

KARTAL SABIHA GÖKÇEN
MİTAL 2017-2018 EĞİTİM
ÖĞRETİM YILI YİYECEK İÇECEK
HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK KİTABI



11Y SINIFI YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MUTFAK DALI

SAMET GÜMÜŞSU -YİY. İÇ. HİZ. ÖĞRETMENİ

FATMA HOCAOĞLU-YİY. İÇ. HİZ. ÖĞRETMENİ

HATİCE YAZOĞLU-YİY. İÇ. HİZ. ÖĞRETMENİ

1-148-SEYHAN GÜLSÜM UZUN

2-165-ÖZLEM TARAKÇIOĞLU

3-262-ZEYNEP CEREN SEVER

4-452-ELİF NAZ ÜSTEV

5-512-MELİKE ALMİNA KURTOĞLU

6-524-ÖZGE BEKTAŞ

7-543-YAREN ÖZDEN

8-588-HİDAYET GÜLSE TUTGUN

9-596-EDA NUR TİRGİL

10-706-ŞİMAL DAMLA KAZAN

11-747-SÜMEYYE TEKNE

12-755-ZELİHA ŞEVVAL ATASEVER

13-770-ŞEYMANUR SORAR

14-970-HAVVA ŞEYDA DEMİRHAN

KİTAP DÜZENLEME;H.ŞEYDA DEMİRHAN-M.ALMİNA KURTOĞLU

FİHRİST

ORDÖVRLER

8-Barbunya Pilaki

9-Kabak Mücveri

10-Zeytinyağlı Pırasa

11-Humus

12-Patates Kroket

13-Yoğurtlu Patlıcan Salatası

14-Muhammara

15-Fava

16-Şakşuka

17-Volovan

18-Mercimek Köftesi

19-Mitite Köfte

20-Sebzeli Çin Böreği

21-Mini börek

22-Soğan Halkası

23-Tavuk Galantın

24-Mercimekli Pate

25-Puf Böreği

26-Tavuk Nugget

27-Mini Pizzalar

28-Fırnda Beşamel Soslu Sebze Graten

ÇORBALAR

29- K z Biberli Domates  orbası

30-31- Polonya Us l  Borç  orbası

32- Minestrone  orbası

33- Gazpacho  orbası

34- Soğan  orbası

35-Cincik Mantı  orbası

36- Tarhana  orbası

37- Düğün  orbası

38- Mercimek  orbası

39-Domates  orbası

40-Ayran Aşı  orbası

41-Süt  orbası

42-Erişteli Yeşil Mercimek  orbası

SOSLAR VE GARNİTÜRLER

43-Beşamel Sos

44-Domates Sos

45- Demi Glass Sos

46- Vel te Sos

47- Mayonez Sos

48-Hollandez Sos

49- Patates Püresi

ANA YEMEKLER

50- Kuşkonmaz Yatağında Hollandez Soslu Somon

51- Levrek Brule

52- Kalamar Tava

53-Kalamar Izgara

54-Midye Tava

55-Midye Dolma

56-Karides Tava

57-Çipura Sarma

58 -59-Tavuk Sarma

60- Nuggets

61- Tavuklu Krep Graten

62-63- Pancar Glazeli Bonfile

64- Çökertme Kebabı

65- Piliç Topkapı

66-Karnıyarık

67- Patlıcan Musakka

68-Sebzeli Güveç

DOLMA VE SARMALAR

69-Patates dolması

70-Mantar Dolması

71-72-Zeytinyağlı Lahana Sarması

73-Zeytinyağlı Yaprak Sarması

74-Zeytinyağlı Biber Dolması

SALATALAR

75-Sıcak Fajita Salatası

76- Kuskus Salatası

77- Mantarlı Avokado Salatası

78- Sezar Salata

79- Maydanoz Salatası (Tabule)

80- Gavurdağ Salatası

81- Ton Balıklı Salata

82-Rus Salatası

83-Kumpir

PİLAVLAR

84-85-Buhara Pilavı

86-87-Kurutulmuş Domatesli Risotto

88- Ali Paşa Pilavı

89- Nohutlu Tavuklu Pilav

90- Keşkek

91- Bulgur Pilavı

92- Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı

MANTI VE MAKARNALAR

93-Tereyağlı Cevizli Erişte

94-Türkmen Mantısı

95-96-Arap Mantısı(Şişbarak)

97-Boşnak Mantısı

98-Hingel Mantı

99-Kayseri Mantısı

100-Tepsi Mantısı

101-Kaşık Börek Çorbası

102-103- Pesto Soslu Tagliatelle

104-Ravyoli

105-Spagetti Bolonez

KAHVALTI EKSTRALARI

106-Menemen

107-Mıhlama-Kuymak

TATLILAR

108-Kadayıflı Paşa Sarması

109-Fırın Sütlaç

110-Keşkül

111-Tavuk Göğsü

112-Krem Bavaruva

113-Çikolatalı Sufle

114-Türbanlı Elma

115-Supangle/ Kakaolu Puding

116-Muzlu Muhallebi

117-Kabak Tatlısı

118-İncir Tatlısı

119-Kayısı Tatlısı

120-Portakallı Pelte

121-Kup Helen

122- Zerde

123-Peynirli İrmik Helvası

124-Pekmezli Un Helvası

125-Portakallı İrmik Helvası

126-Aşure

127-Un Helvası

128-Dondurmalı İrmik Helvası

129-Lokma Tatlısı

130-Tulumba Tatlısı

131-Revani

132-Şekerpare

133-Künefe

134-Burma Kadayıf

135- Taş Kadayıfı (Yassı Kadayıf)

136-Kadayıf Dolması

137-Saray burma

138-139-140-Kaynakça

ORDÖVRLER

Barbunya Pilaki

Malzemeler

- 500 gram barbunya
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet kesme şeker
- 1/2 demet maydanoz (süslemek için)

Püf Noktası

Kesme şeker zeytinyağlı yemekleri lezzetlendirir.

Yapılışı

Barbunyaları iyice haşlayın.

Haşladığınız suyunu iyice süzün.

Domatesin kabuklarını soyun, soyduğunuz domatesleri rendeleyin ve salça ile beraber kavurun.Barbunyaları ekleyin, sarımsakları, suyu ve bütün halde soğanı ilave edin.En son tuz, kesme şeker ve zeytinyağını ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte barbunyalara iyice yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Pişince bütün halde eklediğiniz soğanı parçalamadan çıkarın.Piştikten sonra iyice soğutup maydanozu ince ince doğrayın ve süsleyin. İşte bu kadar kolay, afiyet olsun...



Kabak Mucveri

Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 3 adet kabak
- Yarım su bardağı un
- 2-3 dal yeşil soğan
- Yarım demet maydanoz
- Bir tutam dereotu
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber

Yapılışı

İlk olarak mucver malzemelerini hazırlayalım.

Kabakları soyarak rendenin iri kısmında rendeleyelim. Yeşil soğan, maydanoz ve dereotu minik minik doğrayalım. Kabak Mucver harcını hazırlayalım. Yumurtaları derince bir kaba alalım un ilave edilerek pürüzsüz kıvam alana kadar çırpalım. Baharatları, suyunu iyice sıktığımız kabakları ve doğranmış dereotu, yeşil soğan ve maydanozu eklenerek karıştıralım. Mucver harcımız hazır. Mucveri tavada kızartalım. Teflon tavaya az miktarda sıvı yağ alalım, kabak karışımından bir kaşık dökelim. Mucverlerin her iki yüzü de kızardıktan sonra havlu kağıt serilmiş tabağa alalım. Kabak mucveri servis edelim Mucverleri ister sıcak, isterseniz soğuk olarak servis edebilirsiniz. Afiyet olsun...



