranmış, maydanoz, dereotu karıştırılır.

Not: yukarıdaki malzemeden 40 cm çapında iki tepsî börek yapabilirsiniz.

Yoğurtlu börek

Malzemeler:

-5 su bardağı un

-1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)

-3 çorba kaşığı yoğurt

-3 yumurta (1 yumurta akı peynire konacak, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecektir.)

-yarım kalıp beyaz peynir

-yarım demet maydanoz ve dereotu

-2 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1- un elenir. Ortasına yağ, 2 yumurta, tuz, yoğurt konup karıştırılır. Sonra un ile yoğrulur.

2- maydanoz, dereotu, peynir ve yumurta akı karıştırılır.

Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp peynirli iç konur ve kapatılır.

Hafif yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında pişirilir. Not: istenirse; böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra çörekotu da serpilebilir. Karaköy poğaçası

Malzemeler:

-1 su bardağı yoğurt

-1 tatlı kaşığı yaş bira mayası

-1,5 su bardağı yağ (yarısı margarin, yarısı zeytinyağ)

-1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)

-aldığı kadar un

-yarım kalıp beyaz peynir

-yarım demet dereotu, maydanoz

-tuz

Yapılışı:

L-maya yoğurtla ezilir. Tuz, yumurta akı ve yağ konup iyice karıştırılır.

Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır. Küçük parçalara ayrılır. (üzeri örtülü olarak kabarcıca kadar mayalandırılır.)

Avuç içinde biraz açılıp peynirli iç konur ve kapatılır.

Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında pişirilir. Mayalıpoğaç

Malzemeler:

-1 çay bardağı süt

-1 çay bardağı yoğurt

-1 çay bardağı sıvı yağ

-2 tatlı kaşığı kuru maya

-yarım çay bardağı ılık su

-1 çay kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tuz

-1 yumurta (akı peynire, sarısı üzerine sürülecek)

-aldığı kadar un

-küçük bir parça beyaz peynir

-7- 8 dal maydanoz

Yapılışı:

1- tencerede ılık su içinde şeker ve maya eritilir. Süt, yoğurt, sıvı yağ ve tuz konup karıştırılır.

Aldığı kadar un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandırılır.

2- maydanoz yıkanıp doğranır, rendelenmiş peynir ve yumurta akı karıştırılır.

3- mayalanan hamur, üç parçaya ayrılır. Parçalar hafif unlanarak merdane ile tabak büyüklüğünde açılır ve altı parçaya kesilir. (toplam 18 poğaç)

4- parçaların geniş tarafına peynirli harç konup kıvrılır. Tepsiye dizilip bir süre daha mayalandırılır. Yumurta sarısına birkaç damla sıvı yağ ve iki çay kaşığı süt konup karıştırılır. Poğaçaların üzerine sürülür. İstenirse susam, çörekotu serpilir.

5- fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra biraz soğuyunca, bir tencereye konur. Yumuşak kalması için üzeri örtülür.

Rus böreği

Malzemeler:

-1 su bardağı süt, 1 su bardağı su

- 2 tatlı kaşığı yaş bira mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı şeker
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)
- aldığı kadar un
- kızartma için iki su bardağı ayçiçek veya zeytinyağ

İç için:

- 250 gr. Kıyma, 2 soğan
- yarım demet maydanoz
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

Şeker ile bira mayası sütle eritilir.

Buna su, tuz, erimiş margarin konup karıştırılır.

Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır.

Yumurtadan küçük parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp hazırlanan kıymalı iç konup kapatılır.

Yumurta biçiminde şekillenir.

Kızgın yağda kızartılıp kağıt üzerine çıkarılır.

Not: kıymalı iç şöyle hazırlanır:

Küçük doğranmış soğan, kıyma çok az yağ ile kavrulur. Ateşten alınıp kıyılmış maydanoz ve tuz karabiber karıştırılır. (kıyma ve soğan kavurmadan çiğ de kullanılabilir.)

Puf böreği

Malzemeler:

- 4 su bardağı un, 2 kaşık margarin, 1 yumurta
- 2 kaşık yoğurt, 1,5 çay kaşığı tuz
- yarım kalıp beyaz peynir, maydanoz ve dereotu
- 2 bardak ayçiçek veya zeytinyağ (kızartmak için)

Yapılışı:

1- un elenir, ortasına yoğurt, yumurta, tuz, yarım bardak kadar su konup yoğrulur. Özleştirilip 15 parçaya bölünür. Yaş bez altında dinlendirilir.

Her parça 10 cm açılıp araları margarinle yağlanır. (az erimiş yağ karıştırarak krem gibi beyazlatılacaktır.)

5 hamur üst üste konur ve üç grup yapılır. En üstler yağlanmaz.

Her parça 2 mm. İnceliğinde açılır. Peynir-maydanoz karışımı küme küme konup üzeri hamurla kapatılır. Kapakla kesilir.

5- kızgın yağda hafif hafif sallayarak kızartılır. Fazla yağ çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Not:başka bir terkip:

Tencereye 1 yumurtayı tepesinden delip akıtınız. Aynı yumurta kabuğu ile, 2 yumurta dolusu su, 2yumurda dolusu zeytinyağ-margarin karışımı, 1 yumurta dolusu sirke, 1 tutam tuz ve aldığı kadar un

İle orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. 40 parçaya ayırıp 5- 6 cm. Çapında açınız. Peynirli iç koyup kapatarak yağda kızartınız. (aynı hamur tuzsuz hazırlanıp, parçaların içine, ceviz, şeker, tarçın karışımı koyarak kızartıldıktan sonra pudra şekerle bulanabilir.

Katmer

Malzemeler:

- 1 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz
- aldığı kadar un (4- 5 bardak)
- 3- 4 çorba kaşığı margarin (yumuşak)

Yapılışı:

1- bir tencere su ve tuz konur. Elenmiş 4- 5 bardak un ile bir hamur yapılır. İyice özleştirilir.

Üzeri nemli bezle örtülerek 10- 15 dakika dinlendirilir.

16 parçaya ayrılır. Her parça unlanarak 10- 12 cm. Çapında açılır.

Aralarına karıştırarak beyazlatılmış yağ sürülür. 4 tanesi üst üste konur. (4 grup yapılır, en üstler yağlanmaz). Üstleri örtülür.

İlk hazırlanan dört katlı hamur unlanarak açabildiği kadar açılır. Oklavaya sarılıp, oklava çekilerek çıkarılır. Bu rulo hamur tekrar dört parçaya ayrılır.

Kesilen kısımlar üste gelmek üzere her parça 10- 12 cm çapında açılır.

Diğer hamur grupları da aynı şekilde hazırlandıktan sonra toprak tava, teflon tava veya saç üzerinde pişirilir.

8- pişirilen katmerler yağlanıp üst üste konur. Yumuşak olması için üzerleri örtülür.

Not:

Katmere pudra şeker serpilebilir.

Arasına peynir, kıyılmış maydanoz, taze soğan konarak pişirilir.

Arasına çiğ kıyma, soğan, yeşil biber, maydanoz, domates karışımı konarak da pişirilir. Sosisli üçyufka böreği

Malzemeler:

- 3 yufka
- 3 karışık margarin
- 2 kaşık yoğurt
- 2 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)
- 6- 7 adet sosis
- 2- 3 sivri biber
- 2 küçük domates
- 1 kahve kaşığı kekik
- tuz

Yapılışı:

1- sosis haşlanır. Sosis, domates ve biber küçük küçük doğranır. Tuz ve kekik atılıp karıştırılır.

Yağ, yoğurt, yumurta karıştırılır.

Bu karışım bütün olarak yufkaların arasına sürülüp 3 yufka üst üste konur.

Yufkalar önce dörde sonra her parça üçe kesilir. (hepsi 12 parça)

Parçaların geniş kenarına sosili harç konup sarılır. Tepsie dizilir.

Yumurta sarısı sürülüp orta hararetili fırında pişirilir. Not: sosili iç yerine peynirli ve kıymalı iç de konabilir. Hazır yufkadan tavuklu börek malzemeler:

- 3 yufka
- 1 tavuk göğüs eti (haşlarken: 1 küçük soğan, tane karabiber)
- 125 gr. Tereyağ veya margarin ya da sıvı yağ (4- 5 kaşık)
- 2 çorba kaşığı yoğurt, 2 çorba kaşığı un
- 2 yumurta
- 2- 3 diş sarımsak
- 2- 3 çorba kaşığı sirke
- 2- 3 çorba kaşığı kaşar veya dil peyniri rendesi
- tuz, karabiber

Yapılışı:

Tavuk göğüs eti yıkanarak 2 su bardağı kaynar suya bırakılır. 1 çay kaşığı tane karabiber, dörde bölünmüş bir soğan ve tuz ilave edilip et yumuşayınca kadar yavaş yavaş haşlanır.

25- 30 cm2 büyüklüğünde bir tepsi veya ısıya dayanıklı kap yağlanır. 3 yufka aralarına erimiş yağ sürülerek üst üste konur. Fırında pembe olarak pişirilir. Soğuyunca 2- 3 kepçe yağsız tavuk suyu gezdirilir.

Sosun yapılışı: bir tencerede, un ile yoğurt iyice ezilir. Bir su bardağı yağsız tavuk suyu ilavesiyle karıştırarak pişirilir. Ilınınca yumurtalar kırılır, tuzla dövülmüş sarımsak ile sirke konup karıştırılır.

4- tavuk suyu ile yumuşatılmış yufkalar istenen büyüklükte kare şeklinde dilimlenir. Her dilime bir parça tavuk eti konur; biraz yağ gezdirilir. Tuz, karabiber serpilir.

5- hazırlanan sos dökülüp yayılır. Kaşar rendesi serpilir ve fırında pembe olarak pişirilir.

Konken böreği

Malzemeler:

- 2 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine ayrılacak)
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 kahve fincanı zeytinyağ
- 1 küçük paket margarin (125 gr.)
- 1 küçük paket margarin kadar beyaz peynir
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- aldığı kadar un
- susam, çörekotu
- tuz (çok az)

Yapılışı:

1- yoğurt, yumurta, zeytinyağ, margarin, kabartma tozu, rendelenmiş peynir, tuz iyice karıştırılır.

2- aldığı kadar elenmiş un konup orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Üç parçaya ayrılıp üzeri örtülü olarak 10 dakika dinlendirilir.

Her parça 2- 3 mm. İnceliğinde açılıp 8 parçaya bölünür. (hepsi 24 parça)

Parçalar geniş kenardan başlayıp sarılarak sivri kısım üste gelecek şekilde tepsie yerleştirilir.

Üzerine biraz süt ve zeytinyağ ile karıştırılmış yumurta sarısı sürülüp susam, çörekotu serpilir.

Orta hararetili fırında pişirilir.

Not: peyniri hamura koymayarak maydanozla karıştırıp böreğe iç olarak da koyabilirsiniz.

Kolay börek

Malzemeler:

- 2 su bardağı yoğurt
- 3 yumurta

- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- küçük bir kalıp beyaz peynir
- 2- 3 ay kaşığı tuz
- aldığı kadar un
- kızartmak için ayçiçek veya zeytinyağ (2 su bardağı)

Yapılışı:

Rendelenmiş peynir, yoğurt, yumurta, tuz ve kabartma tozu karıştırılır.

Aldığı kadar elenmiş un ile çok yumuşak bir hamur yapılır.

Bolca unlanıp 1 cm. Kalınlığında açılır.  parmak genişliğinde karelere kesilir.

Kızgın yağda hafif sallanarak kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır. Patates suflesi

Malzemeler:

- 3- 4 patates (haşlanmış), 2 su bardağı un
- 1 orba kaşığı margarin, tuz
- kızartmak için ayçiçek veya zeytinyağ (1,5 bardak)

Yapılışı:

Haşlanmış patatesler püre makinesinden geçirilir.

Elenmiş un, tuz, margarin patates, püresi ile katı yoğrulur.

Biraz dinlendirilip unlanarak 3cm. Kalınlığında açılır.

ay bardağı ile kesilip kızgın yağda kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Ekmek suflesi

Malzemeler:

- 1 tost ekmeği (dilimlenmiş)
- 3 yumurta
- yarım litre süt
- yarım su bardağı erimiş yağ
- 4- 5 orba kaşığı rende kaşar
- 1 ay kaşığı tuz-karabiber

Yapılışı

Yumurta, yağ, süt, tuz, karabiber iyice karıştırılır.

Ateşe dayanıklı dikdörtgen bir kap yağlanır. Bir sıra ekmek dilimi dizilir. Sütlü karışım kaşık kaşık dökülür, kaşar serpilir.

Ekmek ve sütlü karışım kat kat yerleştirilir. En üste bolca kaşar serpilip fırınlanır. Talaş böreği

Malzemeler:

- 5 su bardağı un (yarım bardak açma payı ayrılacaktır.)
- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 2 ay kaşığı tuz
- 3 orba kaşığı yoğurt
- 1 orba kaşığı sirke
- 3 orba kaşığı zeytinyağ
- 1 bardaktan az su
- 1 yumurta sarısı (zeri için)
- yarım kg. Koyun kuşbaşı et (kk doğranmış)
- 1 kaşık yağ
- 1 kaşık salça
- 1 soğan
- tuz ve karabiber

Yapılışı:

1- et, kk doğranmış soğan, yağ ile kavrulur. Salça, konur, biraz karıştırılır. İki bardak kadar su konup et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Biraz soğuyunca salasından szlr.

Dilber böreği hamuru aynen yapılır.

Son olarak 3 mm. İnceliğinde açılıp 10- 12 cm parçalara kesilir.

4- salasından süzülen et hamurların ortasına konup bohça gibi kapatılır. Kat yeri alta getirerek tepsiye dizilir. (et sıcak olmamalıdır.)

5- zerine yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.

Peynirli dilber böreği

Malzemeler:

- 5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 2 ay kaşığı tuz
- 3 orba kaşığı yoğurt
- 1 orba kaşığı sirke
- 3 orba kaşığı zeytinyağ
- 1 bardaktan az su

- yarım kalıp beyaz peynir
- yarım demet maydanoz ve dereotu
- 1 yumurta (sarısı üzerine sürülecek, akı peynire katılacaktır.)

Yapılışı:

1- un elenir, ortasına yoğurt, sirke, zeytinyağ, tuz

Konup karıştırılır. Su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılıp iyice özleştirilir. Nemli bez altında 10- 15 dakika dinlendirilir.

Hamur bütün olarak 25- 30 cm. Çapında açılır. Ortasına margarin bütün olarak konup bohça gibi kapatılır. Unlanıp merdane ile yalnız boyuna açılır. (35- 40 cm.)

Hamurun iki ucu ortaya getirilip, kitap gibi kapatılarak serin bir yerde ve üzeri örtülü olarak 15- 20 dakika dinlendirilir:

Hamur tekrar unlanıp yine yalnız boyuna açılır. Ve aynı şekilde kitap gibi katlanarak dinlendirilir. Bu işlem iki üç kere daha tekrarlanır.

5- son olarak enine ve boyuna 3 mm. İnceliğinde açılıp 5x8 cm. Dikdörtgenlere kesilir. İçlerine peynir, maydanoz, dereotu ve yumurta akı karışımı konup bastırılmadan kapatılır. Tepsie dizilir.

6- yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.

Kıymalı tepsi böreği

Malzemeler:

Hamur için

- 1 su bardağı süt
- yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- aldığı kadar un (açmak için 1 su bardağı nişasta)

Üzeri için

- 1 su bardağı sıvı yağ

Börek harcı için

- 150 gr. Dana kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 1- 2 sivri biber
- 1 demet maydanoz
- 1 küçük domates
- tuz, karabiber

Yapılışı:

Hamurun yapılışı

Bir tencerede 1 bardak süt, yarım bardak sıvı yağ, 1 yumurta, 1 çay kaşığı tuz ve kabartma tozu karıştırılır.

Elenmiş un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. 24 parçaya ayrılır.

Hamur parçaları nişasta ile 10- 12 cm çapında açılıp araları tekrar nişastalanır ve 12 adedi üst üste konarak iki grup yapılır.

Hamur grupları 35- 40 cm. Çapında açılıp, birinci parça yağlanmış tepsie yerleştirilir.

Üzerine kıymalı harç konduktan sonra diğer parça üzerine kapatılır ve hafifçe bastırılır.

Börek istenilen şekilde dilimlenir. Üzerine 1 su bardağı az kızdırılmış sıvı yağ kaşık kaşık dökülür.

Orta ısı fırında pembe renkte pişirilir. Kıymalı börek harcının yapılışı

1- küçük doğranmış soğan, biber ve maydanoz sapları 2 kaşık yağ ile hafifçe kavrulur.

2- kıyma ilave edilir, daha sonra domates rendelenir. Suyunu çekince ateşten alınıp tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz yaprakları konur, karıştırılır.

Çubuk böreği

Malzemeler:

- 5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır.)
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3 çorba kaşığı zeytinyağ
- 1 bardaktan az su
- 1 yumurta sarısı (üzeri için)
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Yapılışı:

1- dilber böreği hamuru aynen yapılır.

2- son olarak 3 mm. İnceliğinde açılıp hamurun yarısına rende kaşar serpilir. Hamurun diğer

yarısı üzerine kapatılıp merdane ile yavaş yavaş bastırarak yarım cm. Kalınlığında açılır. Hamur ruleti veya bıçakla 1- 5 parmak genişliğinde kesilip her şerit 8- 10 cm. Boyunda parçalara bölünür.

Tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Sıcak fırında pişirilir. Sarıyer böreği  
Malzemeler:

- 5 su bardağı un (yarım bardağı açma payı ayrılacaktır)
- 5 çorba kaşığı margarin (yumuşak)
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sirke
- 6- 7 çorba kaşığı zeytinyağ (3 kaşık hamura)
- yarım demet maydanoz ve dereotu
- 1 yumurta (sarısı üzerine, akı peynire konulacak)
- yarım küçük kalıp beyaz peynir.

Yapılışı:

1- un elenir, ortasına yoğurt, sirke 3 kaşık zeytinyağ, tuz konup karıştırılır. Bir bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulup özleştirilir. 15- 16 parçaya bölünür ve yağ bez altında dinlendirilir.

2- yağ çok hafif ateşte yarım eritilir. Sonra karıştırarak krem gibi beyazlatılır.

Her parça 10 cm. Çapında açılır. Parçalar, hazırlanan yağ ile yağlanıp tek tek bohça gibi katlanır. (kat araları da yağlanır.) Yağ bez altında 15- 20 dakika dinlendirilir. (istenirse bu işlem bir kere daha tekrarlanır.)

Parçalar tekrar incecik açılır. Üzerine zeytinyağ sürülür. Peynirli iç konup iki kenar peynirin üzerine kapatılır. Sonra 3 parmak genişliğinde gevşek olarak sarılıp tepsiye dizilir.

5- üzerine yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.

Katmerli muska böreği

(peynirli)

Malzemeler:

- 1 su bardağı süt-su karışımı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta (bir yumurta hamura, 1 ak peynire, sarısı üzerine)
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı sirke
- aldığı kadar un
- hamuru katmerlemek için: 1 büyük paket margarin (250 gr.)

Peynirli harç: küçük bir kalıp beyaz peynir, yarım demet maydanoz

Yapılışı:

1- tencereye süt, su, sıvı yağ, 1 yumurta, tuz, kabartma tozu, sirke konup karıştırılır.

Elenmiş

Un ile kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur yapılır. 6 parçaya ayrılır. Üzeri örtülerek 10- 15 dakika dinlendirilir.

Hamurlar hafif unlanarak açılabilirdiği kadar açılır, üzerine erimiş margarin sürülüp bohça şeklinde katlanır. Kat araları da yağlanır. Üzerleri örtülerek buzdolabında donmaya bırakılır.

İki bohça üst üste konur. Unlanarak merdane ile 27- 30 cm kadar büyütülür. Enine ve boyuna üçe kesilerek 9 parça elde edilir. (toplam: 27 börek)

Parçaların ortasına peynir, maydanoz, yumurta akı karışımı konup üçgen şeklinde katlanır.

Tepsiye dizilip yarım çorba kaşığı süt karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. İstenirse çörekotu serpilir, ısıtılmış fırında pişirilir.

Sütlü ekmek

Malzemeler:

- 1 çorba kaşığı yaş bira mayası
- 1- 1,5 su bardağı süt
- yarım çorba kaşığı şeker
- 1- 2 kahve kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı margarin
- 4- 5 su bardağı un

Yapılışı: Süte şeker ve yaş bira mayası konup eritilir.

Elenmiş un, tuz, erimiş yağ konup yoğrulur.

Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandırılır.

İki yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlak şekillenir. Ve tepsiye dizilir. Bir süre daha mayalandırılır.

Üzerine süt sürülüp orta hararetili fırında pişirilir.

Fırından çıkınca bir tencereye alınıp üzeri örtülür. (yumuşak olması için.)

Not: 1971 yılı araştırmalarına göre, 3 büyük ilimiz ankara, istanbul, izmir'de bir günde 41- 000 kg. Ekmek atılmaktadır. (yilda yaklaşık olarak 14.000 ton) bir yılda atılan ekmek bedeli 13 milyon lirayı bulmaktadır. Bu miktar ekmek toplam

Nüfusumuzun yarısını bir günde besleyebilir. Bu bakımdan bayat ekmekleri, k ftede, papara yaparak, yumurtaya batırıp kızartarak, kurutup galeta unu olarak değerlendiriniz.

Mayonezli peynirli kanepe malzemeler:

- yarım kahve fincanı süt
- 3  orba kaşığı mayonez
- 2 kibrit kutusu kadar peynir
- 2 kahve kaşığı konserve salça
- tuz ve karabiber
- 1 salatalık turşusu
- 2- 3 baston sandviç

Yapılışı:

Bir kasede peynir çatalla iyice ezilir. Mayonez, salça, çok ince kıyılmış salatalık turşusu konup karıştırılır.

Yavaş yavaş süt ilave edilir.

Sandvi ler bir parmak eninde dilimlenir. Hazırlanan karışım sürülüp zevke göre süslenir.

Not: karışıma ince kıyılmış 1- 2 katı pişmiş yumurta ve 1- 2 çay kaşığı biber salçası da konup lezzeti artırılabilir.

Taratorlu kanepe

Malzemeler:

- yarım su bardağı ceviz içi
- 1 kahve fincan tahin
- 1- 2 diş sarımsak
- 1  ay kaşığı kırmızı biber
- yarım limon suyu
- 1 avuç maydanoz yaprağı
- 2 baston sandviç
- tuz

Yapılışı:

1- sarımsak tuzla d v l p bir kaseye konur.

Makineden çekilmiş ceviz, tahin, kırmızı biber ilave edilir.

Yavaş yavaş limon suyu sonra da kıyılmış maydanoz konup karıştırılır.

Baston sandviç bir parmak eninde dilimlenir.  zerine hazırlanan karışım sürülür. Zevke göre süslenir.

Not:başka bir terkip:

1 avuç ince bulgur ile bir avuç bayat ekmek içi ıslatılıp sıkılır. Buna 1 soğan rendesi, 2- 3 diş dövülmüş sarımsak, 1,5 avuç dövülmüş ceviz içi, tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon, 1 çorba kaşığı konserve salça, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 limon suyu konup karıştırılır. Dilimlenmiş sandvi lere sürülür.

An uezli kanepe

Malzemeler:

- 3  orba kaşığı ançuez (ezme)
- 2  orba kaşığı margarin (yumuşak)
- 2 yumurta sarısı (katı pişmiş)
- 1- 2  ay kaşığı krem hardal
- 1 limon suyu
- 2 baston sandviç
- tuz

Yapılışı:

Bir kasede yumurta sarıları ezilir. Ançuez, yağ, hardal konup iyice karıştırılır.

Yavaş yavaş limon suyu katılır.

3- baston sandviç bir parmak eninde dilimlenir. Hazırlanan karışım sürülüp maydanoz yaprağı, kırmızı turp, domates v.s. İle süslenir.

Not: başka bir terkip.

4 patates haşlanıp rendelenir. 2- 3 diş dövülmüş sarımsak, tuz, kimyon, kırmızı biber, 1 fincan zeytinyağı ve 1 limon suyu katılıp karıştırılır. Dilimlenmiş sandvi lere sürülür.

Tahinli kanepe

Malzemeler:

- 1  ay bardağı tahin
- 1  ay bardağı limon suyu
- 1  ay kaşığı kırmızı biber
- 1  ay kaşığı kimyon



- 3 diş sarımsak
- 2- 3 baston sandviç
- 3- 4 salatalık turşusu
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir kaseye tahin, tuzla dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, kimyon konur.

Azar azar limon suyu katılıp karıştırılır.

Baston sandviçler bir parmak eninde dilimlenir. Hazırlanan karışım sürülüp üzerleri salatalık turşusu ile süslenir.

Peynirli sarımsaklı kanape

Malzemeler:

- 3- 4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- 2 diş sarımsak
- limon
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber
- 3- 4 çorba kaşığı zeytinyağ
- 2 adet baston sandviç

Yapılışı:

1- peynir çatalla iyice ezilir. Dövülmüş sarımsak, biber zeytinyağ ve limon suyu karıştırılır.

Baston sandviç bir parmak genişliğinde dilimlenir.

Hazırlanan karışım sürülür. Maydanoz yaprağı, domates, zeytin v.s. İle süslenir. Bölüm 7

Reçel,marmelat,likör kokteyl çeşitleri içecekler, dondurma ve şekerlemeler

Çilek reçeli (vişne, kiraz)

Malzemeler:

- 1- kg. Çilek
- 5- 6 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Yapılışı:

1- çilek ayıklanmadan içinde su bulunan kaba konur ve bir kaç kere çalkalanır. İki avuçla başka suya aktarılıp kumlarından temizleninceye kadar yıkanır, süzülür.

Sonra ayıklanıp bir kat çilek, bir kat şeker olarak tencereye yerleştirilir. Bir gece veya 4- 5 saat bekletilir.

Orta ateşte hiç su koymadan kaynatılır. Kıvama gelince üzerinde biriken köpükler alınır. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilip ateşten alınır.

Not:

Vişne ve kiraz reçeli de aynı şekilde yapılır.

Reçelin şekerlenmemesi için, limon tuzunu veya limon suyunu yeteri kadar koyunuz, çok karıştırmayınız ve şurubunu az su ile kaynatmayınız.

Kısa bilgi:

Çilek çocukların solucanlarını düşürmekte yararlıdır.

Ayva reçeli

Malzemeler:

- 1 kg. Ayva
- 5- 6 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Yapılışı:

1- ayva dilimlenip soyulur. Ortası çıkarılıp istenen biçimde doğranır. Kabuklar ve ortaları 2- 3 bardak su ile kaynatılıp suyu alınır.

Ayvalar bu su ile yumuşayınca kadar iyice haşlanır. (suyu süzülmez.)

Sonra şeker konup kıvama gelinceye kadar yavaş yavaş kaynatılır. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilir ve ateşten alınır. Ilıyınca kavanozlara boşaltılır.

Not:

1) reçelin kıvamı şöyle anlaşılır: bir çorba kaşığı reçel

Suyu tabağa konur. Biraz soğuyunca tabak sağa sola eğilir. Eğer çabuk akıyorsa reçel suludur, kaynatmağa devam edilir.

2)ayva reçelinin renginin pembe olması için yavaş yavaş kaynatmalıdır.

Ayva kompostosu

Malzemeler:

- 1 kg ayva
- 2 su bardağı şeker
- 1 limon suyu

Yapılışı:

Ayva yıkanır, soyulur, ortaları çıkarılır. Kabuklar ve orta kısımlar 4- 5 bardak su ile kaynatılıp

suyu alınır.

Dilimlenmiş ayvalara katılıp çok yumuşamadan haşlanır.

Şeker ilave edilip bir süre daha yavaş yavaş kaynatılır. Ateş kapatılır. Kapağı kapalı olarak bekletilir. Kayısı reçeli (kızılıcık, erik, şeftali)

Malzemeler:

-1 kg. Kayısı (şekerpare)

-5- 6 su bardağı şeker

-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Yapılışı:

Kayısılar yıkanıp bölünmeden çekirdekleri çıkarılır.

Şeker 3 bardak su ile kaynatılıp iyice koyulaştırılır.

Hazırlanan kayısılar bütün olarak ilave edilip yavaş

Yavaş kaynatılır. Ateş kapatılıp bir gün suyunda bekletilir. Sulanmışsa biraz daha kaynatılıp

limon suyu ilave edilir. Ilıyınca önce taneleri kavanoza konur sonra suyu ilave edilir.

Not: 1) kayısılar şurubunda bir taşım kaynatıldıktan sonra limon suyu katılıp cam veya emaye bir kaba alınır. Üzerine tülbent örtülür ve güneşte kıvamı koyulaştırılır.

2) kızılıcık, erik, şeftali reçeli de aynı şekilde yapılır.

Yalnız şeftali sert olmalı, dilimlenip kabukları soyulmalıdır.

Kısa bilgi:

Erik bağırsakları yumuşatır.

Şeftalinin çiçek ve yaprakları kaynatılarak içilirse bağırsak solucanları düşer. Portakal reçeli

Malzemeler:

-4- 5 kalın kabuklu yafa portakal

-5- 6 su bardağı şeker

-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Yapılışı:

Portakalların kabuğu en ince rende ile rendelenir, yıkanır.

Bol su ile haşlanır. Suyu 1 kere değiştirilir.

Soğuyunca boyuna dörde bölünüp bir parmak genişliğinde dilimlenir.

Tencereye bir kat portakal, bir kat şeker olarak yerleştirilir, hafif ateşte kaynatılır.

Kıvamına gelince üzerinde biriken köpük alınır. Limon tuzu veya limon suyu konup bir süre daha kaynatılıp ateşten alınır. Ilıyınca kavanozlara boşaltılır.

Not: reçelin kıvamı şöyle anlaşılır:

Bir çorba kaşığı reçel suyu tabağa konur. Biraz soğuyunca tabak sağa sola eğilir. Eğer çabuk akıyorsa reçel suludur; kaynatmaya devam edilir.

Kısa bilgi:

Kan portakalı, vişneyi portakala aşılama ile yetiştir.

Amber reçeli

Malzemeler:

-1 elma

-1 portakal

-limon

-1 greyfurt

-1 mandalina

-şeker

Yapılışı:

Meyveler yıkanır. Dörde bölünüp çekirdekleri çıkarılır. Greyfurt ile elma soyulur. Diğerleri kabuklu olarak ince dilimlenir.

Bu karışık meyve kase ile ölçülür. Ne kadar gelmişse o ölçüde şekerle tencereye kat kat yerleştirilir.

Hiç su koymadan bir gece veya 4- 5 saat bekletilir.

Orta ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Kıvamı olunca ateşten alınır.

Kısa bilgi:

Limon, portakal, mandalina ve greyfurt en çok c vitamini bulunan meyvelerdir. Greyfurtta yararlılık bakımından altıntop da denmektedir.

Marmelatlar

(ayva, elma, erik, kayısı, şeftali, kızılıcık, vişne)

Malzemeler:

-1 kg. Meyve

-3,5- 4 su bardağı şeker

-1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Yapılışı:

1- sert meyveler yıkanıp doğranarak az su ile haşlanır.

(ayva, elma, sert erik v.s.)

Kevgirden geçirilip şeker ilave edilir. Karıştırarak rengi ve kıvamı oluncaya kadar hafif ateşte pişirilir. Limon tuzu veya limon suyu konur. Bir süre daha pişirilir.

Yumuşak meyveler yıkanıp ayklanır. Kevgirden geçirilip şeker konur. Hafif ateşte karıştırarak kıvama getirilir. Limon suyu veya limon tuzu konur.

Kısa bilgi:

C vitamini damar sertliğini önüyor. Ne kadar çok c vitamini alırsanız kandaki kolesterol o derece azalıyor.

Portakal kabuğu marmelatı

Malzemeler:

-3 su bardağı portakal kabuğu püresi

(kalın kabuklar tercih edilmeli)

-4 su bardağı şeker

-1- 2 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Yapılışı:

Portakal kabukları yıkanıp bir kaç gün suda bırakılır.

Haşlanıp süzülür.

Fındık makinesinde çekilir.

4- şeker katılıp karıştırarak yavaş ve uzun süre pişirilir. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilip ateşten alınır. (portakal suyu da katılabilir.)

Not: portakal kabuğu reçeli için:

Kalın yafa kabuklarını dilimleyerek, haşlayınız. Suyunu süzüp kase ile kabukları ölçünüz.

Kabukların 1,5 misli şekeri az su ile kaynatıp sonra haşlanmış kabukları koyunuz. Koyulaşınca 1- 2 portakal suyu ve az miktarda limon tuzu veya limon suyu katıp 5-10 dakika sonra ateşten alınız.

Greyfurt kabuğu reçeli için:

Kabukları iki gün suda bırakınız. Birkaç kere suyunu değiştiriniz. Haşlayıp suyunu süzünüz.

Kabukların 1,5 misli şekeri az su ile kaynatıp koyulaştırınız. Kabukları koyup yavaş yavaş pişiriniz. İneceğine yakın limon tuzu veya limon suyu ve greyfurt suyu ilave edip 5- 10 dakika sonra ateşten alınız.

Portakal/mandalina likörü (muz, çilek, vişne v.s.)

Malzemeler:

-yarım litre 90 derecelik alkol

-5 portakal veya 6- 7 mandalina

-2,5 su bardağı şeker

Yapılışı:

Meyve yıkanır. Dört parçaya bölünüp kavanoza yerleştirilir.

Üzerine alkol konup kapak kapatılır. 15 gün açmadan bekletilir.

Meyveler alkolden sıkılmadan alınır. (bulanık olmaması için.)

Şekerli su kaynatılıp şurup yapılır. Soğuyunca meyveli alkole katılır.

Tülbentten süzülüp şişelere boşaltılır.

Not:

1) muz, çilek, vişne likörleri de aynı yapılır. Meyveler alkolde bekletilirken istenirse 1- 2 tane çubuk tarçın da konabilir.

2) alkolden alınan meyveler sıkılarak elde edilen meyveli alkol, tatlı ve pastalarda kullanılabilir.

Kısa bilgi:

Alkol karaciğeri çok yorduğu için vücudun direncini azaltır. Akolün grip gibi soğuktan ileri gelen rahatsızlıkları önleyici bir özelliği de yoktur.

Alkolsüz vişne likörü

Malzemeler:

-1 kg. Olgun vişne

-yarım kg. Şeker (2,5 su bardağı)

-1 çay kaşığı karanfil (tane)

-2- 3 çubuk tarçın

Yapılışı:

Vişne yıkanıp süzülür. Sapları çıkarılıp kavanoza bir kat şeker bir kat vişne olarak yerleştirilir.

Kapak kapatılır. Kavanoz güneşe konur. Vişne suyunu bırakınca tarçın ve karanfil atılır. Kavanoz ara sıra sallanır.

Altı ay kadar bekletilir. Süzülüp şişelere doldurulur. Bekleme süresince alkol kendiliğinden meydana gelir, keskinleşir. Kokteyller

Yapılışı:

Kokteyl kabına önce buz, sonra diğerleri konur. Karıştırılır. Kadehlere boşaltılıp servis yapılır.

Kokteyl: gece yarısı boğaziçi

- 1 fincan portakal likörü
- 1 fincan konyak
- 1 fincan limon suyu
- buz

Kokteyl: uzay 1999

- 1 fincan portakal likörü
- yarım fincan greylift suyu
- yarım fincan cin
- buz

Kokteyl: side akşamları

- 2 fincan vermut
- 2 fincan votka
- 2 fincan muz likörü
- yarım fincan limon suyu
- buz

Kokteyl: uçak keyfi

- yarım fincan cin
- 3- 4 çay kaşığı limon suyu
- 4 çay kaşığı portakal likörü
- 3- 4 damla nane likörü

Kokteyl: safinaz

- yarım fincan cin
- yarım fincan sek vermut
- üzerine bir yeşil zeytin

Kokteyl: anne busesi

- 1 fincan cin
- 1 çay kaşığı süzölmüş bal
- 1/4 limon suyu
- buz

Kokteyl: melek ve şeytan

- 1 fincan nar suyu
- 1 fincan konyak
- 1 fincan muz likörü

(birbirine karışmayacak şekilde yavaş yavaş, kat kat konur. Kamışla verilir.)

Kokteyl: armağan

- yarım fincan şeker
- 1 fincan limon suyu
- 1 fincan portakal suyu
- 3 fincan viski
- buz

Kral için kokteyl:

- 1 fincan krem şanti
- 1 fincan kakao likörü
- 1 fincan konyak veya cin

(kadehe boşaltılır. Üzerine ince rendelenmiş çikolata serpilir. Kamışla verilir.)

Bol

Malzemeler:

- 2 portakal
- 2 elma
- 2 mandalina
- 2 limon
- 2 muz
- 1 kahve fincanı portakal likörü
- 1 kahve fincanı konyak
- 1 şişe beyaz şarap
- 1 çorba kaşığı şeker
- 3 şişe soda
- buz

Yapılışı:

Meyveler yıkanıp soyulur, küçük küçük doğranır.

Bol kabına konur. Üzerine şeker ve limon suyu serpilir.

Portakal, muz likörü ve konyak ilave edilip kapak kapatılır. 3- 4 saat bekletilir.

İkramdan önce soğuk şarap, soda ve buz katılıp karıştırılır. Not: şarap yerine şampanya da konabilir.

Soğuk sütlü içecekler

Bütün malzemeler karıştırılıp çarpılır. (elektrikli karıştırıcı ile daha kolay ve güzel olur.)

Muzlu süt

-2 bardak süt

-2 muz

-1 çorba kaşığı şeker

-4- 5 parça buz

Kahveli süt

-2 bardak süt

-1 porsiyon kaymaklı veya vanilyalı dondurma

-1 tatlı kaşığı nestcafe

-1 çorba kaşığı şeker

-4- 5buz

Kayısıli süt

-2 bardak süt

-kabuğu ve çekirdeği çıkarılmış 4- 5 kayısı

-2 çorba kaşığı bal

-üzerine 2 ince dilim limon

-4- 5 parça buz

Şeftalili süt

(çilek de aynı hazırlanır.)

-2 bardak süt

-2 taze veya konserve şeftali (çekirdeksiz ve kabuksuz)

-1 çorba kaşığı şeker

-4- 5 buz

Ananaslı süt

-2 bardak süt

-1 yumurta

-1 çorba kaşığı bal

-2 ananas dilimi (taze veya konserve)

-4- 5buz

Çikolatalı süt

-2 bardak süt

-1 yumurta

-2 çorba kaşığı şeker

-1 çorba kaşığı kakao

-4- 5buz

Kısa bilgi:

Süt sağlığın ve güzelliğin en büyük yardımcısıdır. Çiğ süt kaymağı cilde sürüldükten sonra 15 dakika rahatça uzanmalı, sonra limonlu su ile yüz yıkanmalıdır.

Alkolsüz soğuk içecekler

Limonlu soda

-1 limon suyu

-1 çorba kaşığı şeker

-1 soda

-2 parça buz

Vişneli soda

-yarım bardak vişne suyu

-yarım bardak nar suyu

-1 -2 çorba kaşığı mandalin suyu

-1 soda

-2 parça buz

Dondurmalı soda

-1 çorba kaşığı meyveli dondurma

-1 çorba kaşığı aynı dondurmanın likörü

-kadeh doluncaya kadar soda

Limonlu domates suyu

-1 kadeh domates suyu

-1 çorba kaşığı limon suyu

-yarım çorba kaşığı kereviz suyu

-tuz, karabiber

-buz

Fizler

Amerikan fiz

-3 orba kaşığı limon suyu  
-3 orba kaşığı konyak  
-3 orba kaşığı cin  
-1 tatlı kaşığı nar suyu  
-kadeh doluncaya kadar soda

Cin fiz

-1 /4 kadeh cin  
-1/4 limon suyu  
-1 ay kaşığı şeker  
-kadeh doluncaya kadar soda

Royal fiz

-1 yumurta sarısı  
-1 tatlı kaşığı nar suyu  
-1 kadeh cin  
-bardak doluncaya kadar soda

Not: reçeteler bir dakika çarpılır. Viski kadehi ile servis yapılır.

Filipler

Brandy filip

-2 parça buz  
-1 yumurta sarısı  
-1 ay kaşığı şeker  
-yarım kadeh konyak  
-hindistin cevizi rendesi (arpılıp kamışla servis yapılır.)

şokola filip

-2 parça buz  
-1 yumurta sarısı  
-2 tatlı kaşığı kakao  
-1 tatlı kaşığı pudra şeker  
-1/4 kadeh muz likörü  
-3/4 kadeh elma şarabı  
(arpılıp, kamışla servis yapılır.)

İngiliz pun

-2 ay kaşığı şeker  
-2 orba kaşığı portakal likörü  
-2 likör kadehi viski  
-2 orba kaşığı turunç likörü  
-1- 2 ince portakal dilimi

(hepsi iyice karıştırılır. Bardağın geri kalan kısmı kaynar su ile doldurulur. Kamışla servis yapılır.)

şuruplar

Göl şurubu

Malzemeler:

-15- 20 adet kokulu pembe gül  
-5- 6 kahve kaşığı limon tuzu  
-5- 6 gelincik

Yapılışı:

Gölün beyaz, gelinciğin siyah dipleri kesilir, yıkanır.

Bir kavanoza doldurulup limon tuzu konur. Üzerine su doldurulur. Kapak kapatılıp 1- 1,5 ay bekletilir.

3- kullanılacağı zaman: 1 bardak suya 1,5 çorba kaşığı esas olmak üzere şekerli su hazırlanır.

İstenen oranda gül şurubu ilave edilir. Karıştırılıp buz atılır.

Kızılıcak şurubu

(vişne, ilek, nar, böğürtlen, koruk, portakal)

Yazlık-kışık

Malzemeler:

-1 kg. Kızılıcak  
-1 kg. şeker  
-2 limon

Yapılışı:

Kızılıcak yıkanır ve ezilir. Suyu süzölür.

şeker iki bardak su ile koyu şurup yapılır. Kızılıcak ve limon suyu konup 12 taşım kaynatılır.

İliyinca kavanozlara konur.

Kullanılacağı zaman istenen oranda sulandırılır.

Not:

1) şurup hemen ikram edilecekse kaynatılmaz. Meyve yıkanır, ayıklanıp ezilir. Süzgeçten

geçirilir. Şeker ve limon suyu katılıp karıştırılır. İstenen oranda sulandırılıp ikram edilir.

2) vişne, çilek, nar, böğürtlen, koruk, portakal gibi meyvelerin şurupları da aynı şekilde yapılır.

Limonata

Malzemeler:

-1 su bardağı şeker

-7 bardak su

-4 limon yapılışı:

Limonlar yıkanıp ince rendelenir. Şekerle iyice ovulup limon suyu ve su konup karıştırılır.

Süzülüp soğutulur.

Limonata, vitamin değerini kaybetmemesi için yapıldıktan sonra bekletilmeden içilmelidir. Not:

1 bardak limonata için, 1,5 çorba kaşığı şeker, yarım limon hesap edilir.

Boza

Malzemeler:

-3 su bardağı bulgur

-2,5 su bardağı şeker

-1 paket vanilya

-1 çay bardağı boza (maya için)

Yapılışı:

Bulgur ayıklanıp yıkanır. Bol su ile bir gece veya 45 saat bekletilir.

Ezilinceye kadar haşlanıp kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir.

3- 4- 5 kaşık şeker ve maya olarak 1 çay bardağı boza karıştırılır. Ilık bir yerde 2- 3 gün mayalandırılır. (boza koymadan da kendi kendine mayalanır; ancak süre daha uzun olur.)

Mayalanma süresince sık sık karıştırmak gerekir. Aksi halde tadında acıma olur.

Kokusu ve ekşiliği istenen duruma gelince şekerin tamamı ve vanilya konur, karıştırılıp buz dolabında muhafaza edilir.

Tarçın serpererek ve tuzsuz sarı leblebi ile ikram edilir.

Not: boza; porselen, cam veya emaye kaptı mayalandırılmalı ve muhafaza edilmelidir.

Kısa bilgi:

Boza b grubu vitamin kaynağıdır. B vitaminleri yağların hazmolmasını kolaylaştırdığı için ishallerin meydana gelmesini önler. Ayrıca sinirleri dinlendirir, cilt sağlığını ve tırnakların kırılmamasını sağlar.

Tükenmez

Malzemeler:

-3 ayva

-3- 4 elma

-3- 4 armut

-1 kg. Muşmula (döngel)

-1 kg. Taze üzüm (veya 2- 3 avuç kuru üzüm)

-1- 5 bardak şeker

-20- 25 bardak su

Yapılışı:

Meyveler yıkanır. Muşmula ve üzüm taneleri bütün, ayva, elma ve armut kabuklu olarak dilim dilim kesilir. Hepsi karıştırılır.

Musluklu bir küp veya bidona bir kat meyve, bir kat şeker olarak yerleştirilir.

En üste tülbentle çıkılanmış küçük bir parça ekmek konur. 20- 25 bardak su doldurulur. Ağız kapanır. Küp ara sıra sallanır. 15- 20 gün sonra içilebilir.

Not:

Tükenmezin olması, bulunduğu yerin ısısına göre değişir.

Suyu azaldıkça üzerine su ve şeker konur. Kaymaklı dondurma malzemeler:

-1 litre süt

-1 paket salep (10 gr.)

-1 kahve kaşığı patates nişastası

-1,5 su bardağı şeker

-2- 3 parça damla sakızı

Yapılışı:

Bakır bir tencereye şeker, salep, nişasta, dövülmüş sakız konur. Yavaş yavaş süt katarak karıştırarak pişirilir.

Ara sıra karıştırarak soğutulur ve 10- 15 dakika çarpılır.

Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta ara sıra karıştırarak dondurulur. (buzdolabını en soğukta çalıştırmak gerekir.) Vanilyalı dondurma

(fındıklı, fıstıklı, kokteyl meyveli)

Malzemeler:

-1 litre süt (kaynar)

-1- 5 su bardağı şeker

- 3 yumurta
- 1 orba kaşığı patates nişastası
- limon kabuğu rendesi
- vanilya (1 paket)

Yapılışı:

Bakır bir tencereye yumurta, şeker, nişasta, limon kabuğu rendesi konup süt katarak ezilir. Sonra kaynar sütün tamamı ilave edilip karıştırarak pişirilir. (çok kaynatılmaz, kesilir.) Karıştırarak soğutulur. Vanilya konur. 10 dakika kadar çarpılır. Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta dondurulur. (ara sıra karıştırarak buzlaşması önlenmelidir.)

Not: vanilyalı dondurmaya kavrulmuş ve dövölmüş fındık, iç yeşil fıstık, küçük doğranmış meyve şekerlemesi konarak lezzeti ve görünümü değiştirebilir.

ikolatalı dondurma malzemeler:

- 1 litre süt
- 1- 5 su bardağı şeker
- 3 yumurta
- 1 orba kaşığı nişasta
- 1- 2 orba kaşığı kakao
- limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 dilim sütsüz çikolata (50 gr.)

Yapılışı:

Bakır bir tencerede şeker, yumurta, nişasta, kakao, limon kabuğu rendesi karıştırılır. Kaynar süt yavaş yavaş ilave edilip karıştırarak pişirilir. (çok kaynatılmaz kesilir.) Karıştırarak soğutulur. Vanilya ve rendelenmiş çikolata konur. 10 dakika kadar çarpılır. Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta dondurulur. Ara sıra karıştırılır. (buz dolabını en soğukta çalıştırmak gerekir.) Kavun dondurması

Malzemeler:

- 1 kg. Kokulu kavun
- yarım su bardağı şeker
- 4 yumurta akı
- yarım limon suyu

Yapılışı:

1- kavun kesilip kabuk ve çekirdekleri çıkarılır. Küçük küçük doğranır. Şeker, yumurta akı, limon suyu ile iyice ezilir, çarpılır. (elektrikli kaşırtıcı ile daha kolay olur.) Buz kalıplarına boşaltılıp buz dolabının en soğuk ayarında ve buzlukta dondurulur. (ara sıra karıştırmak gerekir.)

Muzlu dondurma

Malzemeler:

- 7- 8muz
- yarım limon suyu
- 4 yumurta akı
- 1 paket vanilya
- yarım su bardağı şeker

Yapılışı:

Muz soyulup, küçük doğranır. Şeker, yumurta akı, limon suyu ve vanilya ile iyice ezilir. 10 dakika kadar çarpılır.

Buz kalıbına boşaltılıp buz dolabının buzluğunda ve en soğuk ayarda dondurulur. (ara sıra karıştırılır.) Not: muzlu dondurma yalnız ikram edildiği gibi, üzerine krem şanti sıkılarak ve pastaların yanında da sunulur. Vişneli dondurma

(ilek, kayısı, şeftali)

Malzemeler:

- 2 su bardağı şeker
- 500 gr. Vişne
- 3 yumurta akı
- 2 bardak su

Yapılışı:

1- vişne yıkanıp ayıklanır. İyice ezilip kaşıkla bastırılarak tel süzgeçten geçirilir.

2- şeker ile yumurta akı ovulup vişne suyu ve su konup karıştırılır.

3- buz kalıplarına boşaltılıp buzdolabının buzluğunda dondurulur. (buzdolabını en soğukta çalıştırmalı ve ara sıra karıştırmalıdır.)

Not: ilek, kayısı, şeftali dondurmaları da aynı şekilde yapılır.

Limonlu dondurma

(portakallı dondurma)

Malzemeler:

- 2 su bardağı şeker



- 5 limon
- 3 yumurta akı
- 3 bardak su

Yapılışı:

1- limonlar yıkanır, ince rendelenir. Limon kabukları şeker ve yumurta akı ile iyice ovulup limon suyu ve su konup karıştırılır.

2- kaşık ile bastırılarak tel süzgeçten geçirilir. Buz kalıplarına boşaltılıp, buzdolabının buzuğunda dondurulur. (ara sıra karıştırılır.)

Not:

1) buz dolabının en soğuk ayarını açmalıdır.

2) pastane dondurmaları özel dondurma makinesinde (soğutucu ve karıştırıcı) yapıldığı için başarılıdır.

3) portakal dondurması da aynı şekilde yapılır.

Frigo

Malzemeler:

- yarım su bardağı pudra şeker
- 1 küçük paket margarin (yumuşak-125 gr.)
- 2 çorba kaşığı kakao
- 4 yumurta akı
- 200 gr. Krem şanti

Yapılışı:

Margarin ile kakao iyice karıştırılır.

Yumuşak akları çarpılıp kar haline getirilir. Kaşık kaşık kakaolu yağa ilave edilir.

Krem şanti pudra şekerle karıştırılır. (fazla karıştırılmaz; çünkü bozulur.)

Hepsi birine karıştırılıp ıslak buz kalıbına boşaltılır. Buzdolabında dondurulur. İstenen biçimde dilimlenir. Not: içine dövülmüş fındık, fıstık da konabilir.

Lokum

Malzemeler:

- 1 kg. Şeker (5 su bardağı)
- 90 gr. Nişasta (3,5 dolu çorba kaşığı)
- 1 kahve kaşığı krem tartar
- 1 su bardağı kavrulmuş fındık
- 1 su bardağı hindistan cevizi rendesi

Yapılışı:

L-şeker, 4 su bardağı ile kaynatılıp köpükleri alınır.

Nişasta 1 bardak su ile ezilip kaynayan şekerli suya ilave edilir. Karıştırarak pişirilir, koyulaştırılır.

Lokumun kıvamı şöyle anlaşılır: içine temiz bir kaşık batırılıp soğutulur. Sakız gibi uzuyorsa olmuştur.

Hindistan cevizi serpilmiş tepsiye boşaltılıp yayılır. Üzerine biraz nişasta serpilir ve bir gün bekletilir.

Ertesi gün nişastalar temizlenir. Yüzeyi kuru ise biraz su ile ıslatılır.

Tam kenarına sıra halinde fındık konur. Sarılarak silindiri yapılır. Kenarları yapıştırılır.

İki parmak eninde dilimlere kesilip hindistan cevizi ile kaplanır. Kestane sekeri

Malzemeler:

- 1 kg. Kestane
- 750 gr. Toz şeker (3,5- 4 su bardağı)
- 2,5 bardak su
- 1 paket vanilya

Yapılışı:

Kestanelerin dış kabukları soyulur. Parçalanmayacak şekilde biraz haşlanıp iç kabukları çıkarılır.

Bir tencerede şeker ve su kaynatılır. Kestaneler içine atılıp 3 saat çok hafif ateşte pişirilir.

Ateşten alınıp ertesi güne kadar şurubunda bekletilir.

Ertesi gün daha hafif ateşte 3 saat daha pişirilir.

Vanilya konur. Soğuyunca kestaneler birer birer yaldızlı kağıtlara sarılır. Fındıklı fondan

Malzemeler:

- 2,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı çekilmiş fındık
- 1 kahve kaşığı limon suyu (fazla koymayınız)

Yapılışı:

1- şeker bakır bir tencerede üzerini örtecek kadar su ile kaynatılır.

2- koyulaşınca ateşten alınır. (kıvamın olduğu şöyle anlaşılır: bir fincan soğuk suya 2- 3 damla damlatılır; damlalar lokum yumuşaklığında olmalıdır.) Limon suyu konur.

İliyinca karıştırı karıştırı beyazlaştırılır.

Çekilmiş fındığın yarısından fazlası konup yoğrulur. Küçük toplar yapıp kalan fındık ile kaplanır. Not: şeker, aynı miktar süt ile kaynatılırsa sütlü fondan olur. Şeker ile sütü kaynatılırken devamlı karıştırmak gerekir.

Fıstıklı çikolata

Malzemeler:

- 100 gr. Kakao
- yarım su bardağı pudra şeker
- 100 gr. Fındık
- 50 gr. İç yeşil fıstık
- 1 yumurta
- 2- 3 çorba kaşığı meyve likörü

Yapılışı:

Porselen bir kaseye kakao, pudra şeker, yumurta, likör konur. Su buharında karıştırılır. Kırılmış fındık ilave edilip yoğrulur. Küçük toplar yapıp yeşil fıstıkla kaplanır. Tavuk göğsü

Malzemeler:

- 1 litre süt
- yarım küçük paket margarin (65 gr.)
- 2,5 kahve fincanı un
- 2,5 kahve fincanı şeker

Yapılışı:

Bakır bir tencerede yağ ile un çok açık pembe kavrulur, 1 litre süt ve şeker konup karıştırarak pişirilir. Kaynayıp koyulaşınca ateşten alınır.

Mikserle 15- 20 dakika çarparak sakızlaştırılır. Islatılmış 20- 25 cm. Çapındaki cam tabak veya tepsiye boşaltılıp buzdolabında soğutulur. Dilimlenip servis yapılır.

Nuga

Malzemeler:

- 1 su bardağı fındık veya badem
- 1 su bardağı pudra şeker
- 10- 15 damla limon suyu

Yapılışı:

Pudra şeker bakır bir tencere içinde orta hararetle ateşe konur. 10- 15 damla limon sıkılır.

Şeker eriyince kavrulmuş ve çekilmiş fındık veya badem konur. Hızlı karıştırılır.

Zeytinyağı ile hafif yağlanmış mermer üzerine alınır. Yağlanmış merdane ile yarım santimetre kalınlığında açılır. Soğumadan istenen biçimde kesilir. (avuç içinde küçük toplar da yapılabilir.)

Ayva şekerleme jöle

Malzemeler:

- 1 kg. Ayva
- 6 bardak su
- limon
- şeker (elde edilen meyve suyu kadar)
- 3- 4 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi.

Yapılışı:

Ayva yıkanır. Dilimlenip, kabuklu ve çekirdekli olarak 6 bardak su ve limon suyu ile iyice haşlanır.

Islatılıp sıkılmış temiz bir tülbent içine konur. Sıkılarak suyu çıkarılır.

3- elde edilen meyve suyu bardakla ölçülür. Meyve suyu kadar şeker konup kaynatılır.

Kıvamını anlamak için şu deney yapılır: kaşık batırılıp çıkarıldığında kaşık, peltamsi bir tabaka ile kaplanmalıdır.

Buz kalıbı ısıtılıp jöle boşaltılır. Bir gece veya 5- 6 saat beklenir.

Sonra kalıptan çıkarılıp istenen biçimde kesilir. Hindistan cevizi rendesi ile kaplanır.

Not: tülbentte kalan ayva kevgirden geçirilip şeker ve limon suyu ilavesiyle marmelat yapılabilir.

Kolay bonbon

Malzemeler:

- 250 gr. Bisküvi
- 1 su bardağı pudra şeker
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 2- 3 çorba kaşığı kakao (veya daha az)
- 2- 3 çorba kaşığı çekilmiş fındık
- 3 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi

Yapılışı:

Yağ ile şeker porselen bir kasede karıştırılıp krem haline getirilir.

Dövülüp elenmiş bisküvi, kakao, fındık konup yoğrulur.

Küçük toplar yapıp hindistan cevizi rendesi ile kaplanır.

Buzdolabında soğutulur.

Mozaik pasta yapmak için:

250 gr. Bisküviyi elinizle kırınız. 250 gr. Margarin, 1 su bardağı pudra şeker, 2- 3 kaşık kakao ve 1 yumurtayı iyice çırpınız. 2- 3 kaşık süt katınız. Kırılmış bisküvileri ilave edip karıştırınız.

Parşömen veya alüminyum kağıda rulo halinde sıkıca sarınız. Buzlukta dondurduktan sonra kağıdı çıkarıp dilimleyiniz.

Kısa bilgi:

İyi ve akıllı bir beslenme ile sağlık her yaşta yeniden elde edilir.

Bölüm 8

Annemin yemekleri

Annemin anısına

Saygılarımla...

Pür lezzet

Malzemeler:

-6 patlıcan

-300 gr. Kıyma

-yarım küçük paket margarin (65 gr.)

-2 soğan

-3- 4 sivri biber

-2- 3 domates

-yarım demet maydanoz, dereotu

-2 kahve kaşığı tuz

-1 kahve kaşığı karabiber

Yapılışı:

Patlıcanlar uç kısmından başlayarak ocakta közlenir.

Soyulup ince ince kıyılır. Yağlanmış küçük bir tepsiye yerleştirilir.

İnce doğranmış soğan, biber ve kıyma yağda kavrulur.

Soyulup doğranmış domates, tuz, karabiber konup karıştırılır. Ateşten alınınca ince doğranmış maydanoz dereotu ilave edilir.

Bu harç, tepsiye yerleştirilmiş patlıcanların üzerine yayılıp kapak kapatılır. Hafif ateşte bir kaç dakika pişirilir. Kara kız köftesi

Malzemeler:

-2 su bardağı ince bulgur

-2 çorba kaşığı un

-1 çorba kaşığı nişasta

-1 yumurta akı

-2 çay kaşığı tuz

-1 çorba kaşığı kuru nane

Sosu için:

-1 su bardağı zeytinyağ veya ayçiçek yağı

-3- 4 diş sarımsak

-1 çorba kaşığı biber salçası

-1 tatlı kaşığı kırmızı biber

-1 demet maydanoz

-1 kahve kaşığı kimyon

Yapılışı:

Bulgur bir tencereye konur. Üzerine 1,5 bardak kaynar su dökülüp kapak kapatılır.

Bulgur kabarcınca, un, nişasta, yumurta akı, kuru nane, tuz konup iyice yoğrulur. (gerekirse ara sıra su serpilir.)

Küçük toplar yapıp ortaları parmak batırılarak çukurlaştırılır. Kaynar tuzlu suda 5- 6 dakika haşlanır.

Sudan alınıp servis tabağına konur.

5- sarımsak ayıklanıp dövülür. Kızgın zeytinyağa ilave edilip karıştırılır. Biber salçası, kırmızı biber, kimyon, tuz atılıp köftelerin üzerine dökülür ve karıştırılır.

6- ince doğranmış maydanoz yaprakları ile süslenir.

Oruk

Malzemeler:

-750 gr. Yağlı kıyma (kıyma çekilirken 2- 3 yumurta kadar kuyruk yağı ilave edilmelidir.)

-2 su bardağı ince bulgur

-1 soğan

-1 avuç kuru nane yaprağı

-1 kahve kaşığı tuz

-1 yumurta

Yapılışı:

Kıyma, bulgur, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, nane ve yumurta iyice yoğrulur. (ara sıra su

serpilir.)

Uzun köfteler yapılır. Yağlanmış şişelere geçirilir.

Kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir. Ekşili

Malzemeler:

-4 çorba kaşığı sumak (dövülmemiş)

-4 su bardağı su

-1 çorba kaşığı un

-250 gr. Kıyma

-yarım küçük paket margarin (65 gr.)

-1 kuru soğan

-1 çorba kaşığı biber salçası

-2- 3 sivri biber

-tuz, karabiber

-1 su bardağı ince bulgur

-1 demet maydanoz

-3- 4 taze soğan

Yapılışı:

4 çorba kaşığı sumak, 4 bardak su ile iyice kaynatılır.

Bir kaşık un, yarım bardak su ile ezilip kaynamakta olan sumaklı suya katılır. Ateşten alınıp durulmaya bırakılır.

İnce doğranmış soğan, biber ve kıyma yağ ile kavrulur. Biber salçası, tuz, karabiber konur.

Bu harca, durulmuş sumak suyu süzülerek ilave edilir. Kaynayınca 1 bardak ince bulgur katılıp orta ateşte pişirilir.

Sulu olarak ateşten alınıp karıştırılır. Servis tabağına alınıp üzerine ince doğranmış taze soğan ve maydanoz serpilir. Tencere böreği

Malzemeler:

-4 yufka

-4 yumurta

-1 büyük paket margarin (250 gr.)

-250 gr. Beyaz peynir (bir büyük paket margarin kadar.)

-250 gr. Kaşar peyniri

-1 su bardağı süt

-yarım demet maydanoz, dereotu

-1 kahve kaşığı karabiber

-1 kahve kaşığı kırmızı biber

Yapılışı:

Dibi yuvarlak 30- 35 cm. Çapında bir tencere yağlanır. Yufkanın bir tanesi kenarlarından eşit sarkacak şekilde yerleştirilir.

Kalan 3 yufka iyice didiklenir.

Beyaz peynir, kaşar peynir rendelenir. Kırmızı ve karabiber, kıyılmış maydanoz, dereotu karıştırılır.

Yufka ve peynir karışımı kat kat tencereye yerleştirilir.

Yumurta, erimiş yağ ve süt çarpılır. Yufkanın üzerine gezdirerek dökülür. (1 fincan kadar üzeri için ayrılır.)

6- sarkan yufkalar tencerenin içine toplanır. Ayrılan karışım sürülüp orta hararetle fırında pişirilir. (içinin iyi pişmesi için uzun süre pişirmeye dikkat etmelidir.)

7- servis tabağına ters çevrilip, dilimlenir.

Akıtma

Malzemeler:

-1 su bardağı süt

-1 su bardağı su

-1 tatlı kaşığı şeker

-yarım kibrit kutusu kadar yaş maya

-1 tatlı kaşığı tuz

-1- 2 yumurta (toprak sacı yağlamak için)

-1 küçük paket tereyağ ve margarin (125 gr.)

-aldığı kadar un

Yapılışı:

1- yaş maya, 1 tatlı kaşığı şeker 1 bardak süt ile ezilir. Sonra 1 bardak su ilave edilir.

Elenmiş un ve tuz konarak sulu bir hamur yapılır. (hamurun üzeri örtülür. Ilık bir yerde mayalandırılır.)

Toprak sac ısıtılır. Üzerine 1 yumurta kırılıp pişirilir. Yumurta akı ayrılır; sarısı saca sürülerek yağlanır.

Mayalanan hamur 1 veya 2 fincanlık cezve ile alınıp toprak sacın ortasına dökülür. Cezvenin

tersi ile 1012 cm çapında yayılır.

Her iki taraf pişince saçtan alınıp yağlanır. Yumuşak kalması için üzeri örtülür.

Not: akıtmayı pişirirken, her sefer sacı daha önce pişirdiğiniz yumurta sarısı sürerek yağlayınız.

Havuçlu kek

Malzemeler:

-4 yumurta

-1 su bardağı erimiş yağ

-2,5 su bardağı şeker

-3 su bardağı un

-3 su bardağı ince rendelenmiş havuç

-1 su bardağı dövülmüş ceviz

-1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

-1 paket vanilya

-2 tatlı kaşığı tarçın

-1 tatlı kaşığı kabartma tozu

-1 fiske tuz

Yapılışı:

Ortası delik yuvarlak kalıp yağlanır, unlanır.

Havuçlar kazınıp ince rendelenir, ceviz dvlr, fırın ısıtılır.

Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker iyice çarpılır.

Erimiş yağ, rendelenmiş havuç, dövülmüş ceviz, tarçın, kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz konur.

Elenmiş un ilave edilir karıştırılır.

Kalıba boşaltılıp orta ısıllı fırında 40- 45 dakika pişirilir.

Soğuyunca kalıptan çıkarılıp servis tabağına alınır. Kısa bilgi:

Yumurtaları kırınca abukları parmak ile sıyıınız. Sıyırmazsanız 10 yumurtadan birini atıyorsanız demektir.

Anadolu reği

Malzemeler:

-1 su bardağı yoğurt

-1 su bardağı su

-yarım kibrit kutusu kadar yaş maya

-2 yumurta (1 yumurta hamura, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)

-yarım su bardağı tahin

-1 su bardağı zeytinyağ veya ayek yağ

-1 su bardağı ince dövülmüş ceviz

-1 kahve kaşığı yenibahar

-2 kahve kaşığı şeker

-3 kahve kaşığı tuz

-aldığı kadar un (yumuşak bir hamur yoğrulacak.)

Yapılışı:

1- bira mayası, yoğurtla ezilir. 1 bardak su, 2 kahve kaşığı şeker, 1 yumurta tuz konup karıştırılır.

Aldığı kadar elenmiş un ile yumuşak bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır. (hamur iki misli kabarmalıdır.)

Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi unlanmış yere alınıp elle bastırarak inceltilir. zerine zeytinyağ tahin karışımı sürülüp bohça gibi katlanır. zeri rtlerek dinlendirilir.

hamur tekrar elle aılabildiği kadar açılıp bu sefer üzerine ceviz, tahin, zeytinyağ, yenibahar karışımı sürülür, bir uçtan başlayarak iki parmak genişliğinde sarılır.

Sarılan bu hamurun sol ucu ie, sağ ucu ise dışa dndrlerek burulur.

Sonra uçtan başlayarak kendi etrafında sarılır ve yuvarlak bir çörek yapılır. (son uç, alta gizlenir.)

Yağlanmış tepsiye alınıp yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında pişirilir. Not: istenirse üzerine yumurta sürüldükten sonra susam ve çörek otu serpilir. Bisküvili pelte

(limonlu-portakallı)

Malzemeler:

-250 gr. Hazır bisküvi

-3/4 su bardağı limon suyu (1 bardaktan az)

-1 su bardağı şeker

-2 orba kaşığı nişasta

-2 bardak su

-2 yumurta

-1 küçük paket margarin (125 gr.)

Yapılışı:

1- rendelenmiş limon kabuğu ile şeker kaşıkla ezilir, limon suyu ve 2 bardak su konup karıştırılır, süzülür.

2- 2 yumurta ile nişasta biraz limonata ile ezilir. Sonra limonatanın hepsi katılıp karıştırarak pişirilir. Koyulaşınca 1 paket yağ katılır (125 gr.).

25 cm çapında bir tepsi veya kalıp ısıtılır. Bu pelteden 3- 4 kaşık konup yayılır.

Kalan sıcak pelteye küçük küçük kırılmış bisküvi katılıp karıştırılır. Kalıba boşaltılıp kaşıkla bastırarak düzeltilir.

Buzdolabında 5- 6 saat veya bir gece bekletilip tabağa ters çevrilir.

Not: isterseniz pelte yerine kakaolu krema da yapabilirsiniz. 2 yumurta, 2 kaşık kakao, 1 bardak şeker, 2 kaşık nişastayı karıştırıp yarım litre süt katarak pişirin. Ateşten alınca 1 küçük paket margarin (125 gr.) Katıp karıştırın. Sıcak olarak kullanın.

Yoğurtlu jöle

Malzemeler:

-1 su bardağı yoğurt (taze ve fazla suyu süzölmüş)

-100 gr. Hazır bisküvi (dövölmüş)

-yarım su bardağı fındık (dövölmüş)

-1 paket jöle

-4 şeftali (mevsime göre istenen her meyve kullanılır.)

Yapılışı:

Jöle 2 su bardağı sıcak su ile eritilir. Sonra 1 bardak soğuk su konur. Elde edilen sıvı-üç kısma ayrılır.

Islatılmış 20- 25 cm. Çapındaki tepsiye jölenin 1/3'ü konur. Soyulup dilimlenmiş şeftaliler yerleştirilir. Jöle donuncaya kadar buzdolabında bekletilir.

3- 1 bardak yoğurt ile jölenin diğer 1/3'ü iyice karıştırılır. Meyveli jölenin üzerine yayılır. Yine buzdolabında dondurulur.

4- dövölmüş bisküvi ile fındık, jölenin son kalan 1/3'ü ile karıştırılır. Katı olursa 1- 2 kaşık su ilave edilir. Yoğurtlu jölenin üzerine yayılır. Yine buzdolabında dondurulur.

5- kalıp birkaç kere ılık suya batırılır. Servis tabağına ters çevrilir.

Kurabiye muti

Malzemeler:

-2 yumurta

-1 su bardağı yoğurt

-1 su bardağı erimiş margarin

-1 su bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı

-1,5 su bardağı şeker

-2 su bardağı çekilmiş ceviz veya fındık

-1 limon kabuğu rendesi

-2 çay kaşığı kabartma tozu

-aldığı kadar un

Yapılışı:

Derince bir kaptaki malzemeler el ile iyice karıştırılır.

Aldığı kadar un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlanır, hafifçe bastırılıp tepsiye dizilir.

Orta harareetli fırında açık pembe pişirilir. Aslan sütü

Malzemeler:

-1 litre süt

-1 su bardağı toz şeker

-3 çorba kaşığı tel şehriye (silme)

-1 çorba kaşığı nişasta

-2 çorba kaşığı iç yeşil fıstık

-1 çorba kaşığı badem

-1 çorba kaşığı iç fındık

-1 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi

-yarım paket vanilya

Yapılışı:

Badem ve yeşil fıstık bir taşım kaynatılıp kabukları soyulur.

Badem, fıstık ve fındık ince ince kıyılır veya havanda dövölür.

Tel şehriye ateşte pembe olarak kavrulur.

Süt ile şeker kaynatılır. Kavrulmuş şehriye ilave edilir.

Nişasta yarım bardak su ile ezilir. Kaynamakta olan süte katılıp devamlı karıştırılır.

Son olarak, badem, fıstık, fındık ve hindistan cevizi ile vanilya ilave edilir.

Kaselere boşaltılır. Mayalı elmalı torte malzemeler:

-4,5 su bardağı un

-yarım kibrit kutusu kadar yaş maya

- 1,5 kahve fincanı şeker
- 4 kahve fincanı süt (ılık)
- 1/3 paket margarin (yaklaşık 90 gr.)
- yarım çay kaşığı tuz
- limon kabuğu rendesi

Meyvesi:

- 1- 1,5 kg. Mayhoş elma
- yarım su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 1 kahve fincanı galeta unu
- 2 kahve fincanı toz şeker
- 2 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

- 2,5 su bardağı un
- 3/4 paket margarin (190 gr.)
- yarım su bardağı dövülmüş fındık

Mayalı hamurun yapılışı:

1- ılık süt içinde şeker ve maya eritilir. Margarin limon kabuğu rendesi, tuz ve elenmiş un konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek iki misli oluncaya kadar mayalandırılır.

Mayalı hamur yağlanmış fırın tepsisine kenarları biraz yüksek olarak el ile yayılır.

İnce elma dilimleri sırt sırta yerleştirilip üzüm konur. Üzerine önce galeta unu sonra tarçınlı şeker serpilir.

2,5 bardak un ile margarin (190 gr.) Bir tutam tuz ilavesi ile yoğrulup buzlukta dondurulur.

Elmaların üzerine rendelenir.

İri dövülmüş fındık serpilip orta ısı fırında pişirilir. Karadeniz keki

Malzemeler:

- 5 yumurta
- 2,5 kahve fincanı şeker
- 1,5 su bardağı iç fındık (200 gr.)
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 kahve fincanı galeta unu

Yapılışı:

1- kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır. Fındık çok ince olarak makinede çekilir.

Bakır bir tencerede yumurtalar, şeker ve limon kabuğu çarpılıp iyice koyulaştırılır.

Çekilmiş fındık ve galeta unu konup kaşıkla karıştırılır.

Kalıba boşaltılıp orta ısı fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Üzerine:

Bir kasede 1 su bardağı pudra şeker 2- 3 çorba kaşığı sıcak su azar azar konarak karıştırılır ve ezilmiş yoğurt kıvamına getirilir. Kalıptan çıkarılan kekin üzerine yarısından çoğu dökülüp bıçakla yayılır. Kasede kalana 1- 2 tatlı kaşığı kakao elenir. Karıştırılıp kekin üzerine istenen şekle göre dökülür. İki renk birbirine kaynaştırılır. Donması beklenir.

Alman keki

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı patates nişastası
- 2 limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı limon suyu (varsa 1- 2 damla limon esansı)
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 büyük paket margarin (250 gram, yumuşak)

Yapılışı:

Kalıp yağlanır, unlanır. Fırın ısıtılır.

Cam kasede yağ ile şeker krem haline getirilir. Yumurta sarıları, limon kabuğu rendesi ve limon suyu konur.

Yumurta akları çarpılıp kar haline getirilir; şekerli yağa katılır.

Un, patates nişastası, kabartma tozu, vanilya karıştırılıp elenerek ilave edilir.

Kaşıkla karıştırılıp kalıba boşaltılır. Orta ısı fırında 35- 40 dakika pişirilir.

Üzerine:

Bir kasede 1 su bardağı pudra şeker 2- 3 çorba kaşığı sıcak su azar azar konup karıştırılır.

Ezilmiş yoğurt kıvamına gelince, kalıptan çıkarılmış soğuk kekin üzerine dökülüp bıçakla yayılır.

Dondurmalı yanardağ pastası

Malzemeler:

- 5 yumurta

- 1 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı un, yarım su bardağı patates nişastası
- 1 limon kabuğu rendesi ve bir kaşık limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya ve 1 çay kaşığı kabartma tozu
- pastayı nemlendirmek için 1 kahve fincanı likörlü su

Dondurma için:

- kaymaklı veya vanilya dondurma

Üzeri için

- 4 yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- yarım paket vanilya

Yapılışı:

1- 25 cm. Çapında kalıp yağlanır, unlanır, fırın yakılır.

Yumurtalar, şeker ve limon kabuğu rendesi iyice koyulaşınca kadar çarpılır. Elenmiş nişasta-un vanilya, kabartma tozu karışımı konup karıştırılır. Kalıba boşaltılıp orta ısıli fırında 35- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır.

Enine iki parçaya kesilir. Parçalar soğuk likörlü şekerli su ile ıslatılır. Arasına dondurma konur. Buzlukta soğuk olarak saklanır.

4- 3 kahve fincanı şeker, 2 fincan su ile kaynatılıp çok

Koyu bir şurup yapılır. Yumurta akları çarpılır, katı kar haline getirilir. Kaynar şurup dökülüp karıştırılır. Vanilya konur.

5- soğuyunca altta biriken şurubu almadan krema torbasına doldurulur. Pastanın üzerine dağ biçiminde sıkılır.

6- sofraya getirilirken pastanın tepesine saf alkole batırmış bir kesme şeker konur ve yakılır.

Şeker karamelize olarak yanıp aşağı doğru akar.

Not: pastanın etrafı mevsim meyveleri ile süslenir.

İspanaklı hazır yufka böreği

Malzemeler:

- 1 kg. İspanağın yaprağı (kök ve sapları yemek yapınız.)
- 4 kaşık sıvı yağ (İspanağı kavurmak için)
- 2 soğan, 2 sivri biber
- tuz-karabiber
- 4 yufka
- yarım su bardağı erimiş yağ
- 1 yumurta
- çörek otu

Yapılışı:

İspanak yaprakları yıkanıp kıyılır.

İnce doğranmış soğanla biber yağda pembeleştirilir. İspanaklar konup karıştırarak kavrulur.

Tuz, karabiber atılır.

Yarım bardak erimiş yağın üzerine ılık su konup karıştırılır.

Her yufka ayrı ayrı sulu yağ karışımı ile yağlanıp bohça gibi dörde katlanır. (aralar da yağlanır.)

Her yufka dört kare parçaya kesilip ortasına İspanak kavurması konur.

Dört ucu ortaya getirilip, tepsiye ters çevrilir. (hepsi 16 adet börek)

Üzerine yumurta sarısı sürülüp istenirse çörek otu serpilir. Fırında pişirilir.

Sıcak servis yapılır.

Not: istenirse böreklerle, İspanakla beraber 1 dilim sucuk ve 1 dilim taze kaşar da konabilir.

Manisa kebabı

Malzemeler:

Kebap için:

- 750 gr. Süt danası kuşbaşı et (küçük doğranmış)
- 3 kaşık sıvı yağ
- 2 soğan, 2 biber, 2 domates (veya yarım kaşık salça)
- 1 paket yemeklik mantar (200 gr.)
- tuz-karabiber

Krep hamuru için:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un
- 2 su bardağı süt
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı erimiş yağ

Yapılışı:

1- düdüklü tencereye et, ince doğranmış soğan, biber, domates, tuz, karabiber, yıkanıp 2- 3 parçaya bölünmüş mantar konup karıştırılır.



#### KEBAP İÇİN:

- 750 gr. süt danası kuşbaşı et (küçük doğranmış)
- 3 kaşık sıvı yağ
- 2 soğan, 2 biber, 2 domates (veya yarım kaşık salça)
- 1 paket yemeklik mantar (200 gr.)
- Tuz-karabiber

#### KREP HAMURU İÇİN:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un
- 2 su bardağı süt
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı erimiş yağ

#### YAPILIşI:

- 1- Ddkl tencereye et, ince doğranmış soğan, biber, domates, tuz, karabiber, yıkanıp 2- 3 parçaya bölünmüş mantar konup karıştırılır.
- 2- Kapak kapatılıp ocağa konur. Buhar çıktıktan sonra hesap edilmek üzere 20 dakika pişirilir. (Et, yağına kalmalıdır.)
- 3- KREP YAPILIşI: Bir kapta yumurtalar, tuz, erimiş yağ ve un, azar azar süt konup ezilir. Sütün tamamı konup sulu bir hamur yapılır.
- 4- Küçük bir tava yağlanır. Bu hamurdan küçük bir kepçe konup yayılır, pişirince ters çevrilir.
- 5- Pişen krepler tavadan alınıp yarısına 1 kaşık mantarlı kebab konur. İkiye katlanır. Servis tabağına sırt sırtı yerleştirilir.

#### Tatlılar

##### ÇİLEKLİ MİNİ TART



#### Malzemeler:

- 6 adet milföy hamuru,
- 1 paket krem şanti,
- 1 su bardağı süt,
- 1 adet yumurta,
- Yarım su bardağı toz şeker,
- Yarım çay bardağı un,
- 1 yemek kaşığı margarin,
- 1 kase kıyılmış fındık,
- 1 paket dondurulmuş çilek

#### Yapılışı:

Milföy hamularının kenarlarını yuvarlak kalıpla kesin. Çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında kuruyana kadar, 20-25 dakika pişirin. Ayrı bir tencerede süt, şeker, yumurta ve unu muhallebi kıvamında pişirin. Margarin ilave edin. Biraz soğuduktan sonra krem şanti ilave edip, çırpın. Kalıptan çıkardığınız milföy kaselerinin iğini krema ile doldurun. Üzerini dondurulmuş çilek ve kıyılmış fındık ile süsleyin.

## DEĞİŞ TOKUŞ KURABIYESİ



### Malzemeler:

- 250 gr. yumuşak margarin,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 3 yumurta sarısı,
- 1 paket vanilya,
- 3 yemek kaşığı kakao,
- 4.5 su bardağı un.

## MAHLEPLİ KEK



### Malzemeler:

- 3 adet yumurta,
- 1 su bardağı yoğurt,
- 2.5 su bardağı un,
- 1 kahve fincanı kuru üzüm,
- 125 gr. margarin,
- 2 yemek kaşığı mahlep,
- 2 su bardağı toz şeker,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1/2 limon suyu.

### Yapılışı:

Yumurtaları şekerle çırpın. Yağı eritip soğutun. Üzümleri unlayın. Soğumuş yağı, yoğurdu, mahlebi katın. Unu, kabartma tozunu, üzümleri ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 180°C ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Çıkınca üzerine pudra şekeri eleyin.

## PORTAKAL SOSLU KEK



### Malzemeler:

- 3 adet yumurta,
- 7 çorba kaşığı tozşeker,
- 7 çorba kaşığı un,
- 1 çay kaşığı kabartma tozu,
- 1 portakal kabuğunun rendesi ve suyu.

### Sosu için:

- 2 portakal suyu,
- 1 portakal kabuğu rendesi,
- 5 yemek kaşığı tozşeker.

### Yapılışı:

Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Sarıları tozşeker ile köpük haline gelinceye kadar çırpın. Beyazları kar haline gelinceye kadar çırpıp, un ve kabartma tozunu eleyin. Portakalın suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyin. Hamura ilave edin. Yağlanmış kalıba döküp, 180°C ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişirin. Kek fırından çıkınca, kalıptan çıkartın. 2 portakal suyu, 1 portakal kabuğu rendesi ve şekeri kaynatıp, sıcakken kekin üzerine gezdirin.

## HAVUÇLU PASTA



### Malzemeler:

- 4 adet yumurta,
- 2 bardak rende havuç,
- 2 bardak tozşeker,
- 2 bardak un,
- 1 bardak dövülmüş ceviz,
- 125 gr. margarin,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 çay kaşığı tarçın.

### Kreması İçin:

- 1/2 kg. süt,
- 2 yem.kaşığı un,
- 2 yem.kaşığı pirinç unu,
- 1 bardak tozşeker,
- 100 gr. margarin

### Yapılışı:

Şekeri ve yumurtayı çırpıp, diğer malzemeleri ilave edip karıştırın. Kek kalıbına döküp pişirin. Kremayı hazırlamak için krema malzemelerini karıştırıp pişirin. Margarin ekleyip karıştırın. Kekin üzerini pişirdiğiniz kremayla kaplayın.

Afiyet olsun.

## DAMALI PASTA



### Malzemeler:

- 1 adet kakaolu kek,
- 1 adet sade kek.

### Süslemek İçin:

- 1 poşet krem şanti,
- 1 su bardağı süt,
- Şamfistik rendesi.

### Krema için

- 6 kaşık un,
- 7 kaşık tozşeker,
- 1 adet yumurta,
- 1/2 kg süt,
- 200 gr. margarin,
- 3 yemek kaşığı kakao.

### Yapılışı:

Krema malzemelerini yağ hariç devamlı karıştırarak pişirin. Soğuyunca yağ ilave edip mikserle 10 dakika çırpın. Her iki kekin ortasını bir kase ile çıkarıp birbiri ile değiştirin. Aralarına krema sürün. Üzerini de krema ile sıvayın. Krem şantiyi süt ile çırpın. Pastanın üzerini süsleyin. Fıstık rendesi serpin. Dolapta biraz dinlendirip servis yapın.

## MANTAR KURABIYE



### Malzemeler:

- 1 paket margarin,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 2 adet yumurta,
- 1 su bardağı un,
- Kabartma tozu.

### Yapılışı:

Bütün malzemeleri karıştırıp, hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, tepsiye aralıklı yerleştirin. Bir soda şişesinin ağız kısmını kakaoya batırın ve hamurların üzerine bastırın (Mantar şekli vermek için). Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Piştikten sonra mantarların iç kısmına pudra şekeri serpin (Mantarın beyazlığı olsun diye).



## MARMEMATLI DÜĞME BİSKÜVİSİ



### Malzemeler:

- 250 gr. yumuşak margarin,
- 2 adet yumurta,
- 150 gr. pudra şekeri,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 paket vanilya,
- Aldığı kadar un,
- 1 fincan su,
- 1 çay bardağı tuzsuz yeşil fıstık,
- 1 kahve fincanı marmelat.

### Yapılışı:

Fıstık ve marmelat hariç tüm malzemelerle bir hamur yapın. Hamuru rulo haline getirip, fıstığa bulayın. 1 cm. eninde kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Ortalarına fındık kadar marmelat koyup, 180°C ısıtılmış fırında pişirin.

## BROVNI



### Malzemeler:

- 4 adet yumurta,
- 2 su bardağı tozşeker,
- 3 çorba kaşığı kakao,
- 1 paket eritilmiş margarin,
- 2,5 su bardağı un,
- 1 su bardağı süt,
- Kabartma tozu ve vanilya.
- Süslemek için hindistancevizi.

### Yapılışı:

4 yumurta 3 dakika çırpılır. 2 su bardağı tozşeker eklenerek 2 dakika daha çırpılır. 3 çorba kaşığı kakao, 1 bardak süt, 1 paket eritilmiş margarin, 1 paket vanilya eklenerek çırpılır. Bu malzemeden 1 su bardağı ayrılır. 2,5 su bardağı un ve kabartma tozu katılarak 2 dakika daha çırpılır. Tepsiyeye dökülüp fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz, ayrılan malzemenin pastanın içine işlemesi için pastaya çatal batırılır. Ayrılan malzeme üzerine dökülür. Hindistancevizi ile süslenip servis yapılır.

## ELMALI TURTA



### Malzemeler:

- 3 yumurta,
- 8 yemek kaşığı toz şeker,
- 1 limon kabuğu rendesi,
- ½ limon suyu,
- 1 paket kabartma tozu,
- 125 gr margarin,
- 1,5 su bardağı un.

### Üzeri için:

- 4-5 adet elma,
- 2 yemek kaşığı bal.

### Yapılışı:

Toz şeker ve yumurtaları çırpın. Limon kabuğu, limon suyu ve erimiş, soğumuş margarini ekleyin. Kabartma tozu ve unu karıştırıp katın. Yağlanmış kalıba dökün. Üzerine dilimlenmiş elmaları dizin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Çıkar çıkmaz üzerine balı gezdirin. Soğuyunca servis yapın.

## BADEMLİ AY KURABİYESİ

### Malzemeler:

- 7 tepelene çorba kaşığı tereyağı,
- 1 su bardağı kabuksuz badem,
- 1 su bardağı tozşeker,
- 3 yumurta sarısı,
- 1 paket vanilya,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 1 su bardağı un.

### Yapılışı:

Unu ve tereyağını bıçakla kıyın. Ezilmiş badem, tozşeker ve yumurta sarılarını karıştırın. Unu ekleyip, fazla yoğurmadan hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ay şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizip, 200° C ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Piştikten sonra vanilya ile pudra şekerini karıştırıp, kurabiyeleri bulayın. Soğuyunca servis yapın.

Afiyet olsun.

## TİRAMİSU



### Malzemeler:

- 1 ad.hazır vanilyalı kek,
- 2 çorba kaşığı tozşeker,
- 2 çorba kaşığı nescafe,
- 1,5 çay fincanı su.

### Krema İçin:

- 1/2 litre süt,
- 3 yumurta sarısı,
- 2 çorba kaşığı un,
- 2 çay bar.tozşeker,
- 1 paket vanilya,
- 1 kutu labne peynir,
- 1 kahve fincanı kakao.

### Yapılışı:

Nescafe ve şekeri suda eriterek kekin üzerine gezdirin. Süt, yumurta sarısı, un, şeker ve vanilyayı bir tencerede karıştırarak krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kıvama gelen malzemenin içine labne peyniri ilave ederek mikserle tüm malzemeyi iyice karıştırın. Kremayı kekin üzerine bolca sürün. Buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce üzerine toz kakao serpin.

Afiyet olsun.

## KAHVELİ MUZLU PASTA



### Malzemeler:

- 1 ad.kakaolu kek,
- 1 çay bardağı süt,
- 1 çay kaşığı nescafe.

### Kreması İçin:

- 1 su bardağı toz şeker,
- 3 yemek kaşığı un,
- 1/2 lt süt,
- 1 yumurta,
- 2 yem.kaşığı türk kahvesi,
- 2 yemek kaşığı tereyağ,
- 1 portakal kabuğu rendesi.

### Süslemek için:

- Çekirdek kahvesi,

### Yapılışı:

1 çay bardağı sütle 1 kahve kaşığı kahveyi karıştırın. Kekin 2 parçasını bu karışımla ıslatın. Un, toz şeker, kahve, yumurta ve yağı karıştırıp sütü ekleyin. Karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Tereyağ ve portakal kabuğu rendesini ilave edin. Kekin iki tarafına krema sürün. Arasına muz dilimleri dizin. Kekin ikinci parçasını üzerine kapatın. Kalan kremayı krema torbasına doldurup üzerine sıkın. Muz dilimleri ve çekirdek kahve ile süsleyin. Dolapta 2-3 saat dinlendirip servis yapın.

### FISTIKLI FINDIK KURABIYE



#### Malzemeler:

- 125 gr margarin,
- 1 yemek kaşığı nescafe,
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri,
- 2 adet yumurta,
- 1 paket kabartma tozu,
- 2 yemek kaşığı süt,
- 4 -5 yemek kaşığı kıyılmış fıstık,
- Aldığı kadar un.

#### Yapılışı:

Nescafeyi süt içinde ezin. Yumurta beyazı ve sarısını ayırın. Yoğurma kabına yumurta sarıları, yumuşamış margarin, kabartma tozu, pudra şekerini koyup karıştırın. Nescafe'li sütü ilave edin. Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar yuvarlayıp önce çırpılmış yumurta beyazına sonra fıstığa bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Afiyet olsun.

### BAL KABAKLI TARTOLET



#### Malzemeler:

##### Hamuru İçin:

- 125 gr margarin,
- 2 su bardağı un,
- 2 yem.kaşığı pudra şekeri,
- 4 yemek kaşığı soğuk su.

##### Harcı İçin:

- ½ kg ayıklanmış bal kabağı,
- 1 kahve fincanı su,
- ½ çay bardağı soğuk süt,
- 1 çay bardağı toz şeker,
- 1 adet yumurta,
- 1 yem.kaşığı eritilmiş margarin
- 2 çay kaşığı tarçın,
- ½ çay kaşığı toz zencefil,
- Süslemek için dövülmüş fıstık.

#### Yapılışı:

Hamuru hazırlamak için margarin eritip malzemelerle hamuru yoğurun. 20 dakika dinlendirin. Merdane ile açıp (1/2 cm kalınlığında) yağlanmış tartolet kalıplarına yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Bu arada kabağı yarım kahve fincanı su ilavesiyle iyice pişirip çatalla ezin. Soğuk süt, toz şeker, margarin, çırpılmış yumurta, tarçın, zencefil ilave ederek karıştırın. Fırından çıkardığınız tartoletlerin üzerine doldurun. Tekrar 15 dakika fırınlayıp çıkarın. Üzerine dövülmüş fıstık serpip süsleyin. Soğuyunca servis yapın.

### PEYNİRLİ TOP KEK



#### Malzemeler:

- 3 yumurta,
- 1 su bardağı yoğurt,
- Yarım su bardağı sıvı yağ,
- 1 paket kabartma tozu,
- ½ demet maydanoz,
- 2,5 su bardağı un,
- 1 yemek kaşığı tuz,
- 250 gr beyaz peynir,
- 1 yemek kaşığı çörek otu.

#### Yapılışı:

Beyaz peyniri çatalla ezin. Yumurtaları tuzla çırpın. Maydanozu ince kıyın. Yoğurt, sıvıyağ ve peyniri ilave edin. Unu ve kabartma tozunu ekleyin. Kağıt kalıplara 2'şer yemek kaşığı doldurun. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.



## CHEESECAKE



### Malzemeler:

- 400 gr kepekli bisküvi,
- 1 çay bardağı toz şeker,
- 1.5 kutu labne peyniri,
- 4 adet yumurta,
- 2 yemek kaşığı kakao,
- 100 gr çikolata.
- 125 gr tereyağ,
- 1 su bardağı süt, -
- 1 paket vanilya,

### Yapılışı:

Bisküvileri robotta kıyın. 1/3 su bardağı süt ve erimiş tereyağ ile birlikte iyice karıştırın. Kelepçeli kalıba iyice bastırarak yayın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Akları mikserle çırparak kar haline getirin. Çukur bir kasede kalan süt, şeker, yumurta sarıları, vanilyayı ve labne peynirini iyice karıştırın. Yumurta aklarını ilave edin. Çikolatayı küçük pançalara bölüp karışıma ekleyin. Bu karışımı bisküvilerin üzerine döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp üzerine kakao eleyin. Soğuyunca servis yapın.

## RULO PASTA



### Malzemeler:

- 1 su bardağı un,
- 1.5 su bardağı toz şeker,
- 125 gr margarin,
- 4.5 su bardağı süt,
- 1 paket vanilya,
- 2 paket kakaolu bisküvi,
- 1 çay bardağı ceviz,
- 2 adet muz.

### Yapılışı:

Unu margarinle pembe kavurun. Süt, vanilya, şekeri ekleyip muhallebi kıvamında pişirin. Daha sonra mikserle 10 dakika çırpın. Bisküvileri un gibi ezin. Fırın tepsisine yayın. Sıcak muhallebiyi bisküvilerin üzerine kaplayacak biçimde yayın. Soğuyup donduktan sonra şeritler halinde kesin. Aralarına kıyılmış ceviz serpik dilimlenmiş muz koyarak rulo şeklinde kendi etrafında sarın. Süsleyerek servis yapın.

## PORTAKALLI SOSLU KEK



### Malzemeler:

- 3 yumurta,
- 7 yem.kaşığı toz şeker,
- 7 yemek kaşığı un,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 portakal kabuğu rendesi ve suyu.

### Sosu İçin:

- 2 portakal suyu,
- 5 yem.kaşığı toz şeker,
- 1 portakal kabuğu rendesi,
- 1 paket krema.

### Yapılışı:

Yumurtaların sarısı ve beyazlarını ayırın. Sarıları şekerle köpük haline gelinceye kadar çırpın. Beyazları kar haline gelinceye kadar çırpın. Unu, kabartma tozunu, yumurtalara ekleyin. Portakal suyu ve kabuğunun rendesini katın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkarıp üzerine portakal suyunu gezdirin. Portakal suyunu üzerine gezdirin. Portakal kabuğu rendesi ile kremayı karıştırın. Keki dilimleyip yanında krema ile servis yapın.

## TİRAMİSU (ÇİLEK SOSLU)



### Malzemeler:

- 1 adet kakaolu kek,
- 1 su bardağı süt,
- 2 yem.kaşığı nescafe,
- 2 yemek kaşığı kakao.

### Çilek Sos İçin:

- 200 gr çilek,
- 2 yem.kaş.pudra şekeri,
- 1 kivi,
- 6-8 adet çilek.

### Kreması İçin:

- ½ kg süt,
- 1 yumurta sarısı,
- 3 yemek kaşığı un,
- 4 yemek kaşığı toz şekeri,
- 1 kutu labne peyniri,
- 2 adet muz.

### Yapılışı:

1 su bardağı ılık sütte nescafeyi eritin. Kekin her iki parçasını ıslatın. Krema için un, şeker, yumurta sarısını tencerede karıştırıp üzerine sütü ekleyin, Koyulaşana kadar pişirin. Ateşten alıp soğuttuktan sonra labne peynirini ekleyip iyice çırpın. Kremanın yarısını kekin alt parçasına sürüp üzerine muz dilimleri yerleştirin. Diğer katı üzerine kapatın. Kalan kremadan üzerine sürüp yanlarına sıvayın. Üzerine kakao eleyip 1 saat dolapta bekletin. Sosu hazırlamak için çilekle pudra şekerini robotta çekin. Servis tabağına bir dilim pasta çıkarıp kenarına dilimlenmiş kivi ve çilek yerleştirip sos gezdirin.

## TAHİNLİ KURABİYE



### Malzemeler:

- 4 su bardağı un,
- 1 su bardağı tozşeker,
- 1 su bardağı tahin,
- 200 gr margarin,
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz,
- 1 yumurta (akını ayırın),
- 1 paket vanilya.

### Yapılışı:

Şekerle tahini iyice karıştırın. Üzerine oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini, vanilyayı, 1 yumurta sarısını da ekleyin, 4 su bardağı un ilavesiyle katıca bir hamur hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Üzerine yumurta akı sürerek dövülmüş cevizle batırın. 175 derecede 15-25 dakika pişirin.

## SÜT SOSLU KEK



### Malzemeler:

- 4 yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 paket pirinç unu
- 250 gr tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4 yemek kaşığı kakao
- 2 su bardağı süt

### Süslemek için:

- Krem şanti

### Yapılışı:

Kek kalıbını yağlayın. Yumurtalar ve toz şekeri çırpın. Erimiş soğumuş tereyağ, pirinç unu, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyip kek kalıbına dökün. 180 °C ısıtılmış fırında pişirin. Bir tepsiye ters çevirin. Üzerine sıcakken soğuk süt dökün. Emmesini sağlayın. Önce buzlukta sonra buzdolabında dondurup krem şanti ile süsleyip servis yapın.



## FINDIKLI PASTA (FRANJİPAN)



### Malzemeler:

- 5 yaprak milföy,
- 2 yumurta,
- ½ su bardağı toz şeker,
- 100 gr tereyağ,
- 1 su bardağından 2 parmak az un,
- 1 su bardağı dövülmüş fındık,
- 1 çay bardağı pudra şekeri,
- Servis için çilekli yoğurt.

### Yapılışı:

İyice yumuşamış milföyleri birbirine karıştırıp yoğurun. Bu hamuru tart kalıbı büyüklüğünde açın. Yağlanmış kalıba yerleştirin. Yumurta ve şekeri mikserle köpürünceye kadar çırpın. Yumuşamış tereyağ ve unu ekleyip biraz daha çırpın. Fındığı ekleyin. Elde ettiğiniz kremamsı hamuru tart hamurunun üzerine yayın. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip, dilimleyin ve çilekli yoğurtla servis yapın.

## PINAR KEK



### Malzemeler:

- 2 Yumurta
- 125 gr. tereyağ
- 2 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı muzlu yoğurt
- 1 paket muzlu puding
- 1 muz (küp küp doğranmış)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

### Yapılışı:

Yumurta ve şeker çırpılır. Yoğurt, erimiş soğumuş yağ ilave edilip tekrar çırpılır. Puding, un ve kabartma tozuyla vanilya ve küp küp doğranmış muz ilave edilir. (Hamurun kek kıvamından biraz daha koyu olmasına dikkat edilir.) Hamur yağlanmış kek kalıbına boşaltılır. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

## ŞEFTALİ KURABİYE



### Malzemeler:

- 250 gr margarin,
- 2 yumurta,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 1 paket vanilya,
- Aldığı kadar un (yaklaşık 4 su bardağı),
- 1 kase şokella,
- 1 çay kaşığı kırmızı şeker boyası,
- 1 kase toz şeker.

### Yapılışı:

Yumuşamış margarini, pudra şekeri, vanilya ve yumurtayı iyice karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip hamuru yoğurun. Hamurdan yarım şeftali büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerine basmadan fırın tepsisine dizin. 180 derece ısıtılmış fırında beyaz renkte pişirin. Bir kasede şeker boyasını suyla karıştırın. Bir kase boş su hazırlayın. İki kurabiye arasına şokella sürüp yapıştırın. Şeftali kurabiye bir yanını boyalı suya bir yanını boş suya batırıp toz şekerde yuvarlayıp servis tabağına alın. Arzuya göre üzerlerine birer yeşil yaprak yerleştirerek gerçek şeftali havası verebilirsiniz.

## GÖZLÜ KURABIYE



### Malzemeler:

- 125 gr margarin,
- 2 adet yumurta,
- 2 yemek kaşığı yoğurt,
- 1 çay bardağı pudra şekeri,
- 1 paket vanilya,
- 1 çay kaşığı kabartma tozu,
- 4 yemek kaşığı nişasta,
- 1 kase marmelat,
- 4-5 yemek kaşığı pudra şekeri,
- Aldığı kadar un.

### Yapılışı:

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, yoğurt, yumurta, vanilya, nişasta ve pudra şekerini yoğurma kabında karıştırın. Un ve kabartma tozunu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru merdane ile ½ cm kalınlığında açın. Yuvarlak kalıplarla kesin. Hamurun yarısının üzerini yuvarlak kalıplarla göz göz kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. 160 derece ısıtılmış fırında hafif pembe pişirin. Gözlü olanların üzerine pudra şekeri eleyin. Düz olanların üzerine 1 tatlı kaşığı marmelat koyup gözlüyü üzerine yapıştırın. Servis tabağına dizip servis yapın.

## TAHİNLİ FINDIK SARMA



### Malzemeler:

- 3 adet yufka,
- 1.5 su bardağı tahin,
- 1 su bardağı toz şeker,
- 1 su bardağı dövülmüş fındık,
- 1 tatlı kaşığı tarçın,
- 1 yumurta sarısı,
- 1/2 su bardağı pudra şekeri

### Yapılışı:

Çukur bir kapta tahin, şeker, tarçın ve dövülmüş fındığı iyice karıştırın. Bir yufkayı tezgaha yayın. Hazırladığınız harcın 1/3'ünü yufkanın üzerine yayın. İkinci ve üçüncü yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Yuvarlak kısımdan başlayıp rulo yapın. Diğer yufkaları da rulo yapın. 5 cm. eninde verrev olarak dilimlere kesin. Tepsie yerleştirip üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında kızarana kadar pişirin. Servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri serpin.

## AYVALI RULO



### Malzemeler:

- 250 gr margarin,
- 1 çay bardağı sıvıyağ,
- 1 çay bardağı yoğurt,
- 1 su bar. pudra şekeri,
- 1 paket kabartma tozu,
- 6 su bardağı un

### İç Malzemeler:

- 2 iri ayva,
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz,
- 1 çay kaşığı tarçın,
- 6 yemek kaşığı toz şeker

### Yapılışı:

İç malzemesini hazırlamak için ayvaları soyup iri rendeleyin. Şeker ile birlikte kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Tarçın ve ceviz ekleyip soğumaya bırakın. Diğer yanda hamur malzemelerini yoğurma kabına alın. İçine 2 yemek kaşığı pudra şekeri katarak hamuru yoğurun. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı yarım cm kalınlığında açın ve 8 eşit parçaya bölün. Geniş kısmına hazırladığınız içten 1 tatlı kaşığı yerleştirin. Rulo şeklinde kıvrın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derece ısıtılmış fırında açık pembe renkte kızartın. Sıcakken pudra şekerine bulayın.servis tabağınaalıp üzerine kalan şekeri ekleyin.

## ROKOKO

### Malzemeler:

- 1/2 su bar. tozşeker,
- 3 adet yumurta,
- 1 su bardağı süt,
- 2 poşet krem şanti,
- 3-4 paket kakaolu bisküvi,
- 2 paket beze.

### Sosu:

- 3 çorba kaşığı kakao,
- 1 çay bar. tozşeker,
- 1 çay bardağı su.

### Diğer Bir Sos:

- 1 paket kakao,
- 1 adet yumurta,
- 3 çorba kaş.tozşeker.

### Yapılışı:

Şeker ile 3 yumurtayı çırpın. 1 su bardağı süt ilave edip tekrar çırpın. 2 poşet krem şantiyi de katıp karıştırın. 3-4 paket kakaolu bisküviyi kırıp, karıştırın. Son olarak 2 paket bezeyi hafif kırarak karışıma ekleyin. Bir kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra bütün bu karışımı içi ıslak bir kasenin içine şeffaf folyo sererek dökün ve buzlukta bekletin. Donduktan sonra ters çevirerek servis tabağına koyun. Üzerine 3 çorba kaşığı kakao, 1 çay bardağı şeker ve 1 çay bardağı suyu pişirerek yaptığınız sosu döküp, servis yapın.

## ÇATAL LOKMASI



### Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 6 yemek kaşığı bal

### Yapılışı:

Derin bir kaba unu döküp ortasını açın. Sıvıyağ hariç bütün malzemeyi kaba ekledikten sonra pütürlü bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamurunuzu silindirik şekilde yuvarlayın. 5 cm'lik parçalara bölün. Her parçanın 2 ucunu 1/2 cm kadar kesin. Hazırladığınız lokmaları kızgın sıvı yağda kızartıp emici kağıda çıkartın. Üzerine bal gezdirip servis yapın.

## ÇİLEK PUDİNGLİ TURTA



### Malzemeler:

#### Kek Malzemesi

- 3 adet yumurta
- 3 kahve fin.toz şeker
- 3 kahve fincanı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 pkt. kabartma tozu
- 1 paket vanilya

#### Krema Malzemesi

- 1 paket çilekli puding
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı çilek
- 1 paket tart jölesi
- 1 çay bar.meyva suyu

### Yapılışı:

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Un ve kabartma tozu ilave ederek karıştırın. Yağlanmış tart kalıbına dökün. 170 derece ısı fırında pişirin. Çilekli pudingi sütle pişirip biraz soğutun. Kekin üzerine pudingi yayın. Çilekleri üzerine dizin. Tart jölesini meyva suyu ile pişirip üzerine gezdirip biraz dondurup servis yapın.



### KESTANELİ BAKLAVA



#### Malzemeler:

- 1/2 kg. milföy hamuru,
- 25-30 adet kestane şekeri,
- 2,5 su bardağı tozşeker,
- 1,5 su bardağı su,
- 2-3 yemek kaşığı şamfistik tozu

#### Yapılışı:

Tozşeker ve suyu birlikte kaynatıp, şurup hazırlayın. Milföyleri merdane ile inceltip, biraz açın. Her kareye bir kestane şekeri sararak tepsiye yerleştirin. 180°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Soğuk şerbeti üzerine döküp, fındık tozu ile süsleyin.

### ÇİLEKLİ TARTÖLET



#### Malzemeler:

- 100 gr. margarin,
- 1 çay bardağı tozşeker,
- 1 adet yumurta sarısı,
- 1 kahve fincanı süt,
- 1,5 su bardağı un.

#### Üzeri İçin:

- 1 kase dolusu çilek,
- 3-4 yemek kaşığı kıyılmış yeşil fındık

#### Kreması İçin:

- 3 yem.kaşığı pudra şekeri,
- 4 yem.kaşığı süzme yoğurt,
- 3 yem.kaşığı krema.

#### Yapılışı:

Hamur malzemelerini karıştırıp, hamuru yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Tartölet hamurunu merdane ile açıp, tart kalıplarına yerleştirin. 180°C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirip çıkarın. Krema malzemelerini karıştırıp, tartöletlerin için doldurun. Çilekleri ayıklayıp dilimleyin. Üzerini süsleyin. Kıyılmış yeşil fındık serpip servis yapın.

### AFYON TATLISI



#### Malzemeler:

- 200 gr. margarin,
- 1 su bardağı süt,
- 1 pkt. kabartma tozu,
- 1 paket vanilya,
- 1 su bardağı ceviz,
- Aldığı kadar un.

#### Şerbeti İçin:

- 3 su bardağı toz şeker,
- 3 su bardağı su,
- 2-3 damla limon suyu.

#### Yapılışı:

Cevizi iri kıyın. Erimiş margarini, sütü, cevizi, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Unu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Ortasına parmağınızla bastırın. Yağlanmış tepsiye dizin. 80°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika kızartın. Şeker ve suyu kaynatıp limon suyunu ekleyip şerbet yapın. Şerbeti soğutun. Tatlı sıcak şerbet soğuk olacak şekilde soğuk şerbeti tatlının üzerine gezdirin. Ağzına bir kapak kapatıp şerbeti çekince açın.

## HAVUÇLU MOZAİK PASTA



### Malzemeler:

- 125 gr margarin
- 2 paket sade potibör bisküvi
- 1 kg havuç
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 paket vanilya
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- Süslemek için krem şanti

### Yapılışı:

Bisküvileri iri parçalara kırın. Havuçları kazıdıktan sonra rendeleyin. 2 su bardağı toz şekeri ilave ederek ağır ateşte havuçlar önce su bırakıp sonra suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp ılıtın. İçine bisküvileri, margarin, vanilyayı, cevi, ve tarçını ekleyip iyice karıştırın. Aliminyon folya üzerine dökerek üçgen prizma olacak şekilde elinizle biçimlendirerek sarın. Buzdolabında bekletin. Çıkarınca üzerine krem şanti ile süsleyip dilimleyin. Servis yapın.

## ELMA SEPETİ



### Malzemeler:

- 6 adet milföy hamuru,
- 3 adet elma,
- 3 yemek kaşığı kuru üzüm,
- 3 yemek kaşığı fındık,
- 1 çay kaşığı tarçın,
- 3 yemek kaşığı toz şeker,
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri.

### Yapılışı:

Elmaları soyup rendeleyin. Tencereye alıp üzümü ilave edin. 3 yemek kaşığı toz şekeri katıp karıştırarak pişirin. Ateşten alıp dövülmüş fındığı ve tarçını katıp karıştırın. Milföy hamurunu tezgaha serin. İki kenarını ortada 3 parmak yer kalacak şekilde 1 cm. eninde kesin. Kestiğiniz hamurun alt ve üst parçalarını üst kısımda birbirine yapıştırın. Hamurun yan kısımlarını iki tarafı eşit olacak şekilde birer parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Hamurun orta kısmına soğuyan harçtan doldurun. Kenardaki şeritleri bir sağ bir sol olmak üzere üst kısımda kapatın. Bu işlemi bütün hamurlara yapın. Fırın tepsisine yerleştirin. 200°C ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcakken üzerine pudra şekeri eleyin. Soğuyunca servis yapın.

## KAŞIK TATLISI



### Malzemeler:

- 2 adet yumurta,
- 1 çay bardağı yoğurt,
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu,
- 1/2 limon suyu,
- 1.5 su bardağı un.

### Şerbeti İçin:

- 2 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı su.

### Kızartmak İçin:

- 2 su bardağı un.
- sıvıyağ.

### Yapılışı:

Yumurta, yoğurt, limon suyu iyice karıştırılır. Un ve kabartma tozu katılıp, boza kıvamında bir hamur yapılır. Şeker ve su kaynatılıp, şerbet hazırlanır. Soğutulur. Hamur karışımından tatlı kaşığına alınıp, kızdırılmış yağda kızartılır. Hemen şerbete atılır. Üzerine tarçın serpip servis yapılır.

### LOR TATLISI



#### Malzemeler:

- 250 gr lor peyniri,
- 2 yumurta,
- 1 su bardağı un,
- 1 su bardağı irmik,
- 1 çay kaşığı limon suyu,
- ½ paket kabartma tozu,
- 4 su bardağı şeker,
- 5 su bardağı su

#### Yapılışı:

Şeker ve su ile kıvamlı bir şurup kaynatın. Lor peynirini ufalayın. Geniş bir kapta yumurta, un, irmik, limon suyu ve kabartma tozu ile iyice yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayıp üzerine yassıltın. Yağlanmış tepsiye dizin. Orta hararetili fırında hafif pembe kızartın. Soğuduktan sonra üzerine kaynar şerbeti döküp çekirin. Krem şanti ile süsleyip servis yapın.

### ELMALI PROFİTEROL



#### Malzemeler:

- 4 adet elma,
- 1 paket pötibör bisküvi,
- 1 çay fincanı hindistancevizi,
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri,
- 1 paket kakaolu puding,
- 2.5 su bardağı süt.

#### Yapılışı:

Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyin. Bisküvileri robottan geçirin. Pudra şekeri ile elmalara ekleyin. Yoğurun. Hazırladığınız elmalı hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hindistancevizine bulayıp, kubbe şeklinde servis tabağına dizip, buzdolabında 20 dakika bekletin. Kakaolu pudingi sütle pişirip, soğutun. Profiterolün üzerine döküp, fıstıkla süsleyip servis yapın.

### ÇİKOLATALI TOP KURABIYE



#### Malzemeler:

- 250 gr margarin,
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri,
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi,
- 1 paket vanilya,
- 2,5 su bardağı un,
- 200 gr sütsüz çikolata,
- 1 kahve kaşığı margarin

#### Yapılışı:

Margarin, pudra şekeri, ceviz içi, vanilya ve unu karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verip pişirin. Çikolatayı margarinle birlikte benmari usulu eritin. Kurabiyelerin yüzünü batırıp servis tabağına alın. Soğuyunca servis yapın.



## KADAYIF DOLMASI



### Malzemeler:

- 500 gr tel kadayıf
- 1 su bar.dövülmüş ceviz
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yem.kş.toz şam fıstığı
- 1 çay kaşığı tarçın

### Şerbeti İçin:

- 4 su bar. tozşeker
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

### Yapılışı:

Şeker ve suyu kaynatıp içine limon ekleyip soğumaya bırakın. Tel kadayıfı bir parça tabağa serin. Ortasına ceviz ve tarçın karışımını koyun. Elinizi sütle ıslatıp sıkıca sarın. Kadayıfın hepsini bu şekilde bitirin. Yumurtaları çırpın. Kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın bol sıvı yağda kızartın. Yağdan çıkarıp hazırladığınız soğuk şurupta bekletin. Şuruptan çıkarıp servis tabağına alın. Toz fıstık serpin.

## İKİ RENKLİ PASTA



### Malzemeler:

- 1 paket kakaolu pötübör bisküvi
- 1 paket sade pötübör bisküvi
- 1 paket kakaolu puding
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Üzerini süslemek için fındık, fıstık
- Kakao sosu

### Yapılışı:

Pudingi sütle pişirin. Koyulaşınca ateşten alıp tereyağını karıştırın. Bisküvilerin bir yüzlerine pudingten sürün. Bir kakaolu bir sade olmak üzere sırt sırta servis tabağına dizin. Bisküviler bitinceye kadar devam edin. Kalan kremayı üzerine sürün. Dolapta dinlendirip üzerine kakao sosu gezdirip fındık, fıstıkla süsleyip revv dilimleyerek servis yapın.

## ÇİLEKLİ YUFKA KUPLARI



### Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı tereyağ,
- 6 yemek kaşığı toz şeker,
- 2 adet yufka,
- ½ kg çilek,
- 3 yemek kaşığı kıyılmış antep fıstığı,
- 2 poşet çilekli krem şanti,
- 1.5 su bardağı süt.

### Yapılışı:

Yufkaların kenarlarını kesip 2 adet kare yufka elde edin. Birinci yufkanın üzerine erimiş tereyağ sürüp toz şeker serpin. İkinci yufkayı birincinin üzerine koyup onu da yağlayıp şekerleyin. Yufkaları enine ve boyuna üçe keserek 9 kare elde edin. 9 adet yağlanmış mini fırın kabına ikili bir şekilde yufkaları kenarları sarkacak şekilde yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında kupları kızartıp soğumaya bırakın. Krem şanti ile sütü çırpın. Çileklerin yarısını minik doğrayın. Krem şantiye katın. Biraz buzlukta dondurulduktan sonra kaşıkla kupların içlerini doldurun. Kalan çileklerle üzerini süsleyip antep fıstığı serpin. Hemen servis yapın.

## DİL PEYNİRLİ HELVA (RUMELİ USULÜ)



### Malzemeler:

- 5-6 parça dil peyniri,
- 250 gr tereyağı,
- 3 su bardağı un,
- 1,5 su bardağı toz şeker,
- 1 çay bar. iri çekilmiş ceviz,
- 1,5 su bardağı süt,
- 1,5 su bardağı su.

### Süslemek için:

- Hindistancevizi,
- Yeşil toz fıstık.

### Yapılışı:

Bir tencerede yağı eritin, unu ekleyin. Unu orta ısı ateşte 15-20 dakika kavurun. Cevizi ekleyip kavurmaya devam edin. Unun rengi dönüp kokusu yayılmaya başlayınca su, süt ve şeker karışımını sıcak olarak ekleyin. Helva pişince ortasını açın. Daha önce suda bekletilip parçalanmış dil peynirlerini koyun. Çırpa çırpa peynirleri helvaya yedirin. Ateşten alıp düz bir servis tabağına yayın. Üzerini fıstık ve hindistan cevizi ile süsleyin.

## SÜTLÜ KADAYIF LOKMASI



### Malzemeler:

- 1 adet yufka
- 1/2 kg. kadayıf,
- 200 gr. margarin,
- 1 su bardağı ceviz.

### Şerbeti için:

- 2,5 su bardağı toz şeker,
- 3 su bardağı süt.

### Yapılışı:

Yufkayı düz bir zemine yayın. Margarin eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayıfı didikleyip, yufkanın üzerine yayın. Margarin üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rulo yapıp, 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısı fırında 20 dakika kızartın. Süt ve şekerle şerbet hazırlayın. Tatlı ılık, şerbet soğuk olunca, üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapın.

Afiyet olsun.

## FRİGO PASTA



### Malzemeler:

- 2 poşet çikolatalı toz krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 muz

### Süslemek için:

- Kakao sosu
- Krem şanti

### Yapılışı:

Kakaolu bisküvileri robotta kıyın. Çukur bir kaseye toz krem şantileri boşaltın. Portakal kabuğu rendesi, ezilmiş muz ve toz şekeri katıp karıştırın. Bisküvi ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Yuvarlak bir kalıbı strech filmle kaplayın. Karışımı kaba alıp deep freeze'de dondurun. Servis yapacağınız zaman servis tabağına ters çevirip strech filmi alın. Üzerine çikolata sosu ve krem şanti ile süsleyip servis yapın.



## FIRINDA ÇİLEK



### Malzemeler:

- 600 gr çilek
- 4 yumurta sarısı
- 200 ml krema
- 200 gr çilekli süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı pudra şeker

### Yapılışı:

Çilekleri ayıklayıp yıkayın. 4 parçaya bölün. 2 yemek kaşığı pudra şeker, tarçın ile karıştırın. Yumurta sarıları, toz şeker ve çilekli sütü karıştırın. Sıcak benmaride koyu bir krema kıvamına gelene kadar çırpın. Kremayı çırpıp karışıma ekleyin. Çilekleri 4 adet ateşe dayanıklı kaba şerleştirin. Kremayı eşit miktarda çileklerin üzerine dağıtın. Önceden ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şeker serp pip servis yapın.

## VIŞNELİ PASTA



### Malzemeler:

- 200 gr kedi dili bisküvi
- 1 su bardağı vişne suyu
- 8 yemek kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı mısır nişastası
- ½ su bardağı iri dövülmüş fındık
- ½ kg vişne

### Yapılışı:

Yuvarlak bir kalıba bisküvileri dizin. Nişasta, şeker ile vişne suyunu karıştırıp muhallebi kıvamında bir pelte hazırlayın. Peltenin yarısını bisküvilerin üzerine dökün. Biraz soğutun. Üzerine çekirdekleri çıkmış vişneleri dizin. Fındığı üzerine serpin. Kalan pelteyi üzerine yayın. Dolapta en az 4 saat dinlendirip servis yapın.

## **Fasulye Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

250 gr kuru fasulye 1 orta boy soğan 1 dis sarmsak 1 buke garni (maydanoz koku, defne yaprağı, kekik sapi vb bağlı olarak) 4 sap kereviz 2 ince sap pırasa 2 tepeleme yemek kasığı tereyağ 4 orta boy domates tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Fasulyeleri ayıklayıp 4-5 saat soğuk suyla ıslatin.Suyunu süzüp 2 ½ litre sıcak suyla ateşe koyun.1 adet soğan, sarmsak ve buke garniyi katin. 2-Kereviz ve pırasayı küçük parçalar halinde doğrayıp 1 kasık yağla kısık ateş üzerinde pismeye bırakın.Domatesin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp doğradıktan sonra karışımına ekleyin. 3-Fasulye yumuşayınca içinden soğan ve buke garniyi çıkartıp domatesli karışımına katin.Sonra da pure makinasından geçirin, tekrar ateşe koyup yeterince tuz katin.Servisten önce yumurta sarısını 2-3 kasık corbayla alıştırarak sulandırın ve kalan 1 kasık yağla birlikte corbaya katin. Yağda kızdırılmış ekmeklerle servis yapın.

## **Soğan Çorbası**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

2 ½ lt et suyu (10 bardak) 3-4 adet soğan 2 yemek kasığı tereyağı veya margarin 2 kahve fincanı silme un Terbiyesi: 2 yumurta sarısı ½ lt süt (2 bardak)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Soğanları ayıklayıp ortadan ikiye keserek ince yarım halkalar halinde doğrayın. 2-Tereyağla beraber biraz kavurun. Un katıp 2-3 dakika karıştırın. Et suyu koyup 30 dakika yavaş yavaş kaynatın. 3-Süzgeçten baska bir kaba geçirin. Tuz atıp tekrar ateşe oturtun. Sütü çirpilmiş yumurtayı katarak bir iki tasım kaynatıp atesten indirin. 4-Çorbayı ya birer kişilik kaselere ya da büyük servis kasesine bosaltın. Üzerine rendelenmiş peynir serpistirin. Firında kızartıp servis yapın.

## **Patates Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

2 ½ lt et suyu (10 bardak) 2 orta boy soğan 3-4 adet patates 1 kahve fincanı un 1 küçük paket tereyağı veya margarin 1 çay kasığı hindistancevizi tuz Terbiyesi: 1 bardak süt 2 yumurta sarısı Garnitürü: 2 adet yumurta aki 1 çay bardağı kasarpeyniri (rendelenmiş) 1 çay kasığı kırmızıbiber 1 yemek kasığı kıyılmış maydanoz 2-3 dilim bayat ekm

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Soğanları küçük parçalar halinde doğrayın, iki kasık yağla açık renkte kavurun. Un katin , iki üç dakika daha kavurun. Et suyu ile kusbasi doğranmış patatesleri, hindistancevizi ve tuz koyup yavaş yavaş kaynatarak 30 dakika pisirin. 2-Çorbayı baska bir kaba süzün. Tekrar ateşe koyun. Terbiyesini yapın ve atesten indirin. Garnitürüyle servis yapın. Garnitürün yapılışı: Yumurta akına kasar peyniri, kırmızıbiber ve maydanoz katin. Bu karışımı ekmeklerin üzerine sürün. Küçük küp şeklinde kesip çorbayla servis yapın

## **Bezelye Çorbası**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

2 ½ lt et suyu(10 bardak) 250 gr (1 bardak) kuru bezelye 2 orta boy soğan 1 küçük havuç 2 yemek kasığı un 2 yemek kasığı (tepeleme) tereyağı veya margarin ½ yemek kasığı tuz Terbiyesi:1 bardak süt 2 yumurta sarısı Garnitürü:125 gr un ½ küçük paket margarin 1 adet yumurta 1 çay kasığı tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Bezelyeyi ayıklayıp yıkadıktan sonra 4-5 saat suda bekletin. 2-Soğan ve havuçları küçük parçalara doğrayıp, yağla birlikte kısık ateşte 4-5 dakika börttürün. Un katin ve 2-3 dakika daha kavurun. Et suyu ve bezelyeyi koyun, kısık ateşte bezelye ezilinceye kadar pisirin. 3-Çorbayı süzgeçten ezerek baska bir kaba aktarın. Tuz atıp tekrar ateşe koyun. Sütü terbiyesini katin ve servis yaparken çorbanın üzerine birer kasık garnitürden serpistirin. Garnitürün yapılışı: Unla yagi birlikte kiyin, yumurta, tuz katıp biraz yogurun. Hamuru iki parçaya ayırın. Kalem çapında uzun bir çubuk yapın. 3 cm uzunluğunda verevine parçalara kesin. Azar azar kızdırılmış yaga atıp pembe

renkte kızartın.

### **Kırmızı Mercimek Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 ½ lt (10 bardak) et suyu 1 büyük boy soğan 1 kahve fincanı un 259 gr (bir bardak tepeleme) kırmızı mercimek 2 yemek kasığı tereyağı veya margarin ½ yemek kasığı tuz Terbiyesi:1 bardak süt 2 yumurta sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Soganı ayıklayıp küçük parçalar halinde doğrayın. 2 kasık yağla kısık ateşte 4-5 dakika kızartın. içine un koyup 1-2 dakika daha karıştırın.

2-Ayıklayıp yıkadığınız mercimeği, et suyu ile birlikte katin ve yavaş yavaş kaynatın.

3-Çorbayı süzgeçten geçirin. Tekrar ateşe koyun. Sütü terbiyesini katin. Bir iki tasım kaynatıp indirin. Kızarmış ekmekle servis yapın.

Sütü terbiye: Eritilmiş tereyağ (1 yemek kasığı), un(1 yemek kasığı), süt(3 su bardağı) ve tuzu birbirine karıştırın. Devamlı karıştırarak 5 dakika pisirin.

Not: sütü terbiye yapılmış çorbalara limon katılmaz (limon sütü keser)

### **Yayla Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

10 bardak et suyu ½ bardak pirinç 2 yemek kasığı un 1 bardak süt veya su 2 yumurta sarısı 1 bardak yogurt 1 yemek kasığı tereyağı veya margarin 1 çay kasığı kırmızıbiber 2 çay kasığı kuru nane

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra et suyu ile birlikte ateşe koyun.

Pirinçler yumuşayınca kadar hafif ateş üzerinde kaynatarak pisirin. Tuz atın.

2-Unu, süt veya suyla karıştırarak bulamaç yapın. Kaynayan çorbaya katin. 5 dakika daha kaynatın.

3-Yumurtayla yogurdu birlikte çirpin, çorbaya karıştırıp atesten indirin.

4-Çorbanın üzerine kırmızıbiber ve nane katılmış yağı gezdirin

### **Tavuk Çorbası (Sebzeli)**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

10 bardak tavuk suyu 250 gr karışık sebze (kabak, fasulye, havuç) 1 tavuk göğsü 1 yemek kasığı tereyağı ½ bardak un 1 bardak süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Sebzeleri küp şeklinde doğrayın, 1 kasık yağ ve üzerini örtecek kadar tavuk suyuyla ateşe koyun. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pisirin. 2-Unla sütü birbirine karıştırın, bu karışımı kaynayan sebzelere katin, artan tavuk suyunu da koyup 10 dakika kaynatın. Sonra kişilmiş tavuk eti ve tuz atıp indirin.

### **İrmik Çorbası**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

#### **MALZEMELER**

8 bardak et suyu 2 kahve fincanı irmik 1-2 yemek kasığı margarin 1 ½ bardak süt tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Et suyunu kaynamaya bırakın. irmiği serpistirerek katıp 7-8 dakika pisirin.

2-Yağ ve yeterince tuz koyup sütü ekleyin, 3-4 dakika sonra servis yapın.

### **Kremali Mantar Çorbası**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

8 bardak et suyu 258 gr taze mantar ½ limon suyu 1çay bardagi un 1 bardak süt 1 yemek kasigi tepeleme tereyagi Tuz, ½ çay kasigi kirmizibiber Bir fiske hindistan cevizi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Mantarlari yikadiktan sonra parçalara bölün; üzerine limon suyu gezdirip biraz bekletin.

2-Bir tencerede yagi eritin ve mantarlari koyup birkaç dakika sote yapin.

Et suyunu katip 10-15 dakika kaynatin.

3-Sütle unu bir kapta karistirin ve kaynayan çorbaya katin. Tuz ve bahari koyup kisik ateste 15-20 dakika pisirin.

## **Tarhana Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

4 dolu yemek kasigi tarhana 8 bardak et suyu veya su 100 gr kiyma (et suyu olursa gerekmez)

1 büyük domates 1 yemek kasigi tepeleme yemek tereyagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Tarhanayi 1 bardak su veya et suyuyla islatin.

2-Kiymayi yagla birlikte 4-5 dakika kavurun. Dogranmis domatesleri karistirip 3-4 dakika daha pisirin.

3-Kalan et suyunu ve islatilmis tarhanayi kiymaya katin. Ara sira karistirarak 10 dakika daha pisirin.

Not:Kiyma kullanilmadigi zaman, domatesi süzgeçten geçirin ya da küçük parçalara dograyip yagla biraz pisirin.

## **iskembe Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

1 adet koyun iskembesi 1 bas sogan 2 kahve fincani un 100 gr (4yemek kasigi tepeleme) tereyagi veya margarin 1 yemek kasigi silme tuz

2 çay kasigi kirmizi biber Terbiyesi:3 adet yumurta sarisi 2 adet limon 1 bas sarmisak 1 kahve fincani sirke

## **YAPILIŞ TARİFİ**

1-iskembeyi temizleyip yikadiktan sonra 4-5 litre suyla atese koyun. içine dörde bölünmüş sogan, 4-5 dis sarmisak, ½ limon kabugu ve tuz katin. Kaynamaya baslarken kopüğünü alin. iskembe yumusayana kadar, kisik ates üzerinde pisirin. (Etler pisip de 3 litre et suyu kalınca atesten indirin.) 2-iskembeyi tavla zari büyüklüğünde dograyin. 3-Unu 3 kasik yagla biraz kavurun. Üzerine azar azar iskembe suyundan döküp karistirin. 10 dakika kaynatin. Sonra da dogranmis iskembeleri katin. 4-Üç yumurta sarisi, 1 ½ limon suyu, ½ bardak suyla hazirlayacaginiz terbiyeyi çorbaya karistirin. Kalan yagi eritip kirmizibiber koyduktan sonra uzerine gezdirin. Not:4-5 dis sarmisagi biraz tuzla havanda dövün. 1 kahve fincani sirkeyle karistirin.

## **Düğün Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

2 lt et suyu (8 bardak) 250 gr koyun eti 125 gr un (1 bardak silme) 1 yemek kasigi tereyagi (Tepeleme) ½ yemek kasigi tuz 2 çay kasigi kirmizibiber Terbiyesi:2 yumurta sarisi 1 adet limon

## **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Kusbasi dogranmis eti yeterince suyla pisirin.

2-Unu bir bardak soguk et suyuyla karistirip bulamac yapin.

3-Kalan et suyunu kaynatin, pisen eti ve suyunu katin.Hazirladiginiz bulamaci azar azar katarak yedirin.Tuz koyun, 10 dakika pisirin.

4-Terbiyesini yapin.Servisten önce üzerine kirmizibiberli yag gezdirin

## **Bolu Tarhana Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

100 gr yagsiz kiyma 150 gr köy tarhanası 1 adet iri domates 1 çorba kasigi tereyag 2 kg et suyu veya su tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tarhanayı bir bardak et suyu veya su ile iyice karıştırıp 20 dakika kadar ısıtıp, bekkletin. Sonra ince bir süzgeçten geçirip, süzün. Bir tencerede kaynamış et suyuna tarhanayı karıştırarak ilave edin ve kaynatın. Küçük bir tencerede kiymayı tereyagında 3-4 dakika kavurun. Domateslerin kabugunu soyduktan sonra çekirdeklerini çıkartıp ince ince doğrayın ve tencereye ilave atın. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra domatesli kiymayı çorbanın içine katin. On dakika kadar ağır ateşte pisirip servis yapın.

## **Mantar çorbasi**

Mutfak: Amerikan Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

2 torba kuru mantar 500 gr. sogan 1 kirmizi, 1 sari ve 1 yesil dolmalik biber 2 dis sarmisak 6 yemek kasigi soya yagi ½ lt hazır sebze suyu 4 dilim tost ekmegi Tuz, karabiber 100 gr. rendelenmiş eski kasar peyniri Biraz maydanoz Bir çorba kasigi Ameriksn soya unu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarları yıkayın. ¼ lt. suda haslayın. Sogan ve biberleri ayıkladıktan sonra yıkayın. Soganları yuvarlak, biberleri ince dilimler halinde doğrayın. Sarmisagi ince doğrayın. 3 yemek kasigi soya yagini bir tencerede ısıtın. Sebze ve saimisagin yarısını içinde çevirin. Sulu mantarları ve soya ununu bunun içine dökün. Hepsini dökerek 10 dk. kadar pisirin. Ekmegi küp seklinde doğrayın. Soya yagini tavada ısıtın. Ekmekleri ve arta kalan sarmisagi içinde pembeleştirin. Çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorbanın üstüne maydanoz serpistirin. Ekmek ve peyniri çorbanın yanında servis yapın.

## **Domates Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

5 adet domates 1 yemek kasigi margarin 1 yemek kasigi un 1 bardak süt 1 çay bardagi rendelenmiş taze kasar

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Hafifçe eritilmiş yağ ve un kısık ateşte hafifçe çevrilir. Yavaşça süt ilave edilir. 1,5 litre kadar su ağır ağır karışımına ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta kabukları soyulmuş domatesler blender yardımıyla çekilir. Kaynamakta olan suya ilave edilir. 10 dakika kadar pisirilir. Çorba ilindikten sonra bir kez daha mixer yardımıyla boza kıvamına getirilir. Arzuya kadar tuz ilave edilir. Servis edileceği zaman üzerine rendelenmiş taze kasar konulur.

## **Beyin Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

2 ½ lt et suyu (10 bardak) 125 gr un (1 bardak) 2 yemek kasigi tepelene tereygi veya margarin 2 adet koyun beyni ½ demet maydanoz tuz Terbiyesi: 3 adet yumurta sarisi ½ kahve fincani limon suyu ½ bardak su

## **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Beyinleri soguk suya birakin. Üzerindeki zari çıkartıp suyla atese koyup haslayın. Soguduktan sonra findik büyüklüğünde doğrayın.  
2-Unla yagi çorba tenceresinde biraz kavurun. Kalan beyin ve et suyunu azar azar ekleyip yedirin. 10 dakika sonra da beyinlerle tuzu koyun.  
3-Terbiyesini hazırlayıp çorbaya karıştırın. Üzerine kiyilmiş maydanoz serpin.

## **Borsch (Bors) Çorbasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

3 lt et suyu(12 bardak) 500 gr haslanmış sigir eti 100 gr tereyagi veya margarin 2 adet pancar 1 küçük kereviz 1 küçük havuç ¼ küçük bir lahanaya 2 orta boy sogan 2 yemek kasigi domates salçası veya (3 orta boy) domates 4-5 sap maydanoz 1 adet defne yapragi 1 adet kirmizi biber 3 dis sarmisak 1 tatli kasigi seker 1 yemek kasigi sirke 1 yemek kasigi un 1 yemek kasigi tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Pancari kibrit biçiminde doğrayın. Kiyilmiş sarmisak, seker ve sirke koyarak biraz bekletin (renk vermesi için) 2-Soganları 2 mm kalınlığında yarım ay seklinde, kereviz ve havuçu da kibrit biçiminde ve boyunda doğrayın. 3-Lahanayı kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haslayın. iri parçalara bölün. 4-Büyük bir tencerede soganla yagi hafifçe

kavurun. Sonra havuç, kereviz ve pancari koyup 2-3 dakika daha kavurun. Un ve salçayı veya rendelenmiş domatesi koyduktan sonra da 1-2 dakika karıştırın. 5-üç litre et suyu, haslanmış ve doğranmış sigir eti, demet halinde bağlanmış maydanoz, defne yaprağı, kırmızıbiber, doğranmış lahana ve tuz katıp 30 dakika pisirin. 6-Defne yaprağını, maydanoz demetini içinden çıkartın. Servis yaparken çorbanın üzerine birer kasık yogurt veya ekşi krema koyun

### **Bahar Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

2 ½ lt (10 bardak) et suyu 125 gr (1 bardak silme) un 100 gr (4 yemek kasığı tepeleme) tereyağı veya margarin 1 küçük boy havuç 1 küçük boy kereviz 1 küçük boy kabak 1 avuç taze fasulye 1 çay kasığı kırmızı biber-tuz Terbiyesi: 1 ½ adet limon 3 adet yumurta sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Sebzeleri ayıklayıp nohut büyüklüğünde doğrayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ve 2 çay kasığı tuz katarak yavaş yavaş kaynatıp 30 dk pisirin. 2-Yağla unu biraz kavurun, et suyunu azar azar katıp yedirin. (Et suyunu katarken tencereyi ateşten alın ve çok iyi karıştırarak yedirin. Aksi halde karışım pürüklü olabilir), 5-10 dakika kaynatıp sebzeleri koyun. 3-Üç yumurta sarısını limon suyu ve suyla karıştırıp çorbaya katin. Üzerine kırmızıbiber ekin

### **Kuzu kaburga dolması**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı elma suyunda haslanmış Amerikan Pirinci 3 kg. kuzu kaburgası (pirzolası) bütün olarak Tuz ve toz karabiber Dolma İçİ: 1 su bardağı doğranmış kereviz baci 1 çay bardağı doğranmış soğan 4 yemek kasığı tereyağ veya margarin 2 su bardağı dilimlenmiş elma 1 çay bardağı ceviz 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm 1 çay kasığı tuz 1 çay kasığı baharat

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu kaburgasını kemikler yukarıya gelecek şekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmaması için kemik uçlarını folyo ile sarın. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayın. 200 derece fırında 30 dakika süre ile kızartın. Diğer tarafta geniş bir tava içinde tereyağını eritin. Kereviz ve soğanı orta ateşte pisirin. Ocaktan indirin. Pirinç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karıştırın. Kızarmış kaburganın içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatın ve 15 dakika daha pisirin. Folyoları çıkarın ve sıcak olarak servis yapın

### **Etli Karışık Dolma**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

500 gr kıyma 1 kg dolmalık biber 5 adet domates 1.5 kahve fincanı pirinç 1 çorba kasığı margarin 2 bas soğan 1 çorba kasığı ayçiçek yağı Yarım demet maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberlerin üst taraflarını kesin. Domateslerin içlerini kasıkla bosaltıp, çıkardığınız etli kısımları kıymaya karıştırın. Çentilmiş iki bas soğanı, yıkamış pirinci, kıyılmış maydanozu, tuzu, biberi de kıymaya ekleyin. Yarım fincan su ve bir çorba kasığı ayçiçek yağı ilavesiyle kıymayı yogurun. Su ve ayçiçek yağı dolmanın daha yumuşak ve gevsek olmasını sağlayacaktır. Biberleri ve domatesleri doldurun, margarini ve yarım bardak suyu katarak, pirinçler yumuşayınca kadar pisirin

### **Lahana sarması**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

2 bardak haslanmış Amerikan Pirinci 7-8 adet haslanmış lahana yaprağı 250 gr. kıyma 1 büyük bas soğan 1 adet küp doğranmış domates ½ demet dereotu 1 adet limon 2 çorba kasığı zeytinyağı 2 çorba kasığı pastörize yogurt 1 seker kasığı yenibahar ve karabiber Yeterince tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yemeklik doğradığınız soğanı ve kıymayı zeytinyağında kavurun. İçine dereotu, pirinç, domates, yenibahar, karabiber ve tuzunu ilave edip 5 dakika daha kavurun. Hazırlamış olduğunuz bu içi lahana yapraklarının içine yerleştirip dolma şeklinde sarın. Fırın kabına dolmaları dizin ve 5 dakika fırınlayın. Yanında garnitür olarak yogurt ve limon kullanarak servis yapabilirsiniz.



## **Pirinçli Sogan Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

1 su bardagi pirinc Yarim su bardagi su 2 çorba kasigi soya yagi 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri 1 fincan tavuk suyu 1 dis sarimsak 1-2 demet dereotu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tavada yag kizdirip pirinci hafif kavurun. İçine ezilmis sarimsak, kiyilmis dereotu, tuz ve kirmizi biberi ekleyip biraz daha kavurun. Piringler göz göz olunca 1 fincan tavuk suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatin. Soganlarin kabuklarini soyup ortadan 2'ye ayirin. İçlerine hazirlamis oldugunuz pirinçli karisimdan doldurun ve firin kabina dizin. Dolmalarin üzerine kasar peyniri rendesi serpistirip 20 dakika soganlar pisene kâdar firinlayin. Afiyet olsun...

## **Zeytinyagli pırasa dolması**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

2 bardak haslanmis Amerikan Pirinci Yarim kilo pırasa 1 adet havuç (dogranmis) 2 su bardagi yogurt Yarim demet dereotu 1 adet patlican (küp seklinde dogranmis) 1 domates 2 seker kasigi kuru nane 2 yemek kasigi zeytinyagi Yeterince tuz ve kimyon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirincin pismesi için 2.5 bardak su ile biraz haslayin. Bir tavada yagi kizdirip patlican, piring, dereotu, kuru nane, tuz ve kimyonu ekleyip 20 dakika kadar kavurun. Piringler pisince hazirlanmis olan bu içten pırasaların içine doldurun, firina koymadan önce üzerlerine yogurt dökün sonra firin kabina dizin. 150 derece ısıtilmis firinda 30 dakika kadar pisirin.

Servis tabagina alip domates, havuç ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapabilirsiniz.

## **Karides Sis**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

20 adet iri karides 10 adet defne yapragi 5 küçük domates 6 adet yesil sivri biber 2 adet limon 1-2 yemek kasigi zeytinyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karideslerin baslarini koparip kabuklarini çıkartin. Sirtindaki siyah bagirsagi bıçagin ucuyla temizledikten sonra yıkayıp kurulayin.

2. Karideslere tuz, biber serpin; 1 limon suyu ile karistirarak 10 dakika bekletin. Bas ve kuyruklerini büküp yuvarlayarak sislere geçirin. Aralarına

yarim limon dilimi, yarim defne yapragi dörde bölünmüş domates ve yesil biber geçirmeyi unutmayın.

Karidesleri yağlayın ve çevirerek ateste pisirin. Sebze garnitürleri ve limon salçasıyla servis yapin.

## **Deve Tabani Baklava**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 çay bardagi zeytinyagi  
2 çay bardagi su  
2-3 damla limon  
Yeteri kadar un (Yumusak bir hamur için)

Açmak için :

1 paket nisasta  
1 çay bardagi un

İçi için :

1 su bardagi çekilmiş ceviz

Üzeri için : 250 gr tereyagi (kizdirilmis)

Serbeti için : 2 su bardagi seker 1 su bardagindan biraz fazla su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Zeytinyagi, su ve limon suyunu karistirip içine unu azar azar ekleyin. Elle çirpin. Cıvık bir halde iken un katarak fazla sert olmayan bir hamur tutun.



20 dakika üzerine bez örtüp hamuru dinlendirin.

Hamurdan 12 adet cevizden biraz büyük bezeler koparin. Üzerine nisastali un karisimi serpin. Oklava ile çarsi yufkasından biraz daha büyük olarak, nisastali un yardimi ile açin. Her bir yufkayı karsilikli kenarlarından ortaya dogru dört bir kenarından toplayin.(büzerek).

Ortakdaki büzülmüs kisma ceviz koyup, uç kismından ortaya dogru kapatın. Fırın tepsisine yavaşça çevirin. Üzerine kızdırılmış tereyagini dökerek fırına verin.

Pembelesince fırından alın. Kızgınlığı gittikten sonra ilindirilmiş serbeti üzerine döküp servise sunun.

### **Yumurtali Konsome**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 ½ lt (6 bardak) konsome 1 bardak süt 2 bütün yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Yumurtaları bir kaba kirin. Telle karıştırarak sütü katin. Tuz, biber koyun. 2-4 adet krem karamel kalibina, ya da 15 cm. Çapında dibi düz bir kaliba bosaltin. içinde sıcak su bulunan bir tepsiye oturtun. Fırında 20 dakika pisirin. 3-Fırından ve sudan çıkartıp sogutun.Kalıpları ters çevirip bosaltin. Pisen yumurtali karisimi küp seklinde dograyın. 4-Yumurtali garnitürü konsome kaselerine dagitin. Üzerine sıcak konsome koyup servis yapin.

### **Sebzeli Konsome**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 ½ lt (6 bardak) konsome

1 küçük kereviz ½ orta boy pırasa (beyaz kısmı)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Sebzeleri ayıklayın, kibrit biçiminde ince uzun parçalar halinde dograyın.Sıcak, tuzlu suya atıp 15-20 dakika haslayın.Suyunu süzdükten sonra sıcak konsomeye katin.

### **Tel Sehriyeli Konsome**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

#### **MALZEMELER**

1 ½ lt (6 bardak) konsome(konsome:Yagi alınmiş ve berraklastirilmiş kuvvetli et suyu, demektir)

100 gr tel sehriye

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Sehriyeyi kaynar tuzlu suya atarak 10 dakika haslayın. Suyunu suzun, sıcak, konsomeye karistirip servis yapin.

### **Sogan Çorbası**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 lt koyu renk et suyu 500 gr (5-6 adet) sogan 4 silme yemek kasigi tereyagi 1 bardak rendelenmiş kasar peyniri 7-8 adet tost ekmeği

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Soganları ayıklayıp ince dilimler halinde kesin. Yagla birlikte açık pembe renkte kavurun. Et suyu katıp 20 dakika pisirin.

2-Ekmek dilimlerine kasar peyniri serpistirin ve fırında üzerlerini kızartin.

Kare seklinde küçük parçalara dograyın.

3-Çorbalari tabaklara bölüp üzerlerine ekmeklerden koyun ve kasarpeyniri serptikten sonra servis yapin

### **Sebzeli Balık Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 lt (8 bardak) balık suyu 1 orta boy soğan 1 küçük boy havuç 1 küçük boy kereviz 1 orta boy patates 1 yemek kasığı tuz 1 kahve fincanı pırlıç Terbiyesi: 2 yemek kasığı un 2 adet yumurta sarısı ½ kahve fincanı limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Sebzeleri ayıklayıp nohut büyüklüğünde doğrayın. Yıkamış pırlıçle beraber üzerini geçecek kadar suyla atese koyun.

2-Sebzeler ve pırlıç yumusadığı zaman balık suyu ve tuz katin.

3-Bir kapta un, yumurta sarısı, limon suyu, ½ bardak suyu bir telle çirpin. Kaynamakta olan çorbaya karıştırın, 1-2 dakika sonra atesten indirin

#### **Sehriye Çorbasi (Terbiyeli)**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 ½ lt et suyu(10 bardak) 100 gr tel sehriye 2 çay kasığı tuz Terbiyesi: 3 adet yumurta sarısı 1 adet limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Et suyunu çorba tenceresinde kaynatın. Küçük parçalara kırılmış sehriyeyi ve tuzu koyup 10 dakika pisirin.

2- Yumurta sarısı, limon suyu ve ½ bardak suyu bir kapta çirpin.

Kaynayan corbaya azar azar katin ve bir iki tasım kaynatıp indirin

#### **Sehriye Çorbasi (Domatesli)**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 ½ lt et suyu (yağlı) 100 gr tel sehriye 3 orta boy domates ½ demet maydanoz tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Domatesleri ortadan ikiye keserek çekirdeklerini çıkarın ve kabukları kalacak biçimde, iri rendeden geçirin. Bir iki kasık et suyunun yağından koyup ateste yumusatin. Sonra kalan et suyunu ekleyin. 2-Kaynamaya baslarken tuz ve sehriyeyi katin 10 dk sonra kiyilmiş maydanoz serpip indirin.

#### **Pırlıç Çorbasi (Domatesli)**

Mutfak: Türk Süre: 25

#### **MALZEMELER**

2 ½ lt (10 bardak ) et suyu veya su ¾ bardak pırlınc 300 gr (3 orta boy) kırmızı olgun domates 7-8 sap maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın veya domatesleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkardıktan sonra kalın rendeden geçirin. 1 bardak et suyuyla atese koyun ve 5-10 dakika kaynatın. 2-Kalan et suyuyla temizlenmiş ve yıkamış pırlınci katin. Kısık ateste pırlıncler yumusayana dek pisirin tuz katıp kiyilmiş maydanoz serpin.

#### **Pırlıç Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 ½ lt. (10 bardak) et suyu 125 gr (3/4 bardak) pırlıç

7-8 sap maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pırlınci ayıklayıp yıkayın. Et suyuyla atese koyun. Pırlıncler pisinceye kadar yavaş yavaş kaynamasını sağlayın. Tuz katıp atesten indirmeden önce üzerine kiyilmiş maydanoz serpin.

#### **Yesil Mercimek Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

Yesil Mercimek 2/3 su bardağı 115 gr Su 6 su bardağı 1200 gr Soğan 1 orta boy 75 gr Margarin veya tereyağı

4 yemek kasığı 40 gr Un 2 yemek kasığı 12 gr Pırlınc ¼ çay bardağı 25 gr

Tuz 2 tatlı kasığı 12 gr Yumurta 1 adet 50 gr Süt 1 su bardağı 200 gr Ekmek (bayat) 2 ince dilim 40 gr Kırmızı biber

½ tatli kasigi 1 gr

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimegi yıka. 1 su bardagi su ile bir gece önceden islat. Sogani soy, yıka, ince ince dogra. Yagla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, ara sira karistirarak 2-3 dakika öldür, unu ekle, hafif sararincaya degin kavur. Pirinci yıka, mercimek ve kalan su ile beraber sogan-un karisimina kat, kaynayana kadar karistir. 35-40 dakika pisir. Süzgeçten veya blenderden geçir, tuzu ekle, tekrar atese koy. Yumurtayi ayri bir kapta, sütle iyice çirp, içine sıcak çorbadan bir kaç kasik katarak ilit. Süt-yumurta karisimini tencereye azar azar eklerken, çorbayi sürekli karistir, kaynayınca ocagi kapat. Diger yandan, ekmegi 1 cm<sup>3</sup> irilikte dogra ve tepsije koy, firinda pembe renkte kızart. Çorbayi üzerine kızarmis ekmek ve kirmizi biber serperek servis yap.

#### **Yayla Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

Pirinç 1/3 su bardagi 60 gram Su 4 su bardagi 800 gram Tuz 2 tatli kasigi 12 gram Un 3 yemek kasigi 18 gram Yogurt 1 2/3 su bardagi 360 gram Yumurta 1 adet 50 gram Margarin veya tereyagi 4 yemek kasigi 40 gram Nane 1 ½ yemek kasigi 2 gram

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci yıka, su ve tuz ile tencereye koy, iyice yumusayana degin, yaklasik 30 dakika pisir. Unu, ayri bir kapta, yogurtla ez, içine yumurtayi kir, karistir, sıcak çorbadan birkaç kasik koyarak ilit. Yogurtlu karisimi tencereye azar azar ekleyerek, çorbayi sürekli karistir, kaynayincaya kadar karistirmaya devam et. 10 dakika pisir. Yagi tavada erit, naneyi kat, birkaç kez çevir, ocaktan al, çorbanin üzerine gezdir.

#### **Ton Balikli Makarna**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

#### **MALZEMELER**

1 kutu ton baligi 1 paket makarna(burgu) 1 çorba kasigi mayonez 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 adet salatalik tursusu 1 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi kapari Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayi kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haslayin.Süzüp kenarda bekletin.Ton baliginin suyunu süzün.Mayonezi,zeytinyagini,ufak dogranmis salatalik tursusunu ayri bir kapta karistirin.Bunu ton baliklarina ekleyin.Haslanmis makarnayi margarinle soteleyin.Kaparileri içine atin.Ton balikli sosu da ilave edin.Servis yaparken maydanozla süsleyin.

#### **Kaplanmis Midye Tava**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

50 adet midye içi 1 bardak un 1/ 2 bardak su 2 adet yumurta 2 çay kasigi tuz 1,5 bardak siviyağ Taratoru: 100 gr helva fistigi 2 dilim bayat ekmek içi 4 dis sarmisak 1 adet limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Midyeleri temizleyip yıkayin. Bir arasinda suyunu giderin. Unun yarisiyla midyeleri unlayin.

Kalan unu, 2 yumurta sarisi ve yarim bardak suyla karistirin. Boza koyulugunda olan bu bulamaca, kar halinde çirpilmis iki yumurta akini ekleyin.

Unlanmis midyeleri bulamaca batirin ve pembe renkte kızartin. Hazirladiginiz taratorla birlikte servis yapin.

#### **Midye Sis Tava**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

30 adet irice iç midye 10 adet ince agaç çubuk 1 bardak un Tuz 1,5 bardak siviyağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Midye içlerini temizleyip yıkadıktan sonra kurulayin. Tuz katilmis unun içinde altüst yapin ve karistirin.

Çubukların üzerine üçer dörder adet midye geçirin. Sonra da birali veya karbonatli suya sokup çıkartin. Kizgin yaga atarak 3-4 dk arayla pembe renkte kızartin.

Kizaran midyeleri bir tabaga siralayin. Yaninda fistikli, cevizli ya da ekmek içi, sarmisak ve sirkeyle yapılan taratorla servis yapin.

#### **Kefal Firinda**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

2 su bardagi su 1 demet maydanoz 2 dis karanfil 5 çorba kasigizeytinyagi veya ayçiçek yagi 1 kg Kefal ayiklanip halka sek. dogranmis) 300 gr.sogan rendelenmis 300 gr.domates rendelenmis 2,5 çorba kasigi limon suyu ½ çay kasigi tuz karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Önceden firini 170 dereceye getirip, isitin. Bir kapta 2 su bardagi suyu, maydanoz ve karanfili koyup, su yari yariya çekinceye kadar kaynatın, süzdürün. Zeytinyagi ya da ayçiçek yagini ilave edip karistirin. Kefal baligi dilimlerini bir tepsiye dizin. Rendelenmis domates ve sogani baliklarin üzerine dökün.Maydanoz suyu zeytinyagi karisimini da baliklarin üzerine gezdirin. Tuz ve biberini serpin.Limon suyunu da dökün. Firinda baliklar pisinceye kadar yaklasik 15 dakika pisirin.Firindan alip önceden isitilmis tabaklarda servis yapin.

## **Lufer Izgara**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

Çorba kasigi ayçiçek yag izgara telini yağlamak için 4 Adet orta boy lüfer temizlenip, yıkandıktan sonra kurulanmis 30 gr un 4 çorba kasigi Yarım çay kasigi tuz Beyazbiber 2 Adet limonun suyu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce izgarayı yakın.Izgara telini yaklasik 1 çorba kasigi ayçiçek yagi ile yağlayın. Baliklarin iyi pismesi isteniyorsa, baliklarin her iki taraflarina da bıçakla birer çentik atın.Eger az pismis isteniyorsa bu islemi yapmayın.Unu ve tuzu birlikte eleyip, biberi karistirin.Limon suyundan 2 çorba kasigi kadarini bir kenara ayirip, kalanini baliklarin üzerine serpin.Baliklari una bulayip, fazla ununu silkeleyin.1 ölçü limon suyuna 4 ölçü zeytinyagi olacak sekilde bir sos hazırlayın.Baliklari sıcak izgaraya yerlestirin.Baliklar piserken, temiz bir fırçayla arasira hazırlamis oldugunuz bu sostan üzerlerine sürün.Yaklasik 5 dakika sonra baliklari altüst ederek diger yanlarini da 5 dakika pisirin.Baliklari önceden isitilmis tabaklara alın.Kalan limon suyu ve zeytinyagi karisimina kiyilmis maydanozu ilave edin.Izgara lüferleri, zeytinyagi limon sosu ile birlikte, sıcak olarak servis yapin

## **Levrek Guvec**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

3 çorba k.) yag 750 g levrek filetosu 150 5 parça halinde 1 limon (kabugu soyulup,halka dilimlenmis 1 demet maydanoz yarisi ince kiyilmis, kalan yarisi dallari üzerinde birakilmis) 2 defne yapragi (5 parça halinde kesilmis) 2 orta boy domates (kabuklari soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra halka dogranmis 1 sivribiber sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra 5 parça halindekesilmis) ½ çay k. tuz, tane karabiber 5 çorba k. beyaz sarap (istege bagli) ¼ su bardagi) balik suyu (beyaz etli balik kafa ve kilçiklarinin suda 20 dakika haslanmasi ile elde edilmiş) 5 çorba k. krema (istege bagli

## **YAPILIŞ TARİFİ**

2 çorba kasigi yagi bir kapta eritin. Kalan bir çorba kasigi yagi küçük parçalar halinde kesip buzdolabinin buzluguna kaldirin. Levrek filetolarina limon, domates, sivribiber, dal maydanoz, defne yapragi, tuz ve tane biberini ilave edin. Sarap, balik suyu ve kremasini da koyup, kabin üzerini örterek agir ateste 10-15 dakika pisirin. Levrekler pisince kabin kapagini açıp, baliklari bir paletle önceden isitilmis tabaklara aktarin. Bir kenarda sıcak olarak bekletin. Pisme suyunu küçük bir tencereye aktarip yari yariya çektin. Kalan 1 çorba kasigi sogutulmus yagi küçük parçalar halinde çektiirdiginiz sosa ilave edip, telle kuvvetlice çirparak yedirin. Ince kiyilmis maydanozu da ilave edin. Bu sosu levreklerin üzerine gezdirin. Levrek bugulamayi sıcak olarak servis yapin

Afiyet Olsun

## **Uskumru Dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

1.5 kg sogan 6 adet yumurta 3 kilo uskumru 2 su bardagi un 100 gr kus üzümü 200 gr ceviz içi 750 gr zeytinyag 1 paket yenibahar 100 gr beyaz fistic 2 su bardagi galeta unu karabiber tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Baliklarin içlerini temizleyip, bol suda iyice yıkayın, kuyruk ve enselerinden kilçiklarini kirin. Etlerini yumusatarak kilçik ile beraber çıkarın. Etlerini kiyin, dogranmis sogan, beyaz fistic ve. zeytinyagi ile kavurun. Kiyilmis etleri çekilmiş ceviz içi, kus üzümü, tuz biber, yenibahar ilave edip tekrar 15 dakika daha kavurup atesten alın, sogumaya bırakın. Bir adet limonun suyunu ilave edin. Hazırladiginiz malzeme ile baliklari doldurun, önce una sonra yumurtaya ardından da galeta ununa bulayip, kızgın yağda kızartın. Soguduktan sonra servis yapin.

## **Ton Balikli Üçgenler**

Mutfak: Türk Süre: 20

## **MALZEMELER**

1 adet yumurta 1 kutu misir konservesi 1/3 su bardagi sivi yag 1 çorba kasigi maydanoz, ince kiyilmis 1 adet (orta boy kutu) ton baligi konservesi 6 dilim tost ekmegi ya da beyaz ekmek dilimleri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ton baligi ve misirin fazla yagini ve suyunu süzerek karistiralim. Kiyilmis maydanoz ve yumurtayi ekleyerek iyice karistiralim. Tost ekmeginin kabuk kisimlarini keskin bir bıçak yardimiyla keselim. Ton baligi ve misirli karisimdan ekmegin üzerine sürelim.dilimleri bölerek üçgenler elde edelim. Bir tavaya sivi yagi alalim. Orta ateste hafifçe kizdiginda ekmek dilimlerini tavaya alalim.altin rengi aldiginda spatulayla tavadan alalim. Bir havlunun üzerine çikararak fazla yaglarin süzülmesini saglayalim. Diger üçgenlerede ayni islemi uygulayarak servis yapalim.

## **Saraplı Balık**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

MALZEMELER 2 kg levrek baligi 2 kg kirlangiç baligi ½ kg karides

1.5 su bardagi balik suyu 3 su bardagi beyaz sarap 2 adet kereviz yapragi 1 demet maydanoz 2 su bardagi su 2 avuç kapari 1 çorba kasigi un 5 dilim ekmek 1 çorba kasigi Ingiliz salçası (Worcestershire sauce)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye sarap, su, kereviz yapraklan, maydanoz, sogan, tuz, karabiber ile temizlenyip, yıkadiginiz balıkları koyun, kuvvetli ateste pisirin. Diger bir kapta karidesleri haslayın. Balık pistikten sonra etleri deri ve kemiklerinden ayirin, bir kaba düzgün bir sekilde yerlestirin. Üstüne pismis karidesleri ilave edin. Baligin içinde pistigi suyu birbuçuk bardak kalana dek kaynatip, ince bir süzgeçten geçirin. Margarin, un ve baligin suyu ile bir besamel sos yapin, içine (varsa Ingiliz salçası ve) kaparileri katin ve balıkların üzerine dökün. Sıcak firinda onbes dakika pisirdikten sonra, kabuklarını çıkartip,yarım parmak kalinliginda kesip,firinda kızarttiginiz francala dilimleri ile servis yapin.

## **Soslu Kiliç**

Mutfak: Cin Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

zeytinyag 2 adet limon 100 gr kapari 400 gr kiliç baligi 200 gr yesil zeytin 10 adet defne yapragi taze kara biber, çekilmiş tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiliç baligini yıkayıp bir süçgeçte süzün. Sonra, keskin bir bıçak yardimiyla kilçigini ve derisini yüzüp, çok ince dilimler halinde kesin ve genis, düz bir tabaga sadece bir kat olmak kaydiyla dizin. Diger yanda, bir katpa 4 yemek kasigi zeytinyag, 1 limon suyu, bir tutam tuz ve bir tutam biberle sos hazırlayıp, balıkların üzerine gezdirin. Sonra da kaparileri, zeytinleri ve defne yapraklarını balıkların üzerine yerlestirin. Tabagi folyo ile örtüp, serin bir ortamda sosu emmesi için 6-7 saat bekletin. Tabagi limon dilimleri ile süsleyip, servis yapin.

## **Somonlu kabak terin**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

4 adet kabak 4 dilim somon füme 4 adet yumurta 5 çorba kasigi taze krema 2 çorba kasigi un 1 çay kasigi köri Maydanoz Tuz Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları uzunlamasına dilimleyin az tuzlu suda 10 dakika haslayın. Hasladıktan sonra havlu kagit üzerine alin (suyunu çekmesi için). Derin bir kasede, yumurta, krema, un , köri, ince kiyilmis maydonoz, tuz ve karabiberi iyice çirpin. Firininizi 210 dereceye ayarlayın Firina dayanikli bir kalibi yağlayip,unlayın. Kalibin dibine önce hazırladiginiz hamurun birazini koyun, üzerine birkaç kabak dilimi ve somon dizin.

Sonra tekrar hamur, kabak dilimleri ve somon, malzeme bitene kadar ayni islemi tekrarlayın. Önceden isitilmiş firinda benmari usulu 45 dakika pisirin Sıcak veya ilik olarak servis yapin

## **Somon Muse**

Mutfak: Süre:

## **MALZEMELER**

600 gr somon baligi 2 adet yumurta aki taze kara biber 4 adet domates kereviz yapragi yesil sogan zeytinyag roka

tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Somonlari iyice yıkayıp, süzgeçten geçirin, sonra, mikser rendesinden geçirin. Diğer yanda yumurta aklarini hafifçe çırpıp somonların üzerine dökün, 3 yemek kasigi zeytin yağ, biraz tuz, biber ve findik rendesini de katıp, iyice karıştırın. Elde ettiğiniz karisimi birer porsiyon halinde kaselere koyun. Sosu emmesi için buzdolabında 3-4 saat kadar bekletin. Servis yapmadan önce, domatesleri dilimleyip, tabagi süsleyin

### **Somon baligi tartar**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

1 kg taze somon baligi 2 adet limon Zeytin yağ Maydonoz Bir çorba kasigi kapari (istege bagli olarak) Karabiber Tuz Tost ekmegi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkçınıza somonun filetolarini ayirtin Somon filetolari az kaynar tuzlu suda 3-4 dakkika haslayin. Olabilecek kalan kilçiklari ayirin. Süzüp ve sogutuktan sonra baligi ince ince kiyin. Üzerine limon suyu,zeytin yagi, kiyilmis maydonoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. Iyice karistirin. Tost ekmeklerini kizartin, hazirladiginiz karisimi üzerine koyup servis yapin.

### **Somon baligi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 25

### **MALZEMELER**

1 adet somon baligi 1/5 paket tereyağ

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Somon baligini önce uzunlamasına ikiye daha sonra da dörde bölün. Genis bir tavada tereyağ eritin. Somonlar çok kisik ateste ağır ağır pisirilir. Piserken tavanin üzerine kapak konulmasi gereklidir ki buhariyla güzel koksun. Sıcak servis yapilir

### **Sirkeli karides**

Mutfak: Fransiz Süre: 25

### **MALZEMELER**

/2 kg. karides (temizlenmis)  
1,5 yemek kasigi sirke  
1 adet küçük soğan (yemeklik dogranmis)  
4 dis sarimsak (ince kiyilmis)  
2 orta boy domates(küp dogranmis)  
1/2 çay bardagi siviyağ  
3 yemek kasigi kiyilmis maydanoz  
tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yarım çay bardagi siviyağda soğanı ve sarimsağı kavurun. Karidesleri ve sirkeyi ilave edip 1-2 dakika kisik ateste kavurun. Domatesi ve baharatlarını ilave edip 4-5 dakika harli ateste pisirin. Istediginiz garnitürle, sıcak olarak servis yapin.

### **Sebzeli Balik**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

1 bardak sivi yağ 10 sap maydanoz 1 soğan 2 havuç 2 patates 4 dil baligi 4 çorba kasigi bezelye Tuz, karabiber 2 kisilik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genişçe bir tencerede 4 yemek kasigi yağı kızdırın. Havuç ve soğanı yağda pisirin. Patatesleri baska bir kapta kızartin. Ayıklanmis dil baliginin her iki yüzünü de kızartin. Sonra balıkların üzerine tüm malzemeyi koyup harli ateste 15 dakika kadar pisirin.

### **Sazan balik dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

2 kg sazan baligi 1 su bardagi bulgur 1,5 bardak su 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi kuru nane 1 bas sogan 1 çay bardagi sivi yağ Igne iplik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sazan baligi pullari temizlendikten sonra yikanir, tuzlanir. Su ve sivi yağ kaynayincaya kadar ateste bekletilir. Kaynadiktan sonra içine 1 tatli kasigi tuzla birlikte bulgur ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pisirilir. İçine nane ve karabiber konulur ve agzi kapatilip 10 dk. dinlenmeye birakilir. Hazirlanan bulgur pilavi boyuna yarilan baligin içine doldurulduktan sonra igne iplikle dikilir. Ayri bir kapta sogan salça ve yağ kavrulup sos hazirlanip baligin üstüne dökülür. Firina sürülür ve yarim saat pisirilir.

## **Sarimsak soslu karides**

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

800 gr karides 1 adet havuç 1 adet defne yapragi 1 demet maydanoz 1 adet sogan karabiber tuz 1 çay bardagi beyaz sarap sosu için: 5 dis sarimsak 4 yemek kasigi zeytinyagi ½ kg haslanmis patates 2 yemek kasigi sirke tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuç ve sogani temizledikten sonra defne yapragi ve maydanozu da yıkayin. Bütün bu malzemeyi dogradiktan sonra suyu da ilave ederek karistirin. Üzerine karabiber, tuz ve sarabi da ekleyin ve 15 dakika yüksek ateste pisirin. Karidesleri bol suda yıkayin ve temizleyin. Sebze suyunun içine atin ve yaklasik 5 dakika pisirin. Süzün ve sogumaya birakin. Patatesleri haslayin ve sonra pütürsüz bir kivama gelene kadar ezin, çok ince kiyilan sarimsaklari ve tuzu ekleyin. Sirke ve zeytinyagini azar azar ilave ederek krema kivamina gelen kadar karistirin. Karidesle birlikte servis yapin.

## **Sardalyeli Yaprak Sarmasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

20 adet sardalye baligi 20 adet asma yapragi 2-3 adet kuru sogan limon tuz maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle bir tabagin içine soganlari yarim halka seklinde dograyalim, limon suyu, tuz, maydanoz ve yagi ekleyelim. Sardalye baliginin isterseniz kilciklarini çikarin. Asma yapragindan 1 adet, sardalye baligindan bir adet içine koyunuz, hazirladigimiz malzemedan koyup sararak tepsiye dizip 20-25 dakika pisirip bol soganli salata ile servis yapiniz. Afiyet olsun...

## **Sardalya Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

Yarim demet maydanoz 1 kg sardalya 1 limon 2 çay kasigi tuz 3 bas sogan 3 domates

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sardalyalari temizledikten sonra suyunun süzülmesi için tel süzgeçte bekletin. Diger tarafta sogani piyaz seklinde dograyip tuzla ovun. Maydanozu ince ince kiydiktan sonra sogana katin. Domatesleri, kabuklarini soyup ve sulu kisimlarini ayirip irice dograyin. Biberlerin de tohumlu kisimlarini çikardiktan sonra irice dograyin. Yaqli kagidlari 20-25 cm boyunda kareler haline getirerek yayin ve üzerine zeytin yagi sürdükten sonra biraz piyaz yayin. Her bir Yaqli kagit için 6-7 sardalya seçin. Sardalyalarin karinlarina da bir miktar piyaz koyun. Yanlarına ise domates ve biber koyup kagidi içindeki malzemeyi göstermeyecek sekilde iki ucunu birlestirerek paket haline getirin. Firin tepsisini yağlayin ve paketleri yanyana dizin. Firini 250 dereceye isitip tepsiyi firina sürün. 30-40 dakika pisirin. Paketleri açtikten sonra baliklari servis tabagina alip üzerine limon sikarak servis yapin. Kalkan veya kiliç baliklari da ayni yöntemle pisirilebilir.

## **Kuzu kaburga dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

2 su bardagi elma suyunda haslanmis Amerikan Pirinci 3 kg. kuzu kaburgasi (pirzolasi) bütün olarak Tuz ve toz karabiber

Dolma İçi: 1 su bardagi dogranmis kereviz basi 1 çay bardagi dogranmis sogan 4 yemek kasigi tereyağ veya margarin 2 su bardagi dilimlenniis elma 1 çay bardagi ceviz 1 çay bardagi çekirdeksiz kuru üzüm 1 çay kasigi tuz 1



ay kasigi baharat

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu kaburgasını kemikler yukarıya gelecek şekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmaması için kemik uçlarını folyo ile sarın. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayın. 200 derece fırında 30 dakika süre ile kızartın. Diğer tarafta geniş bir tava içinde tereyağını eritin. Kereviz ve soğanı orta ateşte pisirin. Ocaktan indirin. Pırlıç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karıştırın. Kızarmış kaburganın içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatın ve 15 dakika daha pisirin. Folyoları çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.

#### **Karışık Dolma**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

12 adet dolmalık biber 2 adet patlıcan 2 adet domates 8-10 adet soğan 350 gr. pırlıç 1 kahve fincanı üzüm 1 kahve fincanı fıstık 2 çorba kasigi seker Yarım paket tarçın Yarım paket yenibahar 1 demet nane 2 bardak Ayek,yağı Yeteri kadar tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğanları ince kıyıp, bir bardak ayek yağı ile öldürün. Pırlıı ilâve edip, karıştırarak 2 dakika daha kavurun. Ayrı bir kap içerisinde kavurduğunuz fıstıkları, yıkanmış üzümü, sekeri ve tuzu katin. 2 bardak su ilave ederek suyu çekinceye kadar 10 dakika pisirin. Tarçını ve yenibaharı ve naneyi de katin.D olma içi ilininca biberleri ve içleri bosaltılmış, tuzda bırakılmış patlıcanları doldurun. 2 bardak daha su ve ayek yağı katarak önce hızlı, 2 dakika sonra kısık ateşte 30 dakika pisirin

#### **Zeytinyağı Lahana Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

1 adet küçük lahana pırlıç 1 su bardağı zeytinyağı 1 büyük soğan ½ demet maydanoz 1 çorba kasigi dolusu kimyon tuz karabiber kus üzümü am fıstığı 3-4 adet biber 1 adet domates 2 su bardağı su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Lahanaları yapraklarını ayırıp yıkadıktan sonra geniş bir tencerede haslayın. Yayvan ve geniş bir teflon tavaya zeytinyağı koyun soğanları rondo da çekilip pembelesinceye kadar kavurun. Daha sonra doğranmış biberi ilave edin.Yıkanmış pırlıları da biraz kavrulduktan sonra domates, maydanoz ve baharatları ilave ederek 2 su bardağı su ile birlikte kısık ateşte suyunu çekinceye kadar biraz pisirin. Sogumaya bırakın. Bu arada hasladığınız lahanaların ortalarındaki sert kısımlarını keserek sarmaya hazır hale getirin. Lahanaları dilediğiniz büyüklükte keserek hazırladığınız içle sararak düdüklüye dizip 1 su bardağı su koyarak pisirin.

#### **Zeytinyağı Kereviz Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

3 adet kereviz 2 adet havuç 100 gram kadar bezelye 1,5 limonun suyu 1 bas soğan veya 6 adet arpacık soğan 6 adet kesmeseker Yeterince tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kerevizler ayıklanır, yıkanır, kabukları soyulduktan sonra ortadan ikiye bölünür ve 1 limonu kullanarak yaptığımız limonlu suya atılır. Diğer taraftan temizlenmiş yıkanmış havuç tavla zarı büyüklüğünde küp küp kesilir, bezelye de ilave edilerek limonlu sudan çıkarılmış ve altı düz bir tencereye yerleştirilmiş kerevizlerin içlerine doldurulur. Artan malzeme tencerenin etrafına serpistirilir. Herbir kerevizin üzerine 1 kesmeseker konur. Yarım limon suyu ile zeytinyağı çırpılır ve kerevizlerin üzerine dökülür. Ayrıca 1,5 ay bardağı daha su ilave edilir. Tuz eklenir. Kapagi hiç açılmadan 25-30 dakika orta ateşte pisirilir. Ilındıkta sonra servis yapılır.

#### **Zeytinyağı Dolma**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak pırlıç için : 4 orta boy soğan 1 su bardağı zeytinyağı 50 gram dolmalık fıstık 50 gram üzüm 1 tatlı kasigi yenibahar 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi kekik 1 çay kasigi kuru nane 2 su bardağı pırlıç için : 1 kilo dolmalık yeşil biber ya da asma yaprağı veya 1 kilo pazının yaprağı 3 adet kesmeseker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yağ tencereye konur. İnce kıyılmış soğan ve fıstık ilave edilip 1-2 dakika hafifçe çevrilir. Ayıklanmış, yıkanmış pırlıç de ilave edilip sadece 1-2 kez daha çevrilir. Yıkanmış ve sapları çıkarılmış üzüm, yenibahar, seker, tuz, kekik, nane de eklenip 1-2 defa da bu şekilde karıştırılır ve tencerenin kapagi kapatılıp atesten alınır. Dolmanın içi soguyunca, ayıklanıp yıkanmış, kapakları kesilmiş ve içi temizlenmiş olan dolmalık biberlere bu malzeme doldurulur. Domatesin kabukları kesilerek biberler üzerine kapanır ve malzeme bitinceye kadar biberler doldurulur. Altı düz bir tencereye

yanyana gelecek şekilde dizilir. 1,5 bardak kadar su konulur ve orta hararete yarım saat kadar pisirilir. Ilindiktan sonra tencereden alınıp servis tabagina konulur.

Not: Servis tabagina alınan dolmaların daha lezzetli ve parlak görünmesi için yarım limonun suyu bir kahve fincanı zeytinyagi ile çirpili dolmanın üzerine gezdirilebilir. Limon dilimleriyle süslenebilir

### **Yumurta Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

#### **MALZEMELER**

6 adet yumurta un 1 demet maydanoz ¼ su bardagi sivi yag 1 su bardagi su 1 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bes yumurtayı kati olarak kaynatıp, kabuklarını soyun ve ikiser parçaya bölüp, içlerinden sarılarını çıkarın. Tuz, karabiber ve maydanozu ile iyice karıştırıp, karışımı tekrar yumurta beyazlarının içine yerleştirin. Kalan bir yumurtayı kırıp iyice çirpin. Su, tuz ve un ilave edip, boza kıvamında bir hamur elde edin. Yumurtaları bu hamura bulayıp kızgın yağda kızartın.

### **Tahinli lahana dolması**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

1 adet orta boy lahana (tuzlu suda haslanmış) 2 su bardagi pirinc 2 adet domates (küp küp ince olarak doğranmış) 2 adet yeşil biber (ince doğranmış) 1 çay bardagi zeytinyagi 1 yemek kasigi kırmızı biber 1 tatlı kasigi karabiber Yairm demet maydanoz (ince doğranmış) Yairm su bardagi tahin 1 tutam tuz

Sos İçin : 1 çay bardagi tahin 1 su bardagi yogurt 2 limon suyu 5-6 diş sarımsak (dövmüş) 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi kırmızı biber 1 tutam tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci yıkayıp süzün. Domates, soğan, yeşil biber, maydanoz, tahin, zeytinyagi ve baharatları karıştırarak iyice harmanlayın. Lahanaların içine azar azar iç koyarak sarın. Tencereye dizin, 2 su bardagi su ilave ederek, kısık ateşte pisirin. Sos malzemelerini presten geçirip lahanaların üzerine döküp 5 dk kadar tekrar kaynatın. Lahana dolmanızı en az 3-4 saat dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.

### **Soya kıymalı pazi dolması**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

100 gr Soya eti (ılık su içinde en az 20 dakika bekletilmiş) 1 kg pazi yaprasi, haslanmış 1 su bardagi pirinç ½ demet dereotu ½ demet nane 2 yemek kasigi nar eksisi 1 yemek kasigi biber salçası 1 yemek kağı domates salçası 3 adet domates, rendelenmiş 3 adet kuru soğan, rendelenmiş 1 çay bardagi soya yağı 1 yemek kasigi soya bahari ¼ çay kasigi karabiber ½ çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Geniş bir kap içinde soğan, soya kıyması, pirinç, ince kıyılmış dereotu ile nane, nar eksisi, biber salçası, 3 yemek kasigi soya yağı, soya bahari, karabiber ve tuzu iyice karıştırıp, harcınızı hazırlayın. Hasladığınız pazi yapraklarına harcı sarın, tencereye dizin. Kalan soya yağını domates salçası ve 1.5 su bardagi sıcak suyla karıştırıp, dolmaların üzerine dökün. Pirinçler pisene kadar kısık ateşte kaynatın. Yogurtla birlikte servis yapın

### **Pirinçli soğan dolması**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi Amerikan Pirinci Yarım su bardagi su 2 çorba kasigi soya yağı 1 su bardagi rendelenmiş kasar peyniri 1 fincan tavuk suyu 1 diş sarımsak 1-2 demet dereotu Yeterince tuz ve kırmızı biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tavada yağ kızdırıp pirinci hafif kavurun. İçine ezilmiş sarımsak, kıyılmış dereotu, tuz ve kırmızı biberi ekleyip biraz daha kavurun. Pirinçler göz göz olunca 1 fincan tavuk suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatın. Soğanların kabuklarını soyup ortadan 2'ye ayırın. İçlerine hazırladığınız pirinçli karışımın doldurun ve fırın kabına dizin. Dolmaların üzerine kasar peyniri rendesi serpistirip 20 dakika soğanlar pisene kadar fırınlayın.

### **Peynirli kabak dolması**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

6 dolmalık kabak 250 gr peynir rendesi (tercihen tulum) ½ bardak süt isteğe göre haslanmış kusbasi et, salam ya da sosis dereotu tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakların iki bası kesilir. İçi çıkarılır. Tuzlu suda yenecek kıvama gelene kadar haslanır. Pisince firina dayanıklı kaba yerleştirilir. Peynir rendesi, süt, dereotu, istenilen tür eti karıştırıp kabakların içini doldurun. Üzerine kasar peyniri rendesi serpip üstü yukarı gelecek biçimde firina verin. Peynir eriyince sıcak servis yapın...

### **Pazi sarması**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kg pazi 500 gr az yağlı kıyma 1 adet orta boy sogan 1 çorba kasığı salça 1 kase piring ½ demet maydanoz 1 çorba kasığı zeytinyağı karabiber kırmızı biber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pazi yapraklarını az tuzlu suda haslayın ve süzün.

Kıymayı rendelenmiş sogan, salça, piring ve baharatlar ile iyice karıştırın.

Hazırladığınız harcı pazi yapraklarının içine koyarak sarın.

Tencerenin içine yerleştirip yağlı ve salçalı suda pisirin.

Yaprakların açılmaması için tencerenin içine yerleştirdikten sonra üzerine bir tabak koyabilirsiniz.

Servis tabagina alıp yogurt ile servis yapın.

### **Patates dolması**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

4 Adet orta boy patates 2 Adet orta boy domates 3 Adet taze sogan 1 Su bardağı az yağlı kasar rende ½ demet maydanoz veya feslegen Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri yıkayın,

Micro dalga fırında 4 dakika yada normal fırında yumuşayincaya kadar pisirin,

Domateslerin kabuklarını soyun, küp şeklinde doğrayın,

Tuz ve karabiber ilave edin,

Bir kabin içerisinde ince ince doğranmış maydanoz yada feslegen ve kasar peyniri ile karıştırın.

Patatesleri fırından çıkartın, biraz soguduktan sonra üst kısmından küçük bir kapak açarak bir kasık yardımı ile içini boşaltın,

Patates içini domatesli karışım ile ilave edin, iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımı patateslerin içine doldurun ve 1-2 dakika peynirler eriyene kadar tekrar fırınlayın.

Sıcak olarak servis yapın

### **Misirli biber dolması**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardağı Amerikan Pirinci 8 adet büyük boy dolma biber 1-1/4 çay kasığı tuz 1 çay kasığı toz karabiber 400 gr. Konserve barbunya fasulyesi (suyu süzölmüş) 300 gr. Konserve misir (suyu süzölmüş) 1 bas orta boy doğranmış sogan 1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi 100 gr. Doğranmış yeşil acı biber ½ çay kasığı toz kimyon 50 gr. Kasar peyniri (isteğe bağlı)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberlerin saplarını çıkarın ve içindeki çekirdeklerini ayıklayıp yıkayın. Biberleri bir tencerede kapagi kapalı olarak 5

dakika kadar haslayarak suyunu süzün. Biberlerin içini tuz ve toz biber ile ovarak bir kenarda bekletin. Bir kabin

içinde piring, fasulye, misir, sogan, ceviz, acı biber, kimyon ve 1 çay kasığı tuzu iyice karıştırın. Biberlerin içini piring karışımı ile doldurun. Dolmaları fırın kabına dizip üzerine folyo kagit ile örtün. 250 derece fırında yaklaşık 20-30

dakika pisirin. Tepsinin üzerindeki folyoyu çıkarıp dolmaların üzerine kasar peyniri serpistirin. Peynir eriyene kadar 5 dakika daha fırınlayın. Üzerini kırmızı biber ile süsleyerek servis yapın.

### **Ali Nazik**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

200 gr yarım yağlı kiyma 2 adet patlıcan 250 gr süzme yogurt 1 adet yesilbiber 7-8 dal maydanoz 100 gr tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları fırında közleyin. Kabuğunu soyun ve bıçakla ince ince kişin. Yogurtla karıştırıp, bir güvece yerleştirin ve isitin. Baska bir kapta kiyma, tuz ve karabiberi yogurarak köfteyi hazırlayın ve kebab sisine takarak közde pisirin. Küçük küçük parçalara bölerek içine kırmızıbiber eklenmiş tereyagında biraz kavurun. Hazırladığınız bu eti, isitilmiş güvecin üzerine yerleştirin. Maydanoz ve yesilbiberle süsleyin.

#### **Arapkir Kızarması**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 kg kemikli et, kuzu budundan 3 adet soğan , ince doğranmış 3-4 yemek kasığı salça 125 gr margarin 1 kutu yogurt karabiber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini ilitip, yumusatin. Bütün malzemeyi bir kapta kanstin ve etlere iyice yedirin. Sıvanmış et parçalarını tencereye koyun ve artan malzemeyi etlerin üzerlerine dökün. Ağır ateste kendi suyunu çekene kadar pisirin. İki bardak su ilave edin, malzemeler suyu çekinceye dek pisirin. Yanında pilav ile servis yapın.

#### **Bademli et sote**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

500gr yagsız dana eti Bir su bardagi soyulmuş badem 3 Yemek kasığı zeytinyagi Bir dis sarmsak 5 Yemek kasığı soya sosu 6 Yemek kasığı beyaz sarap 1 Tatlı kasığı nisasta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti serit serit doğrayın.

Yesil biberleri yıkayın,uzunlamasına ince ince doğrayın.

Bademleri ise orta irilikte kesin,yagsız tavada hafifçe kavurun.

Kalin dipli bir tavada zeytinyagini iyice kızdırın.Etleri yağda

kavurun.Biberleri ilave edip birlikte yumusatin.Daha sonra sarmsak,soya sosu ve sarabi ilave edip 5 dakika kadar daha pisirin.Bir miktar su ile karistirdiginiz nisastayi ekleyin.

Servis yapmadan önce bademleri katin.Dilerseniz haslanmış piring ile servis yapabilirsiniz.

#### **Salçalı Uskumru**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

1.5 kg uskumru balığı 7 çorba kasığı tereyag 3 adet defne yaprağı 3 su bardağı su 1 adet kereviz 4 adet domates 1 adet soğan 1 adet havuç 1 adet limon 1 demet maydanoz karabiber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizleyin, yıkayıp tuzladıktan sonra fırın tepsisine dizin. Sebzeleri ayıklayın, yıkayıp, iri parçalar halinde doğrayın, tuz, biber, tereyag, su ve defne yapraklarını ilave edin. Orta hararetle ateste sebzeler pisinceye dek kaynatın, ince delikli bir süzgeçten geçirip, balıkların üzerine bosaltın. Maydanozu kıyıp, üzerlerine serpin. Her bir balığın üzerine yarım limon dilimi koyun. Orta hararetle fırında 40-45 dakika kadar pisirip, servis yapın.

#### **Provence Usülü Karides**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

6 Jumbo karides 3 dis sarımsak ½ demet maydanoz kızartma yağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tuz, maydanoz ve sarımsakları havanda iyice dövün. Temizlediğiniz karidesleri maydanoz ve sarımsak karışımına bulayarak kızartın. Servis yaparken üzerine çok az konyak dökerek ateşe verin.

Afiyet olsun...

#### **Somon balığı tartar**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 kg taze somon balığı 2 adet limon Zeytin yağ Maydanoz Bir çorba kasığı kapari (isteğe bağlı olarak) Karabiber Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

.Balıkçınıza somonun filetolarini ayirtin Somon filetolari az kaynar tuzlu suda 3-4 dakkika haslayin. Olabilecek kalan kilçiklari ayirin. Süzüp ve sogutuktan sonra baligi ince ince kiyin. Üzerine limon suyu,zeytin yagi, kiyilmis maydonoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. Iyice karistirin.

Tost ekmeklerini kizartin, hazirladiginiz karisimi üzerine koyup servis yapin.

### **Somon baligi**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

#### **MALZEMELER**

1 adet somon baligi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Somon baligini önce uzunlamasına ikiye daha sonra da dörde bölün. Genis bir tavada tereyag eritin. Somonlar çok kisik ateste agir agir pisirilir. Piserken tavanin üzerine kapak konulmasi gereklidir ki buhariyla güzel koksun. Sıcak servis yapilir

### **Sirkeli karides**

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

½ kg. karides (temizlenmis) 1,5 yemek kasigi sirke 1 adet küçük sogan (yemeklik dogranmis) 4 dis sarimsak (ince kiyilmis) 2 orta boy domates(küp dogranmis) ½ çay bardagi sivi yag 3 yemek kasigi kiyilmis maydanoz tuz karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yarim çay bardagi sivi yagda sogani ve sarimsagi kavurun. Karidesleri ve sirkeyi ilave edip 1-2 dakika kisik ateste kavurun. Domatesi ve baharatlarini ilave edip 4-5 dakika harli ateste pisirin. Istediginiz garnitürle, sıcak olarak servis yapin

### **Yuvarlama**

Mutfak: Türk (Antep)

Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr parça kuzu eti 250 gr çiğ köftelik kiyma 2 su bardagi pirinç 1 su bardagi nohut (Geceden islatilip pisirilmis) 1 kg süzme yogurt 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi tuz 1 adet yumurta 1 çorba kasigi tereyagi ½ çay kasigi nane

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci islatip yıkadıktan sonra robottan geçirin Ardından pirinci çiğ köftelik et, tuz ve karabiberle iyice yogurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde ettikten sonra, ellerinizi sivi yag ile yaglayin. Hamurdan küçük parçalar kopararak nohut iriliginde yuvarlayin.Yuvarlama islemi bittikten sonra kaynayan tuzlu suda 1-2 tasim kaynatip süzgece bosaltin. Eti, ara ara köpüğünü alarak haslayin ve haslanmis nohutu ekleyin. Et yumusayinca, yuvarlamalari ekleyin. Yogurdu mikserde bir yumurtayla çirpin. Yavas yavas karistirarak yemege yedin. Üzerine kizdirilmis tereyagi ve nane dökün.

### **Yesil Soganli Kuzu Kapama**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

6 parça kuzu kapama (kasaba özellikle kuzu kapamalik diye belirtin.) 6 dal yesil sogan 1 demet marul tuz karabiber Sivi yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu kapamalari güzelce yıkayin.Bir tavada yagi kizdirin,kizan yagda kuzu kapama parçalarını esit derecede kizartin. Kizartiginiz parçaları çelik yayvan bir tencereye dizin. Bir tarafta güzelce yıkanmis yesil sogan ve marulu ince ince kiyin. Kuzu kapamalari kizartiginiz yagda (yag fazla olmasin) soteleyin. Sotelediginiz yesillikler diğ er tarafa aldiginiz kuzu kapamaların üzerine yayin. Tuzu ve karabiberini serpin. 1 fincan su dökün agzini aliminyum folyo ile sarip kapagini kapatın. Kisik ateste 30 -45 dakika pisirin.

### **Papaz Yahnisi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

Yarim kg kuzu eti Yarim kg arpacik sogani 2 bas sarimsak 3 çorba kasigi tereyagi ya da margarin Yarim çay bardagi sirke

5 su bardagi sıcak su 1 tatli kasigi tarçın 1 tatli kasigi yenibahar 1 tatli kasigi kimyon 1 paket et suyu tableti

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye tereyagini alip eritemim.Kusbasi eti yagin içine ilave edelim.Etler suyunu çekene kadar karistiralim ve kavuralim.

Bu arada arpacik soganlari ve sarimsaklari soyup bekletelim.

Etler suyunu iyice çektiginde soganlari ve sarimsaklari tencereye ilave edelim dogramadan bütün olarak.

Üzerine tuzunu,kimyonunu,tarçinini,yenibaharini ve sirkesini ilave edip 5 dakika daha kavuralim.

Daha sonra sıcak suyu ve et suyunu tencereye ekleyelim.Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste yemegimizi pisirelim.Üzerine kirmizi biber serpererek servis yapalim.

### **Köy köfteSI**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

500 gr köftelik kiyma 1 su bardak su 1 çay bardak un 5 dis dövülmüs sarimsak tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

kiyma un su sarimsak tuz karabiber yogurulur çok yumusak kivamdaki malzeme avuç içeririsinde ceviz büyüklüğünde toparlanarak una bulanir firitözde kızartilir

### **Buhara Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

3 bardak piring 2 orta boy sogan 3 orta boy havuç 1 bardak iç badem 500 gr kusbasi dogranmis koyun eti 3 orta boy havuç 5 yemek kasigi tereyag veya sade yag 100 gr tel sehriye 100 gr kuru kayisi Tuz-biber-yenibahar 1 adet yufka

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci yıkadıktan sonra sıcak suda 30 dk bekletin. Bademi sıcak suya koyun ve kabuklarini çıkartin. Ince dogranmis sogani ve bademleri, 3 kasik yagla birlikte açık pembe kavurun. Rendelenmis havuç, kusbasi dogranmis etleri de katin. Tuz, karabiber, yenibahar ve 3 bardak su ekleyin. Kisik ateste 45 dk pisirin. alan yagin içinde sehriyeyi pembe renkte kavurun. Suyu süzölmüs pirinci, küçük parçalar halinde dogranmis kayisilari ve sehriyeyi etli karisima katin. 3 bardak sıcak su ekleyin. Kisik ateste suyunu çektirin. Uygun bir tencereyi önce yaglayin, sonra yufkayi yerlestirin. Pisen pilavi içine bosaltin. Kenardaki yufkalari üzerine kapatın. Yufka kızarincaya dek firinda pisirin. Bir tabaga ters çevirip servis yapin

### **Yaprak Dolmasi ( Etli)**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr salamura veya taze yaprak 250 gr koyun kiymasi 3 orta boy sogan 1 kahve fincani piring ½ demet maydanoz ½ demet dereotu ( arzu eden nane de koyabilir) 1 yemek kasigi domates ezmesi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salamura yapraklarin tuzunu çıkarmak için birkaç kere yıkayin. Kaynamis suda 3-4 dk haslayin.

Soganlari ince ince çentin. Kiyma, kiyilmis dereotu, maydanoz, domates ezmesi, yikanmis piring, tuz, karabiber ve ½ bardak su katip hepsini karistirin.

Büyük yapraklari ortadan ikiye bölün. sap ve orta damarini çıkartin. 1 tatli kasigi içten koyup sararak ufak dolmalar yapin. Tencerenin içine bir kat yaprak döseyin ve üzerine dolmalari yerlestirin. Dolmalarin seviyesinde su ve 2 kasik yag koyun. Üstünü de artan yapraklarla kapatın. Kapagini kapatip önce hizli sonra da kisik ateste pisirin. Sarmisakli ya da sade yogurtla servis yapin.

### **Türlü Güvec (Etli)**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

300 gr kusbasi koyun eti

2 orta boy sogan

2 orta boy patlican

2 orta boy kabak

İki avuç taze fasulye

Bir avuç taze bamya 4 adet yesilbiber

½ bardak sivi yag

3 orta boy domates

2 yemek kasigi margarin veya tereyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kusbasi dogranmis etleri, kiyilmis sogan ve 2 kasik yagla atese koyun. Arada karistirara kisik ateste suyunu çekene dek pisirin.

Patlicanlari alacali soyun, bir parmak uzunlugunda kesin ve üzerine biraz tuz serperek bekletin. Sonra da yıkayıp kurulayın ve kızgın yaga atarak açık pembe kızartın.

Kabakların kabuklarını kazıyıp yıkayın, yarım parmak uzunlugunda dograyın. Fasulyeleri tuzlu sıcak suya atarak 10 dk bugulayın. Bamyaları yıkayın ve tepelerini koni biçiminde kesip ayıklayın.

8-10 kişilik bir güvece et ve sebzeleri karışık olarak yerleştirin. Üzerine patlıcanları, dogranmis domates ve biberleri koyun. Yeterince tuz, 1,5 bardak su katıp üzeri kapalı olarak kisik ateste hafif pistikten sonra biraz da firinda pisirin.

### **Pirasa Firin**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

1,5 kg pirasa 250 gr kıyma 1 orta boy sogan 1-2 yemek kasigi yag 1 yemek kasigi domates salçası ( 1-2 adet domates olabilir) Tuz Üzeri için; 2 adet yumurta 1 büyük bardak süt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirasaları birkaç kat soyup, kök kısmıyla yeşil yapraklarını kesin; bir parmak eninde dograyın.

İnce dogradığınız soganı yagla beraber 2-3 dk börtütün. Kıymayı katıp 5 dk kavurun. Domates salçasıyla pirasaları ve yeterli tuz katıp arada karıştırarak 20-25 dk pisirin. Biraz sıcak su ekleyin ve suyunu çekene dek pisirin.

Pirasayı, bir firin kabına bosaltın ve üzerine çirpilmis yumurtayı dökün. Rendelenmiş kasarpeyniri serperek firinda kızartın

### **Brüksel Lahanalı Pilav**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

2 bardak piring 2 bardak et suyu 250 gr brüksel lahanası 3 yemek kasigi tereyagi Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci yıkayıp ayıklayın, sıcak tuzlu suda 30 dk bekletin.

Pilav tenceresine 2 bardak et suyu, 2 yemek kasigi yag ve biraz tuz koyup kaynatın. Suyu süzölmüs pirinci katıp kisik ateste suyunu çektin. 30 dk demlendirin.

Lahanaların dis kabuklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra sıcak tuzlu suyun içine atarak yumusayana dek haslayın.

Suyunu süzün ve eritilmiş 1 kasik yağın içinde sote yapın.

Resimde göröldüğü gibi, pilavi ortası açık bir kalibin içine bastırarak yerleştirin ve yuvarlak bir tabaga ters çevirin. Ortasına lahanaları koyun ve kırmızı biberle süsleyin

### **Pazili Krep**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

Krep hamuru; 1,5 su bardagi süt 1,5 su bardagi un 2 adet yumurta 1 çay kasigi baking powder 1 çay kasigi tuz 3 yemek kasigi siviyağ ( kızartmak için) İç; ½ ölçü pazi kavurması

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt, un, yumurta, baking powder ve tuzu bir kapta karıştırarak krep hamuru hazırlayın.

Orta boy teflon tavayı ısıtıp yağlayın. Krep hamurundan birer kepçe dökerek altını ve üstünü kızartın.

Kreplerin içine 1-2 kasik pazi kavurması koyup rulo halinde sarın ve firin kabına yerleştirin. Üzerlerine fırçayla yag sürüp kasarpeyniri serpin ve firinda hafifçe kızartın.

### **Pazi Kavurması**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

1 kg pazi ( 1 veya 2 demet) 3 orta boy sogan 1 kahve fincani ayçiçek yagi 1 yemek kasigi margarin Tuz-karabiber 1 kahve fincani su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1. Pazıların kalın saplarını kesin, yaprak yaprak yıkayın. Bir tencereye yerleştirip üzerine 1 bardak sıcak su ekleyin ve 1 tatlı kasigi tuz koyun. Kapalı olarak 10 dk haslayın. Suyunu süzüp ırice dograyın.

2.İnce dogranmis soganlarla yagi, kisik ateste 10 dk börtütün. Kiyilmiş paziyi katin, karıştırarak altüst yapın; 1 kahve fincani su, tuz, karabiber ve seker koyup kapalı olarak 10 dk pisirin. Suyunu çekince atesten indirin.



## **Imambayildi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

**MALZEMELER** 5 orta boy patlıcan 3 orta boy soğan 3 iri domates (kabukları soyulup doğranmış) 3 yeşil biber (doğranmış) 3 diş sarımsak ½ su bardağı zeytinyağı 1 kesme seker ½ demet maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alaca soyup uç kısımlarında 2 'ser cm. kalacak şekilde ortalarından bıçakla yarin. Tuzlu suda yarım saat bekletin.

Bir tavada yağı kızdırın. Patlıcanların suyunu iyice sıktıktan sonra tavaya atıp kızartın. Kızaran patlıcanları çıkarıp geniş bir tencereye yerleştirin.

Tavada kalan yağın içine önce soğanları koyup sarartın daha sonra domates, tuz, seker ve biberleri atın. 15 dakika ağır ateşte pisirin. Atesten indirince ince kıyılmış maydanozu ilave edin.

Patlıcanları yarık tarafından esit olarak paylastirdiginiz harçla doldurun. 1,5 su bardağı suyu ve harcın suyunu ilave ederek kısık ateşte pisirin. Soğuk olarak servis yapın.

## **Karışık Sebze Izgara**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

400 gr. havuç

400 gr. karnibahar

400 gr. patlıcan

250 gr. soğan

250 gr. domates

200 gr. pesto sos

200 gr. sebze tatlandırıcıları

20 gr. zeytinyağı

10 gr. feslegen yaprakları

Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tüm sebzeleri soyun ve hepsini ince ince doğrayın. Tüm sebzeleri tuz biber zeytinyağı ve feslegen ile 10 dakika marine edin.

Terbiye edilmiş bu sebzeleri ızgaranın üzerine her iki tarafları kızarana kadar pisirin.

**Karniyarik - 94** Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

6 adet orta boy patlıcan 2 adet soğan 3 adet domates 250 gr. kıyma 1/3 bardak çiçek yağı 2 çorba kaşığı margarin 1 bardak et suyu ½ demet maydanoz

Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alaca soyup ortalarından ikiye ayırın. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarım saat bekletin.

Patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp bol suda yıkayın ve kevgire çıkarın.

Bir kenarda domateslerin kabuklarını soyun. 6 dilim kestikten sonra gerisinin çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın. Soğanları zar şeklinde doğrayın. Bir tavada çiçek yağını kızdırıp bir bezle kuruladığınız patlıcanları hafif pembemsi bir renk alana kadar kızartın.

Diğer bir tavada 2 çorba kaşığı margarin eritip, soğanları 1-2 dakika kavurun. Kıymanın 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kıymalar suyunu salıp da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alınca, atesten alın ve tuz, karabiber ile kıymanın geri kalanını ilave edip karıştırın. Bu karışımı yarılmış patlıcanların içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.

Patlıcanları bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sıcak et suyunu üzerlerine döküp fırında veya ateş üzerinde 20 dakika kadar pisirin. Üzerine kıyılmış maydanozlar serperek servis yapın

## **Kıymalı Pirasa**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

1000 gr. pirasa

250 gr. kıyma

1 adet soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

3 çorba kaşığı margarin

1 adet limon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye 2 çorba kasigi margarin, küçük kesilmiş soğan ile kıymayı koyup, kıyma suyunu salıpta tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırarak kavurun. Kavrulmuş kıymalara domates salçası ile tuz da ilave edin ve kısık bir ateşte 5 dakika daha pisirin ve atesten alın.

Diğer taraftan da pirasanın püsküllü bas taraflarını kestikten sonra üst iki kabuğunu soyun ve beyaz taraflarından olmak üzere pirasaları birer parmak uzunluğunda parçalara keserek, içinde su olan bir kaba atın.

Sonra bir tencereye 1 çorba kasigi margarin ile pirasaları iyici süzölmüş olarak koyun ve tencerenin kapagini kapatıp 20 dakika kadar bugulayın.

Daha sonra pirasaların üzerine daha önce hazırladığınız kıymayla tamamen kapayın. Üzerine 2 bardak su ve 1 adet limon suyu ilave ederek asagi yukari 1 saat kadar pisirin ve daha sonra bir tabaga alip servis yapin

### **Kuru bakla ezmesi**

Mutfak: Türk Süre: 4,5Saat

### **MALZEMELER**

400 gr. kuru bakla  
3 adet soğan  
½ bardak zeytinyagi  
½ demet dereotu  
½ çorba kasigi toz seker  
3 çorba kasigi zeytinyagi  
1 adet limonun suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye, sadece yıkanmış iç kabukları çıkmış kuru baklayı, dörde bölünmüş soğanları, zeytinyagini, toz sekeri, 8 bardak su ve tuzu koyarak kapagini kapatın ve baklalar iyice pisipte dagilir gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki bir ateşte yaklaşık 2 saat pismeye bırakın.

Pisince baklaları bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin ve sonra bunlara dereotu ekleyin ve tekrar atese oturarak bir tasım daha kaynattıktan sonra hemen tabaga dökün. 2 saat bir kenara bırakarak iyice dondurduktan sonra üstüne 4 çorba kasigi zeytinyag gezdirin ve yanında limonla servis yapın

### **Karniyarik**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

6 adet orta boy patlıcan  
2 adet soğan  
3 adet domates  
250 gr. kıyma  
1/3 bardak çiçek yagi  
2 çorba kasigi margarin  
1 bardak et suyu  
1/2 demet maydanoz  
Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alaca soyup ortalarından ikiye ayırın. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarım saat bekletin. Patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp bol suda yıkayın ve kevgire çıkarın.

Bir kenarda domateslerin kabuklarını soyun. 6 dilim kestikten sonra gerisinin çekirdeklerini çıkartıp küçük parçalara doğrayın. Soğanları zar şeklinde doğrayın. Bir tavada çiçek yağını kızdırıp bir bezle kuruladığınız patlıcanları hafif pembemsi bir renk alana kadar kızartın.

Diğer bir tavada 2 çorba kasigi margarin eritip, soğanları 1-2 dakika kavurun. Kıymanın 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kıymalar suyunu salıp da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alınca, atesten alın ve tuz, karabiber ile kıymanın geri kalanını ilave edip karıştırın. Bu karışımı yarılmış patlıcanların içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.

Patlıcanları bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sıcak et suyunu üzerlerine döküp fırında veya ateş üzerinde 20 dakika kadar pisirin. Üzerine kıyılmış maydanozlar serperek servis yapın.

### **Peynirli Kabak**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

2 adet kabak

100 gr. beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
1 adet domates  
1 adet biber  
1 kahve fincanı zeytinyagi  
Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları temizleyin ve haslayıp sogumaya bırakın. Uzunlamasına ikiye bölün. Ortalarını kasıkla zedelemeyin çıkarın ve çıkarttıklarınızı çatalla ezin.

Maydanoz ve dereotunu ince kıyın. Biber ve domatesleri küp doğrayın. Peynir, maydanoz, dereotu, biber, domates, karabiber, tuz ve sıvı yağın yarısını derin bir kapta karıştırın.

Hazırladığınız harcı kabakların içine doldurun. Domates dilimleriyle süsleyin. Kalan yağ da üzerine gezdirip servis yapın

### **Patates Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

500 gr. patates  
1 çorba kaşığı margarin  
1 adet yumurta  
Un  
1 adet rendelenmiş soğan  
1/4 su bardağı ufalanmış ekmek içi  
1 bardak galeta unu  
Kızartma yağı  
Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri soyup yumuşayınca kadar haslayın. Suyunu iyice süzüp, margarin ekleyin ve ezerek püre haline getirin. Yumurtayı, tuzu, karabiberi, soğanı ve ufalanmış ekmek içini ekleyip iyice yogurun.

Elinizi unlayarak yogurdugunuz karışımın irice köfte şekli verin. Bir kaseye galeta ununu bosalın. Köftelerin her iki yüzünü galeta ununa bulayın ve genişçe bir tepsiye dizerek bir saat kadar buzdolabında bekletin.

Bu arada yağ kızdırın. Köftelerin her iki yüzünü altın rengi alıncaya kadar kızartın. Yağını süzüp, servis yapın.

### **Fasulye Ezmeli Dilimler**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

1 su bardağı kuru fasulye 4 diş sarımsak 2 tatlı kaşığı domates salçası Yarım çorba kaşığı zeytinyağı Kızarmış ekmek dilimleri Kasar peyniri Kırmızı toz biber Kekik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri bol suyla yıkayın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 1 gece bu şekilde bekletin. Sonra suyunu dökün ve fasulyeleri bir tencereye aktarın. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyin. Yumuşayana dek haslayın. Suyunu süzdükten sonra bir kaba aktarın ve çatalla ezin.

Sarımsakların kabukunu soyduktan sonra iyice dövün ve fasulyelerin üzerine ekleyin. Salçayı, zeytinyağını, kekigi, kırmızıbiberi ve tuzu ilave edin

Malzemeleri ezerek karıştırın ve kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Üstlerine rendelenmiş kasar dilimlerini serpererek ezme sıcakken servis yapın.

### **Begendili kebab**

Mutfak: Et Yemekleri Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

1 ½ su bardağı süt 1 çorba kaşığı un 2 adet patlıcan 2 çorba kaşığı tereyağı tuz 3 çorba kaşığı rendelenmiş kasar peyniri 1 adet soğan 1 çorba kaşığı salça 1 çorba kaşığı tereyağı 500 gr kusbasından daha iri doğranmış dana yada kuzu eti

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğanı rendeleeyin. sıkarak suyunu çıkarın. Etleri bir kaba koyun ve soğan rendesi ile suyunu üzerine dökün ve karıştırın. 5-6 saat buzdolabında bekletin. Tencerede bir çorba kaşığı tereyağını kızdırın. Etleri kendi suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Salçayı suda ezin ve biraz tuzla birlikte tencereye dökün. Et yumuşayana kadar pisirin.

Patlicanlari ocakta közleyin. Kabuklarini soyun ve 10 dakika limonlu suda bekletin. Sonra sikarak suyunu çıkartin. Küçük bir tencerede tereyagin bir kasigini kızdirin. unu ekleyip, sararana kadar kavurun. Atesten alip patlicanlarla karistirin. Tuzunu ayarlayin sonra döverek püre haline getirin. Kalan tereyagini ve kasar peyniri rendesini de ekleyin. En son olarak da sütü ilave edin iyice karistirin. Tabaga önce bu püreden koyun üzerine de etten ve etin kendi sosundan koyun. Arzu ederseniz tabagin kenarinda izgara da pisirilmis sivri biber ve domates dilimleri de servis edebilirsiniz.

### **Besamelli Nuar**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 adet nuar 1 çorba kasigi margarin 400 gr cheddar peyniri 250 gr dana jambon 2 çorba kasigi un 4 adet domates 600 gr mantar 1 adet sogan kekik sarmisak karabiber, tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nuari bütün olarak bitkisel yagda kızartin. Domates, kekik, sarmisak, karabiber, tuz ilave edip pisirin. Sogudugunda ince ince dilimleyin. Diger yanda piyaz seklinde dogradiginiz sogani, mantar ile sote edin. 2 çorba kasigi unu, 1 çorba kasigi kasik yagda hafif kavurun. Buna sicak nuar suyunu katin, boza kivaminda sos haline getirip, pisirin. Payreks kabin her iki yanina : bir nuar halkasi, bir dana jambon, bir peynir dilimi dizin. Ortaya sote mantarlari koyup, hepsinin üzerine besamel sosu dökün. Firinda bir süre pisirip, sicak servis yapin

### **Biberli Biftek**

Mutfak: Türk Süre: 20

#### **MALZEMELER**

500 gr biftek 4 çorba kasigi zeytinyag 2 adet dolmalik kirmizi biber 2 adet yesil dolmalik biber 2 adet sari dolmalik biber 3 dis sarmisak 1 demet maydanoz 1 bas sogan kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberleri yıkayip, saplarini ve tohumlarini ayiklayin, ince uzun boylamasina dograyin. Iki çorba kasigi zeytinyagi kızdirip, içine küçük dogranmis soganlari atin, sararmaya baslayınca, dövülmüs sarmisak ve ince kiyilmis biberleri ilave edip hepsini birlikte kavurun. Biberler yumusayınca tuzu ve biberi de katin. Diger bir tavada, kalan zeytinyagi ile ince uzun dogranan biftek dilimlerini 2-3 dakika kavrun ve yagiyla birlikte biberlerin üzerine dökün. Tüm bu hazirlanan malzemeyi beraberce 2-3 dakika daha karistirip kavurun ve üzerine kekik serpip, servis yapin.

### **Biftek marengo**

Mutfak: Amerikan Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

Sigir filetosu (1 cm seritler halinde kesilmis) 1.2 kg Bitkisel yag 50 ml Sogan 150 gr Sarmisak Tuz Karabiber Sigir eti suyu 500 ml Kirmizi sarap 100 ml Hazir et sosu 25 ml Domates püresi 25 gr Dilimlenmis mantar 360 gr Misir unu 30 gr Taze krema 100 gr Amerikan pirinci 500 gr

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biftek filetosu seritlerini yagda kavurun. Kiyilmis soganlari ilave edin ve yari seffaf olana kadar kızartin. Kiyilmis sarmisak, tuz ve biber ilave edin. Kirmizi sarap, et suyu, et sosu ve domates püresi ilave edin. Kaynatin ve orta ateste pisirin. Mantarlari ilave edin. Misir unuyla koyulastirin ve taze krema ilave edin. Pirinci tuzlu suda pisirin ve biftekle birlikte servis yapin.

### **Bonfile sote sasör**

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

4 adet sigir filetosu 4 çorba kasigi rafine yagi 1 çay fincani mantar piyaz dogranmis 2 çorba kasigi tereyagi 3 kahve fincani beyaz sarap 1 çay kasigi çok ince kiyilmis sogan 2 adet orta boy kabuklari soyulup ince kiyilmis domates ½ çay kasigi un 1 bag kiyilmis maydanoz tuz bir tutam karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Küçük bir tencereye tereyagin yarisini koyup kızdirin. Sogani ekleyin bir kere karistirin, mantari ilave edin ve 1-2 dakika kavurup unu ekleyin. Bir kere karistirip beyaz sarabi da ilave edin. Sarabin yarısından fazlasini kaynatarak çektiirip domatesi ilave edin. Domatesler birakacagi suyu çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alin. Sicak olarak muhafaza edin. Sigir filetolarini tuzlayip biberleyip bir tavada ortadan hizli ateste rafine yagi ile üçer dakika alt üst pisirip bir güvece veya servis tabagina çıkarin. Domatesli mantarli sosun içirisine tereyagini ilave edip karistirarak yedirip maydanozunu karistirin ve filetolarin üzerine döküp servis edin.

### **Böbrek sote**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

#### **MALZEMELER**

750 gr dana böbreği 2 büyük soğan 3 büyük domates(kabukları soyulmuş, çok küçük doğranmış) 3 adet yeşil biber (ince doğranmış) 2 çorba kaşığı margarin ½ demet maydanoz 1 kahve fincanı sirke kimyon karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Böbrekleri ince ince küçük olarak doğrayın. Sirkeli suda yıkayın ve süzün. Soğanları halka halinde doğradıktan sonra yağı bir tavada yakmadan eritin. Soğan ve böbrekleri içine atın. Sürekli karıştırarak soteleyin. Böbreklerin rengi dönünce domatesi, biberi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tavayı sürekli silkeleyerek ve oynatarak bütün malzeme kavrulup suyunu çekene kadar pişirmeyi sürdürün. Sonra atesten alın, kimyon ve matdanozu ekleyin.

### **Bütün kuzu pirzolası persiye**

Mutfak: Fransız Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 adet bütün bir yan kuzu pirzolası 1 dis sarımsak bir tutam karabiber tuz 2 kahve fincanı rafine yağı 1 dis ezilmiş sarımsak 1 su bardağı kalburdan geçmiş ekmek içi 1 çorba kaşığı toz hardal 1 kahve fincanı beyaz sarap yada su 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bütün pirzolayı tuzlayıp biberleyin, kendi büyüklüğünde bir tepsiye koyup üzerine rafine yağını döküp ortadan hızlı fırına sürün. Zaman zaman tepsideki yağından alıp üzerine dökerek 35-45 dakika pişirip fırından çıkarın. Baska bir tepsiye koyun. Hardalı beyaz sarap veya su ile koyu bir bulamaç kıvamında ezin. Küçük bir fırça ile bu bulamacı pirzolanın üzerine sürün. Ekmek içini sarımsak ve maydanoz ile karıştırıp hardallı pirzolanın üzerine hepsini serpin. Üzerine 1-2 kasık tepsideki yağından serpip fırına sürün. Üzeri kızarıncaya kadar 5-8 dakika kızartıp fırından çıkarın. Bir servis tabağına dilimleyerek veya bütün koyup üzerine terayagını kızartıp döküp servis edin.

### **Cafe Di Paris**

Mutfak: Fransız Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

½ kg dana stroganof veya ince seritler halinde kesilmiş biftek 1 çay bardağı zeytinyağı 1 çay bardağı kırmızı sarap 200 ml'lik 1 paket krema (yaklaşık 1 su bardağı) 2-3 dis dövülmüş sarımsak 1.5 yemek kaşığı toz parmesan peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Stroganof veya biftekler zeytinyağı ve sarap karışımında en az 6 saat bekletilir. Bekletilmiş etler kızgın tavada harlı ateste arkası önü güzelce pisene kadar kızartılır. Baska bir kapta krema, sarımsak, parmesan peyniri, tuz ve karabiber bir tasım kaynatılır (yaklaşık 3 dakika). Bu karışımı kızartılmış etler eklenerek 1-2 dakika daha pisirilir ve isteğe bağlı pilav veya haslanmış sebze ile servis yapılır.

### **Cordon Bleu**

Mutfak: Fransız Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 parça ince dövülmüş biftek 250 gr mantar 1 adet domates 1 adet soğan 2 dilim taze kasar 1 çay kaşığı kekik 1 çay kaşığı karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Etler az yağlı tavada çok az kızartılır. Folyo kâğıtlarına konur, etleri aldığınız tavada mantarlar öldürülür, daha sonra mantarlar da folyaya aldığınız etlerin üzerine dökülür, soğan ve domates yuvarlak olarak dilimlenir ve mantarların üzerine konur. Baharatlar eklenir ve bir dilim taze kasarda konulduktan sonra, folyonun ağzı kapatılır ve fırına verilir. 175-200 derecede, 30 dk. fırında pisirilir. Folyoyla beraber servis yapılır. Arzu edilirse yanına patates püresi koyabilirsiniz.

### **Çoban Kavurma**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 kg kusbasi kuzu eti 3 adet soğan 1 tatlı kaşığı kekik 3 adet çarliston biber 1 çay kaşığı karabiber 2 dis sarımsak ½ çay bardağı sıvı yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Halka halka dogranmis soganlar, çarliston biberler, sarmisak ve et bir tencereye konulup harli ateste 3 dakika kadar çabuk çabuk çevrilir. Kekigin yarisi ve karabiber ilave edilip hiç su koymadan agzi kapali olarak ve ates kisilarak 1.5 saat kadar pisirilir. Pistikten sonra üzerine kekik serpilir.

### **Dana Eskalop**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

4 adet dana eskalop 250 gr jambon, haslama 1 adet sogan, rendelenmis 2 çay fincani tavuk suyu ( ya da et suyu) 2 çorba kasigi beyaz galeta unu 1 çorba kasigi kiyilmis maydanoz 200 gr çig krema 25 gr tereyag 1 çorba kasigi siviyağ 1 çay fincani beyaz sarap 25 gr un sicak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eskaloplari dövün. Jambon, bir soganinin rendesi, galeta unu, maydanoz, tuz, biber ve yumurtayi karistirin. Gerekirse çok az sicak su ile yumusatin. Eskaloplari bir tahta üzerine yayın.Hazirladiginiz içi dörde bölüp, eskalopların üzerine koyun. Her birini sarip, bir kürdan yardimiyla tutturun. Tereyag ve siviyağı bir tavada kizdirin. Eskaloplari hafif una bulayip yagda hafifçe kizartin. Üzerlerine sicak et suyu, sarap ve krema ilave edip tencerenin kapagini kapatın. 45-50 dakika hafif ateste pisirin, kürdanları çikarip servis yapın.

### **Dana eskalopu kordon blö**

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

4 kisilik 8 adet dana biftegi 2 kahve fincani rafine yagi 1 çorba kasigi tereyagi 4 çorba kasigi un 3 adet küçük bir kapta hafifçe çirpilmis yumurta 1 su bardagi galeta unu 4 dilim biçak sirti kalinliginda gravyer peyniri 4 dilim biçak sirti kalinliginda jambon tuz bir tutam karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biftekleri biçak sirti kalinliginda dövüp tuzlayin biberleyin. Etlerin dört adedinin üzerlerine birer dilim jambon ve jambonların üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyun. (Ebat olarak jambon ve gravyer peyniri biftekten biraz küçük olmalıdır). Sonra üzerlerine diger etleri kapatın. Kenarlarını elinizle iyice bastirin ve biftekleri önce alt üst una sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayın. Bir tavaya rafine yagi koyup hafif kizdirin hazirladigimiz etleri tavaya dizin. Orta ateste 4'er dakika alt üst altın sarisi kizartip bir servis tabagina çikarin. Tavadaki yagi döküp tavaya tereyagini koyun. Hafifçe kizartip etlerin üzerine döküp servis edin.

### **Dana eskalopu milanez**

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

8 adet dana biftegi 2 kahve fincani rafine yagi 1 çorba kasigi tereyagi 4 çorba kasigi un 3 adet yumurta 1 su bardagi galeta tozu tuz bir tutam karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biftekleri biçak sirti kalinliginda ince dövüp tuzlayip biberleyin. Yumurtaları küçük bir kaba kirip hafif çirpin. Biftekleri önce una sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayın. Bir tavada rafine yagini koyun ve kizdirin. Hazirladiginiz etleri tavaya dizin. Ikiser üçer dakika alt üst altın sarisi kizartin. Bir servis tabagina dizin. Tavadaki yagi döküp tereyagini tavaya koyun. Orta ateste hafif kizartip bifteklerin üzerlerine döküp servis ediniz.

### **Dana Haslama**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kilo kemikli dana 1 bas sogan 2 adet havuç 1 bas kereviz 5-6 adet patates 1 dis sarmisak 2-3 adet tane karabiber Yarım demet maydanoz 1 çorba kasigi margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Gögüs tarafından alacaginiz kemikli parça dana etini dibi kalın bir tencerede önce yagsiz olarak, suyunu salıp çekinceye kadar çevirin. Hatta biraz da kizarmasını saglayın. Az su ile 50 dakika pisirin. Patateslerin küçüklerini bütün olarak, kerevizi küp biçiminde, havuçları da parmak uzunlugunda hazirlayın, margarin dörde bölünmüş soganla birlikte ete katin. Oda sicakliginda 12 bardak su ve karabiber tanelerini ilave edin. Kisik ateste sebze yumusayincaya kadar yaklasik 40 dakika daha pisirin.

### **Dana Pikatasi Savora**

Mutfak: Fransiz Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

4 kişilik 16 parça dana eti bir tutam karabiber tuz 2 kahve fincanı rafine yağı 2 kahve fincanı beyaz sarap 1 çay kasığı toz hardal 2 tatlı kasığı tereyağı 4 çorba kasığı un

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Etleri bıçak sirti kalınlığında dövüp, tuzlayın ve biberleyin. Sonra hafif una bulayın. Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırın etleri ilave edin. Birer ikiser dakika alt üst kızartıp bir servis tabagina çıkartın. Tavadaki yağı döküp beyaz sarabı ilave edin. Bir dakika kaynatıp atesten alın, hardalı ve tereyağını karıştırarak ilave edip etlerin üzerine döküp servis edin. Yanında garnitür olarak tereyağlı eriste verin.

## **Dana Pirzola**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

6 adet dana pirzola ¾ su bardağı pirinç 250 gr domates suyu 6 yeşil biber, ince kıyılmış yarım su bardağı bira 1 su bardağı sıcak su yarım su bardağı rendelenmiş kasarpeyniri tuz, karabiber, kekik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirzoları tuzlayıp bir tavada çevirin, yanlarına pirinç koyup bir tepsiye yerleştirin. Su, bira, domates suyu ve baharatları beraberce karıştırıp bir sos oluşturun, bunu pirzolarla pirinçlerin üzerine dökün. Daha sonra tepsiyi alüminyum folya ile örtüp, fırında 45 dakika kadar pişirin . Pirzoların üzerine kıyılmış yeşilbiberleri koyun, daha sonra rendelenmiş kasar peynirini gezdirin. Folyoyu yeniden kapatarak 8-10 dakika kadar daha pişirin.

## **Dana Rosto**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

2.5 kg dana rosto 1 su bardağı et suyu 2 soğan, kıyılmış 1 kereviz, kıyılmış 1 defne yaprağı 1 diş sarımsak, kıyılmış 1 su bardağı bira 10 kişilik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bütün malzemeleri beraberce yogurup, karıştırın. Bu karışımı dana rostonun üzerine döküp yaklaşık sekiz saat kadar buzdolabında saklayın. Daha sonra eti bir kabin içine koyup 4 saat kadar pişirip servis yapın.

## **Tavuklu pirinçli salata**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

½ su bardağı haslanmış Amerikan Pirinci 2 adet haslanmış tavuk göğsü 1 adet göbek salata 2 adet turp 1 adet haslanmış yumurta sarısı 2 yemek kasığı soya yağı Yeteri kadar tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk göğüslerini didikleyin ve derin bir kaseye alın. İçine ince doğradığınız göbek salatayı, halka halka doğradığınız soğanı ve turpları, tuzu, limon suyunu, yağı ekleyip iyice karıştırın. Salatayı servis tabagina alıp üzerine haslanmış yumurta sarısı serpistirek servis yapabilirsiniz.

## **Yaz piknik salatası**

Mutfak: Amerikan Süre: 20

## **MALZEMELER**

200 gr. Amerikan Pirinci 1 kutu (340 gr.) mısır konservesi (suyu süzölmüş) 2 adet acı biber (doğranmış ve çekirdekleri çıkarılmış) 50 gr. Doğranmış yeşil zeytin ½ doğranmış yeşil biber ½ doğranmış dolmalık biber 2 adet doğranmış yeşil soğan 1 çay kasığı kırmızı pul biber 3 yemek kasığı limon suyu 3 yemek kasığı zeytinyağı 1 çay kasığı ezilmiş sarımsak 250 gr. Beyaz peynir Marul yaprakları (süslemesi için) 2 küçük domates, dilimler halinde kesilmiş (süslemesi için)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci bir tencerede haslayın ve suyunu süzün. Pirinç, acı biber, zeytin, yeşil biber, mısır, küçük doğranmış dolmalık biber, soğan ve pulbiberi geniş bir kaseye alın ve kanstırın. Limon suyu, yağ ve sarımsağı ayrı bir yerde çirpin, karışımına ilave edin. Servis yapmadan önce peyniri ekleyip ve hafifçe karıştırın. Domates dilimleri ile süsleyerek servis yapabilirsiniz

## **Yaz meyvası salatası**

Mutfak: Amerikan Süre: 20

## **MALZEMELER**

2 bardak haslanmış Amerikan pirinci 200 gr çilek 2 adet kivi 200 gr çekirdeksiz üzüm Yarım bardak ananas 2 çorba



kasigi ananas suyu 1 muz 2 çorba kasigi yagsiz yogurt 1 çorba kasigi bal Marul yapraklari

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Meyvalari dilimleyerek genis bir kase içine koyun. Küçük bir kase içinde ananas suyu, yogurt ve bali karistirin. Pirinci ve balli karisimi meyva kasesine ilave ederek hafifçe karistirin. Marul yapraklari üzerinde servis yapin.

#### **Kuzu Basi Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2-3 kuzu basi 4 yemek kasigi tereyagi veya margarin 2 bardak piring  
3 bardak et suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu baslarini temizleyip yikadiktan sonra bol suyla haslayin. Sudan çıkartip tuz ve karabiber ekin. Bir tencerede yagi eritin ve kuzu baslarini çevirerek kizartin. 3 bardak bas suyundan katip yikanmis ve sıcak suda bekletilmis pirinci koyun, kisik ateste suyunu çektin. Baslarla birlikte servis yapin.

#### **Cigerli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 bardak piring 3 bardak su ve et suyu 4 yemek kasigi tereyagi 1 kuzu karacigeri 1 kahve fincani fistik 1 kahve fincani kusüzümü

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Cigerin zarini çıkartip findik büyüklüğünde dograyin. Yagin içinde kavurun. Fistik ve üzüm katip 3-4 dk daha karistirin.

Sicak et suyu ve su, tuz ve karabiber koyun. Su kaynayinca pirinci salin. Bir iki tasim kaynayinca kisik ateste suyunu çektin. 30 dk demlendirin.

#### **Beyinli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 bardak piring 4 bardak et suyu 1 sigir veya 2 adet koyun beyni 3 yemek kasigi tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kaynayan et suyuna zari çıkarilip küp biçiminde dogranmis beyinleri katin. Tuz, karabiber, yag ve yikanmis pirinci de koyup kisik ateste pisirin. 30 dk demlendirip servis yapin

#### **Bas Etli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

2 bardak piring 1 koyun basi 1 sogan 1 havuç 2 yemek kasigi tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Koyun basini temizleyip yikayin. Dogranmis havuç, dörde bölünmüş sogan ve üzerini örtecek kadar suyla atese koyun. Biraz tuz atin. Kaynamaya baslarken köpüğünü alin. Kisik ateste etler yumusayana dek pisirin.

4 bardak bas suyunu ve tereyagini bir tencereye koyun. Ayikladiginiz basin etlerini içine atin. Kaynayinca ayiklayip yikadiginiz pirinci salin; tuz ve biber koyun. Suyunu çekinceye dek kisik ateste pisirin. 30 dk demlendirin.

Pilavi servis tabagina bosaltin. Üzerine derisi çıkarilip dogranmis dili ve beyni yerlestirin.

#### **Nohut ( Iskembeli)**

Mutfak: Türk Süre: 1,5saat

#### **MALZEMELER**

adet dana veya koyun iskembesi ( hazır iskembe de olabilir) 1 bardak nohut 2 orta boy sogan 1yemek kasigi domates ezmesi 2 yemek kasigi yag 1

bas sarmisak 1 bas sogan

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Iskembeyi temizleyip yikayin. Bol suyla atese koyun. Kaynamaya baslarken köpüğünü alin. Bir bas ayiklanmamis sarmisak, soyulmus 1 bas sogan ve yarim limon kabugu katip yavas yavas kaynatarak pisirin.

Nohutu aksamdan tuzlu suda bekletin ve biraz haslayin. Soganlari incecik dograyin ve 2 kasik yagla börttürün.

Domates salçası, 4-5 bardak iskembe suyu ( kafi gelmezse sicak su ekleyin)katin. Küçük parçalar halinde dogradiginiz iskembeleri, haslanmis nohudu koyup kisik ateste pisirin. Tuz, karabiber ve kirmizibiber atin, 1-2

bardak suyu kalinca atesten indirin.

## **Nohutlu Paça Yahnisi**

Mutfak: Türk Süre: 1,5saat

### **MALZEMELER**

1 bardak nohut 10 adet koyun paçası 2 yemek kasığı margarin 3 orta boy soğan 2 diş sarımsak Tuz-karabiber-kırmızıbiber ½ demet maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Koyun paçalarını ilik suya koyun. Bir bıçakla kazıyarak tüylerini temizleyin. Tırnak arasını kesip yağ torbasını çıkartın. Satırla vurarak ortalarından kirin ( pisirken iliklerin suya çıkması için). İyiye yıkayıp bol suyla atese koyun.

Kaynamaya başlayınca köpüklerini alın. İçine soyulmuş bir baş soğan, soyulmuş limon kabuğu koyup kısık ateşte pisirin.

Soğanları incecik doğrayın. 2 kasık yağla börttürün. Domates salçası, ezilmiş sarımsak, kırmızıbiber ve paçanın haslama suyundan katin. Aksamdan suda ilettilip biraz haslanmış olan nohutu ve kemikleri ayrılarak doğranmış paça etlerini koyun. Yavaş yavaş kaynatarak pisirin. Tuz ve karabiber katin. 3-4 kepçe suyu varken atesten indirin, üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

## **Portakalli Kuzu Cigeri**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

150 gr. kuzu ciğeri 1 diş sarımsak 2 çay kasığı yağ 1 adet portakal Dilediğiniz sebzeler Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Cigeri kusbasi doğrayın. Yağda sarımsakla beraber kavurup, sogumaya bırakın.

Portakalın kabuklarını soyup, kare kare doğrayıp ciğerle karıştırın. Tuz ve karabiberini ekleyin. Hasladığınız sebzelerle servis yapın

## **Hindi Arnavut Ciğeri**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

### **MALZEMELER**

Pınar Hindi Ciger-Yürek 1 çorba kasığı tatlı kırmızı toz biber ½ tatlı kasığı kimyon ½ tatlı kasığı kekik ½ tatlı kasığı karabiber 1 tatlı kasığı tuz ½ bağ maydanoz 1 tatlı kasığı sumak 1 adet domates 2 adet kuru soğan

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi ciğer-yürekları kusbasi olarak doğrayıp kırmızı toz biber, kimyon, karabiber, kekik ve tuz ile harmanlayın. Bir tavada yeterli miktarda yağı kızdırıp ciğer &#8211; yürekleri kızgın yağda pisirin. Pisen hindi Arnavut ciğerlerini kağıt havlu üzerine çıkartıp fazla yağını emmesini sağlayın. Kuru soğanları piyaz şeklinde doğrayıp biraz tuz ve sumak ile ovuşturup kıyılmış maydanozları ilave edip harmanlayın. Domatesi ince yarım ay şeklinde doğradıktan sonra tabağın kenarlarına dizip orta kısmına soğanları ve en üstüne de hindi Arnavut ciğerlerini dizip servise sunabilirsiniz. Arzu ederseniz ciğerlerin üzerine kırmızı biberli tereyağı döküp limon dilimleriyle de servis yapabilirsiniz.

## **Ciger Sarma**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

Koyun karın zarı (gömlek) 1 parça 75 gram Su 2 su bardağı 400 gram Karaciger - - 350 gram Akciger - - 150 gram Tuz 2 ½ tatlı kasığı 15 gram Pirinç ½ su bardağı 90 gram Sivi yağ 1 yemek kasığı 10 gram Çamfistigi 2 yemek kasığı 20 gram Kusüzümü 2 yemek kasığı 20 gram Yeşil soğan 3 adet 60 gram Nane 2 yemek kasığı 2.5 gram Kara Biber 1 tatlı kasığı 2 gram Yumurta 1 adet 50 gram

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Gömleği yıka, 1 su bardağı ilik suda beklet. Cigerleri yıka, karacigeri soy, her ikisini de ince ince kiy veya kıyma makinasından geçir, içine 1 ½ tatlı kasığı tuz ekle, bıraktığı suyu çekene değin, yaklaşık 30 dakika pisir. Pirinci yıka, süz. Baska bir tencereye yağı ve fistiği koy, pembelesinceye değin kavur. Pirinci ekle, birkaç kez çevir, 1 su bardağı sıcak su, 1 tatlı kasığı tuz koy, karıştır. Üzerine kusüzümünü serp. Önce orta sonra kısık ateşte, suyunu çekene değin, yaklaşık 10 dakika pisir. Ocakı kapat. Bu arada yeşil soğanı yıka, ayıkla, ince ince doğra, sıcak pilava kat, karıştır, 10 dakika dinlendir. Ciger, nane ve kara biberi pirinçli karsıma ekle, altıya böl. Gömleği sudan çıkar, aç, altı parçaya ayır, iletma suyunu beklet. Gömlek parçalarının ortalarına ciğer köftelerini koy, gömleği bohça şeklinde katla. Ters çevirip tepsiye diz. Yumurtayı çırp, sarmaların üzerine sür. Gömleğin iletma suyunu isit, tepsiye dök. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 40-45 dakika pisir.

## **Cigerli Kağıt Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 120dk

## **MALZEMELER**

750 gr süt kuzusu 1 adet kuzu cigeri 3 adet kuzu bbregi 9 adet yesil sogan 1 demet dereotu 1 demet maydanoz 2 yemek kasigi tereyagi 2 çay kasigi kekik Tuz-karabiber 1 adet yagli kagit

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti ve cigeri irice kusbasi byklgnde dograyin. Böbrekleri dörde bölün. Soganlari birer santim uzunlugunda, dereotu ve maydanozu ince ince kiyin.

Hazirladiginiz yiyecekleri, iki kat yagli kagit üzerine koyun. Tuz, biber, kekik ve tereyagini kattiktan sonra altüst edip üzerini kagitla kapatın ve iple paketleyin.

Paketin üzerini suyla ıslatin. Bir tepsi içinde sıcak firina sürün. 1-1,5 saat pisirin. Kebabi, kagidin içinde sogutmadan servis yapın.

## **Pirasa (Zeytinyagli)**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

1 kg pirasa 2 orta boy sogan 2 orta boy havuç ¾ barak zeytinyagi 1 kahve fincani pirinç ½ yemek kasigi tuz ½ yemek kasigi toz seker 1 bardak su 2 yemek kasigi kiyeilmis maydanoz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirasaların yesil kisimlarini kesip dislarini bir iki kat soyup ikartın. Yikadiktan sonra yarım parmak uzunlugunda dograyın. Sogan ve havuçlari da ayıklayıp dograyın.

Ddkl tencereye ayıkladiginiz sebzeleri koyun. Tuz, seker , zeytinyagi ve 1 bardak su katin. Yikanmis pirinci serpin. Kapagini kapatıp düdük ttkten sonra atesi kisin ve 10 dk pisirin. Ilik hale gelince, tencerenin ddgn ikartıp kapagini açın ve servis tabagina bosaltın. zerine kiyeilmis maydanoz serpin ve limonla servis yapın

## **Patlican Dolmasi (Peynirli)**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

## **MALZEMELER**

3 adet bostan patlicani Tuz 2 adet kirmizi dolmalı biber 3 domates 2 orta boy sogan 200 gr dilimlenmis kasar peyniri 1 yemek kasigi kiyeilmis maydanoz 3dis sarmisak 3 yemek kasigi zeytinyagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberleri uzunlamasına ikiye bölerek çekirdeklerini ikartarak uzun seritler halinde dograyın. 2 yemek kasigi zeytinyagla kisik ateste yumusamasini saglayın. bir kaba ikartın. Ayni yagin içinde kiyeilmis soganlari börttürün. Patlicanların saplarını kesip yarım parmak eninde uzun dilimlere bölün. stne biraz tuz serpererek 30 dk bekletin. Kizartma tavasinda yagi kizdirin. Suyu sikilmis patlicanlari atarak açık renkte kizartin ve kagit peçete üzerine ikartın.

Patlican dilimlerinin aralarına birer dilim domates, peynir ve biber yerlestirin. Sikistirarak yuvarlak bir tepsiye siralayın. stne sogan, maydanoz ve kiyeilmis sarmisak serpistirin. Bir kasik zeytinyagi gezdirin. 230 derecede ısıtilmis firinda 30 dk pisirin.

## **Patlican Begendi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

1 kg patlican 1 kahve fincani un 3 tepeleme yemek kasigi tereyagi veya margarin 1,5 bardak süt 1 kahve fincani rendelenmis kasar peyniri

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlari, alevli ates üstünde çevirerek pisirin. Kabuklari yanmaya baslarken atesten alın ve bıçakla siyirarak soyup limonlu suya birakin.

Unla yagi bir tencerede tahta kasikla karistirip 2-3 dakika kavurun. Patlicanlari sudan sikarak ikartıp, bıçakla kiyerek una katin. Azar azar süt koyarak karistirin. 5-10 dk pisirin. Tuz, karabiber ve kasarpeyniri katin. Salçalı et ya da domatesli piliç yaninda servis yapın.

## **Sebzeli Manti**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

3 adet yufka 3 adet havuç 2 adet kabak 1 adet Sogan 250 gr. dana kiyma veya soya kiymasi Baharat 2-3 dis sarmisak

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuç ve kabaklari ayrı ayrı rendeleyin Sogani dograyıp kiyma ile beraber kavurun, kavurduktan sonra dilediginiz

baharatları ekleyin

1 adet yufkayı yayın, üzerine tamamını kaplayacak şekilde rendelediğiniz havuçları yayın üzerine ikinci kat yufka ile kapatın, yufkanın üzerine rendelediğiniz kabakları tamamını kapatacak şekilde yayın yine üzerine üçüncü kat yufkayı kapatıp bu kez soğanla kavurduğunuz kıymayı yufkanın tamamına yayın

3 kat hazırlamış olduğunuz yufkaları rulo şeklinde yuvarlayın ortadan ikiye bölerek sıkıca alüminyum folyo ile kenarları da tamamen kapanacak şekilde sarın büyük bir tencereye su koyun ve kaynatın kaynar suyun içine folyoya sarmış olduğunuz ruloları yerleştirin 15 dakika kadar haslanmasını bekleyin, ruloların içine su almamasına dikkat edin haslanan ruloları tencereden alın, folyoyu açıp 3'er parmak kalınlığında dilimler halinde kesin

### **Patlıcan Graten**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

1 kg patlıcan 1 bardak ayçiçek yağı İç: 150 gr kıyma 2 orta boy soğan 1 orta boy domates Tuz-karabiber 1 yemek kaşığı tereyağı Beyaz sos: 1 tepeleme yemek kaşığı margarin 2 tepeleme yemek kaşığı un 1 bardak süt- biraz tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alacalı soyup yarım parmak inceliğinde dilimleyin. Üzerine tuz serpererek yarım saat bekletin. Yıkadıktan sonra peçeteye suyunu alın. Yağda kızartıp süzgece çıkartın.

İnce doğradığınız soğanı 1 kaşık yağla börttürün; kıymayı sonra da domatesi katıp karıştırarak pisirin. Tuz ve karabiber katin.

Bir fırın kabına önce patlıcanları sıralayın, üzerine kıymalı içi yayın; bir bardak su veya et suyu katıp suyunu çekene dek pisirin. Hazırladığınız beyaz sosu üzerine yayıp kasarpeyniri serpin. Fırında 15 dk kızartın.

### **Patlıcan Pirinçli**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

500 gr patlıcan 1 orta boy soğan 2 orta boy domates 1 dolmalık biber ½ kahve fincanı pirinç 1 su bardağı et suyu 1 kahve fincanı ayçiçek yağı 1 tatlı kaşığı tozseker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alacalı soyup yıkayın. Ortadan uzunlamasına ikiye bölerek kusbasi doğrayın.

İncecik doğranmış soğan, biber ve rendelenmiş domatesi yağla birlikte bir tencerede börttürün. Patlıcan, pirinç, tuz, seker ve et suyu koyup kısık ateşte pisirin.

### **Patlıcan Fırında**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 kg patlıcan 1 yemek kaşığı tuz Kızartma yağı 4 orta boy domates 1 diş sarımsak 1 yemek kaşığı zeytinyağı Kekik, kiyilmiş maydanoz Tuz-karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alacalı soyup 1cm kalınlığında uzunlamasına doğrayın. Üzerine tuz serpererek süzgeçte yarım saat bekletin,yıkayıp temiz bir bezle kurulayın. Bol yağda kızartıp süzgece çıkartın.

Domatesleri ortalarından ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın; tencereye koyup içine sarımsak, kiyilmiş maydanoz, kekik ve zeytinyağı katin. Domateslerin suyu çıkana dek pisirin ve kevgirden geçirin. Tuz, biber serpin.

Bir fırın kabına, bir tabaka domates sosu, bir sıra patlıcan yayın ve kasar peyniri serpin. Kalan domates sosuyla patlıcanları da üzerine yerleştirin. Üstüne kasarpeyniri serpip fırında kızartın.

### **Hindi Kağıt Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. Hindi But Kusbasi 20 adet arpacık soğan 50 gr. Tereyağı 2 adet kabak 2 adet patates 2 adet havuç 1 çay bardağı bezelye ½ tatlı kaşığı nane ½ bag dereotu 1 çay kaşığı kekik 1 adet yağlı kağıt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyağını tencerede eritip soğan ve hindi etlerini kavurun. Salçayı, karabiberi, kekigi, bezelyeyi ve yeterli miktarda su ekleyip pismeye bırakın. Bu arada sebzeleri kusbasi doğrayıp önce havuç bir süre sonra kabak ve patatesleri tencereye ekleyip hafif diri kalacak şekilde pisirin. Yağlı kağıtları yaklaşık 20 cm lik kareler halinde kesin hazırlayın. Hafif diri kalacak şekilde pisirdiğiniz yemeği nane , yaprak yaprak ayrılmış dereotu, kusbasi doğranmış domates ile harmanlayıp bir miktar sosu ile beraber kağıtların ortasına yerleştirip uçlarını birleştirerek alt tarafa doğru kıvrıp tepsiye yerleştirin. Tepsinin altına biraz su serpip önceden 180°C de ısıtılmış bir fırında yaklaşık 40 dakika pisirin. Kendi kağıdı içinde sıcak olarak servis edebilirsiniz.

### **Kremali ve Sütli Hindi Izgara**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

8 adet Hindi Dilimli Fileto 1 kahve fincanı Süt 1 kahve fincanı Krema ½ kahve fincanı zeytinyagi 1/2tatli kasigi kekik 1 adet sogan 4 dis sarmisak 1 tatli kasigi kiyilmis dereotu 1 çay kasigi karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi dilimli filetolari çukur bir kabin içersine alip zeytinyagi, süt, krema, dereotu, sogan suyu, dövülmüş sarmisak ve bütün baharatlar ile harmanlayin. Marinatladiginiz hindi dilimli filetolari buzdolabinizda en az 20 dakika dinlendirip izgarada veya tavada pisirin. Süt ve krema hindi izgaraniza mükemmel bir lezzet ve yumusaklik kazandiracaktır. Yaninda patates kızartmasi , pilav ,Pinar Ketçap, Pinar Mayonez veya kekik ile lezzetlendirilmis izgara sebze ile servis edebilirsiniz.