Zeytinyağlı Pırasa

Malzemeler

- 5 orta boy pırasa
- 1 su bardağından az zeytinyağı
- Yarım kahve fincanı Pirinç
- 2 adet küçük Havuç
- 1 adet Kuru Soğan
- Yarım limon
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı Toz Şeker
- Tuz

Yapılışı

Zeytinyağlı pırasa yapmak için öncelikle pırasalar temizlenir. Yeşil kısımları atılır.Uzunlamasına baklava dilimleri gibi üç parmak eninde doğranır. Su içerisine atılır.Halkalar halinde ince ince doğranmış soğan, yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur.Yarım parmak uzunluğunda kesilmiş havuçlar, varsa iki adet ince doğranmış domatesle kavrulur.Pırasalar bu malzemenin üzerine eklenir.15-20 dakika kapatılarak kavrulur.Kapağı açılır.Bir buçuk bardak su, yıkanmış pirinç, 1 çay kaşığı şeker, tuz katılır.Yarım limon sıkılır ve karıştırılır.Orta ateşte pişirilir.Servise hazır afiyet olsun.



Humus



Malzemeler

- 2 su bardağı nohut
- 5 yemek kaşığı tahin
- 4 diş sarımsak
- 1 adet taze sıkılmış limon suyu
- 4 yemek kaşığı su
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 4 dal maydanoz

Yapılışı

Ayıklanmış nohutları üzerini geçecek kadar suda yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzdürdüğünüz haşlanmış nohutların kabuklarını tek tek ayıklayın. Ezilmiş sarımsakları küçük parçalar halinde doğrayın. Haşlanmış nohut, tahin, sarımsak, taze sıkılmış limon suyu, su, zeytinyağı, kimyon ve tuzu mutfak robotu ya da blender yardımıyla krema kıvamını alana kadar karıştırın. Humus karışımını servis tabağına yayın, orta kısmında hafif bir çukur açın. Küçük bir sos tenceresinde zeytinyağını kızdırıp tatlı toz kırmızı biberi yakın. Kızgın yağı humusun üzerine gezdirip maydanoz yapraklarıyla süsledikten sonra sevdiğinizlerle paylaşın.

Patates Krokot

Malzemeler

- 4 adet orta boy patates
- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay bardağı un
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

Kızartmak için:

- 1 su bardağı galeta unu
- 2 su bardağı ayçiçek yağı

Yapılışı

Orta boy patatesleri dağılmalarını önlemek amacıyla kabuklu olarak haşlayın. Ardından; soğumaları için soğuk su dolu bir kaba alın.Kabuğunu soyduğunuz patatesleri, rendeleyin. Tuz, karabiber, yumurta, un ve rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle harmanlayın.Tüm malzemeyi iyice zleşiş, hamur kıvamı alana kadar yoğurun. Hazırladığınız karışımı kolayca Şekil vermek için; üzeri kapalı bir kapta buzdolabında 1 saat kadar bekletin.Dinlenen patatesli harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle yuvarlak ya da uzunlamasına Şekiller verin.Galeta ununu geniş bir servis tabağına alın. Hazırladığınız patates krokotleri, üzerleri tamamen kaplanacak Şekilde galeta ununa bulayın.Ayçiçek yağını derin bir tavada kızdırın. Hazırladığınız patates köftelerini kızgın, derin yağda aralarda ters çevirerek renk alana kadar kızartın.Fazla yağını bırakması için; kağıt havlu serili bir servis tabağına aldığınız krokotleri 2- 3 dakika beklettikten sonra ılık olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.



Yoğurtlu Patlıcan Salatası

Malzemeler

- 3 adet patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Yapılışı

Patlıcanları yıkayıp kurulayın ve üstlerine bıçakla birkaç yerinden delikler açın. Ardından pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine patlıcanları yerleştirin ve önceden ısıttığınız 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın. Patlıcanları fırın yerine ocakta da közleyebilirsiniz. Bu durumda ateşin üzerindeki patlıcanları sürekli çevirerek yumuşayana dek pişirmeniz gerekir. Patlıcanlar piştikten sonra, biraz ılıklaşmalarını bekleyin ve kabuklarını soyun. Kabuklarını soyduğunuz patlıcanları küp küp doğrayın, üstüne süzme yoğurt, dövülmüş sarımsaklar, tuz ve mayonezi ilave edip güzelce karıştırın. Bir servis tabağına alıp toz biberle süsleyerek servis edin.



Muhammara

Malzemeler

- 6 dilim bayat ekmek içi
- 1,5 su bardağı ceviz içi (iri çekilmiş)
- 5 yemek kaşığı acı biber salçası
- 5 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 çay bardağı taze sıkılmış limon suyu
- 3 yemek kaşığı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı kişniş

Yapılışı

Bayat ekmek içlerini kenar kısımlarını kullanmadan bir kaba çıkartın. Mümkünse küçük parçalar halinde ufalayın.Ekmek içlerini limon suyu ve su ile ısladıktan sonra hafif bir şekilde ovun.Ceviz içini mutfak robotunda iri parçalar halinde kalacak şekilde çekin. Sarımsakları tuz ilavesiyle havanda dövün.Limon suyu ve su ile ıslattığınız bayat ekmek içlerini; iri parçalar halinde çektiğiniz ceviz içi, acı biber salçası, domates salçası, tuzla dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, kırmızı pul biber, kimyon ve kişniş ile karıştırın.Macun kıvamına gelen kahvaltılık sosu, kızarmış ekmek dilimleri üzerinde servis edin. Ağız kapalı bir kavanozda, buzdolabında muhafaza ettiğiniz sosu sevdiğinizlerle paylaşın.



Fava

Malzemeler

- 1,5 su bardağı kuru bakla
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Kuru soğanı iri parçalar halinde doğrayın. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Doğradığınız kuru soğanı, hafif bir renk alana kadar kavurun.Sıcak suyu tencereye aktarın. Pişirme süresini kısaltmak adına uzun süre suda beklettiğiniz kuru bakla, toz şeker, tuz ve portakal suyunu ekleyin.Baklalar yumuşayana kadar yaklaşık 45 dakika orta ateşte kaynatın. Zeytinyağının eşsiz bir tat verdiği favaya kavuşmak için blender yardımıyla karışımı püre haline getirin.İlindikten sonra servis tabağına alın. Üzerine bolca zeytinyağı gezdirin. Arzuya göre dereotu ile süsleyin.Afiyet olsun...



Şakşuka

Malzemeler

- 4 patlıcan
- Yeşil biber
- 1 kuru soğan
- Sarımsak
- 4 domates
- ½ kaşık salça
- ½ bardak su
- 1 küp şeker
- Baharatlar

Yapılışı

Patlıcanlarınızı orta büyüklükte küp küp doğrayın ve tuzlu suya koyarak acısını alın. Tavaya yağ koyup ince ince doğradığınız soğan, sarımsak ve biberleri kavurun. Ardından salça ve daha sonra da domatesleri ekleyin. Baharatlar ve şekerini de ekleyin ve son olarak suyunu dökün. Bu esnada patlıcanları kızartıp yapını çekmesi için peçetenin üzerine koyun. Sosunuz suyunu çektikten sonra ocaktan alınır ve patlıcanla karıştırılır. Afiyet olsun...



Volovan

Malzemeler

- 250 gr kıyma (orta yağlı)
- nane pulbiber
- 1 kaşık biber salçası
- doğranmış 2 çarliston biber
- doğranmış 1 kuru soğan
- 2-3 çorba kaşığı sıvı yağı
- 6 adet milföy hamuru
- 1 yumurta sarısı
- kaşar rendesi

Yapılışı

Önce biberler ve soğanlar kavrulur onlar. Hafif ölünce kıyma eklenir. Kıymanın rengi dönünce diğer malzemeler eklenerek. Kavrurma işlemi bitirilir. Milföy hamurları yumuşayınca bir büyük su bardağı ve 1 küçük çay bardağı ile kesilir.Sonuçta ortaya 3 yuvarlak 3 de çerçeve çıkar bunlar birbirine yumurta sarısıyla yapıştırılıp fırına verilir Pişen milföylerin içi bir kaşık yardımıyla kabaran kısımları çıkarılır. içine kavrulan kıyma doldurulur ve üstüne kaşar rendesi koyulur. Kaşarlar eriyene kadar tekrar fırınlanır.Kaşarlar eriyince servise hazırdır. Afiyet olsun...



Mercimek Köftesi

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1,5 su bardağı ince köftelik bulgur
- 1 baş kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 demet taze soğan
- 2 yemek kaşığı salça (biber ve domates salçası karışık kullanabilirsiniz)
- 3 su bardağı su (gerekirse yoğurma aşamasında biraz daha eklenebilir)
- Yeteri kadar tuz
- Kimyon
- Pul biber
- Karabiber

Yapılışı

Mercimek köftesi yapmak için mercimekler yıkanır ve uygun bir tencereye alınarak üzerini 3 su bardağı su ilave edilir. İyice yumuşayınca kadar haşlanır.

Suyunu çekince bulgur içine atılır ve yarım saat kadar tencerenin kapağı kapalı olarak bekletilir.

Ayrı bir tavada ince kıyılmış soğan sıvı yağda hafif pembeleşene kadar kavrulur, içine salça ilave 1-2 dakika daha kavrulur ocaktan alınır.

Yarım saat dinlenen mercimeklere kavurduğumuz salçalı soğan eklenir ve el yakmayacak bir sıcaklığa geldiğinde güzelce yoğrulur.

İyice karışan köfte harcına tuz ve baharatlar ilave edilerek tekrar yağrulur.

Son olarak ince kıyılmış maydanoz, ince kıyılmış yeşil soğan ilave edilir. Malzemelerin güzelce karışması sağlanır

Köfte harcı biraz soğuduktan sonra bütün malzemeler el ile yoğrulur yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır. Köftelere şekil verilerek marul veya roka yaprakları üzerine dizilir.



Mitite Köfte

Malzemeler

- Yarım Kilo Kıyma
- 1 adet soğan (küçük boy)
- 1 adet yumurta
- Yarım çay kaşığı kimyon
- pul biber, karabiber, tuz
- yeteri kadar galeta unu (3-4 yemek kaşığı)
- bulamak için 1 su bardağı un
- kızartmak için 1 su bardağı kadar sıvı yağ

Yapılışı

Soğanı rendeleyin, suyunu sıkıp posasını köfte yoğurma kabına koyun üzerine kıyma yumurta tuz baharatlar ve en son galeta ununu ekleyin güzelce yoğurun, hamurunuz cıvık olursa biraz daha galeta unu ekleyebilirsiniz,

Yoğurduğunuz köfte hamurunun üzerine streç folyo geçirip dolapta 15 dakika dinlendirin, ardından köfte hamurundan 1 TL büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın tabağa veya tepsiye dizip dondurucuda 10 dakika dinlendirin

Köfte toplarını una bulayıp fazla unu silkeleyip iyice kızdırdığınız yağa atıp pişirin

Köfteleri havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarıp, 2 dakika sonra kürdan takarak servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.



Sebzeli Çin Böreği

Malzemeler

- 2 adet yufka
- 1 adet havuç – ince uzun doğranmış
- 2 adet kırmızı biber – ince uzun doğranmış
- 2 adet kabak – ince uzun doğranmış (çekirdekli kısımları hariç)
- 1 adet pırasa – ince uzun doğranmış
- ¼ beyaz lahana – ince uzun doğranmış
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- ½ su bardağı kuş üzümü
- Tuz
- Karabiber
- Zeytinyağı

Panelemek için Malzemeler

- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Galeta unu

Kızartmak için Malzemeler

- Sıvı yağ

Yapılışı:

Kuş üzümlerini yumuşamaları için ılık suya koyup kenara alın. Ardından Vok tavaya zeytinyağı koyup biraz ısıtın ve havuçları ekleyip soteleyin. Havuçlar pişince sırasıyla biber, pırasa, lahana ve kabakları ekleyerek tüm sebzeleri soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın, soya sosunu ilave edin. Yumuşayan kuş üzümlerini de ekleyip karışımı soğumaya bırakın.

Her bir yufkayı üçgen olacak şekilde 8 eşit parçaya bölün.

Sebzeler soğuyunca harcı yufkanın kalın kenarına koyup kalın sigara böreği olacak şekilde sarın. Tüm börekleri bu şekilde hazırladıktan sonra bir kaseye 2 yumurtayı kırıp iyice çırpın bir tabağa galeta ununu yayın ve börekleri sırasıyla önce yumurtaya sonra da galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın ve yanında soya sosu ile servis edin.



Mini Borek

Malzemeler

- 6 adet hazır yufka
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 yumurta (birinin sarısı üzerine sürmek için)

Peyirli Borek İçi

- 500 gr lor peyniri veya rendelenmiş böreklik peynir
- ½ demet dereotu (yıkandış ince kıyılmış)
- ½ demet maydanoz (yıkandış ince kıyılmış)
- Taze çekilmiş karabiber
- Susam-reotu

Yapılışı

Börek içini hazırlamak için bir kasede böreklik peynir, maydanoz, dereotu ve karabiberi karıştıralım. Fırın tepsisine yağlı kağıt serelim. Fırını 180 derecede ısıtalım. Diğer bir kaseye 1 çay bardağı süt, bir çay bardağı zeytinyağı, 1 yumurtanın tamamı ve diğer yumurtanı akını koyalım. Bir yumurtanın sarısını böreklerin üzerine sürmek için ayıracağız. Hazırladığımız sıvı karışımı çırpma teliyle karıştıralım. Yufkaları st üste koyup üçgen şeklinde 12 eşit parçaya bölelim. Yufkalara içi koymadan önce hazırladığımız harcı fırça yardımıyla sürelim. Üçgenin geniş kısmına hazırladığınız peynirli içten koyalım. Yufkanın i koyduğumuz kenarlarını içe doğru bkelim ve rulo şeklinde sigara böreği sarar gibi saralım. Böreğin uç kısmını böreğin açılmaması için sıvı harca batırıp kapatalım. Fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam reotu serpelim ve fırında 25-30 dakika pişirelim. Afiyet Olsun.



Soğan Halkası

Malzemeler

- 2 adet büyük beyaz soğan,
- 1 su bardağı un,
- 1 adet yumurta,
- Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu,
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı),
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- Biraz karabiber,
- 1 su bardağı süt,
- Yarım su bardağı mısır nişastası,
- 2 su bardağı kadar çekilmiş kuru ekme.