### **Marullu Hindi Kapama**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

1 adet Hindi But 1 adet sogan 4 dis sarmisak 1 adet domates 1 çorba kasigi Un 75 gr. Tereyag 1 adet defne yapragi Iri marul yapraklari Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi butun kemigini siyirip 4 porsiyon olacak sekilde dograyin. Bir tencerede tereyagini eritip ufak ufak dogranmis sogan ve sarmisaklari pembelesinceye kadar kavurun. Hindi etlerini tencereye ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurup unu ilave edin. 5 bardak su ilave edip pismeye birakin. Defne yapragi , karabiber ve tuz ile yemeginizi lezzetlendirin. Marul yapraklarini kaynar suda çok az haslayip sogumaya birakin. Pisme kivamina gelen etleri tencereden alip bir domates dilimi ile marul yapraklarina sarip uygun ölçüdeki fırın kabına alın. Tenceredeki sosu süzdürerek marullu hindi kapamaların üstünü örtecek sekilde ilave edip fırında üst kısmi kızarincaya kadar pisirin. Tercihen yaninda pilav ile servis edebilirsiniz.

### **Soya Soslu Hindi Bonfile**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 adet Hindi Bonfile 2 çay bardagi soya sos 100 gr. Tereyagi 2 adet taze sogan 1 çorba kasigi pul biber 2 çorba kasigi elma sirkesi 5 dis sarmisak 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 çorba kasigi misir nisastasi 1 çay kasigi zencefil

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ufak bir tavada zeytinyaginda ince kiyilmis sarmisaklari ve taze sogani soteleyip elma sirkesini ilave edin. Kisa bir süre sirkeyi çektirip soya sosu ilave edip pul biber ve zencefili ilave edip lezzetlendirin. Misir nisastasini 1 çay bardagi suyun içinde eritip kaynayan sosa ekleyerek arzu ettiginiz kivamda sosu hazirlayin. Soya sos yogun miktarda tuz içerdigi için lezzetini kontrol edip gerek görürseniz tuz ilave edin. Sosunuz hazır oldugunda hindi bonfileleri dilimleyip tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Tereyagini tavada eritip hindi bonfilelerin her iki yüzünü kızartip son anda soya sosu ilave edip 1 dakika kadar hizli ateste pisirin. Hazir olan bonfileleri arzu ettiginiz garnitür ile servis edebilirsiniz.

### **Alaturka Hindi Biftek Izgara**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

8 adet Hindi Biftek 1 kahve fincanı Yogurt 1 kahve fincanı zeytinyagi 2 adet domates 4 adet sivri biber 1 adet sogan 1 çorba kasigi domates salçası ½ tatli kasigi tuz ½ tatli kasigi kirmizi toz biber 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi kekik 1 çay kasigi kimyon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

adet sogani rendeleyip elinizle sikarak suyunu alin. Hindi biftekleri sogan suyu ve diger malzemeler ile harmanlayip buzdolabinda en az 20 dakika kadar dinlendirin. Eger bu marinadi 4 saatten fazla dinlendirecekseniz sogan suyu kullanmayin. Aksi takdirde sogan suyu bu süreden sonra hos olmayan bir tat ve görünümüne neden olur. Domateslerin sap kisimlarini alarak ortadan ikiye bölün. Sogani ise soyup 4 halka olacak sekilde kesip hazirlayin. Hindi biftekleri tercihen izgarada veya tavada pisirin. Domates, sivri biber ve halka soganlari da izgarada pisirip kekik ve tuz ile lezzetlendirin. Arzu ederseniz soganlara pisme esnasinda kimyon ilave edebilirsiniz. Hindi biftekleri ve garnitürleri servis tabagina uygun bir sekilde dizip tercihen yaninda pilav ile servis edebilirsiniz.

### **Soya Soslu Hindi Gögsü**

Mutfak: Fransiz Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

120 gr. Hindi Fileto 10 gr. Krema 10 gr. Tereyagi 5 cl. Süt 2 gr. Un 5 cl. soya sos 5 cl. beyaz sarap 10 gr. mantar 2 gr. tane karabiber(dövülmüs)

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ince dogranmis Hindi filetoyu sote edin. İçine mantar ve un ilave edip kavurun. Sarap, süt, ve soya sos ile bulamaç yapin. Tane dövülmüs karabiber ilave edip ezmemeye dikkat ederek karistirin ve sıcak servis yapin.

## **Citir Hindi**

Mutfak: Türk Süre: 25

## **MALZEMELER**

300 gr. Hindi Stroganof 1 çay bardagi Un 3 adet orta boy domates 1 adet yumurta ½ su bardagi galeta unu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalari çirpin. Etleri önce una, sonra yumurtaya ve daha sonra galeta ununa bulayin. Kizgin yagda (180 ?C), orta ateste 1-2 dakika kizartin.

Patates kizartmasi, haslanmis sebzeler, ketçap ve mayonez ile servis yapin.

## **Hindi Kapama**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

## **MALZEMELER** parça Hindi But Firinlik

10 gr. Un

20 gr. Yogurt

120 gr. Tereyagi

2 adet patates, 2 adet havuç

8 adet arpacik sogan

60 gr. çiğekyagi

30 gr. et suyu

1 adet yumurta sarisi

1 buket sebze (Maydanoz sapi, havuç, tane karabiber, kabak, kereviz)

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta yogurt, yumurta sarisi ve unu karistirip bir bulamaç elde edin. Kapamalik Hindileri önce çiğekyaginda ciz biz yapin, sonra bir kapta haslayin. Pismesine yakin sebze buketini ekleyin. Çukur bir kapta önce margarini eritin, et suyu katın ve daha sonra kapamalik etleri ilave edin. Hazirlamis oldugunuz bulamaci bu karisimla birlestirip, tuz ve karabiber ekleyin. Hindi Kapamaniz servise hazır.

## **Kestaneli Hindi Dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

4-5 gr.'lik Bütün Hindi 4 yemek kasigi tereyagi 2 adet kuru sogan 1 kg. kestane İç Pilav: 500 gr. pirinç 200 gr.

tereyagi Ince dogranmis Hindi Cigeri 50 gr. antepfistigi 50 gr. kusüzümü 2 adet dogranmis kuru sogan Tuz,

karabiber Yenibahar Tarçin 1 demet dereotu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Temizleyip yıkadıktan sonra, butlarini iple bagladiginiz hindiyi tereyaginda hafif kizartin. Bir miktar su ekleyerek orta isidaki firinda çevirerek 1,5 saat pisirin. Pirinci islatip, yıkayin. suyunu süzün, Tereyaginda fistiklari pembelesinceye kadar kavurun. sogani ilave edin. Sirasiyla hindi cigerini, kus üzümünü ve pirinci ekleyip 3-4 dakika kavurun. Tuz, karabiber, baharat ve su ilave ederek 20 dakika kadar pisirin. Pilavinizi demlemeye birakin. Ayiklanmis kestaneleri hindinin sosu ile pisirin. Hindinizi iç pilav ve kestane ile servis yapin.

## **Brokolili Hindi**

Mutfak: Fransiz Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

450 gr. Hindi Pirzola 450 gr. taze brokoli 1 bardak tavuk suyu 1 yemek kasigi misir nisastasi 3 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi tereyagi 115 gr. dilimlenmis taze mantar 1 orta boy (soyulup halka halka dilimlenmis) kirmizi sogan

1 kutu misir konservesi 1 adet limon ½ çay kasigi tuz 1 çay kasigi kuru kekik ¼ çay kasigi öğütülmüs beyaz biber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Limon kabuklarini rendeledikten sonra, limonun suyunu sikin. Limon suyunu, kekigi ve tuzu, limon kabugu

rendesine ekleyip karistirin. Hindi pirzolarini dilimler halinde kesin, limon karisimina ekleyip, 30 dk. bekleyin.

Brokoli saplarini kesip atin. Çiçeklerinin her birini de küçük saplar kalacak sekilde ayirin. Kalan brokoli saplarini

soyduktan sonra çaprazlamasına parçalara ayirin. Ve bir kenarda bekletin. Brokolinin saplarini suya atıp 1 dk.

pisirin. Brokoli çiçeklerini de ekleyip 2 dk. daha pisirin. Süzgeçten geçirin, soguk suyla çalkalayin. Misir nisastasina



tavuk suyunu ekleyerek nisasta eriyene dek karistirin. Bir kenarda bekletin.Tencereyi yüksek ateste isitip 1 yemek kasigi sivi yag ve PINAR tereyagi koyup, yagi kizartin. Sogani ekleyip kizartin. Büyük bir kaba cikartin. Tencerede bir yemek kasigi sivi yag kizdirin. Hindi dilimlerinin yarisini tek kat dizerek esmerlesene dek kizartip, mantarli karisima ekleyin. Geri kalan 1 kasik sivi yag ve Hindi dilimleriyle ayni islemi tekrarlayin. Misirlari tencereye koyup isitin. Misir nisastali tavuk suyunu karistirip tencerede pisirin. Hindiye, brokoliye ve soganli mantari ekleyin. Ve pilavin üzerine servis yapin. Arzu edilirse limon dilimleriyle süsleyin.

### **Mantar Soslu Hindi**

Mutfak: Fransiz Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

4 hindi baget 10-15 mantar 3 sivribiber 4 domates 2 sogan 2 çorba kasigi sivi yag yarim su bardagi su tuz, karabiber Marinat İçin: 1 çay bardagi zeytinyagi 1 çay kasigi kekik 1 çay kasigi hardal 1 çay kasigi karabiber, pulbiber 4-5 dis sarimsak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Marinati hazilamak için sarimsaklari soyup ezin. Zeytinyagi, sarimsak, kekik, hardal, pulbiber, karabiber, ve tuu büyük bir kasede karistirin. Hindi butlarini karisimin içine yerlestirip yarim saat marine edin. Mantarlari iyice yıkayıp kurulayin ve ince ince dilimleyin. soganlari kiyin, sivribiberleri temizleyip dograyin. Domatesleri soyup küp küp dogayin. Sivi yagi tavada kizdirin. Sogani ilave edip sote edin. Sivribiber ve domatesi ekleyip kavurun. Tuz ve karabiber serpin. Mantarlari ve suyu ilave edip kapagi kapali olarak pisirin. Hindi bagetleri marinattan cikarip izgarada iki taraflı kizartin. Servis tabagina alip mantarli sos esliginde servis yapin.

### **Mantarli Hindi**

Mutfak: Bilinmiyor

Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 adet sogan 3 adet sivri biber 1 adet domates 1 dis sarmisak 2 çorba kasigi margarin yarim kg kusbasi hindi 400 gr mantar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani yarim ay seklinde, sivri biberleri halka halka, domatesleri ise küp küp dograyin. Mantarlari da dilimleyin. Sarmisakların kabugunu ayıklayip dograyin. Tencere margarinini koyup biraz erittikten sonra yarim kg hindiye katun.Hindileri kendi suyuyla 5 dk kavurun. Sonrasinda sogan, sarmisak ve sivri biberleri ilave edip 5 dk daha kavurun. Domatesleri ve temizlenmis mantarlari da ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayip tencerenin kapagini kapatın ve 15 dk pisirin. Servis yapacaginiz zaman dogranmis maydanozlari üzerine serperek sicak servis yapin

### **Cevizli Kete**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi süt 1 tatli kasigi toz seker 2 çay kasigi tuz 1 su bardagi ceviz içi 1 çorba kasigi toz bira mayasi 2 kahve fincani tereyagi 3 çorba kasigi zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bira mayasini ilik sütle karistirin. 1 tatli kasigi toz sekeri de ekledikten sonra mayalanmasi için bir süre bekletin. Mayalandiktan sonra tuz ve un ilave ederek orta yumusaklikta bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamurun üzerine ıslak bir bez örterek oda ısisinda yaklasik bir saat bekletin. Hamuru esit büyüklükte 15 parçaya bölerek her parçayı düzgün toplar halinde yuvarlayin. Her toptan bir yufka açın. Yufkalari eritilmiş tereyagi ve zeytinyagi karisimiyla yağlayip, içlerine ceviz içi serpistirin. Yufkalari rulo yapin. Bir ucundan baslayarak daire biçiminde yuvarlayip gül sekli verin. Hafif yağlanmış tepsiye dizerek önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pisirin. Ayrıla birlikte sicak olarak servis yapin.

### **Ananasli Tavuk**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 90dk

#### **MALZEMELER** adet orta boy tavuk

4 yemek kasigi ayçiçek yag

1 yemek kasigi limon suyu

2 yemek kasigi (konserve) ananas suyu

2 yemek kasigi rom

2 adet domates

1 adet portakal

1 yemek kasigi tereyag

kirmizi biber

tuz



## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavugu iri parçalar halinde bölün, ananas suyu limon suyu tuz ilave edip 1 saat suda bekletin. Yağ kızdırıp ve tavugu hafifçe kızartın. Üzüm, rom, doğranmış domatesler, tuz ve kırmızı biberi ilave edip karıştırın. 15-20 dakika hafif ateşte pisirin. Tavuk piserken diğer tarafta küp küp doğradığınız ananas parçalarını galeta ununa batırıp tereyağında kızartın. Büyük bir tabağa safranlı pilav koyu. Üzerine pismis tavuk parçalarını dizip, sosu dökün. Ananas ve portakal dilimleri ile süsleyip servis yapın.

## **Tavuklu Pay**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

Hamuru İçin: 200 gr. un 1 çay kasığı tuz 100 gr. (6 çorba kasığı + 2 çay kasığı margarin) 1 yumurta Harci İçin: 2 adet tavuğun göğüs kısımları 1 çay kasığı tuz taze çekilmiş karabiber 30 gr. (2 çorba kasığı margarin) 2 çorba kasığı krema 1 çorba kasığı kıyılmış maydonoz 75 gr. iç bezelye (haslanmış) 75 gr. havuç (küçük küpler halinde kesilip, haslanmış) 500 ml (2 su bardağı) Morney sos

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Harci hazırlamak için tavukların göğüs etlerini çıkartıp, kusbasi doğrayın. Tuzlayıp, biberleyin. Margarini bir tavada eritin. Yağ kızarmaya başlayınca tavukları ilave edin. Bir kasıkla arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin. Etler pisince tavayı ateşten alıp, fazla yağın süzdürüp, atın. Krema, maydonoz, bezelye ve havucu ilave edip, karıştırın. Harci bir kenarda saklayın. Hamuru hazırlamak için unu eleyin, tuzu ilave edip, karıştırın. Margarini katıp, kumlu bir doku oluncaya kadar avucumuzun içiyle ovarak yedirin. Karisimi havuz biçiminde açın. Ortasına çirpilmiş yumurtayı koyun. Un, yağ karışımını yavaş yavaş yumurtaya yedirin. Pürüzsüz bir doku elde edince, hamuru nemli beze sarıp, serin bir yerde yarım saat kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamuru merdaneyle yaklaşık ½ santim kalınlığında açıp, bir tart kalibinin içine döseyin. Kenarda tasan kısımları, siyirarak alın. Piserken hamurun kabarmaması için hamuru en az bes altı yerinden çatalla delin. Harci kalibin içine döseyip, üzerine Morney sosu dökün. Tavuklu payı, önceden ısıtılmış fırına sürüp yaklaşık 20 dakika, üzeri nar gibi kızarıncaya kadar 180 dereceli önceden ısıtılmış fırında pisirin. Kalibin içinde hemen servis yapın.

## **Sebzeli ve Soyalı Pilic**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

500 gr. kemiksiz tavuk göğsü (küçük parçalar halinde doğranmış)  
60 gr. (4 çorba kasığı) margarin  
2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)  
100 gr. mantar (ıslak bir bezle kurulanıp, ince doğranmış)  
2 adet sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlenip, iri doğranmış)  
100 gr. taze fasulye (kılıkları ayıklanıp, doğranmış)  
2 çorba kasığı soya sosu  
1 çorba kasığı süzme bal

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini bir tavada eritin. Taze soğanı, sivribiberi, mantarı ve taze fasulyeyi katıp, 3-4 dakika daha fasulyeler hafif diri kalacak biçimde sık pisirin. Soya sosunu katıp, harlı ateşte 3-4 dakika sık sık karıştırarak pisirin. Tavuk etini, beyazbiberi ve bali ilave edip 3-4 dakika daha yine sık sık karıştırarak pisirin. Sebzeli ve soyalı pilici önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Sıcak olarak servis yapın.

## **Sebzeli Tavuk Köftesi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

600 gr. pilic kıyması 1 adet soğan 2 diş sarımsak 1 adet yumurta 1 adet kabak

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Pilic kıymasını, ince kıyılmış soğan, sarımsak ve yumurta ile yogurun. Daha sonra, ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Tencereye yeterli miktarda su alıp kaynatın. Köfteleri kaynayan suya atıp, pisirin. Bu sırada havuç ve kabak da kibrit çöpü inceliğinde doğrayıp, tencereye alın. Tüm malzemeler pisince, un ve limonun suyunu tencereye ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, servis yapın.

## **Polo Tavuk But**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

4 adet tavuk budu 2 çorba kasığı tereyağı 1 adet tavuk suyu bulyon Nisasta 4 adet patates 2 çay bardağı süt Tuz,

SU

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk butlarının üzerindeki deriyi çıkarın. Butları boyuna bir bıçak yardımıyla kesin. Kemikleri çıkarın. Tek parça halindeki butları kızdırılmış tereyagında kızartın. Ardından kirdiginiz tavuk kemiklerini tereyagında soteleyin. Tencereye aktarın. Üzerine, kemikleri 3 parmak geçecek kadar su koyun. Tuzunu ayarlayın. Su yariya azalana dek kaynatın. Suyu süzgeçten geçirin. Tavuk suyu bulyonu ekleyin. Eriyene dek karistirin. Yeterince nisasta ekleyin. Kisik ateste koyulasincaya dek pisirin. Patatesleri haslayın. Püre kivamina gelene dek ezin. Bir tencereye aktarın. Sütü, 1 çorba kasigi tereyagini ekleyin. Iyice karistirin. Tuz ile tatlandırın. Servis tabaginatavuk budu ve püreyi yerlestin. Etin üzerine tavuk suyu sostan gezdirin. Sicak servis yapın.

### **Ispanakli Piliç Sarmasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

3 piliç gögsü, derisi, kemigi çıkarılmış 1 piliç butu 1 kg. ispanak ½ bardak kasar peyniri rendesi 100 gr. tereyagi 3 sogan, ince kiyilmiş 3 dis sarımsak, dövülmüş 2 çorba kasigi çam fistigi tuz karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Piliç gögsünü ortadan ikiye ayirip parçaları iki naylon folyo parçası arasına yerlestin. Eti döverek yassiltın. Piliç butunun kemigini ve derisini ayirin. Ispanagi üç kez yıkayıp ayıklayın. Firininizi 200° C&#8217;de isitin. Ispanagin yarisini piliç butu, tuz, karabiber, kasar peyniri ile birlikte mutfak robotunda çekin. Yassilttiginiz göğüs etlerinin üzerine robotta çektiğiniz harci paylastirin. Rulo seklinde sarın. (Sonra çıkarmak üzere iple bağlayabilir veya kürdanla tutturabilirsiniz.) Tereyaginın yarisini bir tavada kızdırın. Piliç sarmalarının her tarafını pembelesene kadar kızartın, fırın tepsisine alın. 10 dakika fırınlayın. Kalan tereyagini kalın dipli bir tavada eritin. Sogan ve sarımsakları tavanın kapagini kapatarak, arada karistirarak 5 dakika pisirin. Dolmalik fistigi ekleyin, hafif esmerlesene kadar karistirarak kavurun. Kalan ispanagi ilave edin, 10 dakika tavanın kapagini kapatmadan karistirarak kavurun. Tuz ve karabiberini ekleyip atesten alın. Piliç sarmayı kavurdugunuz ispanak ve kestaneli pilav ile servis edin.

### **Bamyali Piliç**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

1 adet piliç ½ kg ayıklanmış bamya 4 tane domates, büyük dogranmış 3 çorba kasigi margarin ½ su bardagi su 2 çorba kasigi limon suyu tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pilici temizleyip ufak parçalara bölerek bir tecerede margarinini ilave edin. Domatesleri etin üzerine yayın. Tuzunu ve biberini ilave edip 15, 20 dakika orta sıcaklıkta pisirin. Bamyaları da tavugun üzerine yayın. Yarım bardak su ekleyerek yumusayincaya kadar orta sıcaklıkta 20 dakika pisirin. Limon suyunuda ilave edin 5 dakika daha kaynatıp, servis yapın.

### **Enginarli Piliç Salatasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

### **MALZEMELER**

6 parça Diyet Göğüs 750 ml. kaynar su 750 gr. göbek enginar (küp seklinde dogranmış) 250 ml. beyaz sarap 150 gr. mayonez 150 gr. yogurt 2 çay kasigi sarmisak (dövülmüş) Tuz, Maydanoz veya Dereotu 4 adet bütün enginar

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Diyet göğüsleri ufak lokmalar halinde dograyın. Dogranmış göbek enginarları kaynar suyun içine atıp, hızlı ateste yaklaşık 5-7 dk. yumusayana kadar pisirin. Daha sonra enginarları sudan çıkarıp hafif tuzlayın ve üzerini kapatarak sogumaya bırakın. Yogurt ve dövülmüş sarmisagi çirpip mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginari karistirin ve bu karisimi mayonez ile harmanlayın. Servisi haslanmış bütün enginarların içinde veya porsiyonluk kümeler halinde yapabilir, üzerini maydanoz veya dereotu ile süsleyebilirsiniz

### **Enginarli Piliç Salatasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20

### **MALZEMELER**

6 parça Diyet Göğüs 750 ml. kaynar su 750 gr. göbek enginar (küp seklinde dogranmış) 250 ml. beyaz sarap 150 gr. mayonez 150 gr. yogurt 2 çay kasigi sarmisak (dövülmüş) Tuz, Maydanoz veya Dereotu 4 adet bütün enginar

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Diyet göğüsleri ufak lokmalar halinde dograyın. Dogranmış göbek enginarları kaynar suyun içine atıp, hızlı ateste yaklaşık 5-7 dk. yumusayana kadar pisirin. Daha sonra enginarları sudan çıkarıp hafif tuzlayın ve üzerini kapatarak sogumaya bırakın. Yogurt ve dövülmüş sarmisagi çirpip mayoneze ilave edin. Piliç etleri ve enginari karistirin ve bu karisimi mayonez ile harmanlayın. Servisi haslanmış bütün enginarların içinde veya porsiyonluk kümeler halinde

yapabilir, üzerini maydanoz veya dereotu ile süsleyebilirsiniz

### **Patatesli Tavuk**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 orta boy tavuk 4 orta boy patates 4 orta boy havuç biraz kasar peyniri rendesi 1 küçük kutu bezelye 1 adet yumurta 2 adet defne yaprağı tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavugu haslayınız, kemiksiz olarak küçük parçalara ayırınız. Patatesle havucu da haslayıp onları da küçük parçalara kesiniz. Sonra bir kapta tavuk etlerini, sebzeleri, tuzu ve karabiberi koyup karıştırınız. 2 su bardağı tavuk suyuna 2 çorba kaşığı unu biraz sulandırıp katiniz ve bir tasım kaynatıp boza kıvamına getiriniz. Atesten aldıktan sonra biraz soğutup, 1 yumurta kırıp sosu karıştırınız. Bu sosu tavuk ve sebzelerin üstüne dökünüz. Hepsini karıştırıp en üste de kasar peyniri rendeleyip fırına koyunuz. Fırında üzerini kızartıp servis yapınız.

### **Mayonezli Tavuk Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

2 adet tavuk göğsü 7-8 yaprak marul 2 adet domates Yarım demet dere otu 1 kasık kasar peyniri rendesi 1,5 kasık mayonez ½ kasık yogurt 1 adet limon Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk göğsü tuzlu suda haslanır, soguduktan sonra didilir. Marullar iyice yıkandıktan sonra bir parmak eninde doğranır. Domatesler soyulup küp küp doğranır. Mayonez ve yogurt küçük bir kapta iyice karıştırıldıktan sonra içerisine ince kıyılmış dere otu ilave edilerek tekrar karıştırılır. İnce didilmiş tavugun içerisine marul ve domates konarak 1 limon suyu dökülür ve karıştırılır ve servis tabagina alınır

### **Cevizli Baklava**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

4 bardak un 3 yumurta ceviz kadar yağ 1 kahve kaşığı tuz yeterince su 2 bardak nisasta İçine: 2 bardak erimis yağ, 2 bardak çekilmiş ceviz Surubu için: 5 bardak seker, 3 bardak su, 1

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Elenmiş un, yumurta, tuz, yağ, yeterince su ile baklava hamuru yoğrulur. Yufkalar açılır, ayrı bir yerde üst üste konur. Baklava yapılacak tepsi yağlanır, üzerine bir yufka serilir. Kenarlardan sarkan kısımlar varsa bıçakla tepsiye göre kesilir. İlk yufka üzerine yağ serpilir veya elle sürülür. Böylece yufkaların yarısı yağlanarak birbiri üzerine konur, fazla kenarlar daima kesilir. Yariyi bulan bu yufkalar üzerine iki bardak ceviz düzgünce yayılır. Kalan yufkalar da yağlanarak tamamlanır. (Kenarlardan artan parçalar kenar çıktıkça baklava yufkalarının arasına yerleştirilir) kalan yağ ısıtılarak en üstten dökülür. Onbes dakika kadar sonra ucu sivri ve keskin bir bıçakla baklava biçimi veya dikdörtgen, üçgen gibi istenildiği biçimde kesilir. Keserken bıçak öne doğru çekilmez, bastırılarak ve sol elin parmakları kesilen baklavaya yakın tutularak kesilir. Baklavaların kesilmesi tamamlanınca üzerine yağ gezdirilir, orta sıcaklıktaki bir fırına verilir, üzeri kızarıncaya kadar pisirilir. Baklava fırına verildiği zaman bes bardak seker, üç bardak su ile kaynatılır, üzerinden köpükler alınır, atılır. Sonra bir kasık limon suyu katılır, tekrar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Fırından çıkan baklava tepsisinin üzerine ilik olarak tatlısı dökülür. Üzeri daha büyük bir tepsi ile kapatılır. Surubu çekinceye kadar kapalı tutulur.

### **Misir Gevrekli Kremali Hindi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 paket Hindi Kemiksiz üst but 1 tatlı kaşığı köri 1 çay kaşığı karabiber 1 kutu 200 ml Sivi Krem Santi- Süt Kreması 1 su bardağı misir gevreği Yarım su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi butları iri butları iri parçalar halinde keserek köri, karabiber ve tuzla iyice harmanlayın. Kare ya da dikdörtgen cam fırın tepsisine butları, sekellerini düzelterek yerleştirin. Üzerine 200 ml. Sivi Krem Santi- Süt Kreması ni gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pisirin. Fırından alıp üzerlerine misir gevreklerini serpin. Rendelenmiş kasar peynirini gezdirin. Fırına verip, üzeri kızarana dek pisirin

### **Hindi Arnavut Cigeri**

Mutfak: Türk Süre: 25

## **MALZEMELER**

Hindi Ciger-Yürek 1 çorba kasigi tatli kirmizi toz biber ½ tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi kekik ½ tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi tuz ½ bag maydanoz 1 tatli kasigi sumak 1 adet domates 2 adet kuru sogan Kizartma yagi Un

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi ciger-yürekleri kusbasi olarak dograyip kirmizi toz biber, kimyon, karabiber, kekik ve tuz ile harmanlayin. Bir tavada yeterli miktarda yagi kizdirip ciger &#8211; yürekleri kizgin yagda pisirin. Pisen hindi Arnavut cigerlerini kagit havlu üzerine çıkartip fazla yagini emmesini saglayin. Kuru soganlari piyaz seklinde dograyip biraz tuz ve sumak ile ovusturup kiyilmis maydanozlari ilave edip harmanlayin. Domatesi ince yarim ay seklinde dogradiktan sonra tabagin kenarlarına dizip orta kismina soganlari ve en üstüne de hindi Arnavut cigerlerini dizip servise sunabilirsiniz. Arzu ederseniz cigerlerin üzerine kirmizi biberli tereyag döküp limon dilimleriyle de servis yapabilirsiniz

## **Güneydoğu Usülü Hindi Sis**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

12 adet But Çöp Sis 1 çorba kasigi Yogurt 1 çorba kasigi domates salçasi 1 çorba kasigi pul biber 1 tatli kasigi kirmizi toz biber 1 tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi kekik 1 çay kasigi karabiber 1 kahve fincani sivi yag 1 adet sogan 2 dis sarmisak Tuz Meyhane pilavi: 1,5 su bardagi pilavlik bulgur 1 çorba kasigi taze kiyilmis maydanoz 1 adet sogan 2 adet sivri biber 1 tatli kasigi domates salçasi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi but sisleri sivi yag, yogurt, domates salçasi, pul biber, kirmizi toz biber, kimyon, kekik, karabiber, sogan suyu ve dövülmüş sarmisak ile harmanlayin. Hazirladiginiz hindi sisleri buzdolabinda yarim saat kadar bekletin. Bir tencerede tereyagini eritip piyaz dogranmis sogan ve sivri biberleri soteleyip ayiklanip yikanmis bulguru kitirlasincaya kadar kavurun. Tencereye salçayi ilave edip kısa bir süre daha kavurduktan sonra kabugu soyulup piyaz dogranmis domatesleri ve pul biberi ilave edip tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Tencereye bulgurlarin üstünü örtecek kadar kaynar hindi suyu ilave edip kisik ateste pisirin. Meyhane pilavini dinlenmeye alip üstüne taze kiyilmis maydanozu serpip karistirin. Hazirladiginiz hindi sisleri ızgarada veya tavada pisirip yaninda meyhane pilavi, roka yapraklari, limon ve turp dilimleri , ızgara edilmis domates ve biber ile servis yapin.

## **Hindi Çoban Kavurma**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

600 gr. Hindi Fileto Kusbasi 100 gr. Tereyag 3 adet orta boy domates 20 adet arpacik sogan 8 dis sarmisak 4 adet tatli sivri biber 12 adet orta boy kültür mantari ½ demet maydanoz 1 adet defne yapragi 1 tatli kasigi kekik ½ tatli kasigi tatli kirmizi toz biber ½ tatli kasigi karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir tavada tereyagini eritip arpacik soganlar, sarmisak ve defne yapragini soteleyin. Hindi fileto kusbasilari tavaya ilave edip hizli ateste renk alincaya kadar kavurun. Sivri biberlerin çekirdeklerini temizleyip kusbasi dogradiktan sonra tavaya ilave edin. Eter suyunu çektiginde kusbasi dogranmis kültür mantarlarini ilave edin. Mantarlar suyunu çektiginde kabugu soyulup kusabasi dogranmis domatesleri ve bütün baharatlari tavaya atip lezzetlendirin. Hindi çoban kavurmanız pistiginde ocaktan alip taze kiyilmis maydanoz ilave ederek sicak olarak servise sunabilirsiniz

## **Susamli Tavuk**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

4 derisi ayiklanmis tavuk göğüs fileto (750 gr.) Terbiye sos için: 4 taze sogan 5 dis sarmisak 2 çorba kasigi susam 1 ½ çorba kasigi seker 4 çorba kasigi soya sosu (60 ml.) ½ su bardagi haslanmis barbunya fasulye (100 gr.) 3 çay kasigi biber salçasi (15 gr.) 2 çorba kasigi zeytinyagi (30 ml.) 1 çorba kasigi sirke 3 çay kasigi domates salçasi Dilege göre 3 çay kasigi susam yagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru barbunya fasulyeyi sicak suda 2 saat islattiktan sonra tuzlu suda haslayin ve süzün. Tavuk göğüslerini bir naylonun arasina koyup, döverek inceltin. Haslanmis kuru barbunya, biber salçasi, zeytinyagi, taze sogan, sarmisak, susam, seker, soya sosu, tuz, karabiber, sirke ve domates salçasini robotun ana haznesinde karistirin. Inceltirilmis tavuk göğüslerinin her iki yüzünü de hazirladiginiz terbiye karisimiyla kaplayin ve üstleri kapali olarak 1 saat bekletin. Dinlendirilmis tavuk göğüslerini kokusuz ızgarada her yüzünü en az 5'er dk. olmak üzere pisirin ve yesilliklerle servis yapin. Üzerlerine bir tutam daha susam serpin.

## **Hindi Sinitzel**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

Hindi göğüs (Yarım cm. kalınlığında dövülmüş) 8 dilim kadar (600 gr.) 1 çay kasığı kimyon ½ çay kasığı acı toz kırmızıbiber 1 çay kasığı pul biber 1 çay kasığı tuz 1 çay kasığı öğütülmüş karabiber ½ su bardağı un (75 gr.) 2 yumurta (çirpilmis) 1 su bardağı galeta unu (125 gr.) Kızartma yağı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi göğüs parçalarını döverek inceltin. Kimyon, toz kırmızıbiber, tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi bir kabin içerisinde karıştırın. Baharat karışımını hindilerin iki yüzüne de serpin ve 30 dk. kadar bekletin. Un, çirpilmis yumurta ve galeta ununu ayrı ayrı yayvan ve sig kaplara koyun. Baharatla kaplanmış hindi göğüs parçalarını, önce una daha sonra yumurtaya ve son olarak da galeta ununa bulayın. Tavadaki 2-3 çorba kasığı yağı kızdırın ve hindi göğüslerini üst üste gelmeyecek şekilde dizin. Yüksek ateşte 3 dk. kadar kızartın. Spatula ile göğüslerin öbür yüzlerini çevirin ve aynı şekilde pisirin. Pismis sinitzellerinizi, ısıya dayanıklı bir kaba alın ve fırında sıcak tutun. Diğer göğüslere de aynı işlemi uygulayın. Sinitzellerinizi, limon dilimleri ve maydanozla süsleyin. Fritözde kızarttığınız taze patateslerle servis yapın.

## **Hindili Tart**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

6 çorba kasığı margarin (90 gr.)  
1/3 su bardağı un (50 gr.)  
1 çay kasığı kekik  
2 çay kasığı karabiber  
2 çay kasığı tuz  
1 su bardağı süt (250 ml.)

1 su bardağından biraz fazla tavuk suyu (300 ml.)  
3 su bardağı sote edilmiş, küp doğranmış hindi göğsü (600 gr.)  
4 su bardağı donmuş karışık garnitür (veya ½ kilo havuç, tane bezelye ve patates)  
1 su bardağından biraz fazla tane mısır  
Hamur için: 1 su bardağı un (150 (150 gr.)  
1 çay kasığı tuz  
1/2 su bardağı margarin (125 gr.)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamur malzemelerinden unu, tuzu ve margarini robotun ana haznesine koyun; robotun düğmesini saga çevirerek 15 kere çalıştırıp durdurun. 3 çorba kasığı su koyarak, 5 defa daha çalıştırıp durdurun. 2 çorba kasığı su ekleyip 3 kere daha robotu çalıştırın. Hamur toplanıyorsa robottan alın. Dagılıyorsa azar azar su ekleyerek robotu kısa aralıklarla birkaç kez daha çalıştırın. Hazırladığınız hamuru merdaneyle açın. Yemeginizi, daha sonra servis yaparken kullanacağınız yuvarlak, kenarları yüksek servis tabağını açmış olduğunuz hamurun üzerine kapayın. Etrafını bir bıçakla kesin. Kestdiğiniz hamur parçasını etrafından 6 mm. daha küçültün. Hamurunuzun üzerinde şekilli 5 adet boşluk açın. Önceden 230 °C ısıttığınız fırında hafifçe kızarana kadar (9-11 dk.) pisirin. Bir tencerede yağı eritin. Un, kekik, karabiber, tuz ekleyin ve karışımınız pütürlü kıvama gelinceye kadar karıştırarak kaynatın. Kaynayan karışımaya yavaş yavaş süt ve tavuk suyunu ekleyin, koyulasıncaya kadar karıştırarak pisirin. Hazırladığınız bu sosu hindi ve sebzeleri de ekleyin ve sebzeler yumuşayınca kadar 10-15 dk. pisirin. Hindi, sebze ve sos karışımınızı servis tabağına alın. Önceden pisirdiğiniz hamuru, hindi, sebze ve sos karışımının üzerine kapatacak şekilde yerleştirin.

## **Hardal Soslu Tavuk**

Mutfak: Fransız Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

6 büyük tavuk butu (1 kg. 800 gr. - 2 kg.)  
2 çorba kasığı zeytinyağı (30 ml.)  
2 çorba kasığı tereyağı veya margarin (30gr.)  
2 çorba kasığı hardal (20 gr.)  
6 grisini  
1 su bardağı galeta unu (125 gr.)

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk butlarını haslayın. Hasladığınız butların üzerine bir miktar tuz serpin ve fırçayla zeytinyağı sürün. Oda sıcaklığındaki tereyağını hardalla karıştırarak, bir sos hazırlayın. Grisinileri hand blender'inizin özel kabında çok ince olmayacak şekilde çekin ve galeta unuyla karıştırın. Önceden haslayıp zeytinyağı sürdüğünüz butların üzerine hardallı tereyağı sosunu sürün ve tavukları grisinili galeta ununa bulayın. Butların üzeri kızarıncaya kadar kokusuz izgara veya set üstü fırınının üst izgarasında pisirin

## **Zeytinli Tavuk**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

2 çorba kasığı zeytinyağı (30 ml.)  
1 bütün tavuk (1 kg. 100 gr. ağırlığında)  
3 büyük kuru soğan (yarım halka şeklinde kesilmiş)  
1 çorba kasığı toz zencefil  
4 diş sarımsak  
1 çay kasığı toz kırmızıbiber  
1 çorba kasığı domates salçası  
1 su bardağı tavuk suyu (250 ml.)  
1 tutam safran (1 çorba kasığı sıcak suda iletin)

5 taze soğan 15-20 adet siyah ve yeşil zeytin ½ limonun suyu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Büyük bir tencere veya tavada zeytinyağını kızdırın ve tavuğu, iki tarafı da hafifçe kızarıncaya kadar kızartın. Kuru soğan, zencefil, toz kırmızıbiber, salça, tuz ve karabiber ekleyip, orta ateşte kızartmaya devam edin. 1 çorba kasığı suda iletilmiş safran, domates salçası ve tavuk suyunu tenceredeki tavuğa ilave edin. Orta ateşte 30 dk. kadar üstü kapalı olarak pisirin. Kiyilmiş taze soğanları ekleyin, tavuk iyice pisene ve sos suyunu (1/2 su bardağı kalacak şekilde) çekinceye kadar (15 dk.) pisirin. Zeytinleri ve limon suyunu ilave edip 5 dk. daha pisirin. Tavuğu tencereden alın, servis tabağına yerleştirin ve zeytinli sosu üzerine dökerek servis yapın.

## **Tavuk Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

1 kg. Tavuk kıyması 1 adet kuru soğan 5 dilim bayat ekmek veya tost ekmeği 1 adet Yumurta 75 gram kasar 2 diş sarımsak tuz-karabiber Sosu İçin: 4 yemek kasığı sıvı margarin 3 adet taze soğan 1 tatlı kasığı kırmızı pul biber Pisirmek İçin:

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru soğanının kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Kasar peynirini, küp küp doğrayınız. Ekmeklerin kenarlarını çıkartıp, su ile iletip, iyice sokiniz. Derin bir kabin içine tavuk kıymasını, rendelenmiş soğanı, küçük bir kase kirip, tazeligini kontrol ettiğiniz yumurtayı, doğranmış kasarı, sıklmış sarımsağı, tuzu ve karabiberi koyup iyice yogurunuz. Köfte harcı kıvamına gelince şekil verip, tabağı alınız. Tavada sıvı margarin kızdırıp, tavuk köftelerini kızartınız. Kızaran köfteleri, servis tabağına alınız. Sosu için: Taze soğanları ince ince kiyiniz. Ufak bir tavada sıvı margarin kızdırıp, taze soğanları ve kırmızı pul biberi ilave edip, sote ediniz. Hazırladığınız sosu, kızaran köftelerin üzerine döküp, sıcak olarak servis ediniz.

## **Katami**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

## **MALZEMELER**

1 tavuk 1 su bardağı pirinç 1 çay bardağı kiyilmiş fındık 2 çay kasığı kinsi 5 diş ezilmiş sarımsak 2 çay kasığı siyah susam

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk haslanır. Etleri ince ince didilir. Yıkanmış pirinç ve tuz ilave edilerek hafif ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pisirilir. Fındık, kinsi, sarımsak, siyah susam, kırmızı pul biber ilave edilir. Bir tasım daha kaynatıp servis yapılır.

## **Fırında Piliç Kızartması**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

1 adet piliç 2 kasık yağ 1 adet limon

## **YAPILIŞ TARİFİ**



Pilici temizleyip, yıkayınız. Düzgün şekil veriniz. Üzerini limon ve tuzla güzelce ovunuz. Yağlanmış bir fırın tepsisine pilici koyup, birkaç yerine yağ ve 1 fincan kadar da su, tuz koyup, tepsiyi fırının orta gözüne koyunuz. Ara sıra çevirerek ve kaptaki yağlı sudan kasık kasık pilicin üzerine dökerek pilic yumusayıp, kızarıncaya kadar fırında tutunuz. Pisince fırından alıp, çeşitli garnitürlerle servis yapınız

### **Kestane Pilavlı Hindi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

1 adet hindi 2 kasık tereyağ 2 kasık salça tuz, karabiber Pilavi için: 2 bardak pirinç 250 gr. kestane 2 kasık yağ 4 bardak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi iyice temizlenir. Üzerine karabiber, salça ve yağ karıştırılıp iyice sürülür. Fırın tepsisine konularak 6-7 saat kadar hafif ısıda kızartılır. Kızaran hindi servis tabagina alınır etrafına pilav konulur pilavin üstüne de kestaneler konularak servis yapılır. Kestaneli pilavin yapılışı: Kestaneler dağıtılmadan haslanır. Kabukları soyulup ikiye kesilir. 2 bardak pirinç, 4 bardak su ve iki kasık yağ ile pilav hazırlanır. Pilav suyunu çekince doğranmış kestaneler pilavin üstüne dökülerek beraberce demlendirilir.

### **Fırında Hindi Kızartması**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 adet hindi 2 adet soğan 2 adet havuç 2 kasık tereyağ 2 kasık salça

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi iyice temizlenir. Sebzelerle birlikte tencereye konup haslanır. Biraz soguduktan sonra fırın tepsisine konulup üzerine salça ile yağ karıştırılıp sürülür. Tepsinin dibine 2 bardak hindi suyundan koyup fırında çevrilerek kızartılır. Kızaran hindi servis tabagina alınır üzerine tepsideki suyu dökülerek servis yapılır

### **Soya Soslu Hindi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

½ kg. hindi kusbasi (beyaz etinden) ½ kahve fincanı soya sosu 8 adet sarımsak 2 çorba kasığı tereyağı 1 adet orta boy soğan 2 adet domates 5-6 adet sivri biber 250 gr. mantar 1 tatlı kasığı domates salçası 1 kahve fincanı sivi yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kusbasi doğranmış hindi eti, soya sosu, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiberi cam bir kaseye koyup, iyice karıştırın. Üzerini seffaf folyo ile kapatıp, buzdolabında 3-4 saat bekletin. Tereyağını bir tencerede hafif kızdırın. İnce doğranmış soğan, kabuğu soyulup küp şeklinde doğranmış domates, küçük kesilmiş biber ve mantar ile domates salçasını ekleyip sos suyunu çekene kadar 10 dakika pisirin. Ocaktan alıp, ilinmesi için bekletin. Buzdolabında beklettığınız hindi etini kızdırılmış sivi yağda ara sıra karıştırarak kavurun. Et yumusadığında hazırladığınız domatesli sosu ekleyip 5-10 dakika pisirin. Soya soslu hindi soteyi, üzerini kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

### **Biberli Hindi Sarması**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

4 adet hindi göğüs fileto 2 adet közlenmiş kırmızı dolmalık biber (konserve) 5-6 sap maydanoz 2 diş sarımsak tuz, karabiber 1 çorba kasığı sivi yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi filetolarını ezerek yassılaştırın. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Közlenmiş biber, dövülmüş sarımsak, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırın. Filetoların üzerine hazırladığınız karışımın koyun. Filetoların her birini, yanlarını malzemenin üzerine doğru katladıktan sonra rulo şeklinde sarın. Açılmaması için kürdanla tutturun. Bonfileleri fırın tepsisine dizin. Yogurt, sivi yağ, bir kasede karıştırın. Hazırladığınız karışımı hindi sarmaların her tarafına sürün. 200 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar, yaklaşık 25 dakika pisirin. Hindi ruloları servis tabagina alın servis yapın.

### **Mayonezli Salata Sosu**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 10dk

#### **MALZEMELER**

2 çorba kasığı mayonez

1.5 çorba kasığı yogurt 2 diş sarımsak



## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kase içinde mayonezle yogurdu iyice çirpin. Sarımsakları ince ince doğrayın ve mayonezli yogurt ile karstirin. E nson sirke ilave edin ve hazırlamış olduğunuz salatalarla kullanın.

## **Sinitzel Sosu**

Mutfak: Fransız Süre: 10dk

## **MALZEMELER**

4 adet iri kornison tursu 3 yemek kasığı mayonez 1 çay kasığı hardal 1 adet taze yeşil soğan 1 yemek kasığı zeytinyağı Yarım limonun suyu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tüm malzemeler parçalayıcı robota (rondo) konulur ve püre olana kadar karıştırılır. Hem snitzelin yanında, hem de yeşil salata ile birlikte servis edilebilir.

## **Sebzeli Piliç Budu**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

6 adet piliç budu 1 küçük soğan 3 küçük boy havuç 3 küçük boy patates ( haslanmış) 250 gr mantar Tuz-karabiber Üstü için: 1 tatlı kasığı domates salçası 1 çay kasığı toz şeker 1 tatlı kasığı limon suyu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Piliç budlarını ayıklanmış ve ortadan bölünmüş soğan ve havuçlarla birlikte çelik tencereye koyup, 2 bardak su, tuz ve karabiber katarak kısık ateşte 15 dakika haşlayın.

Bir fırın kabının içine önce yuvarlak doğranmış patatesleri yerleştirin. Üzerine butları serileyin. Aralarına haslanmış ve doğranmış havuç ve mantarları koyun.

Salça, şeker, limon suyu, biraz tuz ve karabiberi, 1 bardak piliç suyuyla karıştırıp yemegin üzerine gezdirin.

Servisten önce, 200 derece ısıtılmış elektrikli fırında, 20 dk hafif pembe renkte kızartın

## **Kiev Usulü Tavuk**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60 dk

## **MALZEMELER**

8 adet tavuk göğsü ( derisi ve kemikleri çıkarılıp hafifçe yassılatılmış) 1/ 2 bardak tereyağı 1 yemek kasığı kıyılmış maydanoz 1 adet dövülmüş karanfil 1 yemek kasığı kıyılmış sarımsak Biraz tuz ve karabiber 1/ 2 bardak un 2 yumurta ( çirpilmiş) Galeta unu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk göğüslerini yağlı kâğıt arasında döverek inceltin.

Tereyağını bir kasede karıştırarak yumuşatın. Kıyılmış maydanoz, karanfil, sarımsak, tuz ve karabiber kâğıt ve sekiz esit kısıma bölün.

Tavuk göğüslerinin içine resimde görüldüğü gibi bu içten koyup rulo biçiminde sarın; buzdolabında bekletin. Tavuk sarmalarını önce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayın. Varsa, derin kızartma kabının süzgecine yerleştirip kızgın yağa sokarak ya da kızartma tavasında kızartın. Kızartılan tavukları kâğıt üzerine çıkartın. Servis zamanına kadar sıcak fırında bekletin.

## **Floransa Usulü Tavuk**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

6 adet tavuk göğsü ( derisi ve kemigi çıkarılmış) 5 yemek kasığı un 1/ 2 bardak parmesan peyniri veya rendelenmiş kasarpeyniri 1/ 2 bardak beyaz galeta unu 2 çay kasığı tuz- biraz karabiber 2 yumurta ( 1 yemek kasığı suyla çirpilmiş) 1/ 2 bardak sıvı yağ 1 kg ıspanak 1,5 yemek kasığı limon suyu-süslemek için limon dilimleri 250 gr dilimlenmiş mantar

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Rendelenmiş peynirle galeta ununu karıştırın. Tavukları tuzlayıp biberleyin. Tavuk göğüslerini önce una ve yumurtaya, sonra peynirli galeta ununa bulayın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Bir tavanın içinde yağı kızdırın ve tavuk göğüslerini açık pembe renkte kızartın. Kısık ateşte, üstü kapalı olarak 25-30 dk yumuşayana dek bekletin.

İspanakları ayıklayıp yıkayın biraz tuz serpererek kapalı bir tencerede hafifçe haşlayın. Suyunu süzüp ince ince kıyın. İspanak püresini bir servis tabağına alın ve üzerine de limon suyu gezdirin.

Kızaran tavukları ıspanağın üzerine yerleştirin. Dilimlenmiş mantarları eritilmiş 1 kasık yağı içinde 4-5dakika sote yapın. Tuz ve karabiber serpin. Mantarları ıspanağın üzerine serpistirin. Tavukların arasına limon dilimleri yerleştirip servis yapın

## **Kagitta Tavuk Gögsü**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

6 adet tavuk gögsü ( kemigi ve derisi çıkarılmış) 2 yemek kasigi limon suyu 3 yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi un 1 bardak tavuk suyu 1/ 2 bardak sek beyaz sarap  
1 yumurta sarisi Tuz-karabiber-bir fiske tarçin-bir fiske hindistancevizi 150 gr kiyilmiş mantar 1 tatli kasigi kiyilmiş sogan

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk etlerini limon suyuyla karistirip 15 dakika dinlendirin. Orta boy tavada 1 kasik yag eritin. Tavuk göğüslerini içine atip her iki yüzlerini çevirerek sekizer dakika kizartin. Küçük bir tencerede 1 kasik yagi eritin. Un katip tahta kasikla 2 dakika karistirin. Atesten alip içine azar azar tavuk suyunu yedin. Tekrar atese koyun, kaynamaya baslarken sarabi ve çirpilmis yumurtayi katin; sos kati hale gelene dek karistirmaya devam edin. Atesten indirin. Tuz, karabiber ve diger baharatla kiyilmiş mantar ve sogani da kremaya karistirin. Tavuk etlerini saracak büyüklükte 6 adet alüminyum folyo kesin ve içlerini eritilmiş yagla yaglayin. Tavuklari yerlestirin ve üzerilerine sosu bölüştürün. Folyoyu üzerine sararak 6 küçük paket hazirlayin. Sonra da firin tepsisine siralayip 30-40 dakika firinda pisirin.

## **Çerkez Tavugu**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

1 ince tavuk 1 bas sogan 1 bas havuç 3 su bardagi dolusu iç ceviz 3c büyük dilim bayat ekmek Tuz-kirmizi biber 1-2 dis sarmisak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Temizlenmis ve yıkanmis tavugu dörde bölünmüş sogan, havuç ve yeterince suyla birlikte atese koyun. Kaynamaya baslarken üzerindeki köpüğü alın. Bir kasik tuz katip kisik ateste yumusayana dek pisirin. Atesten indirin ve ilimaya birakin. Tavugu tencereden çıkartin. Kemiklerini ve derisini ayirin. Etleri de iri parçalara bölün. Cevizleri bir kere et makinasinda çekin. Ekmeklerin kabuklarini çıkartip islatin ve suyunu sikarak azar azar çekilmiş cevize katin. 1-2 dis dövülmüş sarmisak, dilediginiz kadar kirmizibiber ve tuz koyun. Tekrar makineden geçirin. Akan yaglari bir fincana toplayin. Ceviz içine, azar azar tavuk suyunu katip tahta kasikla karistirin. Koyu bir boza kivamina gelen salçanın yarisini tavuk etleriyle karistirin. Uzun bir servis tabagina yerlestirin. Üzerini de kalan salçayla kapatın. Ceviz yagi gezdirip maydanoz yapraklariyla süsleyin.

## **Saksi kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

2 adet patlican,  
500gr tavuk gögsü,  
1 adet sogan...  
1 adet sivri biber,  
karabiber,  
tuz,  
kirmizibiber,cok  
az miktarda kekik,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

patlicanlar ikiye bölünür ortalari oyulduktan sonra kizgin yagda kizartilir bu islem bittikten sonra birtavada kusbasi dogranmis tavuk gogsu ,sogan ,sivribiber ve baharatla kavrulur.daha sonra patlicanlarin ici doldurulur ve üstü kasarla kapatilir.hepsi tepsiye dizilir domates sosu üstüne döküldükten sonra 200 derecelik firina verilir.10 dakika pisirilir

## **Etli Güvec**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

300 gr kusbasi koyun eti 2 orta boy sogan 2 orta boy patlican 2 orta boy kabak İki avuç taze fasulye Bir avuç taze bamya 4 adet yesilbiber ½ bardak sivi yag 3 orta boy domates 2 yemek kasigi margarin veya tereyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kusbasi dogranmis etleri, kiyilmiş sogan ve 2 kasik yagla atese koyun. Arada karistirara kisik ateste suyunu çekene dek pisirin.

Patlicanlari alacali soyun, bir parmak uzunlugunda kesin ve üzerine biraz tuz serperek bekletin. Sonra da yikayip

kurulayın ve kızgın yaga atarak açık pembe kızartın. Kabakların kabuklarını kazıyıp yıkayın, yarım parmak uzunluğunda doğrayın. Fasulyeleri tuzlu sıcak suya atarak 10 dk bugulayın. Bamyaları yıkayın ve tepelerini koni biçiminde kesip ayıklayın.

8-10 kişilik bir güvece et ve sebzeleri karışık olarak yerleştirin. Üzerine patlıcanları, doğranmış domates ve biberleri koyun. Yeterince tuz, 1,5 bardak su katıp üzeri kapalı olarak kısık ateşte hafif piskitten sonra biraz da fırında pisirin.

### **Patlıcanlı İstim Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg kuzu eti ( Kemiksiz iri kusbasi doğranmış) 2 orta boy soğan 2 orta boy domates 1 yemek kasığı margarin Tuz-karabiber 4 adet iri kemer patlıcan 3 adet dolmalık biber 1 bardak ayçiçek yağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye doğranmış soğanları, yıkanmış kuzu etiyle 1 kasık yağ koyup arada karıştırarak suyunu çektin. Kabukları ve çekirdeleri çıkartılarak doğranmış 2 adet domates katin. 5 dk sonra 2 bardak sıcak su ekleyip kısık ateşte pisirin. Patlıcanları alacalı soyup yarım parmak uzunluğuna keserek doğrayın; üzerine tuz serpin. yarım saat bekletin; suyla yıkayıp kurulayın. Patlıcanları, açık pembe kızartın ve yağını süzdürerek kâğıt peçete üzerine koyun. Küçük komposto kasesinin içine çaprazlama iki adet patlıcan yerleştirin. Eti süzgece bosaltın, 3 veya 4 adet kebab etini patlıcanın ortasına koyun. Patlıcanın uçlarını etin üstüne kapatın ve çevirerek fırın tepsisine yerleştirin. Tepelerine yuvarlak bir dilim domates ve kesilmiş dolmalık biber yerleştirip, bir kürdan batırın.Etin sosunu üzerine gezdirin, biraz daha su katin. Üstü kapalı olarak kısık ateşte veya folyo kapatarak fırında 15-20dk pisirin.

### **Sebzeli Kremali Biftek**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

Yarım kilo biftek 1 adet patates 1 adet havuç 4 çorba kasığı bezelye

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patates ve havucu küp küp doğrayın. Doğranmış sebzeleri ve bezelyeleri bir tencerede 10-15 dakika haslayın. Fırın tepsisini yağlayın ve biftekleri dizin. Bifteklerin üzerine haslanmış sebzeleri pay edin. Sebzelerin üzerine 1 su bardağı Pinar Sivi Krem Santi- Süt Kreması&#8217;ni yayın ve tepsiyi fırına sürün. 250 derecede fırında 35 dakika pisirin.Biftekleri fırından çıkarır çıkarmaz üzerine kalan 1 su bardağı Pinar Sivi Krem Santi-Süt Kreması&#8217;ni pay edin. Sıcak servis yapın.

### **Soğanlı Dana Boeuf Miriton**

Mutfak: Fransız Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1,5 kg. Kemiksiz Dana Eti (kol veya but) 2 çokba kasığı un 1 kg. soğan 4-5 yemek kasığı sivi yağ ½ su bardağı sirke 1,5 su bardağı et suyu ½ su bardağı beyaz sarap 4-5 adet küçük salatalık tursusu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yağı tencerede kızdırın. İncecik kıydiğiniz soğanları pembeleştirmeden seffaf bir hal alana dek çok kısık ateşte 30 dk. pisirin. Üzerine unu serpip karıştırın. 1 dk. sonra sirke, sarap ve et suyunu ekleyip yaklaşık 15 dk. ateşte bırakın. Haslayıp dilim dilim doğradığınız eti tencereye ilave edip kapagi kapatın. Atesin altını kısarak 10 dk. daha pisirin. Tuzunu ve karabiberini ekin. Salatalık tursularını halka halka doğrayıp içine karıştırın ve sıcak servis yapın.

### **Saray usulü dana Mahmudiye**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

2 kg. Dana Kusbasi 2 çorba kasığı Un 200 gr. Tereyağı 4 dis sarmisak 2 adet orta boy soğan 2 adet taze soğan ½ tatlı kasığı yeni bahar 500 gr. kuru kayısı 250 gr. badem ½ adet minik tarçın kabuğu 1 tatlı kasığı kırmızı toz biber (tatlı)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencerede tereyağını eritip minik küpler halinde doğranmış soğan ve sarmisaklarla birlikte kavurun. Dana Kusbasını tencereye ekleyip harlı ateşte suyunu çekinceye kadar soteleyin. Kivama gelen dana kusbalarının üzerine karabiber, yeni bahar ve tarçın kabuğu ilave edip baharatları ete yedirinceye kadar kısa bir süre kavurun. Unu ilave edip çığ un kokusunu atıncaya kadar kavurduktan sonra etlerin üzerine 2 parmak su ekleyin. Etler kaynamaya başladığında atesi kısığa alıp pisirmeye bırakın. Bademleri kaynar suda kısa bir süre hasladıktan sonra soğuk su ile sogutup kabuklarını alın. Ufak bir tavada tereyağı ile kabuğu soyulmuş bademleri hafif kahverengi oluncaya kadar kavurun. Kuru kayısıları doğrayıp sıcak suyun içinde bir süre dinlendirin. Pisme kivamina gelen dana etlerini, kayısıları ve ince seritler halinde doğranmış taze soğanı ve tuzu ilave edin. Saray Usulü Dana Mahmudiye piskisinde yarım saat dinlendirin. Bu esnada bir tavada tereyağını kızdırıp kırmızı toz biberi ilave edin.

## **Terbiyeli Süt Kuzu Kapama**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

6 parça Kuzu Kapama 100 gr. PINAR tereyagi 2 orta boy kuru sogan 2 çay kasigi PINAR sarmisak sos 1 çorba kasigi Un 5 su bardagi ilik su 2 orta boy patates 1 orta boy kök kereviz 3 havuç 1 demet pazi 1 demet taze sogan 1 marul veya kiviçik salata 1 demet dereotu 1 demet maydanoz 1 çorba kasigi tuz 1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için) 1 çorba kasigi Un ½ limonun suyu Terbiye için

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru sogani soyup kusbasi dograyin. Tereyaginda soganlari kavurun. Kapama parçalarını ekleyip etler kendi suyunu birakincaya kadar orta ateste 5 dk. pisirin. Bir çorba kasigi unu etlerin üzerine serpin. Sarmisak sosunu ve ilik suyu yavas yavas tencereye ekleyin. Kapagi kapali olarak orta ateste bir buçuk saat pisirin. Etler yumusamaya baslayınca tozsekeri ve tuzu koyun. Iyice pistiginde havuçlari, dörde bölünmüş marul yapraklarini, dogranmis taze sogani, ve pazi yapraklarini ekleyin. 5 dk. daha pistikten sonra parmak seklinde dogradiginiz patatesleri, elma gibi soyulmus ve dogranmis enginar kökünü de katip 15 dk. daha pisirin.. Atesten indireceginiz zaman maydanoz ve dereotunu üstüne serpin. Terbiye malzemesini iyice karistirin. Kaynamakta olan kuzu kapamanin suyundan bir kepçe ekleyip tekrar karistirin ve terbiyeyi yemegin içine katarak bir tasim kaynatin. Atesten alin.

## **Orman Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

800 gr. dana eti (kusbasi dogranmis) 90 gr. (6 çorba kasigi) Tereyag 4 orta boy sogan (her biri 4'e bölünmüş) 3 orta boy domates(kabuklari soyulup çekirdekleri çikarilmis ve iri kusbasi dogranmis) 2 çorba kasigi domates salçası 1 çay kasigi tuz 1 kahve kasigi karabiber 3 su bardagi et suyu 6 küçük patates(kabuklari soyulup, 4'e bölünmüş) 1 büyük havuç(kazinip iri parçalar halinde dogranmis) ½ su bardagi iç bezelye

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencerede orta ateste tereyagi kizdirin. Etleri koyup pembelesene kadar ara ara karistirarak sote edin. Soganlari ekleyip 5 dk. daha pisirdikten sonra domates ve domates salçasini ekleyin. Tenceredeki malzemeyi 20 dk. süreyle dibinin tutmaması için ara sıra karistirarak suyunu çekene kadar pisirin. Tuz, biber ve et suyunu ekleyip, tencerenin kapagini kapatarak 30 dk. daha pisirin. Havuç, patates ve bezelyeyi ekleyin. 30-40 dk. daha pisin. Kekigi ekleyip karistirarak 5 dk. daha ateste tuttuktan sonra tencereyi atesten alin. Orman kebabinizi isitilmis bir servis tabagina aktarip servise sunun.

## **Parmesan Peynirli Dana Eti**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

### **MALZEMELER**

4 parça dana pirzolasi 4 yemek kasigi zeytinyagi Ince ince dogranmis 1 küçük kirmizi biber 1 orta boy kiyilmis sogan 1 ince dogranmis kereviz kökü 1 çay kasigi sarmisak Sosu 250 ml. tavuk suyu 1 yumurta 1 yemek kasigi domates salçası ½ kg. soyulmus domates 1 çay kasigi toz seker ¼ bardak Un 2/3 bardak dolusu ufalanmis bayat ekmek 2 yemek kasigi tereyagi 1,5 bardak dolusu Mozzarella peyniri 2/3 bardak rendelenmis Parmesan peyniri Maydonoz, tuz, karabiber,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Arasina yagli kagit koydugunuz etleri tokmakla döverek inceltin. Zeytinyagini kizdirip kirmizi biberi, sogani, kerevizi ve sarmisagi karistirarak kavurun. Suyuyla birlikte domatesi, tavuk suyunu, domates salçasini, maydonozu, toz sekeri, kuru reyhani, tuz ve karabiberi ekleyin. Kapagini kapatip ara sıra karistirarak domates sosunuz koyulasana kadar pisirin. Yumurtayi çirpin. Pirzolari önce una, sonra yumurtaya ardından ufalanmis ekmege batirip tereyaginda bifteklerinizin her iki yüzü de esmerlesene kadar kizartin. Firini 170°C'de isitin. Tepsie dizdiginiz bifteklerle mozzarella peyniri serpin. Domates sosunu kasikla üzerine yayip en üste Parmesan peynirini serpin. Kalan 1 yemek kasigi zeytinyagini bifteklerinizin üzerinde gezdirin. Et yumusayip peynirler altin rengini alana dek 25 dk. pisirin.

## **File Kervan Bonfile**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

800gr. bonfile 200 gr. mantar 100 gr. kasar 300 gr. domates 100 gr. sivri biber 50 gr. sucuk 50 gr. çam fistigi 2 çorba kasigi sivi yağ 2 adet ince ince dogranmis sogan

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ilk olarak bonfileleri rulo seklinde ortadan ikiye yarip, pisirin. Baska bir kapta çam fistigini hafif kavurup, üzerine

ince ince dogranmis sogani ekleyin. Ardindan sucuk, mantar ve sivribiberle birlikte kavurmaya devam edin. Son olarak domates ilave edip, bir müddet daha pisirin. Hazirladiginiz karisima, baharatini da kattiktan sonra, pismis bonfilenin üzerine dökün. PINAR kasar, domates ve biberle süsleyip firina verin. Kasar, bonfilelerin üzerinde iyice eriyince çıkartip servise sunun.

### **Sedef Bonfile**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

4 parça bonfile 200 gr. haslanmis fasulye 150 gr. margarin 2 çorba kasigi un 300 gr. süt 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi hindistan cevizi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bonfileleri kus yuvasi seklinde izgarada pisirin. Besamel sos için kizgin yaga unu ilave edip kavurun. Bu islem bitince üzerine süt, karabiber, tuz ve hindistan cevizini de ekleyip bir müddet daha pisirin. Sonra kus yuvasi bonfilelerin içine haslanmis fasulyeyi yerlestirerek, besamel sosunu ilave edin. Yesil fistik, domates ve biberle süsleyerek servise sunun.

### **Etli Sucuklu Nohut**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. nohut 400 gr. kuzu eti. 2 adet orta boy sogan 2 adet tatli yesil biber 2 adet domates 40 gr. tereyagi 1 yemek kasigi domates püresi ½ çay kasigi pulbiber 200 gr. sucuk

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutlari bir gece önceden ıslatin. Ertesi gün yemegin yapimina basladiginizda önce kuzu etlerini kusbasi dograyin. Bir tencerede tereyagini eritip, üzerine etleri ekleyin. Suyunu çekinceye kadar 7-8 dk. kavurun. Ardindan ince ince dogranmis soganlari kavurun ve ufak parçalar halinde dogranmis domatesleri de karisima katin. Karistirip üzerine ½ lt.

su koyup kaynatin. Domates püresini ve pulbiberleri tencereye döküp kapagini kapatın ve 20 dk. pisirin. Baska bir kapta bir gece önceden ıslattiginiz nohutlari yumusayana dek kaynatin. Suyunu süzerek alıp, etin üzerine katin. Dogranmis ve çekirdekleri ayıklanmis tatli biberleri de yemege ekledikten sonra eger gerekiyorsa tüm karisimin üzerine bir miktar daha sıcak su dökün. Kapagini kapatıp 35-40 dk. daha pisirin ve tuzunu serpin. Sucukların kabugunu soyup dilimleyin. Etli nohut yemegine katarak 5 dk. daha pisirin. Kuru maydanoz yapraklari ile süsleyin.

### **Hünkar Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. kusbasi kuzu eti Çorba kasigi margarin 1 bas ince dogranmis iri 1 çorba kasigi salça 1 tatli kasigi Un 1 tatli kasigi tuz

1 lt. su 2 adet orta boy domates (kabuksuz ve ince dogranmis) 2 tatli kasigi sogan Sarimsak Sos Baharat torbasi (kekik, feslegen, 1 adet defne yapragi, tane karabiber, maydanoz sapi ve kökü)

BEGENDI için 6 adet çekirdeksiz iri kemer patlicani 2 çorba kasigi tepeleme dolu yag 5 kahve fincani Un (150 gr.) 1 ½ su bardagi Süt ½ tatli kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yagi bir tencereye koyup kizdirin ve etleri ekleyin. Birakacagi suyu çekip pembe bir renk alincaya kadar 10 dk. kavurun. Ardindan sogani koyup 2 dk. salcasini koyup 1 dk. daha kavurun, karisima unu ekleyin. Iyice karistirip baharat torbasi, tuzu ve suyuyla birlikte agir ateste 15 ila 20 dk. pisirin. Ayri bir kapta Begendi'yi de hazirlayin. Oval bir güvece etleri bosaltin, etin yari seviyesine kadar salçasini koyun. Üzerine ince dilimlenmis kasar peynirlerini dizin. Sonra üzerine begendiyi dökerek firina sürün. 5 ila 6 dk. firinda kaynatmadan bekletip çıkarın. Üzerine 2 veya 3 kasik kizarmis tereyagi dökün. Hünkar Begendiniz servise hazır BEGENDI Patlicanlari yıkayın. Sonra biçagin burnu ile hafifçe delin. Kömür izgarasi, gazli veya elektrikli ocak üzerinde patlicanlari çevirerek hamur gibi oluncaya dek pisirin. Limonlu suyun içinde soyun. Bir tencerede erittiginiz yaga unu ekleyip bir yumurta çırpma teli ile karistirin. 3 ila 4 dk. orta ateste kavurun. 5 dk. sonra hafif soguyunca kaynar sütle agir ateste 3 dk. iyice karistirin. Patlicanlari sikip ekleyin. Tuzunu da koyup 5-6 dk. pisirin, üzerine rende peyniri dökün.

### **Saray Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

Köfteler için: ½ kg Kıyma 1 Adet Yumurta 1 Büyük Sogan ¼ Demet Maydanoz

3 Dis Sarmisak

Tuz ve Köfte Baharati

Sebzesi:

5 Adet Patlican (ince ve uzun)

4 Sivri Biber

Suyu icin: Et Suyu ve Salca

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogan, Maydanozu ve Sarmisak kiyilir. Kiymayi, yumurtayi ve baharatlari ekledikten sonra bildigimiz köfte hamuru yogurulur ve bir saat bekletilir. Bu siradada Patlicanlar uzun ve 1,5cm kalinliginda dilimlere kesilir ve tuzlanir. Biberlerde 4'e bölünür. Hepsi teker teker kizgin yagda kizartilir, kagit havluya konarak fazla yagini cekmesi icin birakilir. Bu arada köfte hamurunda köfteler hazirlanir. Ardinan bir Köfteyi bir kizartilmis patlican dilimine sarilir ve kürdani köfteye soktuktan sonra kürdanin üstüne birde biber konur. Köftelerin hepsini aynen bu sekilde hazirladiktan sonra tepsiye dizilir, üstüne Et Suyu/Salca karisimi dökülür ve yaklasik ½ Saat firinda pisirilir

**Koyun Kol Sarma - 212** Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

Koyun kol eti (kemiksiz) - - 1500 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Kara Biber 3 tatli kasigi 6 gram Havuç 2 büyük boy 200 gram Su (sicak) 1 su bardagi 200 gram Salça 1 ½ yemek kasigi 15 gram Yogurt 1 ½ yemek kasigi 15 gram

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti bütün kol olarak al. Temiz olmayan yerlerini ayir, zedeledenden kemigi .Çikar, düzgün sekilde yay. Üzerine tuz, kara biber serp. Havuçlari yıka, 10 dakika hasla, etin ortasina, boyuna yan yana diz. Sikistirarak rulo yap. Yan kenarlari içine sok, açık yerleri çuvaldiza ip geçirerek dik. Ruloyu kalan iple siki siki sar. İyi kapanan bir tencereye yerlestir, suyu koy, kapagi kapat, kenarlardan buhar çıkarmaya baslayınca atesi kis, iki saat pisir. Tencerenin kapagi iyi kapanmıyorsa kenarlarına hamur sivayarak buhar kaybini önle. Sarmayi tenceden al, tepsiye koy. Salçayi, yogurtla karistir, etin üzerine sür, önceden isitilmis, orta sicaklıktaki firinda 5-10 dakika kizart. Dilimleyerek servis yap.

### **Pirinçli Avakado Salatası**

Mutfak: Amerikan Süre: 25

### **MALZEMELER**

200 gr. pirinc ½ pismis ve dogranmis piliç eti 2 adet kabugu soyulmus ve küp seklinde dogranmis avakado ½ yesil biber (ince ve uzunlamasına dogranmis) 1 küçük bas ince dogranmis sogan 3 yemek kasigi limon suyu 2 yemek kasigi soya yagi 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi seker ½ çay kasigi toz beyaz biber 1 dis sarimsak (ince dogranmis) Istege bagli aci biber Yesil salata yapragi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci tuzlu suda haslayip sogumaya birakin. Pirinç, piliç eti, avakado, yesil biber ve sogani büyük bir kaseye alin. Limon suyu, yag, tuz, seker, beyaz toz biber, sarimsak ve biber sosunu küçük bir kavanoza koyun ve çalkalayarak iyice karismasini saglayin. Bu karisimi pirinç kansiminin üzerinde gezdirin, hafifçe karistirin yesil salata, domates dilimleri ve gülle süsleyerek servis yapabilirsiniz Afiyet olsun...

### **Pirinç salatasi**

Mutfak: Amerikan Süre: 20

### **MALZEMELER**

2,5 bardak haslanmis Amerikan pirinci (tavuk suyuyla ve arzuya göre safranla pisirilmis) 1 adet küçük dogranmis kirmizi biber 1 adet küçük dogranmis yesil biber 2 adet taze yesil sogan 10 adet siyah zeytin 2 yemek kasigi beyaz sirke 1 çorba kasigi zeytinyagi 2-3 damla aci biber sosu 1 bas sarmisak Taze marul yapraklari Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci, kirmizi, yesil biber ve zeytinleri büyük bir kapta karistirin. İçine sirkeyi, yagi, biber sosunu ve sarmisagi da katin. Karistirdiktan sonra marul yapraklarinin üstünde, hamburger ile servis yapabilirsiniz.

### **Pirinçli Bezelye Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 25

### **MALZEMELER**

400 gr taze iç bezelye 1 adet dolmalik biber 2 çorba kasigi sirke 1 demet maydanoz 400 gr pirinç zeytinyag tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinç ve bezelyeyi farkli kaplarda tuzlu suda haslayin. Yeteri kadar hasladiktan sonra soguk suda yıkayip, süzün ve servis tabagina koyun. Maydanoz ve biberi ince kiyin, buna pirinç ve bezelyeyi katip, karistirin. Tuz, sirke, zeytinyag karistirip, salatanin üzerine gezdirerek dökün



### **Philadelphia salatası**

Mutfak: Amerikan Süre: 25

#### **MALZEMELER**

1 büyük yeşil biber 1 büyük kırmızı biber 100 gr krem peynir 3 yemek kasığı dövülmüş fındık 3-4 sap ince doğranmış kereviz 1 yemek kasığı doğranmış maydanoz 2-3 adet ince doğranmış zeytin 4 adet ince doğranmış yeşil soğan arzuya göre baharatlar mayonez 1-2 adet domates 1 marul 1 kati yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberlerin çekirdeklerini ayıklayın. Peynir, kereviz, soğan, maydanoz, fındık ve zeytini karıştırın. Bu karışımı arzu ettiğiniz baharatı koyarak mayoneze bulayın. Biberleri bu karışım ile doldurun ve biraz sogumaları için bir süre buzdolabında tutun. Servis yapmadan önce biberleri ince dilimleyinve marul yapraklarının üstüne yerleştirin. Üzerlerini domates ve yumurta dilimleri ile süsleyin.

### **Peynir Zeytin Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20

#### **MALZEMELER**

300 gr kasar peyniri 300 gr çekirdeksiz biberli yeşil zeytin 3-4 adet salatalık tursusu 3-4 adet taze soğan 8-9 tane kırmızı turp

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bütün malzemeler küçük küçük doğranır ve karıştırılır. Üstüne limon ve zeytinyag ile hazırlanan sos dökülür

### **Füme Balık Tabagi**

Mutfak: Türk Süre: 10

#### **MALZEMELER**

1 dilim somon füme 1 dilim mersin füme 1 dilim lakerda 4 adet sardalya tuzlama 4 sap dereotu 2 adet salatalık 2 adet domates 4 adet marul yaprağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yaprağı ile birlikte tabakların ortasına koyun. Füme dilimleri dörde bölüp rolü yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyagi ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin. Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soguk servis yapın.

### **Karidesli Salata**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

#### **MALZEMELER**

200 gram karides (daha önce haslanmış ve ayıklanmış. Yaklaşık 15 adet cimcime karides) 100 gram mayonez 100 gram süt kreması (arzuya tabi) 2 çorba kasığı sızma zeytinyagi 1 yemek kasığı Tabasco (acı biber sosu) 1 küçük kuru soğan 2 çorba kasığı sirke 2 çorba kasığı limon suyu 5 adet marul yaprağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayonez, krema, zeytinyagi ve acı biber sosunun yarısını karıştırın. Sogani soyup ince halkalar halinde doğrayın. Üzerine bolca tuz serpip ovun. Bol su ile yıkayıp mayonezli karışımına katin. Marul yapraklarını iyice yıkayıp süzdükten sonra enine seritler halinde doğrayıp geniş bir salata kabına alın. Karidesleri yaklaşık bir santim boyunda küçük parçalara ayırın, yapraklara ekleyin. Karışımı arzuunuza göre kararınca tuzlayıp hazırladığınız sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın.

### **Deniz Ürünleri Salatası**

Mutfak: Fransız Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

1 kutu 160 gramlık Ton balığı 10-12 adet küçük karides(haslanmış ve soyulmuş) 3 yaprak marul ½ adet kuru soğan 1 yaprak kırmızı lahana 1 adet iri kırmızı turp 1 adet limonun suyu Zeytinyagi (sızma)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Marul yapraklarını iyice yıkadıktan sonra enine seritler halinde doğrayıp derince bir kaba (salata kabına) alın. Kırmızı lahanayı da, önce yaprakları boyuna ikiye bölüp aynı şekilde doğrayın ve kaba ilave edin. Turpu rendeleyin ve kaba ekleyin. Sogani yarım daire halkalar halinde doğrayın. Bir kaba alıp üzerine bol tuz serpin ve yugurun. Sonra yıkayıp salataya ilave edin. Ton balığının yagını süzün ve küçük parçalara bölün. Karidesleri dörde bölün ve ton balığı ile salataya ilave edin. Salataya limon suyunu, tuzu ve zeytinyagini ilave edip iyice karıştırın.

### **Ask Salatası**

Mutfak: Bilinmiyor Süre:



## **MALZEMELER**

1 Adet olgun avokado 300 Gr karides haslanmis 4 Adet ceviz (kiyilmis) 4 Çorba kasigi mayonez 1 Çorba kasigi ketçap Limon suyu Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Avokadoyu boyuna ikiye bölün ve çekirdegini çıkartin Bir kasik yardimi ile parçaların içini bosaltıp küçük küçük dograyin Diger tarafta mayonez,limon suyu ve ketçabi karistirarak pembe bir sos hazirlayin Hazirladiginiz sosun içine dogradiginiz avokadolari, karidesleri ve kiyilmis cevizleri ekleyin Bu malzemeyi içi bosaltılan avokado kabuklarına paylastirin. Buzdolabinda iyice soguttuktan sonra servis yapin

## **Ispanak Kavurmasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

500 gr ispanak 2 orta boy sogan 1 çay kasigi tuz-karabiber 1 çay kasigi toz seker 1 tepeleme yemek kasigi margarin

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ince dogranmis sogan ve yagi çelik tencereye koyun. Normal ateste sogan suyunu çekip börtüttüğü zaman, yıkanmis ve suyu süzülerek kiyilmis ispanagi katin.

Tuz, karabiber ve seker koyup kisik ateste 20-25 dk pisirin.

## **Ispanak Sote**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 kg ispanak 2 yemek kasigi tereyagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanakların köklerini kesip ayirin. Yaprakları yıkadıktan sonra gerekiyorsa iki veya üçe bölün. Ispanakları bir tencereye koyun ve üzerine 1 tatli kasigi tuz serpin. Kapagi örtülü olarak kisik ateste 10 dk pisirin. Bir tavada yagi eritin, süzölmüs ispanakları içine koyun ve 5 dk sote yapip tabaga alarak servis

## **Çoban Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20

## **MALZEMELER**

Salatalik 2 orta boy 220 gram Domates 3 büyük boy 375 gram Yesil biber 4 orta boy 60 gram Yesil sogan 7 orta boy 150 gram Maydanoz 2/3 demet 40 gram Taze nane 7-8 dal 20 gram Zeytinyagi 2 yemek kasigi 20 gram Limon suyu 2 yemek kasigi 20 gram Tuz 1 tatli kasigi 6 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Sebzeleri yıka, salataligi soy, biberin sap ve çekirdeklerini ayir, sogan, maydanoz ve naneyi ayikla. Sogan ve yesil biberi 1 santimetre kalınlıkta, domates ve salataligi 1 santimetreküp irilikte dogra. Nane ve maydonozu ince ince kiy. Yaga limon suyu ve tuzu kat, iyice çirp, salatanin üzerinde gezdir

## **Fasulye Piyazi**

Mutfak: Fransiz Süre: 25

## **MALZEMELER**

Kuru fasulye 1 su bardagi 170 gram Su 2 su bardagi 400 gram Sogan 1 orta boy 75 gram Tuz 1 ½ tatli kasigi 9 gram Maydanoz 1 demet 60 gram Yesil biber 1 orta boy 15 gram Domates 1 küçük boy 100 gram Kara biber ¼ tatli kasigi 0.5 gram Yumurta 1 adet 50 gram Zeytinyagi 4 yemek kasigi 40 gram Limon suyu 3 yemek kasigi 30 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeyi yıka, 2 su bardagi su ile bir gün önceden ıslat, yumusayıp, suyunu çekene degin 35-40 dakika pisir. Sogani soy, yıka, yarım daire seklinde ince ince dogra, ½ tatli kasigi tuz ile ovarak yumusat. Diger sebzeleri yıka. Maydonozu ayikla, yesil biberin sap ve çekirdeklerini ayir, her ikisini de ince ince kiy. Domatesi 1 santimetreküp irilikte dogra. Fasulyeyi ve kara biberi sebzelere ekle, karistir, servis tabagina koy. Diger yanda yumurtayi hasla. Kabuklarını soy ve böl. Yaga, limon suyu ve kalan tuzu ekle, iyice çirp, salatanin üzerine gezdir, yumurta ve zeytinle süsle.

### **Meyve Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 25

#### **MALZEMELER**

1 adet küçük kavun 2 adet muz 2 adet kırmızı erik 3 adet kivi 1 çay bardağı nane likörü

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kavunun kabuğunu soyup küçükçe doğrayın. Muz, kırmızı erik ve kivi de küçükçe doğrayın. Meyveleri karıştırıp küçük kaselere paylaştırın. Üzerine nane likörü ve ince kıyılmış bademi gezdirin. Pinar Sprey Krem Santi ile süsleyip servis yapın. krem santi ile servis yapın

### **Koruk Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

Sarmisak 6 dis 18 gram Koruk suyu 1 ½ su bardağı 300 gram Su 2 ½ su bardağı 500 gram Nane 1 yemek kasığı 1.3 gram

Kırmızı biber ½ tatlı kasığı 1 gram Salça 2 yemek kasığı 20 gram Tuz 1 ½ tatlı kasığı 9 gram Sogan 1 orta boy 75 gram

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarimsağı soy, yıka, ez, koruk suyu, su, nane, kirinizi biber, salça ve tuzla karıştır. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, karışımına ekle, servis kaselerine boşalt

### **Patlıcan Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

Patlıcan 3 orta boy 600 gram Sogan 1 büyük boy 100 gram Zeytinyağı ½ su bardağı 100 gram Sarmisak 2 dis 6 gram Domates 4 küçük boy 400 gram Yeşil biber 5 büyük boy 100 gram

Maydanoz 1/3 demet 20 gram Limon suyu 3 yemek kasığı 30 gram Tuz 1 2/3 tatlı kasığı 10 gram Kara biber ½ tatlı kasığı 1 gram Kırmızı biber ½ tatlı kasığı 1 gram

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları yıka, kurula, ocakta çevirerek közle, kabuklarını soy, saplarını kes, ince ince kiy. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, yağla birlikte tencereye koy, kapak kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 4-5 dakika öldür, içine patlıcanı ilave et, bir iki kez çevir, ocak kapat. Sarmisak soy, yıka, ez. Diğer sebzeleri yıka, biberlerin sap ve çekirdeklerini ayır, maydanozu ayıkla. Biber ve domatesi ince ince kiy, sarmisak, limon suyu, tuz ve baharatla birlikte patlıcana ekle, iyice karıştır, servis tabağına al, düzgünce yay, üzerini maydanoz yaprakları ile süsle.

### **Sef salatasi**

Mutfak: Fransız Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kişilik ½ yeşil salata 10 yaprak su teresi yada roka 1 dilim gravyer peyniri 2 dilim haslanmış tavuk göğsü 2 dilim dil füme 2 adet zeytin ½ küçük domates ½ haslanmış yumurta Sos için: 1 çorba kasığı mayonez 1 çorba kasığı ketçap 1 çorba kasığı sirke 1 çorba kasığı kıyılmış salatalık tursusu yeşil zeytin bir tutam kırmızı biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sos malzemelerinin hepsini bir kapta karıştırın. Salataları temizleyip birkaç su yıkayın. 2 parmak eninde doğrayın. Büyükçe bir salata kasesine yoksa çorba tabağına koyun. Bıçak sirti kalınlığında dilimlenmiş dil, peynir, ve tavuk göğsünü kibrit biçimi dilimleyin. Üç demet halinde ayrı ayrı salatanın kenarlarına, ortasına doğru dikey olarak koyun. Domatesi ve yumurtayı boyuna üçe dilimleyip salatanın kenarına dizip zeytini de ekleyin. Arzu edeceğiniz salata sosu ile yada şimdi yaptığımız sos ile servis edin.

### **Yogurtlu Semizotu Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

Semizotu - - 300 gram Sarmisak 2 dis 6 gram Yogurt 2 su bardağı 440 gram

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Semizotunu yıka, ayıkla, ince ince kiy. Sarmisak soy, yıka, ez. Yogurt, tuz ve sarmisak semizotuna ekle, karıştır. Servis tabağına al.

### **Domates Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20

#### **MALZEMELER**

3-4 adet sirik domates 2 orta bas sogan 3-4 adet sivri biber ½ demet maydanoz 3-4 adet taze nane yapragi ½ kahve fincani sirke 1 kahve fincani zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri once kaynar suya sonra soguk suya daldirip kabuklarini soyun.Yuvarlak dilimlere dograyip,cekirdeklerini cikartin.Uygun bir tabaga yerlestirin.

Soganlari piyaz sogani gibi dograyin,biraz tuzla hafifce ovun,kiyilmis maydanoz,nane,ve biberle karistirip domateslerin uzerine serpistirin.Uzerine tuz,sirke,ve zeytinyagi karisimli sosu gezdirin.

### **Kivircik Salata**

Mutfak: Türk Süre: 20

#### **MALZEMELER**

1-2 bas kivircik salata 3-4 adet kirmizi turp 2 adet kati pismis yumurta 1 adet limon 1 kahve fincani zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salata yapraklarini ayiklayip yilayin.Bez uzerinde sularini aldirip dolapta sogutun.

Irice dograyip bir tabaga yerlestirin.Uzerine ve kenarlarina yumurta dilimleri ve kirmizi turp yerlestirip limonlu sos gezdirin.

### **Havuç Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 10DK

#### **MALZEMELER**

3 adet korpe havuc 4-5 dal maydanoz 1 adet limon 1 kahve fincani zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1-Havucdari kaziyip yıkayin.Ince veya orta kalinlikta rendeleyin ya da makineden gecirin. Salata tabagina koyup uzerini maydanozla susleyin.Tuz,biber,limon ve seytinyagi karisimini uzerine gezdirin

### **Besamelli Börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet yufka 125 gr salam ya da jambon 125 gr dil peyniri 1 adet yumurta Besamel sos için; 60 gr margarin 60 gr un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yufkayi düzgün bir yere yayin. Besamel sosu hazirlamak için un ve yagi hafif kavurun. Sütü devamlı karistirarak azar azar ilave edin. Hazirladiginiz besamel sosu, yufkanin yarisina, spatulayla ekmege sürer gibi sicakken sürün. Yufkanin diger yarisini besamel soslu yufkanin uzerine gelecek sekilde kapayin. Besamel soslu yufkayi 8 esit parçaya bölün. Salam veya jambon ve dil peynirini küçük küçük dograyin ya da rendeleyin. Bu malzemeyi yufka dilimlerinin içine koyup, kalınca bir sigara böregi sarar gibi sarin. Besamelli börekleri, önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayip kızgin ve bol yagda kızartin. Afiyet olsun...

### **Bosnak Böregi**

Mutfak: Balkan Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg un 1 fincan sivi yag 1 yumurta sarisi Yeterince su 200 gr beyaz peynir 1 demet maydanoz 1 su bardagi sivi yag Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun ortasini açip tuzu, ilik suyu ve bir fincan sivi yagi ilave ederek bir hamur elde edelim. Hamuru 9 esit parçaya bölüp bezeler hazirlayalım. Bezelerden herbirini tabak büyüklüğünde açin. Bezelerin uzerine sivi yag sürün. Yufkayi ince açin. Yufkaya kasigin ucu ile sivi yag serpin. Hazirladiginiz peynirli maydanozlu içi yufkaya serpin. Daha sonra yufkayi rulo seklinde sarin. Yaglanmış firin tepsisine ortadan baslamak üzere yufkalari dolayarak yerlestirsin. Uzerine yumurta sarisi sürdüğümüz böregi önceden ısıtilmis firinda kızarana kadar pisirin.

### **Cevizli Kek**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

200 gr. paket çikolata 500 gr. margarin 400 gr. seker 8 yumurta 600 gr. un 1 paket karbonat

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çikolatayı iri olarak rendeleyin. Öte yanda margarin, sekeri ve yumurtaları köpürünceye kadar çirpin. Unla karbonatı birlikte karıştırın. Sonra karbonatlı unla rende çikolatayı yumurtalı karışımına ilave edin ve hepsini iyice karıştırın. Bir kaç iç cevizi bir tarafa ayırdıktan sonra kalanını hamura katin. Sonra bunu içini parsömen kagidiyla kapladığınız kek kalibina koyun ve ayırdığınız cevizleri de hamurun üzerine serptikten sonra orta isili fırında bir buçuk saat kadar pisirin. Pisme süresinin yarısında kekin üzerine kararmaması için üzerine parsömen kagidi yayıp pismeye öyle devam edin. Sonra dilim dilim keserek servis yapın.

## **Tel Sehiyeli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

### **MALZEMELER**

2 su bardagi piring 3 kasik tereyagi 1 adet kesmeseker Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Piring 1-2 saat önceden ıslatilir. Bu sürenin sonunda yağ tencerede hafifçe kızdırilir. Seker, tuz atilir. Yikanmis piring ilave edilir. Tahta bir kasikla 1-2 defa çevrilip üzerine 2 bardak su ilave edilip pilav suyunu çekinceye kadar pisirilir. Demlenmesi için üzerine kalın bir kagit havlu konulup tencerenin kapagi kapatilir. Diger taraftan 2 yemek kasigi tereyagi sehiyelerle beraber sürekli çevrilerek sehiyelerin rengi kahverengiye dönene kadar çevrilir. Pilav servis edilecegi zaman bir kaliba konulur ve ters çevrilerek düzgün bir sekil alması saglanır ve kitir kitir olmus sehiyeler pilavin üzerine yayılarak servis edilir.

## **Uskumrulu Pilav**

Mutfak: Süre: 25

### **MALZEMELER**

500 gr Amerikan Pirinci 3 adet uskumru baligi 3 adet muz 3 adet yesil biber 250 gr margarin 2 adet yumurta 2 yemek kasigi galete unu 2 yemek kasigi un 2 yemek kasigi kus üzümü 3-4 adet zeytin Kirmizi biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

500 gr Amerikan Pirinci tuzlu kaynar suda 20-25 dakika bekletilir. Sonra bolca yikanip süzölür, 2 yemek kasigi margarinle sade pilav pisirilir, dinlenmeye bırakilir. Uskumruların osta dikenleri çıkarilip birer birer önce una sonra yumurtaya ve galete ununa bulanarak 2 kasik margarinle tavada kızartilir. 3 adet muzı uzunlamasına 2'ye keserek ufak dogranmis yesil biberlerle birlikte kızartilir. Biberler pilavin içine katip karıştırilir. Servis tabaginin ortasına pilav dag gibi konur, etrafına balıklar ve muzlar dizilir kus üzümü yikanip zeytin ve kirmizi biber ilave edilerek pilav tabagi süslenir

**245 Uzakdoğu pilavi - 246** Mutfak: Cin Süre: 25

### **MALZEMELER**

400 gr. tavuk suyunda haslanmış Amerikan Pirinci 1 büyük bas sogan 1 adet domates rendesi 1 yemek kasigi soya sosu 1 çay kasigi sarımsak tozu 250 gr. haslanmış sivri biber ve havuç 250 gr. kusüzümü 2 yemek kasigi soya yagi 3 bardak su bir tutam maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pilavi normal pilav şeklinde pisirin. Suyunu çekince içine haslanmış sivri biber, havuç ve kus üzümünü ekleyip karıştırın. Bir kabin içinde yağda kavrulmuş sogan, sarımsak tozu, soya sosu ve domates rendesini ekleyip iyice karıştırın. Bu karışımı pilavin üzerinde gezdirip maydanoz ile süsleyin

## **Yufkali Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

### **MALZEMELER**

4 su bardagi piring 250 gr margarin 1 adet yufka karabiber tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencerenin içini bir miktar margarinle iyice yağlayın, sonra yufkayı serin. Diger yanda pirinci ilik suda 60 dakika dinlendirin. Sonra iyice yıkayıp, suyunu süzdükten sonra tenceredeki yufkanın içine koyun. Margarinı eritip pirincin üzerine dökün ve yufkayı piringlerin üzerini kapatacak biçimde katlayın. Tencereyi orta hararetili fırına koyup yanm saat pisirin. Yufkanın üstü pembelestiginde firından çıkarın. Ters çevrip, servis tabagina alın ve servis yapın.

## **Zengin Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 25

### **MALZEMELER**

1 orbakasigi rendelenmiş parmezan peyniri veya eski kasar 1 su bardagından biraz fazla piring 2 çorbakasigi zeytinyagi 100 gr gravyer peyniri 1 adet dolmalik biber 50 gr taze fasulye 150 gr dana kiyma 60 gr mortadella 2

adet domates 2 adet patates galeta unu 1 yumurta sarimsak maydanoz karabiber, tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tuzlu suda pirinci haslayıp süzdükten sonra sudan geçirip zeytinyagi eilave edin. Patatesleri yarimsaat kadar haslayın, Ilindiktan sonra soyun, dograyıp süzgeçten geçirip püre elde edin. Biberi ayıklayın ve seritler halinde dograyın. Fasulyeleri yirmi dakika kadar hasladiktan sonra minik minik dograyın. Domatesleri dilimleyip, gravyer peynirini zar seklinde dogayın. Dana kıymayı, yumurtayı, kiyilmiş mortadellayı, kiyilmiş sarimsakları ve maydanozu, parmezan peyniri ya da eski kasar rendesini, tuz ve karabiberi patates püresine katin. Bu karisimdan minik köfteler yapın. Galeta ununa buladıktan sonra kızgın zeytinyagında kızartın. Tüm malzemeleri pirince katıp karıştırın. Arzu ederseniz, iyice yikanıp dilimlenmiş 2 adet mantari da ilave ettikten sonra servis yapın.

#### **Tavuklu ve Körili Pilav**

Mutfak: Amerikan Süre: 25

#### **MALZEMELER**

Sogan 200 gr Sarmisak disi 2 adet Havuç 200 gr Tereyagi 100 gr Amerikan pirinci 700 gr Köri Tozu 20 gr Tavuk suyu 1.4 lt Yesil limon 1 adet Tuz Biber Maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganları ve sarmisagi, dilimlenmiş havuçlarla birlikte tereyagında kısa bir süre kızartın. Pirinci ilave edin ve birkaç dakika daha kızartın. Karisimin üzerine köri tozu serpin ve sıcak tavuk suyunu ilave edin. Pirinç siviye emene kadar pisirin. Yarım misket limonunun suyunu sikin. Pirince limon suyu, tuz ve biber ilave edin ve sonra da kiyilmiş maydanozu ilave edin. Tavuk göğsüne tuz ve biber serpin ve eritilmiş tereyagında hızla kavurun. Sonra düşük ısıda pisirin. Dilimleyin ve körili pilav üzerine yerleştirin; garnitür olarak maydanoz ilave edin.

Afiyet olsun...

#### **Tavuklu Sehriye Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 25

#### **MALZEMELER**

1 adet tavuk göğsü 2 adet yemek kasigi margarin 1 adet çarliston biber 1 yemek kasigi biber salçası 1,5 su bardagi arpa sehriye tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce biberleri ince ince dograyın.Tavuk göğsünü küp küp kesin. Margarini bir kapta eritip içine salçayla beraber kavurun. Sonra biberleri ve tavukları koyup kızartın.

#### **Tas Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 25

#### **MALZEMELER**

1 kg kusbasi et 1 kg arpacik sogani 1 kg pirinç 1 adet havuç 100 gr tereyagi 1 tatli kasigi domates salçası 1 tatli kasigi biber salçası 1 çay kasigi karabiber 1 ½ çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagının 3/28#8217;sini eritin ve etleri yaklasik 4-5 dakika kavurun. Havuçları ince ince kiyin ve arpacik soganları ile birlikte ekleyin. Salçalari, biberi ve tuzu da ekleyerek 6-7 dakika kadar daha pisirin. Büyük bir tepsiye etin pistigi tencereyi ters çevirin. Tencerenin buharla havaya kalkmaması için üzerine agir bir sey koyun. Tepsiye 7-8 su bardagi su koyun ve kisik ateste yaklasik 50 dakika pisirin. Pisen yemegin suyunu süzün. Tencereyi ters çevirin, süzölmüş suyu tencereye alın ve 2 litreye tamamlayarak kaynatin. Piringleri suya atin. . Pistikten sonra 8-9 dakika dinlendirin ve kalan tereyagini eritip üzerinde gezdirin. Pilavi servis tabagina aldıktan sonra etli karisimi üzerine dökün ve cacikla birlikte servis yapın.

#### **Sehriyeli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

1 kahve fincani arpa sehriyesi 4 çorba kasigi tereyagi 3 su bardagi su 2 bardak pirinç tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Piringleri ayıklayın, bir tencereye piriçlerin üzerini örtecek miktada, sıcak ancak kaynar olmayan su koyun. 20 dakika kadar bekletin. Nisastası kaybolana kadar yıkayıp, süzün. Bir tencereye tereyagini koyarak hafifçe kızdırın. 3 bardak suyla, tuz ilave edip, Kaynamaya bırakın. Diğer taraftan arpa sehriyesini yağda pembelesene KADAR çevirin. Kevgirle yağdan alıp, içinde bol kaynar su olan bir tencereye koyun, yarım saat kadar haslayın. Pilav suyu iyice kaynayınca piringlerle sehriyeyi birlikte tencereye atin. Bir-iki defa karıştırıp tencerenin kapagini kapatın.. Piringler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ısıdaki ateste pismeye bırakın. Tencereyi atesten almadan önce pilavi bir defa karıştırıp servis tabagina koyun.

### **Sosisli pilav**

Mutfak: Amerikan Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

3 bardak haslanmış Amerikan pirinci 5 adet sosis 100 gr mantar 1 büyük havuç 2-3 tane yeşil soğan 4 yumurta 1 çorba kaşığı margarin 1 çay bardağı süt 100 gr. otlu peynir Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sosisleri ince ince dilimleyerek 1 kaşık margarin ilave ettiğiniz tavada kızarana kadar pisirin. Suyunu çekince dilimlenmiş mantarı, havucu ve soğanı ekleyip 2 dakika daha pisirin. Baska bir kapta sütü, yumurtayı, tuzu ve karabiberi iyice karıştırın ve tavaya ilave edin. 2 dakika daha pisirin. Üstüne pirinci ve peyniri de ilave ettikten sonra 5 dakika kısık ateşte pisirin ve sıcak olarak servis edin.

### **Soya etli iç pilav**

Mutfak: Amerikan Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

20 gr Soya eti (ilık su içinde en az 20 dakika bekletilmiş) 1 çay bardağı pirinç 1 tatlı kaşığı kuru üzümü 1 orta boy kuru soğan 1 yemek kaşığı çam fıstığı (dolmalık fıstık) 1 tutam yenibahar 1 tutam tarçın 1 su bardağı soya eti suyu 2 yemek kaşığı tereyağı 1 tatlı kaşığı soya yağı 1 demet dereotu ¼ çay kaşığı karabiber ¼ çay kaşığı tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soya yağında önce çamfıstığını bes dakika kavurun, üzerine ince kıyılmış soğanı ekleyin. Soğanların rengi hafif koyulaştığında, iyice yıkadığınız pirinci süzerek üzerine ilave edin. Kavurma işlemine pirinçler matlaşmaya kadar devam edin. Kavrulan pirince soya eti ve suyunu ekleyin, suyunu çekene kadar pisirin, altını kapatmadan önce iyice yıkadığınız kuzümünü ekleyin, yenibahar, tarçın, tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra ocagi kapatın. 20 dakika dinlendirin, çok ince kiydığınız dereotu ile karıştırarak servis yapın

### **Sebzeli pilav**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı Amerikan Pirinci 1 su bardağı su 1 adet domates 2 adet yeşil biber 1 adet patates ½ demet maydanoz 2 çorba kaşığı soya yağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce patateslerin kabuklarını soyup suda haşlayın. Patatesler pisince küçük küçük doğrayın. Yeşil biber ve domatesleri ince ince, doğrayın. Maydanozu çok ince kiyin. Bir tencerede soya yağını kızdırıp pirinci hafif kavurun. İçine haşlanmış ve doğranmış patatesleri, yeşil biber, domates, tuz ve maydanozu ilave edip karıştırın. Pirinçler göz olunca 2 bardak suyu ekleyin ve karıştırın. Pirinçler suyunu çekene kadar kaynatın. 20 dakika dinlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun...

### **Sebzeli Hint pilavi**

Mutfak: Hint Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

350-400 gr Amerikan pirinci 3,5-4 su bardağı kaynar su 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ Yarım yemek kaşığı tereyağı Yarım tatlı kaşığı toz zencefil Yarım tatlı kaşığı toz zerdeçal 1-2 adet püre haline getirilmiş acı yeşil biber 2 yemek kaşığı bezelye (tepeleme) 2 yemek kaşığı doğranmış yeşil fasulye (tepeleme) 2 yemek kaşığı küçük küpler halinde doğranmış havuç (tepeleme) 2 adet domates (kabukları soyulmuş ve küçük küpler halinde doğranmış) Yeterince tuz Yarım demet ince doğranmış maydanoz Koku verici Baharat torbasının malzemeleri ve hazırlanışı : 2 adet karanfil 1 tatlı kaşığı tane kimyon Yarım tatlı kaşığı soğan ve sarımsak tozu yoksa bir yemek kaşığı doğranmış soğan 1-2 diş dövülmüş sarımsak 1 tatlı kaşığı öğütülmüş kakule Küçük bir parça çubuk tarçın 1-2 defne yaprağı Tüm malzeme kanştırılır ve temiz bir torba içine konup, ağzı sıkıca bağlanır ve tencereye asabilmek için ipi uzun tutulur.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinç yıkanır, 15 dakika suda bekletilip süzülür. Zerdeçal, yeşil biber birbiri ile kanştırılır ve bu karışım ısıtılmış yağda kokuları iyice ortaya çıksın diye kısa bir süre kavrulur. Tüm sebzeler katılır ve 4-5 dakika tümü bir arada kavrulur. Pirinç eklenir, pembeleşinceye kadar kavrulur, üzerine tuz katılmış sıcak su konur. Baharat torbası tencerenin içine asılır ve tencerenin kapagi kapatılır. Fokurdamaya başlayınca altı kısılır. Pirinç suyu tamamen çekmesine yakın baharat torbası alınır. Suyun tamamen çekmesi beklenir,ince doğranmış maydanoz serpilir ve servise kadar bir süre dinlendirilir.

### **Dövme Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk



## **MALZEMELER**

Dövmə 2 su bardağı 360 gram Nohut 1/3 su bardağı 60 gram Su 4 ½ su bardağı 900 gram Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram

Tuz 2 1/6 tatlı kasığı 15 gram Margarin 6 yemek kasığı 60 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Dövmə və nohutı yika, aksamdan hacimlərinin iki kati su ilə ayrı ayrı islat. Eti 4 santimetreküp irilikdə doğra, nohut la birlikdə tencərəyə koy, yarma və nohutun islatma sularını istifadə edərək yumuşayincaya daxil təxminən 90 dəqiqə pıdır. Et suyunu ısıq su əklərək 4 ½ su bardağına tamamla, et nohut karışımına əkl, dövmə və tuz koy, dövmə yumuşayıp kabarcıqaya qədər 50-60 dəqiqə pıdır, üstünə ərtilmiş yağı gəzdir, peçetə koyup 20 dəqiqə dindir, servis tabağına al, kara biber serp.

## **Hamsili Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

Hamsi - 1300 gram Tuz 3 tatlı kasığı 18 gram Maydanöz ½ demet 30 gram Sogan 2 böyük boy 200 gram

Zeytinyağı ¾ su bardağı 150 gram Çamfistisi 2 yemek kasığı 20 gram Pıriç 2 su bardağı 360 gram Su (ısıq) 4 su bardağı 800 gram Kusüzümü 2 yemek kasığı 20 gram Kara biber ½ tatlı kasığı 1 gram Seker 1 tatlı kasığı 4 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıqları təmizlə, kılçığını çıxar, yika, 1 tatlı kasığı tuz serp, karıştır. Süzgeçte 15 dəqiqə beqlət. Maydanozu yika, ayıkla. Soganı soy, yika, incə incə doğra tencərəyə al, yağı 1 yemek kasığını ayır, qalan yağ və fıstığı koyup, qapağı qapat, ara sıra karıştıraraq 10 dəqiqə öldür. Fıstıqların sararması üçün bir neçə dəfə daha çevir. Pıriçi koy, bir neçə dəfə daha çevir. Pıriçi yika, süz, sogaña əkl, bir dəfə daha çevir. Suyu və qalan tuzu koy, karıştır, kusüzümünü serp, öncə orta, sonra kısıq atəste suyunu çekene daxil 15-20 dəqiqə pıdır. Maydanozu incə incə doğra, karabiber və sekerlə birlikdə pilava əkl, karıştır. Teflon və ya cam fırın tepsisinin dibini və kənarlarını 1 yemek kasığı yağ ilə yağla. Hamsiləri, sirtləri tepsiyə gələcək şəkildə, tepsinin dibinə və kənarlarına diz. Pilavı üstünə yerləşdir. Bu dəfə hamsilərin sirti yüzə gələcək şəkildə üstlərini qapat. Öncədən ısıtılmış orta ısıqlıqdakı fırında təxminən 30 dəqiqə pıdır, servis tabağına tərs çevir.

## **Kabune (Etli Pilav)**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

Koyun eti (kemiksiz) - - 360 gram Sogan 2 orta boy 150 gram Margarin 6 yemek kasığı 60 gram Domates 2 küçük boy 200 gram Su (ısıq) 3 ½ su bardağı 700 gram Tuz 2 ½ tatlı kasığı 15 gram Kara biber 1 tatlı kasığı 2 gram Pıriç 2 su bardağı 360 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti, 2 santimetreküp irilikdə doğra. Soganı soy, yika, incə incə doğra. Et və soganı yağla birlikdə kısıq atəste etin kəndi suyu ilə 40 dəqiqə qədər pıdır.

Domatesləri yika, etin içinə rəndələ, ısıq su, tuz, kara biber koy və et yumuşayincaya daxil, kısıq atəste pıdırməyə davam et. Pıriçi yika, süz, qaynamakta olan etli qarışığa koy və karıştır. Öncə orta, sonra kısıq atəste suyunu çekene daxil 15-20 dəqiqə pıdır, üstünə peçetə koyup 20 dəqiqə dindir.

## **Kestaneli Pilav**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

Tavuk ½ adət 750 gram Su 4 su bardağı 800 gram Tuz 3 tatlı kasığı 18 gram Kestane 2 ¾ su bardağı 360 gram Havuç 2 küçük boy 135 gram Margarin 6 yemek kasığı 60 gram

Pıriç 2 su bardağı 360 gram Seker 1 tatlı kasığı 4 gram Kara biber 1 tatlı kasığı 2 gram Tarçın 1 tatlı kasığı 2 gram Yenibabar ½ tatlı kasığı 1 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuğu yika, 1 su bardağı su və 1 tatlı kasığı tuz ilə kısıq atəste təxminən 35 dəqiqə pıdır, kəməklərini ayır, etini küçük parçalara böl. Kestaneləri yika, 10 dəqiqə hasla, kabuklarını soy, iki-üç parçaya böl. Havucu yika, kəzi, yarım santimetr qalınlıqda, 2 santimetr boyunda doğra, yağla birlikdə tencərəyə koy, qapağı qapat, kısıq atəste 4-5 dəqiqə pıdır. Pıriçi yika, süz, havuca əkl, bir neçə dəfə çevir. Tavuk suyunu ısıq su əklərək ölçüyü 4 su bardağına tamam- la, pıriçli qarışığa əkl, qalan tuzu, kestane və sekeri qat, karıştır. Öncə orta sonra kısıq atəste suyunu çekene daxil, 15-20 dəqiqə pıdır, baharatı serp, üstünə peçetə koyup 20 dəqiqə dindir. Servis tabağına alıp üstünə tavuk etini koy.

## **Mevlevi Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk



## **MALZEMELER**

Nohut 3/5 su bardagi 100 gram Su 4 su bardagi 800 gram Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram Kestane 1 ¾ su bardagi 250 gram Havuç 3 orta boy 250 gram Sogan 1 orta boy 60 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram Pirinç 2 su bardagi 360 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutu yıka, 1 gün önceden, 1 ½ su bardagi su ile ıslat. Eti 2 santimetre küp irilikte doğra, kısık ateşte kendi suyu ile iyice yumuşayıncaya değin, yaklaşık 1 saat pisir. Islanmış nohutu da 2 ½ su bardagi su ile basınçlı tencerede 40 dakika kadar pisir. Kestaneleri yıka, 34 dakika kaynat, soy, üç-dört parçaya böl. Havucu yıka, kazi, 1 santimetre küp irilikte doğra, kestaneyi ve havucu nohuta ekle, ayrı bir tencerede 20 dakika pisir, suyunu ayır, nohut suyuna sıcak su ekleyerek 4 su bardagina tamamla. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, yağ ve fıstıkla birlikte kapagi kapalı olarak kısık ateşte 7-8 dakika öldür. Pirinci yıka, süz. Fıstıklar sararınca pirinci ve eti kat, birkaç kez çevir. Suyu ve tuzu ekle, karıştır, kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pisir. Pisirme süresi dolmadan 5 dakika önce nohutlu karisimi ve baharatı ekle, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

## **Meyhane Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

Sogan 2 büyük boy 250 gram Kıyma (iri çekilmiş) 1 ¾ su bardagi 300 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram Yesil biber 7 orta boy 100 gram Salça 2 yemek kasigi 20 gram Domates 4 orta boy 600 gram Su 4 su bardagi 800 gram Tuz 2 ½ tatli kasigi 15 gram Bulgur 2 su bardagi 300 gram Kara biber 1 tatli kasigi 2 gram Yenibabar ½ tatli kasigi 1 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganları soy, yıka, ince ince doğra, kıyma ve yağla tencereye koy, kapagi kapat, bıraktığı kene değin, kısık ateşte 15-20 dakika pisir. Biberleri yıka, sap ve çekirdeklerini ayır, 3 milimetre kalınlıkta halka şeklinde doğra, kıymaya ekle, 2 dakika kadar orta ateşte çevir, salçayı koy. Domatesleri yıka, kabuklarını soy, 1 santimetre küp irilikte doğra ve tencereye ekle, domatesleri yumuşayıncaya değin, yaklaşık 3-4 dakika daha pisir. Su ve tuzu koy, kaynayınca bulguru ekle, önce orta sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pisir, baharatları ekle, üzerin kovup 20 dakika dinlendir.

## **Nohutlu Bulgur Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

## **MALZEMELER**

Nohut ½ su bardagi 85 gram Su 5 ½ su bardagi 110 gram Sogan 1 orta boy 75 gram Margarin veya tereyağ ½ su bardagi 100 gram Domates 1 orta boy 125 gram Tuz 2 tatli kasigi 12 gram Bulgur 2 su bardagi 300 gram Kirmizi biber ½ tatli kasigi 1 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutu yıka, bir su bardagi su ile 1 gün ıslat, 1 su bardagi 1 su daha koyup basınçlı tencerede 40 dakika pisir. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, yağla birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 5-6 dakika öldür. Domatesi yıka, kabuğunu soy, 1 santimetre küp irilikte doğra ve sogana ekle, kapagi kapat, 2-3 dakika yumuşat. Pismis nohutu, nohut suyunu, tuzu ve kalan suyu koy, kaynama noktasına gelince bulguru ekle, karıştır. Önce orta sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pisir, baharatı serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

## **Patlicanli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

Koyun eti (kemikli) - - 360 gram Tuz 3 tatli kasigi 18 gram Patlican 2 küçük boy 300 gram Sivi yağ (kızarıncan çektiği) 7 yemek kasigi 70 gram Sogan 2 orta boy 120 gram Margarin 4 yemek kasigi 40 gram Domates 1 büyük boy 200 gram Kara biber 2 tatli kasigi 4 gram Su 3 ½ su bardagi 700 gram

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti altı parçaya böl, kısık ateşte kendi suyu ile 40 dakika pisir, 1 tatli kasigi tuz ekleyip yumuşayıncaya değin pisirmeye devam et. Patlicanı aralıklı soy, 2 santimetre küp irilikte doğra, kızdırılmış değin yağda pembe renkte kızart. Soganı soy, yıka, ince ince doğra, margarinle birlikte tencereye koy, kapagi kapat, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 4-5 dakika öldür, domatesi yıka, soganın üzerine rende, kalan tuz, kara biber ve suyu kat, ısıtarak kaynama derecesine getir. Eti 20-25 santimetre çapında tabanı yuvarlak bir tencerenin ortasına kubbe şeklinde yerleştir. Kenarlarına kızarmış patlican dilimlerini sırala. Pirinci yıka, süz, patlicanların üzerine koy, kaynamakta olan

suyu piringli karisimin seklini bozmadan yavas yavas tencereye ekle. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Ters çevirerek servis tabagina al.

### **Perdeli pilav**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

4 Tavuk gögsü ½ kg pirinc i/2 kg un 250 gr badem 4 kasik yogurt 1 tutam tuz 3 yumurta Karbonat (1 çay kasigi ) Karabiber Margarin 1 çay bardagi sivi yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamur:1 paket margarin, 4 kasik yogurt, 1 tutam tuz, 3 yumurta, aldigi kadar un, 1 kasik karbonat veya kabartma tozunu hamur yapip, 20 dakika bekletin. Tavugu haslayip, didikleyin. Pilavi pisirin.(pirince 3 su bardagi su ile, ve 1 çay bardagi sivi yagda yapin) Pisen pilava tavuklari karistirin. Kabugu soyulmus tatli bademi hafifçe çevirin ve onu da karistirin. Hamuru ikiye bölün ve yaglanmis tepsiye hamurun yarisini açip koyun. Tepsinin yüksek kenarli ve yuvarlak olmasina dikkat edin. Hamurun içine pilavi koyun ve düzeltin. Ikinci parça hamuru da açin ve üzerine hava almayacak sekilde kapatın. Üzerini kalan bademlerle süsleyin. 170°C’de 20 dakika pisirin.

### **Sultan Resat Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

Piring 2 su bardagi 360 gram Su 4 su bardagi 800 gram Margarin 6 yemek kasigi 60 gram Tuz 2 ½ tatli kasigi 15 gram Sogan 1 orta boy 60 gram Ekmek (bayat) 1 ince dilim 20 gram Kıyma 2 ¼ çay bardagi 200 gram Kara biber ½ tatli kasigi 1 gram Un 2 yemek kasigi 12 gram Sivi yag 1 ½ yemek kasigi 15 gram Domates 3 küçük boy 300 gram

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci yıka, süz. Suyu bir tencereye koy, yag ve 2 tatli kasigi tuz ekle, kaynat, pirinci kat, karistir. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Sogani soy, yıka, rende. Ekmek içini islat, sik. Kıymayı, sogani, ekmek içini, kalan tuz ve kara biberi karistirip iyice yogur, fındık iriliginde yuvarla. Bir tepsiye un serp, köfteleri koy, hafifçe sallayarak unla. Teflon tavada sivi yagi isit, köfteleri koy, kızart, baska bir kaba al. Domatesleri yıka, rende, köftelerin pistigi tavada kisik ateste kapagi kapalı olarak 10 dakika pisir, köfteleri yeniden koy, 5 dakika daha pisir.

### **Peynirli pilav**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak Amerikan pirinci 2 bardak su 50 gr kasar peyniri ½ demet kiyilmis maydanoz Salatalik dilimleri Dogranmis kiraz Domates Havuç

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci 10 dakika haslayın. Bir kabin içinde haslanmis pirinci, peynir rendesini, kiyilmis maydanozu, domatesi, koyup karistirin. Sonra bu karisimi 15 dakika 180 derece isiyla firinda pisirin. Servis tabagina aldıktan sonra rendelenmis havuç, salatalik dilimleri ve maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.

### **Safranli pilav**

Mutfak: Amerikan Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

1,5 bardak Amerikan Pirinci 2 çorba kasigi safran 2 çorba kasigi kusüzümü 1 çay bardagi haslanmis barbutya fasulyesi ½ demet dereotu 2 yemek kasigi soya yagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye 2 kasik soya yagini koyup pirinci ekleyin. Piringler tane tane oluncaya kadar kavurun. Safran, kusüzümü, tuz ve barbutya fasulyesini ekleyin. Biraz kavrulduktan sonra 3 su bardagi suyu ekleyip kaynamaya birakin. Pilav suyunu çekince 20 dakika demlenmeye birakin. Servis tabagina alip üzerine karabiber serpistirerek servis yapabilirsiniz.

### **Sebzeli Bulgur**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi pilavlik bulgur 1 kahve fincani tereyag 4 adet çarliston biber 2 su bardagi et suyu 1 adet patlican 3

adet domates 3 bas sogan tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlari dograyip, tuzlu suda bekletin. Sogani kusbasi, biberleri küçük küçük dograyin. Sogani yagda pembelesinceye dek kavurun ve patlicanlari ilave edin. Biraz gevirdikten sonra diger malzemeyi de koyup, beraberce suyunu çekinceye dek pisirin. Bir süre demlenmeye birakip, daha sonra servis yapin.

#### **Domatesli makarna**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

3adet domates 1kuru sogan 1tatli kasigi domates salçasi kelebek makarna 1etsuyu tableti

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

sogani tereyaginda kavur rendelenmis domatesi ekle salçayi ve etsuyunu ekle tuz karabiberi koy suyunu çekince haslanmis makarnaya ekle

#### **Makarna salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

250 gr makarna 2-3 kasik yogurt 2-3 kasik mayonez 1 bardak haslanmis bezelye 1 bardak haslanmis havuc 2 salatalik 2 salatalik tursusu ½ limon suyu 2-3 dis sarmisak Tuz, nane

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayi haslayin. Suyunu süzup üzerine sıcak su dökün.Bir kaseinin içinde yogurt,mayonez,sarmisak,limon suyu ve naneyi karisirin. Bunu makarnaların üzerine ekleyin. Salatalik, salatalik tursusu ve havucu küçük küçük dogra, ve makarnaya ekle. bezelyeleri de ekle. Hepsini karistir.

#### **Ton Balikli Makarna**

Mutfak: italyan Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

kutu ton baligi 1 paket makarna(burgu) 1 çorba kasigi mayonez 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 adet salatalik tursusu 1 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi kapari Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayi kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haslayin.Süzup kenarda bekletin.Ton baliginin suyunu süzün.Mayonezi,zeytinyagini,ufak dogranmis salatalik tursusunu ayri bir kapta karistirin.Bunu ton baliklarına ekleyin.Haslanmis makarnayi margarinle soteleyin.Kaparileri içine atin.Ton balikli sosu da ilave edin.Servis yaparken maydanozla süsleyin.

**Arpa Sehriye Pilavi - 274** Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

,5 su bardagi arpa sehriye ½ tablet Maggi tavuk suyu 2,5 yemek kasigi sivi yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Once yagi tencereye koyup kizmasini bekleyin ardindan,yarim bardak arpa sehriyeyi yagda kavurun. Sehriyeler iyice esmerlesince kalan 1 bardak sehriyeyi de ilave edin ancak tencereye eklediginiz son sehriyelerin ilk sehriyeler kadar esmerlesmemesine dikkat edin.Sehriyeleri kavurdiktan sonra (2 renk sehriye ortaya cikicak boylelikle)uzerine suyunu ve et suyu tabletini ilave edip kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin.Suyunucektikten sonra tencerenin uzerine bez kapatip demlenmesini bekleyin.

#### **Makarna Ograten**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr 3 no&#8217;lu çubuk makarna 14 bardak su

1 yemek kasigi tuz ½ kahve fincani siviyag Üstü için: 4 yemek kasigi tereyag 4 bardak süt 2 kahve fincani un 1 adet yumurta ½ çay kasigi hindistancevizi tuz-karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayi, kirmadan haslayip süzün. 1kasik eritilmis yag, tuz ve karabiberle karistirin.

4 yemek kasigi yag, 2 fincan un ve 1 lt sütle besamel( beyaz sos) hazirlayin. İçine biraz tuz, hindistancevizi ve 1 yumurta katin.

Besamel sosla peynirin yarisini makarnayla karistirin. Makarnayi bir firin tepsisine bosaltin. Üzerine kalan besameli yayın ve kasarpeyniri serpin. Üzerini 25-30 dakika firinda kizartin. Dilimlere bölüp servis yapin

### **Kıymalı Firin Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

500 gr 3 no&#8217;lu çubuk makarna 14 bardak su 1 yemek kasigi tuz ½ kahve fincani bitkisel yağ  
Üstü için: 250 gr koyun veya dana kıyma 1 orta boy soğan 3 yemek kasigi margarin 1 çay bardagi rendelenmiş  
kasarpeyniri 4 yumurta ½ lt(2 bardak) süt tuz-karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayı haslayıp süzün. 2 kasik eritilmiş yağla karıştırın. Tuz ve karabiber serpin.

Soğanı doğrayın, kalan 1 kasik yağla 3 dakika börttürün. Kıyma, tuz karabiber koyun. Arada karıştırarak 10 dakika pisirin.

Peynirli makarnada olduğu gibi, makarnaların yarısını yağlanmış tepsiye bosalın. Arasına kıymalı içi yayın. Kalan makarnayı bosalın. Üzerine rendelenmiş peynir serpin. Yumurtalı, sütlü karışımı dökün.

Sıcak fırında üstü kızarana kadar pisirin.

### **Peynirli Firin Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

500 gr 3 No&#8217;lu çubuk makarna 14 bardak su 1 yemek kasigi tuz ½ kahve fincani bitkisel sıviyağ  
Üstü için: 2 yemek kasigi margarin 1 bardak rendelenmiş kasarpeyniri 5 yumurta 2 bardak(1/2 lt ) süt tuz-karabiber  
½ çay kasigi hindistancevizi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayı kırmadan suya salıp 10 dakika haslayın. 2 bardak soguk su katarak 10 dakika bekletin. Suyunu süzdükten sonra eritilmiş yağ, tuz ve biber koyup silkeleyerek karıştırın. Makarnanın yarısını yağlanmış bir fırın tepsisine bosalın. Peynirin yarısını üzerine dökün. Kalan makarnayı da bosalıp tekrar üstünü peynirle kapatın. Süt, yumurta ve hindistancevizini bir kapta karıştırın. Makarnanın her tarafına dağılacak biçimde dökün. Sıcak bir fırında 40-45 dakika pisirin. 20 dakika tepside bekletin. Sonra kare veya baklavalar halinde kesip servis yapın

### **Patatesli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 25

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi pirinç 3 orta boy patates 150 gr tereyağı tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinçleri 24 saat öncesinden yıkayıp suya bırakın, ertesi gün süzüp, tuzlu kaynar suya atın ve 7 dakika kaynatın. Hemen süzün, soguk sudan geçirin. Daha önceden soyulmuş ve 0,5 cm. halkalar halinde dilimlenmiş patatesler yağlanmış yuvarlak bir tencerenin altına ve kenarlarına dizin. Delikli düz bir kepçe ile pirinçleri kepçe kepçe patatesli tencereye dökün, geri kalan tereyağı küçük parçalar halinde pirinçlerin üzerine atın, hafif tuz serpin, tencerenin kapagini sıkıca kapatın, çok çok hafif ateşte iki saat pisirin. Servis tabagina alırken ortaya pilav, kenarina patatesleri dizin, arzu edilen et çeşitleriyle servis yapın.

### **Pasa Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg yagsız kusbasi dana eti et, dana 100 gr tereyağ ( ya da margarin) 1 adet havuç, rendelenmiş 1 tatli kasigi kimyon 1 kg konserve bezelye 4 su bardagi pirinç 5 su bardagi su 2 adet soğan

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dört su bardagi pirinci sıcak su ile haslayın. İki adet orta boy soğan, iki kasik yağ ve tuz ile rengi sararincaya kadar kavurup, yıkadığınız kusbasi etleri katin, beraberce karıştırın. Otuz dakika kadar buhar çıkarmayan bir tencerede hafif ateşte pisirin. Bu malzemeyi, geniş tabanlı bir pilav tenceresine bosalın, üzerine bezelyeleri ilave edin. Bezelyelerin de üstüne ince bir tabaka havuç rendesi ve bir tatli kasigi kimyon serpin. Daha sonra bunların üzerine haslanmış pirinci düzgün bir şekilde, esit dağılacak biçimde döküp, bes du bardagi kaynar suyu ve yağın kalan kısmını ağır ağır döküp, ağır ateşte yirmi dakika kadar, pilav suyunu çekinceye dek pisirin. Atesten alıp on dakika kadar dinlendirin. Tencereden daha geniş bir tepsinin içine dikkatlice ters çevrip pilavi bosalın ,servis yapın.

## **Paela**

Mutfak: ıspanya Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

½ kg dilbalığı (veya levrek filetosu) 250 gr mürekkep balığı, dogranmis 1 küçük kutu bezelye konservesi 250 gr kırmızı dolmalık biber 1 kutu kuskonmaz konservesi 250 gr dolmalık yeşil biber ½ kg kusbasi dana eti ½ kg ayıklanmış midye ½ su bardağı beyaz sarap ½ çorba kasığı safran 2 adet kereviz yaprağı 2 adet defne yaprağı ½ kg domates 6 adet enginar 150 gr mantar 1 kg karides 2 adet pilıç 250 gr soğan 1 kg pirinç 250 gr havuç ½ demet maydanoz ½ limon 250 gr sosis zeytinyağı karabiber, tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Piliçlerin her biri onar parçaya bölüp, etlerini kemiklerinden ayirin. Iri kemikleri içi su dolu bir tencereye koyun, soğanlar, domatesler, havuçlar, maydanoz ve kereviz yapraklarını katıp haslayın. Mantarları suda pisirin. Balık filetolarını, limon suyu ve defne yaprakları koyduğunuz suda haslayıp bir kenara ayirin. Dana eti ve piliç parçalarını yağda kavrun, içine sarap ve bir miktar sıcak su koyup yüksek ateşte pisirin. Ayıklayıp, yıkadığınız enginarları dörde bölün, dolmalık biberleri küçük parçalara kesip kavurun. Karidesleri haslayıp ayıklayın, havuçları temizleyip, haslayın. Piliç kemiklerinin pistiğı suya, pirinç, karabiber, tuz ve safran katin, buna bir su bardağı tavuk suyu ve çeyrek bardak zeytinyağı ilave edilp, beraberce pisirin. Sıcak olarak kuskonmazlar, bezelyeler, dolmalık biberlerin ve karideslerin bir kısmı, kavrulmuş mürekkep balığı parçaları, midyeler ve sosisleri pisen pilavın üstüne süs olarak dizip, üzerine maydanoz serptikten sonra sıcak olarak servis yapın

## **Tavuk Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

3 adet tavuk göğsü 1 adet küçük kavanoz mayonez 100 gr ceviz mayonez ile aynı ölçüde yogurt 5-6 adet kornison tursu birkaç diş sarımsak tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavugu haslayıp didikleyin, tursuları minik minik doğrayıp ekleyin. Sarmisakları dövün, cevizleri iri olarak rendeleyin, diğer malzemeler ile hepsini karıştırın üzerine kırmızı toz biber ile süsleyin.

## **Tahinli Patlıcan Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

4 adet patlıcan 4 diş sarımsak ½ adet limonun suyu 3 yemek kasığı yogurt 3 yemek kasığı tahin ½ çay bardağı zeytinyağı tuz karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları ocakta közleyin. Kabuğunu soyup sapını da attıktan sonra püre haline getirin. Sarmisakları havanda ezin. Ardından patlıcanlara yogurt, tahin, limon suyu, zeytinyağı, tuz, karabiber ve sarımsak ekleyin. İyice karıştırın servise hazırdır.

## **Tahin Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

### **MALZEMELER**

250 gr tahin 4 diş sarımsak 4 adet limonun suyu ½ demet maydanoz zeytinyağı salata

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tahini su ile hafif sulandırın, içine biraz zeytinyağı ve dört adet limonun suyunu ilave edip, beyazlatın. Sarmisakları dövün, maydanozun yarısı ince kıyıp, bütün malzeme ile karıştırın. Kalan maydanoz ile salatanın üzerine süsleyip, servis yapın

## **Sosis Peynirli Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20

### **MALZEMELER**

parmezan peynir marul kasar peyniri haslanmış sosis domates mayonez limon salata yogurt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Peynirleri ve sosisi ufak parçalara ayırıp salata, limon ve mayonezle karıştırın. Buna bir miktar yogurt ilave edin. Dogranmış salatalık ve domatesi marulların üzerine yerleştirip, tereyağlı ekmekle servis yapın

## **Soguk salata**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

1 su bardagi Amerikan Pirinci 2 orba kasigi mayonez 1 çorba kasigi soya yagi 2 su bardagi kaymaksiz yogurt ½ demet maydanoz ½ demet dereotu 2 feslegen yapragi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce pirinci diriligini kaybetmeyecek sekilde hafif haslayin ve suyunu süzün. Bir kassenin içinde 2 çorba kasigi mayonez, 2 su bardagi yogurt ve yeterince tuz ilave edip iyice çirpin. Maydanoz ve dereotunu ince ince kiyin. Kiyilmis maydanoz, dereotu, haslanmis piring ve yeterince tuz ilave edip servis tabagina alin, iyice karistirin. Üzerinde 1 orba kasigi soya yagini gezdirin. Salatanin üzerine hazirlamis oldugunuz yogurtlu sostan gezdirin. Dilerseniz üzerini feslegen yapragi ile süsleyin. Salatayi 20 dakika buzdolabinda sogumaya birakin. Soguk olarak servis yapin.

## **Ahtapot Salatasi**

Mutfak: italyan Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

500 gr ahtapot 3 dis sarimsak 1 kahve fincani beyaz sarap ½ kahve fincani zeytinyagi 1 limonun suyu 1 demet maydanoz 5 adet taze sogan 10 adet siyah zeytin Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ahtapotu temizlenmis ya da dondurulmus olarak alin.

Ahtapotu 1 dis sarimsak ve 4 sap maydanozla birlikte bir tencereye koyun.

Üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. Ahtapot iyice yumusayincaya kadar haslayin.Haslanmis ahtapotu küçük dograyin. Salata kasesine koyup, üzerine beyaz sarap gezdirin.

Sosunu hazirlamak için, zeytinyagi, limon suyu, ezilmis 2 dis sarimsak, tuz ve karabiberi karistirin.

Ahtapot salatasinin üzerine ince kiyilmis taze sogan ve maydanoz serpip, ince kesilmis limon kabugu, zeytin ve ikiye bölünmüş kiraz domateslerle süsleyin. Hazirladiginiz sosu salatanin üzerine gezdirip, servis yapin.

## **Aksam Sefasi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

400 gr Patates 500 gr Eriste 5 Arpacik Sogani

1.5 Kahve Fincani Margarin 300 ml Kirmizi Sarap 2 orbaKasigi Sirke, tuz 2 Et Suyu Tableti, karabiber ½ Demet Maydanoz 400 gr Lahana 3 Yumurta 6 Somon Fileto 1 Limon 150 gr Süt Kremasi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri kabuklarini soymadan haslayin. Suyunu süzüp kabuklarini soyun. iri iri rendeleyin. Soganlari soyup uzunlamasına dograyin. 1 çorba kasigi margarin eritip sogan, sarap ve sirkeyi ekleyin. Tenceredeki karisim yariya inene kadar pisirin. Et suyu tableti ve yarim su bardagi su ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Maydanozu yıkayıp yapraklarini ayıklayin. Lahanayi yıkayıp ayıklayin. Yaprak kisimlarinda bulunan sert damarları kestikten sonra küçük küpler halinde dagrayin. 2 dakika haslayin. Firini 250 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Yumurtaların aklarini ve sarilarini ayirin. Lahanayi kalan süt kremasi ve maydanozla karistirip püre haline getirin. Patatesleri, yumurta sarıları ve limon kabugunu karistirin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin. Baligi margarinde hafifçe kavurup firin tepsisine alin. Sebzeleri üzerine yayip 15 dakika firinda pisirin. Eristeyi haslayin. Soganli karisimi tekrar isitin. Baligi soganli karisim ve eriste esliginde servis yapin

## **Alabalik Izgara**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

### **MALZEMELER**

4 adet büyük alabalik 4 adet küçük domates 12 adet defne yapragi 2 adet kirmizi sogan Roka

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Alabaligin karnini yarıp içini temizleyin. Bütün kilçigini ikarin.

Alabalik filetolarin içine domates ve limon dilimleri ile defne yapraklarini yerlestirin.

Alabalıkları yağlanmis tepsiye dizin. 200 derece isitilmis firinda üzerleri kızarincaya kadar pisirin.

Yaninda roka marul ve halka seklinde dogranmis kirmizi sogan ile sıcak olarak servis yapin.



## **Avakado ve Füme Somonlu Krep**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

Krep hamuru için: 1 su bardağı un 2 adet yumurta ½ su bardağı süt 2 çorba kasığı sivi yağ 1 çay kasığı tuz  
İçi için: 2 adet avokado 1 limonun suyu ½ demet dereotu ½ kutu labne peyniri Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Krep hamurunu hazırlamak için, un, süt, sivi yağ ve tuzu karıştırın. Yumurtaları ekleyip karistirmaya devam edin. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hazırladığınız karisimdan 1 kepçe alıp, 24 cm çapında yağlanmış bir teflon tavaya dökün. Krebin iki tarafını da pisirin. Hamur bitinceye kadar aynı islemi tekrarlayın. Avokadoları, kabuklarını soymadan uzunlamasına ortadan ikiye kesin. ekirdeklerini çıkarın. ay kasığı ile oyarak içlerini bosaltın. Avokado parçalarının üzerine limon suyu sikin. Avokado, labne peyniri, tuz, karabiber ve derotunu blendırda karıştırın. Kreplerin içine avokadolu karisimdan sürün. zerine 1 dilim füme somon koyup rulo seklinde sarın. Krepleri buzdolabında 1 saat dinlendirin. Dilimleyip, servis yapın.

## **Bademli Alabalık Tava**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

### **MALZEMELER**

4 adet alabalık fileto 50 gr un 3 adet çirpilmis yumurta 100 gr kızarmis file badem Yeterince tuz ve biber Kızartma için 1 su bardağı sivi yağ

### **YAPILIŞ TARİFİ**

nce balıkları tuz ve biberleyin. Daha sonra her iki tarafını da una bulayıp çirpilmis yumurtaya batırın. Bir tavada kızgın yağda her iki tarafını da kızartın. Roko, yeşil soğan ve limonla birlikte servis edin. En son file bademleri balığın üstüne serpin

## **Balık Graten Sebzelı**

Mutfak: Fransız Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

4 Beyaz Etli Balık  
2 Dilim Ekmek  
1 orba Kasığı Tereyağı  
50 gr Kasar Rendesı  
1 ay Kasığı Hardal 2 Havuç  
4 Küçük Patates  
1 arliston Biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizleyip yıkayın. Süzüp zerine tuz ve karabiber serptikten sonra 5-10 dakika marine edin. Balıkların her iki yüzüne tereyağı sürüp alüminyum folyoya sarın. Orta isili fırında 8-10 dakika pisirin. Ekmek içini ufalayıp alüminyum folyoya serin ve kızgın fırına verip kızartın. Fırından alıp kasar peyniri ve hardalla karıştırın. Balıkları fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız ekmekli karisimi balıkların üzerine yayın. Orta isili fırında 8-10 dakika daha pisirin. Havuç ve patatesleri soyun. Havuç ve biberi uzun seritler halinde doğrayın. Patatesleri ikiye bölün. Hepsini tuzlu suda 10 dakika kadar haslayıp szn. Balıkları fırından çıkarıp servis tabağına alın. Patates, havuç ve biber esliginde sıcak olarak servis yapın

## **Balıkçı Limonları**

Mutfak: Bilinmiyr Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

6 Adet Marul Yaprağı 6 Adet Limon 250 gr. Konserve Ton Balığı 3 Tatlı Kasığı Limon Suyu 2 Adet Yumurta, Tuz 3 orba Kasığı Mayonez 1 ay Kasığı Karabiber Süslemek İçin:1 Adet Haslanmış Yumurta 2 orba Kasığı Maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Servis tabağına marul yapraklarını yerleştirin. 6 adet limonu ortadan ikiye kesin. İçlerini küçük bir kasık yardımıyla bosaltın. Altlarından ufak parçalar kesip düzgün durmalarını sağlayın. Limonları salata yaprakları üzerine yerleştirin. Diğer taraftan konserve ton balığını çatalla iyice ezin. 3 tatlı kasığı limon suyu, haslanıp küçük küçük doğranmış 2 adet yumurta, tuz, 1 çay kasığı karabiber ve 3 çorba kasığı mayonezi de beligin üzerine ekleyin. Hazırladığımız bu harci limonların içine doldurun. İnce ince kıyılmış maydanoz ve yumurta ile süsleyip servis yapın.



### **Balikli Krep**

Mutfak: Fransiz Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

2 Çorba Kasigi Un 1 Yumurta Karabiber 4 Çorba Kasigi Süt 150 gr Fume Somon 4 Çorba Kasigi Süt Kremasi 1 Salatalik 2 Tatli Kasigi Limon Suyu 4 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Demet Dereotu 50 gr Havyar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, süt ve yumurtayı karıştırın. Olusturdugunuz hamuru 30 dakika kadar dinlendirin Yapismaz bir tavada yag isitin ve iki tane krep pisirin. Kreplerin sogumasini bekleyin. Fume somonlari esit olarak kreplerin üzerine yayın. Kenarlarinda bosluk kalmasına dikkat edin. Süt kremasini tuz ve karabiberle tatlandinn. Kremayı somonların üzerine sürün. Krepleri rulo yapıp alüminyum folyo ile kaplayın. 45 dakika buzlukta bekletin. Salataligi yıkayıp kabugunu soymadan dilimleyin. Sivi yag, limon suyu, tuz ve karabiberden bir marinat olusturun. Dereotunu yıkayıp ayıklayın. Sap kisimlanni kesip kalan kisimlanni ince ince kiyin. Krep rulolanni dokuz ince dilim halinde dograyın. Tabaklara üçer dilim yerlestin. Marinati üzerinde gezdirin. Dereotu, salatalik, havyarla süsleyin.

### **Barbunya Printaniye**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kg barbunya 4 adet domates  
1 adet patlican  
3 adet patates  
1/3 bardak zeytinyagi  
Yarim demet maydanoz  
3 dis sarimsak  
3 tane yesil sivri biber  
1 tatli kasik kekik  
1 adet defne  
Yeteri kadar tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Baliklari temizleyip yıkayın. Tüm soyulmus patlican ve patatesleri 1 parmak kalınlıkta yuvarlak dilimlere, sogan, sarimsak, yesil biber ve 2 domatesi de ufak parçalara dograyıp fırın tepsisine veya güvece yerlestin. Kiyilmiş maydanoz, defne, kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi ve limonu da ilave edin. Bunların üzerine barbunyayı yariya kadar gömerek yerlestin. Orta isili bir fırında pisirin. Limon ilavesiyle servise sunun.

### **Barbunya Tavası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kg barbunya (temizlenip, yıkanmis, kurulanmis)  
½ çay kasigi tuz  
beyazbiber  
1 su bardagi bira  
3 su bardagi elenmis un ½ su bardagi zeytinyagi ya da ayçiçek yagi  
1 limon (süsleme için)  
½ bag maydanoz (süsleme için)  
5 çorba kasigi Margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Baliklari tuzlayıp, biberleyin ve biraya batirin. Una bulayıp, fazla ununu silkeledikten sonra baliklari tavada kizdirdiginiz zeytinyagında, her iki tarafı da kızarana dek kizartin. Kagit havlu üzerinde fazla yağlarını süzdürün. Önceden isitilmiş tabaklara alın. Margarinı bir tavada eritin. Yag iyice kızıp, kahverengilesmeye baslar baslamaz balikların üzerine dökün. Barbunya tavasını limon ve maydanozla süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

### **Amerikan Usulü Pirinçli Güvec**

Mutfak: Amerikan Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 3 Çorba Kasigi Soya Yagi 350 gr Salam 200 gr Sosis 1 Sogan 1 Dis Sarimsak 1 Salçalik Kirmizi Biber 200 gr Domates 2 Su Bardagi Tavuk Suyu 12 Siyah Zeytin 1 Çay Kasigi Tuz 1 Çay Kasigi Taze Çekilmiş Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salami ince ince dilimleyin. Sosisleri küçük dograyın. Sogan, sarimsak ve kirmizi biberi ince ince dograyın. Soya

yagini güveçte kızdırıp salam ve sosisi kavurun. Sogan ve sarimsagi ekleyip pempelesinceye kadar 2-3 dakika pisirin. Kırmızı biberi ilave edip kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Salamlı karışımına ilave edip ara sıra karıştırarak 3-4 dakika pisirin. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Domates ve tavuk suyunu güvece ekleyip karıştırın. Kaynayınca ateşi kısip kapagi kapalı olarak 15-20 dakika pisirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Tuz, karabiber ve zeytinleri yemeğe ilave edip iyice karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

### **Bademli ve Kasar Peynirli Sebze**

Mutfak: Diğer Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

800 gr Patates 200 gr Bezelye 1 Adet Sogan 100 gr Jambon 1 Adet Mozzarella ya da Dil Peyniri 4 Adet Domates 60 gr Badem Maydanoz Etsuyu Rendelenmiş Parmesan Peyniri Veya Eski Kasar Tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tavaya koyduğunuz 20 gr (1 Çorba kasigından biraz fazla) tereyagında, doğranmış soganı öldürün. Bezelyeleri tuzunu ve karabiberini ekleyip birkaç dakika karıştırarak pisirin Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra ince ince dilimleyin. Yağladığınız bir fırın tepsisinin dibine ilk patates katını dizin Üstüne bezelyelerin yarısını, dilimlenmiş mozzarella ya da dil peynirinin yarısını, küp şeklinde doğranmış domates ve jambonun yarısını döseyin. Tuz, karabiber ilave ettikten sonra ikinci patates katını dizin. Diğer malzemelerin kalanını da aynı sırayla koyup işlemi bitirin. Tüm yüzeyini 2 çorba kasığı kiyilmiş maydanoz, ince dilimlenmiş badem ve 2 çorba kasığı parmesan peyniri ya da eski kasar rendesiyle kaplayın. Tüm malzemenin üstüne 4 kepçe etsuyu döktükten sonra kabi, önceden isittığınız 180 derecelik fırına verin. 45 dakika sonra çıkarıp aynı kapta servis yapın.

### **Benzersiz Mantarlar**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

500-600 gr Mantar 75 gr Tereyagi 2/3 Tatlı kasığı Konyak 1 Tatlı Kasığı Un ¼ Litre Taze Çiğ Krema 1 Demet Maydanoz ½ Limon Suyu Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarların hemen dibinden saplarını kesin, topaklı köklerini çıkarıp soyun. Nemli bir bezle bas kısımlarını temizleyin. Tereyagini genişce bir tavada eritin. Tam sararmadan mantarları ekleyin. Bas kısımlarını bütün bütün, saplarını da iki-üç parçaya ayırmış olarak atmalısınız yaga. Harlı ateste iki dakika pisirin. Bu arada tahta kasıkla karıştırın ve mantarlar yağı çekince konyak döküp alevleyin. Alevin sönmesine yakın tuz ve biber atın. İnce kiyilmiş maydanozu ekleyin, tiritini koyulastırmak için harlı ateste pisirmeye bırakın. Üstüne un serpin. İyice karıştırın. Çiğ kremayı tamamen bosalın ve sos koyulasıncaya kadar karıstırmaya devam ederek kaynatın. Sonra altını kisin ve biraz daha pisirip sıcak sıcak servis yapın. Tadına baktıktan sonra gerekiyorsa limon suyunu üzerinde gezdirmelisiniz.

### **Borani**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg Ispanak 1 Çay Bardağı Siviyag 3 Çorba Kasığı Un 2 Çay Bardağı Süt ½ Çay Bardağı Su Tuz Yogurt ve Sarmisak 1 Çorba Kasığı Salça 1 Çorba Kasığı Tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanakları bol suyla birkaç kere yıkayın. Yapraklarını dallarından ayırın. Bir tencerede, bir miktar tuzlu suyu kaynatın. Ispanakların yapraklarını kaynayan suya atıp, 4-5 dakika kadar pisirerek yumusatin. Delikli kepçeyle çıkarın. Bir süzgecin içine koyarak fazla suyunu salmasını bekleyin.

Küçük bir tencereye bir çay bardağı sivi yagi koyun. İçine unu ilave edin. Sürekli karıştırarak un pembelesinceye kadar kavurun. Süt ve suyu ilave edin. Bu karışım koyu muhallebi kıvamına gelince içine ispanakları ekleyin. 1 dakika kadar birlikte kavurduktan sonra atesten alın. Üzerine sarmisaklı yogurt yayın. Salçayı tereyagiyle birlikte biraz pisirin. Yemegin üzerine sosu gezdirip, servis yapın.

### **Cevirme**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

Patlıcanları uzunlamasına keserek 10 dak. Tuzlu suda bekletip, suyunu

süzün. Patlıcanları kızartın ve yağının süzülmesini sağlayın.  
Tavukları kusbasi şeklinde doğrayın. İncecik kıyılmış soğanla suyunu çekinceye kadar kavurun. Kenarda dinlendirin.

Diğer tarafta fıstıkları kavurun. Pirinci tuzu ve yenibaharı ilave ederek iç pilavı hazırlayın.  
Çukur bir tencerenin altına patlıcanları ortadan yukarıya doğru yerleştirin. Tencerenin dibinin tamamen örtülmüş olmasına özellikle dikkat edin. Pilavın yarısını patlıcanların üzerine yerleştirin. Bunun üzerine tavuklu harcını daha sonra da pilavın geri kalanını yayın.

## **YAPILIŞ TARİFİ**

### **AFİYET OLSUN**

### **Cevizli Patlıcan**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

### **MALZEMELER**

1 kg patlıcan 4 yemek kasığı un 750 gr domates 10 diş sarımsak 100 gr ceviz ½ çay bardağı zeytinyağı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları yuvarlak olarak kesin. Tuzlu suda biraz beklettikten sonra kızartın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına dizin. Domatesleri soyup rendeleyin, sarımsakları soyun ve iyice ezin.  
Unu zeytinyağında kavurup, içine domates, sarımsak ve tuz katin. Pütürsüz ve koyu kıvamlı olunca sirke ve dövülmüş ceviz içini ilave edin. Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine döküp, en üstü kızarıp, kesilecek katılığa ulaşana kadar fırınlayın. Soguyunca da dilimlere keserek servis yapın.

### **Doldurulmuş Kabak**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

4 adet 150 gramlık kabak 75 gr soğan 1-2 diş sarımsak 1 çorba kasığı sıvı yağ 1 tatlı kasığı değişik baharat 225 gr doğranmış domates 275 gr pirinç 50 gr jambon 75 gr çedar peyniri 50 gr kuru ekmek ufakları Dilediğiniz otlardan birkaç sap

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Her kabak uzunlamasına ikiye bölün. Etli kısmını çıkartıp incecik kıyın. Soğan ve sarımsağı da ince ince doğrayın. Teflon tavada zeytinyağını hafifçe kızdırın. Doğranmış kabak içi, soğan, sarımsak ve karışık baharatı sote edin ve 4-5 dakika pisirin. Yıkayıp hasladığınız pirinci süzüp, domatesle birlikte tavaya alın ve 10 dakika kadar pisirin. Bos kabakların içine jambonu serin. Üzerine pirinçli karışımından koyun. Çedar peyniri ve kuru ekmek ufaklarını serpistirdikten sonra yüksek ısıdaki fırına atıp 25 dakika, peynir eriyip ekmekler kızarıncaya kadar kızartın. Dilediğiniz doğranmış otlarla süsleyip, servis yapın. Yagsız, haslanarak hazırlanan pilav, su çektiği için sısır ve doyurucu olur.

### **Yogurtlu Sos**

Mutfak: Süre: 10

### **MALZEMELER**

½ kg Yoğurt 1 Dilim Bayat Ekmek İç 2 Çorba Kasığı Süt 1 Salatalık 1 Çorba Kasığı Zeytinyağı 5 Diş Sarımsak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ekmek içini sütle ıslatıp sıkın. Sarımsağı ayıklayıp ince ince kıyın. Salatalıkları soyup incecik dilimleyerek bir kaba alın. Salatalık, kıyılmış sarımsak, ekmek içi ve yoğurdu karıştırın. Yavaş yavaş zeytinyağını ekleyerek çirpin. Tuz ve karabiber serptikten sonra servis yapın.

### **Salata Sosu**

Mutfak: Süre: 10dk

#### **MALZEMELER**

3 çorba kasigi zeytinyagi  
Yarım demet dereotu  
1 dis sarimsak  
Yarım limon suyu  
1 tatli kasigi mayonez  
1 tatli kasigi tuz  
1 çay kasigi hardal

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dereotunu ayıklayip ince ince kiyin. Sarimsagi iyice ezin. Derin bir kapta dereotu, sarimsak, mayonez, hardal ve zeytinyagini karistirin. Limon suyu ve tuz ekleyip iyice çirpin. Salatalarin üzerine gezdirin.

### **Sebze Sosu**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

1 Sogan 1 Dis Sarimsak 1 Havuç 2 Kereviz 1 Çorba Kasigi Siviyagi 1 Çorba Kasigi Köri 100 gr Haslanmis Taze Fasulye ½ Çorba Kasesi Su 2 Çorba Kasigi Limon Suyu ½ Kase Süzme Yogurt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ince ince dograyin, sarimsagi ezin. Havucu temizleyip rendeleyin, kerevizi soyup küçük klipler halinde dograyin. Hazirladiginiz sebzeleri tencereye alip siviyagi ekleyin. Kapagi aralik olarak kisik ateste 10-12 dakika pisirin. Sebzeler suyunu salmaya baslayinca köriyi ilave edip kokusunu birakmasi için 1-2 dakika bekleyin. Yarım kase su, limon suyu ve haslanmis fasulyeleri ekleyip tahta kasikla karistirarak 5 dakika pisirin. Gerekirse bir miktar daha su ekleyin. Hazirladiginiz karisimi blender veya mikserle pürüzsüz hale gelinceye kadar ezerek çirpin. Yogurdu ekleyin ve karistirarak krema kivaminda bir sos haline getirin. Kisik ateste 6-7 dakika kadar pisirin. Tuz, karabiber serpin ve sicak olarak servis yapin.

### **Sebzeli Domates Sosu**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

Yarım kg domates 1 sogan 1 küçük havuç 1 kereviz Yarım demet maydanoz Birkaç feslegen yapragi 2 çorba kasigi margarin Bir tutam tozseker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bütün sebzeleri temizleyip küçük küçük dograyarak tencereye alin. Kendi suyuyla bir saat kadar ara sira karistirarak pisirin. Ilininca süzgeçten geçirin. Margarini tencerede eritip sebze püresini ilave edin. Tuz, karabiber ve tozsekeri ekleyip kisik ateste 20 dakika kadar pisirin. Sos çok koyu olursa bir miktar su ilave edebilirsiniz. Makarna ve sebze kizartmalari esliginde servis yapin.

### **Eksili Patates**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

4 Patates 1 Bas Sarmisak ½ Demet Maydanoz 1 Tatli Kasigi Biber Salçasi 1 Su Bardagi Zeytinyagi 1 Limon Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri soyup dilimleyin. Tavada zeytinyagini kizdirarak patatesleri kizartin. Servis tabagina alip düzgün bir sekilde dizin. Maydanozu ince kiyip servis tabagindaki patateslerin üzerine ilave edin. Sarimsagi havanda dövün ve patatesleri kizarttiginiz yagda hafifçe çevirerek salçayi ekleyin. Limon suyunu sikip pisirin. Servis tabagindaki patateslerin üzerine tuz serpip hazirladiginiz sarimsak sosunu dökerek servise sunun.

### **Ali Nazik**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

4 Adet Patlican 3 Çorba Kasigi Margarin 3 Kahve Fincani Un 3 Kahve Fincani Süt 2 Kahve Fincani Rendelenmiş Kasar Peyniri 2 Çorba Kasigi Margarin 2 Adet Sogan 250 gr Yagsiz Kıyma 4 Adet Domates 4 Adet Sivri Biber 3 Kahve Fincani Et Suyu Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanları ateste közleyin. Sonra kabuklarını soyun ve bir çatal yardımı ile ezin. Geniş bir tavada 3 çorba kasığı margarinini eritin. 3 kahve fincanı unu ilave edin. Pembeleşene dek kavurun. Sonra sütü azar azar ekleyin. 1-2 dakika çatalla ezilmiş patlicanları, 2 kahve fincanı kasar rendesini tavaya aktarın.

Ayrı bir tavaya 2 çorba kasığı margarinini koyun. Küçük doğranmış soğanları pembeleşene dek kavurun. Kıymayı ilave edin. 2-3 dakika sonra küçük doğranmış domatesleri, sivri biberleri, 3 kahve fincanı et suyunu ve tuzu ekleyin. 10 dakika sonra atesten indirin. begendinin üzerine kıymalı harcı koyup, servis yapın.

#### **Arpacık Soganlı Bahçivan Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. kusbasi kuzu eti 30 adet arpacık soğanı 3 çorba kasığı tereyağı 2 adet orta boy domates 2 adet havuç 250 gr. sultanî bezelye Tuz, karabiber Kırmızı pul biber ½ demet dereotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti yıkayıp bir tencereye koyun. Tereyağı ile birlikte hafifçe kavurun. Halka şeklinde doğranmış havucu ilave edin. Tencerenin kapagini kapatıp, hafif ateste et yumuşayıp suyunu çekene kadar 1 saat pisirin.

Et suyunu çekince, kabukları soyulup iri doğranmış domates, havuç, bezelye, arpacık soğanı, tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Et yumuşayıp, kendi yağına kalıncaya kadar hafif ateste 1 -1,5 saat pisirin. (Eti suyu azaldıkça en fazla 2 su bardağı ilik su ekleyebilirsiniz.)

Arpacık soğanlı bahçivan kebabını üzerine ince kıyılmış dereotu serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.

#### **Bademli Balık Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg Balık 3 çorba kasığı Un 60 gr margarin 1 tatlı kasığı Tuz ½ tatlı kasığı Karabiber 150 gr Sogan 250 gr Domates 50 gr Badem 400 gr Patates ½ demet Maydanoz 2-3 bardak Su 1 küçük yaprak Defne

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak balığı temizleyin. Bunun için keskin bir bıçakla karnini yarin. İç organlarını çıkarıp, atın.

Galemlerini de çıkarıp, atın. Varsa pullarını kazıyın. Eğer büyük balık kullanıyorsanız, fileto çıkarıp, kusbasi büyüklüğünde parçalar halinde doğrayın. Küçük balıkları bütün olarak bırakın. Soğanı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Bademi küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Orta ateste birkaç dakika kaynatın. Kabi atesten alıp, suyu süzün. Bademlerin üzerinden soguk su geçirin. Kabuklarını soyup, atın. Badem içlerini bir kenarda saklayın.

Patatesi soyup, iri zar biçimi doğrayın. Maydanozu, yıkayıp iyice kuruladıktan sonra, ince kıyın. Unla tuzu karıştırın. Balıkları bu karışımına bulayın. Fazla unlarını silkeleyip, atın. Yağın yarısını orta boy bir tencerede, orta ateste eritin.

Yağ kizmaya başlayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

Yag kizmaya baslayınca unlanmış balıkları koyup. 5-6 dakika, birkaç kere alt üst ederek kızartın. Kızarmış balıkları bir kaba aktarın. Tenceredeki yağı dökün. Aynı tencerede, kalan yağı orta ateste eritin. Yağ kızınca soğan ve ayıklanmış badem içlerini koyup, bir kasıkla sık sık karıştırarak, birkaç dakika, bademler sararıp soğanlar pembeleşmeye başlayınca kadar pisirin. Kaba domatesleri ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin. Balığı ve patatesi tencereye koyun. Biberini serpin. Maydanozu serpistirin. Balıkların üzerini örtecek kadar su ilave edin. Defneyi koyun. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Bademli balık kebabını, kullandığınız balığın cinsine bağlı olarak, 10 ila 15 dakika arasında, balık pisinceye kadar ateste tutun. Gerekirse, pişirme süresini uzatın.

ve çekirdekli kısımlarını alıp, atın. Her üç sebzeyi de, havuhta olduğu gibi, iri zar biçimi doğrayın.

Dereotunu yıkayıp iyice kuruladıktan sonra, ince kıyın.

Yagın üçte birini oita boy bir tencerede, otta ateste eritin. Yag kizmaya başlayınca arpacık sogani, havuç ve çali fasulyesini ilave edip. ara sıra karıştırarak, 3-4 dakika sote edin. Dolmalık biber ve kabagi da katıp, birkaç dakika daha sote ettikten sonra, tencereyi atesten alın.

Kalan yagi, büyük bir tencerede, oita ateste eritin. Yag kizmaya başlayınca, kusbasi doğranmış kuzu etini ilave edin.

Atesi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Domatesi katin. Ara sıra karistirmaya devam ederek, birkaç dakika daha pisirin.

Tuzunu koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Baharat torbasini ekleyin.

Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alıp, atın.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

### **Begendili Kebap**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

600 gr Kuzu kusbasi 110 gr margarin 100 gr Sogan 1 çorba kasigi Domates salçasi 1 tatli kasigi Tuz Baharat torbasi 2.5 bardak Su 1 Kg Patlican 80gr Un 1 lt Süt 80 gr Kaser peyniri rendesi ½ adet Limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak sogani ayıklayip, küçük küpler halinde doğrayın.

Yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya başlayınca kusbasi doğranmış kuzu etini ilave edin.

Atesi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin.

Salçayı katin. Ara sıra karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayı kavurun. Tuzunu serpin. Baharat torbasini ilave edin.

Atesi kisin. Tencerenin üzerine bir tas kapayın, 1 bardak sıcak suyu, tasın kenarından dökün. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi agir ateste 8-10 dakika pisirin.

Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 ½ bardak sıcak suyu koyup, yine agir ateste, yaklaşık 20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

Bu arada kebab suyunu çekerse, bir miktar sıcak su ilave edebilirsiniz.

Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklaşık 1 bardak salçasi olmalıdır.

Kebab piserken bir yandan begendiyi hazirlayın. Bunun için büyükçe bir tencerenin içine ½ limonun suyunu sikin, 1 tatli kasigi tuz ilave edin.

Patlicanlari tercihan kömür atesinde, bu mümkün degilse kizgin yagda ya

da firinda, gerektiğinde alt üst ederek, yumusayip yer yer su sizdirmcaya kadar pisirin. Saplarindan kesip, tuz ve limonun bulunduğu tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edip, sogumaya birakin.

Sogumus patlicanlari kabuklarini keskin bir bıçakla soyup, atın.

Patlicanlari etli kısımlarini bir baska kaba aktarin.

Sütü bir tasim kaynatip, bir kenara alın. Yagin kalan 80 gramini orta boy bir tencerede, orta ateste isitin. Yag kizmaya başlayınca ununu ilave edin.

Meyaneyi, tahta bir kasikla sik sik karıştırarak pisirin. Un sararmaya başlayınca birkaç dakika daha pisirip, tencereyi atesten alın. Bir kenarda ilinmaya birakin.

Meyane ilininca tencereyi tekrar orta atese oturtun. Sıcak sütü, tahta bir spatulayla sürekli karıştırarak, azar azar meyaneye yedin. Çok ağır

atete 10 dakika pisirin.

Patlicanlari iyice sikip, çok ince kiyin. Patlicanlari ates üzerindeki meyaneyle ilave edin. Yumurta teliyle karistirarak 5-6 dakika daha pisirin. Kaser peyniri rendesini ilave edin. Karistirin. Begendiye atesten alin.

### **Beğendili Patlıcan Kebabı**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

2 Adet Bostan Patlicani (enlemesine dogranmis) 2 Adet Kemer Patlicani (közlenmis) 2 Adet Sogan 2 Yemek Kasigi Tereyagi Yarim kilo biçak kiymasi 2 Adet Rende Domates ve Salça Kizartmak için : Yeteri kadar sivi yag Besamel sos için : 1 Yemek Kasigi Un 1 Çay Bardagi Süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kemer patlicanlari atete közleyip soguk suya atin. Kabuklarini çikarip üzerine 1-2 damla lımon sikarak ekmek tahtasinda biçak ile kiyin. Besamel sos hazirlayin. İçerisine ilave edip karistirarak bir kenarda bekletin. Bir kapta sogan ile kiymayi kavurun. İçerisine salça, domates, dereotu, tuz ve biber ilave ederek tatlandirin. Kizartmis oldugunuz patlicanlari kagit havlu üzerinde yagini çekinceye kadar birakin. Patlicanlari isiya dayanikli servis tabagina alin. Üzerine kiymayi ve basamel sosu ekleyin. Firinda üst izgarada 5 dakika kadar kizartip servise sunun.

### **Eksili Pirasa**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg Pirasa 4 Adet Sogan 4 Adet Domates ½ Su Bardagi Zeytinyagi ½ Demet Maydanoz 1 Tatli Kasigi Tuz 1 Adet Limon Suyu 1 Tatli Kasigi Salça

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirasalari iyice yıkayalim, dis kabuklarini soyalim. Bas kisimlarini keselim. 5-6 cm uzunlugunda parçalar halinde dograyalim. Her parçayi ince ince kiyalim. Kaynar suya atalim. 15 dakika haslayalim. Baska bir tencereye soganlari halka halka dograyalim. Yarim su bardagi zeytinyaginda pembelestirelim. Findik büyüklüğünde dogradigimiz domatesleri, salçayi ve tuzu soganlara ilave edelim. Pirasalari hasladiktan sonra soguk sudan geçirmeden sogan ve domateslere ekleyelim. Son olarak tencereye 1 çay bardagi su ilave edelim. 15 dakika kisik atete kapagi kapali olarak pisirelim. Atesten indirirken üzerine limon suyu dökelim. Üzerine ince ince kiyilmis maydanoz serptikten sonra servis yapalim.

### **EndülüS Usulü Kuskonmaz**

Mutfak: Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

½ kg Taze veya Konserve Kuskonmaz 1 Dilim Bayat Ekmek ½ Demet Maydanoz 2 Dis Sarmisak 1 Kirmizi Dolmalik Biber ½ Çay Bardagi Zeytinyagi 1 Yemek Kasigi Üzümlük Sirkesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuskonmazlarin saplarini ucundaki mor renkli kismin bittigi yerden baslayarak biçakla kaziyip temizleyin. Mor körpe uçlar suyun disinda kalacak sekilde su dolu bir tencereye yerlestirin. Çok az tuz ekleyip 20-25 dakika haslayin. Soguk suyun içinde bekletin. Tencerede zeytinyagini isitin. Ince kiyilmis sarimsaklari zeytinyaginda kizartin. Ufalanmis ekmek içi ve kiyilmis maydanozu ekleyip kavurun. Ekmek içinin rengi sararinca sirkeyi ekleyip bir tasim kaynatin. Hazirladiginiz karisimi ince delikli bir süzgeçten geçirin ve tekrar tavaya alin. Haslanmis kuskonmazlari ilave edin. Tuz, karabiber ve ince kiyilmis kirmizi dolmalik biberi ekleyin. 5 dakika pisirip atesten alin. Soguyunca servis yapin.

### **Enginar Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

6 adet enginar 3 adet yumurta 50 gr. kasar peyniri 1 demet maydanoz 1 su bardagi un 1 su bardagi galeta unu 1 adet limon 1 adet yumurta, rendelenmis 1 su bardagi zeytinyagi

Besamel sos için:

2.5 su bardagi süt 2 çorba kasigi tereyagi

1.5 çay bardagi un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Enginarlari soyup limonlu suda bekletin. 4 su bardagi su ve 1 çorba kasigi tuzu kaynatin. Enginarlari kaynar suda yumusayana kadar haslayin,



süzün. Ezip, püre haline getirin.

Besamel sos için tereyagini eritin. Unu ekleyip 3 dakika kavurun. Sütü ekleyip karıştırın. Besamel sosa, enginar püresi, kasar peyniri, tuz, karabiberi ve maydanozu ekleyip karıştırın.

Karisiyi yağlanmış tepsiye 1 cm kalınlığında yayıp sogumaya bırakın.

İstediginiz şekilde köfteler hazırlayın.

Kalan yumurtaları hafifçe çirpin. Enginar köftelerini sirasiyla una, yumurtaya ve galeta ununa bulayıp, zeytinyağında kızartıp, servis yapın.

## **Etli Sebze Yemeği**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

1.5 Çorba Kasığı Margarin ½ Kg Kusbası Et 1 Adet Sogan 2 Adet Küçük Dogranmis Domates 3 Adet Sivribiber 1 Adet Patates 1 Adet Patlıcan 1 Adet Kabak 6 Adet Brüksel Lahanası Tuz , Karabiber , Maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak brüksel lahanasını az suda haslayın.

Patlıcan, kabak, biber ve patatesi küçük doğrayın. Birbuçuk çorba kasığı margarin tencereye alıp eritin. Etleri yağda kavurun. Etler suyunu çekince, yemeklik doğranmış sogan ve küp doğranmış domatesi ekleyin. 1-2 kez çevirin.

Sonra doğranmış sebzeleri tencereye ekleyip, sote edin. En son brüksel lahanasını ilave edin. Tuz ve karabiberini katın. Sebzeler iyice pisince, tencereyi ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

## **Fasulye Kavurması**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

### **MALZEMELER**

½ Kg Taze Fasulye 2 Adet Kuru Sogan 2 Adet Yumurta 2 Adet Domates 1 Adet Havuç 3 Yemek kasığı Tereyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra süzgece alın. Suyu süzülünce 1 cm genişliğinde kişin. Kaynar tuzlu suda diri kalacak şekilde haslayıp süzün. Tereyagini tencerede eritip küp şeklinde doğranmış soganı ilave ederek kavurun. Havuç ve domatesi rendeleyip kavruılmakta olan sogana ekleyin. Karisiyi bir süre kavurun ve domatesler suyunu çekince yumurtaları ilave edip karıştırın. Karisima haslanmış fasulyeleri ekleyip tuz ve pulbiber serpererek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pisirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.

## **Fasulyeli Kis Türüsü**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

250 gr Kuru Fasulye 280 gr Misir 3 Havuç 1 Sap Kereviz 1 Sogan 1 Süs Biberi 2 Çorba Kasığı Margarin 150 gr Sucuk Bir Miktar Tabasco Tuz 1 Çorba Kasığı Kekik 2 Su Bardağı Et Suyu ½ Demet Maydanoz Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru fasulye kullanıyorsanız 1 gece önceden suda bekletin veya düdüklü tencerede pisirin. Havuç ve kerevizi yıkayıp ayıklayın. Havucu verrev dilimler halinde, kerevizi ince seritler halinde doğrayın. Soganı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Süs biberini yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince seritler halinde doğrayın.

Margarini bir tencerede eritip soganı kavurun. Havuç ve kerevizi ilave edip 2 dakika kadar pisirin.

Sucugu ince dilimler halinde doğrayın. Sucuk, fasulye, misir ve biberi tencereye ilave edin. Tabasco ve kekikle tatlandırın. Yemege et suyunu ekleyip kısık ateşte, tencerenin kapagini kapatarak 15 dakika kadar pisirin.

Maydanozu yıkayıp yapraklarını ayıklayın. Türüyü tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırıp maydanozla süsledikten sonra servis yapın.

Dilerseniz türüyü kekik de ekleyebilirsiniz.

## **Besamel Soslu Kabak**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

1 Kg Kabak 200 gr Yagsız Kıyma 1 Adet Sogan 3 Çorba Kasığı Margarin 2 Adet Domates 2 Dis Sarmısak 3 Dal Dereotu Tuz, Karabiber Besamel Sos Malzemesi 1 Kahve Fincanı Un 2 Çorba Kasığı Tereyagi

## 1.5 Su Bardagi Süt 1 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari ince dograyin. Margarini tavada eritip soganlari pembelesinceye kadar kavurun. Kiymayi ilave edin. Tuz ve karabiber serpip kiyma suyunu çekinceye kadar pisirin. Domateslerin kabuklarini soyup küçük küpler halinde sograyin. Ince kiyilmis sarmisaklarla birlikte kiymaya ilave edin. Domatesler suyunu çekinceye kadar pisirin. Kabaklari temizleyip dörde bölün. Kaynar tuzlu suda haslayip süzün. Haslanmış kabaklari firin kabina yerlestirin. Üzerine hazirladiginiz kiymali harci yayin. Baska bir kapta tereyagini eritip unu kavurun. Sütü azar azar ilave edip karistirarak pisirin. Tuzunu ekleyin. Muhallebi kivamina gelince atesten alin. Sosu kiymali harcin üzerine bosaltin. Rendelenmis kasar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece firinda kizarincaya kadar 15-20 dak. Pisirin. Dereotuyla süsleyip sıcak servis yapin.

### **Firinda Kabak**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

### **MALZEMELER**

3 Adet Kabak 2 Çorba Kasigi Su 1 Su Bardagi Küp Küp Dogranmis Domates ¼ Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 1 Su Bardagi Dogranmis Jambon 1 Çorba Kasigi Kiyilmis Dereotu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabagi halka halka veya kibrit çöpü gibi dograyin. Su ile birlikte 20 cm uzunlugunda bir kaba koyun. Üzerini kapatın. Mikrodalga firinin yüksek derecesinde 6 dak. pisirin.

Küp kesilmiş domatesleri bıçakla iyice küçültün. Domatesleri sıcak kabagin üzerine döküp, karistirin. Üzerine rendelenmis kasar peyniri serpistirin. Jambon ve kiyilmiş maydanozu da ilave edip, kapagini kapatın. Yüksek derecede 2 dak pisirip servis yapin. Not: Eger mikrodalga firininiz yoksa yumusayan kabaklari bir firin kabina alin.Aynı işlemleri yapin. Kasar peyniri eriyene dek pisirin ve servis tabagina alin.

### **Firinda Lahana**

Mutfak: Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

4 Yumurta 3 Domates 140 gr Misir (hazır ürün, konserve) 200 gr Irmik 200 gr Süt Kremasi Tuz, Karabiber 1 Kirmizi Dolmalik Biber 100 gr Biberli Salam 1 lt Süt 600 gr Lahana 5 Çay Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri Bir Miktar Yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Lahanayı çok ince seritler hainde dograyin. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün. Sütü 1 tatlı kasigi tuzla kaynatin. Sürekli karistirarak irmigi ilave edin. 5-10 dakika kadar kaynatin. 2 yumurtanın aklarini ve sarılarini ayirin. Yumurta aklarini çirpin. Irmikli karisima önce yumurta sarılarini ardından misiri ilave edin, Yumurta aklarini ekleyin, Domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde dograyin. Biberin çekirdeklerini ayıkayip verev olarak dilimleyin. Firini 200 derecede önceden ısıtin. Salami seritler halinde dograyin, Süt kremasını kalan yumurtalana karistirin. Lahana, domates, biber, selam ve kasar peynininin üçte ikisini ekleyin. Firin kabini yağlayin. Irmikli karisimi kabin içine bosaltin. Sebzeli karisimi üzerine dökün. Kalan peyniri üzerine serpin. Kabi firina verip 40 dakika kadar pisirin. Taze sogani ince halkalar halinde dograyin. Yemegin üzerine serpip servis yapin.

### **Firinda Peynirli Kabak**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

4 Adet Kabak 150 gr Beyaz Peynir 1 Adet Yumurta 1 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri 2 Yemek Kasigi Zeytinyagi ½ Demet Dereotu Kirmizibiber, Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabaklari bütün olarak tuzlu su içinde diri kalacak sekilde haslayin. Ve süzün. Beyaz peynir, ince kiyilmiş dereotu ve yumurtayı ezerek püre haline getirin.

Kabaklari uzunlamasına bölüp firin kalibina yayin. Ortalarını küçük bir kasik yardimiyle bosaltin. Çukur kısımlara hazirladiginiz peynirli harci doldurun. Üzerini kirmizibiberle süsleyin. Zeytinyagini azar azar üzerinde gezdirin.

Önceden kızdırılmış firinda peynir eriyene kadar 10-12 dakika kızartin. Sıcak veya ilik olarak servis yapin.

### **Firinda Peynirli Lahana**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

1 Orta Boy Lahana 2 Sogan 2 Çorba Kasigi Margarin 200 gr Kiyma 1 Su Bardagi Su 1 Çorba Kasigi Domates Salçası 4 Yumurta 1 Su Bardagi Süt

### 1.5 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 1 ay Kasigi Kirmizi Pulbiber Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1) Lahanayı temizleyip yapraklarını tek tek yıkayın. Süzüp parmak kalınlığında seritler halinde doğrayın. Soganları halka halka dilimleyip margarinde pembeleştirin. Kıymayı ekleyip biraz kavurduktan sonra bir su bardağı suyu ilave edip karıştırın. Kıymalı sos koyulmaya başlayınca kırmızı pulbiber serpin ve atesten alın. Salçayı biraz su ile ezerek kavrulmuş kıymaya ekleyip karıştırın. 2) Fırın kalibini yağlayıp lahanaları yayın. Üzerine kıymalı karışımı döseyin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırına verip lahanalar yumuşayınca kadar pisirin. 3) Yumurtaları geniş bir kasede çırpın ve süt ekleyip iyice karıştırın. Lahanayı fırından çıkarp hazırladığınız sosu üzerine gezdirin. 4) Rendelenmiş kasar peynirini kalibin hertarafına esit olarak serpin. 150 dereceye ayarlı fırında 30 dakika daha pisirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

### **Fırında Pirasalı Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

½ Kg Pirasa 1 orba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan 250 gr Kıyma 2 Su Bardağı Su 1 orba Kasigi Salça 1 Su Bardağı Rendelenmiş Kasar Peyniri 3 Adet Yumurta 1 Su Bardağı Süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirasayı ince ince kiyin. Bir yandan da 1 çorba kasigi margarini tencerede eritin. İnce kiyilmiş sogani kavurun. Kıymayı ilave edin. Suyunu bırakıp, çekene kadar kavurmaya devam edin. Tencereye pirasaları da ekleyin. Tuz ve karabiberini katin. Tencerenin kapagini kapayıp, kendi suyunda pisirin. Daha sonra pirasayı tepsiye yayın. 2 su bardağı su ve 1 çorba kasigi salçayı karıştırın. Pirasanın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında suyunu çekene dek pisirin. Tepsiyi fırından alıp, ilitin. Ayrı bir kapta yumurta, 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı rendelenmiş kasar peynirini çırpın. Pirasaya ekleyin. Tekrar fırına verin. Üzeri kızarana dek pisirin.

### **Fırında Salamli Misir**

Mutfak: Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 Kutu Misir Konservesi (500 gr) 4-5 Dilim Salm 2 Dis Sarmisak 3 orba Kasigi Tereyagi 4 orba Kasigi Tepeleme Un 2 Su Bardağı Süt ½ Kutu Krema Üzerine Serpmek İçin Galeta Unu Tuz, Karabiber, Muskat

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Misirları süzgece alıp suyunu süzün. Salmaları uzunlamasına ince seritler halinde doğrayın.

Derin bir tencerede tereyagini eritip dövülmüş sarmisagi 1-2 dak. çevirin.

Unu ekleyip az kavurun. Karısına sütü ilave edin ve pütür pütür olmaması

için kuvvetle çırpın. Kaynamaya yakın kremayı ekleyin. Karışım kaynayınca tuz, karabiber ve muskati ilave ederek atesten indirin. Yağlanmış fırın kabına hazırladığınız sütlü sosten bir miktar dökün. Üzerine misirların yarısını yayıp salam dilimlerini yerleştirin. Salmaların üzerine bir miktar sos döküp kalan misiri yayın. Malzemenin üzerini sosla kaplayın. En üste galeta unu serpip fındık büyüklüğünde tereyagi topları yerleştirin. Fırında pisirip üzerini ızgarada kızartın. Sıcak servis yapın.

### **Fırında Yumurtalı Ispanak**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

500 gr Ispanak 4 Adet Yumurta 1 Adet Sogan 200 gr Pastirma veya 1 orba Kasigi emen 250 gr Kıyma ½ Su Bardağı Kasar Peyniri Rendesi ½ Su Bardağı Sivi Yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanakları ayıklayıp yıkayalım ve süzelim. Ispanakları hiç su ilave etmeden tencereye alıp kendi suyu ile hafifçe yumuşayana dek 3-4 dak. haslayalım. Yağı tavaya alalım. Soganları piyazlık doğrayalım ve pembelestirelim. Kıymayı ilave edip, rengi dönünceye kadar kavuralım. Pastirmayı veya bir kasık emeni tavaya koyalım. Ispanakları doğrayıp, onu da tavaya alalım. Arasira karıştırarak kavurmaya devam edelim. 3-5 dak. daha pisirelim. Yemegi küçük bir tepsiye alalım. Kasıkla düzeltelim. Tepsideki ispanakların içine dört oyuk açıp, yumurtaları kiralım. Tuzunu, karabiberini ekleyip, fırına verelim. Yumurtalar pisene dek fırında turalım. Çıkartıp, sıcak sıcak servis yapalım. Eger kasar ilave edecek olursanız, fırına vermeden önce yumurtaların üzerine serpistirebilirsiniz. Aşçının Önerisi: Sadece emen ve 250 gr kıyma kullanarak da yapabilirsiniz. Ancak kıyma kullanmazsanız da yemege gerçekten güzel bir lezzet veren içindeki pastirma ya da emendir. Bunu ihmal etmeyin. Ispanak sevmeyen çocuklarınız bu yemegi yedikten sonra ispanagi zevkle yiyecekler. Ayrıca bu yemegi fırın yerine tencerede de pisirmeniz de mümkün

### **Fırın Mücver**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

2 Adet Kabak 2 Çorba Kasigi Kasar Peyniri 1 Adet Yumurta 2 Silme Çorba Kasigi Un 4-5 Dal Dereotu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Rendelenmiş kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı, önceden siviyağ ile yağlanmış isiya dayanıklı cam bir kaba dökün.

230 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pisirin.

Not: Fırın mükverdi dilerseiz yogurtla da sunabilirsiniz.

## **Gelin Fasulyesi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

## **MALZEMELER**

1 Yemek Tabagi Dolusu Kurutulmus Taze Fasulye 2 Çorba Kasigi Margarin 2 Adet Sogan 200 gr Kusbasi Kuzu Eti 2 Adet Patates ½ Çay Bardagi Pirinç 1 Çorba Kasigi Salça Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kurutulmus taze fasulyeleri aksamdan suda bekletin. Tencereye 2 çorba kasigi margarinini alin. Kizdiktan sonra yemeklik dogradiginiz sogani ilave edin. Pembelesmeye basladiginda kusbasi iriliginde dogranmis kuzu etini ilave edin.

Eti, biraktigi suyu çekene dek kavurun. Süzdüğünüz fasulyeleri, kabuklarini soyduktan sonra kusbasi iriliginde kestiginiz patatesleri, yıkanmiş ve suyu süzülmüş pirinci ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Su kaynadiktan sonra kisik ateste 40 dak. pisirip, servis yapin.

## **Gratine Patates**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

## **MALZEMELER**

Her Biri Yaklasik 200 gr 4 Adet Patates 6 Çorba Kasigi Krema 1 Yumurta Sarisi Tereyagi 2 Çorba Kasigi Rendelenmiş Gravyer Peyniri 2 Çorba Kasigi Kiyilmiş Maydanoz 2 Çorba Kasigi Kiyilmiş Taze Sogan Kiyilmiş Ceviz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Iyice yıkayıp kuruladiginiz patatesleri 4 adet alüminyum folyoya sararak, önceden ısıttiginiz 200 derecelik fırında 45 dak. birakin. Pisip pismedigini sivri bir bıçakla kontrol edebilirsiniz. Henüz sertse 5-10 dak. daha kalsinlar fırında. Çikardiktan sonra her bir patatesin üzerinden uzunluklari boyunca bir dilim kesin. Kapak gibi, içlerini oyun, elde ettiğiniz bir çatalla ezin. Onu, 30 gr (2 çorba kasigi) tereyagi ve 4 çorba kasigi kremayla birlikte çirpin. Tuz, karabiber attiktan sonra taze sogan ve maydanozu ekleyin. Kiyilmiş cevizi de ilave ettikten sonra bu karışımla patateslerin içini doldurun. Bir kapta kalan kremayı yumurta sarisi ve gravyerle karistirip patateslerin yüzeyine paylastirin. Yağlanmış bir tepsiye döseyin ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına verin. 10 dak. sonra çikarip servis yapabilirsiniz

## **Güveçte Mantar**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

## **MALZEMELER**

½ Kg Mantar 2 Adet Çarliston Biber 2 Adet Küçük Boy Domates 1 Dis Sarmisak ½ Tatli Kasigi Salça 3-4 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Adet Orta Boy Sogan Tuz, Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarlari kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlik dogranmis sogani ve küçük küçük kesilmiş bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralim.Mantarlari ikiye veya dörde keselim.Mantarlari biraktiklari suyu çekene dek kavuralim. Çarliston biberlerin çekirdek yataklarini çikarip,küçük dograyalım.Tavaya aktaralım.Domatesi küp seklinde dograyip,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Atesten alıp güveç kaplarına dolduralim.Orta ısıli fırına sürelim.15 dk pisirerek servis yapalım.

## **Büyük Pizza**

Mutfak: Süre: 40dk

## **MALZEMELER**

2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Sivi Yag ½ Su Bardagi Domates Sosu 2 Su Bardagi Rendelenmiş Kasarpeyniri 1 Adet Domates 1 Su Bardagi Suyu Süzülmüş Misir 1 Su

Bardagi Ince Kiyilmis Jambon veya Salam

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 220 dereceye ayarlayın. Büyük bir fırın tepsisini hazırlayın. Unu ve tuzu eleyin. Margarini küp küp kesip ilave edin. Bu arada mayayı, sekerli ilik suyun içinde eritip, bir süre kabarmasını bekledikten sonra karısına ilave edin. Yogurarak yagi hamura yedirin. Sütü ilave edin. Gerekirse yine süt ekleyerek yumusak bir hamur elde edene dek yogurun. Tepsinin üzerinde 34 cm çapında yuvarlak olusturacak sekilde açın. Hamurun üzerini zeytinyagiyla yağlayın. Daha sonra domates sosu sürün. Üzerine de domates dilimlerini yerlestin. Misir ve jambon parçalarını serpistererek 20-25 dakika kadar pisirin. Üçgen dilimlere ayirip, servis yapın.

### **İkili Pizza**

Mutfak: Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

HAMUR MALZEMESİ 2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Sivi Yag

KIYMALI MALZEME 1 Patlican 1 Kirmizi Dolmalik Biber 3 Dis Sarmisak 1 Arpacik Sogan 250 gr Kiyma Tuz, Karabiber, Kirmizi Toz Biber 6 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi 2 Çorba Kasigi Sivi yag

HAWAI USULU ½ Ananas 3 Kereviz 1 Çorba Kasigi Sivi yag Tuz, Karabiber 150 gr Haslanmis Tavuk Gögsü 7 Kahve Fincani Kasar Peyniri Rendesi 400 gr Küp Dogranmis Domates

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymali malzeme İçin patlacani küçük küpler halinde dograyın. Tuzlu suda bekletin. Biberin çekirdeklerini ayıklayip ince dilimler halinde dograyın. Sarmisagi soyup kiyin. Arpacik soganini halkalar halinde dograyın. Patlicanin suyunu süzün. 1 çorba kasigi yagi kızdirip sogan ve sarmisagi kavurun. Kiymayı ekleyip iyice kavurun. Tuz, karabiber ve kirmizi toz biberle tatlandirin. Kalan yagi kızdirip patlacani kızartin. Hawai usulü malzeme için ananasi soyup ikiye bölün. Ananasi sekize bölün. Kerevizi dilimleyin. Yagi kızdirip kerevizi kavurun. Haslanmis tavuk gögsünü ikiye bölün.

Küp dogranmis domatesi hamurun üzerine yayın. Kiymali karisini hamurun yarisina yayın. Patlican ve biberi ekleyip rendelenmis peyniri serpin. Hamurun ikinci yarisina kasar peynirinin yarisini serpip tavuk gögsü, kereviz ve ananasi yerlestin. Kalan kasar peynirini üzerine serpin. Firini 225 dereceye ayarlayip isitin. Pizzayı firinin alt bölümünde 25 dakika pisirin

### **Karisik Pizza**

Mutfak: Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

HAMUR MALZEMESİ 2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi SiviYag

PEYNIRLI MALZEME 200 gr Küp Dogranmis Domates Tuz, Karabiber 3 Domates 2 Çorba Kasigi Kekik 80 gr Siyah Çekirdek Feslegen 300 gr Kasar Peyniri

KARIDESLI MALZEME 1 Limon 200 gr Karides 300 gr Kabak 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Yumurta 1-2 çorba Kasigi Sirke, Tuz, Karabiber 1 Enginar (hazir ürün, konserve) 6 Kahve Fincani Rendelenmis Kasar Peyniri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Peynirli malzeme için domateslerin çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince dilimler halinde dograyın. Peynirinin üçte birini küp küp halinde dograyın. Kalani rendeleyin. Rendelenmis peynirin yarisini, küp küp dogradiginiz peynir ile karistirin. Karidesli malzeme için limonun kabugunu rendeleyip suyunu sikin. Suyun yarisini karideslerin üzerine dökün.

Kabagi ince dilimler halinde dograyın. Yagi kızdirip kabaklari kızartin.

Sirkeyi ekleyin,

Enginari ikiye veya dörde bölün. Süt kremasini yumurtayla çirpin. Limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandirin.

Hamurun yarisina süt kremali karisinin üçte birini sürün. Karides, kabak ve enginari üzerine yerlestin. Kalan süt kremali karisini üzerine dökün.

Dogranmis domatesi hamurun kalan yarisina yayın. Peynirli karisini, dilimlediginiz domatesleri ve zeytinleri ekleyin. Baharatlari serpip peyniri ilave edin.

Firini 225 dereceye ayarlayip isitin. Pizzayı firinin alt bölümünde 25 dakika pisirin.

### **Kolay Pizza**

Mutfak: Balkan Süre:

### **MALZEMELER**

12 Dilim Kepek Ekmegi 200 gr Yagsiz Dana Kiyma 200 gr Mantar 2 Sivribiber 1 Sogan 1 Iri Domates 3-4 Dis Sarimsak 1 Çorba Kasigi Tereyagi 12 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasarpeyniri Tuz, Karabiber, Kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ince ince dograyin, sarimsaklari ezin. Biberleri halka halka dilimleyin. Teflon tavada tereyagini eritip sogan, sarimsak ve biberleri kavurun.

Mantarlari dilimleyip tavaya ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra kiymayi ilave edip karistirarak kavrmaya devam edin.

Kiyma iyice kavrulunca rendelenmis domates, karabiber, kekik, tuz serpin. Domates suyunu çekinceye kadar pisirin. Kepek ekmeklerini firin tepsisine dizin. Hazirladiginiz kiymali karisimi ekmeklerin üzerine paylastirin. Herbir dilimin üzerine birer çorba kasigi kasarpeyniri rendesi serpip orta isili firinda peynir eriyinceye kadar pisirin. Sicak olarak servis yapin.

#### **Mantarli Pizza**

Mutfak: Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

HAMUR MALZEMESİ 2 Su Bardagi Un 1 Tatli Kasigi Kuru Maya 30 gr Margarin 1 Su Bardagi Süt 1 ÇorbaKasigi SiviYag

100 gr Rendelenmis Kasar Peyniri ½ Kg Mantar 1 Adet Limon Yeteri Kadar Tuz, Karabiber Zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarlar güzelce yıkandıktan sonra dilimler halinde dogranarak kararmamalari için limonlu suya konur. Pizza hamuru elle 0.5 cm kalinliginda açilip, yaglanmis bir tepsiye yayilir. Üstüne mantar dilimleri düzenli bir sekilde yerlestirilir.

Peynir, tuz ve karabiberi serpilir. Gezdirek zeytinyagi dökülür ve önceden 180 derece kizdirilmis firina sürülür. Yaklasik 30-35 dakika firinda pisirilir. Pizzanın üstü ve kenarlari nar gibi kizarınca firindan çikarilir ve bekletmeden sevrvis yapilir.

#### **Meyveli Pizza**

Mutfak: Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

HAMUR İÇİN Bir Miktar Yag 3 Yumurta 50 gr Acibadem Bisküvisi 1 Kahve Fincani Margarin 1,5 Kahve Fincani Tozseker Bir Tutam Tuz Portakal Kabugu Rendesi 1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu 2,5 Kahve Fincani Un

İÇ MALZEME 250 gr Çilek veya Böğürtlen 1 Çorba Kasigi Pudra Sekeri 1-2 Çorba Kasigi Çilek Likörü 300 gr Seftali 250 gr Üzüm 50 gr Beyaz Çikolata 1 Paket Vanilya 2 Çorba Kasigi Kiyilmis Çam Fistigi 300 gr Krem Santi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin, 8 küçük tartölet kalibini yaglayin.

Bisküvileri ufalayin. Yumurtaların aklari ile sarilarini ayirin. Yumurta sarisi, margarin, seker ve tuz çirpin. Portakal kabugu, kabartma tozu ve unu ekleyip karistirin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin.

Yumurta aklarini ve ufalanmis bisküviyi unlu karisima ekleyin. Hamuru tartölet kaliplarina paylastirin. Firina verip 12 dakika pisirin.

Tartöletleri bozulmamalarına dikkat ederek kaliplardan çikarin.

Bu arada çilegi, pudrasekeri ve çilek likörü ile püre haline getirin. Seftaliyi dilimleyin. Üzümleri yıkayip saplarini ayiklayin. Çikolatayi rendenin iri tarafı ile rendeleyin.

Hamurlarin üzerine çilekli püreyi sürün. Kenarlarindan bosluk birakin.

Seftali ve üzümleri karisimin üzerine yerlestirin. Rendelenmis çikolatayi ve çam fistigini serpin. Vanilyayi krem santiye ilave edip karistirin. Meyveli pizzayi krem santi esliginde servis yapin.

#### **Peynirli Kis**

Mutfak: Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

300 gr Un 150 gr Margarin 1 Adet Yumurta Tuz

Üzerine 6-7 Adet Taze Sogan ½ Demet Dereotu ½ Su Bardagi Yesil Zeytin ½ Su Bardagi Siyah Zeytin 150 gr Fistikli Salam 1 Kutu Labne Peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kis hamuru için bir kapta unu ve tuzu karistirin. Margarini küp küp keserek, unun üzerine ekleyin. Yumurtayi ilave edin. Hamuru hizli hizli yogurun. Üzerine nemli bir bez örterek, buzdolabinda yarim saat bekletin.



Kisin üzerine koyacaginiz malzeme için soganlari ve dereotunu ince ince kiyin. Yesil ve siyah zeytinleri ince ince kesin. Fistikli salami küp küp dograyin. Genis bir kapta dogranmis zeytinleri, taze sogani, dereotunu, salami ve labne peynirini karistirin.

Hamuru kaliptan biraz daha büyük açin. Kalibin içine yerlestirin. Fazla kenarlarini bıçakla kesin. Hamurun üzerinde çatalla delikler açin. Önceden ısıtılmış fırında kızarana dek pisirin. Fırından çıkardıktan sonra sogutun. Peynirli harci üzerine yayın. Dilimleyerek servis yapin.

### **Peynirli ve Sosisli Dilim**

Mutfak: Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

4 Dilim Kepekli Ekmek 2 Adet Sosis veya Sucuk 2 Adet Sogan 1 Adet Kabak 1 Çorba Kasigi Un 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu 2 Tatli Kasigi Ince Kiyilmiş Maydanoz 2 Adet Yumurta ½ Su Bardagi Dil Peyniri Tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ekmeklerin kenarlarini kesin. Üzerlerine tereyagi sürün. Tereyaglari üste gelecek sekilde orta boy firin kabina aralık bırakmadan dizin.

Sosisleri veya sucuklari dilimleyin. Kabagi ve sogani bir kaba rendeleyin. Sosis veya sucuga, unu ve maydanozu ilave edip karistirin. Yumurtalari ve peyniri ekleyip karistirmaya devam edin.

Karisimi ekmegin üzerine yayın. 180 dereceli fırında 8 dakika pisirip servis yapin

### **Sucuklu Pizza**

Mutfak: Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kangal sucuk 3 su bardagi un 1 tatli kasigi kuru maya 1 su bardagi ilik su 1 tatli kasigi tuz 3 adet orta boy domates 2 adet sivri biber 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayayi ilik bir bardak suda ezin. İçine bir tatli kasigi seker ilave edin. 3 bardak unu eleyerek ortasini açin. İçerisine tuz, bir fincan zeytinyagi ve sulandirdiginiz mayayi ekleyerek kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun.

Hamuru ilik bir yerde iyice kabarana kadar bekletin. Mayalanma isi bitince yumurtadan büyük parçalar koparip, merdane yardimi ile yarim santim kalinliginda açin. Üzerine zeytinyagi sürün. Açtiginiz hamur üzerine halka halka dogranmis sucuklari dizin. Ufak dogradiginiz domatesi, biberi serpistirin. Kasar peyniri de rendeleyerek üzerlerine ekleyin. Yaglanmis tepsiye koyup yarim saat kadar dinlendirin. Sonra fırında pisirip sicak olarak servise sunun.

### **Teflon Tava Pizzası**

Mutfak: Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 Yufka 1 Çay Bardagi Süt 1 Yumurta 1 Orta Boy Sosis 100 gr Sucuk 100 gr Kasar Peyniri Rendesı 1 Adet Domates 1 Çorba Kasigi Kekik 1 Dis Sarmisak 1 Tatli Kasigi Siviyağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt ve yumurtayi çirpin. Yagladiginiz teflon tavaya, kenarlari disariya tasacak sekilde bir yufkayi parçalayarak yerlestirin. Yufkanin aralarina sütlü karisimi yayın.

Diger yufkanin yarisini da ayni sekilde tavaya yerlestirin.

Sucuk ve sosisi ince ince dilimleyip yufkaların üzerine ekleyin.

Domatesin kabuklarini soyup küp seklinde kesin ve ezilmiş sarmisakla birlikte sosis ve sucukların üzerine dökün.

Kekik ve rendelenmiş kasar peyniri serpin.

Kalan yufkayi da sütlü karisimla birlikte tavaya yerlestirin. Tavanin disina tasan yufkalari bohça seklinde pizzanın üzerine kapatın.

Tavanin üzerini bir kapakla kapatıp hafif atesli ocakta alti kızarincaya kadar pisirin. Kapak yardimiyle ters yüz ederek diger tarafini da pisirin. Sicak olarak servis yapin.

### **Ana Temel Pizza Tarifi Hamuru**

Mutfak: Süre:

#### **MALZEMELER**

4 Su Bardagi Un 1 Küp Yas Maya 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Tatli Kasigi Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayayi ufalayın. Büyük bir kasede un ve mayayi karistirin. Yarim su bardagi kadar ilik su, yag ve tuz ilave edin.

Karisimi pütürsüz ve ellere yapismayan bir hamur elde edinceye kadar yogurun. Dilerseniz yogurma islemi için mikser de kullanabilirsiniz. Hamurun üzerini bir bezle örterek ilik bir ortamda 1 saat kadar dinlendirin. İki firin

tepsisini yaglayıp üzerine un serpin. Firini 225 dereceye ayarlayıp önceden ısıtin. Hamuru tepsilere yayın. Hamurlari dilediginiz iç malzeme ile donatıp firina verin. 25 dakika kadar pisirin.



## **Yufkali Pizza**

Mutfak: Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

3 Adet Yufka

3 Adet Yumurta 2 Su Bardagi Süt ½ Çay Bardagi Sivi Yag 1 Çorba Kasigi Yogurt 1 Çorba Kasigi Ketçap 4 Adet Sosis  
2 Çorba Kasigi Misir 1 Tatli Kasigi Kekik 1 Paket Dil Peyniri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tepsiyi hafifçe yağlayın. İlk yufkayı tepsiye, kenarlari disarida kalacak sekilde yerlestirin. Diger yufkalari elinizle parçalayın. Tepsiye aktarın.

Bir kapta iki adet yumurtayı ve 1 yumurtanın akini, 2 su bardagi sütü, yarım çay bardagi sivi yağ ve 1 çorba kasigi yogurdu iyice karıştırın. Karisimin yarisini parçalanmış yufkaların üzerine gezdirin. Disarida kalan yufkanın kenarlarini ortada birlestirin. Yogurtlu karisimin içine 1 çorba kasigi ketçabi ekleyin. Hazirladiginiz bu karisimi yufkanın üzerine dökün.

Sosis dilimlerini dizin. Misir ve kekigi serpin. Ince dilimler halinde kestiginiz dil peynirini sosislerin üzerine yerlestirin. Orta isili firinda dil peynirinin üzeri kizarana dek pisirin.

## **Yumusak Pizza**

Mutfak: Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

250 gr Un 50 gr Margarin ¾ Su Bardagi Ilık Su

üzerine 100 gr Kasar veya Dil Peyniri 8 Dilim sucuk 2 Adet Domates 1 Çorba Kasigi Feslegen veya Kekik 5 Adet Ziyah Zeytin 3 Adet Yesil Biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un ile oda sicakligindaki margarini çabuk hareketlerle yogurun. Kirinti kirinti bir kivam aldiginda, ılık suyu yavas yavas ekleyin. Oldukça sert bir hamur elde edin.

Hamuru yuvarlak bir beze yapıp unlayın. Temiz bir kurulama bezine sararak bekletin. 30 dakika dinlendirdikten sonra açarak, hafifçe yağlanmış bir pay kalibina yerlestirin. Kenarlarini parmaklarınızla bastırarak tepsinin kenarlarına dogru yükseltin. 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.

Bu arada domatesleri halka halka dograyın. Hamurun üstüne yerlestirip, feslegeni serpin. Kasar veya dil peynirini, sucuklari da yerlestirip, pizzayı tekrar firina sürün. Üst malzeme çok hafif pisecek kadar firinda tutup çıkarın.

## **Beyaz Çikolatalı Parfe**

Mutfak: Süre: 8saat

### **MALZEMELER**

225 gr Beyaz Çikolata

2.5 Su Bardagi Süt Kremasi ½ Su Bardagi Süt 5 Yumurta Sarisi 1 Çorba Kasigi Tozseker 1 Çay Bardagi Hindistan Cevizi 1 Su Bardagi Sam Fistigi

Süsleme için: 225 gr Sade Çikolata 1 Su Bardagi Krema

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Beyaz,çikolatayı küçük parçalara bölüp yarım su bardagi kremayla birlikte karistirarak benmari usulü eritin.

Hindistan cevizini ekleyip karistirin ve sogumaya birakin. 1 su bardagi kremayı ayrı bir kapta koyulasincaya kadar çirpin. Beyaz çikolatalı karisima ilave edin.

1 su bardagi krema ve yarım su bardagi sütü küçük bir tencerede kaynatin. Tozseker ve yumurta sarilarini derin bir kapta çirpin. Çirpmaya ara vermeden kaynar sütü ilave edin. Karisimi tencereye alip kisik ateste karistirarak koyulasincaya dek 2-3 dakika pisirin. Kaynamadan atesten alın ve karistirarak sogutun.

Sam fistiklerini suda bekletip soyun. Dikdörtgen bir kalibi streç folyo ile kaplayın. Beyaz çikolatalı karisim ile yumurtalı karisimi çirpin. Yarisini cam kaliba alın ve buzlukta 2 saat bekletin. Sam fistiklerini yayip üzerine kalan karisimi ekleyin. 8 saat daha buzlukta bekletin.

Süsleme için; sade çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ayrı bir kapta ısıtin. Atesten alıp çikolata ve bali ekleyin, karistirarak ilitin. Parfeyi servis tabagina çevirerek kaliptan çıkarın. Streç folyoyu üzerinden alıp suya batırılmış keskin bir bıçakla dilimleyin. Üzerini çikolata ile süsleyip hemen servis yapın.

## **Çikolatalı Bademli Kup**

Mutfak: Süre: 4saat

### **MALZEMELER**

60 gr Bitter Çikolata 4 Adet Yumurta Sarisi ½ Su Bardagi Toz Seker 1 Çorba Kasigi Bal 1 Tatli Kasigi Nescafe 2 Tatli Kasigi Su 200 gr Eritilmiş Beyaz Çikolata 120 gr Margarin 2/3 Su Bardagi Krema Pralin İçin ½ Su Bardagi Kavrulmuş ve Kabuklari Çıkarılmış Badem 1/ Su Bardagi Toz Seker 1/3 Su Bardagi Su

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bitter çikolatayı eritin. Kagittan yapabileceğiniz bir krema şakacığının içine doldurun. Çikolatayı 6 adet kup bardağının içine şekiller vererek sakin. Buzdolabına koyun ve soğumaya bırakın.

Mikser yardımıyla yumurta sarılarını, seker, bal, Nescafe ve suyu koyu kıvam alana dek çırpın. Bu karışımı, eritilmiş beyaz çikolataya ilave ederek çırpıma devam edin. Baska bir kaptan, margarin mikserle çırpın ve krema kıvamına getirin. Yumurta sarılarını karışımına ekleyin. Orta boy bir kaba aktarın. Kremayı kar gibi bir kıvam alana dek çırpın. Metal bir kasıkla, kremayı çikolata karışımının içine ekleyin. İnce kıyılmış ya da robotta öğütülmüş pralini ekleyin. Karışımı kup bardaklarına alın. 23 saat buzdolabında soğutun. Büyük pralin parçalarıyla yerleştirin. Dilerseniz üzerine krema ile süsleyip, servis yapın.

Pralin İçin: Bir fırın tepsisini yağlı kagitle kaplayın. Üzerine bademleri serpiştirin. Seker ve suyu küçük bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte, kaynatmadan sekeri eritin. Tencerenin kenarlarına bir fırçayla su sürün. Kaynayınca ateşi kesin. Altın rengi alana dek ateşte tutun. Ocaktan hemen alın. Bademlerin üzerine dökün. İyi sertleşene dek bekleyin. Yarısını üzerine koymak üzere büyük parçalara bölün. Diğer yarısını öğüterek inceltin.

## **Çikolatalı Kup**

Mutfak: Süre: 10dk

### **MALZEMELER**

- 1 Paket Krema (küçük)
- 3 Top Çikolatalı Dondurma
- Bir Miktar Bitter Çikolata

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kup bardağınızın altına bolca krema koyun. Üzerine 3 top çikolatalı dondurma koyun.

Agzi tırtıklı kesilmiş kagit ile bir huni yapın. Kremayı huniye doldurun. Yanlardaki boşluklara sakin. Üzerine eritilmiş çikolata döküp, servis yapın.

## **Çikolatalı Mus**

Mutfak: Süre: 3saat

### **MALZEMELER**

- 1 Paket Chocolate Mousse

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir paket Chocolate Mousse'ü geniş ve derin bir kabin içine boşaltın.

Üzerine bir su bardağı sütü ilave ederek eriyene kadar karıştırın.

Elde ettiğiniz karışımı mikserle 6 dakika çırpın.

Hazırladığınız musu kaselere boşaltın ve buzdolabında en az üç saat beklettikten sonra servis yapın.

## **Çilekli Kup**

Mutfak: Süre: 10dk

### **MALZEMELER**

- 1 Top Çilekli Dondurma
- 1 Top Fıstıklı Dondurma
- 1 Top Limonlu Dondurma
- 2 Çorba Kasığı Çilek Sosu
- 50 gr Krem Santi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Çilekli, fıstıklı ve limonlu dondurmayı genişçe bir kup bardağına koyalım. 2 Çorba kasığı çilek sosunu üzerine gezdirerek, temizlenmiş çileklerle birlikte servis yapalım.

Çilek Sosu İçin: İstedığınız miktar çileği yıkayıp, temizleyin. Çilekleri blendırdan geçirin ve kullandığınız çileğin yüzde onu kadar seker ekleyin. Seker eriyene dek tekrar blendırdan geçirin.

## **Dondurmali Krep**

Mutfak: Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

- 2 Su Bardağı Süt
- 5 Kahve Fincanı Un
- 6 Yumurta
- 1 Çorba Kasığı Zeytinyağı
- 2 Kesme Seker
- 8 Top Dondurma
- Tuz
- KARAMEL SOS MALZEMESİ
- 1.5 Su Bardağı Tozseker
- 1 Limonun Suyu
- ½ kg Krema

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları çırpma teliyle çirpin. Diğer malzemeleri de ekleyerek çırpma devam edin. Küçük bir teflon tavaya elde ettiğiniz karisimdan yarım sarı kepece alarak dökün ve tavayı sallayarak iyice yayılmasını sağlayın. İki tarafı da kızardıktan sonra teker teker servis tabagina alın. Karamel sos için önce sekeri tavada kahverengi olana kadar çevirin. Limon suyunu sekerin üzerine döküp kremayı ekleyin. Çikolatayı sos kıvamında eritin. Kreplerin ortasına 2 top dondurma koyarak rulo şeklinde sarıp servis tabagina alın. Üzerlerine birer kasık karamel ve çikolata sos dökerek servis yapın.

### **Krokanlı Parfe**

Mutfak: Süre: 6saat

### **MALZEMELER**

3 Çorba Kasığı Konyak 3 Yumurta Aki 7 Kahve Fincanı Pudra Sekeri 400 gr Kremsanti 100 gr Findikli Krokan 300 gr Böğürtlen 6 Kokteyl Kiraz 2 Tatlı Kasığı Kiyılmış SamFistigi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Visnelerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince kiyin. Konyakla kanstirip 1 saat bekletin. Yumurta aki ile 5 kahve fincanı pudra sekerini köpük halini alıncaya kadar çirpin. Kremsantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp yumurtalı karisime ekleyin. Visne ve krokanları ilave edin. Dikdörtgen şeklindeki bir kalibi soğuk su ile durulayıp seffaf folyo ile kaplayın. Kremalı karisimi kalibin içine dökün. Üzerini bir bıçak yardımı ile düzeltin. Buzlukta en az 5 saat bekletin. Böğürtlenleri bir tencerede ısıtıp süzgeçten geçirin. Püreyi kalan pudra sekeri ile tatlandırın. Parfeyi buzluktan alıp 30 dakika kadar buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarıp üzerindeki folyoyu alın. Parfeyi dilimleyin. Her bir servis tabagina 2 çorba kasığı böğürtlen püresi koyun. İkiser dilim parfe ekleyin. Kokteyl kirazi ve samfistigi ile süsleyin.

### **Yufkeli Vanilyalı Dondurma**

Mutfak: Süre: 10dk

### **MALZEMELER**

1 Su Bardağı Süt 2 Su Bardağı Süt Kreması 2 Paket Vanilya 6 Yumurta Sarısı 1 Su Bardağı Tozseker 1 Yufka 100 gr Eritilmiş Margarin

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir tencerede süt ve süt kremasını karıştırıp kaynatın. İki paket vanilyayı ekleyip karıştırın. Tekrar 10 dakika kadar pisirin. Karisimi atesten alıp dinlendirin.

6 yumurta sarısını tozsekerle karıştırıp iyice çirpin. Yumurtalı karisimi tencereye ilave edip karıştırın. Hazırladığınız kremalı karisimi en az 6 saat buzlukta bekletin.

Firini 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın, Bu arada yufkanın üzerine eritilmiş margarin sürüp seritler halinde kesin. Bir fırın tepsisini yağlayıp yufka seritlerini üzerine yerleştirin. Tepsiyi fırına verip 15 dakika kadar pisirin.

Krem santiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın.

Dondurmayı bir dondurma kasığı ile servis kaplarına alın. Krem santiyi bir sıkma torbasını içine yerleştirip dondurmanın üzerine sıkın. Fırından aldığınız yufka seritlerini krem santinin üzerine yerleştirip servis yapın.

### **Akdeniz Usulü Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

### **MALZEMELER**

Kereviz Yaprağı 1 Adet Kereviz 100 gr Körpe Havuç 2 Kutu Soyulmuş Domates Konservesi (800 gr) 7 Yemek Kasığı Zeytinyağı 200 gr Arpacık Soganı 4 Dis Sarmisak Tuz, Karabiber 80 gr Ceviz İçi 80 gr Kurutulmuş Domates 2 Dilim Tost Ekmegi ½ Demet Maydanoz 1 Küçük Demet Feslegen 4 Adet Ançuez Fileto 500 gr Dana Kıyma 1 Adet Yumurta 5 Yemek Kasığı Siviyag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kereviz yapraklarını yıkayın, kurulaşın ve incecik doğrayın. Havuç ve kerevizi ayıklayıp mutfak robotunda kiyin.

Soyulmuş domatesleri süzüp suyunu bir kaba toplayın ve doğrayın.

Soganları kiyin. Soganların yarısını, 2 dis ezilmiş sarmisagi, havucu, kerevizi ve domates parçalarını 4 yemek kasığı zeytinyağında kavurun.

Domates suyunu ilave edin, toz ve karabiber koyup 30 dakika hafif ateste pisirin.

Cevizleri ince doğrayın, kurutulmuş domatesleri kiyin. Kalan sogan, sarmisak ve cevizleri 3 yemek kasığı zeytinyağında çevirin. Tost ekmegini doğrayın ve mutfak robotunda ufalayın. Maydanoz, feslegen ve ançuezleri de incecik kiyin.

Kıymayı yumurta, tost ekmegi, kurutulmuş domates, cevizli karisim, maydanoz, feslegen ve ançuezleri yogurun, yogururken tuz ve karabiber ilave edin.

Kıymalı karisimdan 16 köfte hazırlayın. Kızgın yağda ve orta ateste kızartın.  
Köfteleri sıcak domates sosunun üzerine koyun, üstlerine kereviz yaprakları serpistirip servis yapın.

### **Balık Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

2 adet palamut balığı 2 bas soğan 2 dilim bayat ekmek 3 adet yumurta 1 küçük demet maydanoz 2 fincan zeytinyağı Yeteri kadar tuz, karabiber 1 çay bardağı un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Palamutları temizleyin. 1 adet soğanı dört parçaya bölerek bolca su içerisinde iyice haslayın. Balıkları sudan alıp etleri kılçıklarından ayırın. Buna ıslatılmış, suyu sıkılmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, 1 yumurta, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz katarak iyice yogurun. Yogrulan bu karisimdan cevizden büyük parçalar alıp avuç içinde yuvarlak köfteler yaparak una bulayın. Kalan iki yumurtayı çirpin. Una bulanmış köfteleri yumurtaya bulayıp kızdırılmış yağda tavanın sapından tutup sallayarak kızartın. Yanında soğan, maydanoz ile servise sunun.

### **Eksili Sis Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

450 gr Kıyma 2 Adet Soğan 1 Çorba Kasığı Maydanoz 2 Dis Sarmısak ½ Limon 2 Adet Yumurta 1 Dilim Ekmek İçi Bir Miktar Un ½ Su Bardağı Süt 8 Adet Kiraz Domates 1 Adet Kabak 4 Çorba Kasığı Sivi Yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ekmek içini sütte ıslatalım.Süzdükten sonra elimizle ufalayalım.Ekmegi kıymaya ilave edelim. Rendelediğimiz 1 soğanı,ince ince kiydiğimiz maydanozu ve dövdüğümüz sarmısak da kıymaya ilave edelim Yarım limon suyunu,yumurtaları,tuz,karabiber ve kimyonu da kıymalı harca ilave edelim.Iyice yogurduktan sonra harcimizi bir beze sararak buzdolabında 2 saat kadar bekletelim. Kıymalı harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalım. Yuvarlak köfteler yapıp una bulayalım.Domatesleri ortadan ikiye bölelim.Kabakları biraz haslayalım.Yarım cm kalınlığında dilimleyelim.Kalan soğanı küçük parçalar halinde dograyalım.Sislere sirasiyla domates,köfte,sogan ve kabakları dizelim. Genişçe bir tavaya 4 çorba kasığı sivi yağ alalım.Sislerimizi tavada sık sık çevirerek birkaç dk kızartalım.Sonra 200 dereceli fırına verip,iyice kızarana dek pisirelim.

### **Gökkusagi Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

3 Adet Havuç 3 Adet Patates 2 Çorba Kasığı Süt 2 Adet Yumurta ½ Kg Az Yağlı Kıyma 1 Adet Soğan 1 Dilim Bayat Ekmek İçi Tatlı Kasığı Köfte Baharı

1 Çay Kasığı Kimyon

5 Dis Sarmısak

Tuz

Süslemek için: 2 Adet Domates 3-4 Adet Sivri Biber 2 Çorba Kasığı Sivi Yağ 2 Dilim Bayat Ekmek İçi 1 Çorba Kasığı rendelenmiş Kasar

Sos için: 1 Tatlı Kasığı Biber Salçası 1 Tatlı Kasığı Domates Salçası 3 Dis Dövlümüs Sarmısak 2-3 Çorba Kasığı Sivi Yağ 1 Adet Tavuk Suyu Tableti 1 Tatlı Kasığı Seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak patatesleri ve havucu hasladıktan sonra soyup, dograyalım. Mutfak robotunda, patatesleri, havuçları, sütü, yumurtaları, sivi yağı ve tuzu pürüzsüz bir kıvama getirelim. Patates ve havuçtan olusan püreyi bir tarafta bekletelim. Kıymaya rendelenmiş soğanı ekleyelim. Bayat ekmek içini ufalayalım. Dövlümüs sarmısakları ekleyelim. Köfte baharını, kimyon ve tuzu ekleyelim. Köfte harcı özlü bir hamur haline gelene kadar yoguralım. Orta büyüklükteki bir tepsiyi çok az yağlayalım. Köfte harcını düzgün bir şekilde yayalım. Isıtılmış fırında köfte harcını yarı yarıya pisirelim. Tepsiyi fırından alıp, üzerine kasar peyniri serpip, tepsiyi tekrar fırına sürelim. 15 dakika pisirelim. Fırından aldıktan sonra Dilimler şeklinde keselim. Her dilimin ortasına 1 dilim domates ve sivri biber yerlestirelim. Sos için tüm malzemeyi karistirelim. Servis tanagina önce sosu yayalım. Köfte dilimini üzerine yerlestirerek servis

yapalım.

### **İçli Köfte**

Mutfak: Türk (Antep) Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

İçi İçin: ½ Kg Yağlı Kıyma 5 Adet Sogan (ince doğranmış) 1 Çay Kasığı Karabiber 1 Çay kasığı Pulbiber 100 gr Ceviziçi 1 Paket Margarin Yeterince Tuz

Disi İçin: ½ Kg İki Kere Çekilmiş Yagsız Kıyma 250 gr İnce Bulgur Biraz Tuz 1 Adet Rendelenmiş Sogan 1 Tatlı Kasığı Salça

Sos İçin: 1 Çorba Kasığı Margarin 1 Tatlı Kasığı Salça

1.5 Su Bardağı Su Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce içli köftenin içini hazırlayalım. Bir tencerede yağ tuz sogan ve kıymayı kavuralım. Soganlar sararınca biberleri ve ceviz içini ilave edelim. Bir müddet hepsini kavuralım. Daha sonra ocaktan indirip sogumaya bırakalım. Şimdi dis malzemeyi hazırlayalım. Tüm malzemeyi karıstıralım. Karısimi macun kıvamına gelinceye kadar yoguralım.(Yogururken elinizi suyla sürekli ıslatin)

Dis eti ceviz büyüklüğünde parçalara ayıralım. Şekilde gördüğünüz gibi dis eti elinizle içi oyuk yuvarlak haline getirelim.

Donmaya bıraktığımız iç malzemeden fındık büyüklüğünde parçalar alıp içine koyalım ve yuvarlayıp kapatalım. Tencerede yagi eritem. Salça ve su ilave edelim. Kaynayınca tuz ekleyip köfteleri 5-10 dakika haslayalım.

### **İnegöl Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg dana kaburga kıyması

2 çay kasığı karbonat

1 tatlı kasığı tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kıymayı bir gün önceden bir kere çektin. Kıymaya karbonat karıstırarak yogurun. Bir gün bekletin.

İkinci gün robotta bir adet sogani çekerek süzgeçte yıkayın. Köfteye karıstırın. Tuzunu ilave edip iyice yogurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp üzerini bastırarak mangal atesinde pisirin.

Yanında piyaz ile beraber servise sunun.

### **İrmikli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

500 gr Dana Kıyma

1 Kahve Fincanı İrmik

1 Sogan

2 Dis Sarımsak

1 Kahve Fincanı Yogurt

Tuz, Karabiber, Kimyon

Kızartma için Sivi Yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani rendeleyin, sarımsakları ezin. Kıyma, irmik, Sogan, sarımsak ve yogurdu derin bir kaba alın. Tuz ve baharatları ekleyip iyice yogurun.

Buzdolabında 55 dakika bekletin.

Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar koparip avuç içinizde oval şekil verin. Siviyağı tavada kızdırıp köfteleri pisirin. Sıcak servis yapın.

### **İspanak Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

200 gr İspanak 200 gr Tuzsuz Beyaz Peynir 100 gr Kasar Peyniri Rendesi 1 Çorba Kasığı Margarin 3 Çorba Kasığı Un

1 Küçük Sogan 1 Yumurta Tuz, Karabiber Kızartmak için Sivi Yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanaklari yıkayıp yapraklarını ince ince kıyın. Kuru sogani rendeleyip bir kasik margarinle pembeleştirin. Ispanakların suyunu sikarak sogana ilave edin. Ispanak suyunu salıp da çekene kadar kavurun. Sonra atesten alıp sogumaya bırakın.

Sogumus ispanaga, ufalanmış beyaz peynir, kasar peyniri, un, çirpilmis yumurta ve biraz tuz ilave ederek hepsini iyice karıştırın. Sonra bu karışımı elle birkaç dakika yogurun. Ispanak harcından küçük parçalar alın. Elinizi unlayıp yassı, oval köfteler yapın. Kızgın yaga atarak kızartın. Kagit peçete üzerine alıp yagını süzdürün. Servis tabagina dizip sıcak servis yapın

### **Ispanakli Çanak Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

500 gram kıyma (yagsız) 750 gram ispanak 1 yumurta 2 kasik sivi yag 4 dilim bayat ekmek içi 2-3 dis sarımsak 1 sogan 1 kasik un 1 kasik salça bir buçuk bardak et suyu kimyon, karabiber, yenibahar, tuz 2 yumurta (ispanak için) 1 çay bardagi kasar rendesi veya bir paket kasar peyniri 2 domates

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kıymayı büyük bir tepsiye alın. Bayat ekmek içinı ufalayarak yumurtayı kirin. Sogani rendeleyin, baharatları ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Köfte harcını yogurun. Ispanaklı harç için, ispanakları ayıklayıp, bol suda yıkayın, kendi suyu ile haslayın. Yumurtaları kirip, tuzu atın ve ispanakları dograyıp yumurtalarla karıştırın. Bir kasik sivi yagda, küçük küpler seklinde dogradığınız sogani kavurun. Bir kasik salçayı ve bir kasik unu ilave edin. Biraz çevirip, et suyunu ilave edin. Tuzunu ayarlayın ve atesten alın. Bu sosu bir kenara koyun. Hazırlanan köfte harcını altı parçaya bölün. Her birini önce yuvarlayın, bas parmak yardımı ile iç kısmını oyup çanak sekli verin. Yaglanmış bir tepsiye dizip, orta isili firinda 15 dakika pisirin. Firindan alın. Hazırladığınız köftelerin iç kısımlarına ispanaklı harci doldurun. Domatesleri dilimleyin. Bu dilimlerle köftenin üzerine kapak yapın. Son olarak, kasar rendesini serpin. Eger çedar peyniri kullanacaksanız, yıldız ya da üçgen sekiler verebilirsiniz. Hazırladığınız sosu ispanaklara degdirmeden tepsinin dibine dökün.

Tekrar firina sürün. Peynir biraz eriyinceye kadar firinda pisirin. Bu dekoratif ispanak yemegini, dilerseniz pilavla veya püre ile servis yapabilirsiniz.

### **Ispanakli Et Pogaçası**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

600 gr dana kıyma 3 dilim bayat ekmek içi 2 adet yumurta 1 adet kuru sogan 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi kimyon Yeteri kadar tuz

Harci için : Yarım kilo ispanak 1 adet kuru sogan 1 adet havuç Yeteri kadar tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

bütün olarak bir kabin içine kirin. Sogani rendeleyin. Kıyma, sogan, ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon ile köfte hamurunu iyice yogurun.

Harci için ispanakları yıkayıp ince dograyın. sogani küp seklinde dograyın.

Margarini eritip sogani pembe kavurun. içersine ispanakları ilave ederek kavurun. Kisik ateste suyunu çekinceye kadar pisirin. Havucu

rendeledikten sonra ispanakların içersine ilave ederek sogumaya bırakın.

Köfte hamurundan Iimon büyükIüğünde koparip yassıIastirin. Ortasına iki yemek kasigi ispanaklı harç koyup pogaça seklinde kapatın. Üzerine yumurta beyazını sürüp yaglanmış firin kabına yerlestin.

180 derecede isitiImis firinda 30 dakika pisirin. Servis tabagina aİarak sıcak olarak servise sunun.

### **Ispanakli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

500 gr köftelik kıyma 1 adet yumurta 1 bas sogan Çeyrek bayat ekmek içi 1 tatli kasigi kekik Yeteri kadar tuz, karabiber

Ispanaklı iç için : 500 gr ispanak 1 bas sogan 2 yemek kasigi kullandığınız yag 100 gr kasar peyniri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanakları yıkayıp ayıklayın ve dograyın. Tencereye ince dogranmış sogani ve yagi koyup ateste pembelesene kadar kavurun. Üzerine ispanakları ekleyin. Bir iki kere karistirip atesi kisin. Ispanaklar yumusayincaya kadar yavas ateste 10 dakika pisirin. Tuzunu ve karabiberini ilave edin. azla suyunu süzdürerek içine kasar peynirini ilave edin.



Diger tarafta köftelik kiyma, ufalanmis ekmek içi, ince dogranmis sogan, yumurta, tuz, karabiber ve kekik karistirip çok iyi yogurun.

2 ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Bu parçaları inceltin. İçine ispanakli iç koyarak rulo seklinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine dizin. 200 derecedeki firinda iyice kizarana kadar pisirin.

### **Izgara Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

500 gr Az Yagli Kiyma 1 Adet Sogan 2 Dilim Bayat Ekmek İçi 1 Adet Yumurta Sarisi 1 Tutam Tuz 1 Tutam Karabiber 1 Tutam Kimyon 6-7 Sap Maydanoz Kizartmak için Sivi Yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani rendeleyip kiymaya ekleyelim. Bir süre suda bekletip islattigimiz ekmek içini de ufalayarak kiymaya ilave edelim. Ince ince kiylimis maydanozu ve diger malzemeleri kattiktan sonra kiymayı iyice yoguralim.

Kiymayı, lezzetli olması ve daha iyi yapismasi için sert bir zemine bir kaç kez vurun. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle ince uzun bir sekil verin. Kizgin yaga atarak köfteleri pisirerek, sebzeyle servis yap

### **Kabak Köftesi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan 4 Silme Çorba Kasigi Un ½ Su Bardagi Süt Tuz, Karabiber ½ Su Bardagindan 1 Parmak Fazla Rendelenmis Kasar Peyniri ½ Su Bardagi Ekmek İçi 3 Adet Kabak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini bir tencerede eritin.Ince dogranmis sogani ekleyin.Pembelesinceye kadar kavurun.Unu ilave edin.Unun rengi degismeye basladiginda azar azar yarım su bardagi sütü ekleyin.Topaklanmaması için sürekli karistirin. Sos kivamina gelince tencereyi atesin üstünden alın.Tuzunu ve karabiberini ayarlayin.Rendelenmis kasar peynirini ilave edin.Bir avuç dolusu ekmek içini eleyin.Haslanmis ve rendelenmis kabakları ilave edin.Iyice karistirin. Karisimdan 1 çorba kasigi alın.Kasik sekli verdikten sonra kalan ekmek içine bulayin.Malzeme bitene dek bu islemi tekrarlayin. Hafifçe yaglanmis tepsiye dizin.190 dereceye ayarlanmis firinda 30 dk pisirin.Sicak servis yapin.

### **Kadinbudu Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

600 gr Kiyma 1 Adet Sogan 1 Çay Kasigi Karabiber 1 Çay Kasigi Kirmizibiber 2 Adet Yumurta Sarisi 1 Kahve Fincani Haslanmis Pirinç 1 Su Bardagi Un Tuz Ayçiçek Yagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymayı genis bir kaba alın. Rendelediginiz kuru sogani, 1 çay kasigi karabiberi, kirmizibiberi ve tuzu tencereye ekleyin. 1 adet yumurtanın sarisi ile, daha önceden hasladiginiz pirinci de ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karistirip hamur yapin.

Elinizle köfte hamurundan bezeler koparip, büyükçe sekiller verin. Diger taraftan tencereye su koyun. Su kaynayınca köfteleri suyun içine atin.1-2

dakika tutup çıkardiktan sonra önce una sonra yumurta sarisina buladiginiz köfteleri ayçiçek yaginda kizartip servis yapin.

### **Kasarli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

½ Kg Kiyma 1 Su Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri 1 Adet Sogan 1 Adet Yumurtanın Sarisi 1 Adet Yumurta 1 Tatli Kasigi Kimyon 1 Tatli Kasigi Köfte Bahari 1 Tatli Kasigi Yenibahar Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kabin içine yarım kg kiymayı, rendelenmis sogani, kasar peynirini, 1 adet yumurtayı, kimyonu, köfte baharini ve yenibahari alın. Elinizle tüm malzemeler birbirine karisana dek iyice yogurun.

Hazirladiginiz köfteyi çok az yaglanmis firin tepsisine bastirarak yayin. Üzerine yumurta sarisini sürün. Önceden ısıtilmis 160 derecelik firinda 20 dakika pisirin. Firindan çıkardiktan sonra dilimleyerek servis yapin.

### **Köfteli Ispanak Yemegi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 Kg Ispanak

Köftesi İçin: 1 Su Bardagi Ince Bulgur 1 Adet Sogan 200 gr Yagsiz Kiyma 1 Çorba Kasigi Un ½ Çay Bardagi Sivi Yag ½ Çorba Kasigi Margarin 1 Adet Sogan ½ Su Bardagi Su 1 Çorba Kasigi Salça Tuz, Karabiber



## Kizartmak İçin Sivi Yag

### YAPILIŞ TARİFİ

Ispanaklari bol suyla yıkayalım.Suyunu süzdükten sonra saplarından ayırdığımız yapraklarını küçük küçük doğrayalım. Köfte için,ince bulguru bir kaba alalım.Üzerine sogani rendeleyelim.Kiymayı,tuzu ve karabiberi ilave edelim. Malzemeler özlesene ve bulgur eriyene dek yoguralım.Ardından 1 çorba kasigi unu ilave edelim ve tekrar yoguralım. Elimizi hafifçe islatarak,bilye iriliginde köfteler yapalım.Köfteleri sivi yagda kızartalım. Ayri bir tencereye sivi yagi ve margarini alıp,kızdıralım.Küçük doğranmış sogani ilave edelim.Seffaflasana dek kavuralım.Ispanaklari ekleyelim. Ispanaklar yumusayana dek tahta kasik yardimiyla sürekli çevirelim. Yarım su bardagi suyu 1 çorba kasigi salçayla karistiralım.Tencereye aktaralım.Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp,köfteleri ilave edelim.Hafifçe ateste pisirelim.Sicak olarak servis yapalım.

### Köy Usulü Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### MALZEMELER

300 gr Kiyma 400 gr Kabak 50 gr Rendelenmiş Parmezan Peyniri Veya Eski Kasar 1 Sogan 1 Yumurta 1 Yumurta Sarısı 2 Çorba Kasigi Galeta Unu Zetinyagi

### YAPILIŞ TARİFİ

Kabaklari yıkayıp kazıyın.Sogani ayıklayın.Hepsini minik minik doğradıktan sonra tuzlu suda haslayın. Süzdükten sonra bir de parmaklarınızla sikarak suyunu çıkarın.Bir kaba koyup çatalla ezerek krema haline getirin. Kiymayı, yumurtayı,yumurta sarısını,rendelenmiş peyniri,2 çorba kasigi galeta ununu,tuz ve karabiberi ekleyin.Iyice karistirip,una buladığınız parmaklarınızla orta boyda köfteler yapın. Iyice kızdirdığınız zeytinyagında,her taraflari altın sarisi renk alincaya kadar kızartın.Hemen servis yapın.

### Kuru Köfte

Mutfak: Türk Süre:

### MALZEMELER

Karabiber 1 kg. köftelik kiyma 1 tatli kasigi kimyon 2 adet haslanmış patates 1 adet kuru sogan ½ demet maydanoz 1 adet yumurta 2 dilim bayat ekmek 2 su bardagi sivi yag Tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Kiyma, rendelenmiş sogan, ufalanmış ekmek içi, yumurta, patates püresi, ince doğranmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu karistirip yogurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, parmak seklinde yuvarlayın. Köfteleri kızdırılmış sivi yagda kızartın. Kuru köfteleri soguk olarak servis yapın

### Kütahya Köftesi

Mutfak: Türk Süre:

### MALZEMELER

2 Çorba Kasigi Tarhana 2 Çorba Kasigi Kiyma 1 Çay Bardagi Bulgur 1 Çay Kasigi Karabiber Yeterli Miktarda Tuz 1 Tatli Kasigi Kirmizibiber 1 Çay Kasigi Nane 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Kase Yogurt

### YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazirlik olarak 2 çorba kasigi tarhanayı bir miktar ilik suyla islatin. Takriben 1 saat sonra içine 1 çay bardagi bulguru ekleyin. Bulgurlar sisene kadar suyun içinde bekletin. Daha sonra bulgur ve tarhananın içine 2 çorba kasigi kiyma, 1 çay kasigi karabiber ve yeteri kadar tuzu ekleyin. Malzemeleri yogurup, hamur haline getirin. Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar alıp, köfteler yapın. Tencereye 3 su bardagi su koyun. Su kaynayınca köfteleri içine atın. Üzerine 1 kase yogurdu dökün. 1 çorba kasigi tereyagini tavada eritin. 1 tatli kasigi kirmizibiberi ve 1 çay kasigi naneyi içine atın. Karistirip köftelerin üzerine dökün.

### Lahanali Köfte

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

### MALZEMELER

LAHANA İÇİN 3 Domates 1 Sogan 1 Tatli Kasigi Margarin 400 gr Lahana 150 ml Su 150 gr Süt Kremasi Tuz KOFTE İÇİN 2 Dilim Bayat Ekmek Tuz 1 Sogan 500 gr Kiyma 1 Tatli Kasigi Sivi yag 1 Yumurta 1 Tatli Kasigi Hardal Kirmizi Tozbiber, Karabiber Kizartmalik Yag

### YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haslayıp suyunu süzün. Lahana için domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Sogani küp küp

dograyin. Margarini bir tavada eritip sogani kavurun. Lahanayi ekleyip kavurmaya devam edin. Süt kremasi ve suyu ekleyip kisik ateste 25 dakika kadar piskin. Tuzlayip domatesleri tavaya ekleyin. Bu arada köfte için ekmeklerin kabuklarini kesip kalan ekmek içini su ile nemlendirin. Sogani küçük küpler halinde dograyin. Siviyadi bir tavada kızdırıp sogani kavurun. Kıymayı bir kaseye alıp ekmek içi, sogan ve yumurta ile yogurun. Hardal, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ile tatlandırın. 16 yuvarlak yassi köfte olusturun. Kızartmalık yagi bir tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Köfteleri lahana esliginde servis yapın.

### **Mercimek Köftesi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Ince Bulgur 2 Su Bardagi Kırmızı Mercimek 4 Su Bardagi Su 2 Çay Kasigi Tuz 2 Çay Kasigi Pul Biber 5 Çay Kasigi Kimyon 1 Demet Yesil Sogan 1 Demet Maydanoz 3 Çay Kasigi Salça 2 Çorba Kasigi Margarin 1 Sogan

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru sogani yemeklik sogan gibi dograyıp margarinlebiraz öldürelim. İçine salça ilave edip atesten indirelim. Diger tarafta mercimegi yıkadıktan sonra dört su bardagi su ile haslayalım. Mercimekler sararip suyunu çektikten sonra atesten alıp içine ince bulguru ilave ederek karistiralım. Kapagini kapatıp 15 dakika bekletelim. Maydanoz ve soganın yesil kisimlarini ince ince dograyıp diger malzemelerle birlikte mercimekle bulgura ilave edelim. Daha sonra köfte seklinde biçimlendirerek servis yapalım. Dilerseniz servis tabagina aldıktan sonra üzerine yarım limon suyunu gezdirebilirsiniz.

### **Naneli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Küçük Sogan 2-3 Dilim Bayat Ekmek İçi ½ Kg Kıyma 2 ÇorbaKasigi Kurunane 3 Çorba Kasigi Siviyağ 2 Çorba Kasigi Salça Yeterince Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani rendeleyip islatilmiş bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuru nane, 1 çorba kasigi siviyağ, tuz ve kıymayla birlikte yogurun.

Hazırladığınız köfte harcından minik toplar halinde köfteler hazırlayın.

2 çorba kasigi siviyağda salçayı ezin. Biraz su ekleyin. Su kaynayınca köfteleri ilave edin. Biraz daha su ekleyip 15-20 dakika pisirin.(tenceredeki su köfteleri örtecek kadar olmalı)

Üzerine kuru nane serpin ve sıcak olarak servis yapın.

### **Patates Köftesi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

6 adet orta boy patates 2 yemek kasigi nisasta 3 adet yumurta (birinin akini ayırrn) 3 kibrit kutusu kadar taze kasar 3 kibrit kutusu orta yağlı beyaz peynir Yeteri kadar tuz 1 çay kasigi karabiber Üzeri ve kızartmak için : Yeteri kadar sivi yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri kabuğu ile yıkayıp haslayın. Soyduktan sonra sogutup rendeleyin. Yumurtaları, tuzu, karabiberi ve nisastayı patateslere ekleyip hafifçe yogurun.

Yumurta büyüklüğünde parçalar koparin. Elinize biraz nisasta bulayın, parmak uçlarınızı da nisastaya bulayıp patates hamurunu düzleştirin. içine bir miktar kasar, beyaz peynir koyun. Nisasta serpilmiş tepsiye yuvarlayın. Yumurta akına sonra da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda pembelesene kadar kızartın. Servis tabagina çıkarıp servise sunun.

### **Patatesli Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

4 patates 1 su bardagi rendelenmiş kasar 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi fuz 1 kahve fincani kıyılmış dereotu 1 çay bardagi un 3 yumurta 3 su bardagi siviyağ 1 kabartma tozu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri ince rendeleyip rendelenmiş patatesleri avucunuzla sıkıp suyunu akitin ve bir kaba bosaltın. Üzerine un, karabiber, tuz, yumurta. dereotu, kasar ve kabartma tozunu ilave ederek kasıkla karistirin. Elde ettiğiniz karisima yuvarlak köfte sekli verin. Tavaya siviyağ döküp kızdırın ve patates köftelerini kızartın. Servise hazırlayın.

## **Patatesli İçli Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

### **MALZEMELER**

Disi İçin: 3 Su Bardagi Ince Bulgur Yeterince Su 1 Adet Yumurta 1-1,5 Çay Bardagi Un Tuz

İçi İçin: 4 Adet Orta Boy Patates 1 Adet Orta Boy Sogan ½ Çay Bardagi Siviyağ 1 Demet Maydanoz Tuz, Karabiber ½ Çay Kasigi Salça

Köftelerin Sosu İçin: ½ Çay Bardagi Sivi Yağ 1 Çorba Kasigi Salça(Biber Salçası) Pul Biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri hasalayalım.Kabuklarını soyup rendeleyelim.Soganları yemeklik doğrayıp,sivi yağda pembeleştirelim.Salçayı ilave edip,bir dakika daha kavuralım.Ardından ,incecik doğranmış patatesleri ve maydanozu ilave edelim.Tuz ve biberini ayarlayarak atesten alalım.Daha sonra kullanmak üzere bekletelim.Ince bulguru yeterince sıcak su ile ıslatalım.(kisirlik bulgur ıslatır gibi).Bulgur sisince,içine unu,yumurtayı ve tuzu ,ilave ederek uzun süre yoguralım. Köfte hamurundan cevizden biraz daha irice parçalar koparıp önce elimizi ıslatarak yuvarlayalım.Sonra isaret parmagımız yardımıyla döndüre döndüre köftenin içini oyalım.Mümkün olduğunca ince oymaya özen gösterelim.Patatesli içten yeterince koyup,köftenin ağız kısmını büzerek kapatalım(köftenin içine çok fazla patatesli harç doldurulmaz.yoksa piserken çatlar).Bir tencereye yeterince su doldurup kaynatalım.Köfteleri kaynayan suya atıp,5-6 dk hasalayalım. Delikli kepece ile çıkartalım. Köfteleri dilersek kızartalım.Sosu için,salçayı sivi yağda iki dk.kavuralım.Pul biber ilave ederek,atesten alalım.Bu sosu ,köftelerin üzerine gezdirerek servis yapalım. Not: Bazı yörelerde simit&#8221; adi verilen, çiğ köftelik bulgurdan daha ince ve daha kepekli olan bir bulgurla yapılır. Simit ile yapılırsa, içine un ve yumurta koyulmaz. Sadece soguk su ile yogrulur. Eger çiğ köftelik bulgurdan yapacaksanız, tarifteki malzemeleri kullanın. Ancak, elinizde yeterince sekil almiyorsa biraz daha un ilave edin.

## **Patatesli Tepsi Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

Köfte Hamuru:

750 gr İki Defa Çekilmiş Dana-Koyun Karisimi Kıyma

2 Dilim Ekmek

1 Yumurta Sarısı

1 Orta Boy Sogan

1 Demet Maydanoz(Ince Kiyilmiş)

Tuz, Karabiber

Köfte Baharı

Diğer Malzeme:

1 Su Bardagi Ayçiçek Yağı

500 gr(5 Adet Orta Boy)Patates(Kabukları Soyulup,Yarım Santim

Kalınlığında Yuvarlak Dilimler Halinde Kesilmiş)

1 Çorba Kasigi Un 200 gr.(2 Orta Boy)Olgun Domates Yada 1 Bardak Domates Suyu 15 gr.(1 Çorba Kasigi)Tereyağı Yada Margarin 4-5 Dal Dereotu(Ince Kiyilmiş)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce ekmeklerin kabuklarını alıp,ıslatın.Sonra sikarak ufalayın.Karisik kıyma ,ekmek içi,yumurta sarısı,sogan, maydanoz,tuz,biber ve köftebaharını bir kaba koyun.Iyice yogurup,bu harçtan yuvarlak yassi köfteler yapın. Çiçekyağını bir tavada kızartın.Patatesler pembelesmeden altın rengini alıncaya kadar kızartın.Aynı yağda,çok az una buladığınız köfteleri de hafifçe kızartarak bir tabaga alın. Bir tepsiye köfte ve patatesleri birer sıra olmak üzere dizin.Üzerine bir kasık yağla,bir tasım kaynatılmış domates suyunu dökün;üzerine dereotu serperek 175 C&#8217;lik fırında yaklaşık 20-25 dk pisirin.Sıcak olarak servis yapın.

## **Patlıcan Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 45dk

### **MALZEMELER**

1 Kg Patlıcan 2 Adet Yumurta 3 Çorba Kasigi Un 1 Demet Maydanoz 3 Çorba Kasigi Ezilmiş Beyaz Peynir

Sos İçin 3 Adet Domates 2 Çorba Kasigi Siviyağ 4-5 Dis Sarmısak 1 Tatlı Kasigi Seker

Kızartmak için 1 Su Bardagi Siviyağ

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanların kabuklarını alaca soyalım. Findik iriliğinde küp şeklinde doğrayalım. Patlıcanlara 1 çay bardagi su ilave ederek, hasalayalım. Patlıcanlar yumusadığında atesten alarak, suyunu süzelim. Kevgire aktaralım. Elimizle bastırarak

kalan suyu süzelim.

Sonra patlicanlari çukur bir kaba aktarip, 2 adet yumurtayi, unu, tuzu, karabiberi, kiyilmis maydanozu ve beyaz peyniri ilave edelim. Malzemeler özlesene dek karistiralim. Karisimdan bir kasik yardimiyle alarak, kizgin sivi yaga dökelim. Arkali önlü kizartalim. Fazla yagini süzmek için kagit mutfak havlusunun üzerine alalim. 3 Sos için: domatesleri rendeleyelim. Dövlümüs sarmisaklarla birlikte 2 çorba kasigi sivi yagda 3 dakika pisirelim. Seker, tuz ve karabiberi ekleyelim. atesten alalim. Köteleri sosla birlikte servis yapalim.

### **Patlicanlı Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

200 gr Yarma (1 su bardagi) 600 gr Patlican 150 gr Yesil Sivribiber 2 Adet Sogan 2 Adet Domates 50 gr Tereyagi 1 Yemek Kasigi Biber Salçasi 5 Su Bardagi Et Suyu Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yarmayi ½ su bardagi sicak su ve tuz ile yogurup yumusak bir hamur hazirlayin. Findik büyüklüğünde köfteler yapin.

Patlicanlari alaca ayiklayin.Uzunlamasına 4'e bölün.

Daha sonra 3 cm. uzunlugunda kesin, tuzlu suda bekletin. Biberleri 3 cm. uzunlugunda dograyin.

Tereyagini eritin. Kiydiginiz soganlari tereyaginda hafifçe kavurun. Tuz ile tatlandirin.