Kızartmak için:

- Sıvı yağı.

Yapılışı;

Hamuru için; bir kaba unu, kabartma tozunu, sarımsak tozunu, tuzu ve karabiberi koyuyoruz ve bir güzel karıştırıyoruz.Daha sonra yumurtayı ekliyoruz ve karıştırıyoruz.Sütü yavaşça ilave edip, karıştırıyoruz. Kıvamı koyu ve akışkan olmalı.Soğanı yaklaşık 1 cm kalınlığında halka halka doğruyoruz.Başka bir kaba nişastayı alıyoruz.Soğanları önce nişastaya sonra daha önce hazırladığımız hamura ve son olarak çekilmiş kuru ekmeğe bulayıp bol kızgın yağda kızartıyoruz. İşte hazır, herkese afiyet olsun.



Tavuk Galantin

Malzemeler

- 1 adet besili tavuk
- 2-3 kg. süt danası eti
- 3 yumurta
- 2 orba kaşığı patates unu
- 1 dilim bayat ekmek içi
- 4 orba kaşığı yeşil i fıstık
- 1 kahve kaşığı nutmeg rendesi
- Tuz
- Karabiber



Yapılışı

Tavuğun tüylerini alzlayarak temizleyip, içini çıkarmadan yıkadıktan sonra temiz bir bez arasında hafifçe kurulayın. Sivri, keskin bir bıçakla, derisini sırtından uzunlamasına yarararak dikkatle yüzün. Yüzerken derinin yırtılmamasına zen gösterin ve yüzü et tahtasına gelecek şekilde yayın.

Dana etini, tavuğun but etlerini ve ıslatılıp sıkılmış bayat ekmek içini kıyma makinesinde iki kere ekin.

Sarıları ayrılmış yumurta aklarını, patates unu, 1 fiske karabiber tuz ve nutmeg rendesiyle birlikte iyice yoğurun. İnce dilimler halinde doğranmış fme dili, kabukları çıkarılmış yeşil fıstığı, karabiberi, önceden hazırladığınız kıymaya fazla ezmeden karıştırarak ilave edin. Karışımı elinizde rulo haline getirin. Bu sırada elleriniz ıslak olmalıdır. Daha sonra ruloyu, et tahtası üzerine yaymış olduğunuz derinin içindeki etlerin telleri enine gelmek üzere ortalayarak yerleştirin ve deriyi rulonun üzerine dikkatlice sararak kapatın çok temiz, ıslak bir peçeteye, ya da peçete büyüklüğünde bir Amerikan bezine ruloyu sarıp, iki ucundan dğmleyin. fazla sıkmadan birkaç verinden bağlayın.

Derin bir tencereye, eğer varsa dikdörtgen biçimindeki balık tenceresine yerleştirin. Üstünü iki parmak örtecek kadar sıcak su koyarak ateşe oturtun. Tuzunu atın ve yarım saat kadar orta ısıda kaynatarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra aynı kap içinde soğutun ve başka bir tabağa alın.

Buzdolabında bir gece bekletin, torbadan çıkartıp, rosto gibi ince dilimler halinde soğuk olarak servis yapın.

Mercimekli Pate

Malzemeler

- 1.5 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
- 2 Su Bardağı Kaynar Su
- 1 Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 2 Dilim Ekmek
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 4-5 Dal Maydanoz
- Bir Tutam Nane
- 1 Yumurta
- 4-5 Ceviz
- Tuz, Karabiber

Yapılışı

Mercimeği kaynar suda 30 dakika pişirin. Pişmesine yakın karıştırmaya başlayın. Mercimekler suyunu çekip iyice dağılıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Soğan ve maydanozu ince ince kıyın, sarımsakları ezin, ekmeklerin içini çıkarıp ufalayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Derin bir kaba alıp mercimek, ekmek içi, kaşar peyniri, maydanoz, nane, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış dikdörtgen bir fırın kalıbına alıp üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Ceviz ve kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.



Puf Boreği

Malzemeler

- 250 Gr Un
- 1 Adet Yumurta
- 1/2 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı
- 2 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 1/2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Su
- 100 Gr Beyaz Peynir
- Maydanoz
- Kızartmak İçin Ayçiçek Yağı

Yapılışı:

Unun ortasını açın.İçine yumurta,yoğurt ve ayçiçek yağını koyun.Kabartma tozunu ve suyu ekleyip karışımı hamur haline getirin.Üzerine bir bez örterek 15 dk dinlendirin.

İçi için peyniri elinizle ufalayın.Dilediğiniz miktarda maydanozu ince ince kıyarak peynire ekleyin.Dinlenen hamuru altı eşit parçaya bölün.Bu parçaları tabak büyüklüğünde açın.Aralarını yağlayarak üçer üçer üst üste koyun.Üçlü parçalardan birini alıp oklava yardımıyla açabildiğiniz kadar ince açın.

Yufkanın yarısına hazırladığınız peynirli içten koyun.Yufkanın kalan yarısını peynirli harcın üzerine kapatın.Kenarlarını elinizle bastırın.Bıçak yardımıyla üçgen parçalar kesin.Üçgenlerin açık kısımlarını tekrar elinizle bastırın.Diğer üçlü parçayı da aynı şekilde hazırlayın.Bol yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartın.Afiyet olsun...



Tavuk Nugget

Malzemeler

- 600 gram fileto tavuk göğsü
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Tavukları kaplamak için:

- 5 yemek kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt ya da krema
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 5 yemek kaşığı galeta unu

Tavukları kızartmak için:

- 1/2 su bardağı ayçiçek yağı

Yapılışı

Yağlı ve derili kısımları alınmış fileto tavuk göğüslerini iri kare parçalar halinde kesin. Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ilavesiyle lezzetlendirin. Un ve mısır nişastasını harmanlayıp düz bir tabağa alın. Yumurtaları, derin bir kasede süzme yoğurt ya da krema ilavesiyle çırpın. Elenmiş ince yapıdaki galeta ununu ayrı bir tabağa aktarın. Doğranmış tavuk göğüslerini sırasıyla; mısır nişastası-un karışımına, çırpılmış yumurta ve galeta ununa bulayın. Ayçiçek yağın geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Tavuk göğüslerini, kısık ateşte arkalı önlü ters çevirerek renk alana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerinde kısa bir süre dinlendirdiğiniz nuggetları arzuya göre baharat, kızarmış patates ve çeşitli soslar eşliğinde sıcak olarak sevdiğinizlerle paylaşın.



Mini Pizzalar

Malzemeler

- 2 su bardağı ilik süt
- 1 su bardağı eritilmiş tereyağ
- 1 paket yaş maya
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

zeri için:

- Peynir
- Biber
- Domates
- zeri için olan malzemeleri dilediğiniz gibi eşitlendirebilirsiniz.

Yapılışı

Ilık süt, şeker ve maya yoğurma kabına alınır mayanın köpürmesi beklenir.

Sonra zeri yağ, un, tuz ilave edilir ve kulak memesi kıvamında standart bir poğaça hamuru elde edilir.

30 dk dinlendirilir. Benim vaktim yoktu ısıtılmış fırında 10 dk. beklettim.

Sonrasında mandalina büyüklüğünde hamurlar alınıp yağlanmış tepsiye dizilir.

Hamur bitene kadar işleme devam edilir. Sonrasında su bardağının alt tarafıyla bütün hamurların ortasına bastırılarak pizza şekli verilir ve isteğe göre i harç konulur.