Domatesleri rendeleyin. Biber salçasi ile karistirip sogana katin ve 2-3 dakika pisirin. Et suyunu ekleyin. Et suyu kaynayinca hazirladiginiz köfteleri içine atip 50 dakika pisirin.

Sivi yagi kizdirip patlicanlarin tamamini bir seferde hafifçe kizartin, bir kaba alin.

Daha sonra biberleri de ayni yagda kizartin.

Kizarmis biber ve patlicanlari kaynamakta olan köfteli suya ekleyin.

10 dakika sonra atesten alip servis yap

### **Peynirli Hindi Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 50dk

#### **MALZEMELER**

Yarim kilo hindi kiymasi 1 su bardagi rendelenmis 2 adet sogan Yarim demet maydanoz 1 adet yumurta Tuz, karabiber 1-2 su bardagi un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kabin içinde hindi kiymasini, rendelenmis dil peynirini, ince dogranmis sogani, ince ince kiyilmis maydanozu, yumurtayi, tuzu ve karabiberi harmanlayin.

Iyice yogurdugunuz hindili köfteden esit büyüklükte parçalar koparin.

Ovallestirip ve yassilastirip her bir parçayi una bulayin. Kizgin yagli tavada kizartin. Servis yapin.

### **Pilavli Tabak Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

300 gr kiyma ½ kg Amerikan pirinci 100 gr taze kasar salça (az) 2 dilim bayaf ekmek tuz, karabiber, köfte bahari

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinçle sade bir pilav yapin. Diger tarafta köfteyi yapmak için, kiyma, bayat ekmek, sivi yag, tuz, ve baharati yogurun. Hazirladiginiz bu harçtan yumurta büyüklüğünde ve seklinde parçalar koparin. Bu parçaların iç kisimlarini parmaginizda oyarak içersine yaptiginiz pilavdan ilave edin. Pilavli köttelerin üzerine kasar rendesi, az miktarda salça ekledikten sonra kizgin olarak ısıtilmis firina sürerek pisirin. Servisi yaparken arzuya göre patates, garnitür bezelye kullanabi

### **Pirinç Köftesi**

Mutfak: Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

Disi İçin: ½ Kg Pirinç 3 Çorba Kasigi Margarin Tuz

İçi İçin 250 gr Yagsiz Kiyma 1 Adet Sogan 1 Çay Bardagi Badem 1 Tatli Kasigi Tarçin Tuz, Karabiber ½ Çorba Kasigi

Margarin

Kızartmak İçin: 1 Adet Yumurta Siviyağ Sos İçin: 2 Adet Elma 1 Adet Domates 1 Çorba Kasığı Salça Biraz Ketçap 2 Dis Sarmisak Biraz Su  
Garnitür Olarak: Kabak Misir Havuç

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci haslayalım. Kalan suyunu süzelim. Pirinci 3 çorba kasığı margarin ve tuz ile beraber iyice yoguralım. Baska bir kaba yarım çorba kasığı margarin alalım. Kıyma ve yemeklik doğranmış soğanı kavuralım.

Bademleri bir süre sıcak suda bekleterek kabuklarını soyalım. Kiyarak kıymaya ilave edelim. Karisima tuz, karabiber ve tarçın ekleyelim.

Yogurulmuş pirinçten ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elimizle incelterek açalım. İçine kıymayı içten koyup tekrar kapatarak köfte şekli verelim. Köfteleri çirpilmiş yumurtaya bulayıp, kızartalım.

Sos İçin: Elmayı ve domatesi rendeleyelim. Diğer malzemeleri de ekleyerek boza kıvamında pisirelim. Köfteler ve garnitürle birlikte servis yapalım.

### **Pratik İçli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı ince bulgur 2 orta boy patates 200 gram kıyma 50 gram ceviz 2 su bardağı bulgur 2 yumurta Kirmizibiber, tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce içli köftenin harcını hazırlayın. Bunun için bir tavada kıyma ile soğanı kavurun. Cevizi ufalayın veya ince ince kesin ama sakın dövmeyin. Isırdığınız zaman ceviz ağza gelmeli. Karabiber ve tuzu da ekleyin. Bir kenarda bekletin. Diğer tarafta iki su bardağı bulguru, iki su bardağı sıcak su ile ıslatın. Bulgur kabarırken, iki patatesi soyun. Tuzlu suda hasladıktan sonra rendeleyin. Bir yumurtanın tamamını ve bir yumurtanın sadece beyazını karıştırın ve patateslere ekleyin. Kirmizibiber ve kabarmış bulguru da ekleyin ve yogurun. Payreks tabağı yağlayın. Hazırladığınız hamurun yarısını iyice yayın. Daha önceden hazırlamış olduğunuz harcı, payreks tabağı yaydığınız hamurun üzerine serin. Hamurun geri kalan kısmıyla da üzerini kapatın. Bir bıçak yardımıyla düzeltin. Üzerine kirmizibiber serpin. Ayırdığınız yumurtanın sarısını sürün ve fırına koyun. Üzeri kızarıncaya servis yapın.

### **Pürelili Dalyan Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

750 gr Orta Yağlı Kıyma 3 Adet Yumurta 2 Çay Kasığı Karabiber 2 Çay Kasığı Köfte Baharı ½ Çay Bardağı Hardal 2 Adet Havuç 2 Adet Patates 1 Demet Maydanoz 2 Dilim Bayat Ekmek İçi 1 Adet Soğan 1 Çay Bardağı Konserve Bezelye Tuz Çok Az Sivi Yağ

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kabin içine kıymayı,ince ince doğranmış maydanozu,rendelenmiş soğanı,ekmek içini,yumurtaları,tuzu,karabiberi ve köfte baharını koyalım.Bütün malzemeleri özlesene dek yoguralım. Kare şeklindeki bir fırın tepsisinin içine alüminyum folyoyu yayalım.Alüminyum folyonun üzerini çok az sivi yağ ile yağlayalım.Üzerine özlesene dek yogurdugumuz kıymayı elimizle bastırarak yayalım.Bu arada su dolu bir tencerenin içinde patatesleri ve havuçları yumuşayana dek haslayalım.Patateslerin kabuklarını soyalım ve rendeleyelim.Bir kabin içine rendelenmiş patatesleri,tuzu ve karabiberi koyarak yoguralım.Havuçları tavla zari iriliğinde doğrayarak konserve bezelyelerle karıstıralım.Tepsinin içine koyduğumuz kıymanın üzerine hardalı sürelim. Hardalın üzerine de patates püresini yayalım.Bezelye ve havuç karışımını köfte harcının üzerine döseyelim. Alüminyum folyoyu kenarlarından tutarak yuvarlayalım.Köfteyi orta ısı fırında pisirelim.Alüminyum folyoyu köftenin üzerinden çıkartalım.Köfteyi dilimledikten sonra servis yapalım.

### **Pür Lezzet**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr Orta Yağlı Kıyma 1 Kuru Soğan 2 Dis Sarmisak 1 Yumurta 1 Çay Bardağı Ufalanmış Ekmek İçi 3 Domates 3 Patates 2 Patlıcan 1 Yemek Kasığı Tereyağı 1 Yemek Kasığı Domates Salçası

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kıymayı bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, kıyılmış sarmisak, yumurta, ekmek içi, kimyon, tuz, karabiber ile yogurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler hazırlayarak teflon tavada her tarafını kızartın.

Patlıcanları yıkayıp, alaca soyun. Halka halka dilimleyerek sivi yağda kızartın. Patates ve domateslerin kabuklarını temizleyerek yuvarlak dilimleyin.

Yuvarlak firin kabina köfte, patates, domates ve patlicanlari sirt sirta dizin. Salçayi yarim çay bardagi suda eriterek yemegin üzerine gezdirin. Bir kasik tereyagi ilave ederek 200 derece firinda pisirin. Sicak olarak servis yapin.

### **Sarmisakli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Kg Ince Bulgur 2 Su Bardagi Su 1 Kg Orta Boy Domates 5 Bas (35-40 dis) Sarmisak 1 Demet Maydanoz 1 Çorba Kasigi Biber Salçası ½ Su Bardagi Un 2 Yumurta 10 Su Bardagi Su 1 Limon 1 Çay Bardagi Çiçekyagi Karabiber, Kimyon, Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru tepsiye koyup 2 su bardagi sicak su ile islatin.Kabarincaya kadar bekletin. Yumurta, tuz ve baharatlari ilave edip ara sira su serpererek özlesene kadar iyice yogurun. Findik büyüklüğünde parçalar koparip avucunuzda yuvarlayin. Serçe parmaginezla ortasinda küçük bir çukur olusturup unlanmis tepsiye dizin. Kaynamakta olan 10 bardak suya yarim limon suyu ve köfteleri ekleyip haslayin. Köfteler suyun üstüne çıkmaya baslayınca genis bir kaba alin. Sarmisaklari ince kiyip yagda kavurun. Kabuklari soyulup küp dogranmis domatesleri ilave edip pisirin. Köfteleri ekleyin ve bir tasim kaynatip ocaktan alin. Ince kiyilmis maydanoz ve yarim limon suyu ekleyip tahta kasikla harmanlayin. Sicak olarak servis yapin.

### **Sebze Köftesi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

2 adet havuç 1 adet kereviz 4-5 çiçek karnabahar Yeteri kadar tuz, karabiber 1 yemek kasigi margarin 1,5 yemek kasigi un 2 su bardagi et suyu 1 bardak galeta unu 2 adet yumurta 1,5 su bardagi sivi yag (kizartmak için)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sebzeleri özelliklerine göre kabuklarini soyun, yıkayin. Az suyla yumusayincaya kadar haslayip suyunu süzün. Diger tarafta yagla unu kavurun. Üzerine soguk et suyunu ekleyip karistirma teliyle karistirarak muhallebi kivaminda pisirin. İçerisine tuz ve karabiber ilave edin. Haslanmis sebzeleri ezip hazirlanan unlu sosla karistirin. Soguyunca köfte sekli verin. Önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayin. Isitilmis yagda alti üstü pembelesinceye kadar kizartin. Servis tabagina alarak servise sunun.

### **Soganli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

5 Orta Boy Sogan ½ Demet Maydanoz ½ Kg Kiyima ½ Çay Kasigi Karbonat 4 Çorba Kasigi Un 2 Yumurta Sivi yag (Kizartmak İçin) Karabiber, Kimyon, Tuz 3 Çay Kasigi Salça

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari temizleyip çok ince dograyin ve biraz tuzla ovun. Maydanozlari ince ince kiyin. Bir kapta kiyima, sogan, maydanoz, yumurta, un, karbonat, karabiber, kimyon ve tuzu karistirip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hazirladiginiz köfte hamurundan kasikla alarak una bulayin. Dilediginiz sekli vererek kizgin yagda kizartin. Maydanoz yapraklari ile süsleyip servis yapin.

### **Tavuk Dalyan Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 adet tavuk gögsü 1 adet sogan 2 dis sarimsak 2 dilim bayat ekmek 1 adet yumurta 500 gr ispanak 1 adet havuç 1 çorba kasigi sivi yag Yeteri kadar tuz, karabiber ve yenibahar Sosun malzemesi: 2 bardak tavuk suyu 1 tatli kasigi misir nisastasi 1 tatli kasigi köri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuklari ince sekilde dovup yanyana birlestirin.Ekmek içini, baharati, sarimsagi, sogani ve yumurta sarisini ilave edip yogurun ve tavuklari üzerine yayin.

Ispanaklarin yaprak kisimlarini 1 çorba kasigi sivi yag ile kavurun.

Ispanaklar soguduktan sonra daha önce hazirladiginiz karisimin üzerine yayin. Ispanaklarin üzerine haslanmis havuç koyup,tavuklari rulo seklinde sarin.

Üzerine yumurta aki sürüp firina verin. Iyice kizardiktan sonra sicak olarak,sosla servis yapabilirsiniz. Isterseniz süslemek için patates veya



makarna kullanabilirsiniz.

Sosun hazırlanışı:

2 bardak tavuk suyu ile bir tatlı kasığı mısır nisastasını eriterek ateste kaynatın. Boza kıvamına gelince bir tatlı kasığı köri ve birazcık yeni bahar ilave ederek karıştırın. Sosunuz hazırdır.

Afiyet olsun...

### **Taze Kasarlı Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

500 gr kıyma 250 gr dilim kasar peyniri 1 adet kuru soğan 1 su bardağı ufalanmış ekmek içi Yarım kahve fincanı su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kabin içerisine kıymayı alın. Üzerine soğanı rendeleyin. Ekmek içi, tuz, karabiber ve suyu içerisine ilave ederek yogurun.

Yogurdugunuz kıymayı iki parçaya bölün. Birinci iç yumagi yağlı kagit üzerine serin. Dilim kasar peyniri üzerine dizin. İkinci yumagi da peynirlerin üzerine yerleştirin.

Biçaginizi islatarak istenilen şekilde kesin. Teflon tavada fırın izgarasında pisirin. Üzerine istenirse ketçap ve mayonez gezdirin. Servis tabagina aldıktan sonra servise sunun.

### **Tiritli Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardağı Nohut 1 Tatlı Kasığı Tereyağı 1 Tatlı Kasığı Margarin 100 gr Kuzu Eti 1 Çorba Kasığı Salça 1 Adet Soğan

Hamur İçin: 1 Çay Bardağı İnce Bulgur 50 gr Çok Çekilmiş Kıyma 2 Adet Yumurta 5 Çorba Kasığı Kiyılmış Ceviz Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle bir gece önceden 1 su bardağı nohutunu derin bir kaba alıp, ıslatın. Bir gece bu şekilde bekletin. Bol suda haslayın. 1 tatlı kasığı tereyağı ve margarin tavada eritip, etleri, etleri bu yağda karıştırarak soteleyin. Yemeklik doğranmış soğan ve 1 çorba kasığı salçayı ekleyin. Bir miktar su ilave edip kısık ateste iyice pisirin. Tuz ve nohutları da tencereye ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Hamur için; 1 çay bardağı ince bulgur ve kıymayı karıştırın. Su ilave edip, yogurun. Tuzunu ekleyin. Yogurmanın sonuna doğru hamura tek tek yumurtaları kirin. Kıymayı tereyağı ile tavaya alıp, çevirerek kavurun. İçine bir tutam tuz ve karabiber katin. Soğan ile margarin ayrı tavada kavurun. Daha sonra ikisini bir tavaya aktarip, beraberce kavurun. İçine, ikiye yada dörde bölünmüş cevizler ilave edin. Yağın donması için bekletin. Tiritli köftenin hamurunu ceviz büyüklüğünde açın. İçini hazırlayıp, donmaya bıraktığınız et ile doldurun. Ayrıca hazırladığınız hamurun bir kısmını nohut şeklinde yuvarlayıp yemeğe eklemek için hazırlayın. Yemek pistikten sonra nohut büyüklüğünde hamurlar ve ceviz büyüklüğündeki et ile doldurulan hamuru yenmeğe ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

### **Yogurtlu Bulgur Topları**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardağı İnce Bulgur 1 Su Bardağı Un 1 Adet Soğan 2 Çorba Kasığı Sivi Yağ 1 Çorba Kasığı Salça 1 Tutam Pulbiber 2 Dis Sarmisak 2 Su Bardağı Yogurt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 su bardağı bulguru çukur bir tabaga alıp, üzerine yeterli miktarda sıcak su ekleyin. İyice sisene dek bekletin. Daha sonra süzgeçten geçirip, geniş bir kaba alın. Un, tuz ve karabiberi ilave edin. Yogurarak hamur kıvamına getirin. Elinizle koparıp, minik topar yapın. Tencerede su kaynatın. Çok az tuz katin. Köfteleri suya alıp, haslayın. Kevgirden geçirip, tabaga alın. Diğer tarafta sarmisakları dövüp, yogurda katin. Bulgur toparlarının üzerinde gezdirin. Üzerinin sosunu hazırlayın. Bunun için, 2 çorba kasığı sivi yağı kızdırın. Yemeklik doğradığınız soğanları yağda kavurun. 1 çorba kasığı salça ve bir tutam pulbiberle karıştırın. Köftelerin üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

### **Yogurtlu Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**



1 Adet Sogan 1 Demet Maydanoz 500 gr Dana Kiyma 2 Yemek Kasigi Galeta Unu 250 gr Süzme Yogurt 4 Adet Yumurta Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

kiymayı, 2 yemek kasigi galeta unu, 250 gram süzme yogurt ve 4 adet yumurta ile karistirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Ellerinizi ıslatarak 8 adet köfte yapin.

2 yemek kasigi margarini kızdırıp köfteleri önce kuvvetli ateste kızartın.

Sonra atesi kesin ve her iki taraflarını 5er dakika pisirin.

Hazırladığınız köfteleri mantar kavurması ve patates püresi ile birlikte servis yapın.

#### **Yufkali Darüzzıyafe Köftesi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

200 gram tavuk, 2 adet sogan 150 gram dana eti 100 gram kuzu eti 100 gram mantar 2 adet yufka 1 adet yumurta 1 çay kasigi tuz 100 gr. file fistic 4 dilim beyaz ekmek Yarım demet maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yufka hariç bütün malzemeyi birlikte karistirin. Kiyma makinasında bir kez çektikten sonra özdeslesene kadar iyice yogurun. Daha sonra kiymayı rulo haline getirin ve yufkaya sarin. Bu sekilde yarım saat buzdolabında dinlendirin. Daha sonra ruloları 2-3 cm. genişliğinde kesip sislere dizin. Kömür atesinde izgara yapın. Pisen köfteleri, yine izgarada pisirdiğiniz domates ve biberlerle süsleyerek servise hazırlayın.

#### **Yüksük Köfte**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Irmik 1 Kg Köftelik Bulgur 1 Çay Bardagi Un 2 Adet Yumurta 1 Çorba Kasigi Biber Salçası 1 Tatlı Kasigi Kimyon 2 Adet Yumuta 1 Adet Limonun Suyu Yeterince Su Tuz

Sos İçin: 4 Adet Domates 4 Çorba Kasigi Domates Salçası 7 Dis Sarmisak Tuz 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru yeterince ilik suyla önceden ıslatın.Suyu çektikten sonra geniş bir kaba aktarın.Üzerine 1 çorba kasigi biber salçasını ve 1 tatlı kasigi kimyonu ekleyin.Iyice yogurun. Sonra azar azar ve sürekli yogurarak irmigi ilave edin.Irmigi iyice yedirdikten sonra unu ve yumurtaları ilave edin.Malzemeler özlesene dek yogurun.Bulgurlu harçtan misket iriliğinde yuvarlaklar hazırlayın.Sonra bu yuvarlakların üzerine parmaginizin ucunu iyice bastırın.Derin bir çukur oluşturun.Tüm malzemeyi bu sekilde hazırlayın. Malzemeyi pisirecek kadar suyu tencereye alın.1 adet limonun suyu ve yeterince tuz ilave edin.Su kaynadıktan sonra bulgurlu köfteleri suya atın.

Bu arada sos için tavaya 4 çorba kasigi zeytinyagini alın.Rendelenmiş domatesleri ve 4 çorba kasigi domates salçasını ilave edin.Koyulasmaya başladığında dövülmüş sarmisakları ve yeterince tuzu ilave edin.Sosu ocaktan alın. Hasladığınız köftelerin suyunu süzün.Servis tabagina aldığınız köftelerin üzerine domatesli sosu döküp,servis yapın.

#### **Yuvalaca**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

500 gr köftelik kiyma 1 çay bardagi Amerikan pirinci 3-4 dilim bayat ekmek

Kızartmak İçin: 3 yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tüm köfte malzemelerini iyice yogurun. Bu hamurdan iri köfteler

hazırlayın. Önce yumurtaya sonra una bulayip kızartın.

Yayvan bir tencereye alıp 2 bardak su idave ederek 1 saat pisirin.

Pisirdiğiniz köftelerin üzerine kızdırılmış tereyagini döküp servise sunun.

#### **Yuvarlama (Piyale Köfte)**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Kg Patates 7-8 Dal Demet Maydanoz 1 Sogan 4 Sivribiber 2 Domates Karabiber Kimyon Kirmizibiber Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesi hasladıktan sonra rendeleyin.Sivribiberi ince ince kiyin.Sogan ve domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.

Bütün malzemeleri patatese ekleyip köftenin hamurunu hazırlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde köfteler

yuvarlayın.Köfteleri önce una,sonra yumurtaya buladıktan sonra kızgın yağda kızartın.

## **Yuvarlama ( )**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

3.5 Su Bardagi Un ½ kg Kıyma 3 Yumurta 3 Çay Bardagi Süt 5 Su Bardagi Su Tuz 1 Su Bardagi Siviyağ  
Sos için: 2 Su Bardagi Yogurt 3-4 Dis Sarmisak 2 Çorba Kasigi Tereyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kıymayı un, yumurta, süt ve tuz ilave ederek yogurun. Elde ettiginiz hamurdan findik büyüklüğünde parçalar koparip yuvarlak köfteler hazırlayın. Siviyağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Bir tencerede 5 bardak suyu kaynatın. Kızarttığınız köfteleri ekleyip haslayın. Kevgirle alın. Tereyagini küçük bir tavada eritip salçayı ekleyin. Sos kıvamını alıncaya kadar kavurup atesten alın. Sarımsakları ezip yogurtla karıştırın. Yuvarlamayı

## **Bildircin Kebab**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

### **MALZEMELER**

4 Adet Bildircin 2 Adet Bostan Patlican 60 gr Tereyagi 1 Yemek Kasigi Un 1 Yemek Kasigi Krema 2 Yemek Kasigi Salça 1 Tutam Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanı tepesinden keserek içersini oyun.Bildircinleri temizleyin patlicanların içersine koyarak tepsiye alın. Tencerede tereyagini eriterek, içersine un koyup biraz kavurun. içersine salça, et suyu, tuz, karabiber ve krema koyarak bir tasım kaynatın. İçersinde bildircin olan tepsiye koyarak üzerini folyoyla kapatıp fırına koyun. 200 derece fırında pisirin. Bildircinlar pisene kadar fırında kalsin. Servis tabagina alarak sıcak olarak servise sunun

## **Çardak Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

½ kg. Kusbasi Kuzu Eti 2 Bas Sogan 4 Dis Sarmisak 2 Domates 3 Sivribiber 2/3 Su Bardagi Süt 5 Çorba Kasigi Un 1 Yumurta Tuz, Karabiber Kekik 1 Dilim Taze Kasar Ketçap ya da Salça

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle kusbasi kuzu etini; sogan, sarmisak, domates, biber ile su, tuz ve yagini ekleyerek pisirin. Pisen etleri süzerek baska bir kaba alın ve kekikleyin.

Unu, yumurtayı ve sütü iyice çirpin. Un topakları kalmamasına dikkat edin. Krep hamurundan bir kepçe alarak az yağlanmış teflon tavada 3 dakika bir tarafını, 3 dakika diğeri tarafını olmak üzere pisirin. Tarifler dört kişilik verildiğinden 4 krep yeterli olacaktır.

Krebi bir kaseye koyarak pisen etleri içine yerleştirin. Kasenin disında kalan krep hamuruyla agzini kaptın. Kaseyi ters çevirerek tepsiye yerleştirin.

Kreplerin üzerine krep bohçasının büyüklüğünde bir dilim taze kasar koyun. Peynirin üzerine bir miktar salça ya da ketçap koyarak 150 derece fırında peynir eriyene kadar pisirin.

## **Bonfile Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

½ Kg Bonfile 10-11 Çarliston Biber 3 Adet Domates 2 Adet Sogan 100 gr Tereyagi Tuz, Karabiber 8 Iri Mantar(Arzuya Göre) 8 Küçük Sosis(Arzuya Göre) 8 Kiraz Domates(Arzuya Göre) ½ Limonun Suyu ½ Çay Bardagi Zeytinyagi Birkaç Taze Biberiye

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bonfileleri tokmakla döverek parçalamadan inceltelim.Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp ince uzun doğrayalım.Soganları yemeklik doğrayalım.Domatesleri findik büyüklüğünde doğrayalım. Bir tavaya tereyagini alıp soganları pembelestirelim.Ardından biberleri tavaya aktarip 3 dak sote edelim.Buna domatesleri ekleyelim.2-3 dak. daha kavurup tuz ve karabiberi de ekleyerek atesten alalım.Bonfile parçalarının ortalarına bu harçtan yeterince koyalım. Bonfilelerin yan kenarlarını hafifçe içe döndürelim ve sararak kürdanla iki uçlarını teyeller gibi tutturalım. Mantarların sap kısımlarını çıkartalım ve nemli bir bezle temizleyelim.Sosislere çatalla birkaç delik açalım.Kiraz domatesleri de yıkayıp kurulayalım.Bonfilelerle birlikte sıra sıra mantar,sosis ve domatesleri de dizelim. Sisleri tepsiye yerlestirelim.Yarım limon suyuna zeytinyagini ekleyerek karistiralım.Bu sosa tuz,karabiber ekleyelim.Sosu fırça yardımıyla veya elimizle sislere sürelim.Taze biberiye dallarını tepsiye yerlestirerek süsleyelim.Etler kızarana dek pisirdikten sonra fırından alalım.

## **Yulaflı Sebze Çorbası**

Mutfak: Süre: 40dk

## **MALZEMELER**

40 gr yulaf (4 tatli kasigi) 1 Adet sogan 1 Adet orta boy havuç 1 Çay bardagi kiyilmis ispanak 1 Adet orta boy patates 1 Tatli kasigi salça 1 Çorba kasigi margarin

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Soyup yıkadiginiz sogani ve patatesi ince ince dograyin. Havucu yıkayıp rendeleyin.

Ayçiçek yağı ve bütün malzemeleri 4 su bardagi su ile birlikte düdüklü tencereye koyun. Yarım saat kadar pisirin ve sıcak servis yapin

## **Yogurtlu Domates Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

1 Kutu domates suyu 1 Kahve fincani kepek unu 4 Adet arpacik sogan 1 Su bardagi yogurt 2 Su bardagi su 1 Çay kasigi karabiber 3 Damla acili sos (istege göre)

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Domates suyu, kepek unu, su, sogan, tuz ve karabiberi bir tencerede birlestirip, karistirarak kaynatin.

Çorba kaynayınca atesi kisin ve 10 dakika kaynatin.

Pisirdiginiz çorbayı ocaktan indirip, sogumaya birakin.

Yarım saat sonra yogurdu ilave edip, blendirdan geçirin ya da çırpma teli ile iyice çirpin.

Isitarak servis yapin.

NOT : Dilerseniz çorbaya 3 damla acili sos da ekleyebilirsiniz.

1 Porsiyon yogurtlu domates çorbasinin enerji be besin degerleri: 36 kalori, 3 gram protein

## **Ispanakli Firinda Börek**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

## **MALZEMELER**

1 kg Un 300gr Rama yağı Maya Tuz 1 tane Kabartma tozu Aldigi kadar un ½ Kg Ispanak Beyaz peynir Kasar peynir ½ Cay bardagi zeytin yağ Sogan Karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamuru önermis oldugumuz mazemeleri ekleyip kulak memesi yumusakligina getirinceye kadar yoguralim , daha sonra hamurun üstünü örterek bir kenarda dinlenmesi için birakalim , hamuru biraktiktan sonra diger tarafa geçip ispanaklari yıkayıp , yağı isitalim , ufacik dogramis oldugumuz soganlari ve incecek kiydigimiz ispanaklari yağın içinde güzelse kavuralim , bu ispanagi kavurduktan sonra tuzunu biberini ilave edelim , bu islemler bittikten sonra peyzaz peyniri ufalayip bu mazemenin içine koyalım , bu malzemeyi bir kenara çekip sogumasini beklileyim , bu arada hamurumuz kabarmis haline gelmistir , orta boydan büyük bir bezi hazirlayip masanın üstüne unluyalım üstünde bu hamuru yavas yavas açalım ne ince nede kalin olacak bu açtigimiz hamur mesela 1cm olabilir kalınlığı , tepsiyi yağlıyalım ve actigimiz hamuru tepsiye yerlestirelim daha sonra üstüne sogumus olan ispanagi güzelce yayalım her dört tarafına ve üstüne kaçır peynir rendeleyip firina sürelim firin 200 derece olmalı 15-20 dakika pisirelim ( lütfen devamlı bakın belki firin degisik olabilir daha çabuk pisme imkani olabilir ) pistikten sonra ufak kare haline keselim

## **Patatesli pogaça**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

1 yumurta aki

1 çay bardagi yogurt

1 paket kabartma tozu

1 çay bardagi sivi yağ

1 çay bardagi eritilmis margarin

bir miktar galate unu 1 paket vanilya

Patates

sogan

içi için:

Bir miktar haslanip ezilmis patates

## **YAPILIŞ TARİFİ**

yumurta aki, yogurt, yağlar, kabartma tozu ve vanilyayı kulak memesi kıvamına gelene değin unla yogurt. küçük toplar yaparak içine patates içimizden bir miktar koyup, yuvarlayarak önce yumurtanın sarısı daha sonra dagaletе ununa batırıp tepsiye diz. 200 derece fırında yaklaşık 3040 dakika pisirin

## **sodali börek**

Mutfak: Süre: 20

### **MALZEMELER**

6 yufka küçük paket lor peyniri yada light beyaz peyni 1 paket katiyag 3 yumurta

### **YAPILIŞ TARİFİ**

6 yufkayı tepsiye yağlamadan yerleştirip malzemeyi arasına koyunuz.en üst kati alta kıvrınız ve hazırladığınız böreği karelere kesin. Arasına hiç bir harç koymayacaksınız. üzerine eritilmiş yağı döküp diğer tarafta 3 yumurtayı çukur kapta çirpiniz.üzerine 2 sise sodayı bosaltın yumurta kabarcaktır kabin derin olmasına dikkat edin.onuda tepsiye dökün.yufkalar karışımı çekince pisirin ve servis yapın afiyet olsun.

## **Celtik Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

200 gr. Bonfile 1 Çorba Kasığı Margarin 1 Adet Patates 2 Çorba Kasığı Yogurt ½ Domates Sivi Yağ (Kızartmak İçin) 1 Adet Sivribiber 1 Tutam kekik Tuz , Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bonfileyi keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin.Fırın ızgarasında çevirerek altını ve üstünü 1-2 dakika pisirin.

Tavada margarinı eritin. ızgarada pismis bonfileleri sote edin. Tuz, karabiber ve kekiki ekleyin.

Patatesi kibrit çöpü biçiminde doğrayın. Sivi yağda kızartın. Servis tabağına alın. Üzerine yogurtu ilave edin.

ızgarada kızarttığınız etleri de ekleyin. Domates ve biberi ızgarada kızartıp, garnitür olarak yemegin yanında servis yapın.

## **Cökertme**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

400 gr. Dana Kontrfile 8 Orta Boy Patates Kızartmak İçin Sivi Yağ 2 Çay Kasığı Karabiber 2 Çay Kasığı Kimyon 2 Çay Kasığı Kirmizibiber 400 gr Süzme Yogurt 6 Dis Sarmisak 100 gr Tereyağı Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarmisakları dövün. ve süzme yogurt ile karıştırın.

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra kurulayın. Rendeleyip kızgın yağda kızartın ve kevgirle alın. Geniş bir servis tabağına yayın. Üzerine süzme yogurtu dökün.

Tavada tereyağını eritip tuz ilave ederek ilik bir ortamda bekletin.

Etleri kömür ızgarasında pisirin. Çubuk şeklinde kesip ilik tereyağında baharatlarla birlikte 8-10 dakika pisirin. Etleri süzme yogurtun üzerine yerleştirin.

Tabağı turp, yeşil biber ve domates ile süsleyip sıcak olarak servis yapın

## **Dizme Patlıcan Kebabı**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

### **MALZEMELER**

500 gr Iri Çekilmiş Az Yağlı Kuzu Kıyma 4 Adet Iri Ay Patlıcan 2 Adet Domates 5-6 Adet Yeşil Sivribiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kıymanın içine tuz ve karabiberi ekleyip iyice yogurtun. Patlıcanı yıkadıktan sonra soymadan enine 4-5 cm boyunda kesin. Kıymadan irice ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfte şekli verin. Bir patlıcan bir köfte olarak yanyana dizin. Üzerine sivri biber ve domates dilimleyip dizin. Önceden ısıtılmış fırında pisirin. Fırından çıkarınca üzerine yarım çay bardağı su serpin. Agzını örtün 10 dakika dinlendirin. Lavas ekmekle servise sunun

**Enginarlı Yuva Kebabı - 430** Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

4 Enginar 1 Limon 1 Sogan 1 Domates 1 Çorba Kasığı Margarin 3 Çorba Kasığı Kıyma 1 Sivri Biber 1 Havuç 10 Arpacık Sogan 1 Su Bardağı Et Suyu ½ Çay Kasığı Köri 1 Su Bardağı Bezelye 4 Dal Dereotu Tuz, Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Enginarları temizleyip,limonla ovun.Limonlu suda haşlayarak fırın kabına alın.Kıyılmış sogani yağda pembelesinceye kadar kavurun.Kıymayı ilave ederek suyunu çekene dek kavurmaya devam edin. Kavrulmuş kıymayı enginarların ortasına doldurarak bir fırın kabına alın.Üzerlerine domates ve biber dilimleri yerleştirin.Kabuklarını temizledikten sonra arpacık soganlarını,küp şeklinde kesilmiş havuç ve bezelyeleri tepsiye yerleştirin.Tuz,karabiber ve köri serpin.

Bir bardak et suyu dökerek fırında 15 dk pisirin.Üzerini dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

### **Fistikli Kebap**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. Az Çekilmiş Az Yagli Koyun Eti Kıyması 150 gr. İç Çam Fistigi Tuz, Karabiber 5 - 6 Sivri Biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Az çekilmiş koyun eti kıymasını tuzla yogurun. İç çam fistiklerini 3-4 parçaya bölerek kıymaya ekleyin ve yogurun. Yogurdugunuz köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak sislerin üzerine dizin.

Hazırladığınız sis köfteleri kömür atesinde pisirin. Biberleri de kömür atesinde közleyerek pideye sarın. Isteğe göre köftelere pul biber ekerek servis yapın

### **Gelin Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

Hamur İçin: 1,5 Su Brdagi Un 2 Çorba Kasigi Sivi Yag ½ Çay Kasigi Kabartma Tozu Biraz Su, Tuz

Üzerine: 2 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Adet Sogan 250 Gr Kıyma 2 Adet Sivri Biber 1 Adet Domates 5 Adet Mantar 2

Çorba Kasigi Ince Kiyilmiş Maydanoz Tuz, Karabiber, Kekik

Sos İçin: 1 Çay Kasigi Salça 1 Tatli Kasigi Un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce hamuru hazırlayın.Bunun için un,tuz,sivi yag ve kabartma tozunu karistirin.Yeterli miktarda su ilave edin.Yogurarak hamur haline getirin.Üzerini nemli bir bezle örtüp,dinlendirin. Sonra hamurdan iri bezeler koparin.Yemek tabagi büyüklüğünde açın.Teflon tavayı yağlayın.Hamuru tavaya alıp,arkalı önlü kızartın. Üst malzeme için sivi yagi kızdırın. Sogani rendeleyip yagda kavurun.Kıymayı ekleyin.Kavurun.Küçük dogranmis biber,domates ve mantarlari ilave edin.Tuz,karabiber ve kekigi ekleyin.Hamuru servis tabagina alın.Üzerine malzemeyi yayın. Salça,un ve et suyunu çirpin.Ateste koyulasana dek pisirin.Yemegin üzerinde gezdirin.Ince kiyilmiş maydanozla süsleyip,servis yapın.

### **Halil Ibrahim Sofrası Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40 dk

#### **MALZEMELER**

6 adet milföy hamuru 3 adet soyulmuş sosis 250 gr mantar 4 dilim pastırma 100 gr taze kasar 1 adet yumurta tuz köftesi için: ½ kg kıyma 1 adet sogan 2 dilim ekmek içi 1 tatli kasigi sivi yag tuz köfte bahari kekik karabiber püre için: 3 adet patates ¼ paket margarin 1,5 su bardagi süt 1 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarlari haslayıp süzelim (3-4 tanesini süs için ayırıp,digerlerini küçük küpler halinde dograyalım.) Pastirmayı uzun uzun yarım cm eninde keselim.Kasari da küp küp dograyalım. Sosisleri ince halkalar halinde dograyalım. Kasar ve mantarlari bir tabakta karabiberle birlikte harmanlayalım. Köfte için sogani rendeleyelim. Ekmek dilimlerini islatıp,sikarak ilave edelim. Baharatlari ve tuzu ekleyelim. Hepsini karistirip,sivi yag,yumurta ve kıymayı ekleyerek yoguralım. Püre için:patatesleri soyup haslayalım. Pistikten sonra rendeleyelim. Bir kapta margarini eritem. Rendelenmiş patatesleri yagi yedirerek sütü ilave edelim. 10x10 ebadında kare seklindeki milföy hamurun 4 kösesine birer tane sosis ve kasar koyup küçük üçgen biçiminde katlayalım. Köfteden seftali büyüklüğünde bir parça alalım. Elimizle büyük bir yuvarlak açalım. İçine pastırma,kasar ve mantari koyarak rulo seklinde saralım. Kare seklindeki milföy hamurunun üzerine sosisleri koydugumuz köselere çapraz gelecek sekilde iki adet rulo sarılmış köfte koyalım. İki köftenin arasına iki üç katli kasigi püre koyalım. Bu islemi 4 yaprak milföy hamuruna da uygulayalım. Kalan hamurlari uzun ve ince seritler halinde kesin. Köftelerin üzerine kafes seklinde yerlestirelim. Kalan sosis,kasar peyniri ve mantarla süsleyelim. Üzerine yumurta sarisi sürerek 250 derecedeki fırında 35 dk pisirelim ve servis yapalım.

### **Incik Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

4 Adet Kuzu Incik 1 Adet Kirmizibiber 1 Adet Dolmalik Biber 1 Çay Kasigi Salça 1 Adet Sogan 1 litre Su 1 Çay Kasigi Tane Karabiber 1 Çay Kasigi Rosemary 3 Adet Defne Yapragi 1 Tatli Kasigi Tuz 4 Adet Patates 8 Adet Taze Fasulye

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu incikleri temizlendikten sonra tencereye aktarin. Biberlerin çekirdek yataklarini çıkardıktan sonra iri parçalar halinde dograyın ve etin üzerine ekleyin. Sulandırılmış 1 çay kasigi domates salçasini ilave edin.

Soganın kabuklarini soyduktan sonra iri iri dograyın. 1 litre suyu tencereye aktarin. Son olarak 1 çay kasigi rosemary, 3 adet defne yapragi ve 1 tatli kasigi tuzu tencereye aktarin. Etler yumusayana dek pisirin. Önceden hasladığınız patates ve taze fasulyelerle birlikte servis yapın.

## **Iskender Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

### **MALZEMELER**

½ Kg Kusbasi Et 2 Adet Sogan 3 Dis Sarmisak 3 Adet Domates 2 Adet Sivri Biber Tuz, Karabiber 1 Çay Kasigi Salça  
1 Su Bardagi Sıcak Su 1 Adet Pide 1 Çay Kasigi Tereyagi  
Üzerine: 2 Çorba Kasigi Yogurt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yarım kg kusbasi eti tencereye alın.2 adet sogan ve 3 dis sarmisagi yemeklik dograyın.Küp küp dogranmis 2 adet sivribiber ve 3 adet domatesle birlikte tencereye ekleyin.1 çay kasigi salça,tuz ve karabiberi ilave edin.Domateslerin suyu çekene dek kisik ateste pisirin.1 su bardagi sıcak su ekleyin.Sebzeler iyice yumusayınca ocaktan alın. 1 adet pidenin üzerine 1 çay kasigi tereyagini sürün.Kare biçiminde kesin.Etleri pisirdiginiz suyu pidenin üzerine dökün.Daha sonra etleri dizin.Etlerin yanina 2 çorba kasigi yogurt ekleyin.2 çorba kasigi tereyagini eritip,etlerin üzerine gezdirin.

## **Islim Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

125 gr Margarin 1 Kg Kusbasi Et 3 Adet Sogan ½ Kg Domates 1 Su Bardagi Su 1 Kg Patlican 1 Çorba Kasigi Tuz 3 Adet Dolmalik Biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye 1 çorba kasigi margarinini alın. Dogranmis sogan ve eti ilave edin. 5 dakika atesin üzerinde çevirin. 2 adet domatesi dograyip tuz ve su ilave edip, suyunu çekene kadar pisirin. Etler pisince suyunu süzüp ayrı bir kaba alın. Dilimlenmis patlicanlari tuzlayip 15 dakika kadar suda beklettikten sonra kurulayin. Kalan margarinini genis bir tavada hafifçe kızdırıp, patlicanlari kızartin. Aldiginiz patlicanlari kagit havluya koyun. Komposto kasesinin üzerine 1 adet uzunlamasına 1 adet enlemesine patlican yerlestirin. Üzerine birkaç et koyun. Patlicanlari kenarlarini birlestirin. Üzerine dilimlenmis 1 adet domates ve biber koyun. Kürdanla tutturun. Eti pisirdiginiz suyu üzerine gezdirin. Önceden ısıtilmis 200 dereceli firinda 10 dakika pisirip servis yapin.

## **Istim Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 45dk

### **MALZEMELER**

600 gr Kuzu kusbasi 1 tatli kasigi Tuz ½ Çorba Kasigi Karabiber ½ adet Limon 200 gr Arpacik sogani 200 gr Patlican 50 gr Dolmalik biber ½ bardak Zeytinyagi 200 gr Domates 30 gr margarin 1 bardak Su 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak limonun kabugunu ve iç tarafındaki beyaz etli kismini alip, atin. Limonun kalan kismini ince dilimleyin. Arpacik soganlarini ayıklayip, bütün olarak birakin. Patlicanlari hareli soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kisimlarini alin, iri parçalar halinde -kusbasi et büyüklüğünde- dograyin. Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kismini alip, atin. Iri parçalar halinde dograyin. Domatesleri, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin. Maydanozu yıkayip, iyice kuruladıktan sonra, ince kiyin. Etlerin üzerine tuz ve biberi serpin. Bir kasikla iyice karistirin. Bir tencerenin dibine, tuzlanip biberlenmis kuzu etlerini koyun. Tencereyi bir kenara kaldirin.

Zeytinyagini bir tavada kızdırin. Sirasiyla arpacik sogani, patlicani ve dolmalik biberi, bir masayla kizardıkça alt üst ederek, pisirin. Sebzeleri, fazla yaglarini süzdürmek üzere kagit peçete üzerine çıkartin. Tenceredeki etlerin üzerine sirasiyla limon dilimlerini, arpacik sogani, domatesleri, patlican ve dolmalik biber parçalarını dizin. Yagi küçük bir kapta orta ateste eritin. Yag erir erimez, kabi atesten alın. Erimis yagi, tenceredeki et ve sebzelerin üzerine dökün. Suyunu ilave edin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Etrafini, su ve unla hazirlayacaginiz koyu bir bulamaçla kapatın. Tencereyi agir atese oturtun. Kebabi, agir ateste yaklasik 45 dakika



pisirin.

Tencereyi atesten alın. Etlerin pisip, pismedigini kontrol edin. Gerekirse, tencerenin kapagini tekrar hamurla sivayarak, kebabi bir süre daha, etler yumusayincaya kadar, pisirin.

### **Kabakli Kebap**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Sogan ½ Tatli Kasigi Kirmizi Toz Biber 4 Çorba Kasigi Limon Suyu 4 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Dis Sarmisak 4 Kabak Maydanoz, Dereotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 175 dereceye ayarlayip önceden altin. Sogani soyup küçük küpler halinde dograyin. Bir kasede sogan, kirmizi biber, tuz, karabiber, 2 çorba kasigi limon suyu ve zeytinyagini karistirin. Bir firin tepsisini yaglayin. Kabagi iyice yıkayip ayikladiktan sonra uzunlamasına dilimler halinde dograyin. Kabak dilimlerini tepsiye yerlestirip soganli karisimi üzerinde paylastirin. Firina verip orta bölmede 15 dak. kadar pisirin. Firindan aldiginiz kabak dilimlerini bir servis tabagina yerlestirin. Üzerinde, kalan limon suyunu gezdirip kiyilmis maydanoz ve dereotu ile süsleyip servis yapin

### **Kagit Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Çorba Kasigi Tereyagi 150 gr Kusbasi Et 1 Adet Sogan 1 Dis Sarmisak 2 Adet Domates 1 Çay Kasigi Kekik Tuz Yagli Kagit

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle 1 çorba kasigi tereyagini tencerede eritin.İçine aldiginiz eti iyice kavurun.Et önce su birakacak sonra kavrulurken bu suyu çekecektir. Suyunu çekince yemeklik dogranmis sogan ve dövülmüs sarmisagi da ekleyip,karistirin. Birkaç dk daha kavurup,küp dogranmis domatesi ilave edin ve altini kapatın.1 çay kasigi kekigi ve tuzu ekleyin. Yagli kagida sarin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 5 dak daha tutun.Firindan alinca,üzerindeki kagidi hafifçe yirtin. Dilerseniz ince kiyilmis maydanozla süsleyip,servis yapin.

### **Kilis Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg Patlican 750 Gr Orta Yagli Kiyma Sivi Yag Tuz, Karabiber, Yenibahar Su 2 Adet Sogan 2 Adet Dolmalik Yesil Biber 2 Adet Dolmalik Kirmizi Biber 1 Adet Limon 1 Tatli Kasigi Toz Seker 1 Çorba Kasigi Domtes Salçasi 1 Çorba Kasigi Biber Salçasi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlari bol suyla yıkayin.Kabuklarini soyduktan sonra boylamasina ikiye kesin.Sonra 2 parmak kalinliginda dograyin. Kiymayi genis bir kaba alin.Üzerine tuz,karabiber,yenibahar ekleyin.Iyice yogurduktan sonra ceviz iriliginde köfteler hazirlayin.Sise sirasiyla 1 adet köfte ve 1 adet patlican dizin.Izgarada arkali önlü pisirin. Ayri bir tencereye sivi yagi alin.Kizdirdikten sonra halka halka dogradiginiz sogani ekleyin.Pembelesene dek kavurun.Ince dogradiginiz yesil ve kirmizi biberleri ekleyin.Birkaç dk kavurduktan sonra izgarada pisirdiginiz patlicanli kebabi,biber ve domates salçasini ekleyin.Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Su kaynamaya basladiginda tuz,karabiber,yenibahar ve 1 adet limonun suyunu ekleyin.Kabuklarini soydugunuz ve halka seklinde kestiginiz domates dilimlerini kebabın üzerine dizin.Domates dilimleri yumusadiginda tencereyi atesten alip,servis yapin.

### **Manisa Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

3 çorba kasigi margarin 750 gr kusbasi kuzu eti 1 adet sogan 1 adet havuç 2 adet patates 200 gr mantar tuz karabiber kekik

krep hamuru için: 3 adet yumurta 2 su bardagi süt 2 su bardagi un sivi yag 8 dilim kasar peyniri 2 adet domates

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

</td></tr><tr><td class="cat" colspan = "2"><center><strong>Beslenme Bilgileri Notlar</strong></center></td></tr>



## **Nohutlu Püre Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

400 gr kusbasi et 125 gr margarin 1 sogan 1 çorba kasigi salça ½ su bardagi su 1 domates 3 sivribiber tuz  
püre malzemesi: 2 su bardagi nohut 2 kahve fincani margarin 1 çorba kasigi un 4 su bardagi süt 1 et suyu tableti  
tuz,karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutlari tencereye alip üzerini örtecek kadar su ilave edin ve haslayin.Suyunu süzüp iyice ezin. Tencerede margarin eritip unu ilave edin.Pembelesinceye kadar kavurup süt,ezilmis nohut,tuz ve karabiberi ekleyin.Katilasmaya baslayınca et suyu tabletini ekleyin.Karistirarak püre haline getirin. Baska bir tencerede margarin eritip ince kiyilmis sogani kavurun ve eti ilave edin.Etler kavrulunca,salça ve yarim su bardagi su ilave edip 3 dk kadar daha pisirin.Su azaldiginda tuz ekiip atesten alin. Hazirladiginiz nohutlu püreyi servis tabagina yayın ve üzerine eti yerlestirin.Hafif kizartilmis domates ve biberle süsleyip servis yapin.

## **Orman Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

600 gr Kuzu kusbasi 60 gr margarin 100 gr Sogan 300 gr Patates 150 gr Havuç Baharat torbasi  
2.5 bardak Su 150 gr Bezelye 1 tatli kasigi Tuz 1 tatli kasigi Kekik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Patatesin kabuklarini soyun. Havucu kaziyin. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin. Havuç ve bezelyeyi içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarin. Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin. Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.

Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.

Tuzunu ve kekigini koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Suyu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin. Baharat torbasini koyun.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

## **Patlican Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

2 Patlican 300 gr Yagsiz Dana Kiyma 1 Sogan 2 Domates 3-4 Sivribiber 3-4 Dis Sarimsak 5-6 Dal Maydanoz Tuz  
Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlari alacali soyup parmak kalinliginda yuvarlak dilimler halinde kesin. Domatesleri dilimleyin, biberleri 3-4 parçaya bölün.

Kiyma, rendelenmis sogan, ezilmis sarimsak, tuz ve karabiberi karistirip yogurun. Köfte harcından patlican diimleri büyüklüğünde yassi köfteler hazirlayin.

Ufak bir firin tepsisine 1 patlican, 1 köfte, 1 dilim domates ve 1 parça biber olacak sekilde yanyana dizin. Yarim su bardagi su ilave edip tuz serptikten sonra üzerine alüminyum folyo sarin.

Yüksek isili firinda 45 dakika pisirin. Kiyilmis maydanoz serptikten sonra sicak olarak servis yapin.

## **Patlicanli Kebap**

Mutfak: Türk Süre: 120dk

### **MALZEMELER**

600 gr Kuzu kusbasi 60 gr margarin 400 gr Patlican 100 gr Sogan 200 gr Domates 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi

Karabiber 2 ½ bardak Su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak patlicani harelı soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kısımlarını alin. Iri küpler halinde dograyın. Tuzlu suya yatirip, üzerine bir kapak bastirarak bekletin.

Sogani ayıklayip, kusbasi dograyın.

Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyın.

Maydanozu yıkayıp, iyice kuruladıktan sonra, dal dal ayirin.

Patlicanları tuzlu suda en az ½ saat bekletin. Bu sürenin sonunda, tencereden hafifçe sikarak alin. Kurulayın.

Yagin yarısını orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca patlicanları koyup, sik sik karistirarak, 5-6 dakika, patlicanlar iyice kızarincaya kadar pisirin. Patlicanları tencereden alip, kagit peçete üzerinde bir kenarda bekletin.

Kalan 30 gram yagi bir baska orta boy tencerede

### **Patlicanlı Kuzu Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg. bostan patlicani Sivi yag (kizartmak için) 1 kg. kusbasi kuzu eti 1 çorba kasigi zeytinyagi 4 adet domates 1 çorba kasigi tereyagi Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanları alaca soyup, kalın dilimleyin. Acisinin çıkması için, bol tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Etleri yıkayıp tencereye koyun. Suyunu salıp çekinceye kadar karistirarak kavurun. Zeytinyagini ekleyip, etleri hafifçe kızartın. Patlicanları yayvan bir tencereye dizin. Üzerine kızarttığınız eti koyun. Tereyagini bir tencerede eritin. Kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domatesi ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyip, suyunu biraz çekinceye kadar pisirin. Domatesi etin üzerine dökün. ½ su bardağı ilik su ilave edin. Orta hararetle ateste 15 dakika kaynatın. Patlicanlı kebab suyunu çekince servis tabagina alin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip, sıcak olarak servis yapın.

### **Patlicanlı Pasa Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

350 gr Az Yağlı kiyma 1 Dilim Ekmek İçı 3 Adet Patlican Yarım demet Maydanoz 1 Adet Sogan Tuz , Karabiber Kızartmak İçin 1 Su Bardağı Sivi Yağ

Sos İçin: ½ Fincan Sivi Yağ 1 Adet Sogan 7-8 Dis Sarmisak 2 Adet Domates ½ Demet Nane ½ Demet Maydanoz 1 Tatlı Kasığı Seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak köfteyi hazırlayalım. Kıymayı, rendelenmiş sogani, ufalanmış ekmek içini, ince kıyılmış maydanozu, tuz, karabiber ve kimyonu bir kaba alalım. Özlesene kadar iyice yoguralım. Köfte harcından yuvarlak ve yassi köfteler hazırlayalım. Köfteleri bir kenarda bekletelim.

Patlicanları, 1 çorba kasığı seker ve tuz ilave edilmiş suda 20 dakika bekletelim. Daha sonra patlican dilimlerini yıkayıp, kurulayalım. Kızgın sivi yağda patlicanları hafifçe kızartalım.

Alta patlican dilimi, üste 1 adet köfte ve en üstte patlican dilimi gelecek şekilde dizelim.

Ayrı bir tavaya yarım kahve fincanı sivi yağı alalım. Küçük doğranmış sogani ve dövülmüş sarmisakları pembelestirelim. Rendelenmiş domatesi ekleyip, 2 dakika daha pisirelim. Tuzunu ayarlayalım. 1 su bardağı suyu ve sekeri ilave edelim. 1 dakika daha kaydattıktan sonra tavayı atesin üzerinden alalım.

Firin tepsisine dizdiğimiz patlicanların üzerine bu sosu dökelim. 15 dakika fırında pisirelim. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve nane serpererek servis yapalım.

### **Patlicanlı Saksi Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

3 Adet Patlican Sivi Yağ 1 Tatlı Kasığı Margarin 1 Kg Kusbasi Kuzu Eti 1 Adet Küçük Doğranmış Havuç ½ Su Bardağı Bezelye Bıkaç Adet Tane Karabiber 1 Dis Dövülmüş Sarmisak 1 Adet Defne Yaprağı 2 Adet Maydanoz Sapi Feslegen Tuz 1 Çay Kasığı Kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sivi yağı kızdırıp, patlicanları içine atın. Kızarttıktan sonra ortadan ikiye ayirin. Margarini eritin. Etleri yaga alip, kavurun. Havuçlar suyunu çekince tencereyi ocaktan alin.

Kızartılan patlicanların içini oyup,harci doldurun.Üzerine kekik serpin.  
Domatesleri dilimleyip,patlicanların üzerine kapatın.  
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dk pisirin.Firından alıp, üzerine bezelye serpip,servis yapın

### **Piliç Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

800 gr Piliç (göğüs kısmı) 40 gr margarin 100 gr Sogan 1 iri dis Sarmisak 200 gr Domates 50 gr Dolmalik biber 100 gr Mantar 4 corba kasigi Krema 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi Karabiber 2 bardak Su ½ adet Limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak piliçin göğüs kısmındaki derileri alıp, atın. Göğüs etini iri kusbasi dograyın.

Sogani ayıklayıp, küçük küpler halinde dograyın. Sarmisagi ayıklayıp, ince kiyin.

Domatesi, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyın. Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kısımlarını alıp, atın.

Biberi serit biçiminde kesin.

Mantarların büyük olanlarını dörde, orta boy olanlarını ikiye kesin.

Saplarının uçlarını kesip, atın. Küçük mantarları, saplarının uç kısımlarını kesip attıktan sonra, bütün olarak birakin. Mantarları içine biraz tuz atılmış ve ½ limon konmuş bol suda yumusamaya başlayınca kadar -yaklaşık 1/2 saat- haslayın. Süzdürüp, bir kenara alın.

Yagi genişçe bir tencerede orta ateste eritin. Yag kizmaya başlayınca piliç parçalarını ilave edin. Atesi açın. Piliç parçalarını bir kevgirle sık sık karıştırarak, 3-4 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogan, sarmisak, dolmalik biber ve mantarı ilave edin. Sık sık karıştırarak, 3-4 dakika daha pisirin. Tuzunu ve biberini serpin.Domatesi serpistirin.

Ara sira karıştırarak birkaç dakika daha pisirin. Kremasını ilave edin.

Ardından suyunu verin.

Atesi kesin. Tencerenin kapagini sıkica örtün. Piliçleri, agir ateste 15-20 dakika, etler yumusayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini 10 dakika daha uzatin.

### **Piliçli Patlican Saltanat Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

60 gr margarin 1 adet orta boy kuru sogan 2 parça piliç but veya göğüs (kemiksiz,deriiz, yassi kesim) 1 adet kabugu soyulmus domates (ince kiyilmiş) 1 yemek kasigi un 1 bardak su 4 adet düz patlican (karniyarik patlicani gibi soyulmus ve tuzlanmış) 1 kahve fincani kiyilmiş mantar (taze veya konserve) 2 su bardagi sivi yag (patlicanları kızartmak için) 80 gr rendelenmiş kasar peyniri 1 kahve kasigi salça Yeterince tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dört adet patlicani karniyarik patlicani gibi soyarak tuzlayın. 15 dakika kadar bekletip aci suyunu alın. Bol suda birkaç kez yıkayıp süzün. Bir çukur kızartma kabına sivi yagi koyup kızdırın. Hiç suyu kalmamış patlicanları kızgın yağda her tarafını eşit bir şekilde nar gibi kızartın ve bir süzgece alarak kalan yağların süzülmesini sağlayın.

Patlicanları pisireceğiniz tepsiye dizip ortasını açabildiğiniz büyüklükte oval açıp bekletin. Not: Patlicanların sudan tamamen arınmış olmasına ve kesinlikle ilik veya soguk yaga atılmamasına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde soguk yag patlicanların içine süngere girer gibi girip çok agir bir yemek olmasına sebep olur. Bir tencereye margarinı koyup kızdırın. Kiyilmiş sogani ilave edip pembe bir renk alasiya dek kavurup kiyilmiş mantarı ilave edin. 2 dakika mantarla birlikte kavurup sotelik piliçleri ekleyin. 3 dakika kadar daha kavurduktan sonra unu ilave edin. 1 dakika karıştırıp kiyilmiş domatesi ve salçayı ilave ederek 1 dakika da domates ve salçayla birlikte kavurup suyu ilave edin ve tuzu ekerek 5 dakika sonra ocaktan alıp daha evvel kızarttığınız patlicanların içine piliç etini müsavi bir şekilde doldurun. Kalan suyunu tepsinin içine koyup patlicanların içine konan piliçleri kapatacak bir şekilde rende kasari serpip 10 dakika kadar kasarın nar gibi kızarmasını bekledikten sonra firından çıkarın ve hemen servise sunun.

### **Pürelı Beykoz Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

4 adet patlican 350 gr kusbasi et 1 adet sogan 2 adet domates 3 çorba kasigi rendelenmiş kasar peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak patlıcanları alaca soyalım.Karın kısmını yarı yarıya keselim.1 çorba kasığı tuz ve 1 çorba kasığı seker ilave edilmiş suyu,geniş ve derin kaba alalım.Patlıcanları bu suya koyalım.20 dk bekletelim.Eti tencereye aktaralım.Kendi yağı ve suyu ile birlikte kısık ateşte yumuşayana dek kavuralım. Et bıraktığı suyu iyice çektikten sonra birkaç kasık sıvı yağ ekleyelim.Soganı küçük küçük doğradıktan sonra etin üzerine ilave edelim.2 dk kavuralım.Etin üzerine hafifçe çıkacak kadar sıcak su,tuz ve karabiber ekleyelim.Yumuşayana dek pisirelim. Patlıcanları yıkayıp,kurulayalım.Kızdırılmış sıvı yağda kızartalım.Küçük bir fırın tepsisine dizelim.Patlıcanların kestigimiz yarıklarını bir kasık yardımıyla genişletelim.Etli karışımı patlıcanların içine dolduralım.Püre için patatesleri henüz sıcakken rendeleyelim.1 kahve fincanı sıcak sütü ve tuzu ilave edelim.Iyice ezerek,püre kıvamına getirelim. Püreyi etli harcın üzerine yayalım. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpeyim.Etleri pisirdiğimiz tencerede kalan sosu 1 su bardağı sıcak su ilave edelim.Tepsinin kenarından bu suyu dökelim.Peynir eriyene kadar fırında pisirerek servis yapalım.

### **Sebzeli Kebab**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

600 gr Kuzu kusbasi 45 gr margarin 100 gr Sogan 1 tatlı kasığı Un 1 tatlı kasığı Tuz

2.5 bardak Su Baharat torbası 100 gr Mantar 200 gr Havuç 300 gr Kereviz 300 gr Patates 200 gr Bezelye 1 tatlı kasığı Kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak soganı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın. Mantarların büyük olanlarını dörde, orta boy olanlarını ikiye kesin. Saplarının uçlarını kesip, atın. Küçük mantarları, saplarının uç kısımlarını kesip attıktan sonra, bütün olarak bırakın. Havucu kazıyın. Kereviz ve patatesin kabuklarını soyun. Her üç sebzeyi de iri zar biçimi doğrayın. Bezelyeyi ayıklayın. Kereviz, bezelye, mantar ve havucu, içine biraz tuz atılmış bol suda haslayın. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alın. Sebzeleri bir süzgece aktarın. Sularını iyice süzdürün. Mantarı haslarken, kaba ½ limon ilave edin. Yağın üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kizmaya başlayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sık sık karıştırarak, 3-4

dakika, patateslerin dışı sert bir kabuk bağlamaya başlayınca kadar kızartın. Patatesleri, yağın süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarın.

Aynı yağda -eger gerekirse biraz daha yağ ilave edebilirsiniz- hafifçe haslanmış kereviz, bezelye, mantar ve havucu da kızartın. Sebzeleri kızarttıktan sonra yağlarını süzdürüp, patateslerin bulunduğu kaba aktarın.

Kalan yağı, büyük bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kizmaya başlayınca, kusbasi doğranmış kuzu etini ilave edin.

Ateşi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Soganı tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin.

Unu katin. Sık sık karıştırarak, birkaç dakika da unu kavurun.

Tuzunu koyup, karıştırın. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasım kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde oluşan kefi, bir kevgirle alıp, atın. Baharat torbasını koyun.

Ateşi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Kebabi, ağır ateşte 25-30

dakika, etler yumuşayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatın.

### **Simit Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

400 gr. Orta Yağlı Kıyma 200 gr. Köftelik Bulgur 3 Dis Sarmisak ½ Çay Kasığı Pulbiber 1 Tatlı Kasığı Nane 1 Bas Kuru Sogan ½ Çay Kasığı Karabiber 30 gr. Çam Fıstığı Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru ayıklayıp, yıkayın. Yumuşayınca kadar ilik suda bekletin. Yumuşayan bulgur soguduktan sonra kıymanın üzerine bosaltın.

Sarmisakları iyice dövün. Soganları rendeleyin, suyunu süzün. Diğer baharatlarla birlikte bütün bu malzemeleri kıyma ve bulgurla karıştırın.

En son dolma fıstığını ekleyerek karıştırın. Ceviz büyüklüğünde köfteler kopararak sislere takın ve kömür atesinde pisirin.

### **Talas Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

Milföy Hamuru İçin: 2 ¼ Su Bardagi Un 1 Yumurta 1 Tatli Kasigi Tuz 1 Tatli Kasigi Sirke 1 Tatli Kasigi Tereyagi ½ Su Bardagina Yakın Su 9 Çorba Kasigi Margarin Yada Tereyagi  
Hamuru Açarken Kullanmak İçin: ¼ Su Bardagi Su  
Börek Harci İçin: ½ Kg Kol Veya But Kismindan Kemiksiz Ve Yagsiz Koyun Eti 1 Orta Boy Sogan 1 Çorba Kasigina Yakın Tereyagi Yada Margarin 1 Çay Kasigi Tuz 1 Tatli Kasigi Domates Salçasi 1 Su Bardagi Su 1 Tatli Kasigi Toz Seker 1 Çay Kasigi Kuru Nane

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Etlerin sinirli kismini temizleyin,incecik seritler halinde kesin.Bu seritleri 4 cm.boyunda dograyin.Tencerede tereyagini eritin.Dörde bölüp ince ince dogradiginiz soganlar içinde hafif pembelestirin.Tuzunu ekleyin,soganlari öldürün ve etleri koyun.Kapagini kapatip kisik ateste arasira karistirin.Et suyunu verip çekinceye kadar pisirin. Salçayi ardindan da suyu ve toz sekeri koyun.Altini kisip yaklasik 1-1,5 saat pisirin.Etler iyice pisince suyunu süzün.Bu suyu bir kenarda saklayin.Eti genis bir kaba alin.Üzerine nane serpin,sogumaya birakin.

## **Tandır Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

650 gr Kuzu Kol 1 Adet Limon 1 Adet Sogan 4 Adet Domates 4 Adet Sivribiber 4 Adet Patates Karabiber Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu kolu yıkayıp firin tepsisine yerlestirin. Üzerine limon suyunu sikip tuz ve karabiber serpin. Domates, sogan ve sivri biberleri küçük küçük dograyıp kuzu kolun yanina yerlestirin. Kizgin firinda 45 dakika pisirin.  
Patatesleri yagda kizartip etin yaninda servis yapin.

## **Tas Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

600 gr Kuzu kusbasi 30 gr margarin 100 gr Sogan 1 Çorba kasigi Domates salçasi 1 tatli kasigi Tuz Baharat torbasi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, kusbasi dograyin.  
Yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.  
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.  
Salçayi katin. Ara sira karistirmaya devam ederek, birkaç dakika da salçayi kavurun.Tuzunu serpin. Baharat torbasini ilave edin.Atesi kisin.  
Tencerenin üzerine bir tas kapayin, 1 bardak sicak suyu, tasin kenarindan

dökün.Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 8-10 dakika pisirin. Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1 ½ bardak sicak suyu koyup, yine agir ateste, yaklasik 20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin. Bu arada kebab suyunu çekecek olursa, bir miktar sicak su ilave edebilirsiniz. Kebabin, tencereyi atesten aldiginizda, yaklasik 1 bardak salçasi olmalidir.

## **Tencere Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

600 gr Kuzu kusbasi 45 gr margarin 100 gr Sogan 1 tatli kasigi Tuz ½ tatli kasigi Karabiber Baharat torbasi 2 bardak Domates suyu 250 gr Patates 125 gr Havuç

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Patatesin kabuklarini soyun. Havucu kaziyin. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin. Domates suyunu hazir almadiysaniz, domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra sularini sikin. Havuç ve bezelyeyi, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden baska bir kaba aktarin. Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttikten sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin. Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.  
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika,

pembelesinceye kadar sote edin.  
Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.  
Tuzunu ve biberini serpin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin. Baharat torbasini ilave edin.  
Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin.  
Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.  
Tencere kebabinı piser pismez, sıcak olarak servis edin.

### **Yalanci Iskender**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Bayat Pide ½ Paket Margarin 1 Su Bardagi Su 3 Çorba Kasigi Sivi yag 1 Sogan 1 Çorba Kasigi Salça 250 gr Kiyma 2 Su Bardagi Yogurt 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Tatli Kasigi Kirmizi Tozbiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pideyi kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara kesip firin kalibina yerlestirin.  
Margarini eritip bir bardak su ilave ederek kaynatin ve pidelerin üzerine dökün. Pidelerin yagli suyu çekmesini bekleyin.  
Sivi yagi tavada kızdırıp ince dogranmis sogani pembelestirin. Salçayı ekleyip karistirin. Kiyma, tuz ve karabiber ilave edip kavurun.  
Hazirladiginiz kiymali karisimi pidelerin üzerine yayın.  
Yogurdu bir kasede çirpin ve kiymali karisimin üzerine dökün. Tereyagini tavada kızdırıp kirmizibiber ilave edin. Yogurdun üzerine gezdirerek döküp sıcak olarak servis yapin.

### **Yanardag Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

Yarim kg kiyma (köfteİik orta yagh) 1 bas sogan (rende) 1 yemek kasigi süt Yeteri kadar tuz, karabiber, köfte bahari, kimyon 2-3 dilim bayat ekmek için (ufalanmis) 1 adet yumurta aki 2 adet tirnakİi pide 3 adet orta boy patates 2 adet dogranmis domates 1 diş sarimsak. 1 su bardagi yogurt (suyu süzüİmüs) 1 yemek kasigi tereyagi 1 tatli kasigi kirmizi biber  
Kizartmak için: 1 su bardagi sivi yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pideleri firinda isitin. Kizarmaya yüz tutunca kirmizi biberi tereyagda kızdırin. Pideleri servis tabagina yerlestirin. Üzerine kizdirdiginiz yagi dökün. Köfteleri hazirlayip kizgin yagda kızartin.  
Önce patatesİeri kizartip servis tabagina üst üste geİecek sekiİde koyun. Köfteleri koyun. Üzerine çirpiİmis yogurt koyun. Domates ile yagi sarimsagi ateste öldürün. En üstüne aİacali sekilde iİave edip sıcak olarak servise sunun.

### **Yogurtlu Kebap**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr iki defa çekilmis kiyma Yarim bayat ekmek Yarim demet ince ki yilmis maydanoz 1 adet rendelenmis kuru sogan Yarim çay kasigi kara biber Yarim çay kasigi kimyon 1 çay kasigi kimyon 1 çay kasigi tuz 1 adet bütün yumurta 2 adet kebabçi pidesi veya bir adet ramazan pidesi 1 fincan sivi yag 4 kasik tereyagi Yeteri kadar kirmizi biber 4 adet domates 8 adet sivri biber 50 gr yogurt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce kiymayı bir tepsiye koyun ve içine yumurtayı, tuzu, kara biberi kimyonu, ekmegi (islayip suyunu siktiktan sonra) maydanozu, rendelenmis kuru sogani, koyup karistirin.  
Kiymayı iyice yogurup 12 santim uzunlugunda sis köfte yapin. Daha sonra pideyi küçük kusbasi dilimler seklinde dograyip çukur yemek tabaklarina koyup üzerine yogurt ilave edin.  
Köfteleri izgarada veya teflon tavada kızarttiktan sonra tabaklara servis



edin. Üzerine tereyagi veya kirmizi biber eritip koyun.  
Bir baska tavada domates ve biberleri hafif pisirerek yogurtlu kebabin  
üzerine koyup süsleyerek servis yapin.

### **Yufkali Saç Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg koyun butundan orta yagli kusbasi et Yarim demet kiyilmis dereotu 1 su bardagi sicak su 1 su bardagi soguk su 1 çay kasigi kimyon 1 çay kasigi tarçin 1 tatli kasigi kekik 2 çorba kasigi tereyagi veya margarin 4 adet küp küp dogranmis domates 4 adet dogranmis sogan 5 adet halka dogranmis sivri biber Yarim kg un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Saça veya tavaya eti, yagi ve sogani koyup etler suyunu çekinceye kadar pisirin. Sivri biberleri ekleyip biraz karistirdikten sonra domatesleri ilave ederek biraz daha karistirin. Sicak suyu, baharatlari ve dereotunu ekleyip kaynamaya birakin.

Kapagini kapatarak servise sunmadan önce 10 dakika dinlendirin. Un, su ve tuzu iyice çirpin, yarim saat dinlendirin. Saçi biraz tereyagla yagladiktan sonra, bir kepçe bulamaçtan saça dökün.

Tavayi sallayarak bulamaci yayin. Altini üstünü pisirip servis tabagina alin. Yufkalarin arasina saç kebabi koyarak servise sunun.

### **Arap Kadayifi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

5 adet yassi kadayif 3 adet yumurta (çirpilmis) 1 bardak un 1 su bardagi süt 250 gr çiçek yagi 450 gr seker 600 gr su Yarim limon 50 gr çekilmis yesil fistik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kadayiflari etrafini bir makas yardimiyla çok ince keserek aldiktan sonra tepsiye koyup ilik sütü ilave edin.

Daha sonra önce una daha sonra çirpilmis yumurtaya bulayarak bir tavada kizgin yagda kizartin. Daha sonra hazirladiginiz surubun içine koyarak 20 dakika hafif ateste arada bir alt üst ederek kaynatip pisirip sogumaya alin. Soguduktan sonra surubun içinden alip yesil fistik ile servis yapin.

### **Badem Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

6 yumurta 2 çorba kasigi toz seker 100 gr margarin 2 çorba kasigi un 50 gr kabuksuz badem 100 gr çekilmis badem 1 kilo sekerden yapilmis surup Surubun malzemesi 1 kg toz seker 3 bardak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tatlinin hazirlanisi:

Yumurta sarilarini aklarindan ayirarak bir tencereye alin ve sekeri de ilave edin. Agir ateste tel ile çirparak kabartin.

Atesten alarak çekilmis badem, un ve 50 gr eritilmis margarin ekleyin.

Yumurta aklarini ayri bir kapta çirparak kar haline getirin. Karisima katarak kevgirle karistirin.

Yaglanmis tepsiye dökerek düzlestirin. Üzerine ince kirilmis bademi serpistirip 20 dakika ile yarim saat arasinda pisirip firindan çikarin. Üzerine soguk surup dökün. Servis edin.

Surubun hazirlanisi:

Seker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatin. Köpüğünü alin, limon suyunu katin. Kisa bir süre daha kaynatip atesten alin.

### **Baklava**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

3 Adet Yumurta 4 Çorba Kasigi Yogurt 1 Çay Bardagi Zeytinyagi ½ Limon Suyu ½ Çay Bardagi Su Alabildigi Kadar Un

İçine: Dövülmüs Ceviz



Serbet İçin: 4 Su Bardagi Seker  
3.5 Su Bardagi Su ¼ Limon  
Ayrıca:  
Açmak İçin Nisasta  
250 gr Margarin(Üzerine Dökmek İçin)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bakalvanın serbetini hazırlayalım.Bunun için seker,su ve çeyrek limonu kaynatalım ve bekletelim.Yogurt,zeytinyagi, limon suyu ve suyu bir kabin içinde karıstıralım.Yumurtaları içine kirip,unu azar azar ilave ederek pogaça hamuru yumusaklığında bir hamur elde edelim. Hamurdan büyük parçalar kopartarak 20 adet beze yapalım.Bezelerin üzerine nemli bir bez örtüp,20 dk dinlendirelim.İlk 10 bezeyi ayrı ayrı hafifçe unlanmış zeminde servis tabagi büyüklüğünde açalım.Aralarına nisasta serperek üst üste dizelim. Oklavayla 10 bezeyi birarada incecik açalım.İlk 4 yufkayı bolca yağlanmış bir tepsiye alıp,her 4 yufkada bir dövülmüş ceviz serpelim.Kalan 10 bezeyi de açalım.Onları da yine aralarına ceviz serperek tepsiye alalım.Bu arada margarini kızdıralım. Tepsideki hamuru baklava dilimi şeklinde keselim.Üzerine iyice kızdırılmış margarini gezdirelim.(margarin asla ilik olmamalı).Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına sürelim.Baklavanın üzeri altın sarısı renk alana dek pisirelim.Çıkarttıktan sonra baklavayı bir süre bekleterek ıltalım.Üzerine ilik serbeti döküp,tatlisini çekmesini bekledikten sonra servis yapalım.

### **Bıçak Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Paket Margarin 2 Su Bardagi Süt 3 Su Baragi Un 1 Adet Yumurta

Serbet İçin: 500 gr Seker 1,5 Su Bardagi Su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce serbeti hazırlayın.Bunun için seker ve 1.5 su bardagi suyu kaynatın.Limon suyunu ilave edin. Derin bir kapta margarini eritin.Sütü ekleyin.Kaynadıktan sonra altını kapatın.Unu azar azar ekleyin.Sürekli karıştırarak hamur yapın.Hamur ilininca,yumurtayı ekleyin.Iyice yogurun.Hamuru fırın kabına yayın.Elinizle düzeltin.Bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirin.Firından çıkınca üzerine soguk serbet gezdirin.4 saat dinlendirip,servis yapın

### **Bülbül Konagi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Adet Yumurta 1 Paket Margarin

1.5 Çorba Kasigi Yogurt 1 Çorba Kasigi Sirke 1 Çay Bardagi 1 Paket Kabartma Tozu 1 Kase Ceviz Sivi yag, Alabildiği kadar un

Serbeti için: 5 Su Bardagi Seker 5 Su Bardagi Su, ¼ Limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak, verilen malzemeye serbeti hazırlayalım. Atesten alarak, sogumaya birakalım.

Hamuru yoguracagımız kaba yogurdu, eritip soguttugumuz margarini, yumurtayı, sivi yagi ve sirkeyi alalım.Azar azar unu ve kabartma tozunu ilave ederek, kulak memesi kivamında, bir hamur elde edelim. Hamuru iki esit parçaya bölelim. İlk parçayı, merdaneyle yarım parmak kalınlığında açalım.

Açtigimiz hamurdan, su bardagi yardimiyla yuvarlak parçalar çıkartalım. Hamurdan ayırdığımız ikinci parçayı da aynı şekilde açalım. Su bardagiyla birinciye esit sayıda yuvarlaklar keselim. İkinci parçadan kestigimiz parçaların ortasını küçük bir kapakla kesip, çıkartalım. Simit şeklindeki ikinci parçaları, birincinin üzerine yumurta aki sürerek yapistıralım.

Havuz sekli alan tatlılarımızın bosluklarına birer yarım ceviz içi yerlestirelim. Hafifçe yağlanmış tepsiye tatlıyı dizelim. Fırına sürmeden önce üzerine yumurta aki sürelim. Tatlimizi orta ısıda pisirelim. Tatlılar firından çıkar çıkmaz, serbeti üzerlerine gezdirelim.

### **Bülbül Yuvası (Cevizli)**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

Hamur İçin

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardagi Süt

1 Çay Bardagi Ayçiçeğkyagi

Yarım Çay Bardagi Su

Alabildiğince Un

Bir Tutam Tuz

Üzerine dökmek için:  
1 Çay Bardagi Siviyağ  
200 gr Margarin

Serbeti için:  
Dört Buçuk Su Bardagi Seker

3.5 Su Bardagi Su ¼ Limon  
İçi için: 150 gr Ceviz İçi  
Açmak İçin 1 Paket Nisasta 1 Su Bardagi Un

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kaba 2 adet yumurtayı kiralım. İçine 1 çay bardagi sütü, 1 çay bardagi sivi yağı, yarım çay bardagi suyu ve 1 tutam tuzu ilave ederek karıstıralım. Bu malzemenin alabileceği kadar unu azar azar ilave edelim. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene dek yoguralım. Hamurdan ceviz irillğinde bezeler koparalım. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek 2 saat bekleteliin. Nisastayı 1 su bardagi un ile karıstıralım. Sert bir zemine nisastalı un karışımındaui serpelim. Bezeleri bu karışımın üzerine koyalım. Üzerine de nisastalı karışımından serperek, çok ince bir oklava ile yufkaları açalım. Açılan her yufkayı temiz bir bez üzerinde 5 dakika bekletelim. 5 dakika sonra açtığımız yufkayı ortadan keserek, üzerine ceviz serpelim. Yufkayı oklavaya sararak, iki ucundan ortaya doğru büzelim. Oklavayı yufkanın şeklini bozmamak için yavaş yavaş çıkaralım. Büzülen yufkayı 8 santim aralıklarla keselim. Her parçanın iki ucunu birleştirip yagsız tepsiye dizelim. Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayıp yan yana ve aralıksız bir şekilde tepsiye yerlestirelim. Yufkaların üzerine dökmek için, tavaya margarini alıp eritemiz. İçine sivi yağı da ilave ederek, 2 dakika kaynatalım. Yağı atesten alıp yufkaların üzerine bir kasık yardımıyla gezdirelim. Önceden ısıtılmış fırında hamurun üzeri kızarana dek pisirelim. Tepsiyi fırından alıp tatlimizi sogutalım. Serbet için, su ve sekeri kaynatalım. Serbetin hazır olmasına yakın limonu da ilave edelim. Ilıttığımız serbeti bir kepçe yardımıyla tatlinin üzerine gezdirelim. Serbetini emdikten sonra baklavaları servis tabagina alalım. Ortalarına Antep fıstığı serperek servis

### **Akdeniz Makarnası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

Beyaz Peynir Siyah Zeytin Domates Sızma Zeytinyağı Kekik Feslegen Penne Makarna

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Klip şeklinde kesilmiş beyaz peynir ve domates ile çekirdekleri çıkarılıp, kesilmiş siyah zeytine; sızma yağ, kekik, feslegen eklenerek oda sıcaklığında bekletilir.

Tavada sızma yağ ile sote edilerek tabaga alınan makarnanın üzerine daha önce hazırlanan peynirli sos dökülerek, servis yapılır.

### **Akdeniz Soslu Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Paket Spagetti 4 Domates 5 Sivribiber 200 gr Zeytin 2-3 Dis Sarımsak 1 Kasık Domates Salçası 3-4 Dal Maydanoz 1 Kase Rendelenmiş Kasar Peyniri 2 Çorba Kasığı Zeytinyağı Tuz, Kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Spagetti paketin üzerindeki tarife göre haslayın. Domatesleri rendeleyin, biberlerin çekirdeklerini ayıklayıp ince ince doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın, sarımsakları ezin. Yagsız tavada biberleri kavurup domatesleri ekleyerek pisirin. Suyunu çekince sarımsak, salça, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Zeytinleri ilave edip atesten alın. Maydanozu yıkayıp ince ince kiyin ve ayrı bir kaptaki kasar peyniri ile karıştırın. Spagetti süzüp servis tabagina alın. Üzerine önce domates sosunu ardından peynirli karışımı dökün ve zeytinyağını gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

### **Avokado Soslu Makarna**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

500 gr. makarna 4 adet domates 4 adet dolmalık biber 1 dis sarımsak 2 çorba kasığı zeytinyağı Tuz, Karabiber Sosu İçin: 1 adet avokado ½ limonun suyu 2 dis sarımsak 1 adet orta boy soğan 1 adet domates 1 tatlı kasığı kırmızı pul biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri ikiye bölün. Bir fırın tepsisine, domates, ince doğranmış sarımsak ve dolmalık biberi koyun. Üzerlerine

zeytinyagi sürün, 190 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pisirin. Sosu için, avokadoyu soyun, çekirdegini çıkartıp çok ince kıyın. Limon suyu gezdirin. Avokado, ince kıyılmış soğan, sarımsak ve domatesi blendırdada çekip, pul biber ekleyin. Makarnayı haslayıp, süzün. Tekrar tencereye koyun. Sostan 2 çorba kasığı ayırdıktan sonra kalanını makarnaya karıştırın. Makarnayı servis tabağına alın. Kenarlarını biberle süsleyip üzerine kalan sosu gezdirin

### **Avunya Mantisi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

½ Kg Eriste 1 Kase Nohut 2 Çorba Kasığı tereyagi 250 gr Kusbasi Et 1 Adet Soğan 1 Adet Domates 2 Su Bardağı Yogurt 3 Dis Sarımsak Tuz, Karabiber Kirmizibiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eristeyi tuzlu suda haslayın. Tepsıye yayıp, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 10 dakika tutun. Geceden ıslattığınız nohutları haslayın. 1 çorba kasığı tereyagını tavaya alın. Eriyince yemeklik doğranmış soğan ile eti tavaya ekleyin.

Domatesi küp küp doğrayıp tavaya alın. Tuzunu ve karabiberi ayarlayın. Fırından aldığınız eristelerin üzerine eti yayın. Dövlmüs sarımsakla yogurdu karıştırıp, dökün. Kalan 1 çorba kasığı tereyagında kirmizibiberi yayın. Mantının üzerine gezdirip servis yapın.

### **Bonfile Soslu Lingunie**

Mutfak: İtalyan Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

80 gr bonfile 3 adet kestane mantarı 1 çay bardağı demıglas sos ¼ soğan 1 dis sarımsak 1 yemek kasığı krema 110 gr lingunie makarna 1 yemek kasığı zeytinyagi 1/6 bağ taze nane 6 tane çekirdeksiz yeşil zeytin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğan ve sarımsağı tavada çevirin. Jüyen doğranmış bonfile ilave edin. Mantar ve zeytinyağını ekleyerek soteleyin. Demıglas sos koyun ve pisirin. Krema ilave ederek lezzetlendirin. Haslanmış lingunie makarna ile karıştırın. Çukur tabağına koyup, taze nane ve çeri domates ile süsledikten sonra servise sunun

### **Ceviz Soslu Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

Yarım paket makarna 2 yemek kasığı sivi yağ Sos malzemesi: 1 Su bardağı ceviz 1 su bardağı süt 3 dis sarımsak Yarım taze ekmek içi 1 çay kasığı pul biberi Yeteri kadar tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kaynar tuzlu suda makarnayı 10 dakika haslayıp süzün. Sivi yağı tencerede kızdırın. Makarnayı soteleyin. Sütü kaynatın. Ekmek içini sütle ıslatın. Mutfak robotuna ceviz içlerini, sarımsağı, tuzu ve ıslanmış ekmek içini koyarak iyice karıştırın. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Kırmızı pul biber serpip sıcak olarak servise sunun.

### **Çiftci Usulü Spagetti**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

400 gr Spagetti 5 Sardalya 400 gr Küp Domates 1 Adet Soğan 80 gr ceviz İçi 4 Dis sarımsak 50 gr Çekirdekleri Çıkarılmış Siyah Zeytin 50 gr Rendelenmiş Parmesan Peyniri veya Eski Kasar Zeytinyağı , Tuz , Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sardalyaları yıkayarak tuzunu alın ve seritler halinde doğrayın. Soganı ince kıyın ve 3 çorba kasığı zeytinyagında öldürün. Küp domatesi ekleyip agzını kapatın ve 10 dakika kadar kaynamaya bırakın. Bu arada ceviz içleri ve sardalyalarla birlikte soyulmuş sarımsağı ince kıyın, ya da hepsini birlikte mikserden geçirin. Bu karışımı ve doğranmış zeytinleri domates sosuna ekleyin. Karıştırın, biraz karabiber atın, agzını kapatıp kısık ateşte 7-8 dakika kadar pismeye bırakın. Spagettıyı tuzlu bol kaynar suda diriliginı kaybetmeyecek kadar hasladıktan sonra hazırladığınız sosu ekleyin. Esit miktarda parmesan peyniri veya eski kasar rendesini de üzerine serptikten sonra servis yapın.

## **Deniz Mahsülleri Fırın Makarna**

Mutfak: Fransız Süre: 60 dk

### **MALZEMELER**

15 gr somon balığı 5 adet dilimlenmiş zeytin 1 çay kasığı feslegen Kibrit kutusu büyüklüğünde kasar peyniri Yarım domates 1 adet taze soğan Yeteri kadar tuz, beyaz biber 1 su bardağı besamel sos Yarım çay kasığı toz muskat 1/6 paket fırın makarna (yarım kiloluk paketin 1/6 si) 15 gr fener balığı 15 gr lüfer 1 su bardağı feslegenli domates sos

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fırın makarnayı haslayın ve süzdürün. Soğan, sarımsak ve kusbasi doğradığınız balıkları bir tavada soteleyin. İçerisine taze soğan, doğranmış domates, feslegen ve zeytin ilave ederek harç yapın. Bu harç ile hasladığınız makarnayı karıştırın. Üzerine besamel sos ve rende kasari koyarak fırına verin. Fırından çıktıktan sonra düz bir servis tabağı içinde, domates sos ve taze nane ile süsleyerek servise sunun

## **Eriste**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

½ Kg Eriste 2 Çorba Kasığı Tereyağı 100 gr Ceviz Bir Miktar Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eristeyi, tuzlu bol suda haslalayalım. Bu arada cevizleri irice dövelim. Bir baska tencereye tereyağını kızdıralım. Cevizi tencereye alarak kavuralım.

Haslanmış eristeyi cevizlere katarak karıstıralım. Sıcak olarak cevizli eristemizi servis yapalım.

Not: Dilerseniz eristeye ceviz katmayıp, servis tabağında eristenin üzerini cevizlerle süsleyebilirsiniz.

## **Fener Balıklı Lazanya**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

400 gr. fener balığı filetosu 8 adet lazanya 2 adet domates 2 adet sivri biber 1 diş sarımsak 1 adet küçük boy soğan 3 çorba kasığı zeytinyağı Tuz, Karabiber 100 gr. kasar peynir Galeta unu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fener balığı filetosunu ve kabuğu soyulmuş domatesi küçük kusbasi doğrayın. ince doğranmış soğanı zeytinyağında hafif pembeleştirin, sarımsağı, ince kıyılmış biberi ve fener balığını ilave edip 3 dakika sote edin. Domates, tuz ve karabiber ekleyip 2 dakika daha pisirin. Lazanyayı haslayıp, süzün. Lazanyaları üst üste gelmemesine dikkat ederek tek sıra halinde yağlanmış tepsiye dizin. Balıklı harcın yarısını yayın. Üzerine 1 kat daha lazanya yerleştirin. Bu işlemi er üstü lazanya gelecek şekilde 1 kez daha tekrarlayın. Lazanyanın üzerine rendelenmiş kasar peyniri döküp, galeta unu serpin. Fener balıklı lazanyayı 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pisirin. Dilimledikten sonra sıcak olara servis yapın.

## **Feslegen Soslu Eriste**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

4 kişilik hazır eriste 1 çorba kasığı feslegen sos 1 diş doğranmış sarımsak 1 adet doğranmış domates (ince kıyım kesim) 100 gr doğranmış soğan (ince kıyım) 1 çay kasığı köri sos Yeterince tuz ve biber 2 çorba kasığı krema

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eristeyi normal makarna gibi haslayın, soguduktan sonra üzerine hazırladığınız sostan dökerek servise veriniz.

## **İspanaklı Makarna**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

1 Paket Burgu Makarna

1.5 Kase Ayıklanmış İspanak

1.5 Kase Labne Peyniri 2 Közlenmiş Kırmızı Biber 3-4 Dal Maydanoz 3 Çorba Kasığı Süt 1 Çorba Kasığı Tereyağı 1

Diş Sarmısak 2 Çorba Kasığı Çam Fıstığı 2 Çorba Kasığı Rendelenmiş Kasar Peyniri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1) İspanakları bol suda yıkayın. Diri kalacak şekilde tuzlu suda haslayıp süzün.

2) İspanaklar soguyunca elinizle sıkıp iri iri doğrayın. Biberleri süzüp dilimleyin.

3) Maydanozu ayıklayıp ince ince kıyın. Derin bir kasede labne peynir, kıyılmış biber ve maydanozu karıştırın. Sütü ilave edip yumusak bir krema haline gelinceye kadar çatalla ezerek karıştırın. Makarnayı bol tuzlu suda baslayıp

süzün. Tavada tereyagini eritip sarımsagi ilave edin. Sararincaya kadar kavurup yağdan çıkarın. Aynı yaga çam fıstığını ilave edin. Tahta kasıkla karıştırarak kavurup atesten alın. Kavrulan fıstıkları peynirli karışımına ilave edip harmanlayın. 4) Hazırladığınız peynirli karışımı makarnaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip iyice karıştırın. Derin bir cam kaseyi hafifçe ısıtın. Makarnalı karışımından bir kat yayıp üzerine ıspanak döseyin. En üstte makarnalı karışım kalacak şekilde malzemeyi kat kat döseyin. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Maydanoz yaprakları ile süsleyip hemen servis yapın.

### **Ispanaklı Manti**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

250 gr Un 100 gr Süt 2 Adet Yumurta 150 gr Taze Ispanak Yaprağı 100 gr Kıyma Yarım Demet Maydanoz Karabiber, Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak ıspanak yapraklarını yıkayıp, mikserden geçirin. Geniş bir kap içinde unu, sütü, yumurtayı ve püre halindeki ıspanağı karıştırın. Sulu ve yumuşak kaldıysa biraz daha un ilave edin. Sertleşene kadar yogurun. Bezelere ayırın. Üzerine nemli bir bez örterek bir süre bekletin.

Mantinin içi için, kıymayı ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın.

Hamuru olabildigince ince açın. Kareler şeklinde kesin. Her bir karenin içine malzeme koyun. Üçgen şeklinde katlayın. Hamurların etrafına çabuk açılmaması için yumurta akı sürün. Suyu kaynatın. İçine az miktarda tuz ve sıvı yağ koyun. Kaynayan suya mantarları atın.

Hasladıktan sonra süzerek servis tabagina alın. Üzerine yogurt ve yağda kızartılmış kırmızı biber dökerek servis yapın.

### **Ispanak Soslu Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 paket burgu makarna Yarım kilo ıspanak yaprağı 3 yemek kasığı tereyağı 3 yemek kasığı un 1,5 su bardağı süt 100 gr kasar peyniri 1 çay kasığı muskat rendesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayı kaynar tuzlu suda haslayarak süzün. Tereyağını tencerede eritip içerisine unu ilave edin. Hafif pembeleşince içerisine sütü ilave edin. Ispanak yapraklarını yıkayıp ince kıydıktan sonra sütlü sosa ekleyin. 10 dakika devamlı karıştırarak pisirin. İçerisine tuz ve muskat rendesi ilave edin. Makarnayı servis tabagina alıp üzerine ıspanak sosunu dökün. Kasar peynirini rendeleyip üzerine serpin. Servis tabagina aldıktan sonra da sıcak olarak servise sunun.

### **Kabak Soslu Zeytinli Papardelle**

Mutfak: Türk Süre: 25

#### **MALZEMELER**

40 gr balkabağı ¼ soğan 1 diş sarımsak 5 adet file çekirdeksiz zeytin 1 çay bardağı et suyu Yarım çay kasığı muskat Yeteri kadar tuz, beyaz biber 110 gr papardelle makarna

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balkabağı, soğan ve sarımsağı soteleyip, et suyunu ilave ederek pisirin. Kabaklar pıstikten sonra blender yardımıyla çekin. Tuz, biber, ve muskat ilave ederek süzdürün ve sos yapın.

Sosun içine file zeytin ilave edin. 10 dakika haslanmış papardelle ile karıştırın. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.

### **Kalamarlı Makarna**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20 dk

#### **MALZEMELER**

Yarım paket şekilli spaghetti 300 gr kalamar 1 soğan 4-5 dal maydanoz 2 çorba kasığı zeytinyağı 2 çorba kasığı sıcak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayı tuzlu suda haslayın. Kalamarları halka halka kesip ikiye bölün.

Soğanı kıyın, maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kalamarları ekleyip tuz ve karabiber serpin. 2 çorba kasığı sıcak su ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 15-20 dakika kapalı olarak pisirin.

Makarnayı süzüp kalamarlı karışımına ekleyin ve harmanlayın. Servis tabagina alıp üzerine maydanoz serpin. Sıcak

olarak servis yapin.

### **Karidesli Makarna**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Paket Burgu Makarna 500 gr Ayıklanmış Karides 1 Su Bardağı Domates Ezmesi 1 Taze Sogan 1 Dilim Limon 2 Çorba Kasığı Zeytinyağı 2 Çorba Kasığı Kasar Rendesi 1 Çorba Kasığı Galeta Unu 2-3 Dal Kiyilmiş Maydanoz Tuz, Birkaç Karabiber Tanesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karabiber taneleri, 1 tutam tuz ve limonu 1 su bardağı suda 10 dakika kaynatıp süzün. 1 bardak su ekleyip tekrar kaynatın. Karidesleri ilave edip 2 dakika haslayın ve kevgirle haslama suyundan alın. Taze soganı kiyip 2 kasık yağ kasık haslama suyunda pisirin. Domates ve 1 tutam maydanoz ilave edip 5 dakika daha pisirin. Haslama suyunu ekleyip 10 dakika sonra atesten alın. Karidesleri ilave edin. Makarnayı diri kıvamda haslayın. Süzüp peynir ve karidesli karisimi ilave edin. Yağlanmış fırın kalıbına döküp galeta unu serpin ve fırında üzeri kızarana kadar pisirin.

### **Kıymalı Makarna**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

500 gr Makarna 90 gr Tereyağı (6 Çorba Kasığı) 1 Büyük Sogan 1 Dis Sarmisak 1 Çorba Kasığı Kereviz(Rendelenmiş) 1 Çorba Kasığı Havuç ½ Tatlı Kasığı Tuz 1 Kahve Kasığı Karabiber 1 Defne Yaprağı 150 gr Dana Kıyması (Yagsız) 3 Çorba Kasığı Salça 12 Su Bardağı Su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Orta boy bir tencerede 2 çorba kasığı yağı orta ateste eritiniz. Yağ kızınca soganları ve sarmisagi ekleyip, arasira karistirarak 12-13 dakika kavurduktan sonra, kereviz, havuç, defne yapragi, ½ tatli kasigi tuz ve biberi katip 5-6 dakika daha karistirarak kavurunuz.

Salçayı ve 2 su bardağı suyu ekleyip ağır ateste 30-40 dakika pisirdikten sonra, defne yapragini çıkarıp atiniz, ve atesi kapatınız.

Bu arada makarnayı yapmak için büyükçe bir tencereye kalan 10 su bardağı su ile kalan 1 tatlı kasığı tuzu koyup harli ateste kaynatınız. Kaynayınca atesin altini kisip, makarnayı katarak 8-10 dakika makarna iyice yumuşayincaya kadar pisiriniz. Tencereyi atesten alınız. Makarnayı kevgirden süzüp üstünden sıcak su geçirerek ısıtılmış bir servis tabagina bosaltınız. Kalan 4 çorba kasığı yağı ekleyip iki büyük kasıkla makarnayı karistirarak yağı yediriniz. Sosu makarnanın üstüne döküp servis yapınız.

### **Kıymalı Spagetti**

Mutfak: Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Paket Spagetti 200 gr Yagsız Kıyma 1 Sogan 1 Havuç 1 Domates 8-10 Dal Maydanoz 2 ÇorbaKasığı Margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Spagettiği tuz ilave edilmiş bol kaynar suda haslayın. Soganı ince ince doğrayın. Havucu temizleyip rendeleyin. Domatesin kabugunu soyup küp şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kiyin.

Margarini tavada eritip soganı pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kavurun.

Havucu ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Domatesi ilave edip karistirin.

Tuz ve karabiber ekleyip karistirarak 5- 6 dakika pisirin. Atesten alıp maydanozu ilave edin ve karistirin. Spagettiği süzüp servis tabagina alın.

Ortasına kıymalı sosu döküp sıcak olarak servis yapin.

### **Köfteli Makarna**

Mutfak: Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Paket Yumurtalı Spagetti 250 gr Dana Kıyma 1 Sogan 1 Yumurta 2 Çorba Kasığı Et Suyu 2 Su Bardağı Domates Ezmesi 2 Çorba Kasığı Bayat Ekmek İçi 2 Çorba Kasığı Zeytinyağı 3-4 Dal Maydanoz 1 Çorba Kasığı Kasar Rendesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganı kiyip 1 çorba kasığı yağ ve 2 çorba kasığı su ile hafifçe pisirin. Et suyunda ısıtılmış ve sikilmiş ekmek içi, kiyilmiş maydanoz, yumurta ve peyniri karistirin. Tuz ve kıymayı ilave edip yogurun. Findik büyüklüğünde köfteler yapin. Izgarada kızartin. Domatesi feslegenle birlikte 10 dakika pisirin. Tuz, kalan yağ ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pisirin. Makarnayı tuzlu suda diri kıvamda haslayın. Süzüp domates sosu ve köftelerle karistirin. Taze feslegen ya da nane yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapin.



## **Kolay Manti**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

1 paket manti makarna 250 gr kiyma 1 bas soğan 1 çay bardağı sivi yağ 2 su bardağı yogurt 3 diş sarımsak 5 su bardağı su Yeteri kadar tuz, karabiber, pulbiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğanı rendeleyin; kıymaya soğanı, tuzu ve karabiberi ekleyerek yogurun. Manti makarnalarının içlerini köfte harçları ile doldurun. Tencereye bes su bardağı suyu koyun, içine tuz ilave edip kaynatın. Hazırladığınız manti makarnaları kaynamakta olan suya atıp 15 dakika haslayın. Suyunu süzüp geniş bir servis tabagina alın. Sarımsakları ezip yogurtla karıştırın. Sivi yağı tavada kızdırıp içine pul biber ekleyerek kavurun. Manti makarnanın üzerine sarımsaklı yogurt ve yağda kızdırılmış pul biber gezdirin. Sıcak olarak servise sunun.

## **Manti**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

400 gr Manti hamuru (250 g kıymadan hazırlanmış iç ile doldurulmuş) 750 gr yogurt sosu 2 çorba kasığı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye 8-10 su bardağı su koyun, 1 çorba kasığı tuz katin. Suyu bir tasım kaynatın. Su kaynayınca mantıları 3-4 parti halinde, her defasında yaklaşık 2 su bardağı dolusu manti olacak kadar, kaynar suya atıp, hafif diri kalacak biçimde 10-12 dakika haslayın. Delikli kepçe ile sularını iyice süzdürerek bir kaba aktarın. Sıcak olarak bir kenarda bekletin. Yogurt sosunu küçük bir tencereye koyun. Bu tencereyi rahatça alabilecek büyüklükte bir baska tencereye ise yarıya kadar kaynar su koyun. Yogurt sosunun bulunduğu tencereyi, büyük olanın içine oturtup, ağır ateste yogurt sosunu ilindirir. Mantıları önceden ısıtılmış çukur tabaklara aktarın. Üzerlerine ilik yogurt sosunu Pökün. Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasığı margarin eritin. Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip iyice karıştırın. Biberli yağı yogurt sosunun üzerine gezdirip, mantıyı sıcak olarak servis yapın.

## **Patlıcanlı Makarna**

Mutfak: Süre:

### **MALZEMELER**

1 paket makarna 2 yemek kasığı margarin Yeteri kadar tuz

Patlıcanlı sos için : Yarım kg kusbasi hindi eti 3 adet orta boy patlıcan 3 adet orta boy domates 2 adet sivri yeşil biber 1 adet orta boy soğan 2 yemek kasığı sivi yağ Yeteri kadar tuz, karabiber, kırmızı biber

Patlıcanları kızartmak için 2 bardak sivi yağ

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye makarnanın miktarında su, yağ ve tuz koyup kaynatın. Kaynayınca makarnaları ekleyin. Bir tasım kaynadıktan sonra tencerenin altını kisin, Suyunu çekince atesten alın. Kasıkla iyice karıştırın. Servis tabagina alın. Üzerine patlıcanlı sos dökün.

Patlıcanlı sos: Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. Kusbasi doğrayıp tuzlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikin ve kızdırılmış yağda hafif kızartın. Kağıt peçete yayılmış tabaga alın. Diğer tarafta yağ ve soğanı kavurup kusbasi etleri ekleyin. 2-3 kez karıştırın. Küçük doğranmış biber ve kabuğu soyulmuş küçük doğranmış domatesleri ekleyin. Kisik ateste 15 dakika kaynatın.

Etler yumuşamaya başlayınca patlıcanları, tuzu, karabiberi ve kırmızı biberi ekleyin. Suyu azsa biraz su da ekleyerek 10 dakika daha pisirin. Makarnaların üzerine dökerek servise sunun.

## **Peynir Soslu Cevizli Papardelle**

Mutfak: Süre: 20dk

### **MALZEMELER**

1 kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir 2 yemek kasığı ceviz Yarım çay bardağı tavuk suyu 1 yemek kasığı krema 1 yemek kasığı zeytinyağı 1/6 bag nane Yarım çay kasığı muskat Yeteri kadar tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Papardelleyi 10 dakika haslayın. Tuzu alınmış beyaz peyniri tavuk suyu ile telle çirparak pisirin. Krema, muskat, tuz, biber ilave edin ve tel süzgeçte süzdürerek sos yapın.

İnce kıyılmış maydanoz ve az zeytinyağı ile tavada sotelenmiş, kırılmış ceviz parçaları ilave edin. Sosa karıştırın. Haslanmış makarna ile karıştırın. Nane ile süsleyerek servise sunun.

## **Soya Soslu Pilicli Rotini**

Mutfak: Türk Süre: 25dk



## **MALZEMELER**

80 gr tavuk Yarım çay kasigi soya sosu 1 çay kasigi nisasta Yeteri kadar tuz, beyazbiber Yarım çay bardagi tavuk suyu 1/6 paket rotini (burgu makarna) 1 çay bardagi zeytinyagi ¼ sogan 1 dis sarimsak 1/6 bag maydanoz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarimsagi tavada çevirin. Sarimsak, soya sos ve nisasta ile karistirip marine ettiginiz piliç etlerini tavaya ilave edin ve sotelemeye devam edin. İçine soya filizi ve tavuk suyunu koyarak pisirin. Rotini makarnasini 9-10 dakika haslayip bu sosla beraber karistirin. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.

## **Sacakli Manti**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

5 adet yufka 2 adet tavuk gögsü ve suyu 2 su bardagi nohut 1 kase yogurt 3-4 dis sarimsak Yeteri kadar kirmizi pul biber, tuz, karabiber, maydanoz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Yufkaları teker teker oklavaya sarip bozmadan oklavayı çıkarın. sardiginiz yufkaları bir parmak kalinliginda kesin. Daha önceden isittiginiz nohut ve tavugu birlikte pisirin. İçerisine tuz ve karabiber ilave edin. Tepsie kesilmis yufkaları dagitarak yayip on dakika firinda tutun. Firindan çıkariip üzerine dilimlenmis tavuk ve nohutları yerlestin. Tavuk suyunu üzerine gezdirin.

Tekrar firina sürüp suyunu çekinceye kadar 10 dakika firinda pisirin. Firindan çıkarınca üzerine sarimsakli yogurt gezdirip kirmizi pul biber ve dogranmis maydanoz serpin. Servis tabagina alip, sıcak olarak servise sunun.

## **Spagetti Napoliten**

Mutfak: italyan Süre:

## **MALZEMELER**

3 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi ince dogranmis sogan 1 orta boy konkase domates ½ çay kasigi tuz taze çekilmis karabiber 1 çorba kasigi tuz 300 gr spagetti 1 su bardagi domates 25 gr rendelenmis kasar ya da parmesan peyniri

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce bir tencereye 1 çorba kasigi margarini koyup, eritin. Yag kizınca sogani ilave dip, sik sik karistirarak, birkaç dakika, soganlar pembelesmeye yüz tutuncaya kadar pisirin. Domatesleri ilave edip birkaç dakika daha pisirin. Tuz ve biberi katip, karistirin. Tencereyi atesten alin. Bir baska tencerede spagettiye hafif diri kalacak biçimde pisirin. Bir süzgece aktararak süzüp, temiz ve kuru bir tencereye alin. Kalan margarini ve domates sosunu ilave edin. Tuz ve biberini kontrol edip, gerekirse ekleyin. Soganli konkase domatesi katin. İki disli çatalla, makarnaları kirmadan karistirin. Spagetti napoliteni, yaninda ayrıca rendelenmis peynirle birlikte sıcak olarak servis yapin.

## **Sebzeli Makarna**

Mutfak: italyan Süre:

## **MALZEMELER**

½ Paket Çubuk Makarna 2 Çorba Kasigi Sivi Yag 100 gr Mantar 4 Dilim Jambon 1 Adet Kirmizi Dolmalik Biber 1 Adet Havuç 130 gr Tane Misir 3 Adet Taze Sogan ½ Bardak Soya Fasulyesi 2 Çay Kasigi Soya Sosu 1 Çorba Kasigi Domates Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayı tuzlu su ile yumusayana dek haslayin. Hasladiktan sonra süzüp tencereye koyun. Kapagini kapatın. Yagi genis bir tavaya koyup, orta ateste kizdirin. Küçük dogranmis mantarları ve jambonları içine ekleyin. 5 dakika karistirarak pisirin.

Daha sonra içine rendelenmis havuç, misir, sogan, tuz, soya fasulyesi, domates sosu ve çekirdekleri çıkarilmis kirmizi biberi ekleyip karistirin. Makarna ile birlikte servis yapin.

## **Tavuklu Firin Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

## **MALZEMELER**

½ Paket Firin Makarnasi 1 Parça Kemikli Tavuk Gögsü 1 Paket Kremali Mantar Çorbası 3 Yemek Kasigi Tereyagi 1 Çay Bardagi Rende Kasar 1 Su Bardagi Süt 1 Su Bardagi Tavuk Suyu 1 Yumurta

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayı kaynar tuzlu suda haslayip, süzün. Tavugu hasladiktan sonra, ayıklayin ve etlerini didikleyin. Kremali Mantar Çorbasini bir tencereye dökün. Üzerine süt, tavuk suyu ve tereyagi ilave ederek pisirin. Koyulasınca, tavuk parçalarını, çirpilmis yumurtayı, kasar rendesinin yarısını, tuz ve karabiberi ekleyip karistirin. İçine süzölmüş makarnaları da ilave edip iyice harmanlayin.

Hazirladiginiz karisimi tereyagi ile yağlanmış firin kabına dökün. Üzerine kalan rende kasari serpin. Isitilmiş firinda kizarana kadar pisirin. Sıcak servis yapin

## **Tavuklu Manti**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

### **MALZEMELER**

Yarım kilo un Yarım su bardagi su Yeteri kadar tuz

İçi için : 1 adet tavul göğsü 150 gr mantar Yarım su bardagi iri dövülmüş ceviz 1 çorba kasigi tereyagi Yeteri kadar tuz

Üzeri için: 1 çorba kasigi tereyagi Yeteri kadar kirmizi biber, yogurt, 4-5 dis sarimsak

Aralara sürmek için : Yarım kase sivi yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta un, tuz ve suya hamuru yogurun. Üzerine temiz bir bez örterek 15-20 dakika kadar dinlendirin.

Hamurdan bes beze yapin. Her bezeyi unlayarak tabak büyüklüğünde açın. Aralarini sivi yag ile yaglayarak üst üste koyun. En üsttekini yaglayin. Hamuru ince bir sekilde açarak kareler kesin. Kesmis oldugunuz karelerin üzerine içten biraz koyarak bohça gibi kapatın. Kapattiginiz yeri alta getirerek yagli tepsiye yerlestirin.180 derece firinda 30 dakika pisirin. Sarimsakli yogurdu hazirlayip üzerine dökerek 3-4 dakika daha firinda tutun. Üzerine sarimsakli yogurt döküp tereyaginda yakilmis biberi gezdirin. Sicak olarak servis yapin.

## **Tepsi Mantisi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

Hamuru İçin 2 Çorba Kasigi Sivi yag 1 Adet Yumurta 1 Tatli Kasigi Tuz 6 Su Bardagi Un Yeterince Su

Ici için 250 gr Kıyma 2 adet çok ince kıyilmis sogan Tuz ve karabiber

Sosu için 1 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Çorba Kasigi Salça

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun ortasini havuz gibi açip, yumurta, su ve tuzla yogurarak sert bir hamur yapalim. Hamuru bezelere ayirarak 15 dakika bekletelim. Bezelerden ince yufkalar açalım.

Yufkaları küçük kareler seklinde keselim. Icine iyice yogurdugumuz ic malzemelerinden bir miktar koyup,yildiz seklinde katlayip, yagladigimiz tepsiye dizelim ve 200 derecede firinda kizartalim.

Daha sonra salca ve yagi suyla beraber eritin,firindan aldigimiz mantilarin uzerine bosaltalim.Tekrar firina verip,mantilarin suyu isinana kadar bekletelim,yalniz su kaynamamali.Daha sonra sarmisakli yogurtla servis yapalim.

Afiyet olsun...

## **Ton Balikli Krem Soslu Penne**

Mutfak: Fransiz Süre: 20dk

### **MALZEMELER**

40 gr ton baligi 20 gr dana jambon 1 tatli kasigi dolusu kapari 2 yemek kasigi krema Yarım çay kasigi muskat Yeteri kadar tuz, beyazbiber 110 gr penne makarna (Yaklasik 1/5 paket) 1 yemek kasigi zeytinyagi 2 dis sarimsak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Penneyi 8-10 dakika haslayin.

Tavaya zeytinyagi ve sarimsak koyup soteleyin. İçerisine ton baligi, kapari, jülyen dogranmis jambon, muskat, tuz, biber ve kremayi ilave ederek sosu hazirlayin.

Makarna ile karistirip, dereotu ile süsledikten sonra servise sunun.

## **Yesil Soslu Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

½ paket fiyonk makarna 200 gr taze fasulye 2 patates 4 dis sarimsak 1 demet maydanoz 2 çorba kasigi rendelenmis kasar peyniri 2 çorba kasigi ufalanmis beyaz peynir 4 çorba kasigi zeytinyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye su doldurup tuz ilave edin ve kaynatin. Fasulyeleri temizleyip ince ince dograyin. Patatesleri soyup küçük küpler halinde dograyin. Fasulyelerle birlikte kaynar suya ilave edin. Sebzeler hafif yumusayincaya kadar haslayin.

Makarnayi ilave edip 10 dakika daha haslayin. Maydanoz, sarimsak, beyaz peynir ve zeytinyagini robotta ezerek püre haline getirin. Kasar peyniri yarim kepçe makarna suyu, bir tutam tuz ve karabiberi hazirladiginiz püreye ilave ederek yesil sosu hazirlayin. Sebzeli makarna pisince atesten alip suyunu süzün. Servis tabagina alip üzerine yesil sos dökerek servis yapin

## **Bakla Ezmesi**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

### **MALZEMELER**

100 g. kuru iç bakla (Geceden soguk suda ıslatılmış) 4-5 yemek kasigi zeytinyagi 1 yemek kasigi kirmizi sarap sirkesi 1 dis sarmisak (ezilmiş) Tuz ve karabiber

Sebzeler 1 küçük karnabahar, küçük çiçeklere ayrılmış 1 salatalık, ince çubuk halinde kesilmiş 2 kereviz sapi, ince çubuk halinde kesilmiş 2 havuç ince çubuk halinde kesilmiş 1 küçük yesil biber, ince çubuk halinde kesilmiş 1 küçük kirmizi biber ince çubuk halinde kesilmiş

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Baklaları süzüp soguk suda durulayın. Büyük bir tencereye koyup üstüne soguk su ekleyip bir tasim kaynatin. Sonra atesi kisip, tencerenin kapagim yari kapatip 1 ¼ saat baklalar yumusayincaya kadar pisirin. Pisirme sirasinda gerekirse sıcak su ekleyin. Baklaları süzüp, suyunu bir kenara ayirin. Baklaları 4 yemek kasigi zeytinyagi, sirke, sarmisak, tuz, biber ve ayrılmış bakla suyundan 4 yemek kasigi ile birlikte blender'a koyup, koyulasincaya kadar karistirin. Çok koyu olursa biraz daha pisme suyundan ekleyin. Bakla ezmesine tuz ve biberi ilave edip karistirdikten sonra bir servis kasesine aktarin. Kaseyi bir servis tabagimn ortasina yerlestirip, etrafina sebzeleri yerlestirin.

## **Babagannus**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

1 adet Kemer patlican ¼ su bardagi çirpilmis yogurt 2 Çorba kasigi Tahin 1 Çorba kasigi Limon suyu 2 dis Sarmisak 2 Çorba Kasigi Sizma Zeytinyagi Süsleme için ince kiyilmiş maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicani çatalla muhtelif yerlerinden deldikten sonra kabuklari simsiyah yanana kadar közleyiniz. Közlemeden sonra ilimaya bırakınız. Ilimis patlicanlari sapından tutarak asagiya dogru bir bıçak yardimi ile ve parmakalarinizla yanmiş kabuklarini soyunuz. Patlicani küçük parçalara ayirarak mutfak robotuna koyunuz. Üzerine macun haline gelene kadar dövülmüş sarmisagi, tahini, çirpilmis yogurdu ve tuzu ilave ettikten sonra çekiniz. Limonuda ilave ederek güzelce karistiriniz. Servis tabagina aldıktan sonra üzerine sizma zeytinyagini gezdiriniz, kirmizi pul biber ve maydanozla da süsledikten sonra sofraya çıkarınız.

## **Fava**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

250 gr İç Bakla 1 Küçük Havuç 2 Dis Sarimsak 1 Küçük Sogan 1 Kahve Fincani Zeytinyagi ½ Demet Dereotu 1 Limon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Baklayi yıkayıp bir tencereye alin.

Havuç, sogan ve sarmisagi temizleyip tencereye ekleyin.

Malzemenin üzerini iki parmak geçinceye kadar su doldurup kaynatin.

Tenceredeki su kaynamaya baslayınca üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alin. Zeytinyagi ilave ederek kisik ateste kaynatmaya devam edin.

Çirpma teliyle püre haline gelinceye kadar hizli hizli karistirin. Dogranmiş dereotunu ilave edin.

Püre haline gelen karisimi yayvan bir tepsiye döküp sogumaya bırakın.

Favayi kare veya üçgen sekilde kesin. Üzerine limon ve zeytinyagi döküp dereotu ile süsleyerek servis yapin.

## **Defneli Sosis Sote**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

½ Kg Sosis 3 Sap Taze Sogan 1 Tatli Kasigi Kekik 2 Çorba Kasigi Domates Püresi 12 Adet Arpacik Sogani 1 Çorba Kasigi Margarin 5 Yaprak Defne 2 Su Bardagi Su Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak 1 çorba kasigi margarini tavaya alip, eritin. 3 dal sogani ince ince dograyin. Dogradiginiz sogani 1 tatli kasigi kekikle birlikte tavaya ilave edip, karistirin.

Yarim kg sosisi de parmak parmak seklinde dograyin. Tavada birkaç dakika kızartin. 2 Çorba kasigi domates püresi, 5 adet defne yapragi, ve 2 su bardagi suyu tavaya ilave edin. Malzemeleri karistirip 15 dakika kadar haslayin.

Ocaktan alindiktan sonra dilerseviz pilav ya da patates püresi ile ya da degisik garnitürlerle servis yapin.

## **Firinda Sarmisakli Domates**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

4 dilim ince kesilmiş kepek ekmeği veya tost ekmeği 4 adet iri domates Yarım tatlı kasığı kekik 1 limonun suyu 2 çorba kasığı zeytinyağı 1 çorba kasığı sirke 1 çay kasığı esmer şeker 1 baş sarımsak (ikiye bölünmüş) Yarım su bardağı küp küp doğranmış haslanmış enginar 1 çorba kasığı ince kıyılmış maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak fırını ısıtın. Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin dışarı çıkması için hafifçe bastırın. Kesilmiş tarafları üstte gelecek şekilde domatesleri ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyağı, esmer şeker ve sirkeyi iyice karıştırdıktan sonra domateslerin üzerine dökün. Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diğer yüzü olmak üzere fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve ılınmaya bırakın. Ekmek dilimlerini iki yüzü de kızartmaya kadar pişirin. Ekmeklere, iyice dövülmüş sarımsaktan dilediğiniz kadar sürün. Enginarı, limon suyunda haşlayarak küp küp doğrayın ve domatesin içine doldurun. Ilıkken servis yapın. Aşçının önerisi: Fırında sarımsaklı domatesi servis yapmadan hemen önce pişirmelisiniz. Yoksa lezzetini kaybeder. Yemeginizin daha güzel olması için italyan usulü sarımsakla tatlandırılmış kızartılmış ekmek kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

#### **Haydari**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardağı Süzme Yoğurt 3 Çorba Kasığı Beyaz Peynir Rendesı 3 Dis Sarımsak Kimyon Tuz Kuru Nane 1 Fincan Zeytinyağı Üzerine serpmek için Kırmızıbiber Sivribiber (Arzuyla göre)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarımsağı ezelim. Beyaz peynir rendesi, süzme yoğurt, nane, zeytinyağı, kimyon ve tuzla beraber karıştırırım. Arzuyla göre sivri biberleri ince ince kıyıp ilave edelim. Üzerine kırmızı biber serperek servis yapalım

#### **İspanaklı ve Havuçlu Katman**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

750 gr ıspanak, sapları ayrılmış. 750 gr havuç, rendelenmiş Tuz Taze rendelenmiş hint cevizi 1 çay kasığı iyice rendelenmiş portakal kabuğu Taze öğütülmüş karabiber 50 gr margarin veya tereyağı Ayrıca pişirme kabını yağlamak için margarin Portakal dilimleri ve maydanoz, süslemek için

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fırını 180°C'ye ısıtın. 500 gr'lık bir kaba yağlayın. Ispanağın yapraklarını yıkadıktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagini kapattıktan sonra ağır ateşte 5 dak. pişirin. Bu sırada yemegin dibinin tutmaması için zaman zaman tencereyi sallayın. Ispanağı süzüp, elinizle suyu iyice çıkıncaya dek sıkın. Ispanakları ince doğrayıp tuz ve hint ceviziyle tatlandırdıktan sonra bir kenara koyun. Havuçları ve portakal kabuğunu karıştırıp tuz, biber ekleyin. Önceden yağlanmış kaba yarıya kadar yaym. Üstüne ıspanağı koyun. Kalan havuçları da ıspanağın üstüne yerleştirin. Küçük bir tavada margarinı eritip, kaptaki havuçların üstüne dökün. 1 saat fırında pişirin. Servis İçin: bir bıçakla kabin kenarlarından kesin, sonra ısıtılmış bir servis tabağını üstüne koyup ters çevirin. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyin. Dilimleyip servis edin.

#### **Kalamar Tava**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

6 Orta Boy Kalamar 1 Su Bardağı Sivi Yağ 1 Çorba Kasığı Şeker 1 Tatlı Kasığı Karbonat 1 Su Bardağı Un Tuz Sos İçin: 1 Kutu Doğranmış Domates ½ Yarım Havuç 2 Arpacık Soganı 1 Dis Sarımsak ½ Kereviz ½ Çay Bardağı Sivi Yağ Tuz ½ Tatlı Kasığı Kuru Fesleğen

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kalamarları yıkayıp kuruladıktan sonra yarım parmak kalınlığında halka şeklinde doğrayalım. Üzerine karbonat ve şekeri ilave edip hepsini harmanlayalım(bu işlem kalamarı yumuşatmak ve lezzetini arttırmak için)

Ayrı bir yerde unun içine bir miktar tuz ilave edip karıştırırım. Kalamarları una bandırıp fazla ununu silkeleyerek kızgın yağda esit aralıklarla dizerek arkalı önlü hafif pembeleşene dek kızartalım.

Sos İçin: Havucu tavla zarı gibi doğrayalım. Kerevizi aynı irilikte doğrayalım. Tavaya sivi yağı koyalım. Havucu, soğanları, sarımsakları ve kerevizi ilave ederek yumuşayana dek soteleyelim. Ardından 1 kutu domates konservesini tavaya boşaltıp tuzunu ve yarım tatlı kasığı fesleğeni ilave ederek hafifçe suyunu çekene dek 3-5 dakika kaynatalım. Bu sosu kalamarların yanında ikram edelim.

**Köpöglü - 512** Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Adet Patlıcan 1 Adet Patates 1 Adet Kabak 1 Adet Havuç 3 Adet Sivribiber 1 Su Bardağı Siviyağı Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 adet patlıcan,patates,kabak,havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük doğrayın.1 su bardağı siviyağı kızdırın.Sırayla

patlıcan,patatesi kabak,havuç ve sivribiberleri kızartın. Kızarttığınız sebzeleri geniş bir kabin içinde karıştırın.4 dis dövülmüş sarmisagi,1 su bardagi yogurdun içine alıp,sebzelerin üzerine gezdirin. 2 çorba kasigi sivi yagi kizdirin.İçine kırmızı biberi ekleyin.Yogurdun üzerine döküp,servis yapın

### **Lor Peynirli Meze**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Lor Peynir 2 Adet Rendelenmiş Salatalık 1 Demet Dereotu Yarım Limonun Suyu Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 su bardagi lor peynirini,2 adet rendelenmiş salatalık,1 demet ince kıyılmış dereotu,yarım limonun suyunu ve yeterince tuzu karıştırın. Çukur bir kaseye sikistirarak,doldurun.Kaseyi servis tabagina ters çevirerek,lor peynirli kaisimi çıkarın.Üzerini kırmızıbiberle süsleyip,servis yapın.

### **Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

225 gr lor peyniri veya labne 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 küçük soğan, ince doğranmış 100 gr mantar, doğranmış. 2 yumurta, çirpılmış 50 gr salam, küp şeklinde kesilmiş Bir tutam taze rendelenmiş hint cevizi Tuz ve karabiber 25 gr tereyagi, eritilmiş

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 200 C isitin.

Bir tencerede ayçiçek yagini isitin soğanları ekleyip yumusayincaya kadar kızartın.

Mantarları ekleyip 1- 2. dak. devamlı karıştırarak pisirmeye devam edin.

Tencereyi atesten. alıp sogumaya bırakın.

Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çirpılmış yuymurtaları peynire azar ekleyerek yedirin.

Salam, soğan ve mantan peynir karisimine ekleyin. Hint cevizini tuzu ve biberi katın.

Isiya dayanikli 4 küçük kabin içine fırçayla tereyagini sürün.Karisimi esit alarak bu kaplara bosaltın.

Kapları fırına sürüp 20-25 dakika kabarıp kahverengilesinceye kadar pisirin, Maydanozla süsleyip servis yapın.

### **Muammara**

Mutfak: Türk Süre: 20

#### **MALZEMELER**

4 Su Bardagi Çekilmiş Ceviz İçi 1 Dilim Bayat Ekmek İçi ½ Demet Maydanoz 2 Dis Sarımsak 2 Dal Taze Soğan 2 Çorba Kasigi Tahin 1 Kahve Fincanı Zeytinyagi ½ Limon suyu Karabiber, Kırmızı Tozbiber, Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 Taze soğan ve maydanozu ince ince kiyin.

Sarımsagi ezin. Ceviz içi, islatılmış bayat ekmek, maydanoz, taze soğan ve sarımsagi karıştırın.

Zeytinyagi, tahin, limon su u, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ilave edip çatala iyice ezin. Salata veya meze olarak servis yapın.

### **Nuraniye**

Mutfak: Türk Süre: 45dk

#### **MALZEMELER**

4 Orta Boy Kabak 1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 1 Çay Bardagi Siviyag 1 Demet Taze Soğan ½ Demet Dereotu ve Maydanoz Tuz ve Su Yogurt (süzme tercih edilir) 4-5 Dis Sarmisak ½ Çay Bardagi Yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları temizleyip, rendeleyin, Taze soğanları küçük küçük doğrayın. Maydanozları ve dereotlarını ince ince kiyin. Taze soğanları siviyag ile kavurun. Üzerine rendelenmiş kabakları ilave edin ve biraz daha kavurun. Daha sonra piring ve su ilave edin. Suyunu tamamen çekmeden önce maydanoz ve dereotu da ilave edin. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Sogumaya bırakın.

Sarmisakli yogurt hazırlayıp, soguyan karisimi bu yogurtlu sosa bosaltın. Tuz ilave edip hazırladığınız yağlı sosu da

servisten önce gezdirerek üzerine dökün.

### **Peynirli Patates Kroket**

Mutfak: Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

3 Adet Orta Boy patates 2 Adet Yumurta 1 Tatli Kasigi Nisasta 2 Çorba Kasigi Ezilmiş Beyaz Peynir 3-4 Dilim Salam ½ Su Bardagi Un 1 Adet Yumurta Sarisi ½ Su Bardagi Galeta Unu Tuz , Karabiber Kizartmak İçin Siviyağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

3 adet patatesi hasladıktan sonra, rendeleyelim. Üzerine 2 yumurtayı, 1 tatli kasigi nisastayı, karabiberi, 2 çorba kasigi ezilmiş beyaz peyniri, küçük küçük kesilmiş salamları ilave edelim. Tüm malzemeyi iyice yoguralım. Patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparalım. Yuvarlayarak, sekil verelim. Patates toplarını önce una, sonra çirpilmiş yumurta sarısına son olarak da galeta ununa bulayalım. Derin bir tavada sivi yağı kızdıralım. Patates toplarını kızgın sivi yağda, tavayı arasıra sallayarak kızartalım. Fazla yağının süzülmesi için kagit mutfak havlusunun üzerine alalım. İlininca servis yapalım.

Afiyet olsun...

### **Pavurya İçli Domatesler**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

8 büyük domates 275 300 gr konserve veya dondurulmuş pavurya eti 2 limon, kabugu rendelenmiş 4 çay kasigi limon suyu 2 yemek kasigi mayonez 4 yemek kasigi lor peyniri veya labne, süzgeçten geçmiş 2 demet tere, ince kıyılmış Tuz ve karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin başlarını kesip bir kenara koyun. Bir çay kasigiyla dikkatlice domateslerin içini oyup çıkartın. Ters çevirip bir havlu üstünde kurumaya bırakın. Bir kasede pavurya etini, limon kabugunu ve suyunu mayonezi ve elekten geçmiş lor peyniri karıştırın. (Aşının önerisine bakın.) Tere, tuz, biber ve acı biber sosunu ekleyip tatlandırın. Kabin kapagini kapatıp, karisimi 1-2 saat buzdolabında sogutun. Kasikla karisimi domateslerin içine koyup domates kapaklarını üstlerine yerleştirerek servis yapın.

### **Peynirli Enginar**

Mutfak: Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

4 Enginar 1 Limon 1 Su Bardagi Lor Peyniri Yarım Demet Dereotu 1 Çay Kasigi Kirmizibiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Enginarları soyup temizleyin. Limon suyu, tuz ve az miktar suyla pisirin. Enginarlar yumusayınca lor peyniri, kıyılmış dereotu ve kirmizibiber ilave edin. Tencerenin kapagini kapatıp kısık ateşte 10 dk daha pisirin.

### **Piyaz**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

250 gr Kuru Fasulye 1 Su Bardagi Sirke 1 Adet Iri Sogan 1 Demet Maydanoz  
Sos İçin Tuz , Beyazbiber 2 Çorba Kasigi Sirke 6 Çorba Kasigi Zeytinyagi  
Süslemek İçin 2 Orta Boy Domates 2 Kati Haslanmış Yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 gün önceden ıslatılmış fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak asacak kadar soguk su koyup, harli ateşte bir tasim kaynatın. Agir ateşte yumusayincaya kadar pisirin. Pisme suyunda ilinmaya bırakın. Süzdürüp çukur bir kaba alın. Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatın. Fasulyeleri yaklaşık 2 saat sirke içinde dinlenmeye bırakın. Sosu için tuz, biber ve sirkeyi çukur bir kapta iyice karıştırın. Sürekli çırparak zeytinyagini yedin. 2 saatin sonunda fasulyelerin sirkesini süzün. Piyazlık kesilmiş sogan ve iri kıyılmış maydanoz ile sirkeli salata sosunu ilave edip iyice karıştırın. Piyazi bir servis kabına aktarip domates, haslanmış yumurta dilimleri ve siyah zeytin ile süsleyip servis yapın.

### **Roka Biberli Haydari**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

2 Su Bardagi Süzme Yogurt 4 Çuha Biber 1 Demet Roka 3 Çorba Kasigi Tereyagi 2 Dis Sarmisak Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberleri yağda kızarttıktan sonra kabuklarını soyup ince kıyın. Rokayı da aynı yağda hafifçe çevirip ince kıyın. Roka



ve biberi 1 çorba kasigi tereyaginda soteleyin.Dövdüğünüz sarmisagi yogurda ilave edin.Tuzu ve sotelediginiz yesillikleri de yogurda ekleyerek karistirin. Kalan 1 çorba kasigi tereyagini eriterek hazirladiginiz karisimin üzerine dökerek servis yapin.

### **Rumeli Paçası**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kibrit kutusu kadar margarin 3 yemek kasigi un 1 yumurta 1 çay kasigi tuz 4 su bardagi et suyu 1 tatli kasigi sirke  
2 dis sarimsak  
Sosu için 100 gr kiyma Çeyrek paket margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarimsaklari iyice dövün ve yumurtayi, unu, tuzu et suyuyla harmanlayip orta dereceli bir ateste muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Bir taraftan da sosu için kiymayi yagda salçayla birlikte kavurun. Pisen paçayi tabaklara koyun ve üzerine sosu döküp servis yapin. Özellikle ramazanda iftariyelik olarak sunulan paça mutlaka sicakken yenmelidir, istege göre sosu, kiyma yerine sucukla da yapılabilir.

### **Sebzeli Cevizli Fava**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

250 gr Kuru Bakla 1 Adet Havuç 1 Adet Kereviz 1 Adet Patates 2 Adet Sogan 1 Çay Bardagi Ayçiçek Yagi 1 Çorba Kasigi Toz Seker 1 Çorba Kasigi Nisasta ½ Demet Dereotu 8-10 Adet Ceviz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle 250 gr kuru baklayi aksamdan ıslatin.Ertesi gün,tüm sebzeleri küp biçiminde dograyip,baklayi da ekleyin. Tuzunu,sekerini ekleyin ve yumusayana dek pisirin.Sebzeleri tel süzgeçten geçirin. Nisastayi soguk suda birkaç dk karistirarak eritin.Sebzelere ekleyip,karistirmaya devam edin.Kisik ateste 5 dk daha pisirin.Hazirladiginiz karisimi küçük bir tepsiye dökün.Sogumaya birakin. Üzerine ince kiylmis dereotunu serpip,cevizle süsleyin.Dilimleyerek servis yapin.

### **Semizotlu Cacik**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

150 gr Semizotu 2 Su Bardagi Nohut 3-4 Dis Sarmisak 1 Tatli Kasigi Kuru Nane 3 Çorba Kasigi Zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Semizotunun kök kisimlarini ayiklayip,bol suda yıkayalim.Sarmisaklari havanda döverek,yogurda ekleyelim.Yogurda çok az su ilave edelim.Koyu ayran kivamina gelinceye kadar bir çatal yardimiyla iyice çirpalim. Yikanmis semizotunun suyunu süzdükten sonra bir ekmek tahtasinin üzerine koyup,keskin bir bıçak yardimiyla yarım cm araliklarla dograyalim.Iri Iri dogradigimiz semizotunu ve tuzu,çirptigimiz yogurdun içine ilave edelim. Hepsini karistirdikten sonra kaselere dolduralim.Üzerine zeytinyagi gezdirelim.Kuru nane serptikten sonra yemeklerin yanında servis yapalim

### **Somonlu Ispanakli Rulolar**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 paket dondurulmus ispanak,  
30 gram yag,  
1/2 bardak ince dogranmis yesil sogan  
1 yemek kasigi dereotu  
Karabiber  
6 yumurta  
1 yemek kasigi misir unu  
1 yemek kasigi limon suyu  
1/4 bardak parmesan peyniri

Doldurmak için:

1/4 bardak dogranmis yesil sogan,  
1 tatli kasigi ince dogranmis dereotu,  
1 yemek kasigi limon suyu



250 gram krem peynir  
250 gram somon füme

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanagi haslayip suyunu çıkartin. Tereyagini tencerede eritin. Sogan ve dereotunu ekleyip 1 dakika pisirin. Ispanagi ekleyin. Karabiberle tatlandirip atesten alin. Yumurtalari çirpin. Misir ununu ispanakli karisim, limon suyu ve yumurtayi bir kapta karistirip yaglanmis tepsiye yayin. Sertlesinceye kadar firinda tutun. Çikardiktan sonra mutfak havlusunun üzerine ters çevirip üzerine peynir serpin. Yine bir havluyla örterek sogumaya birakin. Sogan, dereotu ve peyniri mutfak robotunda 30 saniye karistirin. Ispanakli hamuru uzunlamasina üçe bölüp bir parçasini alta yerlestirin. Harçtan sürüp somon fmenin üçte birini koyun. Bir kat daha harçtan koyup ikinci ispanak katini yerlestirin ve malzemeniz bitene kadar ayni sekilde devam edin. Servis yaparken, 2 cm. eninde dilimleyeceginiz yemeginizi somon ve limon dilimleriyle süsleyebilirsiniz.

### **Spiral Sosis**

Mutfak: Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

5 adet sosis 5 yaprak milföy

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Buzluktan çıkarttiginiz milföyleri oda sicakliginda 10-15 dakika bekletin. Parmak kalinliginda serit seklinde kesin. Sosisleri ikiye bölün. Milföy seritlerini sosislere spiral seklinde sarin. Hamura sarilmis sosisleri yaglanmis tepsiye 2 cm araliklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarisi sürün. Spiral sosisleri önceden 150 derece isitilmis firinda üzerleri kizarana kadar pisirin.

### **Taze Bakla Ezmesi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

1 kg. taze i bakla 1,5 çay bardagi sizma yag 1 adet büyük sogan ½ kahve fincani limon suyu 3 tatli kasigi toz seker ½ demet dereotu Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Taze baklanin i kabuklarini soyun. Yikadiktan sonra tencereye koyun. Dörde blnms sogan, sizma zeytinyagi, limon suyu, tuz, seker, dereotunun yarisi ve 3 su bardagi su ekleyin. Orta ateste bakla yumusayincaya kadar pisirin. Bakla pistikten sonra tel süzgeçten geçirin ya da blendirda karistirarak püre haline getirin. Bakla ezmesini derin bir kaseye koyup, buzdolabinda 1 - 2 saat bekletin. Taze bakla ezmesini, servis tabagina ters çevirerek çikarin, üzerine kişilmis dereotu serpip servis yapin.

### **Yaz Gecesi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 1 Yemek Kasigi Sahlep 6 Su Bardagi Süt 2 Su Bardagi Kavun Suyu 4 Dilim Kavun 1 Su Bardagi Seker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci, süt ile pisirdikten sonra kavun suyunu ilave edin. Seker ve sahlebi beraber karistirarak kaynayan sütlü pirince ekleyin. Bütün malzemeyi karistirarak kisik ateste pisirdikten sonra rakiyi döküp, sogumaya birakin. Buzdolabinda dondurarak kavun dilimleri ile servis yapin.

### **Asi Salatasi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

1 adet Amerikan kivircigi veya normal kivircik  
2 adet kabugu soyulmus, ince yassi kiyim domates  
1 adet soyulmus salatalik (dörde,uzunlamasına kesilmis, yassi kiyim)  
4 adet istege göre aci veya tatli sivribiber (tohumu alınmis)  
8 adet yesil sogan, (beyazi yesili bir arada, yassi kiyilmis)  
Yarim bag dereotu, ince kiyim

Sosu için:

1 adet limon suyu  
1 kahve fincani sivi yag  
1 kahve fincani yogurt  
Yeterince tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önceden yıkanmis, sudan aritilmis Amerikan kivircigini veya normal kivircigi dörde bölüp gayet ince, piyaz kiyimi kiyin. 2 adet domatesi dörde bölüp ince kiyin. Salataligi dörde bölüp ince ince kiyin. Sivri biberi, yesil sogani ve dere otunu ince ince kiyarak hepsini birlikte derin bir salata kabina koyun. Sosun yapilisi Limon suyunu, sivi yagi, yogurdu ve tuzu bir kaba koyup, çirpma teliyle iyice çirpip salatanin üzerine dökün. Salatayi iki elinizle iyice harmanlayip sosun her yere islemesine özen gösterin. Salataniz servise hazirdir.

Püf noktası: Aşçılar arasında çok meshur olan bu salatanin en önemli özelligi malzemenin çok iyi karistirilmesi ve salatanin lezzetinin böylelikle iyi çıkmasıdır

### **Avrat Salatası**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

2 Dis Sarmisak 2 Kök Taze Sogan 1 Ufak demet Maydanoz 1 Büyük Domates 2 Nar 1 Tatli Kasigi Nane 2 Yesil Biber  
2 Limon Pulbiber, T

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domates, taze sogan, biber ve sarmisagi çok in-ce, piring büyüklüğünde kiyarak iyice harmanlayin.

2 limonun ve 2 narin suyunu sikarak kiyilmis malzemelerle karistirin.

Naneyi de katarak karistirin. Dilerseniz, tuz, pulbiber ve nar pekmezi ekleyerek servis yapin.

### **Ayvali Tavuk Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

1 Göbek Salata 1 Ayva 1 Tavuk Göğüs Eti 1 Sogan 1 Çorba Kasigi Kapari 125 gr Mayonez 5 Çorba Kasigi Zeytinyagi  
2 ÇorbaKasigi Sirke 2 Çorba Kasigi Hardal 1 Limon Suyu Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ayvalarin kabuklarini soyup dilimleyin ve iri iri dograyin. Kararmamaları için üzerlerine limon suyu dökün. Göbek salatayi iri iri dograyin. Tavuk etini tuzlu suda baslayip iri küpler halinde kesin. Soganları halka halka dograyin.

Tavuk, sogan, ayva ve dogranmis salatayi genis bir kaba alın. Kapari ve tuz ekleyip karistirin. Mayonez, zeytinyagi, sirke, hardal ve tuzu karistirip salatanin üzerine dökün. Harmanlayip servis yapin.

### **Bahar Dali**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 bag roka 2 adet domates 100 gr rende beyaz peynir 2 dis sanmsak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Roka ve domatesi ince dograyin. Sizma zeytinyagini sarimsakli balzamik sosla karistirin.

Üzerine rende beyaz peyniri ile servise sunun.

### **Acili Sos**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

300 gr soyulmus domates 5 adet feslegen yapragi 2 adet aci kirmizi biber 3 dis sarmisak tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarmisakla kirmizi biberi ince kiyip, ateste koyup biraz soldurun. Feslegen yapraklari ile domatesleri de ince kiyip buna ilave edilin. Tuzunu ekleyip tencereyi kapatın. 15 dk kadar pisirin. Bu zaman sonunda sos hala çok sivi ise,tekrar kapaksiz olarak atese koyun. Tam kivamina gelince bir kasik saf zeytinyagi ekleyin. Bu sosu makarnanın için kullanabilirsiniz

### **Besamel Sos**

Mutfak: Fransiz Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

4-6 kisilik 2 ½ su bardagi kaynar süt 1 kahve fincani un 1 çorba kasigi margarin az tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yagi küçük bir tencerede eritin. Unu ekleyin ve agir ateste karistirarak kavurun, üç dakika sonra atesten alın. Bes dakika dinlendirin ve sonra çirparak kaynar sütü ekleyin. Orta ateste karistirarak bir kere kaynatin ve sonra agir ateste zaman zaman karistirarak 10 dakika pisirip süzü

### **Beyaz Tavuk Sosu**

Mutfak: italyan Süre:

#### **MALZEMELER**

4-6 kisilik 2 ½ su bardagi kaynar tavuk suyu 1 kahve fincani un 1 çorba kasigi margarin az tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye yagi koyup eritin, orta ateste unu ekleyin ve karistirarak 3 dakika kavurun atesten alın. Tuzu ekleyin, bes dakika dinlendirin. Sonra karistirarak tavuk suyunu yedirin. Orta ateste karistirarak kaynatin, agir ateste zaman zaman karistirarak on dakika pisirin. Süzdükten sonra kullanin

### **Balli Dondurma Sosu**

Mutfak: Süre:

#### **MALZEMELER**

12 çorba kasigi bal

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Limonların kabuklarını rendeleyin. Suyunu sikip süzün. Limon suyu ve bali bir tencerede karistirip kaynatin. Kaynamaya basladıktan sonra 5 dakika daha pisirin. Balli limonlu sos soguduktan sonra buzdolabına koyun. Dondurmanın üzerine dökerek servis yapin.

### **Bademli Keskül**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 litre süt 200 gr toz seker 100 gr nisasta 2 adet yumurta sarisi Çay kasiginin sapiyla çok az vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

##### **YAPILISI**

Önce tencereyi ocagin üzerine yerlestirin. Sütü içine koyun ve seker ilave ederek karistirin. Süt kaynadıktan sonra bademi ve vanilyayi ilave edin. Nisastayi ayri bir derin kabin içine birakin. 2 adet yumurta sarisini nisastanın içine ilave edin. Su ile nisastayi ezerek kaynamakta olan sütün içine agir agir karistirarak koyun. 2 dakika kaynattıktan sonra atesten alip kaselere servis yapin ve sogumaya birakin. Soguk servis yapin.

### **Ispanakli Pirinç Tartı**

Mutfak: Türk Süre: 60dk

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 100 gr Rendelenmis Kasar Peyniri 300 gr Ispanak 4 Domates 2 Sogan 3 Yumurta 2 Çorba Kasigi Soya Yagi 4 Çorba Kasigi Krema ½ Çay Kasigi Beyazbiber 1 Tutam Hint Cevizi Rendesı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci baslayip süzün. Kasar peynirinin yarısını ekleyip karistirin. Tart kalibini yaglayip pirinçli karisimi yayın. Önceden isitiİmis 175 dereceye ayarlı firında 5 dakika pisirin. Ispanagi ayıklayip yıkayin ve iri iri dograyin. Domates

ve soganlari soyup ince ince dograyin. Derin bir kapta ispanak, kalan kasar peyniri, sogan ve domateslerin yarisini karistirin. Yumurtalari ayrı bir kapta çirparak karisima ilave edin. Krema ve baharati ekleyip iyice karistirin. Ispanakli karisimi kaliptaki pirincin üzerine dökün ve kalan domatesleri yerlestirin. 175 derece ısıtilmis firinda 25 dakika kadar pisirin. Firindan çikardiktan sonra bir süre dinlendirdirip sicak olarak servis yapin

### **Bolu Usulü Patates Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

3 çorba kasigi un 1 çorba kasigi tereyagi 1 yumurta 4 patates 4 dis sarmisak 1 çorba kasigi salça 2 su bardagi yogurt Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri soyduktan sonra küp seklinde kesin. Patatesi yıkayıp süzün ve bir tencerede yedi su bardagi (1.5 lt) suyla ocaga koyun. Patatesler yumusayana kadar 15 dakika civarında haslayın. Unla yumurtayı iki su bardagi suyla karistirarak ezin. Pismek üzere olan patateslerin bulunduğu tencereye hazırladığınız terbiyeyi yavas yavas katin ve bes dakika kaynatın. Terbiyeyi kaynayan çorbaya katarken mutlaka devamlı karistirarak topaklasmasını önlemelisiniz. Salçayla tereyagini ocakta ısıtin ve bir fincan su ilave ederek çorbaya ekleyin. Diğer yandan sarmisagi soyup incecik ezin ve çorbaya katin. Tuz ve karabiberi ekleyin

### **Bolu Usulü Taze Fasulye Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 45dk

#### **MALZEMELER**

4 çorba kasigi un 2 çorba kasigi tereyagi 1 yumurta 750 gr taze fasulye 1 domates 1 çorba kasigi salça 2 su bardagi yogurt Tuz, karabiber 5 adet tavuk suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Taze fasulyeleri yıkayıp süzün ve ayıklayın. 1.5 cm uzunlugunda parçalar halinde kesin. Domatesi rendeden geçirin. Tereyagini kızdırın ve içine taze fasulye, rendelenmiş domates ve salça ekleyin. Üç dakika harlı ateste kavurun. Üzerine 1.5 lt (sekiz su bardagi) su ilave edin. 25 dakika kaynatın. Bir kapta un, yumurta, yogurdu ve 2.5 su bardagi su ile ezerek karistirin. Hazırladığınız terbiyeyi fasulyeleri pismek üzere olan çorbaya karistirarak katin ve bes dakika daha kaynatın. Sicak olarak servis yapın. Afiyet olsun...

### **Brüksel Lahanası Çorbası**

Mutfak: Alman Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

150 gr brüksel lahanası ½ çay bardagi sivi yağ 1 tatli kasigi tereyagi 1 sogan 1 havuç 1 patates 6 su bardagi su 3 dis sarmisak 1 yumurta sarısı 1 limon suyu Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye 1 tatli kasigi tereyagi ve yarım çay bardagi sivi yağı koyun. Soganı küçük küçük dograyıp kızdırılmış yaga ilave edin. Soganlar renk degistirdiginde, küçük kareler halinde dogradığınız havuç ve patatesleri ekleyin. 2 dakika daha ağır ateste kavurun. Brüksel lahanalarının her birini 4 parçaya bölüp tencereye aktarin.

### **Cincile Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr cincile mantarı  
1 çorba kasigi tereyagi  
70 gr un  
2 su bardagi yogurt  
1 yumurta  
1 limon  
Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Cincile mantarlarının köklerindeki toprakli kısımları kesip atın ve bol suda iyice yıkayın. Süzüp bir kösede birakin. Bir tencereye 1.5 lt su koyun ve içine bir limonun suyunu ve tereyagini ekleyip kaynamaya alın. Su kaynamaya başlarken mantar ve tuz ilave edin. Mantarları 3-4 dakika kaynatın. Un, yumurta ve 2.5 su bardagi suyu çirpip bulamaç haline getirin. Mantarların pismesine yakın, hazırladığınız terbiyeyi kaynayan çorbaya karistirarak ilave edin. Çorbayı 5-6 dakika kaynatın. Tuzunu, karabiberini kontrol ettikten sonra servis yapabilirsiniz

## **Cesminiğar Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

1 su bardağı kırmızı mercimek 4 su bardağı su 1,5 su bardağı süt 2 yumurta sarısı ¼ limon suyu 2 çorba kaşığı margarin 2 soğan

### **YAPILIŞ TARİFİ**

İncecik doğranmış soğanları 2 çorba kaşığı margarinde pembelesene kadar kavurun. Soğanlar pembelesince, unu ilave ederek un sararana kadar kavurun. Mercimekleri ayıklayıp tencereye alın. 5 bardak su ve et suyu ile tuz ilave ederek mercimekler yumuşayana kadar pisirin. Çorbanızı atesten aldıktan sonra süzgeçten geçirin. Çorbayı yeniden ağır ateş üzerine alın. Diğer yanda yumurta sarılarını çırparak limon suyu ile karıştırın. Tencereye önce sütü daha sonra yumurta sarılarını azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. Çorbayı bir tasım kaynatarak atesten alın. İsterseniz küçük bir tavada çok az margarin eritip küp şeklindeki ekmekleri kitirlasana dek kavurduktan sonra çorbayla birlikte servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun...

## **Diyet Ispanak Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

**MALZEMELER** 1 kg ıspanak 200 gr tavuk göğsü 1 soğan 1 fincan sıvı yağ 1 fincan pirinç 1 yemek kaşığı salça 1 çay kaşığı karabiber 2 çay kaşığı pulbiber 2 diş sarımsak 5 su bardağı tavuk suyu 1 limon suyu Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye sıvıyağ koyup ince kesilmiş soğanı ilave edin. Soğan pembelesince ince kesilmiş tavuk ve ıspanakları ekleyin. 5 dakika kavurduktan sonra sarımsak, salça, karabiber ve pulbiberi koyun. 2 dakika karıştırıp pirinç ve tavuk suyunu ekleyin. Pirinç pisinceye kadar kaynattıktan sonra servis yapabilirsiniz

## **Yumurta ve Marul Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

### **MALZEMELER**

5 büyük marul veya kivircik salata yaprağı 3 kati yumurta, haslanmış ve doğranmış 25 gr margarin veya tereyağı, yumuşatılmış

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Marulların sert kısımlarını kesip ayırın. Yıkayıp kurulayın, bir kenara koyun. İç Hazırlığı: Yumurtaları bir kaseye koyun, 25 gr margarin ve peyniri ekleyin. Bir çatalla ezerek yumuşak bir ezme haline getirin. Eğer çok sertse karışına biraz daha margarin ekleyin.

1 marul yaprağını tezgahın üstüne serin ve ortasına kasıkla 1 yemek kaşığı yumurta karışımını koyun. Karışımı kenarlara yayın. Yaprığın kesilmiş kenarından başlayarak sıkıca sarın. Sarmaları seffaf filmle tekrar sıkıca sarın. Geri kalan marulları da aynı şekilde sarıp geceden buzdolabında tutun. Servis Etmek İçin: Sarmaları seffaf filmden çıkartıp bıçakla 2.5 cm. olmak üzere her parça küçük küçük kesin ve servis yapın

## **Yumurtalı Kivircik Salata**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

### **MALZEMELER**

1 Kivircik salata, ince doğranmış 1 demet taze soğan, doğranmış 4 kati yumurta beyazı, ince doğranmış süslemek için SOS: 4 sıcak kati yumurta sarısı 150 ml krema 1 çay kaşığı seker 2 limonun suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sosu hazırlayın: Sıcak yumurta sarılarını biraz kasık krema ile birlikte çatalla karıştırarak ezin. Sekeri, limon suyunu ve kalan kremayı ekleyin. Malzeme iyice karışıp sos pütürlü olana dek çatalla çirpin Tuz ve biberle tatlandırın.

Doğranmış kivirciği büyük bir salata kabına koyun. Taze soğanları üstüne serpistirin. Sosu dökün.

Sosun bütün salataya yayılması için iyice karıştırın, ince doğranmış yumurta beyazları ile süsleyip servis yapın.

## **Yesil Salata**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

### **MALZEMELER**

100 gr Semizotu 1 Kivircik Marul 1 Kırmızı Soğan 100 gr Kurutulmuş Domates (hazır ürün) 50 gr Dana Jambon 100

gr Mantar 5 Çorba Kasigi Siviyağ Tuz, Karabiber 1 Çorba Kasigi Kekik 6 Çorba Kasigi Sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Semizotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kiyin. Marulu yıkayıp ayıklayın ve büyük parçalar halinde doğrayın.

Semizotu ve marulu kapaklı bir kaba doldurup buzdolabında bekletin.

Bu arada soğanı soyup halkalar halinde doğrayın. Domates ve jambonu

küçük küpler halinde doğrayın. Mantarları ayıklayıp ince dilimler halinde doğrayın.

Bir tavada 1 çorba kasığı yağı kızdırıp jambonu hafifçe kavurun. mantarı

ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kekikle tatlandırın.

Tavaya domatesi ekleyip kısa süre daha kavurun. Tavadaki karışımı bir kaseye alıp kalan yağ, sirke, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kaseyi kapatarak buzdolabında bekletin.

Servis yapmadan önce malzemelerin tamamını buzdolabından çıkarıp büyük bir servis kasesinde harmanlayın.

Dilerseniz salatanın üzerine maydanoz ve fesleğen yaprakları ile süsleyin.

#### **Yesillikli Bezelye**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı haslanmış bezelye 1 domates 1 taze soğan 2 yaprak marul 2 yemek kasığı galeta unu 2 yemek kasığı tereyağı 2 yemek kasığı kasar rendesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firin kaşını yağlayıp, üzerine galeta unu serpin. Bezelyeleri de biraz galeta unu ile karıştırarak tepsiye yayın.

Soğanı, marul yapraklarını ve domatesi yıkayıp ince ince kiyin. Karıştırarak bezelyelerin üzerine yayın. Kasar rendesi serpererek fırında 10 dakika pişirin

#### **Uzakdoğu Usulü Lahana Salatası**

Mutfak: Çin Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr Lahana Tuz, Karabiber 1 Büyük Portakal 1 Küçük Ananas 1 Demet Taze Soğan 1 Demet Maydanoz 150 gr Süt Kreması 1-2 Tatlı Kasığı Köri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Lahanayı çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haslayıp suyunu süzün. Ananasın sap ve uç kısmını kesin. Uzunlamasına ortadan ikiye bölün ve kabuklarını yukarıdan aşağı doğru kesin. Bu işlem için mutlaka keskin bir bıçak kullanın. Ananasın orta kısmını çıkarıp ardından kalan kısmı dilimleyin.

Taze soğanları yıkayıp ayıkladıktan sonra ince halkalar halinde doğrayın.

Maydanozu ayıklayıp sonra iri iri kiyin. Portakalı sıcak su ile yıkayıp kabuklarını rendeleyin, suyunu sıkın.

Bir kasede 5-6 çorba kasığı portakal suyu, tuz ve köriyi karıştırıp marinat hazırlayın.

Diğer büyük bir kasede lahana, ananas, taze soğanları ve maydanozun yarısını karıştırıp marinatı ilave edin. Karışımı harmanlayın. 30 dakika dinlendirin.

Avokadoyu ikiye bölüp çekirdeğini çıkarın. Kabuğunu soyup dilimleyin.

Kalan portakal suyunu hemen üzerinde gezdirin. Salatayı büyük bir servis tabağına alın. Avokado ile süsleyip kalan maydanozu üzerine serpin.

#### **Üç Katlı Salata**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Büyük Atom Salata 1 Demet Taze Soğan 500 gr Mayonez 3 Çorba Kasığı Zeytinyağı 450 gr Bezelye (dondurulmuş) 350 gr Kasarpeyniri 400 gr Pastırma

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Atom salatayı ayıklayıp ince ince doğrayın. Yıkayıp suyunu süzdükten sonra büyük bir kaseye alın. Taze soğanı yıkayıp ayıkladıktan sonra ince halkalar halinde doğrayın. Soğan halkalarını salatanın üzerine serpin. Mayonezi zeytinyağı ile birlikte bir kaseye alıp çırpın. Ardından salatanın üzerine dökün ve bir bıçakla üzerini düzeltin.

Dondurulmuş bezelyenin çözülmesini beklemeden mayonezin üzerine serpin. Peyniri rendenin iri kısmı ile rendeleyip

bezelyenin üzerine serpin. Pastirmayı yagsız bir tavada hafifçe kızartın. Bir mutfak haylusunun üzerine alıp yagini çektin. Pastirma dilimlerini peynirin üzerine yerlestin. Salata kasesinin üzerini bir alüminyum folyo ile örtüp 12 saat buzdolabında bekletin.

### **Ton Balikli Makarna Salatasi**

Mutfak: Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

1 Küçük Kutu Ton Baligi 1 Su Bardagi Makarna 1 Yemek Kasigi Zeytinyagi Yarim Limon Suyu 5-6 Dal Dereotu, Tuz, Karabiber, Tuz 2 Yemek Kasigi Haslanmis Misir

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnayı tuzlu suda haslayıp süzün. Zeytinyagi ekleyip karistirin ve sogumaya birakin.

Diyet ton baligi, kiyilmis dereotu, haslanmis misir, karabiber, tuz ve limon suyunu ilave edip karistirin.

### **Ton Baligi Salatasi**

Mutfak: Amerikan Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

1 kutu ton baligi konservesi 4 adet iri dolmalik biber 1 adet küçük sogan 4 çorba kasigi mayonez 4 adet salatalik tursusu Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ton baligini küçük dograyin. Küp seklinde dogranmis sogan, mayonez, çig krema, ince dogranmis tursu, tuz ve karabiber ilave edin. Tahta kasik ile karistirin. Dolmalik biberleri yıkayıp, çekirdeklerini çıkartin. Biberlerin içine ton balikli salatayı doldurun. Doldurulmus biberleri dilimleyip, servis tabagina dizin. Domates ve limon dilimleri ile süsleyip servis yapin.

Afiyet olsun...

### **Taze Bakla Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. bakla 50 gr. pastirma 5 adet domates 2 dis sarmisak 1 adet büyük boy sogan 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 su bardagi tavuk suyu 1 tatli kasigi kekik ½ tatli kasigi iri kiyilmis tane karabiber Tuz

Sosu İçin:

1.5 çorba kasigi sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin çekirdeklerini çıkartip iri kusbasi dograyin. Pastirmaları, çemenini çıkardiktan sonra ince kesin. Zeytinyagini bir tavada isitin, ince dogranmis sogani ekleyerek hafif pembelesinceye kadar kavurun, sarimsagi ilave edip kavurmaya 1 dakika daha devam edin. Bakla, domates, tavuk suyu, kekik, tuz ve karabiberi ilave edin. Bakla yumusayincaya kadar pisirin. Salatayı servis tabagina alin, ilindiktan sonra buzdolabında 10 dakika sogutun. Balla sirkeyi karistirin. Buzdolabında soguttugunuz salatanin üzerine gezdirin, karistirdiktan sonra servis yapin.

### **Suteresi ve Greypprut Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

2 demet suteresi, saplari ayiklanmis 2 pembe greypprut, dilimlenmis 50 gr badem, kabuklari ayiklanmis

Sos: 1 çaykasigi ince dogranmis sogan ½ çaykasigi seker 1 yesil limonun suyu 2 yemek kasigi zeytinyagi tuz ve karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Izgarayı orta ateste isitin ve bademleri izgara telinin üstüne yerlestin. 810 dak. arada sirada çevirerek açık kahverengi olana dek kızartın. Sosu yapmak için: Sogani, sekeri, limon suyunu ve zaytinyagini bir salata kabına koyun. Sos koyulasip bütün malzemeler iyice karisincaya dek bir çatalla çirpin. Tuz ve biberle tatlandirin. Greypprut dilimlerini sulariyla birlikte sosa ekleyin. Suteresi yapraklarim da katip karistirin. Kizarmis bademleri üzerine koyup, servis yapin

### **Soguk Domates Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**



4 büyük domates 250 gr rezene  
175 gr salatalık 250 gr turp 1 yemek kasigi dogranmis maydanoz  
SOS: 6 yemek kasigi zeytinyagi 1 yemek kasigi limon suyu ½ çay kasigi bal ½ çay kasigi tuz karabiber  
**YAPILIŞ TARİFİ**

Rezeneyi soyup 1 yemek kasigi kadar yapraklarından dograyin. Geri kalan rezene yapraklarını süsleme için bütün olarak saklayin. Rezenenin kökünü 8'e bölüp ince dilimleyin. Salatalıkları soyup uzunlamasına dörde bölün sonra ince dilimleyin. Turpları da çok ince dilimleyin. Domateslerin üstlerinden kapak kaldırıp içlerini kasıkla bosaltın. Bütün sos malzemesini agzi kapalı bir kavanoza koyup iyice çalkalayın. Dilimlenmiş rezene kökü, salatalık ve turpları, maydanoz ve rezene yaprakları ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Sosu salatanın üstüne döküp iyice karıştırın.

Domatesleri ayrı ayrı tabaklara koyup salatayı içlerine doldurun. Ayırdığınız rezene yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

### **Sirkeli Patates Salatası**

Mutfak: Alman Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

650 gr. Küçük Patates 300 ml. Et Suyu Tuz 2 Demet Taze Sogan 1 Adet Yaprakları ile Birlikte Kereviz 2 Adet Sogan 2 Yemek Kasigi Tane Hardal 50 gr Tereyagi 2 Yemek Kasigi Sirke 1 Adet Eksi Kırmızı Elma 3 Yemek Kasigi Limon Suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri kabukları ile başlayın, soguk suya tutun, sıcakken soyup ince ince dilimleyin. Et suyunu kaynatın, dilimlenmiş patatesleri içine koyup dagilmayacak şekilde karıştırın. Tuz koyup 15 dakika dinlendirin. Taze soganları ayıklayın, yeşil uçlarını bir kenara ayırıp beyaz kısımlarını küçük küçük kesin. Kerevizi incecik dilimleyin, 1 yemek kasigi limon suyu ile karıştırın. Yeşil yaprakları koparıp bir kenara koyun. Soganları soyup çok ince kıyın. Karabiber degirmeninde 1 yemek kasigi tane hardalı üğütün. Patatesleri susun içinden süzüp çıkarın. Sosu saklayın: Tereyagini eritin, sogan, tane hardal ve çekilmiş hardalı 5 dakika yağda kavurun. Sirke ve et suyunu katin. Patateslerin üzerine döküp kanstirin. 15 dakika sosunu çekmesi için bekletin. Bu arada elmayı kabuğuyla birlikte ince ince dograyıp kalan limon suyu ile karıştırın. Elma, kereviz ve soganları patates salatasına karıştırın. Kereviz yaprakları ve soganın yeşil uçlarını üzerine serpip ilik servis yapın.

### **Sef Salata**

Mutfak: Fransız Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

½ Göbek Salata ½ Kati Yumurta 1 Dilim Dana Jambon 1 Dilim Tavuk Jambon ½ Tavuk Göğsü 1 Çay Kasigi Misir ½ Domates 2 Siyah Zeytin 3 Yaprak Roka  
Sos malzemesi: 1 Çorba Kasigi Hardal 2 Çorba Kasigi Mayonez 2 Çay Kasigi Sirke ½ Çay Kasigi Karabiber 2 Çay Kasigi Limon Suyu ½ Çay Kasigi Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk göğsünü haslayıp dana jambon ve tavuk jambon ile beraber uzunlamasına dograyın. Salata tabağının içine göbek salatayı dograyıp üzerine uzun kestiginiz jambonları ve piliç göğsünü ilave edin. Hardal, mayonez, sirke, karabiber, tuz ve limon suyunu blenderden geçirip salatanın sosunu hazırlayın. Domates ve yumurtayı dilimleyip zeytin, roka ve misir ile salatanın üzerini süsleyin. Arzu ettiğiniz kadar sos dökerek servis yapın.

### **Semizotu Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 küçük bag semizotu Yarım demet taze sogan 1 bardak pilavlik bulgur 4 yemek kasigi zeytinyagi 5-6 adet kornison tursu 1 adet kırmızı sivri biber 1 bas kuru sogan Yeteri kadar tuz Sos için: 1 kahve fincanı zeytinyagi 3- 4 yemek kasigi sirke 2-3 diş sarmisak Arzu ettiğiniz miktarda hardal

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Bir tencereye 4 yemek kasigi zeytinyagini koyun. Ince kıyılmış bir bas soganı ekleyerek atese koyun. Soganlar hafif sararınca içine 2 bardak su, tuz ilave edip kaynatın. Kaynadıktan sonra bir bardak bulguru ilave edin. Atesi kisip bugurlar suyunu çekinceye kadar pisirin. Iyice sogutun. Semizotlarını çok ince kıyın. Taze soganı, kırmızı sivri biberi, dogranmış kornison tursuyu katin. Hazırladığınız sosu üzerine döküp iyice karıştırın.

Salata tabagina alarak servise sunun. Sosun hazirlanisi: 1 kahve fincani zeytinyaginin içine 3-4 yemek kasigi sirkeyi, 2-3 dis ezilmis sarimsagi ve biraz hardali ekleyin. Yeteri kadar tuz ekleyerek salatanin üzerine dökün

### **Sari Salata**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

3-4 adet orta boy haslanmis patates 2 yemek kasigi sirke 1 yemek kasigi limon suyu 1 kahve fincani sızma zeytinyagi 1 kahve fincani misir (haslanmis) 3 adet taze sogan (ince kiyilmis) Bir tutam dereotu (ince kiyilmis) 1 adet ince uzun havuç (ince dilimlenmis) 1 çay kasigi toz hardal

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri kusbasi dograyin. Diger sebzeleri ilave edin. Baharatlari, sirkeyi, limon suyunu ve zeytinyagini güzelce çirpin. Derin bir kasede iyice harmanlayin. Birkaç saat buzdolabinda beklettikten sonra servise sunun

### **Salatalik Sefasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre:

#### **MALZEMELER**

3 adet salatalik 2 adet yumurta 1 dilim beyaz peynir 4-5 dal dereotu 4-5 dal maydanoz 1 kase mayonez

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalari kati haslayip soyun. Küçük küçük dograyin. Salataliklari soyup, uzunlamasına ortadan ikiye kesin. İç kisimlari çay kasigi yardimiyla çikarin. Salatalik içlerinin ince ince kiyip mayonez ilave edin. Dereotu ve maydanozu kiyin. Yumurtalarla beraber mayonezle karistirin. Beyaz peyniri ilave edin. Karisimi salataliklarin içine doldurup servis tabaginin içine dizin. Arzuınıza göre süsleyip servise sunun.

### **Salata Emil**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2-3 sap kereviz 3 adet domates 2 adet çarliston biber 1 iri pancar 2 adet yumurta 1 tüp ançuez 5-6 adet yesil zeytin 5-6 adet siyah zeytin 1 çorba kasigi kiyilmis maydanoz 1 kahve fincani zeytinyagi 1 kahve fincani sirke 2 kahve kasigi tuz 2 kahve kasigi hardal 1 kahve kasigindan az karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pancari önce iyice yıkayin. Daha sonra küçük küçük parçalar halinde kesin. Domateslerin kabuklarini çikarin ve dilim dilim kesin. Sonra bu dilimleri de dörde bölün. Biberlerin çekirdeklerini de çikarip ince ince kesin. Yumurtalari kati haslayin. Kabuklarini soyun. Yumurtalari halka halka kesin. Kereviz saplarini da ince ince kesin. Yumurta ve ançuezi bir kenara ayirip diger malzemeyi karistirin. Zeytinleri de ilave ettikten sonra salatayi seffaf bir kaba alin. Üzerine ançuez ve yumurtalari koyun. Zeytinyagi, sirke, tuz, hardal ve biberi bir kapta çirpin. Sosu salataya karistirip servise sunun

### **Sakiz Kabagi Salatasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg ortaboy kabak 250 gr yogurt 2 dis dövülmüs sarmisak 1 tatli kasigi tuz 1 demet dereotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabaklari kaziyip kalın halkalar dograyin. Tuzlu suda yumusayana kadar haslayin. Hafifçe bastirarak suyunu iyice süzün.

Bir kaseye yogurt koyup ezin.Yogurt, sarimsak, tuz, ince kiyilmis dereotu ve kabagi iyice karistirin. Siyah zeytin ile süsleyip servise sunun.Çok iyi bir diyet salatasidir.

### **Pirinç Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Amerikan Pirinci 1 Su Bardagi Misir 4-3 Domates 4-5 Sivribiber 1 Demet Maydanoz 1 Fincan Soya Yagi 1 Çay Bardagi Sızma Zeytinyagi 1 Limon 1 Fincan ıght Soya Sosu Köri, Nane,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Maydanozu kök tarafından 1 cm kadar kesip canlanmasi için su dolu bir bardaga yerlestirin. Amerikan pirincini derin

bir kaba yerleştirek üzerine 3-5 parmak fazla olacak şekilde sıcak su ve bir kasık tuz ilave edin. Ara sıra karıştırarak iliyincaya kadar bekletin. Çig tane mısır kullanacaksanız, tuzlu suda haslayıp tel süzgeçte suyunu iyice süzün, Mısırınız konserveyse açtıktan sonra yine iyice süzün. Sivri biberlerin içini çıkarıp ince ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Pirinci sudan çıkartıp tel süzgeçe bosaltarak iyice yıkayıp, süzün. Bir tencerede su kaynatın. Piringlerin yapışmaması için, içine 1 fincan soya yağı ve tuz ekleyin. Üzerine piringleri ilave ederek arada karıştırarak kapagini kapatmadan haslayın. Ocagi kapattıktan sonra 3-5 dakika bekletip suyunu süzün. Haslanmış piringleri derin bir kaseye alın. Bütün malzemeleri üzerine ekleyerek, piringleri kirmadan karıştırın. Üzerini süsleyerek servis yapın.

### **Piliç Filetolu Sağlik Salatasi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

4 parça piliç fileto  
Karisik marul çeşitleri  
4 tane minik domates  
1 çorba kasığı iç dolma fıstık  
Yeteri kadar taze nane  
Yarım kahve fincanı üzüm sirkesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Piliç filetolari izgara veya tavada pisirin. Çukur bir tabağın içine karışık marul yapraklarını çiçek şeklinde yerleştirin. Etrafına da tavuk filetolari yerleştirin. Üzerine kızarmış dolma fıstığı, küçük doğranmış domates ve nane yapraklarını serpin. Sirkeyi üzerine ekleyerek servise sunun.

### **Pideli Salata**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

175 gr. Pide 1 Yemek Kasığı Tatlı Kırmızı Toz Biber 2 Çay Bardağı Sivi Yağ 400 gr Domates 350 gr Salatalık 1 Adet Kırmızı Sogan 2 Dis Sarmısak 1 Demet Maydanoz 1 Sap Nane 4 Yemek Kasığı Limon Suyu Tuz Acı Kırmızı Biber Kimyon 200 gr Beyaz Peynir 8 Adet Biber Tursusu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pideyi ½ cm. kalınlığında, 3 cm. uzunluğunda parçalara kesin.

Pide parçalarının üzerlerine kırmızı biber serpip sivi yağın yarısını üstlerine gezdirin.

Domatesleri dörde bölüp, çekirdeklerini çıkartın, etli kısmını küçük küçük kesin.

Salatalağı da soyup aynı şekilde doğrayın. Soganı soyun, kiyin. sarmısakları soyup ezin.

Maydanozu yikiyin, kurulaşın ve yapraklarını koparin. Nane yapraklarını da ince ince kiyin.

Maydanoz, nane, domates, salatalık, sogan ve sarmısakları limon suyu, su ve sivi yağ ile karıştırın.

Tuz, acı kırmızı biber ve kimyon katin.

Pide parçalarını fırın tepsisine dizin.

Izgarada kitar kitar olana kadar kızartın.

Servis yapacağınız zaman ekmekleri tabaklara dagitip üzerlerine salata koyun.

Beyaz peyniri ufalayip serpistirin.

Biber tursusunu en üste koyup pidelerin yumuşamaması için hemen servis yapın.

### **Peynirli Yesil Salata**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 adet göbekli kıvırcık salatası 1 adet domates 1 adet salatalık 1 dilim rendelenmiş beyaz peynir 1 bağ roka 1 kahve fincanı sivi yağ 1 adet limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kıvırcığı iyice yıkayıp suyunu süzdükten sonra kiyin. Rokoyu da kıvırcık gibi kiyin ve domatesle salatalığı dörde bölün.

Bu kıyımların hepsini harmanlayıp rendelenmiş beyaz peyniri üzerine serpin.

Sivi yağı ve limon suyunu çirip sosun üzerine gezdirin. Arzu ettiğiniz

kadar tuz katip servise sunabilirsiniz.

### **Peynirli Bahar Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kivircik marul 1 göbek marul 4-5 turp 2 demet roka 2 demet maydanoz 500 gr koyun peyniri 6 çorba kasigi sirke Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Marul, roka ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve süzülmesini bekleyin.

Marulu iri iri kiyin, Turbu rendeleyin.

Rokanın saplarını, maydanozun yapraklarını ayıklayın. Marul ve turbu, bir kasede rokanın yarisi ile karıştırın.

Maydanozu rokanın kalanı ile birlikte ince ince kiyip karıştırın. Peyniri dilimleyip mayda-nozlu karisima bulayın.

Küçük bir kasede sirke,tuz, karabiber ve zeytinyagini karistirip iyice çirpin.Maydanozlu karisimin kalanini ekleyip tekrar karistirin.

Salata ve peynir dilimlerini servis tabagina alin.Üzerinde sosu gezdirin.Peynirli bahar salatagini degisik taze baharatlarla süsleyip servis yapabilirsiniz.

### **Pancar ve Armut Salatasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

175 gr haslanmış pancar,soyulmuş ve 1 cm küp şeklinde kesilmiş 2 orta boy armut ½ bas rezene, ayıklanıp ve doğranmış 1 demet suteresi, sapları ayrılmış

SOS: ½ limonun suyu ve rendelenmiş kabugu 1 yemek kasigi yogurt 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 çay kasigi bal ½ çay kasigi sirke tuz ve karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

İlk önce sosu hazırlayın: Büyük bir kasede limon kabugu ve suyunu yogurt, ayçiçek yagi, bal ve sirkeyle karıştırın. Tuz ve biberi ekleyip yeniden iyice karıştırın.

Armutları soyup içlerini temizleyip ikiye bölün. Küp şeklinde kesip sosa ekleyin. Pancarları ve rezeneyi de ekleyip katip karıştırın.

Seffaf filmle salatanın üstünü kapatıp servis yapana dek buzdolabında saklayın. Servis yapacağınız zaman suterisini ayıklayıp salataya ekleyin. Bir salata kabına aktarip servis yapın.

### **Osmanli Salatasi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

400 gr ince, kibrit kesimi beyaz lahana Yarım bag ince doğranmış taze nane (kuru nane de kullanılabilir) 10 adet ince kibrit biçimi doğranmış kuru kayısı 1 adet ince doğranmış orta boy domates 100 gr çekilmiş ceviz içi 1 adet ince, doğranmış cuska biber 1 çorba kasigi tuz

Sosu için 1 adet haslanmış ve 6 esit parçaya bölünmüş yumurta 2 adet limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Beyaz lahanayı bir kabin içine yerleştirin. Tuzu ilave edip elinizle iyice hamur yogururcasma yogurun. Suyu çikınca bes dakika bekleyin. Daha sonra soguk suyla yıkayıp suyunu sikin. Bir baska salata kasesine koyun. Ve sirasi ile üzerine geriye kalan malzemeleri ilave edin. Domates, taze nane (yoksa kum nane) ve ceviz içini, kayisiyi, limon suyunu ve sivi yagi ilave ederek karistirin. Bu islem bittikten sonra salatayi servis tabaklarına alip yumurta ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

### **Oriental Deniz Ürünleri Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

250 gr soya fasulyesi 4 taze sogan, doğranmış 1 kereviz sapi, ince dilimlenmiş 1 dolmalik kirmizi biber, ince doğranmış 100 gr karides, haslanıp ayıklanmış 125 gr pavurya eti, süzölmüş 6 marul yapragi Taze sogan, süslemek için

Sos: 50 gr yogurt 6 yemek kasigi mayonez 1 limonun kabugu, rendelenmiş 1 yemek kasigi limon suyu 1 çay kasigi

zencefil, isteğe bağlı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soya fasulyesi, taze soğan, kereviz ve dolmalık kırmızı biberi bir kasede karıştırın. Sosu hazırlayın: Yoğurt ve mayonezi bir kaseye koyup, limon kabuğunu, suyunu ve dilerseniz zencefili ekleyerek karıştırın. Tuz ve biberle tatlandırın.

Sosu daha önce hazırladığınız karışımına döküp iyice karıştırın. Sonra karides ve pavurya etlerini ekleyip, seffaf filmle kaplayın. 15-30 dakika buzdolabında soğutun.

Marulları bir tabaga yerleştirip üstlerine salatayı koyun. Taze soğanla süsleyip servis yapın.

### **Muslin Soslu Ispanak Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg ıspanak 200 gr mayonez 200 gr yoğurt 2 diş sarımsak 1 çay kasığı tuz 1 çay kasığı karabiber 1 çay kasığı pul biber 2 adet domates

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanakları temizledikten sonra soğuk su ile yıkayın. Bu yıkamayı bir kaç defa tekrarlayın. Temizlenen ıspanakları, daha önceden kaynattığınız suyun içine koyarak 15 dakika haşlayın. Soğuk su ile soğuttuktan sonra bir tülbentle suyunu sıkın. Ispanakları iri bir şekilde doğrayıp salata tabagina yerleştirin. Muslin sosun yapılışı: Çukur bir kapta mayoneze yoğurdu yedirerek, çırpma teli ile yavaş yavaş karıştırın. Sarımsakları havanda dövüp içine atın ve tuzu, kara biberi de ilave edin. Muslin sosu ıspanakların üzerine servis kasığı ile gezdirerek dökün. Pul biber ile süsledikten sonra servis yapın.

### **Mevsim Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

½ Kırmızı Lahana ½ Göbek Salata ½ Havuç 1 Çorba Kasığı Rendelenmiş Beyaz Peynir 1 Çay Kasığı Misir ½ Domates Karabiber, Tuz  
Krema için 1 Çorba Kasığı Sivi Yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kırmızı lahanayı ve göbek salatayı geniş bir salata kabına doğrayıp havucu rendeleyin. Misir ve peyniri üzerine ekleyin. Dilimlenmiş domateslerle süsleyin. Küçük bir kasede sivi yağ ve limon suyunu çırparak sosu hazırlayın. Salatanın üzerine sosu gezdirerek servis yapın

### **Mevsim Salatası ( )**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

1 adet kıvırcık salata 2 adet salatalık 2 adet havuç 2 adet turp 1 adet küçük kırmızı lahana 2 adet domates ½ çay bardağı zeytinyağı 1 adet limon Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salata yapraklarını yıkayın, suyu iyice süzüldükten sonra doğrayın.

Salatalığı ince dilimleyin.

Havuç ve turpu kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Kırmızı lahanayı ince kıyın. Domatesi dilimleyin.

Bütün malzemeyi salata tabagina yerleştirin. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırıp, salatanın üzerine dökün.

### **Mercimek Salatası**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 su bardağı yeşil mercimek 2 adet orta boy bostan patlıcanı 2 adet havuç 5 adet taze soğan ½ demet maydanoz ½ demet dereotu 1 adet orta boy soğan 1 çay bardağı mayonez ½ limonun suyu Tuz Kırmızı biber 1 kahve fincanı zeytinyağı 1 diş sarımsak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimegi bir tasım kaynatıp, süzün. Tekrar sıcak su ekleyip, yumusayana kadar haslayın.  
Havuçları rendeleyin, sogani ince dograyın, maydanoz ve dereotunu ince kiyin. Malzemeyi mercimege karistirin.

Sosu için, mayonez, limon suyu, zeytinyagi, dövülmüs sarmisak, tuz ve kirmizi biberi bir kapta karistirin. Sosu mercimege ilave edip karistirin. Patlicanları ikiye bölün. Içlerini bosaltın, kararmaması için hafifçe tuzlayın. Mercimek salatasini içine doldurup servis yapın.

### **Maydanoz Salatasi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

3 demet maydanoz 1 çay bardagi kisirlik bulgur 2 adet domates 2 adet salatalik 2 adet salatalik tursusu Yeteri kadar limon, sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Maydanozu iyice yıkayıp, ince ince kiyarak servis tabagina yayın. Üzerine küçük küçük dogradiginiz domatesi, salatalik tursuyu koyun.

Bir kaba koydugunuz bulgurun üstünü bir parmak yüksekliginde geçecek sekilde sıcak su koyun. Bulgur iyice kabarip suyunu çekince karisima ilave edip harmanlayın.

Yagi ve limonunu da eklediginizde maydanoz salatasi servise hazirdir.

### **Mantar ve Kereviz Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

250 gr mantar, dilimlenmis 3 kereviz sapi, dilimlenmis

Sos: 150 gr yogurt 2 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi limon suyu 1 çay kasigi ince dogranmis taze tarhun tuz ve karabiber Süslemek için: 25 gr kabugu soyulmus badem limon parçaları birkaç dal taze tarhun veya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sosu hazırlayın: Yogurdu zeytinyagi ve limon suyuyla birlikte bir kaba koyun Bir çatalla çirpin tarhun, tuz ve biberi ekleyin Mantarları ve kerevizleri sosa ekleyip iyice karistirin. Salatayı bir salata kasesine koyup bademleri serpistirin. Limon parçaları ve tarhun veya maydanoz dallarıyla süsleyip servis yapın

### **Makarna Salatasi**

Mutfak: italyan Süre: 25dk

#### **MALZEMELER**

1 Küçük Pirasa 1Adet Havuç 1 Adet Kereviz Tuz 400 gr Dana Bonfile (bütün) 500 gr Kuskonmaz 100 gr Kirmizi Mercimek 7 Yemek Kasigi Sirke Karabiber 12 Yemek Kasigi Sivi Yag 1 Tutam safran 200 gr Serit Makarna 1 Avuç Maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencerede 1 litre suyu isitin. Havuç, kereviz ve pirasayı ayıklayın, küçük küçük dograyıp tencereye koyun. 15 dakika hafif ateste pisirip tuz ile tatlandırın.

Bonfileyi de koyup 15 dakika agzi açık olarak kaynatmadan pisirin. Pisirirken bir kez alt üst edin. Kuskonmazi tras eder gibi soyup verev parçalara kesin. Uç kisimlerini bir kenara ayınn. Bonfileyi tencereden çıkartıp, sikica alüminyum folyoya sarın.

Et soyuno süzün. Kuskonmazın alt kisimlanni, et suyunda 5 dakika hafif ateste pisiriri. Uç kisimlanni ekleyip 3 dakika daha pisirin. Kuskonmazları çikanın. Mercimekleri bir bardak et suyu ile 8-10 dakika hafif ateste pisirin, süzün. Sirke, tuz, karabiber, yag ve 4 yemek kasigi et suyu ile bir sos hazırlayın. 4 yemek kasigi sosu mercimeklerle karistirin.

Kalan et soyunda safrani eritin. Makarnaları ufak ufak kirin, et suyunda başlayın, süzün. Kuskonmaz, makama ve ayıklanmış maydanoz yapraklarını sosla karistirin. Eti ilk önce ince dilimlere, sonra ince seritlere kesin, salataya katin. 10 dakika dinlendirip tuz ve sirke ile tatlandırın. Mercimeklerle birlikte tabaga alın.

### **Kaymaçina**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

1 kg süt

7 yumurta

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaların hepsini bütün olarak sekerle köpük köpük olana kadar çirpin. Süt ilave edip çirpmaya bir müddet daha devam ederek pisirmek için tercihen cam bir kaba koyup orta hararetili fırına atın. 1 saat kadar (tatlinin üzerinde kahverengi gözenekler meydana gelene kadar) pisirdikten sonra sogutup servis yapın.

### **Kolay Kazandibi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

1 su bardagi un

1.5 su bardagi seker 1 lt süt 1 paket vanilya 50 gr margann 100 gr ince kiyilmis findik içi 2 yemek kasigi kakao 2 yemek kasigi pudra sekeri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye bir bardak un eleyin. 1,5 bardak seker koyun. Üzerine 1 lt soguk sütü yavas yavas ekleyin. Atese koyup muhallebi kivamina gelene kadar karistirarak pisirip atesten alın. Vanilya ve yagi koyup mikserde 5 dakika çirpin. Büyük fırın tepsisine 2 kasik kakaoyu her tarafini kaplayacak sekilde eleyin. Üzerine pudra sekeri eleyin. Üzerine de kiyilmis findiklari serpin. Muhallebiyi bu tepsiye yayarak dökün. Iyice soguduktan sonra rulo seklinde sarin. Tek kisilik servis yapilacak sekilde kesin. 1 tepsi 4-5 kez sarilabilir. Her ruloyu arzuya göre 3 veya dört parçaya keserek servise sunun.

### **Kuru Üzümlü Karnabahar Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

1 Karnabahar, çiçeklere ayrilmis 500 gr arpacik sogani

Tuz 225 ml beyaz sarap 125 ml su 5 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi sirke 3 domates, kabuklari soyulup dogranmis 3 yemek kasigi kuru üzüm 1 Çay kasigi seker ½ çay kasigi kekik ½ çay kasigi kisnis karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

İki ayrı tencere dolusu suyu bir tasim kaynatın. Birine soganlari, digerine ise karnabaharlari koyun. Her ikisini de 5 dak haslayip süzdürün. Kalan malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Tuz ve biberle tatlandirin. Iyice karistirin. Bir tasim kaynatın. Atesi kisip tenceredeki malzemeyi 5 dak. pisirin. Bu sürenin sonunda sogan ve karnabahari ekleyin ve ara sıra karistirarak 10 dak. daha pisirin. Delikli bir servis kasigi kullanan sebzeleri servis tabagina, aktarin Tencerede kalan sosu tekrar kaynati Sosu 5 dak. agir ateste kaynatarak çektirin. Sebzelerin üstüne koyup soguyuncaya kadar bekleyin ve serv yapin.

### **Kremali Patates Salatasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

750 gr patates, ovarak yikanmis Tuz

Sos: 150 ml krema 2 yemek kasigi kapari, durulanip süzülmüs 4 taze sogan, ince kiyilmis ½ çay kasigi limon suyu Taze çekilmis karabiber

Süslemek için: 4-8 taze sogan, püskül halinde kesilmis 1 yemek kasigi dogranmis taze nane

### **YAPILIŞ TARİFİ**

kaynatın. Daha sonra 15-20 dakika yumusayincaya kadar pisirin.

Bu sirada taze soganlari yesil kisimlarini püskül yaparak kesin ve buzlu su dolu bir kasede en az 30 dakika birakin.

Sosu hazirlayin: Bütün malzemeleri tuz ve biberle birlikte bir kapta karistirin.

Patatesleri süzün. Hafif çe sogumasini bekleyip kabuklarim soyun ve küp küp kesin.

Patatesleri hâlâ sıcakken sosm içine koyup iyice sogumasini bekleyin.

Patates salatagini taze sogan püskülleri ve dogranmis nanelye süsleyip servis yapin.

### **Köfteli Salata**

Mutfak: Türk Süre: 60dk



## **MALZEMELER**

500 gr yagsiz kiyma. 4 iri mantar, dörde bölünmüş 2 yemek kasigi rendelenmis sogan 2 yemek kasigi domates salçası ¼ çaykasigi mercankösk 50 gr bayat ekmek içi 1 yumurta, çirpilmis 2 domates, sekize bölünmüş 1 küçük kivircik, dogranmis 1 yesil biber, halka dogranmis ½ salatalik, ince dilimlenmis Ayçiçek yagi, fırçayla sürmek için MARINAT İÇİN: 3 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 yemek kasigi limon suyu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Marinat: Yagi, limon suyunu, sarimsagi bir kasede karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin. Mantarlari ekleyip iyice karistirin ve en az 1 saat marine edin. Bu sirada ızgarayi iyice ısıtin. Kıymayi, rendelenmis sogani, domates salçasını, baharatları ve ekmek içini karistirin. Tuz ve biberle tatlandirin. Karisimi katılastırmak için bir yumurta ekleyin. Karisimi 16 porsiyona bölün ve herbirini yuvarlayıp top top yapin. Yagi fırçayla üzerlerine sürüp ızgara teline yerlestirin.

Köfteleri ızgarada 15-20 dak. pisirin, gerektikçe çevirip kahverengilesinceye kadar tutun. Kagit havlu ile kurulayip, fazla yagini aldıktan sonra, sogumasi için bir kenara kaldirin.

Bir servis tabagında kivircigi, salataligi ve yesil biberi yerlestirin.

Delikli bir kasik kullanarak mantarlari marinatin içinden bir tabaga alin.

Köfteleri, domatesleri ve mantarlari kürdanlara sıra sıra dizip salatanın yanına koyun ve servis yapin.

## **Kis Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

## **MALZEMELER**

4 Çorba Kasigi Mayonez ½ kg Yerelmasi 1 Limon 2 Havuç 1 Kereviz 3 Çorba Kasigi Zeytinyagi 3-4 Dal Taze Sogan Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Yerelmasini temizleyip küçük yumrulari oldugu gibi birakin, büyüklerini küçüklerle ayni boyuna kesin. Yarim limon suyu ilave edilmiş suda bekletin. Taze sogani uzun uzun dograyin. Kereviz ve havuçları ayrı ayrı rendeleyin. Kerevizi bir kaseye alip tuz, birkaç damla limon ve mayonez ekleyerek karistirin. Havuç rendesi, kerevizli karisimi ve yerelmalarını servis tabagina yerlestirin. Taze soganlarla salatayı süsleyin. Kalan limon suyu, tuz ve zeytinyagini küçük bir kasede karisirip salatanın üzerine gezdirerek dökün ve servis yapin

## **Keyifli Salata**

Mutfak: Türk Süre: 10dk

## **MALZEMELER**

1 adet kivircik

¼ göbek Kalin yarim dilim dana jambon

Kalin yarim dilim tavuk jambon

10 adet dolma zeytin

1 çorba kasigi tane misir

1 çorba kasigi zeytinyagi

Yarim limon

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencerenin içinde kivircik ve göbegi karistirin. Dana jambonu ve tavuk jambonu, salami, taze kasari, küp seklinde dograyin.

Dolma zeytin dilimlerini, tane misiri, zeytin yagini ve Iimonu karistirip salatanın üzerine dökün. Servise sunun.

## **Kereviz ve Turp Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 25dk

## **MALZEMELER**

1 sert tatli elma 1 küçük kereviz sapi, dogranmis 250 gr turp, ince dilimlenmis Tuz ve karabiber

Sos: 50 gr lor peyniri 4 yemek kasigi krema 2 yemek kasigi elma sirkesi 1 çay kasigi seker 1 dis sarmisak, ezilmiş

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Sosu hazirlayin: Lor peynirini büyük bir kaseye koyup yumusayincaya kadar çirpin. Yavas yavas kremayi ve sirkeyi, sonra seker ve sarimsagi ekleyip karistirin. Elmayi soymadan içini ayıklayip dograyin. Kereviz ve turpların yarisiyla

birlikte sosa ilave edin. Tuz ve biberini katin.  
Salatayı servis tabagina bosaltip kalan turplarla üstünü süsleyin. Oda sicakliginda servis yapin.

### **Kereviz Salatasi ( )**

Mutfak: Türk Süre: 20 dk

#### **MALZEMELER**

3 adet kereviz 2 çorba kasigi yogurt 1 çorba kasigi mayonez 1 limonun suyu 1 çorba kasigi zeytinyagi 1 adet portakal Ceviz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yogurdu pürüzsüz bir kıvam alincaya kadar karistirin. Mayonezi ekleyip karistirmaya devam edin. Zeytinyagi, limon suyu ve tuz ekleyip, sos yagi çekene kadar karistirin.  
Rendelenmis kerevizi ekleyin.

Portakali ince halka seklinde kesin. Kereviz salatagini portakal dilimlerinin üzerine koyun. Ceviz ile süsleyip servis yapin.

### **Kereviz Salatasi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 10dk

#### **MALZEMELER**

2 Orta Boy Kereviz 1 Eksi Elma ½ Kase Yagsiz Yogurt 1 Limon Sarmisak Havanda Dövülmüs Ceviz İçı (istege bagli) Rafine Edilmemis Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kerevizleri, üzerine limon sikarak rendeleyin. Rendelenmis elma ile karistirip sarmisakli yogurtla harmanlayin. Tuzunu kattiktan sonra üzerine ceviz içini serpin. Yogurt, sarmisaksiz da olabilir. Onemil olan, bu salatada yag kullanmamaktir. Besleyiciligi, doyuruculugu açısından 1 -2 dilim kepekli ekmekle mükemmel bir aksam yemegi olabilir.

### **Kekikli Tavuk Salatasi**

Mutfak: Fransiz Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

5 Piliç Göğsü 5 Dal Taze Kekik 4 Yemek Kasigi Zeytinyagi 2 Yemek Kasigi Haslanmis Misir 4 Salata Yapragi 10 Kiraz Domates Tuz, karabiber Feslegenli Sos İçin: 1 Demet Feslegen 4 Yemek Kasigi Zeytinyagi 4 Yemek Kasigi Limon Suyu 1 Çay Kasigi Seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Piliç göğüslerinin derilerini temizleyip kekik, tuz, karabiber ve zeytinyagi ile marine edin. Bu sekilde 1 saat kadar buzdolabinda bekletin. Tavada çok az zeytinyagi isitip piliçleri soteleyin.Üzerine bir kapak kapatip ocaktan alin. Salatalari iyice yıkayıp kurutun. Büyük parçalar halinde kesin. Hepsini bir tabaga alin. Pismis piliçleri küçük parçalara ayirip salataniin üzerine serpistirin. Misir ve kiraz domatesleri de ilave edin. Feslegeni blenderde çekin. Kalan malzemeleri de blenderden geçirip salataniin üzerine dökün ve servis yapin.

### **Kekikli Fasulye Salatasi**

Mutfak: Fransiz Süre: 45dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. Arpacık Sogan 1 Yemek Kasigi Toz Seker 4-5 Yemek Kasigi Sirke 1 Çay Bardagi Beyaz Sarap 4 Detne Yapragi Taze veya Kuru Kekik Tuz ½ Su Bardagi Iri Kuru Fasulye 8 Yemek Kasigi Sivi Yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri yıkayıp soguk su içinde bir gece bekletin. Islatma suyuna gerekirse biraz daha da su ekleyerek baslayin. Soganlari soyun. Sekeri bir kapta eritin, hafifçe yakarak karamellesmesini saglayin. Sirke, beyaz sarap, 3 çay bardagi su ilave edip kaynatin. Sarapli sos kaynayinca arpacık soganlarini, defne yapragi ve kekigi ekleyin. Tuz katip 20 dakika hafif ateste pisirin. Atesten almadan 5 dakika önce haslanmis süzölmüs kuru fasulyeyi ilave edin.

Fasulyelerin sosu içine çekmesi için bekletin. Salatayı bir gün önceden hazirlayip bir gece bozdolabinda bekletmek

en iyi neticeyi verir. Servis yapmadan önce yağ ekleyip karıştırın.

### **Karisik Salata**

Mutfak: Türk Süre: 45dk

#### **MALZEMELER**

1 Çay Kasığı Misir ½ Göbek Salata 1 Dilim Kare Doğranmış Ananas ½ Çorba Kasığı Küp Kesilmiş Dana Jambon ½ Çorba Kasığı Küp Kesilmiş Tavuk Jambon 1 Çorba Kasığı Rendelenmiş Kırmızı Lahana ½ Domates 2 Dilim Salatalık 2 Dilim Havuç 3 Yaprak Roka  
Sos Malzemesi 1 Havuç 1 Sogan 1 Çay Kasığı Tane Karabiber 1 Çay Bardağı Mayonez 1 Çay Kasığı Toz Karabiber 3 Defne Yaprığı 2 Çorba Kasığı Tursu Suyu 2 Yaprak Jelatin ½ Çorba Kasığı Sirke 5 Su Bardağı Su 1 Çay Kasığı Tuz, Nane

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sosun hazırlanışı:

Bir tencereye 5 su bardağı suyu alın. Tuz, nane ve karabiber atın. Dörde bölünmüş sogan ve havucu da ilave edip kaynatın. Kaynayan karışımın içine jelatin ve defne yaprığını ekleyin. Jelatin eriyene kadar kaynatın. Karışımın suyunu süzün ve sertlesene kadar sogumaya bırakın. Soguttugunuz karışımın içersine mayonez, tane karabiber, sirke ve tursu suyunu ekleyin. Hepsini blenderda karıştırarak sosunuzu hazırlayın.

Salatanın hazırlanışı:

Geniş bir salata kabının içersine göbek salatayı doğrayıp ananas, dana jambon, tavuk jambon ve misir ilave edin. Üzerini lahana, domates, havuç, salatalık, roka ile süsleyin. Hazırlamış olduğunuz salatanın üzerine arzu ettiğiniz miktarda sos ilave ederek servis yapın.

### **Enginarlı Karides Salatası**

Mutfak: Fransız Süre: 60 dk

#### **MALZEMELER**

4 adet enginar

İç içi için: 4 adet haslanmış yumurta 200 gr. karides 3 çorba kasığı sirke 5 adet salata yaprığı 1 kutu krem peynir

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Enginarların dış kabuklarını soyun. Ters çevirip içlerindeki mor renkli yaprakları ve tüyleri temizleyin. Yaprakların bir bölümünü süsleme için ayırın.

Enginarları yarım limonla ovun. Tuzlu kaynar suda yarım saat haslayın.

Karidesleri sirkeli suda haslayıp, kabuklarını soyun.

Sosu için krem peynir, kışnis, ince kıyılmış haslanmış yumurta ve ince kıyılmış salata yapraklarını karıştırın.

Karidesleri haslanmış enginarların içine dizin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. İnce kıyılmış dereotu ve enginar yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

### **İki Katlı Kokteyl Salata**

Mutfak: Fransız Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

5 Orta Boy Patates 5 Havuç 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı 1 Su Bardağı Yoğurt 1 Demet Dereotu 1 Limon 1 Dil Sarmısak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri haslayıp soyduktan sonra püre haline getirin.

Zeytinyağı, tuz ve limon ile iyice karıştırıp payreks tabağı serin

Havuçları rendeleyip, bir çay bardağı zeytinyağı ve bir tutam tuz ile

Kızartın.

Karışımı patates püresinin üzerine döküp, hazırladığınız sarmısaklı yoğurt ile üzerini süsleyip servis yapın.

### **Mercimek Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi mercimek 5 kuru soğan 5 dis sarmisak 1 çay kasigi kirmizibiber 1 çay kasigi fuz 1 kahve fincani sirke 1 çay bardagi siviyağı 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi hardal 2 kati yumurta 1 domates 1 salatalik 2 sivri biber 1 Tutam maydonoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimegi ayıklayip soguk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimegi süzup bir tencerede iki buçuk su bardagi suda haslayin ve daha sonra süzün. Soğanlari ince uzun piyazlik kiyin, tuzla ovup iyice yıkayin. Sarmisaklari dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyağı, tuz ve sirke ile beraber sıcak mercimegin üstüne ilave ederek karistirin.

Hazirladiginiz salatayi süslemek için kati yumurtayi, domatesi ve sadataligi ince ince dilimleyip salatanin üzerine yerlestirin. Sivri biber ve maydonozla salataniza renk verebilirsiniz

### **Mercimekl bahar Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi mercimek 5 kuru soğan 5 dis sarmisak 1 çay kasigi kirmizibiber 1 çay kasigi fuz 1 kahve fincani sirke 1 çay bardagi siviyağı 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi hardal 2 kati yumurta 1 domates 1 salatalik 2 sivri biber 1 Tutam maydonoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimegi ayıklayip soguk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimegi süzup bir tencerede iki buçuk su bardagi suda haslayin ve daha sonra süzün. Soğanlari ince uzun piyazlik kiyin, tuzla ovup iyice yıkayin. Sarmisaklari dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyağı, tuz ve sirke ile beraber sıcak mercimegin üstüne ilave ederek karistirin. Hazirladiginiz salatayi süslemek için kati yumurtayi, domatesi ve sadataligi ince ince dilimleyip salatanin üzerine yerlestirin. Sivri biber ve maydonozla salataniza renk verebilirsiniz.

### **Hindistan Cevizli Havuç Salatasi**

Mutfak: Fransiz Süre: 10

#### **MALZEMELER**

500 gr havuç 1 portakalin suyu 1 limonun suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuçlari rendeleyin. Rendelenmis havuçlari büyük bir kaseye koyun. Limon ve portakal suyunu havuçlariin üzerine dökün ve iyice karistirin. Havuçlari büyük bir salata kabina veya ayri ayri servis tabaklarina koyup üzerlerine hindistan cevizi serpistirin. Hindistan cevizli havuç salatadini servis yapmadan önce en az 1 saat buzdolabinda bekletin.

### **Her Zaman Hazir Salata**

Mutfak: Türk Süre: 20dk

#### **MALZEMELER**

1 adet kirmizi lahana

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kirmizi lahanayi gayet ince bir sekilde dograyin. (Rendelemeyin) Salataya konan normal miktarda tuz serpin. Tuzlanmis lahanalari bir kavanoza doldurun. Yaklasik yariya kadar sirke doldurun. Bu sekilde tadinda bir degisiklik ve bozulma olmaksizin arada bir silkeleyerek buzdolabinda birkaç ay saklayabilirsiniz. Salata yapmak istediginizde sizma zeytinyagi ve arzu ettiginiz salata malzemesiyle zenginlestirerek servise sunun. Afiyet olsun...

### **Acibademli Seftali Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Komposto Seftali 2 Su Bardagi Seftali Kompostosu Suyu 300 gr Acibadem Kurabiyesi 1 Kutu Krem Santi 1 Su

Bardagi Süt 1 Çay Kasigi Tarçin 2 Su Bardagi Su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Krem santiyi bir bardak sütle çirpin. İçine acibademleri ufalayip karistirin. Cam bir kalibi islatip hazirladiginiz karisimi dökün ve buzdolabinda 1 saat bekletin.

Su, komposto suyu ve nisastayi tencerede karistirip kisik ateste koyu bir sos haline gelinceye kadar pisirin. Sos soguduktan sonra tarçini ilave ederek karistirin.

Seftalileri kaliptaki acibademli karisimin üzerine dizip hazirladiginiz sosu gezdirin. Dondurduktan sonra nane yapraklari ile süsleyip servis yapin.

#### **Ananasli Sufle**

Mutfak: Fransiz Süre:

#### **MALZEMELER**

6 Çorba Kasigi Ananas Suyu 2 Çorba Kasigi Tereyagi

1 Kahve Fincani Tozseker 2 Yumurta 2 Çorba Kasigi Un 1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu 2 Çay Bardagi Light Süt 1

Çorba Kasigi Pudra Sekeri ½ Portakal Kabugu Rendesi Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180 dereceye ayarlayin. Yarim su bardagi kapasiteli sufle kaplarini tereyagi ile yaglayin. Kalan yagi seker ve yumurta sarisi ile köpüklesinceye dek çirpin. Portakal kabugu rendesi, kabartma tozu ve elenmis unu azar azar ilave edin. Ananas suyu ve sütü mikserle karistirin. Yumurtali harci azar azar ilave edin. 1 tutam tuzla çirpilmis yumurta aklarini ekleyip çirpmaya devam edin. Karisimi sufle kaplarına dökün. Firina verip 30-35 dak. pisirin. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

#### **Ananas ve Üzüm Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

25-50 gr seker 150 ml su 150 ml beyaz sarap 2 küçük ananas ya da 500 gr konserve ananas

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe isitin. Sarabi ekleyip sogumaya birakin.

Ananasların bas yaprakli kismini birakip 3 kisma ayirin. Keskin bir bıçak kullanarak dikkatlice dis kabuktan 1 cm

kalacak sekilde ananasin iç kismini kesin. Kestiginiz parçayı küp küp kesip yarim üzümlerle birlikte suruba karistirin.

Servis yapmak için: Ananas kabuklarini servis tabaklarına koyup meyvelerle doldurun. Kasikla suruptan üzerine

döküp üzerini kapatip en az 1 saat buzdolabinda tutun. Konserve ananas kullaniyorsaniz servis için ayrı kap bulundurun.

#### **Armut Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 90dk

#### **MALZEMELER**

1 adet armut

2 adet karanfil

Yeteri kadar tarçin, su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

#### **YAPILISI**

Armutun içersini oyup kabugunu soyarak tepsiye koyun. İçersine karanfil, tarçin, su ve seker koyun.

180 derecedeki firinda pisirerek ilik servise sunun

#### **Baharatli Armutlar**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

500 ml beyaz sarap 75 gr kayisi reçeli, elekten geçmiş 40 gr seker ¼ çay kasigi tarçin 2 dis karanfil 6 sert armut Portakal kabugu, ince seritler halinde ½ limonun suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarabi, kayisi reçelini, sekeri ve baharati derin bir tencerede bir tasim kaynatin. Armutlari bütün birakarak soyun, saplarini üzerinde birakin. Hemen diklemesine tencerenin içine koyun. Portakal kabugu ve limon suyunu ekleyip üzerini kapatın ve 20-30 dakika, hafifçe yumusayincaya dek pisirin. Armutların dibinden ince bir dilim kesin.

Diklemesine armutlari bir servis tabagina yerlestirin. Agzi açık tencerede pisme suyunu 10 dakika

kaynatin. Armutların üzerine döküp birazini (yarisi kadar) geceden

buzdolabında veya serin bir yerde sogutun. Servis yapmadan l saat önce armutlari surupla tekrar kaplayin.  
Servis yapmadan hemen önce bademlerle süsleyin.

### **Balli Kayisi Köpüğü**

Mutfak: Türk Süre: 10dk

#### **MALZEMELER**

100 gr kuru kayisi 300 ml sıcak su 2 yemek kasigi bal 300 gr yogurt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kayisilari sıcak su dolu kabin içinde en az 4 saat veya mümkünse geceden islatin.

Kayisilari ve suyu bir tencereye aktarin. Bali ekleyip üzerine kapatip 20 dakika, kayisilar yumusayincaya dek, pisirin. Tencere atesten alip tamamen sogumaya birakin.

Kayisilari pisme suyu ve yogurtla birlikte blender'da karistirin. Blender yerine kayisilari süzgeçten geçirip, önce pisme suyu sonra da yogurudu katip karistirabilirsiniz.

Yumurta beyazlarini iyice çirpin. Metal bir kasikla 1 yemek kasigi yumurta beyazim püreye ekleyip karistirin.

Köpüğü ayakli bardaklara koyup servis yapana dek buzdolabında tutun.

Bisküvilerle servis yapin.

Afiyet olsun...

### **Bezeli Ayva Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Ayva 1 Su Bardagi Krem Santi 1 Su Bardagi Süt 2Yemek Kasigi Tozseker 1 Çay Bardagi Su 2 Paket Beze 1 Su Bardagi Dövülmüş Ceviz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ayvanin kabugunu soyup küp seklinde dograyin. Bir tencereye alip üzerine seker ve su ekledikten sonra ayvalar yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin. Bezeleri ilik sütle islatip servis tabagina dizin. Bezelerin üzerine krem santi sürüp pisirdiginiz ayva parçalarını yerlestirin ve ceviz serpin. Bezeler bitinceye kadar islemi tekrarlayin. Hazirladiginiz tatliyi bir gece buzdolabında bekletin. Üzerine çikolatali sos dökerek servis yapin.

### **Domates Tatlisi**

Mutfak: Bilinmiyor Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

10 adet oval domates 1,5 su bardagi toz seker 2 adet çubuk tarçin 10 gr karanfil 100 gr findik (tarçinla karanfilin yerine kizamik sekeri olabilir) Süslemek için yesil fistik, hindistancevizi 2-3 adet limon tuzu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri yıkayıp sıcak suya atin. 5 dakika suda bekletin. Çikarip kabuklarını soyun. Ortasındaki çekirdeklerini ayiklayin. İçine 2-3 adet findik koyup karanfille agzini kapatın.

Ayri bir tencereye sekeri üzerini örtecek kadar az suyla atese koyun. Seker eriyinceye kadar karistirin. İçine tarçin, karanfil, çok az da kirmizi seker boyasi koyun. Surup koyulasmaya baslayınca domatesleri içine koyun. Ocagin altini kisin.

Domatesler surubu çekmeye baslayınca 2-3 adet limon tuzu koyun. 5 dakika daha kaynatip atesten alin. Üzerini findik, yesil fistik, hindistancevizi ile süsleyerek servise sunun.

### **Ekmekli Seftali Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

2 Seftali 1 Paket Etimek 1 Su Bardagi Seftali Suyu 1 Su Bardagi Su 1 Su Bardagi Toz Seker

Muhallebi için: 4 Su Bardagi Süt 2 Çorba Kasigi Un 2 Çorba Kasigi Nisasta 2 Çorba Kasigi Hindistancevizi ½ Su Bardagi Toz Seker 1 Yumurta Sarisi 1 Paket Vanilya

Sos için: 3 Seftali 2 Yemek Kasigi Pudra Sekeri 1 Paket Vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Seftalilerin kabuklarını soyup küp seklinde dograyin. Etimekleri cam bir

tepsiye dizin. Seftali suyu, su ve sekeri kaynatip ekmeklerin üzerine dökün ve seftalileri yerlestin.  
Muhallebi malzemelerini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Muhallebi kivamina gelince atesten alip hindistancevizi ilave edip karistirin.  
Etimeklerin üzerine döküp sogumaya birakin.  
Sosu hazirlamak için; seftalileri püre haline getirip pudra sekeri ilave ederek 10 dakika pisirin. Soguduktan sonra likör ilave edin.  
Ekmekleri servis tabagina alip seftali sosu esliginde servis yapin.

### **Zeytinyagli Kereviz**

Mutfak: Türk Süre: 45 dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg kereviz 1 Havuç 2 Patates Yarim bardak iç bezelye 2 Avuç arpacik sogan Yarim bardak zeytinyagi Yarim demet maydanoz dereotu 1 Çay kasigi seker Tuz 1 Limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kerevizler talas kalmayacak sekilde soyulur.Ortadan ikiye ayrilir.Kesilen yüzleri biraz oyularak çukurlastirilir.Tepsiye çukur yerleri üste gelecek sekilde konur.

Soyulup küçük küçük dogranmis havuç,patates,ve arpacik sogan zeytinyagda hafif kavrulur. Bezelye seker tuz maydanoz dereotu konup karistirilir.

Bu harç kerevizlerin içine doldurulur.Artan kenarlara serpilir. Iki bardak su ilave edilip orta ateste pisirilir. Atesten alınmadan limon suyu gezdirilerek dökülür.

### **Zeytinyagli Fasulye**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1,5 kilo çali fasulyesi 1 bardak zeytinyagi 3 sogan 3 domates 5 bardak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri yıkadıktan sonra, kenarlarindaki kilçiklari bıçakla ayıkladıktan sonra uzunlamasına bir ve ortadan da bir olmak üzere ikiye kesiniz . Fasulyeleri bir tarafta birakiniz .

Tencereye yagi ekleyip kupkup dogranmis soganlari ekleyip,kavurunuz.Bunun üzerine , kabuklari soyulmus ve küçük küçük dogranmis domatesler konup,karistiriniz .Sonra da fasulyeleri ilave edip ,biraz daha kavutunuz . Daha sonra da tuz , toz seker ve su ilavesiyle kaynamaya birakilir . Fasulyeler iyice suyunu çekip de pismis hale gelince atesten indirilir .

Afiyet olsun....

### **Zeytinyagli Barbunya**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

#### **MALZEMELER**

1 kilo barbunya 4 domates 1 havuç 2 sogan Yarim bardak zeytinyagi , tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kap içinde ince kesilmis sogan , havuç zeytinyagda sarartilir . Domates , üç bardak su koyarak kaynatilir.

Temizlenmis iç barbunya bol suda 20 dakika kaynatilip süzülerek hazirladiginiz harç içine konur ve orta hararete pisirilir .

### **Zeytinyagli Bakla ( Taze )**

Mutfak: Türk Süre: 40dk

#### **MALZEMELER**

1 kilo taze bakla Yarim bardak zeytinyagi 2 sogan 1 adet kesme seker Yarim limon Yarim kasik un tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Temizlenmis bakla , limon ve tuzla ovulur . Iki sogan , dereotu , yarim kasik sulandırilmis un , 1 adet kesme seker , üç bardak su , zeytinyagi ile beraber karistirilir ve pisecek kaba konur .Üzeri kapatilarak hizli ateste pisirilir . Atesten alinacagi zaman susuz alınmalidir .



## **Zeytin Yağlı Taze Sebzeler**

Mutfak: Türk Süre: 30dk

### **MALZEMELER**

Sebzeler yıkanır ayıklanır ve doğranır. İnce doğranmış soğan ile zeytinyağ hafif pembe kavrulur.Kabugu soyulup doğranmış domates veya salça katılır.

Sebzeler ve seker ilave edilip karıştırılır.Kapak örtülüp 5-10 dakika kavrulur. Su konup orta ateste piserilir.(1-1,5 bardak su) Atesten alınmadan 5-10 dakika evvel tuz atılır.Kapak aralanarak sogutulur.(Kurumasi ve kararmasi için)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabak pisirirken; sarmisak ,maydanoz,dereotu koyunuz.

Pirasa ve yerelmesi pisirirken;soganla beraber 1-2 havuç ,sebze ile de 1 kahve fincani piring koyunuz. Bakla pisirirken 1 tatli kasigi un ile hazirlanmis unlu su koyunuz.(Baklaya salça konmaz)

Düdüklü tencerede pisirirken bu buharlasmasi az olacagindan daima daha az su koymalidir

## **Elma İçinde Kizilcik Serbeti**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

1 küçük portakalin kabugu, ince dogranmis 2 yumurta beyazi 6 yesil tatli elma 2 yemek kasigi limon suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kizilcik marmeladini süzgeçten geçirip bir kaba aktarin. Portakal kabugunu ekleyip iyice karistirin ve 30 dakika buzdolabinda tutun.

Baska bir kapta yumurta beyazlarini çirpip kizilcik karisimina ekleyin.

Derin olmayan ve dondurucuya girebilecek bir kabin içine koyup 1 saat veya karisim kenarlarda sert oluncaya kadar derin dondurucuda tutun.

Derin dondurucudan çıkartip bir kenara koyun ve yumusayincaya kadar çirpin. Derin dondurucudan çıkardiginiz kaba tekrar koyup en az 4 saat daha dondurun.

Serbeti derin dondurucudan çıkartip 30 dakika oda sicakliginda tutun.

Bu sirada dipten 1 cm kalacak sekilde elmalarin içini oyun. Elmalarin içine hemen fırçayla limon suyu sürüp kullanincaya kadar, buzdolabinda tutun.

Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklariyla süsleyip ayri tabaklarda servis yapin.

## **Güveçte Mantar – 630**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

½ Kg Mantar 2 Adet Çarliston Biber 2 Adet Küçük Boy Domates 1 Dis Sarmisak ½ Tatli Kasigi Salça 3-4 Çorba Kasigi Sivi Yag 1 Adet Orta Boy Sogan

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarları kagit peçete ile silelim.Tavaya sivi yagi aktarip,piyazlik dogranmis sogani ve küçük küçük kesilmis bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralim.Mantarları ikiye veya dörde keselim.Mantarları biraktıkları suyu çekene dek kavuralim. Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını çıkarip,küçük dograyalım.Tavaya aktaralım.Domatesi küp seklinde dograyip,ilave edelim.Bikaç kez çevirip,tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Atesten alıp güveç kaplarına dolduralim.Orta isili firina sürelim.15 dk pisirerek servis yapalım.

## **Irmikli Ispanak**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

500 gr Ispanak 2 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Irmik 3 Adet Yumurta 2 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Çorba Kasigi Un 3 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanakları bol suda iyice yıkayin.Çok ince kiyin. Sütü tencereye alin.Irmigi ekleyip,kaynatin.1 çorba kasigi tereyagiyla birlikte ispanakları da tencereye alin.Kisik ateste 15 dk pisirin. 3 adet yumurtanın sarilarından birini ayirin.Kalan yumurtaları tuz ve karabiberle çirpin.Ispanakli karisima ilave edin.Yaglanmis firin tepsisine yayin.Kalan tereyagini eritin.Unu kavurun.Rendelenmis kasar peynirini katin. Ayirdiginiz 1 adet yumurta sarisini da ilave edip,ispanagin üzerine gezdirin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda iyice kizarana dek pisirin.

## **Ispanak Kökü Mücveri**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1.5 kg. Ispanak 3 Adet Taze Sogan 5 Yemek Kasigi Un 4 Adet Yumurta ½ Demet Maydanoz ½ Demet Dereotu Tuz, Karabiber Kizartmak İçin Sivi Yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanagi ayıklayın. Kök kısmını 5 cm. uzunluğunda keserek ayırın, iyice yıkayın. ½ su bardağı su ile 7 dakika haslayın.Suyunu sikip ince ince kıyın.

Taze soğan, maydanoz ve dereotunu kıyıp ıspanak kökü ile karıştırın. Daha sonra karışımına un ve yumurtaları ekleyin. Mücveri tuz ve karabiber ile tatlandırın. Hazırladığınız mücver malzemesini kızgın yaga kasık yardımıyla kısım kısım dökerek kızartın.Kızaran mücverleri kağıt havluya koyup fazla yağını çektiirdikten sonra servis yapın

### **Ispanaklı Çanak Püre**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 bag ıspanak veya paži 1 adet soğan 1 yemek kasığı margarin Yeteri kadar tuz, karabiber 1 adet yumurta  
Püre malzemesi : 4 adet patates 2 yemek kasığı margarin Yeteri kadar tuz, karabiber 1 su bardağı süt 1 çay bardağı rendelenmiş kasar peyniri 1 çay kasığı kırmızı pul biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanak veya pazıların saplarını ayırıp yaprak yaprak ayıklayarak bolca yıkayın. Tuzlu kaynar suda 2-3 dakika haslayın. Süzerek soguk sudan geçirip sikiin. Bir kapta margarinı eritin. İçerisine soğanı ilave ederek pembelesinceye kadar kavurun. Ispanakları ince kıyıp içerisine ilave ederek karıştırın. Bir kapta tuz, karabiber ve yumurtayı çırpacak üzerine dökerek karıştırın. Bu karışımı püre karelerinin içerisine yerleştirin.

Püre için: Patatesleri yıkayın. Haslayıp sogutarak ezin. Bir tencerede margarinı eritin. İçerisine ezilmiş patatesleri ilave ederek 2-3 dakika kadar karıştırın. Üzerine tuz ve soguk süt dökerek iyice karıştırıp sütü çektin. Yağladığınız tepsiye yapmış olduğunuz karışımından bir kasık koyun. Ortalarını havuz gibi açarak hazırladığınız içi üzerine doldurun. Üzerine kasar peyniri rendesi koyup 150-170 derecede 10-20 dakika arası pisirin. Üzerine kırmızı pul biber serpin. Servis tabagina alıp, sıcak olarak servise sunun.

### **Ispanak Suflesi**

Mutfak: Fransa Süre:

### **MALZEMELER**

1 kg Ispanak 1 bas soğan 2 yemek kasığı sivi yağ Yeteri kadar tuz, karabiber 2 yemek kasığı tereyağı veya margarin 2 yemek kasığı un 2 su bardağı süt Yarım yemek kasığı muskat (Hindistan cevizi rendesi) 3 adet yumurta 150 gr dana jambon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

İki yemek kasığı yağı eritip içerisine un ilave edin. Un kokusu gelinceye kadar kavurun. İçerisine süt ilave edin. Karıştırma teliyle koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pisirin. Üzerine tuz ve karabiber ilave edin. Ispanakları iyice yıkayıp irice doğrayın. Bir kapta soğanı sivi yağ ile hafifçe kavurun. İçerisine ıspanakları ekleyip ateşi kisin ve ıspanaklar yumuşayıncaaya kadar pisirin. Üzerine yeteri kadar tuz ilave edin.

Yapmış olduğunuz unlu karışımı içerisine ekleyin. İçerisine jambonu irice doğrayıp kasar peyniri rendesi ilave ederek karıştırın. Hindistan cevizi rendesini üzerine koyun. Üç adet yumurtayı çırpın. Tek tek yedirerek yapmış olduğunuz karışımına ilave edin.

Tüm karışımı yağlanmış borcama bosaltın. İçerisine su konmuş tepsiye koyarak 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri pembelesinceye kadar pisirin.

### **Kabak Eksisi**

Mutfak: Baska Süre:

### **MALZEMELER**

6 Adet Kabak 6 Adet Sivri Biber 1 Çorba Kasığı Margarin 1 Adet Sogan 100 gr Kıyma Bir Çorba Kasığı Salça 2 Çorba Kasığı Pirinç 1 Tatlı Kasığı Erik Eksisi 1 Tatlı Kasığı Pekmez 1 Dal Maydanoz Bir Miktar Su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabak ve biberlerin içini çıkarın. Sivi yağda kızartın. Margarinı tencereye alıp,eritin. Yemeklik doğradığınız soğan ve kıymayı tencereye alıp,kavurun. Salça ve yıkanmış pirinci de koyup,kavurmaya devam edin. Hazırladığınız harcı baska bir tencerede kaynatın. İçine pekmezi ve erik eksisini ilave edin. Bir tutam karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyip,kaynatın. Hazırladığınız harcı,kızarmış kabak ve biberlerin içine doldurun.Kalan salça ve suyu karıştırıp,yemegin üzerine dökün.10-15 dk daha pisirip,servis yapın.

### **Kabak Gratine**

Mutfak: Fransa Süre:

### **MALZEMELER**

5 küçük boy kabak 350 ml (1 2/5 su bardağı) besamel sos 60 gr Parmesan veya kasar peyniri rendesi  
HARCI İÇİN: 300 gr tavuk göğsü veya taze sebze (küçük parçalar halinde-dogranmış) 30 gr (2 çorba kasığı) Margarin ½ çay kasığı tuz Karabiber 250 ml (1 su bardağı) domates sosu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları kaziyin. Uçlarını kesip ortadan enlemesine iki parçaya ayırın. Bir çay kasığı ile ortadaki çekirdekli kısmı

çıkartıp, atın.

Kabakları rahatça alacak büyüklükte bir tencereye yarıya kadar su koyup bir tasım kaynatın. Su kaynayınca tencerenin kapagini açın, kabakları 3-4 dakika kaynar suda haslayın. Delikli bir kevgirle tencereden alıp, soguk suya tutarak süzdürün. Kurulayıp, fırın tepsisine dizin. Bu arada harci hazırlamak için, margarini bir tavada eritin. Tavuk ya da sebzeyi ilave edip, sık sık kanstirarak 3-4 dakika sote edin Tuz ve biberini ilave edip tekrar karıştırın ve atesten alın. 2/5 su bardağı besamel ilave edip, tekrar karıştırın. Mornay sosu hazırlamak için kalan besamel sosu bir tencerede telle sık sık kanstirarak ısıtın. Tencereyi atesten alın. İçine parmesan veya kasar peyniri rendesinin yansini ilave edin. Birkez karıştırıp bir kenarda bırakın. Haslanmış kabakların içini harçla doldurun. Mornay sosu bir kasıkla kabakların üzerine dökün. Üzerlerine kalan parmesan ya da kasar peyniri rendesini serpistirin. Fırınınızın üst katındaki salamandira yakın,içleri doldurulmuş kabakların olduğu tepsiyi, fırının en üst katına sürün. Mornay sos altın sarısı bir renk alıp yer yer kahverengilesmeye başlayınca tepsiyi fırından alıp, gratine kabakları önceden ısıtılmış tabaklara aktarip, domates sosla sıcak olarak servis yapın.

### **Kabak Halkaları**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

6 Çorba Kasığı Zeytinyağı 750 gr Domates 3 Kabak 1 Kırmızı Dolmalık Biber 1 Demet Feslegen 1 Demet Maydanoz 1 Çay Bardağı Rendelenmiş Kasar Peyniri 1 Çorba Kasığı Sirke 3 Çorba Kasığı Pesto Sosu (hazır ürün) 3 Çorba Kasığı Zeytin Ezmesi 2 Tatlı Kasığı Kapari 30 gr Fıme Balık

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları yıkayıp ayıkladıktan sonra 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın.

Büyük tavada bir miktar sıviyag kızdırın. Kabak dilimlerini kızgın yağda arkalı önlü hafifçe kızartın. Ardından tuz ve karabiberle tatlandırın. Kabak, yağı çok fazla çekerse bir kâğıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Biberi yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın küp küp doğrayın. Feslegen ve maydanozu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kıyın. Eger kasar peyniri tüm olarak aldıysanız rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Bir kasede domates, biber ve taze baharatları karıştırın. Sirke, tuz ve karabiberi ekleyin. Kabak dilimlerinin dörtte birinin üzerine domatesli karışımla donatın. Yine dörtte birine pesto sosunu sürün ve üzerine rendelenmiş parmesan serpin. Kalan kabak dilimlerinin yarısının üzerine zeytin ezmesini sürüp üzerine kapari serptikten sonra fıme balığı ekleyin. Son kabak dilimlerini dana jambonla süsleyin. Kabak dilimlerinin tamamını büyük bir servis tabağına yerleştirip servis yapın.

### **Kabaklı Krep**

Mutfak: Fransa Süre:

#### **MALZEMELER**

2 Adet Yumurta 1 Su Bardağı Süt 1 Su Bardağı Su ½ Demet Dereotu ½ Paket Kabartma Tozu ½ Çay Bardağı Soda 2 Çay Kasığı Tuz 5 Çorba Kasığı Esmer Un

İç İçin: 1 Adet Kabak 1 Adet Havuç ½ Demet Dereotu 1 Çay Kasığı Karabiber 1 Tatlı Kasığı Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamuru yapmak için,süt,su,soda,un ve yumurtayı çukur bir kâpta çirpalım.Daha sonra bu karışımın içine kabartma tozu,tuz ve kıyılmış dereotu,koyup,çirpmaya devam edelim. Teflon tavaya çirpılmış hamuru kepçeyle dökerek altını ve üstünü kızartalım.

Bütün sebzeleri küp küp doğrayalım.Bir tencerenin içine koyup,ocakta kendi suyuyla pisirelim.Sebzeler suyunu çekince,içine kıyılmış dereotu,tuz ve karabiberi ekleyelim.Krebin ortasına bu malzemeyi koyup,rulo yapalım.Dilerseniz üzerine bir miktar yagsiz krema döküp,krebin sıcaklığıyla eritip servis yapalım.

### **Kabak Mücveri**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

2 Sakız Kabak ½ Demet Taze Sogan ½ Demet Dereotu 75 gr Beyaz Peynir 1 Yumurta 2,5 Çorba Kasığı Un ¼ Çay Kasığı Toz Beyaz Biber Bir Tutam Tuz

Kızartmak İçin:

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları yıkayın,iki uç kısmını kesip atın.Kabuklarını soyun.Rendenin ince tarafıyla bir kaba rendeleyin.Elinizle hafifçe sıkarak suyunu alın. Taze soganları ayıklayıp ince doğrayın.Dereotunu ayıklayıp yaprak kısımlarını ince kıyın.Tuzu alınmış beyaz peyniri ufalayın veya rendeleyin.Rendelenmiş kabaka,tuz hariç tüm malzemeyi ilave edip hepsini iyice karıştırın. Tavada ayçiçek yağını kızdırın.Mücver karışımını çorba kasığı ile şekillendirip kızgın yaga atın.Her iki tarafı altın sarısı renk alıncaya dek kızartın. Delikli kevgirle yağın süzerek fazlasını emmesi için mutfak kağıdının üstüne alın.Tuzunu serptikten sonra servis tabağına alın. Burada dikkat etmemiz gereken nokta,peynirin tuzlu olması halinde ayrıca tuz koymamanız gerektiği.

### **Kabak Sufle**

Mutfak: Fransa Süre:

## **MALZEMELER**

4 Kabak 4 Yumurta Yarım Demet Maydanoz Yarım Demet Dereotu 4 Dal Taze Sogan 1 Su Bardagi Un Yarım Çay Bardagi Siviyag 1 Çay Bardagi Kasar Rendesi 1 Çay Bardagi Hindistancevizi rendesi 1 Paket Kabartma Tozu Tuz Karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabaklari temizleyip rendeleyin. Dereotu, maydanoz ve taze soganlari yikayip ince ince kiyn.

Çukur bir kaba yumurtalari kirin. Tuz ve karabiber ilave ederek çirpin. Rendelenmis kabak, kiylmis dereotu, maydanoz ve yesil sogani ilave ederek karistirin. Peynir, kabartma tozu, siviyag, un ve hindistancevizi rendesini ekleyip yeniden karistirin.

Sufle kaplarini yaglayin ve hazirladiginiz harci dökün. Önceden isitilmis 200 derece firinda 35 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapin.

## **Ay Çöregi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

3 Su bardagi un 100 gr margarin 1 Kahve fincani süt 1 Adet yumurta aki Bir miktar yasmaya 1 Su bardagi dövülmüş findik Yarım su bardagi tozseker 1 Dilim bayat ekmek içi 1 Çorba kasigi tarçin

## **YAPILIŞ TARİFİ**

3 Su bardagi un, 100 gr margarin, 1 kahve fincani süt ve bir adet yumurta akini derin bir kaba alin.

Bir tutam yasmayayi ilik suda eritip, diger malzemelerin içine ekleyin.

Yogurarak hamur yapin.

Üzerini nemli bir bezle örtün.

1 saat dinlendirin.

ayri bir yerde 1 Su bardagi dövülmüş findik, yarım su bardagi tozseker, 1 dilim bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuruüzüm, 1 çay kasigi tarçin, 1 çay kasigi yenibahari karistirin.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparin.

Merdane ile açin.

Ortasina hazirladiginiz içten koyun.

rulo biçiminde sarip, yarım ay seklinde bükün.

Üzerine kiylmis findik serpin.

Önceden isitilmis 180 dereceli firinda üzeri kizarana dek pisirip, servis yapin

## **Cevizli Ay Çöregi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

Mutfak

Zorluk \*\*

Süre 55 dk.

Kaç Kisilik 12

Yöntem

Mayali hamur için :

4.5 Su bardagi un 3 Tatli kasigi toz maya 2 Kahve fincani margarin

Kahve fincani tozseker Yarım su bardagi ilik süt 2 Adet yumurta Yarım çay kasigi tuz İçi için : 5 Su bardagi çekilmis badem ve fistic

Su bardagi tozseker 2 Tatli kasigi kakao 1 Su bardagi çekilmis ceviz 1 Su bardagi dogranmis kuru üzüm 1 Çay kasigi tarçin 2 Adet yumurta aki Üzerine sürmek için : 1 adet yumurtanın sarisi Üzerine serpmek için : 2 çorba kasigi susam

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta mayali hamur malzemelerini karistirip, hamur haline getirin.

Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sıcak bir ortamda dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayirin ve her birini merdane ile avuç içi büyüklüğünde açin.

İç malzemesinin tümünü karistirin.

Ceviz büyüklüğünde parçalar hazirlayip köfte sekli verin.

Açtiginiz hamurlarin ortasina hazirladiginiz iç malzemesini yerlestirin ve hamuru rulo yapip ay sekli verin.

Hazirladiginiz ay çöreklerini yağlanmış fırın tepsisine dizin ve 20-25 dakika dinlendirin.  
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.  
200 dereceli önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pisirin.

### **Cevizli Tahinli Çörek**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

3 Su bardağı un

1 Paket margarin (oda sıcaklığında erimis)

2 Çorba kasığı yogurt 1 Çay kasığı kabartma tozu Tuz 1 Su bardağı süt 1 Çay bardağı ayçiçek yağı 4-5 Çorba kasığı tahin 1 Adet yumurta sarısı Bir miktar dövülmüş ceviz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamur yoguracağınız kaba unu koyup, ortasını havuz gibi açın.

1 Paket margarin, 2 çorba kasığı yogurt, 1 su bardağı süt, 1 çay kasığı kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.

Bir müddet hamuru dinlendirin.

Daha sonra hamuru ikiye ayırın.

Bir parçayı alıp, yine ikiye ayırın.

Tabak büyüklüğünde açıp, aralarını ayçiçek yağı ile yağlayıp, üst üste koyun.

Diğer hamurada aynı işlemi uygulayın.

Hamurlar bitene kadar bu işlemi uygulayın.

Açtığınız hamurların arasına 1 çorba kasığı tahin sürün ve dövülmüş ceviz serpin.

Yufkaları rulo yapın.

Üç parmak arayla kesip, tepsiye dizin.

Üzerlerine çirpilmiş yumurta sarısı sürün.

Susam serpin ve önceden ısıtılmış fırında pisirin.

### **Catlak Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr margarin 1 Çay bardağı zeytinyağı 1 Su bardağı yogurt Yarım kahve fincanı sirke,tuz 1 Kahve fincanı maden suyu 1 Paket kabartma tozu 1 Adet yumurta Aldığı kadar un

İçi için: 100 gr rendelenmiş kasar peyniri 150 gr sucuk

Üzerine: 1 Adet yumurtanın sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu ekleyin.

Margarini eritip sogutun.

Derin bir kabin içerisinde margarin,1 çay bardağı zeytinyağı,1 su bardağı yogurt,yarım kahve fincanı sirke,1 kahve fincanı maden suyu,1 paket kabartma tozu,tuz ve 1 adet yumurtayı karıştırın.

Unu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi yumusaklığında bir hamur yapın.

Hamuru 24 saat buzdolabında bekletin.

Limon büyüklüğünde parçalar koparıp,bezeler yapın.

Merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açın.

1 tatlı kasığı rendelenmiş kasar peyniri ve 1 dilim sucuk

koyup,kapatın.Yuvarlak şekil verip,tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp,susam dökün.

Keskin bir bıçakla artı şeklinde çizin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirin.

### **Çilekli Çörekler**

Mutfak: Baska Süre:

#### **MALZEMELER**

1 Su bardagi süt Yarım çay kasigi vanilya esansi 2 Yumurta sarisi 3 Çorba kasigi tozseker 1 Çorba kasigi un 450 gr milföy hamuru 1 Adet yumurta 450 gr çilek

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt ve vanilya esansini pisirdikten sonra sogumaya birakin.

Seker ve yumurta sarilarini çirpin.

Daha sonra bu karisima unu ekleyin.

Sütlü vanilya karisimini da ekleyip karistirdikten sonra düşük isili firinda yaklasik 10 dakika pisirin.

Elde ettiginiz hamuru 8 esit parçaya böldükten sonra, milföy hamuru ile sarin.

Çirpilmis 1 adet yumurtayi bu hamurlara sürerek 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.

Çilekleri yıkayıp saplarını koparin.

Çilekleri 8 parçaya esit olarak dagittikten sonra üzerlerine eritilmiş çilek jölesini dökün.

Istege göre krema ile servis yapabilirsiniz.

### **Zeytinli ekmek**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

3 su bardagi un 4 yumurta 1 su bardagi zeytinyagi ½ su bardagi yogurt 1 su bardagi zeytin (çekirdekleri çıkartilmiş ve dogranmis ) 1 çay kasigi nane 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi kabartma tozu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir tencerede yumurtaları, yogurt, zeytinyagi, limon suyu, tuz ve nane ile iyice karistirin. Daha sonra bu karisima un, kabartma tozu ve zeytinleri ilave edip yagladiginiz kaliba bosaltin. Önceden isitilmiş orta dereceli firinda 30 - 40 dakika pisirin

### **Zeytinli kek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 yumurta 1 su bardagi zeytinyagi Yarım bardak yogurt 3 su bardagi un Tuz Dereotu Maydanoz Nane 1 su bardagi siyah zeytin Kabartma tozu Çok az limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, zeytinyagi, yogurt, dereotu, maydanoz, naneyi karistirin. Unu ekleyin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarak ikiye bölüp hamura ekleyin. Kabartma tozunun üzerine limonu sikin ve tamamini karistirip yagli unlu tepsiye sürerek firinda pisirin

### **Yogurtlu Börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 yaprak yufka 3 adet yumurta 1 kg ispanak 1 kase yogurt ½ kg kiyma sogan 6 adet havuç, rendelenmiş tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuç rendesi, ispanak ve sogani kavurun. Diger yanda tuz ve karabiber kattiginiz kiymayi kavurun. Bir kat yufka üzerine, bir kat havuç, bir kat ispanak, bir kat kiyma koyup, rulo yapin. Diger yufkaları da ayni sekilde hazirladiktan sonra, herbirini ortasından ikiye bölüp, alt kisimlerini koparmadan yariya kadar dilimleyip, bir tepsiye yerlestirin. Yogurtlu yumurtaları çirpib böreğin üstüne dökün ve firina sürün.

### **Ton Balikli Sandvic**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 konserve ton baligi 1 corba kasigi mayonez 1 cay kasigi limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ton ve mayonezi karistir. Icine limonu ekle. Tost ekmeginin arasina sur ve salatalik dilimlerini uzerine koy

## **Ispanyol Usulü Sardalya**

Mutfak: Ispanya Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

750 gram sardalya 4 dis sarimsak ½ demet maydanoz ½ su bardagi galeta unu 50 gram tereyag Sivi yag karabiber kirmizi biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sardalyalari kafalarini kopararak ve içlerini bas parmaginizla temizleyiniz. Üstündeki pullari parmaklariinizla temizleyiniz. Kilçiklariini çıkarip fileto haline getirip kapatınız.

Maydanozlari ince kıyınız ve sarmisaklari çok küçük parçalar halinde kesiniz.Tuz, karabiber, kirmizi biber, maydanoz ve sarmisagi iyice karistiriniz. Balıklari bu karisima bulayiniz.

Firin tepsisini sivi yag ile yağlayip balıklari diziniz. Artan karisimi balıkların üzerine serpiniz. Tereyagini findik büyüklüğünde parçalara bölüp balıkların üzerine serpistiriniz. Firini 180oC&#8217;a ısıtip tepsiyi yerlestiniz.

Balıklari yaklaşık 25 dakika pisiriniz

## **Kremali mantar soslu makarna**

Mutfak: Ispanya Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1 paket uzun serit makarna 1 mantar konservesi 2 paket krema muhtelif baharat margarin tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

MAKARNANIN YAPILISI uygun bir tencerede kaynatmis oldugunuz suyun iğersisine yeterli miktarda tuz az miktarda siviyağ dökerek 1 paket serit makarnayı atınız.makarnaların pistigine emin oldugunuzda süzerek üzerlerine soguk su tutarak diri görünmelerini sağladıktan sonra yeterli miktarda margarin eriterek makarnalari bu yağın iğersisinde iyice karistiriniz.

SOSUN YAPILISI almış oldugunuz mantar konservesinin (miktar isteğe bağlıdır)tamamini veya bir bölümünü ince halkalar halinde keserek uygun ebatta ve isiya dayanikli bir kasenin içine atınız.istediginiz bahartlari mantarların üzerine attikten sonra mantarlar hafif kurumaya baslayincaya kadar orta ateste kavurunuz.bu işlem bittiginde krema paketlerinin her ikisinde mantarların üzerine bosaltarak krema biraz yogun kivama gelene kadar karistiriniz.sos hazır olduğunda makarnaların üzerine tamamini bosaltarak iyice karistiriniz..afiyet olsun..

## **Karides Kavurma**

Mutfak: Cin Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

½ kg karides (cimcime-çig)

4 dis sarimsak

3 adet yesil sogu1 adet domates (irice)

1 çorba kasigi domates püresi (veya salçası)

1 kahve fincani sivi yag 1 adet kök zencefil (kibrit kutusu büyüklüğünde ve taze)

1 çay kasigi tane karabiber

½ çay kasigi Tabasco (Aci sos)

1 çorba kasigi beyaz sarap

1 çorba kasigi soya sosu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sivi yagi derin bir kapta kapta kızdırın. Zencefilleri ince ince doğrayın. Sarmisaklari da ince doğrayın ve ikisini birlikte kızgın yağda yumusayana kadar pisirin. Çig karidesleri ayıklayip karisima ilave edin ve 2 dakika kadar pisirin.

Önceden havanda dövülmüş tane karabiberleri, Tabasco&#8217;yu ve domates püresini ilave edip karistirmaya devam edin. Bu arada domatesi de küçük küpler halinde doğrayın ve soya sosu ve sarap ile birlikte karisima katin.

Yesil soganın yalnız yesil kisimlari kibrit çöpü büyüklüğünde daha önceden doğrayip hazırlayın ve bu asamada ilave yeterince tuz ve karabiber serpin.

## **Soya Soslu Makarna**

Mutfak: Cin Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 paket burgu makarna,

2 adet orta boy domates,

1 orta boy sogan,

3/4 çay bardagi sivi yag,

3/4 çay bardagi soya sosu



1 yemek kasigi domates salçasi,  
4-5 dal maydanoz,  
yeteri kadar tuz,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle makarna tuzlu suda kaynatilir, daha sonra süzölür.

Diger taraftan halka halka dogranmis soganlar tuz ilave edilerek pembelesinceye kadar kızartilir. Domates salçasi ilave edilerek biraz karistirilir. Soyularak küp küp kesilmis domatesler ilave edilir 5-10 dk. kadar kapagi kapatilarak pisirilir. Karabiber, soya sosu ve maydanoz ilave edilir.3 dakika kadar karistirilir ve haslanmis makarna ile birlikte 5 dk. daha pisirilir.

Afiyet olsun...

### **Cigerli Omlet**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

250 gr kuzu veya koyun cigeri 2 orta boy domates 1/ 2 demet maydanoz 10 yumurta Tuz-karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1. Cigerin zarini çıkartıp kibrit çöpü gibi, ince uzun parçalar halinde dograyın.2. Cigeri iki kasik yagin içinde sote yapin. Tuz, karabiber, kabugu ve çekirdekleri çıkarilip dogranmis domates katin. Suyunu çekene dek pisirin.3. Çirpilmis yumurtalara kiyilmis maydanozla cigeri katip biraz karistirin. Daha önce açıkladigimiz gibi omleti pisirin.Not: Cigerli omleti ispanakli omlet gibi pisirmeniz mümkündür

### **Havuçlu patates çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 g patates 250 g havuç 250 g pırasa 2 yemek kasigi un 50 g tereyagi1, 5 litre sut

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

tereyagini eritip üzerine patates, havuc ve pırasayı (kucuk kesilmis olacak)ekle, 5 dakika kadar kavur, üzerine unu ekle 10 dakika daha kavur.tuzu, biberi ve suyu ilave et 40 dakika kadar pisir.

### **Dövmec**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

5 adet büyük boy Patlıcan 2 adet domates 5-6 adet etli dolmalik biber 5 dis sarmisak 125 gr. margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcan, domates ve biberler fırinlandiktan sonra kabuklari soyulur.El blendiri yardimiyla macun kivamina gelene dek ezilir, yine sarmisaklarda ezilerek bu karisima ilave edilir, kafi miktarda tuz ilave edilerek hazirlanmis olan karisim cam bir firin kabina konulur ve üzeri bir kasik yardimiyla düzeltilerek üzerine küçük parçalar halinde margarin konur, orta dereceli isida üzeri kızarincaya dek fırinlanir, servise hazirdir, afiyet olsun...

### **irmik Tatlısi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

7 çorba kasigi irmik 10 çorba kasigi seker vanilya 1 kilo süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

süt,irmik,seker bir tencereye koy ve muhallebi yap enson vanilya ve tereyaginida ekleyerek karistir ve bir kaliba dök.2 saat buzlukta beklet soguyup sertlesince baska gösterisli bir kaba ters çevir üzerine tarçinla süsle dilimleyerek servis yap

### **Açma**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi süt 1 su bardagi ilik su 1 su bardagi sivi yag yarim su bardagi seker susam,çörek otu 1 tatli kasigi tuz 1 ufak paket maya alabildigine un çok az margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

margarin hariç bütün malzemeler yogurularak bir kenarda 1 saat dinlendirilmeye birakilir.dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alinarak elde açilir ve içine az margarin koyularak yuvarlanir,iki ucu birlestirilir.ayni

islem kalan hamura uygulanarak yağlanmış tepsiye dizilir.üzerine yumurta sarısı sürülerek çörek otuyla susam serpistirilir.önceden ısıtılmış fırında pisirilir.

### **Arap Baci**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

2 bardak hazır krema 5 çorba kasığı kakao 5 çorba kasığı toz krem santi 5 jelatin 100 gr çikolata 2 su bardağı toz seker 5 adet yumurta 100 gr damla çikolata

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sivi ve toz santileri kakao ve bir bardak sıcak suda eritilmiş çikolata ve jelatinle eritin. Sekeri ile yumurta aklarını çirpип kar haline getirdikten sonra ilave edin.

Damla çikolata karıştırıp kalıba dökün. Donduktan sonra servise hazırdır.

Kakao, çikolata ve fırınlanmış elma dilimi ile süsleyerek servise sunun.

### **Avaz Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz 2 adet elma 2 adet muz 1 paket krem santî 1 su bardağı süt 1 paket bisküvi Yarım paket çikolata sosu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Elmaları ve muzları küçük küçük doğrayın. Krem santiyle sütü karıştırın. Bisküvileri parçalayın. Cevizi de ekleyerek, karıştırın. İstedığınız şekilde bir kabin içine yağlı kâğıt serin. Harmanladığınız bu malzemeleri yağlı kâğıdın üzerine dökün. Buzdolabında bir gece bekletin. Donmuş olan pastayı düz bir tabağa ters olarak çevirin. (Çikolata sosunu paketin üzerindeki gibi hazırlayın ve pastanın üzerine dökün). Arzuya göre hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

### **Ayvalı Turta**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yumurta 6 yemek kasığı toz seker 7 yemek kasığı tepelme un 125 gr margarin Yarım limon suyu Yarım limon kabuğu rendesi 1 paket kabartma tozu 2 adet ayva

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalar ile toz sekeri köpürünceye kadar çirpin. Margarini eritip soğutun. Unu eleyin. Limon suyu, limon kabuğu rendesi ve margarini ilave edin. Un ve kabartma tozunu katıp karıştırın.

Yağlanmış, unlanmış turta kalıbına dökün. Ayvaları soyup ince dilimleyin.

Turtanın üzerine dizin. Bali üzerine gezdirin. 180 derecede ısıtılmış fırında

30-35 dakika pisirin. Süsleyip servise sunun.

### **Bisküvili Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

2 paket kakaolu bisküvi 1 su bardağı çekilmiş ceviz 3 çorba kasığı pudra sekeri ½ su bardağı kuru üzüm 1 çay bardağı süt 2 çorba kasığı kakao 2 poset krem santi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bisküvileri üzerine merdane ile bastırarak ufalayın. Krem santiyi sütle birlikte katılasana kadar çirpin.

Bisküvi, ceviz, pudra sekeri, kuru üzüm, 1 çay bardağı süt, krem santi ve kakaoyu tahta kasıkla karıştırın.

Karışımı folyo döşenn kaba bosaltıp, bastırın. 4 saat buzdolabında bekletin.

Servis tabağına ters çevirerek çıkarın.

### **Böğürtlenli Pasta Labne Peynirli**

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

3 Yaprak Jelatin ½ Limon Suyu 600 gr Bögürtlen 100 gr Labne Peynir 5 Çorba Kasigi Toz Seker 1 Su Bardagi Süt 1 Çorba Kasigi Bögürtlen Likörü 2 Çorba Kasigi Bögürtlen Surubu Ikiye Bölünmüş Hazir Pandispanya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Jelatini sıcak suyun içine koyun. Kasik yardimiyle karistirip eritin. Yarim limon suyunu jelatinle karistirin. Bögürtlenlerin 250 gramini mikserde püre haline getirin. Bögürtlen püresini labne peyniri ve toz sekerle karistirin. Erittiginiz jelatini de bu karisima ekleyin. Sütün içine bögürtlen likörünü ve surubunu koyup karistirin. Pandispanyayi bögürtlen suruplu ve likörlü süt ile islatin. Pandispanyaların arasina bögürtlen pürelı krem peyniri yayın. Pastayi bu sekilde 3 saat buzdolabında bekletin. Kremasi donmus pastanın üzerine kalan bögürtlenleri sıralayın. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapın.

#### **Cevizli Elma Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

HAMUR İÇİN 3 Kahve Fincanı Margarin Bir Tutam Tuz 1 Paket Vanilya 2 Kahve Fincanı Esmer Seker Yarım Tatlı Kasigi Portakal Kabuğu Rendesi 4 Yumurta 1 Tatlı Kasigi Kabartma Tozu 5 Kahve Fincanı Un 750 gr Eksi Elma AYRICA Kalibi Yağlamak İçin Yağ 2 Kahve Fincanı Margarin 3 Kahve Fincanı Ikiye Bölünmüş Ceviz İçi 3 Kahve Fincanı Kiyilmiş Ceviz İçi 3 Çorba Kasigi Tozseker Pudrasekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden isitin. Margarin, tuz, vanilya, seker ve portakal kabuğunu karistirin. Yumurtaları ekleyin. Un ve kabartma tozunu karistirip yumurtalı karisima ilave edin. Elmaların kabuklarını soyup ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. 1 elmayı küçük küpler halinde doğrayıp hamura ekleyin. Yuvarlak bir firin kalibini yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kalan elmaların bombeli yüzeyine bir bıçak yardimi ile kesikler açarak süsleyin. Çekirdek bulunan kısmı alta gelecek şekilde hamurun üzerine yerleştirin. Margarinı küçük parçalara bölüp kiyilmiş cevizle birlikte elmaların üzerine dagitin. Üzerine tozseker serpip ikiye bölünmüş cevizleri resimde görüldüğü gibi pastanın kenarına yerleştirin. Pastayı firinin orta katında 50 dakika kadar pisirin. Pastanın üzerini firina vermeden önce alüminyum folyo ile de kapatabilirsiniz. Pastayı firindan alıp, kalıptan çıkarın. Dilerseniz üzerine pudrasekeri serpin. Bu pastayı armutla da hazırlayabilirsiniz. Bunun için armutları aynı şekilde hazırlamanız yeterli olur. Dilerseniz elma ve armudu karışık olarak da kullanabilirsiniz.

#### **Çikolatalı Kis**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

125 gr margarin Yarım su bardağı seker 1 adet yumurta 1,5 su bardağı un 1 çay kasığı kabartma tozu 1 kase visne 2 çay kasığı tarçın 100-150 gr çikolata (bitter) 2 adet yumurta 1 kutu krema 3 dilim ufalanmış kuru ekmek Üzeri için:

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kalibi yağlayıp üzerine toz sekeri serpin. Hamur malzemelerini koyun. Hamur yapın. (ince olsun) Kalibin kenarlarına yüksek şekilde yerleştirin. Kuru ekmeklerin birazını hamurun üzerine ufalayın. Üzerine visneleri, kiyilmiş cevizi, kalan ekmekleri koyun. Tarçın, toz seker serpip parça parça çikolataları üzerine kirin. 2 yumurtanın sadece sarısını bir kutu krema ile çirpin. Malzemelerin üzerine döküp önceden isittiginiz firina koyun. Üzeri pembelesene kadar pisirip sıcak olarak servise sunun.

#### **Çikolatalı Tart**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Findikli tart için: 6 Yumurta Beyazı 150 gr. Dondurma 150 gr. Findik Bademli-çikolatalı sos için: 125 gr. Çikolata (kaplama için) 110 gr. Krema 100 gr. Toz Seker 25 gr. Toz Kakao 100 gr. Badem Tozu Çikolata glase için: 100 gr. Krema 100 gr. Siyah Çikolata

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 150 dereceye ayarlayın. Findikleri keserek tavada kızartın. Yumurta beyazlarını çirpin. Dondurmaya findikleri ekleyin. Alüminyum folyo üzerine 6 adet 10 cm çapında daire çizin. Karisimi 6 parçaya bölerek çorba kasığı yardimiyle yerleştirin. Tartların üstü parlayıncaya kadar 7 dakika firında pisirin ve sogutun. Bademli çikolatalı sos için, 125 gr. çikolatayı dilimleyin. 110 gr. kremayı kaynatın, çikolatanın üzerine dökün karistirin. Diğer yanda, toz sekerle kakaoyu 8 cl. suda kaynatarak sos haline getirin. Badem tuzunu ilave edip yavaşça karistirin. Tartların üstünü çıkmata sosla kaplayın ve ortasına badem-çikolata sosu ekleyin. Glase için, 100 gr. kremayı ve 100 gr. siyah çikolatayı eritip tartların kenarlarına surun. Buzdolabında bekletin

#### **Çilekli Ask Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

4 Yumurta Sarısı  
100 gr Tozseker  
50 gr Su  
300 gr Çirpilmis Kremsanti  
200 gr Süzme Yogurt  
4 Yaprak Jelatin (Buzlu suda 15 dakika bekletilmiş)  
200 gr Çilek  
2 Çorba Kasigi Pudra Sekeri  
2 Hazir Kalp Sekilli Pandispanya

Süsleme İçin:

25-30 Çilek Sekerlemesi, File Fistik

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kremayı hazırlamak için; yumurta sarılarını mikserle çirpin. Tozseker ve suyu bir tencerede kaynatıp koyulasınca atesten alın. Çirpilmis yumurta sarılarını yavas yavas serbete ilave edin. Mikserle orta hızda 3-4 dakika daha çirpin. Karisimi derin, çelik veya cam bir kaba alıp süzme yogurdu ilave edin. Buzlu suda beklettiginiz jelatini hafif ateste eritin ve sürekli karıştırarak kremaya ekleyin. Çilekleri yıkayıp ayıklayın. Pudra sekerini ekleyip robotta püre haline getirin. Hazırladığınız jelatinli kremaya çilek püresi ve çirpilmis krem santiyi ilave edip iyice karıştırın. Pandispanyanın birini düz zemine yerleştirip sağ tarafından bir parça kesin. Diğer pandispanyanın ise sol tarafını kesin. (İki pandispanyanın kesilmiş taraflarını birleştirence ikili bir kalp oluşacak.) Her iki parçayı da enine keserek iki dilime ayırın. Sağ tarafı kesilmiş pandispanya dilimini düz bir tepsiye alın. Sol tarafı kesilmiş olanı birleştirerek ikili kalp şeklini oluşturun. Üzerine çilekli kremayı 1 cm kalınlığında sürün. Diğer pandispanya dilimlerini de aynı şekilde yerleştirerek kapatın. Kalan krema ile pastanın üzerini ve yanlarını kaplayın. Çilek sekerlemeleri ve file fisticla süsleyip buzdolabında iyice soğutun.

## **Çilekli Kivili Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 adet hazır pasta keki 2 paket krem santi 3 su bærangi süt Çilek Kivi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Pasta kekini ikiye bölerek bir bardak sütle ıslatın. Yuvarlak bir kabin içine kekin bir parçasını yerleştirin. Krem santinin bir paketini hazırlayın. Kaptaki kekin üzerine birazını sürün, çilekleri dizin ve tekrar krem santiyi sürün. Kekin diğer parçasını krem santinin üstüne koyun. Bir gece bu şekilde buzdolabında bekletin. Pastayı düz bir tabaga ters olarak çevirin. Kalan krem santiyi hazırlayın ve kekin üzerine sivayın. Kivi, çilek, nar veya tercih ettiğiniz baska meyvelerle süsleyerek servis yapın.

## **Çilekli Pasta**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

300 gr. savoyer bisküvi 500 gr. çilek  
3 çorba kasigi pudra sekeri 1 poset krem santi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bisküvileri, yuvarlak çukur bir kaba, altını ve kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin.

Çilek ve pudra sekerini blendirda çekin.

Krem santi ve sütü birlikte çirpin.

Kalıptaki bisküvilerin üzerine, bir kat krem santi, bir kat çilek kreması koyup, üzerine tekrar bisküvi yerleştirin. Bisküvilerin üzerine kalan krem santiyi yayın, üzerine çilek kreması sürün. Üstünü savoyer bisküvi ile kapatın.

Çilekli pastayı 2 - 3 saat buzlukta beklettikten sonra ters çevirerek bir servis tabagina alın.

Pastanın üzerini çilek kreması ile süsleyip servis yapın.

## **Ekler**

Mutfak: Fransa

Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1.5 Bardak Süt 2/3 Bardak Seker 6 Çorba Kasigi Un 3 Çorba Kasigi Margarin 3 Yumurta Sarisi 1 Çay Kasigi Vanilya 2 Çorba Kasigi Kakao

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Eklerin hamuru protitrol hamuruyla ayni sekilde yapilir, Ekler malzemelerini kullanarak profitrol hamuru tarifiyle hamuru hazirlayin.

Ekler kremasi yine profitrol kremasiyla ayni seklide yapilmaktadir. Ekler krema malzemelerini kullanarak profiterol kramasi tarifiyle kremayi hazirlayin.

Hazirladiginiz eklerlerin üzerine çok az çikolata sosu dökerek soguduktan sonra servis yapin

## **Elmali Milföy Pasta**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

250 gr Milföy Hamuru 1 Çorba Kasigi Limon Suyu 60 gr Bademezmesi, Seker 3 Çorba Kasigi Kanyak 5 Çorba Kasigi Kiyilmis Ceviz İçi 4 Elma ½ Su Bardagi Süt Kremasi 50 gr Bal 3 Yumurta Sarisi 2 Çorba Kasigi Kayisi Reçeli

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Dondurulmus milföy hamuru kullaniyorsaniz açilmasini bekleyin. Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin. Firin tepsisini hafifçe yağlayin. Elmaların çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Üzerine limon suyu gezdirin. Bademezmesi, kanyak ve ceviz içini karistirip yogurun. Milföy hamurlarini üstüste yerlestirip 3 mm inceliginde açin. Hamurdan 14 cm çapinda yuvarlak 4 parça çikarin. Hamurlari firin tepsisine yerlestirip üzerlerine bademezmeli karisimdan sürün. Elma dilimlerini bademezmesinin üzerine yerlestirip tarçin ve seker serpin. Firinda 15 dakika kadar pisirin. Bir kasede süt kremasi, bal, yumurta sarisi, tarçin ve kalan kanyagi benmari usulü karistirin. Kaseyi soguk su ile dolu bir baska kaba alip soguyuncaya kadar karistirmaya devam edin. Elmali pastalarin üzerine kayisi reçeli sürün. Elmali pastalari tarçinli krema esliginde servis yapin.

## **Elmali Milföy Pasta ( )**

Mutfak: Fransa Süre:

## **MALZEMELER**

450 gr Milföy Hamuru (6 yaprak) 1 Çorba Kasigi Pudrasekeri 100 gr Bademezmesi 600 gr Kremsanti 1 kg Elma 1 Kirmizi Elma 4 Çorba Kasigi Tozseker 1 Su Bardagi Elma Suyu 1 Portakal 1 Tarçin Çubugu 3-4 Çorba Kasigi Nisasta 2 Paket Vanillya 200 gr Böğürtlen Reçeİi Nane Yapraklari

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 200 dereceye ayarlayip önceden isitin. Milföy yapraklarini ikiserli olarak üst üste yerlestirip bir merdane veya oklava ile büyük bir kare seklinde açin. Açtiginiz hamurlardan birinin üzerine pudrasekeri serpin. Kremsantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazirlayin. Bademezmesi ile 50 gr krem santiyi karistirin. Karisimi açtiginiz diger milföy yapraklarinin üzerine sürün. Hamuru tek tek önceden isittiginiz firinda 15 dakika kadar pisirin. Hamurlardan sogumadan bir kelepçeli kaliple yuvarlak daireler çikarin. Elmalari - kirmizi elma hariç - soyup dörde bölün ve çekirdeklerini çikarip dilimleyin. Kirmizi elmayi da çekirdeklerini çikararak dilimleyin. Portakalin kabuklarini rendeleyip suyunu sikin. Bir tencerede seker, portakal suyu ve kabuguyla tarçini kaynatin. Kirmizi elma dilimlerini 5 dakika kaynayan karisimda pisirip çikarin. Diger elma dilimlerini tencereye alip 5 dakika pisirin ve nisastayi ilave ederek karistirin. Sogumaya birakin.

Hazirladiginiz kremsantiye vanilyayi ilave edin. Böğürtlen reçelini kalan portakal suyu ile 2 dakika kaynatin.

Bademezmeli hamurlarin üzerine reçelli karisimdan sürün. İlk hamura nisastali elmali karisimdan ve kremsantinin üçte birini sürün. Diger hamuru üzerine yerlestirip islemi tekrarlayin. Kalan hamuru en üste yerlestirip kremsanti ile kaplayin. Kirmizi elma dilimleri ve nane yapraklari ile süsleyip servis yapin.

## **Elmali Pasta**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

4 yumurta 1 su bardagi seker 1 su bardagi yogurt 4 su bardagi un 1 su bardagi dövülmüs findik 1 paket kabartma tozu 1 çay bardagi sivi yağ 3 tane dilimlenmis elma Tarçin

Sosunun malzemesi 2 su bardagi süt 1 kasik un 2 kasik seker 1 kasik nisasta 3 kasik kakao

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce hamur kabina yumurtalari kirip seker ilave ederek çirpin. Seker eriyince yogurt ve yağ ilave edip findik, un ve kabartma tozunu içine koyun. Yuvarlak kek kabini yağlayin, dilimlenen elmalari içine dizerek üzerine tarçin serpin. Daha sonra kek hamurunu tepsiye dökerek, sıcak firinda 170 derecede pisirin. Pisen hamuru 30 dakika sogutup servis tabagina ters çevirin. Üzerine sos koyarak servise hazır hale getirin. Sosunun hazirlanisi: 2 bardak su veya süte un, seker, kakao koyup iyice karistirarak atese koyun ve karistirarak pisirin. Sıcakken içine margarini koyup eritin. Ilik hale gelince kekin üstüne dökerek, üzerine findik ve tarçin serpin.

Afiyet olsun...

## **Elmalı Sufle Turta**

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

HAMUR İÇİN 4 Kahve Fincanı Un 2 Tutam Kabartma Tozu 3 Çorba Kasığı Tozşeker 1 Yumurta Aki 1,5 Çay Bardağı Margarin

İÇ MALZEME 1 kg Elma 3 Çorba Kasığı Limon Suyu 5 Çorba Kasığı Portakal Likörü 6 Yumurta 5 Çorba Kasığı Tozşeker 1,5 Kahve Fincanı Un 2 Tutam Kabartma Tozu

Kalibi Yağlamak İçin Yağ 3-4 Çorba Kasığı File Badem Pudrasekeri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamur malzemelerinin tamamını karıştırıp yogurun. Sonra bir folyoya sarıp 30 dakika soğuk bir ortamda bekletin. Hamuru düz bir zeminde açın. Yuvarlak bir kalibi yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kaliba yerleştirdiğiniz hamurun birkaç yerine bıçak batırıp soğuk bir ortamda bekletin. Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Elmaları soyup sekize bölün ve çekirdekerini çıkarın. Üzerlerine limon suyu ve 2 çorba kasığı portakal likörü gezdirin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırıp, 2 çorba kasığı sıcak suyla çırpın. Akları ise köpük halini alıncaya kadar çırpın. 3-4 çorba kasığı tozşeker ekleyip çırpıma devam edin. Yumurta sarıları, un, kabartma tozu ve yumurta aklarını bir kasede dikkatlice karıştırın. Karisima kalan likörü yavaş yavaş ekleyin. Karisimin yarisini hamurun üzerine döküp, elmaları yerleştirin, kalanını elmaların üzerine dökün. File bademleri turtanın üzerine serpip önceden ısıtılmış fırında 50 dakika kadar pisirin. Servis yapmadan önce turtanın üzerine pudra sekeri serpin. Elmalı sufle turtayı çocuklarınız için hazırlarken likör yerine portakal suyu veya değişik meyveli suruplar kullanabilirsiniz.

## **Elma Pürelı Turta**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 kg Elma 1 Bayat Ekmek 1 Su Bardağı Eritilmiş Margarin

5.5 Çorba Kasığı Tozşeker 4 Çay Kasığı Tarçın ½ Çay Bardağı Su 3 Dis Karanfil ½ Limon 1 Bardak Süt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ekmegi çok ince ufalayın. Tavada margarini ısıtıp ufalanmış ekmek içi, 3.5 çorba kasığı tozşeker ve iki çay kasığı tarçını ilave ederek kızarıncaya kadar karıştırın. Hazırladığınız karisimden iki yemek kasığı kadarını ayırıp baska bir kaba alın. Elmaların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını çıkarın ve ince ince dilimleyin. Bir tencerede yarım çay bardağı su, kalan tozşeker, tarçın ve karanfili karıştırın. Elmaları ekleyip yumuşayıncaya kadar pisirin. Karanfil karisimden alıp elmaları çatalla ezerek püre haline getirin. Krem santiyi bir bardak sütle paket üzerinde anlatıldığı şekilde hazırlayın. Yarım limonun kabuğunu rendeleyip krem santiye ilave edin. Ekmekli karisimi yağlı kâğıt serilmiş fırın kalıbına 1 cm kalınlığında yayın. Üzerine bir kat krema, bir kat elma püresi yerleştirip kalan ekmekli karisimle üzerini kapatın. Bir kat daha krema sürün ve en üste elma püresini yayın. Ayırdığınız ekmekli karisimle pastanın üzerini süsleyin. Alüminyum folyoyla üzerini kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pisirin. Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

## **Erikli Ekmek Turtası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1.5 Bayat Ekmek 500 gr Kuru Erik 1 Su Bardağı Tozşeker 6 Yumurta Sarısı 3 Yumurta Aki 1 Su Bardağı Margarin ½ Su Bardağı Elma Sirkesi 1 Çorba Kasığı Tarçın 1 Çorba Kasığı Siviyag 1 Çorba Kasığı Un 1 Tutam Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yarım bayat ekmegi küçük küpler halinde doğrayın. 1 ekmegi ise 1 cm kalınlığında dilimleyin. Erikleri yarım saat suda bekletin ve biraz yumuşayınca süzün. Yarım su bardağı tozşeker ve sirkenin yarisini eriklere ekleyip orta ateşte kaynatın. 5 dakika daha yüksek ateşte sürekli karıştırın. Erikler yumuşayınca atesten alıp soğumaya bırakın. Bir çorba kasığı margarini daha sonra kullanmak üzere ayırıp kalanı geniş bir kaba alın. Yumurta sarıları, küp şeklinde doğranmış ekmek, tarçın ve kalan tozşekeri ilave edip tahta kasıkla karıştırın. Yumurta aklarını ayrı bir kasede bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın ve ekmekli karisima azar azar ilave edin. Fırın kalibini 1 çorba kasığı siviyagla yağlayıp 1 çorba kasığı unu serpin. Dibine ekmek dilimlerini döseyip üzerine sirke sürün. Hazırladığınız yumurtalı karisimin üçte birini üzerine dökün ve tekrar ekmek dilimi dizin. Son sırayı ekmekli karisimle tamamlayacak şekilde malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pisirin. Fırından alıp hazırladığınız erik tatlisini turtanın üzerine gezdirin ve 2 dakika daha sıcak fırında bekletin.

## **Esmer Turta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla



## **MALZEMELER**

20-25 adet savayer bisküvi 4 su bardagi süt 6-7 yemek kasigi un 5 yemek kasigi toz seker 1 paket vanilya 4-5 yemek kasigi kakao  
Üzeri için :  
Yarim paket toz çikolata sosu

1.5 su bardagi süt Ara malzemesi: 1 çay bardagi file Antep fistigi 100 gr bitter çikolata 1 yumurta aki Yarim fincan seker 10 damla limon  
Süslemek için: Yarim fincan toz kakao

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Savayer bisküvileri kaliba yanlari dolduracak sekilde döseyin. Süt ile malzemeleri pisirin, mikserle çirpin. Aralara bir kat krema fistik bir kat bisküvi döseyin. Agzini streç film ile kapatın. 2 saat buzdolabında dinlendirin. Servis tabagina ters çevirin. Çikolata sosu pisirip üzerine gezdirin. Yumurta akini, sekeri ve limonu kar haline gelene kadar çirpin. 150 derecedeki fırında 25 dakika pisirin. Beze hamurlarini pastanın üzerine sekili koyun. Toz kakaoyu üzerine serpip servise sunun.

## **Frambuazli Tart**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 Paket Pandispanya Hamuru 250 gr. Un (1+2/3 Su Bardagi) 100 gr. Toz Seker (1/2 Su Bardagi) Tuz 150 gr. Margarin 1 Adet Yumurta Sarisi 200 gr. Süt Kremasi 2 Paket Vanilya 1 Adet Portakalin Kabugu (Rendelenmis) 500 gr. Frambuaz (Dondurulmus) Pudra Sekeri

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Firin tepsisini yagli kagit ile kaplayin.  
Pandispanya hamurunu pakette belirtildiği sekilde hazirlayip tepsiye dökün, 175° ısıtılmış fırında 10 dakika pisirin.  
Unu seker, bir tutam tuz, yumurta sarisi, 1-2 yemek kasigi soguk su ile birlikte bir kaseye döküp üzerine parça parça kestiginiz yagi koyun.  
Bütün malzemeyi elinizle karistirin. Hamurun kutular seklinde ayrilmasini saglayin. Süt kremasini, vanilya ve portakal kabugu rendesi ile karistirip yari pismis hamurun üzerine sürün.  
Üstüne önce frambuazlari, sonra hazirladiginiz hamur kirintilarini serpin. Sicak firinin üstten 2. rafında rafında 30 dakika daha pisirin. Sogumaya birakip üzerine pudra sekeri serpistirin.

## **Havuçlu Elma Turtasi**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

200 gr Havuç 600 gr Eksi Elma 3 Çorba Kasigi Limon Suyu 4 Yumurta 2 Kahve Fincani Margarin 6 Çorba Kasigi Tozseker 100 gr Misir Unu 5 Kahve Fincani Kiyilmis Badem ½ Tatli Kasigi Kabartma Tozu  
AYRICA Kalibi Yaglamak İçin Yag 50 gr Kayisi Reçeli Pudra Sekeri

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuçlari temizleyip rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Elmalari soyup 100 gr kadarini rendeleyerek havuçlara ekleyin. Kalan elmaların çekirdeklerini çikarip dilimleyin ve hemen üzerine limon suyu dökün. Firini 175 dereceye ayarlayip önceden ısıtin. Yumurtaların aklari ile sarılarini birbirinden ayirin. Sarıları 3 çorba kasigi tozseker ve margarinle çirpin. Yumurta aklarini köpük halini alincaya kadar çirpin ve bu arada yavaşça kalan sekeri ekleyin. Margarinli karisima un, kiyilmis badem ve kabartma tozunu ilave edin. Ardından havuçlu karisimi ekleyin. Son olarak yumurta aklarini dikkatli bir sekilde hamura katin.  
Yuvarlak bir kalibi yaglayip hamuru içine bosaltin. Elma dilimlerini dairesel bir sekilde hamurun üzerine yerlestirin.  
Sonra, kalibi önceden ısıtılmış firina sürün. 45 dakika pisirin.  
Reçeli ısıtip firından çıkardiginiz turtanın üzerine sürün. Turtayı kaliptan çikarip üzerine pudrasekeri serpererek servis yapin.

## **Havuçlu Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla



## **MALZEMELER**

1 kilo havuç 1 bardak seker 1 bardak su 1 paket pötibör bisküvi 1 çay bardagi dövülmüs ceviz 1 paket vanilya 1 paket kakaolu puding 50 gr margarin

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce bir kilo havucu rendeleyerek tencereye koyun. Seker ve su ilave ederek orta ateste suyunu çekene kadar pisirin. Ocaktan alarak içine margarin koyup sıcaklığıyla eritip iyice karistirin. Bisküvileri kırarak içine koyun, üzerine ceviz ve vanilya ilave edin. Çukur bir kaseye bastirip, buzdolabına koyun en az 4 saat bekleterek dolaptan alın ve servis tabagina çıkarın. Kakaolu pudingi arzuya göre su veya sütle yaparak, biraz sogutup tatlinin üzerine dökün. Hindistan cevizi ile süsleyerek servis yapana kadar dolapta bekletin.

## **İki Renkli Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

1 paket kakaolu bisküvi 1 paket kepekli bisküvi 1 paket kakaolu puding 2,5 su bardagi süt 1 yemek kasigi margarin

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pudingi süt ile koyulasana kadar pisirin. Ocaktan alıp margarinini ilave edin.

Karistirarak margarinini iyice yedin.

Uzun bir servis tabagina her bisküviye krema sürüp bir kepekli bir kakaolu bisküvi olmak üzere dizin. Kalan kremayı üzerine sürün. Üzerini muz dilimleri ile süsleyin.

2 saat dolapta dondurun. Keserken ilk dilimi verev olarak kesin. İki renkli pastayı dilimleyerek servise sunun.

## **Kakaolu Çilekli Profiterol**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

Hamur için: 125 gr. margarin 2 su bardagi su 2 tatli kasigi toz seker ½ çay kasigi tuz 2 su bardagi un 2 çorba kasigi kakao 4 adet yumurta Krema için: 1 adet yumurta 1 su bardagi toz seker 3 çorba kasigi un ½ limon 1,5 su bardagi süt 50gr. margarin ½ paket vanilya

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Su, margarin, seker ve tuzu bir tencereye koyup kaynatın. Elenmiş unu ve kakaoyu ilave edin. Kısık ateste, tahta bir kasıkla sürekli karistirarak pisirin. Tencerenin ortasında bir hamur topu halini alınca atesten alıp, ilinmaya bırakın.

Hamuru krema sikacagi ya da bir posete doldurup, yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde toplar siki. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri pembelesinceye kadar pisirin. Soguduktan sonra enine ortadan ikiye kesin. Kremayı hazırlamak için, 250 gr. çilegi ayıklayıp bir süzgeçte ezerek süzün.

Yumurta, seker, un ve rendelenmiş limon kabugunu 2 çorba kasigi süt ile

ezin. Kalar sütü kaynattıktan sonra yavas yavas bu karışimin üzerine

dökün. Karistirarak 5 dakika pisirin. Süzdüğünüz çilegi, margarin ve

vanilyayı ekleyerek 2 dakika daha pisirmeye devam edin. Altini kapatıp,

sogumaya bırakın.

Kalan çilekleri temizleyip enine dograyın.

İkiye böldüğünüz topların alt bölümüne hazırladığınız kremadan koyun,

üzerine dogranmış çilekleri yerlestin. Kapak kısmını üzerine kapatıp,

servis yapın.

## **Karakiz Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

Hamur İçin: 125 gr Margarin 5 Adet Yumurta

1.5 Su Badragi Toz Seker

1.5 Su Bardagi Un 2 Çorba Kasigi Kakao 1 Paket Kabartma Tozu Serbet İçin: 2 Su Bardagi Su 1 Su Bardagi Toz

Seker Krema İçin: 2 Çorba Kasigi Un 2 Çorba Kasigi Piring Unu 4 Su Bardagi Süt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak keki hazırlayın. Margarin, yumurta, toz seker, un, kakao ve kabartma tozunu iyice çirpin. Yağlanmış kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana dek pisirin. Serbeti hazırlayın. 1 su bardagi sekerle, 2 su bardagi suyu kaynatın. Soguduktan sonra, kekin üstüne dökün. Keki buzdolabına alın. Kremayı hazırlayın. Bunun için

un,pirinç unu,toz seker ve sütü tencereye alın.Karistirarak pisirip,soguk kekin üzerine gezdirin. Buzdolabinda 2 saat daha dinlendirin.Üzerine dövülmüş fındık,fistik yada meyve dilimleriyle süsleyin.Dilimleyerek servis yapin.

### **Kayisili Ağaç Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Kek Malzemesi

1.5 Su Bardagi Pudra Sekeri 200 gr Tereyagi 2 Portakal Kabugu Rendesı 10 Yumurta

Krema Malzemesi 200 gr Kayısı Püresi

3.5 Çay Bardagi Seker 10 Yumurta Sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çukur bir kapta pudra sekeri, yumusamis tereyagi ve portakal kabugu rendesini mikserle iyice karistirin. Karisima çirpilmis yumurtalari ekleyip yeniden karistirin. Karisimdan aldiginiz parçaları tavada ince plakalar halinde kızartın. Keke benzeyen kızarmis hamurlari bir gün süreyle buzdolabinda bekletin.

Kayisiyi püre haline getirip kaynatın. Kaynamakta olan püreye 10 yumurta sarısı ve toz seker karisimini yedin.

Çirpilmis santiye kayisi pürelı sosu ekleyip iyice karistirin, buzdolabinda bir süre dinlendirin. Hazırlamis oldugunuz keklere ağaç gövdesi gibi sekil vererek ortasına kremayı dökün. Buzdolabinda 30 dakika dinlendirin. Pastayı dilediginiz istediginiz sekilde kesip, süsleyerek servise sunun

### **Kayisli Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Kek Malzemesi 14 yumurta ½ kg toz seker ½ kg un

Krema Malzemesi 15 Yumurta 500 gr kayısı püresi ½ kg toz seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta ve toz sekeri çirpin. Önceden çirpmis oldugunuz santiye ilave edin. Bu karisima kayisi püresini ekleyerek karistirin. Hazırladiginiz kremayı dinlenmeye birakin. Turtada kullanılacak 14 yumurtanın toz seker ile mikserde iyice çirpin. Yumurta sarılarını ve unu ekleyerek karistirin. Hazırladiginiz hamuru büyükçe teflon tavaya döküp kabarana kadar pisirin. Daha sonra fırın kabına alıp kızarıncaya kadar fırında pisirin. Hazırladiginiz keki ortadan ikiye bölüp krema sürün. Kekin tamamını krema ile kaplayın. Dilerseniz arasına çilek de dizebilirsiniz. Pastayı buzdolabinda dinlendirip dilediginiz sekilde keserek servis yapın.

### **Kestaneli Kalp Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

20 Kestane Sekeri 200 gr Çirpilmis Kremsanti 1 Hazir Kalp Seklinde Pandispanya 50 gr Sekerli Surup (az konyak katilabilir) 30 gr Çekilmis Fistik veya Fındık

Kremabör için: 200 gr Tozseker 5 Yumurta Sarısı ½ Paket Sekerli Vanilya 250 gr Süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kremabörü hazırlamak için; tozseker, yumurta sarıları ve vanilyayı mikserle çirpin. Sütü kaynatın ve karisima azar azar ekleyin. 3-4 dakika daha karistirin. İlininca margarinı ufak parçalar halinde ilave edin ve mikserle 4-5 dakika karistirin. Kestane sekerlerinin yarısını ezerek püre haline getirin, diger yarısını küçük küçük doğrayın. Kestane püresini hazırladiginiz kremaböre ekleyip iyice karistirin. Pandispanyayı enine üçe bölün. İlk kati düz bir tepsiye yerlestirip sekerli surupla hafifçe ıslatın. Üzerine hazırladiginiz kestaneli kremadan bir kat sürüp küçük doğranmis kestane parçalarını yerlestirin. Kremsantiyi üzerine sürün ve ikinci pandispanya ile kapatın. Aynı işlemi tekrar edip en üste son pandispanyayı yerlestitin. Sekerli surupla hafifçe ıslatıp buzdolabinda bir saat kadar bekletin.

Pastayı buzdolabından çıkarın. Kalan kestaneli krema ile pastanın üzerini ve yanlarını kaplayıp temiz bir tarakla sekillendirin. Pastanın üzerini kestane sekeri ve fistik ile süsleyip servis yapın

### **Kızarmis Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Hamuru için: 2 su bardagi un Yarım tatlı kasigi tuz Yarım tatlı kasigi tarçın 2 yemek kasigi pudra sekeri 2 yemek kasigi sivi yağ 1 yemek kasigi limon suyu 7 yemek kasigi maden suyu Kızartmak için yeteri kadar sivi yağ

Kreması için : 3 adet yumurta Yarım su bardagi toz seker 2,5 yemek kasigi un (silme) 1 su bardagi süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun ortasını açın. Tuz, tarçın, pudra sekeri ile karistirin. Sivi yağ, limon suyu ve maden suyu ekleyin. 5 dakika yogurun. Humuru 1,5-2 saat oda sıcakligında dinlendirin. Hamuru iki esit parçaya ayırın. Unlanmis tezgaha kalınca

açın. Ortadan ikiye katlayıp tekrar açın. Bu işlemi 3-4 kez tekrarlayın. Hamuru unlanmış bir oklava ile çok ince açın. 10 cm çapında yuvarlaklar kesin. Yagi isitip elde ettiğiniz hamur parçalarını bu yağda kızartın. Kremayı hazırlamak için yumurta sarısını sekerin yarisi ile mikserde çirpin. Mayonez kıvamında açık sarı bir karışım elde edince un ilave edin. Sütü kalan seker ile kaynatın. Kaynamış sekerli süütün yarısını yumurta sarısına ekleyin. Sonra tüm malzemeyi süt tenceresinde birleştirin. Kısık ateşte kaynama derecesine getirip 2 dakika pisirin. Vanilyayı ekleyip atesten alın. Sogurken üzeri kabuk tutmaması için pudra sekeri serpin. Kızarmış hamurun üzerine bolca krema koyup mevsim meyveleri ile süsledikten sonra servise sunun

### **Krem Peynirli Yas Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Pandispanya için : 3 adet yumurta 1 su bardağı seker 1 su bardağı un 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya 3 yemek kasığı su

Kremanın malzemesi : 3 yaprak jelatin 1 kutu krem peyniri 1 kahve fincanı toz seker 2 adet yumurta 1 paketten hazırlanmış krem şanti 1 limon kabuğu rendesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pandispanyanın hazırlanışı: Oda ısısında bekletilmiş yumurtaları sekerle beraber koyu yogurt kıvamında çirpin. İçine vanilya ve kabartma tozu eklenmiş un ilave edip karıştırın. Yağlanmış unlanmış kalıba dökün. 170 derece sıcaklıktaki fırında pisirin. Arzu ettiğiniz meyve suyu ve nescafe (sekerli) ile ıslatın. Üzerine krema dökün. Arzu ettiğiniz şekilde süsleyerek servise sunun.

Kremanın hazırlanışı: Jelatinleri ıslatın. Suyunu süzdürüp içine limon suyu ekleyerek ateşte eriyene kadar karıştırın, sonra atesten alın. Ayrı bir kapta krem peynir, yumurta sarıları ve toz sekeri beraberce çirpin. Kar haline getirdiğiniz yumurta aklarını, eritilmiş jelatinleri ve krem şantiyi de ilave ederek hepsini birbirine iyice karıştırın. Daha sonra bu karışımı pandispanyanın üzerine dökün. Buzdolabında bekletin.

### **Limonlu Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr Sarı Patates 2 Adet Limon 1 Su Bardağı Seker 150 gr Tuzsuz İç Fındık 8 Adet Yumurta 1 Silme Tatlı Kasığı Kabartma Tozu 50 gr Nisasta (6 silme yemek kasığı) Tuz

Kalip İçin Yağ ve Un Üstü için: 100 gr Kayısı Marmeladı 1 Adet Limon 200 gr Pudra Sekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri soyun, tuzlamadan haslayın. Süzün, ezin, sogumaya bırakın. 26 cm. çapındaki kelepçeli yuvarlak bir kalibin sadece tabanını hafif yağlayıp un serpistirin. Fırını 180 C ısıtın. Limonların kabuğunu ince ince rendeleyip sularını siki. Fındıkları un gibi olana kadar öğütün. Sekerin yarısını fındık ve limon kabuğu rendesi ile güzelce yogurun. Yavaş yavaş limon suyunu ilave edin. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın. Kabartma tozu ve nisastayı eleyip karıştırın. Patatesleri fındıklı malzemeye katin. Yumurta sarılarını birer birer ekleyip mikserin hamur yogurma ucu ile karıştırın. Yumurta akını kalan seker ve bir tutam tuz ile bıçakla kesilecek kadar katılasana dek çirpin. Çirpmadan diğer malzemelere katin, nisasta karışımını da ilave edip bir spatula yardımı ile hepsini harman edin. Hamuru kelepçeli kalıba bosalın. Fırının alttan 2. rafında 40-45 dakika pisirin. Kalıpta birlikte ters çevirip bir ızgara üzerine koyun, kalibin içinde sogumaya bırakın. Pastanın üstü için kayısı marmeladını el blenderi ile iyice ezin. 1 yemek kasığı su ile 1-2 dakika kaynatın. Keki kalıptan çıkarın. Üstüne sıcak kayısı marmeladını sürün. Limonun kabuğunun birazını ince ince kesin, kalan kabuğunu ince rendeleyin. Limonu siki. Pudra sekerini limon kabuğu rendesi, 2 yemek kasığı limon suyu ve sıvı haldeki yumurta ağı ile karıştırın, ben-maride hafif ısıtın. Pastayı yağlı kağıt üzerine koyup sıcak limonlu cılayı üzerine dökün. İncecik limon seritlerini serpistirip sertleşmesi için 20 dakika bekletin.

Afiyet olsun...

### **Malta Köskü**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

10 Malta Erigi 1 kg Süt 1 Su Bardağı İrmik 1 Su Bardağı Tozseker 6 Kakaolu Bisküvi 100 gr Margarin Vanilya

Sos Malzemesi: 1 Su Bardağı Süt 1 Su Bardağı Su

1.5 Çorba Kasığı Misir Nisastası

1.5 Çorba Kasığı Kakao

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Cam kaseye erikleri yerleştirin. Baska bir kapta süt, irmik, seker, vanilya ve margarini çirpип, kısık ateşte koyulasana kadar pisirin. Pisirdiğiniz karışımın yarısını eriklerin üzerine dökün. Kakaolu bisküvileri yerleştirip kalan sütlü karışımı

bisküvilerin üzerine dökün. Pastayı bir gece buzdolabında bekletin. Sos malzemesi için su ile niastayı eritin. Kakao ve süt ilave edip koyulasıncaya kadar pisirin. Sos ilininca pastanın üzerine gezdirip servis yapın.

### **Muzlu Jöleli Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 Dilim Siyah Pandispanya

1.5 Su Bardagi Krem Patisserie 4 Muz 1 Paket Toz Jöle

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 dilim pandispanyayı 18 cm. çapındaki bir pasta çemberine koyun. Pandispanyanın üzerini krem patisserie ile kaplayın ve 2.ci pandispanyayı üzerine kapatın.

Pandispanyanın üzerini krema ile kaplayın. 4 muzı ikiser parçaya bölerek pandispanyanın üzerine düzgünce dizin. Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzların üzerine dökün. Pastayı buzdolabında dondurduktan sonra servis yapın.

### **Muzlu Kalp Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Pandispanya için: 8 Yumurta Aki, 8 Yumurta Sarısı 120 gr Toz Seker 180 gr Un

KREMA İÇİN: 1 Yumurta 75 gr Tozseker 1 Çay Kasigi Vanilya 50 gr Un 250 gr Süt 50 gr Margarin 5 Muz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pandispanyayı hazırlamak için; yumurta aklarına tozsekeri ilave edip iyice koyulasıncaya kadar mikserle çirpin. Ayri bir kapta yumurta sarılarını çirpma teli veya bir çatal ile çirpin. Karıstırmaya devam ederek yumurta aklarına ilave edin. İyice yedirene kadar karıstırın. Unu ilave edip kevgirle yavas yavas karıstırın. Karısının sulanmamasına dikkat edin. Yağlı kağıt üzerine aynı büyüklükte 3 adet kalp şekli çizip bir fırın tepsisine yerleştirin. Sıkma torbasının ucuna 1 cm çapında düz bir uç takın ve hazırladığınız hamuru torbaya doldurun. Yağlı kağıtlara çizdiğiniz kalp şekillerinin içine hamuru siki. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında pisirin. Kremayı hazırlamak için yumurta, tozseker ve vanilyayı bir tencereye alıp benmari usulü ısıtarak un ilave edip karıstırın. Bu arada sütü kaynatın ve yavas yavas unlu karısına ilave ederek orta ateste 1-2 dakika pisirin. Kremayı soguması için bir tepsiye bosaltın. Soguduktan sonra margarin ilave edin ve mikserle düşük hızda 1-2 dakika çirpin. Kalp şeklindeki pandispanyaların birini düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı sürün. Muzları ince ince dilimleyip kremanın üzerine yerleştirin. Krem santiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın ve muzların üzerine sürün. İkinci pandispanya dilimini kapatıp aynı işlemi tekrarlayın. En üste üçüncü dilimi kapatın ve 1 saat buzdolabında bekletin. Turtayı buzdolabından çıkarıp üzerini ve yan kısımlarını krem santi ile kaplayın. Dilediğiniz gibi süsleyip servis yapın.

### **Muzlu Kolay Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 Yuvarlak Hazır Pandispanya (2 Dilim)

2.5 Su Bardagi Süt Kreması 5 Çorba Kasigi Visne Suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Muzları soyup dilimleyin. Süt kremasını derin bir kaseye alıp katılasıncaya kadar çirpin. Visne suyunu ekleyip tekrar çirpin. Pandispanyayı yuvarlak bir kalıba alın. Visneli kremanın üçte birini pandispanyanın arasına, kalanını da üzerine sürün. Muz dilimlerini hafifçe üst üste gelecek şekilde pastanın üzerine dizin. Esmer sekeri tavada eritip karamela haline getirin. Karamelayı çorba kasigiyle pastanın üzerine gezdirerek akitin. Dilimleyip servis yapın.

### **Muzlu Tart**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Hamurun Malzemesi

1.5 Su Bardagi Un ½ Su Bardagi Pudra Sekeri 7 Çorba Kasigi Tereyagi 1/3 Su Bardagi Toz Badem 1 Yumurtanın Aki Kremanın Malzemesi 2 Su Bardagi Krem Patisserie 1 Su Bardagi Krem Santi 3 Muz 2 Çorba Kasigi Kayisi Marmeladi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, pudra sekeri, tereyagi. toz badem ve yumurta akını karıstırarak hamur haline getirin.

Hazırladığınız hamuru kalıba yerleştirin ve birkaç yerinden çatalla delerek 200 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pisirin.

Krem santi ile krem patisserieyi karıstırın ve soguyan tart hamurunun üzerine yayın. Tartı muz dilimleri ve kayisi marmeladi ile süsleyin

## **Patatesli Cevizli Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

6 Orta Boy Patates 100 gr Margarin 1 Su Bardagi Tozseker 5 Yumurta 1 Çay Bardagi Irmik 200 gr Çekilmiş Ceviz 1 Paket Kabartma Tozu  
Krema Malzemesi ½ lt Süt 2 Poset Krem Santi 1 Paket Vanilya 1 Yemek Kasigi Tarçin 4 Yemek Kasigi Elma Püresi 4 Yemek Kasigi Seker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri yıkayıp kabuklarıyla haslayın. Soguduktan sonra kabuklarını teinizleyip ince rendeleyin. Margarin eriterek sekerle birlikte köpürünceye kadar çirpin. Yumurtaları teker teker ilave edin. Irmik, çekilmiş ceviz, kabartma tozu ve rendelenmiş patatesleri ilave ederek karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış unlanmış kalıba dökerek 180 derece ısıtılmış fırında pisirin. Biraz soguduktan sonra kalıptan çıkarın. Elma püresini hazırlamak için, bir elmayı rendeleyip kendi suyu ile hafifçe pisirin. Krem Santiyi sütle çirpin. Tarçin, elma püresi, vanilya ile karistirdikten sonra sogumus kekin üzerine sürün. Soguk servis yapın.

## **Portakal Soslu Puf**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

100 gr Kuru Kayisi 2,5 Su Bardagi Portakal Suyu 2 Çorba Kasigi Margarin 2 Kahve Fincani Pudra Sekeri 1 Kahve Fincani Un 1 Yumurta 1 Çorba Kasigi Margarin

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 200 derece ısıtin. Kayisilari dograyip 1 çorba kasigini ayirin. Kalanini portakal suyu ile birlikte tavada 5 dakika kadar pisirip blenderden geçirin. Margarin, seker, yumurta ve unu pürüzsüz bir karisim halini alana dek 2-3 dakika kadar karıştırın. Yağlanmış 4 puding kalibina esit miktarlarda paylastirip önceden ısıtılmış fırına vererek 20 dakika kadar pisirin. Puding kalıplarını ters çevirerek pisen yumusak kekleri düz servis tabaklarına alın. Hazırladığınız kayisili portakal sosunu ısıtip kalıplardan çıkardığınız sünger görünümlü yumusak keklerin üzerine dökerek servis yapın.

## **Prens Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1,5 çay bardagi badem tozu 125 gram margarin (eritilmiş) 4 adet yumurta (beyazini ayirin) 1,5 çay kasigi kabartma tozu 1,5 çay bardagi un 1,5 çay bardagi seker 1 çay bar-dagi çikolata (rendelenmiş) 2 yemek kasigi kakao 2,5 yemek kasigi süt İç i için: 2 poset krem santi Yeteri kadar süt Yeteri kadar kiyilmiş çikola Yeteri kadar antep fistigi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta eritilmiş margarin, seker ve yumurta sarisi ile çirpin. İçerisine badem tozu, çikolata, un, kabartma tozu, kakao ve süt ilave edip karistirarak hamur yapin. Yumurta beyazini kar haline getirinceye kadar mikserde çirpin. Kar haline getirdiginiz yumurta beyazini yapmis oldugunuz hamura kasikla karistirin. Yağlanmış firin tepsisine bosaltin. 170 derece fırında pisirip sogutun. Kenarlarından 1,5-2 santim kadar birakip alt kisimlerini da kasikla çıkartin. Fırında parçaları 10 dakika kurutun. Krem santiyi sütle çirparak pastanın orta kismina kat kat koyun. Bir santi, bir kurutulmus kek parçaları ve aralarına çikolata, fistic iç i koyun . Üzerine kakao serperek servise sunun

## **Profiterol**

Mutfak: Fransa

Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

HAMUR MALZEMESİ 2/3 su bardagi un 6 çorba kasigi margarin 2/3 bardak su ½ çorba kasigi toz seker 3 yumurta ÇIKOLATALI SOS İÇİN 1 su bardagi seker 3 çorba kasigi kakao ½ bardak su 3 çorba kasigi margarin  
KREMA MALZEMESİ 1 su bardagi süt 6 çorba kasigi toz seker 3 çorba kasigi un 2 çorba kasigi tereyagi 2 yumurta sarisi 1 çay kasigi vanilya 1 paket krem santi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

HAMURUN HAZIRLANISI Erimis margarinin iç erisine su ve toz sekeri katarak bir tasim kaynatin. Bu karisimin içine un atarak iyice karistirin, 5 - 6 dakika kadar pisirmeye devam ederek hamurunuzu hazirlayin. Kabi atesten alarak 3 yumurtayi içine kirin, iyice karistirarak yumurtalari hamura yedirin. Elde ettiginiz hamuru bir sikma torbasina koyarak kuru bir firin tepsisine ikiser parmak ara ile küçük yuvarlak hamurlar sikin. Tepsiyi kizgin fırına vererek hamurlar kabarip, üzerleri pembelesinceye kadar asagi yukari 30 dakika kadar pisirin. Fırından aldiginiz hamurlari 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra hamurlari kirmadan biçakla tepsiden çıkarın. Sicakken enli kisimlerini kapak seklinde kesin. Hamurlari bir kenara ayirin.

### **KREMANIN HAZIRLANISI**

Bir tencereye yumurta sarilarini, sekeri ve vanilyayi koyarak iyice karistirin. Kaynar sütü azar azar ilave ederek

karistirmaya devam edin. Tencereyi ocagin üzerine koyun unu ilave ederek krema kivamini alana kadar karistirarak kaynatin. Son olarak tereyagini ekleyerek yeniden karistirin.

#### ÇIKOLATA SOSU

Bir kaba kakao ve seker koyarak iyice harmanlayin. Kakaolu sekere azar azar su ya da sütü kattiktan sonra kabi atese koyun. Karisim boza kivamina gelinceye kadar karistirarak pisirin.

Sos koyulasinca kabi atesten alarak margarini katin, karistirarak sosa yedinir.

Hazirladiginiz agzi açık hamurlarin içine kremalar doldurarak kapaklarini kapatın. Kremali hamurlari bir servis tabagina dizin. Üzerlerine çikolata sosu dökün, hazirladiginiz krem santiyle sosun üzerini de süsleyin.

### **Rulo Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

RULONLUN MALZEMESİ 6 Yumurta 1 Su Bardagi Un 8 Çorba Kasigi Toz Seker 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu  
KREMANIN MALZEMESİ 3 Muz 2 Çorba Kasigi Pudra Sekeri 2 Su Bardagi Krem Patisserie (Pasta kremasi) 1 Su  
Bardagi Krem Santi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

##### **RULONUN HAZIRLANISI**

Seker ve yumurtalari çukur bir kap içerisinde mikserle iyice çirpin.

Karisima un ve kabartma tozunu ilave ederek karistirin.

Bir tepsinin içerisinde yagli kagit ile kaplayin. Karisimi tepsiye dökün ve düzgünce yayın. 220 derece isitilmis firinda 10 dakika pisirin.

##### **KREMANIN HAZIRLANISI**

Krem santi ile krem patis-serie&#8217;yi karistirin. Hazirladiginiz karisimi sogumus kekin üzerine düzgünce yayın.

Kekin ortasina muzlari dizin ve pastayi rulo seklinde katlayin. Pastayi normal ebatlarda keserek üzerini pudra sekeri ve muz dilimleri ile süsleyin.

1 dilim pandispanyayi 18 cm. çapindaki bir pasta çemberine koyun.

Pandispanyanın üzerini krem patisserie ile kaplayin ve 2.ci pandispanyayi üzerine kapatın.

Pandispanyanın üzerini krema ile kaplayin. 4 muzu ikiser parçaya bölerek pandispanyanın üzerine düzgünce dizin.

Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzlari üzerine dökün. Pastayi buzdolabinda dondurduktan sonra servis yapin.

### **Sapka Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Pandispanyasi için : 5 adet yumurta 4 fincan seker 5 fincan un Yarim çay bardagi limon suyu Yarim çay bardagi su  
1 paket kabartma tozu

Krema için : 4 çorba kasigi margarin 3 çorba kasigi un 1 paket kakao 1,5 su bardagi seker 3 su bardagi süt Yarim paket seftali jolesi 1 su bardagi iri dövülmüs ceviz (kremanin üzerine serpmek için)

Üstü için : 2 paket krem santi 1,5 su bardagi süt 1 büyük paket bitter çikolata 1 çorba kasigi margarin 1 çorba kasigi süt

Islatmak için :

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pandispanyanın hazirlanisi : Bir kapta yumurta ve sekeri iyice çirpin. İçerisine limon suyu ve su ilave edin. Un ve kabartma tozunu da içerisine ilave edin. Yagladiginiz 30 ve 15 santimetre çaplarindaki iki kaliba malzemeyi dökün. 170 derecede isitilmis firinda 35-40 dakika pisirin. Firindan alarak ilininca kaliplardan çikarin. Hazirlamis oldugunuz pandispanyayi ikiye kesin. Alt katini servis tabagina koyarak süt ile ıslatin. Üzerine krema sürerek iri dövülmüs ceviz serpin. Üzerine ikinci parçayi koyup sütle ıslatin. Üzerine tekrar krema sürün. Küçük pandispanyayi ikiye kesin. Bir katini büyük pandispanyanın üstüne biraz kenara dogru yerlestirin. Üzerini sütle ıslatıp krema sürerek ceviz serpin. Küçük pandispanyanın ikinci parçasini krema sürdüğünüz birinci parçanın üzerine koyun. Sütle ıslatıp krema sürün. Küçük pandispanyanın üzerine, büyük pandispanyanın üzeri ve kenarina krem santi sürün. Çikolatayi bir çorba kasigi süt ve margarinle benmari usulü eriterek küçük pandispanyanın üzerine dökün. Çikolata donunca küçük pandispanyanın üzerine krem santi sürün. Kalan çikolatayi pandispanyanın üzerine dökerek kenarlarindan süzülmesini saglayin. Krem santinin kalan kismini sikma torbasina doldurun. Düzgün görünmesi için küçük pandispanyanın alt ve üst kenarina çepe çevre sikin. Alt kenarina krem santi ile kurdele yapin. Kurdelenin üstüne



bütün bir ceviz yerlestin. Servis tabagina alarak servise sunun.

Kremanın hazırlanışı:

Bir kapta margarinini eritin. İçerisine un ilave ederek kavurun. Üzerine kakao, seker ilave edin. 3 su bardagi sütü azar azar ekleyerek pisirin. Yarım paket seftali jolesini üzerindeki tarife göre hazırlayın. İlinmiş kremaya ilave edip mikserle karıştırın.

### **Sebzeli Tartlar**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

300 gr Kekun 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu 150 gr Tereyagi 1 Su Bardagi Soguk Su Çirpilmis 1 Yumurta Sarisi, Tuz Krema için 3 Yumurta 1 Su Bardagi Süt ½ Su Bardagi Rendelenmiş Kasar Peyniri Tuz, Karabiber Sebzeli harç için 1 Küp Dogranmış Kabak 1 Küp Dogranmış Havuç 1 Küp Dogranmış Patıcan 1 Rendelenmiş Sogan 1 Çorba Kasigi Tereyagi 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Dis Dövülmüş Sarmisak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Tereyagi, 1 kahve fincani soguk su ve çirpilmis yumurta sarisini ekleyip yogurun. 5 dakika buzdolabinda dinlendirin. 12 esit parçaya bölün. Küçük tartölet kalıplarını yağlayıp hamurları yerlestin. Ortasına hafifçe bastırıp kenarlarını düzeltin. Krema malzemelerini iyice karıştırıp kremayı hazırlayın. Sebzeli harci hazırlamak üzere sebzeleri tereyagi veya zeytinyagi karisiminda yumusayana kadar soteleyin. Kalıplardaki hamurların içini sebzeli harçla doldurup üzerini krema ile kapatın. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pisirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirin. Kalıplardan çıkarıp hazırladığınız yeşil salata esliginde servis yapın

### **Seftalili Pay**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 seftali 3 yumurta 1 su bardagi toz seker 1 paket vanilya 1 paket kabartma tozu 2 su bardagi un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Seftalilerin kabuklarını soyup dilimleyin. Yumurta, un, vanilya, kabartma tozu ve sekeri karıştırarak kek hamurunu hazırlayın.

Kek kalıbını yağlayıp seftali dilimlerini dizin. Kek hamurunu üzerine döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pisirin. Servis tabagina alıp dilimeyerek servis yapın.

### **Süpermen Profiterol**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

KREM PATISSERI İÇİN 5 Su Bardagi Süt

1.5 Su Bardagi Toz Seker 2 Kahve Fincani Un 1 Kahve Fincani Nisasta 3 Yumurta 1 Paket Vanilya

ÇİKOLATA SOSU İÇİN Çig Krema 2 Paket Çikolata

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

PATISSERİNİN HAZIRLANIŞI

Sütü bir tencerede kaynatın. Çukur bir kapta yumurtaları ve toz sekeri çırparak kabartın. Vanilya ekleyerek tekrar çirpin. Kaynamış 1 bardak sütü, unu ve nisastayı ilave ederek yeniden çirpin.

Geri kalan sütü karışımına ilave edin. Karışımı bir kaba bosaltın. Atesin üzerine 2/3'si su dolu bir tencere koyup kabinizi üzerine oturtun. Karışımınız ağırlasincaya kadar pisirin.

Ocaktan aldığınız kremaya 3 çorba kasigi margarin koyarak mikserle karıştırın.

ÇİKOLATA SOSUNUN HAZIRLANIŞI Çig kremayı bir tencereye koyun. Ocakta kaynadıktan sonra çikolataları içine atarak eritin. Kivama gelince altını kapatın. Sogumasi için bir kenara ayırın.

PROFITEROLÜN HAZIRLANIŞI Soguyan krem pafisseriyi bir tabaga alın. Süpermen sekli vererek üzerine çikolata sosu dökün. Badem ezmesiyle Süpermen armasi, eldiven ve ayakkabi sekileri hazırlayarak gıda boyasına batırın. Profiterölü bunlarla süsleyerek sogutun ve çocukunuza servis yapın

### **Süpriz Tart**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr milföy hamuru 1 çay bardagi iri çekilmiş badem 1 çay bardagi portakal sekerlemesi 1 çay bardagi incir sekerlemesi Yarım çay bardagi kuru üzüm ceviz, fındık

#### **YAPILIŞ TARİFİ**



Ceviz, fındık, badem, portakal sekerlemesi, incir sekerlemesi ve kuru üzümü bir kapta karıştırın. Milföy hamurunu 1 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Çatalla delikler açıp hazırladığınız harci hamurun üzerine yayın. Hamuru rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip 160 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pisirin. Ilık olarak servis yapın

### **Tahinli Profiterol**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Ekmek için malzeme: 10 gr su 50 gr margarin 75 gr un 5 yumurta Sosun malzemesi: 100 gr tahin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce profiterol hamurunu yapmak için bir kaba suyu koyun. Un, yumurta ve margarini karıştırın. Bir miktar kaynatıp atesten alın.

Bir santi torbasiyla, yağlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde sıkıp fırında 20 dakika pisirin. Pisirmis olduğunuz profiterol hamuruna krem santiyi torbayla sakin.

Ayrı bir kapta tahin ve pekmezi karıştırıp sos haline getirin. Koyu olursa suyla açabilirsiniz.

Yaptığınız sosu profiterol hamurunun üstüne döküp servis yapın.

### **Tiramisu**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 Çorba Kasığı Nescafe 2 Çorba Kasığı Su 2 Çorba Kasığı Tozseker 1 Hazır kakaolu Kek 1 Çay Fincanı Sıcak Su KREMA MALZEMESİ 1 Litre Süt 1 Yumurta 3 Kahve Fincanı Tozseker 3 Kahve Fincanı Un 1 Paket Labne Peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir Fincanın içinde nescafe, sıcak su ve sekeri karıştırın. Hazır keki enlemesine iki parçaya ayırın. Hazırladığınız nescafeli karışımla kekin iki parçasını da ıslatın.

Süt, seker, un ve yumurtayı karıştırın. Koyulasıncaya kadar karıştırarak pisirin. Altını kapattıktan sonra labne peynirini ekleyin ve telle çırparak pütürlüz olmasını sağlayın.

Hazırladığınız kremanın yarısını ılıkken, kek parçalarından birinin üzerine sürün. Kekin diğer yarısını üzerine kapatıp kalan kremayı sürün. Kahve ile süsleyerek soguması için bekletin.

### **Zencefilli Elma Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

HAMUR İÇİN: 10 Kahve Fincanı Un 40 gr Yas Maya 2 Çay Bardağı Süt ½ Su Bardağı Tozseker 1 Yumurta ½ Kutu Süt Kreması (Hazır ürün, küçük kutu)

İÇ MALZEME 750 gr Eksi Elma 2 Çorba Kasığı Limon Suyu ½ Su Bardağı Hindistancevizi 2 Kahve Fincanı Kiyilmiş Samfistigi 40 gr Zencefil

AYRICA Bir Miktar Un Kabi Yağlamak İçin Yağ 50 gr Seftali Jölesi Pudrasekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu bir kaseye alıp ortasını çukurlastırın. Mayayı ufalayıp yarım çay bardağı süt ve 1 çorba kasığı sekerle çukura koyun, bir miktar unla karıştırın. Üzerini kapatıp 30 dakika sıcak ortamda bekletin. Bekleme süresinin sonunda, kalan hamur malzemelerini de ilave edip yogurun. Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Zencefilli bir bardak suyla kaynatıp suyunu saklayın. Sonra küçük küpler halinde doğrayın. Elmaları soyup rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Kararmaması için üzerine hemen limon suyu gezdirin. Bir kasede rendelenmiş elmaları hindistancevizi ve kiyilmiş fındıkla karıştırın. Zencefilin içinde pistiği sudan 2 çorba kasığı kadar alıp zencefilli birlikte elmalı karışımına ilave edin.

Hamuru bir kez daha yogurup unlanmış düz bir zeminde yarım cm kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açın. Üzerine iç malzemeyi yayın ve uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Ruloyu 10 dilim çıkacak şekilde kesin. Kelepçeli yuvarlak bir kek kalibini yağlayın. Ruloları kesim yerleri üste gelecek şekilde kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pisirin.

Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp fırından çıkan pastanın üzerine sürün. Sogumasını bekleyip, kalıptan çıkarın. Servis yapmadan önce üzerine pudrasekeri serpin. Zencefil bulmakta zorlanabilirsiniz. Bu durumda dilerseniz zencefil yerine toz tarçın veya çubuk tarçın da kullanabilirsiniz

**Cevizli Kadayıf - 713** Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 Yufka 1.5 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz 300 gr Tel Kadayıf 1 Çorba Kasığı Tereyağı

Serbet malzemesi: 4 Su Bardagi Seker 5 Su Bardagi Su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tezgaha yufkayı serin. Cevizden 2 çorba kasığı ayırıp kalanını yufkanın üzerine serpin. Tel kadayıfı didikleyip cevizin üzerine yayın. Yufkayı rulo şeklinde sarın.

Rulo şeklinde hazırladığınız yufkayı 1.5 parmak kalınlığında kesin. Yağlanmış fırın tepsisine kestğiniz parçaları yerleştirin. Üzerlerine azar azar tereyağı ve ceviz ilave edip 30 dakika pisirin.

Bir kapta seker ve suyu kaynatın. Serbetinizi hazırlayın ve sogumaya bırakın. Pisirdiğiniz kadayıf sıcakken üzerine soguk serbeti dökün.

### **Cevizli Loku (Kuru Baklava)**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

½ Kibrit Kutusu Kadar Maya

1 Yemek Kasığı Toz Seker

2 Su Bardagi Ilık Su

Aldığı Kadar Un

İç malzemesi :

300 gr Ceviz İçi (iri çekilmiş)

150 gr İzmir Üzümlü (kuru)

4 Yemek Kasığı Toz Seker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta maya ve sekeri bir bardak ılık su ilave ederek ezin. İçerisine bir bardak ılık su daha ilave edin.

Mayalandırmadan un ekleyip kulak memesi yumusaklığında yogurun. Hamuru altı esit parçaya bölerek bezeler yapın. Bir parça hamuru alıp hiç dinlendirmeden üç milimetre inceliğinde açın. Açılan her bezenin üzerini sıvı yağla yağlayıp içerisine cevizli, üzümlü ve sekerli içi bolca serpin. Rulo şeklinde sararak yağlanmış tepsiye dizin veya kendi etrafında sararak yerleştirin.

Her bezeyi aynı şekilde açarak üzerine iç serpin. Rulo şeklinde tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pisirin.

İçin hazırlanışı:

Bir kapta iri çekilmiş ceviz içi, kuru izmir üzümü ve dört yemek kasığı sekeri karıştırın.

### **Cevizli Revani**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

5 Çay Bardagi Un, 4 Adet Yumurta 2 Çay Bardagi Yogurt,

1.5 Çay Bardagi İrmik 2 Çay Bardagi Seker 1 Su Bardagi Ceviz 2 Paket Kabartma Tozu

2 Paket Vanilya

Hindistan Cevizi (süslemek için)

Serbeti İçin

3.5 Su Bardagi Seker

3.5 Su Bardagi Su ¼ Limon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak serbeti hazırlayalım. Bunun için seker, su ve çeyrek limonu kaynatalım. Sogumaya bırakalım. Yumurtaları sekerle beraber köpürene dek çırpalım.

Yogurdu, irmiği, vanilyayı katalım. Elenmiş una kabartma tozunu ekleyerek çırpma kabına alalım. İri dövülmüş cevizleri de alıp karıştıralım. Küçük bir fırın tepsisini hafif yağlayıp, hamurun yapışmaması için seker serpistirelim. Hamuru tepsiye döküp, önceden ısıttığımız ortalı fırında altı üstü pembelesene dek pisirelim.

Fırından aldıktan sonra üzerine 1 su bardağı su gezdirelim. Önceden hazırlayıp, soguttugumuz serbeti revaninin her kösesine esit olarak yayalım. Serbetini emdiğinde dilimleyerek servis tabagına alalım. Üzerine, dilediğimiz süslemeyi yaparak servis yapalım.

## **Dilber Dudagi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

2 Adet Yumurta 3 Çorba Kasigi Yogurt 1 Paket Margarin 1 Su Bardagi Zeytinyagi 1 Çay Kasigi Karbonat 1 Kg Yakın Un 250 gr Ceviz

Sosu İçin: 2,5 Su Bardagi Seker ½ Limon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir paket margarinini eritip suyunu çekmesini saglayalım.Unu havuz gibi açarak içine zeytinyagi,margarin,yumurta,yogurt ve karbonati koyalım.Hamur haline getirelim.Hamur kulak memesi kivamina gelene dek yoguralım. Daha sonra hamuru üçe bölüp,merdane ile açalım.Dövdüğümüz cevizleri hamurun üzerine yayıp rulo yapıp yuvarlayarak merdane ile tekrar açalım.Bardakla daire seklinde keselim.Kestiginiz parçaların iki ucunu birlestirelim.Yaglanmamis tepsiye dizip,firina verelim.Çikarttigimizda üzerine soguk serbet dökelim. Serbet İçin:2,5 su bardagi sekeri,üzerini bir parmak kadar geçen suyla kaynatalım.Kaynadiktan sonra 5 dk bekletip,yarım limonu içine sikalım.Daha sonra dilber dudaginın üzerine serbeti dökelim.

## **Dürüm**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

800 gr Baklavalık Un 500 gr Eritilmiş Margarin 3 Adet Yumurta 10 gr Tuz 800 gr Ögütülmüş Fistik İçi 1 Çay Kasigi Limon Suyu 250 gr Nisasta

Serbeti İçin: 5 Su Bardagi Su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1.5 kg tozsekeri 5 su bardagi suyla karistirin.Surup kivamina gelene dek kaynatın. Hamuru için unu,3 adet yumurtayı ,tuzu,1 çay kasigi eritilmiş margarinini,1 çay kasigi limon suyunu ve 1 su bardagi suyu karistirin.Iyice yogurun.6 esit parçaya ayirin.Üzerine nemli bir bez örterek,10 dakika dinlendirin. Hamur parçalarının herbirini,düz bir zeminde olabildigince ince açın.Yufkaları açarken üzerlerine nisasta serpin. Açtiginiz yufkaları 20-30 cm'lik dikdörtgenler halinde kesin.Tepsiyi hafifçe yaglayın.Üst üste dizdiginiz yufkaların arasına bol miktarda fistik içi atın. Fistiklanmış yufkaları kursun kalem kalınlığındaki oklavaya sarın.Oklavanın iki tarafından sikistirarak büzün.Tepsi içine,siyirarak yerlestirin.Daha sonra tepsi içindeki dürümleri 3 cm'lik dilimlere ayirin.Eritilmiş kalan margarinini dürümlerin üzerine dökün.Kalan fazla yagi tepsiyi egerak,dökün. Tepsinin üzerine yagli kagit örtün.Önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 20 dakika pisirin.Tepsiyi firından çıkardiktan 2-3 dk sonra kaynar serbeti dökün.Serbeti çekene dek bekleyin.

## **Elmalı Milföy Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

500 gr elma 1 paket milföy hamuru 1 çay kasigi tarçın 100 gr ceviz 50 gr tereyagi 100 gr pudra sekeri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soyulmuş ve doğranmış elmayı çok az ateste suyu çıkıncaya kadar haslayın. Sonra pudra sekerini, cevizi öğütülmüş tarçını ilave edin.Hamurları, ilik ve nemli bir örtüde kesin. Hamurun kendi tarafınızdaki yönüne galeta unu serpin ve unlanan hamurun üzerine paralel bir sekilde malzemeyi yerlestirin. Sonra yerlestirilen malzemenin üstüne de galeta ununu serpin. Daha sonra örtü yardımıyla hamuru ve içindeki malzemeyi yuvarlayın. Kızgın firında pembelesene, çatlamalar olana kadar pisirip, tarçınli pudra sekeri üzerine serpin. Sıcak olarak servise sunun..

## **Erik Marmelatlı Bohçalar**

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

125 gr Margarin 4 Yemek Kasigi Toz Seker Vanilya Tuz 1 Adet Yumurta Sarısı 200 gr Süzme Yogurt 1 Çay Kasigi Limon Kabugu Rendesi 125 gr Un (1 su bardagından 3 silme yemek kasigi eksik) 100 gr Galeta Unu (1 su bardagından 4 yemek kasigi eksik) 100 gr Erik Marmelatı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

50 gr yagi sekerin yarisi ,vanilya ve bir tutam tuz ile iyice çirpin. Yumurta sarısı, süzme yogurt ve limon kabugu rendesi ile karistirin. Unu eleyerek ekleyin ve yogurun. Hamuru huzdolabında 1 saat bekletin. Kalan yagi eritin, kalan toz seker ve galeta ununu yagda kavurun. Hamuru unlanmış tezgahta 3 mm inceliğinde açın. Kalıp veya bardakla 8 cm çapında daireler kesin. Her birinin ortasına yarım tatlı kasigi marmelat koyun ve yarım daire seklinde kapatın. Kenarlarının iyice yapışması için una bulanmış bir çatalla bastırın. Artan hamur parçalarını tekrar yogurup açın ve aynı sekilde kesin. Büyük bir tencerede bolca su kaynatın, bohçaların önce yarısını, sonra diğeri yarısını kısık ateste 10'ar dakika pisirin. Delikli kepçe ile sudan çıkarın, kavrulmuş galeta ununa bulayın ve üzerine pudra sekeri

serpin.

### **Fistikli Baklava**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kilo baklavalık un 3 tane yumurta 10 gr tuz (hamuru sağlamlastirmek için) 2 bardak su Yarım kilo nisasta 400 gram tereyagi veya margarin 1 kilo seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir legene unu bosaltip yumurtalari içine kirin. Sonra tuzu ekleyip bir bardak su ilave edin. Hamuru sert bir hale gelene kadar yogurduktan sonra üzerini ıslak ve temiz bir bezle örterek yaklaşık 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru legenden çıkararak 12 esit parçaya bölün ve üzerine nisasta serpip elinizle yassi hale getirin. Mermer bir zemin veya sofra üzerinde oklava veya merdaneyle hamurlari olabildigince ince bir sekilde açın. Hamur açılırken sürekli olarak nisasta serpin. Açtığınız yufkalari tepsiye dizmeden önce çok hafif bir sekilde tepsiyi iyice yağlayın. Sonra birer birer yufkalari tepsiye dizin.

Yufkalari tepsiye dizerken her bir defasında daha önce kisik ateste eritmis oldugunuz tereyagina bir fırçayı batirarak yufkanin üzerine serpin.

Hamurun yarisini tepsiye dösedikten sonra fistik veya cevizi güzel bir sekilde tepsiye yayın. Kalan hamurlari da aynı sekilde fistiklerin üzerine dizin. Bıçağın tersiyle tepsinin kenarından hamuru içeriye doğru sikistirin. Yine bıçak yardimiyla istediginiz sekilde (havuç dilimi, kare, dikdörtgen vb. gibi) dilimleyin.

Eritmis oldugunuz yagi dilimlerin üzeri kapanacak sekilde dökün.

Hazırladığınız baklavayı orta hararetili bir fırında yaklaşık yarım saat pisirin.

Bu süre içinde baklavanın içi pisecek ve yüzeyi de portakal rengini alacaktır.

Kadayıftaki gibi hazırladığınız serbeti baklavayı fırından alır almaz sicagi sicagina ilave edin. Sonra yine sogumaya bırakın baklavanız hazirdir.

### **Fistikli Tel Kadayif**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Yarım kilo çig tel kadayif 250 gr tereyagi veya margarin 250 gr Antepfistigi (ceviz veya findik da olabilir) 750 gr seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kadayif için kenar yüksekligi ortalama 3 santim olan bakir veya alüminyum bir tepsi tercih ediniz. Marketten aldığınız çig kadayifi önce elinizle iyice ufalayip dagitin. (Bu işlem kadayifin topaç olmasını önler ve daha iyi pismesini sağlar.) Yagın 200 gramlik kısmıyla tepsiyi yağlayın. Kadayifi ikiye ayırın ve yarisini tepsinin her tarafına esit olacak sekilde dagitin. Esit büyüklükte bir baska tepsiyle, dagittığınız kadayifi iyice bastırın. Dövdüğünüz veya öğüttüğünüz fistigin hepsini tepsinin üzerine dagitin. Kalan kadayifi yine esit bir sekilde fistiklerin üzerine kapatın. Bos tepsiyle yeniden bastirarak pismesi için fırına verin. (Ocakta da pisirebilirsiniz fakat altı pistikten sonra kadayifi ters çevirmeniz gerekir.) Kadayifi orta sıcaklıkta, üzeri kızarana kadar pisirin. Sayet yüksek hararetili bir fırında pisirirseniz üstü kızarmasına ragmen içi çig kalır ve bu lezzeti önler. Kadayifin pisme süresi ortalama olarak 20 dakikadır. Serbetinin hazırlanışı: Serbeti yapacağınız tencereye soguk suyu bosaltın. Sonra sekerin tamamını bosaltın ve ısıtmadan soguk suyun içinde karistirarak tamamen eritin. (Bu işlemi yapmadığınız takdirde erimeyen seker tencerenin dibine çöker ve ısınmaya basladığında yanarak tadi acımsi, rengi de sarımsi bir hale dönüşür.) Sekeri erittikten sonra kaynatın ve istediginiz kivama gelip gelmedigini anlamak için kontrol edin. (Bir parmaginizi serbete degdirip, serbetsiz parmaginizi serbetliyle birlestirdiginizde yapisacak gibi oluyorsa kivama gelmis demektir.) Bu asamadan sonra atesin altini kisarak kadayifi fırından alana kadar kisik ateste bekletin. Bu, sekerin donmasını önler. Fırından aldığınız kadayifin üzerine hazırlamis oldugunuz serbeti esit sekilde dökün. Oda sicakligında sogumaya bırakın. Soguduktan sonra isteginize göre kare veya dikdörtgen seklinde keserek servise sunabilirsiniz. Isteyenler rendelenmis ince fistikten üzerine süs yapabilirler. Not: Serbet kaynatılırken bir küçük limon ilave edilir. Bu, tatlimizin sekerlenmesini önler.

### **Fiyonk Tatli**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1,5 Su Bardagi Su 2 Su Bardagi Un 3 Çorba Kasigi Margarin 3 Adet Yumurta 1 Tutam Tuz 1,5 Su Bardagi Sivi Yag Serbeti İçin: 2,5 Su Bardagi Seker 2,5 Su Bardagi Su ¼ Limon

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye bir buçuk bardak suyu alıp kaynatalım.İçine margarin ekleyelim.Margarin eriyene dek kaynatmaya devam edelim.Margarin eriyince bir tutam tuz ve 2 su bardagi unu ilave edip hizla karistiralim.Sürekli karistirarak hamurlasip koyu bir kivama gelmesini saglayalım.Kasik hamurun içinde zor dönmeye basladiginda hamuru ateten alalım ve sogutalım. İçine yumurtaları teker teker kirip yoguralım. Hamuru krema torbasina azar azar doldurup ilik sivi yagin içine istedigimiz sekilde sikalım.Atesin altini açıp hamurlari arkali önlü kizartalım.Serbeti için suyu,sekeri ve limonu kaynatalım.Serbet yogun bir kivama geldiginde atesten alalım.Hamurlari yagdan çıkarır çıkarmaz önceden hazirlayip soguttugumuz serbete atalım.Serbeti emen tatlılari hemen servis tabagina alalım.

## **Gazoz Kapagi Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 Paket Margarin 2 Adet Yumurta 1 Çay Bardagi Yogurt 1 Paket Kabartma Tozu 1 Paket Vanilya Alabildigi Kadar Un Findik  
Serbeti İçin: 4 Su Bardagi Seker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamur malzemelerini bir kaba alin.Börek hamuru yogurur gibi yogurun ve incecik açın.Su bardaginin agzi ile keserek yuvarlak hamurlar elde edin.Sonra hamurlari birbirlerinin üzerine koyarak ikiserli hamurlar yapin. Bir gazoz kapagi ile üstteki hamurun ortasini çıkarın ve o bosluga findiklari doldurun.Bütün tatlılari bu sekilde hazirlayin.Firinda orta isida pembelesinceye kadar pisirin. Diger tarafta serbeti için su ve sekeri ocakta kaynatın.Firindan çıkardiginiz tatli ilinmaya baslayınca sicak olarak serbeti üzerine dökün.Serbetini emen tatlılari servis yapin.

## **Gelin Bohçası**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 Kg Baklavalik Un 3 Adet Yumurta ½ Çorba Kasigi Tuz 2 Su Bardagi Su ½ Kg Nisasta 400 gr Tereyagi 2,5 Su Bardagi Antepfistigi Kaymak  
Serbeti İçin: 1 Kg Seker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kaba unu eleyin.Üzerine yumurtaları kirin.Tuzu ve suyu ekleyin.Sert bir hamur olana dek yogurun.Üzerine nemli bir bez örterek,20 dk bekletin. Dinlenen hamuru 12 esit parçaya bölün.Üzerine nisasta serpin.Hamurlari yassi hale getirin.Bir zemin üzerinde oklava ile çok ince açın.Yufkaların oklavaya yapismamasi için nisasta serpin. Açtiginiz 12 yufkanin dördünün düz bir zemine,aralarına eritilmis tereyagi sürerek,üst üste dizin.8 cm çapında kareler kesin.Karelere bir çay kasigi dolusu kaymak ve yarim tatli kasigi dolusu dövülmüs fistic koyun.Karenin dört ucunu üstte birlestirerek,sikistirin.Yaglanmis tepsiye dizin. Eritmis oldugunuz tereyagini tepsiye dökün.Fazla yagi egerek bosaltin.Orta isili firinda üzeri kizarana dek pisirin. Serbet için sicak su ile sekeri kaynatın.Surup kivamina geldiginde tencereyi atesin üzerinden alin.Firindan çıkardiginiz tatlinin üzerine sicak sicak dökün.Serbetini çektikten sonra servis yapin.

## **Gül Kadayif**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

200 gr Margarin 2 Adet Yufka 250 gr Tel Kadayif 150 gr Iri Dövülmüs Ceviz Tarçin  
Serbeti için: 4 su bardagi seker 3 su bardagi su ¼ limon  
Süslemek İçin: Antep Fistigi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

İlk yufkayı düz ve sert bir zemine serelim. Eritilmis margarinin yari-sini kasik ucu ile yufkaya sürelim.Fırça yardimiyla yagi yufkanin her tarafina dagitalım. Tel kadayifin yarisini yufkanin üzerine esit miktarda yayalım. Üzerine tarçin serpelim. Iri dövülmüs cevizin yarisini kadayifin üzerine yayalım.  
Yufkayı sikica rulo haline getirelim. Ruloyu keskin bir bıçak yardimiyla 2 parmak eninde keserek, yuvarlak parçalar elde edelim.  
Yuvarlak parçaları hafifçe yaglanmis firin tepsisine yatik olarak dizelim. Orta isili firinda kadayif sarmalarini alti üstü hafifçe kitirlasip, kizarana dek pisirelim.  
Kadayif sarmalarinin kizarmasini beklerken bu arada bir tencereye sekeri, suyu ve limonu ilave ederek, kaynatalım. Kaynadiktan sonra serbeti atesten alarak sogutalım. Kadayif sarmalar kizardiginda firindan çıkariپ ilitalım. İlik serbeti sarmaların üzerine dökelim. Serbeti emen tatlılari servis tabagina alıp, dövülmüs Antep fisticlari serpistirerek

servis yapalım.

### **Herle**

Mutfak: Türk

Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi un 2 çay bardagi irmik 4 su bardagi süt 200 gr bal 150 gr badem 200 gr tereyagi 250 gr pekmez 200 gr kaymak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagini eritin. Un ve irmigi bu yagda kavurun. Rengi biraz koyulasınca.

sütü ve bali idave edin. Karistirarak pisirin.

Servis tabagina aldiginiz karisim soguduktan sonra üzerine pekmez dökün.

Kaymak, badem ve meyvederde süsleyin.

### **Kalbura Basti**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

½ Su Bardagi Süt 200 gr Margarin 4 Su Bardagi Un 1 Paket Kabartma Tozu 3 Su Bardagi Dövülmüş Ceviz İçi

Surup İçin: 4 Su Bardagi Su 1 Kg Toz Seker ½ Limon Suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sekeri su ile kaynatın.Tencereyi ocaktan alıp,limon suyunu sikin.Sogumaya bırakın.Bir kapta süt ve sekeri çirpin.Un ve kabartma tozu da ekleyip,yogurun.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin.Üzerine nemli bir bez örtüp,15-20 dk dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparin.Elinizle hafifçe açın.Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastirarak yerlestirin.Ortasina dövülmüş ceviz koyun.Hamurun kenarlarini bir digerinin üzerine dikkatlice kapayın.Böylece dis yüzeyde desen olusacaktır.

Yaglanmış fırın tepsisine dizin.Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana dek pisirin.Firından aldiginiz

kurabiyelerin üzerine soguk serbeti gezdirin.Bikaç dk daha fırında tutun

### **KestaneliElmalı Krep**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

8 Krep 2 Golden Elma 600 gr. Kestane Püresi (hazır alınabilir) 1 Limon 1 Yemek Kasigi Tereyagi 1 Paket Vanilya 2 Yemek Kasigi Krema 4 Yemek Kasigi Çekilmiş Findik (badem veya fistic da olabilir) 2 Yemek Kasigi Pudra sekeri (kestane püresi sekerliyse,pudra sekeri gerekmez) 100 gr. Bitter Çikolata Findik Büyüklüğünde Tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Elmalari soyun, çekirdeklerini çıkarın, ince dograyın ve kararmamasi için limon suyu ile ıslatın.

Tereyagini yapismayan tavada eritin, elmalari kisik ateste 10-12 dakika pisirin. Yumusayınca ezerek püre haline getirin. Kestane pürenizi (sekersiz ise pudra sekerini de katarak), vanilya ve çekilmiş badem ya da findigi. elma püresine ekleyin.

Kreplerinizin içini bu püre ile doldurun, kese seklinde kapatın ve agzini limon ya da portakal kabugundan

kesecegİniz seritlerle bağlayın.

Bifter çikolatayı benmaride eritin, gerekirse biraz süt ilave edin. Bu sosu kreplerinizin üzerine dökerek servis yapın

### **Künefe**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

200 gr Tel Kadayif

50 gr Tuzsuz Dil Peyniri

4 Çorba Kasigi Tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagından 1,5 çorba kasigi alıp, ince ince ufalanmış kadayifleri ateste tereyagiyla yedirerek bir süre karistirin Künefeyi pisireceginiz tepsinin dibini yaglayarak kadayiflerin yarisini yerlestirin. Uzerine dilimlenmiş dil peynirini koyun. En üst kisma yeniden kadayif döseyerek ilik fırında üzeri hafif kızarincaya kadar pisirin. Bir yüzü kızaran kadayifi tekrar yaglanmış tepsie ters yerlestirerek bu yüzünü de kızartın.

İki yüzü kızaran kadayifi firından alarak fazla agdalanmamis soguk surubu sıcak künefenin üzerine dökün. Servis yapın.



### **Kürdan Tatli**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet yufka 1 paket kürdan 1 bardak sivi yağ 1 su bardağı seker 1 su bardağı su Çeyrek limon (suyu)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sekeri ve suyu kaynatın. Serbet kıvamını alınca içine limon suyunu ilave edin. Bir dakika daha kaynatın. Atesten alıp vanilyayı ilave edin. sogumaya bırakın.

Bir yufkayı ortadan ikiye bölün. Yuvarlak tarafından başlayarak gevsekçe rulo halinde sarın. 3 cm genişliğinde kesin. Her bir ruloya birer kürdan batırın. Kızdırılmış çiçek yağında kızartın.

Hemen iyice sogutulmuş serbete atın. 3-5 dakika beklettikten sonra servis tabagina alıp servise sunun.

Not : Serbetin soguk olması tatlinin çitir olmasını sağlar. Yufkanın gevsek sarılması tatlinin hamur olmasını engeller.

### **Kurdela Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 Yumurta 1 Çay Fincanı Süt 1 Çay Fincanı Nisasta 5 Çay Fincanı Un 1 Çorba Kasığı Siviyag 1 Çorba Kasığı Sirke 100 gr Çekilmiş Antepfistigi 2 Su Bardağı Siviyag 1 Tutam Tuz

#### **SERBET İÇİN**

2.5 Su Bardağı Tozseker 2 Su Bardağı Su 2 Damla Limon Suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun ortasını havuz gibi açarak, süt, yumurta, yağ, tuz ve sirkeyi ekleyip sert olmayan bir hamur yogurun.

Hazırladığınız hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra bes parçaya bölün. Her parçayı hafifçe yassılatarak üzerine nisasta serpin. Yufka inceliğinde açın. Hamura kare şekli vermek için çevresindeki fazlalıkları kesin. Kare şeklindeki hamuru büzün. Esit aralıklarla, istediğiniz büyüklükte, fiyonk sekline gelecek biçimde ortalarından siki ve kesin. Fiyonk şeklindeki hamurları kızgın yağda kızartın. Peçete serilmiş tabagina alın. Diğer tarafta seker ve su ile serbeti kaynatın. Limon suyunu ilave edin. Soguduktan sonra kızaran hamurları serbete batırın. Antepfistigina bulayip servis yapın.

### **Kuru Baklava**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg baklavalık un 3 adet yumurta ½ çorba kasığı tuz 2 su bardağı su ½ kg nisasta 400 gr tereyağı 2,5 su bardağı antepfistigi

serbet için: 1 kg seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kaba unu eleyerek,aktarın.Ortasını çukurlastırın.Bu çukura yumurtaları kirin.Tuzu ve suyu ekleyin.Sert bir hamur elde edene dek yogurun.Üzerine nemli bir bez örterek,20 dk bir kenarda bekletin. Dinlenen hamuru kabin içinden çıkarın.12 esit parçaya bölün.Üzerine nisasta serpin.Elinizle her bir hamur parçasını yassi hale getirin. Düz bir zemin üzerinde oklava ile olabildigince ince açın.Açma sırasında hamurların oklavaya yapismaması için nisasta serpin.Açtığınız yufkaların büyüklüğünde bir tepsinin içini yağlayın.Yufkaları tepsiye tek tek dizerken aralarına eritilmiş tereyağını bir fırça ile sürün. Yufkaların yarisini bu sekilde dizdikten sonra dövülmüş fistigi üzerlerine serpin.Diğer yufkaları da aralarına eritilmiş tereyağı süzdükten sonra fistigin üzerine dizin. Sonra bir bıçağın uç kısmıyla tepsinin kenarında kalan hamuru içeriye doğru sikistirin.Yine bıçakla kareler kesin.Eritmiş olduğunuz tereyağını tepsiye dökün.Fazla yağı tepsiyi egerek,bosaltın.

Önceden ısıtılmış orta ısıli firında hamurun üzeri kızarana dek pisirin. Serbet için sıcak su ile sekeri kaynatın.Surup kıvamına geldiginde tencereyi atesin üstünden alın.Firından çıkardığınız baklavanın üzerine dökün .Serbetini çektikten sonra servis yapın.

### **Saray Usulü Lokma**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

250 gr Un (2 su bardağı)

1 Su Bardağı Su



1 Tatli Kasigi Taze (yas) Maya  
1 Kahve Kasigi Pudra Sekeri  
1 Kahve Kasigi Tuz  
1 Yumurta

Surubu:

1 kg Toz Seker (4 su bardagi)  
2 Su Bardagi Su  
1 Tatli Kasigi Limon Suyu

Kizartma Yagi: 1 litre (5 su bardagi) Rafine Yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini karistirip, 1 kahve fincani kadar su ile eziniz. 2 kahve fincani un ekleyip iyice karistirdikten sonra, kasenin üstüne bir kapak kapatip, 20 dakika bekletiniz. Kalan unu eleyiniz. Ortasini havuz gibi yapip, içine kasedeki mayali karisimi, kalan suyu, tuzu ve yumurtayi katiniz. Elinizle yedirerek karistirip bir hamur yapiniz. Hamuru 5 dakika sürekli yogurunuz. Hamur elinize ve tezgaha yapismayacak kadar olgunlastiktan sonra, büyükçe bir tencereye koyup 5 dakika daha, çekerek yogurmaya devam ediniz. Tencerenin kapagini kapatip hamuru 30 dakika bir kenarda bekletiniz. Surub için: Orta boy bir kaba sekeri, suyu ve limon suyunu koyunuz. Orta ateste sürekli karistirarak sekeri eritiniz. 15 dakika kadar kaynattiktan sonra, bir kenarda bekletiniz. Rafine yagi bir tencereye koyup harli ateste kizdiriniz. Hamurdan sol avucunuza sigacak kadar aliniz. Basparmaginizi hafifçe aralik birakarak sol yumrugunuzu sikiniz. (Avucunuzdaki hamur basparmaginizla isaret parmaginizin arasindan çıkacaktır.) Hafifçe yaglanmis bir çay kasigi ile çıkan hamuru küçük küçük kopararak, kizgin yagda kizartiniz. Kizaran lokmalari delikli kepçe ile yagdan çıkarip surubun bulundugu kaba atiniz. Bütün lokmalar kizarip surubu iyice çektikten sonra servis tabagina koyup servis ediniz.

### **Meyveli Krep**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

2 Kahve Fincani Un 1 Yumurta 1 Su Bardagi Süt 1 Çay Kasigi Kabartma Tozu Bir Tutam Tuz Kizartmak İçin Siviyağ  
İÇ MALZEMESİ 1 Kave Fincani Tereyagi  
1.5 Kahve Fincani Tozseker 6 Muz 1 Limon 2 Çorba Kasigi Iri Çekilmis Ceviziçi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, kabartma tozu ve tuzu derin bir kapta harmanlayin. Yumurtayi küçük bir kasede çirpin ve unlu karisima ekleyin. Sütü ilave edip mikserle iyice karistirin. Tavadada biraz siviyağı kizdirin. Hazirladiginiz karisimdan tavanin tabanini kaplayacak kadar dökün. Bir tarafi kizarinca, kapak yardimiyla ters çevirip arka yüzünü de pisirin. Hamur bitinceye kadar islemi sürdürün. Tereyagi ve 1 kahve fincani tozseken küçük bir tavada eritin. Muzlari dilimleyip sekerli yaga ekleyin ve yumusayana kadar pisirin. Limon suyunu ilave edip karistirin ve atesten alin. Yaglanmis firin tepsisine bir krep yerlestirin. Üzerine muzlu karisimdan yayin ve tekrar kreple kapatın. En üstte krep kalacak sekilde bir kat muz bir kat krep döseyin. Ceviziçi ve kalan tozsekeri en üstteki krebin üzerine serpistirin. Önceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 10-15 dakika pisirin. Soguduktan sonra dilimleyerek servis yapin.

### **Misket Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 Adet Yumuta 1 Kahve Fincani Yogurt 1 Kahve Fincani Eritilmis Margarin 2 Kahve Fincani Pudra Sekeri 1 Çay Kasigi Karbonat Alabildigi Kadar Un  
Kizartmak İçin:

### **YAPILIŞ TARİFİ**

İlk olarak genis bir kapta 1 adet yumurtayi,1 kahve fincani yogurdu,1 kahve fincani eritilmis margarini,1 çay kasigi karbonati ve alabildigi kadar unu iyice karistirin.Kulak memesi kivamında bir hamur elde edene dek yogurun. Hazirladiginiz hamurun üzerine nemli bir bez örterek 20 dk dinlendirin. Sivi yagi tercihen teflon bir tavaya alin. Yogurdugunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparip,kizgin sivi yagin içine atin ve çevirerek kizartin. Delikli kepçeyle servis tabagina aldiginiz tatlıların üzerine pudra sekeri serpin.(isteğe göre hindistan cevizi ve tarçin serpebilirsiniz) Soguyunca servis yapin.

### **Örgülü Tatli**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Sivi Yag 1 Su Bardagi Erimis Margarin 1 Su Bardagi Ilik Su (veya portakal suyu) 1 Paket Kabartma Tozu Alabildigince Un 1 Çay Bardagi Findik (ceviz de kullanilabilir)  
Serbeti için: 5 Su Bardagi Seker 5 Su Bardagi Su, ¼ Limon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamur yogurma kabina yag ve suyu (veya portakal suyunu) alalim. Unu eleyerek ilave edelim. Kabartma tozunu da katarak yogurmaya baslayalim. Pogaça hamuru kivamina gelene dek un ilave edelim. Hamurumuz ne çok kati ne de yagini kusacak kadar yumusak olsun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartalim. Elimizle önce yuvarlayip sonra yassiltarak elips bir sekil verelim. Ortasina findigi elimizle bölerek bir sıra halinde dizelim. Findigin kenarlarinda kalan hamurun her iki tarafina da bıçak ile 3 kesik yapalim.

Meydana gelen karsilikli kanatlari birbirinin üzerine çapraz sekilde getirerek cevizlerin üzerinde birlestirelim. Bütün karsilikli kenarlari birlestirerek tatlimizin örgülü bir sekil almasini saglayalim. Firin tepsisine tatlılarimizi dizelim. 200 derece firinda altli üstlü kızarana dek pisirelim. Firindan aldigimizda önceden hazirlayip soguttugumuz serbeti üzerine gezdirelim. Serbetini emdiginde servis tabagina dizelim.

### **Sambaba**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Sivi Yag 2 Çay Bardagi Su 1 Çorba Kasigi Sirke Alabildigince Un 1 Çorba Kasigi Tereyagi 2 Çorba Kasigi Yogurt

Kavurmak İçin: 3 Çorba Kasigi Un

Üzerine : 1 Adet Yumurtanın Sarisi 2 Çorba Kasigi tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun ortasini havuz gibi açalım. Yumurtalari, ilik sekerli su ile eritip, kabartılan mayayi, bir tutam tuzu ve yagi ilave ederek yoguralim. Tek kisilik kagit ya da alüminyum kek kalıplarini yaglayip seker serpistirelim. Hamuru küçük kalıplara esit miktarda paylastiralim. Tepsie dizerek oda sicakliginda yarim saat bekletelim.

110 dereceli firinda 15-20 dakika pisirip, firindan çıkaralım. Sekeri suyu ve limon suyunu kaynatarak, surubu hazirlayalım. Sambabalari kaynayan serbete ekleyip ters yüz ederek birkaç dakika serbetin içinde kaynatalim.

Üzeri için, yarim paket kakaolu pudingi üzerinde yazılan tarifte oldugu gibi hazirlayalım. Basit sambabaların üzerine dökerek servis yapalım.

### **Saray Sarmasi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 Kg Baklavalık Un 500 gr Bugday Nisastasi 4 Adet Yumurta 5 Çay Kasigi Tuz 1,5 Su Bardagi Su 7 Su Bardagi

Dövülmüs Fistik 1 Kg Tereyagi

Serbet için: 8 Su Bardagi Seker 12 Su Bardagi Su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtalari bir buçuk su bardagi su ile yogurun. Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklüğünde açın. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarina nisasta serperek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar açın.

Açtiginiz yufkanin üzerine dövülmüs fistik serpin. Yufkayi oklavaya sararak, kenarlarindan büzün. Büzdüğünüz yufkayi tepsie dizin. Keskin bir bıçak yardimiyla 3 cm'lik dilimler halinde kesin. Diger yufkalara da ayni işlemi uygulayın. Erittiginiz tereyagini yufkaların üzerine dökün. Yagin fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltın. Önceden ısıtilmis orta ısıli firinda tatliyi 20 dakika pisirin. Serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu, seker iyice eriyene dek kaynatın ve sogutun. Sonra sicak tatlinin üzerine dökün. Tatliyi soguttuktan sonra servis yapın.

### **Sarigi Burma**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Hamuru için: ½ kg Un 3 Adet Yumurta 1 Çay Bardagi Süt 1 Çay Bardagi Sivi Yag 1 Tutam Tuz 3 Çorba Kasigi Yogurt

Yufkalari açmak için 1 Kase Nisasta

İçine: ½ kg Ceviz

Üzerine: 1 Paket Margarin 7 Su Bardagi Toz Seker 8 Su Bardagi Su ½ Limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

On hazirlik olarak, 7 su bardagi toz seker ve 8 su bardagi suyu kaynatın. İçine yarim limonu sikm. Hazirladiginiz

serbeti sogumaya birakin.

1- Derince bir kabin içinde, yarım kg un, 3 adet yumurta, 1 çay bardagi süt, 1 çay bardagi sivi yağ, bir tutam tuz, 3 çorba kasigi yogurdu karistirin. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene kadar yogurun. Daha sonra, hamurdan 30 adet beze yapin. 2- Üzerlerine nisasta serpip oklavayla ince yufkalar açin. Her birinin içine bir miktar dövülmüş ceviz serpin. 3- Yufkayı oklavaya sarin. 4- Yağlanmış tepsiye yufkalari iki tarafından büzerek siyirin. 5- 1 paket margarin eritip, sarigi burmalarin üzerine dökün. Önceden isitilmiş fırmda 30-40 dakika pisirin. Soguttugunuz serbeti sarigi burmalarin üzerine dökün.

### **Sekerli Seritler**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi un 1 su bardagi yogurt 5 yemek kasigi süt 5 yemek kasigi sivi yağ Yarım çay bardagi toz seker Yeteri kadar tarçin

Kizartmak için : 2 su bardagi sivi yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Seker ve tarçin hariç bütün malzemeyi karistirip pürüzsüz bir hamur elde edin. 10 dakika dinlendirin. Hamur açacaginiz yeri unlayip 1 cm kalinliginda hamur açin. Açtiginiz hamuru istediginiz boyda seritler halinde kesin. Kizdirdiginiz yağda altin rengi alana kadar kizartin. Tabaga alinca üzerine toz sekeri ve tarçin serpip servise sunun.

### **Sevgi Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Yogurt 1 Su Bardagi Sivi Yağ 1 Paket Margarin 2 Su Bardagi Iri Dövülmüş Ceviz Alabildigi Kadar Un 1 Paket Kabartma Tozu 1 Adet Yumurta

Surubu İçin: 5 Su Bardagi Seker 3 Su Bardagi Su ½ Limon Suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak surubunu hazırlayalım.3 su bardagi su,5 su bardagi sekeri,ve bir miktar vanilyayı kaynatın.Limon suyunu ekleyin.Sogumaya birakin. Baska bir kabin içinde de 1 su bardagi yogurt,1 su bardagi sivi yağ,1 paket margarin,1 paket kabartma tozu,1 yumurta ve aldigi kadar unu karistirin.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yogurun. Hamuru 4 parçaya bölün.Her bir parçasini merdane ile açin.Açtiginiz hamura iri dövülmüş cevizden yayın.Rulo biçiminde katlayın.Diger hamurlari da ayni sekilde katlayip,parmak kalinliginda kesin.Tepsiye dizin.

Önceden isitilmiş 180 derecelik fırında 30 dk pisirin.Önceden hazırlayıp soguttugunuz surubu tatlilarin üstüne dökün.

### **Şöbiyet**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg Baklavalık Un 500 gr Bugday Nisastasi 4 Adet Yumurta 5 Çay Kasigi Tuz 1,5 Su Bardagi Su 1 Su Bardagi Çekilmiş Fıstık İçi 800 gr Tereyagi

Serbet için: 8 Su Bardagi Seker 12 Su Bardagi Su

Kaymak için: ½ litre Süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kapta un, tuz ve yumurtalari bir buçuk su bardagi su ile yogurun. Yogurdugunuz hamuru ceviz iriliginde bezelere ayirin. Bezeleri merdane ile küçük bir tabak büyüklüğünde açin. 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz hamurlari 8'er gruplar halinde aralarina nisasta serpererek üst üste dizin. Bir oklava yardimiyla ince yufkalar açin. 1- Açtiginiz yufkalarin her birini 10 cm'lik kareler halinde kesin. Tatlinin içine koyacaginiz irmikli iç için süt ve irmigi genis bir tencerede pisirin. Irmik ve sütün özleserek koyu bir hamur kivamina gelmesi gerekir Kareler halinde kestiginiz hamurlarin ortasina dövülmüş fıstık içi ve irmikli kaymaktan ceviz büyüklüğünde parçalar koyun. 2- Hamurlari mektup zarfi seklinde kapattiktan sonra tepsiye dizin. 800 gram tereyagini eritin. Eritilmiş tereyagini tepsiye dökün. Yağın fazlasini tepsiyi çok hafif egerek, bosaltın. Önceden isitilmiş orta isili fırında tatliyi 25-30 dakika pisirin. Bu arada serbet için 8 su bardagi seker ile 12 su bardagi suyu kaynatm. Seker iyice eridikten sonra tencereyi atesten alın ve sogutun. Serbeti sıcak tatlilarin üzerine dökün. Tatliyi soguduktan sonra servis yapin.

### **Sütlü Ramazan Lokmasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Yarım paket tereyagi veya margarin 2 bardaktan biraz eksik ince irmik 2 su bardagi süt 4 adet yumurta 3 su bardagi seker 3 su bardagi su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce serbetini hazırlayıp sogumaya birakin. Yarım paket yagi tencerede eritin. İçine irmigi koyun, hafif ateste kivami gelinceye kadar kavurun. Üzerine soguk olarak 2 bardak süt döküp karistirin. Çok hafif ateste sütünü çekmesi için agzi kapali olarak bekletin. Tekrar karistirip sogutun. 4 adet yumurtayi teker teker kirarak yedin. Hamurdan küçük küçük parçalar alın. Avuç içinde bu hamurlari yuvarlayıp bir kaba dizin. Tavada kizdirdiginiz ayçiçek yaginda kizartin. Yagini süzdürerek önceden hazırladigimiz serbetin içine atin.

### **Tavuklu Kadayif Dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

300 gr Tel Kadayif ½ Tavuk Gögsü 4 Yemek Kasigi Irmik 3 Yemek Kasigi Toz Seker 1 Su Bardagi Ceviz 2 Su Bardagi Süt

SERBET MALZEMESİ 3 Su Bardagi Toz Seker 3 Su Bardagi Su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk gögsünü tuzsuz, sade haslayin. Haslanan tavugu süzün ve tel tel didin. irmik, süt, ve sekeri birlikte pisirip soguyunca dövülmüş cevizi ve tavuk etlerini ekleyin.

Kadayıftan bir miktar kopararak tabaga yayın. Uç kismina yeteri kadar harçtan yerlestirerek dolma sarar gibi sarin. Tel kadayif bitinceye kadar bu islemi uygulayin. Yaglanmis tepsiye yerlestirerek üzerine kizdirilmis margarini esit miktarda gezdirin. Önceden ısıtilmis firinda kizartin. Su ve sekeri birlikte kaynatın ve serbeti limonla kestirip, sogumasi için birakin. Kadayiflar sıcak, serbet soguk olmak üzere kepçeyle üzerine gezdirip çekmesini bekleyin. Servis tabagina alarak servis yapin.

### **Fasulye İçli Lahana Sarmasi**

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

12 beyaz lahana yapragi 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 sogan, ince dogranmis, 100 gr kuru fasulye, geceden ıslatilmis 600 ml tavuk suyu Tuz 1 yemek kasigi domates salçasi 1 limonun suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencerede yagi ısıtin. Sogani ekleyip, 5 dakika hafifçe renk alincaya kadar pisirin. Fasulyeleri süzüp tavuk suyuyla birlikte tencereye ekleyin. Bir tasim kaynatın. Atesi kisip fasulyeler yumusuncaya dek 1 saat pisirin. Bu arada baska bir tencereye tuzlu su koyup bir tasim kaynatın. Lahana yapraklarinin sert kisimlarini ayirip ikiser ikiser kaynamis suya atarak kivrilabilir olana kadar haslayin. Dikkatlice süzüp, akan soguk suyun altında tutun, sonra bir kagit havlu üstünde kurumaya birakin. Fasulyeleri süzüp tahta kasikla ezin. Fasulye püresinin içine domates salçasi, limon suyunun yarisi, tuz ve biberi katip karistirin. Fasulye kansiminindan bir yemek kasigini lahana yapraginin bas tarafina koyun, 2 tarafini kivirarak yuvarlayin. Böylece 8 adet lahana sarmasi hazırlayin.

Kalan yapraklari büyük bir tencereye yerlestirin. Sarmalari üstüne koyun. Kalan limon suyunu sarmalarin üzerine gezdirin. Sarmalarin üzerini kapatacak kadar soguk su koyup tuz serpistirin. Dolmalarin üzerine bir porselen tabagi ters olarak yerlestirin. Tencerenin kapagini kapatip bir tasim kaynatın. Agir ateste 1 saat pisirin. Dolmalari sıcak bir tabakta servis yapin.

### **Firinda Sarmisakli Domates**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

4 dilim ince kesilmis kepek ekmeği veya tost ekmeği 4 adet iri domates Yarım tatli kasigi kekik 1 limonun suyu 2 çorba kasigi zeytinyagi 1 çorba kasigi sirke 1 çay kasigi esmer seker 1 bas sarmisak (ikiye bölünmüş) Yarım su bardagi küp küp dogranip haslanmis enginar 1 çorba kasigi ince kiyilmis maydanoz Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak firini ısıtin. Domatesleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerinin disari çıkmasi için hafifçe bastirin. Kesilmis taraflari üste gelecek sekilde domatesleri isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Kekik, tuz, karabiber, zeytinyagi, esmer seker ve sirkeyi iyice karistirdikten sonra domateslerin üzerine dökün. Domatesleri, 15 dakika bir yüzü, 15 dakika da diger yüzü olmak üzere firinda 30 dakika pisirin. Firindan çıkartin ve ılınmaya birakin. Ekmek dilimlerini iki yüzü de kizarincaya kadar pisirin. Ekmeklere, iyice dövülmüş sarımsaktan dilediginiz kadar sürün.

Enginari, limon suyunda haslayarak küp küp dograyın ve domatesin içine doldurun. Ilikken servis yapın.

### **Füme Balık Çorbası**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Orta Büyüklükte Alabalık Fileto 2 Taze Sogan 4 Su Bardagi Su 2 Ortaboy Patates 1 Çorba Kasigi Sirke 1 Çay Bardagi Pirinç

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari ince ince kiyyin. Patatesleri küp dograyın.Soganlarla birlikte 4 su bardagi suda diri kivamda haslayın. Kiyilmiş maydanoz ve tuz ilave edin. Kaynamaya baslayınca yıkanmış pirinci ekleyin. 10-15 dakika pisirin. Alabaligi 1 çay bardagi su ile 5 dakika pisirin. Atesten alıp derisini soyun ve ince seritler halinde dograyın. Çorbaya ilave edin. Sirke ve gerekirse 12 kepçe sıcak su ekieyin. Pirinç yumusayana dek pisirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.

### **Ispanakli ve Havuçlu Katman**

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

750 gr ispanak, saplari ayrilmis. 750 gr havuç, rendelenmis Tuz Taze rendelenmis hint cevizi 1 çay kasigi iyice rendelenmis portakal kabugu Taze öğütölmüs karabiber 50 gr margarin veya tereyagi Ayrica pisirme kabini yağlamak için margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180C'ye isitin. 500 gr'lık bir kabi yağlayın. Ispanagin yapraklarini yıkadıktan sonra üzerlerinde kalan su ile büyük bir tencereye koyun. Üzerine tuz serpistirip tencerenin kapagini kapattıktan sonra agir ateste 5 dak. pisirin. Bu sirada yemegin dibinin tutmaması için zaman zaman tencereyi sallayın. Ispanagi süzüp, elinizle suyu iyice çıkıncaya dek sikin. Ispanaklari ince dograyıp tuz ve hint ceviziyle tatlandirdıktan sonra bir kenara koyun. Havuçları ve portakal kabugunu karistirip tuz, biber ekleyin. Önceden yağlanmış kaba yariya kadar yaym. Üstüne ispanagi koyun. Kalan havuçları da ispanagin üstüne yerlestirin. Küçük bir tavada margarini eritip, kaptaki havuçların üstüne dökün. 1 saat ftrında pisirin. Servis İçin: bir bıçakla kabin kenarlarından kesin, sonra isitilmiş bir servis tabagini üstüne koyup ters çevirin. Portakal dilimleri ve maydanozla süsleyin. Dilimleyip servis edin.

### **Körili Salgam Çorbası**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr küçük salgam Tuz 25 gr margarin veya tereyagi 1 küçük sogan, iyice rendelenmis 2 çay kasigi köri 600 ml tavuk suyu 1 çay kasigi seker Yarım limonun suyu Taze öğütölmüs karabiber 150 ml krema

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salgamlari tuzlu kaynar suya atarak 3 dakika haslayıp, süzün. Bir tencerede margarini eritip, soganla birlikte salgamlari ekleyin. Tencerenin kapagim kapatıp, agir ateste 5 dak. pisirin. (Arada sirada tencereyi, sebzelerin birbirine yapismaması için, sallayın.)

Köriyi ve tavuk suyunu ekleyin. Sekeri ve limon suyunu katıp, tuz ve biberini ilave edin. Tencerenin kapagini kapatıp, agir ateste salgamlar yumusayıncaya kadar 10 dak pisirin. Salgamlari bir süzgeçten ezerek geçirin veya soguttuktan sonra blender'da püre haline getirin. Salgam püresini tekrar tencereye aktarip iyice isitin. Kaselere koyduktan sonra herbirine kremayı ilave edip karistirin ve maydanozla süsleyin.

### **Lor Peynirli ve Salamli Kokotlar**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

225 gr lor peyniri veya labne 1 yemek kasigi ayçiçek yagi 1 küçük sogan, ince dogranmis 100 gr mantar, dogranmis. 2 yumurta, çirpilmis 50 gr salam, küp seklinde kesilmis Bir tutam taze rendelenmis hint cevizi Tuz ve karabiber 25 gr tereyagi, eritilmiş Maydanoz, süslemek için

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 200 C isitin. Bir tencerede ayçiçek yagini isitin soganlari ekleyip yumusayıncaya kadar

kizartın.

Mantarları ekleyip 1- 2. dak. devamlı karıştırarak pisirmeye devam edin.

Tencereyi atesten. alıp sogumaya bırakın.

Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çirpilmis yumurtaları peynire azar azar ekleyerek yedirin.

Salam, sogan ve mantan peynir karışımına ekleyin. Hint cevizini tuzu ve biberi katin.

Isiya dayanıklı 4 küçük kabin içine fırçayla tereyağını sürün. Karışımı esit olarak bu kaplara bosalın.

Kapları fırına sürüp 20-25 dakika kabarıp kahverengilesinceye kadar pisirin, Maydanozla süsleyip servis yapın.

### **Peynirli Misir Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 çorba kasığı sıvı yağ 2 adet doğranmış sogan 1 tatlı kasığı kimyon 4 su bardağı tavuk suyu 2 adet orta boy patates (soyulmuş ve küçük küçükdöğranmış) 1 su bardağı haslanmış ve püre haline getirilmiş mısır 2 su bardağı haslanmış mısır ¼ su bardağı ince kıyılmış maydanoz 1 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri ¼ su bardağı krema (arzuya göre) Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kalın tabanlı bir tencerede yağı ısıtın. Soganı ekleyip harlı ateste rengi değişene kadar yaklaşık 5 dakika pisirin.

Dövülmüş sarımsak ve kimyonu ekleyip karıştırarak 1 dakika pisirin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Patatesi ekleyip atesi kisin. Kapasını kapatmadan 10 dakika pisirin.

Püre haline getirdiğiniz mısırı, haslanmış mısır tanelerini ve maydanozu ekleyin. Kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 10 dakika harlı ateste pisirin. Peyniri, tuz, karabiber ve kremayı ekleyin. Peynir eriyinceye kadar kısık ateste pisirmeye devam edin. Sıcak sıcak servis yapın.

### **Pirasa Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 kalın pirasa

1.5 çorba kasığı tereyağı 1 çorba kasığı zeytinyağı 1 ince doğranmış kuru sogan

1.5 su bardağı pirinç

4.5 su bardağı sebze suyu Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirasayı yıkayıp ince ince doğrayın. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını kızdırıp soganları ve pirasayı ilave ederek kavurun.

Yıkamış pirinci ekleyip bir kaç kez karıştırın. Sebze suyunu ilave edip

kapasını kapatın. Ağız ateste 1 saat kadar pisirin. Tuz, biber ekin.

Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Sıcak olarak servis yapın.

### **Pirinçli Domates Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr taze domates, doğranmış 400 gr konserve küp domates 1 yemek kasığı domates salçası 150 ml su Tuz ve taze öğütülmüş karabiber 50 gr pirinç

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinç, vermut ve maydanoz disındaki bütün malzemeyi büyük bir tencereye koyun. Bir tasım kaynatıp karıştırdıktan sonra atesi kisin ve tencerenin kapasını kapatıp 30 dakika pisirin. Tenceredeki malzemeyi bir süzgeçten geçirin veya ilindikten sonra blender'da püre haline getirin. Böylece elde ettiğiniz domates püresini tekrar tencereye koyun ve bir tasım kaynatın. Pirinci ekleyip karıştınn. Atesi kısıp tencerenin ağız kapalı olarak 15 dak. pirinçler yumuşayincaya kadar pisirin. Isıtılmış kaselere döküp, maydanozla süsleyin. Alternatif: Maydanozla süslemeden önce her kaseye yarım yemek kasığı krema koyup karıştırın.

### **Soguk Bezelye ve Fasulye Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla



## **MALZEMELER**

750 gr bezelye - 6 tane en iyi kabugu ayirin 500 gr fasulye 25 gr margarin veya tereyagi 1 büyük sogan - iyice rendelenmis 850 ml tavuk suyu 1 demet taze nane Tuz ve taze öğütölmüs karabiber 150 ml yogurt ¼ çay kasigi köri 1 bas sarmisak, ezilmis

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini tavada eritin. 1 Sogani ekleyin ve yumusayip hafifçe kızarincaya kadar 5 dakika pisirin. Tavuk suyunu ekleyip bir tasim kaynatin, sonra bezelyeleri, ayirdiginiz bezelye kabuklarini, fasulyeyi, naneyi, tuz ve biberi ekleyin. Atesi kisin ve tencerenin agzini kapatip 20 dak. pisirin. Bezelye kabuklarini ve naneleri çıkartip çorbayi ilindirarak blender'dan geçirin. Tamamiyle sogumaya birakin. Bir kasede yogurt, köri ve sarmisagi karistirin. Buna 6 kasik çorbayi ekleyip tekrar soguk çorbaya karistirin. En az 30 dak. buzdolabinda saklayin. Servis etmek için: 4 tane sogutulmus kaseye çorbayi döküp, nane yapraklariyla süsleyin.

## **Yumurta ve Marul Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

5 büyük marul veya kivircik salata yapragi 3 kati yumurta, haslanmis ve dogranmis 25 gr margarin veya tereyagi, yumusatilmis

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Marullarin sert kisimlarini kesip ayirin. Yikayip kurulayin, bir kenara koyun. İç Hazirligi: Yumurtalari bir kaseye koyun, 25 gr margarin ve peyniri ekleyin. Bir çatalla ezerek yumusak bir ezme haline getirin. Eger çok sertse karisima biraz daha margarin ekleyin. 1 marul yapragini tezgahin üstüne serin ve ortasina kasikla 1 yemek kasigi yumurta karisimini koyun. Karisimi kenarlara yayin. Yapragin kesilmis kenarindan baslayarak sikica sarin. Sarmalari seffaf filmle tekrar sikica sarin. Geri kalan marullari da ayni sekilde sarip geceden buzdolabinda tutun. Servis Etmek İçin: Sarmalari seffaf filminden çıkartip bıçakla 2.5 cm. olmak üzere her parça küçük küçük kesin ve servis yapin.

## **Ançuez Soslu Hindi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 havuç 1 sap kereviz 1 sogan 1 çorba kasigi elma sirkesi 500 gr taze hindi gögüs eti 1 yumurta 3 ançuez filetosu 3-4 dal maydanoz Zeytinyagi, tuz, karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencerede bol miktarda su kaynatin, dogranmis havuç, kereviz, sogan ve sirkeyi ekleyin. Bir kaç dakika daha kaynatip hindiyi ilave edin. Kisik ateste 45 dakika kadar pisirin. Soguyunca suyunu süzüp çorba için ayirin. Kati pismis yumurtayi dograyin. Önceden 1-2 dakika suda bekletilmis ançuez, yumurta, maydanoz, sirke, tuz, karabiber ve zeytinyagini blendardan geçirerek krema haline getirin. Hindiye dilimleyin ve sos ekleyerek servis yapin.

## **Beyaz Sarap Sosunda Tavuk**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

4 adet 25 gramlik dana jambon 4 adet 150 gramlik kemiksiz ve derisi çıkarilmis tavuk gögsü 175 gr arpacik sogani Sos için: 75 gr sogan 275 ml sek beyaz sarap 1 kokulu otlar buketi 1 tavuk suyu tableti 275 ml kaynar su 15 gr tereyag 20 gr un

Garnitür olarak:

125 gr brokoli

175 gr havuç (birkaç parçaya bölünmüs)

## **YAPILIŞ TARİFİ**

İlk olarak tavuk gögüslerini rulo yaparak ya da kesip üst üste koyarak kübik bir sekile getirin. Jambonlari tavuklara sarip bohçalar yapin. Dilerseniz bir kürdan ya da mutfak ipliğiyle tutturun. Uygun bir kaba alip, 200 derece firina soydugunuz arpacik soganlariyla beraber atin. 35-40 dakika tavuklar pisinceye kadar firinlayin. Bu arada sosu hazirlayin. Sogani dograyip, kokulu otlar buketi ve sarapla beraber kaynatin. 10 dakika sonra buketi çıkartin. Tavuk suyu tabletini suda eritin. Tereyagini eritip unla karistirin. Yavas yavas tavuk suyunu ve sonra da beyaz sarabi ilave edin. Kaynadiktan sonra sos koyulasinca ocaktan alin. Sosu tavugun üzerine döküp, 10 dakika kadar firinda pisirin. Bu arada garnitür olarak kullanacaginiz sebzeleri buharda haslayin ve servis yapin.



### **Elmalı Hindi**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg'lık Hindi 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Taze Sogan1 Sogan 5 Adet Elma veya Portakal 1 Çorba Kasigi Tozseker 2 Çorba Kasigi Sirke 1,5 Su Bardagi Et Suyu 3 Defne Yapragi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindiyi yıkayıp kurulayın.İçine tuz ve biber ekip kiyilmiş 1 kuru sogan ile 1 defne yapragi yerlestirin.Yüzeyine yag sürüp firinda 1.5 saat pisirin. Elmalari soyup ince ince kiyin bir tencereye alin. Kiyilmiş taze sogan, 2 defne yapragi, seker, sirke ve et suyunu ilave edip 10 dak. pisirin. Defneyi içinden alip püre makinesinden geçirin. Malzemeyi tekrar tencereye alin. Tuz, biber ekip kisik ateste koyu sos kivaminda pisirin. Hindiye servis tabagina alin. Hazirladiginiz sos esliginde sicak olarak servis yapin.

### **Firinda Pazili Omlet**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg Pazi veya Ispanak 1 Sogan 2 Yumurta 2 Su Bardagi Lor Peyniri ½ Su Bardagi Light süt 5 Çorba Kasigi Galeta Unu ½ Su Bardagi Süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pazi yapraklarini yıkayıp süzün ve iri iri kiyin. Sogani ince dograyip teflon tavada biraz çevirin. Paziye ekleyip tuz serpin ve orta ateste devamlı karistirarak diri kivamda pisirin. Ilinmaya birakin. Firini 80 dereceye ayarlayın.Peyniri yarım su bardagi sütle karistirin. Çirpilmis yumurta, pazi, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın.

24 cm çapında kalibi yagli kagitla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Firina verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kaliptan çikarin ve servis yapin.

### **Firin Mücver**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Adet Kabak 2 Çorba Kasigi Kasar Peyniri 1 Adet Yumurta 2 Silme Çorba Kasigi Un 4-5 Dal Dereotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Rendelenmis kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karistirin. Elde ettiginiz karisimi, önceden siviyağ ile yaglanmış isiya dayanikli cam bir kaba dökün. 230 derece ısıtılmış firinda üzeri hafif kızarincaya kadar pisirin.

Not: Firin mücveri dilerseniz yogurtla da sunabilirsiniz.

### **Çiftlik Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 Orta Boy Patates 1 Demet Maydanoz 1 Demet Taze Sogan 4 Dilim Jambon (veya füme et, salam) 10 Yumurta 4 Çorba Kasigi Siviyağ 1 Çorba Kasigi Tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patateslerin kabuklarini soyun. 5 dakika tuzlu suda bekleterek süzün ve ufak küpler halinde kesin. Maydanoz ve taze soganların yesil yapraklarini çok ince kiyin. Jambonu iri kibrit seklinde dograyın. Tavada kızdırılmış siviyağda önce patatesleri hafifçe pembelestirin. Jambonları ve taze sogani ekleyip 1-2 dakika çevirin.

Genis bir tavada tereyagini eritin. Bir kasede yumurtaları hafifçe çirpip tuz, biber ve kavrulan malzemeyi ekleyin. Omlet malzemesini kızdırılmış tereyagina ilave edip kisik ateste en az 8-10 dakika pisirin. Omletin her tarafi pisince düz tabak yardimiyle diger tarafını çevirin. Üzerine kiyilmiş maydanoz ve yesil sogan serpererek sicak olarak servis yapin.

## **Cilbir**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

6 Yumurta Sarmisak Yogurt Tereyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir tencereye üç parmak yüksekliğinde su doldurup kaynatın. 6 yumurtayı birer birer kepçenin içine kirin. Dagilmamalarına dikkat ederek kaynayan suya aktarın.

2-3 dakika sonra pisen yumurtaları kevgirle sudan alıp servis tabagina yerlestin. Üzerine sanmsakli yogurt ve tereyaginda kizdirilmis kirmizibiber gezdirip servis yapin

## **Firinda Pazili Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 Kg Pazi veya Ispanak 1 Sogan 2 Yumurta 2 Su Bardagi Lor Peyniri ½ Su Bardagi Light süt 5 Çorba Kasigi Galeta Unu ½ Su Bardagi Süt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pazi yapraklarini yıkayıp süzün ve iri iri kiyin. Sogani ince dograyıp teflon tavada biraz çevirin. Paziyi ekleyip tuz serpin ve orta ateste devamlı karistirarak diri kıvamda pisirin. Ilinmaya bırakın.

Firini 80 dereceye ayarlayın.Peyniri yarım su bardagi sütle karistirin. Çirpilmis yumurta, pazi, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın. 24 cm çapında kalibi yağli kagitla döseyin. Karisimi döküp üzerine galeta unu serpin. Firina verip 1 saat pisirin. 10 dakika dinlendirip kaliptan çıkarın ve servis yapın.

## **Firinda Soganli Yumurta**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

6 Yumurta 2 Su Bardagi Süt

1.5 Kahve Fincanı Tereyagi 1 Yemek Kasigi Un 2 Yemek Kasigi Krema 2 Sogan Tuz Karabiber Toz Müskat

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları soguk su dolu derin bir kaba yerlestirip kati sekilde pisirin.

Tavada 2 yemek kasigi tereyagini eritip unu ekleyerek kisik ateste çevirin.

Sütü yavas yavas ve devamlı karistirarak ilave edin. Pütürsüz bir besamel

sos elde edinceye kadar, sürekli karistirarak 10 dakika pisirin.

Tuz, karabiber ve müskat ekleyip atesten alın.

Yumurtaları sogutup kabuklarını soyun ve yuvarlak dilimleyin. Soganları

ince halkalar seklinde kesin. Kalan tereyagini eritip soganları

pembelestirin. Hazirladiginiz besamel sosu ekleyin. İçine yumurta dilimleri ilave edin.

Yayvan bir firin kalibini yağlayın. Yumurta dilimlerini soslu olarak firin

kalibina dizin. Kalan sosu üzerine dökün.

Önceden kizdirilmis orta isili firinda 6 dakika kizartin.

## **Güveçte Yumurta**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1 ufak kangal sucuk 4 adet yumurta 2 yemek kasigi zeytinyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sucugu zarından ayirin. Halka halka dograyın. Güveci hafif atese koyup isitin. Yagi içine ilave edin. Bu yagda sucukları arkalı önlü hafifçe kizartin. Aralıkla olarak yumurtaları tencereye kirin. Üzerine kapagini kapatarak yumurtaların pisirin. Tuzunu ve biberini ilave edip sicak olarak servise sunun.

## **Krem Blue**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

7 Yumurta Sarisi

Su Bardagi Seker 1 Su Bardagi Süt 500 gr Krema 1 Paket Vanilya 2 Yemek Kasigi Nisasta

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bütün malzemeyi bir tencerede çirpin. Tencereyi, sıcak su dolu bir tepsiye yerleştirin. 10-15 dakika süreyle ısıtın. Bu sırada tenceredeki malzemeleri sürekli karıştırın. Su kaynama noktasına gelmeden atesi kapatın. Karisimi firina dayanaklı kaplara paylastırın. Soguduktan sonra üzerlerine hafif toz seker serpistirin. Önceden 160 derece ısıtılmış firinda 2-3 dakika üzerinin kızarması için bekletin. Firindan çıkardığınız kaplar soguyunca servis yapın

## **Krutonlu Çilbir**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

2 Dis Sarmisak 6 Yumurta

1.5 Su Bardagi Yogurt 3 Çorba Kasigi Tereyagi veya Siviyağ 2 Çay Fincani Kruton Ekmek 1 Çay Kasigi Kirmizibiber

3-4 Dal Maydanoz Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarimsagi az tuzla ezip yogurda ekleyin ve pütürsüz bir hale gelinceye kadar karıştırın.

Genis bir tencerede suyu kaynatıp yumurtalarai teker teker kirin.

Yumurtaların beyazları katılasınca delikli kavgirle süzüp yayvan bir servis tabagina alın.

Yumurtaların çevresine bir sıra kruton ekmek dizip sıcak olarak bekletin.

Üzerine sarımsaklı yogurdu dökün.

Tereyagini kızdırıp kirmizibiber ekleyin. Karisimi yogurdun üzerine gezdirin.

Maydanozla süsleyip servis yapın.

## **Menemen**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

2 Adet Domates 6 Sivribiber 2 Çorba Kasigi Tereyagi ½ Kahve Fincani Süt 5 Adet Yumurta

## **YAPILIŞ TARİFİ**

2 büyük domatesin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın. 6 sivri biberin çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde kesin.

2 çorba kasigi tereyagini tavada eritip biberleri kavurun. Domatesleri ilave edip 5-6 dakika kadar pisirdikten sonra yarım kahve fincani sütü ekleyin.

5 yumurtayı teker teker bu karisima ilave edin. Krema hali alincaya kadar hızla kanstirin. Tuz ve karabiber ekleyip 7-8 dakika daha pisirin.

Maydanozla süsleyip servis yapın.

## **Misirli Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

1 Küçük Kutu Tatli Misir 3 Yumurta 2 Çorba Kasigi Krema 1 Tatli Kasigi Tereyagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Misirin suyunu süzün, tuz ve karabiberle karıştırın. Yapismayan bir tavada tereyagini eritin. Misirlari bu yağda 1-2 dakika çevirin, kenara alın. Yumurtaları çirpin, aynı tavaya tekrar çok az tereyagi ilave edin, üzerine yumurtaları dökün ve tahta kasikla devamlı karıştırın. Omletiniz serflesmeden yarı sulu haldeyken atesten alın. Misirlari ve kremayı ekleyin. Sıcak olarak servis tabagina alın. Sosis, jambon ya da baska hafif bir etle servis yapın.

## **Pazili Makarnali Omlet**

Mutfak: İtalya Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

Yarım demet pazi yapragi Yarım demet fiyonk makarna 1 adet kuru soğan 2 adet yumurta 2 yemek kasigi yogurt 3 yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi un 1 kahve fincani sivi yağ

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Pazi yapraklarını yıkayın. Hafif tuzlu suda haslayıp süzün. Soguduktan sonra ekmek tahtasında ince kiyin. Soğanı yemeklik doğrayın. 3 yemek kasigi tereyagi ile pembe renk alana kadar kavurun. Makarnayı haslayıp süzün. Bir

baska kapta yumurta, yogurt, un, tuz ve karabiber karistirin. Haslanmis paziyi, makarnalari ve kavrulmus sogani ilave edip harmanlayin. Kucuk capli teflon bir tavada sivi yagi kizdirin. Uzerine karisimi bosaltip agzi kapali olarak pisirin. Omleti alt ust ederek iki tarafini iyice kizartin. Bir kalip halinde pisen pazili makarnali omleti sicak olarak servise sunun.

### **Peynirli Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 yumurta ½ çay kasigi tuz biber 20 gr (1 çorba kasigi +1 çay kasigi) Margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kaseye yumurtalari kirip, tuz ve biberini ilave ettikten sonra telle hafifçe çirpin. Bu çirpma sonunda yumurtanın sarisi aki birbirine karismis olmalı, ancak yumurta aklari köpürmemelidir. Bir çorba kasigi margarini bir tavada eritin. Tavayi saga sola oynatarak yagin tavanin bütün tabanini ve kenarlarini kaplamasini saglayin. Yag iyice kizip, renk degistirmeye baslamadan hemen önce çirpilmis yumurtalari ilave edin.

### **Sahanda Yumurta**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

50 gr sucuk

2 yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sucugun zarini soyup, kalinca dograyin. Bir sahana 4-5 çorba kasigi su ve sucuklari koyun. Agir ateste yaklasik bir dakika kaynatin. Sonra sucuk dilimlerini altüst edin. Bir dakika daha suda pisirin. Gerekirse bu arada sahana biraz sicak su koyun. Sahana margarini katin. Yag erimeye baslayınca yumurtalari sahanin içine kirin. Yine agir ateste, yagi yakmadan, yumurtaların aki sertlesinceye kadar pisirin. Sahani atesten alip, hemen servis yapin.

### **Sebze İçli Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Adet Sogan 50 gr Margarin 150 gr Bezelye (dondurulmus) Tuz, Karabiber 6 Adet Yumurta 3 Yemek Kasigi Süt 75 gr Kasar Peyniri (rendelenmis) 100 gr Salam ½ Demet Maydanoz (kiyilmis) Kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani küb seklinde dograyin ve 20 gr yagda kavurun.

Kavurdugunuz soganlari bezelye ve ½ su bardagi su, tuz, karabiber ilave edin.

Yumurtalari süt, rendelenmis peynirinin 2/3'ü biraz tuz ve karabiber ile çirpin.

15 gr yagi tavada eritin. Yumurtali karisimin yarisini tavaya döküp bir adet omlet pisirin. 2. yarisiyla da ayni sekilde bir omlet daha pisirin. Salami ufak ufak dograyin, maydanoz ve kekikle birlikte bezelyelere ilave edin. Omletin içini hazirladiginiz bezelyeli harç ile doldurup kalan kekik ve peyniri serpererek servis yapin.

### **Sebzeli Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

175 gr sogan 1 yemek kasigi sivi yag 1 dis sarimsak 1 orta boy kirmizi biber 1 orta boy yesil biber 450 gr domates 6 yumurta biraz kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tavaya zeytinyagini koyun. Dogranmis sogani içine ekleyip, rengi degisip, yumusayincaya kadar orta ateste kavurun. Diger tarafta sarmisagi dövün ve tavanin içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çikarip, küçük küçük dograyin ve onu da tavaya ilave edin. Sik sik karistirarak 6-7 dakika kadar pisirin Domatesleri soyup çekirdeklerini ayirdiktan sonra ufak ufak dograyin. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pisinceye kadar bekleyin. Bir kapta yumurtalari hafifçe çirpin ve maydanoz ile diger baharatlari da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardimiyla yumurtanın her tarafa karismasini ve iyicepismesini saglayin. Karisini katilasip, altin rengini alincaya kadar pisirin. Omlet pistikten sonra ince ince kiydiginiz maydanozlari üzerine serpererek, bir dilim taze ekmek esliginde servis yapin.

### **Yogurtlu Yumurta Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

5 Yumurta 5 Çorba Kasigi Yogurt 3 Çorba Kasigi Zeytinyagi 1 Dis Sarmisak 3-4 Dal Dereotu ya da Maydanoz 1 Çay Kasigi Pulbiber ya da Karabiber Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalari kati kivamda haslayip soyun. Soguduktan sonra halka halka dilimleyin.

Servis tabaklarına birer sıra yumurta dilimlerini dizin ve tuz serpin.

Sarimsagi ezip yogurtla karistirin ve yumurtaların üzerine yayın.

Zeytinyagini gezdirip, pulbiber veya karabiber serpin.

Dereotu veya maydanozu ince ince kiyip salatanin üzerini süsleyerek servis yapin.

## **Yogurt Soslu Ispanakli Çilbir**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

750 gr ispanak (ayiklanip, bol suda bir kaç kez yikandiktan sonra süzölmüs) 60 gr (4 çorba kasigi) margarin 1 ½ çay kasigi tuz taze çekilmiş karabiber 5 yumurta 1 ¼ litre (5 su bardagi) su 125 ml (1/2 su bardagi) sirke 300 gr yogurt sosu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanaklari hazirlamak için bir tencereye yariya kadar su koyup, tuzu ekledikten sonra kaynatin. Su kaynayinca, ispanaklari katip, 3-4 dakika haslayin. Bu sürenin sonunda ispanagi tencereden alip, kevgire aktarin. Üzerinden soguk su geçirin. Sonra haslanmis ispanagi bir top gibi sikarak suyunu süzün. Bir baska tencereye margarinin 2 çorba kasigini koyup, orta ateste eritin. Yag kizınca haslanmis ispanagi ekleyip, çatalla karistirarak isitin. ½ çay kasigi tuz ve biberini katin. Ispanak isininca tencereyi atesten alip, ispanagi sicak olarak bir kenarda saklayin.

Yumurtalari pose edin. Önceden isitilmiş tabaklara ispanagi esit miktarlarda yerlestirin. Üzerlerine yine delikli kasikla alinarak süzdürölmüs yumurtalari koyun. Yogurt sosunu en üste kasikla gezdirin. Küçük bir sahanda kalan 2 çorba kasigi margarinin 2 çorba kasigini orta ateste eritin. Yag kizınca kirmizibiberi ekleyip iyice karistirin. Biberli yagi yogurt sosunun üzerine gezdirip, ispanakli çilbiri sicak olarak servis yapin.

## **Yumurta Benyesi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

4 Yumurta Tuz, Karabiber 1 Su Bardagi Un 1 Çorba Kasigi Zeytinyagi ½ Su Bardagi Soda 1 Yumurta Aki Kizartmak için Siviyağ

## **YAPILIŞ TARİFİ**

4 yumurtayi kati kivamda haslayip soyun ve halkalar halinde dilimleyin.

Üzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Derin bir kasede 1 su bardagi un, 1 çorba kasigi zeytinyagi ve yarim su bardagi sodayi kanstirin.

1 yumurta akini iyice çiriparak köpük haline getirip sodali karisima ilave edin. Yumurta dilimlerini bu kansima batirip kizgin yagda kizartin.

Kagit havlu üzerine alip fazla yagini çektin. Kiyilmiş maydanozla süsleyip sicak olarak servis yapin.

## **Yumurta Kroketi**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

8 Yumurta 1 Çorba Kasigi Margarin 7 Çorba Kasigi Un 1 Su Bardagi Süt 2 Çorba Kasigi Rendelenmis Kasar Peyniri 2-3 Çorba Kasigi Galeta Unu

Kizartmak İçin Siviyağ

Birkaç Dal Dereotu

Tuz, Karabiber, Pulbiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaların 6 tanesini kati kivamda haslayin. Kabuklarını soyup küp seklinde dograyin. Tencerede margarinin eritip dört kasik un ekleyerek pembelestirin. Azar azar sütü ilave edip karistirin. Iyice koyulasip sos kovamini alincaya

kadar orta ateste karıştırarak pisirin. Atesten alıp tuz, karabiber, kasar peyniri, 1 yumurtanın sarısı ve doğradığınız yumurtaları ilave ederek iyice karıştırın. Su ile ıslatılmış bir tabaga alıp sogumaya bırakın. Kalan yumurtanın akını küçük bir kasede iyice çirpin. Ellerinizi unlayıp karisimdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparin ve kroket seki verin.

Önce una, sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayın. Siviyağı tavada kızdırıp kroketleri kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektin. Dereotu ve pulbiberle süsleyip sıcak olarak servis yapın.

### **Yumurta Tatlısı**

Mutfak: Diğer Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 Yumurta 1 Çorba Kasığı Un 2 Çorba Kasığı Yogurt 1 Çay Bardağı Siviyağı  
SERBET İÇİN: 1 Çay Fincanı Tozşeker 2 Çay Fincanı Su 1 Tutam Toz Safran

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Koyulasmaya başlayınca toz safranı ilave edip karıştırın ve sogumaya bırakın. Yumurta, un ve yogurdu mikserle çirpin. Siviyağı tavada ısıtıp hazırladığınız karışımı dökün. Alt tarafı kızarinca ters çevirin ve iki yüzünü de pisirin. Pisme esnasında tahta spatula yardımıyla esit üçgenler halinde dilimleyin. Atesi iyice kisin. 1 bardak soguk serbeti hamurun üzerine gezdirin. Serbeti çekinceye kadar kısıp ateste 8-10 dakika pisirin. Ilık olarak servis yapın.

### **Pudingli Bisküvi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket kakaolu puding 3 su bardağı süt 1 paket yulaflı kare bisküvi  
Üzerine: Hindistancevizi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kakaolu pudingi tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak, 3 su bardağı sütü ekleyin. Orta hararetle ateste koyulasana dek pisirin. Yulaflı bisküvileri teker teker kakaolu pudinge batırın. Düz bir tabaga dik olarak dizin (puding koyu olduğu için bisküviler dik duracaktır.) Bisküviler ve puding bu şekilde bittikten sonra birkaç dakika ilinmesi için bekleyin. Üzerine hindistancevizi serpin. Çilek ve bademle süsleyin. Pudingli bisküviyi verev olarak keserek, servis yapın

### **Kabaklı Tart**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Tart hamuru için:  
1 su bardağı un (150 gr.)  
2 çay kasığı seker  
1/2 su bardağı margarin (125 gr.)  
6-7 çorba kasığı soguk su

Tart içi için:

2 ½ su bardağı rendelenmiş bal kabak (750 gr.) ½ su bardağı ceviz içi (50 gr.) 4 yumurta 1 su bardağı seker (250 gr.) 2 çay kasığı tarçın 2 çay kasığı zencefil ¾ su bardağı krema (200 ml.) 1/3 su bardağı un (50 gr.)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, seker ve margarini, robotun ana haznesine koyun. Robotu kısa aralıklarla 15 defa çalıştırın ve durdurun. 3 çorba kasığı soguk su koyarak, 5 defa daha çalıştırın. 2 çorba kasığı daha su ekleyip, 3 kere daha çalıştırıp durdurun. Hamur toplanıyorsa robottan alın. Eger dagiliyorsa azar azar su ekleyerek kısa aralıklarla birkaç kez daha çalıştırın. Balkabaklarının üzerine yarım bardak su koyarak, ağız kapalı bir tencerede yumuşayincaya kadar (30 dk.) pisirin. Pistikten sonra robotun ana haznesinde cevizlerle beraber çekin. Ayrı bir kapta yumurtaları el mikseri ile çirpin. Seker, tarçın, zencefil ve kremayı ekleyin. Kabak püresi ile yumurta karışimini iyice karıştırın. Hazırlamış olduğunuz hamuru tart kalıbına koyun ve üzerine kabak karışimini dökün. Tartinizi, fırında önce 220 °C'de 10 dk., daha sonra 150 °C'de 40 dk. kadar pisirin. Tartin ortasına temiz bir bıçak sokup temiz çıktığında fırından alın. Ilık veya oda sıcaklığında servis yapın.

### **Donizetti Pastası**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

160 gr. tereyagi 60 gr. seker 4 yumurta 2 yumurta aki 35 gr. un 60 gr. nisasta 50 gr. kayisi sekerlemesi 50 gr. ananas sekerlemesi birkaç damla likör 1 paket vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagini 50 gr sekerle çirpin. Yumurta sarılarını ekleyip iyice karıştırın. Diğer tarafta yumurta aklarını kalan sekerle çirparak diğer karışımına ilave edin. Unu ve nisastayı azar azar ilave edin. Son olarak meyve sekerlemelerini, likörü ve vanilyayı ekleyin. 24 cm çapında kelepçeli bir kalıbı yağlayıp karışımı boşaltın. 180 derecede 40 dakika pisirin. Soguduktan sonra üzerine pudra sekeri serpip servis yapın.

#### **Peksimetli Meyveli Tatlı**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardağı dövülmüş ceviz 1 çorba kasığı tarçın Yarım su bardağı Süt 1 su bardağı toz seker 1 su bardağı su 1 paket peksimet 3 adet yumurta aki 3 çorba kasığı toz seker 200 gr kaymak 2,5 su bardağı Süt 1 paket Toz Krem Santi 3 adet elma Yarım Paket Çikolatalı Toz Krem Santi 1 kahve fincanı rende bitter çikolata 1,5 su bardağı hindistan cevizi 4 adet muz - 6 adet kivi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 gece önceden dövülmüş cevizi ve tarçını yarım su bardağı süte yatırın. 1 su bardağı toz sekeri 1 su bardağı suda kaynatıp serbet haline getirin. Peksimetleri tepsiye dizip üzerlerine serbeti gezdirin. Ayri bir yerde yumurta aklarını, 3 kasık toz seker ekleyerek çirpin, kaymagı ekleyerek tekrar çirpin. Ayri bir kapta 1.5 su bardağı sütle Toz Krem Santi&#8217;yi çirpip, kaymaklı karışımı ekleyerek kremayı karıştırın. Hazırladığınız kremayı buzdolabına dinlenmeye bırakın. Elmaları soyup rendeleyin ve 10 dakika kadar pisirin. Atesten alınca içine, süte yatırılmış cevizli karışımı ekleyerek karıştırın. Karışımı peksimetlerin üzerine pay ederek yayın, sogumaya bırakın. Pinar Çikolatalı Toz Krem Santi&#8217;yi diğer bir su bardağı sütle çirpin. Üzerine rendelenmiş bitter çikolata ekleyip tekrar çirpin. Soguyan elmali karışımın üzerine hindistan cevizini serpin. Uzun dilimlenmiş muzları ve 1 parmak kalınlığında kremayı yayın. Üzerine 1 kat dilimlenmiş kiviyi dizin ve tekrar kremayı yayın. En üste bitter çikolatalı, Çikolatalı Toz Krem Santi&#8217;yi yayın. Çilekle süsleyip buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Servis yapın.

#### **Limonlu Tavuk**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 adet Tavuk kalça 4 yemek kasığı Zeytinyağı 4 adet Taze soğan 1 adet Limon 2 su bardağı Tavuk suyu 2 diş sarımsak 1 tatlı kasığı Nisasta 1 yemek kasığı Ayçiçek yağı 1 tatlı kasık Kekik 1 tatlı kasığı kırmızı pul biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Taze soğanları ayıklayıp doğrayınız 2.Sarımsakları kişiniz. Limonun suyunu sıkıp, kabuğunu rendeleyiniz. Yayvan bir tencerede 4 yk. Zeytinyağını ve kişilmiş sarımsakları kızdırıp, tavuk kalçalarını ilave edip, renk verdiriniz. Renk alan tavuk kalçalarını isiya dayanıklı bir fırın kabına diziniz. Küçük bir tencerenin içine tavuk suyunu, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini koyup kaynatınız. Küçük bir kaseinin içinde ayçiçek yağını ve nisastayı boza kıvamına gelinceye kadar karıştırınız 8.Kaynayan tavuk suyuna nisasta karışımını karıştırarak ilave edip, tüz ve karabiber ile baharatlandırınız. En son olarak tavuk kalçalarının üzerine kişilmiş taze soğanları, kekiki , kırmızı pul biberi ve sosu döküp, önceden 200 derecede isittiginiz fırında tavuklar iyice kızarana kadar pisiriniz.

#### **Mantarlı Pay**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 Adet Milföy 4 Yemek kasığı Zeytinyağı 2 Adet kuru soğan 10 Adet Mantar 4 Adet Taze Soğan 2 Adet Çarliston biber 3 diş Sarımsak 1 tatlı kasığı Toz Seker 1 tatlı kasığı Kırmızı Pul Biber Tuz - Karabiber

Üzeri için:

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarları , kuru soğanları, taze soğanları , çarliston biberlerini , sarımsakları ayıklayıp, ayri ayri tabaklara ince ince kişiniz, Yayvan bir tavada zeytinyağını kızdırıp, içine kişilmiş kuru soğanları ilave edip pembelesinceye kadar kavurunuz. Kuru soğanlar pembelestikten sonra içine sırasıyla kişilmiş çarliston biberleri, sarımsakları, taze soğanları ekleyip, kavurunuz. Daha sonra kişilmiş mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar sote ediniz. En son olarak Seker, kırmızı pulbiber, tuz-karabiber ile baharatlandırıp, bir tasım kavurduktan sonra sogumasi için yayvan bir tabaga alın. Milföy hamurlarını tezgahın üzerine koyup, üzerine sogumus olan harctan koyunuz. Hamurları üçgen olarak katlayıp, kenarlarına bastırınız. Yağlanmış tepsiye börekleri dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiniz. Önceden 185 derece de isittiginiz fırında böreklerin üzerleri kızarıncaya kadar pisiriniz.

#### **Baharatlı Piliç**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk



## **MALZEMELER**

6 adet tavuk göğsü  
Harcı İçin: 2 yemek kasigi zeytinyagi  
1 dis bütün sarımsak  
1 tatli kasigi zencefil  
2 yemek kasigi limon suyu  
1 tatli kasigi kimyon  
1 tatli kasigi zerdaçal  
1 tatli kasigi kisnis  
1 tatli kasigi köri  
1 tatli kasigi kırmızı pul biber  
½ su bardagi yogurt  
2 yemek kasigi domates salçası  
2 yemek kasigi bal Tuz, karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk göğüslerini ortadan ikiye kesiniz. Üzerini bir buçak ucu ile çiziniz. Harcı için; sarımsak hariç tüm malzemeleri bir kasede karıştırınız. Tavukları harca bulayınız ve buzdolabında 1 saat dinlendiriniz. Zeytinyagini ve sarımsakları bir tavada kızdırınız. Marinatta beklettiginiz göğüs etlerinin her iki tarafını da kızmış olan sarımsaklı zeytinyagında pisirip , sıcak olarak servis ediniz.

## **Ispanaklı Krep**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

Krep hamuru: 500 gram süt 3 adet yumurta 1 ½ su bardagi un 1 tatli kasigi tuz  
Harcı için: 4 yemek kasigi zeytinyagi 500 gram ispanak 2 adet pirasa 4 adet taze soğan 3 dis sarımsak muskat tuz - karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Harcı için: Pirasaları ve taze soğanları, ayıklayıp, ince ince kıyınız. Sarımsakların kabuklarını ayıklayıp, halka halka doğrayınız. Taze ispanakları veya suyunu iyice sıktığınız haslanmış ispanakları ince ince kıyınız. Yayvan bir tencerede zeytinyagini kızdırıp, içine doğranmış tavukları koyup, renk verdiriniz. Tavuklar renk alınca , içine doğranmış pirasa, taze soğanları ve sarımsakları ilave edip,kavurmaya devam ediniz. En son olarak kavrulan sebzelerin içine, rendelenmiş muskati, kıyılmış ispanakları, tuz - karabiberi ekleyip bir tasım kavurduktan sonra atesten alıp, yayvan bir tabaga aldiginiz harcı sogutunuz. Derin bir kase içinde unu, yumurtayı , sütü ve tuzu karıştırınız.(Boza kıvamında) Yayvan bir tavaya az margarin koyup, kızdırınız. Yağın fazlasını havlu bir kagit veya peçete yardımıyla alınız. Krep hamurundan bir kepçeyi, kızan tavanın ortasına döküp, yanlarına yayınız. Tek tarafını iyice pisirip, krebin diğer yüzünüden spatula yardımı ile çevirip, pisiriniz. Pisen krepleri , bir tabagi tezgaha ters çevirip, üzerine koyunuz. Harcı kreplerin üzerine önce uzun kenarları daha sonra kısa kenarları kapatıp, yağladiginiz borcama açılan kenarları altta kalacak şekilde yerleştiriniz. Servis etmeden önce fırında ısıtip, sıcak olarak servis ediniz.

## **Kekikli Soğanlı Kuzu Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

500 gr. kuzu kusbasi 6 yemek kasigi zeytinyagi 4 adet çarliston biber 4 adet sivribiber 3 adet domates 20 adet arpacık soğan 1 yemek kasigi un 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi kekik 1 tatli kasigi kırmızıbiber tuz - karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabugu soyulmuş 2 adet domatesi küp küp doğrayınız. Çarliston ve sivribiberleri ayıklayıp - doğrayınız. 4 yemek kasigi zeytinyagini bir tencerede kızdırıp etleri kavurunuz. Etler rengini alıp - suyunu çekince -soğanları ekleyip - pembelesinceye kadar kavurunuz. Doğranmış biberleri ekleyip - sote ediniz. Un ve salçayı ekleyip - kokusu gidene kadar pisiriniz. Sıcak suyu - doğranmış domatesleri - kırmızıbiberi - kekiginin yarısını - tuz ve karabiberi ekleyip - etler yumuşayincaya kadar kaynatınız. Kalan 1 adet domatesi dilimleyiniz. Bir tavada 2 yemek kasigi zeytinyagini kızdırıp -domates dilimlerini ve kekigin kalan yarısını birlikte sote ediniz. Servis tabagina aldiginiz kekikli soğanlı kuzu kebabını - kızarmış kekikli domatesler ile süsleyip sıcak olarak servis ediniz.

## **Börülce Piyazı**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

1 su bardagi börülce 1 büyük bas soğan Yarım demet maydanoz 1 adet limon 2 yemek kasigi sirke Yeteri kadar tuz,

pulbiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Börülceleri haslayın. Börülcelerin rahatlıkla soyulması için bir saat kadar soğuk suda bekleterek soyun. Börülceleri bir kaba alın. Üzerine piyazlık doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, sirke ve tuz ilave ederek karıştırın. Servis tabagina alarak isteğe göre süsleyip servise sunun.

### **Zeytinyagli Elma Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 adet yeşil elma 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık 1 tatlı kaşığı kuru üzümü 3 adet soğan 1 kahve fincanı pirinç 4-5 dal maydanoz 4-5 yaprak nane 1 tatlı kaşığı toz şeker 1 tutam tuz 2 çorba kaşığı zeytinyağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Rendelenmiş soğanları, fıstıklarla birlikte zeytinyağında pembelesinceye kadar kavurun. Yıkamış pirinci ekleyin. 1,5 kahve fincanı su ilave edip pirinçler diri kalacak şekilde pişirin. Şeker, tuz, kıyılmış nane ve maydanoz ekleyip karıştırın. Limon suyunu da ilave ettikten sonra soğumaya bırakın. Elmaları sivri uçlu ince bir bıçakla oyun. Hazırladığınız karışımı elmaların içine doldurun. Orta ısıda 40 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yapın.

### **Zeytinyagli Kuru Dolma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg kuru biber ve patlıcan 1,5 su bardağı pirinç 1 tatlı kaşığı karabiber 1 tatlı kaşığı kırmızı biber 1 yemek kaşığı nane 1 yemek kaşığı biber salçası 1 yemek kaşığı domates salçası 6-7 bas kuru soğan 1 su bardağı sıvı yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğanları doğrayıp zeytinyağında kavurun. Domates, biber salçası, karabiber, kırmızıbiber ve nane ekleyip iyice kavurun. Pirinç ve tuz ilave edin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra 1 su bardağı kaynamış su ekleyip biraz demlendirin. Hazırladığınız iç malzemeyi biber ve patlıcanlara doldurun. Tencereye yerleştirip 1-1,5 su bardağı su ilave edin. Orta hararetle ateşte 20 dakika pişirin.

### **Zeytinyagli Havuç**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 orta boy soğan 5 diş sarımsak 9 orta boy 1 kg havuç 3-4 dal maydanoz 2 yemek kaşığı 15 gram pirinç 8 yemek kaşığı 80 gram zeytinyağı 1 ½ tatlı kaşığı tuz 1 tatlı kaşığı şeker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğanı ve sarımsağı soyun, soğanı yarım daire şeklinde ince ince doğrayın sarımsağı ise ince kıyın. Tencereye zeytin yağı ve doğranmış soğanı koyun. Kapagı kapatarak kısık ateşte 4-5 dakika kavurun. İnce doğranmış sarımsak, tuz, şeker ve suyu soğanlara ekleyin ve kaynamaya bırakın. Havucuları 1 santimetre kalınlıkta daire şeklinde doğrayın. Tencerede pismekte olan karışıma ekleyin. Üzerine pirinci serpip kaynayınca ateşi kısın. Havuç yumuşayınca kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Servis tabagina aldığınızda soğutun ve üzerine maydanoz yapraklarını serpistirerek servis yapın.

### **Zeytinyali Enginar**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

4 tane enginar 2 orta boy patates 2 orta boy havuç 8 bas arpacık soğanı 1 su bardağı haslanmış bezelye ¾ su bardağı zeytinyağı 1 limon 1 yemek kaşığı un 6-7 dal dereotu 1 parça limon tuzu Tuz, Şeker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 lt. suda 1 parça limon tuzu ve 1 tatlı kaşığı unu eritin. Siyahlaşmaması için enginarları suyun içine atın. Patates ve havucu küp küp doğrayıp enginarların üzerine ilave edin. Baska bir kaptan ½ yemek kaşığı unu azar azar sulandırarak çirpin, suyu 1 lt.'ye tamamlayın. Diğer kaptaki tüm sebzeleri suyu süzerek buraya geçirin. Üzerine zeytinyağı, şeker, tuz, arpacık soğanları ilave edin. Su kaynadıktan sonra 20 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra üzerine haslanmış bezelye ve dereotu koyarak servis yapın.

### **Barbunya Pilaki**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 kg. taze barbunya 2 orta boy soğan 2-3 diş sarımsak 2 orta boy havuç 1 orta boy patates 3-4 tane sivribiber 6 tane orta boy domates ½ demet maydanoz 1 limon 1 su bardağı zeytinyağı 4 su bardağı su Tuz, Seker

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Barbunyayı ayıklayın ve 4 su bardağı suda 20 dakika kadar haslayıp, süzün. Süzme suyundan 1,5 su bardağı alın. Limonu sıkıp bir kenara koyun. Yağı kızdırın, ince kıyılmış soğanı iyice kavurun. Küp şeklinde doğranmış patates, doğranmış sivribiber ve havucu ekleyin. Sebzeleri hafif kavurun. Tencereye haslanmış barbunya, rende domates, su, limon, tuz ve sekeri ekleyin. Yirmi dakika pisirin. Soguduktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanozu serpistirin.

## **Cali Fasulye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 kg. çali fasulye 2 orta boy soğan 4 orta boy domates ½ su bardağı zeytinyağı ½ su bardağı su Tuz, Seker

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları ince kıyın. Zeytinyağında soğanları iyice kavurun, üzerine su, seker ve tuzu ilave edip karıştırın. Su kaynadıktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Kısık ateşte 20-30 dakika pisirin.

## **Zeytinyagli Yaprak Dolma**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

2 orta boy soğan 2 yemek kasığı çam fıstığı 2 yemek kasığı kuzümümü 1 orta boy havuç ½ su bardağı pirinç 1 su bardağı zeytinyağı 2 su bardağı su 100 gr. yaprak 1 limon 4-5 dal maydanoz 4-5 dal dereotu 4-5 dal nane Yenibahar, Karabiber, Seker, Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Yaprakları sıcak suda 5 dakika bekletin, avuç içiyle iyice sıkıp süzün, tek tek ayırıp, saplarını koparın. Zeytinyağının yarısını bir tencereye alıp kızdırın, üzerine çam fıstığını ekleyin, birkaç dakika kavurun. Soğanları ince kıyıp, çam fıstıklarının üzerine ekleyin. Soğanlar iyice pembelesinceye kadar kavurun, pirinci ekleyip birkaç kez çevirin, üzerine su ve kuzümümü ilave edin. Karabiber, seker, tuz ve yenibaharı ekledikten sonra iyice karıştırın. 5 dakika kadar kaynatın. Tencerenin altını kapadıktan sonra ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve naneyi ekleyip, iyice karıştırın. İç alındıktan sonra, yapraklara sarın. Havucu ve limonu dilimleyin. Tencerenin dibine artan yaprakları yerleştirin, üzerine yağlı kagıt koyun ve havuçları, üstüne dolmaları, üste limonları dizin. En üste bir kapak kapatın, 1,5 su bardağı su ve kalan zeytinyağını üzerinde gezdirip 20 dakika pisirin. Soguduktan sonra servis yapın.

## **Zeytinyagli Patlıcan Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 kg. patlıcan 200 gr. pirinçten hazırlanmış zeytin yağlı dolma harcı ½ çay kasığı tuz 60 ml. (1/4 su bardağı zeytinyağı) 200 gr. konkase domates ½ çay kasığı toz seker 125 ml. (1/2 su bardağı) su

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları bas tarafından kesin. Dista ince bir kabuk bırakarak, içini keskin bir bıçakla çizerek kesin. İki avucunuzla ovalıyarak, patlıcanın içini dışarı çıkartın. Birkaç santim boyunda bir kısmını kesip, kapak olarak kullanmak üzere bir kenara ayırın. Oyulmuş patlıcanları yıkayıp, süzdürün. Dolma içini, kapak için bir boşluk bırakarak, patlıcanların içine doldurun.

Üzerine kapagini geçirin, kürdanla kapagi tutturun. Tencerenin altına harcı hazırlarken ayırdığınız maydanoz, nane ve dereotu saplarını yerleştirin. Dolmaları tencereye dizin. Üzerine tuz, zeytinyağı, seker, domates ve suyunu ilave edip, yağlı kagıt örtün. Tencerenin kapagini örterek ağır ateşte 40-45 dakika pisirin. Tencereyi atesten alın.

Dolmaları, tencerenin içinde, kapagini açmadan, sogumaya bırakın. Dolmalar soguyunca tencereden alıp, tabaklara aktarın. Zeytinyagli patlıcan dolmasını soguk olarak servis yapın.

## **Zeytinyagli Taze Fasulye**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

1 kg. taze fasulye 200 gr. (2 orta boy) soğan 200 gr. konkase domates 1 çay kasığı toz seker 125 ml. (1/2 su bardağı) zeytinyağı (2 su bardağı) su

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri ayıklayıp ince dilimleyin, yıkayıp süzdükten sonra tencereye yerleştirin, üzerine ince kıyılmış soğanı ve domatesi koyun. Malzemenin üzerine yağlı kagıt örtüp , tencerenin kapagini kapatın. Ağır ateşte , yaklaşık 20 dakika fasulyeler renk degistirinceye kadar pisirin. Kapagi ve yağlı kagidi kaldırıp , suyunu ilave edin. Kapagi kapatıp

yine agir ateste yaklasik 1 saat pisirin. Yemek pisince tencereyi atesten alin. Kapagini açmadan sogumaya birakin.

### **Zeytinyagli Pirasa**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. pirasa ½ bardak zeytinyagi 1 fincan piring 1-2 adet havuç 1 adet limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirasa temizlenir ve halka halka dogranir. Dödüklü tencereye zeytinyagi konulur, havuçlar küçük küçük dogranir ve tencereye ilave edilerek hafifçe kavrulur. Dogranmis pirasa, karabiber, 1 fincan piring ve tuz ilave edilir ve bir kaç kez karistirildiktan sonra üzerine 1.5 bardak su eklenerek 10 dakika kisik ateste kapagi kapatilarak pisirilir. Limonla beraber servis yapilir.

### **Zeytinyagli Biber Dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg. dolmalik biber 2 su bardagi piring 3 adet büyük boy sogan 1 adet domates 2 çorba kasigi domates salçasi 1 çay bardagi kuru üzüm ½ demet maydanoz 1 çorba kasigi kuru nane 3 tatli kasigi yeni bahar 1 çay bardagi karabiber 1 çay bardagi kirmizi biber 1 tatli kasigi tuz 2 tatli kasigi toz seker 1 çay bardagi zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogan ve maydanozu ince kiyin. Domatesi kucuk kup seklinde dograyin.

Pirinci ayikladiktan sonra uzerine sicak su dokup 20 dakika bekletin.

Dolmanin icini hazirlamak icin, sogan, maydanoz ve domatesi siviyağda kısa bir süre kavrurun. Nane, yeni bahar, karabiber, kirmizibiber, tuz ve toz sekeri ekleyip karistirin. Pirinci ilave edin. 2 su bardagi su ekleyip, pilav gibi pisirin. Zeytinyagini ilave edip karistirin.

Dolmalik biberleri yıkayin. Uzerlerini kesip, iclerini temizleyin.

Biberleri hazirladiginiz icle doldurun.

Bir tencereye su doldurup kaynatin. Dolmalari delikli bir tencereye ya da tel kevgire dizin. Delikli tencereyi veya kevgiri su kaynayan tencerenin uzerine oturtup, dolmalari buharda pisirin.

Zeytinyagli biber dolmasini soguk olarak servis yapin.

### **Zeytinyagli Sebzeli Biber**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet patlican 3-4 adet kabak 2 adet kirmizi biber 1 adet sari biber 1 adet yesil biber (dolmalik) 2 adet sogan 4 orta boy domates 3 dis sarmisak 1 çay bardagi zeytinyag Tuz, karabiber 1 adet kesme seker ½ demet kiyilmis maydanoz ½ demet feslegen

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicani alaca biciminde soyup 1 cm. kalinliginda halka seklinde dograyin. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Kabak ve biberleri halka seklinde dograyin. Soganlari kup seklinde kesin. Domateslerin kabuklarini soyup ufak ufak dograyin. Sarmisaklari da ayiklayip kucuk kucuk kesin. Bir tencerede zeytinyagini hafifce kizdirdiktan sonra suyunu iyice sikip kuruladiginiz patlican, kabak, biber, sogan ve sarmisagi ekleyip hafifce kavrurun. Domates, tuz, karabiber ve sekeri ilave edip atesin altini hafifce kisarak sebzeler yumusayip yaginda kalana kadar pisirin. Eger suyu kalmamissa ½ çay bardagi ilik su ilave edebilirsiniz. Ocaktan indireceginize yakin maydanoz ve feslegeni de ilave edip 5 dakika daha pisirin. Zeytinyagli karisik sebzeli biber yemegini ilik veya soguk olarak servis yapabilirsiniz.

### **Zeytinyagli Kabak**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg kabak ½ demet taze sogan 3 domates ½ su bardagi zeytinyagi 1 demet dereotu 1 limonun suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabaklari yıkayip, ortadan ikiye bölün, sonra da her parçayı dörde bölün. Bir tencerenin içine dizin. Taze soganlari temizleyin, ince kiyin, domatesleri blendirdan geçirin, limonu sokin. Sogan, domates, zeytinyagi, limonun suyu, seker ve tuzu iyice karistirin, kabaklarin uzerine yayin. Tencerenin kapagini kapatip, kisik ateste, kabaklar yumusayana kadar pisirin. Ocagi kapattiktan sonra, dereotunu ince kiyin, yemege karistirin. Soguk servis yapin.

## **Zeytinyagli Lahana Dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 orta boy gevsek yaprakli lahana 2 su bardagi piring 1 su bardagi zeytinyag 1 çorba kasigi çam fistigi 2 çorba kasigi kus üzümü 1 çorba kasigi kuru nane 8-10 sogan 8-10 dal maydanoz 1 çay kasigi toz seker 1 çay kasigi tarçin 1 çay kasigi yenibahar 8-10 dal dereotu 1 tatli kasigi tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye incecik kiyilmis sogan, fistic, tuz ve yagi koyunuz. Hafif hararetli isida agzi kapali olarak 10 dakika pisiriniz. 3 su bardagi kaynar su, seker, kus üzümü ilave edip bir tasim kaynayinca ayiklanmis ve yikanmis pirinci içine saliniz. Bes dakika orta hararetli isida kaynatip isisini azaltarak 20-25 dakika pisiriniz. Kiyilmis maydanoz, dereotu, nane, tarçin, yenibahar ilave edip karistiriniz. Yapraklari haslayip istenilen büyüklükte kesiniz. Masa üzerine yayarak üzerine yeteri kadar iç koyup muntazam sariniz. Tencereye maydanoz ve dereotu saplari yerlestirip dolmalari diziniz. Üzerine suyunu döküp yarim limon sikiniz. Hafif hararetli isida suyunu çekip yumusayincaya kadar pisiriniz. Kabinda sogutup servis tabagina muntazam dizerek sekillendirilmis limon dilimleri ve maydanoz dallari ile süsleyiniz.

## **Zeytinyagli Ala Sebze**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

2 orta boy sogan 350 gr. patlican ½ kg. kabak ½ kg. domates 1 yesil çarliston biber 1 kirmizibiber 4 çorba kasigi zeytinyagi (60 ml.) 2 dis dövülmüs sarmisak 3 çorba kasigi taze kiyilmis feslegen 2 çorba kasigi taze veya kuru kekik 2 çorba kasigi maydanoz 2 çorba kasigi taze nane 2 çorba kasigi domates püresi 2 taze sogan

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari yarim halkalar halinde dograyin. Patlicanlari önce dörde kesin, sonra iri küpler halinde dograyarak, tuzlu suda bekletip yıkayin. Kabaklari robotta dilimleyin. Domateslerin kabuklarini çıkartin ve büyük küpler halinde kesin. Çarliston biberleri uzun seritler halinde kesin. Zeytinyagini tencerede isitin, taze sogan ve sarmisaklari 5 dk. kadar kavurun. Soganlar yumusamali, ancak renkleri koyulasmamalidir. Kavrulmus soganlara diger bütün malzemeleri ilave edip 2-3 dk. sote edin. Tencerenin kapagi kapali olarak 30-40 dk. kadar orta ateste pisirin. Sicak veya soguk servis yapabilirsiniz

## **Baklali Enginar**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

4 enginar 1 limon 5 bardak su 1 yemek kasigi un 500 gram iri taze bakla 1 orta boy sogan 4 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi limon suyu 2 tatli kasigi toz seker tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarim limonun suyunu ve unu koyun, karistirin. Enginarlari dis yapraklarini kopartin, saplarini kesin, ortasindaki tüyleri bıçak ve bir kasik yardimi ile alin, bekletmeden yarim limon ve kararmamalari için her taraflarini ovun ve unlu limonlu suya baklaları ayiklayin, tanelerin bir yüzlerini bıçakla çizin, yıkayin. Soganin kabugunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarlari, baklaları, iki yarim sogani, 2 kasik zeytinyagini, içinde enginarlari beklemis oldugu limonlu unlu sudan 1 bardagin, limon suyunu, sekeri, tuzu, karabiberi koyun, agirlik yapmasi için üzerlerine porselen bir tabagi ters çevirip kapatın. Tencereyi atese oturtun, kaynadiktan sonra atesi kisip en az yarim saat pisirin. Bakla ve enginarlar yumusayip pistikten sonra tencereyi ocaktan alin, soganlari çıkartin, sogumaya birakin. Soguduktan sonra servis tabagina alin, kalan 2 kasik zeytinyagini üzerlerine gezdirin, kiyilmis dereotu serpip sofraya getirin.

## **Terbiyeli Kuzu Kapama**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

6 parça Kuzu Kapama 100 gr. tereyagi 2 orta boy kuru sogan 2 çay kasigi sarmisak sos 1 çorba kasigi Un 5 su bardagi ilik su 2 orta boy patates 1 orta boy kök kereviz 3 havuç 1 demet pazi 1 demet taze sogan 1 marul veya kivircik salata 1 demet dereotu 1 demet maydanoz 1 çorba kasigi tuz 1 çorba kasigi toz seker (kerevizleri basmak için) 1 çorba kasigi Un ½ limonun suyu Terbiye için: 2 yumurta sarisi 2 çorba kasigi Un ½ limon suyu 1 bardak su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru sogani soyup kusbasi dograyin. Tereyaginda soganlari kavurun. Kapama parçalarını ekleyip etler kendi suyunu birakincaya kadar orta ateste 5 dk. pisirin. Bir çorba kasigi unu etlerin üzerine serpin. Sarmisak sosunu ve ilik suyu yavas yavas tencereye ekleyin. Kapagi kapali olarak orta ateste bir buçuk saat pisirin. Etler yumusamaya baslayinca tozsekeri ve tuzu koyun. Iyice pistiginde havuçlari, dörde bölünmüş marul yapraklarini, dogranmis taze sogani, ve

pazi yapraklarını ekleyin. 5 dk. daha pistikten sonra parmak şeklinde doğradığınız patatesleri, elma gibi soyulmuş ve doğranmış enginar kökünü de katıp 15 dk. daha pisirin.. Atesten indireceğiniz zaman maydanoz ve dereotunu üstüne serpin. Terbiye malzemesini iyice karıştırın. Kaynamakta olan kuzu kapamanın suyundan bir kepçe ekleyip tekrar karıştırın ve terbiyeyi yemegin içine katarak bir tasım kaynatın. Atesten alın.

### **Sis Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

400 gr. kiyma 1 adet soğan 2 diş sarımsak 2 dilim ekmek içi ½ demet maydanoz 1 çorba kasığı margarin 8 adet biber Tuz, karabiber, kimyon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymayı derin bir kaba alın. Soğanı rendeleyin. Sarımsağı havanda dövün. Islatıp suyunu sıktığınız ekmek içi, tuz, karabiber, kimyonla beraber kıymaya ekleyin. Margarini, ince kıyılmış maydanozu da katın. İyice yogurun. Daha sonra sislere geçirin. Biberleri de aynı şekilde sislere takın. Izgarada kızartın

### **Hünkar Begendi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg. kuzu ( ya da dana eti) 3 çorba kasığı margarin 150 gr. kasar peyniri 1,5 su bardağı süt 3 çorba kasığı un 4 adet patlıcan 2 adet domates 1 adet soğan tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir çorba kasığı margarin ve eti tencereye koyup, hızlı ateste kavurun. Yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip, biraz daha kavurun, domateslerin kabukunu soyup küçük küçük doğrayın ve biraz su ilave edip kanstırın, pismeye bırakın. 4 adet patlıcanı ateste közleyin, kabuklarını soyup limonlu su içine atın. Servis yapacağınız zaman, 2 çorba kasığı margarini derince bir tavaya koyup, 3 kasık un ilave edin ve pembelesinceye dek kavurun. Sudaki patlıcanları iyice sıkıp buna ilave edin ve kısık ateste, tahta bir kasıkla ezerek yedirin. Kasar rendesi koyarak biraz daha pisirin. Daha önce pisirip bir kenarda beklettiğiniz kebabi servis tabağına alın, yanında begendi ile servis yapın.

### **Izgara Tavuk Budu**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 tavuk budu 4 yemek kasığı ketçap 2 yemek kasığı Worcestershire sosu ½ küçük soğan, iyice doğranmış 25 gr seker 1 yemek kasığı limon suyu Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Marinati hazırlamak için ketçap, Worcestershire sos, soğan, seker ve limon suyunu bir kapta karıştırın. Tuz ve kırmızı biberle tatlandırın. Karışımı butların üstüne fırçayla sürün. Butları marinatın içinde buzdolabında 8 saat dinlendirin. (Aşçının önerisine bakın) Mangalı ısıtın. Butları marinattan alıp 15-20 dakika pisirin. Pisme sırasında üstlerine fırçayla marinattan sürün. Butları sıcak bir servis tabağına aktarip üstlerine kalan marinati döküp, servis yapın.

### **İtalyan Usulü Böbrek**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 kuzu böbreği, yağları alınmış 25 gr margarin veya tereyağı 1 yemek kasığı ayçiçek yağı 1 büyük soğan, ince doğranmış 1 diş sarımsak, ezilmiş 1 büyük dolmalık kırmızı biber, doğranmış 100 gr mantar, dilimlenmiş 125 ml et suyu 4 domates, kabukları soyulmuş ve doğranmış 1 çay kasığı domates salçası ½ çay kasığı kekik Tuz ve karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

parçalara ayırın. Büyük bir tavada margarin ve çiçekyağını kızdırın. Böbrekleri bir kere çevirerek 3 dakika kızartın. Böbrekleri delikli bir servis kasığıyla alıp bir kenara koyun. Soğanı ve sarımsağı tavaya koyup ara sıra karıştırarak 5 dakika kızartın. Kırmızı biber ve mantarı ekleyip, yine ara sıra karıştırarak 3 dakika daha pisirin. Et suyu, domates, domates salçası ve kekik ekleyin. Tuz ve biberle tadını ayarlayın. Zeytinleri üstüne koyup, böbrekleri ekleyin. Tavanın kapagini kapatın 10 dakika, böbrekler yumuşayınca kadar pisirin. Pisirme süresince böbrekleri 1-2 defa çevirin. Tuz ve biberini ayarlayıp hemen servis yapın.

### **Kalıpta Maydanozlu Tavuk**

Mutfak: Diğer Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**



2 Tavuk Budu, Herbiri 275 gr. Agirliginda 1 Küçük Sogan, Dörde Bölünmüş, 1 Defne Yapragi Tuz ve Karabiber 1 Yemek Kasigi Toz Jelatin 3 Yemek Kasigi Soguk Su 2 Kati Yumurta, Dogranmis 40 gr Iyice Dogranmis Maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

850 ml.&#8217;lik bir metal kalibi soguk suyla islatin ve buzdolabina koyun. Tavugu, sogan ve defne yapragiyla birlikte bir tencereye koyup üzerine soguk suyu ekleyin. Tuz ve biberle tatlandirip bir tasim kaynatin. Üste çıkan köpükleri alın, üstünü kapatip 45. dak. pisirin. (Tavuga bir sis veya çatal batirildiginda berrak bir su akmali).

Pisme suyunun 600 ml&#8217;sini ayirin

Tavugun derisini ve kemikleri ayirip, esit parçalar halinde kesin.

Jelatini suya döküp 5 dak. süngerlesinceye kadar birakin. Kaseyi bir tencerenin içinde sıcak suda birakin 1-2 dak. jelatin çözülünceye dek karistirin. Tavuk suyunu tuz ve biberi ekleyip tatlandirin.

Bir kasede tavugu haslanmis yumurtalarla dikkatlice harmanlayin.

Maydanozun 2/3&#8217;ünü ekleyip karistirin.

Tavuk karisimini sogutulmus kaliba yerlestirin. Jelatinle kalibi doldurun.

Kalan jelatine kalan maydanozu ekleyip karistirin.

Kalibi ve maydanozlu jelatini ayri ayri buzdolabina koyup 6 saat veya bir gece sogutun.

#### **Karidesli Makarna**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Paket Burgu Makarna 500 gr Ayiklanmis Karides 1 Su Bardagi Domates Ezmesi 1 Taze Sogan 1 Dilim Limon 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Çorba Kasigi Kasar Rendesi 1 Çorba Kasigi Galeta Unu 2-3 Dal Kiyilmis Maydanoz Tuz, Birkaç Karabiber Tanesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karabiber taneleri, 1 tutam tuz ve limonu 1 su bardagi suda 1 0 dakika kaynatip süzün. 1 bardak su ekleyip tekrar kaynatin. Karidesleri ilave edip 2 dakika haslayin ve kevgirle haslama suyundan alın. Taze sogani kiyip 2 kasik yag kasik haslama suyunda pisirin. Domates ve 1 tutam maydanoz ilave edip 5 dakika daha pisirin. Haslama suyunu ekleyip 10 dakika sonra atesten alın. Karidesleri ilave edin. Makarnayi diri kivamda haslayin. Süzüp peynir ve karidesli karisimi ilave edin. Yaglanmis firin kalibina döküp galeta unu serpin ve firinda üzeri kizarana kadar pisirin.

#### **Kirmizi Biberli Tavuk**

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

4 parça tavuk, derili 15 gr margarin veya tereyagi 500 gr sogan, ince dogranmis 1 dis sarimsak, ezilmis 1 yemek kasigi tatli toz kirmizi biber Tuz ve karabiber 150 ml tavuk suyu, kaynar halde 150 ml krema

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180 C'ye isitin.

Büyük ve derin olmayan bir güveçte margarinini eritin. (Kap atese dayanikli ve tavuklar bir tek düzeyde kozacak kadar büyük olmalı.) (Aşcinin önerisine bakın.) Sogan ve sarimsagi ekleyip güvecin kapagini kapatın. Yaklasik 45 dak., sogan ve sarimsak kahverengi bir püre haline gelinceye kadar, pisirin.

Hafifçe atesi yükseltin. Tavuk parçalarını, kirmizi biberi tuz ve karabiberi ekleyin.

Güvecin kapagini kapatip yemegi firinda 45 dak. pisirin. Zaman zaman, tavuk kurumaya yüz tuttukla sıcak olarak tavuk suyundan ekleyin.

Kremayi bir kapta isitin, ama kaynatmayin. Tavugun üstüne döküp taze soganla süsleyin ve servis yapin

#### **Köfteli Makarna**

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Paket Yumurtali Spagetti 250 gr Dana Kiyma 1 Sogan 1 Yumurta 2 Çorba Kasigi Et Suyu 2 Su Bardagi Domates Ezmesi 2 Çorba Kasigi Bayat Ekmek İçi 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 3-4 Dal Maydanoz 1 Çorba Kasigi Kasar Rendesi 1 Tutam Taze Feslegen veya Nane, Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani kiyip 1 çorba kasigi yag ve 2 çorba kasigi su ile hafifçe pisirin. Et suyunda islatilmis ve sikilmis ekmek içi,



kiyilmiş maydanoz, yumurta ve peyniri karıştırın. Tuz ve kıymayı ilave edip yogurun. Findik büyüklüğünde köfteler yapın. Izgarada kızartın. Domatesi feslegenle birlikte 10 dakika pisirin. Tuz, kalan yağ ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pisirin. Makarnayı tuzlu suda diri kıvamda haslayın. Süzüp domates sosu ve köftelerle karıştırın. Taze feslegen ya da nane yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

### **Körili Sebze**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Orta Boy Patates 2 Havuç 2 Kabak 1 Sogan 2 Dis Sarmisak 1 Taze Yesilbiber 2 Çorba Kasigi Siviyağ 1 Çay Kasigi Kimyon 1 Parça Karnabahar Çiçeği 1 Çorba Kasigi Bezelye 1 Çorba Kasigi Köri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri haslayıp soyun. İri küpler halinde doğrayın. Havuçları küp şeklinde doğrayın. Kabak ve soganı dilimleyin. Sarımsağı dövün. Siviyağı tavada kızdırıp kimyon ve doğranmış yeşil biberi ekleyin. Bir kaç saniye çevirerek kavurun. Sogan ve sarımsağı ekleyip karıştırın. Köriyi ilave edip bir kaç dakika sote edin. Sebzeleri ekleyin ve üzerine 1 su bardağı su dökün. Ateşi kısip kapagini kapatın. Sebzeler yumuşayınca kadar pisirin. Taze marul yaprakları ile süsleyip servis yapın.

### **Limonlu Dana Bifteği**

Mutfak: Diğer Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 adet ince dana bifteği, her biri 100 175 g. 40 g. tereyağı

150 ml tavuk suyu tableti

1/2 limonun ince rendelenmiş kabuğu

1 limonun suyu

2 çay kasığı doğranmış taze adaçayı yaprağı veya 1 çay kasığı kuru adaçayı yaprağı

tuz ve karabiber

SÜSLEMEK İÇİN:

Adaçayı yaprakları Limon dilimleri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 110 C'ye ısıtın. Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca dana bifteklerim her iki yüzlerini de 2-3 dak. altın sarısı bir renk alıncaya dek pisirin. Dana etlerim bir servis tabagina alıp firinin içinde sıcak tutun. Tavuk suyunu tavaya koyup, limon kabuğunu, suyunu ve adaçayı yapraklarımı ekleyin. Bir tasım kaynatın. Karışımı ağır ateşte 4-5 dak. kaynatın. Tuzunu biberini ilave edin. Hazırlamış olduğunuz bu sosu etlerin üstüne döküp, adaçayı yaprakları ile süsleyip servis yapın.

### **Mantarlı Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Adet Sogan 1 Yemek Kasığı Sivi Yağ 100 gr. Pirinç (1/2 su bardağı) 400 gr. Mantar 1+1/2 Su Bardağı Et Suyu 2 Yemek Kasığı Kasar Peyniri (rendelenmiş) Kiyilmiş Maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganı kiyin, sivi yağda pembeleştirin. Pirinci ilave edip kavurmaya devam edin.

Mantarları ince ince doğrayın. Et suyu ile pirince ilave agzini kapatın. Pilavi 20 dakika kısık ateşte pisirin.

Tuz, karabiber ile tatlandırın. Üzerine peynir ve maydanoz serpistirip servis yapın.

### **Maydanoz Soslu Tavuk Sarma**

Mutfak: Diğer Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Adet Tavuk Biftek (125'er gr.) 3 Yemek Kasığı Kiyilmiş Maydanoz 1 Yemek Kasığı Hardal 1 Tatlı Kasığı Sivi Yağ 1 Su Bardağı Tavuk Suyu Tuz , Karabiber 300 gr. Haslanmış Patates 1 Tatlı Kasığı Nisasta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk bifteği tuzlayıp biberleyin. 2 yemek kasığı maydanozu hardal ile karıştırıp bifteklerin üzerine sürün, daha sonra biftekleri rulo yapın.

Ruloları 1 tatlı kasığı sivi yağda kızartın. Tavuk suyunu ilave edip 20 dakika pisirin.

Sosa soguk su ile eritilmiş nisasta katıp bir tasım pisirin. Tuz, karabiber ve kalan maydanozu ekleyin.

Haslanmış patatesle birlikte servis yapın

## **Nohut Güvec**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Nohut 2 Çorba Kasigi Zeytinyagi 2 Dogranmis Kuru Sogan 2 Büyük Patlican 3 Kirmizibiber 2 Büyük Patates 2 Dis Sarimsak Pul biber, Yenibahar Tuz, Karabiber 2 Çay Kasigi Zeytin Ezmesi 2 Çay Kasigi Domates Püresi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutlari aksamdan islatin. Süzüp 10 dakika pisirin ve tekrar süzün.

Patlicanlari dilimleyip tuzlayin. Yikayip kurulayin. Dogranmis sogani zeytinyaginda kavurun. Patlican, biber ve domatesleri kizartin.

Nohut ve sebzeleri güvece kat kat dizin. Sarimsak, pul biber ve yenibahari ekleyin.

Zeytin ezmesi, domates püresi ve 2 yemek kasigi suyu karistirip güvece ilave edin. Su ekleyip kapagini kapatın. 190 derece firinda 1.5 saat pisirin.

Servis yapin.

## **Pastirmali Lahana**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

4 parça çemensiz pastirma, 1 cm incelikte kesilmis, her biri yaklasik 100 gr 40 gr margarin veya tereyagi 500 gr eksi elma, kabuklari soyulup dilimlenmis 3 yemek kasigi tavuk suyu 500-750 gr beyaz lahana, dogranmis 1-2 çay kasagi kimyon 150 gr yogurt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180C'ye isitin.

Büyük bir tavada margarinin yarisini eritin. Yag kizınca pastirmalari ve elmalari ekleyip, elmalar yumusayincaya dek 5-10 dk. karistirarak kizartin. Tavuk suyunu ekleyip 1-2 dakika kaynatin.

Bu sirada kalan margarini bir tencerede eritin ve lahanalari ekleyip, karistirin. Tencerenin kapagini örtüp lahanalari 5 dakika pisirin. Ara sira lahanalar yapismasin diye tencereyi sallayin.

Tencereyi atesten alip, kimyon ve yogurdu ekleyin, iyice karistirin.

Karabiberle tatlandirin.

Lahanalarin yarisini güvece koyun. Üzerine pastirmali ve elmali karisimi ekleyin. Kalan lahanayla üstünü kapatın. Güveci

agzi kapali olarak firinda 30 dakika pisirin. Güveçteki malzemeyi iyice harmanlayip sicak olarak servis yapin.

AŞÇININ ÖNERİSİ

## **Pastirmali Tarak Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

500 gr dondurulmus veya taze tarak, ikiye bölünmüş 150 ml tavuk suyu Tuz ve karabiber 3 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz 1 dis sarimsak, iyice dogranmis 10 ince dilim çemensiz pastirma 40 gr tereyagi, eritilmis

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ayiklanmis taraklari bir tencereye koyup balik suyunu ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandirin.

Orta ateste bir tasim kaynatin. Atesi kisip tencerenin kapagini kapatarak 5 dakika pisirin. Karidesleri iyice süzün ve kurulayin.

Düz bir tabakta maydanoz ve sarimsagi karistirin. Taraklari bu karisima iyice batirip bir kenara kaldirin.

Izgarayi yüksek ateste isitin. Tarak ve pastirma dilimlerini sislere geçirin.

Sisleri izgaraya koyup üzerlerine fırçayla erimis tereyagini sürün. 10-12 dakika devamlı çevirerek izgarada pisirin.

Servis tabagina aldiktan sonra limon parçalarıyla süsleyip sicak servis yapin.

Afiyet olsun...

## **Pirinçli Omlet**

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 Çay Bardağı Piring 3 Yumurta 1 Tatlı Kasığı Zeytinyağı 3 Çorba Kasığı Kasar Rendesi 2-3 Dal Kiyilmiş Maydanoz 1 Tutam Kekik

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kaynamış tuzlu suda pirinci pisirin. Süzüp zeytinyağı ekleyin. Firini 180 dereceye ayarlayın.

22 cm çapındaki bir kalibi yağlı kagitle döseyin. Çirpilmiş yumurta, maydanoz, kekik, peynir ve 1 tutam tuzu karıştırın. Pirinci ilave edip karıştırarak teflon kalıba dökün.

Firina verip 15 dakika pisirin. Üzerinin fazla kızarmamasına özen gösterin.

## **Provans Usulü Tavuk Göğsü**

Mutfak: Diğer Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

4 tavuk göğsü, herbiri 175 gr derisi soyulmuş, 25 gr un Tuz ve karabiber 2 yemek kasığı ayçiçek yağı 50 gr margarin veya tereyağı 1-2 diş sarımsak, ikiye kesilmiş 400 gr konserve küp domates 2 taze soğan, doğranmış 2 çay kasığı domates salçası ½ yeşil biber, küp halinde kesilmiş ½ çay kasığı kurutulmuş kekik 1 yemek kasığı doğranmış taze maydanoz, süslemek için

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 110 C'ye ısıtın.

Tavuk göğüslerini 2 yağlı kagidin arasına koyup 1 cm. kalınlığa gelinceye kadar dövn. Bir kagit havlu ile dövlmüs tavuk göğüslerini iyice kurulayın.

Unu düz bir tabaga koyup tuz ve biberi ekleyin. Tavukların iki tarafını una batırın.

Büyük bir tavada ayçiçekyağı ve margarini ısıtın. Yağ kızınca sarımsakları koyup 1 dak. kızartın, sonra delikli bir kasıkla çıkartın.

Tavukları tavaya koyup sarımsaklı yağda her iki taraflarını da 3-5 dak. kızartın. (Aşçının önerisine bakın.) Tavadan alıp kagit havlu ile yağını alıp fırında sıcak tutun.

Yağın çoğunu tavadan dökün. Maydanoz hariç bütün malzemeyi tavaya ekleyin. Domateslerin suyunu da katin, iyice karıştırıp, bir tasım kaynatın. Tuz ve biberle tatlandırın. Ağır ateste ara sıra karıştırarak 5 dakika pisirin. Fırında sıcak tuttuğunuz tavuk göğüslerini tekrar tavaya koyup 5 dakika domates sosunun içinde pisirin. Maydanozla süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

## **Sebze Tava**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 Adet Patates 1 Adet Havuç 1 Adet Soğan 1 Adet Kabak 1 Demet Maydanoz Mercankösk Tarhur Feslegen 1-2 Çorba Kasığı Misi Unu 1 Tatlı Kasığı Zeytinyağı Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patates, havuç, soğan ve kabak yıkayıp temizleyelim. Maydanoz, mercankösk, tarhun, feslegen ve sebzeleri buharda veya çok az suda haslayalım. iyice pistikten sonra sebzeleri tahta kasıkla ezerek püre haline getirelim. Yagsız bir tavaya bir tatlı kasığı zeytinyağı koyalım. Iyice kızdıralım. Hazırladığımız sebzeli karışımın tavaya bir kepçe kadar alalım. Sekil verebilmek için sebzelerin içine bir miktar mısır unu veya galeta unu ilave edelim. Sebzeleri tavada devamlı karıştıralım. Karışımın bir süre sonra katılastığını ve sebzelerin birbirine yapıştığını göreceksiniz.

Sebzeler mıcver seklini aldığıında alt üst ederek iki tarafını da kızartalım. Dilediğimiz miktarda kızardığında tabaga alarak garnitürlerle zenginleştirip ana yemek olarak servis yapalım

## **Sebzeli Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

175 gr soğan 1 yemek kasığı sivi yağ 1 diş sarımsak 1 orta boy kırmızı biber 1 orta boy yeşil biber 450 gr domates 6 yumurta biraz kekik

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tavaya zeytinyağını koyun. Doğranmış soğanı içine ekleyip, rengi değişip, yumuşayınca kadar orta ateste

kavurun. Diger tarafta sarmisagi dövün ve tavanin içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çıkarip, küçük küçük dograyin ve onu da tavaya ilave edin. Sik sik karistirarak 6-7 dakika kadar pisirin Domatesleri soyup çekirdeklerini ayirdiktan sonra ufak ufak dograyin. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pisinceye kadar bekleyin. Bir kapta yumurtalari hafifçe çirpin ve maydanoz ile diger baharatlari da ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardimiyla yumurtanin her tarafa karismasini ve iyicepismesini saglayin. Karisini katilasip, altin rengini alincaya kadar pisirin. Omlet pistikten sonra ince ince kiydiginiz maydanozlari üzerine serpererek, bir dilim taze ekmek esliginde servis yapin.

### **Sebzeli Tartlar**

Mutfak: Diger Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

175 gr yufka 7 gr yag 1 çay kasigi zeytinyagi 50 gr brokoli 50 gr karnabahar 50 gr havuç 175 gr kasar peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yufkayi iki kat halinde serip, 15 cm. çapinda yuvarlaklar kesin.

Tereyagini sivi yag ile karistirip 4x8 cm. boyutlarinda ufak tart kaliplarinin içini yaglayin.

Yufkalarin altini üstünü yaglayip kaliplara serin.

200 derecede, yufkalar altin sarisi bir renk alana kadar firinlayin.

Brokoli ve karnabahari küçük çiçeklere ayirin. Havuçlari dilimleyip 10 dakika buharda haslayin.

Sebzelerin üzerine 50 gram labne peyniri ekleyin. Her kalibin içine önce peynirin geri kalanini sonra da sebzeleri koyarak servis yapin.

Hamurisi yiyeceklerin, pilav ve makarnanin yaninda ayrica tatli yemeyin.

### **Sote Tavuk**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

275 gr kemiksiz tavuk eti, ufak parçalara bölünmüş 2 yemek kasigi soya sosu 1 yemek kasigi su ¼ çay kasigi zencefil 2 çay kasigi misir unu. 2 yemek kasigi ayçiçek yagi 3 taze sogan, dogranmis 1 küçük yesil biber, küp halinde kesilmis 100 gr mantar, dogranmis ½ küçük veya ¼ büyük karnabahar, küçük çiçeklere ayrilmis 4 yemek kasigi su veya tavuk suyu, kaynar halde 2 domates, dilimlenmis

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kasede soya sosunu, suyu zencefili ve misir ununu karistirin. Tavuk parçalarini içine batirip bu sosla iyice kaplanmalarini saglayin. Bir tavada 1 yemek kasigi yagi orta ateste iyice kızdirin. Tavuklari kizgin yagda sik sik karistirarak bir dakika sote edin. Bir tabaga aktarip firinda sicak tutun. Kalan yagi orta ateste tekrar kızdirin. Taze sogani, yesil biberi mantarlari ve karnabahari ekleyip 1 dakika, yine sik sik karistirarak sote edin. Suyu veya tavuk suyunu sicak olarak ekleyip 2-3 dak. pisirin. Tavuklari tekrar tavaya koyun. Tuz katip, domatesleri ekleyin ve 1 dakika orta ateste isitip servis yapin.

### **Sögüs Dil**

Mutfak: Diger Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 adet tuzlanmis sigir dili, yaklasik 2 kg 1 sogan, kalin dogranmis 2 havuç kalin dilimlenmis 1 defne yapragi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dili büyük bir kaba koyup, üstünü soguk suyla kaplayip 12 saat geceden suda birakin. Dili süzüp, tartin. 500 g. basina 30 dak. pisirme süresi olacak sekilde pisirme süresini hesaplayin. Dili büyük bir tencereye koyup, üzerine örtecek kadar soguk su ilave edin. Bir tasim kaynatin. Atesi kisip 5 dak. haslayin. Suyunu süzün. Dili tekrar tencereye koyun yeniden soguk su koyup sogani havucu, defne yapragini ve tane karabiberleri katin. Bir tasim kaynatin. Agir ateste hesapladiginiz süre kadar pisirin. (Aşçinin önerisine bakin.) Dili dikkatlice büyük bir kaba aktarip sogumaya birakin. 5 Sogumus dili bir tahtanin üstüne koyup, yukardan baslayarak derisini keskin bir bıçakla yüzün. Kemiklerini ve kikirdaklarini ayirin.

Dili ters yüzüne çevirip, kivirip bir yuvarlak haline getirin. Sonra o sekilde 18 cm.'lik bir kek kalibinin içine yerlestirin.

Pisme suyundan kek kalibinin kenarlarina gelecek sekilde dilin üstüne dökün.

Dilin üstüne kalibin içine sigacak sekilde dil yerinde dursun diye bir tabak

koyun. 3 kg.dan az olmamak üzere bir ağırlığı tabağın üstüne koyu kalıbı  
geceden buzdolabına kaldırın.  
Dilin kenarlarından bir bıçak gezdirerek kalıptan ayrılmasını sağlayın.  
Sonra kalıbın altını sıcak suda birkaç saniye tutun. Kalıbın üstüne servis  
tabağını ters çevirip dil tabağı alın.  
Soğuk dili yatay ince dilimler halinde kesin.

### **Yalancı Kızartma**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 Adet Kabak ½ Çay Bardağı Su 8 Adet Çarliston Biber 8 Adet Taze Kırmızı Biber 4 Adet Domates 300 gr Light  
Yogurt 3-4 Dis sarmisak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakların kabuklarını kazıyıp halka şeklinde doğrayın ve cam bir kaba  
yerleştirin. Yarım çay bardağı su ekleyip kabin üzerini folyo ile kapatın.  
Önceden 230 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pisirin.  
Biberleri közleyin. Kabuklarını soyup kabuklarla birlikte servis tabağına  
yerleştirin.

Rendelenmiş domatese biraz tuz serpip 1 çorba kaşığı zeytinyağı ilave  
ederek suyunu çekinceye kadar pisirin.

Sarmisakları dövüp yogurda ekleyin.

Sebzelerin üzerine önce sarmisaklı yogurt döküp domates sosu gezdirin.

Not: Yalancı kızartmayı derseniz soğuk da servis yapabilirsiniz.

### **Yer Fıstıklı ve Acılı Tavuk**

Mutfak: Diğer Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 tavuğun kemiksiz but ve göğüs etleri 3 dolmalık biber 1 yumurta 2 soğan 1 havuç 2 taze soğan 2 çuska biber 2  
dis sarımsak 4 çay kaşığı nisasta 1-2 çorba kaşığı soya sosu 1 çay bardağı su 1 çorba kaşığı sarap 2 çay kaşığı tuz 2  
çay kaşığı toz şeker Yarım tavuk bulyon 1 çay kaşığı sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk etlerini küçük kusbasi doğrayın. Taze soğanları temizleyip ince ince kiyin. Havuçları halka halka doğrayın.  
Dolmalık biberleri dörde kesip ince doğrayın. Soğanı soyup iri iri doğrayın. Fıstıkları soyup ikiye ayırın. Sarımsakları  
soyup halka halka kiyin.

Tavuk etlerini 1 çay bardağı su ve yumurta akı ile karıştırın. Sonra yumurta sarısı ekleyip harmanlayın. Tuz,  
ufalanmış bulyon, 1 çorba kaşığı sarap ve nisasta ilave edip karıştırın. Tencerede 2-3 çorba kaşığı yağı kızdırın.

Tavukları ilave edip hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Kevgirle bir tabağı alın. Taze ve kuru soğan, sarımsak ve  
biberi tavada kalan yağda biraz kavurup etlerle ekleyin. Havuç ve biberleri tavuk etlerine ilave edip hepsini birlikte  
bir kez daha tavada 2-3 dakika kavurun. Tavayı atesten alıp kavurulmuş etlerin üzerine çok az sirke, sarap, tuz ve  
toz şeker serpin. Fıstıkları ekleyip karıştırın ve servis yapın.

### **Yogurtlu Kızarmış Tavuk**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 adet pismeye hazır tavuk, yaklaşık 2 kg. 1 dis sarımsak, bir tutam tuzla ezilmiş 2 yemek kaşığı doğranmış taze  
nane 1 yemek kaşığı kimyon 2 çay kaşığı şeker 1 çay kaşığı zencefil 1 çay kaşığı tuz ½ çay kaşığı toz acı kırmızı  
biber ½ çay kaşığı zerdeçal 500 gr yogurt Pilav, servis için Taze nane, süslemek için

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavugu yıkayıp iyice kurulayın. Tavugu alacak büyüklükte bir kabin içine yerleştirin. Yogurdun 150 gr ini bir kenara  
ayırın. Kalan malzemenin tümünü bir kapta karıştırın. Karışımı tavuğun üstüne dökün ve en az 8 saat buzdolabında  
marine edin. Zaman zaman Marinatı kasıkla tavuğun üzerinde gezdirin. Ertesi gün firini 190 C'ye ısıtın. Tavugu bir  
güveç kabına koyup (Aşçının önerisine bakın) üstüne marinattan dökün. Güveci kapatıp tavugu 1,5-2 saat fırında  
kızartın. (Tavuga bir sis veya çatal batırıldığında berrak bir su akmalı) Kızartma süreci boyunca tavuğun üzerine ara  
sıra marinattan sürün. Tavugu güveç kabından çıkartıp sıcak tutun. Kabin içindeki suları bir tencereye dökün. Geri  
kalan yogurda da ekleyip hızlıca çirpin.

Eğer pilav ile sunuyorsanız, tavugu pilavın üstüne koyup, üzerine yogurt sosunu gezdirin. Naneyle süsleyip sunun.

## **Yürekli Güvec**

Mutfak: Diğer Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

4 kuzu yüregi, toplam 750 gr 25 gr margarin veya tereyagi 1 büyük havuç, küçük esit parçalara bölünmüş 2 kereviz sapi küçük esit parçalara bölünmüş ½ yeşil veya kırmızı biber, küp halinde kesilmiş 1 büyük soğan, doğranmış 300 ml sıcak tavuk suyu 1 defne yaprağı Tuz ve karabiber 2 yemek kasığı un 1 yemek kasığı domates salçası

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yüreklere kurulayıp 1 cm. kalınlığında kesin.

Margarini orta boy bir tencerede eritin. Yağ kızınca havucu, kerevizi, küp biberleri, soğanı katıp orta ateşte 5 dk. karıştırarak pisirin. Yürek parçalarını da ekleyip 2-3 dakika daha pisirmeye devam edin.

Tavuk suyunu, defne yaprağını, tuz ve biberi ekleyin. Bir tasım kaynatın. Tencerenin kapagini kapatıp ağır ateşte 1.5 saat pisirin. Bu sürenin sonunda defne yaprağını çıkartın.

Küçük bir kapta unu biraz soguk suyla karıştırın. Tenceredeki pisme suyundan ilave edip unlu bulamacı yine karıştırarak tencereye katın.

Güveci ağır ateşte 2-3 dakika daha pisirin. Salçasını tuzunu ve biberini katıp birkaç dakika daha pisirdikten sonra halka biberlerle süsleyip servis yapın.

## **Ananas Salatısı**

Mutfak: Diğer Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

25-50 gr seker 150 ml su 150 ml beyaz sarap 2 küçük ananas ya da 500 gr konserve ananas

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Seker ve suyu bir tencereye koyup seker eriyinceye kadar hafifçe ısıtın. Sarabı ekleyip sogumaya bırakın.

Ananasların bas yapraklı kısmını bırakıp 3 kısıma ayırın. Keskin bir bıçak kullanarak dikkatlice dış kabuktan 1 cm

kalacak şekilde ananasın iç kısmını kesin. Kestiginiz parçayı küp küp kesip yarım üzümlerle birlikte suruba karıştırın.

Servis yapmak için: Ananas kabuklarını servis tabaklarına koyup meyvelerle doldurun. Kasıkla suruptan üzerine döküp üzerini kapatıp en az 1 saat buzdolabında tutun. Konserve ananas kullanıyorsanız servis için ayrı kap bulundurun.

## **Elma İçinde Kizilcik Serbeti - 841** Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla **MALZEMELER**

1 küçük portakalın kabuğu, ince doğranmış 2 yumurta beyazı 6 yeşil tatlı elma 2 yemek kasığı limon suyu Elma yaprakları, süslemek için

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kizilcik marmeladini süzgeçten geçirip bir kaba aktarın. Portakal kabuğunu ekleyip iyice karıştırın ve 30 dakika buzdolabında tutun.

Baska bir kapta yumurta beyazlarını çırpıp kizilcik karışımına ekleyin.

Derin olmayan ve dondurucuya girebilecek bir kabin içine koyup 1 saat veya karışım kenarlarda sert oluncaya kadar derin dondurucuda tutun.

Derin dondurucudan çıkartıp bir kenara koyun ve yumuşayuncaya kadar çırpın. Derin dondurucudan çıkardığınız kaba tekrar koyup en az 4 saat daha dondurun.

Serbeti derin dondurucudan çıkartıp 30 dakika oda sıcaklığında tutun.

Bu sırada dipten 1 cm kalacak şekilde elmaların içini oyun. Elmaların içine hemen fırçayla limon suyu sürüp kullanıncaya kadar, buzdolabında tutun.

Elma kaselerini serbetle doldurup 30 dakika tekrar derin dondurucuda bekletin. Elma yapraklarıyla süsleyip ayrı tabaklarda servis yapın.

ASÇININ ÖNERİSİ:

## **Limonlu Kek**

Mutfak: Diğer Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

250 gr Margarin 1 Bardak Seker 1 ½ Bardak Un ½ Kahve Kasığı Tuz 3 Adet Yumurta 3 Çay Kasığı Kabartma Tozu 2 Kahve Kasığı Vanilya 1 Adet Limon Kabuğu (Rende

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin, seker ve tuzu çirpma teli ile köpük olana kadar çirpin. Yumurtaları teker teker katarak yedirin. Un, kabartma tozu, vanilya ve limon kabugunu harmanlayarak karisima katin, karistirin. Kek kalibini yaglayin. Karisimi dökerek kizdirilmis firinda 45 dakika pisirin

### **Çiftlik Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. kuzu eti 3 çorba kasigi yag 3 adet domates maydanoz sogan dereotu kekik biber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti, halka halka dogradiginiz sogan ile yagda kavrup biber ilave edin. Sonra domates, maydanoz, dereotu, tuz, kekik katip, su katmadan pisirin. Istenirse taze sogan da konabilir.

### **Cigerli Kagit Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

½ kg. koyun kusbasi 1 adet kuzu cigeri 2 adet kuzu böbreği 7 - 8 adet taze sogan ½ demet dereeotu ½ demet maydanoz 1 kahve fincani sivi yag Tuz, karabiber, kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kusbasi dogramis eti, cigeri ve böbreği tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karistirdikten sonra yagli kagit üzerine koyun. Ince kesilmis taze sogan ve kiyilmis maydanoz ve dereotunu karisimin üzerine serpistirin. Sivi yagi ilave edin. Yagli kagidi düzgün bir sekilde kapatın. Üzerini hafifçe islatip bir tepsiye koyun. Orta isili firinda 1 - 1,5 saat pisirin. Sicak olarak kagidin içinde servis yapin.

### **Kayisili Saksi Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kilo kuzu kusbasi Yarim kilo Malatya kayisisi 200 gr arpacik sogan 5 dis sarmisak bir tutam karabiber 1 kahve fincani tereyagi 1 su bardagi süt 1 çorba kasigi seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Et, süt, ayiklanmis sarmisak ve sogan, karabiber ve tuzu bir tencereyele atese oturtun. Normal ateste kapagi kapali olarak etler yumusayana kadar pisirin. Kayisi ve sekeri tavada az tereyaginda soteleyip etlere ilave edin. Porsiyonlara ayirip küçük güveçlere koyun. Üzerlerini yagli hamurla kapatip firina verin. 15-20 dakika firinladiktan sonra sicak olarak servis yapin.

### **Adana Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg ince çekilmiş kuzu kiyma 100 gr yag 1 çorba kasigi aci pul biber 1 tatli kasigi kirmizi toz biber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymayi, pul biber ve toz biberle iyice yogurun. Buzdolabina koyup 1,5-2 saat kadar dinlendirin. Dolaptan çikarip tuzunu koyun. Tekrar yogurun. Yogurdugunuz kiymadan avucunuzun aldigi kadar parçalar koparark sislere tutturun. Elinize yapismamasi için ara sira avucunuzu islatarak bir elinizle sisi tutun, diger elinizle de kiymayi sise tutturarak, kebabi hazirlayin. Mangali yakin. Sisleri mangala dizip iki taraflı olarak pisirin. Sumakli sogan salatasi ve yesil salata ile sicak olarak servis yapin.

### **Saray Usülü Lokmali Kuzu Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Lokma İçin: 250 gr. Un 1 ölçek Pastörize Yumurta 250 gr. su 1 tatli kasigi yas maya 1 kahve kasigi pudra sekeri 2 kahve kasigi tuz

Kebap İçin: 1 kg. Kemiksiz Kusbasi Et 2 demet dereotu 2 demet maydanoz 2 demet nane 2 demet taze sarmisak 2 adet kuru sogan 2 adet domates

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Küçük bir kapta maya ve pudra sekerini, 2 kahve fincani su ile ezin. 2 kahve fincani un ekleyip üzeri kapali olarak 20 dk. dinlendirin. Kalan unu eleyip ortasina mayali karisimi, kalan suyu, unu ve yumurtayi ilave ederek olusturdugunuz hamuru tekrar 30 dk. bekletin. Daha sonra hamurlari avucunuzda sikip, top haline getirin. Hafif yagli bir kasikla alin ve iyice isittiginiz sivi yagda kizartin. Tencereye sogani ve eti koyup kavurun. Nane, dereotu, maydanoz ve sarmisaklari ilave edin. Az su ekleyip etler yumusayana dek pisirin. Tuzunu ve karabiberini katarak lokmalarla birlikte servis yapin



## **Terbiyeli Kebab**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1,5 kg. Kuzu Kol veya But ½ su bardagi un 4/3 su bardagi Yogurt 4,5 bardak su 1,5 çorba kasigi salça 1 adet sogan 1 su bardagi Kasar Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir tencerede eti yeteri kadar su ve tuz koyarak kaynatın. Baska bir kapta unu, yogurdu ve salçayı karıştırın. Kaynamakta olan suya azar azar ekleyin. Kabuklarını soyduğunuz sogani da bütün olarak tencereye atın. Et pisince bu sosu süzgeçten geçirin ve sogani, karisimin içinden çıkarın. Pisen eti bir firin tepsisine koyun. Süzdüğünüz sosu etin üzerine dökün. Tepsiyi önceden isittiginiz firina yerleştirin. Etin üzeri kızarinca kasar peyniri rendesi serpip peynir eriyene dek bir süre daha pisirin. Haslanmış mevsim sebzeleriyle birlikte servise sunun.

## **Elazahman Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

30 gr. Kuzu Kusbasi 20 gr. Kiyma 40 gr. Pirzola 20 gr. Tavuk Gögsü 30 gr. Dana Kusbasi 20 gr. havuç, taze fasulye, mısır, ispanak 20 gr. patates, kabak 2 çorba kasigi çiçek yagi 20 gr. pirinç 10 gr. sarımsak 20 gr. kuru sogan, yesil biber 30 gr. domates 5 gr. safran 3 gr. karabiber, kekik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kusbasi etleri ve tavugu göp sise takın. Tuz, karabiber, kekik ve çiçekyagi ile marine edin. Kömür izgarasında pisirin. Sebzeleri ayrı ayrı püre yapın.

Pilavi safranla hazırlayın. Tabagin ortasına pilavi yerleştirin. Çevresine etleri ve püreleri estetik biçimde yerleştirerek servis yapın

## **Düğün Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 kg. kuzu incik 3 çorba kasigi margarin 2 orta boy sogan 3 adet domates Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar 2 çorba kasigi domates salçası

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini bir tencerede hafifçe kızdırın. Yıkanmış et ve küp şeklinde doğranmış sogani ekleyip, et suyunu salıp, tekrar çekinceye kadar ara sıra karıştırarak orta ateşte pisirin. Rendelenmiş domatesi ekleyip pisirmeye 10 dakika daha devam edin. Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ve 3 su bardagi ilik su ekleyip tencerenin kapagini kapatın. Önce harlı sonra kısık ateşte et yumuşayıp yagina kalana kadar pisirin. Etleri isiya dayanikli bir cam kaba düzgün bir şekilde dizin. Salçayı ½ su bardagi suda erittikten sonra etlerin üzerine dökün. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Firinda üzeri hafif kızarana kadar tutun. Sıcak olarak servis yapın.

## **İslim Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

4 adet Patlican 500 gr. Kusbasi kuzu eti 1 adet orta boy sogan 1 çorba kasigi biber salçası ½ su bardagi ayçiçek yagi 4 adet sivri biber tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

4 adet patlicanın önce kabukları soyulup temizlendikten sonra uzunlamasına 5 mm kalınlığında kesin. Sonra kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız patlicanların üzerine hafif seker serpin. Bu patlicanların daha lezzetli olmasını ve çig tadını almasına yardımcı olur. Bu arada baska bir tencerede kusbasi eti, önceden küp şeklinde doğranmış soganları, salçayı, tuz karabiber ve biraz da su ilave ederek pisirin. Bir tepsiye patlican dilimlerini çapraz olacak şekilde üstüste yerleştirin ve tam ortalarına hazırlamış olduğunuz et karisiminden patlicanların bohça şeklinde katlanmasına olanak verecek kadar koyun. Sonra bohça yaptığınız doldurulmuş patlicanların üzerine yuvarlak bir dilim domates koyup üzerine kürdan batırın ve tepsiye yerleştirin. Bu işlem bittikten sonra hazırladığınız etli karisimin suyunu üzerinde gezdirip firinda 15-20 dakika 200 C de pisirin. Yesil sivri biber ile ve üzerine bir yaprak maydanoz koyup sıcak servis yapın

## **Çardak Kebabi - 853** Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 çorba kasigi tereyag ½ kg. dana kusbasi 1 dis sarmisak 250 gr. yogurt kirmizi biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti, bol sogan ve bir tatli kasigi sivi yağ ile, yumusak kivama gelinceye kadar düdüklü tencerede pisirin. Suyu çekilince ezip püre kivamina getirin. İçine kavrulmuş dolmalik fistic ilave edin. Yufkaları üçgen biçimde kesin, hazırladığınız et ile sigara böregi şeklinde sarın. Teflon tavada kızartın, servis tabagina alıp, üstüne sarmisakli

yogurt ve kızdırılmış biberli tereyagi döküp servis yapın.

### **Kolay Kumpir**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg patates 1 yemek kasigi tereyag 1 adet kirmizi biber 1 kase konserve bezelye 1 kase rendelenmis kasar peyniri  
Tuz, karabiber Mayonez, ketçap

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri haslayıp, soyup rendeleyin. Sıcakken tereyag, ince dogranmis kirmizi biber ile iyice karistirin. Yaglanmis firin kabina yayın. Üzerine kremayi döküp kaplayin. Sucuk ve sosisi ince dograyin. Misir, bezelye, sucuk ve sosisi karistirip kremanin üzerine ekleyin. Kasar peyniri serpip 200 derece isitilmis firinda peynirler eriyinceye kadar pisirin. Mayonez ve ketçapla servis yapin.

### **Peynirli Çitir Bisküvi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

3 adet yumurta ½ su bardagi yogurt ½ su bardagi süt  
250 gr. margarin  
1 tatli kasigi tuz  
50 gr. kasar peyniri rendesi  
Çörek otu, susam

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bütün malzemeler bir kapta karistirilir. Yavas yavas un ilave edilir. (Bir yumurta sarisi üzerine sürmek için ayrilir). Kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Tepsiyeye yarim cm. kalinliginda yayilir. Üzerine yumurta sarisi sürülür. Çörek otu ve susam serpilir. Karelere kesilip 180°C isitilmis firinda kizarana kadar pisirilir.

### **Mini Pizza**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4,5 su bardagi un 1 su bardagi sivi yag 1 su bardagi yogurt 1 paket kabartma tozu 1 tatli kasigi tuzot İç malzemeler: 250 gr beyaz peynir ½ demet maydanoz 1 adet yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tüm malzeme kulak memesi kivaminda hamur haline getirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparilip top sekline getirilir. Daha sonra bir kasik yardimiyla ortalari bastirilir ve içine iç malzemesi konulur. Kenar kisimlarina yumurta sarisi sürülürerek firinlanir.

### **Sosisli Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

125 gr margarin 1 çay baragi sivi yag 3 yem.kasigi yogurt 2 adet yumurta 1 pkt.kabartma tozu Aldigi kadar un Tuz İç malzemeler: 5 adet sosis 5 yem.kasigi ketçap 5 adet sivri biber 1 adet kuru sogan 1 yem.kasigi çörek otu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sosis, kuru sogan, sivri biberi robotta kiyin. Ketçapla karistirin. Oda sicakligindaki margarini, sivi yagi, 1 tam yumurta ve yumurta beyazini, yogurdu, tuz ile karistirin. Un ilave ederek kabartma tozunu katin. Yumusak bir hamur yogurun. Hamuru 2'ye ayirin. Her birini bir cm kalinliginda açin. Sosisli harçtan üzerine yayın. Rulo seklinde kavurun. Üzerine yumurta sarisi sürüp verev olarak kesin. Firin tepsisine yerlestirin. Üzerine çörek otu serpin. 180 derece isitilmis firinda kizarana dek pisirin.

### **Arap Saci**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi piring,  
½ kg. beyaz lahana,  
½ kg. sogan,  
2 yemek kasigi dolmalik fistic,  
2 yemek kasigi kus üzümü,  
4 yemek kasigi toz seker,

1 su bardagi zeytinyagi,  
2 yemek kasigi kuru nane,  
½ demet dereotu,  
1 çay kasigi yenibahar,  
½ çay kasigi tarçin,  
½ çay kasigi karabiber,  
2 limon suyu,  
Tuz.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari temizleyip, yemeklik dograyin. Yagi tencerede kizdirip, sogan ve fistigi pembelesinceye kadar kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye ilave ederek kavurmaya devam edin. Lahanayi ince kiyin. Az su ile haslayip süzün. Pirince ilave edip, üzerini örtünceye kadar su ekleyin. Tencereye yıkanmis üzüm, tuz ve sekeri ilave edin. Son olarak baharatlari, kiyilmis dereotunu ve naneyi ilave edin. Suyunu çekince üzerine limon suyunu gezdirip, dinlendirin. Soguyunca servis yapin.

#### **Bülbül Konagi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 adet yumurta, 250 gr. margarin, 3 yemek kasigi yogurt, 1 çay bardagi siviyağ, 1 paket kabartma tozu, 1 yemek kasigi sirke, 1 yemek kasigi tuz, Alabildigi kadar un, 250 gr. beyaz peynir,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamuru yoguracaginiz kaba erimis, sogutulmus margarin, tuz, yogurt, siviyağ ve sirkeyi koyun. Yumurtanin birini ilave edin. Elinizle iyice karstirin. Un ve kabartma tozunu ilave edip, bir hamur yogurun. Yumurtanin sarisini ve beyazini ayirin. Beyaz peynir, kiyilmis maydanoz ve yumurtanin beyazini karistirin. Hamunu merdane ile yarim santim kalinliginda açin. Su bardagi yardimiyla yuvarlaklar kesin. Hamurun yarisinin ortasini küçük bir kapakla çıkartin. Düz hamurun üzerine peynir harci koyup, delikli parçayı üzerine koyun. Yumurta sarisi sürüp, orta isili firinda pisirin

#### **Bulgur Icli Börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yufka 200 gr. kiyma 1 çorba kasigi margarin 1 adet kuru sogan 1 su bardagi ince bulgur 1 çay bardagi ceviz içi 1 çay kasigi pulbiber Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini eritin. İçine ince dogranmis sogan ve kiymayı katip kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz bulguru,iri çekilmis cevizi, karabiberi, pulbiberi ve tuzu ilave edin. 2 dakika daha kavurduktan sonra altini kapatip sogumaya birakin. Yufkaların her birini 6 üçgen parçaya kesin. Genis kismina hazirladiginiz içten koyup, rulo seklinde sarin. Börekleri önce çirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp,kizgin sivi yagda kizartin. Afiyet olsun...

#### **Acili Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet yumurta 250 gr margarin 3 su bardagi un 2 çay kasigi tuz 1 çay kasigi pul biber 1 yemek kasigi çörek otu 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri ½ su bardagi beyaz peynir 1 yemek kasigi domates salçası

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 yumurtanin sarisini ayirin. Çörek otu hariç diger malzemelerle kulak memesi yumusakliginda hamur elde edene kadar yogurun. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurun altina ve üstüne un serperek merdane ile 1 cm kalinliginda açin. Istediginiz sekildeki kalıpla kesin. Yaglanmis tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarisi sürüp, çörek otu serpin. 180 derece isitilmis firinda pisirin.

#### **Cevizli Acma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi ilik su 1 kibrit kutusu kadar yas maya 6 yemek kasigi tozseker ½ su bardagi siviyağ 1 yemek kasigi tuz Aldigi kadar un 100 gr. margarin 100 gr. ceviz 1 yumurta sarisi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

İlik su yogurma kabına konur. Seker, tuz, maya eritilir. Siviyağ ilave edilir. Aldığı kadar un konarak kulak memesi yumusaklığında bir hamur yogurulur. Üzeri bir kapakla kapatılıp, 30 dakika kabarmaya bırakılır. Hamur kabardıktan sonra limon büyüklüğünde parçalar koparılıp, elde inceltilip açılır. Üzerine yumusamis margarin sürülür. Dövülmüş ceviz içi serpilir. Rulo halinde kıvrılıp, yuvarlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 180°C fırında kızarana kadar pisirilir.  
Afiyet olsun...

## **Cevizli Üzümlü Börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

3 adet yufka 3 adet elma 1 çay bardağı ceviz içi 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm ½ yemek kasığı tarçın 1 yemek kasığı toz seker 2 su bardağı sivi yağ 1 kase pudra sekeri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Elmayı soyup rendeleyin. Toz seker, tarçın, dövülmüş ceviz ve üzümü karıştırıp iç harcını hazırlayın. Yufkaların kenarlarını çıkarıp kare sekline getirin. 3 parmak eninde seritler halinde kesin. Ortadan ikiye bölün. Yufkaların uç kısmına iç harcından yeteri kadar koyup muska sekli vererek katlayın. Ucunu suya batırıp yapıştırın. Kızgın sivi yağda kızartın. Pudra sekerinden biraz ayırıp kalanına kızarttığınız börekleri bulayın. Sekeri emmesini sağlayın. Soguyunca ayırdığınız pudra sekeri üstüne serpip servis yapın.

## **Cicekli Börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

3 adet yufka 150 gr. beyaz peynir ½ demet maydanoz 1 adet yumurta 1.5 su bardağı sivi yağ

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Beyaz peyniri ezin. İçine kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın Yumurtayı kırıp, peynire katın. Börek harcını hazırlayın. Yufkaları tek kat serin. Bir su bardağı agzi veya tırtıklı bisküvi kalibi ile parçalar kesin. Üç yufkaya da bu işlemi uygulayın. Kestiginiz yufkaların her katına ½ çay kasığı harç koyup bes hamur parçasını tamamlayın. En üstteki yufkaya, harç koymadan parmaginizla ortasına bastırın. Yufkalar bitinceye kadar bu işlemi sürdürün. Bir tavada sivi yağı kızdırın. Hazırladığınız börekleri çevirerek, pembelesinceye kadar kızartın. Sıcak servis yapın. Afiyet olsun...

## **Domates Soslu Pizza**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Pizza Hamuru İçin: 1 çay kasığı toz seker 15 g kuru toz maya ½ çay kasığı tuz 3 çorba kasığı zeytinyağı 625 gr. un Sosu İçin: 4 çorba kasığı zeytinyağı 4 diş sarımsak, çok ince doğranmış 1 kg. domates tuz ve karabiber 2 çorba kasığı kuru kekik

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sekeri, 300 ml ilik suda eriyene kadar karıştırın. Mayayı bu ?ekerli suya koyup eritin. İnce bir folyo ile kaplayıp köpürünceye kadar 15 dakika dinlendirin. Unu bir hamur tahtasına koyup ortasını açın. Yağı, tuzu ve maya karışımını ağır ağır döküp elinizle karıştırarak iyice yedirin, hamur kulak memesi yumusaklığına gelinceye kadar yogurun. Hamuru, içine çok az un serpilmiş bir kaba koyup üzerine biraz yağ gezdirin. Üstünü bir mutfak bezi ile kapatın, iki misli kaba karanı kadar 1 saat dinlendirin. 5 Sos için: 3 yemek kasığı yağı kızdırıp sarımsakları içine atın. Kızarmaya başladığı zaman domatesleri ekleyin, 15-20 dakika demlendirin. Sosun koyu olması ve sarımsak kokmaması gerekir. Tat vermesi için biraz tuz ekleyin. Firini en yüksek dereceye getirip ısıtın. Hamurun havasını almak için elinizle bastırıp ikiye bölün. İnce bir fırın tepsisini yağlayıp hamurun yarısını çok ince bir kat olarak yerleştirin. Kenarlarını biraz daha kalın bırakın. Sosun yarısını hamurun üzerine dökerek iyice yayın, kekik ile birlikte bolca karabiber ve 1 çorba kasığı yağı serpistirin. Aynı işlemi hamurun ve sosun diğer yarısı ile de tekrarlayın. Fırının en üst kısmında, kenarlar kitirlasincaya kadar 12- 15 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

## **Cevizli Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

5 ½ su bardağı Un 1 ¾ yemek kasığı Tuz ¾ yemek kasığı Kuru maya 1 tatlı kasığı Seker 1 ½ su bardağı Su (ılık) 2 su bardağı Ceviz (dövülmemiş) 1 demet Maydanoz 3 orta boy Sogan 8 yemek kasığı Sivi yağ 1 tatlı kasığı Kara Biber 1 adet Yumurta ¼ su bardağı Yogurt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu geniş bir kaba eleyerek, 1/3 su bardağını ayırın. Kalan una 1 ¼ yemek kasığı tuz koyun ve ortasını açın. Maya ve sekeri ¼ su bardağı su ile ezip, unun ortasına koyun. Üzerine biraz un serpererek, ilik ortamda maya kabarınca kadar yaklaşık 10 dakika bekletin. Kalan suyu azar azar ekleyerek, yumuşak bir hamur hazırlayın. Ele yapışmaz duruma gelene değin yaklaşık 5 dakika yogurun ve 1 saat mayalanmaya bırakın. Bu arada cevizli dövün ve maydanozu ayıklayın. Soganı ince ince doğrayarak, 3 yemek kasığı sıvı yağ ile birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika kavurun. İçine cevizle ekleyin ve bir iki kez karıştır ocagi kapatın. Maydanozu ince ince doğrayıp, 1 tatlı kasığı tuz ve kara biberle birlikte cevizli karışımına ekleyin ve karışımı ikiye bölün. Tepsiyi 1 yemek kasığı yağ ile yağlayarak, hamuru, eli unlayarak iki parçaya ayırıp, bezeler yapın. Birini ayrılan undan kullanarak 2.5 milimetre kalınlıkta açın. Kalan sıvı yağdan sürüp, cevizli içi yayın ve rulo yapıp, kendi etrafında dolayın. 1 santimetre kalınlıkta yassıltın. Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Yumurtayı çirpип, yogurtla karıştırın ve çöreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış, orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pisirin.

### **Cin Böreği**

Mutfak: Cin Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket mısır cipsi 4 adet taze sogan 1 Adet kabak 1 adet Havuç 100 gr taze fasulye 200 gr kırmızı lahanaya 2 Yufka 3 yemek kasığı soya sosu 2 yemek kasığı soya yağı 1 adet yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kırmızı lahanayı, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kabak ve havucu, uzun doğranmış taze soganı ve küçük doğranmış taze fasulyeyi soya yağında kavurun. Soya sosu ve tuzotla tatlandırın. Yufkaları 4'e bölün. Sisman sigara börekleri sarın. 1 yumurta beyazını suyla çirpin. Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayın. Bir kabin içinde mısır cipsini ufalayın. Börekleri cipse bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pisirin.

### **Erikli Vaya**

Mutfak: Diğer Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 adet milföy hamuru,  
3 adet yumurta,  
6 yemek kasığı toz seker,  
2 yemek kasığı mısır nisastası,  
½ kutu krema,  
1 çay bardağı süt,  
1 paket vanilya,  
½ kg mürdüm erigi,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Milföy hamurlarını dikdörtgen yayın. Yumurtaları sekerle çirpin. Süt, nisasta, krema ve vanilyayı katin. Eriklerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Hamurun üzerine erikleri dizin. Üzerine hazırladığınız sosu döküp 180°C ısıtılmış fırında kızarana dek pisirin. Sıcak servis yapın

### **Hurma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardağı süt,  
1 su bardağı erimis margarin,  
1 çay kasığı kabartma tozu,  
Kızartmak için 2 su bardağı sıviyağ,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt ve erimis margarini yogurma kabında karıştırın. Aldığı kadar un ilave edin. Kabartma tozu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yogurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, uzun köfte şekli verin. Biraz dinlenmeye bırakın. Rendede şekil verip, kızdırılmış sıviyağda pembelesinceye kadar kızartın

### **Ispanakli Akitma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı un, 2 su bardağı süt, 2 adet yumurta, 1 çay kasığı tuz, 1 çay bardağı sıviyağ, 500 gr. ispanak yaprağı, 2 adet sogan, Tuz, karabiber, 300 gr. yogurt, 2 dis sarmisak.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt, un, yumurtalar ve tuz telle iyice çirpilir. Tavaya 1 yemek kasigi siviyağ konur ve kızdırılır. Bir kepçe sivi hamurdan tavaya dökülür. Her iki tarafı kızartılır. Ispanaklar doğranıp, yıkanır. Üzerinden kaynar su geçirilir. Sogan ince doğranıp, 2-3 yemek kasigi siviyağda kavrulur. Ispanaklar ilave edilip, suyunu çekinceye kadar pisirilir. Tuz, karabiber eklenir. Her akitmanın içine yeteri kadar ispanak konup, rulo biçiminde sarılır. Yogurt sarmisakla karıştırılır, akitmaların üzerine gezdirilip, servis yapılır.

### **Kabak Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 adet yufka 4 yemek kasigi rende kasar peynir 3 adet kabak 4 adet yumurta 1 su bardagi süt 1 çay bardagi yogurt 1 çay bardagi sivi yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları kaziyip rendeleyin. Suyunu sikin. Yumurta sarisinin birini ayirin. Yumurtalar, yogurt, kiyilmiş dereotu süt karıştırılır. Peynir tuzot ve kabaklar karıştırılır.yaglanmis tepsiye bir yufka serilir. Her kata yufkaya yumurta sarisini sürüp dilimleyin. 180 derece ısıtılmış firinda kızarana dek pisirin.

Afiyet olsun...

### **Karaköy Pogacasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr margarin, 1 çay bardagi zeytinyağ, 1 çay bardagi ilik su, 1 adet yumurta, 1 yemek kasigi tuzot, 1 yemek kasigi sirke, 1 paket kabartma tozu, 250 gr beyaz peynir,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yogurma kabına yumusamis margarin, ilik su, yumurta beyazi, zeytinyağ, sirke ve tuzotu koyup iyice karıştırın. Kabartma tozu ve unu yavas yavas ilave ederek kulak memesi yumusaklığında bir hamur yogurun. Hamurdan limon büyüklüğünde bezeler yapın. Peyniri çatalla ezin. Hamuru elinizle açarak bir kasik peynir koyup kapatın. Yaglanmis tepsiye dizin. Yumurta sarisi sürüp 180 derece ısıtılmış firinda pembe renkte kızarıncaya kadar pisirin.

### **Kıymalı Pide Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

**MALZEMELER** 2 adet ekmek hamuru, ½ kg. kiyma, 4 adet sogan, 2 yemek kasigi salça, 4-5 yemek kasigi kiyilmiş ceviz, 5 yemek kasigi margarin, 2 adet yumurta sarisi, 4 adet yesil biber,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ince kiyin. Kıymayı kavurup, sogan ve yagi ilave edin. Kavrulunca salça ve kiyilmiş yesil biberleri katin. Ocaktan alıp cevizi ekleyin. Tuz ve kirmizi pul biber ekin. Hamurlari yumurta büyüklüğünde koparip, pide sekinde açın. Ortasına harç koyup kapatın. Üzerine yumurta sarisi sürüp, 180°C ısıtılmış firinda kızartın. Üzerine sarmisakli yogurt döküp servis yapın.

### **Lahmacun Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

3 adet yufka, 500 gr kiyma, 3 adet domates, 2 adet kuru sogan, 5 adet sivri biber, 1 adet patates, Karabiber, 1 yemek kasigi tuzot, 1 adet yumurta, 125 gr margarin, 1 kahve fincani su,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesi küp sekinde dograyın. Sogani, patatesleri rendeleyin. Sivri biberi ince kiyin. Karabiber, tuz ekleyip kiyma ile birlikte yogurun. Yufkalari ikiye bölün. Erimis margarini ve suyu karistirip yufkalara sürün. Uç kismina harçtan yeteri kadar koyup rulo sekinde sarin. Yaglanmis firin tepsisine yerlestin. üzerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. 200 derece ısıtılmış firinda kızarıncaya kadar pisirin. Siçak servis yapın.

### **Mantarlı Börek**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

10 adet milföy hamuru 300 gr mantar 3 adet sivri biber 2 adet domates 2 adet kuru sogan 1 adet yumurta 2 yemek kasigi tereyagi 4 yemek kasigi kasar peynir rendesi Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarları ince kıyın. Sogan ve sivri biberi doğrayın. Tereyağını tencerede eritip önce soganı biraz kavurun. Kavrulunca yeşil biber, mantar ve rendelenmiş domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Milföy hamurlarını unlayarak merdane ile ince açın. Mantarlı soteyi hamura yayın. Her iki tarafından ortaya doğru rulo yapın. Bu ruloyu iki tarafından bölün. Üzerine yumurta sarısı sürüp kasap peyniri rendesi serpin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 180 °C kızarana kadar pisirin. Afiyet olsun...

### **Kalamar Sos**

Mutfak: İtalya Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

kalamar sos 1 çay bardağı mayonez ¼ dövülmüş badem ¼ kapari az miktarda limon suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

bademler ve kapari. küçük parçacıklar halinde dövülür daha sonrabütün malzemeler mayonez tenceresi içerisinde karıştırılır ve kalamarın her türlü yemeklerinde servis edilebilir.

### **votkali fetuchini**

Mutfak: İtalya Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1 paket fetuchini(makarna) 1 Zavuç concatse doğranmış domates 1 2 avuç sotelenmiş mantar porcini olabilir yarım çay bardağı voltka az tuz krema(2 çay bardağı dolusu)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

öncelikle makarna haşlanır yağlanır ve bir kenarda bekletilir.orta büyüklükte bir tavada feslegen domates ve mantarlar sotelenir.az voltka ilavesiyle çekirme işlemi yapılır.daha sonra krema ilave edilip kaynama derecesine geldiğinde dinlendirmeye bırakılan makarnalar ilave edip sallayıp tuz permağan peyniri ve beyaz biberle lezzet kazandırılıp sevice yollanır..

### **tulum pane**

Mutfak: Diğer Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

3 adet kalıp tulum peyniri 12 adet yumurta 250 gram yumurta(cirpılmış) 250gr galeta unu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

öncelikle tulum peynirleri kalıplarından çıkarılıp elle hamur haline gelecek şekilde yoğrulur.daha sonra istenilen şekil çıkarılır.peynirler un yumurta ve galeta unu yardımıyla pane işlemi yapılır(sirasiyla)peynirler kızgın yağda kızartılır ve servis edilir.lezzeti bu şekilde deneyin..

### **penne patlıcanlı**

Mutfak: İtalya Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1 paket penne 1 çay bardağı sıvı yağ patlıcan zeytin(file doğranmış) permağan peyniri kasar peyniri(rende) az tuz zeytin yağı 150gr un. sıvı yağ(kızgın) feslegen maydanoz sarımsak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

öncelikle penne aldante olacak şekilde suda haşlanır(11dk.)daha sonra sıvı yağ döküp sallanarak soğutulur.patlıcanlar tavla zarinin biraz daha büyük şekilde doğranıp tuzlanır ve suyunun akması sağlanır.suyunu süren patlıcanlar el yardımıyla tekrar suyu silinir ve her taraflı ıslanacak şekilde una bulanır.una bulanmış patlıcanlar yağda kızartılır.hazırlık işlemleri bittikten sonra tavada sıvı yağ feslegen maydanoz sarımsak sotelenir.soteleme işleminin ardından domates sos patlıcanlar ve zeytinler ilave edilir.onun ardından pennelerde ilave edilerek tavada biraz sallanır.lezzetlendirmek amacıyla kasar permağan tuz ve zeytin yağı ilave edilir.makarnanın lezzetlenmesindeki en önemli nokta sosun iyi yapılmış ve malzemelerin yeterince kullanılmış olmasıdır.sos her zaman için makarnayı sarmalıdır.makarnamız sevice hazırdır.

### **Mantarlı Tepsi Böreği - 884** Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

5 adet yufka 750 gr mantar 4 adet kuru sogan ½ su bardağı sıvı yağ 1 su bardağı süt 2 yemek kaşığı yogurt 3 adet yumurta 1 yemek kaşığı tuzot

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganı yemeklik doğrayın. 3 yemek kaşığı sıvı yağda pembelesinceye kadar kavurun. Mantarları ince kıyıp soganı ilave edin. Mantarlar suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Yumurta sarısının birini üzerine sürmek için ayırın. Süt,



kalan sivi yağ, yumurtalar ve yogurdu iyice çirpin. Yağlanmış fırın tepsisini yufkayı bir kat serin. Karisimdan fırçayla sürün. 3 yufkayı tekrarlayın. Üzerine mantarları yayın. Kalan yufkaları karisimi sürerek bitirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ekin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pisirin. Afiyet olsun...

### **Menemen Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yufka 6 adet domates 8 adet sivri biber 3 adet yumurta 1 çay kasığı kekik Tuz 1 çay bardağı sivi yağ 1 çay bardağı su 3 yemek kasığı tereyağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri küp şeklinde doğrayın. Sivri biberleri ince kiyin. Tereyağını tavada kızdırın. Biberleri kavurun. Domatesi ekleyin. Yumuşayınca yumurtaları kırıp karıştırın. Kekik ve tuz ekleyin. Yufkayı tezgaha yayın. Siviyağı ve suyu karıştırıp sürün. İkiye katlayıp üzerini de yağlayın. Uzun seritler kesip, uç kısmına yumurtalı harçtan koyun. Muska şeklinde sarın. Galeta tozuna bulayıp, yağlanmış tepsiye dizip, 180°C ısıtılmış fırında pisirin.

Afiyet olsun...

### **Mercimekli Dürüm Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yufka,  
1 su bardağı yeşil mercimek,  
2 adet soğan,  
2 adet yumurta,  
1/2 su bardağı süt,  
1/2 su bardağı sivi yağ,  
1 çay bardağı ceviz içi,

Tuz, karabiber.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimeği aksamdan ıslatıp, üzerini örtecek kadar su ilave edip, haşlayıp, süzün. Tavada 3 çorba kasığı siviyağı kızdırıp, ince doğranmış soğanı pembelesinceye kadar kavurun. Mercimek, dövülmüş ceviz içi, tuz ve karabiber ilave edip, karıştırın. Yumurtalardan birinin sarısını ayırın. Kalan yumurtaları, süt ve siviyağı karıştırın. Yufkaları yayıp üzerine harç sürüp, ikiye katlayın. 6 eşit üçgen parçaya bölün. Uzun kenarına iç koyup, rulo haline getirin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, 200°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.

### **Patatesli börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yufka, 6 adet patates, 250 gr. kasar peyniri, 1 çay bardağı süt, Tuz, kırmızı pul biber, 2 adet yumurta,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesi haşlayıp püre haline getirin. Süt, rendelenmiş kasar peyniri, tuz ve kırmızı pul biber ekleyip karıştırın. Yumurtaların sarısını beyazından ayırın. Sarıları püreye katin. Yumurta beyazlarını çirpin. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Düz kısmına püre koyun. Yuvarlak kenarlarına yumurta beyazı sürün. Rulo haline getirin. 5 cm. eninde kesin. Kızdırılmış yağda kızartın

### **Peynirli Bisküvi - 889** Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 bardak un 250 gr. margarin(1 paket) 5-6 çorba kasığı rendelenmiş kasar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Küp küp kesilmiş yağ, kasar rendesi ve yumurta akını koyup, karıştırın. Sert bir hamur elde edene dek hızlı hızlı yogurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, 10 dakika dinledirin. Hamuru açacağınız zemini unlayın. Yarım cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekilde bisküvi kalıplarıyla veya küçük bir sise kapıyla kesin. 180 dereceli fırında pembelesene dek pisirin.