En son yumurta sarıları ve susamları da eklenerek 180 derece fırına verilir.



Fırında Beşamel Soslu Sebze Graten

Malzemeler

- Karnabahar
- Brokoli
- Patates
- Havuç
- Bezelye

Beşamel sos için:

- 2 yemek kaşığı un
- 2 su ardağı süt
- Sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber

Üzeri için:

- Kaşar peyniri



Yapılışı

Malzemeler için miktar vermedim siz fırın kabınızın büyüklüğüne göre ayarlayabilirsiniz.

Karnabahar çiçeklerine ayrılır. Brokoli doğranır.

Patatesler ince ince, havuçlar da küp küp doğranır.

Buzlu bezelyeler de dahil sebzeler kaynayan tuzlu suya atılıp yumuşayana kadar pişirilir.

(Tamamen yumuşamasın ki dağılmasın)

Haşlanan sebzeler süzülüp fırın kabına dökülür.

Bir tencerede sıvı yağ ile un kavrulur. Unun rengi dönmemelidir.

Süt eklenir ve kaynayana kadar pişirilir.

Pişince biraz tuz ve karabiber atılır ve iyice katılaşmadan sebzelerin üzerine dökülür.

Rendelenmiş kaşar peyniri de serpilip ısıtılmış 170 derece fırında kaşar peyniri eriyip kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...

ÇORBALAR

Köz Biberli Domates Çorbası

Malzemeler

- 4 adet domates,
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber,
- 1 adet havuç,
- 2 adet defne yaprağı,
- 1 adet soğan,
- 3 çorba kaşığı un,
- Tuz,
- Sıvı yağ,
- 1,5 lt. su.

Üzeri için;

- Kaşar peyniri rendesi
- Bir tutam fesleğen.



Yapılışı

İlk olarak közlenmiş biber ve havuç, minik minik doğranıp sıvı yağda hafifçe kavrulur.Ardından üzerilerine un eklenir ve biraz daha kavrulduktan sonra üzerini geçecek kadar soğuk su ilavesi ile karıştırılır.Daha sonra sıcak su ilave edilir ve küp küp doğranan domates ve defne yaprakları da ilave edildikten sonra, kısık ateşte pişmeye bırakılır.Sebzeler piştikten sonra, defne yaprakları çorbanın içerisinde çıkartılır.Blendırdan geçirilip inceltelen domates çorbası, bir taşım kaynatılır.Tuzu ilave edilir. Kaşar peyniri rendesi ve bir tutam fesleğen ile servisi yapılır. Afiyet olsun...

POLONYA USÜLÜ BORÇ ÇORBASI

Malzemeler

- 2 adet kırmızı pancar
- 1/4 su bardağı + 3 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı tereyağı (zeytinyağı kullandım; tavsiye ederim)
- 1 ufak kereviz (Tavla zarı şeklinde doğranacak)
- 1adet havuç (Tavla zarı şeklinde doğranacak)
- 1 adet pırasa (1-2 mm inceliğinde doğranacak).
- 4 diş sarımsak (İnce çentilecek)
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 1/4 beyaz lahana (kalın damarları çıkartılıp 2-3 mm inceliğinde doğranacak)
- 3 sap maydanoz
- 3 sap taze kekik
- 1 defne yaprağı
- 1 su bardağı rendelenmiş domates (domates konservesi de olabilir)
- 8 bardak su (ya da et/tavuksuyu ya da su)
- taze çekilmiş karabiber
- ince kıyılmış dereotu
- taze krema (taze krema yapmak için Malzemeler: 1 paket süt kreması (200 ml) ve 50 ml kefir)

Taze kremanın yapılışı: Temiz bir cam kavanoza oda sıcaklığında 1 paket süt kreması ve 50 ml kefir konur. İyice karıştırılır ve kavanozun ağzı temiz bir tülbent, bez veya kağıt peçete kapatılır. Hava soğuk ise kalınca bir havluya sarılır. Oda sıcaklığında 18-24 saat bekletilir. Ertesi gün krema katılaşır ve ekşimsi hoş bir tadı olur. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılıp buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında bekledikçe kıvamı ve tadı yoğunlaşır. Eğer süt kremasını açtıktan sonra paketin tamamını kullanamıyorsanız, 2-3 gün sonra da kalan krema bozuluyorsa taze krema tam size göre. Taze krema buzdolabında 2 hafta dayanıyor. Ayrıca Creme fraiche'nin yağ oranı yüksek olduğu için süt kreması gibi ısıtınca veya sıcakta kesilmiyor. Çorbalara ve yemeklere ocaktan indirmeden önce taze krema ilave edebilirsiniz. Bu avantajlarından ve lezzetinden dolayı pek çok yemekte taze krema rahatça kullanılabilir.

Yapılışı:

Pancarın kök ve sap kısmını keserek iyice yıkayın. Kabuğunu soymadan, üzerini kaplayacak kadar su, tuz ve 1/4 bardak sirkeyi ilave ederek 30 dakika boyunca haşlayarak pişirin.Sürenin sonunda pancarı çıkartıp soğutun, kabuklarını soyarak tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.Başka bir büyük tencerede yağı kızdırarak sırasıyla, incecik doğranmış pırasayı, temizlenip, tavla zarı büyüklüğünde doğranmış kereviz ve havucu soteleyin. Sarımsağı ve kimyonu da ekleyerek 10 dakika boyunca kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin.10 dakika sonra ince ince kesilmiş lahanaları ekleyin. Lahanalar yumuşayınca kadar (15 dk) pişirmeye devam edin.Sürenin sonunda domates sosu, su ya da etsuyunu, pişmiş ve doğranmış pancarları ve saplarından bağladığınız baharat demetini (maydanoz, kekik ve defne yaprağı) ekleyin. 15 dakika daha pişirin.Pişmeye yakın 3 yemek kaşığı sirke, tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyin.Her kaseye 1 yemek kaşığı krema ve ince kıyılmış dereotu ekleyerek servis yapın. Afiyet olsun...



Minestrone orbasi

Malzemeler

- 25g tereyağı
- 1 tane soğan, doğranmış
- 1 diş sarımsak, kıyılmış
- 2 tane kereviz sapı, doğranmış
- 2 orta boy havuç, ince doğranmış
- 400g domates, küçük doğranmış
- 1 Litre su
- 1 bardak Tavuk Suyu
- 55g küçük makarna
- 85g lahana
- 400g küçük kuru fasulye, haşlanmış

Yapılışı

Tereyağ sos tavasında eritip soğan, sarımsak ve kerevizi pembeleşinceye kadar 5 dakika kızartın. Sonrasında havuçları da ekleyip 2 dakika daha pişirin.

1 Litre su, domates ve tavuk suyunu karıştırıp kaynayana kadar 20 dakika pişirin.

Makarnayı ekleyip kuru fasulye ve kalan sebzeleri de ekleyip makarna yumuşayıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Afiyet olsun...



Gazpacho orbası

Malzemeler:

- 5 adet orta boy domates
- 2 adet orta boy salatalık
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 3 diş sarımsak
- 4 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
- 6 su bardağı su
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sirke
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı

Önce iri doğranmış tüm sebzeleri, sarımsak ve bayat ekmek içini bir mutfak robotu veya blendera aktarıp, 2-3 dakika kadar çekin.Böylece püre haline gelen sebze ve ekmekleri bir çorba tenceresine boşaltın.Üzerine su, tuz ve karabiberle birlikte sirkeyi de ilave edin ve iyice karıştırın.Sonra da 1 çay bardağı su ile ezilmiş salçayla beraber zeytinyağını da ekleyin.Malzemelerin birbirine iyice karışması içinde çok iyi karıştırmanız gerekir.En sonunda üzerini ince kıyılmış maydanoz ve kruton ekmekle süsleyip servise sunabilirsiniz. Afiyet olsun...