### **Muffin**

Mutfak: Baska Süre:

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi sivi yag 2 su bardagi seker  
1.5 su bardagi süt 2 yumurta  
Kabartma tozu limon suyu rendesi veya vanilya alabildigi kadar un  
**YAPILIŞ TARİFİ**  
Seker, yumurta tahta kasikla çirpilir. Diger malzemeler ilave edilip karistirilir. Kagit muffin kaliplarına konup orta sıcaklıktaki firinda pisirilir

### **Yagli Simit**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4,5 su bardagi un 250 gr. yumusak margarin 1 tatli kasigi yas pakmaya 1 kahve fincani süt 1 kahve fincani toz seker 1 kahve fincani tuz 3 yumurta (1 tanesi üzeri için) susam çörek otu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun ortasi açilir. Sekerli, ilik sütle eritilmis maya, yag, yumurta tuz konur, yogurulur. (Bir yumurta sarisi üzeri için ayrilir.) zeri örtülü olarak ilik bir yerde hamur iki misli oluncaya kadar mayalandirilir. Ceviz byklgnde parçalara ayrilir. Küçük simitler yapilir. Yumurta sarisi sürülür. Susam, çörek otu serpilir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Önceden isitilmis orta harareтли firinda pisirilir.

### **Bezelyeli Tavuk Güveci**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 adet dlms tavuk ggs,  
1 su bardagi iç bezelye,  
2 adet havuç,  
2 adet kirmizi sogan,  
1 kahve fincani piring,

4 yemek kasigi sivi yag,  
Karabiber, tuzot (1 yemek kasigi),  
Kekik.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dlms tavuk etlerine tuz ve karabiber serpin. Yaglanmis küçük firin gveçlerine yerlestirin. Sogani piyazlik dograyip sivi yagda kavurun. Kp seklinde dogranmis havuç ve bezelyeleri katin. Biraz kavrulunca pirinci ekleyin. 1 kahve fincani su ekleyip sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Karabiber, tuzot, kekik ekleyip ocaktan alin. Tavuk gveçlerinin içlerine paylastirin. 180 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin. Sıcak servis yapin.

### **Biberli Hindi Sarma**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 adet hindi gögüs fileto, 4 adet közlenmis kirmizi biber, 5-6 sap maydanoz,  
2 dis sarimsak,  
2 yemek kasigi yogurt,  
2 yemek kasigi zerdeçal,  
1 yemek kasigi tuzot,  
2 yemek kasigi sivi yag.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi filetolari ezerek yassilastirin. Üzerlerine tuzot serpin. Kzlenmis kirmizi biberi ince serit seklinde dograyin. Dlms sarimsak, kiyilmis maydanoz, tuzotu karistirin. Filetolarin zerine hazirladiginiz karisimdan koyun. Her birini yanlarini malzemenin üzerine dogru katladiktan sonra rulo seklinde sarin. Açılmaması için sicimle baglayin. Etleri firin tepsisine dizin. Yogurt, sivi yag, zerdeçalı karistirin. Hindi sarmalarinin üzerine sürün. 200 derece isitilmis firinda üzerleri kizarana kadar yaklasik 25 dakika pisirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapin.

### **Barbunya Corbasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

7 yemek kasigi tarhana,

2 adet sivri biber,  
½ demet dereotu,  
½ su bardagi barbunya fasulyesi,  
2 dis sarmisak,  
3 yemek kayigi tereyag,  
1 yemek kasigi tuzot,  
1 çay kasigi toz kirmizibiber.

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Barbunyayı aksamdan ıslatıp haslayın. Süzün. Tarhanayı tencereye alın. Üzerine 4 su bardagi su ekleyin. Biberleri ince kıyıp katin. 1 yemek kasigi tereyag ekleyip devamlı karıştırarak pisirin. Kiyilmiş dereotu, fasulyeler ve ezilmiş sarmisakları ilave edin. Tuz katin. Kalan yagi tavada kızdırıp toz biberi ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirin

### **Eriste Corbasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 su bardagi yesil mercimek, ½ su bardagi eriste, 3 yemek kasigi kiyma, 1 adet sogan, 1 yemek kasigi un, 2 yemek kasigi salça, 2 yemek kasigi kuru nane, 3 yemek kasigi tereyag, Tuz.

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimegi ayıklayıp aksamdan ilik suda ıslatin. Soganı ince kıyın. 1 yemek kasigi tereyagında kavurun. Kiymayı ilave edin. Kavrulunca unu ilave edin. Salçaya katıp 4 su bardagi sıcak su ilave edin. Mercimekleri katin. Pismeye birakin. Yumusayınca tuz ve eristeyi ilave edin. Eristeler yumusayınca ocaktan alın. Tereyagini tavada kızdırıp naneyi üzerine dökün. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

### **Erzincan Corbasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

250gr. yagsiz dana kiymasi 2 çorba kasigi un 2 adet sogan 2 çorba kasigi sivi yag 1 çorba kasigi salça ½ su bardagi eriste 2 dis sarmisak 2 su bardagi yogurt 1 tatli kasigi kuru nane 2 adet etsu tablet

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymaya karabiber ve yarım tatli kasigi tuz ekleyip, yogurun. Nohut gibi köfteler hazırlayın. Sivi yagda, dogradiginiz soganları hafifçe kavurun. Salçayı ekleyin. Üzerine 4 su bardagi su ekleyin. Etsu tabletlerini atın. Kaynayınca köfteleri unlayıp içine atın. 5-6 dakika pisirin. Eristeyi ekleyin. Sarmisakları dövüp, yogurda ilave edip iyice çirpin. Çorbaya yavas yavas ekleyin. Karıştırarak 2-3 tasım kaynatıp, atesten alın. Üzerine yagda kızdırılmış nane döküp, servis yapın.

Afiyet olsun...

### **Karanfil Ana Corbasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

4/1 paket tereyagi, ½ kg. un, ½ kg. kiyma, 1 adet kuru sogan, Tuz.

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganı yagda kavurun. Unu ekleyip kavurun. Kiymayı ekleyin. Kavurun. Tuz ve su ekleyip pisirin

### **Karnibahar Corbasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 Adet küçük karnibahar

4-5 su bardagi su

1 su bardagi krema

1 adet yumurta sarisi

3 yemek kasigi tereyag

Tuzot

Pul biber

Yarım imon suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karnibaharları yarım limon suyu ve tuzot katılmış suda haslayıp süzün. Çiçekleri küçük küçük dograyın. Unu, yumurta sarisini, ve tuzu ekleyin. 5 su bardagi su karistirin. Kiyilmiş karnibaharları katıp karistira karistira pisirin. Kremayı ilave edip 5 dakika daha kaynatıp atesten alın. Tereyagini kızdırıp pul biberi ekleyip çorbanın üzerine

gezdirip sıcak olarak servis yapin.

### **Lebeniye Corbasi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

½ kg hindi but kusbasi, 1 su bardagi nohut, ½ su bardagi pirinç, ½ kg yogurt, 1 çay bardagi zeytinyagi, 3 yemek kasigi tereyagi, 3 yemek kasigi kuru nane, Tuzot.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutu aksamdan islatin. Yikayip hindi etleriyle birlikte 4 su bardagi su ekleyip haslayin. Pirinci ekleyip yumusayincaya kadar pisirin. Yogurdu çirpip zeytinyagi ile ateste pisirin. Yavas yavas karisima ekleyin. Tuzotu ekleyin, atesten alin. Tereyagini kizdirip naneyi katin. Çorbanin üzerine gezdirip, servis yapin.

### **Pirincli Eristeli Corba**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 kahve fincani pirinç, 1 adet patates, 1 adet havuç, 1 çay bardagi eriste, 1 adet kuru sogan, 1 adet rendelenmis domates, 1 yemek kasigi salça, 3 çorba kasigi tereyag, 1 tablet tavuk bulyon, ½ demet maydanoz,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patates ve havucu küp seklinde dograyin. Ince dogranmis sogani, rendelenmis domates ve salçayi ilave ederek tereyaginda kavurun. Üzerine 3 su bardagi su ve bulyonu katarak kaynatin. Patatesi, havucu, pirinci ve eristeyi ilave edip karistirin. Tuz ve karabiberi ekleyerek, sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Son olarak çorbanin üzerine kiyilmis maydanoz serpip, servis yapin

### **Buğu Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

500 gr kuzu kusbasi, 2 adet sogan, 3 yemek kasigi tereyag, 2 adet havuç, 1 küçük karnabahar, 6 dis sarimsak, 2 yemek kasigi salça, ½ demet dereotu, 1 çay kasigi kimyon, 1 çay kasigi feslegen, 1 yemek kasigi tuzot,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari küp seklinde dograyin. Yagi tencerede eritip soganlari kavurun. Etleri ilave edip yumusayana dek soteleyin. Salçayi ekleyin. Ardindan küp seklinde dogranmis havuçlari ekleyin. Karnabahari küçük çiçekler halinde ayirin . Etlere az sıcak su ekleyip susuz kalana kadar pisirin. Karnabaharlar, tuzot, feslegen, kimyon katip karistirip ocaktan alin. Yagli kagidi istenilen büyüklükte kesin. Pisen etli yemegi porsiyon olarak yagli kagidin ortasina koyun. Üzerine dogranmis sarimsaklari, ince kiyilmis dereotlarini ekleyip kagidi bohça gibi kapatın. Üzerini hafifçe yaglayin. Firin tepsisine yerlestirip 200 derece isitilmis firinda 20 dakika pisirin. Kagidiyla servis yapin.

### **Bulgurlu Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi ince bulgur, 250 gr. yagsiz kiyma, 1 adet kuru sogan, 6-7 dal maydanoz, Tuz, karabiber, kirmizibiber, 1 yemek kasigi salça, 2 dis sarmisak, 3 yemek kasigi tereyagi, 3-4 yemek kasigi un, 1 su bardagi nohut, 2 yemek kasigi sirke,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru sıcak suyla yikayip, birakin. Sogani rendeleyin. Kiyma, sismis bulgur, yumurta, soganin yarisi, tuz, kirmizibiber ve karabiber ekleyip iyice yogurun. Tepsie un serpip, hamurdan, cevizden küçük parçalar koparip, yuvarlayin. Tereyagini tencerede eritip, kalan sogani, dövülmüs sarmisagi kavurun. Salçayi ilave edin. Nohutlari aksamdan islatip, haslayin. Haslanmis nohutlari salçalı sosa ilave edin. Köfteleri unlu tepside yuvarlayip, 3 su bardagi su ilave ettiginiz kaynar salçalı suya atip, fazla karistirmeden 10-12 dakika pisirin. Üzerine kiyilmis maydanoz serpip, servis yapin.

### **Canak Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. kusbasi kuzu eti,  
15-20 adet arpacik sogan,  
15 adet kiraz domates,  
5 adet sivri biber,  
5 dis sarmisak,  
Tuz, karabiber, kekik,  
6 adet milföy hamuru,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti tencereye koyup, kapagini kapatın. Kisik ateste kendi suyunda yarım saat pisirin. Yagi ilave edin. Arpacik soganlari, sarmisaklari biraz kavurun. Etleri ilave edip, 5 dakika kavurun. Domates ve sivribiberleri ekleyin. Kekik, tuz, karabiber ilave edin. Firina dayanikli kaselerin içine etleri paylastirin. Milföy hamurlarini üzerine kapatip, firina sürün. Hamurlar kızarinca ters çevirip servis yapın.

## **Ciftlik Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

½ kg köftelik kiyma,  
1 su bardagi iç bezelye,  
2 dilim bayat ekmek içi,  
2 adet yumurta,  
1 adet sogan,  
1 kahve fincani kasar peynir rendesi,  
2 yemek kasigi sivi yag,  
2 yemek kasigi susam,  
Tuz, karabiber, kekik.

Garnitür için:

1 su bardagi piring,  
1 kahve fincani misir konserve,  
1 kahve fincani dilimli yesil zeytin,  
1 adet kirmizi biber,

1 kahve fincani zeytinyag,  
½ limon suyu, tuz.

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Garnitürün Yapilisi Pirinci yıkayıp 2 su bardagi sıcak su ile diri haslayip süzün. Biberi ince kiyin. Bütün malzemeleri karistirin. Köftenin yanında servis yapin.

Kiymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmis sogan, ufalanmis ekmek içi, 1 yumurta, sivi yag, tuz, karabiber, kekik, kasar peyniri rendesi ile iyice yogurun. Bezelyeyi az haslayip süzün. Yogurdugunuz kiymaya ilave edip bezelyeleri ezmeden karistirin. Köfte hamuruna rulo sekli verip firin kabina yerlestirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp susam serpin. Bir çay bardagi sıcak su ilave edip firinda 15-20 dakika pisirin. Dilimleyip servis yapin

## **Elbasan Tava**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 kg kusbasi dogranmis et,  
4 adet yumurta,  
2,5 su bardagi yogurt,  
1 adet sogan,  
2 yemek kasigi margarin,  
½ limon suyu,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti yikadiktan sonra tencereye alın. Tereyag, 2 su bardagi su ve bütün sogani içine atarak orta hararetli ateste etler pisip suyunu çekinceye kadar pisirin. Tuzot ve karabiber ekleyin. Eti isiya dayanikli bir kaba yerlestirin. Yogurda yumurtalari teker teker kirarak boza kivamina gelinceye kadar çirpin. Limon suyu ve biraz tuzot ekleyip etlerin üzerine dökün. Önceden isitilmis 180 derece firinda yumurtali yogurtlu karisim koyulasip üzeri hafif kızarincaya kadar pisirilir. Hemen servis yapilir.

## **Et Bohcasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

6 dilim ince dövülmüs biftek,  
3 adet yumurta,

6 dilim pastirma,  
6 dilim kasar peyniri,  
1/2 su bardagi un,  
1/2 su bardagi galeta unu,  
Tuz, karabiber,  
Kizartmak için sivi yag,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çok iyi dövülmüş eti tuzlayıp biberleyin. Etlerin arasına birer dilim pastirma ve kasar peyniri yerleştirin. İkiye katlayıp, uç taraflarından kürdanla tutturun. Önce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp, kızgın sivi yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

**Kestane Corbasi - 911** Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet pirasa 150gr sivi yağ 4 adet patates 2 adet(ortaboy)sogan 350gr kestane 1 corba kasigi tuz 2 cay kasigi beyaz biber çeşitli baharatlar(lezzetlendirici)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirasalar,patatesler,soganlar,havuç küp küp doğranır.Bir yandanda kestaneler haslanıp kabukları çıkartılır.Daha sonra orta boy bir tencerede küp şeklinde doğranmış olan malzemeler ve kestaneler kavrulur.(pirasa sogan ve patates,havuç corbayı en iyi şekilde lezzetlendirir)Kavurma esnasında baharatlarda atılır.iyi bir şekilde kavruktan malzemelere soguk su eklenip kaynamaya bırakılır.Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra malzemeler blandirdan çekilir ve süzgeç yardımıyla tortuları alınır.Süzme işleminin ardından corbamız servise hazırdır.

Afiyet olsun...

#### **Biftek Sarması**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

6 dilim dana biftek,  
2 adet tavuk göğüs bonfile,  
3 dis sarımsak,  
1/2 demet maydanoz,  
1 yemek kasigi soya sosu,  
5 yemek kasigi krema,  
Tuz, karabiber.

Garnitür İçin:

3 adet havuç,  
2 dis sarımsak,  
4-5 dal maydanoz,  
2 yemek kasigi tereyağı,  
Tuz.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Garnitürün yapılışı:

Havuçları kibrit çöpü biçiminde kiyin. Sarımsağı ezin. Maydanozu kiyin. Tereyağını tavada kızdırın. Sarımsağı ve havuçları ilave edip, 5 dakika kavurun. Kiyilmiş maydanozları ilave edip, karıştırın. Tuz ekleyin. Etin yanında servis yapın.

Tavuk göğsünü robotta kiyin. İçine kiyilmiş maydanoz, ezilmiş sarımsak, krema, soya sosu, tuz, karabiber ekleyip, karıştırın. Biftekleri yayın. Üzerine ince bir kat tavuklu harç yayın. Rulo haline getirin. Yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Yarım çay bardağı su ilave ederek, 180°C ısıtılmış fırında 20 dakika pisirin.

#### **İstanbul Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

750 gr. yagsız kusbasi koyun eti 4 adet domates 8 adet sivri biber 6-7 dal taze sogan 1 demet maydanoz 1 tatlı kasigi kekik Karabiber, kırmızı biber, tuz 2 tabaka yağlı kağıt  
Garnitür için: 5 adet patates 1 fincan zeytinyağı ½ limon suyu 1 tutam muskat

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Garnitürün Yapılışı:

Garnitür için patatesleri haslayıp soyun. Rendeleyin. Limon suyu, tuz, zeytinyagi katip iyice yogurun. Iri iri yuvarlayin. Kavrulmus susama bulayip etin yagiyla servis yapin.

Yesil soganlari yarim el kalinliginda dograyin. Biberleri ve maydanozu ince kiyin. Domatesi küp seklinde dograyin. Hepsini etlere ilave edin. Tuz, karabiber, kirmizi biber, kekigi katip hepsini harmanlayin. Yagli kagitlari 4 parçaya bölün. Her parçaya esit miktarda harci bölüştürün. Bohça gibi

katlayip firin tepsisine yerlestirin. 200°C firinda, kagitlarin üzeri kizarincaya kadar pisirin. Firindan çıkarip kagitla birlikte, garnitürle servis yapin. Afiyet olsun...

## **Kagit Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 kg. kusbasi kuzu eti, 2 adet havuç, 2 adet patates, 2 adet domates, 2 adet sivribiber, 250 gr. arpacik sogan, 1 su bardagi bezelye, 3 yemek kasigi tereyagi, 5 adet defne yapragi, Tuz, karabiber, kekik,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patates, havuç ve domatesleri küp seklinde dograyin. Arpacik soganlari ayiklayin. Sivribiberi kiyin. Bir kapta et, havuç, domates, patates, biber ve bezelyeyi karistirin. Tuz, kekik, karabiber ekleyin. Yagli kagidi 5 parçaya bölün. Karisimdan kagitlara paylastirin. Birer parça tereyagi ve defne yapragi koyup, kenarlarini kivirin. Üzerine fırça ile siviyağ sürüp, isitilmis firinda 40-50 dakika pisirin.

## **Kandil Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

750 gr kusbasi koyun eti, 4 adet sogan, 2 adet domates, 2 yemek kasigi margarin, 2 tatli kasigi kekik, 1 demet maydanoz, 1 yemek kasigi tuzot, 3 adet yufka, Karabiber, 3 adet patates, 1 çay bardagi zeytinyagi,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ufak ufak dogranmis koyun eti, margarin, rendelenmis sogan ile etleri suyunu çekinceye kadar pisirin. Dogranmis domates, kekik ve kiyilmis maydanoz ilave edin. 1 bardak sicak su ilave ederek pisirin. Yufkaları 4'e bölün. Zeytinyagi ile yaglayin. Ortalarına etli harçtan koyup bohça seklinde katlayin. Uçlarına ve üzerine yumurta sarisi sürüp 180 derece isitilmis firinda pisirin.

## **Kazan Kebabi**

Mutfak: Türk Süre:

## **MALZEMELER**

400 gr. kiyma, 4 adet düzgün kemer patlican, 1 yemek kasigi salça, 1 adet kuru sogan, 2 adet domates, Karabiber, kimyon, 3-4 adet sivribiber, 3 yemek kasigi siviyağ,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlarin bas kismini kestikten sonra yıkayin. Alt kısmi bütün kalacak sekilde üstünü 1 cm. kalinliginda verev kesin. Sogani ince kiyin. Karabiber, kimyon, tuz katip, kiymaya ilave edin. Salçayı 1 fincan suda ezerek, kiymaya katip yogurun. Yuvarlak köfteler hazirlayin. Bu köfteleri patlicanlarin arasina yerlestirip, tencereye dizin. Domatesleri rendeleyip, sarmisaklari ezin. 3 yemek kasigi siviyağla karistirin. Yemegin üzerine gezdirin. Sivribiberleri arasina koyup, kisik ateste 30 dakika pisirin.

## **Lezzet Üçgeni**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk



## **MALZEMELER**

5 kasik margarin 1 orta boy sogan 700 gr koyun kiyma 4/5 su bardagi et suyu 3 adet yumurta sarisi 700 gr civarinda patates püresi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari ince sekilde kiyin. Bir yanda da etsuyunu bir tasim kaynatin. Baska bir tencerenin içine 3 kasik margarin eritin yag kizınca soganlari ilave edip hafif örseleyin sonra kiymayi da katip sik sik karistirarak birkaç dakika kavurun. Sicak olarak etsuyunu ilave edin. Tencerede ki malzemeyi 10 dakika kadar kisik ateste pisirin. Sonra derince bir firin kabina tenceredeki pismis soganli kiymayi yayin. Yumurta sarilarini patates püresine katip karistirin. Bu püreyi sikma torbasina doldurup kiymenin üzerini tamamen örtecek sekilde sikin. Üzerine kalan eritilmis 2 kasik margarin sürün. Önceden isitilmis 200 derecelik firina sürün. Pürenin üzeri kizarip yer yer kahverengi lekelere benzemis altin sarisi bir renk alincaya kadar pisirin. Pistikten sonra üçgen parçalar halinde kesin. Sicak servis yapin.

## **Matlube**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

400 gr. kusbasi koyun eti, 4 adet patlican, 2 adet domates, 2 adet sogan, 5-6 dis sarmisak, 3 adet sivribiber, 2 su bardagi pirinç, ½ su bardagi zeytinyagi, 1 tatli kasigi tuz, 1 tatli kasigi toz seker,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Yagi tencerede kizdirin. Etleri ilave edin. 3-4 dakika çevirin. Ince dogranmis sogani, sarmisaklari, biberleri, domatesleri ilave edip 7-8 dakika pisirin. Alaca soydugunuz patlicanlari boyuna dörde bölün. Ortadan üçe kesin. Etlerin üzerine dizin. Yarim bardak sicak su ilave edip 15 dakika pisirin. Pirinci ayiklayip üzerine tuz atip sicak suda 15 dakika bekletip yıkayin. Patlicanlarin üzerine pirinçleri yayin. Tuz ve sekeri ekleyin. 2 bardak sicak su koyup göz göz oluncaya kadar pisirin. 15 dakika demlendirip genis bir tabaga ters çevirip servis yapin.

## **Nohutlu Bulgur Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

2 su bardagi ince bulgur,  
250 gr yagsiz dana kiyma,  
1 yumurta,  
½ su bardagi un,  
1 tatli kasigi biber salçasi,  
1 yemek kasigi tuzot,  
Karabiber, kimyon,  
1 su bardagi haslanmis nohut,  
1 adet kuru sogan,  
1 yemek kasigi salça,  
2 limon suyu,  
3 yemek kasigi tereyag,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru 1 su bardagi sicak su ile islatin. Tuzot, karabiber, kimyon, yumurta, biber salçasi ve unu ilave ederek iyice yogurun. Kiymayi da katarak yogurmaya devam edin. Cevizden küçük parçalara bölüp yuvarlayin. Diger yanda ince kiymis sogani 3 kasik yagda kavurun. Salçayı ilave edin. Kaynayınca köfteleri atin. 10 dakika kaynatip limon suyu ve naneyi ilave edin. Sicak servis yapin.

## **Oruk**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

**MALZEMELER** 750 gr dana kiyma, 2 su bardagi ince bulgur, 2 adet yumurta, 1 adet kuru sogan, 4-5 dis sarmisak, 4-5 yemek kasigi kuru nane, 1 çay kasigi karabiber,

1 yemek kasigi tuzot,  
1 su bardagi sivi yag,

Garnitür için:

3 adet patates,  
2 yemek kasigi zeytinyagi,  
1 yemek kasigi tuzot,  
1 çay kasigi pul biber,  
1 küçük top salata,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Garnitürün Yapılışı:

Patatesleri küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Patatesleri ekleyip kızartın. Pulbiber ve tuzotu ilave edip karıştırın. Top salatayı ve biberi ince kıyın. Patatesleri harmanlayın. Orugun yanında servis yapın.

Bulguru 1.5 su bardağı kaynar su ile ıslatın. 20 dakika bekletin. Soganı ve sarmisagi rendeleyin. Bulgurun üzerine yumurtaları kırın. Sogan, sarmisak, nane, tuzot ve karabiberi ekleyip karıştırın. Kıymayı ilave edip çok iyi yogurun. Uzun köfteler hazırlayın. Kızdırılmış sivi yağda kızartın.

### **Patatesli Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr kıyma,  
3 adet patates,  
1 su bardağı zeytinyağı,  
3 adet havuç,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri soyup yıkayın. Sonra rendeleyip suyunu sikin. Kıymanın içine tuz, karabiber, kimyon serpin. Patatesleri iyice yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler hazırlayın. Sivi yağı kızdırıp her iki tarafını kızartın. Havucu rendeleyip az yağda soteleyin. Servis tabağının altına havuç serin. Üzerine köfteleri koyup servis yapın.

### **Pideli Yayla Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr dana kıyma, 5 adet pide, 1 su bardağı yogurt, 2 diş sarımsak, 4 adet domates, 2 yemek kasığı salça, 1 adet kırmızı sogan, 1 tatlı kasığı sumak, 1 yemek kasığı tuzot, 3 yemek kasığı tereyağı, 1 adet patlıcan,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pideleri küp küp kesin. 1.5 kasık tereyağında soteleyin. Kalan yağ ile kıymayı kavurun. Salça ve rendelenmiş 2 domatesi ilave edin. Tuzotu ekleyin. Sarımsağı ezip yogurda katin. Patlıcan, domates, sivri biberleri dilimleyip ızgarada pisirin. Kırmızı soganı piyazlık doğrayıp sumakla ovun.

Pidelerin üzerine önce sosu sonra yogurdu gezdirin. Izgara sebzeler ve soganla süsleyip servis yapın. Arzu ya göre üzerine kırmızı biber eklenmiş kızdırılmış tereyağı gezdirin

### **Sehriye Taratoru (Bonfileli)**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

- 1.5 su bardağı arpa sehriye, 3 çorba kasığı mayonez, 1 su bardağı yogurt, 4 diş sarmisak, 100 gr. ceviz içi, 1 çorba kasığı nane, 1 çorba kasığı feslegen, 1 tatlı kasığı sumak, 1 çorba kasığı zeytinyağı, Tuz.

Bonfile İçin 4 dilim bonfile, 2 adet çarliston biber,  
1 çay kasığı biberiye,  
2 yemek kasığı tereyağı.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bonfilenin Yapılışı:

Bonfileleri ince kıyın. Biberleri ince kıyın. Tereyağı ile kavurun. Tuz, karabiber ilave edip, üzerine biberiye serpip, sehriye taratorunun yanında servis yapın.

Bir tencereye 6 su bardağı su koyup kaynatın. Tuz atıp sehriyeyi ekleyin. Hafif diri kalacak şekilde 6 dakika haslayıp, süzün. Bir kasede yogurt, mayonez, dövülmüş sarmisak, ceviz içi ve tuzu karıştırın. Sehriyeyi, naneyi, feslegeni ve sumayı ekleyip karıştırın. Buzdolabında biraz dinlendirin. Taratoru servis tabağına alıp, üzerine zeytinyağı gezdirin. Bonfile ile servis yapın.

### **Sosisli Domates Dolması**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

6 adet iri domates,  
6 yumurta,  
4 adet sosis,  
2 çorba kasigi tereyag,  
2-3 adet sivribiber,  
6 yemek kasigi rende kasar peyniri,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin üst kısımlarından kapak kaldırılır. İçi kasıkla bosaltılıp, biraz tuz konur. Sosisler ince doğranıp domateslere pay edilir. Biberler ince uzun kesilir ve domateslerin kenarlarına yerleştirilir. İçlerine birer yumurta kırılır. Tuz, karabiber serpilir. Domateslerin üzerine fındık kadar tereyagi konur ve üzerine rende kasar peyniri serpilir. Fırında yumurtalar pisinceye kadar 20 dakika tutulur. Sıcak servis yapılır.

## **Sucuklu Kuru Fasulye**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

2 su bardagi kuru fasulye (Haslanmış)  
Yarım kangal hindi sucuk  
3 yemek kasigi tereyagi  
2 yemek kasigi domates salçası  
1 yemek kasigi biber salçası  
2 adet soğan  
1 yemek kasigi tuzot  
Garnitür için:  
2 su bardagi piring  
2 yemek kasigi susam  
2 yemek kasigi tuzot  
3 yemek kasigi tereyagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru fasulyeyi ılık suda akşamdan ıslatın. Sabah hafif haşlayıp süzün. Sucuğu 1 cm kalınlığında dilimleyin. Soğanı ince kıyın. Tereyağında pembe kavurun. Fasulyeleri üzerine yayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Tuzotu ekleyip servis yapın.  
Pilavi için: Pirinci tuzlu kaynar suda bekletip yıkayın. Tereyagini tencerede kızdırıp susami ilave edin. Kavrulunca pirinci ekleyin. Tuzot ve 3 su bardagi kaynar su ilave edip suyunu çekinceye kadar pisirin. Dinlendirip sucuklu kuru fasulye ile servis yapın. eyip yumusayincaya kadar pisirin. Tuzotu ekleyip servis yapin

## **Susamli Kadın Budu Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

500 gr. yagsiz kiyma, ½ demet maydanoz, 1 adet kuru soğan, 1 kahve fincani piring, Tuz, karabiber, 5-6 yemek kasigi un, 4 adet yumurta, 1 kase susam,

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci haslayıp süzün. Sogani rendeleyin. Maydanozu ince kıyın. Kıymayı, soğan, maydanoz, piring, tuz ve karabiber ile yogurun. Uzun köfte biçimine getirip, üzerine parmakla sekil verin. Önce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra susama bulayip, kızdırılmış sivi yağda arkali önlü kızartin. Sıcak servis yapın.

## **Tepsi Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

500 gr. yagsiz köftelik kiyma 2 dilim bayat ekmek içi 2 dis sarmisak+1 adet kuru soğan 1 adet yumurta ½ demet maydanoz 75 gr. kasar peyniri rendesi 2 yemek kasigi zeytinyagi 1 tatli kasigi kimyon ½ tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi kekik Tuz

Sos Malzemesi: 2 adet domates 2-3 adet sivribiber 250 gr. mantar 1 yemek kasigi siviyağ 1 fincan su

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Derince bir kaba kıymayı, rendelenmiş soğanı, dövülmüş sarmisagi, ıslatılıp suyu sikilmiş ekmek içini, yumurtayı, zeytinyagini, kasar peyniri rendesini, tuzu, karabiberi, kekigi, kimyonu koyup iyice yogurun. Yaglanmış firin kabına

elle bastıra bastıra 1 cm. kalınlığında yayın. Önceden ısıtılmış fırında pembelesinceye kadar pısrın. Sos ile birlikte servis yapın.

Sosun Yapılışı: Sıvıyağı derince bir tavaya alın. İnce doğranmış mantarı ve sıvı biberleri sote edin. Doğranmış domates, tuz, kırmızı pul biber koyun. Suyunu ilave edin. Kaynatın.

Afiyet olsun...

### **Badus Asi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

**MALZEMELER** 1 su bardağı yeşil mercimek, ½ su bardağı bulgur, 1 adet soğan, 1 adet patates, 10-12 adet taze fasulye, 3 adet domates, 1 yemek kaşığı salça, 1 adet etsuyu tablet, 1 yemek kaşığı tuzot, 3 yemek kaşığı tereyağı, **YAPILIş TARIğI**

Fasulyeyi ayıklayıp ince kıyın. patatese çenterek doğrayın. Soğanı ince kıyın. Mercimeği aksamdan ıslatıp süzün. Domatesi rendeleyin. Bir yemek kaşığı yağda soğanı az kavurun. Domates ve salçayı ilave edin. 6 su bardağı su ekleyip bulgur, mercimek, fasulye, patates ve tablet et suyunu ekleyip arasına karıştırarak pismeye bırakın. İndirmeden tuzotu ekleyin. Tereyağı kızdırıp nane ile birlikte çorbanın üzerine gezdirin

### **Eksili Patlıcan**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 adet patlıcan,  
3 adet kuru soğan,  
1 bas sarmısak,  
4 adet domates,  
1 yemek kaşığı toz seker,  
1 limon suyu,  
Tuz,

#### **YAPILIş TARIğI**

Patlıcanları alaca soyun. İkiye kesin. Sonra yarıdan itibaren üst kısmı sabit kalacak şekilde dörde bölün. İç malzemesi için soğanları piyazlık doğrayın. Domatesleri küp şeklinde kesin. Sarmısakları ayıklayın. Soğan, domates ve sarmısakları bir kapta birleştirerek, tuz ve sekerle ovun. Patlıcanların arasına hazırladığınız iç malzemesini paylaştırıp, patlıcanları tencereye dizin. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Limon suyu ve 1 su bardağı su ilave edip, suyunu çekinceye kadar pısrın. Soguyunca servis yapın.

### **Enginar Konağı**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

**MALZEMELER** 4 adet enginar, 10-15 adet arpacık soğan, 1 adet havuç, 1 adet patates, 4 yemek kaşığı konserve bezelye, ½ su bardağı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı toz seker, 1 yemek kaşığı tuz, 1 limon suyu, 1 su bardağı kaynar su,

#### **YAPILIş TARIğI**

Soyulmuş enginarları limon suyu ile ovun. Tencereye yerleştirin. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Soyulmuş arpacık soğanları 5 dakika kavurun. Havuç ve patatesleri soyup, zar şeklinde doğrayıp, sogana ilave edin. Biraz kavrulunca bezelyeyi katin. Enginarların ortalarına yerleştirin. 1 su bardağı kaynar su ilave ederek, tencerenin ağzını kapatın. Yumusaıncaya kadar pısrın. Soguyunca servis tabağına alıp, dereotu ile süsleyip servis yapın.

### **Etli Enginar Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

6 enginar konservesi,  
500 gr kusbasi kuzu eti,  
2 dal taze soğan,  
1 adet havuç,  
2 adet patates,  
½ demet dereotu,  
1 kase konserve bezelye,  
3 yemek kaşığı margarin,

1 limon suyu,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1,5 yemek kasigi margarini eritip eti ekleyip sote edin. Üzerine 1 su bardagi sıcak su ekleyip pisirin. Taze soganlari ince kiyin. Havuç ve patatesleri temizleyip küp seklinde dograyin. Enginarlari tencereye yerlestirin. Etleri ortalarına doldurun. Kalan yagi tavada eritip patates ve havuçlari sote edin. Tencerenin kenarlarına yerlestirin. 1 su bardagi sıcak su ekleyip pismeye birakin. Enginarlar yumusayinca bezelye ve taze sogani ekleyip biraz daha pisirin. Üzerlerine kiyilmis dereotu serpip sıcak servis yapin.

### **Hindili Patlican**

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg patlican 800 gr hindi but kusbasi

3 adet dolmalik biber 3 adet domates 1 yemek kasigi un 2 adet kuru sogan 1 yemek kasigi salça 2 yemek kasigi tereyagi Tuz, Karabiber 8 dilim burger dilim peynir 1 su bardagi sivi yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hindi but kusbasi etleri üzerine 2 su bardagi sıcak su ekleyip pisirin. Suyunu kenara ayirin. Patlicanlari alaca soyup uzunlamasına dilimleyin. Tuzlayarak bekletin. Sogani ince kiyin. Tereyagda pembe kavurun. Haslanmis et ve unu ilave edip biraz et suyu ekleyip tuz ve karabiber katin. Patlicanlari sivi yagda kızartin. 3 uzun dilim patlicani çapraz sekilde yayın. Ortasına etli harçtan yeteri kadar koyup kenarlarını toplayip kapatın. Üzerine bir dilim peynir, domates ve biber halkasi koyup firin kabına yerlestirin. Kalan et suyunda salçayı ezip tepsie ilave edin. Tepsinin üzerine folyo kapatıp 220 °C firinda 15 dakika pisirip servis yapin.

### **Ayranli Çorba**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi asurelik bugday,

1 çay bardagi nohut,

6 su bardagi su,

1 çorba ka sigi kuru nane,

4 su bardagi yogurt, tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak aksamdan nohutu islatin. Asurelik bugdayi da yıkayıp, bir tasim kaynatin. Suyunu süzerek bekletin. Ertesi sabah tencereye no hut ve bugdayi koyup suyunu ilave ederek kisik ateste pisirin. Pisen nohutla bugdayi sogumaya birakin. Ayri bir kapta yogurdu bir miktar sulandirin. Pisirdiginiz malzemeyi tuz ve kuru naneyi de ilave edip, son olarak yogurdu katin. Çorbayı, istediginiz koyulukta, soguk olarak servis yapin.

### **Beyaz Peynir Tavası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

250 gr beyaz peynir, 2 adet yumurtanın sarisi, yarim kahve fincani rendelenmis kasar peyniri, 1 su bardagi galeta unun, 255 gr margarin

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kaseye yumurta sarilarini koyun. Üzerine rendelenmis kasar peynirini ilave edin. Beyaz peyniri bir parmak kalinliginda dilimleyin. Peynir dilimlerini önce kasarlı yumurta karisimına sonra galeta ununa bulayin. Kizgin margarinde arkali önlü kızartin. Fazla yagini süzmek için kagit havlu kullanin.Afiyet olsun.

### **Cimcik**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 yumurta, 1 tutam tuz ,su ve aldigi kadar un. Sos için:

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, tuz, su ve unla hamur yapilir. Hamur açilir ve minik kareler halinde kesilir. Karsilikli iki köse birlestirilir. Sıcak suda kaynatilir. Sarimsakli yogurt üzerine döküldükten sonra kızgin yag gezdirilir.

### **Biber Cullaması**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

Yarım kg çarliston biber, 2 adet yumurta, Yarım kase un, 1 su bardagi siviyağ

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberleri fırında veya ateste arkalı önlü közleyin. Kabuklarını soyup yıkayın ve iyice kurulayın. Biberleri önce çirpilmis yumurtaya batırıp çıkartın. Unun içine biraz tuz ekleyip karıştırın. Yumurtaya bulanmış biberleri una bulayıp kızgın yağda kızartın. Servis yaparken arzuya göre sarmisaklı yogurt kullanabilirsiniz.

## **Patates salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 kilo patates

- 1/2 demet maydanoz

-1 soğan

-1 demet taze soğan

- tuz, beyazbiber

- Sos İçin

-1 çay bardagi sirke

-1 çay bardagi zeytinyağı

-1 çay kasigi hardal

- 1/2 limon suyu

- 1 çay kasigi tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerini bir kaç parmak asacak şekilde soğuk su ve 1 çorba kasigi tuz ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar haşlayın.

Sosu için bir kaseye tuz, beyazbiberi koyun. Sirkeyi akıtırken bir telle çirpin. Hardalı ve limon suyunu katıp çirpmaya devam edin. Zeytinyağını ilave edin. ve iyice çirpin.

Sogani ince ince doğrayıp acisinin çıkması için bir kapta iyice ovun. Su altında yıkayıp süzdürün ve iyice sakin.

Haslanmış patateslerin suyunu süzüp sıcakken kabuklarını soyun. Bir salata kasesine iri küp biçiminde doğrayın.

Sosun yaridan fazlasini katıp zedelemeyen karıştırın. İnce kıyılmış maydanozu, sıkılmış kuru soğanı, ufak doğranmış taze soğanı, tuzu ve beyaz biberi katin. Kalan sosu ilave edin.

## **Islak kek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

150 gr Sana yağı

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)

-1 su bardagi toz şeker (175 gr)

-1 su bardagi un (115 gr)

-1 tatli kasigi kabartma tozu

-1 paket vanilya

-1 portakal kabugu rendesi

- Üstü İçin

- Yarım limon kabugu rendesi ve suyu

-1 çay bardagi pudra şekeri (50 gr)

-1 su bardagi portakal suyu (200 ml)

-1 portakal kabugu rendesi

- Süslemek İçin

- 1 adet portakal

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Firininizi 160°C'ye ısıtın. Kare veya dikdörtgen kek kalibini yağlayın ve hafifçe unlayın.

Sana yağini eritin, ilimaya bırakın.

Kekin üzeri için verilen malzemenin hepsini bir kapta karıştırın ve daha sonra kullanılmak üzere karışımı bir kenara ayırın.

Yumurtaları ve şekeri mikserin orta hızında 2 dakika çirpin. İlik yağı ve portakal kabugu rendesini ilave edip 1 dakika daha çirpin.

Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu birlikte bir kaba eleyip, yumurtalı karışımına ilave ettikten sonra 1 dakika mikserin orta hızında çirpin. Kek hamurunu kalıba dökün.

Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 1 saat pisirin.

Kek firından çıktıktan sonra 5 dakika bekletip kalıptan servis tabagina ters olarak çıkartın. 3 dakika sonra üzerini çatalla 7-8 yerinden delin. Hazırladığınız portakallı karışımı kasıkla yavaş yavaş dökerek yedin.

Süslemede kullanacağınız portakalın kabuğunu rendeleyin ve kekin üzerine serpin.

Soguduktan sonra servis yapın.

Not: Bu keki mutlaka kare veya dikdörtgen kalıpta yapın, ıslak bir kek olduğu için diğer kalıplarda üzerine konan sosu tam olarak çekmeyecektir

### **Beyaz peynirli patatesli ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

- 100 gr. beyaz peynir
- 4 adet taze soğan
- 1 adet patates
- 1,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kasığı süt
- 1 yemek kasığı kekik
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz - karabiber
- Üzeri için

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Taze soğanları ayıklayıp, kiyiniz.

Patatesin kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Rendelenen patateslerin kararmaması için su dolu bir kase de bekletip, kullanmadan hemen önce suyunu sıkıp, iyice sıkınız.

Geniş bir kabin içine unu ve kabartma tozunu ekleyiniz.

Elenmiş malzemenin içine kiyilmiş taze soğanları rendelenmiş ve suyu sıkılmış patatesleri ekleyiniz.

Peyniri küp, küp kesip, ilave ediniz.

En son olarak harcın içine yumurtayı, sütü, kekigi, tuzu, karabiberi ekleyip yogurunuz.

Orta boy büyüklüğünde bir beze haline getirip, üzerinden fazla bastırmadan merdane ile geçiniz.

Ekmegi Sivi Sana ile yağlanmış tepsiye veya isiya dayanıklı fırın kalıbına koyup, üzerine un serpiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.

Pisen ekmegin üzerine sıcak iken Cream Bonjour sürüp servis ediniz.

### **Beyaz peynir köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

- 250 gr beyaz peynir
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 2 yumurta
- 4-5 dal maydanoz 4-5 dal dereotu
- 1 çay bardağı galeta unu
- Kızartmak için sıvıyağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Beyaz peyniri bir kapta ufalayın. Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp ince ince doğrayın. Peynir ekmek içi, maydanoz ve dereotunu ekleyin. 2 yumurta ve karabiber ilave edip yogurun.

- Hazırladığınız harçtan parçalar koparıp köfte şekline getirin. Sıviyığı tavada kızdırın. Peynir köftelerini galeta ununa bulayıp kızartın. Kagit havlu üzerine alıp fazla yağını çektin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

### **Kabak Bayildi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

- 1 kg.kabak,
- 2 adet domates,
- 3 adet soğan,
- ½ su bardağı zeytinyağı,
- 8-10 diş sarımsak,
- 2 tatlı kasığı toz şeker,
- Yeteri kadar tuz,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakların üzerini kazıdıktan sonra kabak oyacağı ile içlerini çıkartın. Kabakları uzunlamasına ikiye kesip yıkadıktan sonra bir tepsiye dizin. Soğanları halka halka doğrayın. Kızdırılmış yağda pembelesinceye kadar kavurun. Kabakları



soyulup küp küp dogranmis domatesleri, soyulmus sarmisaklari ilave edin. Tuz ve sekeri ilave edin. Kabaklarin içlerini bu harçla doldurun. Bir su bardagi sıcak su koyup, orta ateste kabaklar yumusayip, pisene kadar pisirin. Soguduktan sonra üzerine dereotu serpip servis yapin.

### **Kabak Begendi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 adet kabak,  
4 yemek kasigi tereyag,  
½ su bardagi un,  
1.5 su bardagi süt,  
1 kahve fincani gravyer peyniri rendesi,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Etleri tencerede suyunu çekinceye kadar kavurun. Kiyilmis sogan, salça, tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini örtecek kadar kaynar su ekleyip, etler yumusayincaya kadar pisirin. Kabaklari kaziyip rendeleyen. Bir tencereye alip, suyunu çekinceye kadar pisirin. Diger tencerede tereyagini kizdirip, unu ilave edip, pembelesinceye kadar kavurun. Sütü ve kabaklari ekleyin. Tuzunu ilave edin. Sürekli karistirarak koyulasincaya kadar pisirin. Atesten alip, peynir rendesini ekleyin. Servis tabagina begendiye bosaltin. Üzerine eti yayip servis yapin.

### **Kabak Sefasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 adet kabak,  
200 gr. beyaz peynir,  
½ demet dereotu,  
1 kahve fincani zeytinyag,  
4 yemek kasigi galeta tozu,  
3 adet yumurta,  
Tuz, karabiber,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabaklari kaziyin. Haslayip sogumaya birakin. Uzunlamasına ikiye bölün. Ortalarını kasikla zedelemeyin. Çatalla ezin. Yumurtaları bir kaseye kirin. Tuz, karabiber ekleyin. Ezilmiş beyaz peynir, zeytinyag, kiyilmiş dereotunu katip karistirin. Kabak içlerini ekleyip, kabak kayıklarının içine doldurun. Üzerlerine galeta tozu ekip, domates dilimleri yerlestin. 180°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.

### **Firin Patlıcan**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

5 adet patlıcan, 350 gr. mantar, 100 gr. kasar peyniri, 2 yemek kasigi margarin, 2 yemek kasigi un, 1 adet kuru sogan, 1,5 su bardagi süt,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikip ezin. Bir tencereye 2 kasik margarin koyup, ince kiyilmiş sogan ve mantarları ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kasik unu ilave edip, un kokusu gelince patlıcanları ilave edip karistirin. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pisirin. Atese dayanikli cam bir tepsiye bosaltin. Üzerine kasar peyniri rendesini ilave edin. 200°C'lik fırında peynir eriyince ve hafif kızarincaya kadar pisirip servis yapin

### **Pabucaki**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 adet patlıcan,  
1 kutu labne peynir,  
1 kutu ton baligi,  
2 adet yesil sogan,  
Tuz, karabiber,  
Kizartmak için siviyağ,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alaca soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Kizdirilmiş siviyağda kızartip servis tabagina alin. Soganları ve kirmizi biberleri ince kiyin. Bir kasede labne peyniri ve ton baligini karistirip, sogan ve kirmizi biberleri

ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Patlicanların ortalarını doldurun. Biraz dinlendirip servis yapın

### **Patates Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

6 adet düzgün, orta boy patates,  
300 gr. kusbasi koyun eti,  
10 adet mantar,  
1 adet havuç,  
2 yemek kasığı konserve bezelye,  
2 yemek kasığı salça,  
1 adet kuru soğan,  
4 yemek kasığı sivi yağ,  
Tuz, karabiber, kekik.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri soyup, içlerini oyun. Eti tencerede kavurup, soğanı ilave edin. Yağı ekleyin. Kavrulunca salçayı ekleyip, biraz pismeye bırakın. Havucu kazıyıp küp şeklinde doğrayın. Mantarı kiyin. Bezelye ile birlikte ete katin. Tuz, karabiber, biraz kekik ilave edin. İçlerini oyduğunuz patatesleri sivi yağda kızartıp, harcı doldurun. Tencereye dizin. Kalan sosu üzerine gezdirip orta ısı ateşte pisirin.

### **Visneli Rulo**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8-10 adet Hamuru için: 1-2 kahve fincanı pudrasekeri 1 kahve fincanı sivi sana 1 kahve fincanı ayçiçek yağı 1 kahve fincanı süt 1 kahve fincanı yogurt 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya aldığı kadar un  
Harcı için: 2 su bardağı dondurulmuş visne yarım su bardağı çekilmiş fındık Üzeri için: 1 adet yumurtanın sarısı 2 çorba kasığı tozşeker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pudrasekeri, sivi sana, ayçiçek yağı, süt, yogurt, kabartma tozu, vanilya ve unu derin bir kaba alın. Kulak memesi yumusaklığına gelinceye kadar yogurup küçük bezelere ayırın. Visneleri bir süzgece koyup, suyunu süzün. Tezgaha hafifce un serpip bezelerden birini merda ile açın. Hamurun kenarına visnelerden ve çekilmiş fındıktan koyup sigara böreği gibi sarın (önce alt kenarı içeri ve her iki yanı da içeri katlayarak sarın) ruloları yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp tozşeker serpin. Önceden 185 derece ısıtığınız fırında üzeri kızarana dek pisirin.

### **Üzümlü Kek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

100 g margarin 1 su bardağı toz şeker 2 yumurta Bir tutam tuz Yarım su bardağı ayran 1,5 su bardağı un Yarım su bardağı soya unu 1 paket kabartma tozu 1 su bardağı kuru üzüm

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini şeker ile iyice çirpin. Üzerine yumurta, tuz, ayran, un, soya unu ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2-3 dakika çirpin. Kuru üzümleri ilave edin ve karıştırın. Küçük kek kagitlarına birer yemek kasığı koyup önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dakika pisirin.

**Uludağ Tatlısı - 954** Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. kestane 750 gr. tozşeker 8 adet yumurta 50 gr. Antep fıstığı 50 gr. meyve sekerlemesi 2 çorba kasığı un 1 paket vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kestaneyi yıkayıp, dış kabuklarını soyunuz. Kabukları soyulan kestaneyi bol suyla atese koyunuz. İç kabukları soyulmaya başlayınca atesten alınız. İç kabuklarını da soyup tekrar üzerini örtecek kadar suyla atese koyunuz. 1 fincan suyu kalınca kestaneler de yumusayınca 500 gr. sekeri üzerine dökünüz. Sekerle beraber suyunu çekinceye kadar kaynatınız. Suyunu çekince alıp, vanilya koyup, sogutunuz. 3 yumurta, 3 çorba kasığı şeker, 3 çorba kasığı undan yuvarlak kalıba dökülecek bir kek hazırlayınız. Kek hazırlanınca yuvarlak bir servis tabagina koyunuz. Keki üzerine kestaneleri seyrek telli elek veya kalburdan geçirerek pandispanyanın üzerine dag şekli veriniz. 250 gr. şeker ve 5 yumurta akından krem santi taklidi hazırlayınız. Krem santi taklidini torbaya koyup, kestanelerin üzerini tamamen kremle kapatınız. Krem donunca üzerini fıstık, meyve sekerlemesi ile zevkinize göre süsleyiniz.

### **Tarçinli Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

270 gr. Margarin 500 gr.un 3 yumurta 150 gr. dövülmüş badem 20 gr. Tarçin 1 limon kabugu rendesi 250 gr. pudra sekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir kabin içinde yumusatılmış yağ ile birlikte un karıştırılır. Sonra buna iki yumurtayı, dövülmüş bademi, tarçini, limon kabugu rendesini ve pudra sekerini ilave edip hepsini birlikte iyice karıştırılır. Sonra da elde ettiginiz bu hamur bir gece dinlemesi için bırakılır. Ertesi günü hamuru açıp istediğiniz şekillerde keserek bisküviler hazırlanır. Hazırladığınız bu bisküvileri içini yağladığınız bir tepsiye dizin, üçüncü yumurtayı üzerlerine sürülür ve 20 dakika fırında tuttuktan sonra servis yapılır.

### **Tarçinli Kek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2,5 çay bardağı ılık çay 1,5 çay bardağı bal 1,5 çay bardağı sıvı yağ 2,5 çay bardağı toz seker 1 tatlı kaşığı tarçin 1 limon kabugu rendesi 1 su bardağı ceviz içi 4 su bardağı un 1 paket kabartma tozu Üzeri için: 2 yemek kaşığı pudra sekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çayı derin bir kaba alın. Bali ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Sıvı yağ, toz seker, tarçin, limon kabugu rendesi, ceviz içi, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikser ile 2-3 dakika çirpin. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 50-55 dakika pisirin.

### **Sable Bisküvi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

,5 su bardağı un 250 gr. yumusak margarin 1,5 su bardağı pudra sekeri 3 yumurta(1 yumurta aki üzeri için ayrılacak) limon kabugu rendesi) Vanilya 1 su bardağı fındık içi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, yağ, 1,5 su bardağı, pudra sekeri, kabartma tozu, vanilya sıcakla kıyılır. Ortası açılır. Limon kabugu rendesi konur. Yumurtalar kırılır. Birinin aki ayrılır yorulur. 10-15 dakika nemli bez altında dinlendirilir. 1 cm. kalınlığında merdane yardımıyla açılır. Kalıpla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kiyilmiş fındık serpilir. Orta hararetili fırında pembe renkte pisirilir. Sıcakken üstüne pudra sekeri elenir.

### **Rulo Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 yumurta (oda sıcaklığında) 1 çay bardağı toz seker 1 su bardağı un (elenmiş) ½ çorba kaşığı margarin 1 paket vanilya 1 limon kabugu rendesi

1.5 adet muz 1 yağlı kagit Krema İçin: ½ kg krem santi, ½ çay bardağı süt, 2 su bardağı süt (ayrıca), 3 çorba kaşığı un, ½ su bardağı toz seker, 1 adet yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları seker ile beyazlasıp köpürene dek mikserle çirpin. Vanilya, eritilmiş ve sogutulmuş margarin, unu eleyerek, mikserin, en düşük ayarı ile karıştırın. Köseli bir tepsiye yağlı kagit serin. Kagidin üzerini fırça ile hafifçe yağlayın. Hamuru üzerine bosalıp, düzeltin. Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 10-15 dakika pisirin ve ilitin. Ilındıktan sonra kagidi ile birlikte rulo yaparak bekletin. Seker ve unu tencerede karıştırarak içine azar azar sütü ve çirpilmiş 1 yumurtayı ekleyin. Sürekli karıştırarak pisirin. Üzeri göz göz olduğunda atesten alın ve sogutun. ½ paket krem santiyi çirparak koyulastirin ve buzlukta birkaç dakika bekletin. Ruloyu açın ve üzerine kremayı sürüp, rulonun uzun kenarlarına muz yerleştirin. Tekrar rulo yaparak sarın. Rulonun üzerine krem santiyi sürün ve dilimleyerek servis yapalım.

### **Bearnez Sos**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

10 g (1 çorba kaşığı) doğranmış soğan 6 adet dövülmüş tane karabiber 1 çay kaşığı tarhun veya 1/3 çay k. kuru tarhun 1 çorba kaşığı tarhun sirkesi 3 yumurta sarısı 200 gr. margarin 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğan, tane karabiber, tarhun ve sirkeyi bir tencereye koyun. Hafif ateste, yaklaşık 1 çorba kaşığı kalıncaya kadar çektin. Tencereyi atesten alıp, sogumaya bırakın. Karisim ilininca, tenceredeki malzemeye yumurta sarılarını da katıp, benmaride telle sürekli çirparak ya da tahta spatulayla sürekli karıştırarak, koyulasip krema kıvamını alıncaya

kadar pisirin. Tencereyi atesten alıp, bir kenarda ilinmaya birakin. Eritilmiş ilik margarini bir sicim gibi akitip, telle sürekli çirparak ya da tahta spatulayla sürekli karıştırarak, azar azar sos iyice bağlanıncaya kadar ilave edin. Sosu ince bir süzgeçten geçirin. İçine kıyılmış tarhun yaprakları ve maydanozu katin.

### **Bolonez Sos**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 defne yaprağı 100 gr. margarin 200 gr. soğan, ince kıyılmış 4 çarliston biberi, tohumları alınıp ince dilimlenmiş 4 diş sarımsak, ince kıyılmış 400 gr. konkase domates 45 ml domates sosu 750 gr. yağsız kıyma taze çekilmiş karabiber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanı, sarımsağı ve kıymayı ilave edip beraberce 5 dakika sürekli karıştırarak kavurun. Konkase domates ve çarliston biberleri de katarak bir tasım kaynatın. Atesi kısın. 15 dakika daha pisirip içine tuz, karabiber ve defne yaprağını ilave edin. Domates sosunu katin. Kısık ateste oldukça koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pisirip atesten alın.

### **Domates Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 diş sarımsak 1 tutam feslegen 6 kasık zeytinyağı 3 adet taze kırmızı biber 4 adet domates (veya bir çorba kasığı salça) tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yağı ufak bir tencereye koyup kızdırın. İnce kıyılmış sarımsak ve kırmızı biberleri ilave deyin. 3 dakika kadar sote edin. Rendelenmiş domatesleri veya bir kahve fincanı su ile ezilmiş salçayı ilave edin. Kısık ateste on dakika pisirin. Tuz ve feslegenleri sosa ilave ettikten sonra 5-6 dakika daha pisirin. Sıcak makarnanın üzerine dökün.

### **Domates Soslu Brokoli**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

½ kg Brokoli 2 yemek kasığı margarin 2 adet kuru soğan 1 adet havuç tuz-karabiber Sosu : ½ lt süt 4 yemek kasığı tereyağı 2 yemek kasığı un 1 adet yumurta 3 diş sarımsak 2 adet domates 1 su bardağı rendelenmiş kasar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Domatesin kabuğunu soyup, rendeleyin. Brokolileri çiçeklerine ayırdıktan sonra kaynamış su da tuz ekleyip, renkleri dönece kadar 5 dak. haslayın.

Ayrı bir kabin içine buzlu su koyup, içine brokolileri ilave edip, soklayın. Brokolileri fazla kaynatırsanız rengi sarır. Yayvan bir tencerede tereyağını kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve rendelenmiş havucu, tuz-karabiber ekleyip, kavurun.

Ayrı bir tencerede biraz daha yağ kızdırıp, içine unu ekleyip, unun kokusu çıkana kadar kavurun. Un kavrulurken ayrı bir kaba kirdiginiz yumurtayı

süte ekleyip, karıştırın. Unun kokusu çikinca Sütlü yumurtalı karışımı karıştırarak una ekleyip, sos topak topak olmaması için iyice karıştırın.

En son olarak besamel sosa rende domatesi, kıyılmış sarımsağı ve tuzu ekleyip, orta ateste bir tasım pisirin. Fırın kalıbına önce haslanmış brokolileri dizin, sonra üzerine havuçlu soğanlı harcı koyun. En son üzerine domatesli besamel sosu döküp, rendelenmiş kasar peynirini serpin.

Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında peynir kızarana kadar 15-20 dak. Pisirip, sıcak olarak servise edin.

Afiyet olsun...

### **Mantar Güvec**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

16 adet orta boy mantar 2 adet çarliston biber 2 adet domates 1 diş sarımsak 1 tatlı kasığı domates salçası 1 tatlı kasığı margarin 1 çorba kasığı krema

Karabiber  
Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantarlari isteginize göre dörde, ikiye bölün veya bütün kullanin.

Bir tavaya margarini koyun, halka halka dogranmis sogani ve küçük kesilmis sarimsagi soganlar hafif pembelesene kadar bir süre sote yapin. Mantarlari da ilave edin.

Küçük dogranmis domates ve biberleri de tavaya ilave edin ve çevirerek pisirin. Domates salçasini ve kremayi da ilave ederek 3-4 dakika kadar kaynatin, bir güvecin içinde servis yapin.

### **Sosisli Lavas**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

6 adet sosis  
1 adet domates  
1 paket lavas ekmegi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sosisleri bütün olarak tencereye koyun. Küp küp dogradiginiz domatesi sosislere ekleyip suyunu çekinceye kadar pisirin. Lavasların içine sosisleri koyup lavasları rulo biçiminde sarin.

Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kasar peyniri eriyene kadar pisirin.

### **Sehriyeli Biber Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

½ kg dolmalık biber, 350 gr orta yağlı kiyma, 2 kahve fincanı arpa sehriye, 2 adet kuru sogan,  
1 yemek kasigi salça,  
½ demet maydanoz,  
2 adet domates,  
3 yemek kasigi margarin,  
½ çay kasigi karabiber,  
½ çay kasigi yenibahar,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dolma biberlerin sap kısımlarını bıçakla kısaltıp, üst kısımlarını dolma biberlere kapak olacak şekilde komple ayırın. Çekirdeklerini temizleyip yıkadığınız biberlerin içlerini tuzlayın. Büyük bir kapta kiyma, ince dogranmis sogan, salça, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş domates, margarin ve arpa sehriyeyi karıştırın. Karabiber ve yeni baharı da kattıktan sonra harmanlayarak yogurun. Dolma biberlerin içlerini bu harçla fazla siki olmayacak şekilde doldurun. Üzerlerine birer domates halkası ve kestiginiz biber saplarını yerleştirip ağzını kapatın. Yayvan bir tencereye yerleştirin. 1 su bardağı kaynar su ilave edip, ağır ateşte 20-25 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

### **Sevda Sandali**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 adet patlıcan,  
1 kutu krem peynir,  
½ demet maydanoz,  
1 adet yumurta,  
2 kahve fincanı galeta tozu,  
150 gr salam,  
3 yemek kasigi krema,  
1 yemek kasigi tuzot,  
4 yemek kasigi rende kasar peynir,  
1 çay kasigi karabiber,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcanları alaca soyup sivi yağda kızartın. Çukur bir kapta kıyılmış maydanoz, krem peynir, kıyılmış salam, tuzot ve galeta tozunu iyice karıştırın. Yumurta ve karabiberi ekleyin. Kremayı ilave edin. Patlıcanları fırın kabına yerleştirip ortalarını çatalla yarin. Harcı ortalarına doldurun. Üzerlerine kasar peyniri serpip 180 derece fırında peynirler kızarınca kadar pisirin.

## **Sosisli Patates Sufle**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 kg patates 1 kutu krema 1 su bardagi rende kasar peyniri 5 adet sosis 1 çay kasigi muskat rendesi tuzot 1 tatli kasigi kirmizi pul biber 6 adet milföy hamuru 1 yumurta 5-6 dis sarmisak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri haslayip süzün. Soyduktan sonra rendeleyin. Sosisleri ince ince kiyin. Patateslere krema ve rendelenmiş kasar peynirinin yarisini katip tuz ve muskat rendesini katin. Küçük firin kaplarına paylastirin. Üzerine kalan peyniri serpistirin. Kirmizi pul biber serpip firina verin. Sarmisaklari ezip yumurta ve tuzla iyice çirpin. Milföy hamurunun üzerine sürüp diger hamuru üzerine kapatın. 1 cm kalinliginda çubuklar kesip burgu seklinde büküp firin tepsisine yerlestirin. 180 derece isitilmis firinda kizartip patates sufle ile servis yapin.

## **Telmaksi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 kg. kabak,  
400 gr. kiyma,  
2 adet sivri biber,  
1 orta boy domates,  
1 orta boy sogan,  
2 yemek kasigi salça,  
Yarim demet maydanoz,  
Karabiber, kirmrzi biber, tuz,

Sarmisak,  
Yogurt,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabaklar yıkandıktan sonra kazinarak ortadan ikiye bölünüp, dolma gibi oyulur. Sirasi ile sogan, kiyma, sivribiber, domates kavrulur. Maydanoz ve baharatlar eklenir. Oyulmus kabaklar yagda kizartilir ve içlerine kavrulan kiyma doldurularak tencereye dizilir. Salçalı su (fazla olmamak kaydiyla) eklenir. Hafif ateste 15 dakika pisirilir. Sarmisakli yogurtla servis yapılır.

## **Yaz Aski**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

2 adet bostan patlicani 6-7 adet tost ekmegi 1 su bardagi süzme yogurt 2-3 dis sarmisak 3 adet domates 2-3 adet sivri biber 3 yemek kasigi sirke  
Tuz  
2 su bardagi sivi yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlari alaca soyup 1 cm kalinliginda dilimleyin. Tuzlu suda bekletip sikin. Kizgin sivi yagda kizartin. Domatesleri küp seklinde dograyin. Biberleri ince kiyin. Tost ekmeklerini arkali önlü kizartin. 2 yemek kasigi sivi yagda biberleri kavurup domatesleri ekleyin. Seker ve tuzu katin. Sirkeyi ekleyip domatesler kavruluncaya kadar pisirin. Servis tabaklarına tost ekmeklerini yerlestirip üzerine sarmisakli yogurt sürün. Patlicani üzerine yerlestirin. Domatesli sostan üzerine gezdirip servis yapin.

## **Yumurtali Patates Mihlamasi**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

4 adet iri patates  
½ paket krema 1 yemek kasigi tuzot  
2 yemek kasigi tereyagi  
4 adet yumurta  
1 çay kasigi kirmizi biber  
1 su bardagi kasar peyniri  
150 gr hindi salam

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesi haslayıp soyun. Rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Kremaya, tuzotu katıp iyice karıştırın. Salami ince kıyıp katin. küçük servis kablarını yağlayıp patatesli harcı içine yayın. Ortasını çukurlastırıp tencereye koyun. Birer yumurta kırıp kırmızı pul biber serpin. Üzerlerine kasar peynir rendesi serpip 180 °C fırında peynirler eriyip yumurta pisince çıkarıp sığır servis yapın

### **Zeytinyagli Kabak Türüsü**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

½ kg kabak 2 adet havuç 2 adet soğan 1 su bardağı konserve bezelye 4 diş sarımsak ½ demet dereotu 1 çay bardağı zeytinyağı 1 yemek kaşığı toz şeker Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabak ve havuçları kazyın. Kabakları dörde bölüp parmak uzunluğunda kesin. Havuçları yuvarlak doğrayın. Soğanları pıyaz olarak doğrayıp zeytinyağında kavurun. Sarımsak ve havuçları katıp 1-2 dakika kavurup kabakları ekleyin. Bezelye, toz şeker ve tuzu ilave edip bir çay bardağı sıcak su ekleyip pismeye bırakın. Suyunu çekip sebzeler yumuşayıp yağına kalınca atesten alın. Servis tabağına alıp üzerine kıyılmış dereotu serpip soguyunca servis yapın

### **İtalyan Usülü Salata Sosu**

Mutfak: İtalya Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1.5 çorba kaşığı mayonez 2 çay kaşığı hardal 2 çay kaşığı sarımsak 1 çorba kaşığı krema 1 çay bardağı zeytinyağı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sarımsağı ince ince kıyın mayonez ve kremayı çatalla karıştırıp sarımsak ve hardalı ilave edin bu karışımı karıştırarak yavaş yavaş zeytinyağını ilave edin. İstenirse dövülmüş ceviz ilave edilebilir.

### **Etli Sebzeli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

300 gr. kıyma 1 adet havuç 1 paket mantar 1 diş sarımsak 1 adet iri soğan 4 adet olgun domates 2-3 adet yeşil biber 1 adet kereviz yaprağı 6 çorba kaşığı zeytinyağı tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantar, biber, havuç, kereviz yaprağı, sarımsak ve soğanı temizleyip,ince ince doğrayın. Bir tencereye yağı, soğanı ve sarımsağı koyup pembeleştirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı ve kıymayı katin. Kıymanın rengi dönünceye kadar sürekli karıştırarak pisirin. Rendelenmiş domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karışımın üstüne boşaltın. Kisik ateste 20-25 dakika daha pisirin. Sıcak makarnanın üzerine dökün

### **Hardal Sosu**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1 çorba kaşığı tereyağı 1 su bardağı krema

1.5 çorba kaşığı un 1 çorba kaşığı hardal 1 diş sarımsak 1 limon suyu Karabiber Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Orta boy bir tencerede yağı kızdırın. Sarımsağı koyup ara sıra karıştırarak kızartın. Tencereyi atesten alıp un, biber ve tuzu ekleyip karıştırarak pürütsüz hale getirin. Yavaş yavaş önce kremayı, sonra da hardalı ekleyip karışımaya iyice yedirin. Tencereyi kisik ateşe oturtup devamlı karıştırarak kaynatmadan, koyu ve pürütsüz olana kadar pisirin. Atesten alıp limon suyunu ekleyip karıştırın. Sosu ısıtılmış sosluğa koyup servis edin.

### **Jambonlu Makarna Sosu**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

150 gram dana jambonu 1 orta boy kavanoz konserve mantar 2 kutu sivi kremsanti

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dilimlenmiş jambonları 0.5 santimetre eninde ince seritler halinde kesin. Mantarları yeteri kadar suyla sertliklerini kaybedecek kadar haslayın, sudan çıkarıp ince ince dilimleyin. Büyük bir kapta jambonları, mantarları ve krem santiyi karıştırın, yeterince tuz ekleyin. Hazırladığınız makarnanızla karıştırın ve servis yapın.



### **Kremali Mantar Sosu**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 limon suyu 400 gr. mantar, dilimlenmiş 75 gr. margarin 800 ml. süprem sos taze çekilmiş kara biber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir tavada margarini eritin. Mantarlari ve limon suyunu ilave edin. Hafifçe baharatlayın ve renk aldirmeden mantarlari sote edin. Süprem sosu ekleyin ve baharatini kontrol edin. İyice ısıtip atesten alın.

### **Kuymak (Mihlama)**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi misir unu 100 gr. Trabzon tereyagi 150 gr. Trabzon Imansiz peynir 1 su bardagi sıcak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagini tencereye koyun. Yağ eridikten sonra misir ununu dökerek, tereyagi ile kavurun. Un pembeleştiginde, kaynamış sıcak suyu ilave ederek suyla bir miktar pismesini sağlayın. Katılaşmaya başlayınca peyniri ilave ederek, 5 dakika peynir ile pismesini, hafif hafif tahta kasıkla malzemenin birbirine karışmasını sağlayın. Peynir tuzlu ise tuz ilave etmeyin. Pistikten sonra servis yapın.

### **çikolata souce**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

220gr su 160gr seker 75grkacao

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

su,seker,kakaoyu kaynatkremayı ekle 5dk. kaynatkogumaya bırak.sogoyunca servise hazirdir.

krema bulunmadigi zaman nisasta kullanılabilir.kaynama islemi bittikten sonra souce umuzun içersine az tereyagi ilavesi yapilirs souce u parlak gösterir.

### **Deniz Mahsüllü Spagetti**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

450 gr. kabuklu midye (konserve midye veya istiridye de kullanılabilir.) 225 gr. ayıklanmış taze vaye dondurulmuş küçük karides ½ bardak beyaz sofr sarabi 4 yemek kasigi zeytinyagi 2 çay kasigi Sarmisak sosu 450 gr. soyulup doğranmış domates 400 gr. Aldente çubuk makarna 2 yemek kasigi doğranmış taze maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Midyeleri soguk suda temizleyin ve bir bıçakla sakallarini kesin. Kabuklari açılana dek sarapla haslayın. Midyeleri bir tabaga çıkarın. Açılmamış olanlari atın. Pisirme suyunu tekrar kullanmak üzere ayırın. Yagi ve sarmisagi 1-2 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin. Bir kenara ayırdığınız pisirme suyunu, küçük karidesleri ve maydanozlari da katarak pisirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Makarnayı haslayın. 30 cm x45 cm'lik 4 parça alüminyum folyo veya parsömen kagidi hazırlayın. Her birini bir tabagin üzerine yayın. Ayri bir kapta makarnayı domates sosuyla karıştırın. Midyeleri ekleyin. Esit miktarda soslu makarnayı folyolara yerleştirin. Kenarlarini büküp bohça haline getirin. Bohçalarinizi 150°C ısıtilmiş fırında 8-10 dk. pisirin. Her bohçayı ayri bir tabaga alarak servis yapın.

### **Etli Bulgur Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi bulgur 3 yemek kasigi sivi margarin 3 su bardagi et suyu (1 tablet et bulyon =yarım paket et toz bulyon) 250 gr. Kuzu kusbasi 3 adet sivri biber 1 su bardagi haslanmış nohut 1 adet kuru sogan 4 adet taze sogan 1 tatli kasigi kirmizi pul biber Tuz- karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru sogani yemeklik doğrayınız. Sivri biberlerin tohumlarini çıkarıp, yarım halka seklinde doğrayınız. Kuzu kusbasilarinin fazla yağlari alıp, istediginiz büyüklükte kesiniz. Taze soganlari ayıklayıp, ince ince doğrayınız. Yayvan bir tencerede Sivi margarini kızdırıp, içine doğranmış kuzu etlerini ilave edip, etler suyunu çekinceye kadar iyice kavurunuz. Etler rengini alınca içine doğranmış kuru soganlari ilave edip, soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Renk alan soganların içine doğranmış sivri biberleri ve taze soganlari ekleyip, sote etmeye devam ediniz. Daha sonra içine yıkanmış bulguru ilave edip, 5 dak. hepsini birlikte kavurunuz. En son olarak içine haslanmış nohutlari, et suyunu, kirmizi pul biberi ve tuz- karabiberi ekleyip, bir kaç kere karistirdikten sonra atesi altini kisip, bulgurlar göz göz olana kadar kapagi kapali olarak pisirip, üzerine kagit havlu koyup, demlendiriniz. Demlenen bulgur pilavin yavaşça karistirip, havalandirdikten sonra servis tabagina alıp, sıcak olarak servis ediniz.

## **Krem Brule**

Mutfak: İtalya Süre:

### **MALZEMELER**

1kg krema 10adet yumurta sarisi 250gr seker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

kremayı vanilya ile kaynat.yumurta sarisi ile sekeri çırpkaynayan kremayı yumurtani içersine dök.karisimi istenilen kaselere dök ve 100-120 derecelik fırın isisinda pisir.sogumaya bırak.servise giderken üzerine az miktarda toz sekeri atıp tirmusla yakabilirsiniz.tatlimizin üzeri sekerin yanmasıyla (sert)karmelize olmus olur.dondurmayla servise yollanılabilir.

**Denizli Mantisi - 983** Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 adet yumurta 1 su bardagi süt 1 su bardagindan biraz fazla un 1 su bardagi su İçi için: 150 gram kiyma, 1 demet sogan, 1 demet maydanoz, 2 dilim bayat ekmek içi, 2 kasik sivi yag, Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu derince bir kaba alin, içine yumurtayı kirip, sütü sürekli karistirarak ilave edin. Pürüzsüz bir hamur olana dek çirpin. Tuzunu ayarlayin. Teflon tavayı hafifçe yağlayip, yagi kızdirin ve hazirladigimiz hamurdan bir kepçe döküp arasira sallayarak pisirin. Ayri bir yerde soganları ince dograyarak pembelestirin ve kiymayı ekleyip, rengi degisene dek kavurun. Pembelesen sogan ve kiymaya maydanozu dograyip, ekleyin, tuzunu, biberini ayarlayip, atesten alin. Bayat ekmek içini ufalayin. Hazirladigimiz pismis yufkaların arasina kiymali içten yayarak, yufkaları üst üste dizin. 1 su bardagi sıcak suyu yufkaların üzerine gezdirin ve 10 dakika sonra orta isili firinda suyunu çekene dek pisirin. Firindan alip, sarımsaklı yogurdu üzerine gezdirin. Küçük bir tavada tereyagini eritip, kırmızı biberi ekleyin ve 1-2 kez çevirip, atesten alin. Mantinin üzerine gezdirin ve üçgen dilimler halinde kesip, servis yapin.

## **Firinda Ispanakli Makarna**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

½ paket spagetti ½ çay bardagi sivi yag 2 çorba kasigi un 1 adet yumurta

1.5 su bardagi süt 1 adet sogan 1 çay bardagi eski kasar peyniri rendesi 250 gram ispanak Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak ispanakları ayıklayip, bol suda yıkayin ve kendi suları ile haslayin. Haslanan ispanakları tencereden alip, 1 parmak eninde dograyin. ½ bardak sivi yagi tencereye alip içine piyaz dogranmis soganim ilave edip, pembelestirin. Ispanakları soganin içine ilave edin ve tuz, karabiberini ekleyin. Makarnaları haslayip, süzün. Küçük bir cam tepsiye makarnanın yarısını alin, ispanaklı harci üzerine dökün ve kalan makarnanın tümünü ispanakların üzerine dökün. ½ çay bardagi sivi yagi tavaya alip içine unu ilave edin. Un saranana dek kavurun. 1.5 bardak sütü kavruılan una ekleyin. Boza kivamina gelene dek pisirin. Atesten alarak 1 yumurtayı ilave edin ve çırpalim. Makarnanın üzerine sosumuzu dökün. Eski kasar rendesini de serpererek, orta isili firinda 15-20 dakika pisirin. Üzeri kızaran fırın makarnayı dilimleyerek, servis yapin.

## **Ispanakli Hindili Manti**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

Hamur için: 4,5 su bardagi un,

5 adet yumurta,

400 gr ispanak,

1 tatli kasigi domates salçası,

1 tatli kasigi biber salçası,

3 yemek kasigi sivi yag, tuz

İç için: 750 gr hindi but, 1 adet sogan,

3 yemek kasigi zeytinyagi, karabiber, tuz, maydanoz, 1 kg Yogurt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1,5 su bardagi un, 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta sarisi, domates salçası, biber salçası ve yeterince tuz ilave ederek çok yumusak olmayan bir hamur hazirlayin ve dinlenmeye birakin. I spanakları temizleyip yıkayin ve tuzlu suda 3 &#8211; 4 dakika haslayip süzün. Süzdükten sonra dograyip robottan geçirin. Püre haline gelmis ispanak, 1 adet yumurta, yeterince tuzu karistirip yogurun ve yine çok yumusak olmayan bir hamur elde edip dinlenmeye birakin. 2 adet yumurta, kalan 1,5 su bardagi un ve yeterince tuz ilavesi ile üçüncü bir hamur yogurun, dinlenmeye birakin. Bu arada hindi etlerini kusbasi dograyin ve sivi yagda kavurun. Etler suyunu çekince tuz ve ince kişilmiş soganları ilave edip pisirin. Son olarak karabiber ve kişilmiş maydanozları ilave edin. Hamurları ikiye bölüp açın, renkli hamur yarılarının yarısına yumurta aki sürün. Hindili iç malzemeden 1 yemek kasigi yufkanin 4 ayri yerine koyun. Üzerine kapatın. Genis agizli bir su bardagi yardimiyla yuvarlak parçalar kesin. Derin bir tencereye yeterince

tuz ve su ilave ederek hazırladığınız mantıları 5 &#8211; 17 dakika haslayın. Haslanan mantıları süzerek alın ve hafifçe kızartın. Yoğurt ile servis yapın.

### **Tavuk ve Üzümlü Tortelini**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. Tortelini 1 Tavuk 1 havuç 1 kereviz 1 soğan 1 defne yaprağı Bir miktar margarin 5 çorba kasığı sızma zeytinyağı Tuz, Karabiber 20 gr. un 100 gr. yeşil üzüm 100 gr. rendelenmiş parmesan peyniri 1 litre et suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavugu parçalara ayırıp üzerine tuz ve karabiber serpin. Sebzeleri iri iri kıyıp margarin ve siviyağı erittığınız bir tavada defne yaprağı ile birlikte 10 dakika kadar kavurun. Unu sürekli karıştırarak ilave edin. Etsuyunu ekleyip kısık ateşte et kemikten ayrılacak duruma gelene dek 1 saat kadar pisirin. Eti karışımın içinden alıp kemiklerini ayıklayın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Kalan karışımı püre haline getirip tuz ve karabiberle tatlandırın. Et parçalarını ekleyin. Üzümleri ikiye bölüp 3 dakika kadar kalın tabanlı bir tavada kavurun. Parmezan peynirini kalın tavada harlı ateşte 15-20 saniye kadar eritin. Ardından peyniri ters çevrilmiş bir kaseğin üzerine dökün. Böylece peynir kaseğin şeklini alacaktır. 1 dakika bu şekilde bekletin. Bu işlemi üç kez tekrarlayın. Torteliniyi tuzlu suda haslayıp suyunu süzdükten sonra sosla harmanlayın ve peynir kaselerinin içine yerleştirin. Üzerini üzümlerle süsleyin.

### **Arpa Sehriye Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı arpa sehriye 2 su bardağı et suyu 1 çorba kasığı margarin 1 çorba kasığı sivi yağ 2 adet domates Yeteri kadar tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sivi yağ ve margarinle birlikte bir bardak sehriyeyi tencereye koyun, pembelesene kadar pisirin. Kalan sehriyeyi de ilave edip 5 dakika daha kavurun. İki bardak et suyu ve rendelenmiş domates koyup karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısip 20 dakika daha pisirin. Pilavi et, sebze veya tavuk yemeklerinin yanında ikram edebilirsiniz.

### **Sarımsaklı Bulgur**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket pilavlık bulgur ½ kg haslanmış göğüs tavuk eti 2 adet soğan 4 diş sarımsak (dövülmüş)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulgur, soğanla kavrulur. Tavuğun haslandığı su ile haslanır. Suyunu çektikçe su ilave edilir. Bulamaca dönüşürken ocagın altı kapanır; tepsiye dökülür. Üzerine rondodan geçirilmiş tavuk eti, sarımsak eklenir ve karıştırılır.

### **Sade Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 bardak pirinç 3 yemek kasığı tereyağ 3 bardak su veya et suyu 2 tatlı kasığı tuz ½ tatlı kasığı seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci ayıklayıp bir kaseye koyun, üzerine sıcak tuzlu su katin. Soguyana kadar bekletin. İyice yıkayıp süzün. Tereyağını bir tencerede eritin. Su veya etsuyunun ve pirinci katin, tuz ve seker koyun. İyice karıştırıp kapagini kapatın, önce harlı, sonra kısık ateşte, suyunu çekene kadar 15-20 dakika pisirin. Altını kapatıp 15 dakika kendi buğusunda demlendirin. Servis yapmadan önce tahta bir kasıkla iyice karıştırın.

### **Köfteli Pirinç Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı pirinç ½ çorba kasığı tereyağ ½ kg. kıyma 1 yumurta 1 dilim bayat ekmek içi 1,5 tatlı kasığı tuz ½ çay kasığı karabiber 1 orta boy soğan 8-10 dal maydanoz 1 çorba kasığı siviyağ ½ çorba kasığı salça

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sade pirinç pilavını haslayınız. Kıymaya rendelenmiş soğan, islatılmış ekmek, yumurta, kıyılmış maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber katıp karıştırınız. Yağlanmış orta boy tepsiye muntazam yayıp kenarlarını 2 parmak yükseltiniz. Üzerini sulandırılmış salça sürüp orta harareti fırında 10-15 dakika pisiriniz. Köftenin üzerine pilavi yayınız. Sulandırılmış salça ile kafes veya kare şeklinde süsleyip, fırında 10 dakika daha bekletin. Dilimlere keserek sıcak servis yapınız. NOT: Pilava haslanmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış havuç ve konserve bezelye ilave

edilirse görünümü ve lezzeti daha güzel olur.

### **Istanbul Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

450 gr. pirinç 125 gr. Tereyagi 1 adet Hindi Fileto 1 su bardagi konserve bezelye 1 tutam safran 1 çay kasigi toz zencefil 50 gr. iç badem 50 gr. kabuksuz antepfistigi Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci tuzlu kaynar suda 30 dk. beklettikten sonra yıkayıp süzün. Bademlerle birlikte tereyagında 5 dk. kavurun. Hindi filetoyu haslayıp 2 bardak hindi suyunu ayırın.Yarım kahve fincani suda 30 dk. beklettiginiz safsani hindi suyuna ilave edin. Didiklediginiz tavuk etini bezelye, tuz ve zencefile birlikte kavurdugunuz pirince katin. Hindi suyunu ilave edip kisik ateste suyunu çekene kadar pisirin. Sıcak suda bekletip iç kabuklarını ayıkladiginiz antepfistiklerini ekleyip pilavinizi demlendirin

### **İç Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak pirinç 1,5 bardak kaynar su 1 orta boy sogan, ince ince dogranmis 1 tatli kasigi tuz 1 tatli kasigi tarçin 1 tatli kasigi karabiber 1 tatli kasigi yenibahar ½ bardak çam fistigi ½ bardak tereyag veya siviyağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagini eriterek veya sivi yağ kullanarak dogranmis soganları ve çam fistigini tencereye koyun ve fistiklar kavrulana kadar karistirin. Yikanmis ve suyu süzülmüs pirinci de ekleyerek 5 dakika kadar karistirmaya devam edin, sonra suyunu ekleyerek kapagini sikica kapatın. Bes dakika sonra atesi kisik duruma getirip 15 dakika daha pisirin. Sonra atesi kapatın ve servis yapmadan önce demlenmeye birakin.

### **Domatesli Pirinç Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi pirinç 2 orta boy olgun domates ½ çorba kasigi tereyag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye 3 su bardagi su, tuz ve yağ koyarak kaynatınız. Süzgeçten geçirilmis domates suyu katiniz. Kaynayınca pirinci ilave ediniz. 25-30 dakika hafif hararetli isida pisirip, demlendiriniz.

### **Arpa Sehriye Yahnisi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi domatesli arpa sehriye 10 adet arpacik sogan 2 adet yesil biber 2 çorba kasigi sotelik dana eti 2 çorba kasigi margarin 2 su bardagi su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yağ eritilir, etler iyice kavrulur. Domatesli arpa sehriyeler eklenir, 1-2 dakika daha kavrulur. Arpacik soganlar, ince kiyilmis biberler ve dilediginiz kadar tuz ilave edilip karistirilir. Su koyulur, kaynayınca defne yapragi atilir, kisik ateste 20 dakika pisirilir. Atesten alindikten sonra baharati ilave edilir. Defne yapragi içinden alınarak servis yapılır

### **Akdeniz Usulü Tortelini**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket Tortelini 5 orta boy taze domates 2 dis sarmisak 300 gr. konserve ton baligi 3 yemek kasigi zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesi küp küp dograyın ve bir tavaya koyun. Suyunu çekinceye kadar pisirin. Zeytinyagi, tuz, biber, sarimsak ve tonbaligi ekleyerek 2-3 dakika pisirin. Pisirdiginiz makarnayı süzün ve sosa karistirin. Üzerine feslegen serpin. Sıcak veya soguk servis yapın.

Afiyet olsun...

### **Kıymalı Lazanya**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

300 gr. lazanya 1 adet sogan 2 adet orta boy havuç 3 çorba kasigi zeytinyagi 300 gr. kiyma 4 adet domates 1

çorba kasigi domates salçası 3 dis sarmisak 4 adet defne yapragi 200 gr. dilpeyniri Besamel sos için: 2 çorba kasigi un 2 çorba kasigi tereyagi 1,5 su bardagi süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ince dograyin. Havuçlari rendeleyin. Sogani zeytinyaginda kavurun. Sarardiktan sonra rendelenmis havucu ilave edip birkaç dakika kavurun. Kiymayi ekleyin, orta ateste kavurmaya devam edin. Kiyma kavrulunca küp seklinde küçük dogranmis domates ve birkaç parçaya kesilmiş sarmisagi ilave edin. Tuz serpin, ara sira karistirarak tencerenin kapagi kapali olarak domatesin pismesini bekleyin. Atesten almadan birkaç dakika önce defne yapraklarini ilave edin. Lazanyayi tuzlu kaynar suda haslayin. Besamel sos için, unu tereyaginda kavurun. Sararinca sütü ekleyin tahta kasikla sürekli karistirarak, orta ateste pisirin. Tuz ve karabiber serpin. Yaglanmış dikdörtgen bir tepsiye haslanmış lazanyalari üst üste gelmemesine dikkat ederek bir sira halinde dizin. Üzerine birkaç kasik besamel sos yayin. Hazirladiginiz domatesli kiymali sosun bir kismini, içinden defne yapraklarini çıkarttikten sonra lazanyalarin üzerine yayin. Üzerine küçük küp seklinde dogranmis dilpeyniri koyun. Malzemenin üzerine bir kat daha lazanya yerlestirin. Ayni islemi tüm malzeme bitinceye kadar sürdürün. En üste besamel sos yayip, rendelenmis dilpeyniri serpin. Kiymali lazanyayi önceden ısıtılmış 200 derece firinda yaklaşık 25 dakika pisirin. Firindan çıkardiktan sonra bir kaç dakika dinlendirip, servis yapin. Afiyet olsun...

#### **Spagetti Bolonez**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

½ paket spagetti makarna 150 gram kiyma 1 adet sogan 1 adet havuç 1 adet patates ½ adet kabak 2-3 dis sarimsak 1 adet domates 1 çorba kasigi salça 3 çorba kasigi eski kasar peyniri rendesi 1 tavuk suyu tableti 1 çorba kasigi tereyagi ¾ çay bardagi sivi yag 1 tatli kasigi un, tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Spagetti makarnayi tavuk suyu ilave edilmiş tuzlu sıcak suda haslayin, suyunu süzerek bekletin. Sivi yagi tavaya aktarin, kiymayi, rendelenmiş havucu ve küçük dogranmış sogani birlikte kavurun. 3 dakika sonra rendelenmiş kabagi ve patatesi rendeleyerek ilave edin. Arada bir karistirarak kavurmaya devam edin. Domatesin kabugunu soyup, tavla zari iriliginde dograyarak, karsima ilave edin. 3-4 dakika kadar soteledikten sonra salçayi ekleyip, 1 dakika daha kavurun. Malzemenin üzerini hafifçe asacak kadar su ve tuz ilave ederek sebzeler yumusayana dek kapakli olarak pisirin. Atesten almadan 1 dakika önce unu çok az su ile ezip, ilave edin. Sos koyulasınca atesten alip ayrı bir tavada tereyagini eritip, makarnaya ekleyin. Makarnayi servis tabagina alarak üzerine sosu yapip, eski kasar rendesi serpistirelim.

#### **Sosisli Makarna**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 paket makarna (1/2 kg.) 1 çorba kasigi tereyag 1 tatli kasigi tuz Salçası için: 1 orta boy sogan 4-5 olgun domates 6-7 sosis 2 dis sarimsak 1 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye tuz, yag ve 5 su bardagi su koyarak kaynatiniz. Makarnayi içine katip ara sira karistirarak suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Sarimsagi ezip ilave ediniz. Tuz ve seker katip orta hararetili isida 15 dakika pisiriniz. Tel süzgeçten geçirip, sosis ilave edip 1-2 dakika kaynatiniz. Makarnaya katip karistirarak servis tabagina bosaltiniz.

#### **Sarmisakli Cevizli Spagetti**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket spagetti 1 su bardagi ceviz 1 çay bardagi galeta unu 2 dis sarmisak ½ çay bardagi zeytinyagi tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Spagettiye tuzlu suda, hafif diri kalacak sekilde haslayin. Suyunu süzün. Galeta ununu bir tavaya koyun, harli ateste pembelesinceye kadar kavurun. Bir baska tavada zeytinyagini ısıtin, dilimlenmiş sarmisagi ekleyip pembelestirin. Makarnaya, sarmisak, galeta unu ve dövülmüş cevizi ilave edip karistirin. Üzerine karabiber serpip, sıcak olarak servis yapin.

#### **Peynirli Makarna**

Mutfak: İtalya Süre:

#### **MALZEMELER**

1 paket (1/2 kg.) makarna 1 çorba kasigi tereyag 2-3 kibrit kutusu kadar peynir 8-10 dal maydanoz 1 tatli kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye tuz, yag ve 5 su bardagi su koyup kaynatiniz. Makarnalari içine atip bir kere karistirarak kapagini örtünüz. Ara sira karistirarak hafif hararetili isida suyunu çekinceye kadar pisiriniz. Rendelenmiş peynir katip

karistiriniz. Servis tabagina bosaltip üzerine kiylmis maydanoz koyunuz.

### **Patlicanlı Spagetti**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 çorba kasigi zeytinyagi (60 ml.)  
5 dis sarmisak (ince kiylmis)  
3 adet orta boy domates, soyulmus ve dogranmis (600 gr.)  
1 çorba kasigi tereyagi (15 gr.)  
3/4 su bardagi galeta unu (90 gr.)  
1 paket spagetti (500 gr.)  
600 gr. kiyma° 4 orta boy kemer patlican, çapraz olarak ½ cm.  
kalinliginda dilimlenmis (600 gr.)  
1 çay kasigi kirmizi pul biber  
1 çay kasigi karabiber  
1 çay kasigi toz kirmizibiber  
2 çorba kasigi domates salçası  
Kizartma yagi  
Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Zeytinyagini tavada kizdirip, ince kiylmis sarmisagi 2 dk. sote edin. Tavaya domates, kiyma ve kirmizibiberleri ilave edin. Domatesler ve kiyma pisip suyunu çekene kadar agir ateste arada bir karistirarak 20-25 dk. pisirin. Fritözü 170 °C'de isitip, ½ cm. kalinliginda çapraz olarak kestiginiz patlican dilimlerini kizartin. Fritözden çıkarttiginiz kizarmis patlican dilimlerini bir kâgit havlunun üzerine alarak fazla yaglarini emdirin. Yuvarlak bir kek kalibini bir çorba kasigi tereyagi ile yaglayin ve her tarafina galeta unu serpin. Patlicanlari kalibin altina ve yanlarina birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek sekilde dizin. Artan patlicanlari saklayin. Spagettiyi tuzlu kaynar suda, diri kalacak sekilde 5 dk. haslayin. Süzdükten sonra domatesli kiyma sosu ve artan patlicanlarinizla karistirip kizarmis patlicanlari serdiginiz kek kalibina bosaltin. Spagettileri hafifçe bastirarak kaliba iyice yerlesmelerini saglayin. Önceden 175 °C'de isittiginiz firinda, makarnalarin üstü hafifçe pembelesip kizarana kadar 2025 dk. pisirin, Kalibi düz bir tabaga ters çevirip hemen servis yapin.

### **Kitelfum**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

400 gr köftelik bulgur(2 su bardagi) 750 gr kavurma 3 dis sarmisak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru ayiklayip yıkayin. Suyunu iyice süzüp 1 su bardagi ilik su ve tuz ile yarim saat yogurun. Bulgurlar iyice yumusayip karisim adeta bir hamur kivamini alinca yumurta büyüklüğünde parçalari avucunuzda iyice sikarak köfte biçimi verin. 5 bardak suyu tencerede kaynatin. Tuz atin. Bulgur köftelerini tencerenin büyüklüğüne göre kisim kisim tuzlu suya atip 4 dakika haslayin. Delikli kepçeyle tencereden alip bir kenarda bekletin. Kavurmayi parçalara ayirin. Üzerine haslama suyundan dökün. Pul biber ve karabiber ekleyip bir tasim kaynatin. Etlar iyice isinip yagi eriyince bulgur köftelerinizi elinizle bölerek içine atin. Köfteler dagilmadan bir tasim daha kaynatip servis yapin.

### **Yumurta Sos**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

5 yumurta 200 gr. jambon 150 gr. eski kasarpeyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Jambonlari tereyaginda soteleyin. 5 yumurtayi iyice çirpin. İçinbe rendelenmis kasar peynirini ekleyin. Hasladiginiz makarnanin -çok sicak olmasi gereklidir- üzerine dökrek karistirin. Üzerine sote jambonlari yagiyla gezdirerek serpin ve 1-2 kez karistirin

### **Cin Usulü Balli Tavuk**

Mutfak: Cin Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

600 gr. tavuk gögsü 1 çorba kasigi misir nisastasi ½ portakalin suyu 1,5 su bardagi tavuk suyu (veya su) 100 gr.



kavrulmus yer fistigi 3 çorba kasigi bal 3 çorba kasigi soya sosu 1 demet taze sogan 20 gr. taze zencefil kiylimis 1 tane kirmizi dolmalik biber 4 çorba kasigi misiryagi 3 çorba kasigi seri veya portakal likörü tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk göğsünü parmak kalinliginda dograyip, bal, soya sosu, karabiber, zencefil, köri, iri dogranmis taze sogan, portakal suyu ve seri karistirip 20 dakika beklemeye birakin. Terbiyelenmis etin, suyunu süzüp, kizgin yagda kizartin. Tavadan alip sicak bir yerde bekletin. Biberleri seri bir sekilde dograyin, kalan sogani da dilimleyip ekleyerek, yagda 3-4 dakika kizartin. Ayirdiginiz tavuk suyu ve terbiyeyi ekleyin, hepsini 5 dakika pisirin. Misir nisastasini bir miktar suyun içersinde eritin, tavada biraz kaydattiktan sonra beklemeye biraktiginiz tavuk etlerini ve tuzu ilave edin, bir kaç kez çevirip atesten alin. Kavrulmus fistic ile süsleyerek servis yapin.

#### **Acibademli Muhallebi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi süt 4 yumurta sarisi 1 limon bademyagi 25 gr toz jelatin 4/5 su bardagi toz seker 3 kedi dili bisküvi 2 çorba kasigi kus üzümü 4/5 su bardagi toz seker 100 gr sütlü çikolata 4/5 su bardagi çig krema 100 gr acibadem bisküvisi 1 çorba kasigi ince dogranmis meyve sekerlemesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Jelatini içi soguk su dolu bir kaba yerlestirin. Mikserde toz sekeri ve yumurta sarilarini çirpip bir kerede sicak sütü ekleyin. Kisik ateste tahta kasikla karistirarak pisirin. Krema yogunlasmaya basladigi zaman jelatini katin, karistirip ilimaya birakin. Bir puding kalibini yaglayip dibine iki çesit bisküviyi ufalayarak döseyin. 2 çorbakasigi kus üzümünü ilik suda yumusattiktan sonra süzün. Bunu ilik kremaya katin. Sonra meyve sekerlemelerini ve limonun rendelenmis kabugunu ilave edip iyice karistirin.

Kalibin dibindeki bisküvileri üzerlerine kremayi bosalttikten sonra yaklasik 4 saat kadar buzdolabinda bekletin.

Bu arada çikolatayi içi sicak su dolu baska bir kaba oturtarak biraz isitin. Çözülüp hafifçe ilinmaya basladigi zaman kalan kus üzümünü ve hazır çig kremayi katin.

Kremayi, çikolata sosuyla beraberce servis yapin.

#### **Akitma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 çorba kasigi maya 1 paket un tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayayi, genis bir kapta unla birlikte, ilik süt ve tuz ilavesiyle kanstinp boza kivaminda bir hamur elde edin. Üstünü örtüp sicak bir ortamda kabarmasini bekleyin. Teflon tavayi orta hararetteki ocagin üzerinde kizdirip, mayalanan hamurdan kepçe kepçe alin ve tavaya döküp, yayin. Yanmamasina özen göstererek, hemen alt üst edin. Pisen akitmalari tereyagiyla ile yaglanip, yaninda balla servis yapin.

#### **Yufka Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

yufka margarin vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yufkayi sigara seklinde sikica sarin. Elde ettiginiz uzun seritten iki-üç parmak ara ile parçalar kesip su dolu bir kaba koyun, bir saat kadar bekletin. Derince bir kapta maigarini eritin ve sularini süzdüğünüz yufkalari kizgin yaga atip, pembelesinceye dek kizartin. Kizaran hamurlari vanilyali pudra sekerine bulayip tabaga koyun ve soguduktan sonra servis yapin

#### **Yogurt Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

6 çay bardagi un yada 3 bardak un 3 bardak irmik 1 çay bardagi margarin 3 çay bardagi toz seker 3 çay bardagi yogurt 3 yumurta 1 paket kabartma tozu 1 limon kabugu rendesi

Serbeti için ½ limon suyu 5 su bardagi seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, seker, hafifçe eritilmis yag birkaç dakika çirpilir ve yogurt ilave edilerek çirpmaya devam edilir.

Rendelenmis limon kabugu ve una karistirilmis kabartma tozu ilave edilip 1-2 kez daha karistirilir ve kalın kenarli



yağlanmış bir payreke dökölür. 170 derecede 45 dakika kadar pisirilir. Diger yanda su ve seker kaynatilip limon suyu ilave edilerek serbet hazirlanir. Tatli soguyunca serbet sicak olarak ilave edilir. Tam tersi de yapilabilir, serbet soguk tatli sicak olabilir

### **Yesil Elma Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 adet yesil elma ½ sise nane likörü 8 çorba kasigi toz seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Elmalar soyulup içleri oyularak temizlenir. Genis yayvan bir tencereye elmalar konur üzerine ½ sise nane likörü ve toz seker dökölür. Orta karar ateste elmalar yesil olana kadar pisirilir.

Elmalarin her tarafi çevrilerek pisirilecek. Pisen elmalar bir tabaga alinip soguyunca üzerlerine birer parça kaymak koyup kivi dilimi ile servis yapilir.

### **Visneli Ayva Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 adet orta büyüklükte ayva 1 su bardagi çekirdeksiz dondurulmus visne 1 su bardagi toz seker 1 paket vanilya 2 yemek kasigi patates nisastasi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ayvalari soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarini temizleyin. Tencereye yerlestirin. Üzerlerine yarim su bardagi toz seker gezdirin. Karanfilleri ilave edin. 1 su bardagi sicak su ilave edip yumusayincaya kadar 5 dakika pisirin. Ayvalari içinden alip servis tabagina yerlestirin. Kalan suya visneleri atin. Vanilya ve patates nisastasini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ayvalarin ortalarına doldurun. Soguyunca servis yapin.

Afiyet olsun...

### **Sekerpare**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. margarin, 1,5 su bardagi pudra sekeri, 2 adet yumurta sarisi, 4 su bardagi un, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu, 1 kahve fincani yesil fistik.

Serbeti için: 4 su bardagi su, 4 su bardagi tozseker, ½ limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini eritip sogutun. Pudra sekeri, yumurta sarilarini ilave edip krema haline gelinceye kadar karistirin. Vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Unu ekleyip kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapin. Ceviz büyüklüğünde koparip yuvarlayin. Üzerine hafifçe bastirin. Yağlanmış tepsiye aralikli dizin. Ortalarına fistik batirin. 180°C isitilmis firinda pembelesinceye kadar pisirin. Serbet için seker ve suyu iyice kaynatin. Limon suyunu katin. Firindan çıkan sekerparelerin üzerine sicak serbeti dökün. Serbetini çekip soguyunca servis yapin.

### **PeYnirli irmik Helvasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2.5 su bardagi irmik, 125 gr. margarin, 125 gr. tereyagi,  
2.5 su bardagi toz seker, 200 gr. badem,  
200 gr. tuzsuz, taze kasar peyniri,  
1 litre süt,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin ve tereyagini tencerede eritin. Kabuklari çıkarilmis badem ve irmigi ekleyip hafif ateste 20 dakika kavurun. Süt, su ve toz sekeri bir tencerede kaynatin. Kavruilan irmigin üzerine döküp karistirarak tencerenin kapagini kapatın. 10-15 dakika dinlendirin. Peyniri rendeleyin. Helvanin üzerine ekleyip karistirin. Sicak servis yapin.

### **Yogurtlu Pirinç Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Su bardagi nohut 2 Su bardagi pirinç 8-10 Su bardagi et suyu 3 Su bardagi süzme yogurt 1 Adet yumurta 2 Çorba kasigi tereyag 1 Çorba kasigi kuru nane Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

8-10 saat önce islattiginiz nohudu haslayin.

Pirinci yıkayıp 8-10 su bardagi et suyu ile haslayin.

Nohutlari ilave edip pisirin.

Yogurdu tencereye alip yumurta ve tuz ilave ederek iyice çirpin.  
Kisik ateste karistirarak ilitin.  
Kaynayan çorbadan iki kepçe alip yogurda ilave edin ve karistirarak tencereye bosaltin.  
Teryagini eritip içine kuru naneyi ekleyin ve çorbanin üzerine gezdirin.  
Sicak olarak servis yapin.  
NOT : Çorbaya nohut büyüklüğünde kesilmis kuzu eti veya köfte de ilave edebilirsiniz.

### **Yogurt Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

750 Gr yogurt,  
8 Su bardagi et suyu,  
50 Gr margarin veya sivi yag,  
2 Kahve fincani un,  
Yeteri kadar tuz,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yogurt,yeteri kadar tuz bir tencereye konur.  
Yogurt tel karistici ile çirpilirken,üzerine azar azar dökülerek et suyu katilir.  
Bir baska tencereye yag ve un konur,tahta bir kasikla hizli hizli karistirilarak 1-2 dakika kadar kavrulur.  
Sonra karistirmaya ara vermeden buna öbür kapta bulunan yogurtlu karisim azar azar katilir.  
Iyice yedirildikten sonra ates artirilir ve çorba biraz kaynatilir.  
Derin tabaklarda veya küçük kaselerde servis yapilir.

### **Safak Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 Adet sogan 4 Adet domates 1 Su bardagi süt 4 Su bardagi et suyu 500 gr kiyma 6 Çorba kasigi un 4 Çorba kasigi sivi yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu yagin içinde kavurun.  
Ince ince kiyilmis sogani ilave edin.  
Soganlar kavrulurken dogranmis domates ve et suyunu ilave edin.  
Yaklasik 40 dakika sonra süzgeçten geçirin.  
Kıymalardan küçük küçük misket köfteler yapin ve süzdüğünüz çorbanin içine atip, tekrar atese oturun.  
15 Dakika daha pisirin.

Süt ile yumurtalari çirpin ve çorbayi atesten indirirken karistirarak yavas yavas içine katin.  
Sicak olarak servis yapin.

### **Taze Fasulye Çorbasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Yarim kilo taze fasulye 5 Su bardagi su 2 Çorba kasigi margarin 2 Çorba kasigi un 1 Su bardagi süt 1 Yumurta sarisi Yarim limon suyu 1 Çay kasigi kirmizibiber 1 Çorba kasigi tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyelerin kilçiklarini ayiklayip, 1 santim genisliginde küçük parçalar halinde dograyin.  
Bir tencereye alarak üzerine tuzlu sicak su ilave edip, pisirin.  
Margarini bir tavada eritip, unu pembelesinceye kadar kavurun.

Kavrulan una azar azar süt ekleyin ve topaklanmaması için sürekli karistirin.  
Karisim boza kivamina gelince kisik ateste bir tasim kaynatin.  
Haslanmis fasulyeleri suyuyla birlikte unlu karisima ilave edip, 2-3 dakika kaynatin.  
Limon suyu ile yumurtayı çirparak terbiye hazirlayin.  
Karisimi kaynayan çorbaya yavas yavas yedin ve tencereyi atesten indirin.  
Bir tavada tereyagini kirmizibiberle kizdirarak çorbanin üzerine gezdirin.  
Sicak olarak servis yapin.

### **Taze Bezelye orbasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Su bardagi i bezelye 3-4 Dal taze sogan 2 çorba kasigi margarin 2 çorba kasigi un 2 Adet kabak 8-10 Adet taze fasulye 10-12 Su bardagi et suyu 2 çorba kasigi piring 1 Adet yumurta sarisi 1 Su bardagi süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari ayiklayip yikadiktan sonra ince ince dograyin.  
Kabaklarin üzerlerini kaziyip, yikadiktan sonra küçük küpler halinde kesin.  
Fasulyeleri ayiklayip küçük parçalara bölün.  
Margarini tencerede eritip unu ekleyin ve 1-2 kere karistirdiktan sonra soganlari ilave edin.  
Un pembelesinceye kadar kavurun.  
Bezelye, dogranmis kabak ve fasulyeyi ekleyin.  
2-3 dakika daha kavurup suyunu ilave edin.  
Kisik ateste tüm sebzeler yumusayana kadar kaynatin.  
Süzgeçten geçirin ve tekrar atese alip pirinci ekleyin.  
Piring pisene kadar yaklasik 15 dakika kaynatin.  
Bir kasede yumurtayı çirpip sütü ilave edin.

Sicak orbadan azar azar ekleyerek karistirin.  
Sütlü yumurta karisiminin sicakligi çorba ile ayni seviyeye gelince sürekli karistirarak çorbaya ilave edin.  
Tuz ve karabiberi ilave edip bir tasim kaynatin.  
Haslanmis bezelye taneleri ve kruton ekmekle süsleyip sicak olarak servis yapin.  
NOT : Kruton ekmek yapmak için ; bayat ekmek içlerini kp seklinde kesip yagda kizartin.

### **Tavuklu orba**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 Su bardagi tavuk suyu 3 çorba kasigi yogurt 1 Adet yumurta 1 çorba kasigi un 1 Parça gögüs eti 1 çorba kasigi margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta yogurt, yumurta ve unu karistirin.  
Tencereye tavuk suyunu dökün ve ocaga koyun.  
Kaynamaya baslamadan hazirladiginiz karisimi içine ilave edin.  
Koyulasmaya baslayınca daha önce küçük parçalara ayirdiginiz tavuk etlerini içine atin.  
Kaynayınca ocaktan alip, servis kasesine bosaltin.  
Küçük bir tavada margarin eritip içine kirmizi biberi atin ve kizdirin.  
Sonra orbanin üzerine gezdirip servis yapin.

### **Tatar orbasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

2 Adet soğan 2 Adet domates 2 Adet patates 2 Çorba kasığı margarin veya tereyağı 2 Çorba kasığı un Tuz, karabiber kuru nane

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye yağı alıp, eritin.  
Soğanı ince ince doğrayıp, tencereye ekleyin.  
Soğanlar pembeleşene dek kavurun.  
Patatesleri soyup, tavla zarı iriliğinde doğrayın.  
Patatesleri soğanlarla birlikte arasına karıştırarak kavurun.  
Patatesler yumuşadığında, domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.  
1-2 Dakika daha kavurup, yeterince su ilave edin.  
Tuzunu ekleyerek çorbanın içindeki patatesler yumuşayana dek hafif ateste pisirin.  
Patatesler iyice yumuşadığında, una çok az su ilave edip, topaksız bir bulamaç kıvamına getirin.  
Çorbaya bu bulamacı azar azar ve karıştırarak ilave edin.  
Küçük bir tavaya 1 tatlı kasığı tereyağı koyup, eritin.  
Nane ve karabiberi ilave ederek 1-2 kez çevirin.  
Atesten alıp, çorbanın üzerine gezdirin ve servis yapın

## **Sütlü Pirinç Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 Kahve fincanı pirinç 4 Su bardağı su 1 Su bardağı süt 1 Çorba kasığı un 1 Çorba kasığı tereyağı 1 Adet limon suyu 1 Adet yumurta sarısı Nane, kırmızıbiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinç ayıklayıp, yıkayın.  
4 Su bardağı su ile tencereye koyun.  
Pirinçler yumuşayınca kadar pisirin.  
Unu, sütü, yumurta sarısını ve limon suyunu çatalla çirpin.  
Çorbanın suyundan bir kepçe alın.  
Sütlü karışımına ilave edin.  
Yavaş yavaş tencereye ekleyin ve 5 dakika daha pisirip, atesten alın.  
1 Çorba kasığı tereyağı ile kırmızıbiberi tavada haslayın.  
Çorbanın üzerine gezdirip, nane ve maydanoz ilave ederek servis yapın.

## **Sütlü Domates Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 Çorba kasığı tereyağı 2 Çorba kasığı un 3 Adet olgun domates 1 Çorba kasığı domates salçası 3 Su bardağı süt 3 Su bardağı su

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyağını tencereye alıp, eritin.  
İçine unu ilave edin ve hafifçe sararana dek kavurun.  
İçine ilik su ve sütü azar azar ekleyin.  
Topaklaşmaması için devamlı karıştırın.  
Domatesleri rendeleyin.  
Salçayı biraz ilik su ile ezin.  
Domates ve salçayı tencereye ilave edin.  
Tencerenin kapagini çorbanın taşmaması için hafifçe aralık bırakarak 10-15 dakika pisirin.

Tuzunu ayarlayın.  
Kaselere alıp, üzerine tarçın serperek servis yapın.  
NOT : Dilerseniz tarçın yerine karabiber de serpebilirsiniz

## **Süleymaniye Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

250 gr kırmızı mercimek 125 gr ispanak 125 gr margarin 1 Çorba kasığı un Yarım adet havuç Yarım adet domates Yarım adet kabak Yarım adet soğan Yarım adet patates 2 Dil sarmısak Yeterince su 1 Çay kasığı tuz Köftesi için : 125 gr yağsız kıyma 1 Çay kasığı karabiber 1 Çorba kasığı un

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra haslayın ve haslanan mercimeği süzün.

Ayrı bir yerde soyup yıkadığınız havuç, patates, kabak, domates, soğan ve sarmısak rendeleyin.

Bol suda yıkadığınız ispanakları küçük küçük doğrayıp hepsini yağda kavurun.

3 su bardağı su ilave edip pisirin.

Köftesi için : Baska bir tencereye yağ ve un koyup kavurduktan sonra yeterince su ile unu inceltip içine hasladığınız mercimeği ve yeterince soğuk suyu ilave edin.

Biraz kaynatıp içine kavurduğunuz sebzeleri ekleyin.

Çorba piserken kıyma, karabiber ve tuzu karıştırıp küçük köfteler yapın.

Ve bu köfteleri yağda kızartın.

Kızartığınız köfteleri kaynamakta olan çorbaya atıp 10 dakika kadar pisirip atesten alın.

Sıcak olarak servis yapın.

## **Sucuklu Tarhana Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

6 Çorba kasığı tarhana 200 gr sucuk 1 Çorba kasığı salça 1 Çay bardağı misirözü yağı 7-8 Su bardağı su Yeteri kadar tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye yağı alın.

Küçük doğranmış sucukları ekleyip, kavurun.

Tarhanayı da kavrulan sucuklarla 1-2 sefer çevirin.

Sıcak suyu yavaş yavaş tarhanaya ilave edin.

Salçayı da ekleyip, koyulastirin.

Kısık ateşte kaynamaya bırakın.

10 Dakika kaynatıp, ocaktan alın.

Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin ve servis yapın.

NOT : Tarhananın koyulugunu arzuınıza göre ayarlayabilirsiniz.

Verilen ölçüden daha az veya daha çok su ilave edilebilir

## **Sebze Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 Adet havuç 1 Adet patates 1 Adet kabak 1 Adet domates 1 Adet sivri biber Birkaç dal ispanak 2 Çorba kasığı un 125 Gr margarin 6 Su bardağı su veya etsuyu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bütün sebzeleri soyup yıkadıktan sonra küp şeklinde doğrayın.

2 Su bardağı su veya etsuyunda haslayın.

Baska bir tencerede 125 gr margarin eritin ve 2 çorba kasığı unu kavurun.

Kavrulmuş unun üzerine kalan 4 bardak su veya etsuyunu ekleyip tuzunu ilave edin.

Haslamış olduğunuz sebzeleri de ilave ettikten sonra çorbayı 15 dakika kadar kaynatın ve servis yapın.

Arzuya göre çorbanın içine limon dilimleri de koyarak servis yapabilirsiniz

## **Roka Çorbası**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Yarım kilo roka 1 Çorba kasigi un Yarım limon suyu 1 Çay kasigi tozseker 100 gr margarin 2 Su bardagi et suyu 4 Su bardagi su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Rokalari temizleyip, yıkayin.

4 Su bardagi su ile haslayin.

Blendirdan veya tel süzgeçten geçirin.

Yagi bir tencerede eritin ve unu ilave edip, sararana dek kavurun.

Haslanmış rokalari suyu ile birlikte karistirarak ilave edin.

Et suyu, tuz, karabiber ve sekeri ekleyin.

Bir tasim kaynatip, servis yapin.

## **Renkli Sebze Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

2 Adet havuç 3 Adet kabak 2 Adet sogan 7 Çorba kasigi tereyagi 3 Çorba kasigi un 5 Su bardagi sıcak tavuk suyu 1.5 Su bardagi süt kremasi 3 Adet taze sogan sapi Tuz, karabiber Hindistancevizi rendesi

Süsleme için :

2 Dilim bayat ekmek kabugu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuç ve kabaklari temizleyip dograyin ve bol tuzlu suda ayri ayri haslayin.

Siganlari halka halka dilimleyip, 3.5 çorba kasigi tereyaginda sote edin.

1 Çorba kasigi tavuk suyu ilave edip kisik ateste pisirin ve kabagi ekleyin.

Havuçlari yağlanmış teflon tavada pembeleştirin.

İki ayri tavadaki sebzelere yarım sar su bardagi sıcak tavuk suyu ilave edin.

1 tutam tuz ve karabiber serpip sebzeler yumusayana dek kisik ateste kapagi kapali olarak pisirin.

İlininca her ikisinide ezip püre haline getirin.

Kalan tereyagini derin bir tencerede kızdırin.

Unu ilave edip pembeleştirin.

Kalan tavuk suyu, süt kremasi, kiyilmiş taze sogan sapi, hindistancevizi, tuz ve kaabiberi ilave edip karistirin.

Kremali sosu iki tencereye paylastirin.

Birine havuç, digerine kabak püresini ilave edin.

Her ikisini de isitin.

Kabakli çorbayı kaselere bölüştürüp, ortasına havuçlu çorbayı dökün.

Ayri bir yerde siviyağda kızartılmış küp ekmek ve kiyilmiş taze sogan sapi ile süsleyerek servis yapin.

## **Peynirli Sogan Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 Su bardagi rendelenmis kasar peyniri 2 Adet sogan 1 Kahve fincani margarin 1 Kahve fincani un 2 Su bardagi etsuyu 2 Su bardagi süt Bir tutam hindistancevizi Tuz, karabiber Süslemek için : Rendelenmis kasar peyniri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari küçük küpler halinde dograyip eritilmiş margarinde kavurun.

Soganlar yumusayınca atesi kisin ve unu ekleyip, karistirin.

Önce etsuyu daha sonra sütü azar azar ilave ederek karistirin.

Kaynadiktan sonra 3-4 dakika daha pisirip, tencereyi atesten alin.

Rendelenmis kasar peynirini çorbaya ekleyip, eriyene kadar karistirin.

Hindistancevizi, tuz ve karabiber serpin.

Rendelenmis kasar peyniri ve kızarmis ekmek parçalarıyla(kruton ekmek)süsleyip, sıcak olarak servis yapin.

### **Pazi Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Demet pazi 2 Çorba kasigi margarin 8 Su bardagi su Yarim kilo patates

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pazilari temizleyip, yıkayin ve ince ince kiyin.

Margarini yayvan bir tencerede eritin.

Pazilari yaga atarak bir süre kavurun.

İçine suyu ilave edin.

Patatesleri soyup, tavla zari iriliginde dograyin ve tencereye ilave edin.

Tuzunu ayarlayin.

Patatesler yumusayana dek pisirin.

Karabiber serperek, servis yapin.

### **Patatesli Pirasa Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 Adet orta boy patates 2 Adet pirasa 1 Çorba kasigi margarin 1 Çorba kasigi un 6 Su bardagi su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri soyun.

Pirasaların basini kesin ve üst kabuklarını ayıklayin.

Küçük küçük keserek bir tencereye alın.

Üzerine su ilave edip, yumusayana dek haslayin.

Blendirdan geçirin veya tel süzgeçten geçirerek ezin.

Bu arada bir tencereye margarin alip, eritin.

Unu ilave edip, hafifçe sararana dek kavurun.

Üzerine pirasa, patates ve haslama suyunu devamlı karistirarak ilave edin.

Unun topaklaşmamasına özen gösterin.

Tuzunu ayarlayin ve 5 dakika daha pisirin.

Sıcak olarak servis yapin.

### **Osmanli Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

100 gr kemiksiz dana eti 10 Adet mantar 2 Adet taze sogan 1 Adet domates veya 1 çorba kasigi salça 1 Su bardagi

kiyilmis ispanak 1 Çorba kasigi un 1 Çorba kasigi tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Küçük küçük dogranmis etleri haslayin.

Daha sonra bir tavaya biraz tereyagi alin ve etleri yagda biraz çevirin.

Baska bir tencereye kalan tereyagini koyun.

İçine dilimlenmis mantar ve kiyilmis ispanaklari atin.

Sebzeler suyunu salana dek sote edin.

İçine ilik suyla ezilmis salça veya rendelenmis domatesle unu dökün.

Biraz sonra etleri ve et suyunu ekleyip, 25 dakika pisirin.

Üzerine yesil sogan dograyarak servis yapin

### **Nohutlu Gürcü Çorbası**

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 Su bardagi nohut 6-8 Su bardagi tavuk suyu 1 Kahve fincani piring 1 Adet orta boy sogan 1 Çay ufak dogranmis

tavuk eti Yarim çay kasigi safran 4 Çorba kasigi siviyağ Tuz, karabiber



Terbiyesi için : 1 Adet yumurta sarısı Yarım limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohudu aksamdan tuzlu su ile haslayın.

Ertesi gün suyunu degistirip, nohutlar yumusayana dek yaklasik 1-1.5 saat kadar pisirin.

Suyunu süzüp bekletin.

Tavuk suyunu tencereye alip yikanmis piring, ortadan bölünmüş sogan, tavuk eti, yag, tuz, karabiber ve safrani ekleyin.

Tavuk etleri ve piring yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin.

Nohutlari ilave edin.

Bu arada yumurta sarisi ve limon suyunu ayri bir kasede çirpin.

Hazirladiginiz terbiyeyi pismekte olan çorbaya azar azar dökerek ve karistirarak ilave edin.

Çorbayı sıcak olarak kaselere paylastirip dilerseniz üzerini maydanoz ile süsleyerek servis yapabilirsiniz

#### **Naneli Bezelye Çorbası**

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

500 gr bezelye 2 Adet arpacik sogan Yarım adet kereviz 50 gr dilimlenmis pastirma

1.5 çorba kasigi tereyagi 1 Adet küçük göbek salata 1 Çay fincani krema 4 Su bardagi et suyu 3-4 Dal taze nane veya 1 çorba kasigi kuru nane 2 Dilim tost ekmegi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kereviz, pastirma ve arpacik soganlarini küçük küpler halinde dograyin.

Göbek salatayı yıkayıp, iri parçalar halinde kesin.

1 Çorba kasigi tereyagini tavada eritip sogan, kereviz ve pastirmayı ekleyin.

Sık sık karistirarak kavurun.

Bezelye, göbek salata ve et suyunu ilave edip karistirin.

Kapagini kapatip 20-25 dakika kadar pisirin ve ilinmaya birakin.

Karisimi blendir ile ezip tekrar atese alin.

Krema ve ince dogranmis nane yapraklarini ilave edip, 20 dakika daha pisirin.

Tost ekmeklerini küçük üçgenler halinde dograyin.

Kalan tereyagini tavada eritip ekmekleri kızartin.

Çorbayı servis tabaklarına paylastirip kızarmis ekmek, nane yapraklari ve tane kirmizibiber ile süsleyerek sıcak olarak servis yapin.

#### **Misir Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr dondurulmus misir veya 1 büyük kutu konserve misir 3 Çorba kasigi margarin 1 Adet küçük sogan 2 Çorba kasigi un 4 Su bardagi süt 2 Su bardagi su, etsuyu veya tavuk suyu (et suyu kullandiginizda yagi 2 kasiga indirin.) 5-6 Dal maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ince yarim halka seklinde dograyin.

Misirlari yıkayıp süzün, yarisini robotta püre haline getirin.

Bir tencerede margarinı eritin ve sogani ekleyip, pembelesene kadar kavurun.

Sonra unu ilave edin ve kisik ateste un kokusu gidene kadar kavurun.

Püre haline getirdiginiz misiri tencereye ekleyin ve devamlı karistirarak kisik ateste 2 dakika pisirin.

Soguk suyu ve sütü tencereye ekleyin iyice karistirin.

Kaynadiktan sonra kalan tane misirlari, tuz ve karabiberi ilave edin.

10 Dakika kisik ateste kaynadiktan sonra, servis kaselerine alin.

Üzerlerini kıyilmis maydanozla süsleyerek servis yapin.

### **Mercimekli Pirinç Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Su bardagi mercimek 1 Çay bardagi pirinç 1 Adet sogan 1 Çorba kasigi salça 6 Su bardagi su veya etsuyu 100 gr margarin Maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini eritip, dogranmis soganlari kavurun.  
Salçayı ve suyu da ekledikten sonra kaynamaya birakin.  
Kaynadiktan sonra yıkanmis mercimegi, pirinci ve tuzu ilave ederek pisirin.

Üzerimi maydanoz ile süsleyerek servis yapin.

### **Mercimekli Paça Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

40 gr kiyma 200 gr kirmizi mercimek 1 Adet sogan 2 Adet domates 1 Çorba kasigi margarin 5 Su bardagi su Tuz  
Sos için : 6 Dis sarimsak 3 Çorba kasigi sirke 2 Çorba kasigi siviyağ 1 Çay kasigi kirmizi tozbiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimegi bol su ile yıkayıp süzgece alin.  
Sogani incecik kiyin.  
Margarini tencerede eritip sirasiyla sogan, kiyma ve küp seklinde dogranmis domatesi ekleyerek hafif kavurun.  
Mercimek, su ve tuzu ilave edip 25-30 dakika pisirin.  
Sarimsaklari ezip sosu hazirlayin.  
Sirke, siviyağ, sarimsak, nane ve kirmizi tozbiberi ilave edip karistirin.  
Kaselere paylastirip üzerlerine sosu gezdirerek servis yapin.

### **Mengen Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Çay fincani pirinç 2 Adet limon suyu 1 Su bardagi un 2 Kepçe yogurt 4 Adet patates 1 Yemek kasigi nane 3 Çay kasigi tuz 1 Adet yumurta 2 Yemek kasigi margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kemik suyunu veya suyu kaynatin.  
Yıkanmis pirinci ilave edip pisirin.  
Un, limon suyu, yogurt ve yumurtanın sarisini az miktarda su ilave ile çipin.  
Kaynamakta olan suya yavas yavas ilave ederek sürekli karistirin.  
Kivami koyulasincaya kadar pisirin.  
Eritilmis 2 yemek kasigi margarinde naneyi kızartip, çorbanin üzerinde gezdirin.  
Diger tarafta küçük küpler halinde dogranmis patatesleri siviyağda kızartip süzün ve çorbaya ilave edin.  
Tuz ekleyip ocaktan alin.

### **Mantar Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Adet orta boy sogan  
1.5 Çorba kasigi margarin 200 gr dilimlenmis mantar 4 Su bardagi et suyu 2 Çorba kasigi un 1 Çay kasigi pirinç 1 Çay bardagi krema

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ince ince dograyarak kisik ateste margarin ile birlikte pembelestirin.

Üzerine et suyunu ilave edip, kaynayınca pirinci ve dilimlenmiş mantarı ilave ederek 15 dakika daha kaynamaya bırakın.  
Diğer taraftan un ile kremayı bir kabin içinde karıştırarak, atesteki çorbaya ilave edin.  
Karistirmaya devam ederek 5 dakika daha kaynatıp atesten alın.  
Servis yaparken çok ince kıyılmış maydanozu ilave edip servis yapın.

### **Kis Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Adet kuru soğan 4 Adet yerelması Yarım çay bardağı ayçiçek yağı 1 Su bardağı süt Kitir ekmek parçaları 4 Su bardağı su Tavuk bulyon Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yerelmalarını küp şeklinde doğrayın.  
Soğanları küçük doğrayıp, ayçiçek yağında sararana dek kavurun.  
Küp doğranmış yerelmelerini ekleyin.  
4 Su bardağı su tavuk bulyonu ilave edin.  
Yerelmaları yumusayana dek pisirin.  
Yerelmaları iyice yumusadığında sütü ekleyin.  
1-2 tasım kaynatıp, atesten alın.  
Blendir yada tel süzgeçten geçirerek çorbanın pürüzsüz olmasını sağlayın.

Küp şeklinde kesilmiş ekmek parçalarını kırmızıbiber ve nane eklenmiş tereyağında kızartılana dek kavurun.  
Çorbanın üzerine koyup, kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.

### **Kikirdak Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 Su bardağı et suyu 1 Su bardağı eriste 1 Su bardağı un 250 gr süzme yogurt 2 Sdet yumurta 100 gr tereyağı 1 Çay kasığı kırmızıbiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Et suyunu kaynatıp, eristeyi ekleyin. 10 dakika pisirip, tencereyi atesten indirin.  
Ayrı bir tencerede 1 çorba kasığı un, 1 yumurta ve süzme yogurdu boza kıvanına gelinceye kadar çırpın.  
Karisimi kısık ateşte kaynatın ve tuz serpin.  
Kikirdak için 1 yumurta, biraz tuz ve kalan unla kati bir hamur yogurun.  
Hamuru rulo selinde sarın.  
Küçük üçgenler kesip, bol tereyağda kavurun.  
Eristeli et suyu ile boza kıvamındaki karisimi birleştirip, pisirin.  
Kikirdakları ekleyip, nane ile süsleyerek servis yapın.

### **Kremali Tavuk Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr tavuk 1 Adet havuç Yarım demet maydanoz 1 Adet patates 1 Çorba kasığı tereyağ 1 Çorba kasığı un 3 Adet yumurta 1 Su bardağı kasar rendesi 8 Su bardağı su Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Parçalanmış kemikli tavuk etlerini tencereye alın.  
Üzerine 8 su bardağı su ilave edin.  
Küçük küçük doğranmış patates, havuç, kıyılmış maydanoz ve tuz ekleyip 1 saat pisirin.  
Pisen et ve sebzeleri tel süzgece bosaltıp suyunu baska bir tencereye alın.  
Tavuk parçalarını alıp, etlerini küçük küçük doğrayın.  
Pisen sebzeleri de süzgeçten ezerek geçirip tavuk suyuna ekleyin.  
Tereyağını bir tavada eritip 1 çorba kasığı ilave ederek pembeleştirin.  
Tavuk suyundan 1-2 keçe kadar alıp kavrulan una ekleyin ve kaynamaya

birakin.

Kaynayınca atesten alıp yumurtaları tek tek ilave edip çırpma teliyle sürekli karıştırın.

Tenceredeki tavuk suyuna hazırladığınız karisimi ilave edip 10 dakika kaynatın.

Tavuk etlerini ekleyip karıtın.

Bir miktar daha tuz ve karabiber ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Sıcak olarak servis yapın

### **Köy Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Çay bardağı yeşil mercimek 1 Su bardağı eriste 1 Adet soğan 1 Çorba kasığı salça 125 gr margarin 6 Su bardağı su 1 Çorba kasığı kuru nane

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak yeşil mercimeği yıkayıp, 2 saat suda bekletin.

Daha sonra haslayıp suyunu süzün.

Geniş bir tencerede margarini eritin.

İçine küçük küçük doğranmış atıp kavurun salçayı, suyu ve önceden hasladığınız mercimeği ilave edin.

Çorbayı 15 dakika kadar kaynattıktan sonra eristeyi ve tuzu koyun.

Eristeler yumuşayınca kadar pisirin ve ocaktan alın.

Üzerine kuru naneyi ve kırmızıbiberi de ilave ederek servis yapın.

### **Kereviz Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3Adet kereviz, 2 Yemek kasığı limon suyu, 2 Yemek kasığı tereyağı, 2 Yemek kasığı silme un, 3 Su bardağı et suyu, Tuz, karabiber,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kerevizleri elma gibi soyup yıkayın.

İri parçalar halinde doğrayıp limon suyu ve 1 su bardağı kaynar su ile tencerede 10-15 dakika pisirin.

Haslanmış kerevizleri suyu ile birlikte sıcak sıcak rondonun içine koyup karıştırarak püre yapın.

Dereotlarını da ekleyip tekrar karıştırın.

Bosalan tencerede unu yağ ile kavurun.

Et suyunu ısıtın, ilik haldeki et suyunu veya aynı miktar suyu yedirerek kavurulmuş una ekleyin.

Tuz, karabiber ve kereviz püresini ekleyip bir tasım kaynatın.

Sıcak sıcak servis yapın.

### **Kefal Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Adet kefal balığı 1 Adet havuç 1 Adet patates 1 Adet kereviz 4-5 Adet defne yaprağı 1 Çorba kasığı salça 1 Demet maydanoz 1 Adet limon 2 Çorba kasığı un (tepeleme) 1-2 Çorba kasığı tereyağı veya margarin 1 Adet soğan

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye yağı alıp, eritin.

Soganı yemeklik doğrayıp, ilave edin.

Soganlar pembelesene dek kavurun.

Patates, havuç ve kerevizin kabuklarını soyup, fındık iriliğinde doğrayın.

Sebzeleri de tencereye aktarın, ara sıra karıştırarak sote edin.

Sebzeler yumuşamaya başlayınca tencereye yeterince su, salça ve tuz ilave edin.

Kefalin kafasını ve iç organlarını temizleyip, özenle yıkayın.

2 santim eninde yuvarlak dilimler halinde kesin.(bel kemigini çıkarmadan)

Tencereye iri doğradığınız balık parçalarını da ilave ederek ağır ateşte

balıklar ve sebzeler yumusayana dek pisirip, tencereyi atesten alın.  
Çorbanın suyunu delikli süzgeçten geçirin.(sebzeler tadını balığa verdiği için sebzelerin posalı kısmını kullanmaya gerek kalmaz)  
Tereyagini eritip, unu ilave edin.  
Un sararana dek kavurun.  
1 Kepçe çorbanın suyundan ilave edip, unubulamaç haline getirip, tencereye aktarin.  
1 Tasım kaydattıktan sonra atesten indirin.

Tabaklara birer dilim kefal koyup, üzerine çorbanın suyundan bir kepçe gezdirin.  
Limon sikarak servis yapın.

### **Katikli Çorba**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

2 Su bardağı bugday 1 Demet dereotu 1 Kilo yogurt Yarım su bardağı kuru fasulye

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri aksamdan ıslatın.  
Ertesi gün suyunu degistirip, haslayın.  
Bugdayı ayıklayın ve 6 su bardağı kaynar suda 1 saat bekletin.  
Daha sonra 45 dakika haslayın ve suyunu süzün.  
Yogurdu 1 su bardağı su ile çırparak karıştırın, tuz ve karabiber katıp ısıtın.  
İçine hasladığınız bulguru ve fasulyeleri katin.  
İncecik kıydığınız dereotu ile karıştırıp servis yapın.

### **Kara Lahana Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Demet kara lahana 2 Çorba kasığı tereyağı 1 Çorba kasığı salça Yeterince sıcak su Tuz, karabiber 2-3 Çorba kasığı misir unu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Lahana yapraklarını yıkayıp, ince seritler halinde doğrayın. Eger seritler uzunsa ikiye kesin.  
Tencerede tereyagini eritin ve lahanaları ilave edip yumusayana dek kavurun.  
Lahanalar yumusamaya başladığında bu kez salçayı ilave edip 1-2 dakika kavurduktan sonra tencereye yeterince sıcak suyu ekleyin.  
Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.  
Misir ununu azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin.  
Barbunya fasulyesini tencereye ilave edin.  
Sürekli karıştırarak 1-2 tasım kaynatın.  
Atesten indirip kaselere bosaltın ve servis yapın

### **Kamelya Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

½ kg iç bezelye 2 Yemek kasığı margarin 2 Adet orta boy soğan 2 Adet orta boy patates 1 Adet küçük kereviz veya kurutulmuş kereviz yaprağı 15 Bardak su veya et suyu (konserve bezelye ise 10 bardak su ) 2 Çorba kasığı un 1 Adet limon suyu 2 Adet yumurta Çeyrek tavuk eti 1 Kahve fincanı krema

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye 2 kasık margarinı koyup eritin.  
İnce doğranmış soğanları katıp hafifçe öldürün.  
Soğanlar diriliklerini kaybettikten sonra küçük küçük doğranmış patates ve kerevizleri katıp, 5 dakika sote edin.  
Bezelyeleri ilave edip, 2 dakika daha sote edin.

Suyu ve tuzu katip agir ateste 1 saat kaynatin.  
Konserve bezelye kullanirsaniz 20 dakika yeterli olacaktır.  
Çeyrek tavuk etinin üzerini geçecek kadar su koyup haslamaya birakin.  
Haslanan tavuk etini parçalara ayirip küçük küçük dograyin.  
Sebzeler 1 saat kaynadiktan sonra blendirdan geçirin.  
Püre sebzeleri tekrar tencereye koyup isitin.  
Bir kaseye un, 2 yumurta sarisi, limon suyu ve kremayi koyup iyice çirpin.  
Çorbadan 1 kepçe alip, terbiyeyi ilistirin.  
Bir yandan çorbayi karistirarak terbiyeyi azar azar ilave edin. Çorbaya tavuk etlerini de katip bir tasim kaynatin.

Arzu ederseniz kiyilmis dereotu ile süsleyerek servis edin.

### **Kabak Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet Kabak 3 çorba kasigi un Yarim Çay bardagi ayçiçek yagi 1 çorba kasigi margarin 750 ml. süt  
2.5 su bardagi su Yarim demet dere otu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu ayçiçek yaginda kavurup kabagi rendeleyelim.  
Süt ,su ve kabagi kavrulan unun üzerine ekleyip iyice kaynayincaya kadar karistiralim.

Kavrulmus un kalan malzemeyi ekleyince topak topak olacaktır.Karistirdikça düzelecektir. Çorba kaynadiktan sonra kivami koyulasincaya kadar pisirmeye devam edelim. Dereotunu son anda ekleyin. Çorbayi ocaktan indirdigimizde üzerine bir kasik yagda kizdirdigimiz kirmizi biberi dökelim

### **Ispanak Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

750 gr ispanak 2 Adet büyük patates 1 Çorba kasigi tereyagi 3 Çorba kasigi zeytinyagi 1 Adet sogan Yarim çorba kasigi tereyagi Yarim litre sıcak süt(2 su bardagi) 1 Su bardagi tavuk suyu veya et suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanagi temizledikten sonra bol suda yıkayip, tuzlu suda haslayin.  
Sonra suyunu iyice süzüp, kiyin ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirip püre yapin.

2 Adet iri patatesi de hasladiktan sonra kabuklarini soyup, bunlari da püre haline getirin.

1 Çorba kasigi tereyagiyla 3 çorba kasigi zeytinyagini bir tencereye koyun ve yag isininca rendelenmis sogani ilave edip, kavurun.

Sogan pembelesince, püre haline getirdiginiz ispanak ve patatesi ilave edin.

Yarim litre sıcak sütle 1 su bardagi tavuk suyu veya et suyunu dökün.  
Tenceredekileri arasira karistirarak 25-30 dakika kaynatin.

Tencereyi atesten indirirken yarim kasik tereyagiyla, 1 kahve fincani rendelenmis kasar peynirini ilave edin.

1-2 Defa karistirarak tenceredekileri servis kaselerine bosaltin ve sıcak olarak servis yapin.

Dilerseniz çorbanin üzerine yagda kizartilmis küçük ekmek parçalari da (küp küp dogranmis) koyabilirsiniz.

### **Havuç Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 Su bardagi etsuyu 3 Adet büyük boy havuç 3 Çorba kasigi siviyağ 2 Kahve fincani un 2 Adet yumurta sarisi 1 Su bardagi su 2 Su bardagi süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuçlari ince dograyip, 2 çorba kasigi siviyağda hafifçe öldürün.  
Sonra 1 su bardagi suda haslayin ve iyice yumusak bir hale getirin.

Süzgeçten geçirip, püre haline getirin.  
Bir tencerede 6 su bardağı etsuyu, yeterice tuz ve püre haline getirdiğiniz havuçları koyup kaynamaya birikin.  
1 Çorba kasığı sivi yağda unu kavurun.  
Karıştırarak 2 su bardağı süt ilave edin.  
Yumurta sarılarını ilave ederek iyice karıştırın.  
Atesten aldığınız havuçlu karışımı azar azar dökerek bir taraftanda karıştırarak kaynama derecesine gelince bir tasım kaynatıp, ocaktan alın.  
Sıcak olarak servis yapın.

### **Hamurlu Yesil Mercimek Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 kase yeşil mercimek 2 çorba kasığı un 1 çorba kasığı margarin 1 çay bardağı kesme ev eristesi, arpa şehriye veya yuvarlama 1 çorba kasığı salça 1 tatlı kasığı nane 10 bardak su yuvarlama için;

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu bir süre yağda kavuralım, daha sonra içine salça ve mercimeği katalım.  
Suyunu da ilave edip kaynayıncaya içine eristeleri katalım.

Bir süre bu şekilde ateste kalan çorbayı atesten indirdikten sonra üzerine naneyi ekleyelim.

### **Hamurlu Gerdan Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Adet gerdan 6 Su bardağı su 3 Adet yumurta 3 Çorba kasığı un 3 Çorba kasığı yogurt 1 Çorba kasığı tereyağ Kırmızı toz biber Tuz, karabiber Kızartmak için sivi yağ Hamuru için : 3 Adet yumurta Aldığı kadar un Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Gerdanı suda haslayın.  
Haslama suyunu baska bir tencereye alın.  
Yumurta sarıları, un ve yogurdu ayrı bir kapta çirpin ve kaynamakta olan et suyuna karıştırarak ekleyin.  
Hamur malzemelerini karıştırıp biraz sert bir hamur hazırlayın.  
Hamura galeta biçimi vererek yuvarlayıp birer santim kalınlığında kesin.  
Hamurları sivi yağda kızartıp kaynamış et suyuna ekleyin.  
Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.  
Tereyağını eritip kırmızı toz biberi ekleyin.  
Hazırladığınız sosu çorbanın üzerine gezdirin.  
Çorbayı kaselere alıp nane yaprakları ile süsleyin.  
Sıcak olarak servis yapın.

### **Fasulyeli Mantar Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

750 gr mantar 4-5 Tatlı kasığı domates salçası Yarım soğan 200 gr kuru fasulye 1 Adet sarımsak 2 Tatlı kasığı zeytinyağı Yarım çorba kasığı tereyağı 4 Dilim ekmek

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

En az 12 saat suda bekletip, sisirdiğiniz kuru fasulyeleri 5 su bardağı tuzlu suda 1 saat kadar haslayın.  
Mantarları temizleyin ve dilim dilim kesin.  
Tavaya zeytinyağını alıp, kızdırın.  
Dilimlenmiş mantarları, doğranmış sarımsağı ve piyazlık doğranmış soğanı içine atıp, pembeleşene dek çevirin.  
Salçayı da biraz ilik suyla ezerek ilave edin.  
Hazırladığınız bu malzemeyi haslanmış fasulyenin içine katin.  
Birlikte yumuşayana dek pisirin.  
Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.  
Bu arada tereyağını küçük bir tavada kızdırın.



İçine ekmekleri koyup, iki yüzleri de altın sarısı renk alana dek kızartın.  
Çorbayı kaselere bosaltın.  
Kenarlarına ekmek dilimlerini koyarak servis yapın

### **Ezogelin Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Su bardağı kırmızı mercimek 1 Çorba kasığı pirinç  
2.5 Su bardağı et suyu 1 Adet soğan 2 Çorba kasığı un 2 Çorba kasığı margarin 2 Tatlı kasığı nane 1 Tatlı kasığı kekik Yarım çay kasığı karabiber 1 Tatlı kasığı kırmızı biber Yeterince su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kırmızı mercimekleri ve pirinci ayıklayıp, yıkayın.  
Et suyunu kaynatın.  
Mercimekleri, pirinci ve ayıklanmış bütün soğanı katıp, iyice yumusayana dek pisirin.  
Dilerseniz blendırdan veya süzgeçten geçirin.  
Bu arada küçük bir tencerede yagi eritin.  
İçine unu ilave edin.  
Unun rengi değişene dek kavurun.  
İçine azar azar ilik su dökün.  
Krema kıvamına geldiğinde mercimeğin içine karıştırarak katin.  
Tuzunu ayarlayıp, bir tasım kaynatın.  
Baska bir tavada yağ eritin.  
İçine kırmızı biber, nane ve kekigi katıp, yağla birlikte kızdırın.  
Çorbanın üzerine gezdirerek döküp, servis yapın.

### **Enginar Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Adet taze enginar veya konserve 2 Su bardağı su 1 Adet limon suyu 2 Çorba kasığı un 2 Çorba kasığı tereyağı 3 Su bardağı sıcak et suyu Yarım demet dereotu 1 Çorba kasığı süt kreması 4-5 Dal maydanoz 1 Çay kasığı kırmızı toz biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Taze enginarları temizleyip limon suyu ilave edilmiş 2 su bardağı suda haşlayıp delikli kepe ile ayrı bir tabağa alın.  
1.5 çorba kasığı tereyağını kızdırıp, unu pembelesinceye kadar karıştırarak kavurun.  
Sıcak et suyunu ve enginari haşladığınız suyu ilave edip kaynatın.  
Enginarları ve kıyılmış dereotunu kaynamakta olan suya ekleyin.  
Enginarlar yumuşayınca süt kreması, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika daha pisirin.  
Kalan tereyağını kızdırıp, kırmızı toz biberi kavurun.  
Çorbanın üzerine gezdirerek döküp kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın

### **Eksili Köfte Çorbası**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

500 gr yagsız kıyma 1 Kahve fincanı pirinç Yarım demet maydanoz 1 Adet soğan 3 Adet yumurta 3 Adet havuç 4 Adet patates  
2.5 Kahve fincanı sıviyag 6 Su bardağı su  
1.5 Su bardağı yogurt  
1.5 Çorba kasığı un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci yıkayıp süzün.  
Soğanı rendeleyin ve maydanozu ince ince doğrayın.

Geniş bir kapta kiyma, piring, maydanoz, sogan, 1 adet yumurta, biraz tuz, nane ve karabiberi karistirip yogurun.  
Hazirladiginiz kofte harcından misket büyüklüğünde köfteler yuvarlayın.  
Genis bir kaseye yarım kasık un serpip köfteleri dizin.  
Havuç ve patatesleri küp seklinde dograyın.  
Siviyagi tencerede kızdırıp önce havuçları sonra patatesleri 10 dakika sote edin.  
Suyu ilave edin ve 15 dakika kaynatin.  
Köfteleri ekleyip kisik ateste 45 dakika pisirin.  
Yogurt, kalan yumurtalar ve unu bir kasede karistirin.  
Tencereye azar azar dökerek ve sik sik karistirarak ekleyin.  
Tuz serpip atesten alın.  
Sicak olarak servis yapin.

### **Tane Karabiberli Istavrit**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 Adet istavrit 3 Adet domates 1 Adet küçük boy sogan Yarım dis sarmisak 2 Çorba kasigi zeytinyagi Yarım çorba kasigi kiyilmis dereotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri, sogani ve yarım dis sarmisagi blendirdan geçirin.  
2 çorba kasigi zeytinyagini, yarım çorba kasigi kiyilmis dereotunu, tuz ve yeterince tane karabiberi ekleyin.  
Kasikla karistirdikten sonra küçük bir firin tepsisine yayın.  
Temizlediginiz ve bol suyla yıkadiginiz istavritleri tuz ve limon suyuyla ovduktan sonra domatesli karisimin üzerine dizin.  
Orta isili firinda balıkların üzeri hafifçe pembelesene dek pisirin ve servis yapin.

### **Garnitürlü Barbunya Baligi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Kilo barbunya baligi 2 Adet kabak 2 Adet havuç 3 Adet domates 2 Adet sogan 1 Su bardagi su 5 Çorba kasigi zeytinyagi 1 Tutam kirmizi safran 1 Dis sarimsak 5 Çorba kasigi mayonez 4-5 Dal maydanoz 3-4 Adet taze sogan sapi Tuz, karabiber, kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizleyip yıkayın.  
Süzgece alıp suyunun süzülmesi için bekletin.  
Havuç ve kabakları ince ince dilimleyip, soganları halka halka dograyın.  
Domatesleri dilimleyin.  
Balıkları firin kalibina dizin.  
Hazirladiginiz sebzeleri degisimli olarak balıkların üzerine yerlestirin.

Soyulmus sarimsak, kiyilmis maydanoz, kirmizi safran, kekik, tuz ve karabiber ilave edin.  
Zeytinyagi ve suyu ekleyip önceden isitilmis 180 dereceye ayarlı firinda 20 dakika pisirin.  
Servis tabagina alıp mayonez esliginde üzerine kiyilmis taze sogan sapi serpererek servis yapin.

### **Hamsi Bugulama**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg hamsi 3 Adet orta boy sogan 1 Adet limon 3 Adet domates 2 Kahve fincani zeytinyagi 1 Demet maydanoz 8-10 Adet defne yapragi Tuz, karabiber 1 Çay bardagi su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamsilerin kafalarını ve kilçiklerini çıkartıp bol suda iyice yıkayın.  
Hafifçe yagladiginiz tepsiye balıkları bir sıra halinde dizin.  
Üzerine halka halka dogradiginiz soganları dizin.

Soganların üzerine yuvarlak kestiginiz domatesleri ve incecik dogradiginiz maydanozu ilave edin.

En üste limon dilimlerini ara ara yerlestirin, defne yapraklarini aradaki bosluklara sikistirin.

Tuz ve karabiberini ilave edip 1 çay bardagi suyu da koyduktan sonra üzerine 2 kahve fincani zeytinyagini gezdirin.

Tepsinin agzina yagli kagidi veya alüminyum folyoyu kapatip orta isili firinda pisirin.

Hamsi bugulamayi firindan alip sogutmadan yesil salata ile servis yapin.

### **Hardal Soslu Balik**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 Adet çipura 1 Adet limon suyu 1 Çorba kasigi siviyağ 2 Çorba kasigi margarin 1 Çorba kasigi un 1 Su bardagi süt 1 Çay kasigi hardal 1 Çay kasigi elma sirkesi 5-6 Dal maydanoz 4 Dilim limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çipuraların kilçiklerini çıkarip boyuna ikiye bölerek fileto haline getirin.

Filetolari yagli kagit üzerine dizip, her iki yüzüne siviyağ sürün.

Tuz, karabiber ve limon suyunu ayri bir yerde karistirip baliklari iki yüzeyine de sürün.

Rulo haline getirip, yagli kagit ile sarin.

Önceden isitilmiş 180 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin.

Maydanozu kıkayıp kıyin.

Margarini eritip, unu ilave ederek pembelestirin.

Yavas yavas sütü ekleyip sürekli karistirin.

Kaynamaya baslayınca atesi kesin.

Hardal, elma sirkesi, kıyılmış maydanoz, 1 tutam tuz ve karabiber ilave edip karistirin.

2 dakika daha kaynatıp atesten alin.

Baliklari yagli kagittan çıkarip servis tabagina alin.

Yagli kagitlarda biriken pisme suyunu hardalli sosa ilave edin.

Kisik ateste karistirarak birkaç dakika kaynatıp baliklari üzerine dökün.

Limon dilimleri ile süsleyip sıcak olarak servis yapin.

NOT : Çipura filetolarini firin yerine buharda da pisirebilirsiniz.

Ayni yemegi uskumru yada benzeri baliklarla da hazirlamaniz mümkün.

### **Yesil Soslu Somon**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 Dilim Somon (Kisi basina 200 gr kadar) 2 Dis Sarmisak 3-4 Taze Sogan Yapragi 2 Çorba Kasigi Siviyağ 4 Çorba Kasigi Beyaz Sarap 1 Çorba Kasigi Un 2 Çorba Kasigi Krema Yarim Demet Maydanoz Yarim demet Dereotu 1.5 Çorba Kasigi Tereyagi 8 Karides

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Somon Dilimlerini yıkayıp tuz ve karabiber serpin. Karidesleri ayıklayın.

Sarmisak ve sogani ince dograyıp 2 çorba kasigi siviyağda 2-3 dakika çevirin. Soganlar yumusayınca sarap, sulandırılmış un ve kremayı ilave edip karistirin. Sos koyulasınca ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyin. Tuz ve karabiber serpip ocaktan alin.

Baska bir tavada tereyagini kızdirin. Somon dilimlerini önlü arkali kızartin.

Karidesleri ilave edip 1-2 dakika çevirin. Somon ve karidesleri servis tabagina yerlestirip sos gezdirin.

### **Uskumru Bugulaması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 kg uskumru 1/3 bardak zeytinyagi 1 adet limon Yarım demet maydanoz 1 bas sogan 1 defne yapragi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tepsiye aliminyum folyoyu yayın. Soganlari halka halka kesip yerlestirin.

Baliklari temizleyip tepsiye yerlestirin. Yemekten 30-40 dakika önce üzerine kiylmis maydanoz ve tuzu serpin.

Zeytinyagi, çay bardagi su, defne yapragi ve limon suyunu koyun.

Alüminyum folyo ile üzerini kaplayın. Orta isili firinda suyunu buharlastirmadan 20-25 dakika pisirin. Sıcak olarak servise sunun.

## **Uskumru Aioli Soslu**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 ½ su bardagi mayonez 2 dis sarmisak dövülmüs 2/5 su bardagi zeytinyagi 5 orta boy uskumru ½ çay kasigi tuz 1 su bardagi un 2 çorba kasigi margarin 1 limon (süsleme için)

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Izgarayı yakip, zeytinyagi ile iyice yaglayın.

Önce aioli sosu hazirlayın. Bunun için dövülmüs sarimsakla mayonezi bir telle iyi karistirin. Daha iyi bir yöntem olarak mayonez yapmaya baslarken karistima kabina yumurta sarisi, hardal, sirke koydugunuzda dövülmüs sarmisagi da ilave edin. Sonra tipki mayonez yapilir gibi zeytinyagini bir sicim gibi akitarak bu malzemeye yedin.

Baliklari temizleyip, kani tamamen gidinceye kadar yikadiktan sonra

süzölmeye birakin. Unu, baliklari alacak büyüklükte bir kaba eleyin.

Baliklarin her iki yanini hafifçe tuzlayın. Yine her iki yanini una bulayip, silkeleyerek fazla unlarini atın.

Unlanmis baliklari izgaranin üzerine yerlestirin. Üzerlerine kalan zeytinyagini arasira bir fırça ile sürerek bir kere çevirip her iki yanini da renk alincaya kadar yaklasik 6-7 dakika pisirin. Margarini bir kapta eritin. Izgara edilmiş uskumrular üzerine eritilmiş margarini bir fırça ile sürün. Uskumrulari dilerseniz limon, maydanozla süsleyip, yaninda aioli sosla, sıcak olarak servis yapın.

## **Ton Baligi Ezmesi**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

1 Kutu Yagsiz Tonbaligi Konservesi (Yaklasik 200 gr) 1 Küçük Sogan veya 1 Dis sarmisak Yarım Limon Suyu ve rendelenmiş Kabugu 250 gr. Krem Peynir 1 Çorba Kasigi Maydanoz 3 Zeytin İçi Bosaltılmış Domates veya Limon Tuz, Karabiber Portakal Dilimleri

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tonbaligi konservesinin yagini süzün. Küçük dogranmış sogan veya ezilmiş

sarimsagi ilave edin. Limon kabugu rendesi ve yarim limon suyu ekleyin.

Krem peyniri karisima ilave edin.

Tuz ve karabiber serpin. Ince kiylmis maydanozu da ekleyip karisimi içi

bosaltılmış limon veya domatese doldurun.

Üzerini ortadan ikiye kestiginiz zeytin ve portakal dilimleri ile süsleyin.

## **Tursulu Tavuk**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

2 Kilo lahana tursusu 3 Çorba kasigi margarin 2 Adet sogan 2 Tatli kasigi salça 2 Su bardagi sıcak su 1 çay bardagi piriñç 4 Adet tavuk budu 4 Çorba kasigi tereyagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Lahana tursusunu 1 saat su dolu kapta bekletin.

Margarini tencerede eritin.

Sogani ince kiyip yagda pembelestirin.

Lahanayi sudan çikarip ince ince kiyin.

Sogani ekleyin ve iyice kavurun.

Salçayı ve sıcak suyu ilave edin.  
Lahanalar yumusamaya basladığı zaman pirinci ilave edin.  
Piringler de yumusayınca tencereyi ocaktan alın.  
Firina dayanıklı bir cam kaba lahanalı piriçli karışımı alın.  
Üzerine haslanmış tavuk butlarını koyun.  
4 Çorba kasığı tereyağını küçük bir tavada eritin.  
Tavukların üzerine gezdirin.  
Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında tavuklar pembeleşene dek pisirin.

### **Tulum Peynirli Piliç Lazanya**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

8 Adet lazanya hamuru 200 gr piliç göğüs eti 1 Adet kuru soğan 4 Çorba kasığı tereyağı 200 gr tulum peyniri 1 Tutam maydanoz Yarım çay kasığı karabiber Tuz  
Domates sosu için : 2 Çorba kasığı tereyağı 400 gr domates 2 Çorba kasığı taze kekik 2 Dis sarımsak 4 Çorba kasığı taze veya eski kasar peyniri Yarım çay kasığı taze çekilmiş karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

### **Terbiyeli Tavuk Sis**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

750 gr kalça tavuk fileto 1 Adet soğan 2 Dis dövülmüş sarımsak 1 Yemek kasığı rendelenmiş taze zencefil 4 Çorba kasığı siviyag 2 Yemek kasığı limon suyu 3 Çay kasığı kısnis 3 Çay kasığı kimyon 1 Yemek kasığı yogurt 1 Çay kasığı tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavukları 3 santimlik parçalar halinde doğrayın. Parçaları tahta sislere geçirip 12 dakika suda bırakın.  
Siviyag, soğan, sarımsak, limon suyu ve baharatları ufalanıncaya kadar blenderden geçirin.  
Tuz ve yogurtu karışımına ilave edip karıştırarak marinat sosunu hazırlayın.  
Tavukların üzerini hazırladığınız karışımla kaplayın.  
Hazırladığınız tavuk sisleri buzdolabında 1 saat kadar bekletin.  
Sisleri ızgarada ters düz ederek pisirin ve sıcak olarak servis yapın.

### **Tavuk Sarması**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

5 Parça ince dövülmüş tavuk göğüs eti 1 Adet patates 1 Adet havuç 3 Yemek kasığı haslanmış bezelye 3 Yemek kasığı mantar 2 Yemek kasığı margarin 5 Dilim taze kasar peyniri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patates ve havucu küçük küpler halinde doğrayın.  
Mantarı ince ince kişin.  
1 yemek kasığı margarin eritip patates, havuç ve mantarı soteleyin.  
Bezelye, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karıştırın.  
İyice dövülmüş tavuk göğüs etini bir kaseğin içine yerleştirin.  
Ortasına hazırladığınız harçtan yeterince ilave edip bohça şeklinde kapatın.  
Yağlanmış tepsiye ters olarak yerleştirin.  
Diğer tavuk etlerini de aynı işlemi uygulayın.  
Tavukların üzerlerine kalan 1 yemek kasığı margarin sürün.  
Yarım çay bardağı su ilave ederek sıcak fırında 15 dakika pisirin.  
Kızaran tavukların üzerine kasar peyniri dilimlerini yerleştirerek tekrar fırına verin.  
Peynirler eriyince fırından çıkarıp üzerini ince dilimlenmiş mantar ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

### **Ev Pogaçası - 1074**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

Hamuru için : 4 Su bardagi un 300 gr margarin 100 gr yogurt 2 Adet yumurta 1 Tatli kasigi karbonat veya 1 çay kasigi kabartma tozu 1 Çorba kasigi limon suyu Yeterince tuz  
İçi için : 1 Demet dereotu 1 Demet maydanoz 200 gr beyaz peynir

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Maydanozu ve dereotunu ince ince kıyıp peynirle birlikte karıştırın.  
Bir kabin içine unu eleyip, ortasını havuz gibi açın.  
Margarini ezerek krem haline getirin, yogurt ilave edin, biraz tuz koyun.  
Limon suyu ve kabonati onun ayrı ayrı yerlerine serpistirin.  
Bütün malzemeleri karıştırarak hamur haline getirin.  
Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika hamuru dinlendirin.  
Yarım yumurta büyüklüğünde hamurdan parçalar alarak yuvarlayın.  
Yarım santim kalınlığında inceltin.  
İçene daha önceden hazırladığınız peynirli içi koyun ve yarım daire şeklinde kapatın.  
Elinizle bastırarak bir santim kalınlığında yassılastırın.  
Yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısını sürün.  
Yüksek hararetili fırında 45 dakika pisirin.  
Fırından çıkartıp servis yapın.

## **Galeta Unlu Pogaç**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

Hamuru için : 1 Paket margarin 1 Çay bardagi siviyag 1 Çay bardagi yogurt 1 Adet yumurta aki 1 Paket kabartma tozu 5 su bardagi un 1 Tatli kasigi tuz İç malzemesi için : 3 Adet patates Tuz, kırmızıbiber ve karabiber Üzeri için : 1 Adet yumurtanın sarısı

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri haslayıp kabuklarını soyun ve çatalla ezin.  
Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyip iç malzemesini hazırlayın.  
Margarin, siviyag, yogurt, yumurta aki, kabartma tozu, un ve tuzu karıştırıp kulak memesi yumusaklığında hamur elde edin.  
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın.  
Her bir parçayı elinile açın ve içine patatesli karışımı yerleştirip kapatın.  
Kenarlarına bir çatal yardımı ile şekil verin.  
Üzerlerine çirpilmis yumurta sarısı sürüp galeta ununa batırın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin.  
Orta ısıda fırında pisirin.  
NOT : Pogaçaların sadece üzerine yumurta sarısı sürüp galeta ununa bulayın.  
Aksi takdirde tepsiye yapışır.

## **Ispanaklı Pogaç**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

2.5 su bardagi un 1 Adet yumurta 1 Çay bardagi su 1 Çay bardagi zeytinyagi 1 Çay kasigi kabartma tozu Tuz İçine : Yarım kg ıspanak 250 gr beyaz peynir Üzerine : 2 Adet yumurta aki Siviyag Çörekotu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle hamuru hazırlayın.  
Bunun için un, yumurta, su, zeytinyagi, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp, yogurarak yumusak bir hamur hazırlayın.  
Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.  
Bu arada içini hazırlayın.  
Ispanakları ayıklayıp, yıkayın.  
Suyunu iyice süzün.  
Ispanak yapraklarını ince ince doğrayın.  
Derince bir kapta beyaz peynir, bir miktar zeytinyagi ve ıspanakları karıştırın.  
Dolaptan çıkardığınız hamuru mardane ile 3-4 milim kalınlığında açın.

Açtığınız hamurdan kahve fincani yardımıyla yuvarlaklar kesin.  
Artan hamurları yeniden yogurup, açın.  
Hamur bitene kadar kesme işlemine devam edin.  
Yuvarlak yufkaların üzerine yumurta akını sürün.  
Yuvarlak hamurun bir yarısına hazırladığınız içten bir miktar yerleştirin ve diğer yarısını üzerine kapatın.(yarım ay şekli gibi)  
Pogaçaların üzerine sıviyag sürüp, çörekotu serpin.  
Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında 35 dakika kadar

### **Mahlepli Pogaça**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Çay bardağı yogurt 1 Tatlı kaşığı mahlep 1 Çay kaşığı tuz 1 Çay kaşığı tozşeker 1 Paket kabartma tozu 3 Su bardağı un 4 Çorba kaşığı margarin 1 Adet yumurta sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yogurt, tuz, mahlep, tozşeker, un, kabartma tozu ve margarini kulak memesi kıvamına gelene dek yogurun.  
Düzgün bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın.  
Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız pogaçaları dizin.  
Yumurta sarısını çirpип üzerlerine sürün.  
Susam serpin ve önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında bembesene dek pisirin.  
İlik olarak servis yapın.

### **Peynirli Pogaça**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Su bardağı un Yarım paker margarin (125 gram) Yarım su bardağı sıviyag 1 Su bardağı yogurt 1 Çay kaşığı karbonat 1 Adet yumurta 1 Çay kaşığı tuz 1 Su bardağı ufalanmış beyaz peynir yarım demet maydanoz Üzerine serpmek için çörekotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin, sıviyag, yogurt, tuz, karbonat, un ve yumurta akını derin bir kapta karıştırarak yogurun.  
Hazırladığınız hamurun üzerine nemli bez örtüp, 1 saat buzdolabında dinlendirin.  
Ayrı bir kabin içine maydanozları kiyin, beyaz peyniri ilave edin.  
Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp açın.  
İçlerine peynirli karışımından yerleştirip, ikiye katlayın.  
Fırın tepsisini yağlayıp pogaçaları aralıklı olarak dizin.  
Üzerlerine yumurta sarısı sürün.  
Çörekotu serpип önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarıncaya kadar pisirin.

### **Zeytinli Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg un 2 Yumurta 1 Paket margarin 1 Çay bardağı sıviyag 1 Su bardağı yogurt 1 Tatlı kaşığı kabartma tozu 1 Çat fincanı zeytin ezmesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir yumurtanın sarısını ayırın, akını diğer yumurta ile karıştırıp çirpin.  
Oda ısısında yumusatılmış margarin, un, yogurt, sıviyag, çirpılmış yumurta ve kabartma tozunu karıştırıp düzgün bir hamur yogurun.  
Hamuru buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.  
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.  
Herbirini elinizle açıp içlerine birer çay kaşığı dolusu zeytin ezmesi sürün.  
Pogaça şekli vererek üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün.



Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pisirin.

### **İncir Reçelli Çörek**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

5 Su bardağı elenmiş un 1 Su bardağı tozşeker 100 gr margarin 1 Su bardağı süt 2 Adet yumurta 30 gr yas maya 1 Tutam tuz 1 Adet limon kabuğu rendesi 20 Adet incir reçeli tanesi Üzerine : Margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayayı 1 si bardağı sıcak süt ile eritin.

Bir süre kabarmasını bekleyin.

Unu, sekeri, margarin, yumurtaları, tuzu ve içinde maya erittiginiz sütü karıştırın.

Limon kabuğu rendesini de ekleyin.

Gerekirse 1-2 çorba kasığı daha un ekleyin.

Hamuru yogurduktan sonra üzerine nemli bir örtüp, 2 saat mayalanmasını bekleyin.

2 Kat kaba hamurdan parçalar koparin.

Yuvarlayıp, içlerine birer incir reçeli tanesi koyun.

Hamuru açık yeri kalmayacak şekilde kapatın.

Yağlanmış fırın tepsisine seralayın.

Her birinin üzerine bir parça margarin koyun.

200 dereceli fırında pembeleşene dek pisirin. Üzerine pudra sekeri serperek servis yapın.

### **Visneli Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

15 gr bira mayası 1/3 Su bardağı ilik süt 3 Su bardağı un 1 Su bardağı tozşeker 2 Adet yumurta 50 gr tereyağı 2 Su bardağı ayıklanmış visne 1 Adet yumurta sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bira mayasını ilik sütte eritin.

Maya eridikten sonra, 1 su bardağı unu üzerine ilave edin.

Kati bir hamur yapın.

Üzerini bir peçeteye örtüp, ilik bir yerde yarım saat bekletin.

Kalan unu, seker, 2 adet yumurta, tereyağı ve tuzu karıştırın.

Mayalanan hamurdan küçük parçalar koparıp, bu karışımın üzerine koyup, yogurun.

Elde ettiğiniz hamurdan da küçük parçalar koparin.

İçlerine visneler koyup, hamuru kapatın.

Dilediğiniz bir şekil verip, yağlanmış kâğıt serili tepsi üzerine koyun.

Çörekleri bu şekilde bekletin.

Kabardıkları zaman üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızarana dek pisirin.

### **Üzümlü Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Hamuru için :

450 gr un (3.5 su bardağı)

1 Çay kasığı tuz

2 Çorba kasığı ayçiçek yağı

3 Çorba kasığı esmer seker 1 Paket maya 2 Adet yumurta İç malzemesi : 1 Çorba kasığı ayçiçek yağı 50 gr esmer seker (3 çorba kasığı) 100 gr karışık kuru meyve Üzerine sürmek için 2 çorba kasığı sıcak sekerli su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

23 santimlik kare bir kek kalibini yağlayın.

Hamur için gerekli olan malzemeleri derin bir kabin içine koyup iyice karıştırın.  
Daha sonra kabin üzerini bir bez ile örterek yaklaşık 1 saat kadar bekletin.  
İç malzemesini karıştırın.  
Hamuru 35 santimlik bir kare şeklinde açın, meyveli karışımı üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın.  
Rulo şeklindeki hamuru 9 esit parçaya kestikten sonra yağlanmış kare kek kalıbına dizin ve 200 dereceli fırında 25 dakika pisirin.  
Hamur sıcakken üzerine sekerli suyu dökün.  
15 dakika beklettikten sonra servis yapın.

### **Teyze Çöregi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 Adet yumurta 1 Paket kabartma tozu 1 Su bardağı yogurt 1 Paket margarin 1 Su bardağı ayçiçek yağı 1 Su bardağı dövülmemiş ceviz 1 Çorba kasığı seker 1 Çay kasığı tuz Aldığı kadar un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 paket margarini eritip, sogutun.  
İçine yumurtayı, sekeri, yogurdu çirpip tuzu, maden suyunu, kabartma tozunu, ayçiçek yağini ve cevizi ekleyerek unla koyu bir kek hamuru yapıp yağlanmış tepsiye dökün.  
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pisirin.

İstediginiz büyüklükte kesip servis yapın.

### **Sucuklu Ay Çöregi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3.5 Su bardağı un 3 Adet haslanmış patates 1 Su bardağı erimis margarin 1 Adet yumurta 1 Tatlı kasığı tuz 1 Paket kabartma tozu Rendelenmiş kasar peyniri İçine: Yarım kangal sucuk 1 Adet domates

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Haslanmış patatesi rendeleyin.  
Un, 1 su bardağı erimis margarin, yumurta, 1 paket kabartma tozu ve bir tatlı kasığı tuzu karıştırın.  
İyice yogurun.  
Hamurdan ceviz büyüklüğünde 12 parça koparin.  
Bu arada iç malzemeyi hazırlayın.  
Bunun için küçük dogranmış sucugu kendi yağında kavurun.  
Küçük dogranmış biber ve domatesle soteleyin.  
Oval açtığınız hamurların içine sucuklu harci koyun.  
Hamuru rulo yapın.  
Ay şekli verin.  
Üzerine yumurta sarısı sürün.  
Rendelenmiş kasar peyniri serpin.  
Orta ısıli fırında üzeri kızarana dek pisirin.

### **Paskalya Çöregi**

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Mayalı hamur için :

4.5 Su bardağı un 1 Su bardağı ilik süt 1 Kahve fincanı tozseker 1 Adet yumurta 1 Kahve fincanı margarin 3 Tatlı kasığı toz maya 1 Çay kasığı tuz Üzerine sürmek için : 1 adet yumurta sarısı Arzuya göre üzerine susam veya çörekotu da serpebilirsiniz.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta mayalı hamur malzemelerini karıştırıp hamur elde edin.  
Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirin.  
Hamuru 5 parçaya bölün ve her birini elinizle yuvarlayıp geniş bir rulo yapın.

Dilediginiz biçimde örgü şekilleri verip yağlanmış fırın tepsisine dizin ve 25 dakika dinlendirin.  
Üzerine yumurta sarısı sürün.  
Arzuya göre üzerine çörekotu da serpebilirsiniz.  
200 dereceli önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pisirin

### **Minik Çörekler**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

25 gr maya 200 gr margarin 1 Çorbakası su 3 Yumurta Yarım çay kasığı tuz 1,5 Çorba kasığı toz şeker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayayı suda eritin.  
Yumurtaları çirpip mayayla karıştırın.  
Daha sonra bu karışıma şeker, tuz ve yağı ilave ederek hamur haline getirin.  
Hamuru yuvarlak şekillere sokun.  
Ancak küçük bir kısmını ayırın.  
Yuvarlak şekil verdiginiz hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin.  
Hamurdan ayırdığınız küçük parçayı bölerek payların üstüne koyun.  
Biraz bekledikten sonra 250 dereceli fırında 10 dakika pisirin.

### **Meyveli Fındıklı Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Su bardağı un 1 Kahve fincanı süt Bit tutam yas maya 2 Çorba kasığı ayçiçeğyağı 100 gr margarin 1 Kase dövülmüş fındık 2 Çorba kasığı kuru üzüm

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

2 su bardağı unu derin bir kaba alın.  
1 kahve fincanı süt ilave edin.  
Bir tutam yas mayayı ilik suda ezin.  
2 Çorba kasığı ayçiçek yağı ve 100 gr margarin ile hamur yapın.  
Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat bekletin.  
Hamuru ikiye bölün.  
Merdane ile açın.

Üzerine dilediginiz marmelattan sürün.  
Bol miktarda dövülmüş fındık serpin.  
2 çorba kasığı kuru üzümü yayın.  
Rulo biçiminde sarın.  
2 parmak eninde kesin.  
Tepsiye dizin.  
Tozşeker serpin.  
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirip, servis yapın.

### **Limonlu Rulo Çörek**

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

15 gr yas maya 3 Su bardağından bir parmak eksik un 1 Tutam tuz 1/3 Su bardağı tozşeker 1 Adet yumurta Yarım su bardağı süt 50 gr margarin

İç i için : 1 Adet rendelenmiş limon kabuğu Yarım su bardağı tozşeker 2 Çorba kasığı mısır unu 1 Paket vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yas mayayı, çeyrek su bardağı sıcak suda eritip, 8-10 dakika bekletin.  
Un, tuz ve tozşekerini bir kaba alın.  
Yumurtayı, sütü, margarini, ve mayayı üzerine ekleyin.  
Tüm malzemeyi birbirine karıştırın.

Kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayacak sekilde bir hamur elde edene kadar yogurun.  
Gerekirse azar azar un ekleyin.  
Böylece kivamini daha rahat tuttursunuz.  
Hamuru yogurdugunuz kabin üzerini bir kapakla örtün.  
Serin bir yerde 6 saat bekletin.  
Bu sürenin sonunda hamuru alın ve düz bir zemini hafifçe unlayın.  
Merdane ile hamuru 30\*50 santim büyüklüğünde bir dükdörtgen seklinde açın.  
İçi için verilen tüm malzemeyi karistirin.

Açtiginiz dikdörtgen hamurun her yerine bu harçtan sürün.  
Uzun kenardan tutarak kivirin ve rulo sekline sarın.  
Ruloyu 15-16 parçaya dilimleyin.  
Bu dilimleri yağli kagitla kaplayın ve tepsiye dilimleyin.  
1 Saat tepside ilik bir yerde bekletin.  
Daha sonra 200 dereceli firinda dilimler kızarana dek pisirin.  
Soguduktan sonra servis yagın.

### **Hashasli Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 Çorba kasigi zeytinyagi 3 Çorba kasigi ezilmis hashas

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kabin içinde zeytinyagi ve ezilmis hashasi karistirin.  
Ekmek hamurunu yağlanmis bir tezgahda elinizle büyükçe açın.  
Üzerine zeytinyagi ile karistirilmis hashasi, kasik yardimiyla sürün.

Biçak yardimi ile dilimler halinde kesip, bükerek yağlanmis tepsiye dizin.  
220 dereceli firinda 20-25 dakika pisirin.  
Firindan çıkarmadan üzerine fırça yardimi ile zeytinyagi sürün ve bu sekilde 5 dakika daha firinda pisirin.  
Firindan çıkarip, sogumaya birakin.

### **Elmalı Kasik Çöregi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

120 gr margarin Yarim su bardagi süt 1 Adet yumurta 1 Su bardagi tozseker 2 Su bardagi un Yarim paket kabartma tozu 1 Tatli kasigi tarçın Yarim çay kasigi tuz Yarim rendelenmis portakal kabugu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kapta sütü, sekeri, yumurtayi ve küp küp kesilmis margarini karistirin.

Ardindan yarim paket kabartma tozunu ilave edin.

Kabartma tozunu iyice karistirdiktan sonra unu, tuzu ve tarçini ekleyin.

Yarim portakal kabugunu rendenin küçük tarafı ile rendeleyin.

Malzemelerin üzerine ekleyin.

Tüm malzemeler özlesene dek karistirin.

Elmanın kabugunu soyup, çekirdek yataklarini çıkarın.

Bir çatal yardimi ile ezerek püre haline getirin.

Bunu karisimin içine ekleyin ve iyice Karistirin.

Sonra bu karisimdan kasik kasik alıp, firin tepsisine koyun.

Önceden isitilmis 200 dereceli firinda üzerleri kızarana dek pisirin.

Firindan çıkardiktan sonra bir spatula yardimiyla çörekleri yerinden oynatıp, sogumaya birakin.

### **Çilekli Paskalya Çöregi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

7 Adet paskalya çöregi 400 gr çilek

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Paskalya çöreklerinin üst kısımlarını kesin ve bir kasıkla içlerini bosaltın.

Çok derin bir kesik olmamasına özen gösterin.

Çilekleri iyice yıkayın.

Küçük küçük doğrayıp, krem santinin yarısı ile karıştırın.

Elde ettiğiniz bu karışımı çöreklerin içine doldurun.

Kestiginiz çöreklerin üst kısımlarını da üzerlerine yerleştirin.

Kremanın kalanını siringaya veya sıkma torbasına doldurun ve çöreklerin üzerini süsleyip, servis yapın.

## **Ali Pasa Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

10 Adet milföy hamuru 400 gr parça et 1 Adet domates 2 Adet soğan 2 Çorba kasığı margarin veya tereyağı Yarım demet maydanoz 1 Adet yumurtanın sarısı 1 Su bardağı sıcak su

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencerede yağı eritip, etleri ilave edin.

Etleri arasına karıştırarak kavurun.

Etler bıraktığı suyu çekince piyazlık doğranmış soğanları ekleyin.

Domatesin kabukunu soyup, küp şeklinde doğrayıp tencereye ekleyin.

Sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ayarlayıp etler yumuşayana dek kısık ateşte pisirin.

Etler pisince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırarak sogumaya bırakın.

Etleri delikli kepekle çıkarıp bekletin.

Milföy hamurunu unlu bir zemin üzerinde merdane ile enine ve boyuna açarak hafifçe inceltin.

Milföy hamurunun ortasına süğüttüğünüz etli karışımın koyup zarf şeklinde kapatın.

Kat yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pisirin.

## **Akdeniz Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

2 Adet salatalık 2 Adet yeşil biber 1 Adet kırmızı soğan 200 gr beyaz peynir 1 Kilo domates 100 gr siyah zeytin 100 gr yeşil zeytin Yarım demet maydanoz Yarım demet taze nane 3-4 Çorba kasığı zeytinyağı Yarım limon

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Salatalıkları soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra iri küpler halinde doğrayın.

Biberleri ikiye bölüp sap ve çekirdekli kısımlarını temizledikten sonra küçük küçük doğrayın.

Soğanı soyup ince halkalar halinde dilimleyin.

Beyaz peynir ve domatesleri küp şeklinde doğrayın.

Domates, salatalık, biber, soğan halkalarını derin bir kaseye alın.

İnce kıyılmış maydanoz ve naneyi ekleyip, tuz serpin.

Üzerine zeytinyağı gezdirin.

Peynir ve zeytinleri ekleyip, karıştırın.

Üzerine yarım limon sıkıp, servis yapın.

## **Avokado Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

2 Adet olgun avokado Yarım limonun suyu 1 Çorba kasigi mayonez Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Avokadoları ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

Bir tatli kasigi yardimi ile avokadonun etli kismini küçük bir kaba çiakrin ve çatalla ezin.

Üzerine tuz, mayonez ve limon suyunu ilave ederek karistirin.

Bu karisimi tekrar avokado kabuklarinin içine doldurun.

Eger avokado salatasini karidesli yapmak istiyorsaniz, karidesleri hafif tuzlu suda haslayin.

Kabuklarini ayiklayin.

Avokado salatasinin üzerinde servis yapin.

#### **Bademli Visneli Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

800 gr visne 100 gr acibadem kurabiyesi 150 gr un 2 Tatli kasigi kakao 100 gr pudra sekeri 1 Adet yumurta 500 gr taze kutu peynir 6 Yaprak jelatin 100 gr mararin 2 Yemek kasigi visne suyu 250 ml. kremsanti

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

75 gr acibadem kurabiyesini ufalayin.

Un, 1.5 tatli kasigi kakao, 25 gr pudra sekeri, yumurta, margarin ve 1 tutam tuz ile yogurup, düzgün bir hamur elde edin.

Folyoya sarip, 1 saat buzdolabina bekletin.

Hamuru unlanmis tezgahda 26 santim çapinda açin.

Yagladiginiz 26 santin çapinda kelepçeli kaliba döseyin.

Üzerine çatalla delin.

200 Dereceye ayarlanmis firinin alttan ikinci rafinda 12-15 dakika pisirin.

Visnelerin saplarini ve çekirdeklerini ayiklayin.

Jelatini soguk suda islatin.

400 gr visneyi püre haline getirin.

Kalan pudra sekeri, taze kutu peynir ve visne suyu ile karistirin.

Jelatini sikin, eritin ve visneli karisima ekleyin.

Buzdolabina koyun.

Krema jölelenmeye baslayınca 125 ml kremsantiyi kati çirpin ve 150 gr visneyle birlikte kremaya katin.

Hazirladiginiz karisimi tartin üzerine döseyip, 3 saat buzdolabinda bekletin.

Kalan kremsantiyi kati çirpin, kafes seklinde pastanin üzerine sikin.

250 gr visne ve 25 gr acibadem kurabiyesi ile süsleyin.

Üstüne kalan kakaoyu serpin.

#### **Yulaflı Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Yarım paket margarin 1 Litre süt 2 Çorba kasigi nisasta 9 Çorba kasigi kakao 1 Tatli kasigi kahve 1 Paket kakaolu bisküvi 1 Paket yulaflı bisküvi Üzerine :

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini eritin ve sürekli karistirarak unu ilave edin.

Pembelesene dek agir ateste kavurun.

Nisastayi ekleyin.

2-3 Dakika sonra sekeri, sütü, kakaoyu ve kahveyi ekleyin.

Birkaç dakika sonra tencereyi atesin üzerinden alin ve 7-8 dakika çirpin.

Bir kakaolu bisküviyi hazirladiginiz kakaolu karisima bulayin.

Uzun bir tepsiye dik olarak yerlestirin.

Yulaflı bisküviyi de ayni islemi uygulayin.

Kakaolu bisküvinin yanina yerlestirin.

Bu islemi yulaflı ve kakaolu bisküviler bitene kadar tekrarlayin.

Kalan kakaolu karisimi bisküvilerin üzerine dökün.

Son olarak dövülmüş findik veya kavrulmamis antepfistigi serpin.

Buzdolabında soguttuktan sonra servis yapın

### **Ispanyol Kek**

Mutfak: Ispanya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

125 gr pudra sekeri 5 Adet yumurta 75 gr rendelenmis çikolata 125 gr galeta unu 100 gr margarin 75 gr dövülmüş ceviz 2 Tatli kasigi tarçin Yarım limon rendesi

Vanilya sosu için : 1 Su bardagi süt 2 Adet yumurta sarisi 1 Kahve fincani tozseker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalari teker teker bir kaba kirarak mikserle karistirin.

Mikseri birakip geri kalan malzemeleri bir kasik yardimi ile yumurtalara yedin.

Hazirladiginiz karisimi teflon bir kek kalibina veya varsa küçük kek kaliplarina dökerek önceden isitilmis 175 dereceli firinda 35 dakika pisirin.

Üstüne vanilya sosu dökerek süsleyin.

Vanilya sos için küçük bir tencerede süt, vanilya ve sekeri agir ateste karistirarak kaynatin.

Ayri bir kapta yumurta sarilarini karistirin.

Kaynamis süttten azar azar alarak yumurtalara yedin.

Sonra ocaga olarak karistirarak kaynatin.

### **Yogurtlu Portakalli Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

10 Adet yumurta sarisi 2 Çay bardagi tozseker 2 Su bardagi krem santi 1 Su bardai süzme yogurt 5 Yaprak jelatin 3 Adet rendelenmis portakal kabugu 3 Adet portakalin suyu 1 Adet limonun suyu 2 Çay kasigi rom

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta sarilarini sekerle karistirin.

Derin bir kapta süzme yogurt ve krem santiyi karistirin.

Yumurtali sekeri de ilave edin.

Rendelenmis portakal kabugunu ekleyin.

Jelatini soguk suyla islatin.

Eridiginde portakal suyu, limon suyu ve romu ekleyin.

Yuvarlak bir kek tabagna pandispanyanın birinci katini yerlestirin.

Üzerine sirayla yogurtlu sos, ikinci pandispanya dilimi, tekrar sos ve en üste portakalli jelatini yayın.

Buzdolabında 45 dakika beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

### **Ingiliz Keki**

Mutfak: Baska Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

50 gr kutu kayisi 50 gr badem içi 50 gr tuzsuz antepfistigi 100 gr kuru üzüm 60 gr donmus meyve yada kuru incir 15 Çorba kasigi siviyağ 2 Su bardagindna az pudra sekeri 3 Adet yumurta sarisi 3 Adet yumurta aki 2 Kahve kasigi kabarma tozu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kaseye küçük kesilmis kuru kayisiyi koyun.

Bir tasim suda kaydattiginiz kabuklari ayiklanmis içbadem ve antepfistigini, saplari ayiklanmis kuru üzüm, küçük kesilmis donmus meyve yada kuru incirleri de kaseye ekleyin.

Hepsini iyice karistirin ve dinlenmeye birakin.

Küçük bir tencereye siviyağı alın ve pudra sekerini ilave edin.

Çirpma teli ile 10 dakika hizlica karistirin.

Daha sonra sekerli yaga teker teker yumurta sarilarini ekleyin.

Yumurta aklarini baska bir kabin içinde kar haline gelene kadar çirpin.

Tencereye ekleyin ve unu ilave edin.



Birkaç dakika daha karıştırın.  
Dinlenmeye bıraktığınız yemisi tencereye ilave edin.  
Elde ettiğiniz hamuru yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün.  
Orta isili fırında 1 saat pisirin.

Soguduktan sonra keki kaliptan çıkarın. Dilimleyip, servis yapın

### **Visneli Yuvarlaklar**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Paket vanilyalı puding 2 Su bardağı süt 1 Su bardağı visne suyu 1 Adet sade hazır kek 2 Su bardağı visne Yarım çay bardağı visne likörü

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Vanilyalı pudingi süt ve visne suyu ile birlikte ocaga oturtun.  
Kisik ateste karıştırın.  
Kivamlı bir hal aldığında ocaktan indirin.  
İçi su dolu bir tencereye oturtup, sogutun.  
Kekten bir bardak yardımıyla 9 Adet yuvarlak kesin.

3 Parçanın üzerine soguttugunuz muhallebiden koyun.  
Visne yerlestin ve bir parça daha kek koyun.  
Yeniden muhallebi sürün ve visne yerlestin.  
Son kalan kek katini da üzerine kapatın.  
Diger kalan 6 kek parçalarinada aynı islemi uygulayın.  
Visne likörünü üstteki keklerin üzerine gendirin.  
İkiser top dondurmaya üzerlerine yerlestin.  
Visne ile süsleyip, servis yapın.

### **Visneli ve Çikolatalı Kek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr visne(dondurulmus, konserve veya taze) 150 gr bitter çikolata 4 Yumurta  
Su bardağı seker  
Su bardağı un 1 Kahve fincanı ilik su 200 gr margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları ve tozsekeri köpük köpük oluncaya kadar çirpin.  
Margarini eriterek yumurtalı karisima ilave edin.  
Su, un, ve kabartma tozunu ekleyerek çirpmaya devam edin.  
Bitter çikolatayı küçük parçalara ayırın.  
Visne ve çikolataları dibe çökmemesi için unlayın ve karisima ilave edin.  
30 cm çapındaki yağlanmış bir fırın kalıbına bu karisimi dökün.  
Önceden isitilmiş 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pisirin

### **Visneli Pratik Cheesecake**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Paket petibör bisküvi 1 Su bardağı eritilmiş tereyagi 2 Paket labne peyniri 1 Paket süt kremasi 1 Paket dondurulmus visne

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bisküvileri bir kaseye ufalayın.  
Tereyagini eritip sogutun ve bisküvilere ilave ederek iyice karıştırın.  
Yuvarlak bir kaliba hazirladiginiz karisimi yayın.  
Ayrı bir kapta labne peyniri ve süt kremasini mikserle çirpin.  
Kaliba yerlestirdiginiz bisküvilerin üzerine yayın.  
Kalibi 25-30 dakika buzdolabinda dondurun.  
Visneleri sikip suyunu süzün.

Elde ettiginiz visne suyuna 2 kasik nisasta ilave edin.  
Kisik ateste sürekli karistirarak muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin.  
Muhallebi ilininca kaliptaki bisküvileri karisimin üzerine yayip visne taneleri ile süsleyin.  
Servis yapmadan önce buzdolabinda biraz daha bekletin

### **Visneli Parfe**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Yarim paket margarin 1 Paket petibör bisküvi 2 Su bardagi süt 1 Paket(2 Poset) kremsanti 1 Su bardagi çekilmiş visne 1 paket visne jölesi 2 Adet yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bisküvileri blendirdan geçirerek un haline getirin.  
Eritilip sogutulmus margarin bisküvilerle karistirin.  
Yuvarlak firin kalibina bu karisimi dökün.  
Krem santiyi 2 su bardagi süt ile karistirin.  
Çirparak krema kivamina getirin.  
Visneleri çok fazla ezilmeyecek sekilde blendirdan geçirin.  
Visne jölesini 3 fincan sıcak su ile karistirarak hazirlayin.  
Yumurtalari bir kap içinde iyice çirpin.  
Kremsantiyi, visne jölesini ve yumurtalari karistirin ve bisküvilerin üzerine dökün.  
Buzlukta donana kadar beklettikten sonra servis yapin.

### **Visneli Dondurmali Kek**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 Adet yumurta sarisi 3 Çorba kasigi pudra sekeri  
1.5 Su bardagi süt yarim su bardagi visne 1 Su bardagi krem santi 4 Dilim bayat kek 1 Çorba kasigi brandy

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta sarilarini iyice çirpin.  
Süt ve pudra sekerini bir tavaya alin.  
Kaynama noktasina gelene kadar isitin.  
Yumurta sarilarini ve sekerli sütü çirparak karistirin.  
Koyulasincaya kadar karistirmaya devam edin.  
Kaynamadan ocaktan alin ve sogumaya birakin.  
Yarim su bardagi visneyi tavaya alip, kisik ateste eriyinceye kadar pisirin ve blendirdan geçirin.  
Soguyunca krem santi ile birlikte dondurmaya ekleyin.  
Küçük kalıplara dökün.  
Buzlukta yaklasik 6 saat bekletin.

Kek dilimlerini brandy ile ıslatin.  
Kup bardaklarına bir parça dondurma koyun ve kek dilimlerini ilave edin.  
Üzerine yeniden dondurma koyun.  
Visnelerle süsleyip, servis yapin.

### **Visneli Çikolatali Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

125 gr margarin Yarim su bardagi tozseker 2 Adet yumurta 1 Su bardagindan biraz fazla un 2 Çorba kasigi kakao 1/3 Su bardagi süt 1 Çorba kasigi visne likörü 100 gr beyaz çikolata 100 gr bitter çikolata 2 Çorba kasigi krema 2 Su bardagi visne Muhallebi için : 1 Su bardagi süt 1 Çorba kasigi un 1 Çorba kasigi bugday nisastasi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Oda sicakliginda yumusamis margarin ve sekeri mikserde çirpin.  
Krema kivamina geldiginde karistirmaya devam edip, yumurtalari teker

teker ekleyin.  
Mikseri durdurun ve çirpma islemine bir kasikla devam edin.  
Un ve kakaoyu yavas yavas malzemeye karistirin.  
Son olarak likör ve sütü ekleyin.  
20 Santim apinda bir kek kalibini yaglayin ve hamuru kaliba bosaltin.  
Önceden isitilmis 180 derecelik firinda 30-40 dakika pisirin.  
Kürdanla pisip pismedigini kontrol ettikten sonra firindan çikarin ve sogumaya birakin.  
Muhallebiyi hazirlayin.  
Bunun için süt, un, bugday nisastasi ve sekeri atese koyun.  
Kisik ateste karistirin.  
Muhallebi koyulasinca ocagi kapatın.  
Arasira karistirarak sogutun.  
Keki soguttuktan sonra enine ikiye bölün.  
Muhallebiyi arasina sürün.

Visneleri 5-6 tanesini süslemek için ayirin.  
Kalanini muhallebinin üzerine siralayin.  
Diger keki üzerine kapatın.  
Beyaz ikolatayi ve bitter çikolatayi ayri kaplara koyun.  
Bu kaplari da içi su doku tencerelere oturtun.  
Her iki kaba da 1 çorba kasigi krema ekleyin.  
Çikolatalar eridikten sonra kekin üzerine dökün.  
Visnelerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapin

### **Üzümlü Misir unlu Kek**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

3 Adet yumurta 3 Kahve fincani tozseker 3 çorba kasigi yogurt 100 gr margarin 1 çorba kasigi kakao 1 Paket kabartma tozu 3 Kahve fincani un 3 Kahve fincani misirunu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

3 Adet yumurtayi ve 3 kahve fincani tozsekeri 5 dakika mikserle çirpin.  
3 orba kasigi yogurt, 100 gr margarin, 1 çorba kasigi kakao, 1 kapet kabartma tozu, 3 kahve fincani un ve 3 kahve fincani misir ununu ilave edip karistirin.  
Margarin ile yaglanmis kaliba dökün.  
Üzerine 3 orba kasigi ekirdeksiz kuru üzüm serpin.  
Önceden isitilmis 170 dereceli firinda 40 dakika pisirin

### **Üzümlü ikolata**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. bitter çikolata 125 gr. kuru üzüm

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

ikolatayi eritin ve üzümle paralanmis bisküviyi ekleyerek karistirin.  
Bu karisimi yagli kagida dökün ve dondurun. Soguduktan sonra küçük küçük kesin. soguk servis yapin

### **Tropik Meyveli Kek**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 Su bardagi kekun 1 Adet yumurta 50 Gram margarin 2-3 çorba kasigi rendelenmis taze hindistan cevizi 3 Dilim ananas Yarim muz çeyrek mango konservesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Oda sicakliginda yumurta ve margarini birlikte çirpin. Üzerine bir su bardagi kekunu ekleyin.  
Ardindan rendelenmis hindistan cevizini ilave edin.  
Yarim muz dilimleyin.  
Ananas ve mangoyu da iki küp seker büyüklüğünde dilimleyin.  
Bu dilimleri de karisima katin.

20 cm çapında küçük bir kek kalibini yaglayın.  
Hamuru kaba bosaltın.  
180 derece firında 15-20 dakika kadar pisirin.  
Keki firından alın.  
5 dakika kalıpta dinlendirdikten sonra servis tabagina ıların.  
Sogudugunda servis yapın

### **Anuezli salata**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardagi Amerikan Pirinci Konserve edilmiş 3 adet ançuez 1 adet kuru sogan 4 adet haslanmış ve dogranmış lahana yapragi 1 kasik sulandırılmış hardal 1 çorba kasigi soya yagi Sirke, pul biber ve tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci diriligi kaybolmayacak sekilde haslayın. Hasladıktan sonra bol suyla yıkayıp szn. Önceden firında pisirmiş oldugunuz sogani kat kat parçalara ayirin. Bir kabin içinde sogan, piring, dogranmış lahana yapragi, soya yagi, sirke ve tuzunu karistirip iyice harmanlayın. Bu karisimi içlerini oymus oldugunuz anuezlerin orta kismina alıp üzerini pul biber ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

### **Baharatli Ton Salatasi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 bardak haslanmış pirinc Yarım su bardagi bezelye 200 gr ton baligi 1 çorba kasigi dogranmış kereviz sapi 1 çorba kasigi limon suyu 2 yemek kasigi zeytinyagi Yarım ay kasigi köri Yarım ay kasigi aci biber sosu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kase içine haslanmış piring ve bezelyeleri koyun ve hafifçe karistirin. Tuna baligi, kereviz ve sogani ilave edin. Küçük bir kavanoz içine limon suyu, yag, köri ve biber sosunu koyduktan sonra kavanozun kapagini kapayarak çalkalayın. Bunu, piring karisiminin üzerine döküp hafifçe karistirin. Kasenin kapagini kapatarak buzdolabında 30 dakika sogutun. Marul yapraklari üzerinde servis yapın ve domatesle süsleyin.

Afiyet olsun...

### **Barbunya faslyeli salata**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi haslanmış Amerikan Pirinci 1 su bardagi haslanmış barbunya fasülyesi 1 demet kivircik salata 1 su bardagi kadar bezelye ve nar taneleri 1 tutam kuru nane 1 adet kirmizi elma (ince serit halinde dilimlenmiş) 1 fincan soya yagi 1 yemek kasigi top karabiber 2 çay kasigi kimyon 1 fincan sirke 1 adet limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasülye, piring, ince kiyilmiş kivircik salata, dilimlenmiş elma, nane, karabiber, kimyon, sarmisak ve taze sogani derin bir kabin içinde iyice karistirin. Daha sonra limon, tuz ve sirkesini ekleyin. Piring ve barbunya faslyesini de ekleyip üzerini bezelye, nar taneleri ve kuru nane ile süsleyin. Limon ve tuzunu da karistirip soguk servis yapın.

### **Beyaz Kivircik**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 adet kivircik salata 6 adet taze sogan 2 adet badem salatasi 10 adet kornison salata 4 tepeleme yemek kasigi mayonez yarım limon suyu 300 gram yogurt 3 dis sarmisak yarım çay bardagi yag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tüm yesil malzemeler küçük küçük dogranır... Sarmisak katılmış yogurt, mayonez, yag, tuz, nane, karabiber, limon karistirilir. Hazirlanan sos yesil salatalarin içine konur ve buzdolabında biraz bekletildikten sonra servis yapılır.

### **Bezelye salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 kutu konserve bezelye 3 çorba kasigi mayonez 6 adet ufak salatalik tursusu 3 dal maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tursulari ufak kesin, maydanozu kiyin, daha sonra bir kaba bezelyeleri de ekleyerek bosaltın ve mayonezi koyun, tuzu da ekleyerek hepsini karistirin ve servis yapın

### **Biberli makarna salatasi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket düdük makarna 1 adet yesil dolmalik biber 1 adet kirmizi biber 150gr sucuk 2 çorba kasik misir Yarim demet maydonoz Yarim demet dereotu 3 yemek kasigi mayonez 4 yemek kasik yogurt 1 yemek kasigi hardal Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Makarnaların tuzlu kaynar suda 8-9 dakika haslayın, biberler serit serit , sucuları dilim dilim kesin Dereotu ve maydonozu ince kıyın, mayonezi yogurt ve hardal ile iyice karıştırın Makarnayı süzüp, hazırladığınız malzemelerle iyice karıştırıp servis yapın

### **Bostana**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 adet iri domates 6 adet yesil soğan veya 1 adet kuru soğan ½ demet maydanoz 1 tatlı kasığı salça 1 adet limon 1 çay kasığı pulbiber 1 kahve fincanı su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin kabuklarını soyun, soğan ve maydanozu ile birlikte ince ince kıyın. Salça, limon suyu, tuz ve pulbiberi ilave edip hepsini karıştırın. İçerisine suyu da ekleyip servis yapın.

### **Brezilya Salatasi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

600 gr kuskonmaz 200 gr haslanış mısır 300 gr Brüksel lahanası 100 gr fındık 1 adet limon 1 avokado, 1 portakal sivi yağ biber, tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuskonmazları ve brüksel lahanalarını haslayıp küçük küçük doğrayın. Avokadoyu ve portakalı soyup küp şeklinde doğrayın. Tüm malzemeyi salata tabağına koyup üzerine haslanmış mısırı, fındığı, yağı, limon suyunu, biber ve tuzu katıp, iyice karıştırdıktan sonra servis yapın

### **Bugday Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket asurelik bugday ½ su bardağı sivi yağ yarım su bardağı soya sosu 2 adet domates 1 demet taze soğan 4 adet çarliston biber sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 paket bugday haslanır. Süzdükten sonra soğutulur. Bir su bardağına soya sos ve sivi yağ konulur ve bugdayın üzerine eklenip 1 gün buzdolabında bekletilir. 1 gün sonra çıkarılan bugdayın üzerine domatesler, taze soğan, çarliston biberler ufalanarak eklenir. Üzerine limon ve sirke eklenir. Soya sos tuz lezzeti verdigi için tuz eklenmez

### **Cevizli havuç salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 adet havuç (orta büyüklükte) 2 su bardağı yogurt 4 diş sarımsak 4 kasık sivi yağ ½ su bardağı ezilmiş ceviz tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havucu rendeleyin. Üzerine sivi yağ ve tuz ilave edin, suyunu çekinceye kadar pisirin, 1-2 dakika kızartın. Yogurt ve sarımsak, tuz karıştırın. Havuçların üzerine, sarımsaklı yogurt ve ceviz ilave edip karıştırın. Soğuk olarak servis yapın

### **Çarliston salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1/3 su bardağı zeytinyağı 1 su bardağı su 6 diş sarımsak 1 çorba kasığı sirke 1 tatlı kasığı seker 1 çay fincanı yogurt kırmızıbiber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biberleri iri iri doğrayın. Sarımsakları ayıklayıp dilimleyin. Küçük bir tencerede yağı kızdırın, sarımsakları atarak

pembelestirin. Biberleri ekleyip 5-10 dakika sote edin. Kirmizibiber, seker, tuz ve suyu sote edilmiş biberlere katin, orta ateste pisirin. Biberler yumusadıktan ve suyunu çektikten sonra atesten alın. Sirkeyi ekleyin ve sogumaya bırakın. Soguyunca yogurtla karistirip servis edin.

### **Cin Usulü Balık**

Mutfak: Cin Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

kg alabalık, pullari kazinip, içi temizlenmiş, ancak kafası ve kuyruğu üstünde bırakılmış Tuz ve karabiber 1 yemek kasığı ayçiçek yağı 1 demet taze soğan, 2.5 cm boyunda kesilip uzunlamasına ikiye bölünmüş 1 küçük parça taze kök zencefil, veya kuru zencefil 1 küçük yeşil biber, dilimlenmiş 100 gr mantar, çok ince dilimlenmiş 2 yemek kasığı soya sosu 2 yemek kasığı beyaz sarap Taze soğan, süslemek için Ayçiçek yağı, yağlamak için

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180 C'ye ısıtın. Balığı alacak kadar büyüklükte alüminyum folyo kesip yağlayın.

Balığı kurulayıp içini disini tuz ve biberleyin. Folyonun üstüne koyun.

Bir tavada yağı ısıtın, taze soğanı, zencefili, yeşil biberi ve mantarı ekleyip, sık sık karıştırarak 1 dakika pisirin. Soya sosunu ve beyaz sarabı ekleyip, bir iki defa karıştırarak 1 dak. daha pisirin.

Karışımı balığın üstüne döküp folyonun kenarlarını kapatın.

Firinda 45 dak. pisirin

Balığı dikkatlice bir servis tabagina alın. Taze soğan ve mantarlarla süsleyip, sosunu üzerine döktükten sonra servis yapın.

### **Deniz Mahsülleri Güveç**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

50 gr kalamar 50 gr midye 50 gr karides 50 gr ahtapot 1 çay bardağı beyaz sarap 1 limonun suyu 20 gr mantar 4 yeşil biber 3 yemek kasığı un 2 çay bardağı zeytinyağı Tuz, beyazbiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Deniz mahsüllerini temizleyip yıkayın. Tuzla harmanlayarak 10 dakika dinlendirin. Yeniden yıkayarak tavada kiyilmiş sarmısak, biber, mantar ile soteleyin.

Limon suyu ve sarabı ilave ederek karıştırarak 6-8 dakika pisirin.

Tuzunu ve biberini ekin. Güveçlere doldurarak firında 8 dakika pisirin.

Üzerine kiyilmiş maydanoz serpererek servis yapın

### **Deniz Mahsülleri ve Rezene**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

18 Adet Cannelloni 1 İstakoz 2 Yengeç 20 cl Kaynatılmış Balık Suyu 2 Havuç 2 Kereviz Dali 3 Rezene 5 cl.Pastis 10 cl. Taze Krema 20 gr. Tereyağı 1 Soğan 1 Dis Sarımsak 1 Çorba Kasığı Zeytinyağı 25 cl. Beyaz Sarap 1 Demet Feslegen Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

İstakozu 7 dakika, yengeci de 10 dakika sirayla balık suyunda kaynatın.

Etlerini küçük parçalara ayırın. Kereviz ve havuçları kiyin. İstakozun basını ve yengeç kabuklarını etsuyunda haslayın.

Zeytinyağında sarımsak ve soğanla birlikte kavurun. Beyaz sarabı ısıtın, feslegen demetini ekleyin ve 10 dakika kısık ateşle kaynatın. Rezeneyi buharda 15 dakika pisirin.

Havuç ve kerevizleri tereyağında biraz pisirin. Pastisi ısıtın.10 cl. deniz mahsulü suyuna, kremayı ekleyip karıştırın. İstakoz ve yengeç etini kiyilmiş feslegenle hafifçe karıştırın.

Karışımı cannellonilerin içine doldurun. Rezeneyi mikserde karıştırın ve suzun. Tabaktaki cannelloni&#8217;lerin altına yayın.

### **Deniz Ürünleri Yahnisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 Su Bardagi Sek Beyaz Sarap  
1/2 Kg Kalamar (temizlenip halka biçiminde kesilmiş)  
2 Kalkan Baligi Dilimi (kemikleri çıkarılmış)  
20 Midye İçi (midyeleri fırçalayıp temizleyiniz; kaynar suda haslayıp, kabuklarını açarak içlerini çıkarınız)  
250 gr Karides (kabukları ayıklanmış)  
1 Çorba Kasigi Limon Suyu  
1 Tatli Kasigi Tuz  
1 Çorba Kasigi Un  
1 Çay Kasigi Karabiber  
30 gr Tereyag (2 çorba kasigi)  
1 Çay Kasigi Kekik  
2 Çorba Kasigi Maydanoz (kiyilmiş)  
60 gr Ceviz İçi (1/2 su bardagi)  
85 gr Acı Krema (1/3 su bardagi)

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Lezzetli bir yemek olan deniz ürünleri yahnisi, pirinç pilavi ve yesil salatayla servis edilir.

Genis bir tencereye yarım su bardagi beyaz sarabi, kalamar dilimlerini, limon suyunu, tuzu ve biberi koyup orta ateste kaynayincaya kadar isitiniz. Atesi kisip karisimi 20 - 30 dakika daha hafifçe kaynatınız; kalamarları bir delikli kepeyle servis tabagina alip bir kenara birakiniz. Kalkan baligi dilimlerini ve kalan yarım su bardagi sarabi, kalamarları pisirdiginiz tencereye ekleyip 7 - 8 dakika, balik dilimleri yumusayincaya kadar pisiriniz. Balıkları delikli kepeyle ayri bir tabaga alip bir kenara birakiniz.

Tencerenin içindeki suyu bir kaba süzerek kenara birakiniz.

Genis bir tavada tereyagi orta ateste eritiniz. Tavayı atesten alip 1 çorba kasigi unu ekleyerek, pürüksüz bir kivama gelene kadar iyice karistiriniz. Kaba süzdüğünüz balik suyunu ve 1 çay kasigi kekigi karistirarak katiniz. Bu karisimi orta ateste kaynama noktasina gelinceye kadar karistirarak isitiniz. Atesi kisip karisimi 2 dakika daha hafifçe kaynatınız.

Midye içlerini pisirdiginiz kalamarları, balik dilimlerini, kand'esleri ve ceviz içlerini sosa ekleyip 8 - 10 dakika, karisimin bütün malzemesi iyice pisinceye kadar pisiriniz. Kremayı katip karistirarak sosu 1 dakika, kaynatmadan isitiniz.

## **Dil Baligi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

4 Adet Dil Baligi 1 Adet Kirmizi Sogan 1 Adet Domates 1 Yemek Kasigi Zeytinyagi Yeteri kadar tuz, kirmizi pul biber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkların basini ve kuyrugunu kesin. Derisini de soyduktan sonra ikiye ayirin. Orta kulagini çıkarin. Bu dilimleri limon suyuna batirin. Üzerine kirmizi biber serpip 10 dakika dinlendirin.

Zeytinyagina bulayarak ızgarada kızartin. Sogani soyup dörde kesin. Domatesi de dilimleyerek beraber servise sunun.

## **Dilbaligi Filetosu Somonlu**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 kg Dilbaligi Filetosu 250 gr Somon Filetosu 1 Bag Pazi 1 Havuç 1 Kabak 1 Patates 3 Limon Suyu Tuz, Karabiber Feslegenli Sos İçin: 1 Demet Taze Feslegen 2 Yemek Kasigi Zeytinyagi 2 Yesil Sogan 2 Dis Sarmisak 1 Dal Maydanoz 1 Kahve Fincani Su Tuz, Karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Dilbaligi filetolarinin yarisini yagli kagidin üzerine dizin.



Pazi yapraklarını kaynar suya atıp 1 dakika beklettikten sonra çıkarın. Damarlarını temizleyip dil balığı filetolarının üzerine dizin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyin. Diğer filetoları pazili karışımın üzerine kapattıktan sonra yağlı kağıtla birlikte rulo haline getirin. Alüminyum folyaya sıkıca sarıp 15 dakika buharda veya suda haşlayın. Feslegenli sosu hazırlamak için; bütün malzemeyi blenderden geçirin. Suyu ekleyip 10 dakika kaynatın. Feslegen sosunu servis tabağına alın. Pismis balığı folyo ve yağlı kağıttan çıkarıp keskin bir bıçakla verevine dilimleyin. Sosun üzerine yerleştirin. Kabak, havuç ve patatesleri şekilli keserek haşlayın. Balık rulolarının etrafına dekoratif şekilde yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

### **Domatesli Barbunya Balığı**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

8 Orta boy Barbunya 1 Çorba Kasığı Tereyağı 1 Küçük Sogan 2 Orta Boy Dolmalık Biber 4 Orta Boy Domates 1 Defne Yaprağı ½ Tatlı Kasığı Tuz 1/3 Tatlı Kasığı Karabiber 1 Çorba Kasığı Kiyilmiş Dereotu ½ Tatlı Kasığı Biberiye 1 Küçük Limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak soganı piyaz doğrayın. Dolmalık biberi, sap ve çekirdekli kısmını çıkarıp attıktan sonra, ince seritler halinde kesin. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, iri zar biçimi doğrayın. Barbunyaların pullarını kazıyıp karnini yarin. İç organlarını ve galsamelerini çıkarıp atın. Bol akar suyla yıkayın. Limonu ince dilimleyin. Küçük bir tencerede, tereyağı orta ateste eritin. Yağ erir erimez soganı katıp 2 dakika, sık sık karıştırarak sote edin. Biberi ilave edip birkaç kere karıştırdıktan sonra domates, defne yaprağı, tuz ve karabiberini koyup 5 dakika pisirin. Tencereyi atesten alın. Dereotunu ilave edip karıştırın. Barbunyaları, cam kaba yerleştirin. Üzerlerine biberiyeyi serpin. Domates sosunu balıkların üstüne döküp en üste de limon ve zeytinleri koyun. Kaba ısıtılmış fırına sürüp 20-25 dakika pisirin. Kaba fırından alıp, balıkları sıcak olarak servis edin

### **Domates Soslu Balık**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 Çay Bardağı Pirinç 450 gr Soyulmuş Domates 50 gr Siyah Zeytin 1 Sogan 1 Dis Sarmisak 2 Çorba Kasığı Zeytinyağı 1 Tatlı Kasığı Kekik ½ Su Bardağı Et Suyu Karabiber 4 Balık Filetosu 1 Çorba Kasığı Un 1-2 Tatlı Kasığı Kapari

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci geleneksel yöntemlere göre pisirip pilav yapın. Domatesleri dörde bölün. Suyunu bir kasede biriktirmeye çalışın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince kiyin. Sogan ve sarmisagi soyup küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencerede 1 çorba kasığı yağı kızdırıp sogan ve sarmisagi kavurun. Domates ve kekigi ekleyin. Et suyu ve zeytini ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın. 5 dakika kadar pisirin. Bu arada balık filetolarına tuz ve karabiber serpip una bulayın. Kalan yağı büyüktavada kızdırıp balığı 4 dakika kızartın. Sıcak olarak bekletin. Kapariyi domatesli karışımına ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Balığı, domates sosu ve pirinç pilavı eşliğinde servis yapın. Öneri: Büyük marketlerden kurutulmuş sebze çeşitleri alabilirsiniz. Domates dışında patlıcan, biber gibi sebzeleri de kurutulmuş olarak temin edebilirsiniz. Dilerseniz muz dilimleri, elma, armut, ayva gibi kurutulmuş meyve çeşitleri bulabilirsiniz. Bu ürünleri mevsimlerine göre evde kendiniz de hazırlayabilirsiniz

### **Eksili Tatlılı Karidesler**

Mutfak: İspanya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

75 gr ufak konserve mısır 100 gr mantar 1 çorba kasığı sıviyag 450 gr dondurulmuş karides 175 gr labne peyniri Sos: 45 ml sek seri 5 çorba kasığı elma suyu 2 çorba kasığı domates salçası 2 çorba kasığı sirke 1 çorba kasığı seker 3 çorba kasığı soya sosu 4 çorba kasığı mısır unu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce sosumuzu hazırlayıp, bir kenara koyalım. Bunun için tüm sos malzemelerini bir kapta karstırın ve bir kenarda bekletin. Brokoliyi ufak çiçekler halinde ayırın, soganları ve kırmızı biberi kiyin. Mantarları küçük küçük doğrayın. Mısırları yıkayıp hazırlayın. Sivi yağı yapışmaz bir tavada kızdırın, sebzeleri hepsini ekleyip, sote edin. 5 dakika kadar pisirin.

Karidesleri ilave edip, üç dakika daha pisirin.

Daha sonra sosu ilave edip, karides ve sebzelerle beraber bir süre daha kaynatın. Yemeginiz pisince ocaktan indirin.

### **Enginarli Deniz Mahsülleri**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 Iri Enginar 2 Limon 1 Sogan 1 Çay Kasigi Hardal 200 gr Krema 4 Lahana Yapragi 2 Defne Yapragi 150 gr Somon Baligi Filetosu 100 gr Dil Baligi Filetosu 100 gr Levrek Filetosu 100 gr Kabuksuz Midye 100 gr Kalamar 50 gr Siyah Havyar 4 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Su Bardagi Kasar Rendesi 1 Tutam Maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Temizlenmis ve kilçıkları alınmis dil ve levregi kusbasi dograyın. Kalamarlari dilimleyin. Midyeleri yıkayıp temizleyerek, kalamar ile birlikte limonlu suda haslayın. Haslanan balıkları iyice süzün. Sogani çok ince kıyarak tereyagında pembeleştirin. Midye ve kalamari ilave ederek 3 dakika kadar soteleyin. Dogranmis olan dil ve levregi ekleyin ve parçalanmamalarına özen göstererek 5 dakika kadar karistirarak pisirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyerek tatlandirdikten sonra ocaktan alın. Enginarlari limonlu suda haslayın. tepsiye alın. Üzerine sotelenmis balıkları dagitin. haslanmis lahanalarla sarin. Üzerine kasar peyniri serperek 200 derece firinda 8- 10 dakika pisirin. Somon balıklarını kagit seklinde dilimlere bölüp servis tabaklarinin orta kisimlarina dizin. Üzerine limon suyu, tereyagi ve baharat sürüp 200 derece firinda 4 dakika pisirin. Lahanaya sarili enginarlari tabaklara yerlestirin, üzerine havyarli sosu dökün ve servis yapın

### **Fener Baligi Bugulama**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg. fener baligi (fileto çikarilmis) 2 adet orta boy domates 3-4 adet sivri biber 1 limonun suyu 2 adet orta boy sogan ½ demet maydanoz 1 çay bardagi zeytinyagi 1 dissarmisak Tuz, Karabiber 3-4 adet defne yapragi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları yıkadıktan sonra yayvan bir tencereye dizin. Domateslerin kabuklarını soyup, halka halka dograyın. Dilimlenmis domatesleri balıkların üzerine yerlestirin.

ince dogranmis biber ile halka seklinde dogranmis sogani balıkların üzerine serpistirin. Bir kabin içinde zeytinyagi limon suyu, tuz ve karabiberi karistirip, balığın üzerine dökün. Birkaç defne yapragi da ilave ederek tencerenin kapagini kapatın. Orta hararetle ateste 20-25 dakika kadar pisirdikten sonra düzgün bir biçimde servis tabagina alın. Fener bugulamani üzerine kiyilmis maydanoz serperek servis yapın.

### **Hamsi Dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1200 gr Hamsi 2 Tatli Kasigi Tuz ¼ Demet Maydanoz 2 Orta Boy Sogan 2.5 Yemek Kasigi Zeytinyagi ½ Yemek Kasigi Çamfistigi ½ Su Bardagi Pirinç 1 Su Bardagi Su (sicak) ½ Yemek Kasigi Kusüzümü ¼ Tatli Kasigi Kara biber ¼ Tatli Kasigi Seker 1/3 Su Bardagi Misir unu 2 Adet Yumurta 6 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektigi)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizle, kuyruklarini koparmadan kilçigini çıkar, yıka, 1 tatli kasigi tuz ekle karistir, süzgeçte 15 dakika beklet.

Maydanozu yıka, ayıkla. Sogani soy, yıka, ince ince dogra, zeytinyagi ve çamfistigi ile birlikte tencereye koyup kapagi kapat, kisik ateste ara sira karistirarak 7-8 dakika öldür.

Pirinci yıka, süz, sogana kat, 1-2 kez çevir. Suyu ve kalan tuzu koy, karistir. Kusüzümünü serp. Önce orta, sonra kisik ateste suyunu çekene degin 15-20 dakika pisir. Maydanozu kiy, kara biber ve sekerle birlikte pilava ekle, karistir.

Hamsilerden iki adedinin bos kisimlarini misir ununa batir, kuyruklari ayni tarafa gelecek sekilde avucuna ser, ortasina 1 tatli kasigi kadar pilav koy, üçüncü hamsinin de dis kisimini unla, için üzerine kapat, kuyruk ve bas kisimlarini bükerek iyice yapistir, kusa benzer dolmalar yap.

Yumurtayi çirp, dolmalari batirarak kizdirilmis derin yagda kizart.

### **Hamsi Tava**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1350 gr Hamsi

1.5 Yemek Kasigi Tuz

4.5 Yemek Kasigi Sivi yag (kizarirken çektiği) 6 Yemek Kasigi Misir Unu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizle, yıka, tuzla, süzgeçte 15 dakika beklet, altı gruba böl. Tavaya 1 tatli kasigi kadar yag koy, isit, balıkların bir grubunu misir ununa bulayıp kuyukları aynı yöne gelecek şekilde yan yana dizerek daire oluştursun, bir yüzü kızarıncaya düz bir tabak kullanarak şeklini bozmadan ters çevir, diğer yüzünü de kızart. Kalan yagi azar azar ekleyerek diğerlerini de aynı şekilde kızartmaya devam et.

## **Hardal Soslu Ahtapot**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

1 kg. ahtapot 4 çorba kasigi mayonez 1 çorba kasigi hardal 1 tatli kasigi hardal tohumu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ahtapotu temizlenmiş ya da dondurulmuş olarak alın.

Ahtapotu bir tencereye koyun. 8 çorba kasigi su ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Çok kısık ateşte, ahtapot yumuşayıncaya kadar 1,5 saat pisirin. Suyum süzüp, sogumaya bırakın.

Sosu hazırlamak için, mayonez, hardal, hardal tohumu ve kıyılmış dereotunu karıştırın. İri doğranmış ahtapotu sosla ilave edip karıştırın. Soguk olarak servis yapın.

## **Ispanak Soslu Somon**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

12 Dilim Somon Füme 80 gr. Ispanak Kökü (haslanmış) 10 cl. Ayçiçeğkyagi 2 Çorba Kasigi Sirke 1 Çorba Kasigi Limon Suyu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanagi yag, sirke ve limon suyuyla karıştırın. Tuz ve karabiber ilave edin. Her tabaga iki parça somon füme yerleştirin. 180 derece fırında 1 dak. bekletin.

Ispanak sosunu somonların üzerine dökün ve sıcak servis yapın.

## **Kagitta Palamut - 1135**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

1 İri Palamut 2 Sogan 4 Dis Sarımsak 2-3 Sivribiber 2 Domates 2 Yemek Kasigi Krema Yarım Demet Maydanoz 2-3 Defne Yapragi 2 Yemek Kasigi Zeytinyagi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Balığı ayıklayıp kuyruk kısmını keserek fileto gibi açın. Yagli kagıda yerleştirin. Üzerine halka halka kesilmiş sogan, çekirdekleri çıkarılıp dilimlenmiş domates, sarımsak ve biberi yerleştirin.

Defne yaprakları, tuz, biber ve zeytinyagını ekleyin. Kagidi sıkıca kapatıp önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pisirin.

Not: Palamut yerine levrek veya kefal de kullanabilirsiniz.

## **Bademli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

3 adet yumurta 1 normal su bardagi tozseker 1 çay kasigi nisasta 2 bardak süt 2 çay kasigi vanilya 1 bardak badem

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye yumurta, seker, nisasta, vanilya koyun. Sütü azar azar katıp karıştırın. Boza kıvamına gelene dek pisirin. Atesten alınca içine kabukları çıkarılıp makinede çekilmiş badem katin.

## **Findikli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

3 adet yumurta 1 su bardagi seker 1 çay kasigi tepeleme nisasta 2 çay kasigi vanilya 1 çay bardagi kavrulmus i findik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye 3 yumurta, seker, nisasta, vanilya koyun. Telle karistirarak 2 bardak süt katin. Kisik ates üzerinde boza kivamina gelene dek pisirin.

Atesten indirince ince çekilmis findik karistirip gerektiği sekilde kullanin.

#### **ikolatali Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak tepeleme tozseker 150 gr sütsüz aci çikolata 2 yemek kasigi dolu un 1 yumurta sarisi 2 çay kasigi vanilya ½ lt ( 2 bardak) su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye seker, un, yumurta sarisi, vanilya koyup küçük bir telle karistirin. 2 bardak ilik suyu karisima yedinin.

Ufak parçalara blnms çikolata katin. Ara sira karistirarak bir iki tasim kaynayinca atesten indirin. Likör koyun.

Kaymak baglamamasi için bir iki karistirin. Gereken puding ve tatlilarda kullanin

#### **Kayisi Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr taze, olgun kayisi 400 gr ( 2 su bardagi) tozseker 1 yemek kasigi limon suyu 1 kahve fincani likör

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kayisilarin çekirdeklerini ikartin. Bir tencereye süzgeçten ezerek geçirin. Seker ve 1 bardak su koyup 5 dakika kadar kaynatin. Un orbasindan daha koyu kivama gelince limon sikin. Atesten indirince içine katin

#### **Ahududu Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr ahududu 2 normal su bardagi tozseker 1 kahve fincani likör

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ahududunu ( aa çilegi) bir tencereye ezerek süzgeçten geçirin. Iine 2 bardak seker katin. 5 dakika kaynatin. Un orbasindan daha koyu kivama gelince atesten indirin. Bir kahve fincani likör katin.

Not: Bu salçayı mevsiminde daha fazla ölçüde hazirlayip buzdolabinda saklamaniz da mümkündür. O zaman seker ölçüsü biraz artirilir

#### **Domatesli Köfteli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1. 250 gr koyun kiymasi 1 orta boy sogan 1 ½ yumurta ½ demet maydanoz 1 dilim bayat ekmek tuz-karabiber 4 orta boy domates 1 bardak ayek yagi(kizartmak için)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

</td></tr><tr><td class="cat" colspan = "2"><center><strong>Beslenme Bilgileri Notlar</strong></center>

#### **Domatesli Midyeli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 orta boy domates 2 orta boy sogan 1 dis sarmisak 50 i midye 1 defne yapragi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ince dogranmis sogan ve sarmisagi 2 kasik yagla 4 dakika kavurun ve çekirdekleri ikarilip rendelenmis domates katin. 5 dakika pisirin. Midyeleri temizleyip yıkayin. Suyunu süzdükten sonra domatesli karisima ekleyin. Tuz, karabiber ve defne yapragi koyup 10 dakika kisik ateste pisirin.

#### **Domatesli Peynirli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

3 orta boy domates 150 gr beyazpeynir 1 yemek kasigi margarin 1 çay kasigi karabiber veya kirmizibiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri enine ikiye kesin. ekirdeklerini ikartin. Kabuklari kalacak sekilde, yalniz domatesin içini rendeden

geçirin. Bir kasik yağla atese koyun. Kisik ateste 10 dakika pisirin. İçine rendelenmiş peynir, biber koyup 2 dakika sonra indirin

### **Domatesli Mantarlı Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 orta boy domates 1 orta boy soğan 2 yemek kasigi margarin 1 dis sarımsak  
½ bardak doğranmış mantar tuz-karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğan ve sarımsağı ince doğrayın. Yağla birlikte 2-3 dakika kavurun. Mantarları katın; 2 dakika daha kavurup rendelenmiş domates, tuz ve karabiber katarak 10 dakika pisirin

### **Kıyma Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gr koyun veya dana kıyması 1 orta boy soğan 1 küçük boy kereviz 1 küçük havuç 1 küçük dis sarımsak 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi margarin 1 bardak su tuz-karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye kıyma, rendelenmiş soğan, kereviz, havuç, kıyılmış sarımsak, tuz ve karabiber koyun. 5 dakika kavurun. Suyunu katıp kısık ateste 30 dakika pisirin. Makarnayla servis yapın.

### **Taze Domates Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4-5 orta boy domates 1 orta boy soğan 1 dis sarımsak  
1 defne yaprağı ½ kahve fincanı bitkisel yağ 1 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesleri ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Kabuğu kalacak şekilde domatesin içini rendeden geçirin. İnce doğranmış soğan ve sarımsağı yağı içinde 2 dakika kavurun. Domates, tuz ve defne yaprağı katın. Kendi bırakacağı suyu çekinceye 10 dakika kısık ateste pisirin. Makarnayla birlikte servis yapın.

### **Fransız Salata Sosu**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 çay kasigi pudrasekeri ½ çay kasigi tuz ½ çay kasigi toz hardal ½ çay kasigi kırmızıbiber- karabiber  
2 yemek kasigi limon suyu 2 yemek kasigi sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru gereçleri bir kaseye koyun. Limon suyu, sirke katıp karıştırın. Bu karışıma, azar azar zeytinyağı katıp yedirin. Hemen kullanılmayacaksa bir kavanozda saklayın. Kullanmadan önce çalkalayın.

### **Berrak Meyve Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

½ bardak seker Bir fiske tuz Bir fiske toz hardal 1 yemek kasigi sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Seker, tuz, hardal ve sirkeyi birlikte karıştırıp kaynatmadan ısıtın. 2-Sogutulan bu karışıma,yavas yavas yağ yedirerek tel veya elektrikli karıştırıcıyla çirpin. Yabancı kaynaklı salatalarla servis yapın.

### **Ananaslı Peynirli Sos**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak ananas konservesi suyu 1 yemek kasigi tepeleme mısır nisastası 1 limon suyu 1 portakal suyu 2 çirpilmis

yumurta 3 yemek kasigi lor (tuzsuz peynir)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nisastayı meyve sularıyla karıştırın. Sıcak suya oturtarak 20 dakika, karıştırarak pisirin.

Önce yumurtaları, sonra da ezilmiş peyniri katin, 5 dakika sonra atesten alın, sogutup kullanın.

#### **Pismis Salata Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 yemek kasigi silme un 2 çay kaigi silme tuz 4 yemek kasigi silme seker 2 çay kasigi silme toz hardal Bir fiske kirmizibiber 4 adet yumurta sarisi 1 ½ bardak süt ½ bardak tatli sirke

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru gereçleri bir kaba koyun. Çirpilmis yumurta sarisi ve süt katin. Sıcak suyun içine oturtup karıştırarak pisirin. Sirke ve tereyagi koyun; soguduktan sonra yabancı kaynakli salatalarla kullanın

#### **Maydanozlu Yogurt Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 orta boy kase yogurt 1 tatli kasigi hazır hardal 2 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi sirke 2-3 yaprak taze nane 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz 1 yemek kasigi kiyilmis dereotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yukarıdaki gereçlerin hepsini yogurda katip karıştırın. Meze veya salata olarak degerlendirin.

#### **Sarmisakli Yogurt Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr yogurt 3-4 dis sarmisak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Cam veya porselen bir kasede yogurdu karıştırarak krema haline getirin. Sarmisaklari ayıklayip tuzla beraber bir tahta havanda döverek ezin ve yogurda katin. Kiyilmis taze sebze veya pismis sebze püreleriyle ve kızartmalariyla servis yapın.

#### **Tarator**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak ceviz içi 1 kalın dilim bayat ekmek 2 dis sarmisak 1 kahve fincani limon suyu veya sirke ¾ bardak su ½ çay kasigi tuz ½ çay kasigi kirmizibiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Islatılmış ekmek içiyle cevizi et makinesinden bir iki çekin. Ya da havanda iyice döverek ezin. içine ezilmiş sarmisak, tuz, kirmizibiber ve limon suyu katin. Yogurt kıvamına gelene kadar su koyup karıştırın

#### **Naneli Yogurt Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 orta boy kase yogurt 2 yemek kasigi kiyilmis nane (taze) Bir çimdik yaprak kirmizibiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yukarıdaki gereçleri mikserle koyup iyice karıştırın. Buzdolabında 2 saat bekletin. Servisten önce üzerini nane yapraklariyla süsleyin. Bu sos ızgara et ve kebaplarla özellikle kuzu etiyle iyi gider.

#### **Deniz Ürünleri Sosu**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Besamel için: 2 orta boy sogan 1 ½ yemek kasigi tereyagi 2 yemek kasigi tepeleme un 3,5 bardak süt 5 sap maydanoz Tuz, karabiber, hindistancevizi rendesi 1 bardak çirpilmis süt kremi

Kabuklar için: 125 gr tereyagi 1 orta boy havuç 1 küçük sogan 1 dis sarmisak Tuz, karabiber 8-10 tane karides veya

böcek

## YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan = "2"><center><strong>Beslenme Bilgileri Notlar</strong></center>

### Sarmisak ve Feslegen Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 dal geniş yaprakli feslegen 4 dis sarmisak  
1 bardak zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Feslegenle soyulmus sarmisaklari bir tas havanda dövün. Bu karisimi mikser içine alin ve zeytinyagini katip koyulasincaya kadar karistirin. Tuz ve karabiber katin. Bu sos, kizarmis veya izgara yapilmis dana etiyle servis yapilir. Spagetti yemekleriyle yaninda rendelenmis peynir verilir.

### Salatalik Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 orta boy salatalik 1 bardak taze süt kremi 4 dal tarhun (yoksa maydanoz) 2 yemek kasigi sirke Tuz-karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salatayi soyup bir bıçakla incecik kiyin. Bir kaba alin ve üzerine biraz tuz serperek 1 saat suyunu salmasi için bekletin.

Temiz bir tülbentle sikip suyunu alin ve süt kremiyle karistirin; kiyilmis tarhun veya maydanoz, 2 kasik sirke, tuz, karabiber katin.

### Sarmisakli Domates Sosu

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 orta boy domates 1 kahve fincani zeytinyagi 4 dis sarmisak 2 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin kabuklarini ve çekirdeklerini ayiklayip irice dograyin. Zeytinyagi ve tuz katarak kisik ateste yumusayana kadar pisirin. Atesten indirmeden önce dövülmüş sarmisak ve sirke katin. Kizartilmis sebzelerin yaninda servis yapin.

### Kokteyl Sosu

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak mayonez ½ sise ketcap 1 yemek kasigi kanyak 1 cay kasigi limon suyu ½ cay kasigi toz hardal

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayoneze yukaridaki gereçleri katip karistirin.

### Tartar Sos

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak mayonez 1 kahve fincani ince kiyilmis kornison ½ kahve fincani kiyilmis kapari 1 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir bardak mayonezin içine, tum malzemeleri ekleyip karistirin.

Afiyet olsun

### Yesil Sos

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak mayonez ½ bardak ispanak püresi ½ demet maydanoz Yeterince tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Haslayip püre haline getirdiginiz ispanagi, ince kiyilmis maydanozla beraber bir bardak mayonezle karistirin.



### **Sarmisakli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 1/3 bardak zeytinyagi veya ayçiçek yagi ½ bardak sirke ½ çay kasigi toz hardal  
½ çay kasigi tuz 1 çay kasigi toz seker 4 dis kiyilmis sarmisak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yukarıdaki gereçleri bir kavanoz içine koyup karıştırın.

### **Zeytinyagli Limonlu Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 çay bardagi zeytinyagi 1 kahve fincani limon suyu 2 yemek kasigi kiyilmis maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Zeytinyagini limon suyuyla karıştırın. Kiyilmis maydanoz, tuz ve biraz karabiber katin.

### **Soganli Sos**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr sogan 1 bardak et suyu veya süt 1 bardak koyu beyaz sos

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogani ayıklayıp incecik dograyın, sonra da kaynar suya atıp 2 dakika kaynatıp süzgeçten geçirin, üzerinden soguk su dokun. 2-Suyu süzülen soganlari bir kaba alın. Üzerini örtecek kadar süt veya et suyu döküp yavas kaynatarak suyunu çektirin. Süzgeçten bastirarak geçirip beyaz sosla karıştırın. Atesten alınca biraz tuz, karabiber ve hindistancevizi serpin. Sosu sicakken servis yapın.

### **Mantarli Sos**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 bardak orta beyaz sos ½ bardak hazır konserve mantar veya taze haslanmış mantar 1 adet yumurta sarisi ½ çay kasigi tuz Birer fiske karabiber-hindistan cevizi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dogranmış ve haslanmış mantarlari, sicak sosla karıştırın. Tuz ve baharat katin. Limon suyu ile çirpilmis yumurtayi koyup bir iki tasim kaynatarak atesten indirin. Sigir ve dana, tavuk, hindi, ve kızartma balikle kullanın

### **Domi Glas Sosu**

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg dana kemigi 3 yemek kasigi margarin 75 gr un 1 kahve fincani domates salçası 1 küçük havuç 1 bas sogan 2 dis sarmisak 1-2 maydanoz kökü ½ çay kasigi tane karabiber 1 çay kasigi kekik ½ yemek kasigi silme tuz 1 bardak kirmizi sarap 10 bardak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kirilmiş dana kemiklerini, büyücek bir tencerede, yagla birlikte sararincaya kadar kavurun. Un, ince dogranmış havuç, sogan, maydanoz koku ve 2 dis sarmisak katin. 3-4 dakika daha karistirarak kavurun. Salça ve baharati katıp biraz daha karıştırın. Sonra sarap, sicak su ve tuz koyup kisik ateste 3 saat pisirin. Su eksildikçe sicak su ekleyerek tamamlayın. Salçayi süzüp gereken yerde kullanın. Buzdolabinda saklayın.

### **Pembe Gaspaso (Soguk)**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 gr domates 200 gr beyaz ekmek 1 dis sarmisak  
4 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi üzüm sirkesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin kabuklarini ve çekirdeklerini çıkartın. Ekmekleri suyla islatin ve suyunu sikip domates ve kiyilmis sarmisakla birlikte karistiriciya koyun. Yumusak krema haline gelince yag, sirke ve biraz tuz katin. Bu karisima, corba kivamina gelene dek 3 bardak su katin. 2 saat

buzdolabında bekletin. Servisten önce kaseye bosaltıp içine buz parçaları atın.

### **Asure**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı asurelik buğday 1 su bardağı nohut 5 su bardağı tozşeker 1 su bardağı kuru fasulye 15 su bardağı su Yarım su bardağı pirinç 1 su bardağı kuru üzüm 1 su bardağı küp doğranmış kayısı 1 su bardağı doğranmış kuru incir 1 portakal

Süsleme için: 1 su bardağı kus üzümü Çekilmiş ceviz içi, Antep fıstığı Tarçın, nar taneleri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Buğday, fasulye, nohut ve üzümü yıkayıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün buğdayı süzüp büyük bir çelik tencereye alın. 15 su bardağı su ekleyip kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alıp tencerenin kapagini kapatın ve 30 dakika kaynatın. Fasulye ve nohutu süzüp ayrı kaplarda haslayın.

Pirinç yıkayıp süzün ve buğdaya ilave edin. Buğday taneleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4.5 saat kısık ateşte arasına karıştırarak pişirin.

Buğdayın suyu un çorbası kıvamına gelmek üzereyken tozşeker, nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. Portakalın kabuğunu ince ince doğrayıp karışına ekleyin. Kuru üzüm ve kuru kayısıyı ilave edip karıştırın. Birkaç tasım kaynatıldıktan sonra ateşten alın.

Asure pistikten sonra doğranmış inciri ekleyip karıştırın. Sıcakken kaselere bosaltın. Soguyunca üzerini ceviz içi, Antep fıstığı, kus üzümü, tarçın ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın. İsteğe bağlı olarak gülsuyu da serpebilirsiniz.

### **Avci Usulü Kuzu Eti**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

800 gr. kuzu sirtı 500 gr. domates 400 gr. patates 1 adet soğan 5 diş sarımsak 4 çorba kasığı zeytinyağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti büyük parçalar halinde doğrayın, kabuğu soyulmuş soğanları halka şeklinde kesin, patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Dilimlenmiş 2 diş sarımsağı ekleyip, pembelesinceye kadar kavurun. Kabi ateşten indirin. Fırın kabinin dibine soğanları yerleştirin, üzerine kuzu eti ve patatesleri birer sıra dizin. En üste domatesi yayın. Üzerine kalan 3 diş sarımsağı koyup, tuzu serpin. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Kabin üzerindeki folyoyu çıkarın, tekrar fırına koyun. Arada bir karıştırarak 20 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

### **Bademli Bamyalı Kuzu**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. kuzu kusbasi  
1 orta boy soğan (ince kıyılmış)  
5 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1 adet kırmızıbiber (kırmızı dolmalık biber de olabilir) ° Zencefil (2 çay kasığı kuru - 2 adet taze zencefilden 5 cm'lik parça tıraslanmış) 2 çay kasığı biberiye 2 çorba kasığı tarçın 2 çay kasığı toz kırmızıbiber 3 su bardağı et suyu (750 ml.) 1 ½ çorba kasığı bal 1 limonun suyu 4 su bardağı taze veya donmuş bamya (400 gr.) 6 çorba kasığı ayıklanmış kabuksuz badem (80 gr.)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuzu etini kıyılmış soğan ve sarımsakla, pembelesinceye kadar kavurun. Zencefil, biberiye, tarçın, et suyu, bal, limon suyu, toz kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ilave edin. Orta ateşte kapagi kapalı olarak 40 dk. pişirin. Bamya, badem ve kırmızıbiberleri ilave ederek (tencerenin kapagi kapalı olarak) 20 dk. daha pişirin

### **Biber Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr kıyma 4 dilim ekmek içi 1 kg sivri biber 250 gr mantar 1 adet soğan 3 &#8211; 4 adet patates 2 adet domates 1 kase Yoğurt 1 demet maydanoz kızartmak için sıvı yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesi ayıklayıp rendeleyin. Kiymayı, ekmek içini, rendelenmiş soğanı, maydanozu, naneyi, kekigi, karabiberi ve tuzu beraber yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfteler hazırlayın. Sivi yağı kızdırıp, rendelenmiş ince patatesleri ve sonra da biberleri kızartın. Mantar ve domatesleri 1 &#8211; 2 dakika yağda sote edin. Daha sonra köfteleri kızartın. Servis tabagina ince rendelenmiş patatesleri koyun, üzerine yogurt dökün. Kızarmış domatesler, mantarlar ve biberleri dizin. En üstüne kızaran köfteleri koyun ve yogurt esliginde servise sunun.

### **Brokolili Et Sote**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. brokkoli 750 gr. dana eti 4 dis sarmisak 1 çay kasigi kirmizi pul biber 1,5 su bardagi et suyu (veya 1.5 su bardagi suda eritilmiş et suyu tableti) 1 çorba kasigi misir nisastasi 2 çorba kasigi sivi yağ 1 adet limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti, yağlarını temizledikten sonra ince serit şeklinde kesin. Bir kaseye koyun, pul biber ve küçük doğranmış sarmisagi ekleyip karıştırın. Brokolilerin saplarını uçtan çiçeklere kadar soyup, çiçeklerini ayırın. Soyulmuş sapları verevine ince dilimleyin. Bir tencereye 6 su bardağı su koyup kaynatın. Brokolileri tencereye atıp 2 dakika hasladıktan sonra suyunu süzün. Et suyunu bir tencereye koyun, harlı ateste yarım bardak kalana kadar, kaynatın. 2 çorba kasigi et suyunu bir kasede misir nisastasiyla karıştırın. Kalan et suyunu ayırın. 1 çorba kasigi sivi yağı bir tavada kızdırın. Brokkoliyi bu yağda 1 dakika sote ettikten sonra bir tabaga alın. Kalan 1 çorba kasigi yağı bir tavada kızdırın, eti ilave edin. Et altın sarısı renk alana kadar karıştırarak sote edin. Brokkoliyi, misir nisastali et suyunu, ayırdığınız et suyunu, kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış yarım limonu, tuz ve karabiberi ekleyip, 5 dakika pisirin. Delikli bir kepeyle tavadaki etli karışımı servis tabagina alın. Tavadaki kalan sosu yaklaşık yarım su bardağı kalana kadar kaynatın. Hazırladığınız sosu brokolili etin üzerine dökün, üzerine küp şeklinde doğranmış limon parçaları serpip, servis yapın

### **Bulgurlu Doğu Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

½ kg yagsız kiyma 1 çay bardağı ince bulgur 1 adet soğan, sivi yağ 1 çay kasigi kırmızıbiber 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi kimyon 1 çay kasigi yenibahar 1 tatlı kasigi tereyağı 1 bardak su, tuz 1 kasık salça 3 dis sarmisak  
Püre için: 3-4 adet patates, 1 bardak süt,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymamızı bir tepsiye alın ve içine ince bulguru ekleyin. Özlesene dek yogurun. Soğanı rendeleyip, bulgurlu kiymaya ilave edin. Tuz ve baharatları ekleyin. Tereyağını da ekleyerek hepsini yogurun. Elinizi hafifçe ıslatarak, ceviz büyüklüğünde, yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayın. Sivi yağda kızartın. Küçük bir tepsiye veya kapaklı yayvan bir tencereye alın. Salçaya 1 bardak su ve dövülmüş sarımsakları ekleyip köftelerin üzerine dökün. Kısık ateste köfteleri sos ile birlikte pisirin. Püre için: Patatesi haslayın ve rendenin iri tarafı ile rendeleyin. 1 bardak süt ile tereyağını ekleyip, pürüzsüz olana dek karıştırın. Köftelerin yanında garnitür olarak servis yapın.  
Afiyet olsun...

### **Bumbar Dolması**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

İç Malzemesi: 1 kg bumbar (Koyun Ince barsağı) 2 su bardağı pirinç 1 yemek kasigi nane 1 yemek kasigi biber salçası 2 çay kasigi kırmızı pulbiber karabiber, tuz  
Terbiye Malzemesi: 1 yemek kasigi tuz 5 su bardağı su 1 yemek kasigi tereyağı 2 çay kasigi nane

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta pirinç, nane, biber salçası, pulbiber, karabiber ve tuzu karıştırın. Ayri bir kapta bumbarları tuzlu suda ters yüz ederek iyice temizleyin. Temizlediğiniz bumbarların içine hazırladığınız harcı doldurun. Bumbarların dış yüzeyini bir kez daha tuzlu suyla yıkayın. Terbiye malzemelerinin hepsini bir tencerede karıştırın. Tencerenin içine bumbarları yerleştirin, bir saat pisirin. Sıcak servis yapın.

### **Ciger Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Koyun zari 2 bardak su tuz 350 gram karaciger 1 kase pirinç sivi yağ 2 yemek kasigi çam fıstığı 2 yemek kasigi kusüzümü 2 adet soğan

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Gömlegi yıkayıp 1 su bardağı ilik suda bekletin. Karacigeri soyup, ince ince kiyin; içine 1 ½ tatlı kasigi tuz ekleyin; yaklaşık 30 dakika pisir. Pirinci yıkayıp, süzün. Bir tavada yağ ile doğranmış soğanları, kusüzümü ve fıstığı pembelesinceye deyin kavurun. Pirinci ekleyin ve yaklaşık 10 dakika kadar karıştırın. Gömlegi sudan çıkarıp

parçalara ayırırın. Ortalarına malzemeyi koyup bohça seklinde katlayın. Yumurtayı çirpип sarmaların üzerine sürün. Gömleğin haslanma suyunu da döküp önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 45 dakika kadar pisirir

### **Ciger Tava**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 koyun karacigeri ½ bardak un 1 bardak zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Cigerin zari soyulur. Sonra yarım bardak genişliğinde dilimler kesilir, una bulanır ve içinde kızgın zeytinyagi bulunan tavaya ikiser üçer atılır. Kevgirle karıştırarak kuvvetli ateste birer dakika kadar kızartılarak servis tabagina alınır. Cigerlerin tamamı pisince üzerine tuz serpilir ve servis yapılır.

### **Çevirme**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg kusbasi kuzu eti 5 adet orta boy patlıcan 2 adet sogan 1 adet havuç 1 yemek kasigi margarin 2 adet sivri biber 2 su bardagi pirinç 1 kase Yogurt tuz, karabiber kızartmak için sivi yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kusbasi doğranmış et, sogan, havuç ve sivri biberleri margarinde kavurun. Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına üçe bölün. Acisini çıkarmak için tuzlu suda bekletin. Sıkıp kızgın sivi yağda kızartın. Kızarttığınız patlıcanları, tencerenin zeminine yerleştirin. Üstüne kavrulmuş malzemeleri ve 2 su bardagi pirinci koyun. 3 1/3 su bardagi sıcak su ekleyip kısık ateste pisirir. Düz bir servis kabına tersyüz edip yogurtla birlikte servis yapın.

### **Dalyan Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

750 gr. dana kıyma 1 adet havuç 1 adet patates 1 su bardagi bezelye 2 adet sogan 2 dilim bayat ekmek içi 1 adet yumurta 1 adet yumurta sarısı 3 çorba kasigi zeytin yağı 2-3 su bardagi su Tuz, karabiber, kimyon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuç ve patatesi temizleyip küp küp doğrayın.Bezelye ile havucu küçük bir tencerey alıp su ve biraz tuz ekleyin.10-15 dakika haslayıp patatesleri ilave edin.Sebzeler yumuşayınca kadar pisirir.Sebzeleri kevgirle çıkarıp baska bir kaba alın.Haslama suyunu sıcak olarak bekletin. Soganları soyup rendeleyin. Ekmek içini ilik suda ıslatıp elinizle sıkarak ufalayın. Kıymayı derin bir kaba alın. Sogan, ekmekçi, tuz, karabiber, kimyon ve 1 yumurtayı ekleyip yogurun. Köfte harcını yağlanmış fırın tepsisine alıp elinizle bastırarak dikdörtgen seklinde yayın.Hasladığınız sebzeleri ortasına rulo seklinde sarın.İki ucunu parmaklarınızla bastırarak yapıştırın.Dalyan köftenin tüm yüzeyine fırça ile önce zeytinyagi sonra yumurta sarısı sürün.Artan haslanmış sebzeleri etrafına yayın,yarım su bardagi kadar sıcak haslama suyu ilave edin.Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pisirir.Dilimleyip sıcak olarak servis yapın

### **Damla Sakizli Kuzu Incik**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

10 adet Kuzu Incik 3 çorba kasigi Un 100 gr. Tereyagi 400 gr. havuç 1 kg. patates 1 adet marul ½ limon 2 adet damla sakizi 1/2demet dereotu 10 dis sarmisak Tuz, karabiber 1 adet defne yapragi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencerede Tereyagini kızdırıp kuzu incikleri harlı ateste soteleyin. Kuzu inciklerin yüzeyleri hafifçe renk degistirdiginde, defne yapragi, arpacık sogan ve sarmisagi bütün olarak tencereye ilave edin. Sotelediginiz kuzu incikleri, tencerede suyunu çektiği anda un ilave ederek kısa bir süre daha soteleyin. Etlerin üzerine yaklaşık 1 parmak geçecek şekilde su ilave edip kaynamaya bırakın. Tencereyi ara ara karıştırıp kaynattıktan sonra üstünde oluşan kefi alıp kısık ateste pisirmeye bırakın. Patates ve havuçları düzgün şekilde doğrayıp hazırladıktan sonra kararmamaları için soguk suyun içinde bekletin. Marulun iri yapraklarını alıp tuz ve limon ilave edilmiş kaynar suyun içine blanse edip buzlu suya alın. Etlerin pismesine yakın havuçları tencereye ekleyin.Havuçların pisme süresine yakın iken patatesleri ilave edin. ½ limonun kabuklarını soyup fileto olarak çıkartın. Minik tavla zari seklinde doğranmış limonu, damla sakizini, karabiberi ve tuzu ekleyip yemegi lezzetlendirin. Pisen incikleri dikkatlice tencereden alıp blanse edilmiş marul yaprakları ile sarın. Hazırladığınız kuzu incikleri, marulların birlesim yeri tencerenin altına gelecek şekilde yerleştirip kısık ateste 5 dk. kadar kaynatın. Damla sakizli kuzu incik kapama pistiginde taze kıyılmış dereotunu ilave edip 10 dk. kadar tencerenin agzi kapalı olarak dinlendirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

## **Domates Hardalli Izgara Fileto**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

200 gr. fileto 5 gr. biberiye 3 gr. adaçayı 5 gr. maydonoz 30 gr. sarı domates 40 gr. kırmızı domates 30 gr. toz seker 30 gr. dijon hardali 3 gr. tuz 3 gr. beyaz biber 20 ml. zeytinyagi 30 gr. tuzsuz tereyagi 30 ml. beyaz sarap Garnitür olarak 30 gr. patates

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hazırlanışı: Filetoyu adaçayı ve biberiyeli zeytinyagında bekletin. Ağır ateste izgara yapın. Sos için: Sekeri ateste karamelize edin. Tereyagini ve beyaz sarabı ekleyin. Birkaç dakika kaynatın ve hardali ekleyin. Küçük domatesleri ikiye ayırıp sote edin. Tuz, biber ve hardal ekleyin. Kızarmış veya fırında patates ile servis yapın

## **Erik Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

250 gr kurutulmuş iri siyah erik 200 gr orta yağlı kıyma 50 gr pirinç ½ su bardağı 1 çay kasığı tarçın tuz 3 çorba kasığı toz seker (45 gr) 30-40 gr tereyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Erikleri 10 dakika suda bekletin. İyice yıkadıktan sonra 1 lt suda 15 dakika haslayın. Haslama suyunu saklayın. Kıymaya pirinci, tuz ve tarçını katın ve iyice yogurun. Erikleri bıçakla yarın. Çekirdeklerini çıkarın. Kıymalı iç ile doldurup kapatın. Yayvan ve küçük bir tencereye dizin. Tereyagini küçük parçalar halinde kesip aralara koyun. Tüm malzemeyi koyduktan sonra 1 su bardağı erik suyu ekleyin. Kısık ateste 5 dakika kaynatın, daha sonra toz sekeri üstüne serpin. Tencerenin ağzını kapatın. 30 dakika kısık ateste pisirin.

## **Etli Fondü**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 kg. bonfile (kusbasi doğranmış)

Domates sosu için:

1 çorba kasığı zeytinyagi (15 ml.) 2 orta boy ince kıyılmış soğan 1 diş dövülmüş sarımsak 3 orta boy, küp doğranmış taze domates (veya 1 kutu konserve doğranmış domates) 2 çorba kasığı salça Tuz, karabiber Hardal sosu için: 1 çorba kasığı hardal 2/3 su bardağı yogurt (165 gr.) 3 çorba kasığı mayonez 1 çorba kasığı ince kıyılmış maydanoz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domates sosu yapılışı Sarımsak ve soğanı zeytinyagında sote edin. Doğranmış domates, salça, tuz ve biber ilave ederek, domatesler suyunu çekip, sos koyulasana kadar (20 dk.) orta ateste pisirin. Atesten alıp maydanozu serpin. Sıcak veya soğuk servis yapın. Hardal sosu yapılışı Tüm malzemeyi bir kaseğin içine koyup metal kasıkla iyice karıştırın. Fondü etleri: Kusbasi doğranmış bonfileleri teker teker fondü sislerine takın, arzu ettiğiniz piskinlikte kızartın. Yukarıda hazırlamış olduğunuz soslar ve taze sebzelerle servis yapın.

## **Fasulye Soslu Brokolili Biftek**

Mutfak: Fransa Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 yemek kasığı kızartma yağı 225 gr. ince dilimlenmiş yağsız biftek 225 gr. brokoli 115 gr. mısır konservesi 3-4 yemek kasığı su 2 adet çarpraz dilimlenmiş pirasa 227 gr. dilimlenmiş konserve kuzu kestanesi

Salamura İçin: 1 yemek kasığı mayalanmış esmer fasulye sosu 2 yemek kasığı soya sosu 2 yemek kasığı elma sirkesi 1 yemek kasığı ayçiçek yağı 1 çay kasığı tuz 2 çay kasığı sarımsak sos 2,5 cm büyüklüğünde soyulup ince ince doğranmış taze zencefil kökü

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce salamuraı hazırlayın. Mayalanmış fasulye sosunu bir kapta ezerek püre haline getirin. Geri kalan malzemeyi de kaba ekleyin. Biftegi ince ince dilimleyip, salamuraıya koyun. Ardından biftegi karıştırıp, salamuraıya iyice buladıktan sonra birkaç saat veya bütün gece buzdolabında dinlenmeye bırakın. Biftekları süzüp, salamuraıyı saklayıp, etleri de kızarttıktan sonra bir tabağıya dizin. Brokoliyi küçük parçacıklara bölüp, kızgın yağda mısır konservesini, suyu ve brokoliyi de ekleyip karıştırdıktan sonra sebzeler az pisecek şekilde kaynatın. Pirasa ve kuzu kestanelerini brokoli karışımına ilave ettikten sonra 1-2 dakika daha karıştırın. Daha sonra eti tekrar tavaya alın ve salamuraıyı üzerine dökün. Yüksek ısıda sebzeler pisene dek karıştırın

## **Findik Soslu Et Bohçası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

½ kg bonfile 200 gr dana jambon 300 gr mantar 4 yemek kasigi dövülmüs ceviz 50 gr kasar peyniri rendesi 2 yemek kasigi tereyagi 1 adet sogan 3 dis sarimsak tuz 1 kase yogurt

Marinat için:

1 adet büyük sogan, zeytinyagi, tuz

Sos için:

1 adet sogan, 2 dis sarimsak,  
1 adet büyük domates,  
30 gr fındik, tuz, karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzla karistirip etleri bekletin. 1 adet sogan ve 3 dis sarimsagi 2 kasik tereyaginda kavurun, tuzunu katip temizlenmis ve yıkanmis mantarlari iyice dograyip ilave edin. Suyunu salip tekrar çekene dek pisirin. Jambonlari küçük dograyip, karisima ekleyin, dövülmüs cevizi ekleyin. Soguyunca kasar rendesini ilave edin. Bonfileleri 4 küçük kassenin içine, kenarlari sarkacak sekilde yerlestirin. Hazirladiginiz harci dörde bölün ve kaselerin içine doldurun. Sarkan etleri üstüne sarin. Folyo ile kapatip, 180 derecede ısıtilmis firinda 30 dakika pisirin. Sos için: 1 yemek kasigi tereyaginda küçük dogrnmis sogan ve sarimsaklari kavurun, tuzunu atin. Domateslerin kabuklarini soyup, çekirdeklerini çikarin ve küçük dograyin. Fındıklari firinda biraz pembelestirip sosa katin. Pisen etin suyundan da ilave edip biraz pisirin. Servis tabagina eti koyup üzerine sosu dökün. Yaninda yogurt ile servis yapin.

## **Firinda Mozzarella Peynirli Köfte**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 kilogram yagsiz kiyma 1 adet büyük rende sogan 40 gram rendelenmis parmesan peyniri 4 çorba kasigi taze feslegen 1 çorba kasigi kekik 1 adet çirpilmis yumurta 140 gram galeta unu 6 adet orta boy yumurta seklinde domates

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiyma, sogan, parmesan peyniri, feslegen, kekik, yumurta ve galeta unu'nun yarisini bir kapta iyice yogurun ve 12 tane hamburger köftesi seklinde köfte yapin, kalan galeta ununa bulayin 30 dakika buzdolabinda bekletin. Köfteleri tavada kızartin ve firin kabina alin. Domateslerin kabuklarini soyun, çekirdeklerini çikarin ortadan ikiye bölün, her domatesin kenarından bir serit keserek ayirin. Mozzarella peynirini de dilimleyin. Firin kabindaki köftelerin üzerine önce domatesleri sonra mozzarella peynir dilimlerini yelestirip domates seritleriyle süsleyin. Servis yapmadan 20 dakika evvel 180 derece firinda üstü açık olarak firinlayin - mozzarella peynirinin kızarmis olmasına dikkat edin.

## **Firinda Patates**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

6 adet patates 4 çorba kasigi tereyag 1 çay bardagi süt Yeteri kadar tuz 300 gr. kiyma 2 adet sogan 2 adet yesil biber 1 çay kasigi karabiber 2 adet domates

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesler haslanir. İyice haslandıktan sonra soyularak ezilir ve süt, erimis tereyagi ve tuz ile karistirilarak püre haline getirilir. Sogan küçük küçük dogranarak biraz yag ile kavrulur. Yesil biber ve domates küçük küçük dogranir ve sogana ilave edilerek domates suyunu çekene kadar kavrulur. Pürenin yarisi bir tepsiye yayilir ve kavrulmus sebzeler üzerine iyice yayilir. Ardından pürenin diger yarisi üzerine dökülür ve bir spatula ile yayilir. Orta hararetili bir firinda üzeri pembelesene kadar pisirildikten sonra sicak servis yapilir

## **Firinda Sebzeli Bonfile**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 kg. bütün bonfile  
1 orta boy sogan (ince kiylmis)  
100 gr. pirasa (ince uzun kiylmis)  
3 dis sarmisak (dövülmüs)  
3 dis sarmisak (bütün)

6-7 iri boy mantar, dilimlenmis (200 gr.) 100 gr. tatli kirmizibiber veya közlenmis kirmizibiber 2 çorba kasigi soya



sosu 1 çorba kasigi biberiye 1 çay kasigi kurutulmus adaçayı 4 çorba kasigi zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Temizlenmiş bütün bonfileyi ortasından uzunlamasına keserek ikiye ayırın ve içini açın. Bonfilenin disına ve iç yüzüne 2 çorba kasigi zeytinyagini fırçayla iyice sürerek yedirin. Bonfilenin açtığınız iç kısımlarına yarım çorba kasigi biberiye ve 1 çay kasigi adaçayını yayarak serpin. 3 dis sarmisagi bonfilenin değişik yerlerine saplayın. Bonfileyi bu halde buzdolabında 1 saat bekletin. Sogan, dövülmüş sarmisak, kırmızı dolmalık biber, pırasa ve mantari, 2 çorba kasigi zeytinyagi ile sogan ve pırasa iyice ölene kadar sote edin. Soya sosu, tuz ve karabiberi de katarak 2 dk. daha sote edin. Bu karisimi bonfilenin içine koyun. Bonfilenin açılan 2 ucunu üst üste kapatın ve kürdanlarla tutturun. Önceden 175 °C'de isittığınız fırında 45 dk. kadar pisirin. Pismis bonfileyi kürdanlarını çıkartıp, dilimleyerek servis yapın.

#### **Güveçte Mantarlı Kusbasi Et**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1.5 kilogram Kusbasi et 5 adet Yagsiz dana "bacon" 60 gram Tereyagi 20 tane Arpacik sogani 6 dis Sarmisak ezilmiş 225 ml. Kırmızı sarap 1 adet Kırmızı büyük biber 350 ml. Et suyu 300 gram Küçük mantar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bacon'ı tavada ktır hale gelene kadar kızartın. Mutfak havlusunun üzerine alarak dinlendirin. 2 çorba kasigi yağda sogan, sarmisak ve kırmızı biberleri soganlar pembelesinceye kadar çevirip, ardından tavadan alın. 2 çorba kasigi yağı tencereye koyun; etlerin her tarafı kızarıp suyunu çekene kadar pisirin. Sonra kırmızı sarabı, kurutulmuş domatesleri ve et suyunu ekleyin - tencerenin ağzı kapalı olarak 45 dakika pisirin. Ardından sogan karisimini ekleyin 30 dakika daha pisirin. Servisten 15 dakika önce küçük mantarlar ile 1-2 damla tabasco'yu da ilave edip kısık ateşte tutun. Baconlarla birlikte servis yapınız.

#### **Hünkar Pirzolası - 1189**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg kuzu pirzolası 3 adet yumurta 4 adet patates 1 çorba kasigi un ½ kahve fincanı rendelenmiş eski kasar peyniri 1 su bardağı sıvı yağ 3 adet kabak 1 kase mayonez 350 gr. sarmisaklı yogurt Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

</td></tr><tr><td class="cat" colspan = "2"><center><strong>Beslenme Bilgileri Notlar</strong></center></td></tr>

#### **İtalyan Usulü Dana Ciger**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

750 gr. dana cigeri 125 gr. tereyagi 2 adet arpacik sogani (ince kıyılmış) 2 çay kasigi sarımsak sos 6 taze sogan (ince kıyılmış) 125 gr. mantar (yıkayıp dilimlenmiş) 500 gr. domates (kabukları soyulmuş) 2 çorba kasigi domates salçası ½ su bardağı et suyu 1 tatlı kasigi sirke 1 defne yaprağı 1 çorba kasigi ince kıyılmış maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180°C ısıtın. Büyük bir tavada 4 çorba kasigi tereyagini eritin. Köpüklenmesi dinince arpacik sogani, sarımsak sosu ve taze sogani ekleyerek 3-5 dk. soganlar pembelesinceye kadar sote edin. Mantarları da katıp 4 dk. hafif kızarana kadar pisirerek, büyük bir kasıkla bu mantarlı karisimi bir güvece alın. Kalan yağı tavaya koyup orta ateşte eritin. Bütün cigerleri çevirerek her tarafları pembelesinceye kadar kızartın. Delikli ve düz bir kepçe ile güvece alın. Domates, domates salçası, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup ara sıra karıştırarak kaynatın. Tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı ve maydanozu ekleyip karıştırarak 1 dk. daha pisirin. Tavayı atesten alıp karisimi güveçteki cigerlerin üzerine dökün. Hepsini güveçte iyice karıştırın. Firina sürerek 30-40 dk. cigerler iyice yumuşayınca kadar pisirin. Güveci fırından alın, defne yaprağını çıkarıp servise sunun.

#### **Kagitta Kuzu Kokoreç**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

Hazır kokoreç 1 orta boy domates 1 tatlı kasigi kekik 1 tatlı kasigi kırmızı toz biber, tuz.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Alacağınız hazır kokoreçi parçalamadan 2 cm kalınlığında halka şeklinde doğrayın. 20\*25 cm boyutlarında bir alüminyum mutfak folyosunun içine kokoreçleri ve domatesleri koyun. Üzerlerine kekik, kırmızı biber ve tuzu ekin. Hava almayacak şekilde paketleyin. Sıcak fırında veya yapışmaz tavaya oturtup ocak üzerinde 10-15 dakika tutun. Sıcak servis yapın.

#### **Kaburga Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla



## **MALZEMELER**

İç Pilav Malzemeleri: 1 su bardağı pırlıç 2 yemek kasığı tereyagi 1 su bardağı su 1 çay bardağı rendelenmiş badem 2 çay kasığı kırmızı pulbiber 1 yemek kasığı karareyhan 1 demet maydanoz (ince kıyılmış) karabiber, tuz  
Kaburga Malzemeleri:

1.5 kg kaburga eti (ön koldan) ½ yemek kasığı biber salçası 1 yemek kasığı tereyagi 1 çay kasığı karabiber 3 su bardağı su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

İçpilavi yapmak için pırlıç ile bademi tereyagında kavurun. Kavrulmuş pırlıç-badem karışımının yarısını bir kenara ayırın. Diğer yarısına suyu ilave ederek haslayın. Haslanan pilavi yelpaze yardımı ile soğutun. Pilavin üzerine pul biber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayırdığınız pırlıç-badem karışımını ekleyin, iyice karıştırın. Böylelikle iç pilaviniz hazır olacaktır. Kaburganın içine pilavi doldurup ıgne iplikle diki. Bir tencerenin içine kaburga malzemelerini ilave ederek iki saat haslayıp sudan çıkarın. Daha sonra orta ısıdaki fırında 30 dakika pıslırın. Sıcak servis yapın.

## **Kapama**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 kilo yağlı kuzu eti 3 demet yeşil soğan 1 kuru soğan 2 demet dere otu 2 adet marul Tuz Karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Et kusbasi doğranarak iyice yıkandıktan sonra tencereye konur ve üzerine iri parçalar halinde doğranmış marul, yeşil soğan ve kuru soğan, ince ince kıyılmış dereotu ile baharatlar eklenir. Üzerine bir fincan su konulduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve 1.5 saat kadar pıslırılır. Süresi dolup pistikten sonra servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.

## **Kayisili Malatya Yahnisi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

250 gr kemikli kuzu eti 4 su bardağı su 250 gr kuru kayısı bir tutam tuz bir tutam karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti suda bir saat kaynatın. Etleri kemiklerinden ayırıp bir süre daha kaynatın. Kayisileri yıkayıp tereyagında hafif soteleyin. Kaynamakta olan ete ilave edin. Bir tutam tuz ekleyerek karıştırın. Ekmekleri kızartıp servis tabağına koyun. Üzerine kayisili et yahnisini koyup servis yapın.

## **Keskek - 1195**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 su bardağı asurelik buğday 250 gram gerdan eti 2 çorba kasığı tereyagi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Buğdayı 1 gece önceden ıslatın. 250 gr. gerdan etini düdüklü tencerede yumuşayıncaya kadar pıslırın. Düdüklü tencereden alın. Baska bir tencereye kemiklerinden ayrılmış etleri koyun. Buğdayları süzüp, tencereye ekleyin. 4 su bardağı et suyu ilave edin. Buğday eriyinceye kadar pıslırın. Ocaktan alıp, sıcak haliyle 5 dakika mikserle çirpin. Servis tabağına alın. 2 çorba kasığı tereyagini eritip tuz ve karabiberi ekleyin. Yemegin üzerinde gezdirin.

## **Kırmızı Kafesli Rulo**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

½ kg bofile 4 adet yumurta 2 adet sosıs 1 kg közlenmiş kırmızı biber 2 adet soğan ½ demet maydanoz 4 yemek kasığı tereyagi 50 gr kasar peyniri rendesi 2 yemek kasığı dövülmüş ceviz tuz, zeytinyagi 1 kg Yogurt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Soganı rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyagi ve tuzu karistirip etlerin her yerine sürün. 30 dakika bekletin. Diğer tarafta maydanozları ince ince kıyın. Bir tavaya 1 tatlı kasığı tereyagi ve 1 yemek kasığı zeytinyagi koyun. Maydonozun ¼ ünü tavaya atın ve biraz kavurun. 1 adet yumurta ve bir tutam tuzu çirpin. Tavaya çirpilmis yumurtayı koyup karistirin ve bir tarafı pistikten sonra alt üst ederek ince bir omlet pıslırın. Aynı şekilde 3 omlet daha hazırlayın. Sosisleri 1 yemek kasığı tereyagi ve 2 yemek kasığı zeytinyagi karışımında kızartıp bir tabağına alın. Aynı yağda, közlenmiş, temizlenmiş kırmızı biberleri soteleyin. Etleri alüminyum folyo üstüne yan yana bir dikdörtgen oluşturunak şekilde yayın. Üstüne omletleri yerleştirin. Omletlerin üstüne de kırmızı biber, kasar peyniri rendesi ve dövülmüş cevizi serpin. Alüminyum folyoya sararak önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 30 dakika pıslırın. Folyoyu açarak 10 dakika daha kızartın. Pistirikten sonra ruloyu servis tabağına alın. Serit halinde kestiginiz közlenmiş kırmızı biberlerle kafes yapın. Yanında yogurt ve dereotu ile servis yapın.

### **Kisnisli Bonfile Sarma**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

600 gr. Dana Bonfile 100 gr. Tereyagi 200 gr. mantar 100 gr. sogan 300 gr. havuç 300 gr. kabak 5 gr. kisnis 5 gr. kekik 200 gr. brokoli 2 gr. toz karabiber, 10 gr. tuz ½ adet maydanoz Sos Hollandez Malzemesi: 300 gr. Tereyagi 2 Yumurta 50 gr. kuru sogan 10 gr. sirke 50 gr. sirke 50 gr. limon 50 gr. ilik su 10 adet tane karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bonfileler 50 gr'lik kesilir. Ince sekilde dövülür. Diger tarafta mantar, kuru sogan dilimlenir. Kirilmis kisnis, kekik ve tereyagi tavada kavrulur. Soguduktan sonra ince dogranmis maydanoz eklenir. Bonfilelerin içerisine malzeme konulur ve rulo seklinde siki olarak sarilir. Kürdan ile açilmaması için tutturulur. Izgara kömür atesinde pisirilir. Garnitürleri: Sebzeler degisik sekillerde dekorlanır. Kaynar suda haslandıktan sonra tereyagında sote yapilir. Sonra etlerle birlikte tabaga yerlestirilir. Sos Hollandez: Bir kabin içinde sirke, sogan, tane karabiber kaynatilir ve süzülür. Ilik muhafaza edilir. Yumurta sarilari çukur kapta benmari usulü çirpilir. Ayrani alinmis tereyagi ilik sekilde yavas yavas karistirilan yumurtanın içine yedirilir. Sertlesme asamasında sirke, ilik su, limon suyu damlasi verilerek kivami ayarlanır. Izgara çeşitlenir yanında begenilen bir sostur.

### **Mantarli Bonfile Sote**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

200 gr. bonfile kusbasi 200 gr. mantar 1 yemek kasigi domates salçasi 1 yemek kasigi biber salçasi 100 gr. margarin 2 tane domates 4 tane sivribiber 2 orta boy sogan 1,5 l su 1 tatli kasigi un Kirmizibiber, Karabiber, Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganları ince kiyin, margarinle pembelesinceye kadar kavurun, kusbasi etleri ilave ederek 15 dakika daha kavurun, ardından mantarlarla birlikte 10 dakika daha pisirin. Domates ve biber salçalarını ekleyip karistirdikten sonra unu ilave edin. Iyice karistirdikten sonra dogradiginiz domates, sivribiber, tuz, karabiber ve kirmizibiberleri ekleyin. Domates ve biber hafif eridikten sonra 2 su bardagi su ekleyip 1 saat hafif ateste kaynatin, sıcak servis yapin.

### **Mantarli Kuzu Eti**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. kuzu eti 500 gr. mantar 25 gr. tereyagi 250 ml. krema 1 demet maydanoz 2 dis sarimsak zeytinyagi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti tuzlayip biber serpin, ardından zeytinyagi ile yaglayin. Dört kasik zeytinyagi ilavesiyle 200 derecelik firında 1 saat pisirin. Sogumaya birakin. Bir kapta bir bardak sıcak su, krema ve 100 gram kiyilmis ve temizlenmis mantari karistirin. 15 dakika pisirin. Diger yanda, kalan mantarlari ince ince kiydikten sonra tereyagiyla birlikte harli ateste pisirin. Sarimsaklari, tuz ve biberi ilave edin. 15 dakika daha pisirdikten sonra kiyilmis maydanozu da katin, sarimsaklari çikarin. Servis tabagina dilimlenmis kuzu etini yerlestirip üzerine mantar sosunu dökün.

### **Oruk**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. yagli kiyma 400 gr. ince bulgur (köftelik) 3 sogan 2 yemek kasigi nane Kirmizibiber Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir kabin içerisinde bulguru 1 su bardagi ilik su ile islatin. Yarim saat belettikten sonra kiyma ve diger malzemeleri ekleyin. Karisimi hamur kivamina gelene kadar iyice yogurun. Hazirladiginiz köfte harcından elinizle küçük ve yassi köfteler hazirlayin. Firin tepsisini yaglayip köfteleri firin tepsisine dizin. 180 derecede firında pisirin.

### **Etli Paella**

Mutfak: Ispanya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 çorba kasigi sivi yag (60 ml.) 10 sosis halkalar halinde dogranmis (500 gr.) 500 gr. ince ve uzun dogranmis dana eti 1 orta boy sogan, ince kiyilmis 3 dis sarmisak, dövülmüs 1 çarliston biber, ince dogranmis 3 orta boy domates, soyulmus, iri küp dogranmis (600 gr.)

2 su bardagi pirinç (500 gr.) 4 su bardagi su (1 lt.) ½ çay kasigi kirmizi pul biber ½ çay kasigi kekik 1 çay kasigi safran 250 gr. taze fasulye, 2 cm. genisliginde kesilmis 1 tatli kirmizibiber, ince kesilmis 1 su bardagi bezelye, haslanmis (100 gr.) 1 çorba kasigi nane 1 çorba kasigi dereotu 3 taze sogan, ince kiyilmis Tuz, karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

2 çorba kasigi zeytinyagini derin bir tava veya çin tavasinda (wok) kızdırarak, sosisleri 4 dk. sote edin, bir tabaga alıp, kenara ayirin. Aynı tavada eti de 5 dk. sote edin ve bir tabaga alıp kenara ayirin. Aynı tavada sogan, sarmisak, yesil ve kirmizibiberi soganlar ölene kadar (2-3 dk.) sote edin. Domatesleri, pirinci, suyu, toz kirmizibiberi, kekigi ve safrani ilave edip bir tasim kaynatin. Bu karisima daha önce ayirdiginiz sosis, et ve taze fasulyeyi ekleyin. Kapagi kapali olarak kisik ateste, piring suyunu çekene kadar (20 dk.) pisirin. Taze sogan, dereotu, bezelye ve naneyi ilave edip 6-7 dk. daha pisirin. Sicak servis yapin.

## **Patatesli Biftek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

Yenibahar Yarim demet maydanoz 1 çorba kasigi sirke 5 tane 150 gramlik dana biftek 5 çorba kasigi margarin yarim kilo patates 2 orta boy sogan yarim su bardagi et suyu tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Maydanozu kiyin. Patatesi yarim santim kalinliginda halkalar halinde dograyin. Biftekleri bir kapta yeni bahar, maydanozun yarisi, sirke ve tuzla karistirin. Yarim saatte bir eti çevirin ve 1.5 saat bekletin. Bir kabin içini 2 çorba kasigi margarinle yaglayin. Patates ve soganlari yerlestirin. Üzerine et suyu dökün. Ocakta bir tasim kaynatin. Bir tepsiye aktarin ve tepsiyi önceden 180 derece isitilmis firina koyup patatesler yumusayincaya kadar 45- dakika pisirin. Etleri çikarin, kalan 3 kasik yagi tavada eritin. Biftekleri tavaya koyup her iki yanini harli ateste birer dakika pisirin. Sonra bu etleri sogan ve patateslerin üzerine dizin. Tuz ve biber ekledikten sonra 200 derecelik firinda 5 dakika daha pisirin.

## **Patlicanli Kuzu Incik**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

4 tane kuzu incik 4 tane patlican 2 yemek kasigi salça 2 orta boy sogan 1 domates 100 gr. margarin 1 su bardagi ayçiçeği yağı 4 su bardagi su 4 tane sivribiber 4 tane kürdan Kirmizibiber, Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini yayvan bir tencerede eritin, ince kiyilmis soganlari pembelesene kadar kavurun, üzerine et ve salça ilavesiyle 15 dakika orta ateste kavurmaya devam edin. Üzerine su, kirmizibiber ve tuzu ilave ettikten sonra 1 saat kadar kisik ateste pisirin. Baska bir tavada ayçiçeği yağını kızdırin, patlicanların her birini 4 esit serit halinde kestikten sonra yagda kızartin. Etleri patlicanla bohça seklinde sarin, üzerlerine birer dilim domates ve birer sivribiberi kürdanla tutturup tepsiye dizin, etin kalan suyunu üzerine dökerek 20 dakika 180 derece firinda pisirdikten sonra sicak servis yapin.

## **Peynirli Dana Eti**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

4 parça dana pirzolası 4 yemek kasigi zeytinyagi Ince ince dogranmis 1 küçük kirmizi biber 1 orta boy kiyilmis sogan 1 ince dogranmis kereviz kökü 1 çay kasigi Sarmisak Sosu 250 ml. tavuk suyu 1 yumurta 1 yemek kasigi domates salçası ½ kg. soyulmus domates 1 çay kasigi toz seker ¼ bardak Un 2/3 bardak dolusu ufalanmis bayat ekmek 2 yemek kasigi tereyagi 1,5 bardak dolusu Mozzarella peyniri 2/3 bardak rendelenmis Parmesan peyniri Maydonoz, tuz, karabiber, kurutulmus reyhan yapragi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Arasina yagli kagit koydugunuz etleri tokmakla döverek inceltin. Zeytinyagini kızdırıp kirmizi biberi, sogani, kerevizi ve sarmisagi karistirarak kavurun. Suyuyla birlikte domatesi, tavuk suyunu, domates salçasini, maydonozu, toz sekeri, kuru reyhani, tuz ve karabiberi ekleyin. Kapagini kapatip ara sira karistirarak domates sosunuz koyulasana kadar pisirin. Yumurtayı çirpin. Pirzolarari önce una, sonra yumurtaya ardindan ufalanmis ekmege batirip tereyaginda bifteklerinizin her iki yüzü de esmerlesene kadar kızartin. Firini 170°C'de isitin. Tepsiye dizdiginiz bifteklerle mozzarella peyniri serpin. Domates sosunu kasikla üzerine yayip en üste Parmesan peynirini serpin. Kalan 1 yemek kasigi zeytinyagini bifteklerinizin üzerinde gezdirin. Et yumusayip peynirler altin rengini alana dek 25 dk. pisirin.

## **Saçakli Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

500 gr. kiyma 3 adet yumurta 2 çorba kasigi un 2 çorba kasigi su Yarim demet maydanoz 1 tatli kasigi köfte bahari Yeteri kadar tuz 1 su bardagi sivi yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kapta kiyma, 3 adet yumurta ve 2 çorba kasigi unu karistirip yogurun. Köfte baharini ve tuzunu ekleyin. Biraz daha yogurun. Sivi yagi tavada kizdirin. Hazirlamis oldugunuz malzemeden kasikla alip yaga atin. Çevirerek kizartin. Haslanmis sebze ile servis yapin.

### **Sarmisak Soslu Pirzola**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

6 kalem kuzu pirzolasi Kizartmak için sivi yag Iri çekilmis karabiber Tuz 6 iri mantar (dilimlenmis) 2 dis sarimsak 4 yemek kasigi beyaz sarap 2 tatli kasigi limon suyu 6 yemek kasigi et suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirzolaların her iki tarafını da 3-4 dakika kadar sivi yagda kizartin. Üstüne Karabiber ve tuz serpip, sıcak tutun. Daha sonra yagda mantarları kavurun. Sarimsakları soyup, sarap ve limon suyuyla birlikte et suyunda 15 dakika pisirin. Yumurtayı ufak bir kapta çirpin. Sarimsagi et suyundan çıkarip ezin. Yekrar et suyunu ekleyin. Sonra çok küçük atese çirpilmis yumurtayı oturtup, sürekli çirparak et suyunu yedin. Elde edilen krema kıvamındaki sosa tuz, biber ekleyip, sıcak tuttugunuz pirzola ile servis yapin.

### **Sebzeli Kuzu Sis**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 konserve mini misir 8 arpacik sogan 700 gr. kemiksiz kuzu budu (kusbasi dogranmis) 1 orta boy kabak 2 domates 1 su bardagi yogurt (250 gr.) 2 dis sarmisak 3 defne yapragi 1 çorba kasigi limon suyu 1 çay kasigi yeni bahar 1 çorba kasigi kisnis Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yogurt, sarmisak, defne yapragi, limon suyu, yenibahar, tuz ve kisnisi bir kâsede karistirin. Hazirladiginiz bu terbiye sosundan 4 çorba kasigini bir kenara ayirin. Kabakları, uzunlamasına ½ cm. kalinliginda kesin. Domatesleri dörde bölün. Arpacik soganlarını, mini misirları, kabak ve domates dilimlerini, aralarına birer parça et koyarak dizin. Hazirladiginiz sisleri, terbiye sosunun içine yatirin; arada bir çevirerek 2-3 saat bekletin ve ızgarada pisirin. Pistikten sonra tabaklara alın ve ayirdiginiz 4 çorba kasigi sosu üzerlerine dökerek servis yapin. Isterseniz, tabagınızı limon dilimleri ile süsleyebilirsiniz.

### **Sivaydiz**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Yarım kilo kemikli veya kemiksiz parça kuzu eti 1 bardak haslanmis nohut yarım kilo taze sogan yarım kilo taze sarimsak yarım kilo yogurt 1 adet yumurta tereyag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Et sade suda haslandıktan sonra nohutlar da ilave edilip bir iki tasim kaynatilir. Temizlendikten sonra 2-3 cm uzunlugunda dogranmis sogan ve sarimsaklar ilave edilir. Sogan ve sarimsak yumusayınca, içine yumurta ilave edilerek çirpilmis ve ocakta ilitilmis olan yogurt katilir. Bir tasim daha kaynatilir. En son nane ile birlikte kizdirilmis tereyag dökülerek servis yapilir.

### **Tantuni**

Mutfak: İtalya

Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. dana biftek Kimyon Kekik

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Eti keskin bir bıçakla çok ince kiyin. Demir veya yapismaz yüzekli bir tavayı hafifçe yaglayin. Tavanin büyüklüğüne göre eti ikiye veya dörde ayirin. Kizdirdiginiz tavaya her seferinde bir miktar et koyup, devamlı karistirarak çok kuvvetli ateste 5 dakika kavurun. Etlerin tamamını bu sekilde pisirdikten sonra kimyon, kekik, pul kirmizi biber ve tuz serpip servis yapin. Afiyet olsun...

### **Karidesli Patlican**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 patlican 10 ad karides ½ süt 1 su bardagi beyaz sarap yeterince karabiber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlar boyuna kesilip süte yarım saat yatırılır.Karidesler sarap içerisinde bekletilir.Daha sonra karidesler tuz ve kara biber eklenip dolma sarım seklinde patlicana sarılır kürdan yardımıyla sapitleştirilir Kızgın yağ içerisinde pembelesince çıkarılır ,istenirse yogurt mayanoz vesarisak sosu ile servis yapılır.  
Afiyet olsun...

#### **Terbiyeli Kuzu Sis**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 yemek kasigi aci biber salçasi 2 dis sarmisak 500 g kuzu filemıyon 8 adet küçük aci kırmızı biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Limonun kabugunu rendeledikten sonra suyunu sikin ve içine soyulup dövülmüş sarmisagi, biber salçasini katarak karistirin. Sislik olarak hazırladiginiz filemıyonlari, hazırladiginiz sosun içine koyarak buzdolabında bir gece bekletin.Ertesi gün eti sudan geçirin. Sisleri tuzladıktan sonra ızgarada pisirin.

#### **Top Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Yarım kg yagsız kiyma 1 adet küçük soğan 1 adet yumurta 1 çay fincani rendelenmiş kasar peyniri galeta unu tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymayı çukur bir kaba aktarin. Rendelenmiş kasari, rendelenmiş soğanı, biraz karabiberi, tuzu ve yumurtayı ilave edip yogurun. Ceviz iriliginde yuvarlayarak, sekil verin. Galeta ununa bulayarak kızartin.

#### **Saçaklı Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. kiyma 3 adet yumurta 2 çorba kasigi un 2 çorba kasigi su Yarım demet maydanoz 1 tatli kasigi köfte bahari Yeteri kadar tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Genis bir kapta kiyma, 3 adet yumurta ve 2 çorba kasigi unu karistirip yogurun. Köfte baharini ve tuzunu ekleyin. Biraz daha yogurun. Sivi yagi tavada kızdirin. Hazırlamis oldugunuz malzemededen kasikla alip yaga atin. Çevirerek kızartin. Haslanmış sebze ile servis yapin.

#### **Sulu Köfte**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg orta yağli dana kiyma yarım su bardagi kırık pirinç 3 adet kuru soğan 3 çorba kasigi sivi yağ 1 kahve fincani sirke 2 çay kasigi karabiber, tuz, kimyon 3 çorba kasigi domates salçası 2 su bardagi sıcak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiymayı derin bir kaseye koyun. Yikanmış ve suyu süzülmüş pirinç, tuz, kimyon ve karabiber ilave ederek yogurun. Sirkeyi bir tabaga koyup elinizi sirke ile ıslatarak köfteler yapin. Diger tarafta siviyağda ince doğranmış soğanları kavurun. Salça, karabiber, tuz ve 2 su bardagi sıcak su koyup arada bir karistirarak kaynatin. Hazırladiginiz köfteleri kaynamakta olan salçalı sosun içine atarak pisirin. Köfteler pisip sosun kivami koyulasınca servis tabaklarına alip sıcak olarak servis yapin

#### **Asma Yapragında Sardalya**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. Sardalya 2 tatli kasigi Tuz 30 adet Asma yapragi ¼ su bardagi Zeytinyagi 1 tatli kasigi Kara Biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizle yikanarak, tuzlanır ve süzgeçte 15 dakika bekletilir. Asma yapraklarını yikanip, kurulanir ve yanyana dizilir. Balıklara zeytinyagi sürüp, kara biber serpilir ve üzerine defne yapraklarından konulur. Balığın her birini asma yapragına sarip, kapagi olan bir tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 30 dakika pisirilir.

### **Balık Köftesi**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

½ çorba kasigi limon suyu ½ su bardagi un 1,5 çay kasigi köri 1,5 çay kasigi zencefil 1 kg. balik filetosu, beyaz etli 10 ml. raki 2 yumurta 2 çirpilmis yumurta 250 gr. ayçiçek yagi 250 gr. galeta unu 5 taze sogan 50 gr. beyaz susam tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balik filetolarini mutfak robotundan geçirerek kiyma haline getirin. Rakiiyi balik kiymasina katip içine taze sogan, zencefil, köri, yumurta, limon suyu, tuz, susam katarak iyice yedin. Avuç içinde yuvarlayarak minik köfteler yapin. Balik köftelerini una, çirpilmis yumurtaya ve galeta ununa bulayarak bol yagda kızartin. Sıcak olarak servis edin.

### **Balık Kroket**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi süt 3 yemek kasigi un 250 gram haslanmis balik 2 yemek kasigi sivi yag yarim demet maydanoz 2 yumurta yarim çay kasigi hindistancevizi rendesi tuz, karabiber, galeta unu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Haslanmis balikların deri ve kilçiklerini ayıklayin. Didikleyin. Maydanozu yıkayin, ayıklayin ve çok ince kiyin. Bir tencerede sivi yagi isitin. Unu ilave edin. Devamli karistirarak yakmadan kavurun. Sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Atesten alinca hindistancevizi rendesini, balıkları, maydanozu, tuzu, biberi ve yumurtanın birini ilave edin. Karistirip sogumaya birakin. Karisim iyice soguduktan sonra küçük parçalar alin. Elinizle köfte sekli verin, önce una sonra çirpilmis yumurtaya en son da galeta ununa batirip kızgin yagda kızartin.

### **Balikli Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

Yarim kg. kefal (ya da beyaz etli baska bir balik) 1 sogan ½ çorba kasigi tuz 5 dal maydanoz 5 yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları ayıklayip yıkadıktan sonra parçalara ayirip bir tencereye yerlestirin. Balıkların üzerlerini örtecek kadar su koyup sogan ve maydanoz dallariyla birlikte haslayin. Su kaynadıktan sonra tuzunu katip 15 dakika pisirin. Tencereyi ocaktan alip balıkları sudan çikarin. Balıklar soguduktan sonra deri ve kilçiklerini çikarip didikleyerek küçük parçalara ayirin. Diger tarafta yumurtayi çirpip balikle karistirin. Tavaya bir miktar yag koyup kızdirin. Hazirladiginiz malzemeden tavanizin büyüklüğüne uygun miktarda tavaya dökerek pisirin. Sıcak servis yapin.

### **Balık Pilakisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. balik (kefal, palamut...) 3 patates 2 domates 2 sogan 2 yesil biber 2 dis sarimsak 1-2 defne yapragi 1 limon 1 kahve fincani zeytinyagi 5-6 dal maydanoz tuz karabiber 1 su bardagi salçali su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firin tepsisine patatesler soyularak enine dilimlenip koyulur. Üstüne temizlenip dilimlenmis balıklar, dilimlenmis biberler, dogranmis sogan, dogranmis domates ve defne yapragi, tuz, karabiber, sarimsak konur. 1 bardak salçali su ilave ederek orta hararetili firinda sebzeler yumusayincaya kadar pisirilir. Üstüne limon suyu sikilir ve maydanoz dilimleri konulup servis yapilir.

### **Barbunya Bugulama**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 adet temizlenmis barbunya Margarin Maydanoz 1 adet sogan 2 dis sarimsak 3 adet domates 4 adet sivri biber Tuz, Karabiber, Biberiye Yarim limon 2 adet defne yapragi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Temizlenmis barbunyalari bir cam kaba dizin. Üzerlerine çok küçük dogranmis margarin ve ince kiyilmis sogan, maydanozu ekleyin. Iri dogranmis domatesleri, parmak kalinliginda dogranmis biberleri ve baharatları da ilave edin. 180 derece firinda 5 dakika pisirin. Sıcak servis yapin

### **Cevizli Balık**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk



## **MALZEMELER**

500-600 gram beyaz etli balık 1 defne yapragı 2 kereviz yapragı 1 küçük havuç 2-3 dilim limon 4 diş sarımsak 200 gram ceviz içi 2 dilim bayat ekmek 1 su bardağı balık suyu yarım çay kaşığı karabiber 1 çay kaşığı rezene 1 çay kaşığı pul biber 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye su ile birlikte defne yapragı, kereviz yapragı, doğranmış havuç ve limon dilimlerini bir çay kaşığı tuz ile birlikte koyun, kaynadıktan 2-3 dakika sonra temizlenmiş balıkları bütün olarak ilave edin, balıkların büyüklüğüne göre 5-15 dakika süre ile pisirin, bir kevgir ile çıkartın, sogumaya bırakın. Tencerede kalan balık suyunu soguduktan sonra süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balık suyunu dökün. Cevizin beste biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarımsağı havanda ezin. Soguyan balıkların kılçıklarını ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balık suyunu içmiş olan ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine dövülmüş ceviz içini, ezilmiş sarımsağı, rezeneyi, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvama ulaşması için gerekiyorsa bir miktar daha balık suyu ilave edin. Karışımın yarısını balık etleri ile karıştırın ve tabaga yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziğini, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve servis tabağının üzerine gezdirin.

## **Zeytinli Kanape**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

2 Çorba Kaşığı Labne Peyniri 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası 1 Çorba Kaşığı Dövülmüş Ceviz 1 Çay Kaşığı Kimyon 6 Adet Küçük Sandviç Yeşil ve Siyah Zeytin Margarin

## **YAPILIŞ TARİFİ**

2 çorba kaşığı labne peynir, 1 çorba kaşığı biber salçası, 1 çorba kaşığı dövülmüş ceviz, 1 çay kaşığı kimyonu iyice karıştırın.

6 adet küçük sandviçe önce margarin sürün. Üzerine hazırladığınız harcı sürün. 1 adet siyah, 1 adet yeşil zeytin koyup servis yapın.

## **Çinekop Izgara**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

1 kg. Çinekop 2 tatlı kaşığı Tuz 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Balığı temizleyerek, tuzlayın ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Bu arada ızgarayı yağlayıp, balıkları yerleştirin. Kömür atesinde ve elektrikli ızgarada 15 dakika kadar pisirin.

## **Çiroz (Uskumru)**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

100 adet uskumru 350 gr. mutfak tuzu

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkların hepsini bir kaba koyup üzerine tuz dökün ve iyice karıştırın. 12 saat boyunca bu suda bekletin. Daha sonra balıkları temizleyip yıkayın. Sularını süzdükten sonra üzerli ya da dörderli olarak ipe dizip güneşte kurutun. Kurutma sırasında yağmurdan korumanız gerekir. Bir iki hafta sonra çirozlar yenecek kıvama gelecektir. Uskumru, nisan ve mayıs aylarında kurutmak için uygundur, diğer aylarda arzu ederseniz istavritle de çiroz yapabilirsiniz

## **Deniz Mahsülleri ile Spagetti**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

450 gr. kabuklu midye (konserve midye veya ıstiridye de kullanılabilir.) 225 gr. ayıklanmış taze veya dondurulmuş küçük karides ½ bardak beyaz sofrası sarabı 4 yemek kaşığı zeytinyağı 2 çay kaşığı Sarımsak sosu 450 gr. soyulmuş doğranmış domates 400 gr. Aldente çubuk makarna 2 yemek kaşığı doğranmış taze maydanoz Tuz ve karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Midyeleri soğuk suda temizleyin ve bir bıçakla sakallarını kesin. Kabukları açılana dek sarapla haslayın. Midyeleri bir tabaga çıkarın. Açılmamış olanları atın. Pisirme suyunu tekrar kullanmak üzere ayırın. Yağı ve sarımsağı 1-2 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin. Bir kenara ayırdığınız pisirme suyunu, küçük karidesleri ve maydanozları da katarak pisirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Makarnayı haslayın. 30 cm x45 cm'lik 4 parça alüminyum folyo veya parsömen kagidi hazırlayın. Her birini bir tabağın üzerine yayın. Ayrı bir kapta makarnayı domates sosuyla karıştırın. Midyeleri ekleyin. Esit miktarda soslu makarnayı folyolara yerleştirin. Kenarlarını büküp bohça haline getirin. Bohçalarınızı 150°C ısıtılmış fırında 8-10 dk. pisirin. Her bohçayı ayrı bir tabaga alarak servis yapın.



### **Enginarli Levrek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet sogan 10 adet enginar 2 adet kesme seker 1 adet limonun suyu 1 adet levrek 1 çay bardagi sivi yag Yarim demet kiyilmis dereotu Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlari dörde bölün. Tencereye koyun. Üzerelerine enginarlari, 2 adet kesme seker ve tuz koyup kisik ateste pisirin. Baligi limonlu su ve karabiber ile bir gece dolapta bekletin. Ertesi gün hafifçe haslayin. Blendirdan geçirin. Enginarlarin ortalarına koyun. Dereotuyla süsleyip servis yapin.

### **Firinda Barbunya**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. barbunya baligi ½ su bardagi beyaz sarap ½ su bardagi zeytinyag maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Barbunyalari yıkayıp tuzladıktan sora bir tepsiye yerlestirin. Sarap,maydanoz ve zeytin yagini ekleyip üzerini folyo ile örtün. Öceden ısıtmis oldugunuz firinda yarim saat pisirip servis yapabilirsiniz.

### **Firinda Lüfer**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

6 adet Lüfer 2 tatli kasigi Tuz 3 orta boy Sogan 1 orta boy Havuç 3 orta boy Domates 1 orta boy Limon ¼ su bardagi Zeytinyagi Kara Biber, Kekik ½ tabaka Yagli Kagit

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizleyip, yıkayın, tuzla, süzgeçte 15 dakika bekletin. Keskin bir bıçakla üzerlerine, enine 3 paralel yarik yapin. Bu arada sebzeleri yıkayarak, sogan havuç ve domatesi yarim santimetre kalınlıkta halka seklinde dograyın. Limonun kabugunu soyup, halka seklinde dilimleyin ve tepsiyi 1 tatli kasigi zeytinyagi ile yaglayın. Soganin yarısını tepsiye döseyip, üzerilerine domates ve havuçlari yerlestirin, kalan sogani da onların üzerine koyarak balıkları sebzelerin üzerine yerlestirin ve üzerlerine zeytinyagini gezdirin. Kara biber ve kekigi serpip, en üste limonlari dizin. Tepsinin üzerini kagitla kapatarak önceden ısıtilmis orta sıcaklıktaki firinda yaklaşık 40 dakika pisirin.

### **Firinda Uskumru**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 çorba kasigi tereyagi 4 büyük uskumru fileto (2 büyük uskumru baligından) 1 limonun suyu Tuz ve öğütölmüs karabiber 4 defne yapragi 4 ince limon dilimi 2 çorba kasigi kapari çiçeği 4 çorba kasigi krema (75 ml.)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

4 parça alüminyum folyoyu dikdörtgen seklinde kesin ve yaglayın. Yaglanmış folyolara uskumru filetolari yerlestirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Her filetonun üstüne 1 adet defne yapragi, 1 sap maydanoz ve 1 dilim limon yerlestirin. Kapariyi 4 fileto arasında paylastirin, alüminyum folyonun kenarlarını kaldırarak filetolarin üstüne birer çorba kasigi krema dökün. Folyolari kapatın ve tas ızgaranin üzerinde balıklar pisene kadar (15 dk.) pisirin. Folyolari krema dökölmeyecek sekilde açın ve baligi folyo ile birlikte tabaga yerlestirip servis yapın.

### **Hamsi Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. Hamsi 3 orta dilim Ekmek (bayat) 1 adet Yumurta 2 yemek kasigi Sivi yag Tuz, Kara Biber, Yenibahar 1 ½ demet Maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizleyerek kilçigini çıkartin ve ince ince kiyin. Ekmegin kabugunu çıkartip islatin. İyice sik ufalayarak hamsinin içine katin. Misir ununun yarısını, yumurtayı, tuzu ve baharati koyun. Maydanozlari ince ince kiyip, karisima ekleyin. Bütün malzemeyi iyice yogurup, yumurta büyüklüğünde parçalara ayirip elle sekil vererek yassi köfteler yapin. Teflon tavaya yag koyup, kızdirin. Köfteleri geri kalan una bulayarak kızartin.

### **Hamsili İçli Tava**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 kg hamsi ½ kg piring 3 bas orta boy sogan 2 kahve fincani kusüzümü 1 tatli kasigi karabiber 1,5 kahve fincani çamfistigi 1 su bardagi ayçiçek yagi yeteri kadar tuz 300 gr. tereyag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ince ince dogranmis soganlar ½ su bardagi zeytinyaginda pembelesinceye kadar kavrulur. Iyice yikanmis ve süzölmüs piring çamfistigiyla birlikte soganin içine katilir. 2-3 dakika kavrulduktan sonra 3 su bardagi sıcak su ve yag katilir. Tencerenin kapagi örtölerek pilav pisirilir. Diger tarafta hamsiler kilçiklarindan ayrilarak fileto haline getirilir. Hamsilerin yarisi tavaya bir sıra dizilir. Pisen ve henüz dinlendirilmemis durumdaki pilava kusüzümü katildikten sonra pilav hamsilerin üstüne bosaltilir. Pilavin üstüne de kalan hamsiler dizildikten sonra çok hafif ateste alt üst edilerek kizartilir. Sonra ters çevrilerek servis tabagina bosaltilir ve sıcak sıcak servis yapilir.

## **Hamsili Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

½ kilo kilçigi ayiklanmis hamsi 2 bas sogan 1 paket margarin 4,5 su bardagi piring 3 yemek kasigi 4 dolma fistigi 2 yemek kasigi kus üzüümü 4 su bardagi su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dolma fistigini yagda kavurun. Kus üzüümü ilave edin. Soganlari ince ince dogradikten sonra yagda kavurun. 4 bardak suyu ilave edin. Su kaynadiktan sonra pirinci ilave edin. Piring pistikten sonra bir tepsiye bir kat hamsi dizin. Tepsiye dizdiginiz hamsilerin üzerine pisirdiginiz pilavi yayın. Pilavin üzerine bir kat daha hamsi dizdikten sonra firinda pisirin. Hamsiler kizardiktan sonra firindan alin. Servis yapin.

## **Izgara Kalamar**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

400 gr. kalamar Küçük bir roka demeti ½ limonun suyu 1 çay kasigi taze öğütölmüs karabiber ½ su bardagi zeytinyagi (125 ml.) 2 çay kasigi toz seker 1 çay kasigi karbonat 2 çorba kasigi soya sosu (30 ml.) 3 dis dövölmüs sarmisak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Zeytinyagi, limon suyu, toz seker, karbonat, soya sosu, sarmisak, tuz ve karabiberi bir kapta iyice çirparak karistirin. Terbiye sosunun 3 çorba kasigini kenara ayirin. Kalamarlari yıkayip içlerini temizledikten sonra, 7.5 cm'lik parçalar halinde kesin. Ayak kisimlarini ise iki parçaya ayirin. Hazirlamis oldugunuz terbiye sosunu kalamarlarin üstüne dökün ve 30 dk. kadar buzdolabinda bekletin. Kalamarlari terbiye sosundan alin ve kokusuz izgarada 5 dk. pisirin. Ters yüz edin ve öbür yüzlerini de 5 dk. kadar pisirin. Izgarada pisirmis oldugunuz kalamarlari rokanin üstüne yerlestirin. Bir kenara ayirmis oldugunuz 3 çorba kasigi terbiye sosunu üzerlerine döküp servis yapin.

## **Kagitta Balik**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 kg. Kefal 1 büyük boy Sogan 6 dis Sarimsak 3 orta boy Patates 6 orta boy Yesil biber 3 orta boy Domates ½ demet Maydanoz 2 tabaka Yagli Kagit 3 yemek kasigi Zeytinyagi 2 1/3 tatli kasigi Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Baliklari temizleyin üzerlerine 1 tatli kasigi tuz serpip, süzgeçte 15 dakika bekletin. Sogan, sarimsak ve patatesi soyun, biberlerin sap, çekirdek kisimlarini çıkartin ve sogan, patates, biber ve domatesleri yarim santimetre kalinlikta halka seklinde dograyin. Maydanozu kiyin. Kagidi ikiye katlayip, bir balik alabilecek büyüklükte kesin. Domates ve patatesin yarisini kagitlarin üzerine yayın. Aralarina sarimsak, biber, sogan ve maydanozu serpistirin. Baliklari yerlestirip, üzerini kalan domates ve patates dilimleriyle kapatın. Tuzun kalanini ekleyerek, yagi gezdirin. Kagidin karsilikli kenarlarini üst üste kapatın ve önceden isitilmis orta sıcaklıktaki firinda 40 dakika kadar pisirin.

## **Kalamarli Karides Güvec**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 paket dondurulmus karides 1 paket dondurulmus kalamar 1 küçük kavanoz mantar konservesi 2 çorba kasigi tereyagi 2 adet domates 3 adet sivribiber 3 dis sarimsak Karabiber, tuz 1 paket dilimlenmis tost kasari

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagini eritin. Ince kiyilmis mantarlari, ufak dogranmis sivribiberleri, ortadan ikiye kesilmis sarmisaklari ilave edin. Karidesleri ve dogranmis kalamarlari ekleyin. 3-4 dakika karistirarak sote edin. Küp seklinde dogranmis domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavanin kapagi kapali olarak 5 dakika pisirin. Hazirladiginiz karisimi yaglanmis güvec kabina koyun. Üzerine peynir dilimlerini yerlestirin. Güveci, 200 derece isitilmis firinda karides ve

kalamar pisip, peynir eriyinceye kadar tutun. Sıcak olarak servis yapın.

### **Kalkan Tava**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. Kalkan  
¼ su bardağı Un  
6 ½ yemek kasığı Sivi yağ (kızartmak için)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balığı temizleyin ve birer porsiyonluk parçalara bölüp tuzlayın. SDüzgeçte 15 dakika bekletip, unlayarak kızdırılmış derin yağda kızartın.

### **Karides Pilaki**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

½ kg. karides 2 yemek kasığı sirke 2 orta boy soğan 2 diş sarımsak 1 havuç 1 büyük patates 1 büyük domates 1 çay bardağı sıviyağ 2 yemek kasığı kıyılmış maydanoz tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karidesleri tuzlu ve sirkeli suda 7-8 dakika haslayın. İnce doğranmış soğan ve verevine doğranmış havuçları, sıviyağda karıştırarak kavurun. Sonra doğranmış domatesleri ve sarımsakları katıp 3-4 dakika daha pisirin. İki bardak su ekleyin. Kaynamaya başlarken, zar biçiminde doğranmış patates ve karidesleri katın. Yeterince tuz ve biber koyup kısık ateşte pisirin. Servisten önce üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

### **Karidesli Makarna**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. makarna 100 gr. kasar peyniri 100 gr. midye (dondurulmuş) 100 gr. karides (dondurulmuş) 40 gr. margarin 1 adet soğan ½ demet maydanoz 2-3 yemek kasığı sarap 3 yemek kasığı un 1 su bardağı et suyu Kekik Karabiber Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soğanları küp şeklinde doğrayın, yesilliği kiyin, peyniri rendeleyin. Makarnayı tuzlu suda haslayın. Soğanları yağda pembeleştirin. İçine unu ilave edin. Karides ve midyeleri soğanları katıp 1 dakika kavurun. Sarabı ekleyin. Et suyunu koyup bir tasım kaynatın. Maydanoz ve kekigi katıp tuz, karabiber ile tatlandırın. Hazırladığınız makarna ile karıştırıp rendelenmiş kasar peyniri serptikten sonra servis yapın.

### **Kiremitte Balık**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. Barbunya balığı 1 orta boy Soğan 2 küçük boy Domates 1 tabaka Yağlı Kağıt 3 yemek kasığı Tereyağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizleyip, tuzlayın ve süzgeçte 15 dakika bekletin. Domates ve soğanı yarım santimetre kalınlıkta yarım daire şeklinde doğrayın. Temiz kiremit üzerine yağlı kagıttan iki kat yayıp, balıkları kagidın üzerine düzgünce yerleştirin. Üzerlerine, birer dilim soğan ve domates koyun ve hafif erimis tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 40 dakika pisirin.

### **Lüfer Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet lüfer 3 adet yumurta 2-3 dilim bayat ekmek 1 tatlı kasığı toz şeker 1 kahve fincanı çamfistigi 1 kahve fincanı kusüzümü Tuz, karabiber, yenibahar Kızartmak için: 1 su bardağı sivi yağ 3 çorba kasığı un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Başı ve kuyruğu temizlenip yıkanmış lüferleri iki üç parçaya ayırın. Bir tencereye koyun, üstünü örtecek kadar su ekleyin, tencerenin kapagı açık olarak 15 dakika haslayın. Haslama sırasında üzerinde oluşan köpükleri alın. Lüferin derisi ve kılçıklarını ayırdıktan sonra küçük didikleyin. Balığı ufalanmış ekmek içi, yumurta, rendelenmiş soğan, tuz, şeker, yenibahar, kusüzümü ve çamfistigini ilave edip yogurun. Harçtan yuvarlak köfteler hazırlayıp, una bulayın.

Lüfer köftelerini kızdırılmış sivi yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın

### **Mantarlı Dil Balığı**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 adet dil filetosu 200 gr. mantar 2 yumurta ½ limon brandy sek beyaz sarap sarımsak biberiye zeytinyagi tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balık filetolarını yıkayıp kurutun. Mantarları iyice temizledikten sonra ince ince dilimleyin ve üzerine biraz zeytinyagi gezdirin. Bir tencerede balıkları, yarım bardak sarabi ve bir kadeh brandy#8217;yi koyun. Bir dis sarımsak, bir bag biberiye, tuz ve karabiber ekleyip kısık ateste 15 dakika pisirin. Balıkları çıkarın ve mantarların yanına ekleyin. Sıcak tutun. Öte yanda balığın pistigi sosu süzüp, yüksek ateste kaynatın. Kivami biraz koyulasmalı. Atesi kısip yumurtaların sarısını, dört kasık zeytinyagi ve birkaç damla limon suyunu ekleyin ve süratle karıştırarak pisirin. Yumurtalar karısına dagıldığında ocaktan alın. Filetolari, mantarlarla beraber bir tabaga yerleştirin ve sosu üzerine dökerek servis edin.

### **Palamut Balığı Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet palamut balığı 1 adet büyük soğan 2 dilim ekmek içi 3 adet yumurta tuz, karabiber, kekik maydanoz kızartmak için sıviyag

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıklar temizlenip tuzlu suda 10-15 dakika haslanır. Soguyan balıkların kilçikleri çıkarılıp etleri ince ince kıyılır. Kıyılan balık etlerine ufalanmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, karabiber, kekik, maydanoz ve yumurtalar ilave edilerek iyice yogurulur. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp köfte sekli verilir. Unlanır. Kızdırılmış yağda kızartılır. Kağıt peçete üzerine alınıp sıcak servis yapılır.

### **Palamut Firinda**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet palamut 4 adet büyük domates 1 bas soğan 3 çorba kasığı zeytinyagi 1 limon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıklar temizlenir. İyice yıkandıktan sonra balıktan ikiser fileto çıkarılır. Zeytinyagiyla yağlanmış tepsiye balık filetolari içleri yukarı gelecek biçimde yerleştirilir. Tuz ve karabiber serpidikten sonra rendelenmiş ve sıkılarak suyu alınmış soğan üstüne yayılır. Dilimlenmiş domatesleri de balıkların üstüne ve çevresine yaydıktan sonra, çeşitli biçimlerde kesilmiş limon dilimleriyle süslenir. Kalan zeytinyagi da gezdirilerek dökülür ve tepsi orta isili firina sürülür. Balıklar pisince firından çıkarılır ve servis yapılır.

### **Patatesli Somon**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 iri boy patates (1/2 cm. kalınlığında halkalar halinde kesilmiş)

8 çorba kasığı tereyagi (120 gr.)

1/2 kg. somon file (halka kestiginiz patateslere uygun sekilde 2 ½ cm.

kalınlığında kesilmiş)

4 dis sarmisak

1/2 su bardagi rende kasar peyniri (100 gr.)

4 çorba kasığı dereotu

Tuz, taze öğütölmüş karabiber

1/3 su bardagi krema (100 ml.)

3 çorba kasığı maydanoz ve 2 çorba kasığı dereotu

2 dilim beyaz tost ekmeği (ekmek kızartma makinesinde kızartılmış)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 200 °C'de ısıtın. Patates halkalarını fritözünüzde hafif renk degistirinceye kadar (170 °C'de 2 dk.) kızartın. Kağıt havluyla yağını alın. Fırın tepsisini tereyaginın yarisi ile yağlayın. Tepsiye önce kızarmış patates dilimlerini, sonra parça kesilmiş somon dilimlerini dizin. Üstüne kremanın yarısını ve dereotunu ekleyin. Tekrar patates dilimlerini dizin. Kalan tereyagini, patates dilimlerinin üstüne findik büyüklüğünde parçalar halinde koyun. Tepsiyi folyoyla kapatıp 15 dk. kadar firinda pisirin. Bu arada tost ekmeklerini, ekmek kızartma makinesinde hafif pembelesinceye kadar kızartın. Kızarmış ekmekleri, sarmisak, maydanoz, tuz ve biberle, ekmekler çok küçük

parçalar haline gelene kadar robotun ana haznesinde öğütün. Tepsiyi fırından alıp bu karisimi patateslerin üstüne dökün ve üstünü kapatmadan 10-15 dk. kadar, kitir olana dek pisirin. Fırından çıkmadan birkaç dakika önce kalan kremayı ve kasar peynirini üstüne dökün. Kasar peynirleri eriyene kadar fırında tutun.

### **Salmonlu Dil Balığı Filetosu**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet iri pırasa 4 adet dil balığı (fileto edilmiş) 80 gr. salmon füme 10 gr. orta boy mantar 4 adet soyulmuş kornison tursu 1 adet sakız kabacı 1 adet iri boy soğan 1 adet sıkılmış limon suyu 2 adet patates 1 çay fincanı krema 1 çorba kasığı Worcester sos 1 su bardağı balık velutesi 4 adet taze defne yaprağı süslemek için: 1 çorba kasığı kapari çiçeği 1/8 demet maydanoz 1/8 demet dereotu 1 çorba kasığı toz badem 1 çorba kasığı tereyağı 2 çorba kasığı beyaz sarap 1 çorba kasığı konyak Yeterince tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pırasanın dis yapraklarını 30 dk. haslayın ve buzlu suya atın. Dil balıklarını fileto ettikten sonra incecik dövün ve çalışma tahtasını hafif ıslatarak birbirine birleştirip dizin. Salmon füme dilimlerini de üzerine sıralayıp, pırzola demiri ile vurarak birbirine pekmesini sağlayın. Patatesleri küçük sato patates olarak haslayın. Defne yaprağı, krema, toz badem ve baharatların disindeki malzemeleri doğrayıp tereyağında sote edin. Baharatlarla tatlandırıp toz badem, worcester sos, dereotu ve maydanozu da ekleyin. Hazırladığınız için yarısını, bohça şeklindeki balık filetosunun içine yayın. Rulo şeklinde sarıp, 180°C'de 10 dk. pisirin. Ve pırasa yapraklarının içine sarın. Baharatlarla da disini tatlandırın. Ve 3 dk. fırında bekletin. Kalan iç malzemenin içine beyaz sarap, konyak, krema ve balık velutesi ekleyip, sos oluncaya kadar kaynatın. Haslamış olduğunuz patatesleri tereyağında sote edip üzerine maydanoz serpistirin. Tabağın dibine sos döküp, rulo halindeki balığı esit parçalara bölün ve tabaklara koyarak servise sunun.

### **Sebzeli Balık Bugulama**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

500 gram balık filetosu (ayıklanmış, kiliksiz) 2 orta boy domates 2 sivri biber 3 adet taze soğan 2 sap kereviz yaprağı 1 küçük havuç 1 defne yaprağı 2 dis sarmısak 2 dal taze rezene (veya 1 çay kasığı rezene tohumu) yarım limon tuz, karabiber 1 yemek kasığı zeytinyağı.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balık filetolarını yıkayıp kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yıkayıp, sap ve tohumlarını atın, halkalar halinde doğrayın. Taze soğan ve pırasanın dis kabuklarını soyun, yuvarlak doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayıp, kurulayın. Havucu kazıyın, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Sarmısakları soyun, uzunlamasına ikiye bölün. Rezene dallarını yıkayıp kurulayın. Yarım limonun çekirdeklerini çıkartın, kabuğunu soyun, yuvarlak dilimleyin. Bütün sebzeleri bir kapta karıştırın, yarısını tencerenin dibine yayın. Balıkları sebzelerin üzerine yerleştirin, balıkların üzerine kalan sebzeleri dağıtın, tuzunu ve karabiberini ekleyin, zeytinyağını gezdirin, yarım bardak su koyun, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pisirin. Yanında limon ile sıcak servis yapınız.

### **Somon Füme Florantin**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

200 gr. Somon Füme 125 gr. Un 250 gr. Süt 50 gr. Süzme Yogurt 100 gr. Krema 100 gr. Mayonez 70 gr. Ketçap ¼ adet Yumurta 2 adet yumurta 200 gr. ıspanak 3 gr. siyah havyar 30 gr. ayçiçek yağı 5 gr. tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

İspanaklı Krepin yapılışı: Süt, un, yumurta ve tuz çukur bir kabin içerisinde çirpilir. Daha sonra ince süzgeçten geçirilir. İçine temizlenip haslanmış ıspanak yaprakları blender'da püre haline getirilerek eklenir. Yeşil bir renk alıncaya kadar iyice karıştırılır. Krepler teflon tavaya ince olarak dökülür ve sogumaya bırakılır.

Diğer bir kapta krema çirpılarak köpürtülür. İçine süzme yogurt ve ince doğranmış olan maydanoz, dereotu, sarımsak eklenerek karıştırılır. Hazırlanan bu karışım kreplerin arkasına ince bir şekilde sürülür. Onun üzerine somon fümeler sıralanır, Siki olarak rolade şeklinde sarılır. Buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra kesilir.

### **Sütlü Balık**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gram beyaz etli balık (levrek, dil, çipura) 2 kasık krema yarım su bardağı süt 2 dis sarmısak 1 limonun suyu 1 çay kasığı tuz

Besamel sosu için: 2 yemek kasığı un, 4 yemek kasığı sıvı yağ, 1 su bardağı süt,

2 yemek kasigi rende kasar peyniri.

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balık filetolarini ince seritler halinde kesin, firina girecek bir tepsi veya yayvan cam kaba yanyana dizin. Sarmisagi ayiklayin, 1 çay kasigi tuz ile havanda dövün. Havana krema ve limon suyunu ekleyin, iyice karistirin, baliklarin üzerine dökün, önceden isitilmis firinda 15-20 dakika pisirip, çıkartin. Bir tencereye sivi yagi koyun, isininca unu ekleyin, rengi dönene kadar yakmadan kavurun, yavas yavas sütü ilave ederek karistirmaya devam edin, topaksiz sulu bir bulamaç kivamina gelince firin tepsisindeki baliklarin üzerine dökün. Rende kasari ekip tekrar firina sokun, üstü kızarinca çıkartip sıcak olarak servis edin

### **Tahinli Balık**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

6 fener baligi filetosu (1 kg. 250 gr.)  
2 limon suyu  
5 çorba kasigi zeytinyagi (75 ml.)  
2 büyük kuru sogan  
4 çorba kasigi tahin (60 ml.)  
3 dis sarmisak  
1/2 su bardagindan biraz az su (100 ml.)  
Tuz, taze öğütölmüs karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firininizi önceden 180 °C'de isitin. Baliklarinizi fazla derin olmayan bir firin kabina yerlestirin. 2 çorba kasigi limon suyu tuz, biber ve 2 çorba kasigi zeytinyagini dökün ve 15 dk. pisirin. Soganlari kiyin ve geri kalan zeytinyaginda kavurun. Tahin ve sarmisagi, bir miktar tuzla bir kabin içinde çirpin; yavas yavas su ve geri kalan limon suyunu ilave edin. Karisiminiz krema haline gelinceye kadar çirpmaya devam edin. Pisirdiginiz baliklari firindan alin, üzerlerine kavrulmus soganlari serpistirin. Tahinli sosu da ilave ederek 15 dk. daha pisirin. Beyaz pilav ve rokayla servis yapin.

### **Yogurtlu Tekir Baligi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

12 adet tekir baligi 1 su bardagi yogurt 2 dis sarmisak kirmizi pul biber, tuz, un

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tekir baliginin pullarini biçagin sirti ile kaziyin. Kafalarini hafifçe tuzlayin. Yogurdu en az bir saat oda isisinde tutun. Sarmisaklari ayiklayin. Ezin, yogurda ekleyin ve karistirin. Tavada yagi kızdirin, baliklari una batirin, yaga atip iki taraflarini da kızartin. Çıkartinca kagit üzerine alip fazla yagini süzün. Servis tabagina aldiginiz baliklarin üzerine sarmisakli yogurdu dökün. Üzerine pul biberi ekin. Sıcak servis yapin.

### **Acibadem Kurabiyesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Yumurta Beyazi 2 Adet  
Çekilmis Badem  
1 su bardagi  
Pirinç Unu ¼ su bardagi  
Toz Seker  
¾ su bardagi  
Tuzsuz Kabuksuz Badem

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce firininizi orta sicakliga (170 derece) getirin. Firin tepsisine yagli kagit serin. Yumurta beyazlarini çirparak kar haline getirin. Çekilmis badem, pirinç unu ve sekeri ilave edin. Hazirladiginiz bu karisimdan birer dolu tatli kasigi alarak, genis araliklarla yagli kagidin üstüne koyun. Serin bir yerde 10 dakika beklettikten sonra ortalarına badem oturtun. 25 dakika kurabiyelerin rengi hafif kahverengimsi olup sertlesene kadar pisirin. Acibadem kurabiyelerini yagli kagittan çikarip, sogumasi için bir servis tabagina yerlestirin

### **Agaç Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 yumurta  
100 g margarin  
1 ay bardagi toz seker  
1 paket vanilya  
1,5-2 su bardagi un  
1 paket kabartma tozu  
1,5 yemek kasigi kakao

Üzeri için:

1 tatli kasigi hindistancevizi,  
1 tatli kasigi toz seker,  
1 yemek kasigi findik kirigi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. Hamuru ikiye bölüp yarısına kakao ilave edin ve iyice yogurun. Her iki hamuru da 0,5 cm kalinliginda açin. Kakaolu hamurdan ağaç gövdesi sekli çıkartin ve yağli kagit serilmis büyük firin tepsisinin alt kismina yerlestirin (üst kismina yapraklar dizilecek). Kalan hamurlardan kalıp yada bıçak yardimi ile degisik yaprak sekilleri kesin. Üzerlerine su sürün, hindistancevizi, toz seker ve findik kirigi serpin. Bu iki renkli yapraklari ağaç gövdesinin üst kismina daginik bir sekilde (ağaç dallari gibi), distan içe dogru siralayin. Üzerlerine tekrar su sürün, ikinci sıra yaprak dizin ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

### **Ananas Kayiklar**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1,5 ay bardagi su 25 g margarin  
1 tatli kasigi toz seker  
1,5 çay bardagi un  
1 yemek kasigi misir nisastasi  
2 yumurta  
1/2 paket kabartma toz

Krema: 1 paket Çikolatali krem santi,  
1,5 çay bardagi ananas suyu (konserve),  
5 dilim ananas (konserve),  
20 g bitter ikolata

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Su, margarin ve sekeri kaynatin. Un ve nisastayi kaynayan karisima bir seferde ekleyin ve olusan hamuru 1 dakika süre ile karistirarak pisirin. Hamur soguduktan sonra yumurtalari ve yarim poset hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapi olusuncaya kadar çirpin. Bu hamuru krema torbasina doldurun. Yağli kagit serilmis firin tepsisine ceviz büyüklüğünde toplar sikin ve önceden isitilmis 200 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin. Soguduktan sonra ortalarından ikiye ayirin. Krema: ikolatali krem santiyi 1,5 çay bardagi soguk ananas suyu ile 2-3 dakika çirpin. Krema torbasina doldurup bezelerin içine sikin. Ananaslari uygun sekilde kesip üzerlerine batirin. ikolatayi benmari usuli eritip ananaslarin üzerinde ince seritler halinde gezdirin.

### **Ananasli Cheeseecake**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

¼ su bardagi tereyagi (60 gr.)  
2 su bardagina yakin yulafli bisküvi (200 gr.)  
1/2 çay kasigi toz tarçin  
Harç için: 350 gr. krem peynir  
2 yumurta  
1/2 su bardagi seker (50 gr.)  
3 ay kasigi un (20 gr.)  
1 paket vanilya

Süsleme için:



3 dilim konserve ananas (1 dilim 8'e kesilmiş, 2 dilim 6'ya kesilmiş)  
Kiraz sekerlemesi  
Taze ananas yapragi  
1/4 su bardagi kayisi reçeli veya marmeladi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini önceden 175 °C'de isitin. 20 cm. apındaki yandan açılıp altı ayrılabilen bir pasta kalibini yağlayın. Eritilmiş yağ, yulaflı bisküvi ve tarçını, hand blender'in özel kabında veya mini robotta karıştırın. Hazırladığınız bu hamuru, pasta kalibinin altına 2-3 mm. kalınlığında olacak şekilde serin. Harç için krem peynir, yumurta, seker, un ve vanilyayı derin bir kapta, karışım pütürsüz hale gelinceye kadar çirpin. Bu karışımı, kalıba serdiğiniz hamurun üstüne dökün ve 175 °C'de 35 dk. kadar pisirin. (Biağı hamurun ortasına batırdığınızda temiz çıkması gerekmektedir.) Fırından aldığınız cheesecake'i sogutun. Kalibin kenarlarını açarak, cheesecake'i çıkartın ve dilimleyin. Her bir dilimin üstüne, önce 6'ya kestiginiz ananas dilimlerini, sonra 8'e kestiginiz ananas dilimlerini yerleştirin. Dilimlerin ortasına, kiraz sekerlemelerini koyarak süsleyin. Eriyene kadar suyla karıştırdığınız kayısı marmeladını bir fırça ile dilimlerin üzerine sürerek, cheesecake'leri servise hazır hale getirin.

### **Ask Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

Beze: 2 yumurta aki, 1/4 çay kasığı tuz, 1 su bardağı pudra sekeri.

Krema:

Yarım ay bardağı fındık, Yarım ay bardağı ceviz içi, Yarım ay bardağı tuzsuz badem, 2 poset krem santi, 2,5 çay bardağı soguk süt

Üzeri için: 1 tatlı kasığı kakao,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta akları ve tuzu 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çirpin. Mikseri en düşük devrinde çirparak, pudra sekerini azar azar ilave ederek yedirin (toplam 5 dakika). Elde ettiğiniz bu beze hamurundan yağlı kağıt üzerine 26 cm çapında ve 1,5 cm yüksekliğinde çember şeklinde yayın.

Kalanıyla krema torbası kullanarak kalp şekilleri verin ve önceden ısıtılmış 130 dereceli fırında 35-45 dakika pisirin.

Krema: Fındık, ceviz ve bademleri 130°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika kavurun ve öğütün. 2 poset krem santiyi 2,5 çay bardağı soguk süt ile 2-3 dakika çirpin. İçine erezleri ilave edip iyice karıştırın. Bu kremayı soguttugunuz bezenin üzerine bombe şeklinde yayın. Yağlı kağıttan 0,5 cm genişliğinde 5 adet uzun serit kesin ve pastanın üzerine birbirine paralel olarak yapıştırın. Kakaoyu serpin ve seritleri çıkartın. Pastanın üzerine kalpleri yerleştirin. Kenarlarına okolata rendesini serpin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın

### **Balli Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1/2 su bardağı süzme bal 60 gr.beyaz okolata(küçük parçalara kırılmış) 1 çay kasığı tarçın 1/2 su bardağı toz seker 2 yumurta 1 su bardağı çekilmiş ceviz 2 su bardağı un 1 tatlı kasığı tereyağ 1 tatlı kasığı kabartma tozu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firinizi 180 derece ısıtın. İsiya dayanıklı köseli bir kalibi bir tatlı kasığı tereyağla yağlayın. Ayrı bir tencerede sekeri, balı ve 4 çorba kasığı suyu hafif ateste seker eriyene kadar devamlı karıştırarak kaynatın. Tencereyi atesten alıp okolatayı cevizleri ekleyin. okolatalar eriyince soguması için kenara alın. Unu , kabartma tozunu,karbonatı ve tarçını bir kaseye koyun. Sogumus okolatalı bal karışımını una ekleyin. Yumurtaları irpip,bütün malzemeleri iyice karıştırıp yağlanmış kalıba bosaltın. 35 dakika fırında pisirin. Fırından çıkardıktan sonra çubuklar halinde kesip sogumaya bırakın. Soguduktan sonra servis yapın.

Afiyet olsun...

### **Beyaz okolatalı Mus**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 su bardağı Sivi Krem Santi- Süt Kreması 2 ay kasığı ülsuyu 3 çorba kasığı Tereyağı 200 gram eritilmiş beyaz okolata 2 adet yumurtanın aki

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta aklarını, iyice sertlesip, kar gibi olana dek çirpin. Büyük, baska bir kasede benmari usülü eritilmiş beyaz okolatayı ve oda sıcaklığındaki tereyağını krema gibi olana ve soguyuncaya dek çirpin. Soguttugunuz karışımına sirasıyla üzerindeki tarife göre hazırlanmış Sivi Krem Santi - Süt kreması&#8217;ni, ülsuyunu ve yumurta aklarını

ilave edin. Malzemeler özlesene dek karistirin. Musu, 6 ayri kup bardagina doldurun. Buzdolabinda sogutun. Soguyan muslariin uzerine, eritilmis bitter cikolatayi esit sekilde paylastirarak, servis yapin.

### **Brown Kek**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

150 gr. Seker 80 gr. Margarin 75 gr. Kakao 75 gr. Un 75 gr. Bal 2 Adet Yumurta Yarim su bardagi ceviz Yarim tatli kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Seker ile yag çirpin, diger malzemeler yavasça ekleyin. Karisimi teflon kaliba dökün. Sicak firinda 20 Dakika pisirin.

### **Capri Pastasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 yumurta 180 gr. seker 200 gr. tereyagi 150 gr. cikolata 200 gr. badem

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta sarilarini sekerle çirpin. Diger tarafta yumurta aklarini köpürene dek çirptikten sonra yavas yavas karistirarak sarilara ekleyin. Bu karisima ince kiyilmis bademleri ve yagda eritilmis cikolatayi ilave edin. Yaglanip unlanmis bir kaliba döküp 180 derecede yarim saat pisirin. Pastanizin uzerini pudra sekeriyle süsleyin.

### **Cevizli Kremali Dondurma Parfe**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. krem santi 100 gr. toz seker 5 adet bütün yumurta 200 gr. ceviz (kirilmis)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Krem santiyi çirpin. Bir kaba bosaltin. Yumurta ve sekeri de çirpip, krem santinin içine karistirin. Kirik cevizi de ekleyip parfe kaliplari veya evdeki çeşitli derin kaplara bosaltin. Dipfriz'e yerlestirin. 3-4 saat sonra dipfrizden çıkarttiginiz parfeyi, kabindan alip dilimleyin ve istediginiz gibi servis yapin.

### **Meyveli Cheese Cake**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 paket kepekli bisküvi 2 çorba kasigi margarin 2 kutu labne peynir 1 paket limonlu jöle 1 kutu krem santi (2 poset) 2 su bardagi süt

Üstü için: 1 kutu ananas konservesi 3 adet kivi 1 su bardagi su 1 çorba kasigi nisasta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bisküvileri ezip eritilmis margarinle karistirin. Tart kalibina bastirarak düzgün bir sekilde yayın. Limonlu jöleyi, bir su bardagi sicak suda eritin. Krem santiyi sütle çirparak krema haline getirin. Limon jölesi krem santi ve labne peynirini mikserle karistirin. Hazirladiginiz karisimi tart kalibindaki bisküvinin uzerine yayın. Buzdolabinda 1 saat bekletin. Krema sertlestikten sonra uzerini ananas ve kivi dilimleri ile süsleyin. Su ve nisastayi karistirin. Koyulasincaya kadar pisirin. Karisimi meyvelerin uzerine yayın. Cheese Cake'i buzdolabinda 1 gece beklettikten sonra servis yapin.

### **Çerezli Tart**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 yumurta 75 g margarin 1 paket vanilya 2 yemek kasigi bal 2,5 su bardagi yulaf ezmesi 2-3 yemek kasigi un 1 paket kabartma toz

Çerezli karisim:

1,5 çay bardagi bal,

50 g margarin,

1 paket vanilya,

1 su bardagi kuru erik (ikiye kesilmis), 1

0 adet kuru kayisi(küçük parçalar halinde kesilmis), 8 adet kuru incir (küçük parçalar halinde kesilmis),

1 çay bardagi kuru üzüm, 1 çay bardagi yaprak badem,

1,5 çay bardagi findik kirigi

## YAPILIŞ TARİFİ

</td></tr><tr><td class="cat" colspan = "2"><center><strong>Beslenme Bilgileri Notlar</strong></center></td></tr>

### Çikolatalı Armutlu Kek

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

125 g margarin 1 su bardağı misir unu 1 su bardağı toz şeker 4 yumurta 1 paket vanilya 1,5 su bardağı un 1 paket kabartma tozu 1 tutam tuz 40 gram ufalanmış bitter çikolata Yarım su bardağı kuru üzüm 2 adet orta boy armut

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini eritip sogumaya bırakın. 26 cm çapındaki kek kalıbını 1 yemek kasığı margarin ile yağlayıp üzerine 1 yemek kasığı misir unu serpin.

Toz şekerden bir yemek kasığı ayırıp kalanını çırpma kabına alın. Margarin, yumurta, şekerli vanilin, misir unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çırpın. Çikolataları ve kuru üzümleri ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün.

Armutları soyup ince ince dilimleyin ve hamurun üzerine hafifçe bastırarak dizin. Ayırdığınız 1 kasık toz şekeri üzerine serpin ve pisirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 40-50 dakika pisirin.

### Çikolatalı Bisküvi Pastası

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 paket pötibör bisküvi ½ paket yulaflı bisküvi 2 küçük paket krema 150 gr. margarin 4 paket 80 gr.'lık bitter çikolata

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pötibör ve yulaflı bisküviyi robotta un haline getirin. Erittiğiniz 150 gr. margarini üzerine ekleyip karıştırın. Bu karışımı düz ve geniş bir kaba yayın. (Karışım en fazla 3-4 cm. yüksekliğinde olmalı.) İyice bastırarak dümdüz hale getirdiğiniz karışımın üstüne meyveleri dizin. 4 paket çikolatayı benmari usulüyle topak kalmayacak şekilde eritin. 2 paket kremayı erimis çikolataya yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Bu karışımı hazırladığınız tabanın üzerine dökün. Önce buzlukta 4-5 saat, daha sonra buzdolabının normal katında 2-3 saat kadar tutup servis yapın.

### Çikolatalı Ekmek

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 su bardağı un 1 paket hazır Instant maya Yarım çay kasığı tuz 1 çay bardağı toz şeker 100 g margarin 1,5 su bardağı ilik süt İç malzeme: Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi, Yarım su bardağı damla çikolata Üzeri için: 1 yumurta sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yogurup üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pisirin

### Çikolatalı Fındıklı Pasta

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

240 gr. un 250 gr. pudra şekeri 200 gr. tereyağı 150 gr. fındık 150 gr. çikolata 30 gr. kakao bal 5 yumurta sarısı 4 yumurta ağı rom

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pudra şekeri ve erimis tereyağını biraz tuz ile köpük köpük olana dek çırpın. Yumurta sarılarını azar azar ekleyerek tahta kasıkla karıştırın. Elenmiş un ve kakaoyu, çikolata parçalarını, biraz iri kalacak şekilde dövülmüş fındıkları, bir kasık romu, 2 kasık balı ve bir çimdik tuz ile çırpılmış yumurta aklarının yarısını da karışıma ekleyin. Son olarak kalan yumurta aklarını da ilave edip iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış ve un serpilmiş dikdörtgen bir kalıba dökün. 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pisirin. Pısırmaya süresinin ortasında alüminyum folyo ile örtterek üzerinin yanmasını engelleyebilirsiniz. Sıcakken servis yapın.

## **Çikolatalı Gato**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 adet 10 porsiyonluk çikolatalı pandispanya 5 yumurta sarısı 175 gr. (7/10 su bardağı) tozşeker 3 çorba kasığı su 250 gr. margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış) 100 gr. kuvertür ya da bitter sütsüz çikolata 200 gr. iç sam fıstığı (kiyilmiş) 50 gr. beyaz çikolata (rendelenmiş, süsleme için) 100 gr. taze çilek ya da bir baska mevsim meyvesi (süslemek için)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sogumus pandispanyayı enlemesine iki esit parçaya kesin. Kremabörü hazırlamak için isiya dayanikli bir kaba yumurta sarıları, seker ve suyu koyun. Kabi yariya kadar sıcak su doldurulmus daha büyük bir kabin içine oturtun. Yumurta - seker - su karisimini kremamsi bir doku alip, koyulasincaya kadar çirpin. Karisimin bulunduğu kabi sıcak su bulunan kaptan çıkartin ve karisimi soguyuncaya kadar çarpmaya devam edin. Karisim soguyunca küçük parçalar halinde margarin ilave edip, tahta bir kasikla karistirin. Bitter çikolatayı kremaböre ilave edip tahta kasikla karistirin. Pandispanyanın ortasına kremabörden sürün. Üzerine kiyilmiş sam fıstığı serpistirin. İkinci pandispanya parçasını üzerine kapatın. Gatonun üst ve kenarlarını kalan kremabörle kaplayın. Çikolatalı gatonun üzerinibeyaz çikolata rendesi ve meyvelerle süsleyip, servis yapın.

## **Çikolatalı Krema**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 litre süt (5 su bardağı) 1 bardak tepeleme tozşeker 3 yumurta ¾ bardak un 1 paket vanilya

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye 3 yumurta sarısı, un, seker, vanilya ve dogranmış çikolata koyup karistirin. Sıcak sütü azar azar katip yedirin. Bir telle karistirarak pisirin. Yumurta aklarına, bir fiske tuz koyun ve mikserde çirparak kar haline getirin. Bu yumurta akini, azar azar çikolatalı kremaya koyup iyice karistirin. Kremayı, birer kisilik kaselere bosaltın. Üzerini kiyilmiş findik veya hindistanceviziyle süsleyin.

## **Çikolatalı Sufle**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

100 gr. bitter çikolata 70 gr. margarin 1 çorba kasığı pudra sekeri 3 çorba kasığı un 2 su bardağı süt 4 çorba kasığı tozşeker 4 adet yumurta ½ paket vanilya

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sufle kalibini 10 gr. margarin ile yağlayip, pudra sekeri serpin. Bir tencerde kalan 60 gr. margarin eritin, unu ekleyip hafif pembelesinceye kadar kavurun. Sıcak süt ve tozşekeri ilave edin. Sürekli karistirarak kaynayincaya kadar pisirin. Kaynamaya basladıktan sonra 1 dakika daha pisirip, altini kapatın. Hazırladığınız kremayı arada bir karistirarak sogutun. Yumurtanın aklarını sarılarından ayirin. (Yumurta aklarının içinde sarısının kalmamasına dikkat edin.) Çikolatayı rendeleyin. Soguyan kremaya yumurta sarılarını tek tek yedirin. Çikolata ve vanilyayı ekleyip karistirin. Baska bir kasede yumurta aklarını bir fiske tuzla kar haline gelinceye kadar çirpin. Çikolatalı kremayı yumurta aklarına ilave edin. (Krema ve akları karistirirken kesinlikle çirpmayın, sadece alt üst edin. Aksi halde sufleniz kabarmaz.) Karisimi yağlanmış kaliba dökün. Kalibi firin tepsisine koyun. 200 derece isitilmiş firinda 10 dakika pisirin. Firinin isisini 160 dereceye indirip 15 dakika daha pisirin. Pisirme sirasında firinin kapagini açmayın. Sufle firindan çıktıktan sonra üzerine pudra sekeri serpip, yanında krema ile hemen servis yapın.

## **Çilek Çiçekler**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

2 yumurta 1 çay bardağı toz seker 1 paket vanilya Yarım çay kasığı tuz 1 yemek kasığı su 1 limon kabugu rendesi 2 çay bardağı un

Dolgu:

200 g çilek, 1 paket tart jölesi, 2 yemek kasığı toz seker, 2,5 çay bardağı su 1 paket krem santi, 1,5 çay bardağı soguk süt,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta ve sekeri çirpin. Sekerli vanilin, tuz, su, limon kabugu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha çirpin. Bu hamurdan yağli kagit serilmiş firin tepsisine belirli aralıklarla birer yemek kasığı koyun. Bu hamurlara çiçek sekileri verebilmek için kasik yardimi ile ortalarından dis kenarlarına dogru belirli aralıklarla yayın. Önceden isitilmiş 200 dereceli firinda 10-15 dakika pisirin. Dolgu: Soguttugunuz çiçeklerin yarisinin üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz seker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın ve çileklerin üzerine sürün.

Krem santiyi 1,5 çay bardağı süt ile 2-3 dakika çirpin. Krema torbasi ile çileklerin üzerine sikin ve kalan çiçekleri

bunların üzerine kapatın. Üzerlerine pudra sekeri serpererek servis yapın.

### **Çilekli Yaz Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 yumurta 1 çay bardağı toz seker 50 g margarin 1 paket vanilya 1,5 çay bardağı un 1 paket kabartma tozu  
Çilekli krema:

300 g çilek, Yarım çay bardağı pudra sekeri, 1 paket Limon Aromalı Jöle,  
5 çay bardağı su, 1 paket krem santi, 1 su bardağı soğuk süt  
Beyaz krema: 1 paket krem santi, 1 su bardağı soğuk süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta ve sekeri 1-2 dakika çırpın. Margarin, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba döküp önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında 20-25 dakika pisirin. Soğuduktan sonra kalibin kelepçesini çıkartıp yıkayın ve tekrar takın. Çilekli krema: Ayıkladığınız çileklerden bir miktarını ortadan ikiye kesin ve pasta çerçevesi boyunca dizin. Kalan çilekleri yarım çay bardağı pudra sekeri ile robotta püre haline getirin. Jöleyi su ile tarifine göre hazırlayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 20 dakika bekletin. Krem santiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine çilekli pürenin tamamını ve jölenin yarısını ilave edip iyice karıştırın. Beyaz krema: Krem santiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karıştırın. Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayı dökün, üzerine çilekli kremayı dökün ve düzgünce yayın. Bir çatal yardımı ile alttan üste doğru spiraller çizerek yüzeye yer yer beyaz kremadan çıkartın. Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

### **Dağınık Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet yumurta 250 gr. fındık 250 gr. margarin 6 su bardağı un 1 su bardağı yogurt 1 su bardağı toz seker 1 çay bardağı sıvı yağ 1 paket kabartma tozu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini hafif iltin, iki adet yumurta sarısı, sıvı yağ, yogurt, seker ve kabartma tozu ile bir kapta elinizle ezip, yumusatin. Un ilave edin, yogurup hamur yapın. Yumurta iriliğinde hamur parçaları kopartıp, önce yumurta akına, sonra dövülmüş fındığa batırıp yağlı tepsiye dizin. Kurabiyelerin altı ve üstü pembelesinceye dek pisirin.

### **Domates Pastası**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yumurta 17 çorba kasığı toz seker 17 çorba kasığı sıvı yağ 20 çorba kasığı domates suyu 25 çorba kasığı un 1 su bardağı dövülmüş badem 100 gr. kuru üzüm 2 paket kabartma tozu Krema Pudra sekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle 3 adet yumurtayı sekerle beraber 5-10 dakika mikserle çırpın. Daha sonra yavaş yavaş tahta bir kasıkla karıştırıp unu eleyin. Sıvı yağı, dövülmüş bademi, üzümü, kabartma tozunu ve domates suyunu ilave edin. Karistirmaya devam ederek, malzemeyi iyice yedirin. 32 cm. boyutunda yuvarlak bir tepsiyi hafifçe yağlayın. Hazırladığınız karisimi tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 45 dakika pisirin. Fırından aldığınız keki ortadan ikiye kesin. Bir yüzüne krema sürün. Diğer yüzünü üzerine kapayın. Üzerine 1 çorba kasığı pudra sekerini eleyin. Dilerseniz üzerini krema ve meyve sekerlemeleri ile süsleyin. Buzdolabında 4 saat dinlendirin.

### **Dondurmalı Brownie**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

125 gr. bitter çikolata  
1/2 su bardağından biraz fazla margarin (150 gr.)  
1 ¼ su bardağı seker (300 gr.)  
4 yumurta  
3/4 su bardağı un (120 gr.)  
2 çay kasığı tuz

1 paket vanilya 1 ½ su bardağı ceviz (225 gr.) Çikolata sos için: 200 gr. bitter çikolata 2 çorba kasığı su 1 paket vanilya

### **YAPILIŞ TARİFİ**

125 gr. çikolata ile margarini sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritip içine sekeri ilave edin. İyice karıştırın ve tencereyi sıcak sudan alın. Karışımın biraz sogumasını bekleyin. Yumurtaları, karışımınıza teker teker, el mikseriyle sürekli çirparak ekleyin. Bu karışımı, kalan kek malzemesini de ilave ederek, yağlanıp unlanmış bir kek kalibinin içine 4 cm. kalınlığında dökün. Fırını 175 °C'de ısıtın ve kekinizi 45 dk. pisirin. Sos için ayırmış olduğunuz çikolatayı, yine sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritin. Vanilya ve su ekleyerek sosunuzu hazırlayın. Brownie keklerinizi dikdörtgen şeklinde kesin. Üzerlerine 1 top dondurma koyun ve sıcak çikolata sosunu dondurmaların üzerine dökün. Hemen servis yapın.

### **Elmalı Islak Kek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

3 elma 2 yumurta 1 su bardağı toz seker 1 su bardağı kıyılmış ceviz 1 su bardağı un

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Elmaları zar gibi doğrayın. Yumurtaları ve sekeri çirpin. İçine elmaları, cevizi ve tarçını ekleyin. Tahta kasıkla az karıştırın, unu da ekleyin. Yağlanmış kalıba döküp, orta ısıdaki fırında pisirin. Soguduktan sonra kalıptan çıkarın. Soguduktan sonra servis yapın

### **Elmalı Kis Pastası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 yumurta 125 g margarin  
1 yemek kasığı su  
1,5 çay bardağı pudra sekeri  
1 paket vanilya  
2,5-3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu

Elmalı dolgu:

3 adet orta boy elma,  
1 tatlı kasığı tarçın,  
1 paket vanilyalı puding,  
3 su bardağı su, yarım su bardağı beyaz sarap

Krema:

1 paket krem santi,  
1 su bardağı soguk süt,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, margarin, su, pudra sekeri, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazırlayın. Hamurun 2/3'ünü 26 cm çapındaki kelepçeli kalibin zeminine yayın ve çatal ile bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için, kalan hamuru kalibin kenarlarına 2,5-3 cm yüksekliğinde eşit şekilde yerleştirin.

Elmalı dolgu: Elmaları soyup çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip hamurun üzerine dagitin. Üzerine tarçını serpin. Pudingi su ve sarap ile 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Bekletmeden elmaların üzerine dökün. Fırına koyup önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 45-55 dakika pisirin. Sürenin sonunda fırını kapatın ve kapagini açın. Bu şekilde 1 saat bekletin ve fırından çıkartın. Kalıptan çıkartmadan bir gece dinlendirin. Krema: Krem santiyi süt ile 2-3 dakika çirpin. Bir gece dinlenmiş olan pastanın üzerine yayın ve kakao serpin.

### **Fındıklı Kek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

5 yumurta 2 su bardağı ince öğütölmüş fındık 1 su bardağı pudra sekeri 4 yemek kasığı un 1 paket kabartma tozu  
Üzeri için: 20-25 adet bütün fındık,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, öğütölmüş fındık, pudra sekeri ve unu 3 dakika çirpin. Hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çirpin. 26 cm çapında yağlanmış tepsiye döküp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25 dakika pisirin. Not: Pisirmenin 20-25 dakikada fırının kapagini açıp kekin üzerine kakaoyu serpin, bütün fındıkları sıralayın ve pisirmeye devam edin.



## **Findikli Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

125 g margarin 1 çay bardagi toz seker 1 yumurta 1,5 çay bardagi ince öğütölmüs findik 1 paket vanilya 2 su bardagi un

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini sekerle iyice çirpin. Yumurta, öğütölmüs findik, sekerli vanilin ve unu ekleyip iyice yogurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp yuvarlayın ve tepsiye siralayın. Topların üzerine birer adet bütün findik batırın ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 10-15 dakika pısrırın.

## **Fistik Ezmeli Kek**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

125 gr. Margarin ½ su bardagından biraz fazla Tozseker 2 Yumurta 1+ ½ su bardagi Un 1 + ½ tatlı kasığı Kabartma tozu 2 tatlı kasığı koyu Kahve 1 tatlı kasığı Kakao 3 çorba kasığı Kayısı reçeli 175 gr. İç samfistığı Fıstık ezmeli kaplama için: 6 çorba kasığı Tozseker ¾ su bardagi Pudrasekeri 1 tatlı kasığı Limon suyu taze sıkılmış 1 Yumurtanın ağı, hafifçe çirpılmış

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fistik ezmeli kaplamayı hazırlamak için, bir tencereye 2 su bardagi su koyup, harlı ateste suyu kaynatın. Kaynayınca atesi iyice kısip samfistiklarını koyarak, 2 dakika haslayın. Tencereyi atesten alıp, samfistiklarını bir süzgeçte süzdürdükten sonra, kâğıt mutfak havlusu arasına koyun ve üstten elinizle ovalayarak, kahverengi ince zarlarını çıkarın. Sonra yeni bir kâğıt havlu üstünde, sıcak bir yerde kurumaya bırakın. Fırınınızı 180°C ısıtın: Dikdörtgen bir kalibin dibine ve iç çeperlerine kalibin tam ortasında enlemesine büyük bir pili oluşturarak yağlı kâğıt döseyin. Margarini ve tozsekeri tahta bir kasıkla çok açık renkli ve köpüklü krema kıvamı alıncaya kadar çirpin. Yumurtaların birini çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek unun 1 çorba kasığını katin. Öbür yumurtayı da çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek 1 çorba kasığı daha un katin. Kalan unu ve kabartma tozunu karışımın üstüne eleyip karıştırarak yedirin. Hamurun yarısını baska bir salata kâsesine aktarip, kahveyi ekleyerek, karıştırın. Öbür kâsede kalan hamura da 2 çorba kasığı su ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Bir kasıkla kalibin piliyle bölünmüş yarısına kahveli karışımı, yarısına da kakaolu karışımı doldurun. Kalibi fırına verip, keki 20-25 dakika pısrırın. Sonra kalibi fırından alıp, tel ızgara üstüne ters çevirerek keki ızgaraya çıkarın. Üstündeki yağlı kâğıdi alıp atarak, sogumaya bırakın. Samfistiklerini çok ince dograyıp, bir kâseye koyarak, tozsekeri ekleyin. Karışımın üstüne pudrasekerini eleyip, limon suyunu ekleyerek, karıştırın. Yumurta akından azar azar ve sürekli karıştırarak, kati ve esnek bir kıvam alıncaya kadar katin. Keki önce ortasından 2'ye, sonra da parçaların her birini boylamasına 2'ye kesin. Kakaolu parçalardan birinin üstüne biraz reçel sürüp, bu parçayı kahveli parçalardan biriyle yüz yüze yapıştırarak, hafifçe bastırın. İşlemleri kalan 2 kek parçası ve biraz reçelle yineleyin. Birbirine yapışan parçalardan birinin üstüne kalan reçelden sürüp, öbür yapışık parçayı üstüne yerleştirerek hafifçe bastırın. Kâsedeki samfistikli karışımın üstüne biraz pudrasekeri serpip, iki kat yağlı kâğıt arasına döseyin ve üstten elinizle geçerek düzgün tabaka halinde yayın. Sonra üstteki kâğıdi alıp, fıstık ezmeli kaplamanın kenarlarını bir bıçakla düzelterek, keki kaplayacak büyüklükte bir dikdörtgen haline getirin. Keki 4 yüzüne kalan reçeli ince bir tabaka halinde sürdükten sonra keki kaplama tabakasının ortasını yerleştirin ve yağlı kâğıdin uçlarından tutarak, kaplamayı kekin üstüne katlayın. Sonra yağlı kâğıdi hafifçe çekerek alıp, kaplama tabakasının iki kenarını üstten hafifçe bastırarak birbirine yapıştırın. Keki bir servis tabagina koyup, keskin bir çelik bıçagın ucuyla verevine birbirini kesen çizgiler çekerek, baklava biçimi süslemeler yapın. Sonra bir kenarda en az 8 saat bekletip (üstü örtölmemelidir), dilimleyerek, servis yapın.

## **İncirli Rulolar**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

İç için:

1 yumurta

2 yemek kasığı süt

Yarım çay bardagi toz seker

1 çay kasığı kakao

1 çay kasığı tarçın

4-5 adet küçük küpler halinde dogranmış kuru incir

Yarım çay bardagi kuru üzüm

Yarım çay bardagi öğütölmüs tuzsuz badem

Hamur:

1 yumurta,

Yarım su bardagi sivi yağ,



Yarım su bardagi yogurt,  
1 ay bardagi pudra sekeri,

2,5-3 su bardagi un,  
1 paket kabartma tozu

Üzeri için: 2 yemek kasigi toz seker, 1 çay kasigi tarçın

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, sivi yag, yogurt, pudra sekeri, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin.

Hamuru iki esit parçaya bölün ve her birini 0,5 cm kalinliginda dikdörtgen sekilde açin. Üzerlerine incirli içi paylastirarak sürün ve rulo yapin.

Alüminyum folyoya sarip buzlukta yarim saat bekletin.

Tarçın ve sekeri karistirin ve bu karisimla buzluktan çıkardiginiz rulolari bulayin. 18#8217;er cm kalinliginda dilimler kesin. Firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

#### **Irmikli Kek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1,5 su bardagi irmik (185 gr.)

1,5 su bardagi toz seker (185 gr.) 200 gr. Margarin 250 gr. Yogurt 1 su bardagi dondurulmus visne 1 adet yumurta  
Yarım su bardagi çekilmiş badem 1 paket kabartma tozu Üzeri İçin:

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir kassenin içerisinde, oda sicakliginda bekleltip, yumusattiginiz margarini, yumurtalari ve toz sekeri, krema kivamina gelene kadar bir mikser veya irpici yardimi ile irpiniz. Krema kivamina gelince yogurdu ekleyip, karistirmaya devam ediniz. Daha sonra irmigi ekleyip, irpiniz. En son olarak kabartma tozunu, çekilmiş bademi ve visneyi ilave edip, tahta bir kasik ile karistiriniz. Kek harcini, margarin ile yagladiginiz kek kalibina alip, harın üzerini kasigin sirti ile düzeltiniz. Önceden 185 derece de isitilmis firinda 35-40 dak pisiriniz. Pisen keki kalbinda 5 dak bekletp, soguttuktan sonra servis tabagina ters çevirip, iyice sogutunuz. Soguyan kekin üzerine bir süzgeç yardimi ile pudra sekeri serpip , arzuya göre vanilyali dondurma ile servis ediniz.

#### **Kahveli Parfe**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagindan biraz fazla Sivi Krem Santi - Süt Kremasi 1 su bardagindan biraz fazla Tam Yagli Yogurt 4 ay kasigi nescafe 1 çorba kasigi sicak su Yarım su bardagi pudra sekeri

Süslemek için: 1,5 çorba kasigi rendelenmis fistik 8-10 tane kavrulmus badem 1 tutam kuru üzüm

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 litre hacminde derin ve çukur bir kaseyi hafifçe sivi yagla yaglayin. Baska bir kapta Sivi Krem Santi- Süt Kremasi ve yogurdu el mikserinin en düşük hizinda karistirin. Nescafe#8217;yi sicak suyla karistirin. Erimis kahve ve pudra sekerini yogurtlu krema karisimina kasik kullanarak yavasa yedirin. Karisimi önceden yaglanmis kaseye bosaltin ve katilasana dek buzlukta dondurun. Donmus parfeyi servis yapmadan 45 dakika önce buzlukta buzdolabina geçirin. Daha sonra çukur kaseyi düz bir servis tabaginin üzerine ters çevirin. Parfeyi istediginiz sekilde süsledikten sonra buzlukta 15 dakika daha bekletp servis yapin. Aşçının notu: Türk kahvesi ve filtre türü ince çekilmiş kahveler kullanılmamalıdır. Tatlinizi düz servis tabagina geçirmekte zorluk çekerseniz, kassenizi sicak su dolu bir kabin içine daldirip ikarin. Böylece parfenin kenarlari eriyip kaptan kolayca ayrilacaktır.

#### **Kahveli Tatli**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagindan biraz fazla krema (350 ml.) 1 su bardagindan biraz fazla yogurt (350 gr.) 4 çay kasigi hazır kahve (14 gr.) 1 çorba kasigi sicak su ½ su bardagi pudra sekeri (100 gr.) Tereyagi 1 ½ orba kasigi rende fistik veya parça badem

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 lt. hacminde derin ve çukur bir kâseyi hafifçe yaglayin. Baska bir kapta krema ve yogurdu el mikserinin en düşük hizini kullanarak karistirin. Hazir kahveyi sicak suda eritin. Erimis kahve ve sekeri, yogurt krema karisimina, metal kasik kullanarak yavasa yedirin. Karisimi, önceden yagladiginiz çukur kâseye bosaltin ve katilasana kadar buzlukta dondurun. Donmus karisimi servis yapmadan 45 dk. önce buzlukta buzdolabina geçirin. Çukur kaseyi düz bir servis tabaginin üzerine ters çevirin ve badem veya rendelenmis fistikle süsleyin.

### **Kalp Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

150 g margarin 1 çay bardagi pudra sekeri 1 tatli kasigi tarçin 1 yemek kasigi rom (istege göre) 2,5-3 su bardagi un 1 paket kabartma tozu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin ve pudra sekerini mikser ile 2-3 dakika çirpin. Tarçin, arzuya göre rom, elenmis un ve hamur kabartma tozunu ekleyerek iyice yogurun. 0,5 cm kalinliginda açip kalp seklindeki kurabiye kaliplari ile kesin. Yaglanmis tepsiye siralayip önceden isitilmis 175 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Firindan çıkartip üzerine pudra sekeri serpin. Sogutup dilimleyerek servis yapin

### **Kayisili Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 yumurta aki 1 yumurta 100 g margarin 1 çay bardagi toz seker 1 paket vanilya 2,5-3 su bardagi un 1 paket kabartma tozu 1 yumurta sarisi Yarim çay bardagi yaprak badem Içi için: Yarim su bardagi kayisi marmelati

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 yumurta aki, 1 yumurta, margarin, toz seker, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. 2-3 mm kalinliginda açip yuvarlak çiçek seklindeki kalipla kesin. Bu yuvarlaklarin yarisinin ortalarini daha küçük yuvarlak bir kalipla kesin. Halka seklindeki (ortaları kesilmis) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarisi sürüp badem serpin. Bütün hamurlari firin tepsisine dizin ve önceden isitilmis 160 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Soguduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayisi marmelati sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatın. Kurabiyelerin ortalarini kalan marmelat ile doldurun.

### **Kayisili Parfe**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 paket bebe bisküvisi 2 yemek kasigi un 1 su bardagi tozseker 200 gr. margarin 1 adet yumurta ½ litre süt 250 gr. kuru kayisi 1 su bardagi findik Sosu için: 1 yemek kasigi nisasta 3 yemek kasigi seker 4 yemek kasigi kakao 1,5 su bardagi su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, seker ve yumurtayi bir tencereye koyup karistirin. Süt ilave ederek pisirin. Ocaktan indirmeden yag ilave ederek iyice karistirip ocaktan alin. İçine bisküvileri kirarak karistirin. 2-3 saat suda bekletilmis ve küçük dogranmis kayisilari ve iri dövülmüs findik içlerini koyun. Jelatin dösenmis derin bir kaba bosaltin. Buzdolabinda 1 gece bekletin. Sonra bir tabaga ters çevirin. Sos malzemelerini karistirip koyulasincaya kadar pisirin. Ilininca parfenin üzerine döküp servis yapin.

### **Kitir Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

100 g margarin 1 yumurta sarisi 1 limon kabugu rendesi Yarim çay bardagi toz seker 1,5 çay bardagi yulaf ezmesi 2,5-3 çay bardagi un 1 paket kabartma tozu yumurta aki 1 çay bardagi yaprak badem Dolgu: 1 çay bardagi çilek reçeli

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin, yumurta sarisi, limon kabugu rendesi, toz seker, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozu ile yumusak bir hamur hazirlayin. Bu hamuru 2-3 mm kalinliginda açip çay bardagi yardimi ile yuvarlaklar kesin. Firin tepsisine dizip üzerlerine yumurta aki sürün. Yaprak bademleri de üzerlerine serpin ve önceden isitilmis 170 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin. Firindan çıkartip sogutun. Dolgu: Kurabiyelerin düz taraflarina çilek reçeli sürün ve ikiser ikiser yapistirin

### **Kirazli Kek**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

5 adet yumurta 5 kahve fincani toz seker 5 kahve fincani un 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya 1 çay kasigi tarçin ½ kahve fincani sivi yag ½ kahve fincani ilik su 1 su bardagi çekirdekleri çıkartilmis kiraz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalari, 5 kahve fincani sekerle iyice çirpin. İçine ilik suyu ve sivi yagi ilave edin. Ardindan kabartma tozunu,

vanilyayı ve tarçını ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra elenmiş unu koyun. Küçük bir kek kalibini yağlayın. Dibine 1 çorba kasığı toz şeker serpip, kirazları yerleştirin. Üzerine hamuru dökün. Kalibi içi su dolu bir baska kabin içine oturttarak 200 dereceli fırında 1-1,5 saat pisirin. İlk yarım saatin sonunda kekin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Kürdan yardımı ile pisp pispmedigini kontrol edin. Pisen keki fırından çıkartıp 1-2 dakika kalibinde bekletin. Ardından kenarlarını bir bıçakla kaliptan ayırıp servis tabağına ters çevirin

### **Kokos**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

2 yumurta 2 yumurta sarısı 150 g margarin 1,5 çay bardağı toz şeker 3 yemek kasığı süt ½ çay bardağı kakao 2 yemek kasığı rom 1 paket vanilya 1,5 su bardağı un 1 paket kabartma tozu  
Hindistancevizli karışım: 2 yumurta ağı, 1,5 çay bardağı pudra sekeri, 3 su bardağı hindistan cevizi,  
2 yemek kasığı Malibu  
Krema:

2 muz, 1 limonun suyu, 1 paket hazır pasta kreması, 1,5 su bardağı soğuk süt,  
yarım çay bardağı hindistancevizi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

2 yumurta, 2 yumurta sarısı, margarin, toz şeker, süt, kakao, rom, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikser ile 2-3 dakika çirpin. Hindistancevizli karışım: Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çirpin. Pudra sekerini azar azar ekleyerek çirmaya devam edin. Hindistan cevizi ve malibuyu da ekleyip iyice karıştırın. Hamurun yarısını 25x12 cm ölçülerindeki yağlanmış baton kek kalibine dökün, üzerine hindistancevizli karışımı yayın ve kalan hamuru döküp ve önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 55-65 dakika pisirin. 20'nci dakikada fırının kapasını açip kekin ortasına bir bıçak yardımı ile uzunlamasına 2 cm derinliğinde bir yarık açin. Pisirdiginiz keki soğutup kaliptan çıkartın. Krema: Muzlardan birini küçük parçalara, diğerini de dilim dilim doğrayın ve limon suyuna bulayın. Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çirpin. 1/3 &#8216;ni ayrı bir kaba alıp küçük parçalara kestiginiz muzları ekleyin ve karıştırın. Keki yatay olarak üçe kesin ve aralara muzlu kremayı sürüp tekrar yapıştırın. Üzerini kalan pasta kreması ile kaplayın. Üzerine hindistancevizi serpin ve dilimlenmiş muzları sıralayın.

### **Kolay Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 g margarin Yarım su bardağı pudra sekeri 3 su bardağı un 1 paket vanilya 1 paket kabartma tozu  
Üzeri için:  
1 paket vanilya, Yarım su bardağı pudra sekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir kap içerisinde margarin ve pudra sekerini iyice çirpin. Elenmiş un, 1 poset şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu da ilave ederek sertçe bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve şekil verin. Tepsiyi dizip önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 20-30 dakika pisirin. Sıcakken üzerine 1 poset şekerli vanilin ile karıştırılmış pudra sekerini serpin

### **Krem Santili Meyveli Tart**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

½ çay bardağı sivi yağ 1 adet yumurta 1 çay bardağı toz şeker  
1.5 su bardağı un  
Krema için:  
2 su bardağı süt,  
1/2 su bardağı toz şeker,  
1 çay bardağı un,  
2 yumurta sarısı,  
100 gram çekirdeksiz üzüm,

1 adet muz, 1 adet kivi,  
1/2 kg krem santi,  
1 çay bardağı süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

½ çay bardağı sivi yağı, 2 yumurtayı ve sekeri çirpin. 1.5 su bardağı unu azar azar içine ilave edin ve kulak memesi

yumusakliginda hamur elde edin. Hamuru merdane ile yarim parmak kalinliginda açin. Tart kalibini yağlayarak hamuru içine dökün. Hamurun kenarlarını, tepsinin kenarlarına doğru yükseltin, hamurun dışı tasan kenarlarını kesin. Önceden ısınmış fırında 175 derece ısıda pişirin. Krema için: 2 su bardağı Sütü, ½ su bardağı toz şekeri ve 1 çay bardağı unu ilave ederek, pürüzsüz olana dek karıştırın. Kısık ateşte pişirin ve soğutun. İçine 2 yumurta sarısını çırparak ekleyin. Pisen tarti kaliptan çıkarıp, servis tabagina alın. Hazırladığınız kremayı tart hamurunun içine sürün. Kremanın üzerine meyveler ile tamamen kapatın. ½ çay bardağı süt ile, ½ paket krem santiyi mikserle çırpalım. Koyulasınca krem santiyi krema sıcaklığına doldurun ve tartın, krem santi ile kenarlarını süsleyelim, buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

### **Linzer**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Tart Hamuru İçin; 350 gr. Un 250 gr. margarin 6 adet yumurta sarısı 50 gr. Pudra Şekeri 50 gr. Toz Badem ½ çay kasığı Tarçın ¼ paket Vanilya

Marmelat için; 250 gr. küp şeklinde doğranmış elma 250 gr. Çilek veya Frambuaz püresi 50 gr. su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tart hamuni için tüm malzemeler kanstinlarak elde yogrulur. 30 dakika kadar buzdolabında bekletilir. Dinlendirilen hamur merdane ile ½ cm kalinliginda açılıp tart kalibina yerlestirilir. Kenarlanndaki fazlalıklar bıçak ile kesilerek üst dekor için ayrılır. Artan tart hamuru ile ince uzun fitil şeklinde parçalar yapılır. Bu parçalar ile tartin üzerine dekor yapılır. Yumurta sansi sürülerek 180 °C'de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Marmelat için küp şeklinde kesilmiş elmalar, toz seker, limon suyu, çilek veya frambuaz püresi kaynatılarak marmelat kıvamına getirilir. Soğutulduktan sonra tart hamuru yerlestii-ilimis kaliba bosaltılır

### **Mantar Kurabiye**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 paket margarin (250 gram oda sıcaklığında)

2 yumurta oda sıcaklığında

2 paket mısır nişastası

1 su bardağından 2 parmak az toz şeker

1 paket kabartma tozu

2 su bardağından 2 parmak az un

2 tepeleme yemek kaşığı kakao

1 adet boş soda şişesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fırınızı 175°C ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlamayın. Oldukça geniş bir kaba oda sıcaklığındaki sana yağını, yumurtayı ve şekeri koyun. Karışımı, beyazlayıp krem haline gelene kadar elinizle karıştırın (Mikserin orta hızıyla da beyazlatma işlemini yapabilirsiniz).

Nişastayı ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek karışıma ilave edin. Hamur elinizi bırakana kadar yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve elinizle yuvarlayarak top haline getirin.

Yağlanmış fırın tepsisine üç parmak aralıklarla yerleştirin. Bir kahve fincanına kakaoyu koyun. Temiz ve kuru soda şişesinin ağız kısmını kakaoya batırın, biraz silkeleyin. Şişenin kakaoladığınız ağızını, yuvarlak hamurun tam ortasına hafifçe bastırın ve çekin. Hamur mantar şeklini alacaktır. Şişeyi çok bastırırsanız hamurun kenarları çatlayabilir. Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırlayın önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Bu kurabiyeyi pişirirken üzerinin pembeleşmesini beklemeyin çünkü mantar kurabiyenin özelliği beyaz kalmasıdır

### **Marmelatli Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardağı seker 1 paket margarin (oda sıcakliginda) 1 çay kasığı tarçın Yarım su bardağı süt 1 adet yumurta 1 çorba kasığı kakao Alabildiği kadar un 1 kase marmelat 1 su bardağı pudra şekeri 1 paket kabartma tozu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamur yogurma kabina yumusatilmis margarini ve sekeri alarak krem haline gelene dek yogurun. Ardından sütü, 1 yumurtayı, tarçını, kakaoyu, kabartma tozunu da ekleyerek, karıştırın. Azar azar unu ilave ederek, kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayacak kivamda bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliginde parçalar koparip, yuvarlayın ve ortalarına basparmagimizi bastirarak ufak çukurlar yapip tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında, kurabiyeler pembelesene kadar (35 dak.) pişirin. Fırından alıp, iltittikten sonra ortalarındaki bosluklara marmelat

doldurun ve üzerine pudra sekeri serpip, servis yapin.

### **Marmelatli Pasta**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

300 gr. taze bisküvi 200 gr. tereyagi 250 gr. lor peyniri 200 gr. seker 1 yumurta 3 yumurta sarisi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bisküvileri parçalayın, eritilmiş tereyagi ve bir yumurtayı karıştırarak ekleyin. Karisimi bir kek kalibina dökün. Diğer yandan yumurta sarılarını sekerle çırpın, loru ekleyip homojen bir krema halini alıncaya kadar karıştırın. Kalıptaki pastanın üzerine dökün. Buzdolabında en az iki saat bekletin. Daha sonra 180 derece fırında yarım saat kadar pisirin. Pasta sogudugunda üzerini marmelatla kaplayın. Buzdolabında saklayın ve soguk servis yapın.

### **Meyvali Kek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. kati yag 250 gr. seker 4 yumurta 400 gr. un 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya ½ çay bardagi süt istenilen meyva

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalar, sekerle beraber iyice çırpılır. Kati yag ilave edilip çırpmaya devam edilir. Kabartma tozu, vanilya, un ve süt ilave edilip karıştırılır. Yaglanmış tepsiye dökülür, üzerine istenilen meyva sıralanır ve tarçın serpilerek 150 C'lik fırında pisirilir.

### **firin sütlaç**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

!1kg süt 250gr seker 50gr nisasta 45gr haslanmış pirinç 1paket(küçük)vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

süt ve sekeri tencerede kaynat.bir yandan nisastayı sulandır.kaynayan sütün içersine vanilyayı ilave et.karıştır.sulandırılmış nisastayı yavas yavas sicimler halinde dökerek bağla.nisastanın ardından haslanmış pirinçleri ilave et.karıştır.elde edilen karisimi kaselere dök ve 175 180derecelik fırında pisir.sütlaçların üst kısımları hafif yanmak üzere iken alınız. not:sütlaçları firina atmadan önce altı su dolu bir depsiye koyunuz.

### **Meyveli Tart**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

180 gr. tereyagi 90 gr. pudra sekeri 1 yumurtanın sarisi 270 gr. un 15 gr. krema krem santi (istenen miktarda) taze meyveler (istenen miktarda)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tart hamuru için tereyagi ve sekeri karıştırın. Önce yumurta sarisini sonra da krema ve unu ilave edin. Hamuru, yaglanmış bir tart kabına yayın ve 170 derece ısıtılmış fırında yarım saat kadar pisirin. Tart soguduktan sonra üstüne istediginiz miktarda krem santi ya da pastacı kreması koyun. Üzerini istediginiz meyvelerle süsleyin.

### **Mozaik Bisküvi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

5 su bardagi un 1 çay bardagi süt 100 gram tereyagi Kibrit kutusu kadar maya 2 kahve fincani toz sekeri 1 adet yumurta 1 yumurta sarisi 1 su bardagi süt ½ su bardagi çekirdeksiz kuru üzüm 1 fincan iri dövülmüş fındık veya ceviz 1 portakal kabugu rendesi ve reçeli

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 su bardagi ilik, sekerli suyun içinde mayayı eritin, maya kabarcına unun ortasına mayalı sivi dökün. Sütü, toz sekeri, yumurtayı, eritilmiş ve sogutulmuş tereyagini ilave ederek hamuru yogurun. Hamuru ilik bir yerde mayalanması için bekletin. Mayalanan hamurun içine üzümü, cevizi, portakal kabugu rendesini ekleyerek, tekrar yogurun. Merdane ile yarım cm kalınlığında açın ve bisküvi kalıplarıyla hamurdan parçalar keserek tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarisi sürüp toz seker serpistirin. 200 dereceli fırında bisküviler pembelesene kadar pisirin.

### **Muzlu Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

4 dilim ekmek 2 çorba kasigi krem peynir 4 küçük muz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ekmek dilimlerinin üstüne krem peynir sürülür. Muzlar ince ince dogranip ekmeklerin üstüne sıralanir. Üstüne birer çay kasigi bal gezdirilip firinda 5 dakika pisirilip servis yapilir

### **Nugatli Pasta**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. un 150 gr. tereyagi 2 yumurta tuz 1 bardak ayçiçek yagi 1 bardak süt limon kabugu 1 paket tatli maya Kremasi İçin: 6 yumurta sarisi 100 gr. seker 20 gr. süt vanilya 50 gr. badem 1 yemek kasigi bal 300 gr. tereyagi 100 gr. nugat 100 gr. çikolata

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Krema için önce sütü sekerle birlikte kaynatın. Bademleri ve vanilyayı ekleyip 3 dakika pisirin. Ilindiktan sonra devamlı karistirarak yumurtaları ekleyin. Tekrar atese alın, ancak kaynatmayın. Sogudumasi için birakin ve yumusamis tereyagini ilave edin. Biraz daha soguyunca dövülmüş nugatları ve parça çikolataları ekleyin. Hamuru hazırlamak için yumurtaları seker, limon kabugu ve bir tutam tuz ile çirpin. Sütü ve sivi yagi ekleyin. Bir baska kapta un ve mayayı elekten geçirin ve karisima ilave edin. Iyice homojen bir hal aldiginda yaglanmış bir kaliba dökün ve 200 dereceye ayarlanmış firinda yaklaşık yarım saat pisirin. Pastayı keserek üç kat elde edin. Katlar arasına kremayı sürün. Üzerine pudra sekeri serpin.

### **Peynirli Kek**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 yumurta 1 küçük kalıp beyaz peynir (250 gr.) 1 su bardagi yogurt 3,5 su bardagi un 1 çay bardagi sivi yağ 8-10 dal maydanoz 8-10 dal dereotu 1 çay kasigi karbonat

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kasede yumurtaların akla sarisi karisana kadar çirpiniz. Rendelenmiş peynir, yogurt, yağ, ince kiyilmiş dereotu ve maydanoz koyup karistiriniz. Limon suyunda eritilmiş karbonat ve unu karisima ilave edip, hepsini birden karistiriniz. Yaglanmış kaliba döküp düzeltiniz. Orta hararetli firinda pembe renkte pisiriniz. Soguyunca dilimleyerek servis tabagina diziniz

### **Peynirli Yesil Kek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yumurta 1 su bardagi yogurt 125 gr margarin 1 su bardagi ufalanmış beyaz peynir 6-7 dal maydanoz 6-7 dal dereotu 6-7 taze nane 1 pkt.kabartma tozu Aldigi kadar un 4 yemek kasigi susam Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları yogurtla birlikte çirpin. Margarini eritip sogutun. Maydanoz, nane, dereotunu ince kiyin. Margarin, dereotu, maydanoz, nane ve peyniri katin. Kabartma tozu ve aldigi kadar un ilave edin. Kek hamuru kivaminda hamuru hazırlayın. Kagit küçük kulplara paylastirin. Üzerine susam serpin. 180 derece ısıtılmış firinda kızarana kadar pisirin.

### **Portakalli Kek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 adet yumurta 1 su bardagi toz seker 1 su bardagi un (iki kez elenmiş) ½ paket kabartma tozu 2 kahve fincani portakal suyu 1 kg krem santi 1 su bardagi süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları seker ile birlikte bembeyaz ve köpük köpük olana dek çirpalım. Elenmiş una kabartma tozunu karistirip, ilave edelim. Mikserin düşük ayari ile karistiralım. Pasta kalibini hafifçe yağlayalım. Seker ve un serpistirelim. Hamuru kaliba bosaltalım. 170 derece firinda pisirelim. Pastamız pisince kalibinda sogutalım. Ters çevirerek kalibinden çıkaralım. 1 kahve fincani portakal suyunu seker ile karistiralım. Sekerli portakal suyunu pastanın üzerine dökelim. 1 paket krem santiyi 1 su bardagi süt ile çirparak koyulastiralım. Portakalli pastanın üzerini ve yanlarını krema ile sivayalım. Hindistan cevizi ile süsleyip, servis yapalım

## **Portakalli Pasta**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

250 gr. un 150 gr. seker 4 yumurta ½ bardaktan biraz fazla ayçiçek yagi 1 paket tatli maya 1 portakal kabugu rendesi pudra sekeri Kremasi için: 4 portakalin suyu 3 yemek kasigi seker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamurun tüm malzemelerini çirpin ve yuvarlak bir kaliba dökün. 180 derecede 30-40 dakika pisirin. Soguyunca ortadan keserek iki kata ayirin. Diger yanda unu ve sekeri portakal suyuyla birlikte kisik ateste karistirarak pisirin. Jölelesmemesi için sürekli karistirmalisiniz. Kremayi pastanizin arasina ve üzerine sürüp pudra sekeri ile süsleyin.

## **Prenses Pastasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

100 g margarin 1 çay bardagi pudra sekeri 2 yemek kasigi su  
1 limon kabugu rendesi  
1 paket vanilya  
2,5-3 çay bardagi un  
1 paket kabartma tozu

Krema:

1 paket krem santi,  
1 su bardagi soguk süt,  
1 limonun suyu,  
350 g çilek,  
1 paket tart jölesi,  
2 yemek kasigi toz seker,  
2,5 çay bardagi su,  
50 g beyaz çikolata

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin, pudra sekeri, su, limon kabugu rendesi, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karistirci uçlari ile 2-3 dakika çirpin. Bu hamurun 2/3' ini 28 cm çapındaki yaglanmış kalibin zeminine islatilmiş kasik yardimi ile yayın. Çatalla bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için kalan hamuru 1 yemek kasigi un ile tekrar yogurup kalibin yanlarina esit olarak 1,5-2 cm yüksekliginde yapistirin ve önceden isitilmiş 180 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

## **Puf Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

250 g oda sicakliginda yumusatilmiş margarin 1 çay bardagi sivi yag 1 yumurta sarisi 1 su bardagi pudra sekeri 1 çay bardagi hindistancevizi 1 paket vanilya 4-4,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu 1 yumurta aki  
Üzeri için: 3 yemek kasigi reçel,

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin, sivi yag, yumurta sarisi, pudra sekeri ve 1 çay bardagi hindistancevizini karistirin. Üzerine sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip iyice yogurun. Yarim ceviz büyüklüğünde parçalar alin ve yuvarlayin, yumurta akina batirip firin tepsisine dizin ve önceden isitilmiş 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin. Soguyan kurabiyeleri önce reçele sonra hindistancevizine batirin.

## **Wafel**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

100 gr. margarin 150 gr. un ½ çay kasigi kabartma tozu 150 ml. süt 150 gr. seker Tuz 3 adet yumurta Sivi yag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

100 gr. margarin, bir tencerede orta sicaklikta eritin ve sogumaya birakin. Unu bir kaba koyup kabartma tozu ile karistirin. Sütü ekleyin, hepsini mikser ile çirpin. Seker, bir tutam tuz ve yumurtalari da ekleyip pürüzsüz bir karisim elde edene kadar çirpin. Son olarak erimis ve sogumus margarin ekleyin. Karisimi 20 dakika dinlenmeye birakin. Tost makinesine wafel aparatlarini takip orta isiya ayarlayin. Altini ve üstünü sivi yag ile yaglayin. Bir kepçe ile wafel karisimini tost makinesinin alt kismina dökün. Kapagini kapatın ve 4 -5 dakika pisirin. Tüm malzemeyi ayni sekilde



pisirin. Biraz soguduktan sonra içini dondurma, peynir, sivi çikolata... isteğe bağlı malzemeleri wafel'in arasına koyarak servis yapabilirsiniz.

### **Yıldız Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

125 g margarin 1,5 çay bardağı pudra sekeri 1,5 çay bardağı öğütölmüs ceviz içi 1 paket vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin ve pudra sekerini 2-3 dakika çirpin. Ceviz içi, sekerli vanilin ve elenmiş unu ekleyerek iyice yogurun. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yıldız kalıplarla kesip fırın tepsisine sıralayın ve önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 15-20 dakika pisirin.

### **Acili Fasulye Ezmesi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 su bardağı kuru fasulye 2 tatlı kaşığı acili biber salçası kasar peynir rendesi 2 diş dövölmüs sarımsak ½ çay bardağı zeytinyağı pul biber kekik tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru fasulyeyi tuzsuz sıcak su koyarak, düdüklü tencerede haslayın. Mutfak robotuna kekik,sarımsak,pul biberi, salça, zeytin yağı ve tuz koyup iyice karıştırın. Bu karışımın üzerine, haslanmış ve suyu süzölmüs fasülyeyi katıp, püre kıvamına getirin. Ekmekleri ızgarada hafif kızartıp, bu karışımı sürün,üstüne kasar peynir rendesi serpip, fırında pisirin. Bu ekmekleri ızgara et yanında sunup, servis yapın.

### **Afrodit Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 adet küçük boy karnabahar 1 marul göbeğı 4 bas pancar 1 orta boy salatalık 4 orta boy domates 4 körpe havuç 4 kırmızı turp 2 büyük patates 5-10 yaprak tere yeteri kadar zeytinyağı üzüm sirkesi karabiber,tuz birkaç yaprak dereotu ve maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karnabaharın çiçek kısmı tuzlu kaynar suda haslanır. Pancarların üstü kazınıp bol suda yıkandıktan sonra, patateslerle birlikte tuzlu suda haslanır. Tereler iyice yıkanır. Salatalığın kabuğı soyulup dilimlenip doğranır. Turpun saçakları kesilip dörde bölünür ve bol suda iyice yıkanır. Marulun göbeğı bir gül gibi açılarak bol suyla yıkanır. Domates dilim dilim doğranır ve çekirdekleri çıkartılır. Havuçların üstü kazınarak rendelenir. Büyük bir salata tabağının tam ortasına marulun göbeğı oturtulur. Çevresine turp parçaları ve küçük parçalara bölünmüş karnabaharlar yerleştirilir. Sonra sırayla dilimlenmiş pancarlar, patatesler, salatalık ve domatesler dizilir. Rendelenmiş havuçlar en dışa konur veya aralara serpilir. Salata tere yapraklarıyla süslenir. Bir küçük kasede istenildiğı kadar sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiber iyice çirpılarak birbirine iyice yedirilir. Sonra salatanın üstüne gezdirilerek dökölür. Salata tabağı birkaç maydanoz ve dereotu yaprağıyla süslenildikten sonra servis yapılır.

### **Amerikan Salatası**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Mayonez 2 adet patates 1 adet limon 1 çay fincanı haslanmış bezelye veya konservesi 1 adet küçük kırmızı turp 2 adet havuç 2 adet haslanmış yumurta 3-4 adet salatalık tursusu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sebzelerin hepsini haslayınız. Haslanan sebzeleri küçük küçük dilimlere doğrayınız. Tursuyu yumurtayı da aynı büyüklükte doğrayınız. Hepsini porselen bir kaseye koyup, bezelyeyi, tuzu, karabiberi koyup, iyice karıştırınız. Mayonezin yarısını ilave edip, iyice yediriniz. Salatayı servis tabağına veya salata tabağına koyup, üzerini kalan mayonez ile kapatınız. (Sebzeler gözökmeyecek şekilde olsun) Üzerlerini haslanmış yumurta, turp, salatalık tursusu ve haslanmış havuçla süsleyiniz.

### **Ançuez Ezmesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 çorba kaşığı zeytinyağına yatırılmış kapari 6 adet zeytinyağına yatırılmış ançuez 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz 2 çay kaşığı limon suyu 3 adet yumurta 100 gr. tereyağı karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtaları haslayın, sarılarını alıp, iyice ezin. Ançuezlerin kilçiklerini ayırıp blender yardımıyla macun kıvamına getirin. Kapaşıları havanda iyice dövün. Tereyagini küçük parçalara böldükten sonra, tahta kasıkla yardımıyla iyice ezip krema kıvamına getirin. Buna tuz, karabiber serpip maydanoz, yumurta sarısı, kapari ve ançuez ilave edin. İyice karıştırıp birbirlerine yedirdikten sonra, 2-3 damla limon suyu damlatın. Bu şekilde hazırladığınız ezmeyi, kanepe ekmeklerine sürüp servis yapın

### **Baharatlı Patates**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3-5 adet orta boy patates 2 adet ufak soğan 1 dis sarmisak köfte bahari tuz karabiber kekik kırmızı biber isteğe bağlı diğer baharatlar 1,5 su bardağı süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Haslanmış patatesleriküp seklide ufaltın. Soğan ve sarmisagi pembe lesinceye dek kızartın. Daha sonra baharatları ekleyin Patatesleri ve sütü ekleyerek, sütü çekinceye kadar pisirin. Et yemeklerinin yanında sıcak olarak servis yapın

### **Batirik**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2,5 su bardağı ince bulgur 3 su bardağı ilik su 1,5 su bardağı tahin 150 gr. kuru soğan 3 orta boy (250 gr) domates ½ yemek kaşığı domates salçası 6-7 adet yeşil soğan 1 demet maydanoz ½ su bardağı limon suyu (isteğe bağlı olarak artırılabilir) 2,5 tatlı kaşığı tuz 1,5 tatlı kaşığı kırmızı biber 1,5 tatlı kaşığı kimyon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bulguru derin bir tepsiye koyun ve ilik suyla ıslatıp, kağıdı kapatarak 2025 dakika bekletin. Bu arada soğanı soyup ince kıyın. Yeşil soğan ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve ince kıyın. Domateslerin kabuğunu soyup küçük doğrayın. Bulgura kuru soğanı, salçası, domatesi, kimyon ve kırmızı biberi katarak yumuşayınca kadar yogurun. Tahini katıp tekrar yogurun. Yeşil soğan, maydanoz, tuz, limon suyu katıp karıştırın. Avuç içinde, parmaklar arasında sıkarak köfte seklı verin. Marul, tursu veya domates salatasıyla servis yapabilirsiniz

### **Beyin Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet kuzu beyni 2 adet domates 1 adet soğan 1 tatlı kaşığı sumak 1 tatlı kaşığı nane Yarım limon suyu 1 fincan zeytinyağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Beyinler 15 dakika kadar biraz sirkeli suda ısıtılır. Zarlari soyulur ve ince ince doğranır. Domates ve biberler ince ince doğranır sonra beyinle karıştırılır.Zeytinyağı, limon ve nane karıştırılarak salatanın üzerine dökülür.

### **Cacık**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. yogurt 2 orta boy salatalık 1 tatlı kaşığı tuz 2-3 sap dereotu 1 tatlı kaşığı kuru nane 1 dis dövülmüş sarımsak (isteğe bağlı) 2 yemek kaşığı zeytinyağı (isteye bağlı)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salatalıkların kabuklarını soyun ve küçük parçalara doğrayın. Üzerlerine tuz serpip bırakın. Yogurdu bir kaseye koyun. Sürekli çırparak azar azar bir bardak soguk su katin. Salatalık parçalarını ve dövülmüş sarımsağı katin. Üzerine kıyılmış dereotu ve kuru nane serpin, zeytinyağını gezdirin. Çok soguk servis yapın.

### **Cevizli Biber**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 yemek kaşığı biber salçası 3 yemek kaşığı cevizıçı 1 küçük soğan 1 dis sarmisak 1 çay kaşığı kimyon yarım çay kaşığı tuz 1 dilim bayat ekmek dilimi 1 yemek kaşığı zeytinyağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Biber salçasını çukur bir kaba koyun. Ceviziğini yağını çıkartmadan havanda dövün. Soğanın kabuğunu soyun ve rendeleyin. Sarmisagi ayıklayın ve ince ince çentın. Ekmek diliminin kenarlarını kesin, suda ıslatın, sıkarak süzün ve didikleyin. Ceviziğı, soğan, sarmisak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyağını biber salçasına katin ve iyice karıştırıp püre haline getirin

### **Cevizli Dip**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3-4 dilim bayat ekmek 200 gr. ceviz, rendelenmiş 150 gr. peyaz peynir domates salçası biber salçası kırmızı biber sarımsak zeytinyağı kimyon

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bayat ekmeğin içini islatın, domates salçası, sarımsak, kırmızıbiber, karabiber, tuz, rendelenmiş ceviz ve biber salçası, zeytin yağı ve çatala ezilmiş beyaz peynirle ile iyice karıştırın. Ekmeğin üzerine sürülebilecek kıvama geldiğinde servis yapın.

### **Falafel**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 ½ su bardağı kuru fasulye 2 kırmızı soğan 2 çay kaşığı kısıris 4 çay kaşığı kimyon 1 ½ çay kaşığı kabartma tozu 2 yumurta 2 çay kaşığı kırmızıbiber 3 çorba kaşığı maydanoz 3 ince kıyılmış taze soğan sapı ½ demet taze nane Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kırmızı soğan, sarımsak, kısıris, kimyon, biber ve kabartma tozunu robotun ana haznesinde incecik kıyılana kadar çekin. Bir gece önceden ıslatılmış kuru fasulyeleri tuzlu suda diri şekilde haşlayın ve süzün. Süzölmüş kuru fasulyeleri robottaki karışıma ekleyin ve püre haline gelip iyice karışana kadar robotun ana haznesinde çekin. Püreye tuz, karabiber ilave edip oda sıcaklığında 30 dk. kadar dinlendirin. Dinlendirmiş olduğunuz püre kıvamındaki fasulye karışımına 2 adet çırpılmış yumurta, taze soğan sapları ve taze nane ilave edip yogurun. Yogurdugunuz karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfte şekline getirin. Tekrar 15 dk. kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Falafel'lerinizi 190 °C'de ısıtılmış fritözde (4 dk.) iyice kızartın

### **Havuç Borani**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gram orta boy havuç 6-7 diş sarımsak 1 yemek kaşığı pirinç 4 yemek kaşığı zeytinyağı 2 çay kaşığı toz şeker 2 yemek kaşığı limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuçları yıkayın, kazıyın, yarım santim kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soyun, bütün bırakın. Pirinci yıkayın, süzün. Kapaklı yayvan bir kaba 2 kaşık zeytinyağını koyun, kızdırın, havuçları ve sarımsakları ekleyin, tahta kaşıkla devamlı çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateşte bes dakika kadar kavurun, sonunda toz şekerini serpin, karıştırın. Havuçların üzerini örtecek kadar sıcak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatın. Pirinci katin, karıştırın, atesi kısarak havuçlar yumuşayıp pirinçler sisene kadar arada bir karıştırarak pisirin, suyu eksilirse sıcak su ilave edin. Atesi söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını gezdirin ve sogumaya bırakın.

### **Havuç Püresi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. havuç ½ adet limon 1 çay bardağı zeytinyağı 2 diş sarımsak 250 gr. yogurt Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuçlar yıkanıp soyulduktan sonra tuzlu suda haşlanır. İyice yumuşadıktan sonra tencereden alınır ve ezilerek püre haline getirilir. Ardından içine bir çay bardağı zeytin yağı, ½ adet limonun suyu, 2 diş dövölmüş sarımsak, tuz ve yogurt ilave edilerek karıştırılır. Servis tabağına alınıp üzeri düzeltilir. Soguyunca üzeri kırmızı pul biber ve zeytinle süslenerek servis yapılır.

### **Humus**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

½ su bardağı tahin ½ tatlı kaşığı kimyon ½ tatlı kaşığı sumak 1 ¾ su bardağı nohut 1 tatlı kaşığı kırmızı biber 1/6 demet maydanoz 2 tatlı kaşığı tuz 2 yemek kaşığı limon suyu 2/3 su bardağı zeytinyağı 3 diş sarımsak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutu yıkayın, 2 su bardağı su ile bir gün önceden ıslatın, bir su bardağı su daha ekleyip, basınçlı tencerede, iyice yumuşayana değin, yaklaşık 1 saat pisirin, pisirme suyundan çıkarıp, ezerek tel süzgeçten geçirin. Sarımsağı soyup yıkayın, ezin, ½ su bardağı zeytinyağı, tahin, limon suyu, tuz ve ½ tatlı kaşığı kırmızı biberle birlikte nohuta ekleyin, pisirme suyundan ½ çay bardağı koyun, karıştırın, servis tabağına alın. Maydanozu yıkayın, ayıklayın, yapraklarıyla

ezmeyi süsleyin, aralarına sumak ve kimyon serpin. Kalan yagi tavada isitin, kalan kirmizi biberi ekleyin, bir iki kez karistirin, ocagi kapatın, ezmenin üzerine gezdirin.

### **Ispanakli Terin**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

350 gr. ispanak  
3 ince kiyilmiş taze sogan  
1 çorba kasigi zeytinyagi (15 ml.)  
2 dis dövülmüş sarımsak  
5 çorba kasigi krem peynir (150 gr.)  
6 çorba kasigi tuzsuz lor peynir (150 gr.)

3 yumurta 1 su bardagina yakın krema (250 ml.) 3 çorba kasigi sivi yag (45 ml.) Tuz, karabiber Süslemek için:  
Salata yapraklari Domates salatasi 2 çorba kasigi yagda kavrulmus ceviz Tost makinesinde kızartılmış üçgen tost ekmekleri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dikdörtgen kek kalibini sivi yagla yaglayın ve yagli kagitla kaplayın (Yagli kagidin üzerine de sivi yag sürün). Ispanaklari ince ince kiyin. Zeytinyagini tavada kızdırın. Ince kiyilmiş sogan ve sarımsagi 3dk. sote edin. Ispanaklari ilave edin ve ispanaklar kavrulup sularini çekene kadar karıştırarak sote etmeye devam edin. Atesten alın. Kavurduğunuz ispanakların suyunu iyice süzün. Kavrulmuş ispanak, krem peynir, lor peyniri, un, krema, tuz, karabiber ve yumurtaları pütürlü hale gelene kadar robotun ana haznesinden geçirin. Hazırlamış olduğunuz kaliba karışımı boşaltın ve kalibin üzerine folyo veya yagli kagitla kapatın. Kalibinizi, içi su dolu daha büyük bir firin kabinin içine koyarak önceden 180 °C isittiginiz firinda 1,5 saat pisirin (Biçagi terine sapladığınız zaman temiz çıkmalıdır). Terini firindan aldıktan sonra su dolu kabin içinde sogumaya bırakın. Üzerinde su biriktiyse süzün ve buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Buzdolabından aldığınız terini dikdörtgen bir tabaga ters çevirerek çıkartın ve dilimleyin. Arzuınıza göre daha önce kızarttığınız tost ekmekleri, domates salatasi veya yesillikler ve kavrulmuş cevizle

### **Kabak Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. orta boy kabak 250 gr. yogurt 2 dis sarımsak (dövülmüş) 1 tatlı kasigi tuz 1 demet dereotu 5-6 siyah zeytin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabaklari kaziyip kalın halkalar halinde doğrayın. Tuzlu suda yumusayana kadar haslayın. Hafifçe bastırarak suyunu iyice süzün. Bir kaseye koyup çatalla ezin. Yogurt, sarımsak tuz, ince kiyilmiş dereotunu katıp iyice karıştırın. Zeytinle süsleyin

### **Karnabahar Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 orta boy karnabahar 1 havuç Siyah veya yesil zeytin 1 çorba kasigi kiyilmiş maydanoz Tuz Sosu için: 1 limon suyu 3 çorba kasigi mayonez Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karnabahar temizlenip iyice yıkandıktan sonra parçalara bölünmeden tuzlu kaynar suda haslanır. Yumusayınca sudan çıkarılarak süzülür. Salata servis tabagina oturtulur. Havuç soyulur ve rendelenir. Karnabahar büyük çiçekler halinde ayrılır ve salata tabaginin ortasına yerleştirilir. Havuçlar çevresine yayılır. Mayonezle limon suyu karıştırılıp biraz tuz katılır ve salatanın üzerine dökülür ve zeytinle süslenir. Üzerine kiyilmiş maydanoz serpistirildikten sonra servis yapılır.

### **Küçük Patates Toplari**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. patates 4 kasik sivi yag 1 demet maydanoz 1 kasik nane tuz, kirmizi toz biber 1 kase yogurt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesler yıkanip tencereye konur bol suda haslanır. Haslanmış patatesler sogumadan soyulur. Pure makinesinden geçirilir. İçine sivi yag, ince doğranmış maydanoz, tuz ve kirmizi toz biber ilave edilerek iyice yogurulur. Patates püresinden ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elle yuvarlak şekil verilerek servis tabagina konur. Üzerine sarımsaklı yogurt gezdirilir. nane ile süslenerek servis yapılır.

### **Mamzana - 1331**

Mutfak: Meksika Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 patlican 4 domates 5-6 sivri biber 1 demet maydanoz 750 gr. yogurt 3 dis sarimsak 2 yemek kasigi margarin 1 çay kasigi kirmizibiber Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlicanlar ucundan baslayarak ocakta çevire çevire közlenir. Kabuklari soyulup incecik kiyilir. Domates, sivri biber ve maydanoz küçük dogranip patlicanlara katilir. Tuz atilir. Üzerine sarimsakli yogurt dökülüp, kirmizibiberli yag gezdirilir.

#### **Pirinçli Ispanak Kökü**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kilo ispanagin kökü (yapraklari baska yemek için kullanilmis) 12 dis sarmisak 1 tatli kasigi pirinç 2 bardak su 2 yemek kasigi zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanak saplarini köklerin 1-2 santim üzerinden kesin ve baska bir yemekte kullanmak üzere ayirin. Kökleri birkaç saat suda bekletin. Sudan çıkardiktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin, herbir kökün ortadaki sapinin ucunu kesip atin. Sarmisaklari ayiklayin, ortadan ikiye bölün. Pirinci ayiklayin, yıkayin. Ispanak kökleri, ikiye bölünmüş sarmisaklari, pirinç, su ve zeytinyagini küçük bir kaba koyun, orta kuvvetli bir ates üzerinde, arada bir karistirarak ve suyunu kontrol ederek, pirinçler sisip yumusayincaya kadar, 15-20 dakika pisirin.

#### **Salatalik Ezme**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 kutu krem peynir 1 adet salatalik 2 çorba kasigi mayonez 1 çay kasigi aci biber tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salatalik rendelenir. Suyu iyice süzülür. Krem peynir salataliga karistirilir. Acı biber ve dereotu ilave edilir. Ekmek dilimlerine sürülüp servis yapilir.

#### **Taratorlu Deniz Börülcesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gram deniz börülcesi 1 çay kasigi kabartma tozu (karbonat) 2 yemek kasigi zeytinyagi 4 dis sarmisak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Deniz börülcelerinin çamurlu köklerini kesip atin, toprakli kalan kisimlarini iyice yıkayin, dallarini ayirin. Bir tencereye soguk su ve kabartma tozunu koyarak kaynatin. Kaynayan suya deniz börülcelerini atin, diriliklerini kaybetmeyecek sekilde yumusayana kadar (10-15 dakika) pisirin. Börülceleri delikli kepçe ile sicak iken çıkartin, sogumaya birakin. Soguduktan sonra herbir büyük sapi alt kismindan tutarak parmaklarinizla ince dallardaki yesil börülceleri bir salata tabaginin içine siyirin, üzerlerine hemen zeytinyagini dökün ve karistirin. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarmisaklari az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karistirip önceden yaglanmis deniz börülcelerinin üzerine dökün.

#### **Topik**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi nohut 3 orta boy sogan 2 yemek kasigi dolmalik fistic 2 yemek kasigi kus üzümü yarim çay kasigi yenibahar yarim çay kasigi kimyon 1 çay kasigi tarçin yarim su bardagi tahin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda birakin, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soguk su ile bir tatli kasigi tuz ekleyin, yumusayincaya kadar haslayin, süzün. Nohutlar soguduktan sonra parmaklarinizla ayiklanmaya baslamis olan zar gibi kabuklarini soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soganlari ayiklayin, ince ince çentin, bir saat süre ile haslayin, süzün. Kus üzümünü içinde sicak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayiklayin, süzün. Haslanmis sogana fistic, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçin, tahin ve zeytinyagini ekleyin, karistirin. Alüminyum mutfak folyosunun ortasina nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir sekil vererek yayin. Pürenin yarisinin üzerine hazirladiginiz içi yayin, nohut püresinin diger yarisini folyonun yardimi ile kaldirip içli kismın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarini düzeltin. Birkaç saat buzdolabinda tutup servis yapin.

#### **Yogurtlu Patlican Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2-3 adet patlican 1 su bardagi yogurt 1 dis sarimsak 1 kahve fincani zeytinyagi Tuz

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Patlıcaları közleyip, kabuklarını soyup, limonlu suya koyunuz. Tahta üzerine incecik kıyınız. Yogurda dövülmüş sarımsağı, tuzu, zeytinyağı koyup, karıştırınız. Yogurtla patlıcanları da karıştırıp, servis tabağına koyunuz. Süsleyip, servis tabağına alınız.

## **Yesil Zeytin Salatasi**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

200 gr. dolma yeşil zeytin 1 adet konserve kırmızı biber tursusu 2 adet salatalık tursusu 2 çorba kaşığı zeytinyağı ½ adet limon ½ demet dereotu 2 diş sarımsak

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Zeytinleri ince dilimleyin. Kırmızı biber tursusunu kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Salatalık tursusunu küçük küp şeklinde doğrayın. Sos için, bir kasede dövülmüş sarımsak, ½ adet limon suyu, tuz, karabiber ve kıyılmış dereotunu karıştırın. Büyük bir kaseye zeytini, salatalık ve biber tursusunu koyun, sosu üzerine dökün ve karıştırın. Yarım saat buzdolabında beklettikten sonra servis tabağına alın. Üzerini dereotu ile süsleyerek servis yapın

## **Yeni Yil Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

10 yaprak yeşil marul ½ kase rendelenmiş kırmızı pancar 2 greyfurt 2 avokado 6 kaşık sıviyag 2 kaşık sirke 1 diş sarımsak 1 çay kaşığı hardal tuz, karabiber 4 portakal 50 gr. toz şeker 4 kaşık su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Portakalların kabukları soyulup kabuklar ince ince dilimlenir. 4 kaşık su ve toz şekerle iyice pisirilir. Suyu süzdürülüp kurumaya bırakılır. Marullar temizlenir. Salata tabağına elle bir kaç parçaya ayırarak konulur. Rendelenmiş kırmızı pancar ilave edilerek karıştırılır. Üzerine soyulup dilimlenmiş greyfurt, avokado ve portakal dilimleri sekili olarak konulur. Sıviyag, sirke, ezilmiş sarımsak, hardal, tuz, karabiber bir kapta iyice karıştırılır. Salatanın üzerine ilave edilerek servis yapılır.

## **Waldorf Salatasi**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

2 su bardağı dolusu küp küp kesilmiş ve teflon tavada sote edilmiş tavuk (400 gr.) 1 elma, küp kesilmiş 1 su bardağı, yarım kesilmiş ve çekirdekleri ayıklanmış siyah üzüm (75 gr.)

½ su bardağı doğranmış kereviz sapı

½ su bardağı kuru üzüm (100 gr.)

2 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz (30 gr.)

4 kiviçik salata yaprağı

Salata sosu için: 1 su bardağı yogurt (250 gr.)

2 çorba kaşığı bal

1/2 çay kaşığı zencefil tozu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Büyük bir kapta salata sosu malzemelerini iyice karıştırın. Hazırladığınız bu karışımaya tavuk, kırmızı elma, kuru üzüm, siyah üzüm ve doğranmış kereviz saplarını ekleyin. Kiviçik salata yapraklarını 6 ayrı tabağa yerleştirin. Hazırladığınız salatayı 6 porsiyona bölün ve kaşıkla salata yapraklarının üzerine yerleştirin. Cevizleri, salataların üzerine serperek servis yapın.

## **Tiede Salatasi**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1 kiviçik salata ½ demet frisee salata, yoksa ½ demet roka 9 çorba kaşığı zeytinyağı (135 ml.) 2 çorba kaşığı elma sirkesi (30 ml.) 2 diş dövülmüş sarımsak 1 çorba kaşığı hardal Tuz, karabiber 125 gr. dana jambon 4 tost ekmeği 2 çorba kaşığı krema

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Salataları yıkadıktan sonra, kiviçik yapraklarını elinizle büyük parçalar halinde koparin. Bulunabilirse frisee'leri, yoksa rokalı yapraklar halinde koparıp bir salata kâsesine yerleştirin. 6 çorba kaşığı zeytinyağı, sirke, sarımsak, hardal, tuz ve biberi sos koyulasıncaya kadar çirpin. Dana jambonu ince seritler halinde kesin. Geri kalan 3 çorba kaşığı zeytinyağını tavada kızdırın ve jambon seritlerini 3 dk. kadar kızartın. Bir kâğıt havlunun üzerine alın. Tost ekmeçlerini, kenarlarını çıkarttıktan sonra küp küp kesin ve tavadaki yağda kitirlasıncaya kadar kızartın. Kremayı, hazırladığınız salata sosuna ekleyin, karıştırın ve salata yapraklarının üzerlerine dökün. Sıcak dana jambon ve



kizarmis küp ekmekleri de salatanin üzerine serpip iyice karistirin. Jambonlar sogumadan hemen servis yapin.

### **Tahinli Karnabahar Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet orta boy karnabahar yarim su bardagi tahin 2 dis sarmisak 2 yemek kasigi zeytinyagi 1 limonun suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karnabaharin yesil yapraklarini ayiklayin, dip kisrmini hafifçe oyarak cikartin, zedeimeden 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayirin, içinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak, yumusayincaya kadar haslayin, suyunu süzün ve çatalla ezin. Sarmisaklari ayiklayin, biraz tuz ile havanda ezin. Ezilmis sarmisaklara, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyagini katin, iyice karistirin, karnibaharin üzerine dökün. Salatanin üzerine, kirmizi pul biber ekip sofraya getirin. Tahinli karisim koyu oldugu takdirde biraz su ekleyerek inceltebilirsiniz.

### **Sebze Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 adet kabak 2 adet havuç 1 demet roka 2 adet kirmizi dolmalik biber 100 gr. haslanmis tane misir Sos icin: 4 çorba kasigi zeytinyagi 1 adet limon 3 sap dereotu 1 çay kasigi hardal Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuc ve kabaklarin ustlerini kazidiktan sonra ince serit seklinde dograyin. (Sebzeleri dograrken sekil verecek bicaklar kullanirsaniz salatanizin goruntusu daha hos olur.) Havuc ve kabagi kaynar tuzlu suda 5 dakika hasladiktan sonra, kaynar sudan cikarip buzlu suya atin. Haslanmis sebzeler, misir ve cekirdekleri cikarildiktan sonra serit seklinde dogranmis kirmizi biberi karistirin. Roka yapraklarini yikadiktan sonra servis tabagina yerlestirin. Yapraklarin uzerine karistirdiginiz sebzeleri yerlestirin. Sosu hazirlamak icin, zeytinyagi, limon suyu, ince kiyilmis dereotu, hardal, tuz ve karabiberi karistirin. Sosu servis yapmadan hemen once sebzelerin uzerine gezdirin

### **Pirinçli Hindi Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

225 gr. kahverenk piring 50 gr. beyaz piring 2 kirmizi elma 115 gr. taze üzüm 45 ml. limon veya portakal suyu 150 ml. mayonez 350 gr. haslanmis hindi eti tuz, karabiber 5 adet marul yapragi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Piringler kaynar suda haslanir, süzülür. Bir kapta haslanmis piring, dogranmis elma, üzüm, limon suyu, mayonez, haslanip küp seklinde dogranmis hindi eti, tuz ve karabiber koyup karistirilir. Salata tabagina marullar yerlestirilir. Üzerine hazirlanan salata dökülerek servis yapilir.

### **Pancarli Patates Salatasi**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 orta boy patates 3 bas taze sogan 1 demet maydanoz 6 bas pancar 8 çorba kasigi zeytinyagi 4 çorba kasigi üzüm sirkesi 1 kasik hardal yeteri kadar tuz ve karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesler iyice yikandiktan sonra tuzlu suda haslanir. Pancarlarda, üzeri kazinip, yikandiktan sonra tuzlu suda haslanir. Haslanmis patatesler kabuklari soyulduktan sonra pancarlarla birlikte sogumaya birakilir. Diger tarafta taze sogan ve maydanoz ayiklanip bol suda yikandiktan sonra ince ince dogranir ve karistirilir. Patates ve pancar ince ve yuvarlak dilimler haline dogranir. Sonra bir sira patates, bir sira dolma olmak üzere salata kasesine dizilir. Aralarina da sogan, maydanoz karisimi yayilir. Küçük bir kasede zeytinyagi, sirke, tuz, karabiber ve hardal çirpilarak birbirine iyice yedilir. Sonra bu karisim salatanin üzerine gezdirilerek dökülür. Salatayi sirke ile zeytinyagini çekmesi için 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis yapilir

### **Nohut Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi nohut 1 çay kasigi tuz 1 dis sarmisak 2 orta boy sogan 2 orta boy domates 2 sivri biber yarim demet maydanoz 3 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi limon suyu 1 yemek kasigi sirke karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soguk suda birakin. Bir soganin dis kabuklarini soyun, bütün olarak önceden



islatilmiş ve süzölmös nohut ile birlikte bir tencereye yerlestinir. Nohutların özerini öç parmak geçecek kadar soguk su ile bir tatli kasigi tuz ekleyin, yumusayincaya kadar haslayin, süzün, sogani atin. Sogumaya baslamadan özerine zeytinyagini dököp karistirin. Sarmisagi ayiklayin, çentin. Diger sogani ikiye bölöp yarim ay seklinde dograyin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartin ve küp seklinde dograyin. Biberlerin saplarını çıkartin, tohumların bosaltin, halka seklinde dograyin. Maydanozu yıkayin, ince ince kiyin. Salata kabinda yağlanmış nohut, sarmisak, sogan, domates, biber, tuz ve maydanozu karistirin. Özerlerine limon suyu ve sirkeyi dököp harmanlayin, biraz dinlendirip servis yapin.

### **Midye Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

20 adet kabuklu midye ½ çay bardagi limon suyu ½ çay bardagi zeytinyagi 1 adet küçük sogan 1 çay bardagi beyaz sarap veya su 1 demet maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Midyelerin killarini ayiklayip, temizce yıkayiniz. Küçük bir tencereye sarabi veya suyu koyup kaynatiniz. Sarap veya su kaynayinca, midyeleri atip. Çok kuvvetli ateste 4-5 dakika haslayiniz. Sonra, kevgirle midyeleri çıkariپ, içlerini servis tabagina koyunuz. Tencerede kalan suyu biraz kaynatarak buharlastiriniz. Bu suyu, midyelerin özerine dököünüz. Sogani ince halkalara kesip, tuzla ovup, yıkanip, midyelerin özerine koyunuz. Limon suyu, zeytinyagi, kiyilmiş maydanozu serpip, karistiriniz. Limon dilimleriyle süsleyip, serves yapiniz. N o t : İç midyeden de yapilir. Kabuklu olarak yapmak isterseniz, 4-5 dakika kabuklu olarak haslanir, sonra kabuktan midyeleri çıkartip, servis tabagina alinir. Diger malzemeler de yanina konularak servis yapilir

### **Meksika Salatası**

Mutfak: Meksika Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. siyah fasulye (kuru fasulyede olabilir) 4 adet domates 100 gr. sivri biber 1 tutam maydanoz 1 tutam tuz 350 gr. salatalik tursusu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeler aksamdan islatilir. Dagalmayacak sekilde haslandiktan sonra soguk su ile yıkanir ve suyu süzölerek sogumaya birakilir. Salatalik tursusu, domates ve biberler küçük küçük dogranir. Maydanozlar ince ince kiyildiktan sonra bütün malzemeler yice karistirilir. Özeri maydanozla süslenerek servis yapilir.

### **Mantarlı Mercimek Salatası**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Yesil mercimek (150 gr.) 1 küçük Sogan 1 Defne yapragi ½ tatli kasigi Kekik 3 Havuç (halka dogranis) Mantar (ince kiyilmiş 150 gr.) 2 çorba kasigi Limon suyu 4 Yesil salata (kiyilmiş) 2 Domates 1 çorba kasigi Hardal sosu Baharatli hardal sosu için: 2 çorba kasigi Limon suyu 2 tatli kasigi Acibiber sosu 2 dis Sarimsak ¼ tatli kasigi Tuz Bir tutam Karabiber 2 çorba kasigi Zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mercimekleri soguk su ile yıkayip, içinde 4 su bardagi su bulunan bir tencereye koyun. Sogani defne yapragi ve kekigi ekleyip, tencereyi orta atese oturtarak bir tasim kaynatin. Kaynayinca atesi kisip, mercimekleri iyice yumusayincaya kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, mercimekleri bir süzgeçte süzerek, soganları ve defne yapragini alip attiktan sonra, bir salata kasesine aktarin. Havuçlar, kereviz saptari ve taze soganları ekleyip, iyice karistirin. Mantarları ve limon suyunu bir tencereye koyup, mantarların üstünü örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta atese oturtun ve suyu bir tasim kaynatin. Kaynayinca tencerenin kapagini kapatip, atesi kisarak, mantarları iyice yumusayincaya kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, mantarları bir süzgeçte süzerek, kasedeki mercimekli karisima karistirin. Sosu hazirlamak için hardal, limon suyu, acibiber sosu, sarmisak, tuz, karabiber ve zeytinyagini karistirin. Bu sosu salata kasesindeki salataniin üstüne dököp, iyice karistirdiktan sonra salatayı 1 saat dinlendirip servis yapin. Kaseyi buzdolabindan alip, salatayı genis bir servis tabagina aktarin, çevresini kiyilmiş yesil salatalar ve domates dilimleriyle süsleyip, üstüne kiyilmiş maydanozu serperek servis yapin.

### **Lahana Salatası**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Yikanip, seritler halinde kesilmiş Lahana(500 gr.) 4 çorba kasigi Tatli kirmizibiber 1 çorba kasigi Limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye 8 su bardagi su koyup, lahana seritlerini ekleyerek, kaynamaya basladiktan sonra lahanaları 2 dk. haslayip, tencereyi atesten alin. Lahanaları süzöp, soguk su altına tutarak dirilttikten sonra, yeniden süzün. Lahana seritlerini bir salata kasesine aktarip, tatli biberler, limon suyu ve yogurt sosu ekleyin.

### **Enginar Salatasi**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 ayıklanmis enginar 2 limonun suyu ½ demet dereotu 200 gr. ton baligi 2 su bardagi orta boy taze mantar (250 gr.) ½ su bardagi orta boy kiyilmis kornison tursu (100 gr.) 8 taze sogan (ince kiyilmis) 5 çorba kasigi zeytinyagi (75 ml.) 3 çay kasigi tuz 1 çay kasigi karabiber 1 göbek salata

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Enginarlari haslayin ve üçgen seklinde kesin. Üzerlerine 1 adet limonun suyunu dökerek bekletin. Mantarlari ve kornisonlari robotta ayri ayri dilimleyin. Mantarlari tuzlu suda haslayin. Ince kiyilmis taze sogan, dereotu, mantar, ton baligi, kornison ve limon suyunda beklettiginiz enginarlari karistirin. Zeytinyagi, tuz, karabiber ve kalan 1 adet limonun suyunu ekleyerek, salata yapraklarinin içinde servis yapin.

### **Elmalı Lahana Salatasi**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

Yarim kirmizi lahana 1 eksi elma 3 yemek kasigi ceviz 1 yemek kasigi zeytinyagi 1 tatli kasigi üzüm sirkesi 2 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yarim kirmizi lahanayi bıçakla ince ince dograyin. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kasigi tuz serpin. Parmaklarinizla iyice ovun, tuzunun ve acisinin gitmesi için suda yıkayin. Sikarak süzün ve bir salata kabina alin. Eksi elmanin kabugunu dograyin. Cevizi bir santimden ufak parçalara elinizle bölün. Elma, ceviz, zeytinyagi ve sirkeyi kirmizi lahanalarin üzerine ekleyin. Iyice karistirip servis yapin.

### **Çökelek Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr çökelek 1 demet taze sogan 1 demet maydonoz 1 demet dereotu kirmiz biber, tuz, zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Maydonoz, dereotu, yesil sogani ayiklayip bol suda yıkayin, ince ince kiyin. Çökelegi genis bir kaba alip ince ince kiyilmis sogan, maydonoz ve dereotunu ilave edin. Ince karistirarak bir miktar tuz, kirmizi biber ve zeytinyagini ekleyip tekrar karistirin. Servis tabagina alarak servis yapin

### **Börülce Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

½ kg. taze körpe börülce 1 dis sarimsak 2-3 çorba kasigi zeytinyag ½ limon 1 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Börülceleri bol su ile yıkayiniz. Uç kisimlarini koparip kilçiklari varsa bıçakla keserek çıkartiniz. Tencereye 1 su bardagi su ve tuz koyup kaynatiniz. Börülceleri hafif hararetili isida yumusayana kadar pisirip salata tabagina yerlestiriniz. Dövlümüs sarimsak, zeytinyagi limon suyu ve kiyilmis maydanozu iyice çirpip börülcelerin üzerine gezdiriniz.

### **Salcali Bamya**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

½ kg. bamya 1 sogan 3 Limon 150 gr. kuzu kusbasi et 1 domates, 1 yemek kasigi domates salçasi 2 su bardagi kemik suyu 50 gr. tereyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bamya ve limonun yarisini bütün olarak az suyla haslayip, süzün. Sogani ince kiyin, tereyaginda pembelesene kadar kavurun. Eti ekleyip 5 dakika kadar kavurun, salçayi ilave ettikten sonra 3 dakika kadar kavurup kemik suyunu ilave edin. Bamyayi ete ekleyin, üzerine yarim limon sikin. Domatesi küp dograyin, tencereye ilave ettikten 5 dakika sonra ocagi kapatın, tuzlayip, servis yapin. Afiyet olsun...

### **Besamelli Karnabahar**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet karnabahar 1 litre süt 100 gr. kasar peyniri 150 gr. margarin 3 çorba kasigi un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karnabaharlar temizlendikten, yikandiktan sonra tuzlu suda haslanir. Margarin bir tencere içerisinde eritilir, un ilave

edilir, hafif sari oluncaya kadar kavrulur. Bir litre süt yavas yavas ilave edilir ve karistirilir. Koyulasınca atesten indirilir. Borcam yağlanır, borcamın içine suyu süzölmös karnabaharlar konulur. Üzerine hazirlanan salça dökölür ve rendelenmis 100 gr. kasar peyniri serpilir. 50 gr. erimis margarin üzerine gezdirilerek dökölür. Üzeri kızarincaya kadar firinda pisirilir

### **Biber Eksilemesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg çarliston biber 1 kg domates 1 yemek kasigi salça 1 yemek kasigi un 4 dis sarmisak ½ adet limonun suyu ½ bardagi zeytinyagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çarliston biberleri yıkayıp kurulayın. Sap kismini koparmadan hafifçe keserek açın. Uç kisimlarına dogru çekerek içindeki tohumları çıkarın. Kızdirdiginiz sivi yağda kızartın. Domateslerin kabugunu soyup çekirdeklerini çıkarın. Küçük küp seklinde dograyın. Sarmisakları ince ince kiyin. Diger tarafta zeytinyagini hafifçe kızdırın. Dogradiginiz sarmisakları zeytinyagında hafifçe kavurun. 1 yemek kasigi un katin. Un pembelesince domatesleri ekleyin., karistirarak pisirin. Domates suyunu çekince içine ½ su bardagi sıcak su katin. Koyu bir kivama gelince tuz ve limon suyu ile tatlandirip atesten alın. Soguyan biberlerin kabuklarını soyup servis tabagina dizin. Sosu biberlerin üzerine döküp servis yapın.

### **Brüksel Lahanası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. Brüksel lahanası Ceviz büyüklüğü kadar tereyagi veya siviyağ Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Lahananın köklerini hafifçe kesiniz. Dis yapraklarını soyunuz. Tuzlu suda haslayınız. Soguk su ilave ederek süzünüz. Tavada ceviz kadar yağ ile tavayı sallayarak ates üstünde sote edilir. tuzu ilave edilip servis yapılır.

### **Ege Usulü Patlıcan**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet bostan patlıcanı 150 gr tulum peyniri 4 yemek kasigi zeytinyagi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bostan patlıcanını yıkayıp kuruladıktan sonra firinda közleyin. Firindan çıkarır çıkarmaz uzunlamasına ortadan ikiye yarıp, tuzla tatlandırın. Tulum peynirini çatalla iyice ezin. Peyniri sıcak patlıcanların içine doldurun. Üzerlerine zeytinyagini gezdirip, bekletmeden servis yapın.

### **Erikli Bulgurlu Pazi Sarması**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 demet pazi 2 su bardagi bulgur 1 adet sogan 1 dis sarimsak 1 yemek kasigi salça 1 su bardagi zeytinyagi nar eksisi veya limon 10 &#8211; 15 adet yesil erik ½ kg Yogurt tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pazıların yapraklarını kaynar suya çok az batırın sonra soguk suya alın. Biraz beklettikten sonra sudan çıkartın. Diger tarafta bulguru çok az su ile ıslatın. Kuru sogani küp seklinde dograyın. Sarimsak, 1 kasik biber salçası, tuz, karabiber ve zeytinyagi ile birlikte yogurun. Sonra pazıları sararak tencereye dizin ve erikleri koyun. Nar eksisi veya limonu ekleyerek üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip 20 dakika pisirin. Üzerine yogurt dökerek servis yapın.

### **Firinda Domates**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 büyük domates 125 gr. taze mozarella peyniri 2 çorba kasigi taze feslegen 175 gr. yumusak yağli ezilmiş veya rendelenmiş beyaz peynir Tuz, karabiber 6 tost ekmegi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Düz durabilmeleri için domateslerin altından ince bir parça kesin. Küçük bir bıçak veya çay kasigi yardimiyla domateslerin içini çıkartın. Çıkardiginiz içleri süzgeçten geçirin ve sularını süzün. Süzdüğünüz domates suyunu bir kenara ayırın. Tost ekmeklerini yuvarlak veya sekilli bir kalıp kullanarak daireler seklinde kesin (işlemi bir bıçak

yardimiyla da yapabilirsiniz). Sekillendirdiginiz tost ekmeklerini tost makinesinde kızartın ve sıvı yağla yağladığınız tepsiye dizin. Mozarella peynirini robotta rendeleyin. Kenara ayırdığınız domates suyunun 100 ml'sini feslegen, beyaz peynir ve rendelenmiş mozarella peyniriyle karıştırın. Tuz ve biber ilave edin ve domatesleri bu karışımla doldurun. İçi doldurulmuş domatesleri tepsiye dizdiğiniz tost ekmeklerinin üzerine yerleştirin ve önceden 180 °C'de ısıttığınız fırında 20 dk. kadar pişirin. Peynir karışımı hafifçe pembeleşip erimeli ve domatesler de çok yumuşak olmayacak şekilde pismelidir. Fırından aldığınız domateslerin üzerlerine sirke döküp salata yapraklarıyla servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun...

### **Fırında Kabaklı Omlet**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 adet kabak 100 gr. kıyma 1 çorba kasığı tereyağı 2-3 çorba kasığı su ½ su bardağı rendelenmiş kasar peyniri ½ demet dereotu 1 çorba kasığı sıvı yağ 8 adet yumurta

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabakları yıkayıp, rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasığı tereyağı alın. Kıyma ve rendelenmiş kabakları da ilave edip kavurun. 2-3 çorba kasığı su ilave edip, kısık ateşte suyunu çekene kadar bekletin. İnce kıyılmış dereotu, tuz, pulbiber ve karabiberi ekleyip, tavayı ocaktan alın. Yumurtaları bir tutam tuz ilavesi ile çırpın. Teflon tavaya 1 çorba kasığı sıvı yağı koyun. Bir kepçeyle çırpılmış yumurtadan alıp, teflon tavada arkalı önlü pişirin. Yumurtalı karışım bitene kadar bu işlemi tekrar edin. Önceden hazırladığınız harcı omletlerin içine doldurun. Hafif yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine rendelenmiş kasar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kasarlar eriyene kadar pişirin. Fırından çıkarın. Sıcak servis yapın

### **Fırında Pastirmalı Ispanak**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gr. donmuş veya ½ kg. taze ıspanak 1 soğan 1 avuç dolmalık fıstık (çam fıstığı) 2 yumurta 1 bardak ince doğranmış mantar 1 bardak rende kasar 10 ince dilim pastırma 1 kasık yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencerede soğan ve fıstık kavrulur, parçalanmış ıspanak eklenerek ağız kapatılır. Arada bir karıştırmak suretiyle ıspanakların hacim kaybetmeleri ve renk değistirmeleri beklenir. Sonra mantarlar konur ve bir iki çevrildikten sonra atesten alınır. Karışım tuz, biber konduktan sonra bir fırın kabına dökülür. Üzerine pastırma dilimleri yayılır. Yumurtalar çırpılıp üzerine dökülür, en üste de peynir serpilir. Isıtılmış fırında (200 derece) üzeri kızarıncaya dek pişer. NOT: Pastirmalı pırasa için pastırma bulunmadığında çemen tohumu veya bitkisi (Fenugreek) baharat olarak kullanılıp pastırma kokusu elde edilebilir.

### **Havuç Köftesi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. havuç 3 yemek kasığı un 2 yemek kasığı margarin 1 adet yumurta 1 yemek kasığı kıyılmış dereotu 1 yemek kasığı kıyılmış maydanoz 1 çay kasığı kimyon Tuz- karabiber.

Kızartmak için: 1 su bardağı sıvıyağ 1 kahve fincanı un Üstü için: 1 bardak yogurt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuçları yıkadıktan sonra çelik tencerede az suyla atese koyun. Yumuşayınca süzgeçe bosaltın. Kabuklarını temizleyip ezerek püre haline getirin. Küçük bir tencerede yağı eritip unu katin. Kısık ateşte karıştırarak sararmadan kavurun, atesten indirin ve sogumaya yakın havuç püresi, maydanoz, dereotu, kimyon, karabiber, tuz ve 1 yumurta katıp yogurarak bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Un serpilmiş yerde, uzun ya da yuvarlak biçimde şekillendirin. Kızgın yağa atarak kızartın ve kevgirle çıkartıp kağıt peçete üzerine koyun. Servis tabagina yerleştirin ve sarımsaklı yogurtla servis yapın

### **Havuç Sotesi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2 adet orta büyüklükte havuç 1 tatlı kasığı tereyağı veya sıvıyağ 1 kahve kasığı seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Havuçları haslayınız. Soguk sudan geçirip, dört parçaya ayırıp, ortasındaki sarı kısımları biraz kesip, istediğiniz büyüklükte verev parçalara doğrayınız. Etin yanına koyacağınız zaman tereyağı ile sote yaparken tuzu, sekeri, biberi koyunuz

### **Kara Lahana Diplesi - 1365**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 bag kara lahanâ 2 sogan 2 kasik tereyag 1 su bardagi piring 2 su bardagi kaynar su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kara lahanalar temizlenip ince ince dogranir. Bol suda haslanip süzölür. Bir tencerede yag ve ince dogranmis sogan kavrulur. Üzerine kara lahanalar konur 3-4 dakika daha kavurmaya devam edilir. Yikanmis piringler ve su ilave edilir. Tuz , karabiber konup suyunu çekinceye kadar pisirilir. Sıcak servis yapilir

#### **Karnabahar Ograten**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet orta boy karnabahar 1 kavanoz garnitür 200 gr. kusbasi dogranmis tavuk eti 3 çorba kasigi margarin ya da tereyagi 3 çorba kasigi un 1,5 su bardagi süt 1,5 su bardagi rendelenmis kasar peyniri Tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karnabaharlari çiçek çiçek ayirarak az tuzlu suda haslayin. Tavuk etlerini de haslayin. Margarin ya da tereyagini bir kapta eritin. Unu azar azar ilave ederek pembelesinceye kadar kavurun. Sütü de azar azar ilave edin. Koyulasincaya kadar pisirin. Biraz soguyunca yumurtalari kirin ve iyice karistirin. İçine tuz ve 1/2 su bardagi kasar peyniri rendesini ilave edin ve karistirin. Firin kabina besamel sosun birazini dökün. Üzerine karnabaharlari dizin. 1 kavanoz garnitür ve tavuk etlerini de ilave edin. Kalan besamel sosu tamamen üzerini kapatacak sekilde yayin. Kalan 1 su bardagi kasar peyniri rendesini üzerine serpistirin. Daha önceden orta hararete isitmis oldugunuz firinda üzeri kizarincaya kadar pisirin. Yemeginizi servise hazirdir.

#### **Kremali Patatesli Pazi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1.5 kilo pazi 3 adet iri patates 1 adet dolmalik kirmizi biber 2 çorba kasigi Tereyagi 2 dis sarmisak

1.5 su bardagi sıcak su 1 su bardagi Sivi Krem Santi - Süt Kremasi Yarim limonun suyu Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pazilari yıkayıp, ayıklayın. Saplarini yapraklarından ayirin ve 2- 3 cm&#8217;lik parçalar halinde dograyın. Patatesleri soyduktan sonra uzunlamasına dörde bölün ve tuzlu suyun içinde bekletin. Dolmalik kirmizi biberi küçük parçalar halinde dograyın. Tereyagini bir tencerede eritin ve süzölmüs patatesleri yagda 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra pazi saplarini, kirmizi biberi ve dogranmis sarmisagi ilave ederek, kavurmaya devam edin. Üzerine 1.5 su bardagi sıcak su ekleyin. Tencerenin agzi kapali olarak 15 dakika pisirin. Ayirmis oldugunuz pazi yapraklarini ince ince kiyin ve tencereye ilave ederek 10 dakika daha pisirin. Indirmeye yakin Sivi Krem Santi- Süt Kremasi&#8217;ni ekleyin. Limonun suyu, tuz, karabiber ve 2 çay kasigi toz sekerle lezzetlendirip 1 dakika daha ateste tutun. Sıcak veya ilik servis yapin

#### **Kurutulmus Sebze Dolmasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

½ kg. kusbasi kuzu eti 1 demet maydanoz 1-2 adet sogan 2 su bardagi piring 2 tatli kasigi kimyon Tuz, karabiber 1 yemek kasigi domates salçası 1 yemek kasigi biber salçası 100 gr. margarin 1 çay bardagi sivi yag Kurutulmus patlican, biber, domates, kabak

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kurutulmus patlican, biber ve domatesleri kaynar suda 5 dakika bekletin. Sudan çikarip süzün. İç için verilen tüm malzemeyi, sogan ve maydanozu kiyarak karistirip, süzdüğünüz patlican, biber ve domateslerin içine doldurun. Dolmalari bir tencereye dizip üzerini örtecek kadar sıcak su ve yaglari ilave ederek, etler yumusayana kadar 1 saat 20 dakika pisirin.

#### **Lalezar - 1369**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi Rende Peyniri 1 tatli kasigi Tereyagi 1 kg. patates 1 adet sogan 1 çorba kasigi sirke 1 demet maydanoz 2 adet dolmalik kirmizi biber 1 çorba kasigi sirke Yarim limonun suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri haslayın ve kabuklarini soyun. Püre haline getirin. Küçük küçük dogradiginiz sogani çig olarak patates püresine ekleyin. Kasar rendesi, tereyagi, sirke, tuz, karabiber, limon suyu ilave edip iyice karistirin. Hazirladiginiz karisimdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparip elinizde yuvarlayin. Üzerlerini bastirarak çukurlastirin. Maydanozu ince ince kiyin ve hazirladiginiz patates toplarini maydanoza bulayin. Tohum ve sap kisimlarini temizlediginiz kirmizi biberleri küçük kareler seklinde kesin ve patates toplarinin çukurlarina doldurun. Lalezarlar servise hazir.

## **Mercimek Soslu Spagetti**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 paket spaghetti makarna 1 yemek kasigi zeytinyagi 2 yemek kasigi Sivi Margarin Tuz Sosu için: 3 yemek kasigi margarin 1 su bardagi yesil mercimek 1 adet kuru sogan 3 dis sarmisak 1 adet havuç 4 adet taze sogan 1 çay kasigi köri

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir tencerede bol su kaynatip, kaynayan suyun içine zeytinyag, tuz ve makarnayi koyup 8 dk. haslayiniz. Haslanan makarnayi süzüp, 2 yemek kasigi sivi margarin ile yaglayiniz. Yaglanmis makarnayi sicakta tutunuz. Yesil mercikleri ayiklayip, bir gece önceden ıslatiniz. Islattigin suyla haslayiniz, kaynarken sertlesmemesi için, içine tuz ilave etmeyiniz. Kuru sogani piyazlik olarak dograyiniz, taze sogan ve sarmisaklari kiyiniz. Havucun kabugunu kaziyip, tavla zari büyüklüğünde dograyiniz. Yayvan bir tencerede margarini eritip, kizdiriniz, içine dogranmis kuru sogani ve sarmisaklari koyup, soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine havuçlari ve köriyi ekleyip, körinin kokusu çıkincaya kadar pisiriniz. En son olarak içine kiyilmis taze soganlari, haslanmis yesil mercimeyi, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dk. tüm malzemeyi kavurunuz. Hazirladiginiz sosu sıcak makarnaya karistirip, servis ediniz.

## **Nohutlu Brokoli**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

250 gram arpacik sogan 1 kg. brokoli 1 su bardagi haslanmis nohut 4 yemek kasigi sivi Margarin 4 adet taze sogan 2 dis sarimsak Yarim demet dereotu 2 su bardagi et suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Brokolilerin uzun saplarini biraz kesip, çiçekleri ayiriniz. Arpacik soganlari kabuklarini soyup, bütün olarak birakiniz. Sarimsaklari kabuklarini soyup, ince ince dograyiniz. Taze soganlari ayiklayip, kiyiniz. Dereotunu ayiklayip, yıkadıktan sonra ince ince kiyiniz. Yayvan bir tencerede sivi margarini kizdirip, içine arpacik soganlari ve sarimsaklari ekleyip, arpacik soganlar pembelesinceye kadar kavurunuz. Daha sonra içine haslanmis nohutu, kiyilmis taze soganlari ve tuz - karabiberi ekleyip, kavurunuz. En son brokolileri ve et suyunu ekleyip, bir tasim kaynatiniz. Servis tabagina alip, üzerini kiyilmis dereotu ile süsleyip, sıcak olarak servis ediniz.

## **Nohutlu Pirasa**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

2 piliç gögsü ( kemiksiz) 1 adet sogan 250 gram ispanak 1 adet havuç 1 çorba kasigi tereyagi 3-4 çorba kasigi galeta unu 1 yumurta 1 su bardagi sivi yag Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak aksamdan ıslatilmis nohutlari basıncılı bir tencerede haslayarak, bekletin. Tavaya 2-3 kasik sivi yag aktararak kiymayi renk degistirene dek kavurun. Ayri bir tavada sivi yagi ve tereyagini kizdirarak için yuvarlak dilimlenmis pirasalari yari yariya yumusayana dek pisirin. Tencerenin içine kiymayi aktarip, yayın. Üzerine haslanmis nohutlari ekleyin. Domatesleri yuvarlak dilimleyip, nohutlari üzerine dizin. 1 su bardagi sıcak tuzlu suyu tencereye aktarin ve kisik ateste ve kapakli olarak (karistirmeden) pisirin. Tencereyi düz servis tabagina ters çevirerek, servis yapin.

## **Pancar Sote**

Mutfak: Baska Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

2 adet pancar 4 adet taze sogan 4 adet domates 1 dis sarmisak 2 çorba kasigi sivi yag 1 çay kasigi zencefil 1 çorba kasigi nar eksisi Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pancari soyup, halka seklinde dograyin. Sarmisagi dövün. Taze soganlari ve domatesleri iri dograyin. Bir tavada sivi yagi kizdirin, pancari, taze sogani ve sarmisagi ilave edin. 3 dakika sote edin. Domates, zencefil, nar eksisi, tuz ve karabiberi ekleyin. 5 dakika daha pisirin.

## **Patlican Musakka**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

5 adet orta boy patlican 375 ml. (1 1/2 su bardagi) zeytinyagi 45 gr. (3 çorba k.) margarin 300 gr. kuzu kiymasi



100 gr. (bir büyük boy) soğan 400 gr. (2 adet) domates 200 gr. konkase domates 4 adet dolmalık biber (sap ve çekirdekleri ayıkladıktan sonra ikiye kesilmiş) 1/ 2 çay kasığı tuz karabiber 375 ml. (1 1/ 2 su bardağı ) et suyu ya da su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce fırını 175 °C'ye getirip , ısıtın. Patlıcanların kabuklarını soyup, iki santim kalınlığında yuvarlak halkalar biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip , yaklaşık 20-30 dakika acı suyunun çıkmasını bekleyin. Sonra soğuk suyla yıkayıp , kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın.Yağ kızınca patlıcanları alt üst ederek altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Fazla yağlarını süzdürerek tavadan alın .Kâğıt peçete üzerine çıkartın. Musakkayı pisireceğiniz fırın tepsisine kızarttığını patlıcanların yarısını dizin. Bir tencerede Sana'yı eritin. Yağ kızınca soğanı arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin. Kıymayı ekleyip, birkaç dakika kıyma suyunu bırakıp, tekrar çekinceye kadar sık sık karıştırarak kavurun. Konkase domates, tuz ve biberi ilave edin. Kaynar halde et suyunu ya da su koyup, bir tasım kaynatın. Ateşi kısın. Ağır ateste harç suyunu çekinceye kadar pisirin. Tepsideki patlıcanların üzerine hazırlamış olduğunuz kıymalı harcı koyunuz. Üzerine kalan kızarmış patlıcanlar ile halka doğranmış domates ve biberi yerleştirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına sürüp, musakkayı 25 -30 dakika pisirin. Patlıcan musakkasını önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarip, sıcak olarak servis yapın.

#### **Patlıcanlı Spagetti**

Mutfak: İtalya Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 çorba kasığı zeytinyağı (60 ml.)  
5 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
3 adet orta boy domates, soyulmuş ve doğranmış (600 gr.)  
1 çorba kasığı tereyağı (15 gr.)  
3/4 su bardağı galeta unu (90 gr.)  
1 paket spaghetti (500 gr.)  
600 gr. kıyma° 4 orta boy kemer patlıcan, çapraz olarak ½ cm. kalınlığında dilimlenmiş (600 gr.)  
1 çay kasığı kırmızı pul biber  
1 çay kasığı karabiber  
1 çay kasığı toz kırmızıbiber  
2 çorba kasığı domates salçası  
Kızartma yağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Zeytinyağını tavada kızdırıp, ince kıyılmış sarımsağı 2 dk. sote edin. Tavaya domates, kıyma ve kırmızıbiberleri ilave edin. Domatesler ve kıyma pispis suyunu çekene kadar ağır ateste arada bir karıştırarak 20-25 dk. pisirin. Fritöz 170 °C'de ısıtıp, ½ cm. kalınlığında çapraz olarak kestığınız patlıcan dilimlerini kızartın. Fritözden çıkarttığınız kızarmış patlıcan dilimlerini bir kâğıt havlunun üzerine alarak fazla yağlarını emdirin. Yuvarlak bir kek kalıbını bir çorba kasığı tereyağı ile yağlayın ve her tarafına galeta unu serpin. Patlıcanları kalibin altına ve yanlarına birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek şekilde dizin. Artan patlıcanları saklayın. Spagettiyi tuzlu kaynar suda, diri kalacak şekilde 5 dk. haslayın. Süzdükten sonra domatesli kıyma sosu ve artan patlıcanlarınızla karıştırıp kızarmış patlıcanları serdiğiniz kek kalıbına bosalın. Spagettileri hafifçe bastırarak kalıba iyice yerleşmelerini sağlayın. Önceden 175 °C'de ısıttığınız fırında, makarnaların üstü hafifçe pembeleşip kızarana kadar 20-25 dk. pisirin, Kalibi düz bir tabağına ters çevirip hemen servis yapın.

#### **Peynirli Domates Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

6 adet orta boy domates 100 gr. beyaz peynir 1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri 2 adet yumurta 2 yemek kasığı kıyılmış maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domatesler ortadan ikiye bölünüp içleri çıkartılır.Ters olarak süzgeçte süzölmeye bırakılır. Yağlanmış tepsiye domatesleri sıralayıp içine tuz ve tozşeker serpilir. Baska bir kâğıda yumurtalar çirpilir. Beyazpeynir,maydanoz ve kasar peynirinin bir kısmı katilip karıştırılır. Bu karışım domateslerin içine doldurulur. Üzerlerine kalan kasar peyniri serpilir, fırında pisirilir

#### **Peynirli Fırın Sebze**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**



500 gr. ispanak 750 gr. patates 2 demet maydanoz 60 gr. margarin 4 yumurta 50 ml. krema 300 gr. bezelye (donmus) 100 gr. rende peynir Tuz, karabiber, muskat (küçük hindistancevizi rendesi)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanagi yıkayın, bir tencerede kendi suyu ile 1-2 dk. sönene kadar pisirin ve süzgece alın. Patatesleri kabuğu ile haslayın, sıcakken soyup rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Maydanozu ayıklayıp yıkayın. İyice suyunu sıktığınız ispanaklarla birlikte bıçakla kıyın. Fırını 175 C ısıtın. 1,5 lt. hacimli bir fırın kabını 20 gr. yağ ile yağlayın. Yumurta ile kremayı çırpma teli ile çirpin. Patates, ispanak, maydanoz ve bezelyeleri, peynirin ¾'ü ve yumurtalı krema ile karıştırın. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırıp fırın kabına yayın. Kalan peyniri üzerine serpin. Yağın kalanını findik büyüklüğünde parçalar halinde üstüne koyun. Fistikleri da en üste yerleştirin. 30 dk. fırınlayıp sıcak sıcak servis yapın.

#### **Peynirli Sebze Paketi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet orta boy havuç 1 adet orta boy kabak 4 adet taze soğan 100 gr. taze fasulye 100 gr. taze bezelye 2 dis sarmisak 3 çorba kasığı rendelenmiş kasar peynir Tuz, karabiber ¾ çay bardağı sıviyağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabak ve havucun kabuklarını soyup, küp doğrayın. Fasulyeleri ayıklayıp üçe kesin. Önce havuçları, 5 dakika sonra kabakları ve fasulyeleri yumuşayana dek (aynı tencerede) haslayın. Haslanan sebzeleri delikli kepe ile tencereden alın. Bir kaba aktarın. İnce doğranmış taze soğanı sıvi yağda hafifçe sarartın. Bu arada küçük doğranmış sarmisakları da ekleyip, harmanlayın. Kare kesilmiş alüminyum folyoları yağlayın. Sebzeli harcı folyolara paylaştırın. Sebzelerin üstüne rendelenmiş kasar serpin. Ve folyoları paket haline getirin. Küçük bir tepsiye paketleri dizin. 230 dereceli fırında 20 dakika pisirin. Kontrol ettikten sonra fırından çıkartıp, servis yapın.

#### **Sogan Sarması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 adet iri soğan 1 su bardağı et suyu 3 çorba kasığı margarin İçİ İçin: 300 gr. kıyma 2 çorba kasığı tereyağı 2 çorba kasığı un 1 adet yumurta 1 su bardağı süt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganların kabuklarını soyun, az tuzlu suda 7-8 dakika haslayın. Soganları tencereden çıkarın, iyice süzerek sogumaya bırakın. Soganın katlarını yırtmadan tek tek ayırın. Kıymayı yağ ve unla birlikte yogurun. Yumurtayı çirpin, sütü ekleyip karıştırın. Sütlu yumurtayı azar azar kıymaya ilave edin. Soganların içi doldurulamayacak kadar küçük yapraklarını da ezerek karışımına ekleyin. Sogan yapraklarının içine hazırladığınız içten koyup, dikkatlice sarın. Birleşim yerleri alta gelecek şekilde veya kürdanla tutturarak ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. 200 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika pisirerek yanında haslanmış patatesle servis yapın.

#### **Armut Köpüğü**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 yumurta 1 limon 1 portakal 3 armut 2 su bardağı süt ½ su bardağı un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Geniş bir kapta yumurta sarılarını çırpma aletiyle köpürene kadar çirpin. Buna elenmiş unu katin ve karıstırmaya devam ederek soguk sütü ilave edin. Limon ya da portakalın kabuğunu katin. Kremayı kisik atese koyun ve karıstırarak kaynatın. Birkaç dakika pisirip atesten alın ve sogumaya bırakın. Arada bir karıstırmayı ihmal etmemeyin. Armutları soyup ince dilimlere doğrayın ve limon suyuyla iyice yumuşayınca kadar pisirin. Armutları mikserden geçirip püre kıvamına getirin. Bu karışımı, hazırladığınız kremaya karıstırın. Elde edilen karışımı 4 kaseye eşit paylaştırın. İnce dilimlenmiş portakal kabuklarıyla süsleyip servis yapabilirsiniz.

#### **Badem Sekeri**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı tuzsuz badem 1 su bardağı pudra şekeri 1 yumurta aki

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bademleri robotta iyice öğütün. Üzerine pudra şekerini ekleyip karıştırın. Yumurta akını ilave edin ve iyice yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzun içinde bastırarak inceltin. Yağlı kagit serilmiş fırın tepsisine sıralayın. 75 derecede ısıtılmış fırında 1 saat pisirin. Ayarı 100 dereceye yükseltip 1 saat daha pisirmeye devam edin ve fırından çıkartın.

#### **Burma Tatlı - 1382**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 yumurta 1 çay bardagi zeytinyagi 2 çay bardagi süt 1 ceviz büyüklüğünde tereyagi (erimis) ½ çay kasigi tuz alabildigi kadar un açmak için nisasta 3 kase dövülmüş fındık ½ kg. tereyagi Serbeti için: 1 kg. seker 1.5 kg. su ½ limon suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Malzeme karistirilir, yumusak bir hamur yapilir (kulak memesi yumusakliginda) 18 parçaya ayrilir. Her hamur nisasta ile açilir. İkiye katlanir. Üzerine fındık serpilir. Oklavaya sarilarak büzülür, kesilerek tepsiye yerlestirilir. Üzerine kızdırilmis tereyagi dökülür. orta hararetle firinda pisirilir. Sicakligi azalınca üzerine ilik bal dökülür.

### **Burma Tel Kadayif**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

750 gr. kadayif 500 gr. tereyag 250 gr ceviz veya yesil fistik Surubu: 750 gr. toz seker 2 su bardagi su ½ limon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kadayifin bir kismini ayirip uzunlamasına yayın. İçindeki hamursu kısmi temizleyin. Kadayifin ortasına 2 kahve fincani ceviz veya yesil fistigi uzunlamasına yerlestirin. Kadayifin bir ucunu cevizlerin üstüne kapatip devamlı çevirerek ince uzun boru biçimine getirin. Ortadan itibaren çevirerek daire biçiminde sarip tepsinin ortasına yerlestirin. Kalan kadayifi da ayni sekilde sarip tepsiye yerlestirin. Yagi yakmadan kızdırin ve kadayifin üstüne gezdirin. Firinda kızarana kadar pisirin. Alt üst yaparak diger yüzünüde kızartin. Surubunu ilikken üzerine gezdirin Soguduktan sonra servis yapin.

### **Çikolata İncir Ceviz Dilimleri**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

2 fincan un ¾ fincan seker 10 yemek kasigi tereyagi veya margarin 250 gr. incir, dilimlenmis ¾ fincan ceviz parçaciklari 2/3 fincan çikolata parçaciklari 3 büyük yumurta ¾ fincan misir surubu 1 çay kasigi vanilya

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini yaklaşık 200 OC ye ayarlayiniz. Orta büyüklükte bir kasede unu ve sekerin ¼ ünü karistiriniz. Karisima küçük parçalara bölünmüş tereyagi veya margarinini ilave ediniz. Blender veya iki bıçak yardimi ile iyice karistiriniz. Hafif yağlanmış firin tepsisine bu karisimi bastirarak yayiniz. Hamuru 15 dak. Veya kenarlari kızarıncaya kadar firinda pisiriniz. Kızaran hamuru firindan alarak üzerine dilimlenmis incirleri, ceviz ve çikolata parçaciklarini serpistirin. Yumurta, kalan seker, misir surubu ve vanilyayi iyice karistiriniz. Bu sivi karisimi firindan çıkardiginiz hamurun üzerine dökünüz. Tepsiyi tekrar firina sürerek 20-30 dak. pisiriniz. Soguduktan sonra dilimlere bölerek servis yapiniz.

### **Çikolatali Mus**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 su bardagi krem santi (hazir toz krem santi paketinden hazirlanmis)  
2 yumurta aki  
3 çorba kasigi tereyagi (oda sicakliginda) (45 gr.)  
200 gr. beyaz çikolata (eritilmis)  
2 çay kasigi gülsuyu  
120 gr. bitter çikolata (eritilmis)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hazir kutu toz krem santiyi (75 gr.) kutu üzerindeki tarife göre, koyulasincaya kadar el mikseriyle çirpin (çok sertlesmemesine dikkat edin). Yumurta aklarini, iyice sertlesip karlasana kadar çirpin. Büyük bir kâsede eritilmis beyaz çikolata ile oda sicakligindaki tereyagini, el mikseri kullanarak, krema haline gelinceye ve soguyuncaya kadar çirpin. Soguttugunuz karisima sirasiyla hazirladiginiz kremayi, gülsuyunu ve sertlesip karlasmis yumurta aklarini yedin. Musunuzu 6 ayri servis kabina kasikla bosaltin ve buzdolabinda sogutun. Soguyan muslari üzerine, eritilmis bitter çikolatayi esit sekilde paylastirarak servis yapin

### **Çilekli Parseller**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

Hamur için:

10 çay bardağı un 250 gr. margarin 2 yumurta sarısı 1 tutam tuz

12.5 çorba kasığı toz şeker

Kreması için:

2.5 bardak süt 1 paket vanilyalı puding 5 çorba kasığı toz şeker Üzeri için: 1.5 kilo çilek 1 bardak file badem

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180 derece ısıtın. Unu, şekerini, margarinini, yumurta sarılarını ve tuzu yoğurun. Koyu kıvama gelince elinizle yoğurmaya devam edin. Hamuru top haline getirip alüminyum kagıda sarın. 1 saat buzdolabında bekletin. Fırın tepsisini yağlayın. Hamuru açın ve yerleştirin. Fırının orta kısmında 20 dakika pişirin. Soguması için bekletin.

Kreması için 5 çorba kasığı sütü, şekerini ve puding tozunu karıştırın. Kalan sütü tencerede kaynatıp puding malzemelerini ekleyip karıştırın. Hemen ocaktan alın ve iyice soğutun. Kremayı tepside pismis hamurun üzerine yayın. Çilekleri de kremanın üzerine dizin. File badem ile süsleyin.

#### **Dolandırma**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

5.5 su bardağı un 2 adet yumurta 1 çay kasi karbonat 2 çorba kasığı yogurt 1 tutam tuz

2.5 su bardağı ceviz içi 4 su bardağı nisasta 4 su bardağı toz şeker 4 su bardağı su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Geniş bir kabin içine unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp 2 yumurta, bir tutam tuz, 2 çorba kasığı yogurt ve karbonat ekleyip karıştırın. Ilık su ilave edip kulak memesi yumusaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bez örterek 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar kopararak bezeler yapın. Nisasta serperek sigara kagidi inceliğinde yufkalar açın. Yufkayı ikiye katlayıp ön kısmına oklavayı yerleştirin. Oklavanın önüne kiyilmiş ceviz, eritilmiş tereyağı gezdirip oklavaya sarın. Elinizle bükerek oklavadan çıkarın. 3 cm genişliğinde parçalar kesip yağlanmış tepsiye yan yana dizin. 1 su bardağı eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin. Orta hararetle fırında pembelesinceye kadar kızartın. Fırından çıkararak soğutun. Bu arada surubu hazırlamak üzere su ve şekerini kaynatın. Atesten almadan önce çeyrek limon suyu ilave edin. Ilıklaşınca sogumus olan tepsinin üzerine gezdirerek dökün. Tatlı, surubu tamamen çekinceye kadar bekletin. Üzerine ceviz içi ve ince dövülmüş fındık serptikten sonra dilimleyerek

#### **Elmalı Baklava**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

300 gr. Un

200 gr. Nisasta

300 gr. Tereyağı

1 tatlı kasığı Tarçın

1 tatlı kasığı Yeşil fındık (çekilmiş)

1 adet Yumurta

1 su bardağı Süt

1 adet Limon

2 adet Elma

Surubu:

1 kg. Su

1 kg. Şeker

1/2 Limon (birlikte kaynatılır)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un mermere elenip, ortası havuz gibi açılıp, içine tuz, yumurta, süt ile yoğrularak 30 dk. dinlendirilir. Dinlenen hamur iyice yoğrulup yuvarlak şeklinde 6 parçaya bölünür ve tekrar 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Daha sonra nisasta ile incecik açılır. Önceden yağlanmış tepsiye yufkaların yarısı döşenir. Rendelenmiş elmalar, suyu sıkılarak yufkaların üzerine yayılır ve üzerine tarçın serpilir. Kalan yufkalar da üzerine döşenerek baklava şeklinde kesilir. Eritilmiş tereyağı üzerine dökülüp orta ateşte fırında 45 dk. pişirilir. Fırından çıktıktan sonra yağı süzdürülüp hazırlanan surubu sıcak şekilde üzerine dökülüp, soğuyunca servis edilir.

#### **Fırında Taze İncir**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

12 taze siyah incir 3 yemek kasığı pudra şekerini 1 yemek kasığı portakal suyu 55 gr. ceviz (ikiye bölünmüş) 1 yemek

kasigi bal

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 200 OC de isitiniz. Derin yanmaz bir kabin dibini yağlayarak, incirleri bu kabin içinde yan yana diziniz. 2 yemek kasigi pudra sekeri ve portakal suyunu incirlerin üzerine dökünüz. 20 dak. firinda pisiriniz. Pisirirken kaptaki suyu zaman zaman incirlerin üzerine kasikla dökünüz. Cevizleri ekleyin ve kalan pudra sekerini üzerine serpistirin. Firinin isisini 150 OC ye düşürünüz ve 10 dak. daha pisiriniz. Incir ve cevizleri firindan alarak servis tabagina yayiniz. Bal ve portakal çiğegi suyunu, firinda pismekte olan sosa ekleyiniz ve düşük isida bir süre isitiniz. Elde etmis oldugunuz bu surubu incir ve cevizlerin üzerine dökerek sıcak veya soguk olarak yogurtla servis yapiniz

### **Firinda Un Helvasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 su bardagi un 100 gr. Margarin 2 su bardagi seker 2 su bardagi süt 2 su bardagi su 3 yemek kasigi dolmalik fistic 1 tatli kasigi tarçin

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derin bir tencerede, yagi eritip, içine unu ilave ettikten sonra , unun rengi kahverengi oluncaya kadar kavurunuz. Un rengini alinca , sirasiyla içine sekeri, suyu ve sütü ilave edip, karistiriniz. Atesin altini kisip, tencernin kapagini kapatip, helva suyunu çekene kadar pisiriniz. Pisen helvayi 10 dak. üzerine havlu kagit koyup, demlendiriniz. Pisen helvayi isiya dayanikli bir kaba veya tepsiye yerlestirip, üzerini düzeltiniz. Çig dolmalik fisticlari helvanin üzerine batiriniz. Önceden 185 derecede isittiginiz firinda, dolamlık fisticlar iyice kizarana kadar pisirip, sıcak olarak servis ediniz.

### **Kayisi tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Yarim kg kayisi (gül kurusu, kuru kayisi) 100 gr tereyagi 250 gr dövülmüs ceviz 500 gr tozseker

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kayisilari ilik suda islatin. Yumusadıktan sonra tozsekerle birlikte pisirin. Tereyagini eritip kayisinin üstüne gezdirerek dökün. Üzerine iri dövülmüs ceviz serpin ve sıcak olarak servis yapin

### **Gül Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Surup:  
3,5 su bardagi toz seker,  
3,5 su bardagi su,

1 tatli kasigi limon suyu

Hamur:  
4 su bardagi un,  
1 paket hazır maya,  
1 yumurta, 125 g margarin,  
1 çay bardagi sade gazoz,  
1 su bardagi öğütülmüs ceviz içi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Surup: Ölçülü seker ve suyu 10 dakika kaynatin. Kaynamanin sonuna dogru limon suyunu ekleyin ve sogumaya birakin. Hamur: Unu maya ile karistirin. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yogurun. Hamuru beketmeden 4 esit parçaya bölün. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine ceviz serpin ve rulo seklinde sarin. Bıçak yardimi ile birer cm genişliginde dilimler kesin. Kalan hamurlari da bu sekilde hazirlayip 33 cm çapındaki yağlanmış tepsiye aralikli olarak siralayin. Üzerini kapatip 25 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda önceden isitilmiş 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin. Firindan çıkartip beketmeden üzerine soguk surubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatın. Soguk servis yapin

### **Güllac**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

6 yaprak Güllaç 200 gr. Ceviziçi ½ kg. Toz Seker 1 kg. Süt Meyve sekerlemesi ve Hindistan cevizi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarısını koyarak el yakacak sıcaklığa kadar isitin. Ceviziçini fazla ufaltmadan dövüp, hazırlayın. Güllaç yapraginin bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarım güllaci tekrar ikiye katlayarak sıcak sütün içine batırıp yumusamasini saglayın. Sütten çıkarak tabaga alın. Ikiye katlanmış ama çeyrek güllaç görünümündeki yapragin genis tarafına dövülmüş cevizden iki kasık koyup sigara böregi gibi ama daha kalınca sarın. Hepsini aynı şekilde sararak cam tepsiye dizin. Kalan sütü kaynatıp sekerini koyun. Damak tadınıza göre sekerini azaltıp, artırabilirsiniz. Seker sütün içinde eriyince sıcak sütü güllaç tepsisine yavas yavas dökün. Üzerine bir kapak kapatıp sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmalı. Üzerine isteğe göre meyva sekerlemesi ya da hindistan cevizi tozu ile süslenebilir. Hindistan cevizi beyaz güllacin üzerinde pek belli olmasa da çok hos bir koku ve tad saglar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasına gelen güllaç tepsisini buzdolabına koyun. Soguduktan sonra tabaklara alarak servis yapın.

#### **Güllaç Kizartma**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 paket güllaç 4 su bardagi süt ½ kg seker 2 su bardagi çekilmiş ceviz 4 yumurta 3 su bardagi seker 3,5 bardak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sütü bir tencereye bosaltın. İçine yarım kg sekeri koyarak, seker eriyinceye kadar kaynatın. Sütü bir kenarda ilimaya bırakın. Daha sonra güllaç yapraklarını teker teker sekerli sütte ıslatın. Islatılmış güllaç yapraklarını ikiye ya da dörde bölün. Genis kısımlarına ceviz dökerek, sigara böregi şeklinde sarın. Yayvan bir kapta dört yumurtayı çirpin. Güllaçları yumurtaya batırarak kızgın sivi yağda kızartın. Üç bardak seker ve üç bardak su ile tatlinin surubunu hazırlayın. İçine ½ limon suyu sikiin. Serbeti soguttuktan sonra sıcak kızarmış güllaçları içine atın. Surubunu çekince servis yapın.

#### **Hanim Göbeği**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

100 gr margarin 2,5 su bardagi un 1 çay kasigi seker bir fiske tuz 4 yumurta 2 çorba kasigi yesil fistik kızartmak için 2 su bardagi siviyağ surubu için 4 subardagi seker 1 çorba kasigi limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sekere 3,5 su bardagi su katıp karistiriniz. orta kivamda surup hazırlayıp limon suyu katiniz. 2 su bardagi su ve yagi tencereye koyarak kaynatınız.Elenmiş un, seker ve tuzu katıp hafifi hararetili isida karistirarak 10 dakika pisiriniz. Iliyinca içine 4 yumurta kirip yediriniz. Avucunuzu yağlayıp 2 ceviz büyüklüğünde parçalar alınız. Yuvarlayıp üstten basarak yassıltınız. Ortasını parmaginezla delip muntazam halka sekli veriniz. Tavaya siviyağ koyup 2 parmak ara ile halkaları yerlestiriniz. Orta hararetili isida tavayı ara sıra sallayarak pembe renkte pisiriniz. pisenleri soguk suruba atınız. Kizartma yagini soguttuktan sonra hazırlanan hamurlari içine koyup tekrar aynı şekilde pisiriniz. bu isleme hamur bitinceye kadar devam ediniz. Surubu çeken tatlılari servis tabagina alıp üzerine kiyilmiş yesil fistik serpiniz.

#### **Harem Tatlısi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 kg kuru kayisi 2 çay bardagi piriñ 1,5 su bardagi çekilmiş ceviz içi 2 kahve fincani kuru üzüm 2 dis karanfil 1 çay kasigi tarçin 3 kahve fincani tozseker

1 su bardagi su.

Süsleme için:

100 gr. kaymak

3 çorba kasigi çekilmiş antep fistigi.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

ter><strong>Beslenme Bilgileri Notlar</strong></center>

#### **Hösmerim**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 su bardagi süt 4 yemek kasigi tereyagi 2 su bardagi misir unu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt ve tereyagini kaynatın. Kaynayan süte yavas yavas misir ununu katıp karistirin. Diger tarafta yapismaz yüzeyli bir tavayı sivi yağ ile yağlayın ve yagi kızdırin. Hazırladığınız karisimi kızdirdığınız yağda bekletmeden önce bir yüzünü sonra diger yüzünü, kızartın. Pekmezle servis yapın

### **Irmik Helvasi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. kalın irmik (3 tepeleme su bardağı) 200 gr. tereyağı veya margarin (yarı yarıya da olabilir) 3 su bardağı tozşeker 4 su bardağı su ½ paket şekerli vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Önce yağın bir kısmıyla fıstığı biraz kavurun; sonra kalan yağ ve irmiği koyup tahta kasıkla karıştırarak 15-20 dakika kavurun. Irmik pembeleştiği zaman 4 bardak sıcak su ve vanilya katın; suyunu çekerken üzerine şekeri boşaltıp biraz karıştırın ve kapalı olarak kısık ateşte kabarmasını sağlayın. (Helva demlenirken arada karıştırın)

### **Irmik Lokması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

300 gr irmik 160 gr yogurt 4 çorba kasığı sıvı yağ 3 adet yumurta 1 çay kasığı karbonat Surup İçin: 3 su bardağı şeker, 3 su bardağı su, 1 tatlı kasığı limon suyu.

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Şeker ve suyu kıvamlı bir şurup olacak şekilde kaynatın. Limon suyunu da katıp adesten indirin. Hamur için irmik, yogurt, yağ, yumurta ve karbonatı karıştırın. 10 dakika dinlendirin. Derin bir tencereye bol yağ koyun, kızdırın. Kasıkla aldığınız malzemeyi orta kızgınlıktaki yağa atın. Altın gibi kızarıncaya çıkarın ve şurubun içine atın.

### **Kabak Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 kg. balkabağı 3 su bardağı toz şeker 1 su bardağı su 1 su bardağı dövülmüş ceviz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabağın çekirdeklerini çıkartıp kabuklarını soyun ve kabakları iri küpler halinde doğrayın. Tencereye aldığınız kabağın üzerine şekeri döküp 1 su bardağı suyu ekleyin. Kaynamaya başlayan kabağı kısık ateşe alıp 30 dakika pişirin. Soguyan kabağı dövülmüş cevizle servis edin.

### **Kadayıf Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

500 gr. Tel kadayıf 250 gr. Ceviz içi 100 gr. Tereyağ 3 adet Yumurta beyazı 1 lt. Sıvıyağ 100 gr. Kaymak 20 gr. Yeşil fıstık Surubu: 1 kg. Tozşeker 750 gr. Su ½ adet Limon suyu (birlikte kaynatılıp, sogutulur)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tel kadayıf ince ince açılır. Çekilmiş ceviz içi, kadayıflara serpilir. Üzerine eritilmiş tereyağ dökülüp, karıştırılır. Kadayıflar yuvarlanıp, yumurta beyazıyla yapıştırılır. Ocakta hafif ısınan sıvıyağda kızartılır. Kızaran kadayıflar, soguk şuruba atılıp, şurubu çekince kaymak ve üzerine yeşil fıstık dökülerek servis yapılır.

### **Kagitta Armut Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

2 armut (dikey olarak ortadan kesilmiş, çekirdekleri çıkarılıp ortası temizlenmiş)

2 çorba kasığı esmer şeker (30 gr.)

1 çorba kasığı tereyağı (15 gr.)

4 adet çubuk tarçın (her biri 5 cm. boyunda)

1 paket vanilya

10 gr. taze zencefil (2 çay kasığı kıyılmış) yoksa 1 çay kasığı kuru zencefil

4 mürdüm erigi kurusu (çekirdekleri çıkmış, ikiye ayrılmış)

1 ½ çorba kasığı siyah kuru üzüm (25 gr.)

1 ½ çorba kasığı sarı kuru üzüm (25 gr.)

1 ½ çorba kasığı kus üzümü (25 gr.)

1/2 portakal kabuğu rendesi

1 çorba kasığı pekmez veya dut pekmezi

2 su bardağından biraz fazla elma suyu (625 ml.)

1 çorba kasığı erik marmeladı Yağlı kâğıt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 175 °C'de isitin. Yağlı kâgidi her bir armutu 2 kere saracak büyüklükte kesin. Armutları yağlı kâgidin üzerine oturtun. Üzerlerine tereyagini esit miktarda sürün ve esmer sekeri esit miktarda serpin. Çeyrek su bardağı elma suyunu da armutların üzerine paylastirin. Yağlı kâgidi, armutlara açılmayacak şekilde sarın ve fırında 40 dk. pisirin. Armutlar piserken kalan tüm malzemeyi birleştirip, bir tasım kaynatın. Atesin altını söndürün ve armutlar pisene kadar bu karışımı bekletin. Armutlar pistikten sonra kâğıtların üstünü bir bıçakla artı şeklinde keserek açın. Beklettığınız karışımı armutların üzerine dökün ve kâğıtta servis yapın

### **Kayisili Ekmek Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

150 gr. kuru kayısı ½ su bardağına yakın seker (100 gr.) 2 ½ su bardağına yakın su (600 ml.) 8 dilim beyaz tost ekmeği

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kuru kayısı, 2 çorba kasığı kayısı marmeladı, seker ve suyu küçük bir tencerede kaynatın ve hafif ateste 30 dk. pisirin. Tost ekmeklerinin kenarlarını keserek tost makinesinde, ekmekler hafif pembeleşene kadar kızartın. Kızarmış ekmeklerin tek yüzlerine tereyağı sürün ve 4 dilimi, bir kaba dizerek fırına atın. Atesten aldığınız kayisilerden 4 tanesini süsleme için ayırın. Kalan kayisileri, ortadan ikiye açılmış şekilde fırın kabına sıraladığınız kızarmış ekmeklerin üzerlerine dizin. Hazırlamış olduğunuz surubun yarısını, kayisileri dizdiğiniz ekmeklerin üzerlerine yavaş yavaş dökün. Kayisilerin üzerine, kalan 4 dilim kızarmış ekmeği kapatın ve artan surubu da bu ekmeklerin üzerine yavaş yavaş dökün. Kayisili ekmek tatlısını, kaymak, kayısı ve nane yaprağı ile süsleyip servis yapın.

### **Kaymaklı Incir Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

12 adet kuru incir 100 gr. fındık 100 gr. kaymak 50 gr. seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

12 adet kuru inciri önce yıkayın ve 1 su bardağı su ile bir gece önceden bir kapta bekletin. Fındığı blenderda incecek çekin ve sekerle karıştırın. Bu arada incirlerin saplarını çıkarın ve parmağınız yardımıyla ortalarına bastırıp çukurlastirin. İçini fındık ve seker karışımıyla doldurun. Açık tarafı üstte olacak şekilde bir kaba dizin. Yarım su bardağı su üzerine döküp tencerenin kapagini da kapatarak kısık ateste yarım saat kadar pisirin. Soguduktan sonra servis tabaklarına 3'er tane olacak şekilde yerleştirin üzerine de bir tatlı kasığı kaymak koyun. Kenarlarını tüm fındık ve iç cevizle üstünü de çekilmiş sam fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

### **Kazandibi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 bardak süt pudra sekeri 250 gr. seker 1 paket vanilya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kaynayan süte, sekeri ve biraz suyla ezilmiş pirinç ununu karıştırıp katin. Karistirmaya devam ederek 15 dakika pisirin. Az yağlanmış ve üzerine pudra sekeri serpilmiş tepsiye bosaltın. Altının kahverengi bir renk alması için sadece altı yanan fırında veya ocakta çevirerek kızartın. Kazandibinin tepside kolayca alınabilmesi için tepsiyi hemen soguk suya tutun. İki dakika kadar tuttuktan sonra sogumaya bırakın. İyice sogudugunda tatlıyı karelere bölün. Bir spatula vasıtası ile kaldırıp, ikiye katlayın. Yanık kısmı üstte olacak şekilde servis yapın.

### **Kemal Paşa Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı toz seker 2 su bardağı su 2 tatlı kasığı limon suyu

Hamur için:

Yaklaşık 2 su bardağı un,  
yarım tatlı kasığı karbonat,  
2 adet yumurta,  
5 yemek kasığı margarin,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sekeri ve unu tencereye koyarak 2-3 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 tasım daha kaynatıp ocagi kapatın. Unu geniş bir tepsiye eleyin. 2 yemek kasığı un ayırıp kalan unun ortasını açarak yumurtayı kirin ve karbonat ekleyin. Oda sıcaklığında yumusaltılmış 4 yemek kasığı margarinini koyarak peyniri rendeleyin. 3-4 dakika yogurup



yumusak bir hamur hazırlayın. Fırın tepsisini 1 yemek kasığı yağ ile yağlayın. Hamuru 18 parçaya bölün. Her parçayı ayrılan undan kullanarak elinizde yuvarlayın ve yaptığınız hamur toplarını aralıklarla tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında, pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırandan çıkan hamurları ılık serbete atıp yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika kaynatın. Kevgire serbetten alıp soguyunca üzerlerini hindistan cevizi ile süsleyip servis yapın

### **Keskül**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 bardak süt 1 bardak seker 1 çay bardağı badem 1 fincan pirinç unu 1 kasık nisasta 1 fiske tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta iç bademler kaynar suda birkaç dakika tutulur, sudan alınır, parmak uçlarıyla bademler bastırılarak kabuklarından çıkarılır. Bademlerin yarısı alınarak kaynamakta olan dört bardak süt ve sekere katılır. Pirinç unu, nisastayı bir çay bardağı soğuk su içinde ezip süte macun gibi akıtarak devamlı karıştırılır. Bir fiske tuz da katılır. Bu karıştırma yirmi dakika kadar tahta kasıkla yapılır. Koyulasıp, sakız gibi olunca kalan macun haline getirilmiş bademler ilave edilir. Bir iki dakika karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir, tabaklara alınır. Üzerine arzuya göre hindistan cevizi tozu, kavrulmuş çam fıstığı veya kavrulmuş tuzsuz Antep fıstığı serpilir.

### **Krem Karamel**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 adet yumurta ½ litre süt 2 yemek kasığı toz seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta ve sütü karıştırıp içine toz sekeri ilave edin. Diğer tarafta tencerenin dibine toz seker koyup limon sıkın ve karamelleştirip bir kalıba dökün. İyice karamellesip donduktan sonra üzerine sütlü karışımı doldurup, kalibi içi su dolu bir kaba oturtup (benmari) pişirin. İyice soguyunca ters çevirip servis yapın.

### **Krem Santili Dondurma**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

2.5 su bardağı Süt 1 adet çubuk vanilya 1 su bardağından iki parmak eksik toz seker 6 adet yumurta ağı 1 poset Toz Krem Santisi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

İki buçuk su bardağı sütü ve uzunlamasına ikiye ayırdığınız çubuk vanilyayı tencereye aktarın. Sütü 2 su bardağı kalana dek kaynatın. Çubuk vanilyayı çıkarın. Toz sekeri ekleyin. Seker eridikten sonra tencereyi ateşten indirin. Yumurta aklarını başka bir kapta kar gibi olana dek çırpın ve ılık sütü yumurta aklarının üzerine karıştırarak, ilave edin. Yarım su bardağı sütü hazırladığınız bir poset Pinar Toz Krem Santisi'ni (1 su bardağı kadar) ilave edin. Dondurma malzemesini karıştırdıktan sonra plastik bir kutuya doldurun. Buzluğa yerleştirin ve donana dek bekletin. Dondurmayı buzluğaktan çıkarın. İyice yumuşayana dek çırpın. Tekrar buzluğa koyun. Bu işlemi 3 kez tekrarlayın. Buzlukta soğutulmuş kuplara doldurarak servis yapın. Aşçının notu: Üzenini rendelenmiş çikolata ve sekerlemelerle süsleyerek, servis yapabilirsiniz

### **Kremali Meyve Salatası**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

Krema için: 4 yumurta sarısı 120 gr. toz seker 100 ml. sek beyaz sarap 80 ml. Marsala sarabı 1 limonun kabuğu rendesi Salata için: 30 gr. dilimlenmiş muz 20 gr. taze ahududu 20 gr. dilimlenmiş kivi 40 gr. taze incir, kabuğu soyulmuş 30 gr. kabuğu soyulmuş ve dilimlenmiş elma 20 gr. kara dut

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta sarılarını, seker, beyaz sarap, marsala ve limon kabuklarıyla çırparak benmari usulünde pişirin. Malzeme kabarınca kadar çırpmaya devam edin Kremayı tabaga dökün ve dilimlenmiş meyvaları üzerine yerleştirerek servis yapın.

### **Kuruyemisli Yufka Tatlısı**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 yufka (600 gr.)

2 ½ su bardağı süt (625 ml.)

1 su bardagi krema (300 ml.)  
1 adet çirpilmis yumurta  
2 çorba kasigi gülsuyu (30 ml.)  
1/2 su bardagi, mini robotta çekilmiş fistic (75 gr.)  
1/2 su bardagi, mini robotta çekilmiş badem (75 gr.)  
1/2 su bardagi, mini robotta çekilmiş findik (75 gr.)  
2/3 su bardagi, kuru üzüm (125 gr.)

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firinizi 160 °C'de ısıtın. 3 yufkayı, 2 ayrı fırın tepsisine yayın ve fırının turbo fonksiyonunu kullanarak yufkalar kuruyup kızarana kadar (19-20 dk.) fırında tutun. Yufkaları çıkardıktan sonra fırın ısısını 200 °C'ye çıkartın. Süt ve kremayı bir sos tenceresinde karıştırın ve kısık ateşte 10 dk. kadar ısıtın (kaynamamasına dikkat edin). Süt ve krema karışımına 1 çirpilmis yumurta, gülsuyu ve sekeri ilave edin. Fırında kuruttuğunuz yufkaları elinizle ufalayın. Kırılmış badem, findik, kuru üzüm ve tarçını bir kapta karıştırın. Sig bir fırın kabına ufalanmış yufkaları, kuruyemiş karışımını ve tekrar ufalanmış yufkaları serin. Süt krema karışımını yufka ve kuruyemiş katlarıyla hazırladığınız fırın kabına dökün ve 200 °C'de 20 dk. kadar pisirin. Krema ile servis yapın.

### **Limonlu Puding**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1/3 su bardagi un (50 gr.) 1 1/2 su bardagi seker (375 gr.) 1/2 çay kasigi tuz 2 limon kabugu rendesi 1/4 su bardagi limon suyu (60 ml.) 3 yumurta 1 1/2 su bardagi süt (375 ml.) Taze nane yaprakları

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu eleyerek seker ve tuzla karıştırın. Bu karışımına limon suyunu ve rendelenmiş limon kabugunu ilave edin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırarak çirpin ve içine sütü katin. Unlu karışımı, süte ilave edin. Yumurta aklarını el mikseriyle çirpin. (Karışımından çıkan el mikserinin ayakları kaptan çıktığında karışmış tepeler varsa, kıvamında bir karışım elde ettiniz demektir.) Çirpilmis yumurta akları ile diğer karışımı yavaşça karıştırın ve 150 °C'de ısıtılmış fırında Ben Marie sistemi ile (fırın kabinizi su ile doldurulmuş fırın tepsisinin içine koyarak) 50 dk. pisirin. Pudinginizi taze nane yaprakları ile süsleyin ve servis yapın.

### **Lokma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

2 su bardagi un 3 adet yumurta 1 su bardagi yogurt 2 su bardagi toz seker 1 tatli kasigi karbonat 1 tatli kasigi limon suyu 1 adet limon kabugu rendesi kızartmak için sıviyag

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Serbet için seker, limon suyu ve 2 su bardagi suyu bir tencereye koyup 10 dakika kaynatın. Atesten alıp sogumaya bırakın. Bir kapta yogurdu pürüzsüz bir yüzey elde edene kadar çirpin. Unu derin bir kaba bosaltın, ortasını çukurlastırıp yogurdu katin. Yumurta, limon kabugu rendesi karbonatı ekleyip karıştırın. Sivi yağı kızdırın. Hamurdan kasıkla bilye büyüklüğünde parçalar alıp kızgın yağda kızartın. Kızaran lokmaları delikli bir kepçe yardımı ile yağdan çıkarın ve bekletmeden serbete koyun. İsteginize göre sıcak ya da soguk servis yapın

### **Meyveli Muhallebi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

3 su bardagi süt 1,5 su bardagi tozseker 1,5 su bardagi sübye 200 gr. mevsim meyvesi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sütü kaynatın, sübyeyi ekleyerek kaynatın. 1 su bardagi sekeri ekledikten sonra 3-5 dakika pisirip muhallebiyi hazırlayın, kaselere paylastırın. Meyveyi 1/2 su bardagi sekerle pisirin, muhallebi kaselerinin üzerine esit paylastırın. Soguduktan sonra servis yapın.

### **Meyveli Puding**

Mutfak: İtalya Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

1 paket hazır vanilyalı puding 3,5 su bardagi süt 200 g taze mevsim meyveleri 1 paket tart jölesi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 paket vanilyalı pudingi sütle 2-3 dakika kaynatarak pisirin. Kaselerin yarısına kadar doldurun ve iyice sogumasını bekleyin. Meyveleri uygun boyutlarda doğrayıp pudinglerin üzerine dizin. Bir poset tart jölesini tarifine göre hazırlayın. 1 dakika sogutun ve meyvelerin üzerini kaplayın. İyice soguduktan sonra servis yapın.

## **Meyveli Terin**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 kutu meyve jölesi (tercihan limon)  
2 su bardagi visne (250 gr.)  
2 su bardagi çilek (250 gr.)  
2 su bardagi frambuaz (250 gr.)  
Yarım su bardagina yakın seker (100 gr.)

10 yaprak taze nane

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Meyve jölesini paketinin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Meyveleri ayrı ayrı küçük tencerelerde, her tencereye eşit miktarda seker koyarak pisirin. Meyveli terini hazırlayacağınız dikdörtgen kabin dibine önce visneleri yayın. Üzerlerine 3-4 yaprak taze nane serin ve hazırladığınız meyve jölesinin üçte birini dökün. Kabinizi buzdolabına koyun ve jölenin sertleşip sogumasını bekleyin. Buzdolabında sertleşmiş jölenin üzerine frambuazları yayın. Tekrar 3-4 yaprak nane serin. Geriye kalan jöle karışımının yarısını ekleyin ve buzdolabında sertleşmesini bekleyin. Meyveli terini dolaptan alın. Sirasıyla çileği, naneleri ve jölenin geri kalan kısmını dökerek, meyveli terini iyice sertleşene kadar (2-3 saat) buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın

### **Meyveli Yogurt Tatlısı - 1418**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 su bardagi yogurt (250 gr.)  
1 ½ su bardagi pudra sekeri (250 gr.)  
2 su bardagi un (300 gr.)  
1 ½ çorba kasigi tereyagi (25 gr.)  
3 yumurta  
1 çay kasigi karbonat  
300 gr. donmus visne  
Surup için: 2 bardak toz seker (500 gr.)  
3 ½ su bardagi su (875 ml.)  
3 çay kasigi limon suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yogurdu bir kapta krema haline gelinceye kadar el mikseri ile çirpin; pudra sekeri, yumurta, tereyagi ve un ilave edip iyice karıştırın. Karışımın karbonatı ekleyin ve eriyinceye kadar el mikseri ile karıştırın. Visneleri döktükten sonra karıstırmaya kasıkla devam edin. Visneli kek hamurunu, yağlanmış bir fırın kabına (kare veya dikdörtgen) 2 parmak kalınlığında dökün. Keki 175 °C ısıtılmış fırında, üstü pembelesinceye kadar (45-50 dk.) pisirin. Kek hamurunun fırından çıkmasına yakın, bir tencereye surup malzemelerini koyup, sekeri orta ateste eritin. Surubu, 10 dk. kadar kaynatın ve kıvamının sulu olmasına dikkat edin. Pisen kek hamuruna kaynar haldeki surubu yavaş yavaş yedirin. Tatlinizi dört köse veya baklava şeklinde dilimleyip soguk olarak servis yapın.

## **Milföylü Çilek**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

Hamur Malzemesi: 1 kg. un 350 gr margarin 1 yemek kasigi sirke 1 limon suyu 1 çay kasigi tuz

Krema Malzemesi:

1.5 su bardagi süt 2 yumurta 1 su bardagi seker ½ su bardagi krem santi ½ su bardagi un 3 yemek kasigi margarin 20 çilek ½ paket çilek jölesi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mermer tezgahın üzerinde un, yağ, sirke, tuz ve limon suyunu yogurun. Kulak memesi kıvamını buluncaya kadar işleme devam edin. Hamuru açın, dörde katlayın ve üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayın. Sütü atesın üzerine alın. Diğer tarafta yumurta ve sekeri çirpin. Karışımı, süte ilave edin. Unu yavaş yavaş yedirin. Kaynadıktan sonra atesi kapatın. Sogumaya yakın krema ve margarin ilave ederek kremayı hazırlayın. Hamuru açıp, 7x7 ebadında kareler kesin. Ortasına hazırlamış olduğunuz kremadan biraz sikin. Üzerine temizlenmiş çileği yerleştirin. Hamurun uçlarını yukarıda birleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 175 derece ısıda 30 dakika pisirin. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, pismis milföyların üzerine sürerek servis yapın

## **Muhallebili Kadayif**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 paket margarin Muhallebi için: 6 su bardagi süt Bir buçuk su bardagi tozseker 3 çorba kasigi un 3 çorba kasigi piriñ unu 1 tatli kasigi nisasta 2 adet yumurta sarisi Bir tutam tuz, vanilya Serbeti için: 4 su bardagi tozseker 5 su bardagi su Yarim limonun suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

İlk olarak serbeti hazirlayin. Bunun için su ve sekeri bir tencereye alin. Kaynamaya basladiktan sonra 15 dakika daha ocakta tutun. Limon suyunu ilave edin. Bir-iki tasim kaynatip tencereyi ocaktan alin. Serbeti sogumaya birakin. 40 cm çapinda bir tepsiyi, erimis margarinin yarisi ile yaglayin. Kadayifin yarisini bu tepsiye döseyin. Ayri bir yerde süt, vanilya, un, nisasta, piriñ unu, tuz ve sekeri karistirip, muhallebi kivamina getirin. Koyulasinca, muhallebiye 2 adet çirpilmis yumurta sarisi katin. 1-2 dakika daha karistirin. Tencereyi ocaktan alip, 10 dakika dinlendirin.

Tepsiye yayilan kadayifin üzerine muhallebiyi yayin. Kalan kadayifi da üzerine döseyin. 1 saat bekletin. Erimis margarin kadayifin üzerine gezdirin. Orta isili firinda kadayif kizarana dek pisirin. Üzerine soguk serbeti gezdirin.

### **Muzlu Parfe - 1421**

Mutfak: Fransa Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

2 yumurta 2,5 çay bardagi pudra sekeri 125 g margarin 2 yemek kasigi kakao 250 g ince dövülmüs bisküvi 2 adet muz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, pudra sekeri, margarin ve kakaoyu çirpin. Bisküvileri ekleyip iyice karistirin. Karisimi yagli kagit üzerine yayin. Üzerine muzlari koyun ve rulo seklinde sarin. Ruloyu yagli kagidin içine sarip buzlukta dondurun. Dilimleyerek servis yapin

## **Profiterol**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

Hamuru için: 1 su bardagi un, 100 gr. tereyag, 5 tane yumurta, 1 çay kasigi tuz.

Krema için:

2,5 su bardagi süt, 1 kahve fincani un, ½ su bardagi seker, 1 kahve fincani kakao, 50 gr. yag, 1 tane limon.

Sosu için:

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye su, yag ve tuz konularak kaynatilir. Su kaynayinca un ilave edilir, pütürsüz bir kivama gelinceye kadar hizli bir sekilde karistirilarak pisirilir. Kivama gelince atesten alinir ve sogumaya birakilir. Daha sonra yumurtalar tek tek yedirilir ve hamur yaklasik yarim saat dinlendirilir. Sikma torbasina koyularak istenilen sekilde yaglanmis bir tepsiye genis araliklarla sikilir. Tepsi önceden isitilmis kizgin firina atilir. 20-25 dakika pisirilir, pistigi sürece firin kapagi açilmaz. Pistikten sonra firindan alinir sogumaya birakilir. Bu arada kremasi yapilir. Süt, limon kabuguyla kaynatilir, ayri kapta yag eritilir, un tahta bir kasikla karistirilarak yedirilir. Sütle eritilmis çikolata ve seker, yagli una yedirilir. Sütün içindeki limon kabugu alinir, karisim ilave edilir ve krema 5 dakika daha kaynatilir sogumaya birakilir. Daha sonra pasta enjektörüne konur ve pismis hamurlarin içine doldurulur. Çikolata benmari usulü eritilir, parlak olmasi için 50 gr margarin ilave edilir ve sicakken hamurlarin üzerine dökülür, soguk olarak servis yapilir.

## **Revani**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

4 yumurta 2 çay bardagi yogurt 1,5 çay bardagi irmik 5 çay bardagi un 2 su bardagi seker 2 paket vanilya 2 paket kabartma tozu Hindistan cevizi (üzerine serpmek için) Serbet: 3,5 su bardagi seker 3,5 su bardagi su ¼ limon suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalar mikserle seker ile köpürene kadar çirpilir. Yogurt ve irmik ilave edilir. Elenmis una 2 kabartma tozunu ekleyerek miksere alinir. Küçük firin tepsisine yaglayip seker serpistirilir. (Hamurun yapismamasi için). Hamuru tepsiye döküp isitilmis firinda pembelesene kadar pisirilir. Pistikten sonra üzerine bir bardak soguk su gezdirilir. Önceden hazirlanan surup sogutulup dökülür. Üzerine hindistan cevizi serpilir.

## **Sarapli Armut**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

600 ml. kirmizi sarap 225 gr. toz seker 1 çubuk tarçin 2 kasik portakal suyu 8 adet armut 2 kasik badem

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Armutlar soyulur ve bütün olarak bir tencereye konur. Kırmızı sarap, toz seker, tarçın, portakal suyu katılarak armutlar yumusayincaya kadar pisirilir. Armutlar servis tabagina alinir. Üzerine suyu süzülerek ilave edilir. Badem parçalarıyla süslenerek soguk servis yapılır.