Soğan Çorbası

Malzemeler

- Yarım kg sarı veya beyaz soğan
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 100 gr tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Taze kekik

Yapılışı

Tereyağını tencerede eritin. İnce doğranmış soğanları 10 dakika kavurun. Un ekleyip 2-3 dakika sürekli karıştırın. Su ilave edilip karıştırmaya devam edin. Kekik, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip 30 dakika pişirin. Taze kekikle süsleyip servis yapın. Afiyet olsun...



Cıncık Manti orbası

Malzemeler

- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 ay bardağı cıncık mantı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı nane
- Su ya da tavuk-et suyu
- Zeytinyağı, tereyağı, tuz

Hazırlanışı

Soğanı küp doğrayın ve zeytinyağında soteleyin. Salçayı ve unu ekleyerek kokusu çıkana kadar biraz kavurun. Suyu ilave ederek kaynayana kadar karıştırın. Mantıyı da ekleyerek yumuşayıncaya kadar pişirin.

Tereyağında naneyi kavurarak orbanıza ilave edin. Manti orbamız hazır. Afiyet olsun...



Tarhana Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı toz tarhana
- 6 su bardağı sıcak et suyu
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı nane



Piştirme Önerisi: Kendi hazırladığınız et ya da tavuk suyunu kullanabilirsiniz.

Yapılışı: Toz tarhanayı 1 su bardağı kadar sıcak et suyu ile karıştırarak yumuşaması için bekletin. Ayçiçek yağını derin bir tencerede kızdırın. Domates salçasını ekleyin ve 2- 3 dakika kadar kavurun. Tuz, karabiber, pul biber ve naneyi katıp, karıştırın. Baharatlarla kavruktan sonra salçaya ıslattığınız tarhanayı ilave edin. Kalan sıcak et suyunu ilave edip, bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın. Kaynayan çorbayı bekletmeden sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın. Taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır. Üzerine kaşar rendesi ve fesleğen serpiştirilip, sıcak olarak servise sunulur. Afiyet olsun...

Düğün Çorbası

Malzemeler

- 350-400 g kuzu gerdan eti
- 3 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- Pul biber
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- Limon suyu

Yapılışı:

Etlere kuşbaşı doğrayarak haşlayalım. Kemikli ise kemiğinden sıyrarak ufak ufak didikleyelim. Diğer taraftan çorbanın terbiyesini hazırlayalım. Bunun için yoğurt ve unu güzelce çırpalım, yumurta sarısını ve az limon suyu ilave ederek iyice karıştıralım. Hazırladığımız yoğurtlu karışımı et suyumuzun içine yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edelim. Didiklenmiş etleri de ekleyerek kısık ateşte çorbamızı birkaç dakika daha kaynatalım. Son olarak çorbanın tuzunu da ilave ederek üzerine tereyağı ve pul biber ile hazırlamış olduğumuz sosu gezdirip servis yapalım. Dilerseniz çorbayı içerken sirke de ilave edebilirsiniz. Afiyet olsun...



Mercimek Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı ya da sarı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 6 su bardağı sıcak su (1 adet et su tablet ile hazırlanmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

Kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Ayçiçek yağını derin bir tencerede kızdırın. Doğradığınız soğanları 2- 3 dakika kadar kavurun. Kavrulan soğanlara unu ekleyin ve kokusu çıkıp, renk alana kadar kavurma işlemini sürdürün.İri parçalar halinde doğradığınız patates ve havucu tencereye aktarın.Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra arzuya göre et su tablet ile hazırladığınız sıcak suyu ve bol suda yıkadıktan sonra suyunu süzdürdüğünüz mercimeği ilave edin.Tuz ve karabiberi ekleyin. Havuçlar yumuşayana kadar orta ateşte yaklaşık 40 dakika pişirin.Çorbayı, pürüzsüz bir kıvam alması için; el blenderından geçirdikten sonra sıcak olarak sevdiğinizle paylaşın. Afiyet olsun...



Domates orbasi

Malzemeler

- 5 adet büyük boy sulu domates
 - 1 yemek kaşığı un
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 4 su bardağı sıcak et suyu
 - 2 ay bardağı sıcak süt
- Servisi için:**
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

Tereyağını bir tavada eritin. Un ekleyip kokusu çıkana kadar kısık ateşte, tereyağında kavurun.Kabuğunu soyduğunuz domatesleri rendeleyin ve kavrulmuş un karışımına ekledikten sonra 5 dakika kadar pişirin.üzerine sıcak et suyunu ilave edin. Kesilmemesi için küçük bir cezvede ısıttığınız sütü azar azar ekleyip hızlıca karıştırın. Çorbayı kaynayana kadar orta ateşte ardından da kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.Servis kaselerine aldığınız çorbayı rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın. Afiyet olsun...



Ayran Aşı Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı buğday
- 1/2 su bardağı nohut
- 500 gram süzme yoğurt
- 6 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nane

Servisi için:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı acı kırmızı pul biber
- 1/4 demet dereotu



Piştirme Önerisi:Çorbanın suyunu azaltıp, arttırarak damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Çorbanızı pişirirken yoğurt ekleme aşamasında çırpma teli kullanın.

Yapılışı:

Çorbanın yapımında kullanacağınız aşurelik buğday ve nohudu, bir gece önceden ayrı ayrı kaplarda suya bastırın.İyice şişen buğdayı derin bir tencereye alın. Üzerine 6 su bardağı kadar içme suyu ekledikten sonra orta ateşte haşlayın. Buğdayın haşlama suyunu çorba yapımında kullanacağız, unutmayın.Nohutu ayrı bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ilavesiyle orta ateşte haşlayın.Çorbaya kıvam ve lezzetini verecek süzme yoğurdu, tuz ilavesiyle küçük bir kaptaki pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırın.Haşlanan nohutları, suyunu süzdükten sonra buğday tenceresine aktarın ve hafif bir şekilde karıştırın.Buğdayların pişip, pişmediğini kontrol ettikten sonra çorba tenceresini ocağın altından alın ve soğuması için bir kenarda bekletin.Soğuyan,haşlanmış nohutlu ve buğdaylı çorba karışımını, çırpılmış süzme yoğurt ve nane ekleyerek karıştırın.Arzuya göre servisinde kullanmak üzere; dereotunu incecik kıyın. Zeytinyağı, acı kırmızı pul biber ve doğranmış dereotu ile karıştırdığınız çorba karışımını servis kaselerine alın. Soğuk olarak servis edin.Çorbayı sıcak olarak ikram etmek isterseniz; ılık halde olan çorba karışımına süzme yoğurdu azar azar ekledikten sonra 2-3 dakika daha pişirin. Baharatları zeytinyağında kızdırıp, çorbaya ekledikten sonra servis edin. Afiyet olsun...

Süt Çorbası

Malzemeler

- 2-3 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı un
- Mini bir kase tel şehriye
- 2 kaşık zeytinyağı
- 1 kaşık tereyağı
- Kuru nane,tuz, karabiber
- Yarım limon suyu

Yapılışı

2 kaşık tereyağı ile 2 kaşık kadar zeytinyağını tencereye koyuyoruz.Tepeleme dolu bir kaşık unu ilave edip kavuruyoruz.İçine 2 su bardağı süt, 2 su bardağı su ilave ediyoruz.Karıştırma karıştırma topaklanmasına fırsat vermeden pişiriyoruz. Çok koyu olursa su veya sütle seyreltiyoruz.Kaynamaya başlayınca bir avuç tel şehriye atıyoruz.Tuz, karabiber ve nane ilave ediyoruz.Şehriyeler pişip tam indirmeye yakın yarım limonun suyunu sıkıp karıştırma karıştırarak çorbaya ilave ediyoruz.Kaynayınca ocaktan alıyoruz.Kızarmış ekmekle servis edebiliriz. Afiyet olsun...



Erişteli Yeşil Mercimek orbasi

Malzemeler

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1/2 su bardağı erişte
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
- 1/2 adet soğan
- 1 ay kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası



Püf Noktası

Yeşil mercimekleri haşladığınız suyu yemeğinizle karıştırmamak adına kaynattıktan sonra mercimekleri iyice süzün.

Pişirme Önerisi

Dilerseniz en son aşamada tereyağını eritip pul biberle lezzetlendirebilir ve çorbanın üzerine dökebilirsiniz.

Yapılışı: Yeşil mercimekleri iyice yıkayın 3-4 dakika haşlayın. Haşladığınız suyu süzün. Soğanı küp küp doğrayın. Tereyağını eritin ve soğanları tereyağında çevirin. Domates salçasını soğanlarla beraber 2-3 dakika kavurun. Haşlanan yeşil mercimekleri domates ve soğanlarla beraber kavurun. Tavuk suyunu ve suyu yavaş yavaş ilave edin. Tuz ve diğer baharatları ilave edin ve kaynatın. Erişteleri ilave edin ve iyice yumuşayana kadar kaynatmaya devam edin. Erişteler yumuşadığında orbanız hazır. Afiyet olsun...

SOSLAR VE GARNİTÜRLER

Beşamel Sos

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1,5 yemek kaşığı un
- 1,5 su bardağı süt
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

Tereyağı ve sıvı yağ küçük bir tencereye alınarak ısıtılır.

Un ilave edilerek kavrulur. Kokusu çıkan un kavrulmuştur.

Üzerine 1,5 su bardağı süt ilave edilir. Çırpıcı ile hızlıca çırpılır, topak kalmaması sağlanır.

Tuz ve karabiber de eklenerek kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir.

1-2 dk kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Afiyet olsun...



Domates sosu

Malzemeler

- 6 domates
- 2 sivribiber
- 3 soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- kekik
- şeker
- tuz
- karabiber
- sirke
- **Üzeri için**
- 2 dal maydanoz

Yapılışı

6 domatesi soyup doğrayın. 2 sivribiberi temizleyip kıyın. 3 soğanı soyup doğrayın. 3 diş sarımsağı soyup dilimleyin. 2 çorba kaşığı zeytinyağını tavada ısıtıp soğan ve sarımsağı soteleyin. Domates, sivribiber, kekik, şeker, tuz, karabiber ve sirkeyi ilave edip kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirin. Son olarak 2 dal maydanozu kıyıp üzerine serpin.



Demi Glass Sos

Malzemeler

- 4 kilo sığır kemiği
- 8 litre su
- 1 su bardağı un
- 1,5 su bardağı domates salçası
- 1 ay bardağı beyaz şarap
- 3 havuç
- 2 baş kuru soğan
- 5 defne yaprağı
- 1 diş sarımsak
- 10 tane karabiber
- Yarım yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Küçük parçalara kırılmış kemikleri gelişigüzel doğranmış havuç, soğan ve karabiberlerle birlikte fırın tepsisine koyun ve yüksek ısıda fırında kızartın. (→Bu işlemi yaparken arada karıştırmayı unutmayınız.)

Kemikler iyice kızarıncı unu üşüne serpin ve 10-15 dakika daha kızartın. Fırından alın. Fırından çıkan malzemeleri bir tencereye koyun. Su, kesilmiş sarımsak, şarap, defne yaprağı, salça ve tuzunu ekleyip kaynamaya bırakın. Üşünde biriken köpükleri alın. Yaklaşık 2-3 saat boyunca kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Süre sonunda tel süzgeç veya tülbent yardımıyla et suyunu süzün.



Velüte Sos

Malzemeler

- 50 gr tereyağı
- 50 gr un
- 1 lt. et, tavuk yada balık suyu

Yapılışı

Et suyu (tavuk yada balık) ısıtılıp bir kenara alınır.

Bir sos tenceresinde tereyağı eritilip, un eklenip kavurulur. Un hafif pembeleştikten (yaklaşık 2 - 3 dk.) sonra et suyu (tavuk yada balık) yavaşça ve sürekli karıştırılarak ilave edilir. Kaynadıktan sonra ateş kısılıp, istenilen kıvama gelinceye kadar (boza kıvamı) yaklaşık 15 - 20 dk. pişirilir. Pürüzsüz bir karışım elde etmek için sos; bir süzgeç yardımıyla süzülüp, kaymaklanmaması için de streç film ile üzeri örtülür.



Mayonez Sos

Malzemeler

- 2 yumurta sarısı
- 2 ay k. sirke
- 1/2 çay k. tuz
- beyazbiber
- 1 ay k. hardal
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 ay k. kaynar su

Yapılışı:

Yumurta sarısı, sirke, tuz, beyazbiber ve hardalı paslanmaz elik, porselen ya da cam bir kapta tercihen telle ya da tahta bir spatulayla karıştırın.

Zeytinyağını bir sicim gibi akıtıp, telle sürekli çırparak ya da tahta spatulayla sürekli karıştırarak azar azar sos iyice bağlanıncaya kadar yedirin.

Kalan zeytinyağını telle sürekli çırpmaya devam ederek bitinceye kadar sosa ilave edin.

Kaynar suyu ilave edip iyice karıştırın. Tuz ve biberini kontrol edin; gerekiyorsa ilave edin.



Hollandez Sos

Malzemeler

- 150-200 gr. Tereyağı
- 4 adet Yumurta sarısı
- 4 orba kaşığı Su
- 2 orba kaşığı limon suyu
- 1 ay kaşığı Tuz

Yapılışı:

Tencereye su konulup kaynatılır. Sosu içinde yapacağımız cam kase kaynayan tencere üzerine benmari usulü yerleştirilir. Bu kasenin ısısı, yumurta sarılarının pişmesini engellemek amacı ile 50C civarında kalmalıdır. O sebep ile karıştırma esnasında, arada sırada cam kase tencereden alınarak ısı dengesi sağlanmalıdır. (kase ele alınabilir bir sıcaklıkta kalmalıdır.)

Diğer tarafta orta boy bir tava içinde tereyağı eritilir. tereyağı kaynamamalı veya yanmamalıdır. Yağın üzerinde biriken köpükler ise bir kaşık yardımı ile tahliye edilmelidir. Ardından yağ süzülerek tekrar tavaya konup ılık, ama erimiş bir halde tutulmalıdır.

Ardından bahsedilen ısıdaki cam kaseye yumurta sarıları, su, limon suyu konulup, yumurta ırpacağı kuvvetlice çırpılır (ırpma işlemi hep aynı yöne doğru yapılmalıdır.)Ardından çırpma işlemine, kaynayan tencere üzerinde devam edilir. Çırpma işlemi devam ederken yaklaşık 2-3 dk sonra yani karışım krem kıvamına geldiğinde - kase kaynayan tencerenin üzerinden alınarak, biraz ılıması beklendikten sonra - azar azar ve karıştırmaya devam edilerek tereyağı eklenir, bir başka deyişle yedirilir.Sos tam anlamıyla krem kıvamı alınca tuz eklenir.