### **Seftalili Parfe**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 adet yumurta 1 su bardagi toz seker 2 su bardagi krema 3 yumurta sarisi 1 paket vanilya 4 adet seftali 1 çay bardagi pudra sekeri 50 gr. badem

Böğürtlen sosu için:

150 gr. böğürtlen, 1 çorba kasigi pudra sekeri, 1 çay kasigi limon suyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurtalari ve yumurta sarilarini, sekeri, vanilyayi ve bir tutam tuzu benmaride kremamsi bir kivam alincaya kadar çirpin. Karisimi atesten alip, soguyuncaya kadar çirpmaya devam edin. Sogudugunda buzdolabından çıkardiginiz kremasını önce 1/3'ünü ekleyip karistirin. Daha sonra kalan kremayı alt üst ederek karistirin. Hazirladiginiz kremayı dikdörtgen bir kaliba koyup, buzdolabında bir gece bekletin. Seftalileri ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Çukur kisimleri alta gelecek sekilde yayvan bir tencereye dizip, üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Üzerlerine pudra sekeri serpip kaynatın. Su kaynamaya basladiginda 3 dakika bekleyip, atesten alın. Seftalileri süzün, yumusayan kabuklarını soyup, sogumaya bırakın. Böğürtlen sosunu hazirlamak için, böğürtlen, pudra sekeri ve limon suyunu blendirda karistirin. Buzlukta sogutulmus tabaklara hazirladiginiz böğürtlen sosundan koyun. Üzerine parfeden istediginiz sekilde parçalar çıkarip yerlestirin. Yanina 2 yarım seftali koyup, kiyilmis badem serpererek servis yapın

### **Seker Helvasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

250 gr tereyagi yarım kg un 2 su bardagi toz seker 1 su bardagi çekilmiş ceviz içi

Süslemek için:

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagini eritin. Unu ekleyip tahta kasikla sürekli karistirarak orta ateste kavurun. Pembelesmeye baslayınca çekilmiş cevizini ilave edip 15-20 dakika daha kavurun. Toz sekeri ekleyin ve 5 dakika daha karistirarak kavurup ocaktan alın. Düz bir servis tabagina alip sogumaya bırakın. Dilediginiz sekilde dilimleyin ve ceviz içi ile süsleyerek servis yapın.

### **Meyveli Safranli Muhallebi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 litre süt 4 çorba kasigi pirinç nisastasi 1 çorba kasigi margarin 1 paket vanilya 6 çorba kasigi toz seker 2 tutam safran 10 adet çilek 2 adet kivi Üzerine: Çilek Rulo gofret

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

1 su bardagi sütü bir kenara ayirin. Kalani tencereye aktarin. 1 su bardagi sütle 4 çorba kasigi pirinç nisastasini topak kalmayacak sekilde karistirin. Tencerede bulunan ilik süte azar azar ve sürekli karistirarak, ekleyin. Kisik ateste pisirdiginiz muhallebiye 1 çorba kasigi margarin ve 1 paket vanilyayi ilave edin. Margarin eridikten sonra 6 çorba kasigi toz sekeri ekleyin. Birkaç kez karistirdikten sonra 2 tutam safrani ekleyin. Iyice karistirin. Koyulasan muhallebiyi atesin üzerinden alın. Küçük küpler halinde kestiginiz kivi ve çilek safranli muhallebiye ekleyin ve karistirin. Kase veya kuplara doldurun. Iyice soguttuktan sonra çilek ve kiviyle süsleyin. Yaninda rulo gofretle servis yapın.

### **Tulumba Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 çorba kasigi nisasta 1 çorba kasigi seker 5 yumurta 125 gr. margarin 4,5 su bardagi seker 4,5 su bardagi su ¼ limon suyu 2 su bardagi kizartma yagi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Serbeti için: 4,5 su bardagi seker, 4,5 su bardagi su ile kaynatilir. Limon suyu konur. Koyulasınca atesten alinir. Bir tencereye 2,5 bardak su margarin, 1 tutam tuz konup kaynatilir. Elenmis un, irmik, nisasta ilave edilip karistirarak pisirilir. Tencereye yapismayacak duruma gelince atesten alinir. (Hafif ateste 8-10 dakika). Ilininca yumurtalar birer birer kirilir. Bir kasikta suruptan katilip yogrulur. Hamur ucuna tirtilli huni takilmis krema pampaina doldurulur. Isitilmis yaga 4-5 cm boyunda sikilip iki bıçakla kesilir. Tava sallanarak pembe renkte kizartilir. Soguk suruba katilir. 5 dakika sonra tabaga alinir.

### **Yaz Parfesi**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet seftali 2 adet muz 10 adet kayisi Yarım adet limonun suyu 1 su bardagi çekilmiş sam fıstık 2 yemek kasigi bal 2 yemek kasigi margarin 1 paket toz krem santi 1 paket labne krem peynir 1 su bardagi süt 1 su bardagi dondurulmuş visne

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabuklarını soyduğunuz muzları, kayisileri ve seftalileri küpler halinde doğrayınız. Bir kase içersine su ve yarım limonun suyunu koyup, doğranmış muzları, kararmamaları için hazırladığınız limonlu su da bekletin. Derin bir kasede toz krem santi, süt ve labne peyniri karıştırınız. Servis yapacağınız cam bir kabin içine suyunu süzdüğünüz doğranmış muzları, kayisileri, seftalileri koyup, labne peyniri ile birlikte çırtığınız krem santinin yarısını meyvaların üzerine döküp, kasığın sirti ile kremanın üzerini düzeltiniz. Ara katin üstüne, kabin kenarlarından gözükecek biçimde dondurulmuş visneleri diziniz. Visnelerin üzerine kalan labne ile çırtığınız krem santiyi koyup, kasığın sirti ile düzeltiniz. En üstüne çekilmiş sam fıstıkların yarısını döküp, buzlukta en az 2 saat dondurunuz. Yaz parfesi buzdolabında donarken, küçük bir tavada margarin, bal ve kalan çekilmiş sam fıstıkları 5 dakika kadar kavurunuz. Önceden yağlanmış bir tepsiye döküp, soğutunuz. Kalıp halinde dondurdüğünüz ballı fıstıkları hafifçe tepsiyi alttan ısıtırak çıkarıp, bütün halde kesme tahtasının üzerine koyup, bir bıçak ile ince ince kıyınız. Taze meyveli yaz parfesinin üzerini kıyılmış ballı fıstıklarla süsleyip, soğuk olarak servis ediniz.

### **Yufkeli Kadayif**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 adet yufka ½ kg. kadayif 200 gr. margarin 1 su bardagi ceviz Serbeti için: 2,5 su bardagi toz seker

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yufkayı düz bir zemine yayın. Margarini eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayifi didikleyip, yufkanın üzerine yayın. Margarini üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rulo yapıp, 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıli fırında 20 dakika kızartın. Süt ve sekerle serbet hazırlayın. Tatlı ilik, serbet soğuk olunca, üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapın.

### **Çali Fasulye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. çali fasulye 2 orta boy soğan 4 orta boy domates ½ su bardagi zeytinyagi ½ su bardagi su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Soğanları ince kıyın. Zeytinyagında soğanları iyice kavurun, üzerine su, seker ve tuzu ilave edip karıştırın. Su kaynadıktan sonra fasulye ve rende domatesleri üzerine ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Kısık ateşte 20-30 dakika pisirin.

### **Kremali Islak Kek**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 yumurta 2 su bardagi seker 2 su bardagi un 2 su bardagi sut ½ paket margarin 1 paket kabartma tozu 2 paket kakao 1 paket vanilya

Kremasi İçin: 1 paket krem santi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kek için: yumurtalar iyice cirpildikten sonra seker eklenir ve cirpmaya devam edilir. sut yavas yavas eklenir. Vanilya ve kabartma tozu da eklenerek iyice cirpilir. Kakao ve eritilmiş margarin de eklenerek karıştırılır. Un eklenir tekrar karıştırılır Karisim yağlanmış kek kalibin konulur. Orta ısıli fırında 20-25 dakika pisirilir. Cıkarilip uzerine bir bardak sut dokulur. krem santi hazirlanir. Kekin uzeri krema ile suslenir

### **Cevizli Briyos**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

5 su bardagi un 1 paket hazır Instant maya 1 yumurta 1 yumurta aki 2 yemek kasigi toz seker 1 çay kasigi tuz 100 g margarin Yarım su bardagi ilik süt 1 çay bardagi dövülmüş ceviz 1 su bardagi kuru üzüm

#### **YAPILIŞ TARİFİ**



Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, 1 yumurta aki, toz seker, tuz, margarin ve ilik sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 20-25 dakika dinlendirin. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip tekrar yogurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde toplar kopartin, yuvarlayıp yağlanmış tepsiye serileyin. Her topun ortasına parmaginizla bastırıp çukur oluşturun ve bu çukura fındık büyüklüğünde yuvarlanmış hamur parçası yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15-20 dakika pisirin.

### **Croissant**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 kg. Un 250 gr. Soguk Süt 300 gr. Soguk Su 500 gr. Margarin Bir çay kasigi tuz 50 gr. Yas Maya

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun ortası açılır, tüm malzemeler koyulur ve 3-4 dakika yogulur. Hazırlanan hamur 15 dakika buzlukta dinlendirilir. Dinlendirilmiş hamur merdane ile 1.5-2 cm kalınlığında bir dikdörtgen şeklinde açılır. Yumusatılmış 500 gr. margarin hamurun yarısını kapatacak şekilde dikdörtgen hale getirilip hamurun üzerine yerleştirilir. Margarinin hamurun disına tasmamasına dikkat edilmelidir. Hamurun margarinsiz bölümü diger kısmın üstüne örtülür. Hamurun altına ve üstüne biraz un serpilip merdane ile 1.5 cm kalınlığında bir dikdörtgen olacak şekilde açılır. Üst üste geldiklerinde 3 kat olacak şekilde hamurun kenarları katlanır ve buzlukta 15 dakika dinlendirilir. Aynı işlem 20 dakikada bir olmak üzere iki kez tekrarlanır. Dinlendirilmiş hamur istenilen kalınlıkta açılır (min. 2-3 mm, max. 5-7 mm). Kruasan hamuru üçgenler oluşturacak şekilde kesilir. Bu parçaların geniş kısmına tercihe göre marmelat, kasar veya sosis koyularak sarılıp, fırın tepsisine dizilir. Kruasarılan üzerine bir bez veya naylon örtülerek 35 °C sıcaklığı geçmeyecek bir ortamda mayalanması sağlanır. Mayalanan kruasanların üstlerine fırça ile yumurta sarısı sürülüp, 220-230 °C'lik fırında 25-30 dakika pisirilir

### **Çatal Çörek**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

125 g margarin 2 yemek kasigi sivi yağ 2 yemek kasigi toz seker 2 yemek kasigi yogurt 1 tatli kasigi tuz 1 tatli kasigi mahlep 2-2,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu

Üzeri için: 1 yumurta sarısı,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarin, sivi yağ, toz seker, yogurt, tuz ve mahlebi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumusak bir hamur yogurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar alıp elinizde rulo şeklinde uzatın. Rulonun iki ucunu birleştirerek çatal şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15-20 dakika pisirin.

### **Domatesli Sarmisaklı Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

8 dilim ekmek 3 adet olgun ve büyük domates 3 dis sarmisak 4 çorba kasigi zeytinyagi tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Domateslerin kabugunu soyup küp şeklinde doğrayın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Zeytinyagi ve dilimlenmiş sarmisagi ekleyin. Ekmekleri fırında veya ekmek kızartma makinesinde kızartın. Sarmisaklı domatesi kızarmış ekmeklerin üzerine yayın servis yapın

### **Erikli Pogaç**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 su bardagi un 1 paket hazır Instant maya 1 çay bardagi toz seker 1 paket vanilya 1 çay kasigi tarçın 1 yumurta 50 g margarin

1,5 çay bardagi ilik süt

İçi için:

1 yumurta aki,

Yarım çay bardagi toz seker,

3 yemek kasigi ahududu likörü,

12 adet mürdüm erigi

Üzeri için: 1 yumurta sarısı, 1 yemek kasigi süt



## **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayayı unun üzerine döküp karıştırın. Toz seker, sekerli vanilin, tarçın, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp 35-40 dakika dinlendirin. İçi için: Yumurta akini seker ve likörle karıştırın. İçine erikleri ince dilimleyip karıştırın. Hamuru 1 cm kalınlığında açın. Üzerine erikli karışımı yayın. Rulo şeklinde sarın. 2 cm eninde dilimler kesip 27 x 22 cm ölçülerindeki tepsiye yan yatırarak aralıklı sıralayın. Yumurta sarısını sütle çirpin ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pisirin.

## **Etli Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

5 ½ su bardağı Un 1 ½ yemek kasığı Tuz 1 ¾ su bardağı Su 2 orta boy Sogan 2 küçük boy Domates 2 orta boy Yeşil biber 1 ½ su bardağı Kıyma 1 ½ tatlı kasığı Kara Biber 4/5 su bardağı Margarin

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu geniş bir kaba eleyerek, 1 su bardağını ayırın. Kalan una 1 yemek kasığı tuz katin ve su bardağı suyu azar azar ekleyerek ele yapışma yan yumuşak bir hamur yapın. 3-4 dakika yogurarak, onsekiz parçaya bölüp bezeler yapın. Nemli bez örterek 5 dakika dinlendirin. Bu arada sogani ve domatesi rendeleyin. Yeşil biberi ince ince kiyin. Sebzeleri kıyma, kara biber, kalan tuz ve suyu ekleyerek, karıştırın. Bezelerin her birini unlayarak 20 santimetre çapta bir buçuk milimetre kalınlıkta açın ve yarisına hazırlanan içten koyup, diger yarisini üzerine kapatın. Kenarlarını parmak uçlarıyla hafifçe bastırarak yapıştırın. Saci ısıtın, 1 yemek kasığı yağ ile yağlayın ve ekmegin iki yüzünü de pembe renkte pisirin. Her ekmek için 1 yemek kasığı yağ kullanarak pisirme işlemine devam edin.

## **Etli Pide**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

4 ½ su bardağı un 2 yemek kasığı tuz ¾ yemek kasığı kuru maya 1 tatlı kasığı seker ½ su bardağı su ½ su bardağı sivi yağ 1 ½ su bardağı yogurt 2 orta boy sogan 3 orta boy domates 2 4/5 su bardağı kıyma 1 yemek kasığı biber salçası

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unun 2 yemek kasığını ayırarak tuzla karıştırın. Ortasını açarak maya, seker, 1/4 su bardağı ilik su ile birtlikte karıştırarak 10 dakika kabarmasını bekleyin. Kabardıktan sonra ½ sivi yağ ile yogurdu ekleyin ve 1 saat mayalanması için bırakın. Dogranmış sogan ve domatesi kıyma ve salça ile kavurun. Tuz ¼ su ve karabiberi ekledikten sonra karışımı 8'e bölün. Mayalanan hamuru da 8'e bölün ve oklava ile oval yufkalar açın. Kıymalı içi hamurun üzerine kenarlarda 1 cm. boşluk kalacak seilde yayın. Önceden ısıtılmış fırında 10 dk. pisirin. Afiyet olsun...

## **Günes Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

6 su bardağı un 1 paket hazır Instant maya  
1 çay kasığı tuz  
1 çay kasığı toz seker  
1 yumurta  
1 su bardağı yogurt  
1 çay bardağı ilik süt  
3 yemek kasığı sivi yağ

İç Malzeme:

75 g eritilmiş margarin,  
1 su bardağı beyaz peynir rendesi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu eleyip mayayı ekleyin ve karıştırın. Üzerine tuz, seker, yumurta, yogurt, süt ve sivi yağı ekleyip pürüzsüz bir hamur oluncaya kadar yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru bir kez daha yogurup özlesmesi için elinize alıp tezgaha 100 defa vurun. Hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine eritilmiş margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo şeklinde sarın. Rulonun üzerine elle hafif bastırarak hamuru uzun bir dikdörtgen sekile getirin. Rulonun ucundan kare bir hamur parçası kesin. 28 cm çapında yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Kalan hamuru üçgenler şeklinde kesip kare hamurun etrafına günes şeklinde dizin. Üzerini kapatıp 30 dakika daha dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Tane karabiberler ile güneş ağzı ve göz şekli verip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 30-35 dakika pisirin.

## **Hamsili Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

1 bag pazi 2 bag taze sogan 1 bag taze nane 1 kilo hamsi 8 su bardagi misir unu tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamsilerin kilçiklerini temizleyin. Pazi, taze sogan ve naneleri ince ince dograyin. Dogradiginiz malzemeleri misir ununun üzerine bosaltin. Çok sicak su ilave ederek hamsilerle diger malzemeleri karistiracak sekilde yogurun. Hazirladiginiz hamuru tepsiye koyarak firinda pisirin.

## **Kandil Simiti**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

250 gr. yumusak margarin 4 corba kasigi yogurt 1 kahve fincani sivi yag 1 corba kasigi mahlep 2 kahve kasigi tuz 1,5 kahve kasigi kabartma tozu Aldigi kadar un (5-6 su bardagi) 1 yumurta (sarisi hamura aki üstüne) 50 gr. susam

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tepsiye yumusak margarin, sivi yag, yogurt, mahlep, tuz, kabartma tozu, yumurta sarisi konup karistirilir. Elenmis un ilave edilir. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlanir. 10-15 dak. dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Orta hararetili firinda pisirilir.

## **Limonlu Pogaç**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

2 yumurta sarisi 250 g eritilmis margarin 1 çay bardagi sivi yag 2 yemek kasigi yogurt 3 yemek kasigi limon suyu 1 çay kasigi tuz 1 tatli kasigi mahlep 4,5-5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta sarilarini margarin, sivi yag, yogurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karistirin. Un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yogurun. 0,5 cm kalinliginda açin ve degisik sekildeki kaliplarla kesin. Üzerlerine yumurta aki sürüp susam serpin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

## **Lorlu Lokma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Hamur:

125 g tatli lor,  
125 g margarin,  
yarim çay kasigi tuz, 1  
5-2 su bardagi un,  
1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 yumurta,  
1 tatli kasigi hashas,  
1 tatli kasigi susam,  
1 tatli kasigi çörek otu,  
1 tatli kasigi anason

Yogurtlu sos:

350 g (1,5 su bardagi) süzme yogurt,  
2 yemek kasigi mayonez,  
1 tatli kasigi tuz,  
1 adet küçük boy kereviz,  
1 havuç,  
2 yemek kasigi limon suyu,

2 adet kirmizi biber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Loru çatal yardimi ile iyice ezin. Üzerine margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozu ilave edip yumusak bir hamur hazirlayin. 0,5 cm kalinliginda açip degisik sekillerdeki kaliplarla kesin. Yumurtayi çirpin ve üzerlerine sürün.

Üzerlerine hashas, susam, çörekotu ve anasonu her kurabiye'nin üzerine tek çeşit malzeme gelecek şekilde serpin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 15-20 dakika pisirin. Sogutup üzerlerine birer kürdan batırın. Yogurtlu sos: Süzme yogurt, mayonez ve tuzu derin bir kaba alıp karıştırın. Kullandığınız süzme yogurt çok katı ise biraz sulandırabilirsiniz. Havuç ve kerevizi rendenin ince tarafında rendeleyin ve limonlu suda 10 dakika bekletip süzün. Biberleri küp küp doğrayın. Hepsini yogurdun üzerine ekleyip karıştırın. Lorlu lokmaları yogurtlu sosa batırarak servis yapın.

### **Lorlu Pogaca**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 su bardağı un  
1 paket hazır Instant maya  
1 yumurta  
100 g margarin  
1 çay kasığı tuz  
1 çay kasığı toz şeker  
1 çay bardağı ilik süt  
Üzeri için: 1 yumurta sarısı

İçi için:  
250 g tatlı lor,  
Yarım demet kıyılmış maydanoz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, margarin, tuz, şeker ve ilik sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika bekletin. Tekrar yogurup yumurta sarısı büyüklüğünde parçalar kopartın ve yuvarlayın. Fırın tepsisine serileyin, yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 10-15 dakika pisirin.

### **Mahlepli Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Yarım çay bardağı sirke 3 yemek kasığı yogurt 250 g margarin 1 çay kasığı tuz 2 tatlı kasığı toz şeker 1,5 tatlı kasığı mahlep 4-4,5 su bardağı un 1 paket kabartma tozu  
Üzeri için: 1 yumurta sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sirke, yogurt, margarin, tuz, şeker ve mahlebi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. 0,5 cm kalınlığında açın ve değişik şekillerdeki kalıplarla kesin. Fırın tepsisine dizip yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15-20 dakika pisirin.

### **Mayalı Börek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 su bardağı un 1 paket hazır Instant maya 1 tatlı kasığı toz şeker 1 tatlı kasığı tuz 2,5 çay bardağı ilik su İç malzeme: 100 g margarin, 1 su bardağı peynir rendesi  
Üzeri için: 1 yumurta sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve suyu ekleyip iyice yogurun. Bekletmeden üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Hamurları tekrar açın, peynir rendesi serpin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları 28 cm çapındaki yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde gevsek sarın. Hafif bastırarak tepsinin her yerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerini kapatıp 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pisirin

### **Misir Ekmegi**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

500 gr misir unu 500 gr ıspanak 2 su bardağı yogurt 1 adet yumurta  
3 çorba kasığı tereyağı

1 ay kasigi kirmizi biber  
1 paket kabartma tozu  
1 ay kasigi kimyon  
1 ay bardagi tulum peyniri  
Tuz, karabiber

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ispanagi temizleyip süzdükten sonra igken mikserden geçirin. Elde ettiginiz püreyi genişçe bir kaba koyun ve içine yumurta, baharatlar, kabartma tozu, eritilmiş tereyagi, yogurt, tulum peyniri ve tuzu (tulum peynirinin tuzunu da hesap edin) ilave ederek karıştırın. Daha sonra mısır ununu bu karisima yavas yavas ilave edin. Ekmek hamuru kıvamında bir hamur elde edene kadar yogurun. Normal bir firin tepsisini sivi yağla yağlayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye her yeri esit olacak şekilde yayın. 200 derecede ısıtılmış firında 30-40 dakika üstü kızarana kadar pisirin. 510 dakika dinlendirdikten sonra istediğiniz büyüklükte keserek ilik olarak servis edin

### **Patates Dilimleri**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 adet iri patates 2 adet yumurta 100 gr beyaz peynir 4-5 dal maydanoz ve yeşil soğan 100 gr kasar peyniri 2-3 yemek kasigi ketçap 4 adet milföy hamuru Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri kabuklu haslayıp soyun. Enine 2 ye bölün. İçlerin kasıkla oyun. Çıkan patatesleri bir kaba alıp çatalla ezin. Üzerine tuz karabiber serpin. İnce kıyılmış maydanoz, yeşil soğan, ezilmiş beyaz peynir ve yumurtaları ilave edin. İyice karıştırın. İçleri oyulmuş patatesleri firin kabına yerleştirin. İçlerine harçtan doldurun. Üzerine kasar peynir rendesi serpin. 180 derece ısıli firında peynirler kızarıncaya kadar pisirin. Firından alıp üzerine ketçap gezdirip servis yapın. Sepet şekli vermek için milföy hamurlarını seritler halinde kesip ay şekli verin. Firında kızartıp patateslerin üzerine yerleştirin.

### **Patatesli Kek**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

1 kg. patates 2 adet yumurta 1 su bardagi yogurt 1 su bardagi sivi yağ 1 su bardagi un ½ paket kabartma tozu 1 çay kasigi kırmızıbiber Tuz, karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra, küçük küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin. Büyük bir kasede yumurtaları çirpin, sivi yağ, yogurt, un, tuz, karabiber, kırmızı biber, rendelenmiş kasar peyniri ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Patatesleri sudan çıkartıp, süzün. Hazırladığınız karisima ig olarak ekleyin. İsiya dayanıklı yuvarlak cam firin kabını yağlayıp, hafif un serpin. Patatesli karisimi kaba dökün. 160 derece ısıtılmış firında kabarıp, üstü kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pisirin. Patatesli keki pisirirken ilk 20 dakika firını açmayın. Daha sonra pistiini anlamak için ortasına bir bıçak batırın, temiz çıkarsa pismis demektir. Patatesli kek ilindikten sonra ters çevirerek servis tabağına çıkarın. Dilimleyerek sıcak veya ilik olarak servis yapın.

### **Patatesli Ispanak Turtası**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

8 adet patates 500 gr ispanak 1,5 su bardagi süt 100 gr margarin 3 adet yumurta 1 su bardagi kasar peyniri rendesi 2 adet sos 1 çay kasigi karabiber 1 çay kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri kabuklu olarak haslayıp soyarak rendeleyin. Bir tencereye alarak içersine süt ve yağ ilave edip, püre şeklinde pisirerek atesten alın. İlininca yumurtaları teker teker kırıp püreye yedirin. İçersine yıkanarak ince doğranmış ispanakları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Peynirin yarısını ve sosları robottan geçirip üzerine ilave ederek karıştırın. Yağlanmış, unlanmış bir kalıba soyup dilimledığınız patatesleri dizin. Üzerine yapmış olduğunuz karisimden dökerek kalan peyniri üzerine serpin. 180 derece ısıtılmış firında pisirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

### **Mantarlı Patates Sarması**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Patates 1 kg.

Yumurta 2 adet Karabiber Tuz Un 3 su bardagi İç İçin Mantar ½ kg. soğan 2 adet Maydanoz ½ demet Margarin 2 corba kasigi Karabiber Tuz ig krema ½ cay bardagi Limon suyu Yarım Tereyagi 6 corba kasigi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Pateteslerin kabuklarını soyup tuzlu suda, yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzün. Catalla ezerek pure haline getirin. Un, yumurta, tuz ve karabiber ilave edin. Yogurarak kati bir hamur halinde getirin. Mantarları ufak doğrayın. Kremayı limon suyuyla karıştırın.

Margarini eritin. Kup şeklinde doğranmış soğanı ekleyip pembeleştirin. Mantarı ilave edin suyunu çekinceye kadar pisirin. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu ekleyip sogumaya bırakın. Patates hamurunu 8 esit parçaya bölün. Her parçayı, unlanmış duz bir zemin üzerinde merdane ile 18 cm. çapında acın. Üzerine limonlu krema sürün. Mantarlı içten koyup, kenarlarını kapatarak, sigara boreği şeklinde sarın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Patates sarmalarını yağlanmış cam fırın tepsisine yerleştirin. Kalan tereyağını boreklerin üzerine sürün. 175 derece ısıtılmış fırında, 45 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

## **Patlıcanlı Börek**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1 Çorba Kasığı Margarin 1 Adet Sogan 250 gr Kıyma 2 Adet Patlıcan 1 Çay Kasığı Kirmizibiber Karabiber Yarım Demet Maydanoz 3-4 Adet Yufka Yarım Su Bardağı Süt Yarım Su Bardağı Su Yarım Su Bardağı Sivi Yağ Üzerine: 1 Adet Yumurtanın Sarısı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavaya 1 çorba kasığı margarin aktarın. Küçük küçük kestiginiz soğanı yağda pembeleştirin. Sonra kıymayı ilave edin. Rengi değişene dek kavurun. Son olarak 1 çay kasığı kirmizibiber ve karabiber ile ince ince doğranmış maydanozu ekleyin. Tavayı atesten alın. Közlediginiz ve kabuklarını soyduğunuz patlıcanları küçük küçük kesin. Kıymalı harcın üzerine ekleyin. Ayrı bir kapta yarım su bardağı sütü, suyu ve siviyağı karıştırın. Yufkayı temiz ve düz bir zemine serin. Bir fırça yardımıyla sütlü karışımın yufkanın üzerine sürün. Yufkayı yuvarlak kenarlarını ortada birleştirecek şekilde katlayın. Kuru yerlerine sütlü karışımın sürün. Dörde kesin. Her bir karenin içine patlıcanlı harçtan koyun. Kenarlarını içe doğru kapatın. Kat yerleri altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Diğer yufkalar da aynı işlemi uygulayın. üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pisirin.

## **Armutlu Milföy**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

8 Kare Milföy Hamuru (dondurulmuş) 4 Olgun Armut 3 Çorba Kasığı Elma Suyu 500 gr Krempeynir 2 Yumurta Sarısı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Donmuş hamurları kısa bir süre bekletin. Çözülen yaprakları teker teker hafifçe açın. Armutları soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince dilimler halinde doğrayın. Elma suyunu armutların üzerinde gezdirin. Peyniri bir kaseye alıp çirpin. Armut dilimlerini peynire ilave edin. Peynirli karışımı her bir milföy hamuru üzerine esit miktarda paylaştırın. Yumurta sarısını çirpип hamurun kenar kısımlarına sürün. Hamurları sarıp hafifçe bastırın ve tekrar üzerine yumurta sarısı sürün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlayın veya içine yağlı kâğıt serin. Milföy hamurlarını kapanma yerleri alta gelecek şekilde tepsinin içine yerleştirin. Dilerseniz ruloları yine milföy hamurundan elde edebileceğiniz değişik şekillerle süsleyebilirsiniz. Fırına içi su dolu bir kase yerleştirin. Armutlu milföy sürprizlerini fırının orta bölümünde 20 dakika kadar pisirin.

## **Balık Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Yarım kg kefal 1 çorba kasığı tereyağı 1 adet sogan Yarım domates 5-6 adet mantar 1 çay kasığı kusüzümü 1 çay kasığı dolmalık fıstık 1 çay kasığı karabiber 1 çay bardağı domates suyu Tuz 1 su bardağı kasar peyniri rendesi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Öncelikle temizlenmiş ve bol suyla yıkanmış kefal balığını haşlayın. Tavaya 1 çorba kasığı tereyağı alın. Küçük küçük kestiginiz soğanı tavaya aktarın. Pembeleşene dek kavurun. Kabuğunu soyduğunuz yarım domatesi küçük küçük doğrayın. Mantarları da ince dilimler halinde kesin. Sonra mantarları, domatesi, 1 çay kasığı kusüzümünü, fıstığı, karabiberi ve 1 çay bardağı domates suyunu ilave edin. Yaklaşık 10 dakika sonra suyunu çeken karışımın üzerine

küçük parçalar şeklinde kestiginiz kefal baligini ekleyin. 10 dakika kavurduktan sonra hazirladiginiz içi yufkalara sarin, önceden isitilmiş orta dereceli firinda yufkaların üzeri kızarana dek pisirin. Dilimleyerek, servis yapin.

### **Balikli Bohça**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

10 Kare Milföy Hamuru 400 gr Hamsi 1 Sogan 1 Kahve Fincani Margarin 3 Yumurta 4-5 Dal Maydanoz 2 Çorba Kasigi Yogurt Tuz, Karabiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Milföy hamurunu buzluktan çıkarın. Balıkların kafalarını ve kilçiklerini ayıklayıp yıkayın. Küçük parçalar halinde doğrayın. Yumurtaların ikisini kati baslayıp dilimleyin. 1 yumurtayı ayrı bir kasede iyice çirpin. Soganı ince ince kiyin, maydanozu yıkayıp doğrayın. Margarinı tavada eritip doğranmış sogan ve balıkları ekleyin. 5-6 dakika kavurup derin bir kaseye alın. Haslanmış yumurta dilimleri, maydanoz, yogurt, tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştırın. Milföy hamurlarını düz zemine yayıp hazirladiginiz balikli karisimi üzerlerine paylastirin. Bohça şeklinde katlayıp kenarlarını yapıştırın. Üzerlerine çirpilmis yumurta sürüp önceden isitilmiş 220 dereceye ayarlı firinda 15-20 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapin

### **Balli Tahinli Sarma**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 Yufka

1.5 Su Bardagi Tahin 1 Su Bardagi Bal 1 Su Bardagi Dövülmüş Findik 1 Tatli Kasigi Mahlep 1 Yumurta Sarisi ½ Su Bardagi Pudra Sekeri

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çukur bir kapta tahin, bal, mahlep ve dövülmüş findigi iyice karıştırın. Bir yufkayı tezgaha yayın. Hazirladiginiz harcın üçte birini yufkanın üzerine yayın. İkinci yufkayı harcın üzerine yayarak aynı işlemi tekrarlayın. Üçüncü yufkanın üzerine de kalan harci yaydıktan sonra, yufkayı ortadan ikiye bölün.

Yuvarlak kismindan baslayarak yufkayı rulo şeklinde sarin Yufkanın diğer yansı için de aynı işlemi uyguladıktan sonra 5 cm eninde verev olarak dilimlere ayırın. Dilimleri tepsiye yerlestirip üzerlerine yumurta sarisi sürün. Önceden isitilmiş 170 derece firinda kızarana kadar pisirin. Servis tabagina alıp üzerlerine pudra sekeri serpin.

### **Banyolu Börek**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

½ Kalıp Tuzsuz Beyaz Peynir Kirmizibiber, Karabiber, Kimyon Maydanoz 3 Adet Yufka ½ Paket Margarin 1 Yumurta Sarisi Çörekotu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak böreğin harcını hazırlayın. Bunun için tuzu alınmış beyaz peyniri ufalayın. Dilerseniz içine ince ince kıyılmış maydanozu doğrayın. Kirmizibiber, karabiber, kimyonu ekleyin. Margarinı eritip, sogutun. İlk yufkayı serin ve üzerine yağı gezdirin. Üzerine ikinci yufkayı serin. Aynı işlemleri bütün yufkalar için tekrarlayın. Keskin bir bıçakla, sigara böreği yufkasi formunda 16 üçgen parça kesin. Her parçanın geniş kenarına peynirli harçtan koyarak, genişçe sarin. Geniş bir tencereye soguk su koyun. Bütün börekleri içine atın. Suyun içinde yarım saat bekletin. Bu sürenin sonunda börekleri tencereden çıkarın. İki elinizin arasında sakin. Yağlanmış firin tepsisine dizin. Üzerine çirpilmis yumurta sarisi sürün. Dilerseniz çörekotu ve susam serpin. 180 dereceye ayarlanmış firinda altın sarisi renk alana dek pisirip servis yapin.

### **Bezelyeli Etli Börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Paket Milföy Hamuru (10 luk pakette) 250 gr Kuzu Eti 2 Adet Orta Boy Sogan 2 Adet Orta Boy Domates 1 Su Bardagi Haslanmış Bezelye 1 Yumurtanın Sarisi 1 Demet Maydanoz 1 Çorba Kasigi Margarin

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tencereye margarinı ve sivi yağı alarak, kızdıralım. Findik iriliginde doğranmış kuzu etlerini ilave edelim. Biraktıkları suyu çekene dek kavuralım. Soganları ilave edip pembelestirelim. Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesleri de ilave ederek 5 dakika daha pisirelim. Tuz, karabiber ve ince ince doğranmış maydanozu ekleyerek

atesten alalım. Milföy hamurlarının ortasına etli harçtan bir miktar koyalım. Zarf şeklinde kapatarak ters çevirelim. Üzerine milföy hamurundan kestğimiz seritlerle süsler yapalım. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında börekleri 5 dakika pisirelim. Isiyi 170 dereceye indirerek üzerleri kızarana dek pisirelim.

### **Bezelyeli Kis**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Hamur Malzemesi 20 çorba kasığı un 150 gr margarin 1 çay bardağı su  
Malzemesi 1 kabak 1 demet taze soğan 2 domates 2 çorba kasığı tavuk eti 1 su bardağı bezelye  
Sos Malzemesi 1 su bardağı süt 100 gr krema 2 yumurta 3 çorba kasığı un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Su, tuz, un ve margarini mutfak robotunda yogurarak hamur haline getirin. Bu hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin. Sürenin sonunda kenarları dışarı gelecek şekilde fırın tepsisine yayın. Sebzeleri yıkayıp, kabuklarını temizleyin ve ufak ufak doğrayın. Hamurun üzerine sebzeleri ve tavuk etini yayın. Bezelyeyi dökün. Sos malzemelerini iyice karıştırıp sebzelerin üzerine dökün. Fırında 200 derecede 45 dakika pisirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

### **Bezelyeli Tavuklu Börek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Hamur İçin:

750 gr Tavuk Göğsü 250 gr Haslanmış Bezelye 2 Su Bardağı Un 2 Adet Yumurtanın Sarısı 2 Çorba Kasığı Sivi Yağ  
Yeterince Su ½ Paket Margarin Tuz

Patates Püresi İçin: 2 Adet Patates

1.5 Çorba Kasığı Margarin ½ Çay Bardağı Süt 2 Çorba Kasığı Kasar Peyniri Rendesini Tuz

İçi İçin: 1 Adet Yumurtanın Sarısı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kapta unu, yumurta sarılarını, yeterince suyu ve tuzu karıştırın. Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparın. Unlu bir zeminde küçük bir tabak büyüklüğünde açın. Eritilmiş margarini bir fırça yardımıyla her hamur parçasının üzerine sürün. Yağlanmış 3 adet hamur parçasını üst üste dizin. Diğer hamurları da aralarına margarin sürerek, üst üste dizin. 5 dakika buzlukta bekletin. Sonra hamurları merdane yardımıyla tekrar açın. Aralarına eritilmiş margarin sürün. Üst üste dizerek, buzlukta 10 dakika bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra 3 mm kalınlığında açın. Püre için hasladığınız patatesleri bir çatallı yardımıyla ezdikten sonra içine margarin, süt, kasar peyniri rendesi ve tuzu ekleyin. Dikdörtgen şeklinde kestğiniz hamurun içine önce püreyi, küçük parçalar şeklinde kesilmiş tavuk etini ve bezelyeyi koyun. Yufkanın dört bir yanını üst üste koyarak kapatın. Ters çevirerek, çok az yağladığınız tepsiye yerleştirin. Üzerine 4 cm aralıklarla bir bıçak yardımıyla çizik atın. Yumurtalı sarısı sürün. Orta derecede ısıtılmış bir fırında pişirin. Dilimledığınız böreğin üzerine kasar peyniri rendesi serperek servis yapın.

### **Bulgurlu Pogaç**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardağı yogurt kibrit kutusu büyüklüğünde yas maya 1,5 su bardağı yağ (yarısı sivi yarısı margarin) 1 adet yumurta (aki hamura, sarısı üzerine) Yeteri kadar tuz Aldığı kadar un

İçi için : 300 gr kıyma 1 adet soğan Yarım su bardağı ince bulgur Yarım su bardağı ceviz içi Yarım demet maydanoz  
Yeteri kadar tuz, karabiber, kırmızı biber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

İçin hazırlanışı :

Kıymayı soğanla kavurun. İçine suda beklettığınız bulguru, ince kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve kırmızı biberi ekleyin. 2-3 kere ateste beraber karıştırın. Atesten alın, içine irice kıyılmış ceviz içi ekleyin.

Hamurun hazırlanışı:

Derince bir kaba maya ve yogurt koyup iyice ezin. Tuz, yumurta aki, yağ koyup iyice karıştırın. Alabildiği kadar unla yumusakça bir hamur yapın.

Üzerini örtüp kabarınca kadar mayalandırın. Mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın.

Ayırdığınız her parçayı avuç içinde biraz açın. Hazırladığınız bulgurlu kıymalı içi koyup kapatın. Yuvarladıktan sonra tepsiye dizin. Üzerine yumurtalı sarısı sürün.



Üzerine hashas tohumu veya susam serpip önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında pisirin.

### **Büzgülü Börecik**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

Hamur İçin Alabildiğince Un ½ Fincan Süt veya Su 1 Fincan Yogurt ½ Fincan Sivi Yağ 1 Adet Yumurta 2 Çay Kasığı Karbonat 1 Fincan Erimis Margarin Tuz

İçine 200 gr Yagsız Kıyma 1 Adet Sogan 2 Adet Patates ¼ Çay Bardağı Sivi Yağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu, karbonati ve tuzu karıştırarak harmanlayalım. Unun ortasını havuz gibi açalım. İçine 2 adet yumurtayı, erimis margarini ilave edelim. Sütü veya suyu azar azar ilave ederek kulak memesi yumusaklığında ele yapışmayan bir hamur yoguralım. Hamuru 15 dakika dinlendirelim. Bu arada böreğin içini hazırlayalım. Soganı küçük yemeklik doğrayıp, sivi yağda hafifçe pembelestirelim. Patatesleri soyup, tavla zari iriliğinde doğrayalım. Soganları atesten alalım. İçine patatesleri ve kıymayı çiğ olarak katalım. Tuz ve karabiberi de katıp hepsini yoguralım. Bekletelim. Hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar koparalım, beze yapalım. Unlu bir zeminde bezeleri mantı yufkasi inceliğinde düzgün yuvarlak şekillerde açalım. Her yuvarlak parçanın ortasına 1 kasık patatesli kıymalı harçtan koyalım. Hamurun kenarlarına küçük pililer yaparak harcin üzerinde büzdürerek üstten toplayalım. Ve iyice büzdürüp yapıştıralım. Fırın tepsisini iyice yağlayalım. Börekleri fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıttığımız orta harareti fırında altı ve üstü pembelesene dek pisirelim. Fırından çıkarıp ilindiğinde servis yapalım

### **Çark Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

4 Adet Haslanmış Patates 1 Kahve Fincanı Sivi Yağ 1 Adet Sogan 4 Dilim Hindi Salami 1 Demet Maydanoz 5 Adet Milföy Hamuru 2 Adet Yumurtanın Sarısı Tuz, Karabiber, Kırmızı Pulbiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak haslanmış patatesleri soyalım. Tavla zari iriliğinde doğrayalım. Sivi yağı tavaya alalım. Kızdırdıktan sonra küçük doğradığımız soganı ekleyelim. Sogan pembelesmeye başladığında küçük parçalar halinde kesilmiş hindi salamini ekleyelim. Tuz, karabiber, kırmızı pulbiberi ve ince kıyılmış maydanozu ekleyelim. Karisimi iyice harmanlayalım. Geniş ve uzun bir alüminyum folyonun üzerine milföy hamurlarını yanyana dizelim. Kenarlarını yapıştıralım. Milföy hamurlarının ortasına uzunlamasına patatesli harcı düzgün bir şekilde yayalım. Hamuru düzgün bir rulo oluşturunca şekilde yuvarlayalım. Karsılıklı iki kenarını kapatalım. Şeklini bozmadan alüminyum folyoya saralım. Hamuru, dış kısmı sertlesene dek buzlukta bekletelim. Buzluktan aldığımız rulonun üzerinden folyoyu çıkaralım. Ruloyu 5 cm aralıklarla, hamur eklerden ayrılmayacak şekilde keselim. Yuvarlak bir form vererek hafifçe yağlanmış tepsiye yerlestirelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış fırında iyice kızarana dek pisirelim

### **Çay Lokması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 çay bardağı yogurt 1 adet yumurta Yarım çay bardağı zeytinyağı Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir Aldığı kadar un 1 çay kasığı karbonat, tuz

Kızartmak için : Siviyağ

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir kabin içinde yogurt ve yumurtayı tahta kasıkla iyice çirpin. Üzerine zeytinyağını ve ezilmiş beyaz peyniri ilave edip, karıştırın. Orta yumusaklıkta bir hamur oluncaya dek un katin. Karbonat ve tuzunu da ilave edip iyice yogurun. Hamuru merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açıp, iki parmak eninde istediğiniz boyda seritler kesin. Kızdırılmış siviyağlı tavada, seritler halindeki hamurları, kabarıp pembelesinceye kadar kızartın. Servis tabagina aldığınız çay lokmalarını sıcak servis yapın.

### **Dizmana Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

3 Adet Ekmek Hamuru 200 gr. Kıyma 1 Adet Sogan 1 Su Bardağı Yogurt ½ Su Bardağı Siviyağ 1 Yumurta 4 Adet Patates 1 Demet Maydanoz Tuz, Karabiber

Üzerine : Hashas

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Firin tepsisinin tabanına ve yanlarına bir fırça yardımıyla margarin sürelim.

Un serpelim.

Ön hazırlık olarak patatesleri diri kalacak şekilde bol suda haslayalım.

Patatesler yarı yarıya pisince kabuklarını soyup rendeleyelim. Küçük küçük kestğimiz sogani ve 200 gr. kıymayı birlikte yarıyarıya pisene dek kavuralım.

Patatesleri ilave edelim. Tuzu, karabiberi ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıstıralım. Elimizi sivi yaga batırarak hamurdan, cevizden biraz daha iri bir parça koparalım. Yuvarladıktan sonra elimizde çay tabağı büyüklüğünde açalım. Ortasına patatesli içten bir miktar koyalım. Kenarlarını toplayarak ortada birleştirelim.

Hamur topunu sivi yaga batırıp çıkararak, yağlanmış ve unlanmış tepsiye dizelim. Hamur toplarını tepsiyi siki siki dolduracak şekilde yerleştirelim.

Hamuru tekrar mayalanması için en az yarım saat oda sıcaklığında bekletelim.

Yumurtayı, yarım su bardağı sivi yağı ve 1 su bardağı yogurdu bir kapta iyice karıstıralım. Tepsiye dizdiğimiz hamurların üzerine dökelim. Önceden ısıttığımız 200 dereceli fırında böğün altı ve üstü kızarana dek pisirelim. Ilindikdan sonra servis yapalım.

## **Peynirli Dilimler**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

5 su bardağı un 1 paket kabartma tozu 1 tatlı kasığı tuz 200 g margarin 1 yumurta 1,5 çay bardağı süt

Üzeri için: 1 yumurta sarısı, 1 su bardağı kasar rendesi

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, hamur kabartma tozu ve tuzu karıştırıp iki kez eleyin. Margarini ilave edip iki avucunuzla fazla bastırmadan ovuşturarak unu granüller haline getirin. Yumurtayı çirip ekleyin. Sütü azar azar ekleyerek yogurun. Hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine yumurta sarısı sürüp kasar rendesi serpin. 10 cm uzunluğunda ve 1 cm genişliğinde seritler kesin. Firin tepsisine sıralayın ve önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 15-20 dakika pisirin.

## **Pirasalı Arnavut Böğü**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

750 gram un 1 kg pirasa 1 adet havuç 1 su bardağı sivi yağı 250 gram beyaz peynir 2 adet yumurta 3 çorba kasığı kaymaksız yogurt Tuz, karabiber

## **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazırlık olarak unun ortasını açıp, içine 1 yumurta, tuz ve azar azar su ilave ederek kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edin. Üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinledirin. Pirasaları ince ince doğrayıp havucu rendeleyelin. ½ çay bardağı sivi yağda havuç ve pirasaları birlikte soteleyin. Pirasalar yumusadığında tencerenin kapagini açarak, tuz ekleyin. Hamuru 7 eşit bezeye ayıralım. Her bezeyi hazır yufka inceliğinde açın. İlk yufkayı açıp kenarlarını tepsinin dışına taşıyarak yayın. Yufkanın üzerini sivi yağ ile yağlayın. Üzerine 2 yufka daha serip aralarına beyaz peyniri serpin. 2 yufka aralarını yağlayarak beyaz peyniri üzerine yerleştirin. Üzerine pirasalı malzemeyi yayın. Tekrar 2 yufkayı serin. Kaymaksız yogurt, yumurta ve sivi yağ karıştırıp son yufkanın üzerine sürün. Bıçak ile 4-5 yerinde delelim. ısıtılmış 220 dereceli fırında altı ve üzeri pisene dek kızartın. Pisen böğün altına ve üstüne hafifçene su serpistirelim. Tepsiyi tekrar fırına sürüp 10 dakika bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

## **Sosisli Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

2,5 su bardağı un,

1 paket hazır maya, 1 çay kasığı tuz, 1 çay kasığı toz şeker, 1 yumurta, 1 çay bardağı ilik süt

İç malzeme:

2 yemek kasığı salça, 1,5 çay bardağı su, 1 çay kasığı tuz, 1

çay kasığı karabiber, 1 çay kasığı pul biber, 2 çay kasığı kimyon, 50 g margarin, 5 adet sosis

Üzeri için: 1 yumurta sarısı

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, seker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 30-40 dakika dinlendirin. Salçayı su ile iyice karıştırıp baharatları ekleyin. Margarini ocakta eritin. Üzerine salçalı karisimi ekleyip sürekli karıştırarak koyulasincaya kadar pisirin.

Dinlenen hamuru 5 esit parçaya bölün. Sosisin uzunlugunda dikdörtgen açın. Salçalı sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo seklinde sarin. Diger hamurlari da bu sekilde hazirlayip yaglanmis firin tepsisine siralayin. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli firinda 20-30 dakika pisirin

### **muzlu kek**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

### **MALZEMELER**

4 yumurta 1 su bardagi seker

1.5 su bardagi un 1 su bardagi süt 1 paket krem santi 1 paket kabartma tozu 1 paket vanilya 1 adet muz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, seker, un, kabartma tozu, vanilya ile kekimizi yapıyoruz. Yagli kagit serilmis kare veya dikdörgen bir tepside pisirip kare seklinde kesiyoruz ve enine ikiye bölüyoruz. 1 bardak sütle 1 paket krem santiyi yapıyoruz. Kekin bir yüzüne krem santiyi sürüp hindistan cevizi dökülmüs bir kaba koyuyoruz. Diger yüzüne de krem santi sürüp 1 dilim muz koyuyor ve rulo haline hetiriyoruz. Buzdolabinda birkaç saat bekletip servis yapıyoruz

### **Sosisli Kek**

Mutfak: Baska Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

4 yumurta 2,5 çay bardagi yogurt 2 çay bardagi sivi yag 1 çay kasigi tuz 3 su bardagi un 1 paket kabartma tozu Yarim su bardagi rendelenmis beyaz peynir

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yumurta, yogurt, sivi yag ve tuzu 1-2 dakika çirpin. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip tekrar çirpin. Peynir rendesi ve ince dogranmis sosisleri ilave edip karistirin. 26 cm çapindaki yaglanmis tepsiye döküp önceden ısıtılmış 175 dereceli firinda 35-40 dakika pisirin.

### **Soyali Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

2 su bardagi un 1 su bardagi soya unu 2 su bardagi kepekli un 1 paket Instant maya 1 tatli kasigi tuz 1 tatli kasigi toz seker Yarim çay bardagi sivi yag 2 su bardagi ilik su

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, soya unu, kepekli un ve mayayi karistirin. Tuz, seker, sivi yag ve suyu ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. 28 cm çapindaki tepsiyi yaglayin. Ellerinizi de yaglayip hamuru kaptan alin ve tepsinin içine bastirarak yayın. Üzerini kapatın, 30 dakika daha dinlendirip önceden ısıtılmış 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

### **Susamli Kurabiye**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Yarim çay bardagi sirke 1 yumurta sarisi 250 g margarin 1 tatli kasigi toz seker 1 tatli kasigi tuz 4-4,5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu

Üzeri için: 1 yumurta aki, 1 çay bardagi susam

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Sirke, yumurta sarisi, margarin, seker ve tuzu iyice karistirin. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip yogurun. 0,5 cm kalinliginda açarak degisik sekillerde kesin. Önce yumurta akina, ardından susama batirin ve önceden ısıtılmış

180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

### **Susamli Simit**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 kasik seker 1 tatli kasigi tuz 1 yumurta sarisi 250 gr. margarin ½ limon suyu 1 çay kasigi kabartma tozu 1 çay kasigi soda

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Malzemeler yumurta hariç bir kapta alabildigi kadar un ilavesi ile kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrilir. Simitler yapilir. Üzerine yumurta aki sürülür. Susamla kaplanir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararetili firinda pisirilir.

### **Sütlü Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

5 su bardagi un 1 paket hazır maya 2,5 çay bardagi ilik süt 1 yumurta 1 yemek kasigi toz seker 1 tatli kasigi tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karistirin. Üzerine süt, yumurta, seker, tuz ve sivi yagi ekleyip iyice yogurun. Hamuru temiz bir bezin içine alin. Kabarmaya pay birakarak agizini ip ile baglayip su dolu derin bir kabin içine koyun. Hamur önce dibe çökecek, kabardıkça yüzeye çıkacaktır. Bu sekilde 40-50 dakika bekletin. 28 cm çapındaki tepsiyi yağlayin. Hamuru suyun içinden çıkartin. Bezi açın, ellerinizi yağlayip hamuru alin ve tepsinin içine yayin. Bekletmeden önceden ısıtilmis 180 dereceli firinda 25-30 dakika pisirin.

### **Tas Böreği**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gram kusbasi kuzu eti

1 adet sogan

1 adet havuç

1 adet kabak

1/2 çay bardagi sivi yag

4 yufka

Tuz, karabiber

Sos için:

1 çorba kasigi tereyagi,

1 çorba kasigi un,

1 su bardagi süt,

100 gram taze kasar rendesi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Etlari sivi yagda suyunu salip çekene kadar pisirin. Soganlari çenterek etlere ilave edin. Bu arada havuç ve kabagin kabuklarini soyup, küp küp dograyin. Tencerenin yarisina kadar su ilave edip, et ve sebzeler yumusayana dek kavurun ve sogumaya birakin. 2 adet yufkayı üst üste koyarak 4'e kesin. Derin bir tatli kasesine kestiginiz yufkanin bir parçasini kaseye koyun, ortasini çukurlastirin. Ortasina etli karisimi koyun ve kenarlarin tümünü harcin üzerine kapatın. Ek yerleri alta gelecek sekilde tepsiye ters çevirip, dizin. 1 kasik tereyagini un ile sararna kadar kavurun. Sütü ilave ederek boza kivamina gelene dek pisirin. Her böreğin üzerine kasikla salça sürerek, kasar peyniri rendesi serpistirin. Önceden ısıtilmis firinda kızarana kadar pisirin.

### **Tavuklu Ekmek**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 su bardagi un 1 paket Instant maya 1 çay kasigi tuz 1 çay kasigi toz seker Yarim çay bardagi sivi yag 1 su bardagi ilik su

Üst malzeme: 1 adet kuru sogan, 2 adet yesil biber, 2 yemek kasigi sivi yag, 2 adet domates, 200 g göğüs eti, 1 tatli kasigi tuz, 1 tatli kasigi karabiber, 1 su bardagi rendelenmis kasar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mayayı un ile karistirin. Üzerine tuz, seker, sivi yag ve suyu ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda

40-50 dakika dinlendirin. Üst malzeme: Sogan ve biberleri ince dilimleyin. 2 yemek kasigi sivi yag ile kavurun. Domatesi rendeleyip ekleyin. 5-6 dakika sonra küp dogranmis tavuk göğüslerini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar pisirin. Ocaktan alip ilimaya birakin. Ellerinizi yaglayip hamuru kaptan alin ve 33 cm çapındaki tepsiye yayın. Üzerine tavuklu karisimi yayın. Bu sekilde 25 dakika dinlendirin ve önceden isitilmis 170 dereceli firinda 25 dakika pisirin. Pisirmenin 20&#8217;nci dakikasinda üzerine kasar rendesini serpin ve pisirmeye devam edin

### **Üsküp Böreği**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

5 yufka 250 gram tereyagi 2 yumurta 3 çorba kasigi sarmisakli yogurt 3 çorba kasigi un 1 tatli kasigi limon suyu ½ kg kusbasi et Tuz, toz kirmizibiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Ön hazirlik olarak eti haslayin ve isitilmis basingli tencereye aktarin. Etin üzerini 3 parmak asacak kadar kaynar su, tuz ekleyip, haslayalin. Yufkalari yaglanmis firin tepsisine burusturarak serin. Her yufkanin arasina eritilmis tereyagi sürün. Son katina da tereyagi sürüp, yufkalari kare dilimler halinde kesin ve isitilmis 230 dereceli firinda pisirin.

Sos için:

3 çorba kasigi sarmisakli yogurda 3 çorba kasigi un ve 2 yumurtsyi ekleyin. Limon suyunu da ilave edip, mikserle karistirin. 1.5-2 su bardagi suyu ekleyip, karistirmaya devam edin. Kisik ateste üzeri göz göz olana dek karistirin. Muhallebi kivamina geldiginde sosu atesten alip, alti ve üstü pisen yufkalari firindan alin. Etlerin haslandigi suyu sogutarak yufkalarin üzerine gezdirin. Etleri böreğin üzerine yayip üstlerine sosu gezdirin. Ayri bir kapta tereyagini eritip, kirmizi biber ekleyin ve etli yufkanin üszerine dökün. Tepsiyi tekrar firina sürün ve 5-10 dakika daha pisirip, sicak olarak servis yapin.

### **Zeytinli Lokma**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

2 adet orta boy patates 1 yumurta aki 1 yumurta 150 g margarin 1 tatli kasigi tuz 4,5-5 su bardagi un 1 paket kabartma tozu

İç Malzeme: Zeytin, Peynir-maydanoz

Üzeri için: 1 yumurta sarisi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Patatesleri haslayip rendeleyin. 1 yumurta aki, yumurta, margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozunu yogurarak yumusak bir hamur elde edin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alin, elinizde açin ve iç malzeme koyarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarisi sürün ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-25 dakika pisirin.

### **Zeytinli Rulo**

Mutfak: Baska Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

6 su bardagi un 1 paket hazir Instant maya 1 çay kasigi toz seker 2 çay kasigi tuz 2 su bardagi ilik süt 100 g eritilmis margarin 1 çay bardagi sivi yag

İç malzeme:

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un ve mayayi karistirin. Üzerine seker, tuz ve sütü ekleyip iyice yogurun. Hamuru ceviz büyüklüğünde toplara ayirin. Üzerlerini nemli bezle örtün. Toplardan 3 tane alip yufka inceliginde teker teker açin. İlk yufkanin üzerine margarin-sivi yag karisimindan sürün. zeytinli iç malzemeyi sürün. Üzerine ikinci yufkayi serin, ayni islemi uygulayin. Son yufkayi da bu sekilde hazirlayip rulo seklinde sarin. Üstünü de hafif yaglayarak rulonun iki ucundan tutup farkli yönlerle çevirerek burun. Yaglanmis tepsiye salyangoz seklinde sarin. Kalan hamurlari da ayni sekilde hazirlayip önceden isitilmis 180 dereceli firinda 30 dakika pisirin.

### **Balık Dolması**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

6 parça fileto balik (mezgit, alabalik olabilir) Haslanmis bir miktar pazi yapragi içi 1,5 su bardagi pirinc 2 orta boy sogan 1 kahve fincani fistic 1 kahve fincani kus üzümü 1 çay kasigi tuz Bir tutam karabiber Bir tutam yenibahar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Soganlar yagda kavrulur. Kus üzümü, fistic ve haslanmis pirinç ilave edilir. Sonra fileto balik tuzlanir. Üzerine pazi

ve iç konularak rulo yapılır. Yağlanmış cam pisirme kabına konulur. Tuz, kırmızı biber ve biraz un serpilir, fırında pisirilir. Süslenerek servis edilir.

Afiyet olsun...

### **Balık Sarma**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

1 adet lüfer (Kuzu balığı, akya veya palamut da olur) 1 küçük yogurt ½ su bardağı tatlı salça 1 çorba kaşığı zeytinyağı Tuz karabiber kekik iki defne yaprağı (yoksa feslegen yaprağı)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balığın içini temizleyin. Pullarını kazıyın, tüm yüzgeçlerini kesin. Yıkayın ve süzün. Yogurt ile salçayı bir kapta iyice çirparak karıştırırken içine yavaş yavaş zeytinyağı dökün. İstenilen ölçüde, tuz, karabiber ve kekigi bu karışımın içine ilave edin. Balığın hiç bir yeri dışarda kalmayacak şekilde paket yapabileceğiniz Alüminyum folyoyu tezgaha serin. Folyo üstüne Balığı koyacağınız yere, yaptığınız karışımın kasıkla koyun. İki defne yaprağını balığın karnına koyduktan sonra balığı yaydığınız karışımın üstüne boylu boyuna yatırın. Karışımın geri kalanını da balığın üstüne dökün ve hiçbir yerinde boşluk kalmayacak şekilde sıvayın. Daha sonra, balığı alüminyum folyo ile güzelce sarıp paketleyin. Dikkat edilecek husus, paketlerken, boşluk bırakılmaması, pisirken buhar kaçırmamasıdır. Tepsiye koyduğunuz balığı 220 derecede iyice kızdırılmış fırında, 10-15 dakika pisirin. Fırından çıkardığınız balığın folyosunu üstten keserek yarım açıp (içindeki sosu dökülmesini) servis tabağına alın.

Afiyet olsun...

### **Barbunya Balığı Nisuaz**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

4 kişi için 8 adet orta boy barbunya ve 4 adet iri barbunya 1 kahve fincanı rafine yağı 4 adet iri kabukları soyulmuş ince kıyılmış domates 1 diş sarımsak 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan 4 yaprak defne az tuz bir tutam karabiber 1 limonun suyu 8 adet ançüz filetosu 16 adet çekirdeksiz yeşil zeytin 1 tatlı kaşığı tereyağı

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Barbunyaları temizleyip tuzlayın, biberleyip limon suyunu ilave edin. İçlerine birer defne yaprağı koyun. Rafine yağın küçük bir tencereye koyup kızdırın. Soğan ve sarımsağı ilave edip bir dakika kavurun, domates ve tuzu ekleyin. Ağır ağır kaynatarak domates bırakacağı suyu çekinceye kadar sekiz on dakika pisirip atesten alın. Zeytinleri tereyağında 1-2 dakika sote yapıp domateslerin içine ilave edip karıştırın. Barbunyaları hafif unlayıp rafine yağı ile yağlayın. Demir veya kömür izgarasında dörder dakika alt üst pisirip servis tabağına alın. Üzerlerine esit olarak domatesli zeytini taksim edin. İki adet ançüz koyun. Maydanozu serpin.

Afiyet olsun...

### **Biberli Karides**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

1 Kg iri karides 1 Adet kırmızı salçalık (paprika) biber 2 Adet yeşil soğan 2 Çorba kaşığı limon suyu 2 Çorba kaşığı tereyağı 3-4 yaprak taze feslegen (isteğe bağlı)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karidesleri tuzlu kaynar suda 6-7 dakika haşlayın. Kabuklarını soyun, biberleri ince ince serit şeklinde doğrayın. Kalın dipli bir tavada tereyağını eritin. Doğramış olduğunuz tüm malzemeleri tavaya koyun. Arada bir karıştırarak 8-10 dakika yüksek ateşte pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

Afiyet olsun...

### **Çinekop Pilaki**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

8 adet orta boy çinekop 2 adet orta boy soğan 2 adet havuç 3 diş sarımsak 2 adet orta boy patates 1 adet kereviz



2 adet domates 6 çorba kasigi siviyag 1 çorba kasigi salça 1 çorba kasigi tuz 2 su bardagi sıcak su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çinekopları iyice temizleyip yıkadıktan sonra hafifçe yağlanmış bir tepsiye dizin. Sarmisakları ince ince kiyin, havuçları ve soğanları küp küp doğrayın. Siviyagi tavada ısıttıktan sonra soğan, havuç ve sarımsakları soteleyin. Patates, domates ve kervizleri de küp küp doğrayın ve ardından onları da tavaya ekleyip sotelemeye devam edin. Birkaç dakika sonra salçasını da ekleyin, tuzu ve sıcak suyu da kattıktan sonra 5 dakika pisirin. Bu karışımı tepsideki çinekopların üzerine dökün ve yayın. Önceden ısıttığınız 200° ısıli fırında yarım saat kadar pisirin. Servise hazırdır.

#### **Deniz mahsulleri sufle**

Mutfak: Fransa Süre: 40-60dk

#### **MALZEMELER**

3 adet orta boy soyulmuş patates 250 gr muhtelif balık filetosu 1 adet ince zar biçiminde doğranmış dolmalık biber 1 küçük soğan ince doğranmış ½ dis sarımsak 1 tutam karabiber ½ tatlı kasığı tuz az hindistan cevizi 1 çorba kasığı margarin 2 kahve fincanı rende gravyer 4 yumurtanın beyazı 4 yumurtanın sarısı 2 kahve fincanı beyaz sarap

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları küçük zar biçiminde doğrayın. Küçük bir tencereye yagi koyup kızdırın soğanı ve biberi ilave edip 1-2 dakika kavurup balıkları, biberi, tuzu ve beyaz sarabı ilave edin. Kapagini kapatıp ağır ateste 7-8 dakika pisirip atesten alın. Bir süzgece bosaltıp suyunu tekrar tenceresine koyarak içinde çok az bir miktar kalıncaya kadar kaynatarak çektin. Atesten alıp muhafaza edin. Patatesi temizleyip dörde bölün. 20-30 dakika haslayıp süzdürün karıstırmadan bir kalburdan geçirip tenceredeki çektiğiniz balık suyunun içine koyun. Balığı ve yumurta sarılarını hindistan cevizi ilave edip bir kasıkla iyice karıştırın. Yumurta beyazını bir çırpma teli ile çırparak koyu bir köpük gibi iyice kabartın. Bir kevgirle karıştırarak patatesli balığın içerisine yedirin. 4 adet birer kişilik sufle güvecinin içlerini tamamen yağlayıp içlerine galeta tozu serpin. Sufle harcını ağız hizalarına kadar doldurup iyice kabarıp renk alıncaya kadar hızlı ateşli fırında 15-20 dakika pisirip servis edin

#### **Dil Filetosu Mezon**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

16 adet orta boy dil balığı filetosu (4 iri dil balığı) 1 çay fincanı dilimlenmiş mantar 1 çay kasığı çok ince soğan ½ tatlı kasığı margarin 2 adet iri kabukları soyulup çekirdekleri çıkmış ince kiyilmiş domates tuz bir tutam karabiber 2 kahve fincanı beyaz sarap ½ su bardağı balık suyu 1 çorba kasığı tereyagi 2 çay kasığı un 4 çorba kasığı krema

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balık filetolarını hafifçe dövüp yassılaştırın, içini disına getirip üçe katlayın. Dibi düz küçük bir tencereyi margarinle yağlayıp soğanı serpin. Balıkların katlanmış kısmını alta getirerek balıkları soğanın üzerine dizin. Üzerlerine tuz, biber, domates, beyaz sarap, mantar ve balık suyunu ilave edin. Kapagini kapatıp ağır ağır kaynatarak 7-8 dakika pisirip atesten alın. Bir kevgirle balıkları ve mantarları susuz olarak bir oğraten tabağına çıkarın. Tereyagi ile unu karıştırıp balıkların suyuna ilave edin. Bir çırpma teli ile karıştırıp ağır ağır 2 dakika kaynatın. Yumurta sarısını krema ile karıştırıp sosun içerisine karıştırarak ilave edin. Atesten alıp balıkların üzerine dökün. Üstten hızlı ateşli fırında üstü renk alana kadar birkaç dakika kızartın ve servis edin.

Afiyet olsun...

#### **Dil Filetosu Prens Murat**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

16 adet iri dil balığı filetosu (4 adet dil balığı) 3 kahve fincanı rafine yagi 2 çorba kasığı tereyagi 4 çorba kasığı un 2 sulu limonun suyu ½ tatlı kasığı tuz bir tutam karabiber 4 adet iri patates 16 adet mantar 2 adet enginar göbeği 1 bağ kiyilmiş maydanoz 4 adet kabukları soyulmuş ince doğranmış iri domates 1 dis sarımsak ince kiyilmiş ½ tatlı kasığı ince kiyilmiş soğan ½ yaprak defne

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Rafine yagının az bir miktarını küçük bir tencereye koyup kızdırın. Soğan, sarımsak ve defneyi ekleyip 2 dakika kadar kavurun domatesi de ekleyin. Domates bırakacağı suyu tamamen çekinceye kadar 8-10 dakika pisirip atesten alın. Patatesleri soyup, yuvarlak patates çıkarma kasığı ile hepsini fındık gibi çıkarın. Patatesleri kaynar suda bir kere kaynatın ve süzdürün. Bir kaba koyarak üzerine az tuz ve rafine yagi koyarak fırına sürün. 8-10 dakika pisirip fırından çıkarın. Mantarları dörde bölün, enginarları ortadan yarıp küçük üçgen şeklinde doğrayın. Balık filetolarını hafifçe dövüp yassılaştırıp, tuzlayıp biberleyip limon suyunun yarısını üzerlerine serpin sonra una bulayın. Bir tavaya rafine yagını koyup kızdırın ve balıkları ilave edip dörder dakika alt ve üst kızartıp servis yapacağınız tepsiye dizin. Bir tavada tereyagini kızdırın. Üzerine patatesleri, enginarları ve mantarları ekleyin. 3-4 dakika soteleyin ve maydanozları ilave edin. Balıkların üzerine limon suyunu dökün sonra tavadaki enginar, patates ve mantarları döküp servis edin.



## **Firinda Palamut**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

Yarım demet maydanoz Yarım çay bardagi zeytinyagi

1.5 kuru sogan

1.5 domates

1.5 palamut (orta boy) 1 limon 2 defne yapragi 3 sivribiber tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balıkları temizletip iki parmak kalınlığında halka halka kestirin, hafifçe tuzlayın. Bir firin tepsisine dizin. Kabukları soyulup halka halka doğranmış soğan ve domatesleri, sap ve çekirdekleri çıkarılıp iki esit parçaya bölünmüş biberleri ve yaprakları ayıklanıp İNCE kıyılmış maydanozu balıkların üzerine döseyin. Üstüne defne yapraklarını koyun, zeytinyağını gezdirerek dökün. Kabuğunu soyup kestiginiz limon dilimlerini balıkların üstüne yerleştirin. Tepsinin üstünü alimünyum folyo ile örtün. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, biberler yumuşayınca kadar üstü kapalı olarak, sonra folyoyu alarak üstü açık biçimde balıklar biraz kızarana kadar pisirin. Servis tabagina alarak sıcak olarak servis yapın. Arzu ederseniz havuç ve kereviz de ilave edebilirsiniz

## **Firinda Sebzeli Balık**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 kg balık (kefal, levrek, kirlangıç) 2 yemek kasigi siviyağ 1 adet orta boy patates 1 adet orta boy kereviz 2 demet demet taze soğan 2 demet dereotu 1 adet orta boy havuç 1 demet maydanoz 4 adet yumurta 2 adet sivri biber 4 dilim bayat ekmek 2 yemek kasigi limon suyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balığı, az suda on dakika kadar haslayıp soguttuktan sonra derisini ve kilçiklerini ayıklayın, ezmeden küçük parçalara bölün. Kereviz, patates ve havucu rendeleyin. Soğan, dereotu, maydanoz ve sivribiberleri çok ince kıyıp, doğrayın. Bunu balıklar ile birlikte derince bir kapta, çok ezmeden bir kasıkla karıştırın. Dört yumurtayı ayrı bir kapta çirpin. Ekmek dilimlerini tencerede kalan balık suyu ile ıslatıp, yumurtalar ve siviyağ ile birlikte karışına ilave edin, payreks bir tabaga 4 cm yükseklii asmayacak şekilde yerleştirin. Üstüne galeta unu serpin, fırında hafif kızarıncaya dek pisirip, servis yapın

## **Güveçte Karides**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

500 gr. karides 250 gr. mantar limon suyu 3-4 adet domates bir miktar tereyağı kasar peyniri rendesi tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Karidesleri haslandıktan sonra ayıklayın. Baska bir kapta limonlu suda mantarlar haslayın ve ortadan ikiye ayırın. Ayıkladığınız karidesleri tereyağında biraz kavurduktan sonra mantarla 2-3 dakika sote edin.. Daha sonra kabuklarını soyduğunuz ve küp küp doğradığınız domatesler ile tuz ilave edip 15- 20 dakika orta ateste pisirin. Daha sonra bu karışımı küçük güveçlere pay edip üzerine bolca kasar rendesi koyup 125 derece fırında kasarlar eriyene kadar pisirin.

## **Hamsi Tuzlama**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

1.5 bardak kaya tuzu 2 kg hamsi 2 kiloluk ağırlık (tas) 3-4 defne yapragi

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamsilerin başlarını koparin ve içlerini iyice temizleyin. İyice yıkadıktan sonra iki saat kadar, suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin. Hamsinin boyuna uygun bir kavanoza bir kat hamsi, bir kat tuz ve aralara defne yapraklarını yerleştirerek hamsiyi istif edin. En üste bastırmak için tasi koyup kavanozun kapagini kapatın. Yaklaşık 1,5 ay sonra yenecek kıvama gelecektir. Yeneceği zaman yeterli miktarda çıkarıp yıkayın ve tuzunun çıkması için 2 saat suda bekletin. Hamsi tuzlamasını üzerine zeytinyağı ve limon dökerek söğüs şeklinde ya da pilakisini yaparak yiyebilirsiniz. Ilkbahar ve yaz ayları Marmara hamsisi için uygundur. Kis mevsiminde yapılan tuzlamaların yenecek kıvama gelmesi için 3-4 ay beklemek gerekir.

## **Hamsili Patates Dolma**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

½ kilo hamsi 1,5 kilo iri patates ½ domates ½ kuru soğan maydanoz kırmızı biber salça tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamsileri iyice temizleyin. Kılçıklarını çıkartın. Patatesleri soyun içlerini dolma olacak şekilde oyun. Hamsileri bir kapta tuzlayın, soğan ve maydanozu ince ince doğrayın kırmızı biberle karıştırın. Zevkinize göre diğer baharatları da kullanabilirsiniz. Eğer hamsilerin tuzu eksik ise bu aşamada tuz ilave edebilirsiniz. Domatesleri yuvarlak bir biçimde kesin. Hamsileri içi oyulmuş patatesin içine doldurup üstüne soğan maydanoz baharat karışımını koyup yuvarlak kesilen domatesler ile üstünü kapatın ve bir tepsiye dizin. Tepsiyeye biraz su koyup orta ısıda bir ocakta 15-20 dakika pişirdikten sonra patateslerin üstüne suda erittığınız salçayı sürün ve tepsiyi sıcak bir fırına sürün. 20 dakika sonra tepsiyi fırından çıkarın ve servis yapın

## **Hamsili Yumurta**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

½ kg hamsi 100 gr mısır unu 2 adet yumurta tuz kızartmak için sıvı yağ

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Hamsileri kılçıklarını ayırarak temizleyin ve tuzlayın. İki hamsiyi birbirine ekleyin ve mısır ununa bulayarak az yağda teflon tavada kuyrukları ortaya gelecek şekilde dizerek kızartın. Yumurtayı ayrı bir yerde çırparak hamsilerin üzerine dökün ve arkalı önlü kızarmasını sağlayın.

## **Hint Usulü Karides**

Mutfak: Fransa Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

4 kişi için 24 adet çig kabukları soyulmuş iri karides 1 çorba kaşığı margarin az tuz 1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan 2 çorba kaşığı konyak 2 kahve fincanı beyaz sarap 1 çay fincanı et suyu yoksa su 2 çay kaşığı köri 1 tatlı kaşığı silme un

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Küçük bir tencereye margarinini koyup kızdırıp karidesleri ve tuzu ekleyip hızlı ateşte bir kere alt üst edip karıştırın. Konyagi ilave edin. Tencereyi egin ve alevlendirin. Üzerine köri koyup bir kere karıştırın. Beyaz sarap ve et suyunu da ekleyin. Kapagini kapatın ve ağır ateşte 5 dakika pişirin. Bir kevgirle karidesleri çukur bir kaba çıkarın. Tereyağı ile unu karıştırıp tenceredeki karides suyuna ekleyin. İyice karıştırarak ağır ağır birkaç dakika kaynatıp karideslerin üzerine dökün ve servis edin. Yanında biraz kızarmış maydanoz ve kızarmış badem verebilirsiniz. Afiyet olsun...

## **İspanaklı Karides**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

1 kg ispanak 600 gr mantar 1 bas soğan 200 gr tost kasari karides

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir bas soğanı yağda biraz çevirin, saplarını ayıkladığınız ispanağı ilave edip, sote edin, payreks bir kabin dibine yerleştirin. Üzerine biraz rendelenmiş kasar peyniri dökün, daha sonra sirasiyla, limonlu suda haşlayıp ince ince doğradığınız mantarı, çok az tereyağı ve bir tutam karabiberle sote ettiğiniz karidesleri, en üste de boza kıvamında ki besamel sosu dökün, kalan kasar rendesini de serpip, fırına verin ve 30 dakika pişirin.

## **İtalyan Balık yahnisi**

Mutfak: İtalya Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

4 adet beyaz etli balık filetosu 2 yemek kaşığı zeytinyağı 1 adet ince doğranmış soğan 2 adet orta boy kabak 100 gr. doğranmış mantar 2 adet iriboy domates 1 çay kaşığı limon suyu tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yağsız tavada balıklar pişirilir. Soğan, karabiber ve mantarlar kavrulur. Mantarlar ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Küp şeklinde doğranmış domates ve limon suyu ilave edilir. Tuz eklendikten sonra iyice pişirilir. Son olarak balıklar ilave edilerek 5 dk. daha pişirilir. Arzuya göre maydanozla süslenerek servisi yapılır.

## **portakalli kereviz**

Mutfak: Türk Süre:

### **MALZEMELER**

2 adet iri keviz

1 adet havuç

1 adet kuru soğan  
1 çaybardagi zeytinyag  
3 adet kesme seker  
1-1,5 su bardagi portakalsuyu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Zeytinyag, kuru soğan ve verev kesilmiş havuçlar ateste birkaç dakika karıştırarak pembeleştirilir. Domates dilimi şeklinde kesilmiş ve limonlu suda bekletilmiş kerevizler ilave edilir. Üzerine seker, tuz ve portakal suyu konur ve 15-20 dakika kerevizler yumuşayincaya kadar pisirilir.

Umarım begenerek yiyeceğiniz ve misafirlerinize ikram edeceğiniz göz dolduran bir yemek olur.

### **Tavuklu Pay**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Pay hamuru:

300 gr (3 silme su bardagi )

un 150 gr margarin  
1,5 kahve fincani su  
Tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Elenmiş unun ortasında, yagi bir bıçakla kıyarak unla karıştırın. Su ve biraz tuz katıp hafifçe yogurarak bir hamur yapın. Üzerini bezle örterek 30 dk dinlendirin.

Pay hamurunu, biri büyük diğeri daha küçük iki paziya ayırın. Büyük hamuru 4-5 mm incelikte açarak 24 cm çapındaki bir tart kalıbına yerleştirin.

Hazırladığınız tavuklu içi, pay hamurunun içine döseyin. Üzerine de kalan besamelı yayın. Diğeri hamuru kalıp büyüklüğünde açıp besamelin üzerine kapatın. Bir çatal veya sivri uçlu bıçakla hamurun üzerinden birkaç delik açın. 170-200 derecede 45-50 dakika açık pembe renkte pisirin. Tavuklu İç: 1 su bardagi haslanmış ve küp biçiminde doğranmış tavuk eti, 1 su bardagi haslanmış ve küp biçiminde doğranmış havuç, 1 çay bardagi haslanmış bezelye ve yarım ölçü besamelı birlikte karıştırın, tuz ve biber koyup tatlandırın. Besamel Sos: 1 su bardagi süt+ 1 bardak tavuk suyu, 2 tepeleme yemek kasığı un, 1 tepeleme yemek kasığı margarin, tuz-karabiber-hindistancevizi Yapılışı: Unla yagi karıştırarak hafifçe kavurun. Süt ve et suyunu azar azar katarak pürütsüz bir sos hazırlayın. Birer çay kasığı tuz ve karabiber ve baharat katarak tatlandırın. Bu sosun yarısını tavuklu içle karıştırın. Kalan besamelı payın üzerine yaymak için kullanın.

### **Meyveli Dondurma Kupu**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

Yeteri kadar meyveli veya sade dondurma 1 bardak çilek 1 bardak kiraz 1 bardak seftali konservesi Her bardak için bir yemek kasığı çilek veya visne likörü 1 kahve fincani kıyılmış yeşil fıstık 1 bardak krem santiy

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Çilekleri ve kirazları yıkayıp, sap ve çekirdeklerini ayıklayın. Seftali ve diğeri meyveleri küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kaba koyup karıştırın.

Dondurma bardaklarına önce meyve karışımından biraz koyun, üzerine dondurma koyup yine meyve serpistirin. Sonra da likör gezdirip krem santiy siki ve yeşil fıstık serpin. Beklemeden servis yapın

### **Pesmelba**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1/ 2 kg seftali komposto 1 bardak krem santiy 1 ölçü krema dondurma  
1 yemek kasığı kıyılmış yeşil fıstık 1 kahve fincani ahududu surubu veya çilek reçeli

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kremalı dondurmayı hazırlayıp dolapta bekletin.

Dondurma bardaklarının içine önce dondurma koyun, üstüne yarım sarı tane seftali oturtun. Üzerlerine krem santiy siki ve yeşil fıstık serpin. Birer kasık ahududu surubu gezdirin. Ya da birer çilek yerleştirip hemen servis yapın. Not: Seftali kompostosunu, koyu surup ta katarak kendiniz yapabilir ya da hazır konservesinden yararlanabilirsiniz.

### **Findikli Dondurma**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

## **MALZEMELER**

3 bardak süt 1 bardak tozseker 4 adet yumurta sarisi 2 çay kasigi vanilya 1 çay kasigi rende limon kabugu

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencerede seker, yumurta sarisi ve vanilyayi bir telle karistirin. Sıcak sütü azar azar katip yedinir. Kaynama derecesine kadar karistirarak pisirin. Atesten indirin ve savurarak sogutun.

Kiyilmis fındık karistirip dondurun.

## **Kahveli ve Çikolatali Dondurma**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

4 bardak süt 6 yumurta sarisi 1 paket sekerli vanilya 1 su bardagi tozseker

İçi ve üstü için: 1 kahve fincani kavrulmus tane kahve 1 kahve fincani kakao 1 bardak aci Amerikan kahvesi 2 bardak krem santiy

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencereye seker, vanilya ve yumurta sarisini koyup bir telle karistirin. İçine azar azar sıcak sütü katip yedinir. Kisik ates üzerinde kaynama derecesine gelene dek karistirarak pisirin.( kaynatmayin, kesilir!) Kahve tadi vermek için, sütlü kremaya ilikken biraz aci kahve katin. Sonra buzlukta dondurun.

Çikolatali yapmak için, süt kaynatilmadan önce içine kakao karistirin ve sıcak kakaolu sütü yumurtali sekere yedinir. İlik hale gelince dondurun.

Dondurma servisi yaparken dondurma bardaklarinin dibine önce 2 yemek kasigi aci kahve koyun ve üzerini kahveli dondurmaya doldurup üzerine krem santiy siktikten sonra kavrulmus kahve serpistirin. Ya de çikolata rendesi serpistirip servis yapin.

## **Çikolatali Dondurma**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

### **MALZEMELER**

3 bardak süt 1 bardak tepeleme+ 1 yemek kasigi toz seker 100 gr aci çikolata veya 3 yemek kasigi kakao 4 yumurta sarisi 1/ 2 paket vanilya

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Bir tencerede rendelenmis çikolata veya kakao, seker ve yumurta sarilarini koyup telle karistirin.

Sıcak sütü azar azar katip yedinir. Ates üzerinde karistirarak bir iki tasim kaynatin.

Atesten indirin ve savurarak sogutun. Buzdolabi veya dondurma makinasinda dondurun.

## **Erdemir Kebabi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

### **MALZEMELER**

10ad 180-200gr piliç derili biftek 300gr ispanak 200gr kültür mantari 150gr rendelenmis havuç 50gr kuru soğan 50gr Yemeklik tereyag 2 ad yumurta sarisi 1 su bardagi süt 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri 1tatli kasigi karabiber 2dis sarimsak ve yeterince tuz..

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Derili biftekler yikanip temizlenir iyice açilip dövülmesine özen gösterilir tuzlanip bir tarafta bekletir.

Temizlenmis ispanaklar tereyainda havuç ve mantarla sote hazirlanir soteye sarimsak ve karabiberde eklendikten sonra biraz kavrulur ve sogumaya birakilir.

Derili biftekleri derisi tezgaha gelecek sekilde açilip serilir içine hazirladimiz soteden bir avuç yerlestirilir.yuvarlak kalacak sekilde biftek kapatilir.önceden yagladigimiz tepsiye tek sıra seklinde dizilir. Üzerine hazirladigimiz süt, yumurta sarisi ve rendelenmis karisimindan fırçamızla sürülür, önceden 180dereceye ayarladigimiz firina sürülüp rengi kizarincaya kadar pisirilir.

## **Prenses**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

### **MALZEMELER**

2 sise süt 1 su bardagi un 1 Paket Margarin 1 vanilya 1 su bardagi toz seker Kremasi için: 50 gr margarin 3 yemek kasigi kakao 3 yemek kasigi seker 1 adet yumurta aldigi kadar süt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Yagi eritin, unu koyun ve kavurun pembelesince altini kapatın. Sekerive sütü katip iyice karistirin tekrar altini yakin ve muhallebi gibi yapin.

Vanilyayi da ekleyin ocagi kapatın. 10 dakika mikserde çirpin sonra dikdörtgen borcama dökün.

Sosu:

Margarini eritin ve ocagi kapatın. Kakao, seker ve yumurtanın tamamını

katip hepsini iyice karistirin. Koyu olursa biraz süt ilave edin. Iliyinca diger malzemenin üzerine dökün. Bol hindistan cevizi ve cevizle süsleyin, buzdolabinda 4 saat bekletip iyice soguyunca servis yapin.

### **Rokoko**

Mutfak: Türk Süre: 60dk-Fazla

#### **MALZEMELER**

1 paket krem santi 4 yumurta 1 bardak seker kakao 1 paket petit beurre bisküvi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Krem santinin iki paketi de iki bardak süt ile hazirlanir. Yumurta ve seker çirpilir, krem santiye eklenip tekrar irpilir. Bu karisim ikiye ayrilip, yarisina kakao eklenir (istedigimiz miktarda)borcam tencereye bir torba geçirilip, bir kasik beyaz bir kasik kakaolu olmak üzere doldurulur. Üst siralarda tam tersi kasik kasik konulur, bittiginde üzeri düzeltilip, boyuna  parçaya bldgmz bisküvileri dik olarak bitinceye kadar içine batirip, tekrar üzerini düzeltip torbayla üzeri örtülür, buzdolabinda bekletilir. Dondugunda torbanin üzeri açilip ters çevrilir torba ikarilir.

### **Rulo Kadayif Tatlisi**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

margarin 1 adet yufka 1 su bardagi toz seker 250 gr ıslak kadayif 1 su bardagi ceviz içi

Surup mazlemesi : ½ limon 4 su bardagi su

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Margarini eritin, yufkayi yağlayip enine e bölün. zerine ıslak kadayifi yayın ve erimis margarin ile ıslatılın, dlms ceviz ve toz seker serpin. Yufkaları rulo sekinde sarıp, baklava gibi verev keserek tepsiye dizip, fırına verin. Hazırladığınız ılık surubu, kızarmış tatlinin üzerine döküp, servis yapın

### **Birali kabak**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

3 adet kabak ½ sise bira 1 su bardagi un

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kabagin kabuklarini soyup 1 cm kalinliginda halka halka dograyin. Derince bir kaba kabaklari koyup üzerine birayi dökün. Bu sekilde 1 saat bekletin.

1 su bardagi zeytinyagini tavada kızdırın. Kabakları biradan çikarip tek tek una bulayın. Yağın içine atıp kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

### **Nohutlu Manti**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

4 su bardagi et suyu (bulyon da olabilir) (1 lt) 1 su bardagi haslanmis nohut (konserve de olabilir) 300 gr hazır manti 1 su bardagi konserve dogranmis domates 2 adet sivri biber (halka kesilmiş) 2 çorba kasigi tereyagi Kuru nane Tuz, karabiber, kırmızı biber 1 çorba kasigi domates salçası 2 çorba kasigi su Arzuya bağlı olarak sarımsaklı yogurt

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Mantıları 4 bardak et suyunda, hafif diri kalacak sekilde haslayın. Mantılarınza haslanmis nohut, dogranmis domates ve halka dogranmis sivri biberleri ilave edip 5 dk daha pisirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Tereyag, nane ve kırmızı biberi bir kapta beraberce kızdırın. 2 çorba kasigi suda salçayı eritip ilave edin; bir iki dakika daha ateste tutup, pismis mantılarınızın üzerinde gezdirin. Dilerseniz mantınızın üzerine sarımsaklı yogurt da döküp servis yapabilirsiniz.

### **Soganli Balik Madalyon**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

500 g beyaz etli balik filetosu 3 çorba kasigi rende sogan , 50 g (1 çorba kasigi) tereyagi ,

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Balık filetolarını parçalara ayırın. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Soganları rendeleyin. Balıkları rende soganlara bulayın. Tutacak aksesuari takılmış haldeki plakanın üzerine koyun ve Buharlı Pisiricide 8 dakika pisirin. Biraz tereyagi ile birlikte hemen servis yapın.

#### **Sarımsaklı Tavuk - 1513**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

1,200 kg'lık bir tavuk (parçalara bölünmüş), 2 dis dövülmüş sarmisak , tuz

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Dövülmüş sarmisagi tuzla karistirin. Bu karisimin bir kismini tavukların üzerine sürdükten sonra kalanini tavukların içine doldurun. Buharlı Pisiricinin iki kasesini birbirlerinin üzerine yerlestirin. Tavugu içine koyarak bir saat süreyle buharda pisirin. Tavugu kesin, domates ve feslegen sosuyla servis yapin.

### **Yalanci Pizza - 1514**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

1 paket margarin 3 yemek kasigi yogurt 1 paket kabartma tozu yeteri kadar un bir tutam tuz 3 yumurta 1 çay bardagi yogurt bir miktar beyaz peynir 1 çay bardagi süt

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Un, yag, yogurt, tuz ve kabartma tozunu karistirarak yumusakça bir hamur hazirlayin.

Hamurun üzerine ufak ufak dogradiginiz sucuk, salam ve sosisi bastirin.

Yumurta, yogurt, peynir ve sütü çirptikten sonra hazirladiginiz hamurun üzerine dökün. Pizzalari 200 derecede pembelesinceye kadar pisirin.

## **Pirincli Nisuaz Salatasi**

Mutfak: Türk Süre: 40-60dk

## **MALZEMELER**

400 gr Pirinç 6 Domates 1 Salatalik 1 Kirmizi, 1 Yesil Dolmalik Biber 2 sap Yesil Sogan 125 gr Siyah Zeytin 1 dis Sarimsak 1 kutu Ançüez 2 kutu Ton Baligi

SOSU icin 4 yemek kasigi ZeytinYagi 1 yemek kasigi Sirke 1 tatli kasigi Tatli Hardal

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci kaynar suda yumusayana dek kaynatin. Süzün ve birakin.

Domates, Salatalik, Biberler, Taze Soganlari soyup ufak ufak dograyiniz.

Üzerine zeytinleri koyun. Ancüez ve Ton Baligini da ufak ufak kesip üstüne koyunuz. Hepsini iyice harmanlayiniz.

Sosu hazirlayip, iyice karistirin. Salatanizin üstüne önce pirinçleri sonra

sosu ilave ediniz. Iyice karistirip, 30 dakika kadar buzdolabinda bekletiniz.

Pirinç olarak tam rafine edilmemis kahverengi pirinç kullanirsaniz diyet açisindan daha iyi olur. Ancak o zaman pirinci 35-40 dakika yani normalden daha uzun haslamalisiniz.

Salatanin üstünü maydanoz ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.

## **Etli Salata**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

## **MALZEMELER**

Göbek salata Salatalik Domates Jambon 1 tatli kasigi zeytinyagi, limon

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Göbek salatayi yıkadıktan sonra dilimleyin. Domatesleri ve salatalıkları keserek göbek salataya ekleyin. Üzerine dilimlediginiz jambonlari da ekleyin. 1 tutam tuz, zeytinyagi ve limonu ekleyince salataniz hazır.

## **Bademli Pilav**

Mutfak: Türk Süre: 20-40dk

## **MALZEMELER**

1 tavugun göğüs kısmi 2 su bardagi pirinç 2 avuç çiğ badem içi 4 su bardagi tavuk suyu 1 yemek kasigi kus üzümü 100 gr tereyag (ya da margarin) 1 tatli kasigi çam fistigi karabiber tuz

Hamur malzemesi : 125 gr margarin 3 su bardagi un 2 adet yumurta

### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tavuk göğsünü ufak bir tencerede biraz su ile pisirin. Bademleri kaynar suda haslayip kabuklarını soyun. Bir kasik yagda çam fistiklarıyla beraber kavurun. Tencerede yagi eritin, ayıklayip yıkadiginiz pirinci bu yaga ilave edip 5

dakika kavurun. Kavurdugunuz pirince kus üzümü, çam fistigi, tuz ve bademleri katip bir kez karistirdikten sonra sıcak tavuk suyunu ilave edin, önce harli sonra kisik ateste pisirin. Pilav pistikten sonra bir süre, lapa olmaması için demlenmeye birakin.

Hamurun hazirlanisi :

125 gr margarine yumurta, tuz ve su ilave edip hamur yapin. Bu hamuru merdane yardimi ile 2-3 mm kalinliginda açin. Yagladginiz payreks bir kaba kenarlanndan hamur sarkacak biçimde yerlestirin. Demlenmeye biraktiginiz pilavin kapagini açip karabiber ve sıcak tavuk parçalarını ilave edip tahta bir kasikla karistirin. Hazirladiginiz iç pilavi, hamur döseli bir kaba bosaltip, sekil alinasi için üzerine hafifçe bastirip, sikistirin. Sarkan hamurlari üzerine kapatip orta harareti firinda hamur kizarana dek pisirin. Daha sonra çikarip, ters çevirerek servis yapin.

### **Bahar pilavi**

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Arpacik sogani 20 gr Kereviz 100 gr Mantar 50 gr Tereyagi 75 gr Safran (veya zerdeçal) 1 tutam Amerikan pirinci 500 gr Defne yapraklari 2 adet Tuz Karabiber Havuç 125 gr Salgam 300 gr Dolmalik kabak 300 gr Hollandez sosu 300 ml

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kiyilmis arpacik soganlari, dilimlenmis kereviz ve dogranmis mantarlari tereyaginda kizartin. Safran ve pirinci ilave edin ve birkaç dakika kizartin. Kaynar su ilave edin. Defne yapragi, tuz ve biber ilave edin. Kapakli bir kaba koyun ve firinda sivi emilene kadar 180°C/350°F/Gaz Isareti 4'de pisirin. Havuçlari, salgamlari ve dolmalik kabaklari temizleyin. Küçük bir kavun kasigiyla, havuçlari, salgamlari ve dolmalik kabaklari kullanarak küçük sebze toplari yapin. Az miktarda tereyaginda pisirin, fakat gevrekligini muhafaza edin. Hollanda sosunu isitin ve tabaklara dagitin. Pirinci tereyagli dariole kaliplarına koyun, sosu üzerine bosaltin ve garnitür olarak sebze toplarini ilave edin.

### **Baharatli Bulgur Pilavi**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

1 su bardagi pilavlik bulgur 1'er tatli kasigi -istege göre azaltip çoğaltılabilir- baharatlar. (Kirmizi biber, kekik, karabiber, nane ) tereyagi etsuyu veya et bulyon arzuya gore bir domates (soyulmus ve kup kup dogranmis) ya da bir yemek kasigi salça 2 su bardagi su veya etsuyu

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Tereyagini teflon tencerede kizdirin. Ardindan temizleyip yıkayıp süzdüğünüz bulguru kavurun. Baharatlari ve tuzu ekleyip et suyunda ezdiginiz salçayı veya domates parçacıklarını ekleyin. Hafif ateste pisirip demleyin.

### **Böğürtlenli muzlu Pirinc**

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

Süt 800 ml Kahverengi seker 60 gr Sap anason 11 adet Amerikan pirinci 400 gr Muz suyu 400 ml Muz 3 adet Dondurulmus dag çayı, çözülmüs 300 gr Dondurulmus ahududu, çözülmüs 300 gr Sofra sekeri 100 ml Tarçin Nane yapraklari (süslemek için)

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Süt, seker ve 1 sap anasonu kaynatin ve pirince karistirin. Orta isida zaman zaman karistirarak sisene kadar bekleyin. Muz suyunu ilave edin ve tüm sivi emilene kadar pisirin. Sap anasonu çikarin. Muzlari soyun ve ince sekilde dilimleyin. Meyvayı sofra sekerine bulayin ve tarçin ilave edin. Pirinci, soguk suyla durulanmis kaliplara dökün ve tabaklara bosaltin. Pirincin etrafına meyva dizin ve kalan sap anasonlari ve nane yapraklarını garnitür olarak ilave edin.

### **Brezilya Usulü Pilav**

Mutfak: Diger Süre: 20-40dk

#### **MALZEMELER**

250 gram soyulmus karides 2 su bardagi piring 1 tatlikasgi salça 1 dis sarimsak 2 adet sogan 300 gr sulu domates 6 çorbakasigi zeytinyagi 600 gr etsuyu tereyagi ya da margarin toz kirmizi biber maydanoz tuz

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Pirinci bir tencereye koyun, etsuyu ve tuz ilave edip kaynatin. Agzini kapatip 200 derecelik firinda yaklasik 15 dakika birakin. Piring etsuyunu çekmeli. Bu arada soganlari ve soyulmus sarimsaklari ince ince kiyip dört çorbakasigi zeytinyaginda öldürün. Kaynar suda birkaç dakika bekleddiginiz domatesleri soyun, ikiye dograyip çekirdekli kismini temizleyip, çikarin, seritler halinde dograyin. Domatesleri pirince ekleyin ve 5 dakika kadar pisirin. Bu arada karidesleri iki çorbakasigi zeytinyaginda çevirin. Bir kapta, çatal yardimiyla piringleri ayirin ve ceviz büyüklüğünde



tereyagi veya margarini katin. Karidesleri, domatesleri ve bir kepçe etsuyuyla karistirdiginiz salçayi ekleyin. Karisima aci toz kirmizi biber ilave edip karistirin. Isiya dayanikli bir firin kabini yaglayin, pirinci koyun. Üstüne kusbasi iriliginde biraz tereyagi veya margarin koyun. Kiyilmis maydanozu serptikten sonra önceden isitilmis 200 derecelik firinda 8 dakika kadar pisirin.

### **Cevizli Peynir**

Mutfak: Türk Süre: 10-20dk

#### **MALZEMELER**

350 gr Eski Kasar Peyniri 1 Adet Yumurta 2 Çorba Kasigi Tereyagi 50 gr Ince Çekilmis Ceviziçi,findik, badem karisimi

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Kasar peynirini küçük küpler halinde kesin. Once çirpilmis yumurtaya ardindan findik, ceviz, badem karisimina bulayin. Tereyagini teflon tavada eritin. Karisima bulanmis peynirleri ilave edin. Sik sik çevirerek her tarafini kizartip servis tabagina alin. Kiraz jölesi veya reçel ile servis yapin.

### **Denizalti**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

2 Adet uzun Ekmek 2 Çorba Kasigi Tereyagi 1 Adet Dövülmüs Sarmisak 225 gr Domates Sosu Peynirle Tatlandirilmis Spagetti(pismis) 2 Dilim Jambon 2 Dilim Taze Kasar

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

Firini 180 derece isitin. Bir firin tepsisini hafifçe yaglayin. 2 adet ekmegi ikiye bölün. Tereyagi ve sarmisagi karistirip, ekmek hamurlarinin üzerine sürün. Dilimleri firin tepsisine yerlestirin.

Her ekmegin üzerine spagettiden koyun. Jambonu ince ince dilimleyin. Spagettinin üzerine dilimleri yerlestirin. Taze kasar dilimlerini ince ince kesin. Taze kasar dilimlerinin spagettilerin üzerine çapraz sekilde yerlestirin. Firina sürerek 12 dakika pisirip servis yapin.

### **Firinda Peynirli Ekmek**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

6 Dilim Ekmek 1 Çorba Kasigi Margarin 1 Su Bardagi Beyaz Peynir 1 Su Bardagi Kiyilmis Maydanoz 1 Adet Yumurta Kirmizibiber

#### **YAPILIŞ TARİFİ**

6 dilim ekmegi ortadan ikiye kesin. Üzerlerine 1 çorba kasigi margarini sürün. 1 su bardagi beyaz peyniri, 1 su bardagi kiyilmis maydanoz ve 1 adet yumurtayi karistirin. Kirmizibiber ekleyin.

Hazirladiginiz karisimi ekmeklerin üzerine sürün. Önceden isitilmis 180 derecelik firinda 10 dakika kizartip, servis yapin.

### **Fiyonk**

Mutfak: Türk Süre:

#### **MALZEMELER**

200 gr beyaz peynir (yumusak) 1 dilim kasar peyniri 2 dilim dana jambon 1 veya iki salatalik tursusu Bir kaç tane mantar 3 dilim tost ekmegi

| <b>Ahtapot Salata</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 500-750 gram ahtapot, 1 kahve fincanı sirke, 4 sap taze soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı kapari veya doğranmış salatalık turşusu, 1 demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı              | Temizleterek alacağınız ahtapotu yıkayın, bütün olarak düdüklü tencereye koyun, sirkeyi ilave edin, kapağını kapatın, 20 dakika süre ile pişirin. Düdüklü tencereyi su altında soğutup açtıktan sonra bir çatal yardımı ile ahtapotun yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edin. Eğer çatal fazla zorlanmadan batıyorsa pişmiş demektir, yoksa kapağı kapatıp bir süre daha pişirmeğe devam edin. Tencereden çıkartıp soğumaya bıraktığınız ahtapotun üzerindeki kırmızıya dönüşmüş deri ve vantuzları musluk altında parmaklarınızla sıyrarak temizleyin, kafa ve kollarını bir salata tabağına 1-2 santim uzunluğunda dilimler halinde doğrayın. Taze soğanın püskülünü atın, dış kabuğunu soyun, 1 santim uzunluğunda halkalar halinde kesin. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını ve içindeki tohumları atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını ayırın ve ince ince kıyın. Hazırladığınız sebzeleri, zeytinyağını ve limon suyunu ahtapotlara ilave edin, karıştırın, maydanozu üzerine serpin ve sofraya getirin |

| <b>Ahtapot Yahni</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 500 gram ahtapot, 1 kahve fincanı sirke, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 karanfil, 1 küçük parça tarçın, defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kekik, karabiber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı             | 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kekik, karabiber, tuz. Ahtapotu bir güzel pişirin ve 1-2 santim kalınlığında dilimler halinde doğrayın. Sarmisağın dış kabuğunu soyun ve bütün bırakın. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yarım santim uzunluğunda doğrayın. Zeytinyağını ve soğanı tavaya koyun, karıştırarak yakmadan 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Domates, sivri biber, tarçın, karanfil, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ekleyin. 2 fincan sıcak su katın ve orta ateşte yarım saat pişirin. Ocağı söndürünce karanfil, tarçın ve defne yaprağını çıkartın. Limon suyu ve kekiği ilave edin. Karıştırın ve maydanozu üzerine serpin. İlk olarak servis yapın |

| <b>Balık Cevzili</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 500-600 gram beyaz etli balık, 1 defne yaprağı, 2 kereviz yaprağı, 1 küçük havuç, 2-3 dilim limon, 4 diş sarmısak, 200 gram ceviz içi, 2 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı balık suyu, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı rezene, 1 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı             | Bir tencereye su ile birlikte defne yaprağı, kereviz yaprağı, doğranmış havuç ve limon dilimlerini bir çay kaşığı tuz ile birlikte koyun, kaynadıktan 2-3 dakika sonra temizlenmiş balıkları bütün olarak ilave edin, balıkların büyüklüğüne göre 5-15 dakika süre ile pişirin, bir kevgir ile çıkartın, soğumaya bırakın. Tencerede kalan balık suyunu soğuduktan sonra süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine balık suyunu dökün. Cevizin beşte biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmısağı havanda ezin. Soğuyan balıkların kılçıklarını ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Balık suyunu içmiş olan ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine döğülmüş ceviz içini, ezilmiş sarmısağı, rezene, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvama ulaşması için gerekiyorsa bir miktar daha balık suyu ilave edin. Karışımın yarısını balık etleri ile karıştırın ve tabağa yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz ceviziçini, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve servis tabağının üzerine gezdirin. Kullanacağınız rezene hafif bir anason kokusu verecektir |

| <b>Balık Fırında Sebzeli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | 500 gram beyaz etli balık (orfoz, sinarit, dülger, kırlangıç, mezgıt, levrek, dil vb.) filetosu, 1 defne yaprağı, yarım limonun suyu. 500 gram pırasa, 3 orta boy havuç, 1 demet (10-12 yaprak) pazı, 3 orta boy patates, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber, yarım su bardağı balık suyu, yarım su bardağı süt, 1 yumurta, 50 gram kaşar peyniri.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı                     | Balık filetolarını bir kaba yerleştirin, üzerlerini örtecek kadar soğuk su koyun, tuz, biber, limon suyu ve defne yaprağını ekleyin, 10-15 dakika süre ile pişirin, kevgirle çıkartıp soğumaya bırakın, 3-4 santim büyüklüğünde parçalara ayırın. Balığın pişirme suyunu süzün, saklayın. Pazıları yıkayın, her bir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, kalın damarlı kısmını çıkartın, yaprakları ince ince doğrayın. Pırasanın en dıştaki kabuğunu soyun, beyaz kısmını halka şeklinde doğrayın. Havucu yıkayın, irice rendeleyin. Patateleri haşlayın, soğutup kabuklarını soyun, çok ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Zeytinyağını tavaya koyun, kızınca pırasaları atın, çevirerek 2 dakika kızartın, havucu ilave edin, 3 dakika daha kızarttıktan sonra pazıyı ekleyin ve 3 dakika daha kızartın. Tavayı ateşten alın, haşlanmış patatesi, tuzu ve karabiberi ilave edin, iyice karıştırın. Çukur bir kaptaki balık suyu, süt, yumurta ve rendelenmiş kaşar peynirini birlikte çırpın. Bir fırın kabına önce sebze karışımının yarısını yayarak koyun, üzerine balık suyu-süt-yumurta-kaşar karışımının üçte birini dökün. Üzerine balıkları yerleştirin, balıkların üstüne kalan sebze karışımını yayarak ve en üste de kalan balık suyu-süt-yumurta-kaşar karışımını dağıtarak koyun, tepsiyi önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin. Süt ve yumurta yerine |

|  |                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | hazır krema koyabilirsiniz. Koyacağınız peynir tuzlu ise sebze karışımına daha az tuz koyunuz |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Balık Buğulama Terbiyeli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                         | 500 gram balık fifetosu (ayıklanmış, kılçıksız), 3 adet taze soğan, 1 defne yaprağı, tuz, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı. Terbiyesi için: Yarım paket hazır sebze çorbası, yarım limon, 1 yumurta sarısı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                        | Balık filetolarının yıkayıp, kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin, tencereye yerleştirin. Taze soğanın dış kabuklarını soyun, defne yaprağı ile birlikte bütün olarak balıkların yanına koyun, karabiberi ekleyin, zeytinyağını gezdirin, bir bardak su ekleyin, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pişirin. Defne ve taze soğanı çıkartın. Balığın suyunu bir kaba süzün, içine hazır sebze çorbasını boşaltın, ocağın üzerinde karıştırarak koyu bir çorba pişirin. Küçük bir cam veya porselen kapta yumurtanın sarısına bir limonun suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın ve koyu sebze çorbasına ekleyin, tadını ve kıvamını ayarlayın, balıkların üzerine dökerek masaya getirin. Terbiyeli sosun kıvamı balığın içinde piştiği suyun miktarına, o da balıkların pişme süresine bağlı olacağından sebze çorbasını hazırlarken su miktarını yeniden ayarlamamız gerekebilir |

| <b>Balık Buğulama Sebze</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 500 gram balık filetosu (ayıklanmış, kılçıksız), 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 3 adet taze soğan, 1 dal pırasa, 2 sap kereviz yaprağı, 1 küçük havuç, 1 defne yaprağı, 2 diş sarımsak, 2 dal taze rezene (veya 1 çay kaşığı rezene tohumu), yarım limon, tuz, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı                    | Balık filetolarını yıkayıp kurulayın, iki taraflarına da tuz ve karabiber serpin. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yıkayın, sap ve tohumlarını atın, halkalar halinde doğrayın. Taze soğan ve pırasanın dış kabuklarını soyun, yuvarlak doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın, kurulayın. Havucu kazıyın, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Sarımsağı soyun, uzunlamasına ikiye bölün. Rezene dallarını yıkayın kurulayın. Yarım limonun çekirdeklerini çıkartın, kabuğunu soyun, yuvarlak dilimleyin. Bütün sebzeleri bir kapta karıştırın, yarısını tencerenin dibine yayın. Balıkları sebzelerin üzerine yerleştirin, balıkların üzerine kalan sebzeleri dağıtın, tuzunu ve karabiberini ekleyin, zeytinyağını gezdirin, yarım bardak su koyun, tencereyi kısık ateşe oturtup 20-25 dakika süre ile pişirin. Yanında limon ile scak servis yapınız. Sebzelerin hepsi bulunmadığı takdirde olanların miktarını artırabilirsiniz. Rezenenin anasona benzer bir kokusu olduğu için bu şekilde hazırlanan buğulama rakı sofrasına daha çok yakışmaktadır. |

| <b>Balık Sütü</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme           | 500 gram beyaz etli balık (levrek, dil, çipura), 2 kaşık krema, yarım su bardağı süt, 2 diş sarımsak, 1 limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz. Beşamel sosu için: 2 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı rende kaşar peyniri.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı          | Satın alırken balıkçıya hazırlatacağınız balık filetolarını ince şeritler halinde kesin, fırına girecek bir tepsi veya yayvan cam kaba yanyana dizin. Sarımsağı ayıklayın, 1 çay kaşığı tuz ile havanda dövün. Havana krema ve limon suyunu ekleyin, iyice karıştırın, balıkların üzerine dökün, önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirip, çıkartın. Bir tencereye sıvı yağı koyun, ısınca unu ekleyin, rengi dönene kadar yakmadan kavurun, yavaş yavaş sütü ilave ederek karıştırmaya devam edin, topaksız sulu bir bulamaç kıvamına gelince fırın tepsisindeki balıkların üzerine dökün. Rende kaşarı ekip tekrar fırına sokun, üstü kızarıncaya çıkartıp sıcak olarak sofraya getirin. Arzu ederseniz balık filetolarının arasına karides ve mantar da koyabilirsiniz |

| <b>Balık Çorbası</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 1 kilo beyaz etli balık {kırlangıç, iskorpit, orfoz, lagos, levrek}, 1 orta boy patates, 1 havuç, 1 kuru soğan, 1 küçük kereviz, 2 kaşık sıvı yağ, yarım kahve fincanı pirinç, 2 yumurta, 1 limon, yarım demet maydanoz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı             | Balıkları temizleyin, büyük iseler 2-3 parçaya ayırın. Patatesi soyun, kararmaması için, soğuk su konmuş bir kabın içine küçük parçalar halinde doğrayın. Havucu kazıyın, uzunlamasına dörde bölün, 1-2 cm uzunluğunda doğrayın. Kerevizin dış kabuğunu soyun, zar şeklinde doğrayın. Pirinci bir kapta tuzlu su ile yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Balıkları, sebzeleri, yağı ve tuzu içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, kaynamaya başladıktan sonra üstündeki köpüğü delikli kepçe ile alın, 20-25 dakika pişirin. Balık parçalarını delikli kepçe ile çıkartın, bir kaba alın, soğutun, kılçık ve derilerini ayıklayıp 3-4 santim büyüklüğünde lokmalara ayırın. Tencerede kalan suyu süzün, sebzeleri ezin, süzölmüş balık suyuna karıştırın. Balık suyunu ocağa koyun, kaynamaya başlayınca haşlanmış pirinci ve balık parçalarını ekleyin, tuzunu kontrol edin, karabiberini ekleyin. Çorbayı ocaktan indirmeden önce bir kapta yumurta sarılarına limon suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın, karıştırarak dökün. Ateşten alınca kıyılmış maydanozu serpin ve ılık olarak servis yapın. Pirinç yerine şehriye veya küçük makarnalar koyabilirsiniz. Tarifteki bazı sebzeleri sevmiyor veya bulamıyorsanız domates veya pırasa da kullanabilirsiniz |

| <b>Balık Palamut Kağıt Kebabı</b> |                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                           | 1 orta boy palamut (4 parça), 1 orta boy soğan, yarım demet maydanoz, 2 domates, 4 sivri biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limon, tuz, karabiber.                                                                |
| Yapılışı                          | Palamutu alırken uzunlamasına iki parça halinde kestirin, herbir fuetoyu ortadan iki parçaya böldürün, yıkayın, suyunu süzdürün, tuz ve biber ekip bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye bölüp yarım ay |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | şeklinde (piyazlık) doğrayın, 1 çay kaşığı tuzla ovun, yıkayın, süzün. Maydanozu yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını ince doğrayın, soğanla karıştırın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin saplarını kesin, uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini atın. Limondan 4-5 adet ince yuvarlak dilimler kesin, çekirdeklerini atıp ikiye bölün. 30x40 cm boyutlarında 4 adet alüminyum mutfak folyosu kesin. Herbirinin ortasına önce hazırlamış olduğunuz soğan-maydanoz-piyazının sekizde birini yayın, üzerine bir balık parçası yerleştirin. Balığın üzerine domateslerin dörtte birini, iki yarım sivri biberi, limon dilimlerini ve piyazın sekizde birini yerleştirin, yarım yemek kaşığı zeytinyağını gezdirin, tuz ve taze çekilmiş karabiber ekin, folyoyu hava almayacak şekilde bohça gibi kapatın. Önceden ısıtılmış fırında veya ocak üstünde yapışmaz tavada 15-20 dakika süre ile tutun, paketleri açmadan sofraya getirin. Kolay fileto çıkarabileceğiniz diğer balıklar veya sardalya ile de yapabilirsiniz |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Balık Yoğurtlu Tekir</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 12 adet tekir balığı, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, kırmızı pul biber, tuz, un, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı                    | Tekir balığının pullarını bıçağın sırtı ile kazıyın. Kafalarını hafifçe tuzlayın. Yoğurdu en az bir saat oda ısısında tutun. Sarmısakları ayıklayın. Ezin, yoğurda ekleyin ve karıştırın. Tavadan yağı kızdırın, balıkları una batırın, yağı atıp iki taraflarını da kızartın. Çıkartınca kağıt üzerine alıp fazla yağın süzün. Servis tabağına aldığınız balıkların üzerine sarmısaklı yoğurdu dökün. Üzerine pul biberi ekin. Hemen sıcak servis yapın. Sarmısaklı yoğurt genelde bütün kızartmalarda olduğu gibi aslında yağlı bir balık olan ancak en lezzetli yeme şekli kızartma olan tekirin hazmını kolaylaştırmaktadır. Tekir balığı taze olduğu sürece yoğurt ile birlikte yenmesinin hiçbir sakıncası yoktur |

| <b>Balık Tulum Çıkartılmış İzmarit Tava</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                                     | 10-12 adet izmarit balığı, 3 yemek kaşığı un, tuz, sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı                                    | İzmarit balıklarını tulumalarını çıkartarak ayıklayın, yıkayın, hafifçe tuzlayın, una bulayın ve kızgın yağda kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağın alın. Sıcak servis yapın. Balıkların yanında haşlanmış sıcak patates ve mayones ikram edebilirsiniz. (Tulum çıkartma: balık kafa tarafı bileğe gelecek şekilde sol avuca alınır ve sıkıca tutulur. Dikenli sırt yüzgeci keskin bir bıçakla kuyruktan kafaya doğru 2-3 milimetre derinden kesilerek çıkartılır. Balık aynı elde ters tutulup alt yüzgeci de aynı şekilde çıkartılır. Karnı yarılr, içi temizlenir ve yıkanır. Balık tekrar sol ele alınır ve bıçağın ucu yaka tarafındaki derinin altın sokulur. Sağ elin baş parmağının yardımıyla kuyruk yönünde sıyrılarak her iki tarafındaki derileri çıkartılır |

| <b>Balık Tavada İstavrit Filetosu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                               | 12-16 adet istavrit veya benzeri ince derili küçük balık, tuz, un, kızartma için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı                              | İstavritlerin içini temizleyin. Keskin bir bıçakla herbirinin ortasındaki kılıcığın iki tarafını kuyruğundan kafasına doğru sıyrarak iki fileto çıkartın. Kafa kısmını atın. Sonra karın kısmını temizleyin. Yıkayın. Balık filetoalarını hafif tuzlayın, una bulayın, kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Kağıt mutfak havlusunda fazla yağın süzüp sıcak servis yapın. Yanında maydanoz, soğan piyazı ikram edebilirsiniz. Limon verilmesi tavsiye edilmez. |

| <b>Balık Pilaki</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 750 gram büyük balık, 6 diş sarmısak, 2 orta boy soğan, 2 küçük havuç, 2 orta boy patates, 2 orta boy domates, 1 dal pırasa, 3 sap kereviz yaprağı, 2 defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 limonun suyu, tuz, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı            | Balığı temizleyin ve ince dilimler halinde doğrayın. Yayvan bir kaba yerleştirin. Üzerlerine limon suyunu dökün. En az yarım saat dinlenmeye bırakın. Sarmısakları ayıklayın ve ezin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini ikiye bölün. Piyaz şeklinde doğrayın. Havuçları kazıyın, 3-4 santim uzunluğunda ve kibrit kalınlığında doğrayın. Patatesleri soyun, yarım santim kalınlığında yarım halkalar halinde içinde soğuk su olan bir kaba içine doğrayın. Domatesleri sıcak suya atın ve 15-20 saniye sonra çıkartın. Kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın ve rendeleyin. Pırasanın dış kabuklarını soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını çok ince halkalar halinde kesin. Kereviz yaprağını yıkayın ve kurutun. Maydanozu yıkayın ve saplarını kopartıp yapraklarını ince ince kıyın. Geniş bir tavaya yağı koyun, ısıtın, soğanları ilave edin. Yumuşayıp rengi dönene kadar yakmadan birkaç dakika kavurun. Havuç, pırasa ve patatesi ekleyin. Karıştırarak kavurmaya devam edin. 4-5 dakika sonra domates rendesi, kereviz yaprağı, defne yaprağı, tuzu ve biberi ekleyin. Arada bir kontrol edip gerektiğinde sıcak su ilave edin. Patatesler yumuşayıp koyu bir salça elde edinceye kadar ağır ateşte pişirin. Pişen salçanın üçte birini yayvan kapaklı bir kaba yayın. Üzerine balık dilimlerini yerleştirin. Balıkların üzerine kalan salçayı dökün. İnce limon dilimleri yerleştirin. 15-20 dakika hafif ateşte pişirin. Ilık olarak servis yapmadan önce kereviz ve defne yaprağını çıkartın. Arzu ederseniz yemeğiniz piştikten sonra balık dilimlerini zedelemeyen ayrı bir servis tabağına alıp salçasını mutfak robotundan geçirdikten sonra balıkların üzerine dökebilirsiniz. Domates rendesi yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip koyabilirsiniz. |

| <b>Balık Köftesi</b> |                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 1 palamut, 3 orta boy soğan, 2 orta boy haşlanmış patates, yarım demet maydanoz, 1 kahve fincanı dolma fıstığı, 1 kahve fincanı kuş üzümü, 2 yumurta, 1 çorba kaşığı yeni bahar, tuz, karabiber, galeta unu, sıvı yağ. |
| Yapılışı             | Palamutu içine bir soğan atılmış tuzlu suda 20-25 dakika haşlayın. Süzün, soğutun, siyah kısımlarını, derisini ve                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | kılıçklarını atarak ayıklayın. Elinizle didikleyin. Yoğurmaya en uygun geniş bir kaba koyun. İki soğanı rendeleyin, 5 dakika haşlayın. Süzüp balıkları ilave edin. Aynı şekilde iki patatesi haşlayın. Rendeleyip ekleyin. Maydanozu doğrayın, fıstık ve üzümü ayıklayın, iki yumurtayı kırın, yeni bahar, tuz, karabiber ve toz şeker ile birlikte malzemelere ilave edin. Malzemeleri iyice yoğurup avucunuzla uzun köfteler yapın. Galeta ununa batırıp kızgın sıvı yağda kızartın. Balık köftesini torik, uskumru ve kefal gibi siyah ve sert etli balıklardan da yapabilirsiniz. Yoğururken dışarı çıkan fıstık ve üzümler parmak ile içer itilmelidir. Kızartırken köftelerin etrafındaki galeta ununun yanmamasına dikkat edilmelidir. Limon ile birlikte ılık servis yapılması tavsiye olunur |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Balık Kroket</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 1 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı un, 250 gram haşlanmış balık, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, yarım çay kaşığı hindistancevizi rendesi, tuz, karabiber, galeta unu, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı            | Haşlanmış balıkların deri ve kılıçklarını ayıklayın. Didikleyin. Maydanozu yıkayın, ayıklayın ve çok ince kıyın. Bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Unu ilave edin. Devamlı karıştırarak yakmadan kavurun. Sütü ilave edin. Koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ateşten alınca hindistancevizi rendesini, balıkları, maydanozu, tuzu, biberi ve yumurtanın birini ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Karışım iyice soğuduktan sonra küçük parçalar alın. Elinizle köfte şekli verin, önce una sonra çırpılmış yumurtaya en son da galeta ununa batırıp kızgın yağda kızartın. Bir kağıt üzerine alıp fazla yağını süzün. Sıcak servis yapın. Bu tarifi yağı süzölmüş balık konservesi ile de deneyebilirsiniz. |

| <b>Balık Ciğeri Sote</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                  | 1 veya 2 adet büyük bir balığın ciğeri, 6 adet taze soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 defne yaprağı, küçük bir dal biberiye, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı                 | Ciğerin zar ve sinirlerini temizleyin. İnce uzun şeritler halinde kesin. Taze soğanların dış kabuklarını soyun, püsküllerini kesin ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın, balık ciğerini atın, bir dakika kadar tahta kaşıkla çevirerek kızartın. Domates, biber, defne yaprağı, biberiye dalı, tuz ve karabiberi ekleyin. 1 kahve fincanı su ekleyin. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Kış mevsiminde bulamayacağınız bazı malzemeler yerine mantar, sarımsak ve kekik kullanabilirsiniz |

| <b>Balık Palamut Marine</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 1 palamutun kılıksız filetosu, 1 yemek kaşığı tam öğütölmemiş kara biber, yarım yemek kaşığı tuz, 3 limonun suyu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı                    | Palamutu alırken iki fileto halinde kestirin. Yıkayın ve suyunu süzdürün. Kılıksız filetoyu kağıt mutfak peçetesi ile kurulayın. Bir tabağa balık filetosunu koyun. İki tarafını da tuzlayın. Başka bir tabağa biberleri yayın. Tuzlanmış balığı elinizle bastırarak biber parçalarının saplanmasını, yapışmasını sağlayın. Ağzı kapaklı çukurca bir cam kaba balığı yerleştirin. Üzerini örtene kadar limon suyunu dökün. Buzdolabına kaldırıp 4 gün bekletin. Servis yapmadan önce ince uçlu keskin bir bıçakla derisini soyun. Dilimleyerek sofraya getirin. Balığı dilimleyip üzerine biraz zeytinyağı serpip yanında kırmızı soğanla da servis yapabilirsiniz. |

| <b>Balık Hamsi Köftesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                    | 500 gram hamsi, 2 dilim bayat ekmek, 4 kaşık mısır unu, 1 yumurta, 1 çay kaşığı yeni bahar, yarım çay kaşığı karabiber, yarım demet maydanoz, tuz, kızartma için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı                   | Hamsilerin kafalarını kopartın. İçlerini temizleyin. Ortalarındaki kılıçklarını ayıklayın ve ince ince kıyın. Bayat ekmek dilimlerinin kabuklarını kesip ayırın. Birkaç dakika suda tutun. Çıkartıp elinizle sıkarak suyunu süzün. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını doğrayın. Kıyılmış balıkların üzerine ekmekleri, iki kaşık mısır ununu, yumurtayı, yeni baharı, karabiberi, maydanozu ve tuzu ekleyin. Yoğurun. Karışından elinizle alacağınız parçalara yassı veya uzun köfte şekli verin. Kalan mısır ununa bulayın. Kızgın yağda iki taraflarını da kızartın. Mısır unu bulamadığınız takdirde buğday unu kullanabilirsiniz |

| <b>Balık Hamsi Buğulaması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                       | 500 gram hamsi, yarım yemek kaşığı un, 5 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kekik, 1 limon, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı                      | Hamsi filetolarını hazırlayın. Taze soğanları halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın ve yapraklarını kıyın. Limonu yuvarlak dilimleyin ve çekirdeklerini temizleyin. Buğulamayı pişirmekte kullanacağınız bir sahana hamsileri, taze soğanı, maydanozu, karabiberi ve tuzu koyun. Balıkları zedelemekten karıştırmayın. Kuyrukları ortaya gelecek şekilde dizin. Kekik serpin, limon dilimlerini koyun. Zeytinyağını gezdirin. Kısık ateşte balıkları kendi suyu ile 5 dakika pişirin. Hamsi buğulamayı taze soğan yerine kuru soğaz ile de yapabilirsiniz |

| <b>Balık Limonlu Çiğ Hamsi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                        | 12 adet iri hamsi, 2 diş sarımsak, 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı rezene tohumu, 2 limonun suyu, 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı                       | Hamsileri önce bir güzel temizleyin, yayvan bir cam kaba derileri alta gelecek şekilde balıkları açarak bir sıra yerleştirin. Tuzu ekin, rezeneleri ve ince kıyacağınız sarmisakları serpin, karabiberi balıkların üzerinde gezdirin. Limon suyunu balık filotolarını örtecek kadar dökün. Kabiniz ufak, balıklarınız daha fazla ise ikinci bir sırayı da, aynı şekilde yapın. Üzerini kapatın buzdolabına koyarak en az 24 saat bekletin. Servis yapmadan önce limon suyundan çıkartarak üzerine sızma zeytinyağını gezdirip sofraya getirin. Aynı mezeyi sardalya ile de yapabilirsiniz. Bu durumda buzdolabında 2-3 saat bekletmek yeterli olur. Balıkların üzerine koyulan rezene tohumunun kokusunu sevmediğiniz takdirde yerine fesleğen, dereotu veya maydanoz kullanabilirsiniz |

| <b>Balık Limon Salçalı Hamsi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                          | 12 adet iri hamsi, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 limonun suyu, 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber, yarım çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı                         | Hamsilerin kafalarını kopartın. İçlerini temizleyin. Yıkayın, biraz una bulayın. Bir kaç dakika bekleyip kolayca ortalarındaki kılıkların etlerini zedelemeyen çıkartın. Bu şekilde elde edeceğiniz hamsi filetolarını kanlarının tamamen çıkması için 15 dakika soğuk suda bekletin. Bir kaba derileri alta gelecek şekilde balıkları açarak yanyana yerleştirin. 4 kaşık su koyup beş dakika süre ile buğulama yapın. Soğutun. Balıkları zedelemeyen bir servis tabağına alın. Zeytinyağını, limon suyunu, tuzu ve karabiberi çırparak karıştırın. Üzerlerine gezdirin. Ayıklayıp kıyacağınız dereotunu serpin ve sofraya getirin. Aynı mezeyi sardalya ile de yapabilirsiniz. Dereotunu sevmediğiniz takdirde onun yerine fesleğen veya maydanoz kullanabilirsiniz. |

| <b>Balıklı Domates Dolması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                        | 8 adet küçük domates, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gr), 3 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 demet dereotu, 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Yapılışı                       | Domatesleri yıkayın. Üstelerini kapak şeklinde kesin. İçlerini küçük bir kaşıkla boşaltın. Tuz serpin. Ters çevirerek suların süzülmesi için bırakın. Balık konservesin yağını süzün. Çukur bir kaba boşaltın. Beyaz peyniri rendeleyin veya çatalla ezerek kırıntı haline getirin. Sivri biberin sapını kesin, çekirdeklerini atın, halka şeklinde doğrayın. Dereotunun kalın saplarını atın. Yapraklarını çok ince kıyın. Peynir, sivribiber, limon suyu, dereotu ve kırmızı biberi balığa katın. Hepsini ezerek veya mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Domateslerin içlerini bu harçla doldurup buzdolabında iki saat kadar tutun ve sofraya getirin. Arzu ederseniz ton balığı yerine sardalye konservesi veya başka bir balık haşlaması kullanabilirsiniz. Peynir kullanmak istemezseniz ton balığını mayonez ile karıştırıp domateslere doldurabilirsiniz |

| <b>Bamya Kızartması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 10-15 adet iri orta boy taze bamya, 1 yumurta, 1 kahve fincanı maden suyu, 1 yemek kaşığı un, su, tuz, kızartmak için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                | Bamyaları yıkayıp kurulaştırın. Yumurta, soda, un, tuz ve suyu karıştırın. Çırpacak suluca hamur durumuna getirin. Sıvı yağı derince bir tavada kızdırın. Bamyaları hazırlamış olduğunuz bulamaca batırdıktan sonra kızartın. Fazla yağların süzülmesi için kağıt peçetesine çıkarın. Servis tabağına alarak sıcak olarak sofraya getirin. Kızartılacak bamyaların taze olması gerekmektedir. Servis yaparken yanında kesilmiş limon dilimi, limon suyu veya yoğurt verilmesi sindirimi kolaylaştırması açısından yararlı olacaktır. |

| <b>Biberli ve Cevizli Ispanak</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                           | 500 gram ıspanak, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 2 yemek kaşığı ceviz içi, 1 orta boy soğan, 2 diş sarımsak, 2 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı                          | Ispanağın kök ve saplarını ayıklayın. Yapraklarını birkaç defa sudan geçirerek yıkayın. İçine kabartma tozu ve tuz koyduğunuz kaynar suda 3 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün. Soğuyunca kıyın. Ceviz içlerini elinizle küçük parçalara ayırın. Soğanı ve sarımsağı çentim. Bir tavaya zeytinyağını koyup kızdırın. Önce 3 dakika cevizi kavurun. Sonra soğan, sarımsak ve biberi atıp 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Kıyılmış ıspanağı ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz ceviz yerine dolma fıstığı kullanabilirsiniz |

| <b>Babagannuş</b> |                                                                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme           | 1 patlıcan, 2 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı tahin, yarım çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı limon suyu, 2 yemek kaşığı |



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | yoğurt, 2 kaşık zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı | Patlıcanı közleyin, ince akan bir musluk altında küçük bir bıçak veya parmaklarınızla kabuğunu soyun, sapını atın, çatalla veya mutfak robotu ile ezerek püre haline getirin. Üzerine ezilmiş sarımsak, tahin, limon suyu ve yoğurdu ekleyin, iyice karıştırın. Servis tabağına alın ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Yanında kızarmış ekmek ile servis yapabilirsiniz. Süslemek için zeytin, pul biber veya maydanoz kullanabilirsiniz |

#### Ballı Muz

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 2 büyük boy muz, 50 gram kaymak, 2 yemek kaşığı süzme bal, 1 çay kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı kıyılmış cevizçi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı | Muzları bütün olarak soyun. Herbirini uzunlamasına ikiye bölün. Yayvan bir tabağa yerleştirin. Kaymağı bıçakla küçük dilimlere bölün. 4 parça muzun üzerine yerleştirin. Balı muzların üzerine gezdirin. Tarçını ekin, cevizini serpin ve sofraya getirin. Kaymak yerine çırpılmış hazır krem şanti kullanabilirsiniz. Bu tatlıyı bal ve kaymak yerine hazır krema koyup üzerine sulandırılmış marmelat döküp kıyılmış fındık veya antep fıstığı ile süsleyerek de yapabilirsiniz. |

#### Balıkli Fasulye Salatası

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 2 su bardağı kuru fasulye, 1 kutu ton balığı konservesi, 2 orta boy kırmızı soğan, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 2 küçük salatalık turşusu, 8 yeşil zeytin, 2 yemek kaşığı limon suyu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı | Fasulyeleri bir gece önceden soğuk su ile ıslatın. Kalan suyunu süzün ve bir tencereye koyarak beş dakika haşlayın. Haşlama suyunu atın, yeniden tencereye alın, örtecek kadar su koyup yumuşayınca kadar haşlayın. Fasulyelerin ince zar gibi kabukları ayrışmaya başlayınca hemen süzün. Bir salata kabına koyun. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Tonbalığının yağını süzün. Çatalla ezin. Soğanları önce uzunlamasına ikiye bölün. Yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun. Çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve halka şeklinde doğrayın. Tonbalığını ve sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın. Limon suyu ve tuzu ekleyin. Karıştırıp servis tabağına alın. Salataya kırmızı soğan yerine taze soğan, tonbalığı yerine sardalya konservesi , salatalık turşusu yerine kapari koyabilirsiniz. |

#### Baharatlı Zeytin

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 250 gram salamura çiziksiz iri yeşil zeytin, yarım çay kaşığı mercan köşk, yarım tutam kekik, 1 çay kaşığı taze biberiye, 1 defne yaprağı, 1 çay kaşığı rezene tohumu, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kıyılmış kırmızı acı biber, 2 diş ezilmiş sarımsak, üstlerini örtecek kadar zeytinyağı                                                                                                    |
| Yapılışı | Her zeytin tanesine keskin bir bıçakla uzunlamasına dört çizik atın. Bir kaseye aktarın. Üzerlerine mercan köşk, kekik, biberiye, defne yaprağı, rezene tohumu, kimyon, biber ve sarımsağı koyup iyice karıştırın. Zeytinleri ağız sıkıca kapanabilecek cam, toprak veya porselen bir kaba alın. Üstlerini örtecek kadar zeytinyağı ilave edin. Arada bir kabı sallayarak en az üç gün dinlendirin |

#### Baharatlı Zeytinyağı

|          |                                                                                                                                                                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | Yarım litre sızma zeytinyağı, 3 diş sarımsak, 2 taze biberiye dalı, bir kurumuş acı biber, 1 defne yaprağı, 1 çay kaşığı tane karabiber                                                                       |
| Yapılışı | Sarımsakları soyup uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Ortasındaki yeşil kısmı bıçağın ucu ile çıkartıp atın. Bütün malzemeyi koyu renk bir şişeye koyun. Serin ve karanlık bir yerde 15 gün bekletip kullanın. |

#### Baharatlı Sirke

|          |                                                                                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 4 su bardağı doğal sirke, 5 diş sarımsak, 1 dal taze biberiye, 2 dal kereviz yaprağı, 2 dal adaçayı                       |
| Yapılışı | Sirke ve kokulu bitkileri 2-3 dakika kaynatın. Soğuduktan sonra hepsini şişe veya kavanoza koyarak buzdolabında saklayın. |

#### Beyin Terbiyesi

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 1 adet koyun beyini, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limonun suyu, 1/4 demet dereotu                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı | Beyni bir güzel pişirin ve dilimleyin, yayvan bir tabağa dizin. Yumurtayı kırın, beyazını atın, sarısını çukur bir kaba koyun, azar azar önce limon suyunu, sonra da zeytinyağını ekleyerek devamlı karıştırın ve hepsini birbirine yedirerek koyu bir salça (terbiye) elde edin. Salçaya çok ince kıyılmış dereotunu ekleyin, beyin dilimleri üzerine döküp soğuk olarak sofraya getirin. |

#### Beyin Tava

|         |                                                                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme | 1 adet koyun beyini, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, kızartma için sıvı yağ |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yapılışı | Beynin üzerindeki zarı akar soğuk suyun altında, beynin kıvrımlarını zedelemeyen ayıklayıp çıkartın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ateşi kısarak 5 dakika haşlayın. Haşlama suyunu atın, yerine soğuk su koyup beyinleri soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyni sudan çıkartın. Suyunun süzülmesini için birkaç dakika bekleyin. Doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla 4 parçaya ayırın. Bir kaba yumurtayı kırın, unu koyun, azar azar su ekleyerek pütürsüz bir hamur elde edene kadar çırpın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Beyin parçalarını bulamaça batırdıktan sonra atıp iki taraflarını da kızartın. Yanında limon dilimleri ile sıcak servis yapın. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz. Ancak lezzeti daha az, miktarı ise daha çok olacaktır |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Beyaz Badem</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme            | 250 gram kavrulmamış badem, 1 yumurta akı, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı           | Bademleri tuzlu suda 10 dakika haşlayın, süzün. Soğumaya başlayınca kabuklarını soyun. Beyaz olarak ortaya çıkan bademleri bir kağıt peçete ile kurulaştırın, içine aliminyum (mutfak folyosu) serilmiş bir fırın tepsisine yayarak koyun. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına atın, zaman zaman kapağını açarak bademleri tahta kaşıkla karıştırın, renkleri koyulaşmaya başlayınca çıkartın. Diğer yandan bir yumurtanın akını tuz ile çırparak köpük haline getirin. Tepsisi ile fırından çıkarttığınız hafifçe kavrulmuş, rengi donmuş bademlere, tuzlu yumurta akını dökün ve tepsiyi yayarak yeniden fırına koyun. Bademler esmerleşinceye kadar yine arada bir tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Bademleri soğuduktan sonra ağzı sıkıca kapanabilen bir cam kapta saklayın, böylece uzun süre tazeliklerini korurlar. Tuzla çırpıldığınız yumurta akına kırmızı biber de koyarsanız acılı bir çerez elde edebilirsiniz |

| <b>Biberli Siyah Zeytin</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 100 gram siyah zeytin, 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi, 1 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı kekik.                                                                                                                                                    |
| Yapılışı                    | Zeytinleri 10 dakika sıcak suda bırakın. Süzün ve kapaklı bir porselen veya cam kaba alın. Zeytinyağı, sirke, limon suyu, pul biber ve kekiği iyice karıştırın. Buzdolabında en az iki saat bekletin. arzu ederseniz zeytinlere birkaç diş sarımsak veya birkaç adet minik çiçek biberi turşusu ilave de edebilirsiniz |

| <b>Börülce Cevizli Taze</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 250 gram taze börülce, küçük bir kuru soğan, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy domates, 2 diş sarımsak, 1 su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz, kırmızı toz biber                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı                    | Börülceleri bir güzel gibi pişirin, delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, bir salata kabına alın, üzerine hemen 1 kaşık zeytinyağını dökün ve karıştırın. Domatesin kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın, börülceye karıştırın. Sarımsağı soyun, ezin, limon suyu ile birlikte yoğurda katın, iyice karıştırın, börülcenin üzerine dökün. Kırmızı biberi ve kalan 1 kaşık zeytinyağını da döküp, sofraya getirtin |

| <b>Börülce Taratorlu Taze</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                       | 250 gram taze börülce, küçük bir kuru soğan, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                      | Börülceleri ikiye bölün, kılıçklarını ayıklayın, yıkayın. Bir tencereye su, diş kabuğu soyulmuş bütün soğan, tuz ve kabartma tozunu koyarak kaynatın. Kaynayan suya börülceleri atın, diriliklerini kaybetmeyecek şekilde yumuşayınca kadar pişirin. Börülceleri delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, bir salata kabına alın, üzerine hemen zeytinyağını dökün ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarımsakları az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karıştırıp önceden yağlamış börülcelerin üzerine dökün. Bu tarifi kuru börülce ile de uygulabilirsiniz. Haşlanmış taze börülcelere limonlu sarımsak yerine sarımsaklı yoğurt da koyabilirsiniz. Koyulan kabartma tozu (karbonat) yeşil renkli sebzelerin pişerken kararmamalarını sağlar |

| <b>Cevizli Meze</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 3 yemek kaşığı cevizici, 2 diş sarımsak, 1 dilim bayat ekmek, 3 yemek kaşığı tahin. 1/4 demet maydanoz, yarım limonun suyu, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı tuz.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı            | Cevizicini elinizle bölebildiğiniz kadar küçük parçalara ayırın. Sarımsağı ayıklayın. Ekmek diliminin etrafındaki kabukları kesin. Maydanozu yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını kıyın. Ceviz, sarımsak ve ekmeği havanda birlikte dövün, çukur bir kaba alın. Tahin, maydanoz, limon suyu ve kırmızı biberi katıp karıştırın. Arzu ederseniz bu mezeyi de ekmek dilimlerine sürerek kanape olarak servis yapabilirsiniz |

| <b>Cacık Havuçlu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 2 orta boy havuç, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarımsak, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                        |
| Yapılışı             | Havuçları yıkayın. Kaziyin, rendeleyin, yoğurda karıştırın. Sarımsakların kabuklarını soyun, yarım çay kaşığı tuz ile havanda dövün, yoğurtlu havuca ekleyin, iyice karıştırın. Üzerine zeytinyağını gezdirin, naneyi serpin ve sofraya getirin |

| <b>Cacık Kış</b> |                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme          | 1 yeşil salata (top, kıvrık veya marul), 2 yemek kaşığı sirke, 1,5 su bardağı yoğurt, 3 diş sarımsak, 1/2 demet dereotu, 1 çay kaşığı kuru nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz                                                         |
| Yapılışı         | Salatanın yapraklarını 15-20 dakika sirkeli suda bekletin, çıkartıp yıkayın, kurulaştırın, ince şeritler halinde kesin. Sarımsağın kabuğunu ayıklayın, ezin. Dereotunu ayıklayın, yıkayın, kalın saplarını atın, yapraklarını doğrayın. |

|  |                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Derince bir kaba yoğurdu koyun, üzerine kıyılmış salata yapraklarını, sarımsağı ve dereotunu ekleyin, iyice karıştırın, kıvamını ve tuzunu ayarlayın. Kaselelere bölüp üzerlerine zeytinyağını gezdirin, kuru naneyi serpin servis yapın |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Cevizli Biber

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 2 yemek kaşığı biber salçası, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 1 küçük soğan, 1 diş sarımsak, 1 çay kaşığı kimyon, yarım çay kaşığı tuz, 1 dilim bayat ekmek dilimi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı | Biber salçasını çukur bir kaba koyun. Ceviziçini yağını çıkartmadan havanda dövün. Soğanın kabuğunu soyun ve rendeleyin. Sarımsağı ayıklayın ve ince ince çentin. Ekmek diliminin kenarlarını kesin, suda ıslatın, sıkarak süzün ve didikleyin. Ceviziçi, soğan, sarımsak, kimyon, tuz, ekmek ve zeytinyağını biber salçasına katın ve iyice karıştırıp püre haline getirin. Arzu ederseniz ekmek dilimlerine sürerek de ikram edebilirsiniz |

#### Cevizli İncir Tatlısı

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 250 gram kuru incir, 1-2 kabuk tarçın, 2 karanfil, 1 su bardağı toz şeker, yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm, 1 su bardağı ceviziçi, 1 su bardağı fındıkiçi, 1 bardak ılık süt, 1 bardak su.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı | İncirleri içinde karanfil ve kabuk tarçın olan suda 15 dakika haşlayın. Süzün. Üzümlü ayıklayın, ceviziçi ve fındıkiçini dövün ve karıştırın. Soğumuş incirleri diplerinden doldurun. Bir tencereye dizin. Üzerlerine ılık sütü döküp yarım saat bekletin. Çukur bir kapta bir bardak toz şekeri bir bardak su ile karıştırıp koyu bir şurup elde edin. İncirlerin üzerine dökün. Ağız ateşte 15-20 dakika pişirin. Soğuk servis yapın. Fındık yerine antep fıstığı kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz incirlerin üzerine kaymak parçaları koyabilirsiniz |

#### Cevizli Mercimek Köftesi

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 1 orta boy havuç, yarım su bardağı mercimek, yarım su bardağı ceviz içi, 2 yemek kaşığı un, çeyrek demet maydanoz, 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı | Havuçları yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Mercimeği ayıklayın, yıkayın, az tuzlu suda haşlayın. Havuç, mercimek ve ceviz içini kıyma makinesi veya mutfak robotundan geçirin. Un, maydanoz, kaşar, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat tutun. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartınca kağıt havluda fazla yağını süzdürün. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz un yerine galeta unu katabilir ve hiçbir şeye bulamadan doğrudan yağa atıp kızartabilirsiniz |

#### Ciğer Tava Domatesli

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 1 adet koyun karaciğeri, 4 orta boy domates, 2 sivri biber, 6 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, un, karabiber, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı | Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 santim büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin. Sivri biberlerin saplarını kesin. Tohumlarını boşaltın ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarımsakların kabuklarını ayıklayın ve ince ince çentin. Domates, sivribiber, sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiberi birlikte bir tencereye koyup gerektiğinde biraz su katıp beş dakika kadar kaynatın. Koyu kıvamlı bir sos elde edin. Derince bir tavada sıvı yağı iyice kızdırın. Kevgirden avucunuzla alacağınız ciğerleri una bulayın, parmaklarınızı oynatarak unun fazlasını dökün ve hemen tavaya atın. Delikli bir kepçe ile karıştırın. 30 saniye sonra çıkartın. Kağıt üzerinde fazla yağını süzün. Servis tabağına alın. Üzerine sosu sıcak olarak dökün. Ciğer ve sosunu önceden hazırlarsanız ciğeri soğuk olarak ancak sosunu ısıtarak üzerine dökerek servis yapın |

#### Ciğer Tava Cevizli

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 1 adet koyun ciğeri, 1 yemek kaşığı un, 4 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı sirke, 50 gram ceviziçi, tuz, kırmızı pul biber, sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı | Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın, damarlarını ayıklatın, yarım santim kalınlığında yaprak şeklindeki keştin. Sarımsakları ayıklatın, ezin. Ceviziçini havanda döverek çok küçük parçalar haline getirin. Tavada sıvı yağı kızdırın, ciğerleri una bulayın, tavaya atarak bir taraflarını 20, diğer taraflarını 10 saniye süre ile kızartın. Çıkartıp servis tabağına alın. Küçük bir kaba tavadaki kızartma yağından 4 kaşık alın. Kabı kuvvetli olmayan bir ateşe oturtun. İçine ciğerleri bulamış olduğunuz unun kalanını atın. Sirkeyi koyun ve karıştırarak üç dakika pişirin. Ateşten indirmeden cevizleri katın, tuzunu koyun, kırmızı biberini serpin ve karıştırın. Servis yaparken ciğerlerin üzerine sıcak olarak dökün. Ciğerleri yaprak yerine kuşbaşı olarak da doğratabilirsiniz |

#### Ciğer Yahnisi

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 1 adet koyun ciğeri, 1 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 8 taze soğan, 3 diş sarımsak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 çay kaşığı kimyon, yarım demet maydanoz, yarım demet dereotu, tuz, un.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı | Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın, 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın, yayvan bir kaba alın, üzerlerine sütü dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Taze soğanın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye bölün, varsa ortasındaki yeşil kısmı çıkartın. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberin sapını kesin, tohumlarını çıkartın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını yıkayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın, taze soğan ve sarımsağı koyun ve yakmadan 2 dakika kavurun. Ciğerleri süttten çıkartın, süzün, una bulayın, kavruşan soğan ve sarımsağı katın, bir kevgir ile karıştırmaya devam ederek 3 dakika daha hafif |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ateşte kavurun. Doğranmış domates ve biberleri katın, yarım fincan sıcak su, tuz ve karabiber koyup 10 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşi söndürünce kimyon, maydanoz ve dereotunu serpin, karıştırın ve sıcak servis yapın. Doğranmış domates yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip yahninin ateşten alınmasına yakın koyabilirsiniz. Arzu ederseniz taze soğan yerine küçük arpacık soğanları kullanabilirsiniz |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Ciğer Izgara</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 500 gram dana ciğeri, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı biberiye, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 diş sarmısak, yarım çay kaşığı karabiber, tuz, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kimyon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı            | Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın. Damarlarını ayıklatın ve yarım santim kalınlığında yaprak şeklinde kestirin. Sarmisakları ayıklayın ve çentim. Zeytinyağı, biberiye, kekik, sarmısak ve karabiberi karıştırın. Ciğer dilimlerinin üzerine dökün. Arada bir çevirerek en az iki saat terbiye edin. Sofraya getirmeden hemen önce kömür ateşi üzerinde veya yağsız tavada kısa bir süre ızgara yapın. Tuz, karabiber ve kimyon ekip sofraya getirin. Ciğerleri ızgarada fazla tutarsanız sertleşir ve kayış gibi olur |

| <b>Ciğer Arnavut</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 1 adet koyun veya 350 gram dana ciğeri, 1 su bardağı süt, 1 iri soğan, 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı sumak, 1 çay kaşığı pul biber, tuz, un, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı             | Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Yayvan bir kaba alın. Üzerlerine süt dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve uzunlamasına ortadan bölün. İnce olarak yarım ay şeklinde doğrayın. Bir kapta tuz ile ovun, sudan geçirin ve süzün. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın, sumak ile birlikte soğana ilave edin. Karıştırın, servis için kullanacağınız kapaklı bir kabın kenarına koyun. Ciğerleri çıkartın, süzün ve una bulayın. Derince bir tava veya kızartma tenceresinde sıvı yağı kızdırın. İki avucunuzla alacağınız unlanmış ciğerleri sallayarak fazla unlarının gitmesini sağlayın. Tavaya atın ve bir kevgir ile durmadan karıştırarak iki dakika süre ile kavurun. Yağını süzerek çıkartın, içine maydanoz- soğan piyazını koymuş olduğunuz kaba alın. Tuzunu serpin ve kapağını örtün. Kalan ciğerleri de aynı şekilde kızarttıktan sonra hepsinin üzerine kırmızı pul biberi serpin. Sıcak servis yapın. Bu yemeği kuş başı yerine yaprak kesilmiş ciğer ile de yapabilir, yanına soğan piyazı yerine üzerine dereotu koyabilirsiniz. Pişen ciğerleri kapaklı sahana, piyazın yanına hemen konmasının amacı soğan, maydanoz ve ciğer kokularının birbirlerine sinmesini sağlamaktır. Ciğerleri yağda ne kadar uzun süre tutarsanız o kadar sert olur. Arzu ederseniz ciğerlerin üzerine pul biber serpmek yerine masaya küçük kaplar için de kimyon, kekik, toz kırmızı biber koyabilirsiniz. |

| <b>Çılbır</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme       | 4 adet yumurta, 1 çay kaşığı sirke, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak, yarım çay kaşığı pul biber, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı      | Bir tencereye koyacağınız su kaynadıktan sonra sirke ve tuzu ilave edin. Yumurtaları teker teker dağıtmadan bir kepçeye kırıp yavaşça kaynar suyun içine daldırın. Her yumurtanın beyaz kısmı pişip sertleştikten sonra kepçeyi çıkartın. Suyunu süzün, yumurtayı servis tabağına alın. Yoğurdu bir saat kadar oda sıcaklığında tutun ve çırpın. Sarmisakların kabuğunu soyun, havan veya el presinde ezin. Yoğurda katın, karıştırın ve yumurtaların üzerine dökün. Küçük bir tavada zeytinyağını ve kırmızı biberi kızdırın ve çılbırın üzerine serpererek servis yapın. Kaynar suya attığınız yumurtaların beyaz kısmı pişmeğe başladıktan sonra yumurtaları ne kadar uzun süre suyun içinde tutarsanız sarıları o derece katı olur. Bu mezeyi soğuk olarak da sunabilirsiniz |

| <b>Çerkes Tavuğu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 100-250 gram tavuk butu, 150-200 gram tavuk göğüs eti, 4 diş sarmısak, 200 gram ceviz içi, 2 dilim bayat ekmek, 1 çay bardağı tavuk suyu, yarım çay bardağı süt, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı             | Tavuk etlerini haşlayın, çıkartıp soğumaya bırakın, haşlama suyunu süzün, bir kenara ayırın. Ekmek dilimlerinin kenar kabuklarını çıkartın, çukur bir kaba koyun, üzerlerine tavuk suyunu dökün. Cevizin beşte biri kadarını kenara ayırın, kalan cevizi ve sarmısağı havanda ezin. Soğuyan tavuk etlerinin varsa kemiklerini ve derilerini ayıklayın, didikleyin, yayvan bir kaba koyun. Tavuk suyunu emen ekmekleri bir kaba alın, üzerlerine dövülmüş ceviz içini, ezilmiş sarmısağı, kişnişi, karabiberi ve gerektiği kadar tuzu koyun ve iyice karıştırın, istediğiniz kıvamda olmasını sağlayana kadar sütü ilave edin. Boza kıvamına gelmiş olan karışımın yarısını didiklenmiş tavuk etleri ile karıştırın ve tabağa yayın. Kalan karışımı tabaktakilerin üzerine dökerek bir bıçak veya kaşık yardımıyla şekil verin. Küçük bir tavaya zeytinyağını, ayırmış olduğunuz cevizi, pul biberi koyun, yağı yakmayacak kadar ısıtın ve çerkes tavuğunun üzerine serpin. Ezme işleminde blender veya mutfak robotu kullanabilirsiniz. Ceviz yerine fındık ile de deneyebilirsiniz. |

| <b>Dil Sögüş</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme          | 1 adet dana dili, 1 orta boy havuç, 1 orta boy soğan, 2-3 kerevizin yaprakları, 1/2 demet maydanozun kalın sapları, 1 diş sarmısak, 1 defne yaprağı, tuz, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı         | Dili yıkayın, kurulaşın, her iki tarafına tuz ve karabiber ekin. Havucu yıkayın, üstünü kazıyın, önce uzunlamasına dörde bölün, sonra herbir parçayı 2-3 santim uzunluğunda doğrayın. Soğanın kabuğunu soyun, dörde bölün, kerevizin yapraklarını ayıklayın, yıkayın. Maydanozun saplarını, sarmısağın kabuğunu ayıklayın. Dili düdüklü tencereye koyun, etrafına havuç, soğan, kereviz yaprağı, maydanoz sapı, sarmısak ve defne yaprağını yerleştirin. Dilin yarısına gelecek kadar su koyun ve yarım saat süre ile pişirin. Dili tencereden çıkartıp soğumasını bekleyin, sonra doğrama tahtasına koyup üzerindeki sert deriyi bıçakla temizleyin, kök kısmını kesip ayırın. Kalan ön kısmını keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin ve sofraya getirin. Dilin haşlama suyunu süzüp, masaya getirmedığınız kök kısmı ile birlikte çorba veya pilav yapabilirsiniz. Arzu ettiğiniz takdirde 1 yumurtanın sarısı, yarım limonun suyu ile 4 yemek kaşığı haşlama suyundan bir terbiye hazırlayıp dilin üzerine sos olarak dökebilirsiniz. Haşlanan dil kolayca temizlenemiyorsa tekrar tencereye koyup 10-15 dakika daha pişirin. |

| <b>Deniz Ürünleri Kavurma</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                       | 12 orta boy karides, 1 fever balığı (200-250 gram), 4 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 12 adet midye içi, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı soya sosu, 1 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı                      | Karidesleri güzel bir şekilde hazırlayın. Fener balığının ortasındaki kemiğin iki tarafını sıyrarak iki fileto elde edin, küp şeklinde doğrayın. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın, suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları çentim. Domatesi soyun, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, tohumlarını atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık ve kalamarı ekleyin, tahta kaşıkla zedelemekten kaçırıp 5 dakika pişirin, ahtapot ve midyeyi ilave edin, domates, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan almadan kekiği ve soya sosunu serpin, karıştırın. Fener balığını bulamadığınız takdirde diri beyaz eti olan, kılçıkları tamamen temizleniş başka balık filetosu kullanabilirsiniz |

| <b>Deniz Ürünleri Kağıtta</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                       | 12 orta boy karides, 250 gram dil balığı filetosu, 4 adet küçük haşlanmış kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3-4 defne yaprağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limon dilimi, yarım demet dereotu, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı                      | Karidesleri bir güzel hazırlayın. Her bir dil balığının ortasındaki yavvan kemiğin iki tarafını sıyrarak dört fileto elde edin. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarını dilimleyin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda vev doğrayın. Sarmısakları çentim. Domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Dereotunun saplarını ayıklayın, yapraklarını ince kıyın. Defne yapraklarını yıkayın, kurulaşın. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık, ahtapot ve kalamarı ekleyin, tahta kaşıkla zedelemekten kaçırıp 5 dakika pişirin. Domates, yeşil biber, mantar, defne yaprağı, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Yağlı kağıt veya alüminyum folyolara keçe ile paylaşırın, üzerlerine dereotu ve ince limon dilimlerini yerleştirin, bohça gibi kapatın, bir tepsiye yerleştirip 5 dakika süre ile sıcak fırında tutun. Dil balığını bulamadığınız takdirde diri beyaz eti olan, kılçıkları tamamen temizlenmiş başka balık filetoları kullanabilirsiniz |

| <b>Deniz Ürünleri Güveci</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | 12 orta boy karides, 250-300 gram beyaz etli balık, 4 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 12 adet midye içi, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı                     | Çiğ karideslerin kafalarını koparın, etlerini zedelemekten kabuklarını soyun, sırtlarındaki siyah iplik gibi bapırsapı bıçak ile çıkarın. Balığın deri ve kılçıklarını ayıklayıp küçük parçalar halinde doğrayın. Kalamarları temizleyin, halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın, suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları ayıklayın, çentim. Domatesi soyun, çekirdeklerini çıkarın, küp şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapını kesin, tohumlarını atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin, limonlu soğuk suya atın, elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye, daha irilerini dörde bölün. Sarmısak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun, 2 dakika kavurun. Karides, balık ve kalamarı ekleyin, tahta kaşıkla zedelemekten kaçırıp 5 dakika pişirin, ahtapot ve midyeyi ilave edin, domates, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun, suyunu çekene kadar pişirin. Fırına girecek cam veya toprak bir kaba veya kaplara pismiş deniz ürünlerini koyun, üzerine rendelenmiş peyniri serperek fırın ızgarasında üzerleri kızarana kadar tutun. Kaşar tuzlu olabileceği için ayrıca koyacağınız tuz miktarına dikkat edin |

| <b>Deniz Ürünleri Pilavi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | 1 su bardağı pirinç, 3 yemek kaşığı haşlanmış karides, 200 gram beyaz etli balık, 2 adet haşlanmış küçük kalamar, 2 yemek kaşığı haşlanmış ahtapot, 8 adet midye içi, 4 adet taze soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, 100 gram kültür mantarı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı safran, yarım demet dereotu, tuz, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı                     | Pirinci bir kaba koyun. 2 çay kaşığı tuz ilave edin. Üzerine sıcak su dökün. Soğumaya bırakın. Haşlanmış karidesleri ikiye bölün. Balığı bir bardak suda tuz, karabiber ve bir dilim limon ile 5 dakika buğulama yapın. Soğutup deri ve kılığını ayıklayın. Parçalara ayırın. Kalamarları temizleyin. Bütün olarak tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Halka şeklinde doğrayın. Haşlanmış ahtapotun kollarının tercihen ince uç kısımlarını doğrayın. Midye içini yıkayın. Suyunun süzülmesi için bir süzgece yerleştirin. Taze soğanın kabuğunu soyun. Ince halkalar halinde doğrayın. Sarmisakları ayıklayın ve çentim. Domatesi soyun. Çekirdeklerini çıkartın ve rendeleyin. Sivri biberin sapını kesin. Tohumlarını çıkartın. Ince halka şeklinde doğrayın. Mantarların saplarının ucunu kesin. Limonlu soğuk suya atın. Elinizle ovarak üzerlerindeki siyahlıkları temizleyin. Dörde bölün. Sarımsak, soğan ve zeytinyağını tencereye koyun. 2 dakika kavurun. Karides, balık, kalamar, ahtapot ve midyeyi ekleyin. Tahta kaşıkla zedelemmeden karıştırıp 5 dakika daha kavurun. Domates rendesi, yeşil biber, mantar, tuz ve karabiberi koyun. Suyunu çekene kadar pişirin. Pirinci süzün, berrak suyu çıkana kadar 2-3 kez yıkayın. Deniz ürünlerinin pişmekte olduğu tencereye koyun. Üzerine pirinci ölçmüş olduğunuz aynı bardakla önce balığın haşlanma suyunu, sonra da kalamarın suyunu koyarak 1,5 bardak ölçüsüne göre tamamlayarak suyunu koyun. Safranı ekleyin ve karıştırın. Önce harlı ateşte 1-2 dakika sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Yarım saat demlendirip dereotunu serpin. Harmanlayın ve sofraya getirin. Safran yerine zerdeçal koyabil |

| <b>Et Sote</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme        | 250 gram kuşbaşı doğranmış kemiksiz kuzu eti, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 6 sap taze soğan, 4 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 200 gram kültür mantarı, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı pul biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı       | Etleri yıkayın, kurulayın, üzerlerine 1 kaşık zeytinyağı ile karabiber ekin ve harmanlayın. Taze soğanları ayıklayın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sarmisağı ayıklayın ve bütün bırakın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, sivri biberlerin tohumlarını boşaltın ve ince halkalar şeklinde kesin. Kültür mantarını limonlu suda bekletin. Üzerindeki siyahlıkları temizleyin, küçüklerini ikiye ve büyüklerini dörde bölün. Kalan zeytinyağını kızdırın, etleri tavay atın, tavayı ateş üzerinde oynatarak veya tahta bir kaşık ile hızlı hızlı çevirerek renkleri değişene kadar 5-6 dakika sote edin. Ayıklanıp doğranmış taze soğan, sarmısak, domates, sivri biber ve mantarı katın, tavayı örtüp altını kısın, on dakika daha hepsini birlikte pişirin. Ateşten almadan önce tuz, karabiber koyun ve karıştırın. Tavanın altını söndürdükten sonra pul biber ve kekiği ekin ve sofraya getirin. Taze soğan yerine piyaz şeklinde doğranmış kuru soğan kullanabilirsiniz. Sivri biber kullanmadan önce acılık derecelerini kontrol ediniz. Et sote içine koyduğunuz domatesin suyu ile pişecek olsa da suyu azaldığı takdirde biraz su ekleyebilirsiniz |

| <b>Ezme Cevizli Yoğurtlu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | 2 dilim bayat ekmek, 3 yemek kaşığı ceviziçi, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı pul biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı                     | Ekmek dilimlerinin kenarlarındaki kabuğu kesip atın, dilimleri çukur bir kaba koyup üzerlerine soğuk su dökün. Beş dakika sonra dilimleri sudan çıkartın, sıkarak suyunu süzün, parmaklarınızla ufalayın. Ceviziğini mutfak robotunda çekin veya havanda dövün. Sarmisakların kabuklarını soyup biraz tuz ile havanda dövün. Ekmek kırıntısı, ceviz, sarmısak, zeytinyağı, yoğurt, limon suyu, domates salçası, biber salçasını birlikte iyice karıştırın. Servis tabağına koyun, üzerine pul biber ekin, birkaç yarım ceviz ve maydanoz ile süsleyip sofraya getirin. Kıvamı koyu olduğu takdirde koyduğunuz yoğurt miktarını artırabilirsiniz. Ceviz yerine fındık veya badem de kullanabilirsiniz |

| <b>Ezme Kabaklı Havuç</b> |                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                   | 1 orta boy havuç, 1 orta boy kabak, 1 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı ceviz içi, 2 diş sarmısak, 1 bardak yoğurt, 1 /4 demet dereotu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz. |
| Yapılışı                  | Havuçları ve kabağı yıkayın, kazıyın, ikiye bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadac haşlayın, soğumaya bırakın.                                                                              |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ekmek diliminin kabuklarını kesin, bir kaba su koyup 5 dakika ıslatın, çıkartıp sıkarak süzün. Ceviziçi havanda dövün. Sarmısağın kabuğunu soyun, ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını kıyın. Havuç ve kabağı çatala ezin, ekmekiçi, ceviziçi ve sarmısağı ekleyin, iyice karıştırın. Kaşırıma yoğurdu, dereotunu ve sirkeyi ekleyin, yayvan bir tabağa koyup kırmızı biber serpin |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Ezme Fasulye</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 1 su bardağı kuru fasulye, 3 yemek kaşığı tahin, 2 diş ezilmiş sarımsak, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı. 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı            | Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın, süzün, bir tencerede beş dakika haşlayın. Haşıama suyunu dökün, fasulyelerin üzerini üç parmak geçecek kadar su ve bir tatlı kaşığı tuz koyup yumuşayınca kadar haşlayın. Fasulyelerin kabukları ayrışmaya başlayınca süzün, soğuduktan sonra havan veya mutfak robotu ile iri taneli un haline getirin. Haşlanmış, soyulmuş, ezilmiş fasulyeleri bir kapta tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu ile karıştırın, tuzunu kontrol edin, yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin |

| <b>Ezme Salata</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme            | 3 domates, 2 sivri biber, 1 orta boy soğan, 2 diş sarımsak, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık limon suyu, 1 kaşık nar ekşisi, 2 çay kaşığı sumak, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı           | Domateslerin kabuklarını soyun, minik parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sap ve tohumlarını çıkartın, ince halkalar şeklinde kesin. Soğanları ince ince çentim. Sarımsakları çok küçük parçalar halinde kıyın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Domates, biber, soğan, sarımsak ve maydanozu bir salata kabına koyun, üzerlerine zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, sumak, pul biber ve tuz koyarak iyice karıştırın, salatayı servis tabağına alın. Nar ekşisi yerine koruk suyu koyabilirsiniz. Sivri biberler acı çıktığı takdirde pul biber koymak gerekmez. Bu durumda malzemeleri pul bibersiz karıştırmak, tadına baktıktan sonra pul biber miktarını ayarlamak yararlı olur. Salatanın üzerine kıyılmış ceviz koymak farklı bir lezzet verebilir |

| <b>Ezme Yumurta</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 1 yumurta, 1 çay kaşığı zeytinyağı, karabiber, tuz, kırmızı toz biber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Yapılışı            | Yumurtaları içinde soğuk su olan bir kaba koyup ateşe oturtun, 15 dakika süre ile haşlayın. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklarını soyun, dikiz ipliği veya çok keskin bir bıçak ile sarılarını bozmadan herbirini uzunlamasına dörde bölün. Üzerlerine tuz ve karabiber serptikten sonra zeytinyağını gezdirin, kırmızı biber ekerek sofraya getirin. Bu mezeyi hazırlamak için yumurtaların iyice soğumasını beklemek gerekmez. Sıcak yumurta, zeytinyağı ve baharat bileşiminin aroması daha kuvvetli olmaktadır |

| <b>Ezme Patlıcan</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 3 orta boy patlıcan, 2 diş sarımsak, 4-5 adet taze ceviz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı             | Patlıcanları bir güzel hazırlayın. Sarımsakları soyun, ince ince kıyın. Taze cevizleri zedelemekten kaçın, ince açık sarı zarlarını soyun, elinizle küçük taneler haline getirin. Salata tabağında limonda beklemiş közlenmiş patlıcanları ince kıyın, sarımsak, ceviz, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu ekleyip karıştırın. Közlenmiş patlıcanı ezerek sadece sarımsaklı yoğurt veya sadece zeytinyağı ve limon ile karıştırıp sofraya getirebilirsiniz. Bu salata mevsiminde kıyılmış taze fındık da değişik bir tad verir |

| <b>Ezme Patates</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 4 orta boy patates, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım demet dereotu, 2 diş sarımsak, 1 limonun suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı            | Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, süzüp hemen soyun. Ezerek püre haline getirin. Zeytinyağını ekleyin ve karıştırın. Patatesler haşlanırken dereotunu ayıklayın ve ince ince kıyın. Sarmısağı soyun ve biraz tuzla havanda dövün. Üzerine kıyılmış dereotunu ve limon suyunu koyun ve karıştırıp ezilmiş patateslere ekleyin. Bu salatayı yaparken patatesleri sıcak sıcak çiğ bir yumurta ekleyebilirsiniz |

| <b>Erişte Domatesli Fesleğenli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                            | 2 su bardağı ev eriştesi, yarım bardak su, 3 orta boy domates, 6 diş sarımsak, 4 iri yaprak yemeklik fesleğen, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, kırıntı beyaz peynir, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı                           | Domatesleri irice rendeleyin. Sarımsakları ayıklayın ve havanda fesleğenler ile ezin. Dibi yapışmaz bir tencereye zeytinyağı ve fesleğenli sarmısağı koyun. İki dakika çevirerek kavurun. Domates rendesini ekleyin. Kaynamaya başlayınca su, tuz ve karabiberini koyun. 3 dakika daha kaynatın. Erişteyi ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırıp yayın. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pilav gibi pişirin. İndirmeye yakın tahta bir kaşıkla dibinin tutmaması için bir iki kere ezmeden karıştırın. Ateşi söndürüp on dakika demlendirin. Servis tabağına boşaltıp üzerine kırıntı veya rende beyaz peynir serpin, sıcak olarak sofraya getirin. Bir yaz yemeği olan bu erişteye piştikten sonra servis yaparken peynir yerine taze badem veya ceviz içi koyabilirsiniz |

| <b>Enginar Baklalı</b> |                                                                                                               |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | 4 enginar, 1 limon, 5 bardak su, 1 yemek kaşığı un, 500 gram iri taze bakla, 1 orta boy soğan, 4 yemek kaşığı |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 2 tatlı kaşığı toz şeker, tuz, karabiber, 1 demet dereotu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı | Çukur bir kaba 5 bardak su ile birlikte yarım limonun suyunu ve unu koyun, karıştırın. Enginarların dış yapraklarını kopartın, saplarını kesin, ortasındaki tüyleri bıçak ve bir kaşık yardımı ile alın, bekletmeden yarım limon ve kararmamaları için her taraflarını ovun ve unlu limonlu suya baklaları ayıklayın, tanelerin bir yüzlerini bıçakla çizin, yıkayın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün olarak ortadan ikiye bölün. Yayvan bir tencereye enginarları, baklaları, iki yarım soğanı, 2 kaşık zeytinyağını, içinde enginarların beklemiş olduğu limonlu unlu sudan 1 bardağın, limon suyunu, şekeri, tuzu, karabiberi koyun, ağırlık yapması için üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirip kapatın. Tencereyi ateşe oturtun, kaynadıktan sonra ateşi kısıp en az yarım saat pişirin. Bakla ve enginarlar yumuşayıp piştikten sonra tencereyi ocaktan alın, soğanları çıkartın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın, kalan 2 kaşık zeytinyağını üzerlerine gezdirin, kıyılmış dereotu serpip sofraya getirin. Enginarlar büyüğe arzu ederseniz ikiye bölebilirsiniz. Enginarlar körpe ve küçükse dış kabuklarını üzerlerinde bırakabilirsiniz. Körpe enginarları tek başına pişiriyorsanız soğan koymanız gerekmez. Rakı dostları soyulan enginar kabuklarını kaynatıp suyunu sabahları aç karına içmenin karaciğeri tamir ettiğine inanılır |

| Fava Tahinli |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 250 gram kuru bakla, 2 orta boy soğan, 2-3 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 kesme şeker, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu, yarım su bardağı tahin, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı     | Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Soğanların kabuklarını soyun, herbirini dörde bölün. Sarmısakların kabuklarını soyun, ezin. Bir tencereye suda beklettiğiniz baklayı, soğanı, sarmısağı, zeytinyağını, şekeri, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayınca kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı soğumadan kaşıkla veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. Bakla püresine tahin, kıyılmış dereotu ve limon suyunu ekleyin, karıştırın ve bir servis tabağına boşaltın |

| Fava Havuçlu |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 250 gram kuru bakla, 1 orta boy havuç, 1 orta boy soğan, 3 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı çiçek yağı, 2 kesme şeker, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet dereotu, 3 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı     | Kuru baklayı yıkayın, varsa kahverengi kabuklarını ayıklayın, çukur bir kaba koyun, iki parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin, 6-8 saat bekletin. Havucun dış kabuğunu kazıyın, rendeleyin. Soğanların kabuklarını soyun, çentim. Sarmısakların kabuklarını soyun, çentim. Tencereye çiçek yağın ve sarmısakları koyup bir dakika kavurun, soğanları ilave edin, 4 dakika daha yakmadan kavurun. Suda beklettiğiniz baklayı, rendelenmiş havucu, şekeri, tuzu koyun, iki parmak aşacak kadar su ilave edin, baklalar yumuşayınca kadar, arada suyunu kontrol ederek, pişirin. Baklayı indirmeye yakın tahta kaşık veya el mikseri ile ezerek püre haline getirin. İçine kıyılmış dereotu ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın ve donmak üzere bir servis tabağına boşaltın. Zeytinyağı ilavesi baklanın pişip ezilmesinden hemen sonra yapılırca zeytinyağının tüm aroması favaya siner |

| Haydari  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 1 su bardağı süzme yoğurt, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Yapılışı | Süzme yoğurdu çukur bir kaba koyun. Bir kaşık su ekleyerek macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Sarmısağı ayıklayın bir havanda yarım kaşık tuz ile dövün. Yoğurt, sarmısak ve naneyi karıştırın. Yayvan bir tabağa alın. Üzerine kırmızı biberi ekin ve sofraya getirin. Süzme yoğurt yağsız ise zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Bu tarife yarım su bardağı ufalanmış veya rendelenmiş beyaz peynir de katabilirsiniz |

| Havuç Borani |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 500 gram orta boy havuç, 6-7 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı pirinç, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı toz şeker, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı     | Havuçları yıkayın, kazıyın, yarım santim kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Sarmısakların kabuklarını soyun, bütün bırakın. Pirinci yıkayın, süzün. Kapaklı yayvan bir kaba 2 kaşık zeytinyağını koyun, kızdırın, havuçları ve sarmısakları ekleyin, tahta kaşıkla devamlı çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateşte beş dakika kadar kavurun, sonunda toz şekerini serpin, karıştırın. Havuçların üzerini örtecek kadar sıcak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatın. Pirinci katın, karıştırın, ateşi kısarak havuçlar yumuşayıp pirinçler şişene kadar arada bir karıştırarak pişirin, suyu eksilirse sıcak su ilave edin. Ateşi söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını gezdirin ve kendi kabında soğumaya bırakın. Ilık olarak ikram ederseniz yanında yoğurt ile sofraya getirebilirsiniz |

| Havuç Kızartması |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme          | 2 orta boy havuç, 2 yemek kaşığı un, 1/3 çay bardağı kabartma tozu, 1 çay bardağı kırmızı biber, tuz, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı         | Havuçları yıkayın ve bütün olarak tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Süzün ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyun. Yarım santim kalınlığında verev doğrayın. Çukur bir kaba unu, kabartma tozunu, kırmızı biberi ve tuzu koyun. Yavaş yavaş su ekleyerek sulu bir hamur kıvamına getirin. Tavada yağı kızdırın, havuç dilimlerini teker teker bulamaca batırıp kızartın. Çıkartıp kağıt peçetede fazla yağın süzün. Sıcak olarak servis yapın. |



|  |                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kabartma tozu yerine 2 yemek kaşığı maden sodası kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yoğurtla servis yapabilirsiniz |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Havuç Rendesı Kızartma</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                       | 5 orta boy havuç, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 çay kaşığı toz şeker, 200 gram yoğurt, 3 diş sarımsak, 1 çay kaşığı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı                      | Havuçların kabuklarını kazıyın, kalın olarak rendeleyin. Zeytinyağını yapışmaz bir tavaya koyarak kızdırın. Havuçları tavaya atın, yumuşayıp, saldığı su kızdırın. Havuçları tavaya atın, yumuşayıp, saldığı kadar tahta kaşıkla çevirerek pişirin. İndirmeye yakın toz şekerini serpin, karıştırın, ocaktan alın. Sarımsaklı biraz tuzla ezin, yoğurda katın. Havuçlar soğumadan sarımsaklı yoğurdu ekleyin, karıştırın, servis tabağına alın. Üzerine pul biber serpin, maydanozla süsleyip sofraya getirin. Kavururken toz şeker katıldığında havuçlar parlak ve saydam bir görünürler ve kokusu giderek artar. Bu durumda ya daha az miktarda sarımsak konmalı ya da bu meze servis yapmadan kısa bir süre önce hazırlanmalıdır |

| <b>Humus</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 250 gram nohut, 1 orta boy soğan, 5 yemek kaşığı tahin, 3 diş ezilmiş sarımsak, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı kimyon, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı     | Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soğuk suda bırakın, süzün. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak önceden ıslatılmış nohut ile birlikte bir tencereye yerleştirin. Nohutları üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayıp ince diş kabukları soyulmaya başlayınca kadar haşlayın, süzün, soğanı atın. Nohutları soğuduktan sonra parmaklarınızla kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile un haline getirin. Çukur bir kapta tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu ve kimyonu iyice karıştırın, tuzunu ayarlayın, nohuta ilave edin, tekrar karıştırıp yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin. Sarımsak ve kimyon miktarlarını ağız tadınıza göre, kıvamını da su ilave ederek son karıştırma sırasında ayarlayabilirsiniz. Sindirimi ağır olmakla birlikte zeytinyağı yerine eritilmiş tereyağını son anda üzerine dökerek sofraya getirebilirsiniz |

| <b>Ispanak Kökü Piringi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 1 kilo ıspanağın kökü (yaprakları başka yemek için kullanılmış), 12 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı piring, 2 bardak su, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı                    | Ispanak saplarını köklerin 1-2 santim üzerinden kesin ve başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. Kökleri birkaç saat suda bekletin. Sudan çıkardıktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin, herbir kökün ortadaki sapının ucunu kesip atın. Sarımsakları ayıklayın, ortadan ikiye bölün. Piringi ayıklayın, yıkayın. Ispanak kökleri, ikiye bölünmüş sarımsakları, piring, su ve zeytinyağını küçük bir kaba koyun, orta kuvvetli bir ateş üzerinde, arada bir karıştırarak ve suyunu kontrol ederek, piringler şişip yumuşayınca kadar, 15-20 dakika pişirin. Ocaktan almadan önce tuz ve biberini koyun. Ilık veya soğuk olarak servis yapın. Sıcak olarak yemek isterseniz pişirdikten sonra 1 yumurta sarısı ve yarım limonun suyu ve terbiye hazırlayarak üzerine dökebilirsiniz |

| <b>Ispanak Köftesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | 500 gram ıspanak, ½ çay kaşığı kabartma tozu, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı lor, 1 yumurta, 3 yemek kaşığı un, ½ çay kaşığı hindistan cevizi, tuz, karabiber, ½ su bardağı kaşar peyniri rendesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı               | Ispanağı her zamanki gibi hazırlayın. Çukur bir kaba alın. İçine sütü, loru, yumurtayı, unu, hindistan cevizi, tuzunu ve karabiberini koyup iyice karıştırın. Elinizle köfte şeklini verin ve una bulayın. Buzdolabında iki saat kadar bekletin. Bir tencerede su kaynatın, unlanmış ıspanak köftelerini teker teker içine atın, su yüzüne çıkan köfteleri bir kevgirle alın. Süzüp bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kaşar rendesini serpip 10 dakika fırında tutun. Sıcak servis yapın. Un yerine galeta unu kullanabilir, yağa atıp kızartabilirsiniz |

| <b>İşkembe Çorbası</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | Yarım kilo dana işkembesi, 1 orta boy soğan, 3-4 diş sarımsak, 8 bardak su, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı margarin. Terbiyesi: 2 yumurta sarısı, 1 limonun suyu, yarım bardak su                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı               | Temizlenmiş olarak alacağınız işkembe 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun, bütün bırakın. Sarımsakları uzunlamasına ikiye bölün. Dödüklü tencereye 8 bardak su ile işkembe, soğanı, sarımsağı ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Piştikten sonra çıkaracağınız işkembe 1 santimlik (çorba) veya 2-3 santimlik (tuzlama) parçalar halinde kesip tekrar tencereye atın ve 15 dakika daha pişirin. Pişme esnasında başka bir kapta unu margarin ile kavurun, üzerine birkaç kepçe kaynamakta olan çorbanın suyundan katın, karıştırıp tenceredeki çorbaya katın. Sofraya getirmeden önce çorba tenceresini yeniden kaynatın. Çukur bir kapta yumurta sarısına limonun suyunu yedirerek bir terbiye hazırlayın ve bunu kaynayan çorbaya katın, karıştırın, yanında sirkeli sarımsakla servis yapın. Arzu ederseniz servis sırasında çorbanın üzerine kırmızı biberli eritilmiş margarin (tereyağı) dökebilirsiniz |

| <b>İşkembe Kızartma</b> |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | Yarım kilo dana işkembesi, 4 bardak su, 1 orta boy soğan, 6 diş sarımsak, 1 küçük havuç, 1 karanfil, 1 defne yaprağı, yarım çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı tuz. Kızartma için 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 diş sarımsak, 2 orta |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | boy domates, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı | Temizlenmiş olarak alacağınız işkembeği 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun. Bütün bırakın. Sarmisakları uzunlamasına ikiye bölün. Havucu yıkayın, kazıyın ve yuvarlak bir şekilde doğrayın. Dündüklü tencereye 4 bardak su ile işkembeği, soğanı, sarmisakları, havucu, karanfili, defne yaprağını, kekiği ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Soğuduktan sonra işkembeği rulo haline getirin. 1 santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, işkembeğin iki tarafını da kızartın. İşkembeği pişirdikten sonra tavaya ayıklanmış sarmisakları, rendelenmiş domatesi, kekik, kimyon, pul biber ve tuzu katın. 2-3 dakika kaynatın. Sofraya getirirken işkembe kızartmaların üstüne dökün. Pişirdiğiniz işkembeği iyice soğutursanız daha kolay dilimleyebilirsiniz. Pişirdiğiniz işkembe miktarı fazla gelirse rulo yapıp buzlukta saklayabilirsiniz. Gerektiğinde dilimleyip kullanabilirsiniz. Ya da çorba yapabilirsiniz |

| <b>Kabak Çiçeği Dolması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 12 kabak çiçeği, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık, yarım su bardağı pirinç, 1 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım demet dereotu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı                    | Kabak çiçeklerini bir kaba koyacağınız suya daldırarak zedelemekten yıkayın, sularının süzülmesi için ters çevirip dizin. Soğanı diş şeklinde çentim. Pirinci yıkayın süzün. Kuş üzümünü içinde ılık su olan bir kaseye koyun, 10-15 dakika bekletin, suyunun içinde çöplerini ayıklayın, süzün. Dereotunu yıkayın, kalın saplarını atın, ince ince kıyın. Tencereye 3 kaşık zeytinyağını koyup soğan ve fıstığı kavurun, pembeleşince pirinci ekleyin. Pirinçler saydam bir görünüş alana kadar kaşıkla çevirerek kavurmaya devam edin. Pirincin üstünü 1 santim geçecek kadar sıcak su ve tuzu ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alınca kuş üzümü, yenibahar, karabiber, tarçın, toz şeker ve dereotunu koyun, karıştırın. Suları süzülmüş kabak çiçeklerini avucunuza alın, üst yapraklarını zedelemekten açın, küçük bir tahta kaşıkla sıkı bir şekilde doldurun, yaprakların uçlarını birbiri üstüne katlayarak kapatın, dolmaları küçük bir tencereye aralarında boşluk kalmayacak şekilde yanyana dizin. Dolmaların yarısına gelecek kadar sıcak su koyun, porselen bir tabağı üzerlerine kapatın, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kapağı açınca porselen tabağı çıkartın, kalan 2 kaşık zeytinyağını dökün, kapatıp dolmaları tenceresi içinde soğumaya bırakın. Kabak çiçekleri çok kırılgan olduklarından yıkarken veya doldururken zedelendiği takdirde atmayın, kabak çiçeği kızartması yapın. Dolmaları soğuduktan sonra tencereden çıkarırken şekillerini bozmamaya dikkat edin |

| <b>Kabak Çiçeği Kızartması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                        | 16 adet kabak çiçeği, 3 yemek kaşığı un, 1 yumurta, yarım su bardağı ılık süt, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                       | Kabak çiçeklerini bir kaba koyacağınız suya daldırarak zedelemekten yıkayın. Suların süzülmesi için ters çevirip dizin. Una yumurtayı kırın. Tozunu koyun, çırparak azar azar ılık sütü ekleyin. Gerekli kadar ılık su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Kabak çiçeklerini bulamaca batırıp iki taraflarını da kızartın. Sıcak olarak sofraya getirin. Yanında limon dilimi veya sarmisaklı, dereotlu süzme yoğurtla servis yapabilirsiniz |

| <b>Kalamar Yahni</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 500 gram kalamar, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 5 adet taze soğan, 4 diş sarmisak, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 defne yaprağı, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı kekik, karabiber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı             | Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarların gövde kısımlarını yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuğunu ayıklayın. Bütün bırakın. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın. Kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını ve içindeki tohumlarını atın. Yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Zeytinyağını, soğanı, sarmisak ve kalamarları tavaya koyun. Karıştırarak yakmadan 7-8 dakika kavurun. Domates, sivri biber, defne yaprağı, tuz, karabiberi ekleyin. 2 fincan sıcak su katın ve kısık ateşte yarım saat pişirin. Ocağı söndürünce defne yaprağını çıkartın. Soya sosu ve kekiği ilave edin. Karıştırın ve maydanozu üzerine serpin. Sıcak olarak servis yapın. Kalamarlara sert etli balıklar, soylumuş çiğ karides, midye ve ahtapot ekleyerek deniz mahsulleri yahnisi yapabilirsiniz |

| <b>Kalamar Tava</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 250 gram kalamar, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım su bardağı un, kızartma için sıvı yağ. Sosu için 2 tatlı kaşığı süzme yoğurt, 1 diş sarmisak, 2 tatlı kaşığı mayonez, 1 küçük salatalık turşusu, 2 tatlı kaşığı limon suyu, yarım demet dereotu |
| Yapılışı            | Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarları yıkayın. Yarım santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Üzerlerine                                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | karbonat, sirke, limon suyu ve toz şekeri dökün. Arada bir karıştırarak bir gece buzdolabında bu karışımın içinde bekletin. Derin bir tavada yağı kızdırdıktan sonra ateşin gücünü biraz azaltın. Kalamarları una bulayın, tavaya atarak kızartın. Delikli kepece ile yağdan çıkartın. Kağıt mutfak havlusunda fazla yağın süzün. Yanında sosu ile sıcak servis yapın. Sosu için sarmısak ezin. Salatalık turşusunu küçük küpler şeklinde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Yoğurt, mayonez, sarmısak, turşu, limon suyu ve dereotunu birlikte karıştırın. Bir saat kadar buzdolabında bekletin. Kalamar tavayı yanında sos yerine limon dilimleri ile de servis yapabilirsiniz. Kalamarların iyi kızarması için pişme süresinin uzun olması bunun için de ateşin kuvvetli olmaması gerekir |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Kalamar Izgara

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 8 adet küçük kalamar, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı limon suyu, yarım çay kaşığı toz şeker, 50 gram teneke tulum peyniri, karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı | Balıkçıya temizletip alacağınız kalamarların üzerlerine karbonat, sirke, limon suyu ve toz şekeri dökün. Arada bir karıştırarak en az iki saat bu karışımın içinde tutun. Kalamarları yıkayın, süzömleri için ters çevirip bir süre bekleyin. Tulum peynirinden kalamarların içine girecek uzunlukta ve yarım santim kalınlığında dilimler kesin. Üzerlerine karabiber serpin. Herbir kalamarın içini doldurun. Açık kısımlarını birer kürdan geçirerek eriycek peynirin akmasını önleyin. Kalamarları mangal veya yapılmaz tavada ızgara yapıp bir servis tabağına alın. Üzerlerine zeytinyağını gezdirip sofraya getirin. Kalamar ızgarayı teneke tulumu yerine Mihalliç peyniri, kaşar peyniri veya benzeri başka peynir ile de yapabilirsiniz. Arzu ederseniz kalamarların içine peynirle beraber ince kesilmiş domates dilimi ve yeşil biber de koyabilirsiniz |

#### Kalamar Dolma

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 8 adet küçük kalamar, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 adet taze soğan, 1,5 yemek kaşığı dolmalık pirinç, 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık, 1 tatlı kaşığı kuşüzümü, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı yenibahar, yarım çay kaşığı tarçın, karabiber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı | Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarların gövde kısımlarını tuzlu suya atıp 10 dakika haşlayıp çıkartın. Suyu atmayın. Kalamarların kollarını ince ince kıyın. Taze soğanın dış kabuğunu soyun ve ince halkalar halinde doğrayın. Kuşüzümünü 15-20 dakika sıcak suda bırakın. Soğuyunca çöplerini ayıklayın ve suyunu süzün. İki kaşık zeytinyağını, dolma fıstığını, soğanı, kalamarların doğranmış kollarını tavaya koyun. Karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Pirinci, tuzu, karabiberi, yeni baharı, tarçını ve kuşüzümünü ekleyin. 1 fincan kalamarların içinde kaynadığı sudan katın. Kısık ateşte 1-2 dakika pişirin. Ocağı söndürün. Kıyılmış dereotunu ekleyin. Küçük bir kaşık yardımı ile kalamarları doldurun. Küçük bir tencereye yanyana koyun. 2 fincan daha kalamarların içinde kaynadığı sudan ekleyin. 1 kaşık zeytinyağını üzerlerine gezdirin. Bir tabağı ters çevirip üzerlerine kapatın. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Kalamar dolmasını ılık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz |

#### Kalamar Salatası

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 250 gram kalamar, 1 adet haşlanmış patates, 5 adet kültür mantarı, 1 domates, 1 çarliston biber, 4 taze soğan, 7 siyah zeytin, yarım demet dereotu, tuz. Sos için 1 yumurta sarısı, 1 diş sarmısak, 1 limonun suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı | Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarları bütün olarak tuzlu kaynar suya atıp 20 dakika haşlayıp çıkartın. Kollarını şerit, gövde kısımlarını halka halka kesin. Haşlanmış patatesi 2 santimlik küpler halinde doğrayın. Kültür mantarlarını dörde bölün. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Taze soğanların dış kabuklarını soyun. Püsküllerini kesin, 2 santimlik verev doğrayın. Bir salata kabında kalamar, patates, mantar, domates, çarliston, taze soğan, zeytin, dereotu ve tuzu karıştırın. Yumurta sarısına önce zeytinyağını sonra limon suyunu azar azar yedirin. Ezilmiş sarmısak katın. Salatanın üstüne döküp iyice karıştırın. Arzu ederseniz salataya haşlanmış, dilimlenmiş havuç ile yeşil fasulye de katabilirsiniz |

#### Karides Acılı

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 250 gram orta boy karides, 4 diş sarmısak, 2 çay kaşığı pul biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı su, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı | Çiğ karideslerin kafalarını kopartın. Kabuklarını etlerini zedelemeyen soyun. Sırtlarındaki siyah iplik gibi bığsıkları bıçağın ucu ile çıkartın. Isıya dayanıklı yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Karideslerin üzerlerine serpin. Zeytin yağın karideslerin üzerine gezdirin. Suyu koyun. Kırmızı pul biber ve az tuzu serpin. Karidesler pembeleşinceye kadar yeterli bir süre kurutmadan fırında tutun. Sıcak servis yapın. Kırmızı pul biber yerine kurutulmuş bütün arnavut biberini doğrayarak kullanabilirsiniz. Kırmızı pul biber genelde tuzlu olduğu için ayrıca tuz koymanız gerekemeyebilir |

#### Karides Susamlı

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 250 gram iri karides, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı susam, 1 çay kaşığı toz kırmızı biber, kızartma için sıvı yağ, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı | Çiğ karideslerin kafalarını kopartın. Kabuklarını etlerini zedelemeyen soyun, sırtlarındaki siyah iplik gibi bığsıkları bıçağın ucu ile çıkartın. Bir kaptan yumurtayı biraz tuz ile çırpın. Başka bir kaba susamı koyun. Yağı kızdırın, karidesleri birer birer önce yumurtaya sonra susama bulayın. İki taraflarını da kısa bir süre kızartın. Kırmızı biberi serpin. Sıcak servis yapın. Yanında limon dilimi ile servis yapılması uygun olur |

| <b>Karides Sarmısaklı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                   | 250 gram orta-iri karides, 6 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı                  | Çiğ karidesleri ayıklamadan bütün olarak ısıya dayanıklı yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Karideslerin üzerlerine dağıtın. Kırmızı pul biberi ekin. Karidesler renk değiştirmeye kadar 10 dakika süre ile fırında tutun. Sıcak servis yapın |

| <b>Karides Alevli ve Rakıli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                         | 250 gram orta-iri karides, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kahve fincanı rakı.                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                        | Ortası çukur bir tavaya zeytinyağını koyun, ısınınca çiğ karidesleri bütün olarak atın. Tahta bir kaşıkla zedelemekten kaçarak 10 dakika kadar pişirin. Kabıyla sofraya getirin. Servis yapmadan önce bir cezve içinde rakıyı ısıtın. Karideslerin üzerine dökün. Çakmak veya kibritle tutuşturun |

| <b>Karides Kokteyli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç, 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları, 1 çay kaşığı tuz, 3 yemek kaşığı mayonez, 1 tatlı kaşığı ketçap. 1 çay kaşığı viski veya kanyak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı                | Pırasayı yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın ve yarım santim kalınlığında doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozu ince kıyın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağını ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, fokurdama başladıktan sonra 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemekten kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın, tencereyi süzgece boşaltın, soğumaya bırakın. Karideslerin kafalarını atın, kabuklarını soyun, bir salata kabına alın. Çukur bir kapta mayonez, ketçap, viski veya kanyak ile kırmızı biberi karıştırın, karideslerin üzerlerine dökerek sofraya getirin. Bu şekilde haşlayacağınız karidesleri sadece zeytinyağı ve limonla soğuk olarak ikram edebilirsiniz. Aynı karides güveç ve karides salatası hazırlamada kullanabilirsiniz. İsterseniz karidesleri söğüş olarak bırakıp hazırladığınız kokteyl sosunu küçük çukur bir kapta ayrıca ikram edebilirsiniz |

| <b>Karides Güveç</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç, 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları, 1 çay kaşığı tuz, 6 adet taze soğan, 4 diş sarmısak, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, yarım çay kaşığı karabiber, 3 yemek kaşığı rende kaşar, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı             | Pırasaları yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım santim kalınlığında dilimleyin. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozun saplarını ayırın. Yapraklarını ince ince kıyın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağı ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir tencereye koyun. Fokurdama başladıktan sonra ocağı kısıp 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemekten kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın. Tencereyi süzgece boşaltın. Karidesleri soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra karideslerin kafalarını koparın, kabuklarını soyun, bir güveç veya cam fırın kabına alın. Taze soğanın dış kabuğunu soyun, halka halka doğrayın, sarmısakları çentim. Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Sivri biberlerin saplarını kesin, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Kaşarı rendeleysin. Soğan ve sarmısakları zeytinyağı ile bir tavada yakmadan kavurun, domates ve biberleri atın, tuz ve biberlerini koyun, domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Sosu fırın kabındaki karideslerin üzerine dökün, kaşar rendesini serpin, fırında peynirler eriyip pembeleşinceye kadar tutun. Karides güveci tek bir fırın kabında hazırlayabileceğiniz gibi haşlanmış karidesleri küçük güveçlere bölerek aynı anda yapabilirsiniz |

| <b>Karides Salatası</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 250 gram küçük karides, 1 pırasa, 1 küçük havuç. 2 dal kereviz yaprağı, yarım demet maydanozun sapları. 1 orta boy domates. 1 çarliston biber. 1 sivri biber, 8 küçük kültür mantarı. 8 yeşil zeytin, 1 yemek kaşığı doğranmış salatalık turşusu, yarım demet maydanozun yaprağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı. 1 limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Yapılışı                | Pırasayı yıkayın, dış kabuğunu soyun, beyaz ve yeşil kısımlarını yarım santim kalınlığında doğrayın. Havucu kazıyın, yıkayın, yarım santim kalınlığında doğrayın. Kereviz yaprağını yıkayın. Maydanozu yıkayın, saplarını kesin, yapraklarını ince doğrayın. Pırasa, havuç, kereviz yaprağını ve maydanoz saplarını tuz ile birlikte içinde soğuk su olan bir tencereye koyun, fokurdama başladıktan sonra 10 dakika süre ile kaynatın. Sürenin sonunda karidesleri kaynar suya atın, zedelemekten kevgir ile karıştırarak 3-4 dakika haşlayın, tencereyi süzgece boşaltın, soğumaya bırakın. Soğuyan karideslerin kafalarını atın, kabuklarını ayıklayın. Domatesi kaynar suda çok kısa bir süre tutun, çıkarıp kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Çarliston ve sivri biberin saplarını kesin, tohumlarını boşaltıp, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Mantarları limonlu suyun içine atın, ovarak üzerlerini temizleyin, saplarının sararmış kısımlarını kesip atın, mantarların herbirini dörde bölün. Bir salata kabında karides, domates, yeşil biber, mantar, zeytin, turşu, maydanoz, zeytinyağı, tuz ve limon suyunu karıştırın, sofraya getirin. Kış mevsiminde domates ve yeşil biberin lezzetlisini bulamadığınız takdirde diğer tarif (Karides salatası soslu) uygulamanızı öneririz |

| <b>Karides Sarmısaklı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                   | 250 gram orta boy iri karides, 6 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı                  | Çiğ karidesleri ayıklamadan bütün olarak ısıya dayanıklı (toprak veya cam kap veya fırın tepsisi) yayvan bir kaba dizin. Sarmısakların kabuklarını soyun ve doğrayın, karideslerin üzerlerine dağıtın, kırmızı pul biberi ekin, karidesler renk değiştirdikçe kadar 10 dakika süre ile fırında tutun, sıcak servis yapın |

| <b>Karides Salatası Soslu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                       | 500 gr karides, 1 küçük soğan, 1 küçük havuç, 1 ince dal pırasa, 1 kerevizin dal ve yaprağı, 1 çay kaşığı tuz. Sos için, yarım su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı ketçap, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, madanoz.                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı                      | Karidesleri önce temizleyin. Sosu hazırlamak için yoğurt ve ketçapı karıştırın, bunlara sarmısakları ezerek katın. Sirke, limon suyu, kıyılmış maydanozu ilave ederek iyice karıştırın. Soğuyan karidesleri önce kafalarını kopartıp kabuklarını zedelemeyen soyun, tek sıra olarak yayvan bir servis tabağına dizin. Üzerine sosu dökerek sofraya getirin. İsterseniz karıştırmadan sosu ayrı bir kapta soğuş karideslerin yanında servis yapabilirsiniz |

| <b>Koruklu Bamya</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 500 gram taze bamya, 3 yemek kaşığı sirke, 1 büyük soğan, 10 diş sarmısak, 2 büyük domates, 2 yemek kaşığı çiçek yağı, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 salkım koruk, 2 çay kaşığı toz şeker, tuz, biber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı             | Bamyaların sivri kafalarını kalem yontar gibi bıçağı çevirerek kesin, bir kaba koyarak üzerlerine sirkeyi dökün, arada bir tahta kaşıkla karıştırarak bir saat kadar bekletin. Soğanın dış kabuklarını soyun, ortadan ikiye bölün, yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Sarmısakları ayıklayın, bütün bırakın. Domatesleri birkaç saniye sıcak suda tutun, çıkarıp kabuklarını soyun, çekirdeklerini atıp küçük parçalar halinde doğrayın. 2 yemek kaşığı çiçek yağı ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını bir tencereye koyun, kızdırın. Önce sarmısakları atın, yarım dakika kadar çevirin sonra soğanları ekleyin ve arada bir çevirerek yakmadan 3-4 dakika daha kavurun, domatesleri ilave edin. Koruk salkımını koyun, tuz, biber ve şekeri ekleyin, ağır ateşte pişmeye bırakın. Sirkede bekleyen bamyaları bol su ile birkaç defa yıkayın ve pişmekte olan soğan ve domatese ilave edin, karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve bamyalar yumuşayınca kadar (15-20 dakika) ağır ateş üzerinde pişirin. Bamyalar pişince ateşi söndürüp tencereye kalan 2 kaşık zeytinyağını dökün, bamyaları zedelemeyen karıştırın, kapağını örtüp soğumaya bırakın. Salkım koruk bulunmadığı takdirde koruk suyu veya limon suyu koyabilirsiniz. Soğan ve sarmısaklar ile birlikte piliç kanatları da kavurduğunuz takdirde lezzetli bir sıcak yemek olan piliçli bamya pişirmiş olursunuz |

| <b>Kısır Cevizli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 1 su bardağı ince (köftelik) bulgur, 1 su bardağı sıcak su, 1 su bardağı ceviz içi, 6 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, 3 dal taze nane, 4 yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı             | Bulguru yayvan bir kaba koyun, sıcak suyu dökün, kapağını kapatıp 15-20 dakika bekletin. Kabaran bulgura biber salçası ve tuz ilave edin, iyice karıştırın. Cevizleri küçük parçalara bölün. Taze soğanların dış kabuklarını ayıklayın, beyaz kısmını ince ince doğrayın, maydanoz ve naneyi kıyın. Bütün malzemeyi biber salçası ile yoğrulmuş olan bulgura katın. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin, tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Servis tabağını yeşil salata yaprakları ile döşeyebilir, kışın yarım ceviz parçaları ile süsleyebilirsiniz |

| <b>Kısır</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 1 su bardağı ince (köftelik) bulgur, 1 su bardağı sıcak su, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 5 adet taze soğan, yarım demet maydanoz, 2 dal taze nane, 4 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı nar ekşisi, kırmızı biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı     | Bulguru yayvan bir kaba koyun, sıcak suyu dökün, kapağını kapatıp 15-20 dakika bekletin. Domatesin kabuğunu soyun, küçük küp şeklinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını ayıklayın ince halkalar halinde kıyın. Taze soğanın dış kabuklarını ayıklayın, beyaz kısmını ince ince doğrayın. Maydanoz ve naneyi kıyın. Bütün malzemeyi suyunu çekmiş ve kabarmış olan bulgura katın. Koruk suyunu, salçaları, tuzu, biberi ekleyin, iyice karıştırın ve sofraya getirin. Nar ekşisi yerine koruk suyu veya limon suyu koyabilirsiniz |

| <b>Köpeoğlu</b> |                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme         | 1 patlıcan, 2 çarliston biber, 2 sivri biber, 1 dolmalık biber, kızartma için sıvı yağ, 2 orta boy domates, 1 diş sarmısak, 1 kesme şeker, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 tatlı kaşığı sirke, 1 su bardağı yoğurt. |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yapılışı | Patlıcanı alacalı soyun, sapını ve yeşil yapraklı kısmını kesin, uzunlamasına dörde bölün, küp şeklinde doğrayın. Çukur bir kaptan, 1 litre suya 1 yemek kaşığı tuz atın, içine doğranmış patlıcanları koyarak acısının çıkması için yarım saat bekletin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcanların suyunu sıkın, mutfak peçetesi ile kurutun, yağa atıp kızartın, servis kabına çıkarın. Biberleri yıkayın, kurutun, saplarını kesin, çekirdeklerini atın, 1,5-2 cm uzunluğunda doğrayın, patlıcanların kızardığı yağda kızartın, yağını süzdürün, patlıcanların olduğu servis kabına alın ve karıştırın. Domatesleri rendeleyin, bir kaba koyarak ateşe oturtun, küp şeker, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi ilave edin, suyunu çekene kadar salçayı pişirin, kızarmış patlıcan ve biberlerin üzerine dökün, karıştırın. Sarmısakları ayıklayın, ezin, yoğurda katın, diğerlerine ilave edip tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Kızarıken yağ sıçraması için biberlerin çok iyi kurutulmuş olmasına dikkat edin, ateşi azaltın ve tavanın üzerine kapak koyun. Arzu ederseniz salça ve yoğurdu karıştırmadan kızarmış patlıcan ve biberlerin yanında ayrı olarak masaya getirebilirsiniz |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Kokoreç Kağıtta Kuzu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | Hazır kokoreç, 1 orta boy domates, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                    | Domateslerin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Alacağınız hazır kokoreçi parçalamadan 2 cm kalınlığında halka şeklinde doğrayın. 20*25 cm boyutlarında bir alüminyum mutfak folyosunun içine kokoreçleri ve domatesleri koyun. Üzerlerine kekik, kırmızı biber ve tuzu ekin. Hava almayacak şekilde paketleyin. Sıcak fırında veya yapışmaz tavaya oturtup ocak üzerinde 10-15 dakika tutun. Sıcak servis yapın |

| <b>Kokoreç Izgara Kuzu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                    | Hazır kokoreç, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, tuz                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı                   | Alacağınız hazır kokoreçi önce 2 cm kalınlığında halka şeklinde kesin. Sonra herbir halkayı dörde bölün. Yapışmaz bir tavanın içine kokoreçleri koyun. Tahta bir spatula ile karıştırarak 2-3 dakika sote edin. Bir servis tabağına alarak üzerlerine kekik, kırmızı biber ve tuzu ekin |

| <b>Kaymaklı Kayısı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | 12 adet kuru kayısı, 2 kahve fincanı su, 1 yemek kaşığı toz şeker, 2 karanfil, 2 yemek kaşığı antep fıstığı içi, 50 gram kaymak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı               | Kayısları 3-4 saat suda bırakın sonra aynı su ile üzerlerine toz şekeri koyarak yarım saat hafif ateşte pişirin. Süzgeçle çıkartıp düz bir servis tabağına dizin. Pişme suyunu saklayın. Antep fıstığı içlerini sıcak suda bekletin. Soğutup kabuklarını soyun. İnce ince kıyın. Servis tabağındaki kayısların ortalarını bir bıçak ile yarıp, kıyılmış antep fıstıklarının kayısların içlerine doldurun. Kayısların piştiği suyu 1-2 dakika kaynatın. Fıstık doldurulmuş kayısların üzerine dökün. Soğuduktan sonra kayısların yarıklarına küçük kaymak parçalarını koyun ve servis yapın. Kayısların içine antep fıstığı yerine kıyılmış tuzsuz çip badem, fındık veya ceviz de koyabilirsiniz. Kaymak yerine hazır krema veya krem şanti kullanabilirsiniz. Kayıslar daha soğumadayken üzerlerine bir tatlı kaşığı kayısı likörü dökerseniz farklı bir tad elde edersiniz |

| <b>Limonlu Ayva</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 1 ekmek ayvası, 1 limonun suyu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı             | Ayvayı ortadan ikiye bölün. Herbir yarım ayvayı doğrama tahtasına koyup en fazla yarım santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Dilimlerin ortalarındaki çekirdekleri ve sert kısımları bıçak ile temizleyin. Yayvan bir kaba dizip hemen üzerlerine limon suyunu gezdirin. Ayvayı doğrar doğramaz limon suyunu serpmezseniz rengi kararır                                                                                                                                                                                             |
| <b>Lahana Mezesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Malzeme              | Yarım kırmızı lahana, 1 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı             | Kırmızı lahanayı ince ince kıyın. 1 kaşık tuzla ovun. Yıkayın. Mutfak robotunda püre haline getirin. Ekmek diliminin kabuklarını kesin. 10 dakika suda bırakın. Çıkarıp avucunuzla sıkın ve didikleyin. Sarmısakları ayıklayın, dövün ve yoğurda katın. Önce kırmızı lahana püresi ekmek ve sarmısaklı yoğurdu karıştırın. Zeytinyağı ve sirkeyi katın, tekrar karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine kırmızı pul biber ekin. Sofraya oturulmayan kalabalık toplantılarda bu mezeyi ekmek dilimlerine sürüp kanape olarak da sunabilirsiniz |

| <b>Midye Sarmısak Soslu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 20 midye eti, 3 diş sarmısak, yarım çay kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 yemek kaşığı limon suyu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı                    | Midyeleri yıkayın. Süzün, bir tencereye koyun ve kısık ateşte kendi suyu ile 10 dakika pişirin. Sarmısakları ayıklayın ve tuz ile ezin. Maydanozu ayıklayın, yıkayın, kalın saplarını atın ve yapraklarını kıyın. Sarmısak, limon suyu ve maydanozu karıştırıp midyelerin üzerine dökün. Karıştırın ve ılık servis yapın. Kabuklu midye kullanacaksanız önce midyeleri bir tencereye koyup ateşe oturtun ve kabukları açıldıkça midyeleri çıkartıp alın |

| <b>Midye Pilaki</b> |                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 30-35 adet iri midye eti, 1 orta boy soğan, 1 körpe havuç, 1 küçük boy kereviz, 1 orta boy patates. 1 orta boy |



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | domates, 1 dolmalık biber, 1 tatlı kaşığı un, 1 çay kaşığı toz şeker, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı | Midyeleri yıkayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentim. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kereviz ve patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küpler şeklinde doğrayın, kararmamaları için soğuk suya atın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Dolmalık biberin sapını çıkarın, çekirdeklerini boşaltın, yarım ay şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını ince kıyın. Üç kaşık zeytinyağı ile soğanı pembeleşinceye kadar (5-6 dakika) kavurun, havuç, kereviz ve patatesi ekleyin, 3-4 dakika daha kavurun, gerektiği takdirde sıcak su ekleyin, şeker, karabiber ve tuzunu koyun, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sonunda domatesi, biberi ve unu katın, arada bir dibinin tutmaması için karıştırarak sebzeleri tam olarak pişirin. Sebzeler suyunu çekince midyeleri atın, iki-üç dakika daha kısık ateşte birlikte pişirmeye devam edin. Ateşi söndürünce maydanozu serpin, kendi tenceresi içinde soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz taze domates yerine ılık suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçası katabilirsiniz |

#### Mantar Yoğurtlu

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 500 gram kültür mantarı, yarım limon, 1 su bardağı süzme yoğurt, 3 diş sarımsak, ¼ demet dereotu, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı pul biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı | Mantarları bir güzel hazırlayın. Sarımsakları soyun ve tuzla ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Mantarları bir salata kabına alın. Yoğurt, sarımsak ve dereotunu karıştırın. Mantarların üzerine dökün. Üzerine zeytinyağını gezdirin. Kırmızı pul biberi serpin ve sofraya getirin. Arzu ederseniz kültür mantarı yerine zehirli olmadığından emin olduğunuz başka mantarları da kullanabilirsiniz |

#### Mantar Izgara

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 350 gram iri kültür mantarı, 6 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 demet maydanoz, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı | Mantarların üzerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. İyice yıkayın, saplarını yuvarlak kısımlarını zedelemeyen parmaklarınızla hafifçe bastırıp ve döndürerek çıkartın. Soğuk suya atın. Maydanozu yıkayın, sap ve dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Sarımsakları ayıklayın, havan veya el presinde ezin, maydanoza katın. Sarımsakları maydanoza tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edin ve karıştırın. Sudaki mantarları çıkartın, ters çevirip içlerindeki suyu boşaltın, bir küçük kaşık yardımı ile içlerini sarımsaklı maydanozla doldurun. Üzerlerine kırmızı pul biber ekin ve fırının üstten ızgarasında yumuşayınca kadar pişirin. Mantarların içine sarımsaklı maydanoz yerine karides, peynir, dereotu veya kaşar peyniri de koyabilirsiniz |

#### Mantar Sote

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 500 gram kültür mantarı, 10 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy domates, 2 sivri biber, tuz, karabiber, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1/3 demet maydanoz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı | Mantarların üzerlerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin. İyice yıkayın, saplarının rengi solmuş uçlarını kesip atın. Büyük mantarları dörde, küçük mantarları ikiye bölün. Soğuk suda tutun. Sarımsakları ayıklayın ve bütün bırakın. Domatesi sıcak suya sokup çıkartın, kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, 1 cm uzunluğunda doğrayın. Maydanoz yapraklarını yıkayın, ayıklayın, ince ince kıyın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın, sarımsakları atın, bir dakika kadar tahta kaşıkla çevirerek kızartın. Mantarları ilave ederek karıştırmaya devam edin. Mantarlar önce su salıp ardından çekmeğe başlayınca domates, yeşil biber, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Ocağı kapatıp kekiği koyun ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce kırmızı biber ekin ve maydanozu serpin |

#### Menemen

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 4 adet yumurta, 4 adet taze soğan, 2 diş sarımsak, 3 orta boy olgun domates, 2 sivri biber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı kıvrıntı beyaz peynir, 1/3 demet maydanoz, karabiber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Yapılışı | Yumurtaları çukur bir kapta çırpın. Domatesleri kaynar suya atıp hemen çıkartın. Kabuğunu soyun. Çekirdeklerini atın. Küçük küpler halinde doğrayın. Taze soğanların püsküllerini kesin, kabuklarını soyun, halka şeklinde doğrayın. Yapışmaz bir tavada yağı kızdırın, sarımsakları koyun, bir dakika kadar çevirin, soğanları atın, iki dakika karıştırarak kavurun. Domates ve sivri biberi ekleyin, domatesler suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Tavayı ocağın üstünden alın, peynir, karabiber ve tuzu ilave edin. Tavayı tekrar ocağın üzerine koyun. Çırpılmış yumurtaları dökün, orta kuvvetli ateşte karıştırarak her tarafı eşit, suluca bir kıvamda olacak şekilde pişirin. Üzerine kıyılmış maydanozu serpin ve kapağı kapalı olarak birkaç dakika tutup sofraya getirin. Taze soğan yerine kuru soğan da kullanabilirsiniz. Kullanacağınız beyaz peynir tuzlu ise tuz koymanız gerekemeyebilir |

#### Muhammara

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 2 dolmalık kırmızı biber, 1 diş sarımsak, 1 küçük kuru soğan, 2 yemek kaşığı biber salçası, 1 fincan öğütülmüş kızarmış ekmek, 1 fincan ceviz içi, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 çay kaşığı nar ekşisi, 1 yemek kaşığı nohut, 1 -2 çay kaşığı kimyon, tuz, zeytinya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı | Biberleri közleyin, bir kağıt torbaya koyup 10 dakika bekletin, çıkartıp zarını soyun, sapını ve içindeki tohumlarını atın, elinizle çatalla veya mutfak robotunda ezerek püre haline getirin. Sarımsak ve soğanın kabuklarını ayıklayın, ince ince çentim. Bir kapta ezilmiş biberi, sarımsağı, soğanı, biber salçasını, öğütülmüş kızarmış ekmeği ve cevizi iyice karıştırın. Limon suyu ve nar ekşisini ilave edin, tekrar karıştırın. Yoğurt, kimyon ve tuzu katarak tadını ayarlayın. En sonunda karıştırmaya devam ederek zeytinyağını yavaşça ilave edin. Bir gün önceden hazırlarsanız |



|  |                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | daha keskin bir lezzet ve koku elde edebilirsiniz. Kızarmış ekmek yerine sıcak suda bekletilmiş bulgur da kullanabilirsiniz |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Mercimek Köftesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı köftelik (ince) bulgur, 1 demet (6-8 adet) taze soğan, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşık nar ekşisi, 1 çay kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı kimyon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı                | Mercimeği tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, üzerinde bir parmak kalacak kadar haşlama suyunu bırakın, kalanını dökün, bulguru ilave edin, 20 dakika kadar şişmesini bekleyin. Taze soğanları ayıklayın, ince ince kıyın. Maydanozu ayıklayın, saplarını atıp yapraklarını doğrayın. Taze soğan, maydanoz, biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, pul biber, kişniş ve kimyonu da ekleyip elinizle iyice yoğurun, sıkarak avucunuzun içinde ince uzun köfteler yapın. Köfte şekli vermeden önce tadına bakarak bazı malzemelerin miktarını değiştirip kendi ağız tadınıza en uygun karışımı bulabilirsiniz. Mercimek köftesi durdukça kuruyup lezzetini kaybedeceğinden çok önceden hazırlanmamalıdır. Bu köfteyi yeşil mercimek ile de yapabilirsiniz |

| <b>Mücver Yeşil Fasulye</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 250 gram yeşil fasulye, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı kırntı beyaz peynir, 2 diş sarımsak, 1/3 demet maydanoz, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı                    | Taze fasulyeleri içine yarım çay kaşığı kabartma tozu atacağınız tuzlu suda haşlayın, çıkartıp süzün, ince ince doğrayın. Sarımsağı ayıklayın, ince ince çentin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta un, peynir, sarımsak, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Mücveri yanında çeyrek limon dilimleri ile ikram yapabilirsiniz |

| <b>Mücver Pırasa</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 4 adet pırasa, 4 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı kırntı beyaz peynir, ¼ demet maydanoz, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı             | Pırasaları yıkayın, en dıştaki kabuğunu soyun, yeşil kısımları ile birlikte halka halka doğrayın. Tuzlu suya atıp yumuşayınca kadar 10 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün, soğuduktan sonra ince ince kıyın. Taze soğanların dış kabuğu soyun, püskülünü atın, ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta kıyılmış pırasa, taze soğan, un, peynir, maydanoz ve yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesi ile fazla yağını süzerek servis yapın. Pırasa mücveri yanında çeyrek limon ile ikram edilebilir |

| <b>Mücver Patates</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 250 gram patates, 5 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı kırntı beyaz peynir, 1/3 demet maydanoz, 2 yumurta, 1 çay kaşığı kabartma tozu, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı              | Patatesleri yıkayıp kabuğunu soyun, içinde soğuk su bulunan bir kaba rendeleyin. Taze soğanların dış kabuğunu soyun, püskülünü atın, ince halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta sudan çıkartıp avucunuzda sıkarak suyunu süzeceğiniz patates rendesi, taze soğan, un, peynir, maydanoz, yumurta, kabartma tozu, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin, iki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Patates mücverini yanında ketçap veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz |

| <b>Mücver Karnıbahar</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                  | 1 adet küçük boy karnıbahar, 1 tatlı kaşığı sirke, 7 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, yarım demet dereotu, 1 yumurta, 100 gram kırntı beyaz peynir, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı                 | Karnıbaharın yeşil yapraklarını ayıklayın. Dip kısmını hafifçe oyarak çıkartın. Zedelemeyen 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. İçinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak yumuşayınca kadar haşlayın. Süzün ve çatalla ezin. Taze soğanın dış kabuklarını soyun, püskülünü atın ve ince halkalar halinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, dallarını atın ve ince ince kıyın. Çukur bir kapta un, dereotu, yumurta, peynir, tuz ve karnıbahar ezmesini katın. Tekrar karıştırın ve köfte şeklini vererek kızgın yağda kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağını süzerek sıcak servis yapın |

| <b>Mücver Kabak</b> |                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 3 adet orta boy kabak, 4 adet taze soğan, 1 diş sarımsak, 4 demet dereotu, 2 yumurta, 3 yemek kaşığı un, 50 |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | gram ezilmiş beyaz peynir, yarım çay kaşığı karabiber, kızartma için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı | Kabakları yıkayın, sap kısmını ve altındaki siyah yuvarlak kısmı kesin. Kabuklarını sıyırarak soyun ve iri parçalar halinde rendeleyin. Çukur bir kaba koyarak su salmasını bekleyin. Taze soğanın püskülünü kesin, dış yapraklarını soyun ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarmısağı ayıklayıp ince ince çentin. Dereotunu yıkayıp kalınca dallarını atın. Yapraklarını doğrayın. Peyniri bir kap içinde çatalla ezin. Suyunu salmış rendelenmiş kabakları avucunuzun içinde sıkarak kalan suyunu da süzün. Kabağın üzerine taze soğan, sarımsak, dereotu, un, peynir ve karabiberi ilave edin. Yumurtaları kırın. Hepsini iyice karıştırın. Karışım sulu olmayan yumuşak bir hamur haline gelince tavada yağı kızdırın. Kaşığı doldurup yavaşça tavaya bırakın. Üstlerini de kaşığın sırtı ile hafifçe düzeltip yakmadan iki taraflarını da kızartın. Kızaran mücverleri kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Servis tabağına alarak soğumadan sofraya getirin. Hem yumurta içerdiği hem de yağda kızardığı için oldukça ağır olan mücveri dengelemek için yanında yoğurt ile servis yapmakta yarar vardır. Mücveri kuvvetli ateşte kızartırsanız dışı çok çabuk pişer, hatta yanar. İçi ise çiğ kalır. Bu nedenle ateşin kuvveti iyi ayarlanmalıdır. Karışım sulu olduğu takdirde biraz un ilave ederek kıvam elde edilir |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mücver Ispanak Kökü</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Malzeme                    | 1 kilo ıspanak, 3 adet taze soğan, 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı                   | Ispanağın yapraklarını köklerin 5 santim üzerinden kesin. Başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. Kökleri içinde bulunan su derince bir kaba alınır. Çamurlardan arınması için birkaç saat beklenir. Sudan çıkardıktan sonra ince uçlu bir bıçak ile kökleri iyice temizleyin. Herbir kökün ortadaki sapının ucunu kesin, tuzlu suya atıp 10 dakika haşlayın. Çıkartıp süzün. Soğuduktan sonra ince ince kıyın. Taze soğanları ince halkalar şeklinde doğrayın. Maydanozun yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta kıyılmış ıspanak kökü, taze soğan, un, peynir, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu bir hamur haline gelince, tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağda bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını da kızartın. Kağıt peçetede fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Ispanak kökü mücverini yanında yoğurt veya limon dilimi ile ikram edebilirsiniz |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mücver Havuç</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Malzeme             | 3 adet orta boy havuç, 3 adet taze soğan, 1 yemek kaşığı un, ¼ demet dereotu, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı            | Havuçları yıkayın. Kazıyın ve kabuklarını soyun. Rendeleyin. Taze soğanların dış kabuklarını soyun ve püskülünü atın. İnce halkalar şeklinde doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın. Dallarını atın. Yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta rende havuç, taze soğan, un, maydanoz, dereotu, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alıp kızgın yağda bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını pembeleşene kadar kızartın. Kağıt peçetede fazla yağını süzerek sıcak servis yapın. Yanında limon dilimi veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Muska Böreği Sebzeli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Malzeme                     | 1 hazır yufka, 3 yaprak pazı, 2 pırasa, 1 orta boy havuç, 1 küçük boy patates, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı                    | Yuvarlak yufkayı ortasından keserek iki parçaya ayırın. İki yarım yufkayı üstüste koyun tekrar ikiye bölün. Böylece dört parça yufka elde etmiş oldunuz. Aynı işlemi dört yufka parçası ile tekrarlayıp en sonunda 16 üçgen parçaya bölün. Pazıları yıkayın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, kalın damarlı kısmını çıkartın. Yaprakları ince ince kıyın. Pırasanın en dıştaki kabuğunu soyun, püskülünü kesin, beyaz kısmını halka şeklinde ince ince doğrayın. Havucu yıkayın, kazıyın ve rendeleyin. Zeytinyağını tavaya koyun, kızınca pırasaları atın ve çevirerek iki dakika kızartın. Havucu ilave edin 3 dakika daha kızarttıktan sonra pazıyı ekleyin. 3 dakika daha kızartın. Tavayı ateşten alın. Haşlanmış patatesi, tuzu, karabiberi ilave edin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Herbir yufka parçasının geniş tarafına soğumuş sebze karışımından koyarak muska şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak olarak servis yapınız. Sebzeli börek içini mevsim, mevcut malzemeler ve zevkinize göre daha farklı biçimde de hazırlayabilirsiniz. Böreği isterseniz muska değil sigara şeklinde de sarabilirsiniz |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Muska Böreği Balıklı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Malzeme                     | 1 hazır yufka, 5-6 adet küçük balık (sardalya, hamsi veya benzeri kolay filetosu çıkabilen, az kılıklı, dikensiz balıklardan), 1 küçük boy soğan, yarım demet maydanoz, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı                    | Yuvarlak yufkayı ortasından ikiye kesin, iki yarım yufkayı üstüste koyup tekrar ikiye bölün ve böylece dört parça (çeyrek) yufka elde edin. Aynı işlemi iki kere daha tekrarlayıp tek yufkanızı toplam 16 üçgen şeride bölün. Balıkları temizleyin, kafa ve kılçığını atın, herbir filetoyu yarım santimden küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı balıkların üzerine rendeleyin. Maydanozu yıkayın, dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın, balıklara ilave edin, tuz ve karabiberi koyun, tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Herbir 1/8 yufkanın geniş tarafına soğanlı balık karışımından koyarak muska (üçgen) şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısım üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzdürün, sıcak olarak sofraya getirin. Balıkları doğrayacağınız bıçak tırtıllı olursa balık etleri parçalanıp ezilir. Başka yemekten kalmış haşlanmış balıklar ile de bu böreği hazırlayabilirsiniz |

| <b>Patlıcan Izgara</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | 2 orta bostan patlıcanı, 2 diş sarmısak, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, karabiber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı               | Patlıcanı yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın, tuzlu suya atın. Sarmisakları ayıklayın, havanda biraz tuzla ezin, bir kaseye koyun, 2 yemek kaşığı zeytinyağını, tuzu ve biberi ekleyin, çatalla çırpın. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcanları kurutun, kasedeki karışıma batırın, mangal ızgarası veya yapışmaz tavada iki taraflarını da kızartın, yayvan bir tabağa dizin. Servis yaparken üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile biraz sirke gezdirtin. Servis yaparken arzu ederseniz zeytinyağı ve sirke yerine yanında sarmısaklı yoğurt verebilirsiniz |

| <b>Patlıcan Köftesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 3 adet patlıcan, 3 yemek kaşığı kaşar rendesi, 2 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 1/3 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı galeta unu, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                | Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ince uçlu bir bıçağı saplayarak herbirinin üzerinde üç dört ince yarık açın. Ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanların kömürleşmiş kabuklarını musluk altında soyun. Sapını kesin, çatalla ezin. Patlıcanlara kaşar rende, un, yumurta, maydanoz, tuz ve karabiberi katın ve yoğurun. Elinizle köfte şekli verip galeta ununa batırın. Buzdolabında bir saat bekletin. Çıkartıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri tavadan çıkartıp kağıt mutfak havlusunda fazla yağın süzün. Sıcak servis yapın. Yoğururken fazla sulu olursa un miktarını artırabilir fazla kuru olursa bir yumurta daha ilave edebilirsiniz |

| <b>Patlıcan Puf Kızartma</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | 1 adet bostan patlıcanı, 1 yemek kaşığı un, yarım çay kaşığı kabartma tozu, yarım bardak su, kızartma için zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı                     | Patlıcanın sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Un, yumurta ve kabartma tozunu suyla karıştırarak bulamaş haline getirin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzla zedelemeyin sıkın. Bulamaca batırın ve kızgın yağa atarak iki tarafını da kızartın. Pişerken kabaran patlıcanları bir kağıt mutfak havlusuna çıkartın ve fazla yağın süzün servis tabağına alın. Patlıcanları yemeden çok önce yaparsanız soğuyup çıtır kıvamlarını kaybeder. Arzu ederseniz ayrıca yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz |

| <b>Patlıcan Kızartma Soslu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                        | 3 adet patlıcan, 2 orta boy domates, 2 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı sirke, 1/3 demet maydanoz, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı biber salçası, tuz, karabiber, kızartma için yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı                       | Patlıcan sapını kesin, kabuğunu uzunlamasına şeritler halinde soyun. Yarım santim kalınlığında uzun dilimler halinde doğrayın. Tuzlu suya atın. Domatesleri ikiye bölün, rendeleyin. Sarmisakları ayıklayın, biraz tuzla havanda dövün. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını ince ince kıyın. Biber salçasını yarım kahve fincanı ılık suda eritin. Tuzlu sudan çıkartacağınız patlıcan dilimlerini iki avucunuzun arasında zedelemeyin sıkın. Kızgın yağa atarak iki taraflarını da kızartın. Önce kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın. Fazla yağın süzün. Sonra yayvan bir tabağa dizin. Bir sahane domates rendesi, sarmısak, sirke, toz şeker, biber salçası, tuz ve karabiberi koyun. Bunların üzerine patlıcanların içinde kızarmış olduğu yağdan iki yemek kaşığı alarak ekleyin. Beş dakika pişirin. Patlıcanları tam sofraya götürürken üzerlerine sıcak sosu dökün. Sosunu son anda sıcak olarak koyacağınız için patlıcanları daha önceden kızartabilirsiniz. Arzu ederseniz yanında yanında yoğurt ile servis yapabilirsiniz |

| <b>Pazı Kavurması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 1 demet pazı (600-700 gram), 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık, 1 orta boy soğan, tuz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı              | Pazıları yıkayın, herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı kısmını çıkartıp 2 santim uzunluğunda doğrayıp bir kenara ayırın, yaprakları ince ince kıyın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küp şeklinde çentim. Geniş bir tava veya tencereye zeytinyağını koyun, soğanları atın, çevirerek iki dakika kavurun, pazı saplarını atın, üç dakika daha kavurun, fıstıkları ekleyin. İki dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin, en son pazı yapraklarını atın. Hepsini alt üst ederek beş dakika daha pişirin, tuzunu ve biberini ekleyin, ılık veya soğuk olarak servis yapın. Arzu ederseniz üzerine yoğurt (sarmısaklı) koyabilirsiniz |

| <b>Pazı Sarması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 1 demet pazı, 100 gram orta yağlı kıyma, 1 küçük soğan, 2 yemek kaşığı pirinç, 1 tatlı kaşığı domates salçası, ¼ demet maydanoz, 1 çay kaşığı kuru nane, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Yapılışı            | Pazıları yıkayın. Herbir yaprağını uzunlamasına ortadan kesin, damarlı saplarını atın. Soğanın kabuğunu soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın. Pirinci yıkayın ve süzün. Salçayı yarım fincan ılık suda eritin. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ince ince kıyın. Kıyma, soğan, pirinç, salça, maydanoz, nane, tuz, karabiber, 2 yemek kaşığı su ve yağ karıştırın ve yoğurun. Karışımdan alarak herbir pazı yaprağının alt kısmına koyun. Kıvrarak muska gibi sarın. Açılacak kısmı alta gelecek şekilde küçük bir tencerenin dibine dizin. Sarma işlemi bitince üzerlerine porselen bir tabağı ters çevirerek koyun. Bir bardak sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra |

|  |                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | kısarak 30 dakika ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Arzu ederseniz sofraya yanında yoğurt ile getirebilirsiniz |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Patatesli Çig Köfte</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                    | 1 su bardağı köftelik (ince) bulgur, 2 orta boy patates, 8-10 taze soğan, yarım demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı nar ekşisi, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı                   | Bulguru yıkayın, üzerine kaynar su döküp bir kapak örtün, yarım saat pişmesi için bekletin. Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunu soğumaya bırakın, çıkartıp kabuklarını soyun, rendeleyin. Taze soğanların püsküllerini atın, en üstteki kabuklarını soyun, ince ince yuvarlak doğrayın. Maydanozu ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Biber salçasını biraz ılık suda eritin. Çukur bir kapta bulgur, rende patates, taze soğan, maydanoz, biber salçası, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz ve karabiberi karıştırıp iyice yoğurun. Tadını kontrol edin, elinizle parmak şeklinde köfteler yapıp salata yaprakları üzerinde sofraya getirtin. Arzu ederseniz ertesi güne kalan köfteleri tekrar karıştırıp içine bir yumurta kırarak tavada kızartabilirsiniz |

| <b>Patates Köftesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | 3 orta boy patates, 3 sap taze soğan, 1 küçük boy domates, 2 sivri biber, 1 çay kaşığı baharı, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı               | Patatesleri yıkayın, tuzlu suda haşlayın ve biraz soğuyunca ezerek püre haline getirin. Soğanın kabuğunu soyun bir kaba ince ince çentin, 1 çay kaşığı tuz ile ovun, sudan geçirin, avucunuzla sıkın, patatese ekleyin. Domatesi ikiye bölün, rendeleyin. Sivri biberin sap ve tohumlarını atın, çok ince halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, saplarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Köfte baharı, karabiber ve tuzu katın ve iyice karıştırın, yoğurun, ince uzun köfteler yapın. Sıvı yağı kızdırın, köfteleri önce una sonra yumurtaya batırıp kızartın. Domates yerine bir tatlı kaşığı salçayı ılık suda eritip katabilirsiniz |

| <b>Pancar Turşusu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 500 gram kırmızı pancar, 2/3 bardak sirke, 1/3 bardak limon suyu, 4 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı toz şeker, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı              | Pancarları oarak yıkayın, sap ve yapraklarını kesin, bir tencereye koyup üç parmak aşacak kadar su koyun, 1 çay kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sirke ile arada kontrol ederek, yumuşayınca kadar haşlayın. Kevgirle sudan alacağınız pancarlar soğumadan kabuklarını soyun ve halka şeklinde doğrayın. Pancarları cam kavanoza alın, kaynama suyunu süzerek üzerlerine dökün. Sarımsakları ayıklayın, bir parça tuzla dövün, üzerine sirke ve limon suyunu döküp karıştırın, pancarlara ekleyin. Toz şekeri ekleyin, tuzunu kontrol edin, buzdolabında 2-3 gün bekletin, küçük kaselerde suyu ile birlikte ikram edin. |

| <b>Pastırmalı Izgara Börek</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                        | 1 hazır yufka, 25 gram sıra pastırma, 25 gram kaşar peyniri, 1 yumurta, 1/3 demet dereotu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı                       | Yuvarlak yufkayı ortasında ikiye bölün. Katlayarak keserek toplam sekiz üçgen parça haline getirin. Pastırmanın çemenini ayıklayın, ince ince kıyın. Kaşar peynirini iri iri rendeleyin. Yumurtayı kırın. Dereotunu ince doğrayın ve hepsini pastırmaya katın ve karıştırın. Herbir 1/8 yufkanın geniş tarafına bu karışımdan koyarak muska şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Böreklerin iki taraflarını da bir mutfak fırçası veya kağıt ile hafifçe yağlayın. Kömür ateşi veya yapışmaz tavada yakmadan ızgara ederek sıcak servis yapın. Izgara böreğin içine pastırma yerine sucuk, salam veya kavrulmuş kıyma koyabilirsiniz |

| <b>Pastırma Kağıtta</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 100 gram dilimlenmiş orta yağlı pastırma, 1 orta boy domates, 1 sivri biber, 1/3 demet dereotu, yarım limon, 3 çay kaşığı zeytinyağı, aliminyum mutfak folyosu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı                | Pastırmanın çemenlerini ayıklayın. Domatesi ve yarım limonu kabuklarını soymadan ince yuvarlak halkalar halinde kesin. Biberin sap ve tohumlarını ayıklayın ve halka şeklinde doğrayın. Dereotunu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın ve yapraklarını ayırın. Aliminyum folyoyu bohça şeklinde katlanabilecek gibi açarak ortasına domates, biber, limon, dereotu, pastırma ve üzerine zeytinyağı olarak birkaç kat üstüste dizerek hava almayacak şekilde kapatın. Paketi yağsız tavaya koyarak orta ateşte 5 dakika süre ile tutun. Bir tabağa alarak sofraya getirin. Çıkacak buharın elinizi yakmamasına dikkat ederek bir bıçak ile folyoyu kesin. Bu mezenin benzerini sucuk ve peynir ile yapabilirsiniz. Tabaklara servis edildiğinden kısa bir süre sonra pastırmalar sertleşeceği için kısa süre için de olsa yenmesi uygun olur |

| <b>Pastırma Alevli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | 50 gram yağlı pastırma, 3 yemek kaşığı rakı.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Yapılışı               | Pastırma dilimlerini birbirlerinden ayırın. Çemenlerini ayıklayın, bir tabağa dizin ve sofraya koyun. Rakıyı bir cezveye koyarak kaynatmadan ısıtın. Sıcak rakıyı sofraya getirip pastırmaların üzerinde gezdirin. Tutuşturun. Alevler sönmüce soğutmadan yiyiniz. Pastırma dilimleri ince ve kıvrılmış halde ise daha az rakı yeterli olabilir. Alevlemeyi kibrit ile yaparsanız kibritin ecza kokusu sinebilir. En doğrusu bir kağıt tutuşturup rakıyı yakmaktır |

| <b>Pilaki Yeşil Mercimek</b> |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | 1 su bardağı yeşil mercimek, 1 orta boy soğan, 2 diş sarımsak, 1 orta boy havuç, 1 orta boy patates, 1 tatlı kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber. |
| Yapılışı                     | Mercimekleri yıkayın, sekiz ila on saat süre lie soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentin.                                                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sarmisakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için soğuk suya atın. Salçayı bir kahve fincanı ılık suda eritin. Tencereye ısıtılmış mercimeği soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak diriliğini tam kaybetmeden yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarmisağı 3-4 dakika kavurun, havucu ve patatesi ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, bir su bardağı sıcak su koyun, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış mercimekleri koyun, onbeş dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürmeden tencereye naneyi serpin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Salça yerine taze domates ile de yapabilirsiniz |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Pilaki Fasulye</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 250 gram kurufasulye, 1 orta boy soğan, 1 baş sarmısak, 2 orta boy havuç, 1 orta boy kereviz, 2 çay kaşığı toz şeker, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı              | Fasulyeleri yıkayın, sekiz-on saat süre ile soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentim. Sarmisakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ısıtılmış fasulyeyi soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak beş dakika kaynatın, süzün, köpüklenmiş bu suyu atın. Tencereye yeniden soğuk su koyarak fasulyeleri yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarmisağı 3-4 dakika kavurun, havucu ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, kerevizleri katın, bir su bardağı sıcak su koyun, tozşeker, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış fasulyeleri ilave edin, on dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürünce tencereye, kalan üç kaşık zeytinyağını ilave edin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz yemeği ateşten almadan önce biraz sıcak suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçasını renk vermesi için katabilirsiniz |

| <b>Pilaki Börülce</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 1 su bardağı kuru börülce, 1 orta boy soğan, 4 diş sarmısak, 1 orta boy havuç, 1 iri domates, 2 sivri biber, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı toz şeker, tuz, karabiber, yarım demet dereotu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı              | Börülceyi bir gece önceden ıslatın, süzüp soğuk tuzlu suya koyun, kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri bir kevgirle alın, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, çentim. Sarmisakları soyun, çentim. Havucun üstünü kazıyın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, bir santim uzunluğunda yuvarlaklar olarak doğrayın. Tencereye iki kaşık zeytinyağını koyun, soğan, sarmısak ve havuçları beş dakika süre ile kavurun, domates, sivri biber, toz şeker, tuz, karabiber ve bir su bardağı sıcak su ekleyin. Tencere kaynayınca haşlanmış börülceleri ilave edin, ateşi kısıp 15 dakika daha pişirin. Ocağı söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını ve dereotunu serpin, karıştırıp kapağını kapatın ve soğumaya bırakın. Domates yeterice ılık suda eriteceğiniz 1 yemek kaşığı domates salçası da koyabilirsiniz. |

| <b>Pilav Patlıcanlı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 1 adet bostan patlıcanı, 1 su bardağı pilavlık pirinç, 1 orta boy soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 çarliston biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı toz şeker, 4-5 dal taze nane, patlıcanları kızartmak için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı                | Patlıcanı alacalı soyun, 2-3 santimlik küpler şeklinde doğrayın, bekletmeden tuzlu suya atın, hepsinin suyun içinde kalmasını sağlayacak şekilde üzerlerine bir tabak yerleştirin, en az yarım saat bekletin. Pirincin üzerine 2 çay kaşığı tuz ile tamamını örtecek kadar sıcak su dökün, su soğuyup pirinçler yumuşayana kadar bekleyin, soğuk su ile yıkayın, süzün. Soğanı çentim, zeytinyağı ile birlikte tencereye koyun. Domatesleri rendeleyin, biberlerin sap ve çekirdeklerini atın, ince halkalar halinde doğrayın. Nane yapraklarını kıyın. Patlıcanları sudan çıkartın, elinizle sıkarak acı suyunu süzün, kağıt peçete ile kurulayın, sıvı yağa atıp kızartın. Tenceredeki soğanı zeytinyağı ile kavurun, rende domates, çarliston biber, kızarmış patlıcanlar, bir bardak su, tuz, karabiber, yenibahar ve toz şekeri ilave edin, hepsi kaynayınca pirinci atın, karıştırın, önce harlı, sonra kısık ateşte pilavi pişirin. Suyunu çektikten sonra 15-20 dakika demlenmeye bırakın, taze nane yapraklarını atıp, harmanlayın, ılık olarak sofraya getirin. Bir bostan patlıcanı yerine iki kemer patlıcanı kullanabilirsiniz. Taze nane yerine dereotu koyabilirsiniz. Arzu ederseniz pilav piştikten sonra harmanlarken 1 çay kaşığı tarçın da ilave edebilirsiniz. |

| <b>Pilav Patlıcanlı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 1 adet bostan patlıcanı, 1 su bardağı pilavlık pirinç, 1 orta boy soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 orta boy domates, 2 çarliston biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı toz şeker, 4-5 dal taze nane, patlıcanları kızartmak için sıvı yağ. |
| Yapılışı                | Patlıcanı alacalı soyun, 2-3 santimlik küpler şeklinde doğrayın, bekletmeden tuzlu suya atın, hepsinin suyun içinde                                                                                                                                                             |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>kalmasını sağlayacak şekilde üzerlerine bir tabak yerleştirin, en az yarım saat bekletin. Pirincin üzerine 2 çay kaşığı tuz ile tamamını örtecek kadar sıcak su dökün, su soğuyup pirinçler yumuşayana kadar bekleyin, soğuk su ile yıkayın, süzün. Soğanı çentin, zeytinyağı ile birlikte tencereye koyun. Domatesleri rendeleyin, biberlerin sap ve çekirdeklerini atın, ince halkalar halinde doğrayın. Nane yapraklarını kıyın. Patlıcanları sudan çıkartın, elinizle sıkarak acı suyunu süzün, kağıt peçete ile kurulayın, sıvı yağla atıp kızartın. Tenceredeki soğanı zeytinyağı ile kavurun, rende domates, çarliston biber, kızarmış patlıcanlar, bir bardak su, tuz, karabiber, yenibahar ve toz şekeri ilave edin, hepsi kaynayınca pirinci atın, karıştırın, önce harlı, sonra kısık ateşte pilavi pişirin. Suyunu çektikten sonra 15-20 dakika demlenmeye bırakın, taze nane yapraklarını atıp, harmanlayın, ılık olarak sofraya getirin. Bir bostan patlıcanı yerine iki kemer patlıcanı kullanabilirsiniz. Taze nane yerine dereotu koyabilirsiniz. Arzu ederseniz pilav piştikten sonra harmanlarken 1 çay kaşığı tarçın da ilave edebilirsiniz.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Pilav Meyhane</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 150 gram kıyma, 3 yemek kaşığı mısır özü yağı, 1 orta boy soğan, 1 küçük havuç, 2 orta boy domates, 1 kırmızı veya 2 çarliston veya 3 sivri biber, 1 bardak pilavlık bulgur, 1,5 bardak et suyu, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı             | <p>Soğanı dış halinde çentin. Havucu kazıyın ve rendeleyin. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberin sapını çıkartın, çekirdeklerini atın, ince şeritler halinde veya halkalar halinde doğrayın. Bulguru yıkayın ve süzün. Sıvı yağ, kıyma ve soğanı birlikte kıyma su salıp tekrar çekene kadar kavurun. Havuç, domates ve biberini ilave edin. 3-4 dakika daha pişirin. Etsuyunu ekleyin, tuz ve biberini ayarlayın, yıkanmış bulguru katın ve karıştırın. Birkaç dakika kuvvetli ateşte kaynattıktan sonra altını kısarak tamamen suyunu çekene kadar 20-25 dakika daha pişirin. En az 15 dakika demlenmeye bırakın. Kepçe ile harmanlayıp servis yapın. Mısırozü yağı yerine 2 kaşık margarin de koyabilirsiniz. Bu pilavı kıyma yerine küçük doğranmış tavuk eti ile de yapabilirsiniz. Bu takdirde etsuyu yerine tavuk suyu koymalısınız. Pilava küp şeklinde kesilip kızartılmış küçük patlıcanlar veya haşlanmış bezelye de ekleyebilirsiniz</p> |

| <b>Piyaz Yeşil Zeytin</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                   | 2 su bardağı çekirdeksiz yeşil zeytin, 3 taze soğan, 1 diş sarımsak, 1 sivri biber, 1 su bardağı ceviz içi, 1/3 demet maydanoz, 1/3 demet dereotu, 1/3 demet taze nane, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu veya nar ekşisi, kırmızı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı                  | <p>Zeytinleri halka şeklinde kesin. Taze soğanların dış kabuklarını soyarak beyaz kısımlarını doğrayın. Sarımsakları ayıklayın, ince ince doğrayın. Maydanoz, dereotu ve taze naneyi yıkayın, kalınca dalların atın, yapraklarını kıyın. Ceviz içlerini küçük parçalar haline getirin. Bütün malzemeleri zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırın. Servis tabağına alıp kırmızı pul biber ile süsleyin. İçeride biber doldurulmuş zeytin kullanıyorsanız ayrıca pul bibere gerek yok. Bu mezeyi ceviz yerine kıyılmış badem veya kıyılmış fındık ile de deneyebilirsiniz</p> |

| <b>Piyaz Mercimek</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 1 su bardağı yeşil mercimek, 2 orta boy domates, 4 taze soğan, yarım demet maydanoz, 3 dal taze nane, 2 sivri biber, 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı sumak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı              | <p>Mercimeği ayıklayın, üzerine mercimekleri iki parmak geçecek kadar soğuk su koyarak 5-6 saat ıslatın. İçine kabuğu soyulmuş bütün bir kuru soğan atılmış tuzlu suda mercimekleri yumuşayınca kadar 20-25 dakika süreyle haşlayın, süzün. Süzülen mercimeğe hemen zeytinyağını döküp karıştırın ve bir kenarda bekletin. Diğer yandan domateslerin kabuğunu soyun ve küçük küp şeklinde doğrayın. Sapı ve tohumları çıkarılmış sivri biberler ile taze soğanların beyaz kısımlarını ince halkalar şeklinde doğrayın, maydanoz ve naneyi kıyın. Mercimekler ve hazırlanmış sebzeleri tuz ilave ederek karıştırın, servis yapmadan kısa bir süre önce limon suyunu ilave edin ve sofraya getirin. Turşu kullanabilirsiniz. Ancak bu durumda daha az tuz ve limon suyu koymak gerekecektir. Bu mezeyi kırmızı turp ve haşlanmış yumurta ile süsleyip servis edebilirsiniz</p> |

| <b>Piyaz Fasulye</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 2 su bardağı kuru fasulye, 2 orta boy soğan, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 2 küçük salatalık turşusu, 2 yumurta, yarım demet maydanoz, 8-10 siyah zeytin, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı sumak.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı             | <p>Fasulyeleri bir güzel haşlayın, bir salata kabına alın. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Yumurtaları 10 dakika haşlayın ve herbirini dört dilime ayırın. Soğanları yarım ay şeklinde ince ince doğrayın, bir kaba alın, üzerlerine tuz dökerek parmaklarınızla ovun, yıkayın ve süzün. Domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve yarım halkalar şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve yuvarlak doğrayın. Biber turşularını. Küp şeklinde kesin. Maydanozun dallarını atıp yapraklarını ince kıyın. Sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın, limon suyu ve tuzu ekleyin, karıştırıp servis tabağına alın. Piyazi yumurtalar ve zeytinler ile süsleyin, üzerine sumak serpin ve sofraya getirin</p> |

| <b>Piyaz Peynir</b> |                                                                                                              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 100 gram sert beyaz peynir, 1 orta bor soğan, 1 çay kaşığı tuz, 1 demet maydanoz, 1 çay kaşığı taze çekilmiş |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | karabiber, 1 çay kaşığı pul biber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı | Beyaz peyniri rendenin iri kısmı ile rendeleyin. Soğanın dış kabuğunu soyun. Uzunlamasına ikiye bölün. İnce ince doğrayın. Çukur bir kaba alın. Üzerine bir çay kaşığı tuz dökün. Elinizle acısını çıkartmak için ovun. Kaba su ekleyip ovulmuş soğanları yıkayın ve süzün. Maydanozun yapraklarını doğrayın. Rendelenmiş beyaz peynir, soğan, maydanoz, karabiber, pul biber ve zeytinyağını ezmeden karıştırın. Beyaz peynir yerine rendeye gelebilecek sertlikte çeşitli yerek peynirler kullanabilirsiniz. Bu pıyazı meze olarak sofraya getirebileceğiniz gibi domates ve çoban salatalarına katabilir veya sade makarnaya ekleyip sıcak olarak servis yapabilirsiniz |

#### **Peynirli Domates Dolması**

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 8 adet küçük domates, 100 gram tulum peyniri, 1 taze soğan, 1 sivri biber, 2 yemek kaşığı cevizçi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1/3 demet maydanoz, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı | Domatesleri yıkayın, üstten kapak şeklinde kesin, içlerini küçük bir kaşıkla boşaltın, tuz serpin, bırakın. Tulum peynirini rendeleyin veya çatalla ezerek kırıntı haline getirin. Taze soğanın beyaz kısmını çok ince halka şeklinde doğrayın. Sivri biberin sapınım kesin, çekirdeklerini temizleyin, ince yuvarlaklar halinde doğrayın. Cevizi havanda ezin. Maydanozu yıkayıp yapraklarını kıyın. Peynir, taze soğan, sivribiber, cevizçi, zeytinyağı, maydanoz ve kırmızıbiberi ezerek karıştırın. Domateslerin içlerini bu harçla doldurup buzdolabında bir süre bekletin ve sofraya getirin. Tulum peyniri kullanmak istemezseniz domatesleri krem peyniri ile doldurabilirsiniz |

#### **Peynir Mezesi**

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 250 gram beyaz peynir, 3 yemek kaşığı ceviz içi, 2 diş sarımsak, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kişniş, yarım çay kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı | Çukur bir kaptan beyaz peyniri çatalla ezin. Cevizleri ellerinizle çok küçük parçalara bölün. Sarımsağı soyun, ayıklayın ve havanda ezin. Peynir, ceviz ve sarımsağı ezerek karıştırın. Kimyon, kişniş, kırmızı biber, biber salçası ve zeytinyağını ekleyin. Tekrar karıştırın. Servis tabağına alın. Servis yapmadan önce tadına bakarak koymuş olduğunuz bazı malzemelerin miktarını artırıp kendi ağız tadınıza en uygun karışımı bulabilirsiniz. Kalabalık toplantılarda bu mezeyi ekmek dilimlerine sürüp kanape olarak sunabilirsiniz |

#### **Peynir Eritme**

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 100 gram dil peyniri, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı | Dil peynirini lif lif ayırın. Isıya dayanıklı yayvan bir cam kaba veya güvece koyun. Üzerlerine zeytinyağını gezdirin. Üstten ısıtmalı bir elektrik Izgarasında eriyene kadar tutun. Kırmızı biberi ekip hemen sofraya getirin. Dil peyniri yerine yanmadan eriyebilen başka yağlı peynirleri de kullanabilirsiniz. Peynir çabuk donacağı için hemen yenmesi gerekir. Eğer masada ısıtma düzeni varsa peynirleri tam erimeden getirebilir ve sofrada uzun süre tutabilirsiniz |

#### **Peynir Sahanda**

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 250 gram eski kaşar, 2 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı | Kaşar peynirinin 1,5 santim kalınlığında düzgün dilimler kesin. Yumurtayı çukurca bir kap içinde çırpın. Tavada yağı kızdırın. Herbir peynir dilimini önce una, sonra yumurtaya, en son galeta ununa batırın. Yavaşça tavaya atın. Peynir dilimlerinin her iki tarafını renkleri açık kahverengiye dönene kadar kızartın. (1-2 dakika). Çıkartınca kağıt mutfak havlusu üzerinde fazla yağın süzün. Sıcak servis yapın. Bu mezeyi fazla yağlı olmayan diğer sert peynirler ile de yapabilirsiniz |

#### **Salata Çiroz**

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 4 yemek kaşığı ayıklanmış, paketlenmiş hazır çiroz, 2 kahve fincanı sirke, 1 demet dereotu, yarım limonun suyu, 1 yemek kaşığı zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı | Çiroz parçalarını yayvan bir kaba yerleştirin, üzerlerine ısıtılmış sirkeyi dökerek bir saat kadar bekletin. Sirkeyi süzün, üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, dereotu yaprakları ile örtün ve sofraya getirin. Çirozu kurutulmuş bütün uskumrudan kendiniz hazırlamak isterseniz önce balıkların üzerine elinizle su serpererek biraz nemlendirin, sonra ocağın alevinde tütsüleyin (kokuya dikkat!), sonra da bir peçeteye sarıp bir çekiç veya taşla döverek yumuşatın, didikleyip üzerine sirke dökün |

#### **Salata Balık**

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme  | 5-6 yemek kaşığı dolusu haşlanmış balık, yarım demet dereotu, 4-5 adet taze soğan, 2 sivri biber, 1 yemek kaşığı salatalık turşusu (veya kapari), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limonun suyu, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı | Balıkları bir güzel haşlayın, derilerini soyun, kılçıklarını ayıklayın, 2-3 santim uzunluğunda dilimlere ayırın. Dereotunu yıkayın, kurulaştırın, kalın dallarını atın, kıyın. Taze soğanın püskülünü, dış kabuklarını ayıklayın, ince halkalar halinde doğrayın. Sivri biberi yıkayın, kurulaştırın, sapını kesin, çekirdeklerini atın, halka şeklinde doğrayın. Salatalık turşusunu ince ince kıyın. (Kapari kullanıyorsanız bütün bırakın.) Hazırladığınız malzemeleri çukurca bir kaba boşaltın, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın ve sofraya getirin |



| <b>Salata Beyin</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | 1 adet koyun beyni, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım limonun suyu, 1/4 demet maydanoz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı            | Beynin üzerindeki zarı, akar soğuk suyun altında kıvrımlarını zedelemekten ayıklayıp çıkarın. Çukur bir kaba 2-3 bardak su ile sirke ve tuzu koyarak kaynatın. Su kaynayınca temizlenmiş beyni yavaşça içine atın, ocağı kısarak 10 dakika haşlayın. Haşlama suyunu süzün, kaba soğuk su koyun ve beyni soğumaya bırakın. Soğuyan haşlanmış beyni sudan çıkarın, suyunun süzülmesi için birkaç dakika bekleyin, doğrama tahtası üzerine koyarak keskin bir bıçakla zedelemekten ince dilimler halinde doğrayın, yayvan bir tabağa dizin. Üzerine zeytinyağı ve limonu gezdirin, ince kıyılmış maydanoz serpin ve sofraya getirin. Koyun beyni yerine dana beyni de kullanabilirsiniz, miktarı daha çok ancak lezzeti daha az olacaktır. Haşlanmış beyni servis yapmadan kısa bir süre önce suyundan çıkartıp doğrar, zeytinyağı ve limonunu son anda koyarsanız pörsümez ve daha lezzetli bir salata elde edersiniz. |

| <b>Salata Tavuk</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme             | adet haşlanmış tavuk göğüs eti, 4 taze soğan, 2 diş sarmısak, 1 orta boy domates, 1 çarliston biber, 2 adet küçük salatalık turşusu, 1 demet dereotu, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, 5-6 adet zeytin, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Yapılışı            | Haşlanmış tavuk göğsünü küp şeklinde doğrayın. Taze soğanların dış yaprağını soyun, beyaz kısımlarını ince halkalar halinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küp şeklinde doğrayın. Sarmısak dişlerini ince ince kıyın. Biberin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Salatalık turşularını yuvarlak doğrayın. Dereotunu yıkayın, yapraklarını kıyın. Salata tabağında tavuk parçaları ile soğan, sarmısak, domates, biber, turşu, dereotu, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırın, yeşil veya siyah zeytinler ile süsleyip sofraya getirin. Salataya isterseniz 1 kaşık haşlanmış mısır da koyabilirsiniz. |

| <b>Salata Yoğurtlu Havuç</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | 3 adet orta boy havuç, yarım su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 1/4 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, kırmızı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı                     | Havuçları kazıyın, rendeleyin, sarmısakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını çok ince kıyın. Ezilmiş sarmısakları ve maydanozu yoğurda katın, iyice karıştırın, havuçların üzerine dökün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, kırmızı pul biber ekip sofraya getirin. Uzunluğunda ince çubuklar halinde doğranmış yoğurt karışımını (dip) başka küçük bir kaba koyarak rakı yanında ikram edin |

| <b>Salata Cevizli Yeşil</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | Yarım kıvırcık salata, yarım top salata, yarım demet roka, 4 diş sarmısak, 5 yemek kaşığı irice parçalanmış ceviz içi, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı                    | Salata yapraklarını ayırın, yarım saat sirkeli suda bekletin, teker teker yıkayın, sularını süzdürün, iyice kurutun, elinizle parçalayın, genişçe bir salata kasesine yerleştirin. Ceviz içlerini dövmeden, ellerinizle olabildiğince küçük parçalara ayırın. Sarmısağı ayıklayın, tuz ve kuru nane ile birlikte dövün, bir kaseye alın, limon suyu ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın, salata yapraklarının üzerine dökün, en üste cevizleri serpip sofraya getirtin |

| <b>Salata Semizotu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | Yarım demet semizotu, 1 su bardağı yoğurt, 1 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı ceviziçi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı pul biber, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı               | Semizotunu yıkayın, kalın saplarını atın, ince saplı yaprakları kesmeden elinizle ayırın, kurutun, çukur bir kaba koyun. Sarmısağı ayıklayın, biraz tuz ile ezin, yoğurda katın, karıştırın. Yoğurdun yarısını semizotuna katın, karıştırın, hepsini bir salata tabağına alın. Kalan yoğurdu üzerine yayın, ceviziçleri ile süsleyin, zeytinyağını gezdirtin, pul biberi ekip sofraya getirin. Semizotunu yoğurt ve ceviz yerine salatalık ve domates ile karıştırıp zeytinyağı ve limon ile de hazırlayabilirsiniz. Yalnız semizotunun kendisi ekşi olduğundan limon miktarını daha az koymak gerekir. Ayıklayacağınız semizotu saplarını pirinç, domates ve sarmısak ile pişirip ayrı bir yemek elde edebilirsiniz |

| <b>Salata Pirinç</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 3/4 su bardağı pirinç, 2 orta boy domates, 2 taze soğan, 1 sivri biber, 1/4 demet taze nane ve dereotu, 1 kutu ton balığı konservesi (200 gram), 2 yemek kaşığı mantar turşusu, 8-10 tane zeytin, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı             | Pirinci tuzlu kaynar suya atıp yumuşayana kadar haşlayın, süzün, içinde soğuk su olan bir kaba koyun. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını, sivri biberin sap ve tohumlarını ayıklayın, halka şeklinde doğrayın. Nane ve dereotunun kalın dallarını ayıklayın, ince ince kıyın. Ton balığının yağını dökün, bir çatalla ezin. Mantar turşularını büyüklüklerine göre iki veya dörde bölün. Pirinci süzün bir kaba alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz domates, taze soğan, biber, dereotu, ton balığı, zeytin ve mantar turşusunu koyun. Zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekledikten sonra iyice karıştırın. Bu salatayı ton balığı yerine haşlanmış tavuk ve küp şeklinde kesilmiş kaşar veya benzeri peynir ile de yapabilirsiniz. Bu durumda dereotu yerine maydanoz koyarsanız daha lezzetli olur. Mantar turşusu yerine ince doğranmış taze kültür mantarı kullanabilirsiniz |

| <b>Salata Patatesli Yaz</b> |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                     | 4 orta boy taze patates, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, 4-5 taze soğan, 1/4 demet maydanoz ve taze nane, 6-7 yeşil zeytin. Sosu için: 5 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, yarım limonun suyu, yarım çay kaşığı toz |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | şeker, 1 çay kaşığı hardal, 1 diş ezilmiş sarımsak, yarım çay kaşığı pul biber, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı | Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, süzüp üzerlerine soğuk su koyun. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın, küp şeklinde doğrayın. Sivribiberlerin saplarını kesin, çekirdeklerini boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Taze soğanın kabuğunu soyun, püskülünü kesin, yuvarlak doğrayın. Maydanoz ve naneyi ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Patatesleri sudan çıkartıp soyun, ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Domates, sivri biber, taze soğan, maydanoz, nane ve yeşil zeytini katın, karıştırın. Bir kaseye zeytinyağı, sirke, limon suyu, toz şeker, hardal, sarımsak, pul biber ve tuzu koyun, çatalla iyice çırpın, salataya döküp karıştırın. Bu salataya isterseniz konserve veya salamura balık, haşlanmış et veya tavuk, küp şeklinde kesilmiş peynir gibi yiyecekleri ile koyabilir, ayrıca turşu, turp ve marul da ilave edebilirsiniz |

| Salata Nohut |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 1 su bardağı nohut, 1 çay kaşığı tuz, 1 diş sarımsak, 2 orta boy soğan, 2 orta boy domates, 2 sivri biber, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı sirke, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Yapılışı     | Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soğuk suda bırakın. Bir soğanın dış kabuklarını soyun, bütün olarak önceden ıslatılmış ve süzölmüş nohut ile birlikte bir tencereye yerleştirin. Nohutların üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün, soğanı atın. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Sarımsağı ayıklayın, çentin. Diğer soğanı ikiye bölüp yarım ay şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Biberlerin saplarını çıkartın, tohumların boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, ince ince kıyın. Salata kabında yağlanmış nohut, sarımsak, soğan, domates, biber, tuz ve maydanozu karıştırın. Üzerlerine limon suyu ve sirkeyi döküp harmanlayın, biraz dinlendirip sofraya getirin. Salataya kuru soğan yerine taze soğan, sadece limon suyu veya sadece sirke koyabilirsiniz |

| Salata Patlıcan Bahçe |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 3 orta boy patlıcan, 6 taze soğan, 3 diş sarımsak, 3 orta boy domates, 2 sivri biber, 1 çarliston biber, yarım demet maydanoz, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı sirke, 8-10 tane yeşil zeytin, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı              | Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra ince uçlu bir bıçağı saplayarak herbirinin üzerinde üç dört ince yarık açın, ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanların kömürleşmiş kabuklarını musluk altında soyun, saplarını kesin ve içinde limon suyu bulunan kaba yatırın. Taze soğanın dış yapraklarını soyup beyaz kısımlarını ince halkalar halinde doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küp şeklinde doğrayın. Sarımsak dişlerini ince ince kıyın. Biberlerin saplarını kesin, tohumlarını boşaltın, halka şeklinde ince doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını kıyın. Salata tabağında limonda beklemiş, közlenmiş ve doğranmış patlıcanlar ile sebzeleri, zeytinyağını, sirkeyi, tuzu karıştırın, yeşil zeytinler ile süsleyip sofraya getirin. |

| Salata Mantar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme       | 500 gram kültür mantarı, yarım limon, 1 küçük havuç, 2-3 taze soğan, 1 kırmızı dolmalık biber, 2 adet küçük salatalık turşusu, 1/4 demet dereotu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı      | Mantarların üzerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin, iyice yıkayın, saplarının rengi solmuş uçlarını kesip atın, büyük mantarları dörde, küçük mantarları ikiye bölün, tuzlu ve yarım limon sıkacağınız kaynar suda 15 dakika haşlayın, süzün. Havucu yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Taze soğanın püskülünü kesin, dış kabuğunu soyun, 1-2 santim uzunluğunda verev doğrayın. Kırmızı dolmalık biberin sapını kesin, çekirdeklerini atın, uzunlamasına ikiye bölün, yarım santim eninde şeritler halinde kesin. Salatalık turşuları yuvarlak doğrayın, dereotunu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını doğrayın. Hazırlamış olduğunuz bütün malzemeleri salata kabında karıştırın, zeytinyağı ve limonu ekleyin, tekrar karıştırıp sofraya getirin |

| Salata Makarna |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme        | 1 su bardağı burğu makarna, 2 domates, 2 taze soğan, 1 sivri biber, 1 tatlı kaşığı kapari, 1/3 demet dereotu, 1 kutu ton balığı konserve (200 gram), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık limon suyu, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı       | Makarnaları tuzlu kaynar suya atıp 10 dakika haşlayın, süzün, içinde soğuk su olan bir kaba alın. Domateslerin kabuğunu soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanı, sivri biberi ayıklayın, halka şeklinde doğrayın. Dereotunu ince ince kıyın. Ton balığının yağsını süzün, bir çatalla ezin. Makarnayı süzüp bir kaba alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz domates, taze soğan, biber, kapari, dereotu ve ton balığını koyun. Zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekledikten sonra iyice karıştırın. Bu salatayı ton balığı yerine kibrit sopa şeklinde doğranmış salam, haşlanmış tavuk ve küp şeklinde kesilmiş kaşar veya benzeri peynir ile de yapabilirsiniz. Bu durumda kapari yerine ince doğranmış biber turşusu, dereotu yerine de maydanoz koyarsanız daha lezzetli olur |

| Salata Lahana |                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme       | 2-3 adet büyükçe lahana yaprağı, 1 ekşi elma, 2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm, 2 yemek kaşığı yer fıstığı, 1 tatlı kaşığı susam, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı limon suyu                                         |
| Yapılışı      | Lahana yapraklarını ince ince kesin, çukur bir kaba alın, üzerlerine 1 çay kaşığı tuzu ekin, elinizle birkaç dakika ovun, sudan geçirip sıkın, salata kasesine koyun. Ekşi elmanın kabuğunu soyun, ince dilimler halinde doğrayın. |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kuru üzümle sıcak su dolu bir kaseye koyarak 10-15 dakika bekletin, yıkayın. Fıstıkları ikiye ayırın. Elma, üzüm, fıstık, zeytinyağı ve limonu lahananın üzerine ekleyin, iyice karıştırıp servis yapın. Fıstık yerine ceviz koyabilirsiniz. Farklı bir tad elde etmek isterseniz tatlı portakal veya küçük mandalina dilimleri de kullanabilirsiniz |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Salata Portakallı Kırmızı Lahana</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                                 | Yarım kırmızı lahana, 2 portakal, 1 ekşi elma, 1 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm, yarım bardak yoğurt, 1/4 demet dereotu, 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı                                | Yarım kırmızı lahanayı uzunlamasına ikiye bölün, herbir parçayı (çeyreği) doğrama tahtasına koyarak ince ince cips şeklinde kesin. Portakalın birini sıkın, suyunu bardağı koyun. Ekşi elmayı soyun, çekirdek yuvalarını temizleyin, ince dilimler halinde doğrayın. Doğranmış lahanayı çukur bir kaba alın, üzerine 1 çay bardağı portakal suyunu, karabiberi ve tuzu elinizle birkaç dakika ovun, sıkın, salata kasesine koyun. Diğer portakalın kabuğunu soyun, dışındaki zarı temizleyin, çekirdeklerini çıkartın, ince dilimler halinde doğrayın, elma ve üzüm ile birlikte lahanaya katın. Yoğurda dereotu, biraz tuz ve karabiber katıp kalan portakal suyu ile inceltin ve salatanın üzerine dökün. Dereotu yerine taze soğanın yeşil kısımları ve maydanoz da kullanabilirsiniz |

| <b>Salata Kereviz</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 2 orta boy kereviz, yarım limonun suyu, 2 yemek kaşığı mayonez, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı cevizliği                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı              | Kerevizlerin sert olan dış kabuklarını soyun, çukurca bir kaba su ve yarım limonun suyunu koyun. Kerevizleri el rendesinin bıçaklı geniş yanı veya mutfak robotu ile çok ince yuvarlaklar (cips) şeklinde kesin ve hemen limonlu suya atın. Doğrama sona erince, her seferinde 3-4 kereviz cipsini alıp üstüste doğrama tahtasına koyun, bıçakla kibrit çöpü kalınlığında çubuklar halinde doğrayıp tekrar limonlu suya atın. Diğer yandan mayonez, yoğurt, ezilmiş sarmısak ve tuzu karıştırın. Limonlu sudan çıkartacağınız kereviz çubuklarını zedelemekten sıkarak suyunu süzün, mayonez yoğurt karışımına ekleyin, karıştırın. Servis tabağına alın, üzerine küçük cevizçiklerini yerleştirin. Salatanın üzerine mevsiminde beyaz kısımları temizlenmiş ekşi olmayan küçük mandalina dilimleri koyarsanız hem ekşi hem tatlı bir lezzet alır, hem de çok hoş kokular duyarak kereviz yediğinizi farketmezsiniz. |

| <b>Salata Yoğurtlu Karnıbahar</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                           | 1 adet orta boy karnıbahar, 1 su bardağı yoğurt, 3 diş sarmısak, 1/4 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, kırmızı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı                          | Karnıbaharı bir güzel haşlayın, kendi suyu içinde soğumaya bırakın, sarmisakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını çok ince kıyın. Ezilmiş sarmisakları ve maydanozu yoğurda katın, iyice karıştırın, karnıbaharın üzerine dökün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, kırmızı pul biber serpip sofraya getirin. Eğer sofraya oturulmuyor ise, arzu ederseniz, karnıbaharları çiğ olarak birer lokma büyüklüğünde parçalara ayırın, yoğurt karışımını (dip) başka küçük bir kaba kayarak rakı yanında ikram edin. Haşlanmış karnıbaharların üzerine yoğurt yerine zeytinyağı ve limon ekerek de servis yapabilirsiniz |

| <b>Salata Tahinli Karnıbahar</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                          | 1 adet orta boy karnıbahar, yarım su bardağı tahin, 2 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 limonun suyu, tuz, kırmızı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı                         | Karnıbaharın yeşil yapraklarını ayıklayın, dip kısmını hafifçe oyarak çıkartın, zedelemekten 3-4 parmak büyüklüğünde parçalara ayırın, içinde tuz ve sirke bulunan kaynamakta olan suya atarak, yumuşayınca kadar haşlayın, suyunu süzün ve çatalla ezin. Sarmisakları ayıklayın, biraz tuz ile havanda ezin. Ezilmiş sarmisaklara, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyağını katın, iyice karıştırın, karnıbaharın üzerine dökün. Salatanın üzerine, kırmızı pul biber ekip sofraya getirin. Tahinli karışım koyu olduğu takdirde biraz su ekleyerek inceltebilirsiniz. Tarifte sadece sarmisağı havanda döverken koyulan tuz ile yetinilmiştir. Sarmisağı başka bir aletle ezerseniz ayrıca tuz koymanız gerekir |

| <b>Salata Börülce</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 2 su bardağı kuru börülce, 1 adet kuru soğan, 2 iri domates, 4 taze soğan, 2 sivri biber, 1/3 demet maydanoz, 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı              | Börülceleri bir gece önceden soğuk su ile (veya pişirmeden iki saat kadar önce sıcak su ile) ıslatın, süzüp bir tencereye alın. İki-üç parmak geçecek kadar soğuk su koyun, kabukları soyulmuş bir soğan ile bir yemek kaşığı tuzu ilave edin, 15-20 dakika kadar kaynatın. Sıcakken delikli kepçe ile salata kabına alın, üzerine zeytinyağını dökün ve iyice karıştırın. Diğer yandan domatesin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını soyun ve beyaz kısımlarını ince ince doğrayın. Biberlerin saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince halkalar halinde kesin. Maydanozu ince kıyın. Masaya getirmeden önce hazırlanmış sebzeleri salata kabındaki yağlı börülceye katın, limon suyunu ekleyin ve iyice karıştırın. Domates ve biber yerine kış mevsiminde salatalık turşusu, kırmızı turp, zeytin de kullanabilirsiniz. Renk ve ekşilik vermesi için sumak, acılık vermesi için toz veya pul |

|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | biber de ilave edebilirsiniz |
|--|------------------------------|

| <b>Salatalık Dolması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                  | 4 orta boy salatalık, 100 gram beyaz peynir, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı                 | Salatalıkların uçlarını kesin, kabak oyacağı ile içlerini boşaltın. Pörsümeleri için soğuk suda bekletin. Beyaz peyniri bir çatallı ile ezin. Dereotunu ince ince doğrayın. Peynire katın. Kişniş, kimyon ve pul biberi ilave edin. Tekrar karıştırın. Salatalıkları sudan çıkarıp içlerini doldurun. Buzdolabında birkaç saat bekletin. İkram etmek için salatalıkları 1 santim kalınlığında dilimleyin. Dolduracağınız peynir karışımına sarımsak da ilave edebilirsiniz. Kullanacağınız peynir sert ve yağsız ise 1-2 çay kaşığı zeytinyağı koyabilirsiniz. Peynir karışımı yerine patlıcan ezme salatası ile deneyebilirsiniz |

| <b>Salata Elmalı Kırmızı Lahana</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                             | Yarım kırmızı lahana, 1 ekşi elma, 3 yemek kaşığı ceviz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi, 2 çay kaşığı tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı                            | Yarım kırmızı lahanayı doğrama tahtası üzerine koyun. Büyük bir bıçakla ince ince doğrayın. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kaşığı tuz serpin. Parmaklarınızla iyice ovun, tuzunun ve acısının gitmesi için suda yıkayın. Sıkarak süzün ve bir salata kabına alın. Ekşi elmanın kabuğunu doğrayın. Cevizi bir santimden ufak parçalara elinizle bölün. Elma, ceviz, zeytinyağı ve sirkeyi kırmızı lahanaların üzerine ekleyin. İyice karıştırıp servis yapın. Bu salatayı yemekten uzun bir süre önce yaparsanız diriliği kaybolur. Elmaları kararır |

| <b>Salata Kırmızı Lahana</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                      | Yarım kırmızı lahana, 1 ekşi elma, 3 yemek kaşığı ceviz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı limon suyu, tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı                     | Yarım kırmızı lahanayı doğrama tahtası üzerine koyun. Büyük bir bıçakla ince ince doğrayın. Çukur bir kaba koyun ve üzerine 2-3 çay kaşığı tuz serpin. Parmaklarınızla iyice ovun, tuzunun ve acısının gitmesi için suda yıkayın. Sıkarak süzün ve bir salata kabına alın. Ekşi elmanın kabuğunu soyun ve ortadan ikiye bölün. İnce yarım dilimler halinde doğrayın. Cevizlerini parmaklarınızla kırıp küçük parçalar haline getirin. Elma, ceviz, zeytinyağı, sirke ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırın |

| <b>Sarımsaklı Biber</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 3 adet etli kırmızı biber, 5 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı sirke                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı                | Biberleri ocağın alevinde közleyin, bir kese kağıdı veya naylon bir poşet içine koyun, ağzını kapatıp 10-15 dakika tutun. Biberlerin dışındaki yanmış zar gibi kabukları soyun, akarsuda yıkayın, sapını kesip tohumlarını atın, yayvan bir kaba yerleştirin. Sarımsakları soyun, ince yuvarlaklar halinde kıyın, biberlerin üzerine yerleştirin. Sirkeyi serpin, 1-2 saat bekletip sofraya getirin. Arzu ederseniz sofraya getirmeden üzerine 1-2 kaşık zeytinyağı koyabilirsiniz |

| <b>Sarımsaklı Ekmek</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 1.Usul: Bir bütün uzun ekmek, 2 yemek kaşığı zeytinyağı veya margarin, 4 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber, alüminyum mutfak folyosu.<br>2.Usul: Bir ekmek (uçları kesilmiş, dilimlenmiş), margarin, 2 yemek kaşığı sarımsak tozu, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı kekik.<br>3.Usul: 8 dilim ekmek, 3 diş sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı                | 1.Usul: Sarımsak havanda tuzla dövün, macun kıvamına getirin. Ekmeği yan tarafından uzunlamasına yarın. İçine zeytinyağı gezdirin veya margarin sürün. Ezilmiş tuzlu sarımsağı da sürüldükten sonra kırmızı biber serpin, sandviç gibi kapatın. Hava almayacak şekilde folyoya sarılıp ısıtılmış fırında 15-20 dakika tutun, dilimleyip servis yapın.<br>2.Usul: Ekmek dilimlerine margarin sürün, sarımsak tozu, kırmızı biber ve kekiği ekip 5 dakika kadar fırın veya elektrik ızgarasında tutun.<br>3.Usul: Sarımsakları ayıklayın, havanda ezin. Ekmek dilimlerini kızartın, ızgaradan alıp almadık üzerlerine ezilmiş sarımsağı sürün, zeytinyağı gezdirin, tuz ve karabiber ekin, hemen servis yapın. |

| <b>Sarımsak Turşusu</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | Yarım kilo sarımsak, 1 su bardağı sirke. 1 silme yemek kaşığı deniz tuzu, 1-2 sap kereviz yaprağı, 3-4 sap dereotu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Yapılışı                | Sarımsakların kabuklarını ayıklayın. Kaynar suda bir dakika bekletin, süzün ve kurulayın. Aralarına kereviz ve dereotu yapraklarını koyarak sarımsak dişlerini kavanoza yerleştirin. Diğer yandan sirke ve tuzu birkaç dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Sirke ve tuz karışımını soğuduktan sonra sarımsakların üstünü örtecek şekilde kavanoza boşaltın. Kuru ve az ışık alan bir yerde bir ay süre ile bekletin. Meze olarak tek başına veya yeşil |

|  |                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------|
|  | zeytinin yanında servis yapın, salataları süslemek için kullanın |
|--|------------------------------------------------------------------|

| <b>Sarmısaklı Kanape</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                  | 6 adet tost ekmeği, 3 yemek kaşığı kırıntı veya rende beyaz peynir, 4 diş sarmısak, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber.                                                                                                                                                      |
| Yapılışı                 | Beyaz peyniri iyice ezin. Sarmısakları ayıklayıp havanda dövün. Peynir, sarmısak, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Macun kıvamına getirin. Tost ekmeklerine sürün. Ekmek dilimlerini çaprazlamasına ikiye bölün. Kırmızı biberi üzerlerine ekin ve servis yapın. Kanapelerin üzerine yarımşar ceviz yerleştirebilirsiniz |

| <b>Sarma Mercimek</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme               | 150 gram salamura asma yaprağı, 1 su bardağı kırmızı mercimek, yarım su bardağı köftelik (ince) bulgur, 1 adet soğan, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı nane, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kırmızı biber, yarım çay kaşığı tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Yapılışı              | Bir tencerede su kaynatın, altını kapatıp salamura yaprakları birer birer ayırarak içine atın, 5 dakika sonra çıkartıp süzün, suyu saklayın. Mercimek ve bulguru yıkayın, süzün. Soğanı soyun, diş şeklinde çentin. Zeytinyağını kızdırın, soğanları hafif ateşte 5-6 dakika kavurun, üzerlerine 1 bardak haşlama suyundan dökün, mercimek ve bulguru ekleyin, suyunu çekene kadar hafif ateşte 10 dakika pilav gibi pişirin. Tencerenin kapağını açıp toz şeker, nane, karabiber, kırmızı biber ve tuzu ekleyin, karıştırın. Yayvan bir tencerenin dibine yaprak döşeyin. Herbir yaprağı alıp parlak kısmı alta, sapı size gelecek şekilde bir tabağa yayın, bıçakla sapı kesin, altta ortaya gelecek şekilde bir miktar karışımdan koyun, önce yaprağın yanlardan taşan kısımlarını harcın üstüne katlayın, sonra sigara gibi yuvarlayarak sarın, tencereye dizin. Sarmaların üzerine bir porselen tabak yerleştirin, kalan yaprakları su ile birlikte iki bardak sıcak suyu tabağın kenarından dökün, 30-40 dakika süre ile ağır ateşte pişirin. Ilık veya soğuk olarak sofraya getirin. Mevsimine göre taze yaprak, taze soğan veya taze nane ile de deneyebilirsiniz, soğanı kavurmadan koyup mercimek ve bulgurun üzerine 1 bardak sıcak yaprak suyundan döküp şişirebilirsiniz. |

| <b>Sarma Balıklı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | Yarım su bardağı pirinç, 1 orta boy soğan, 1 tatlı kaşığı dolma fıstığı, 1 tatlı kaşığı kuş üzümü, 150 gram balık eti, 100 gram asma yaprağı, 1 demet taze nane, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı             | Pirinci sıcak suda bekletin, yıkayın. Soğanı soyun, çentin. Kuş üzümünü ılık suda 15 dakika bekletin, çöplerini ayıklayın. Balığı az tuzlu suda 5 dakika haşlayın, soğutun, ayıklayın, suyunu saklayın. Nane, maydanoz ve dereotunu yıkayın, saplarını ayıklayın, ince kıyın. Asma yaprağı taze ise 5 dakika haşlayın, salamura ise ılık suda 10 dakika bekletin. Zeytinyağının yarısını bir tavada kızdırın, soğanı pembeleştirin, fıstık ve kuş üzümünü ekleyin, pirinci de koyup hafifçe kavurun. Ateşi söndürüp haşlanmış didiklenmiş balık, tuz, karabiber, nane, dereotu ve maydanozu katın, karıştırın. Herbir yaprağı önce bir tabak içine yayın, ortasından alta doğru hazırladığınız içten koyun, önce yaprağın alt kısmını sonra kenarların harcın üzerine kapatın, bohca veya sigara gibi sarın. Yayvan bir tencerenin dibine maydanoz sapı ve asma yaprağı döşeyin, üzerlerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde sarmaları dizin, 1 bardak balık suyu ile 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyun, dağılmamaları için üzerlerine bir porselen tabak yerleştirin, kısık ateşte 20 dakika pişirin, soğuk veya ılık servis yapın. Bu yemeği sıcak ikram etmek iserseniz balığı haşlanmış değil çiğ olarak koymanız gerekecektir. Bu durumda pişirme suyu olarak yarım yerine 1,5 bardak koyabilir, servis yaparken de dolmanın suyuna 1 yumurta sarısı ve 1 limonun suyu ile terbiye yapıp üstüne dökebilirsiniz |

| <b>Sigara Böreği Patlıcanlı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                         | 1 hazır yufka, 1 orta boy patlıcan, 1 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir, 1 yumurta, tuz, karabiber, kızartma için sıvı yağ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı                        | Yuvarlak yufkayı ortasından ikiye kesin, iki yarım yufkayı üstüste koyup tekrar ikiye bölün. Yufkayı toplam sekiz parçaya bölün bu şekilde yaparak. Patlıcanların üzerine gelen yeşil sap yapraklarını kesin, yıkayın, kurulaşın, ince uçlu bir bıçağı saplayarak üzerinde üç dört yarık açın. Ocak üstünde çevirerek közleyin. Pişen patlıcanın kömürleşmiş kabuklarını akan musluk altında soyun. Sapını kesin, doğrayın ve çatala ezin. Beyaz peyniri rendeleyin. Patlıcana katın. Patlıcan ve beyaz peynir karışımına yumurtayı kırın. Yufka ve peynirin tuzunu hesaba katarak az tuz ile karabiberi ekleyin. İyice karıştırın. Herbir parça yufkanın geniş tarafına iki tarafından 1 santim boşluk bırakarak patlıcan karışımından koyun. Kenarlarda bırakmış olduğunuz boş yufka kısımlarını karışımın üstüne katlayın. Yufkayı sigara şeklinde sarın, sonuna geldiğinizde ortada kalan ince ucu bir küçük kaseye koyacağınız suya batırarak sarmış olduğunuz kısmın üzerine yapıştırın. Yağda kızartarak önce bir kağıt mutfak havlusunda fazla yağını süzün. Sıcak olarak sofraya getirin |

| <b>Sucuk Güveç</b> |                                                                                                                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme            | 200 gram sucuk, 2 tatlı sivri biber (veya çarliston), 1 orta boy domates, 50 gram kaşar peyniri {veya eritmeye uygun başka bir peynir}, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı. |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yapılışı | Sucuğu kısa bir süre musluğun altına tutup ıslatın, bıçağın ucuyla uzunlamasına iki taraftan çizin, derisini soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin saplarını çıkartın, tohumlarını dökün, ince halkalar şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini temizleyin, küçük parçalar halinde doğrayın. Peyniri 1 cm küpler şeklinde doğrayın. Küçük bir güveç (veya ısıya dayanıklı cam kap) içinde bütün malzemeleri karıştırın, üzerine zeytinyağını gezdirin. Kuvvetli olmayan bir fırında veya ızgarasında peynirler eriyene kadar tutup masaya getirin. Sucuğun yağı çabuk donacağı için bu meze bekletmeden yenmelidir. Domates miktarını artırırsanız, daha sulu olur ve daha çok ekmek yedirtir |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Sucuklu Barbunya</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 250 gram kuru barbunya, 1 kangal sucuk, 2 orta boy soğan, 3 küçük havuç, 1 orta boy kereviz, 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Yapılışı                | Burbunyalrı yıkayın birkaç saat suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve çentin. Havuçları kazıyın ve yarım santim kalınlığında yuvarlak doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın ve kararması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ıslatılmış barbunyayı soğuk su ve tuz ile birlikte koyun. 15-20 dakika haşlayın ve süzün. Zeytinyağı ile soğanı 3-4 dakika kavurun. Havuçları ve kerevizleri ekleyin 2-3 dakika daha kavurun. Bir su bardağı sıcak su ekleyin, tuz ve karabiberi koyun. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış barbunyalrı atın ve yirmi dakika kısık ateşte arada bir suyunu kontrol ederek gerekirse sıcak su ilave ederek yumuşayınca kadar pişirin. Diğer yandan sucuğu ıslatıp dışındaki deriyi soyun. Yarım santim kalınlığında verrev dilimler halinde doğrayın ve ateşi söndürmeden önce 5 dakika süresince barbunya ile birlikte pişirin. Bu yemeği kurufasulye ile de yapabilirsiniz. |

| <b>Sucuk Köftesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 500 gram az yağlı kıyma, 8 diş sarmısak, 2 yemek kaşığı irmik, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber, yarım çay kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı biber salçası, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı             | Kıymayı yoğurmaya uygun bir kaba koyun. Irmik, kimyon, pul biber, karabiber ve biber salçasını ilave edin. Sarmisakları ayıklayın, tuz ile havanda dövün ve diğer malzemelere katın. Bir kaşık su ilave ederek elinizle 2-3 dakika iyice yoğurun. Sonra 10-15 dakika süre ile dinlenmeye bırakın. Yassı veya yuvarlak köfteler yapın, ızgarada veya çok az yağ konmuş yapışmaz tavada pişirin ve sofraya getirin. Kıymayı yağsız bulduğunuz takdirde bir miktar zeytinyağı ilave edebilirsiniz. Pul biber ve biber salçasında tuz bulunduğu için tuz koyarken dikkatli olmak gerekir |

| <b>Şakşuka</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme        | 2 adet patlıcan, 3 orta boy domates, 3 diş sarmısak, 3 çarliston veya dolmalık biber, 2 orta boy patates, 1 demet maydanoz, tuz, kızartmak için sıvı yağ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Yapılışı       | Patlıcanları yıkayın, saplarını kesin, kabuklarını almalı soyun, herbirini uzunlamasına dörde bölüp küp şeklinde doğrayın, tuzlu suya atıp 10-15 dakika bekletin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini atın, rendeleyin. Sarmisakların kabuklarını soyun, çentin. Biberleri yıkayın, tohumlarını boşaltın, 2 santim uzunluğunda halka şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, içinde soğuk su olan bir kaba küp şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını kıyın. Önce patatesleri, sonra biberleri, en son da patlıcanları sudan çıkartın, kurulayın, kızgın yağda kızartın, bir servis tabağına alın, tuzunu serpin, karıştırın. Küçük bir kapta domates ve sarmisağı 3-4 dakika kaynatın, tuzunu ekleyin, servis tabağındaki kızarmış sebzelerin üzerine dökün, karıştırın, maydanozu serpin, sofraya getirin. Sarmisaklı domatesli sosun üzerine yerken yoğurt da koyulabilir. |

| <b>Tarama</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme       | 100 gram taramalık balık yumurtası, yarım su bardağı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yapılışı      | Satın alacağınız balık yumurtalarının, varsa, zarını çıkartın, çukur bir kaba koyun. Tahta bir kaşık ile, ara vermeden karıştırarak, zeytinyağını damla damla dökerek balık yumurtalarına yedirtin. Daha sonra limon suyunu da aynı şekilde katın, bir servis tabağına koyup buzdolabında bir süre dinlendirin ve servis yapın |

| <b>Tarator Fıstıklı Veya Bademli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                              | 50 gram beyaz dolma fıstığı, 1 dilim bayat ekmek (100 gram), 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı limon suyu, 2 diş sarmısak, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Yapılışı                             | Bademleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarmisağı biraz tuz ile ezin. Fıstık ve ekmek içini tahta kaşıkla devamlı karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek limon suyu, sarmısak ve tuzu ekleyin. Taratoru bademli yapmak isterseniz önce bademleri bir süre kaynatın sonra soğutup kabuklarını soyun ve havanda dövün |

| <b>Tarator Cevizli Veya Fındıklı</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                              | 50 gram ceviz içi, 1 dilim bayat ekmek (100 gram), 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı su, 2 yemek kaşığı sirke, 3 diş sarmısak, tuz                                                                                         |
| Yapılışı                             | Cevizleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarmisağı biraz tuz ile ezin. Ceviz ve ekmek işini tahta kaşıkla iyice |



|  |                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek sirke, sarımsak ve tuzu ekleyin. Taratoru midye, kalamar gibi kızartma deniz ürünleri ile toka, semizotu gibi bazı salatalarda kullanabilirsiniz |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Taratorlu Deniz Börülcesi</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                          | 500 gram deniz börülcesi, 1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat), 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 4 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı limon suyu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı                         | Deniz börülcelerinin çamurlu köklerini kesip atın, topraklı kalan kısımlarını iyice yıkayın, dallarını ayırın. Bir tencereye soğuk su ve kabartma tozunu koyarak kaynatın. Kaynayan suya deniz börülcelerini atın, diriliklerini kaybetmeyecek şekilde yumuşayana kadar (10-15 dakika) pişirin. Börülceleri delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra her bir büyük sapı alt kısmından tutarak parmaklarınızla ince dallardaki yeşil börülceleri bir salata tabağının içine sıyırın, üzerlerine hemen zeytinyağını dökün ve karıştırın. Sofraya getirmeden önce bir havanda sarımsakları az tuz ile dövün, limon suyunu ilave edin, karıştırıp önceden yağlanmış deniz börülcelerinin üzerine dökün. Deniz börülcelerinde yeteri kadar deniz tuzu bulunduğundan haşlama suyuna tuz atmak gerekmez. Deniz börülceleri gereğinden az pişerse dallarından çok zor sıyrılır, fazla pişerse de çok yumuşar ve hamur halini alır |

| <b>Tarator Salatası</b> |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                 | 50 gram ceviz içi, 8-10 diş sarımsak, 3 yemek kaşığı tahin, 6 yemek kaşığı limon suyu, 1 demet maydanoz, tuz                                                                                                                          |
| Yapılışı                | Ceviziçi ve sarımsakları biraz tuz ile birlikte havanda dövün, derin bir kaseye alın. Tahin, limon suyu ve ince kıyılmış maydanozu katarak iyice karıştırın. Sofraya oturulmadığı takdirde ekmek dilimlerine sürerek ikram edilebilir |

| <b>Takos</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 8-10 adet anasonlu peksimet, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 100 gram yumuşak beyaz peynir, 3 yemek kaşığı zeytin ezmesi, 8-10 adet kurutulmuş domates, 1 tatlı kalığı kekik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı     | Peksimetin üzerine zeytinyağını koyun, önce peyniri, üzerine de zeytin ezmesini sürün, 1 kurutulmuş domates* yerleştirin, kekik ekin. *Kurutulmuş domates: Mevsiminde az çekirdekli son domateslerden alın, kabuğunu soymadan 1,5 santim kalınlığında yuvarlak kalın dilimler halinde doğrayın, iki taraflarını da tuzlayın, devamlı güneş alan toz tutmayan bir yerde iyice sularını kaybedene kadar bekletin. Kurumuş domatesleri 5-10 dakika süre ile sirkede tutun, çıkartıp kavanozlara alın. Yanlarına acı biberler, birkaç diş sarımsak ve kekik daha yerleştirin, üstlerini örtecek kadar zeytinyağı koyun. Kurutulmuş domatesi dışarıdan satın alarak da aynı işlemleri yapabilirsiniz |

| <b>Topik</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme      | 1 su bardağı nohut, 3 orta boy soğan, 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, yarım çay kaşığı yenibahar, yarım çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tarçın, yarım su bardağı tahin, 2 yemek kaşığı zeytinyağı.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Yapılışı     | Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda bırakın, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklarınızla ayıklanmaya başlamış olan zar gibi kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soğanları ayıklayın, ince ince çentin, bir saat süre ile haşlayın, süzün. Kuş üzümünü içinde sıcak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayıklayın, süzün. Haşlanmış soğana fıstık, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçın, tahin ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın. Alüminyum mutfak folyosunun ortasına nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir şekil vererek yayın. Pürenin yarısının üzerine hazırladığınız içi yayın, nohut püresinin diğer yarısını folyonun yardımı ile kaldırıp içli kısmın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarını düzeltin. Birkaç saat buzdolabında tutup sofraya getirin |

| <b>Tahin Helva Fırında</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                    | 250 gram sade tahin helva, 1 çay bardağı limon suyu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yapılışı                   | Fırına girebilecek cam yayvan bir kap içinde tahin helvasını bir çatal ile ezerken limon suyunu ekleyin. Bir iki parmak kalınlığında bir hamur haline gelince önceden ısıtılmış bir fırında üstü açık kahve rengine dönüşüp ince kabuk bağlayana kadar tutun. Soğutmadan servis yapın. Fırında helva oldukça ağır ve kuvvetli bir gıdadır. Soğuyunca sertleşerek ilk lezzetini kaybeder. Helva fırında gereğinden fazla kalırsa üzerinde oluşan kabuk çatlar ve kırılır. Fırına sokmadan aynı karışımı soğuk olarak da sofraya getirebilirsiniz. |

| <b>Taze İç Bakla</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme              | 500 gram taze iç bakla, 1 soğan, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 2 çay kaşığı tuz, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım demet dereotu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı             | İç baklanın kabuklarını soyun, yıkayın, tencereye koyun, 2 bardak su ekleyin. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak bakla tenceresine alın. Kabartma tozu, toz şeker, tuz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip baklalar yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın. Baklaları soğumadan delikli bir kepçe ile süzerek çukur bir kaba alın, üzerlerine zeytinyağını dökün, karıştırın, bir kapak örterek soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerlerine kalın dalları ayıklanmış dereotu yapraklarını (doğramadan) koyun. |

| <b>Tandır Kuzubaşı</b> |                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Malzeme                | 1 tandır kuzubaşı (beyinli), 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı pul biber, tuz |



|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yapılışı             | Dışarıdan hazır pişmiş olarak alacağınız tandır baş eğer ayıklanmamış ise ayıklayın. Kemik, kıkırdak ve kalın derileri atın. Etləri ısıya dayanıklı bir cam sahana yerleştirin. Üzerlerine kekik, pul biber ve tuz serpin. Masaya getirip bir mum veya ispiro tocağının üstüne yerleştirin. Tandır baş çok yağlı olduğundan hemen donar. Hafif ısıtmalı bir düzen ile servis süresini uzatabilirsiniz |
| <b>Tavuk Susamlı</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Malzeme              | 1 adet tavuk göğüs eti, 1 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı susam, 3 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Yapılışı             | Tavuk göğsünü dövüp inceltin. 4 dilim kesin. İki taraflarını da tuz ve biber serpin. Tavuk dilimlerini önce una sonra çırpılmış yumurtaya sonra da susama bulayıp kızartın. Kağıt mutfak peçetesi üzerinde fazla yağın alın. Sıcak servis yapın. Susam yerine galeta ununa bulayarak tavuk şinitzel yapabilirsiniz.                                                                                   |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tavuk Kokoreç</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Malzeme              | 2 adet çiğ tavuk budu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1,5 çay kaşığı kekik, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Yapılışı             | Tavuk butlarının derilerini soyun. Kemiklerini çıkartın. Küçük parçalar halinde doğrayın. Üzerlerine tuz ve karabiber serpip harmanlayın. Yapışmaz bir tavaya yağı koyun. Kızınca tavukları atın ve tahta bir kaşıkla çevirerek 10 dakika kavurun. Toz ve pul kırmızı biberler ile kekiği katın. Karıştırıp ocaktan alın. Arzu ederseniz domates ve yeşil biber ile biraz sıcak su ekleyerek sulu bir yemek de yapabilirsiniz |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tavuk Ciğeri Sote</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Malzeme                  | 250 gram tavuk ciğeri, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 6 sap taze soğan, 3 diş sarmısak, 2 orta boy domates, 3 sivri biber, 150 gram kültür mantarı, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kekik, yarım çay kaşığı pul biber, 1/3 demet maydanoz, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Yapılışı                 | Tavuk ciğerlerini 3-4 santim büyüklüğünde doğrayın. Taze soğanları ayıklayın ve 1 santim uzunluğunda doğrayın. Sarmısakları ayıklayıp çentim. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve ince halkalar halinde kesin. Kültür mantarını limonlu suda bekletin, üzerindeki siyahlıkları temizleyin, küçükları ikiye, büyükleri dörde bölün. Maydanozu yıkayıp kalın dallarını atın ve yapraklarını ince kıyın. Zeytinyağını kızdırın ve tavuk ciğerlerini tavaya atın. Tavayı ateş üzerinde oynatarak veya ciğerleri tahta kaşıkla zedelemekten çevirerek renkleri değişene kadar birkaç dakika sote edin. Ayıklanıp doğranmış taze soğan, sarmısak, domates, sivri biber ve mantarı katın. Tavayı örtüp altını kısın. 5 dakika kadar hepsini birlikte pişirin. Ateşten almadan önce tuz, karabiber, pul biberi katın. Tavanın altını söndürdükten sonra kekiği ekin, kıyılmış maydanozu serpin ve sofraya getirin. Taze soğan yerine piyaz şeklinde doğranmış kuru soğan kullanabilirsiniz. Sivri biberleri kullanmadan önce acılık derecelerini kontrol ediniz. Pişerken suyu kalmadığı takdirde biraz sıcak su ilave ediniz. |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Yalancı Dolma</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Malzeme              | 150 gram salamura asma yaprağı, 2 su bardağı pirinç, 2 orta boy soğan, 1/2 demet maydanoz, 1/2 demet dereotu, 1/2 demet nane, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Yapılışı             | Salamura asma yapraklarını teker teker ayırın, sıcak su dolu bir tencereye atın, arada bir delikli kepçe ile ters yüz ederek 10 dakika sonra çıkartın. Pirincin üzerine sıcak su dökün, bir saat sonra süzüp yıkayın. Soğanı rendeleyin, yanmaz bir tavaya koyun, üzerini örtecek kadar su koyun, tahta kaşıkla karıştırarak suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirin. Maydanoz, dereotu ve naneyi yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Pirinç, soğan, maydanoz, dereotu, nane, 2 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Herbir asma yaprağını sapı size doğru, parlak kısmı da alta kalacak şekilde bir tabak içine yayın, bıçakla sapını kesin, ortasından alta doğru dolma harcından koyun, önce yaprağın alt kısmını sonra kenarlarını harcın üzerine kapatın, sigara gibi sarın. Yayvan bir tencerenin dibine maydanoz sapı ve asma yaprağı döşeyin, üzerlerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde dolmaları dizin, dolmaların yarısına kadar sıcak su ile kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin, dağılmamaları için üzerlerine bir porselen tabak yerleştirin, kısık ateşte 30-40 dakika pişirin, kapağını açmadan tenceresinde soğutun. Arzu ederseniz soğanı su ile pişireceğinize tuz ile ovabilirsiniz. Eğer taze asma yaprağı kullanacaksanız kaynar suya atıp 5 dakika haşlayınız |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Yumurta Dolması</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Malzeme                | 4 yumurta, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir, 1 tatlı kaşığı yogurt, yarım çay kaşığı kırmızı toz biber, 1/4 demet maydanoz, karabiber, tuz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Yapılışı               | Yumurtaları içinde soğuk su olan bir kaba koyup ateşe oturtun, 15 dakika süre ile haşlayın, kaynama suyunu dökün, yeni soğuk su koyup içinde bekletin. Yumurtalar soğumaya başlayınca kabuklarını soyun, dikeği ipliği veya çok keskin bir bıçak ile herbirini uzunlamasına ikiye bölün. Beyaz kısımlarını zedelemekten, küçük bir kaşıkla sarılarını çıkartın, tabakta düz durabilmeleri için de yarım yuvarlakların alt kısımlarını bıçakla yarım santim kesin ve bir tabağa dizin. Bir kasede çıkardığınız katı yumurta sarıları, zeytinyağı, beyaz peynir, yogurt, kırmızı biber, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi iyice ezerek karıştırın, beyazların içine doldurun. Yumurta sarılarına peynir ve yogurt yerine tonbalığı veya zeytin ezmesi de katabilirsiniz. |

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Ahtapot Salata .....                       | 1 |
| Ahtapot Yahni .....                        | 1 |
| Balık Cevizli .....                        | 1 |
| Balık Fırında Sebzeli .....                | 1 |
| Balık Buğulama Terbiyeli .....             | 2 |
| Balık Buğulama Sebzeli .....               | 2 |
| Balık Sütü .....                           | 2 |
| Balık Çorbası .....                        | 2 |
| Balık Palamut Kağıt Kebabı .....           | 2 |
| Balık Yoğurtlu Tekir .....                 | 3 |
| Balık Tulum Çıkartılmış İzmarit Tava ..... | 3 |
| Balık Tavada İstavrit Filetosu .....       | 3 |
| Balık Pilaki .....                         | 3 |
| Balık Köftesi .....                        | 3 |
| Balık Kroket .....                         | 4 |
| Balık Ciğeri Sote .....                    | 4 |
| Balık Palamut Marine .....                 | 4 |
| Balık Hamsi Köftesi .....                  | 4 |
| Balık Hamsi Buğulaması .....               | 4 |
| Balık Limonlu Çiğ Hamsi .....              | 5 |
| Balık Limon Salçalı Hamsi .....            | 5 |
| Balık Domates Dolması .....                | 5 |
| Bamya Kızartması .....                     | 5 |
| Biberli ve Cevizli Ispanak .....           | 5 |
| Babagannuş .....                           | 5 |
| Ballı Muz .....                            | 6 |
| Balık Fasulye Salatası .....               | 6 |
| Baharatlı Zeytin .....                     | 6 |
| Baharatlı Zeytinyağı .....                 | 6 |
| Baharatlı Sirke .....                      | 6 |
| Beyin Terbiyeli .....                      | 6 |
| Beyin Tava .....                           | 6 |
| Beyaz Badem .....                          | 7 |
| Biberli Siyah Zeytin .....                 | 7 |
| Börülce Cevizli Taze .....                 | 7 |
| Börülce Taratorlu Taze .....               | 7 |
| Cevizli Meze .....                         | 7 |
| Cacık Havuçlu .....                        | 7 |
| Cacık Kış .....                            | 7 |
| Cevizli Biber .....                        | 8 |
| Cevizli İncir Tatlısı .....                | 8 |
| Cevizli Mercimek Köftesi .....             | 8 |
| Ciğer Tava Domatesli .....                 | 8 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Ciğer Tava Cevizli.....          | 8  |
| Ciğer Yahnisi .....              | 8  |
| Ciğer Izgara .....               | 9  |
| Ciğer Arnavut .....              | 9  |
| Çılbır .....                     | 9  |
| Çerkes Tavuğu.....               | 9  |
| Dil Söğüş.....                   | 10 |
| Deniz Ürünleri Kavurma .....     | 10 |
| Deniz Ürünleri Kağıtta.....      | 10 |
| Deniz Ürünleri Pilavı .....      | 11 |
| Et Sote.....                     | 11 |
| Ezme Cevizli Yoğurtlu .....      | 11 |
| Ezme Kabaklı Havuç .....         | 11 |
| Ezme Fasulye .....               | 12 |
| Ezme Salata .....                | 12 |
| Ezme Yumurta .....               | 12 |
| Ezme Patlıcan .....              | 12 |
| Ezme Patates.....                | 12 |
| Erişte Domatesli Fesleğenli..... | 12 |
| Enginar Baklalı.....             | 12 |
| Fava Tahinli.....                | 13 |
| Fava Havuçlu.....                | 13 |
| Haydari .....                    | 13 |
| Havuç Borani .....               | 13 |
| Havuç Kızartması .....           | 13 |
| Havuç Rendesı Kızartma .....     | 14 |
| Humus.....                       | 14 |
| Ispanak Kökü Piringli .....      | 14 |
| Ispanak Köftesi .....            | 14 |
| İşkembe Çorbası .....            | 14 |
| İşkembe Kızartma .....           | 14 |
| Kabak Çiçeği Dolması .....       | 15 |
| Kabak Çiçeği Kızartması .....    | 15 |
| Kalamar Yahnı .....              | 15 |
| Kalamar Tava .....               | 15 |
| Kalamar Izgara .....             | 16 |
| Kalamar Dolma .....              | 16 |
| Kalamar Salatası .....           | 16 |
| Karides Acılı.....               | 16 |
| Karides Susamlı .....            | 16 |
| Karides Sarmısaklı .....         | 17 |
| Karides Alevli ve Rakılı .....   | 17 |
| Karides Kokteyli .....           | 17 |
| Karides Güveç.....               | 17 |
| Karides Salatası .....           | 17 |
| Karides Sarmısaklı .....         | 18 |
| Karides Salatası Soslu .....     | 18 |
| Koruklu Bamya .....              | 18 |
| Kısır Cevizli .....              | 18 |
| Kısır .....                      | 18 |
| Köpeoğlu.....                    | 18 |
| Kokoreç Kağıtta Kuzu .....       | 19 |
| Kokoreç Izgara Kuzu .....        | 19 |
| Kaymaklı Kayısı .....            | 19 |
| Limonlu Ayva.....                | 19 |
| Lahana Mezesi .....              | 19 |
| Midye Sarmısak Soslu .....       | 19 |
| Midye Pilaki .....               | 19 |
| Mantar Yoğurtlu .....            | 20 |
| Mantar Izgara.....               | 20 |
| Mantar Sote.....                 | 20 |
| Menemen .....                    | 20 |
| Muhammara .....                  | 20 |
| Mercimek Köftesi .....           | 21 |
| Mücver Yeşil Fasulye .....       | 21 |
| Mücver Pırasa .....              | 21 |
| Mücver Patates .....             | 21 |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Mücver Karnıbahar .....                | 21 |
| Mücver Kabak .....                     | 21 |
| Mücver Ispanak Kökü .....              | 22 |
| Mücver Havuç .....                     | 22 |
| Muska Böreği Sebzeli .....             | 22 |
| Muska Böreği Balıklı .....             | 22 |
| Patlıcan Izgara .....                  | 23 |
| Patlıcan Köftesi .....                 | 23 |
| Patlıcan Puf Kızartma .....            | 23 |
| Patlıcan Kızartma Soslu .....          | 23 |
| Pazı Kavurması .....                   | 23 |
| Pazı Sarması .....                     | 23 |
| Patatesli Çiğ Köfte .....              | 24 |
| Patates Köftesi .....                  | 24 |
| Pancar Turşusu .....                   | 24 |
| Pastırmalı Izgara Börek .....          | 24 |
| Pastırma Kağıtta .....                 | 24 |
| Pastırma Alevli .....                  | 24 |
| Pilaki Yeşil Mercimek .....            | 24 |
| Pilaki Fasulye .....                   | 25 |
| Pilaki Börülce .....                   | 25 |
| Pilav Patlıcanlı .....                 | 25 |
| Pilav Patlıcanlı .....                 | 25 |
| Pilav Meyhane .....                    | 26 |
| Piyaz Yeşil Zeytin .....               | 26 |
| Piyaz Mercimek .....                   | 26 |
| Piyaz Fasulye .....                    | 26 |
| Piyaz Peynir .....                     | 26 |
| Peynirli Domates Dolması .....         | 27 |
| Peynir Mezesi .....                    | 27 |
| Peynir Eritme .....                    | 27 |
| Peynir Sahanda .....                   | 27 |
| Salata Çiroz .....                     | 27 |
| Salata Balık .....                     | 27 |
| Salata Beyin .....                     | 28 |
| Salata Tavuk .....                     | 28 |
| Salata Yoğurtlu Havuç .....            | 28 |
| Salata Cevizli Yeşil .....             | 28 |
| Salata Semizotu .....                  | 28 |
| Salata Piring .....                    | 28 |
| Salata Patatesli Yaz .....             | 28 |
| Salata Nohut .....                     | 29 |
| Salata Patlıcan Bahçe .....            | 29 |
| Salata Mantar .....                    | 29 |
| Salata Makarna .....                   | 29 |
| Salata Lahana .....                    | 29 |
| Salata Portakallı Kırmızı Lahana ..... | 30 |
| Salata Kereviz .....                   | 30 |
| Salata Yoğurtlu Karnıbahar .....       | 30 |
| Salata Tahinli Karnıbahar .....        | 30 |
| Salata Börülce .....                   | 30 |
| Salatalık Dolması .....                | 31 |
| Salata Elmalı Kırmızı Lahana .....     | 31 |
| Salata Kırmızı Lahana .....            | 31 |
| Sarmısaklı Biber .....                 | 31 |
| Sarmısaklı Ekmek .....                 | 31 |
| Sarmısak Turşusu .....                 | 31 |
| Sarmısaklı Kanape .....                | 32 |
| Sarma Mercimek .....                   | 32 |
| Sarma Balıklı .....                    | 32 |
| Sigara Böreği Patlıcanlı .....         | 32 |
| Sucuk Güveç .....                      | 32 |
| Sucuklu Barbunya .....                 | 33 |
| Sucuk Köftesi .....                    | 33 |
| Şakşuka .....                          | 33 |
| Tarama .....                           | 33 |
| Tarator Fıstıklı Veya Bademli .....    | 33 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Tarator Cevizli Veya Fındıklı ..... | 33 |
| Taratorlu Deniz Börölcesi .....     | 34 |
| Tarator Salatası .....              | 34 |
| Takos.....                          | 34 |
| Topik .....                         | 34 |
| Tahin Helva Fırında .....           | 34 |
| Taze İç Bakla.....                  | 34 |
| Tandır Kuzubaşı .....               | 34 |
| Tavuk Susamlı .....                 | 35 |
| Tavuk Kokoreç.....                  | 35 |
| Tavuk Ciğeri Sote.....              | 35 |
| Yalancı Dolma.....                  | 35 |
| Yumurta Dolması .....               | 35 |

**BU BİLGİLER TURKISH PUB SİTESİNDEN ALINMIŞTIR....**

**HERKESE AFİYET OLSUN**

PİCADOR

# DENİZDEN

## GELEN

## LEZZET

### İçindekiler

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Hangi ot ve baharatlar balıkla gider | 2  |
| Balık nasıl alınır ve saklanır       | 3  |
| Balık nasıl temizlenir               | 4  |
| Hangi mevsimde hangi balık yenir     | 5  |
| Buğulamalar                          | 9  |
| Deniz ürünlü yemekler                | 15 |
| Fırın ve ızgaralar                   | 26 |
| Hamsi yemekleri                      | 33 |
| Salatalar                            | 42 |
| Tavalar                              | 44 |
| Tuzlama ve konserveler               | 50 |
| Soslar                               | 52 |
| Mezeler                              | 54 |

# GENEL BİLGİLER

## Hangi ot ve baharat hangi balıkla gider?

Baharatların büyük bir kısmının üretim yeri uzak doğudur. Çin’de, Hindistan’da ve Güneydoğu Asya’da üretilen baharatlar uzun yıllar boyu "İpek Yolu" diye bildiğimiz, ülkemizden geçen ticaret yolu ile ve kervanlarla Avrupa’ya taşınmıştır. Bu transit ticaret nedeniyle ülkemiz insanı da baharatlarla tanışmış ve bunları, uzakdoğu kadar olmasa bile geni° biçimde kullanmaya başlamıştır.

Otların bir kısmı ise ülkemizde üretilmekte, bir kısmı ise ithal edilmektedir. Otlar da baharatlarla birlikte yemeklerimizi tatlandırmakta kullanılmaktadır. Aynı şekilde ot ve baharatlar balık ve sair deniz ürünleri yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bu nedenle ot ve baharatların kısa tanımları ile kullanıldığı deniz yemeklerini aşağıda sunmaya çalışacağız. Burada yalnız Türk mutfağındaki değil, bulabildiğimiz kadarıyla bütün Dünya mutfaklarındaki kullanımlar esas alınmıştır

### **Fesleğen:**

Yengeç, istakoz ve karides gibi kabuklu deniz ürünlerinden yapılan yemeklerde.

### **Defne yaprağı:**

Bilumum balık buğulamalarında, haşlamalarda, balık şişte

### **Keraviye:**

Buğulama, haşlama ve dolmalarda

### **Zencefil:**

Şark usulü bütün balık yemeklerinde, kavurmalarda, istakozda, sos yapımında, midyede

### **Köri:**

Uzakdoğu balık yemeklerinde, zencefile alternatif olarak (zaten içinde zencefil vardır)

### **Mercankö°k:**

Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda ve dolmalarda

### **Hardal:**

Toz halinde güveçlerde, yapılmı° olarak yengeçle

### **Muskat:**

Yengeç ve istakozla

### **Nane:**

Balık ızgaralarda, balık çorbasında, cumbo karides tavada

### **Paprika:**

Dolma ve güveçlerde

### **Maydanoz:**

Balık yanında sunulan tereyağında,soslarda (özellikle limon sosunda), dolmalarda

### **Karabiber-beyaz karabiber (tane ve toz):**

Bütün balık ve deniz ürünü yemeklerinde marine etmek ve tadlandırmak için

### **Kırmızı biber (toz veya pul):**

Buğulama ve haşlamalarda, çorbalarda, güveçlerde

### **Adaçayı:**

Dolma ve güveçlerde

### **Kekik:**

A.B.D.’de bütün deniz ürünleri ile birlikte

### **Tarhun:**

Fırın ve soslu balık yemeklerinde

### **Biberiye:**

Tadı nispeten yavan olan balıkların fırın, soslu fırın, kavurma ve yahnilerinde

### **Sarmısak:**

Buğulamalarda, soslarda, kavurmalarda, çorbalarda, zeytinyağlı soslarda

### **Ceviz:**

Tarator ve benzeri soslarda

### **Badem:**

Cevizin kullanıldığı yerlerde alternatif olarak

### **Kapari:**

Turşu halinde buğulamalarda

## Balık nasıl alınır ve saklanır?



Yapacağınız yemeğin tatlı ve sağlıklı olması için balığın alınmasının ve saklanması çok iyi bilinmesi gerekir, çünkü kırmızı etlerde olduğu gibi uzun süre dinlendirilmeye ve terbiyeye gelmez. Tazeyken veya tazeliğini muhafaza ederken tüketilmesi gereklidir. Bu nedenle dondurulacak balığın da satın alınırken taze olması gerekir. Taze balığın görünüşü son derece canlı olur. Taze balık ile bayat balığı aşağıdaki farklılıkları ile anlıyabiliriz.

1. Taze balığın gözleri parlak ve dışa bombeli olur. Balık tazeliğini yitirmeye başlayınca gözleri buğulanmaya başlar ve daha sonra içeri çöker.
2. Taze balığın derisi gergin ve parlak olur. Pulsuz balıklarda bayatlamaya başladıkça derisinin parlaklığı azalır ve özellikle karın tarafında buruşmalar meydana gelir. Taze balığa parmakla dokununca meydana gelen çukurluk anında düzelir. Halbuki bayatlamış balıklarda bu iz kalır. Balığın parlaklığıyla yetinmemek gerekir. Çünkü tezgahdaki balıklara devamlı su serpildiği için parlak görünebilirler.
3. Taze balığı başından tutup kaldırınca kuyruğu aynen tepsideki gibi dimdik kalkar. Halbuki bayat balığı bu şekilde kaldırınca kuyruk kısmı aşağı doğru sarkar.
4. Taze balığın solungaçları canlı kırmızı olur. Balık bayatladıkça bu renk değişir. Ancak bazı balıkçıların solungaçları kırmızı mürekkep ile boyadıklarını belirtmek lazım. Solungaçlardan aşağı doğru akan kırmızı sıvıyı çok kişi kan zannedersede aslında bu mürekkeptir. Böyle bir aldatmacaya başvuran tezgahtan kesinlikle balık alınmamalıdır.
5. Taze balık hemen hemen kokusuzdur. Bayatlamaya başlayınca asit kokusu yaymaya başlarlar.
6. Pullu balıkların pulları tazeyken vücuda sıkıca yapışmıştır. Elimizi kafadan kuyruğa doğru sürtünce pulların gelmemesi gerekir.

Balığın alınması kadar saklanması da çok önemlidir. Balıklar genelde oda sıcaklığında(20oC) 20 saat süre ile tazeliklerinden bir °ey kaybetmeden durabilirler. Bu kış ayları için geçerli olup yaz aylarında klimasız mahallerde bu süre oldukça kısaldır. Eğer bu süre 20 saati geçecekse muhakkak temizlenip buzdolabına konulmalıdır. Buzdolabının +5oC'lık hacminde 3 gün, tek yıldızlı buzdolaplarının buzluklarında ki, buranın sıcaklığı 0 ila –5oC arasındadır, 14 gün saklanabilir. Daha uzun süreli saklamalar muhakkak üç yıldızlı buzdolaplarının –18oC'lık "deep-freeze"lerinde veya bağımsız "deep-freeze"lerde yapılmalıdır. Deep-freeze"lerde saklama süreleri hamsi, sardalya gibi küçük balıklar için 3 ay, 3 ila 4 adedi bir kilo gelen çipura,lüfer gibi balıklar için 5 ila 6 ay. Beheri 1 kilodan büyük balıklar için ise 6 ila 8 aydır. –25oC'lık "deep-freeze"lerde ise bu süre yaklaşık %50 artar.

Balıkların dondurulmadan önce temizlenmesi gerektiğini belirtmiştik. Ancak hamsi, sardalya ve gümüş gibi balıklar bunun istisnasıdır. Bu balıkların temizlenmeden saklanması gerekir. Dondurduğunuz balıkları çözdiğiniz taktirde tekrar dondurmamalısınız bakteri üremesi açısından sakıncalı olabilir. Bu nedenle donduracağınız balıkları aile nüfusunuza göre iki veya üç kişilik porsiyonları içeren öğünlere bölerek dondurmak yukarıdaki problemin halli için tavsiye edilir. Balığı dondurmadan önce porsiyonlara bölüp alüminyum folyo veya asetat ile ambalajlamalı, ve üzerine balığın cinsini, dondurulduğu tarihi içeren bir etiket (stiker) yapıştırmalısınız. Ambalajları önce buzdolabının 0 ila +5oC'lık bölümünce birkaç saat soğutmalı, bilahare derin dondurucuya koymalısınız. Bu işlem esnasında derin dondurucunuzu "oklama" konumuna getirmelisiniz.Balığı çezeceğiniz zaman ise, iri balıkları buzdolabının normal kısmına alıp bir gün dinlendirerek çezebilirsiniz. Haşlanmış küçük karidesleri ise hemen sıcak suya atabilirsiniz.

Balıkları dondurmadan önce hafifce tuzlamakta yarar vardır. Eti diriliğini muhafaza eder.

Balıkları donmuş olarak muhafaza ederken dikkat edilecek önemli bir husus ta çözülmüş balıkları tekrar dondurmamaktır.

## Balık nasıl temizlenir?

Balıkları balıkçıınızdan temizlenmiş ve isteğinize göre parçalanmış alabilirsiniz. Ancak balıkçılar küçük balıkları genelde temizlemek istemezler. Pulsuz ve küçük boydaki balıkları temizlerken bıçağa gerek yoktur. Balığı sol

avucunuzun içine alıp sağ elinizin işaret ve baş parmağı vasıtasıyla balığın kafasını kopararak ve sonra baş parmağınızı karnına sokup yararak temizleyebilirsiniz. Ardından bol suyla iyice yıkamanız gerekir. Balıkları kılçıklı bırakabileceğiniz gibi, pişireceğiniz yemeğe veya kendi arzuunuza bağlı olarak fileto da çıkarabilirsiniz. Bu işlem için karnını yardığınız parmağınızı hiç çıkarmadan kuyruğa kadar yürütmek ve sonra kılçığı ileri geri hafifce oynatıp yumuşak hareketlerle yerinden çıkarmak gerekir. Bu balıklar küçük olduğu için filetoları genelde birbirinden ayırmaya gerek yoktur. Filetoları açık veya kapanmış olarak kullanabilirsiniz. Bunun istisnaları ile filetonun ne şekilde kullanılacağı yemek tariflerinde belirtilmiştir. Sardalya pullu balık olmakla birlikte yine aynı yöntemle ayıklanır. Ancak ayıklamadan önce parmaklarınızla pullarını kazıyabilirsiniz. Bu işlem için bıçak kullanmaya gerek yoktur, çünkü pullar iri ve yumuşak olduğu için parmak temasıyla yerlerinden ayrılırlar. Uskumra, kolyos, istavrit, çinekop gibi orta büyüklükte ve pulsuz balıklar ise bıçak yardımıyla temizlenmelidir. Anüs üzerine bıçakla küçük bir kesik atktan sonra balığın karnı yarılarak iç organları dışı çıkarılarak karnı temizlenir. Bu arada solungaçlarının da kopararak çıkarılması gereklidir. Temizlenmiş balığın içi ve başı bol su ile iyice yıkanmalı ve karın çevresindeki siyah zarlar ile kan pıhtıları bıçak ucuyla iyice temizlenmelidir. Palamut, torik gibi balıkların karnını tamamen yarmak gerekmez. Anüsün üzerine atacağınız derince bir bıçak kesiğiyle bağırsakların vücuttan ayrılması sağlanır. Karnı az yararak bıçak ucuyla iç organların tamamı dışarı alınır. Palamut ve torik gibi balıkları iki şekilde doğrayabilirsiniz; dilimlemek veya fileto çıkarmak. Eğer tava veya yahni yapacaksanız balığı 1 parmak (2 ila 2.5 santim) kalınlığında dilimler halinde kesebilirsiniz. Fırın balık için fileto çıkarılması daha iyi olur. Fileto çıkarmak için balığın kuyruk kısmından başlayıp kılçık paralelinde balığı ikiye ayırmak gerekir. Palamut ve toriğin baş kısmında fazla bir şey olmadığından kuyruğu ile birlikte kesip atabilirsiniz. Eğer bu balıklardan lakerda yapacaksanız dilimlerin kalınlığı iki misli yani asgari 4 santim olmalıdır. Lakerda için balık temizlenmesi özel itina ve işlem gerektirir, bunun için ilgili bahise bakmanız tavsiye olunur. Çingene palamutu, uskumru ve kolyoz gibi balıklar yeterince büyük olmadıklarından dilimleme veya filetolama yapılmaz. Ancak çingene palamutları karnı tamamen yararak, sırt derisi kesilmeksizin iki yana açılabilir. Pullu balıkların ise önce pullarının kazınması gerekir. Bu işlem için balığı yatırıp kuyruğundan tutarak bıçağı her iki yanına birkaç defa sürtmek gerekir. Balığın derisinin ve etlerinin zedelenmemesi, balığın kesilmemesi için bıçağı dik tutmak gerekir. İç organlarının temizlenmesi aynen palamutta olduğu gibidir. Balık büyüklüğüne ve yapılacak yemeğe göre bütün bırakılır veya fileto çıkarılır. Pilaki yapılması düşünülüyorsa kalın dilimlere bölebilirsiniz. Lüfer büyüklüğüne göre, kofana ise mutlaka fileto yapılmalıdır. Sarı kanat ise lüferin küçüğü olduğundan iki tarafı boyunca bıçakla çizilerek bütün bırakılır. Çinekopu ise çizmeye dahi gerek yoktur. Lüfer, çinekop, sarıkanat, kofana, levrek, çipura ve özellikle çorbaya uygun kırlangıç, öksüz, adabeyi ve iskorpit gibi balıkların kafaları koparılmaz. Özellikle ilk gruptaki balıkların yanak ve beyinleri çok lezzetlidir. Bazı pullu veya pulsuz balıkların derisi oldukça kalındır. Örneğin sinarit veya dil balığı gibi. Bu balıkların derisini komple çıkarabilirsiniz. Bu işleme tulum çıkartma denir. Bu durumda bıçağınızın ucunu kuyruk kısmından derinin altına sokup biraz ayırmak ve sonra oradan tutup yavaş yavaş yukarı doğru çekmek gerekir. Gerekirse arada bıçağınızla tulum çıkartmaya yardım edebilirsiniz. Bu i'lemlerden sonra bolca akan kan temizlenmelidir. Pullu balıkların temizlenmesinde pullar etrafa saçılır ve eğer bu işlemi mutfağınızda yapıyorsanız etrafı batırır. Bu nedenle balıkçıda temizletmeyi tercih etmelisiniz, yoksa bu işlemi evli bir erkek olarak yapıyorsanız karınızdan yiyeceğiniz aile boyu fırçaya peşinen hazır olmalısınız.

## Hangi mevsimde hangi balık yenir?

|                          |                          |                         |                           |                          |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| <a href="#">Barbunya</a> | <a href="#">Hamsi</a>    | <a href="#">Palamut</a> | <a href="#">Sinarit</a>   | <a href="#">Kılç</a>     |
| <a href="#">Tekir</a>    | <a href="#">Sardalya</a> | <a href="#">Levrek</a>  | <a href="#">İstavrit</a>  | <a href="#">Mezgit</a>   |
| <a href="#">Çipura</a>   | <a href="#">Minekop</a>  | <a href="#">İzmarit</a> | <a href="#">Kırlangıç</a> | <a href="#">İskorpit</a> |
| <a href="#">Karagöz</a>  | <a href="#">Kolyos</a>   | <a href="#">Eşkine</a>  | <a href="#">Kalkan</a>    |                          |

|                           |                       |                        |                       |                         |
|---------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|
| <a href="#">Dilbalığı</a> | <a href="#">Lüfer</a> | <a href="#">Trança</a> | <a href="#">Kefal</a> | <a href="#">Adabeyi</a> |
|---------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|

Balıkta şeker, karbohidrat yok denecek kadar azdır. Protein açısından ise son derece zengindir. Bu özellikleri nedeniyle son derece sağlıklı bir yiyecektir. 100 gram yağlı balık yaklaşık 22 gram, yağsız balık ise 10 gram protein içerir. Balık aynı zamanda proteininden en çok faydalanılan besin türüdür. İnsan vücudu bu proteinin %93'ünden faydalanır. Bu oran kırmızı etlerde ve diğer beyaz etlerde çok düşüktür.

Balık az karbohidrat içermesinin yanı sıra madensel tuzlar ve mineraller açısından son derece zengindir, bol miktarda fosfor, kalsiyum, iyot ve flor içerir. Balık eti A, B1, B2 ve D vitaminleri açısından da zengindir. Üç tarafı denizlerle çevrili ülkemiz, her geçen gün artan çevre kirliliğine rağmen balık çeşitleri açısından son derece zengin bir ülkedir. Deniz balıkları siyah etli-beyaz etli, yerli ve göçmen olarak sınıflara ayrılırlar. Beyaz etli balıkların sindirimi siyah etlilere nazaran daha kolaydır. Jelatin içerdiklerinden haşlamaya elverişlidirler. Tavası, ızgarası, yağlı oldukları mevsimlerde de ızgarası yapılır. Bunlara örnek olarak barbunya, tekir, levrek, kefal, lüfer, kalkan, mercan, çipura, dil, pisi ve kırlangıcı gösterebiliriz.

Torik, palamut, uskumru, kolyoz, kılıç, hamsi, sardalya, gümüş gibi balıklar da siyah etli balıklar sınıfına girerler. Bu balıklar beyaz etlilere nazaran daha yağlıdır ve daha az jelatin içerirler. Bu nedenle haşlamaya uygun değildirler ve hazırları daha zordur.

#### **BARBUNYA:**

Denizlerimizin bu tatlı balığı genellikle Ege ve Akdeniz'de bulunur. Yerli bir balık türü olan barbunya sıcak ve ılık denizlerin kıyıya yakın olan kumlu ve çamurlu diplerinde, az olmakla beraber kayalık yerlerde yaşar. Genelde 17 ila 20 cm arasında olup nadiren 40 cm'ye kadar çıkar. Kaya Barbunyası, Kum barbunyası, Ot barbunyası ve Paşa barbunu diye dört çeşidi vardır. Bunların içinde en makbulü kaya barbunyasıdır. Sırtı kırmızı ve karın kısmı beyaz olan kaya barbununun sırtında hiç gri leke bulunmaz. Kum ve ot barbunyasında ise sırt gri ile kırmızı renklerin karmaşası halindedir. Paşa barbununun her iki yanında, çeneden kuyruğa doğru sarı bir şerit bulunur. Tekir ile çok karıştırılan bu balığın en lezzetli zamanı Temmuz ile Ekim ayları arasındır. Bu süre zarfında tavası, ızgarası ve kağıtta kebabı çok güzel olur. Tekirden en büyük farklılığı kafasının daha uzun oluşudur. Tekirin kafası küttür ve çene altında iki adet sakalı bulunur.

#### **TEKİR:**

Barbunyaya çok benzeyen ve yakın akrabası olan bu balık bütün denizlerimizde avlanır. Karadeniz ve Marmara'da avlanılanlar 6 ila 10 cm arasındadır. Ege ve Akdeniz'de ise boyları Barbunya'yı yakalar. Çene altı bıyıklarının uzunluğu, küt kafası ve birinci sırt yüzgeçindeki sarı-siyah benekleri ile Barbunya'dan ayrılır. Dört mevsim yenebilecek bu balığın en lezzetli zamanı, aynen Barbunya'da olduğu gibi Temmuz-Ekim ayları arasındır. Tavası ve kağıt kebabı çok güzel olur.

#### **ÇİPURA:**

Ege'nin meşhur yerli balığı olan ve küçük sürüler halinde gezen Çipura son yıllarda çiftliklerde de üretilmeye başlanmıştır. Çipura Elips biçiminde yassı vücudu, beyaz karnı, koyu gri sırtı ve pembemsi yanakları ile tanınır. Atlas Okyanusu, Kuzeybatı Karadeniz, Ege ve Akdeniz'de bulunur. Bir zamanlar Marmara Denizi'nde de yakalanan ve Alyanak adıyla tanınan bu balığın maalesef nesli tükenmiş bulunmaktadır. Genelde 20 ila 35 cm arasındadır. Ancak 6-7 kg'ya varanlarına da rastlanmıştır. Her mevsimde zevkle yenebilen bu balığın ızgarası, buğulaması, çorbası, fırını çok güzel olur. Izgara için ideal büyüklük 250 ila 350 gram'dır (3 ila 4 adet/kilo). Daha büyüklerinin fırında pişirilmesi tercih edilmelidir. Buğulama ve çorba için her boyu kullanılabilir. Tadı nefis olan bu balığı katkısız, yani ızgara veya fırında yenmesi tercih edilmelidir. İsparoz ve lidaki bu türün küçük çeşitleridir.

#### **KARAGÖZ:**

Çipuranın yakın akrabası olan Karagöz, elips şeklinde, yassı, gümüşü pulları olan yerli bir balıktır. Baltaba°, Sivrigaga, Sargos ve Mırmır gibi çeşitleri vardır. Ortalama 20-25 cm, en 50 cm boyunda olur. Yazın taşlık ve yosunluk, midyesi bol yerlerde yaşar. Kışın derin sulara çekilir. Her mevsimde yenebilen bu balık, özellikle Mayıs-Temmuz ayları haricinde daha yağlı ve lezzetlidir. Aynen Çipura gibi ızgarası, buğulaması, fırını ve çorbası çok güzel olur. 1 kg ve daha büyüklerinin fırını tercih edilmelidir.

#### **DİL BALIĞI:**

Dil balığı da yerli balıklarımızdan olup Ege ve Akdeniz'de bolca yakalanır. Her mevsimde yenebilir. En lezzetli zamanı kasım ilâ şubat ayları arasındır. Tavası çok güzel olur. İrilerinden fileto çıkarılıp şiş veya salçalı fileto yapılabilir.

#### **HAMSI:**

1988 yılında 310.000 ton ile toplam balık avcılığımızın yaklaşık üçte ikisini meydana getirmektedir (40.000 ton tatlı su üretim ve avcılığı dahil, 1988 yılında toplam 480.000 ton). Gözlerinin gerisine kayan ağzı ve yivrilmiş burnu ile yakın akrabası Sardalya'dan kolaylıkla ayrılır. Gümüş balığı (Aterina) da hamsinin akrabasıdır. Boyu ortalama 12 cm olup azami 18-20 cm'ye kadar büyürler ve çok büyük sürüler halinde gezerler.

Karadeniz hamsisi Azak ve Karadeniz olmak üzere ikiye ayrılır. Azak hamsisinin burnu daha küttür. Azak Denizi'nde üreyip kışlamak üzere güneye, bizim Orta ve Doğu Karadeniz bölgesine inerler; Nisan sonunda da kuzeye göç ederler. Karadeniz hamsisi ise Kuzeybatı Karadeniz'de ürer, kışlamak üzere Kasım'dan Şubat'a kadar Trakya kıyılarına ve Marmara'ya göç eder. Nisan ayında da yumurtlamak üzere Karadeniz'e çıkar. Ayrıca Marmara

Hamsisi denilen, yalnız Marmara’da çıkan, daha küçük ve göç etmeyen bir hamsi türü de vardır. Aynı tür Kuzey Ege’de de bulunur. Bu hamsinin sırt rengi daha açıktır.

Hamsi özellikle Karadeniz yöremizin temel gıdası, temel protein kaynağıdır. Fiyatının ucuz olması nedeniyle çok geniş kitleler tarafından tüketilir. Hamsinin hemen her türlü yemeği yapılır. Izgara, tava, fırın, kağıt kebabı, buğulama, pilaki, yahni gibi. Siyah etli balık olmasına rağmen buğulamaya son derece uygundur. Yaz aylarında yağsız olduğu için ızgara yerine tava veya buğulaması tercih edilmelidir. Çeşitli yemek tariflerini "Hamsi Yemekleri" bölümünde bulabilirsiniz. Kış aylarında yakalanan hamsi tuzlanıp saklanır. Buna ançovi tabir edilir. Ayrıca balık yağı ve balık unu üretiminde de kullanılmaktadır.

#### **SARDALYA:**

Hamsinin yakın akrabası sardalya sürüler halinde yaşar ve kıyılar boyunca göç eder. Hamsi gibi Ticari değeri çok yüksek bir balıktır. 1988 yılında 90.000 ton ile hemen hamsiden sonra yer alır. Kurutularak, tuzlanarak hatta balık yağı ve balık unu elde etmekte kullanılır. Sardalya adı konserve işleminden dolayı konserve ile özdeşleşmiştir. Hatta ringa konserve sine de aynı ad verilir.

Sardalya Akdeniz’de 15-20 cm dolaylarındadır. Okyanusta ise 30 cm’ye kadar büyürler. Hamsi Karadeniz için neyse sardalya’da Portekiz, İspanya’nın Atlas Okyanusu kıyıları, Sicilya ve Malta için de aynı şeydir. Bu ülkelerde birçok yemek sardalya üzerine kurulmuştur. Ülkemizde Kuzey Ege’de bolca yakalanan sardalyanın en lezzetli mevsimi Temmuz-Ekim aylarıdır. Bu sürede çeşitli ızgaraları, fırını ve kağıt kebabı, buğulaması ve pilakisi yapılabilir. Kasım-Haziran arasında ise ancak pilaki ve buğulaması yapılabilirse de bir önceki döneminki kadar lezzetli olmaz.

Sardalyanın küçüğüne papalina tabir edilir; ayıklamadan yemeği yapılır. Tirsi ise sardalya azmanıdır. Kıl tarzında çok kılçığı vardır ve sardalya kadar lezzetli değildir.

#### **USKUMRU:**

Kolyosa çok benzeyen ve sürüler halinde dolaşan göçmen bir balıktır. Denizlerimizde 30 cm civarında olan uskumru Kuzey Denizi’nde 50 cm’ye kadar büyür. Yaz aylarını Karadeniz’de geçiren uskumru Eylül ve Ekim aylarında Marmara’ya iner ve kışı burada geçirip yumurtlar. Mart ilâ Haziran aylarında da Karadeniz’e döner. Uskumru büyüklüğüne göre üç değişik ad ile adlandırılır. En küçüğü kalinarya’dır. 20-25 cm civarında ve yağlı olanları uskumru, dönü<sup>9</sup> uskumrusu ise çiroz olarak adlandırılır. Yazın yakalananlara ise lipari denir. En lezzetli olduğu dönem Eylül ayından yumurtlamaya başladığı Ocak ayı sonuna kadardır. Bu süre içinde ızgarası, kağıt kebabı, dolması, köftesi ve tuzlaması çok güzel olur. Bu mevsimlerde yağlı olduğundan tavası tavsiye edilmez. Şubat’tan itibaren yağını kaybetmeye başladığından tavası yapılabilir. Yazın yakalananlar ise pilaki ve tava için uygundur. İlkbaharda Karadeniz’e dönüş yapan çirozlar kurutulur. Esas adı çiroz kurusu olan bu kurutulmuş balığa geçen zaman içinde ismi kısaltılarak yalnızca çiroz denmeye başlanmıştır.

Uskumrunun kolyostan önemli farklılıkları aşağıdadır.

1. Uskumru ile kolyozun sırt desenleri birbirine benzemekle birlikte kolyosun rengi koyu, uskumrunun ise açıktır.
2. Uskumrunun kuyruk çatalının içi boş ve iki çizgiden ibaret bir "V" harfi tarzındadır. Kolyosunki ise doludur.
3. Uskumrunun gözleri neredeyse toplu iğne başı kadar küçük, kolyosun ise oldukça iridir.

#### **KOLYOS:**

Uskumruya çok benzeyen bu balık uskumruyla beraber sürüler halinde göç eder. Ayrıca Marmara ve Ege Denizi’nde yerli türleri de bulunur. Tadı uskumruya nazaran oldukça yavan olduğundan genelde tavası yapılır. Ocak ayı en yağlı zamanı olduğundan tuzlama için en ideal zamanıdır. Tuzlaması çok güzel olur.

#### **LÜFER:**

Akdeniz, Karadeniz, Marmara, Hint Okyanusu ve Atlas Okyanusu’nda sürüler dolaşan lüfer pullu bir göçmen balıktır. Soğuk denizlerde yaşayanları daha yağlı olduğundan daha da lezzetli olur. Ülkemizde Karadeniz’de ve İstanbul Boğazı ile Marmara Denizi’nde yakalananların tadı muhteşemdir. Daha güney denizlerimize inildikçe yavanlaşır ve kendisine mahsus o güzel tad ve kokuyu kaybeder.

Eylül ortasından Ocak sonuna kadar olan zamanı en yağlı ve lezzetli zamanıdır. Bu devre içinde ızgarası tavsiye edilir. Çinekopun da ızgarası çok iyi olur, ancak mevsimi lüfere göre kısadır. Kasım sonundan itibaren azalmaya başlar. Diğer zamanlarda, büyüklüğüne göre pilakisi, buğulaması, kağıt kebabı ve tavası olur. İlharada son derece yağsız olduklarından tava, pilaki ve buğulaması tercih edilmelidir.

Lüfer büyüklüğüne göre en çok isim alan balıktır. Lüfer çeşitleri şöyledir:

1. 10 cm’ye kadar..... yaprak (20 adet/kg)
2. 11-13 cm arası..... çinekop (16-19 adet/kg)
3. 14-16 cm arası..... kabaçinekop (10-15 adet/kg)
4. 17-20 cm arası..... sarıkanat (9-14 adet/kg)
5. 21-30 cm arası..... lüfer (4-8 adet/kg)
6. 31-35 cm arası..... kaba lüfer (2-3 adet/kg)
7. 35 cm’den büyük..... kofana (yaklaşık 1 kg/adet veya daha büyük).

#### **PALAMUT:**

Uskumru, torik ve orkinosu içeren bir familyadandır. Sürüler halinde yaşayan pulsuz, siyah etli bir göçmen balıktır. Sırtı çizgili, karnı gümüş rengindedir. Uzunluğu 1 metreye kadar varır. Bu familyanın çeşitleri bütün denizlerimizde görülmekle birlikte en lezzetlileri Karadeniz ve Marmara’da avlanan tipleridir. Karadeniz ve Marmara palamutunda baştan kuyruğa doğru muntazam çizgiler halinde giden, dördü koyu, üçü açık menevişli yedi adet bant

bulunur. Ege’de yaşayan, Tombik, Benekli Orkinos ve Yazılı Orkinos isimleri alan yakın akrabasında ise sırttan karına doğru dalgalar halinde inen en az 16 adet alacalı bant ile karın civarında en az üç adet siyah benek bulunur. Bu cinsin etinin tadı, hakiki palamuta nazaran hiç güzel değildir. Ama çok kişi bu özelliği bilmeyip "palamut" diye aldandır ve sonra palamuttan soğur.

Palamut avı Ağustos ayında başlar. Önce Karadeniz’den sürüler halinde vanoz ve çingene palamutu, Eylül’den itibaren de palamut gelmeye başlar. En lezzetli zamanı da Eylül başından Şubat ortalarına kadar olan zamandır. Bu mevsimde çok yağlı olduğundan tavası biraz ağır kaçır. Bu nedenle ızgarası ve fırını tavsiye edilir. Aynı mevsimde yahnisi de harika olur. Diğer mevsimlerde tavası yapılabilir. Palamut siyah etli bir balık olduğundan buğulaması ve çorbası tavsiye edilmez.

Palamutun boyuna göre isimlendirilmesi aşağıdaki gibidir:

1. 20 cm’ye kadar..... palamut vanozu
2. 20-30 cm arası..... çingene palamutu
3. 31-40 cm arası..... palamut
4. 40-45 cm arası..... kestane palamutu
5. 45-50 cm arası ..... zindandelen
6. 51-60 cm arası..... torik
7. 61-65 cm arası..... sivri
8. 65-70 cm arası..... altıparmak
9. 70 cm’den büyük..... zindandelen

Torik ve toriğin büyük boyları palamuttan daha çok yağlıdır. Bu nedenle tuzlama ve lakerdası tercih edilir.

#### **LEVREK, MİNEKOP, EŞKİNE:**

12 değişik türden meydana gelen bu familya ılık ve tropik sukarın sığ kesimlerinde yaşar. Vücutları iğ biçiminde ve yandan hafif basıktır. Pulları oldukça iri olan levreklerin yanları genelde beyaz, alt bölümleri gümüşü, alt yüzgeci ise sarımsıdır. En irileri 1 metreyi geçebilir. Ülkemiz denizlerinde 20 ila 60 cm arasında olurlar. Bayağı levrek ve benekli levrek olmak üzere iki tipi mevcuttur. Sırtlarındaki çok sayıda benek ile ayrılırlar. Benekli levrek Güney Ege ve Akdeniz’de, bayağı levrek ise bütün denizlerimizde görülür.

Karadeniz’de kötek olarak ta bilinen minekop ta bu familyanın diğer bir türüdür. E°kineye çok benzeyen minekoplar 30 ila 80 cm arasında olur. 1 metreden büyük ve 20-25 kg olanlarına da rastlanmıştır. Erişkinler kıyıya yakın kayalık dipleri, yavrular ise akarsu ağızlarını tercih ederler. Parlak mavimsi-gri renkteki vücudu sırttan karına doğru inen sarı menevişli çizgilerle bezenmiştir. Karnı gümüşü beyazdır.

Eşkine ise bütün denizlerimizde görünen kıyıya yakın kayalık diplerde yaşayan bir türdür. Ortalama 30 cm ve 600 gramdır. 3-4 kiloluk irilerine de rastlanmıştır. Sırtı kamburumsudur ve koyu kahve ile lacivert arası bir renktedir. Karnı ise sarı-beyaz menevişlidir. Başının içinde, gözlerinin arkasında herbiri 4-5 gram ağırlığında iki adet beyaz taş bulunur. Halk arasında bu taşların idrar söktürücü ve böbrek taşı düşürücü olduğuna inanılır.

Genelde tek gezen, geceleri avlanan ve oyuklar arasından süzülürcesine dolaşan bu balığın başlıca besini karides ve yavru balıklardır. Yıl boyunca yenen levreğin çok lezzetli eti vardır. En güzel mevsimi kış ayları ve ilkbaharın başıdır. Her türlü yemeği yapılan levreğin buğulaması, fırında kağıt kebabı ve mayonezlisi nefis olur. Levrek özellikle şaraplı ve mayonezli balık yemeklerine çok güzel gider.

#### **TRANÇA, SİNARİT:**

Trança genelde sinaritlerin irisi için kullanılan bir isimdir. Lagos ve orfozla büyük benzerlik gösterirlerse de ayrı familyalara mensuplardır.

#### **İSTAVRİT:**

İstavrit, Marmara ve Boğaz’da balık avlamaya başlayanların ilk tanıştıkları balıktır. Ağız öne uzayabilen, dişleri ince, gözleri iri, kuyruğu derin çatallı ve vücudu iğ biçiminde olan göçmen bir balıktır. Marmara, Ege ve Karadeniz’de yaşayan yerli türleri de vardır. Marmara’da 15-20 cm, Ege’de 30 cm civarında olurlar. Marmara’da boyu 10 cm’nin altında olan küçük istavritlere kıraça tabir edilir. Karadeniz’in doğusunda istavritler palamut büyüklüğünde, yaklaşık 50 cm boyunda olurlar. Sarıkuyruk istavrit veya sarıkanat istavrit diye anılan tipi sularımızda en çok bulunan türüdür. İstavritler sonbaharda Marmara’ya iner, mayıs’tan itibaren de Karadeniz’e geri dönmeye başlarlar. Her mevsimde yakalanan istavritin en lezzetli olduğu zaman Kasım ila Şubat ayları arasındadır. Tavası ve fırını çok güzel olur.

#### **İZMARİT:**

Ağız körüklü, gözleri iri, sırt-göğüs ve anüs yüzgeçleri sert diken ışınlı bir balıktır. Sularımızda iki türü vardır: menek’e izmarit ve istargilos. İzmaritin erkekleri dişilerden daha iri olurlar. Dişiler 20 cm civarında olurken erkekler 25 cm’ye kadar uzayabilir.

İzmarit midye, deniz solucanı ve balık yumurtaları ile beslenen bir dip balığıdır. Eti beyaz ve son derece lezzetlidir. Tavası güzel olur. Sonbahar ve kış aylarında ızgarası dahi yapılır. İzmaritler ızgara yapılırken ayıklanmaz. Olduğu gibi pişirilip bilahare derisi, bağırsakları ve kılçıkları ayıklanır. Üzerine limon ve zeytinyağı ile kıyılmış maydanoz eklenerek hazırlanır. Pulları kazındıktan sonra derisi tulum çıkarılarak yapılan tavası da çok güzel olur.

**KALKAN:**

Karadeniz'in bu ünlü balığı bütün yassı, oval vücudu, bir tarafı siyaha yakın diğer tarafı beyaz rengi ve beyaz tarafındaki düğmeleri ile tanınır. Her iki tarafı siyah olan kaya kalkanı'na da nadiren rastlanır. Kaya kalkanı daha çok Sinop, Samsun yörelerinde çıkar. İstanbul Boğazı'nın kuzeyinde, Karadeniz'in batısında avlanan kalkan bir tarafı siyah, bir tarafı beyaz olan bayağı kalkandır. Kalkan karadeniz içinde, kışın kuzeyden güneye göç eder. Her mevsim avlanan kalkan bütün sene boyunca yenebilir. En lezzetli zamanı Ocak sonundan Mart ortalarına kadardır. Tavası çok güzel olur. Buğulaması ve kağıt kebabı da yapılır. İlkbahar sonlarından itibaren Ağustos ayına kadar yakalanan kalkan yavrularının tavası nefis olur.

**KEFAL:**

Yaz ayları dışında lezzetli olan pullu ve göçmen olmayan bir balıktır. Bütün denizlerimizde yetişir. Sonbahar, Kış ve İlkbahar'da çok lezzetlidir. Kefalin buğulaması ve pilakisi çok güzel olur. Ayrıca likorinoz denilen tütsülüsü de çok makbuldür. Bir kefal türü olan haskefalin kurutulmuş yumurtaları çok aranan bir deniz ürünü, bir mezedir. Sarı kulak kefalın tavası ve fileto ızgarası da yapılır.

Kefal alırken çok dikkat etmek, tercihan tanıdık balıkçıdan almak gerekir. Çünkü kefal kirli ve bulanık suları çok sever ve buralarda diğer balıklar yaşamazken o yaşar. Örneğin İzmir Körfezi'nde diğer balıklar yaşamazken kefal bol miktarda bulunmaktadır. Bu gibi sularda yakalanmış kefal insan sağlığı için büyük tehlike arzeder.

**KILIÇ:**

Türkiye'mizi çevreleyen denizlerde artık nadir görülen çok lezzetli bir balık türüdür. Akdeniz ve Ege'de yıl boyunca, Karadeniz'de ise yalnız yaz ayları görülür. Kılıç gibi uzun üst çenesi, lacivert-siyah sırt rengi ile tanınan bu balığın akrabası marlin bizim sularımızda bulunmaz. Daha çok Atlas Okyanusu'nda Bermuda civarında bulunan bu balık pişince pembemsi et rengi, kafadan kuyruğa kadar uzanan sırt yüceği ve yuvarlak yerine enine yassı üst çenesiyle kılıçtan ayrılır.

Her mevsimde yenabilen kılıçın en lezzetli zamanı Eylül-Şubat arasındır. Bu balığın en güzel defne yapraklı şişi olur. Izgarası ve kağıt kebabı da yapılır.

**MEZGİT:**

Tavuk balığı olarak ta bilinen mezgıt bütün denizlerimizde bulunmakla beraber en çok Karadeniz'de bulunur. Yaz hariç devamlı yumurtalı durumdadır. Mezgitin yumurtalı tavası, domatesli sotesi güzel olur.

**KIRLANGIÇ:**

Bütün denizlerimizde bulunan kırlangıç ortalama 25-30 cm olup nadiren 75 cm'ye kadar olanlarına da rastlanmaktadır. Sırt rengi kırmızı-pembe, karın ise pembe veya beyazdır. Yakın akrabası olan öksüz'den, bu balığın pembe-gri veya komple gri sırtı, ve öksüzün ördek gagasını andıran ağız yapısı ile ayrılır. Her ikisi de lezzetli olup genelde kırlangıç tercih edilir. Çok gelişmiş solungaçları ve gırtlak yapısı medeniyle uğultu, inilti gibi değişik frekanslarda ses çıkarırlar. Bu ses nedeniyle bir birçok balıkçı tarafından inleyen balık diye adlandırılır ve uğursuz sayılır.

Kırlangıç ızgara ve tavaya uygun değildir. Buğulaması, özellikle çorbası çok lezzetli olur. Haşlanmış kırlangıçın ayıklanmış etleri mayonezli veya zeytinyağ-limon sıkarak soğuk olarak ta meze olarak lezzetle yenabilir.

**İSKORPİT, ADABEYİ:**

Kırlangıçtan bahsedince iskorpit ve adabeyini atlamak olmaz. Her ne kadar aynı familyadan olmamakla beraber etleri ve uygun oldukları yemekler açısından çok benzerlik gösterirler. İskorpit bütün denizlerimizde, adabeyi ise genelde Ege'de bulunur. İskorpitin sırt dikenleri zehirlidir. Bu nedenle balıkçıya ayıktatılmalıdır.

## BUĞULAMALAR

**Alabalık Buğulama**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

4 adet Alabalık (fileto edilmiş)  
4 adet defne yaprağı  
3 adet domates  
3 adet çarliston biber  
1.5 adet limonun suyu  
70 gr. tereyağ(margarin veya likit yağ da olabilir)  
250 gr. mantar  
1 çorba kaşığı kapari turşusu  
Tuz ve karabiber

**Yapılışı:**

Domatesler halka halinde kesilip yağlanmış tavaya dizilir. Alabalık filetoları domateslerin üzerine yerleştirilir. Bakiye domatesler ise dörde bölünüp balıkların aralarına yerleştirilir. Charleston biberler çekirdekleri çıkarıldıktan sonra uzun şeritler (veya halkalar) halinde kesilerek balıkların üstüne yerleştirilir. İkiye bölünmüş mantarlar, bir çorba kaşığı kapari turşusu ve defne yaprakları ilave edilir. Limon suyu ve balıkların üst seviyesine kadar su konur, kararınca tuz ve karabiber ilave edilir ve kapağı kapatılıp hafif ateşte 30 dakika pişirilir. **Not:** İsteyenler 2 ila 3 diş doğranmış sarımsak ta ilave edebilirler.

## Hamsi Buğulama

(4 Kişilik)

### Malzeme:

500 Gr. Hamsi  
1 adet iri olgun domates  
2 demet taze soğan  
1/2 demet maydanoz  
1 adet limon  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Bir kabın içine yeterince tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanları koyup karıştırın. Küçük doğranmış domatesleri üstüne yayın. Durulanmış hamsileri içine katıp harmanlayın. Karışımı 15 dakika kadar oda ısısında beklettikten sonra yayvan bir tepsiye serin. Kalan harcı üzerine yayın. Limonu ince dilimler halinde kesip üstüne dizin. Zeytinyağını gezdirip kapağını kapatın. 15 dakika kadar hafif ateşte pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın. Hamsi buğulama 2 gün kadar buzdolabında saklanabilir. Buzdolabında saklanmış buğulamayı ısıtıp tekrar sıcak servis yapabilirsiniz.

Buğulamaya uygun diğer balıklar:  
Sardalya

## Hamsi Çorbası

(4 Kişilik)

### Malzeme:

100 Gr. Hamsi  
1 adet iri olgun domates  
1 adet kuru soğan  
1 demet maydanoz  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tereyağı  
4 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz. Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz.



Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave edip birkaç dakika çeviriniz. Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşıncı hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

**Notlar:**

1. Bu çorba da tipik bir Trabzon yemeğidir.
2. Arzu edenler, çorbaya limon sıkabilirler.

## Kırlangıç Çorbası-1

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

Kırlangıç balığı , 300 gram (orta boy bir adet)  
1/4 adet limon  
1 çorba kaşığı sirke  
4 diş sarımsak  
1/2 konserve kutusu hazır garnitür(küçük boy-Tamek)  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı tereyağ,  
1 çorba kaşığı un  
½ demet dereotu (veya maydanoz)  
Tuz,Karabiber

**Yapılışı:**

Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun.İçine 1/4 limon,1 adet kuru soğanın göbeği,1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın.Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayın.

Hazır yarım kutu garnitürü tencereye ilave edin,ateşi kısın.Ayıklanmış balığın başını temiz bir tülbente sarıp tekrar tencereye koyun . Bu arada daha önceki işlem sırasında konmuş olan soğan ve limonun alınmış olmasına dikkat edin. Ayıklanmış balık etlerini çok küçük parçalara doğrayıp

tencereye ilave edin, yeterince karabiber serpin, ince doğranmış sarımsakları ve bir çorba kaşığı tereyağ ilave edin.

Ayrı bir kapta iki çorba kaşığı una tenceredeki sudan ilave ederek bulamaç haline getirin, yeterince inceltip tencereye tamamını dökün.

Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin.

**Not:**

1. Limonu ,çorbayı içerken isteğe göre sıkmanız tavsiye olunur.
2. Çorbayı indirdikten sonra, ayrı bir kasede bir yumurta ile bir limon suyunu çırpıp terbiye olarak ilave edebilirsiniz (bakınız, sos ve garnitürler bölümü).

**Çorbaya uygun diğer balıklar:**

Balık çorbası her balıktan yapılabilir ancak aşağıdakiler en iyi lezzeti verir. İskorpit, Adabeyi , Öksüz, Trança (kafası), Lagos (küçük boy)

## Kırlangıç Çorbası-2

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

Kırlangıç balığı , 300 gram (orta boy bir adet)

¼ adet limon

1 çorba kaşığı sirke

4 diş sarımsak

1 adet patates (iri)

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı tereyağ,

½ çay bardağı pirinç

½ demet dereotu (veya maydanoz)

tuz

karabiber

**Yapılışı:**

Bir tencerenin içine balığı koyup suyla doldurun.İçine 1/4 limon,1 çorba kaşığı sirke ile yeterince tuz koyup kaynatın. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra balığı tencereden alıp kılçık ve derilerini ayıklayıp küçük parçalara ayırın. Suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın.

Tavada tereyağını eritin. İnce dilimlenmiş soğanı tereyağında, yumuşayana kadar pişirin. Küçük küpler halinde doğranmış patatesleri de ilave edip pişirin. Karışımın tamamını ayırmış olduğunuz balık suyuna ekleyin. Balıklarla birlikte pirinci de ilave edin.

Tencereye doğranmış dereotu ilave edip hafif ateşte 15-20 dakika pişirin.

**Not:**

1. Limonu ,çorbayı içerken isteğe göre sıkmanız tavsiye olunur.
2. Çorbayı indirdikten sonra, ayrı bir kasede bir yumurta ile bir limon suyunu çırpıp terbiye olarak ilave edebilirsiniz (bakınız, sos ve garnitürler bölümü).

**Çorbaya uygun diğer balıklar:**

Balık çorbası her balıktan yapılabilir ancak aşağıdakiler en iyi lezzeti verir. İskorpit, Adabeyi , Öksüz, Trança (kafası), Lagos (küçük boy)

**Levrek Buğulama**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 kg levrek  
4 adet domates  
100 gr mantar  
2 diş sarımsak  
2 dilim limon  
1 çorba kaşığı beyaz şarap  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı domates sosu  
3 adet sivribiber  
5-6 dal ince kıyılmış maydanoz  
karabiber  
kekik, tuz

**Yapılışı:**

Levrekleri temizleyip iki yanından fileto çıkartın. Domatesleri rendeleyin. Mantarları limonlu suya yatırın.  
Derince bir borcam kaba levrek filetoleri yerleştirin. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve mantarı yayın. Sarımsak, beyaz şarap, domates sosu, kekik, tuz, karabiber, yeşil biber, kıyılmış maydanoz ve tereyağını ekleyin. Üzerine limon dilimlerini yerleştirin. 170oC'a ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.  
Sıcak servis yapın.

**Mayonezli Balık Çorbası**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1/2 kg kırlangıç  
1 baş soğan  
2 adet defne yaprağı  
½ demet maydanoz  
3-4 diş sarımsak  
1/4 kavanoz hazır mayonez  
tuz  
kırmızı pul biber

**Yapılışı:**

Tencereye 5-6 bardak su, defne yaprağı, ayklanmış maydanoz, bir baş bütün soğan ve balığı koyup 15 ila 20 dakika kaynatın. Balığı kevgirle sudan alıp derisini, kılçıklarını ayıklayın, kuyruğunu ve kafasını ayırın. Ayıkladığınız parçaları temiz bir tülbente sarıp suya iade edin ve 1 saat kadar kaynatın.  
Mayoneze dövölmüş sarımsakları ilave edip karıştırm. Kırmızı biberle balık suyunu yavaş yavaş ilave edip karıştırm. Balıkları da ilave edip kaynatın.  
Sıcak servis yapınız.

**Dikkat:** Bu çorba bir defada tüketilmelidir.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:**

İskorpit, adabeyi, öksüz

## Mercan Buğulama

(4 Kişilik)

### Malzeme:

4 adet mercan (herbiri yaklaşık 250 gr.)  
2 adet kereviz (yaprakları ile birlikte)  
2 adet havuç  
2 adet kuru soğan  
1 adet iri patates  
1 adet limonun suyu  
1 su bardağı su  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
Tuz ve karabiber

### Yapılışı:

Kerevizleri soyduktan sonra halkalar ince halinde doğrayın ve yarısını tepsiye dizin. Patatesleri soyduktan sonra küçük parçalar halinde, havuçları ince halkalar halinde doğrayın. Soğanı da parçalar halinde doğrayıp havuç ve patatesle karıştırın ve yarısını kerevizlerin arasına ve üstüne yerleştirin. Pulları ve içleri iyice temizlenmiş mercanları kereviz halkalarının üstüne yerleştirin. Kararınca tuz ve karabiberini ekin. Balıkların üstüne dilimlenmiş kerevizlerin kalan yarısını dizin. Kerevizlerin arasına patatesleri, havuçları ve soğanların kalanını yerleştirin. Zeytinyağını, limon suyunu ve suyu ilave edip üzerlerini yıkanmış kereviz yaprakları ile örtün. Üzerini kapakla kapatıp önce orta, sonra hafif ateşte 20 dakika kadar pişirin. Suyu azalırsa su ilave edin. Sıcak servis yapın.

## Mezgit Buğulama

(4 Kişilik)

### Malzeme:

½ kg mezgit  
2 adet domates  
2 adet yeşil biber  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 ½ su bardağı su  
½ demet maydanoz  
3 adet marul yaprağı  
Tuz ve karabiber

### Yapılışı:

Balıkçınızdan temizlenmiş olarak aldığınız mezgitleri fileto halinde iri parçalara bölünüz. Yıkadıktan sonra tuzlayıp dinlendiriniz. Domates ve biberleri halkalar halinde kesiniz. Maydanozu ince kıyınız. Buğulama yapacağınız kaba marul yapraklarını tabanın tamamını kaplayacak şekilde yerleştiriniz. Üzerlerine parçalanmış ve tuzlanmış mezgitleri yerleştiriniz. Üzerine domates, biber ve maydanozları, balıkların tamamını kapayacak tarzda koyunuz. Tereyağını parçalar halinde üzerlerine yerleştirip suyu ilave ediniz. Kapağını kapayıp orta ateşte 20 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

### Not:

Mezgit Karadeniz'de çok tutulan balıklardan biridir. Mezgit, Trabzon mutfağında çok kullanılan bir balıktır ve mezgit buğulama da meşhur bir Trabzon yemeğidir.

## Sardalya Buğulama

(4 Kişilik)

### Malzeme:

400 Gr. Sardalya  
4 adet iri domates  
5-6 adet çarliston biber  
5-6 diş sarımsak  
Sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
1 adet limon

### Yapılışı:

Orta büyüklükte bir tepsi hafifce yağlanır ve halkalar halinde kesilmiş domateslerin yarısı bir sıra halinde dizilir. Sardalyaların aralarına ufak parçalar halinde doğranmış sarımsağın tamamı yerleştirilir , balıkların üzerine yeterince tuz ve karabiber serpilir. Balıkların üzerine ince halkalar halinde dilimlenmiş limonun tamamı ile çekirdekleri çıkartıldıktan sonra ince ve uzun şeritler halinde kesilmiş çarliston biberlerin tamamı ile halkalar halinde kesilmiş domateslerin kalanı yerleştirilerek balıkların üstü örtülür. Tepsie yarım çay bardağı likit yağ ile bir çay bardağı su ilave edilir ; tepsinin üstü bir kapak ile kapatılarak orta ateşte 40 dakika kadar pişirilir.(Biber ve domateslerin ölmesi yemeğin piştiğini gösterir. Tepsinin suyunu zaman zaman kontrolde yarar vardır. Eğer biter gibi olursa su ilavesi gerekir.)

### Buğulamaya uygun diğer balıklar:

Hamsi, Kefal (dilimlenmiş)

## DENİZ ÜRÜNLÜ YEMEKLER

## Ahtapot Izgara

(4 Kişilik)

### Malzeme:

1 adet ahtapot

### Yapılışı:

Taze ve yeni yakalanmış ahtapot taşlara vurularak yumuşatılır. Bu işlem sırasında ahtapot köpük salmaya başlar ve köpükler bitene kadar bu işleme devam edilir. Yumuşatılmış ahtapot birkaç gün güneşte kurumaya bırakılır.

Mangalda mangal kömürü yakılarak kor haline getirilir. Mangala yerleştirilen tel ızgaranın üzerine ahtapot konularak kızartılır. Kızartılmış ahtapot bilahare küçük parçalara doğranarak kırmızı soğan eşliğinde meze olarak sunulur.

Sıcak veya soğuk servis yapılır.

**Not:** Bu yemek Ege Adaları'na ve bu adalardan gelmiş göçmenlerimize mahsus çok lezzetli bir deniz yemeğidir. Bugünlerde ülkemizde unutulmaya yüz tutmuş bu yemek halen Ege Adaları'nda ve Yunanistan'da halâ son derece revaçtadır. Lokanta ve kafelerde sakız rakısı "Uzo" ile birlikte sunulmaktadır.

BBC-Prime'ın 22.05.99 tarihinde saat 13.00'de yayınlanan "Mediterranean Cookings-Greece" isimli programdan alınmıştır.

## Ahtapot Salatası

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 ½ kg ahtapot  
1 adet limon  
1 fincan zeytinyağı (tercihan sızma)  
Tuz

**Yapılışı:**

Ahtapotları dövülmüş olarak alınız ve deep-freeze’de 2 ila 3 gün bekletiniz. Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız.

Doğranmış ahtapotları servis tabağına alıp tuzlayınız. 1 fincan zeytinyağı ve 1 adet limonun suyunu çirpınız. Karışımı ahtapotun üzerine gezdiriniz.

Soğuk servis yapınız.

**Not:**

Ahtapot salatasını isterseniz marul yaprakları, dilimlenmiş domates, yeşil zeytin ve maydanozla süsleyebilirsiniz.

**Ahtapot Yahni**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 ½ kg ahtapot  
3 adet soğan (orta boy)  
½ su bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet domates  
3 adet defne yaprağı  
2 çorba kaşığı sirke  
Tuz  
Karabiber

**Yapılışı:**

Ahtapotları dövülmüş olarak alınız ve deep-freeze’de 2 ila 3 gün bekletiniz. Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız.

Tencerede sıvı yağı kızdırınız. Soğanı ince doğrayıp kızgın yağda yumuşayıncaya kadar soteleyiniz. Bilahare küp tarzında kesilmiş domatesleri ve salçayı ilave ediniz. Birkaç sefer çevirdikten sonra ahtapotları ilave ediniz. Defne yapraklarını, tuz ve karabiberi ve bir su bardağı su ilave edip kısık ateşte 10-15 dakika pişiriniz. Ocağı söndürecekine yakın sirkesini ilave ediniz.

Arzuya göre soğuk veya sıcak servis yapınız.

**Deniz Ürünleri Dolması**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 Adet iri çarliston biber<br>1 su bardağı yıldız şehriye<br>500 gram karışık deniz mahsulu (midye, karides, kalamar gibi)<br>2 adet kuru soğan<br>4 diş sarımsak<br>½ demet dereotu<br>½ demet maydanoz<br>sıvı yağ<br>tuz<br>karabiber<br>dolma baharı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Yapılışı:</b><br>Biberlerin başlarını kesip çekirdek yataklarını çıkarınız ve bol su ile yıkayınız. Deniz mahsullerini küçük parçalar halinde kesin. Çok az yağı tavaya koyun. Deniz mahsullerini, küçük kesilmiş soğan ve sarımsağı ilave edip soteleyin. İnce kıyılmış maydanoz, dereotu ve taze soğanları ilave edin. Tuzunu, dolma baharını ve karabiberini ekleyin.<br>Yıldız şehriyeleri haşlayıp deniz mahsullerinin üstüne ilave edin. İyice karıştırıp çarliston biberlerinin içine doldurun. Biberleri az yağlanmış fırın tepsisine dizin. Orta sıcaklıktaki fırında (180oC) biberlerin rengi değişinceye kadar pişirin.<br>Sıcak servis yapınız.<br><b>Not:</b> Bu yemek için patlıcan da kullanabilirsiniz. |
| <b>Bu yemeğe uygun deniz mahsulleri:</b><br>Hamsi,sardalya, karides, midye(ayıklanmış), kalamar(ayıklanmış),                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kalamar Tava</b><br>(4 Kişilik)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Malzeme:</b><br><br>1 kg kalamar (11- 12 adet)<br>1/2 su bardağı sıvı yağ<br>Un<br>Tuz<br><u>Terbiye için:</u><br>2 çorba kaşığı karbonat<br>2 çorba kaşığı toz şeker<br>1 adet limonun suyu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Yapılışı:</b><br>Kalamarları balıkçınıza ayıklatın. İyice yıkadıktan sonra terbiye ile ovun. Sonra en az 30 dakika dinlendirin. Bacakları gövdelerden ayırın. Bacakları kısa parçalar halinde, gövdeyi ise halkalar halinde doğrayın. Doğranmış kalamarları yeterince tuz katılıp karıştırılmış beyaz una bulayın. Fritöze sıvı yağ koyup kızdırın. Kalamarları gruplar halinde fritöze atıp kapağını kapatın. İki dakika sonra çıkarıp kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Bu işleme kalamarlar bitene kadar devam edin.<br>Sıcak servis yapın.<br><b>Notlar:</b><br>7. Kalamar çok su içeren ve bu nedenle pişerken etrafa çok yağ sıçratan bir deniz ürünüdür. Bunun için fritöz tercih edilmelidir. Yoksa kapaklı bir tava kullanılmalıdır.<br>8. Kalamar çok çabuk yanan ve sertleşen bir üründür. Bu nedenle pişirme süresine çok dikkat edilmelidir. Ayrıca tavada yapıyorsanız ateşi iyice kısmanız gerekir. Aksi taktirde kızgın tavanın dibine değen kalamarlar siyahlaşır ve lezzetlerinden çok şey kaybederler. |

|                                            |
|--------------------------------------------|
| <b>Kanton Usulü Karides</b><br>(4 Kişilik) |
| <b>Malzeme:</b>                            |



40- 50 adet karides (cimcime)  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
2 adet yumurta  
1 çorba kaşığı mısır unu  
1 çorba kaşığı soya sosu  
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi  
Tuz  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 çay kaşığı zencefil  
1 çay kaşığı tane kara biber

**Yapılışı:**

Tane karabiberi havanda dövün. Zencefil ve kırmızı biberi ekleyip karıştırın. Yumurtaları, bir tanesinin beyazını ayırarak kırın, soya sosu ile karıştırın. Aynı karışıma hazırladığınız baharatı da ekleyip tekrar karıştırın. Ayırdığınız yumurta beyazına mısır ununu ekleyip karıştırın. Karidesleri ayıklayıp karışıma katın. 20 dakika kadar dinlendirin. Sıvı yağı bir tavada kızdırın. Karidesleri yağda kızartın. Kızarmış karidesleri kenara alıp aynı yağda yumurtalı karışımı dökün. Pişmeye başlarken karidesleri ilave edin. Sıcak servis yapın. Servis yaparken tabağa garnitür olarak haşlanmış brokkoli ve doğranmış taze soğan koyabilirsiniz.

**Karides - Genel Hazırlanış**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

Karides  
½ tencere su  
1 çorba kaşığı tuz  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı sirke

**Yapılışı:**

Suyu derince bir tencereye koyun. İçine tuzu ve sirkeyi ilave edip tuzlar eriyinceye kadar karıştırın. Soğanı dörde bölüp ilave edin ve suyu kaynatın. Karidesleri içine boşaltıp kaynatın. Bilahare kevgire alıp süzün ve soğuk suyla yıkayın. Sonra alıp porsiyonlara bölüp "deep freeze"de saklayın.

**Not:**

9. Böyle hazırladığınız karidesleri hemen hemen (aksi tariflerde belirtilmedikçe) bütün karides yemek, meze ve salatalarında kullanabilirsiniz.
10. Karidesleri öğünlük miktarlarda kaplara bölüp dondurmak ve ileride kullanılmak üzere saklamak çok yararlı bir yöntemdir. Donmuş karideslerin çözülünce diri kalması için önce buzdolabınızın alt gözünde 2-3 saat +5oC'a soğuyuncaya kadar bekletin. Bilahare dondurun.
11. Karideslerin kaynatılma süresi çok kısa olmakla beraber büyüklüklerine göre fark eder. Küçük (cimcime) karidesler için kaynatma süresi 5-6 dakikadır. Bu süre iri (Jumbo) karidesler için ise 10-12 dakikadır. Daha fazla haşlamamaya dikkat edin. Aksi takdirde çok yumuşar ve diriliklerini kaybederler.

## Karides Güveç (Düşük Kalorili)

(4 Kişilik)

### Malzeme:

28-30 adet karides(cimcime, haşlanmış ve ayıklanmış)  
4 adet çarliston biber  
3 adet domates (iri)  
4 tatlı kaşığı süt  
1 çay kaşığı karabiber  
tuz  
100 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)  
tereyağı

### Yapılışı:

Domatesler kuşbaşı olarak, çarliston biberler ise çekirdekleri ve iç damarları çıkarıldıktan sonra halkalar halinde doğranır. Hazırlanmış domates ve biberler bir kapta karıştırılarak tuzlanır. Porsiyonluk güveç kaseleri yarısına kadar hazırlanmış karışım ile doldurulur. Üzerlerine, kase başına yaklaşık 7 adet küçük karides yerleştirilir. Kalan karışımla karideslerin üstü, kaselerden bir parmak taşacak tarzda örtülür. Kararınca karabiber serpidikten sonra her kaseye bir çorba kaşığı süt ile yarım kibrit kutusu büyüklüğünde tereyağı ilave edilir. Kaseler 200oC'a ayarlı fırında 30 ila 35 dakika pişirilir. Pişmiş güveçler fırından çıkarılıp üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek tekrar fırına verilir. Kaşar peynirleri güveçlerin üstünü tamamen örtecek şekilde eriyince fırından çıkarılır. Sıcak servis yapılır.

### Sair hususlar:

Karides güveç yapılırken tereyağ ve süt yerine peşamel sos ta kullanılabilir. Bu uygulama da çok güzel bir tad vermektedir ancak besin değeri açısından biraz daha ağırdır. Yukarıdaki tarifin en büyük özelliği kalori değerinin düşük olmasıdır. Aynı yemek büyük güveç kasesinde de yapılabilir. Ancak aynı tadı vermiyeceğinden porsiyon güveç kaselerinin kullanımı tercih edilmelidir. Karides güveçin bir de önceden kavrularak yapılanı vardır (bakınız "[Karides Güveç-2](#)"). Tadı çok güzel olmakla birlikte kalori değeri oldukça yüksektir.

## Karides Güveç (Kavurmalı)

(4 Kişilik)

### Malzeme:

28-30 adet karides(cimcime, çiğ)  
4 adet çarliston biber  
3 adet domates, iri.  
2 adet kuru soğan, iri  
1 çorba kaşığı biberiye  
½ çay kaşığı karabiber  
½ çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı zencefil  
1 yemek kaşığı margarin  
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

### Yapılışı:

Karidesler çiğ iken ayıklanır ve bir kenara ayrılır.  
Soğanlar dörde bölünüp ince halkalar halinde doğranır. Biberlerin kapakları kesilip çekirdek yuvaları çıkarıldıktan sonra boylamasına ikiye bölünür ve doğranır. Domatesler de küçük küpler halinde doğranır.

Bir tavada margarin eritilip kızdırılır. Soğanlar atılıp yumuşayınca kadar pişirilir. Soğanların hemen ardından karabiber, zencefil, biberiye ve tuz ilave edilip karıştırılır. Soğanlar yumuşadıktan sonra biberler ilave edilip yumuşayana kadar pişirilir. Domatesler ilave edilip pişirilir. Yumuşayınca bir çatal veya tahta kaşık yardımıyla ezilir. Karidesler ilave edilir; tavanın kapağı kapatılarak 5 dakika pişirilir ve kenara alınır.

Hazırlanmış karışım kaselere e°it olarak bölünür. Kaseler 200oC'a ayarlı fırında 10 dakika pişirilir. Pişmiş güveçler fırından çıkarılıp üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri ve kırmızı pul biber serpilerek tekrar fırına verilir. Kaşar peynirleri güveçlerin üstünü tamamen örtecek şekilde eriyince fırından çıkarılır.

Sıcak servis yapılır.

### Sair hususlar:

Aynı yemek büyük güveç kasesinde de yapılabilir. Ancak aynı tadı vermiyeceğinden porsiyon güveç kaselerinin kullanımı tercih edilmelidir. Ayrıca porsiyon kaseler yemeğin uzun süre sıcak kalmasını sağlar.

## Karides Kokteyl

(4 Kişilik)

### Malzeme:

Karides(cimcime) , 200 gram  
Marul veya kıvırcık yaprağı, körpe, 4 adet  
Limon suyu, 1 kahve kaşığı  
Ketçap, 4 çorba kaşığı  
Mayonez, 4 çorba kaşığı  
Domates suyu, 1 çorba kaşığı( sulandırılmış salça da olabilir)  
Konyak, 1 tatlı kaşığı (isteğe tabi)  
Tuz, karar miktarda  
Kırmızı biber, karar miktarda

### Yapılışı:

Usulüne göre haşlanmış karidesler baş ve kabuklarından ayıklanır.Ayıklanan karideslerin üçte biri ince ince kıyılır, bakiyesi ise bütün olarak bir kenara ayrılır.

Derince bir kaptı mayonez, ketçap ve domates suyu iyice çırpılarak karıştırılır. Bu karışıma limon suyu, kararınca tuz ve kırmızı biber ile konyak ile edilip tekrar karıştırılır ve yaklaşık beş dakika dinlenmeye bırakılır. Bilahare karışıma ince ince doğranmış karidesler ilave edilerek tekrar karıştırılır.

Marul yaprakları ince şeritler ve küçük parçalar halinde doğranır.Doğranmış marul yaprakları, 4 adet şarap bardağına, bardağı %50 dolduracak tarzda yerleştirilir; üzerlerine mayonez-ketçaplı karışım eşit miktarlarda dökülür.

Kalan karidesler bardakların kenarlarına dizilir.Her bardağın kenarına estetik açıdan bir adet daire şeklinde kesilmiş limon dilimi yerleştirilir.

Soğuk servis yapılır.

### Sair hususlar:

Karides kokteyli içeren bardak, tatlı tabağı üzerinde bir tatlı kaşığı ile servis yapılmalıdır Tatlı tabağına, güzel görüntü vermesi için ,kızartıldıktan sonra dörde bölünmüş, üzerine tereyağ sürüldükten sonra siyah veya kırmızı havyar konmuş tost ekmeği ile servis yapmakta yarar vardır.

Bardağın üstüne yerleştirilecek turşu (i.e. salatalık turşusu) görünüşe güzellik vermekle birlikte kokteylin tadını bozar, tavsiye edilmez.

Aynı kokteyl kerevit ile de yapılmaktadır fakat aynı tadı vermemektedir.

## Karides Kavurma (Çin Usulü)

(4 Kişilik)

### Malzeme:

½ kg karides (cimcime-çiğ)  
4 diş sarımsak  
3 adet yeşil soğan 1 adet domates (irice)  
1 çorba kaşığı domates püresi (veya salçası)  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 adet kök zencefil (kibrit kutusu büyüklüğünde ve taze)  
1 çay kaşığı tane karabiber  
½ çay kaşığı Tabasco (Acı sos)  
1 çorba kaşığı beyaz şarap  
1 çorba kaşığı soya sosu  
Tuz karabiber

### Yapılışı:

Sıvı yağı derin bir kapta kapta kızdırın. Zencefilleri ince ince doğrayın. Sarmısakları da ince doğrayın ve ikisini birlikte kızgın yağda yumuşayana kadar pişirin.  
Çiğ karidesleri ayıklayıp karışıma ilave edin ve 2 dakika kadar pişirin. Önceden havanda dövülmüş tane karabiberleri, Tabasco'yu ve domates püresini ilave edip karıştırmaya devam edin. Bu arada domatesi de küçük küpler halinde doğrayın ve soya sosu ve şarap ile birlikte karışıma katın.  
Yeşil soğanın yalnız yeşil kısımlarını kibrit çöpü büyüklüğünde daha önceden doğrayıp hazırlayın ve bu aşamada ilave edin. Tadlandırmak için yeterince tuz ve karabiber serpin. Sıcak servis yapın.

BBC-Prime "The Miracles of Fish (11.02.98, saat 23.30) isimli programdan alınmıştır.

## Karidesli Pilav

(4 Kişilik)

### Malzeme:

200 gr. karides  
1 su bardağı pilavlık pirinç  
1 fincan tereyağ  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 baş soğan  
2 adet domates  
2 adet yeşil biber (acı olmayan)  
1 çay kaşığı toz şeker

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tuz<br>Karabiber                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Yapılışı:</b><br>Haşlanmış ve ayıklanmış karidesleri (bakınız Karides-Genel Hazırlanış) büyüklüklerine göre iki veya üç parçaya bölün. Tereyağında kavurun. Kavurmaya doğranmış bir baş soğanı ilave edin. Soğanlar şeffaflaşmaya başlayınca sivri biberleri ve bilahare iri doğranmış domatesleri ilave edin. Kapağını kapatıp bir süre domatesler eriyinceye kadar pişirin. Tuzunu ve biberini ekip pirinci içine dökün. Zeytinyağını ve şekeri ilave edip karıştırın. Üstünü örtecek kadar su döküp önce kuvvetli, sonra hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar , yaklaşık 10 ila 15 dakika pişirin. Bu süre sonunda bir kere harmanlayıp üstünü kalın bir peçeteyle örtüp demlendirin. Sıcak servis yapın. |
| <b>Bu yemeğe uygun diğer balıklar:</b><br>Ahtapot, kalamar, midye veya bunların karışımları                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Midye Dolması</b><br>(4 Kişilik)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Malzeme:</b><br><br>30 adet büyük boy midye<br>6 adet kuru soğan<br>1 su bardağı zeytinyağı<br>200 gr. Çam fıstığı<br>2 su bardağı pirinç (Baldo veya Bersani)<br>4 bardak su (iki defa)<br>4 kahve fincanı kuş üzümü<br>2 çorba kaşığı toz şeker<br>Tuz<br>Karabiber<br>Yenibahar<br>Tarçın                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Yapılışı:</b><br>Midyelerin kabuklarının üstlerini bıçakla kazıyarak iyice temizleyin ve karınlarını dipteki kası kırarak tamamen açın (dikkat ikiye bölmeyin). Midyenin içindeki sakal ve incileri sivri bir makasın ucuyla temizleyin. İyicene yıkayıp süzülmesi için bir kevgire koyup bekletin. Soğanları ufak parçalar halinde doğrayın, fıstıkla beraber zeytinyağında kavurun. Buna yıkanmış pirinç ve tuz ilave edin. Pirinç suyunu çekince karabiber, tarçın, yenibahar, toz şeker ve dört bardak su ilave edin. Pirinç suyunu çekinceye kadar orta hararetli bir ateşte pişirin ve bilahare kapağını kapayıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kapağı açık midyelerin içine iyice doldurun ve midyelerin kapaklarını kapatın. Midyeleri bir tencerenin içine muntazam bir şekilde hareket edemeyecek bir tarzda dizin, üzerine tekrar 4 bardak su dökün ve ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Servisini limonla beraber soğuk olarak yapın. |
| <b>Dikkat edilecek hususlar:</b><br><b>Midye çok dikkat edilmesi gereken bir deniz ürünüdür.</b> Kirli sulardan, iskelelerin demir ve ahşap ayaklarından toplanan midyeler hiçbir tad vermeyeceği gibi sağlığa zararlı da olabilir. Dolayısıyla midyenin muhakkak tanıdığınız bir balıkçıdan alınması şarttır. Bir dahaki pişirmenizde yenibahar yerine köri (curry) deneyebilirsiniz. Değişik bir lezzet ve aroma verir. Karar sizin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Midye Tava

(4 Kişilik)

### Malzeme:

40 ila 60 adet ayıklanmış midye  
½ litre bira  
1 su bardağı un  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı sirke  
2 ila 3 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı toz biber  
Limon  
3 Dilim bayat ekmek  
6 ila 8 adet ceviz içi

### Yapılışı:

Balıkçıdan aldığınız ayıklanmış midyeleri yıkadıktan sonra sakal ve inci açısından kontrol ediniz. Bazı midyelerin içinde "sakal" tabir edilen tek bir kıl ile "inci" tabir edilen taş taneleri olabilir. Eğer varsa bunları sivri uçlu bir makas ile temizleyin. Temizlenmiş midyeleri bir kaba koyup üzerine biranın tamamını döküp buzdolabının +5oC'lık bölümünde en az 12 saat bekletin. Dinlenmiş midyeleri çıkarıp birayı süzün (asla yıkamayın).

Bayat ekmek dilimlerinin içlerini iyice ufalayın ve su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. İyice dövülmüş ceviz içlerini, bir çorba kaşığı zeytinyağını, bir tatlı kaşığı sirkeyi, birkaç damla limonu, kararınca kırkızı toz biberi ve tuzu ilave edip karıştırın. İyice karıştıktan sonra bir kenara koyun. Bu yapılan sosun adı tarator'dur.

Tavada zeytinyağını iyice kızdırın. Midyeleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağa atın. Unun rengi koyu portakal rengine yaklaşıncaya pişmiş demektir. Midyeleri her tabağa eşit miktarda koyup bir kenarına da taratoru koyup taze servis yapın.

### Dikkat edilecek hususlar:

**Midye çok dikkat edilmesi gereken bir deniz ürünüdür.** Kirli sulardan, iskelelerin demir ve ahşap ayaklarından toplanan midyeler hiçbir tad vermeyeceği gibi sağlığa zararlı da olabilir.

Dolayısıyla midyenin muhakkak tanıdığınız bir balıkçıdan alınması şarttır.

Midyelerin alındığı zaman taze (en fazla bir günlük) olması lazımdır. Aksi taktirde kabarmaz.

Her ne kadar bazı kişiler midye tavaya limon sıkıyorlarsa da tavsiye edilmez. Midye taratorla yenir.



## Soslu Karides

(4 Kişilik)

### Malzeme:

Karides(iri), 24 adet  
250 gr krema  
1 bardak beyaz şarap  
1 adet havuç  
1 sap kereviz  
1 baş kuru soğan  
1 adet limon  
½ demet maydanoz  
5 çorba kaşığı un  
1 bardak zeytinyağı  
karabiber  
tuz

### Yapılışı:

Çiğ karideslerin baş ve kabuklarını ayıklayın, sonra karidesleri içinde limonlu su bulunan bir kaba koyup 30 dakika kadar dinlendirin. Kevgirde suları süzüp durulayın. Una bulayıp kızgın zeytinyağında kızartın. Tavadaki yağı süzüp bir kenara alın ve tavada kalan karideslerin üzerine 0 arap dökün. İnce kıyılmış havuç, soğan, kereviz yaprağı tuz ve biberle karıştırılıp karideslere ilave dilerek 10 dakika kadar pişirilir; bilahare karidesler bir başka tabağa alınır. Kalan karışım kuvvetli bir ateşe oturtulup krema karıştırılarak eklenir. Biraz koyulaşınca karidesler eklenir ve bir taşım kaynatılır. Tabaklara dağıtıldıktan sonra ince doğranmış maydanoz serpilerek sıcak servis yapılır.

## Karides Yahnili Makarna

(4 Kişilik)

### Malzeme:

400 gr. karides  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı un  
½ bardak sıcak su  
3 adet domates  
½ demet maydanoz  
175 gram makarna (spagetti)  
Sıvı yağ  
2 çorba kaşığı kırmızı şarap  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Kuru soğanı ince dilimleyin. Maydanozu doğrayın. Domatesi küçük küpler halinde kesin. Tavadaki sıvı yağı kızdırın. Çiğden soyduğunuz karidesleri tavada soğanlarla birlikte

kavurun.Üzerine un serpip tuz, biber ve domatesleri ekleyin. Domatesler yumuşayınca şarabı ekleyin. Sıcak su ve maydanozuda ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirin. Makarnaları tuzlu suda haşladıktan sonra kevgirde süzün. Tabaklara koyduktan sonra üzerlerine karides yahniiyi taksim ederek servis yapın. Sıcak servis yapın.

## FIRIN VE IZGARALAR

### Dil Kardinal

(4 Kişilik)

#### Malzeme:

2 ad. dil balığı (çok iri)  
24 adet karides  
½ su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
3 adet kuru soğan  
3 diş sarımsak  
3 su bardağı un  
3 çorba kaşığı krema  
250 gr mantar  
5 çorba kaşığı tereyağ  
3 su bardağı su  
tuz

#### Yapılışı:

Dil balığı filetoları karides sayısı kadar enine şeritlere bölün. Çiğ karidesleri ayıklayıp her şeridin ortasına bir tane yerleştirin. Şeritleri rulo yapıp küçük bir kürdan parçasıyla tutturun. Rulo yaptığınız parçaları bir toprak kaba veya borcama yerle°tirin.

Tereyağını kızdırıp unu kavurun. İnce kıyılmış soğanı ve sarmısağı ekleyip karıştırın. Sırasıyla mantarı, suyu ve son olarak ta kremayı ekleyin. Hazırladığınız sosu ruloların üzerine dökün. 160oC’a ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çıkarıp üzerine kaşar rendeleri serpip tekrar pişirin. Sıcak servis yapın.

#### Not:

Yemeği porsiyon toprak kaplarda yaparsanız, gerek servis ve gerekse manzara açısından daha güzel olur.

### Hamsi Fırın

(4 Kişilik)

#### Malzeme:

1 kg hamsi  
2 adet domates  
1 adet limon  
sıvı yağ  
tuz

#### Yapılışı:

Hamsileri kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız.

Fırın tepsisini hafifce yağlayıp hamsileri aralarında boşluk kalmayacak tarzda bir ters, bir düz diziniz.

Domatesleri ve limonu ince halkalar halinde doğrayınız. Balıkları tuzladıktan sonra üzerlerine domates ve limonları eşit aralıklarla diziniz.

180oC’a ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

**Not:**

Hamsiler fırında iken zaman zaman kurumaması için kontrol ediniz. Eğer kuruyorsa ki bu hamsilerin yağsız olmasından kaynaklanır, üzerlerine hafifce sıvı yağ gezdiriniz.

## Kağıtta Levrek

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 kg (2 ila 3 adet) levrek (deniz levreği)

1 çay bardağı su

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1/2 çay bardağı beyaz şarap

1 baş kuru soğan

1 adet limon

Tuz

Karabiber

Yağlı kağıt

**Yapılışı:**

Balıkçıdan karnı ve pulları temizlenmiş olarak aldığınız levrekleri tekrar kanları gidinceye kadar iyice yıkayınız ve sularının süzülmesi için kenara koyunuz. Suyu süzölmüş levreklerin içini ve dışını tuzlayınız karabiberleyiniz ve oda sıcaklığında 20-25 dakika kadar dinlendiriniz (marine ediniz).

Balıkları alacak büyüklükteki fırın tepsisine, balıkların üstünü örtebilecek büyüklükte bir yağlı kağıdı seriniz. Halkalar halinde kestiğiniz soğanları kağıdın üzerine, balıkların alt kısımlarının kağıda temasına mani olacak tarzda diziniz. Soğanların üzerine balıkları bir ters, bir yüz olarak yerleştiriniz. Belirtilen ölçülerdeki su, zeytinyağı ve beyaz şarabı balıkların üzerine dökünüz. Bir adet limonu sıkıp suyunu tepsie ilave ediniz (İsteyenler limonu dilimler halinde kesip balıkların üzerine de yerleştirebilirler). Tekrar tuz ve kararınca karabiber serpip balıkların üstünü, hava almayacak tarzda yağlı kağıt ile kapatınız.180oC’a kadar ısıtılmış fırına tepsiyi sürünüz. Pişme süresi balıkların büyüklüğüne bağlı olup yaklaşık 45 dakikadır. Balıkların piştiğini yağlı kağıdın hafifçe kavrulmaya başlaması ile anlayabilirsiniz.

Sıcak servis yapınız. Yanında kalite beyaz şarap en uygun içecektir.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:** Kofana, minekop

## Kağıtta Palamut

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

2 adet palamut

4 adet kuru soğan

8 diş sarımsak

4 adet domates

1 demet maydanoz

8 adet defne yaprağı

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

8 adet yağlı kağıt

**Yapılışı:**

Palamutları ayıplayıp kafa ve kuyruklarını ayırdıktan sonra fileto çıkarınız. Yağlı kağıtları iki'er ikişer üst üste koyduktan sonra her yağlı kağıda bir adet filetoyu yerleştiriniz. Üzerine halka halka kesilmiş soğan, dilimlenmiş ve çekirdeği çıkarılmış domates, soyulmuş sarımsak ve

çekirdekleri çıkarılıp uzunlamasına dilimlenmiş yeşil biberleri ve defne yapraklarını yerle<sup>o</sup>tiriniz. Tuz, biber ve zeytinyağını (balık başına 1 kaşık) ekleyip kağıtları sıkıca kapatınız. 160oC'a ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:**  
Kofana, minekop, çipura, karagöz, tekir, barbunya, kalan (dilimlenmiş)

## Lüfer Izgara

(4 Kişilik)

### Malzeme:

1 kg lüfer  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

### Yapılışı:

Lüferleri balıkçıınızdan ayıklanmış olarak alınız, çünkü lüfer pullu bir balık olup ayıklanması, özellikle etrafı kirletmeden ayıklanması oldukça zordur. Eğer bütün olarak almışsanız ayıklama işlemi şu şekilde yapılmalıdır:

Pulların kolay kazınması için önce balıkları iyice yıkayın. Pulları kuyruktan başa doğru önce bıçak sırtı bilahare bıçağın keskin tarafı ile ayıklayın. Solungaçlarını yaka tarafından çekerek ve balığı hırpalamadan çıkarın. Karnını yararak bağırsaklarını çıkarın, karnını iyice yıkayın ve süpürge gibi bir şey ile karındaki siyah derileri temizleyin. Balık iriyse (3 adet, 1 kilo) yan taraflarını kuyruktan başa doğru bıçak ile çizsin.

Balıkların karın kısmına hafifce tuz ve karabiber, derisine ise yalnız tuz sürüp 20 dakika kadar bekletin (marine edin). Izgara yapılacağı zaman üzerine hafifçe zeytinyağı sürüp hazırlanmış kömür ateşinin üzerinde tel ızgara ile (ateşten 5 ila 6 cm yukarda) pişirin.

### Notlar:

12. Lüfer familyası, iriliğine göre 5 değişik cinsten oluşur: Yaprak, Çinekop, Sarı kanat, Lüfer ve Kofana. Bunlardan yaprak çok küçük olup yakalanması dahi günahtır. Çinekop ise, yaklaşık 20-25 adeti bir kilo gelen küçük balık olup daha çok tava için uygundur. Kofana ise familyanın en büyük balığıdır, ızgara için fazla büyüktür; daha çok buğulama ve benzeri yemeklere gider. Izgara için en uygun olanları lüfer ve sarıkanattır.
13. Lüferin en iyi mevsimi Eylül sonu ile Ocak ortasıdır. Bu mevsimde yapılan lüfer ızgaraya (eğer Boğaz veya Karadeniz lüferi ise) zeytinyağı sürmek gerekmez.
14. Izgara kömür ateşi yerine, ızgaraya ayarlanmış fırında kapak açık olarak ta yapılır. Kömür ateşi gibi olmamakla beraber yine de tadı çok güzel olur.
15. Bazı kişiler, solungaçları çıkardıktan sonra balığın karnını yarmadan temizlemeyi tercih ederler. Bu durumda karnına maydanozlu soğan piyazı doldurarak ta ızgara yapabilirsiniz.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:** Sarıkanat

## Fırında Palamut

(4 Kişilik)

### Malzeme:

2 adet palamut  
2 adet domates  
1 adet limon  
2 adet çarliston biber (veya acı olmayan yeşil sivri biber)  
Sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Palamutların bağırsakları temizlenip çıkarıldıktan sonra kafaları ve kuyrukları kesilerek ayrılır. Balık, bir tarafı kılçıklı, diğer tarafı kılçıksız olmak üzere fileto olarak ikiye ayrılır. İyice yıkandıktan sonra hafifce tuzlanır ve biberlenir. Bir kenderda 20 dakika kadar dinlendirilir. Balıkları alacak bir tepsi yağlandıktan sonra palamutlar derili kısımları tavaya gelecek tarzda yerleştirilir. Üzerlerine çekirdekleri çıkarılmış ve halkalar halinde kesilmiş domates, halka halinde kesilmiş limon ve soğan yerleştirilir. Çekirdekleri çıkarılmış ve uzunlamasına kesilmiş biberler de yerleştirilir. Orta hararetli (yaklaşık 180-200oC) fırında 45-50 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

**Not:** Aynı yemek alaturka kiremit üzerinde de yapılabilir.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:** Çingene palamutu

## Patatesli Balık Fırın

(4 Kişilik)

### Malzeme:

1/2 kg beyaz etli balık  
3 adet patates (irice)  
3 adet yumurta  
½ su bardağı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı galeta unu  
100 gr. Kaşar peyniri  
karabiber  
tuz

### Yapılışı:

Balıkları temizleyip başlarını ayırdıktan sonra fileto tarzında ikiye ayırınız ve kuyruklarını kesip atınız (Bu işlemi balıkları alırken balıkçınıza da yaptırabilirsiniz). Balık filetolarını yanmazda tavada, iki çorba kaşığı tereyağ ilave ederek derileri hafifçe kahverengileşinceye kadar kızartınız. Kızarmış balıkları soğumaya bırakınız. Bilahare deri ve kılçıklarını ayıklayıp beyaz etleri küçük parçalara ayırınız.

Patatesleri soyup küçük parçalar halinde (kesme şeker büyüklüğünde) doğrayınız ve tavada kızartınız. Kızarmış patateslerin üstüne karabiber ve tuz ilave serpiniz. Yumurtaları patateslerin üzerine kırıp unu ilave ediniz ve iyice karıştırınız.

Pyrex kap veya tepsiyi yağlayınız ve üstüne galeta unu serpiniz ve balık etlerini üzerine yerleştiriniz. Karışımı tepsideki balıkların üstüne dökünüz. 1500C fırında 25 ila 30 dakika pişiriniz. Çıkarıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip tekrar fırına koyunuz. 5 dakika sonra çıkarınız.

Sıcak servis yapınız.

### Dikkat:

Rendelenmiş kaşar peynirlerinin tamamen erimiş olmasına ancak yanmamış olmasına dikkat ediniz.

### Bu yemeğe uygun diğer balıklar:

Beyaz etli bütün balıklar

## Sardalya Izgara

(4 Kişilik)

### Malzeme:

1 kg sardalya  
10-25 adet taze (yoksa salamura) asma yaprağı.  
tuz

### Yapılışı:

Sardalyaları kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları parmaklarınızla temizleyiniz.

Kapaklı tel ızgarayı açıp alt kapağına asma yapraklarını bir sıra olarak diziniz. Asma yapraklarının üzerine sardalyaları bir sıra halinde diziniz. Sardalyaları tuzladıktan sonra asma yapraklarının kalanlarını balıkların üzerine dizip tel ızgaranın kapağını kapatınız. Kor haline gelmiş mangal kömürü üzerinde önce bir tarafını, sonra diğer tarafını çevirerek kızartınız.

Sıcak servis yapınız.

### Not:

Eğer mangal ateşini kullanmaktan mahrumsanız aynı işlemi elektrikli ızgara veya kapağı açık fırında da yapabilirsiniz.

## İspanyol Usulü Sardalya

(4 Kişilik)

### Malzeme:

750 gram sardalya  
4 diş sarımsak  
½ demet maydanoz  
½ su bardağı galeta unu  
50 gram tereyağ  
Sıvı yağ  
karabiber  
kırmızı biber  
tuz

### Yapılışı:

Sardalyaları kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirip kapatınız. Maydanozları ince kıyınız ve sarmısakları çok küçük parçalar halinde kesiniz. Tuz, karabiber, kırmızı biber, maydanoz ve sarmısağı iyice karıştırınız. Balıkları bu karışıma bulayınız. Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayıp balıkları diziniz. Artan karışımı balıkların üzerine serpiniz. Tereyağını fındık büyüklüğünde parçalara bölüp balıkların üzerine serpiştiriniz. Fırını 180oC'a ısıtıp tepsiyi yerleştiriniz. Balıkları yaklaşık 25 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:** Hamsi

## Sicilya Usulü Sardalya

(4 Kişilik)

### Malzeme:

750 gram sardalya  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 su bardağı ufalanmış ekmek içi  
3 çorba kaşığı kuş üzümü  
3 çorba kaşığı çam fıstığı  
2 çorba kaşığı kaşar rendesi  
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz  
3 adet defne yaprağı  
1 adet limon  
1 çorba kaşığı şeker  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı sirke  
Tuz  
Dolma baharı

### Yapılışı:

Sardalyaları kafalarını koparınız ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Üstündeki pulları da parmaklarınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz. Kıyılmış soğan ile sarmısağı zeytinyağda sote ediniz. Üzüm, çamfıstığı ve iki kaşık ayırarak ekmek içini ilave ediniz. Birkaç dakika kavurup soğumaya bırakın. Şekerin yarısını, maydanoz, peynir ve baharatı ilave ediniz. Karışımı balık fileto üstüne bolca koyunuz ve üstünü diğer bir fileto ile kapatınız. Bu işlemi filetolar bitene kadar tekrarlayınız. Filetoları hafif yağlanmış bir tepsiye diziniz ve balıkların üstüne bir çorba kaşığı yağ gezdiriniz. 200oC'a ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:** Hamsi



## Seyh-ül-Meze

(4 Kişilik)

### Malzeme:

1 kg küçük istavrit (kraça)  
un  
kızartma yağı  
kürdan

### Yapılışı:

Kraçaları ayıklamadan kuyruklarından tutatarak keskin bir bıçakla kılıcı sıyıra sıyıra iki yanından fileto çıkarın. Yıkayıp, suyunu süzüp durulayın. Tuzlayıp buzdolabına koyun. Arzu ettiğiniz zaman hazır balıkları buzdolabından çıkarıp unlayın ve kızgın yağda altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızarmış balıkları yuvarladıktan sonra birer kürdan ile sabitleyip açılmasına engel olun.

Bu mezeyi ezilmiş soğan piyazı ve yağda kızartılmış fındık patatesler eşliğinde ikram edebilirsiniz.

Sıcak servis yapınız.

### Bu yemeğe uygun diğer balıklar:

Küçük sardalya (Papalina değil)

## Tuzlu Balık

(4 Kişilik)

### Malzeme:

1 adet (asgari 1 kg) levrek  
2 kg tuz (tercihan di°li sanayi tuzu yoksa sofr tuzu)  
Karabiber  
Aluminyum folyo  
Sos için:  
½ çay bardağı limon suyu  
½ çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz

### Yapılışı:

Balıkçıdan karnı temizlenmi° ancak pulları temizlenmemiş olarak aldığınız levreği tekrar kanları gidinceye kadar iyice yıkayınız ve sularının süzülmesi için kenara koyunuz. Suyu süzölmüş levreklerin içini ve dışını tuzlayınız karabiberleyiniz ve oda sıcaklığında 20-25 dakika kadar dinlendiriniz (marine ediniz).

Balıkları alacak büyüklükteki fırın tepsisine aluminyum folyoyu seriniz. Tuzun üçte birini folyonun üstüne, balık büyüklüğünü biraz geçecek tarzda serip üzerine balığı yerleştiriniz.

Balığın yarılmış olan karnını küçük bir folyo parçası ile kapatınız. Kalan tuzu balığın tamamını kalınca örtöcek tarzda dököp elinizle şekillendiriniz.

Fırını 180oC'a ayarlayıp balığı fırına, fırın ısınmadan kayunuz. Asgari bir saat pişiriniz. (Fırının ısısını 30 dakika sonra 160oC'a düşürünüz.) Tepsiyi fırından çıkarıp balığın üzerindeki sertleşmiş tuzu sertçe bir aletle (örneğin çekikle9 kırınız. Balığı dağıtmadan kılçıklarını ayıklayıp lop etlerini tabaklara dağıtınız. Üzerine az miktarda sos ilave ediniz.

Sıcak servis yapınız. Yanında kalite beyaz şarap en uygun içecektir.

### Bu yemeğe uygun diğer balıklar:

Kofana, minekop, lağos, sinarit v.b. beyaz etli bütün iri balıklar (adedi 1kg'dan büyük).

## HAMSİ YEMEKLERİ

## Hamsi Buğulama

(4 Kişilik)

### Malzeme:

500 Gr. Hamsi  
1 adet iri olgun domates  
2 demet taze soğan  
1/2 demet maydanoz  
1 adet limon  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Bir kabın içine yeterince tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanları koyup karıştırın. Küçük doğranmış domatesleri üstüne yayın. Durulanmış hamsileri içine katıp harmanlayın. Karışımı 15 dakika kadar oda ısısında belettikten sonra yayvan bir tepsiye serin. Kalan harcı üzerine yayın. Limonu ince dilimler halinde kesip üstüne dizin. Zeytinyağını gezdirip kapağını kapatın.  
15 dakika kadar hafif ateşte pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.  
Hamsi buğulama 2 gün kadar buzdolabında saklanabilir. Buzdolabında saklanmış buğulamayı ısıtıp tekrar sıcak servis yapabilirsiniz.

**Buğulamaya uygun diğer balıklar:** Sardalya

## Hamsi Çorbası

(4 Kişilik)

### Malzeme:

100 Gr. Hamsi  
1 adet iri olgun domates  
1 adet kuru soğan  
1 demet maydanoz  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tereyağı  
4 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız ve 1 cm uzunluğunda parçalar halinde kesiniz. 5 dakika kadar 4 bardak tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış hamsileri suyunu süzüp kenara alınız. Bu suyu daha sonra kullanacağınızdan dökmeyiniz.  
Domatesin kabuğunu soyup rendeleyiniz. Soğanı da rendeleyiniz.  
Tereyağını tavada eritip unu kavurunuz. Rendelenmiş domates ve soğanı ilave edip birkaç dakika çeviriniz. Beklettiğiniz suyu ilave ediniz. Su kaynamaya yaklaşınca hamsileri ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz.  
Sıcak servis yapınız.

### Notlar:

1. Bu çorba da tipik bir Trabzon yemeğidir.
2. Arzu edenler, çorbaya limon sıkabilirler.

## Hamsi Diblesi

(4 Kişilik)

### Malzeme:

500 gr iri hamsi  
250 gr pirinç (1 su bardağından 1 parmak fazla)  
5 adet karalahana yaprağı  
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz  
1 adet kuru soğan  
2 çay kaşığı karabiber  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz

**Yapılışı:**

Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getirin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın. Lahana yapraklarını ince ince kıyıp pirinçle ve maydanozla harmanlayın. Tuz ve karabiber ilavesiyle tadlandırın. Tereyağını tavada eritip soğanı kavurun. Pirinçli lahanayı ekleyip karıştırın. Tencereye karışımın yarısını koyun. Hamsi filetoların yarısını açarak karışımın üstüne serin. Kalan karışımı üzerine ilave edin. Onun da üstüne kalan hamsi filetoları açarak dizin. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ekleyip orta ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.

**Not:**

Dibleye istenirse 1 çorba kaşığı çanm fıstığı ilave edilebilir, daha güzel bir tad verir.

## Hamsi Dolması-1

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

500 Gr. İri hamsi  
2 adet kuru soğan  
1 demet maydanoz  
½ çay bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber

**Yapılışı:**

Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Her iki tarafı tuzlanır ve biberlenir.

Soğanlar ince halkalar halinde doğranır; tuz ve karabiber serpilip biraz ovulur. İnce kıyılmış maydanozlar karışıma katılıp iyice karıştırılır.

Ayıklanmış bir hamsinin üzerine harçtan bir miktar konarak üstü diğer bir hamsiyle kapatılır ve hamsiler hafif yağlanmış bir tepsiye dizilip sıvı yağın kalanı üzerine dökülür ve 150OC sıcaklığa ayarlanmış fırında 40 dakika kadar pişirilir.

Sıcak veya ılık servis yapılır.

**Not:**

Hamsi dolmanın bir de yağda kızartılanı vardır. Bakınız "[HAMSİ DOLMA-2](#)".

## Hamsi Dolması-2 (Hamsi Kuş)

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

500 Gr. İri hamsi

2 adet kuru soğan  
1 demet maydanoz  
Yeterince un  
2 yumurta  
Yeterince sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber

**Yapılışı:**

Hamsiler kafaları koparılıp kılçıkları çıkarılarak fileto olarak ayıklanır, yıkayıp durulanır. Her iki tarafı tuzlanır ve biberlenir.

Soğanlar ince halkalar halinde doğranır; tuz ve karabiber serpilip biraz ovulur. İnce kıyılmış maydanozlar karışıma katılıp iyice karıştırılır.

Ayıklanmış bir hamsinin üzerine harçtan bir miktar konarak üstü diğer bir hamsiyle kapatılır ve her iki tarafı iyice unlanır ve çırpılmış yumurtaya bulanır.

Sıvı yağ bir tavada iyice kızdırıldıktan sonra hazırlanmış hamsi dolmalar yağın içine konup her iki yüzü çevrilerek kızartılır.

Sıcak servis yapılır.

**Not:**

Kızartma işlemi esnasında özellikle hamsiyi çevirirken çok dikkat etmek gerekir, dağılabilir.

## Hamsi Ekşilisi

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 kg. Hamsi  
250 gr. yeşil biber  
3 adet domates  
2 adet limon  
4 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
5 adet kuru soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 su bardağı zeytinyağı  
Tuz

**Yapılışı:**

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.

Soğanları ince kıyıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Biberleri enlemesine kesip ilave ediniz. 2 domatesi küp şeklinde keserek ilave ediniz.

Maydanozu ince doğrayınız. Sarmısakları küçük parçalar halinde kesiniz. Karışıma ilave ediniz.

Tuz ve karabiberini de koyunuz. 2-3 dakika çevirip fırından indiriniz. Fırın tepsisine hamsilerin yarısını derileri tepsiye gelecek tarzda diziniz. Üzerlerine karışımı döküp onun da üzerine kalan hamsileri, derileri yukarı bakacak tarzda diziniz.

Ayırdığınız domatesi ve limonun birini halkalar halinde kesip hamsilerin üzerine dekoratif bir şekilde diziniz. Diren limonu sıkıp suyunu tepsiye ilave ediniz. 160-180oC fırında 30 dakika pişirip soğumaya bırakınız.

Soğuk servis yapınız.

**Not:**

Bu yemek tipik bir Rize yemeğidir.

## Hamsi Fırın

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 kg hamsi  
2 adet domates  
1 adet limon

sıvı yağ  
tuz

**Yapılışı:**

Hamsileri kafalarını kopararak ve içlerini baş parmağınızla temizleyiniz. Kılçıklarını çıkarıp fileto haline getiriniz ve kapatınız.

Fırın tepsisini hafifce yağlayıp hamsileri aralarında boşluk kalmayacak tarzda bir ters, bir düz diziniz.

Domatesleri ve limonu ince halkalar halinde doğrayınız. Balıkları tuzladıktan sonra üzerlerine domates ve limonları eşit aralıklarla diziniz.

180oC'a ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

**Not:**

Hamsiler fırında iken zaman zaman kurumaması için kontrol ediniz. Eğer kuruyorsa ki bu hamsilerin yağsız olmasından kaynaklanır, üzerlerine hafifce sıvı yağ gezdiriniz.

**Hamsi Güveç**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

½ kg hamsi  
2 adet domates  
2 adet yeşil biber  
1 adet patates  
¼ bağ pazı (veya ıspanak)  
1 çay bardağı mısır unu  
1 adet yumurta  
1 adet kuru soğan (veya mevsiminde ½ demet taze soğan)  
2 su bardağı su  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
tuz

**Yapılışı:**

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.

Domatesleri küp şeklinde, biberleri de çekirdek yataklarını çıkarıp enine doğrayın. Patatesleri rendeleyin. Temizlenmiş pazıyı iki dakika kadar haşlayıp süzgece alınız ve ince ince doğrayınız.

Soğanı ince kıyınız.

Tüm malzemeyi geniş bir kapta harmanlayıp iki su bardağı su ilave ediniz ve bilahare toprak güvece başaltınız. 160-180oC fırında 40 dakika pişiriniz.

Sıcak servis yapınız.

**Not:** Bu yemek Doğu Karadeniz'e özgüdür.

**Hamsi Köftesi**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

½ kg hamsi  
2 kahve fincanı un  
1 demet maydanoz  
1 çay kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı kekik

1 adet kuru soğan  
2 adet yumurta  
Sıvı yağ (yeterince)  
tuz  
karabiber  
sumak

**Yapılışı:**

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Bilahare çok küçük parçalara doğrayınız  
Maydanozları ince kıyınız. Soğanları rendeleyiniz. İçine diğer malzemelerle birlikte doğranmış hamsileri koyup iyice harmanlayınız.Yumurtaları çırpıp ilave ediniz ve tekrar karıştırınız (Mutfak robotunuz varsa karıştırma işlemini orada yapabilirsiniz).  
Harmanlanmış malzemeyi küçük toplar halinde yoğurunuz. Kızgın yağda çevirerek kızartınız. Sıcak servis yapınız.

**Not:** Bu yemek Orta ve Doğu Karadeniz’e özgüdür.

## Hamsi Mücver

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

250 Gr. hamsi  
2 adet iri patates  
2 adet yumurta  
1 tutam dereotu  
1 su bardağı un  
Sıvı yağ (Zeytinyağı olabilir)  
Tuz  
Karabiber

**Yapılışı:**

Hamsileri kafalarını koparıp kılçıklarını çıkararak fileto olarak ayıklayın, yıkayıp durulayın. İkiye ayırıp her iki tarafını tuzlayın ve her filetoyu tekrar ikiye bölün.  
Patatesleri soyup ince rendeleyin, sıkıp suyunu çıkarın. Rendelenmiş patatesleri bir kaba alın ve önce yumurtaları ilave edip iyice karıştırın. Sonra sırası ile unu, ince kıyılmış dereotunu, hamsiyi, tuz ve karabiberi ilave edip tekrar karıştırın.  
Tavada sıvı yağı iyice kızdırın. Çorba kaşığı ile karışımı yağa dökün ve mümkün olduğu kadar yassılaştırın. Bir yüzü kızardıktan sonra diğer yüzünü çevirerek kızartın. Bu işlemi karışımın tamamı bitene kadar tekrarlayın.  
Kızarmış mücverleri kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın.  
Sıcak servis yapın.

**Not:**

Daha hafif olmasını istiyorsanız, karışımın tamamını yağlanmış tepsiye döküp 180oC’a ısıtılmış fırında da pişirebilirsiniz.

## Hamsi Sarma

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

400 Gr. hamsi  
1 demet karalahana  
4 adet taze soğan  
1 demet maydanoz  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
Kırmızı biber

## Karabiber

### Yapılışı:

Hamsileri kafalarını koparıp kılçıklarını çıkararak fileto olarak ayıklayın, yıkayıp durulayın. Her filetoyu ikiye ayırıp tuzlayın.

Bir tencerede karalahana yapraklarını tuzlu suda yumuşayıncaya kadar kaynatın. Çıkarıp sap ve damarlarını kesin.

Diğer bir kapta ince kıyılmış taze soğanları, kıyılmış maydanozu, tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırıp yumuşayıncaya kadar ovun ve 2 çorba kaşığı sıvı yağı ilave edip karıştırın. İçine hamsileri ekleyin. Karışımı karalahana yapraklarına yeleştirip azar miktarda margarin koyup kenarları da kapanacak tarzda rulolar haline getirin. Ruloları aralarında boşluk kalmayacak tarzda fırın tepsisine dizin ve üzerlerine fırça ile sıvı yağ sürün. 180oC’ta 20 dakika kadar fırınlayın. Sıcak olarak servis yapın.

## Hamsi Tatlısı

(4 Kişilik)

### Malzeme:

250 gr. hamsi  
250 gr. un  
5 adet yumurta  
2 su bardağı su  
1 çay kaşığı zeytinyağı  
¼ limonun suyu  
tuz  
1 su bardağı zeytinyağ  
½ fincan yeşil fıstık  
½ fincan fındık

### Jöle malzemesi:

1 adet muz  
1 adet portakal  
100 gr ahududu  
1 adet kırmızı elma  
1 adet şeftali  
2 su bardağı su  
300 gr. şeker

### Serbet malzemesi:

½ kg toz şeker



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 su bardağı su<br>1 çay kaşığı limon suyu |
| <p><b>Yapılışı:</b><br/>Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız.<br/>Su kaynama noktasına geldiğinde un ve tuz ilave ederek sürekli karıştırınız. Yaklaşık 7 dakika kaynadıktan sonra bir iki damla zeytinyağı gezdirip çeyrek limonun suyunu ekleyiniz. Bir iki dakika karıştırdıktan sonra ateşten indirip soğumaya bırakınız.<br/>Hamur ılıyınca yumurtaları kırıp yoğurun ve hamuru cevizden küçük parçalara ayırınız. İçlerine hamsi filetolarını birer birer yerleştirip hamurları kapatınız. Hamurlu hamsileri zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartınız.<br/>Şurubu hazırlayınız. Kızarmış hamsili hamurları atıp 5 dakika kadar bekletiniz ve bilahare tepsiye diziniz.<br/>Muz hariç diğer meyveleri kabuklarını ile birlikte küçük parçalara kesin ve çekirdeklerini ayıklayınız ve bir kapta birleştiriniz. Buna soyulup dilimlenmiş muzları ilave ediniz. Su ve °eker ilave ederek pi°iriniz. Hazırlanan jöleyi hamsili hamurların üzerine dökünüz.<br/>Yarım saat bekletip soğuk servis yapınız.</p> <p><b>Notlar:</b><br/>1. Bu bir tipik bir Rize tatlısıdır.<br/>2. Böylece hamsinin yapılmadık hiçbir yemeğı kalmadı.</p> |                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hamsi Tava-1</b><br>(4 Kişilik)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Malzeme:</b><br><br>800 gr-1 kg iri hamsi<br>Un<br>Tuz<br>Kızartma yağı                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Yapılışı:</b><br>Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Baş parmağınızınla karnını kuyruğa kadar yarıp kılçıklarını çıkarın. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.<br>Hamsi filetoları kapatın ve tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavadaki yağı iyice kızdırın. |

Hamsileri una bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya kuyrukları tavanın içine, koparılmış baş kısımları tavanın dışına gelecek tarzda ve birbirlerine temas edencesine dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları, önce tavanın yağın süzüp tavanın kapağı marifetiyle ters çevirin. Yağı tavaya iade edip öbür taraflarını da kızarin.

Sıcak servis yapın.

**Notlar:**

16. Balıkları kızartmak için zeytinyağını tercih edin.
17. Balıkları daire tarzında dizmek zor gelebilir. Bu yalnız görüntü içindir. Balıkları teker teker tavaya yerleştirip maşa ile de çevirebilirsiniz.
18. Yağın kızgın olmasına dikkat edin.
19. Hamsiyi tavaya çok miktarda koymayın. Yağı soğutur ve aşırı yağ emmesine neden olur.

## Hamsi Tava-2

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

800 gr-1 kg iri hamsi  
Mısır unu  
Tuz  
Zeytinyağı

**Yapılışı:**

Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan ve kılçıklarını çıkartmadan temizleyin.

Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.

Hamsileri tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri mısır ununa bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya serbest bir şekilde ve azar azar dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın.

Sıcak servis yapın.

**Notlar:**

20. Mısır unu balığa çok hoş bir gevreklik verir. Bu nedenle kılçıkları çıkarılmadan pişirilmesi ve böylece yenmesi tavsiye olunur.
21. Mısır unu fazla yağ emmeyeceği için kağıt havluya gerek yoktur.
22. Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve yağı soğutmamak için hamsileri azar azar tavaya koyun.

## Hamsi Tuzlama

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

500 gr iri hamsi  
tuz( di°li sanayi tuzu)

**Yapılışı:**

Hamsileri yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını koparın ve başparmağınız yardımıyla karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.

Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.

Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

**Notlar:**

23. Hamsileri fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek te mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmiyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezme gerekir.
24. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
25. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:** Sardalya

## Kiremitte Hamsi

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

½ kg. Hamsi  
1 adet limon  
3 adet yeşil biber (acı olmasın)  
10 adet defne yaprağı  
2 adet domates  
½ demet maydanoz  
½ çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

**Yapılışı:**

Hamsileri, kafalarını kopararak ve kılçıklarını çıkararak fileto halinde ayıklayınız; yıkayıp durulayınız. Kapatıp bütün balık haline getiriniz.  
Domatesleri küp şeklinde, yeşilbiberleri de çekirdek yeteklerini çıkarıp önce boyuna, bilahare her şeridi üç parçaya kesiniz. Limonu ikiye böldükten sonra ince dilimler halinde doğrayınız. Maydanozu da ince doğrayınız.  
Kiremite sırasıyla hamsi, domates, biber, dilimlenmiş limon ve defne yarağını diziniz. Üstlerine zeytinyağını döküp maydanozları serpiniz.  
160-180°C’teki fırında 30 dakika pişiriniz.  
Sıcak servis yapınız.

**Notlar:**

1. Bu çorba da tipik bir Doğu karadenis yemeğidir.
2. Arzu edenler zeytinyağı yerine tereyağı kullanabilirler. Daha lezzetli ancak daha ağır olur.

## SALATALAR

### Ahtapot Salatası

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 ½ kg ahtapot  
1 adet limon  
1 fincan zeytinyağı (tercihan sızma)  
Tuz

**Yapılışı:**

Ahtapotları dövülmüş olarak alınız ve deep-freeze’de 2 ila 3 gün bekletiniz. Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayınca kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız.  
Doğranmış ahtapotları servis tabağına alıp tuzlayınız. 1 fincan zeytinyağı ve 1 adet limonun suyunu çırpınız. Karışımı ahtapotun üzerine gezdiriniz.  
Soğuk servis yapınız.

**Not:**

Ahtapot salatasını isterseniz marul yaprakları, dilimlenmiş domates, yeşil zeytin ve maydanozla süsleyebilirsiniz.

**Deniz Ürünleri Salata**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 kutu 160 gramlık "Superfresh" ton-klasik  
10-12 adet küçük karides(haşlanmış ve soyulmuş)  
3 yaprak marul  
½ adet kuru soğan  
1 yaprak kırmızı lahanaya  
1 adet iri kırmızı turp  
1 adet limonun suyu  
Zeytinyağı (sızma)  
Tuz

**Yapılışı:**

Marul yapraklarını iyice yıkadıktan sonra enine şeritler halinde doğrayıp derince bir kaba (salata kabına) alın. Kırmızı lahanayı da, önce yaprakları boyuna ikiye bölüp aynı şekilde doğrayın ve kaba ilave edin. Turpu rendeleyin ve kaba ekleyin. Soğanı yarım daire halkalar halinde doğrayın. Bir kaba alıp üzerine bol tuz serpin ve yuğurun. Sonra yıkayıp salataya ilave edin. Ton balığının yağını süzün ve küçük parçalara bölün. Karidesleri dörde bölün ve ton balığı ile salataya ilave edin. Salataya limon suyunu, tuzu ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştırın. Soğuk servis yapın.

**Not:**

Bu salataya kırlangıç gibi çorbaya veya mayonezli yemeklere müsait balıkları da haşlayıp kılçıklarını ayıkladıktan sonra küçük parçalara bölüp salataya ilave edebilirsiniz.

**Karidesli Salata**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

200 gram karides (daha önce haşlanmış ve ayıklanmış. Yaklaşık 15 adet cimcime karides)  
100 gram mayonez  
100 gram süt kreması (arzuya tabi)  
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı  
1 yemek kaşığı Tabasco (acı biber sosu)  
1 küçük kuru soğan  
2 çorba kaşığı sirke  
2 çorba kaşığı limon suyu  
5 adet marul yaprağı  
tuz

**Yapılışı:**

Mayonez, krema, zeytinyağı ve acı biber sosunun yarısını karıştırın. Soğanı soyup ince halkalar halinde doğrayın. Üzerine bolca tuz serpip ovun. Bol su ile yıkayıp mayonezli karışıma katın. Marul yapraklarını iyice yıkayıp süzdükten sonra enine şeritler halinde doğrayıp geniş bir salata kabına alın. Karidesleri yaklaşık bir santim boyunda küçük parçalara ayırın, yapraklara ekleyin. Karışımı arzuınıza göre kararınca tuzlayıp hazırladığınız sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın.

**Notlar:**

26. Bu salataya kırlangıç gibi çorbaya veya mayonezli yemeklere müsait balıkları ha°ladıktan sonra kılçıklarını ayıkladıktan sonra küçük parçalara bölüp ilave edebilirsiniz.
27. Bu salataya çok yakışacak diğer iki deniz ürünü de yengeç ile istakozdur, ABD’de aynı salatada bolça kullanılmaktadır.

## TAVALAR

**Balık Pane**

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 kg mezgit  
½ su bardağı un  
50 gr rendelenmi° ka°ar peyniri  
¼ kg tereyağ  
3 adet yumurta  
100 gr. Galeta unu  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

**Yapılışı:**

Balıkları alırken filetosunu çıkartın. İyice yıkayıp kurumaya bırakın. Filetoları tuz ve biberleyin. Yumurtaları bir kapta çırpıp rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve iyice karıştırın. Tuz ve biberlenmiş filetoları önce beyaz una, bilahare kaşarlı yumurtaya ve en son olarak ta galeta ununa bulayıp tava kızgınlaştırılmış tereyağına atın. İki yanı koyu sarı bir renk alıncaya kadar

kızartın.

Sıcak servis yapın.

**Not:**

28. Servis yaparken balıkların üzerine az miktarda ince doğranmış maydanoz serpebilir, fındık büyüklüğünde birer adet tereyağı parçası koyabilirsiniz.
29. Tereyağını kızdırırken ateşe dikkat edin yağı yakabilirsiniz. İsterseniz tereyağını bir miktar sıvı yağ ile karıştırabilirsiniz. Yağ yanmayacağı gibi paneller daha hafif olur.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:**

Dil, karagöz, Trança (dilimlenmiş)

## Balık Tava (Genel Hususlar)

**Malzeme:**

Tavaya uygun balık  
Zeytinyağı  
Yeterince beyaz un  
Tuz

**Yapılışı:**

Balıkçıda temizletip aldığınız balıkların, eğer varsa, sırlarını ve pullarını temizleyin ve bol suda yıkayın. İçinde pıhtılaşmış kan bırakmamaya gayret gösterin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, barbunları una bulayıp tavaya atın. Küçük balıkların bir yanını 10, diğer yanı da 10 dakika kızartıp alın. Büyük olanlar ise birkaç sefer çevrilmelidir.

Balığı una bularken, kızartırken ve kızarttıktan sonra şu hususlara önemle dikkat etmek gerekir:

30. Kullanacağınız beyaz unu muhakkak eleyin. Çünkü unun kullanılma maksadı balığın o hassas ve lezzetli etini kızgın yağda kavrulmaktan korumak içindir. Unun fazlası, özellikle un topakları bu lezzeti bozar. Bu nedenle unu elemeniz tercih edilir.
31. Balığı una buladıktan sonra fazlasını silkeleyiniz.
32. Balığı kızartmak için zeytinyağını tercih edin. Bazı kişiler ağır olduğunu söyleseler bile diğer yağlar zeytinyağı kadar lezzet vermez.
33. Zeytinyağının muhakkak kararınca kızgın olmasına dikkat edin. Ancak yağ aşırı kızgın veya yanmış olmamalıdır. Aşırı kızgın yağ balığı kavurur. Yanık yağ ise tadını bozar. Yeterince kızgın olmayan yağ ise balığa o çıtır çıtır olma özelliğini veremez, balık çok

- yağ emer ve çok yumuşak olur.
34. Balığı kızgın yağa azar azar koymalısınız. Az miktarda konmazsa yağı soğutur ve balığın fazla yağ çekmesine neden olur.
  35. Balığı aldığınız servis tabağına kağıt havlu sermeniz, fazla yağı almanız açısından tavsiye olunur.
  36. Balıkları tabakta soğutmadan, azar azar yemelisiniz. Aksi taktirde kafası ve kılıcı sertleşir, gevrekliğini kaybeder.
  37. Balığın yanında gidecek en güzel şey yeşil sivri biber, hormonsuz tarla domatesi, kuru soğan ve küçük körpe hıyarlardan yapılmış bir çoban salataıdır. Salatanın üzerine muhakkak Ayvalık'ın dünya güzeli sızma zeytinyağını ilave edin ve kararınca limon sıkın.
  38. Salataya koyacağınız kuru soğanı halkalar halinde kesip acı suyunu almak için tuz ile iyice yoğurun.
  39. Balığa lütfen limon sıkmayın. Limon sıkma ile kurşun sıkmanın bir farkı yoktur.
  40. Bir bardak soğutulmuş beyaz şarap, bir kadeh rakı ve bir bardak soğuk bira çok iyi gider.

#### **Uygun Balıklar:**

Hemen hemen bütün balıklar tavaya uygundur. Ancak en uygunları barbunya, tekir, istavrit, kıraça, hamsi, sardalya, çinekop ve gümüş balığı(aterina) gibi balıklardır.

## **Barbunya Tava**

(4 Kişilik)

### **Malzeme:**

800 gr barbunya  
Kızartma yağı (tercihan zeytinyağı)  
Yeterince beyaz un  
Tuz

### **Yapılışı:**

Balıkçıda temizletip aldığınız barbunların sırlarını parmaklarınızla yoklayıp kalan pulları temizleyin (sakın bıçak kullanmayın) ve bol suda yıkayın. İçinde pıhtılaşmış kan bırakmamaya gayret gösterin. Balıkları kağıt havluya dizip suyunun durulanmasını sağlayın. Tuzlayıp ve içlerini tuz ve karabiberleyip(az miktarda) 20 dakika kadar oda sıcaklığında dinlendirin. Bir tavada kızartma yağın kızdırın, barbunları una bulayıp tavaya atın. Küçük balıkların bir yanını 10, diğer yanını da 10 dakika kızartıp alın. Büyük olanlar ise birkaç sefer çevrilmelidir. İri barbunları unlamadan da kızartabilirsiniz. Küçük barbun ve tekirlerde mısır unu da kullanabilirsiniz. Çok güzel ve değişik bir lezzet verir.

### **Not:**

41. Barbunyanın üç çeşiti vardır. Bunlar KAYA BARBUNU, KUM BARBUNU ve PA<sup>a</sup>A BARBUNU'dur.
42. Kaya barbununun sırtı kırmızıdır ve üzerinde gri lekeye rastlanmaz, barbunların en makbul olanıdır.
43. Kum barbununun yanları kırmızı sırtı ise gri veya gri-siyah karışımıdır. Bu balık ta çok lezzetli olmakla beraber kaya barbunu daha makbuldur.
44. Paşa barbunu yanında kuyruk kısmından yan yüzgeçlere doğru sarı çizgisi ile tanınır.



- Tadı o kadar iyi olmayıp diğer barbunlar kadar makbul değildir.
45. Tekir barbuna çok benzeyen bir balık olmakla birlikte aynı derecede lezzetli değildir. Küt kafası ve iki adet sakalı ile tanınır. Genelde barbundan küçük olmakla beraber büyüklerine de rastlanır.
46. Kaya ve kum barbunu kızartma tavaşının yağına hafif bir kırmızı renk bırakırlar. Tekir ise yağı kesinlikle kırmızıya dönüştürmez.
47. Küçük barbunları kızartırken mısır unu kullanabilirsiniz.
48. Unun mümkün olduğu kadar kuru olmasına ve topaklanmamasına dikkat ediniz. Balığı unladıktan sonra fazla unu silkeleyiniz.

## Hamsi Tava-1

(4 Kişilik)

### Malzeme:

800 gr-1 kg iri hamsi

Un

Tuz

Kızartma yağı

### Yapılışı:

Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan temizleyin. Baş parmağınızınla karnını kuyruğa kadar yarıp kılçıklarını çıkarın. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın.

Hamsi filetoları kapatın ve tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri una bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya kuyrukları tavanın içine, koparılmış baş kısımları tavanın dışına gelecek tarzda ve birbirlerine temas edencesine dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları, önce tavanın yağını süzüp tavanın kapağı marifetiyle ters çevirin. Yağı tavaya iade edip öbür taraflarını da kızarın.

Sıcak servis yapın.

### Notlar:

49. Balıkları kızartmak için zeytinyağını tercih edin.
50. Balıkları daire tarzında dizmek zor gelebilir. Bu yalnız görüntü içindir. Balıkları teker teker tavaya yerleştirip maşa ile de çevirebilirsiniz.
51. Yağın kızgın olmasına dikkat edin.
52. Hamsiyi tavaya çok miktarda koymayın. Yağı soğutur ve aşırı yağ emmesine neden olur.

## Hamsi Tava-2

(4 Kişilik)

### Malzeme:

800 gr-1 kg iri hamsi  
Mısır unu  
Tuz  
Zeytinyağı

### Yapılışı:

Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan ve kılçıklarını çıkartmadan temizleyin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamiyle gidinceye kadar yıkayın. Hamsileri tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın. Hamsileri mısır ununa bulayın ve fazla unu atmak için hafifce silkeleyip tavaya serbest bir şekilde ve azar azar dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın. Sıcak servis yapın.

### Notlar:

53. Mısır unu balığa çok hoş bir gevreklik verir. Bu nedenle kılçıkları çıkarılmadan pişirilmesi ve böylece yenmesi tavsiye olunur.
54. Mısır unu fazla yağ emmeyeceği için kağıt havluya gerek yoktur.
55. Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve yağı soğutmamak için hamsileri azar azar tavaya koyun.

## Kalamar Tava

(4 Kişilik)

### Malzeme:

1 kg kalamar (11- 12 adet)  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
Un  
Tuz  
Terbiye için:  
2 çorba kaşığı karbonat  
2 çorba kaşığı toz şeker  
1 adet limonun suyu

### Yapılışı:

Kalamarları balıkçınıza ayıklatın. İyice yıkadıktan sonra terbiye ile ovun. Sonra en az 30 dakika dinlendirin. Bacakları gövdelerden ayırın. Bacakları kısa parçalar halinde, gövdeyi ise halkalar halinde doğrayın. Doğranmış kalamarları yeterince tuz katılıp karıştırılmış beyaz una bulayın. Fritöze sıvı yağ koyup kızdırın. Kalamarları gruplar halinde fritöze atıp kapağını kapatın. İki dakika sonra çıkarıp kağıt havlu serilmiş servis tabağına alın. Bu işleme kalamarlar bitene kadar devam edin.

Sıcak servis yapın.

### Notlar:

56. Kalamar çok su içeren ve bu nedenle pişerken etrafa çok yağ sıçratan bir deniz ürünüdür. Bunun için fritöz tercih edilmelidir. Yoksa kapaklı bir tava kullanılmalıdır.
57. Kalamar çok çabuk yanan ve sertleşen bir üründür. Bu nedenle pişirme süresine çok dikkat edilmelidir. Ayrıca tavada yapıyorsanız ateşi iyice kısmanız gerekir. Aksi takdirde kızgın tavanın dibine değen kalamarlar siyahlaşır ve lezzetlerinden çok şey kaybederler.

## Yumurtalı Mezgit

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (4 Kişilik)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Malzeme:</b><br><br>500 Gr. Mezgit<br>3 adet yumurta<br>1 fincan sıvı yağ<br>1 fincan un<br>Tuz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Yapılışı:</b><br>Balıkçınıza temizletmiş olduğunuz mezgitleri fileto yapıp iri parçalara bölünüz. İyice yıkadıktan sonra tuzlayınız.<br>Tavada sıvı yağı kızdırınız ve balık parçalarını ilave edip her iki yüzünü 3 dakika kadar kızartınız.<br>Yumurtaları kırıp çırpınız ve tavadaki balıkların üzerine ilave edip yumurtalar pişinceye kadar pişiriniz.<br>Sıcak servis yapınız.<br><b>Dikkat:</b><br>İstendiği takdirde tavada kızartılmış balık filetoları tavadan alınarak fırın tepsisine dizilir. Çırpılmış yumurtalar üzerine dökülerek orta sıcaklıktaki fırına verilir. Bu durumda yağ fazlası tavada kalacağı için daha hafif olur.<br><b>Notlar:</b><br>Bu yemek te Trabzon mutfağına özgü bir yemektir. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Midye Tava</b><br>(4 Kişilik)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Malzeme:</b><br><br>40 ila 60 adet ayıklanmış midye<br>½ litre bira<br>1 su bardağı un<br>1 su bardağı zeytinyağı<br>1 tatlı kaşığı sirke<br>2 ila 3 adet yumurta<br>Tuz<br>Karabiber<br>Kırmızı toz biber<br>Limon<br>3 Dilim bayat ekmek<br>6 ila 8 adet ceviz içi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Yapılışı:</b><br>Balıkçıdan aldığınız ayıklanmış midyeleri yıkadıktan sonra sakal ve inci açısından kontrol ediniz. Bazı midyelerin içinde "sakal" tabir edilen tek bir kıl ile "inci" tabir edilen taş taneleri olabilir. Eğer varsa bunları sivri uçlu bir makas ile temizleyin. Temizlenmiş midyeleri bir kaba koyup üzerine biranın tamamını döküp buzdolabının +5oC'lık bölümünde en az 12 saat bekletin. Dinlenmiş midyeleri çıkarıp birayı süzün (asla yıkamayın).<br>Bayat ekmek dilimlerinin içlerini iyice ufalayın ve su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. İyice dövülmüş ceviz içlerini, bir çorba kaşığı zeytinyağını, bir tatlı kaşığı sirkeyi, birkaç damla limonu,kararınca kırkızı toz biberi ve tuzu ilave edip karıştırın. İyice karıştıktan sonra bir kenara koyun. Bu yapılan sosun adı tarator'dur.<br>Tavada zeytinyağını iyice kızdırın. Midyeleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağa atın. Unun rengi koyu portakal rengine yaklaşıncaya pişmiş demektir. Midyeleri her tabağa eşit miktarda koyup bir kenarına da taratoru koyup taze servis yapın. |
| <b>Dikkat edilecek hususlar:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

**Midye çok dikkat edilmesi gereken bir deniz ürünüdür.** Kirli sulardan, iskelelerin demir ve ahşap ayaklarından toplanan midyeler hiçbir tad vermeyeceği gibi sağlığa zararlı da olabilir. Dolayısıyla midyenin muhakkak tanıdığınız bir balıkçıdan alınması şarttır. Midyelerin alındığı zaman taze (en fazla bir günlük) olması lazımdır. Aksi taktirde kabarmaz. Her ne kadar bazı kişiler midye tavaya limon sıkıyorlarsa da tavsiye edilmez. Midye taratorla yenir.

## TUZLAMA VE KONSERVELER

### Lakerda

#### Malzeme:

1 ad. torik  
tuz

#### Yapılışı:

Toriği balıkçınıza ayıklatıp alın. Sırt ve yan yüzgrçlerini kesin. Balığın baş tarafını yan yüzgeçler hizasından, kuyruk tarafını da kuyruğun başladığı yerden 4 ila 5 santim yukardan kesip ayırın. Kalan kısımları yaklaşık 3 parmak kalınlığında halka takozlar tarzında doğrayın. Lakerda yapmaya uygun kısımlarda kalan bağırsakları iyice temizleyin. Balığı soğuk suda 15-20 dakika bekletin ve suyunu değiştirin. Bu işlemi 5 sefer yapın. Murdar iliğin içindeki pıhtılaşmış kanı bir tel veya çöp yardımıyla iyice temizleyin. Balıkta hiçbir şekilde kan veya kan pıhtısı kalmamalıdır. Bu işlemleri yaptıktan sonra tekrar yıkayıp kevgire alın ve 4 saat bekletin. Temin ettiğiniz bir tenekenin dibine bir parmak kalınlıkta tuz serpiniz. Balıkların her tafaını tuzlayıp tenekeye istif rediniz ve üzerini tuzla örtünüz. Üzerine bir tahta veya tabak koyup onun üstüne bir ağırlık yerleştiriniz (temiz bir taş olabilir).

Servis yapmadan önce lakerdaları yıkayın bir süre elma sirkesinde bekletin. Derisini ve siyah etlerini keskin bir bıçakla ayırdıktan sonra dilimleyin. Üzerine zeytinyağı ve limon sıkın.

#### Not:

58. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
59. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.
60. Ege'de "tombik" adında palamutu andırın bir balık satılmaktadır. Bu balık sırtının alacalı olması ve kuyruk tarafındaki üç siyah nokta ile tanınır. Lakerdası kesinlikle yapılmamalıdır.

#### Bu yemeğe uygun diğer balıklar:

Palamut (ama torik gibi olmaz)

## Sardalya Tuzlama

### Malzeme:

500 gr sardalya  
tuz (dişli sanayi tuzu)

### Yapılışı:

Sardalyaları yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını kopararak karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.

Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.

Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

### Not:

61. Balıkları fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek te mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmiyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezmek gerekir.
62. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
63. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

### Bu yemeğe uygun diğer balıklar:

Hamsi, kolyos

## Hamsi Tuzlama

### Malzeme:

500 gr iri hamsi tuz( dişli sanayi tuzu)

### Yapılışı:

Hamsileri yıkayıp pullarını bıçak kullanmadan dikkatlice ayıklayın. Ensesinden tutup kafalarını koparın ve başparmağınız yardımıyla karınlarını temizleyin. Temizlenmiş balıkları iyice yıkayın ve kılçıklarını ayıklayıp iki parça fileto haline getirip kapatın.

Tuzlama yapacağınız miktara bağlı olarak bir teneke veya cam kavanoz temin edin. Kabın dibine yaklaşık bir santim kalınlığında tuz yayın. Tuzun üzerine kapatılmış filetoları bir ters bir yüz olarak dizin. Üzerlerini tuz ile örtün ve tekrar filetoları bir ters bir düz dizip üzerlerini tuzla örtün. Balıklar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Son olarak üstüne bir tabak veya tahta koyup onun üzerine de ağırlık (örneğin temiz bir taş) koyun. Filetolar, eğer buzdolabında saklanacaksa 1 haftada hazır olur.

Servis yapmadan önce tuzlamaları yıkayın ve iki saat elma sirkesinde bekletin. Üzerine zeytinyağı limon sıkın.

**Not:**

64. Hamsileri fileto çıkarmadan ve kafasını koparmadan, solungaçlarından tutup karnını yarmadan temizlemek te mümkündür. Bu durumda tuz balık eti ile fazla temas etmiyeceği için daha lezzetli olur. Ancak balıkların kafalarını taşla ezme gerekir.
65. Sofra tuzu yerine iri çekilmiş sanayi tuzu kullanılması tavsiye olunur.
66. Tuzlama 15 günden fazla saklanacaksa salamurasını 15 günde bir yenilemek gerekir.

**Bu yemeğe uygun diğer balıklar:**

Sardalya

## SOSLAR

### Tarator

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

3 dilim bayat ekmek  
10 adet ceviz içi  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı üzüm sirkesi  
1 diş sarımsak  
½ çay bardağı su  
½ çay bardağı limon suyu  
tuz  
karabiber  
kırmızı biber

**Yapılışı:**

Bayat ekmek dilimlerinin içlerini avucunuzun içi ile iyice ufalayın. Su ilave ederek koyu bulamaç haline getirin.

Ceviz içlerinin kabuklarını ayıkladıktan sonra iyice dövün.

Bulamaç haline gelmiş ekmek içlerine dövülmüş cevizleri, zeytinyağını, sirkeyi, dövülmüş sarımsağı, tuz, karabiber ve kırmızı biberi ilave edip karıştırın. Bir kenara koyup 10 dakika dinlendirin.

Soğuk (oda sıcaklığında) olarak servis yapınız.

Bu sos, midye tava ile çok güzel giden, Marmara ve Ege mutfaklarına has, Akdeniz'in özelliklerini taşıyan bir sostur. Kalamar tava ile de servis yapabilirsiniz. Servis yaparken buzdolabından çıkmış gibi olmamasına dikkat etmelisiniz.

### Sos "Amandine"

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

4 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı un  
100 gram ceviz içi  
1 adet limonun suyu  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 çorba kaşığı beyaz şarap (veya 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi)<br>2 çorba kaşığı krema<br>1 ay kaşığı zencefil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Yapılışı:</b><br>Cevizleri ıslattıktan sonra kabuklarını iyice ayırın ve iyice dövün.<br>Tavada zeytinyağını kızdırıp cevizleri kavurun. İçine limon suyunu, şarap, krema ve zencefili ilave edip hafif ateşte 10 dakika pişirin ve sonra kenara alıp dinlendirin.<br>Bu sos levrek tava için hazırlanmış bir sostur. Diğer beyaz etli balıkların ızgara veya tavalarında da kullanabilirsiniz. En güzel sunuş şekli balıkı yanında haşlanmış patates ve sos amandine tarzındadır.<br>Sıcak olarak servisi tavsiye olunur. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zeytinyağlı Soslar</b><br>Zeytinyağı ile sarımsak Akdeniz mutfağının ayrılmaz bir parçası ve simgesidir. Hatta Akdeniz mutfağı bunlarla bütünleşmiş denebilir. Zeytinyağı balık yemeklerinde, özellikle fırın ve ızgaralarda sos olarak kullanılagelmiştir. Bu kullanımda sarımsak da çoğu zaman zeytinyağına eşlik etmiştir. Bunlardan bazı örnekleri aşağıda bulabilirsiniz. Tamamını ızgara, fırın ve hatta tava yemeklerinde kullanabilirsiniz. |
| <b>Sicilya usulü zeytinyağlı sos (Sal Moriglio):</b><br>Zeytinyağına limon suyunda çırpılmış otlar (rneğin kekik, maydanoz, biberiye) ve döğülmüş sarmısak ilavesi ile yapılır.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Piedmonte usulü sos (Bagna Cauda):</b><br>Dğlmş sarmısağın, çeşitli baharatlı bitkilerin (rneğin kekik) zeytinyağı içinde dinlendirilmesi ile yapılır.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Cenova usulü sos (Pesto):</b><br>Dövülmüş am fıstığı ile fesleğenin zeytinyağı içinde dinlendirilmesi ile yapılır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Dalmaçya usulü zeytinyağlı sos:</b><br>Rafine edilmemiş koyu ev tipi zeytinyağında dövülmüş sarmısağın dinlendirilmesi ile yapılır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Marsilya usulü zeytinyağlı sos (Ailade):</b><br>Dvlp zeytinyağında dinlendirilmiş sarmısaklı karışıma dövülmüş ceviz ilavesi ile yapılır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Yunan usulü zeytinyağlı sos (Skordalia):</b><br>Ufalanmış ve ıslatılmış bayat ekmek veya patates püresi içine dövülmüş° ceviz, zeytinyağı ve sirke ilavesi ile yapılır. Kökü Bizans'a kadar dayanan bu sos bizim taratorun ağababasıdır.                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Limonlu balık sosu:</b><br>Eşit miktarda limon suyu ile zeytinyağına döğülmüş sarımsak veya sarımsak tozu ilave edip karıştırılarak hazırlanır. Lokantalarda balık sosu olarak bolca kullanılan bu karışımı istenirse ince dğranmış maydanoz ve taze soğanın yeşil kısımları da rondodan geçirilerek ilave edilebilir.                                                                                                                             |
| <b>Sirke ve soğanlı balık sosu</b><br>Taze soğanı ayıklayıp ince dğrayın ve bir kaba alın. Zeytinyağı ve sirke ilave edin. Ayıklanmış ve ince dğranmış dereotunu, sirkeyi ve kararınca tuzu ilave edip karıştırın. Sirke sevmeyenler aynı miktarda limon suyu kullanabilirler.                                                                                                                                                                       |



## Balık Çorbası Terbiyesi

(4 Kişilik)

### Malzeme:

2 çorba kaşığı un  
2 yumurta sarısı  
1 adet limonun suyu  
1 su bardağı su  
tuz

### Yapılışı:

Bir kapta unu su ile karıştırın, ezerek bulamaç haline getirin. Bu işlemi yaparken unun topaklanmamasına dikkat edin. Limon suyunu ve yumurta sarılarını ilave edip çırpın. Bu sos içinde mayonez ve krema gibi katkı maddeleri bulunmayan balık çorbaları için tavsiye edilir.

## MEZELER

## Tarama

(4 Kişilik)

### Malzeme:

250 gram kırmızı balık yumurtası (kırmızı havyar- i°lenmemi° tarama)  
3 dilim kuru ekmek  
½ limonun suyu  
1 adet kuru soğan (küçük boy)  
2 diş sarımsak  
½ çay bardağı zeytinyağı  
su  
tuz

### Yapılışı:

Kuru ekmek dilimlerinin içlerini avuçlarınızın içiyle ufalayın. Yeterince su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Balık yumurtaları ile birlikte bir kaba alın. Soğanı rendeleyin, suyu ile birlikte kaba ilave edin. Sarımsağı da ezip kaba koyun. Limon suyunu da koyduktan sonra beyaz bir karışım haline gelen kadar çırpın ( Bu işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz). Zeytinyağını çok yavaş ilave ederek çırpmaya devam edin. Karışım homojen bir hale geldikten sonra tabağa alıp etrafını zeytinlerle süsleyin. Sıcak balık yemeklerinin yanında soğuk servis yapın.

## Alsas Salatası (Salat d'Alsace)

### Malzeme:

2 adet patates  
2 adet yumurta  
150 gram aterina (gümüş balığı)  
1 adet pancar turşusu  
5 adet kornişon ("0" numara hıyar turşusu)  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi  
1 çorba kaşığı beyaz şarap  
1 çorba kaşığı kapari turşusu  
tuz

### Yapılışı:

Patatesleri haşladıktan soyunuz ve püre haline getirip derince bir kaba alınız. Gümüş balıklarını haşlayıp fileto çıkarınız. Zeytinyağı, tuz, sirke ve beyaz şarabın yarısı ile patates püresine ilave edip karıştırınız. Gümüş balığının filetoalarını da ekleyiniz ve dikkatli bir °ekilde, balıklar parçalanmadan karıştırınız. Karışımı tabağa alınız. Üzerini dilimlenmiş pancar turşusu, kornişon ve kapariler ile süsleyiniz.

Sirke ve şarabın kalanını ilave ediniz.

**Notlar:**

67. Bu yemek Fransa'nın Alsace yöresine mahsus, sıcak balık yemeklerinin yanında sunulan lezzetli bir salataadır.
68. Gümüş balığını bulmak oldukça zordur. Onun yerine hamsi ve küçük sardalya (papalina) da kullanabilirsiniz.
69. Hatta balık çorbası yaptığınızda, balık etinin bir miktarını ayırıp bu güzel salatayı yapabilirsiniz.

## Çiroz Salatasi

**Malzeme:**

2 adet çiroz  
sirke  
zeytinyağı  
limon  
dereotu

**Hikayesi:**

Çiroz uskumru ve kolyostan yapılır. En lezzetlisi ve makbul olanı uskumrudan yapılır.Uskumru yaz aylarını Karadeniz'de geçirip Eylül ayından itibaren sürüler halinde Marmara'ya inmeye başlar. Kışı Marmara'da geçiren ve burada yumurtlıyan uskumrular Mart ayından itibaren Karadeniz'e dönmeye başlarlar. Bu arada son derece irileşmiş fakat yağsızdırlar. Çiroz bu balıktan yapılır. "Çiroz" aslında dönüş uskumrusunun adıdır (bakınız "Hangi mevsimde hangi balık yenir). Bu balığın kurutulmuşuna da "çiroz kuru" denir. Ancak geçen süre içinde bu isim kısaltılarak yalnızca "çiroz" denmeye başlanmıştır.

Karadeniz'e dönen çiroz ise ise yağlanmaya başlarlar ve "Lipari" adını alırlar. Yakalanan dönüş uskumruları içleri temizlendikten sonra kuyruklarından ahşap ızgaralara asılarak kurutulur. Kurutulmuş çirozları eskiden balıkçılarda ve şarküterilerde bulmak mümkündü. Günümüzde uskumru zaten son derece azaldığından uskumru yapımı da eski yaygınlığını kaybetmiş bulunmaktadır.

**Yapılışı:**

Çirozlar ızgara orta ateşte kızartılır. Sonra başları kopartılıp yağlı kağıda sarılır. Düz ve sert bir zemin üzerinde havan tokmağı ile dövülür. Derisi ve kılçıkları ayıklanıp bir kaba alınır. Üstünü örtecek kadar sirke eklenip yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş çirozlar servis tabağına alınıp üzerine kararınca zeytinyağı ve limon gezdirilir. Üstü ve kenarları ayıklanmış dereotu ile süslenerek soğuk servis yapılır.

**Not:**

Çiroz eskinin içki masalarının vaz geçilmez bir mezesiydi. Ana yemek ister balık, isterse et olsun çiroz, cacıkla birlikte mutlaka yerini alırdı.

## Füme Balık Tabağı

(4 Kişilik)

**Malzeme:**

1 dilim somon füme  
1 dilim mersin füme  
1 dilim lakerda  
4 adet sardalya tuzlama  
4 sap dereotu  
2 adet salatalık  
2 adet domates  
4 adet marul yaprağı  
4 ince dilim rokfor peyniri

**Yapılışı:**

Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yaprağı ile birlikte tabakların ortasına koyun. Füme dilimleri dörde bölüp rolu yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyağı ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin. Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soğuk servis yapın.

**Mayonezli Balık****Malzeme:**

250 gram beyaz etli balık  
1 adet kuru soğan (küçük boy)  
1 adet defne yaprağı  
½ havuç  
1 çay kaşığı tuz

**Mayonez için:**

1 çorba kaşığı un  
1 adet yumurtanın sarısı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 limonun suyu  
½ çay kaşığı tuz

**Yapılışı:**

Balığın içini, eğer pullu balıksa pullarını temizleyin. Bir tencereye balığı örtecek kadar su doldurun. Tuzu koyup karıştırın. Kuru soğanı soyup dörde bölün. Soğan, defne yaprağı ve havucu ekleyin. Balığı da koyup kaynatın. Kaynadıktan yaklaşık 10 dakika sonra balığı alın. Derisini ve kılçıklarını ayıklayın. Beyaz etlerini çok küçük olmayan parçalara bölünp bir kaba alın.

Yumurtanın sarısını iyice çırpın. Sıvı yağı damla damla ilave ederken çırpmaya devam edin. Aynı şekilde limonun suyunu da ilave edin. Unu da yavaş yavaş ilave ederek karıştırmaya devam edin. Tuzu ekleyip tekrar karıştırın.

Hazırlamış olduğunuz mayonezi balıkların üstüne döküp harman edin. Servis tabağına alıp üzerine az zeytinyağı gezdirin. Siyah zeytin ve kornişon ile süsleyip soğuk servis yapın.

**Notlar:**

70. Bu meze için bütün beyaz etli balıkları kullanabilirsiniz. Kır langıç ve levrek en uygun olanlarıdır.
71. Mayonezi yapmak zahmetine katlanmak istemiyorsanız hazır mayonez de kullanabilirsiniz.
72. Balığı haşladığınız suyu atmayın. Balık suyu çok kıymetlidir. Pilavda veya çorba yapımında kullanabilirsiniz.



# KURABİYELER

## CEVİZLİ KURABIYE

### MALZEMELER

1/2 Su bardağı Sıvı yağ  
1/2 Su bardağı margarin(Erimiş)  
1 Su bardağı Yoğurt  
1 Paket Kabartma Tozu  
İçine:  
1 Su bardağı ceviz  
2 Çorba Kaşığı bal  
1 Çay Kaşığı Tarçın

### HAZIRLANIŞI

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Ufak parçalara bölerek yassıtılır. İçine ceviz bal tarçın macun haline getirilerek konur.top şekli verilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Hafif pembe olarak pişirilir. Fırından çıkınca üzerine pudra şekri serpilir...

## (KOLAY) TUZLU KURABIYE

### MALZEMELER

1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay bardağı sirke  
1 paket kabarma tozu  
1 paket margarin ve alabildiği kadar un

### HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeyi kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğurun, daha sonra küçük kalıplarla şekillendirip üzerine yumurtanın sarısını sürüp fırına verin, kızarınca alırsınız

## ACILI KURABIYE

### MALZEMELER

1 paket margarin  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pulbiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 fincan sirke

Un  
1 yumurta  
Susam

#### HAZIRLANIŞI

Yumurtanın sarısıyla beyazı ayrılır.Yumurtanın sarısı diğer bütün malzemelerle birlikte karıştırılır.Un ise alabildiğince konulur. Hamur hazırlandıktan sonra çeşitli şekiller verilerek üstü önce yumurtanın beyazına sonra susama batırılır.Bu işlemler bittikten sonra fırına verilir.

#### BEYAZ PEYNIRLI KEK

##### MALZEMELER

3 adet yumurta  
2 su bardağı un  
2 su bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 çorba kaşığı dereotu  
1 adet (küçük) margarin

#### HAZIRLANIŞI

Bütün yumurtaları bir kasede çırpın, üzerlerine yoğurt ilave edip karıştırın. Sonra eritilmiş yağ, beyaz peynir ve dereotu katıp, kabartma tozu ile iyice karıştırın. Daha sonra, karışımı önceden yağladığınız kek kabına boşaltıp pembeleşinceye dek pişirin.

#### CEVİZLİ KURABIYE

##### MALZEMELER

süt  
1/2 kg un  
1 adet yumurta  
125 gr margarin  
1 fincan zeytinyağ  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 su bardağı ceviz içi  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı toz bira mayası  
tuz

#### HAZIRLANIŞI

Bira mayasını toz şeker ve yarım su bardağı ılık sütle karıştırıp, 15 dakika dinlendirin. Dört avuç unu, hamur tahtasına koyup, ortasını açın. İçine malzemelerde belirtilen ölçülerde yağ, yoğurt, yumurta, bir tutam tuz, ılık süt ve kabaran mayayı koyup çok yumuşak olarak şekilde yoğurun. Bir kaba koyup, sıcak bir ortamda kabarması için bekletin. Kabaran hamuru, altına biraz un serptikten sonra, hamur tahtasına koyun, elinizle vurarak bir parmak kalınlığına gelinceye dek inceltin. İçine margarin eritip, sürün, ceviz içlerini de dövüp serptikten sonra, yuvarlayıp rulo haline getirin. Bir fırın tepsisine koyup, üzerine bir yumurta sarısı sürün, fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp, üzerine nemli bir bez örtün ve 30 dakika dinlendirin.

## ÇATAL

### MALZEMELER

1 ay bardağı yoğurt  
1 ay bardağı sıvı yağ  
3 orba kaşığı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
200 gr. yumuşak margarin  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 ay kaşığı tuz  
alabildiğı kadar un  
yumurta sarısı  
Çörek otu (arzuya gore)

### HAZIRLANIŞI

Yoğurt, sıvı yağ, şeker, kabartma tozu, tuz, mahlep ve margarini bir kapta iyice elinizle karıştırıp krem haline getirin. Unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. İsteddiğiniz şekli verip üzerine yumurta sarısını sürüp çörek otu serptikten sonra 200 derece fırında altın sarısı gibi kızartın.

## ÇIKOLATALI ÇITIR

### MALZEMELER

250 gr milföy hamuru (genellikle 5 yaprak)  
150 gr bitter ikolata  
Bir avuc kadar fındık kırığı  
2 orba kaşığı toz şeker

### HAZIRLANIŞI

Çikolatayı irice parçalar halinde kıyın. Kare şeklindeki milföy hamurlarının bir kenarına çikolata parçalarını koyarak rulo şeklinde sarın. Her bir ruloyu 1-1,5 santimlik halkalar oluşturacak tarzda kesin. Halkaları parmaklarınızla hafifçe yassılastırın. Derince bir kapta fındık ve şekerini karıştırın. Milfoy halkalarını bu karışıma güzelce bulayın. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp 200 derecede 15-20 dakika fırınlayın.

## ÇIKOLATALI KURABIYE

### MALZEMELER

3 su bardağı un  
1 su bardağı nişasta  
1 ay bardağı pudra şekerini  
1 paket margarin



1/2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 fincan damla ikolata

#### HAZIRLANIŞI

Un elenerek ortası açılır, kenarlarına nişasta, pudra şekeri, vanilya ve kabartma tozu ilave edilip margarinle hamur yoğrulur. ikolatanın yarısı ilave edilerek hamur toparlanır. Ceviz büyüklüğünde parçalar kurabiye şekline getirilerek üzerleri damla çikolata ile süslenir. 150 derece sıcaklıktaki fırında 25-30 dakika pişirilir.

#### ÇIKOLATALI-FINDIKLI SPIRALLER

##### MALZEMELER

1,5 su bardağı un  
Yarım su bardağı kakao  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı dövülmüş fındık (veya ceviz)  
100 gr. kp küp kesilmiş margarin  
1 adet yumurta  
Yaklaşık 1 orba kaşığı soğuk su  
1/3 su bardağı çikolatalı fındık ezmesi

(35 adet) Kurabiye için

#### HAZIRLANIŞI

İki adet fırın tepsisini yağlayın. Üzerini yağlı kağıtlı kaplayın. Un, kakao, şeker ve fındıkları robotta ekin. Yağı ilave edin. Yarım dakika, karışım ekmek ufağı görünümü alana dek tekrar ekin. Yumurtayı ve yeteri kadar suyu ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın. Yarım dakika kadar yoğurun. Hamuru büyük bir parça yağlı kaağıdın üzerinde açın. 25x35 cm. boyutlarında bir dikdörtgen elde edin. Fazla kenarları kesin. Hamurun zerine çikolatalı fındık ezmesini sürün. Kağıtlı hamuru kaldırarak kısa kenardan baőlamak üzere rulo yapın. Kağıda sarın, plastik folyoyla rtn. 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Hamuru 1 cm. kalınlığında dilimlere bölün. Tepsiye aralarında biraz mesafe bırakarak dizin. 10-12 dakika pişirin. Bir fırın ızgarasının üzerinde soğutun.

#### DAğINIK KURABIYE

##### MALZEMELER

2 adet yumurta  
250 gr fındık  
250 gr margarin  
6 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı toz şeker  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu

#### HAZIRLANIŞI

Margarini hafif ılıtın, iki adet yumurta sarısı, yoğurt, sıvı yağ, şeker ve kabartma tozu ile bir kaptan elinizle ezip, yumuşatın. Un ilave edin, yoğurup hamur yapın. Yumurta iriliğinde hamur parçaları kopartıp, önce yumurta akına, ardından dövülmüş fındığa batırın ve yağladığınız bir tepsiye dizin. Kurabiyelerin altı ve üstü kızarana dek pişirin.

#### FERAYIN KURABİYESİ

##### MALZEMELER

1 paket margarin  
1 çay bardağı toz şeker  
1 çay bardağı zeytin yağı  
2 yumurta  
1 paket kabartma tozu  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
un

İç için:

Ceviz  
tarçın  
hindistancevizi  
pudra şekeri

##### HAZIRLANIŞI

Önceden yumuşatılmış margarin,şeker,yağ,yumurta,yoğurt,karbonat ve una katılmış kabartma tozu karıştırılır.Orta sertlikte bir hamur elde edilir.Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp avuç içinde açılarak içine ceviz tarçın ve hindistan cevizi karışımı koyulup kapatılır ve orta hararetli fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.Kurabiyeler biraz soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir.

#### FINDIKLI KURABİYE

##### MALZEMELER

1 paket margarin  
1 su bardağı şeker  
2 adet yumurta (sarısu içi; akı üstü için)  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardağı çekilmiş fındık

#### FINDIKLI KURABİYE

##### MALZEMELER

1 paket margarin (veya tereyağı)  
1 çay fincanı toz şeker  
1/2 çay fincanı kepek  
1 çay kaşığı tarçın  
1.5 çay fincanı un  
1 çay fincanı yulaf

1 adet yumurta  
1/2 çay kaşığı soda  
175 gr fındık

55 Adet

#### HAZIRLANIŞI

Yağ ve şekeri krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurtayı da ilave edip karıştırmaya devam edin.

Yulaf, dövölmöő fındık, kepek, un, soda ve tarđını da bu karıőtıma katıp iyice karıştırın. Küçük parçalara bölerek fırın tepsisine yerleştirin ve hafifçe ısıtılmış fırında altın rengine gelinceye kadar piőtirin. Soğuttuktan sonra servis yapın.

#### FINDIKLI KURABIYE - I

##### MALZEMELER

7 yemek kaşığı pudra şekeri  
1 adet yumurtanın sarısı  
1 paket kabartma tozu  
1 paket margarin  
1 paket vanilya  
dövölmöő fındık  
un

#### HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeyi karıştırarak yoğurun. Cevizden biraz daha iri parçalara ayırın. Ortalarına fındık serpin ve yumurta akı sürün. Orta hararettteki fırında rengi koyulaőmayacak kadar piőtirin.

#### FINDIKLI UN KURABIYESI

##### MALZEMELER

1/2 oda ısısında margarin  
2 kahve fincanı pudra şekeri  
2 kahve fincanı dövölmöő fındık  
12 kahve fincanı un

#### HAZIRLANIŞI

Derin bir kaptan margarin pudra şekeri dövölmöő fındık iyice karıştırılır içerisine un ilave edilir. Karıőtımdan ufak parçalar elde yuvarlanır ve toplan haline getirilir ve tepsiye aralıklı olarak dizilir. Önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırına konulur ve 20 dakika piőtirilir.

Not: Penpeleőmesi beklenmemelidir.

#### FINDIKLI UN KURABIYESI

##### MALZEMELER

9 kahve fincanı un  
2 kahve fincanı pudra şekeri  
125 gr margarin  
1 çay bardağından bir parmak fazla ayçiçekyağı  
1 su bardağı ince kıyılmış fındık

#### HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeleri karıştırıp,ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yağlanmaya gerek olmayan tepsiye dizin ve üstleri kızarmadan 175 derece fırında pişirin. Üstleri beyaz kalacak şekilde pişmelidir.

#### HAŞHAŞLI SİMİT

##### MALZEMELER

1/2 paket yumuşamış margarin  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
3-4 yemek kaşığı toz şeker  
çok az tuz  
1 paket kabartma tozu  
alabildiğince un  
Haşhaş  
2 yumurta

#### HAZIRLANIŞI

Haşhaş ve 1 yumurtanın sarısı hariç diğer malzemelerden yumuşak bir hamur elde edin. Küçük parçalar alıp simit şekli verin üzerine yumurta sarısı sürün ve bol bol haşhaşa batırın. 180 derecede fırında pişirin.

#### HINDISTAN CEVİZLİ KURABIYE

##### MALZEMELER

un  
2 adet yumurta  
125 gr margarin (1/2 paket)  
1 paket kabartma tozu  
1 çay fincanı toz şeker  
1 çay bardağı hindistan cevizi rendesi

#### HAZIRLANIŞI

Margarini ılıtıp, yumuşatın. Yumurtalardan birinin beyazını ayırın. Yumuşattığınız margarin, yumurta sarısı, toz şeker, hindistan cevizi, yumurta ve kabartma tozunu bir kaba konulup yoğurun, alabildiği kadar un ilave edip, katıca bir hamur yapın. Yumurta iriliğinde parçalara bölüp, elinizle yuvarlayın. Bir tarafını yumurta akına ve ardından da toz şekere batırıp tepsiye dizin, pembeleşinceye dek orta hararetli fırında pişirin.

## HINDISTANCEVİZLİ RULO

### MALZEMELER

2 yumurta akı  
1/2 su bardağı su  
1 su bardağı şıra  
1/4 çaykaşığı tuz  
2.5 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı dövülmüş fındık  
1 su bardağı hindistan cevizi rendesi

6 Kişilik

### HAZIRLANIŞI

Bir kabının içinde tuz, şeker, şekerli sudan ibaret şıra ve soğuk suyu karıştırıp, 20-25 dakika kadar kaynatın.

Yumurta aklarını iyice çırpın. Hazırladığınız sıcak şekerli karışımı bir kaşık yardımıyla çırpılmış yumurta akına ilave edin ve sürekli karıştırın. Koyu bir kıvam aldığında yağlı kağıda bosaltın. Hamuru 4-5 santim kalınlığında kesip, içine fındık ve hindistan cevizi karışımını ekleyin. Rulo haline getirip, buzdolabında soğumaya bırakın.

## KAKAOLU ISLAK KURABIYE

### MALZEMELER

1 paket margarin  
3 çorba kaşığı kakao  
2 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
şerbeti içi:  
1 su bardağı şeker  
2 su bardağı soğuk su

### HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeler karıştırılıp yumuşak bir hamur yapılır sıcak fırından çıktıktan sonra soğuk şerbete batırılıp çıkarılır üstüne hindistan cevizi serpilir.

## KAKAOLU KURABIYE

### MALZEMELER

1 Bardak dövülmüş fındık  
1 Bardak ılık su  
1 Bardak zeytinyağı  
3 Yemek kaşığı toz şeker  
4 Yemek kaşığı kakao  
2 Çay kaşığı karbonat  
1 Çay kaşığı tarçın

## **KAKAOLU MISKETLER**

### **MALZEMELER**

1 Paket kakaolu bisküvi  
1 Adet portakal kabuğu rendesi  
1 Çorba kaşığı bal  
2 Çorba kaşığı kıyılmış yeşil fıstık  
2 Çorba kaşığı kıyılmış fındık  
2 çorba kaşığı kakao  
1 çay bardağı süt

### **HAZIRLANIŞI**

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda yada eliniz ile küçük parçalar haline getirin. Süt, portakal kabuğu rendesi, bal ve fındık ile iyice karıştırıp hamur kıvamına gelene kadar iyice yoğurun. Küçük parçalar koparıp avcunuzda yuvarlayın. Kakaoya bulayıp kıyılmış fıstık ile süsleyerek servis yapın.

## **KANDİL SIMIDI**

### **MALZEMELER**

1 paket margarin  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 yumurtanın sarısı  
2 çay kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurtanın akı  
1 kase susam

## **KARTOPU**

### **MALZEMELER**

7 su bardağı un  
200 gr margarin  
3 yemek kaşığı yoğurt  
4/3 su bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
3 yemek kaşığı şeker  
1 adet yumurta  
Muhallebisi için:  
3 Su bardağı süt  
8 Yemek kaşığı şeker  
3 Yemek kaşığı un

### **HAZIRLANIŞI**

Un ve seker tencereye koyulup karıştırılır. Süt ilave edilerek orta hararetle ısıda pişirilir. Soğumaya bırakılır.

Hamurun Yapılışı :Un elenir, ortasına eritilmiş margarin, sıvı yağ, yumurta, yoğurt, şeker, kabartma tozu koyulup orta yumuşaklıkta hamur elde edilir. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde açılır.İçine kaşık yardımıyla muhallebiden koyup kapatılır. Kapanan kısmı alta gelmek üzere unlanmış tepsiye dizilir. 170 derece ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir. İliyinca üzerine pudra şekeri elenir.

## KOLAY KURABIYE

### MALZEMELER

Yarım çay bardağı süt  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
2 yemek kaşığı pudra şekeri (toz şeker)

## KOLAY KURABIYE

### MALZEMELER

1 kg un  
4 adet yumurta  
1/2 su bardağı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 adet limonun rendesi  
1 su bardağı şeker

### HAZIRLANIŞI

Bir kaba yoğurt, karbonat, 3 adet yumurta, şeker, limon rendesi ve yağ koyup iyice karıştırın, üstüne un ilave edip yumuşakça bir hamur haline getirin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, toplan yapın ve yağladığınız bir tepsiye ikişer santimlik aralarla dizin. Kalan bir yumurtayı fırça ile üzerlerine sürün. Biraz toz şeker ve dövülmüş ceviz serpin. Orta hararetteki fırında pembeleşinceye dek pişirin.

## KOLAY POGAÇA

### MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt,  
1 çay bardağı sıvı yağ,  
bir tutam tuz,  
1 adet kabartma tozu,  
alabildiğince un.  
(İç malzemesi: peynir veya patates, kırmızı biber veya karabiber.)

### HAZIRLANIŞI



Malzemeler karıştırılır. Hamur kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğurulur. İçine isteğe göre peynir ya da haşlanmış patates, karabiber veya kırmızı biber konulur. (İsteğe göre iç malzemesine maydanoz da ilave edilebilir.) Poğaçaya şekli verildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Pembeleşene kadar kızgın fırında pişirilir.

### KRALİÇENİN BEŞ ÇAYI KURABIYESİ

#### MALZEMELER

1 adet portakalın kabuğu  
1 adet limonun kabuğu  
140 gr tereyağı  
150 gr toz şeker  
200 gr un  
80 gr bitter çikolata  
2 yemek kaşığı kuru çay  
1 adet yumurta

#### HAZIRLANIŞI

Mutfak robotu içine ince portakal ve limon kabuğu konularak küçük parçalara bölünmesi sağlanır. Şeker ve oda sıcaklığındaki tereyağ eklenerek tekrar karıştırılır. Karışıma un, çay, ufak parçalara ayrılmış çikolata ve yumurta eklenerek homojen bir karışım saplanır. Kıvamı ele yapışacak şekilde olduğundan bir kaşık yardımıyla istenilen boyutlarda fırın tepsisine sıralanır. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.

Not:Eğer mutfak robotu kullanılmıyor ise portakal, limon kabukları ve çikolata ufak parçalara ayrılarak karışım mikser yardımı ile elde edilebilir. Ayrıca fırında 20 dakikanın üzerinde pişirilmemesi gerekmektedir.

### KRISTAL KURABIYE

#### MALZEMELER

1 paket margarin  
1 yumurta  
4-5 yemek kaşığı şeker  
1 paket kabartma tozu  
Tarçın - şeker karışımı (üzerine bulamak için)

#### HAZIRLANIŞI

Margarin elde eritilir, şeker eklenip karıştırılır. Yumurta ve kabartma tozu ilave edilir, ardından aldığı kadar un konur. Elde büyük parçalar halinde rulo şeklinde yuvarlanır. Üzerine bastırılarak baklava dilimi şeklinde kesilir, piştikten sonra sıcak sıcak tarçın-şeker karışımına bulanır.

### LIKÖRLÜ KURABIYE

## **MALZEMELER**

20 orbakaşığı margarin  
1.5 su bardağı tozşeker  
1 orbakaşığı vanilya  
1/2 çorbakaşığı likör  
1 orbakaşığı su  
1 su bardağı un  
1 yumurta akı  
2 orbakaşığı kakao

14 Adet

## **HAZIRLANIŞI**

6,5 orbakaşığı margarin veya tereyağı, unu ve suyu hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru rulo haline getirip 4-5 mm. kalınlığında kesin.  
200 derecede yaklaşık 6-8 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.  
Kalan margarin ya da tereyağını, bir su bardağı toz şekerle karıştırıp, içine yumurta akını, kakaoyu ve vanilyayı ekleyin. Yumuşayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.  
1/2 su bardağı toz şeker, likörü, 1/2 yemek kaşığı suyu karıştırın. Önceden hazırladığınız küçük kurabiyelerin yarısının üstüne kakaolu karışımı sürün.  
Daha sonra kalan kurabiyeleri üstüne kapatarak likörlü karışımı eşit olarak paylaş tırın.

## **LOKUMLU KURABIYE**

### **MALZEMELER**

1 kg fıstıklı lokum  
125 gr margarin  
1 kutu krema  
pura şeker  
un

### **HAZIRLANIŞI**

Margarin, krema ve un ile kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru ikiye bölüp, orta kalınlıkta açın. Açılmış hamurlardan birinin üzerine lokumları dizin ve üzerine diğer hamuru kapatın. Bir bardağın ağız ı ile ufak ufak kesin. Önceden ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Pudra şekerine bulayıp, servis yapın.

## **LORLU KURABIYE**

### **MALZEMELER**

2 adet yumurta  
125 gr margarin  
aldığı kadar un  
1/4 lomonun suyu  
250 gr lor peyniri

1 su bardağı şeker  
1 çay kaşığı karbonat  
1 su bardağı dövülmüş fındık

#### HAZIRLANIŞI

Kurabiyeleri pişireceğiniz tepsiyi yağlayın. Margarini eritin, 1 su bardağı toz şeker, 2 adet yumurta, lor ve limon suyunda ettiğiniz karbonatı iyice yoğurun. Ceviz içi ve un katıp, ele yapışmayacak kıvama gelinceye dek yoğurun. Hamur istenilen kıvama geldiğinde, yumurta iriliğinde parçalara ayırın. Avuç içinde yuvarladığınız hamur topaklarının üst kısımlarını toz şekere batırıp, tepsiye dizin, orta hararetili fırında pembeleşinceye dek pişirin.

### MANTAR KURABIYESİ

#### MALZEMELER

1 paket tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 bardak pudra şekeri  
2 yumurta  
2 kaşık yoğurt  
3 bardak nişasta  
alabildiğince un  
kabartma tozu ve vanilya  
1 kaşık kakao  
Boş masir bobini

#### HAZIRLANIŞI

Tereyağı elle yumuşatılır. Çiçek yağı ilave edilir. Yumurta, pudra şekeri, yoğurt da katılır iyice karıştırılır. Daha sonra nişasta, bir buçuk bardak un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. İyice yoğurulur. Eğer hamur ele yapışıyor un ilave edilir. Hamur biraz sert olacak, ele yapışmayacak hal alana kadar yoğurulur. Hamur hazır olunca cevizden biraz büyük toplar yapıp yağlanmış tepsiye sıralanır. Boş masir bobinini kakaoya batırıp topların ortasına bastırılır. Böylece mantarlarımız pişmeye hazır. Önceden ısıtılmış fırına mantarlarımızı koyabiliriz. Üzerinin pembeleşmeden fırından alınması gerekir.

### MINİ ÇÖREK

#### MALZEMELER

1/2 paket margarin (veya tereyağı)  
1.5 çorbakaşığı tozşeker  
1/2 çaykaşığı tuz  
1 çorbakaşığı su  
3 su bardağı un  
3 adetyumurta  
25 gram maya

12 adet

#### HAZIRLANIŞI

Mayayı suda eritip, çırpılmış yumurtalarla karıştırın. Daha sonra bu karışıma şeker, tuz, un ve yağı ekleyerek hamur haline getirin.

Hamurdan az bir parça ayırıp kalanını küçük toplar haline getirip, üstlerinden hafif bastırın. Şekil verdiğiniz hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin.

Hamurdan ayırdığınız küçük parçayı bölerek çöreklerin üstüne yerleştirin. Biraz bekledikten sonra 250 derecede 10 dakika kadar pişirin.

#### MINI KURABIYE

##### MALZEMELER

vanilya  
200 gr un  
limon rendesi  
150 gr margarin  
2 adet yumurtanın sarısı  
5 yemek kaşığı pudra şekeri

#### HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeyi birlikte yoğurun. Küçük küçük top halinde parçalara ayırıp, her birinin ortasına parmağınızla bastırın. Önce yumurta akına, ardından pudra şekerine batırın. Yağladığınız bir fırın tepsisine dizip, fırında pişirin. Piştiğinde üzerindeki oyuklara marmelat koyup servis yapın.

#### MUHALLEBİLİ KURABIYE

##### MALZEMELER

1 çay kaşığı karbonat  
1 çay bardağı yoğurt  
15 gr pudra şekeri  
250 gr margarin  
aldığı kadar un

Muhallebi malzemesi :

1/2 kg süt  
1 paket vanilya  
8 yemek kaşığı şeker  
3 yemek kaşığı nişasta  
1 paket hindistan cevizi

## HAZIRLANIŞI

Muhallebiyi pişirilip 30 dakika buzdolabında soğutun. Yağ, yoğurt ve karbonatı karıştın buna unu ilave edip, yumuşak bir hamur yapın. Hamur çok yumuşaksa ve pişerken içine konan muhallebiler dağılacaksa 2 yemek kaşığı daha un ilave edebilirsiniz. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarladıktan sonra, ortalarına birer tatlı kaşığı muhallebi koyup, kapatın ve fırın tepsisine dizip, fırına verin. Renkleri kırmızıya dönmeden fırından alıp, üzerlerine pudra şekeri serpin.

## PEKMEZLİ KURABIYE

### MALZEMELER

1,5 çay bardağı sıvıyağ  
2,5 çay bardağı un  
2 adet yumurta  
6,5 kahve fincanı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı pekmez  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı tarçın  
1/2 su bardağı yoğurt

## HAZIRLANIŞI

Bir kapta şeker, yağ ve pekmezi iyice karıştırıp yumurtayı ekleyin. Karışıma diğer malzemeleri de ekleyip yoğurun. Hamuru yaklaşık 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra hamuru bir sıkma torbası yardımıyla yağlanmış fırın tepsisine sıkın. 200 dereceli fırında 10 dakika pişirin.

## PEYNIRLI KURABIYE

### MALZEMELER

1 adet yumurta  
250 gr margarin  
2.5 su bardağı un  
250 gr kaşar peyniri  
1 adet yumurta sarısı

## HAZIRLANIŞI

1 adet yumurta, 250 gr margarin ve 2.5 su bardağı un ile hamur hazırlayp, iyice yoğurun, 15-20 dakika dinlendirin. Yarım parmak kalınlığında açın ve yuvarlak bir kalıpla kesin. Üzerine yumurta sarısı sürün, biraz kaşar peyniri rendesi serpin ve kızgın fırında pişirin.

## PEYNIRLI POĞAÇA

### MALZEMELER

1/2 paket margarin  
1 paket kabartma tozu

1/2 çay bardağı sıvı yağ  
2 ay kaşığı tuz  
1 yumurtanın sarısı

## PORTAKLALLI ÇÖREK

### MALZEMELER

1 paket margarin  
3.5 su bardağı un  
3 orba kaşığı yoğurt  
1 kahve kaşığı karbonat

İ malzemesi :

5 adet portakal kabuğı, rendelenmiş  
1.5 adet limonun suyu  
2 su bardağı toz şeker

### HAZIRLANIşI

Portakal kabukları iyice yumuşayıncaya dek, sık sık suyunu değıştirerek , pişirin. Piştikten sonra kabuklarının suyunu iyice sıkın, iki bardak toz şeker ve birbuçuk limonun suyunu katıp, karıştırın. Kalan malzeme ile yumuşak bir hamur yapın. Hamuru ikiye bölp, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın, ilk parçayı yağladığınız bir tepsiye döşeyin, üstüne portakal kabuklu harcı sıvadıktan sonra, diğeri de üstüne örtün. Fırından çıkardığınızda, üzerine pudra şekeri serpiştirin.

## SUSAMLI KURABIYE

### MALZEMELER

250 gr margarin  
1 ay bardağı susam  
2 ay bardağı pudra şekeri  
6 ay bardağı un  
1 paket kabartma tozu

### HAZIRLANIşI

Tüm malzemeyi derin bir kapta yoğurduktan sonra elinizle yuvarlayarak susama bulayın ve 150 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.

## şERBETLİ KURABIYE

### MALZEMELER

1 bardak sıvı yağ,  
1 bardak süt,  
1 paket yumuşak margarin,  
1 paket vanilya,

1 paket kabartma tozu,

## TUZLU ÇATAL

### MALZEMELER

1 ay bardağı yoğurt  
1 orba kaşığı şeker  
2 ay kaşığı tuz  
1 ay bardağı sıvı yağ  
200 gr margarin  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 paket kabartma tozu  
1 yumurta sarısı  
Çörek otu  
alabildiğı kadar un

### HAZIRLANIŞI

Malzemenin tamamını kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun, küçük parçacıklar kopararak silindir gibi yuvarlayıp kurdela şeklini verin üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpiştirip fırına sürün. 180 derece sıcaklıkta 20 dakika pişirin.

## TUZLU KURABIYE

### MALZEMELER

1 su bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket margarin(eritilmeyecek)  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 yumurta  
1 su bardağının altından iki parmak limon suyu (üstü su ile doldurulacak)  
alabildiğı kadar un

### HAZIRLANIŞI

Sıvı yağı, margarini, limon suyunu, iki yumurtanın beyazını, kabartma tozunu, tuzu, şekerini unla beraber karıştırın kulak memesi yumuşaklığı kıvamında hamur elde edin. Hamura istediğiniz şekli verin (yuvarlak,örgü şekli vb...) İki yumurtanın sarısını da üzerine sürün.İsterseniz üzerine susam ve çörek otu serpebilirsiniz. Fırında 180 dereceye koyun. Kızarınca çıkarın.

## UN KURABIYESİ

### MALZEMELER

8 kişilik  
1 paket margarin  
2 kahve fincanı pudra şekerini  
12 kahve fincanı un



## HAZIRLANIŞI

Unu, margarin ve pudra şekerini bir kabın içinde margarin eriyinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın şekil verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Kurabiyeler soğuyunca üzerine pudra şekeri serpin.

## UN KURABİYESİ

## MALZEMELER

250 gr un  
200 gr nişasta  
250 gr pudra şekeri  
1/2 paket kabartmatozu  
1 paket yağ

## HAZIRLANIŞI

Malzemeleri yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. Sonra uzun 1 parmak kalınlığında şeritler halinde yuvarlayın, daha sonra 5 cm çapında kesin. Kestikten sonra üzerine bir çatalın sırtıyla şekil verdikten sonra 200 dereceli fırında 10-12 derece pişirin.

NOT: Kızarmamasına dikkat edin ,beyaz kalması gereklidir.

## UN KURABİYESİ

## MALZEMELER

250 gr margarin  
pudra şekeri  
un

## HAZIRLANIŞI

Margarinin içine iki çorba kaşığı pudra şekeri katıp, birlikte iyice yoğurun. Azar azar un ilave edip, katicı bir hamur kıvamına getirin ve ceviz iriliğinde parçalara ayırın. Fırında, orta hararete fazla kızartmadan 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, sıcakken, pudra şekerine batırıp, servis yapın.

## ÜZÜMLÜ ÇİKOLATA

## MALZEMELER

250 gr bitter çikolata  
150 gr bisküvi  
125 gr kuru üzüm

14 Adet

## HAZIRLANIŞI

Çikolatayı eritip, üzüm ve ufalanmış bisküviyi ilave ederek arıştırın.

Bu karışımı yağlı kağıda dökün ve dondurun. Soğuduktan sonra dilim dilim kesip, soğuk servis yapın.

## ÜZÜMLÜ KURABIYE

### MALZEMELER

1/2 paket margarin(eritilmiş)  
1/2 bardak sıvıyağ  
1 su bardağı toz şeker  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 paket vanilya  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
1 adet yumurta  
3/4 su bardağı kuru üzüm  
3-4 su bardağı un

### HAZIRLANIŞI

Yağ ile şeker mikser ile iyice çırpılır içine yoğurt eklenir tekrar çırpılır. Yumurtanın sarısı karışıma ilave edilir. (Beyazı üzerine sürülmek üzere bir kenara ayrılır)üzümler, vanilya ve kabartma tozu ilave edilerek tekrar karıştırılır. Un azar azar ilave edilerek ele yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelince ele istenilen şekil verilerek tepsiye dizilir. Kurabiyelerin üzerine yumurtanın beyazı sürülür. İstenirse üzerine toz şeker serpilebilir. Önceden 160 dereceye ısıtılmış fırında kapağı hiç açılmadan 20-25 dakika pişirilir.

## ÜZÜMLÜ KURABIYE

### MALZEMELER

vanilya  
sarı üzüm  
kabartma tozu  
125 gr margarin  
aldığı kadar un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
6 çorba kaşığı toz şeker

### HAZIRLANIŞI

Malzemeyi karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp, avucunuzun içinde şekillendirip yağladığınız bir tepsiye dizin. Orta hararettteki fırında pişirin.