Patates Püresi

Malzemeler

- 4 adet orta boy patates,
- 1 su bardağı süt,
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- 2 yemek kaşığı taze kaşar peyniri rendesi,
- Tuz.

Yapılışı

Patateslerin kabukları soyulur ve yıkanır iri iri doğranır, tencereye konulur.Üzerini geçecek kadar su ve 1 çay kaşığı tuz ilave edilerek patatesler yumuşayınca kadar haşlanır.Patatesler yumuşayınca suyu süzülür.Sıcak patateslerin üzerine hemen tereyağı ilave edilip patateslerle beraber ezilerek, püre haline getirilir.Ardından kaşar rendesi eklenip, çatalla ezerek iyice karışması sağlanır.Son olarak süt ilave edilip, blendırdan geçirilir ve patates püresi hazır edilir

Not: Sütü kontrollü olarak ilave edip, kıvamını ayarlayın. Patateslerin büyüklüklerine ve cinsine göre miktar değişiklik gösterebiliyor.

Özellikle et yemeklerinin yanında servise sunulur.



ANA YEMEKLER

Kuşkonmaz Yatağında Hollandez Soslu Somon

Malzemeler

- 4 parça somon fileto
- 1 demet kuşkonmaz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- 1 arpacık soğanı
- 1 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber

Üzeri için

- 1 ölçü hollandez sos

Yapılışı

Somonları fırın kabına yerleştirin. Tuz, karabiber ve zeytinyağının yarısını üzerine gezdirin. 200 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Kuşkonmazları yıkayıp demet haline getirerek bir ip ile bağlayın. Kaynayan suya limon suyu ve kuşkonmazları ekleyerek 4-5 dakika haşlayın. Arpacık soğanı küçük doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Sarımsağı rendeleyip 1 dakika karıştırın. Haşlanmış kuşkonmazları ekleyerek yüksek ateşte soteleyin. Servis tabağına sotelenmiş kuşkonmazları yayıp somon balığını yerleştirin. Hollandez sosu üzerine gezdirin.



Levrek Brule

Malzemeler

- 2 parça fileto levrek
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4-5 dal taze kekik
- 1 çay kaşığı köri
- 2 çorba kaşığı kahverengi toz şeker

Yufkalı patatesler için;

- 1 adet büyük boy patates
- Parmesan peyniri
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 6 yaprak baklava yufkası
- 1 demet maydanoz



Yapılışı

Fileto halindeki iki parça levreği, bir çay kaşığı tuz, bir çay kaşığı karabiber, iki çorba kaşığı zeytinyağı, 4-5 dal taze kekik, bir çay kaşığı köri ve iki çorba kaşığı kahverengi toz şekerle harmanlayıp; marine olması için bu karışımda birkaç saat bekletin. Levrek brulenin yanında servis edilecek yufkalı patatesler için; bir adet büyük boy patates soyulup, yarım santim kalınlığında, dörder santimlik kareler halinde dilimleyin. Tavada kızartın. Kızarttığınız patatesleri her katın arasına rende parmesan peyniri serpiştirip, bir kat patates bir kat peynir olacak şekilde sekiz dilimlik kulenizi tamamlayın. Bir çorba kaşığı tereyağı eritin. Altı yaprak baklava yufkasını patates kulenizin etrafını saracak boyutlardan biraz daha büyük şekilde kesin, aralarını erittiğiniz tereyağıyla yağlayın. Sonra hazırlanan kule patatesleri yufkalara sarıp, 170 derecelik fırında 12 dakika pişirin. Diğer tarafta yufkalı patatesin süslemesi için; bir demet yıkanıp, ayıklanmış maydanozu bir bardak tavuk suyunda 30 saniye kaynatın. Sonra maydanozları soğuk suya alın ki, renkleri parlak yeşil kalsın. Daha sonra kaynayan tavuk suyuna geri ekleyip bu şekilde beş dakika kadar pişirin. Tavuk suyunda pişirilen bu karışımı el blenderiyle köpürtün. Parçalanmış maydanoz sayesinde yeşil ve çok lezzetli bir köpüğünüz olacak ve bu köpükten bir kaşık alıp fırından çıkan patatesin üzerine koyun. Kalanını da tabağınızda süs olarak kullanabilirsiniz. Marine edilmiş farklı kalınlıklardaki levrekleri, fırının ızgarası açık bir şekilde; en üstün bir altında pişirin. Derili tarafın aşağı gelmesi gerekiyor. Kolay piştiği için çevirmeye hiç gerek yok. Servis etmeden önce üzerine iki çorba kaşığı kahverengi toz şeker serpip, pürmüzle (ısı tabancası) iyice yakın. Yufkalı patates ve karışık yeşilliklerle servis yapıp, afiyetle yiyebilirsiniz.

Kalamar Tava

Malzemeler

- 750 gr temizlenmiş ve halka halka kesilmiş kalamar.
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 limon
- Tuz
- 1 bardak süt
- Un

Yapılışı:

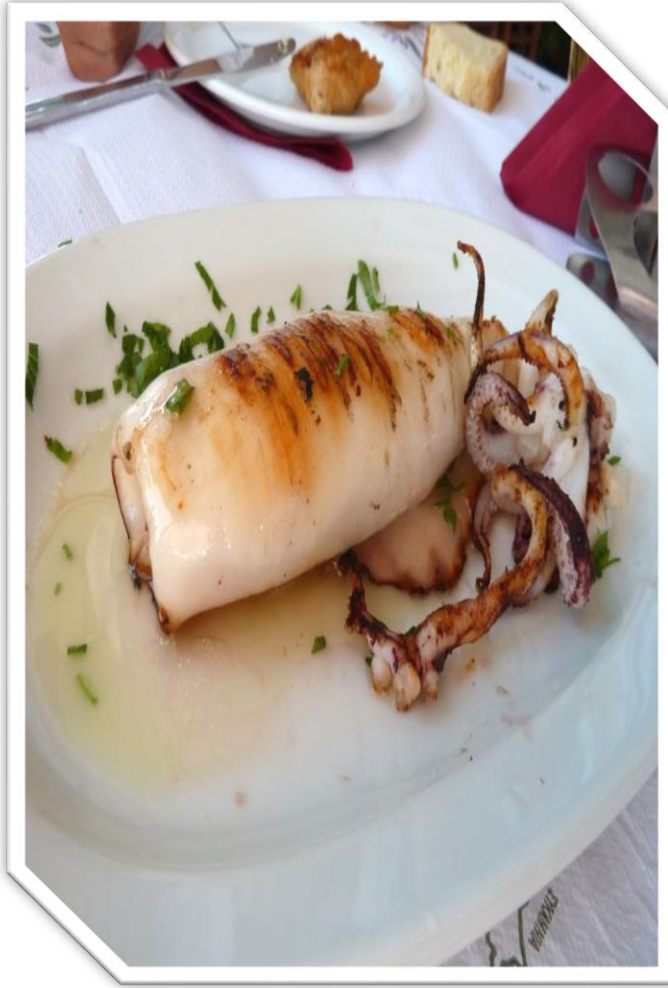
Kalamaları güzelce yıkayıp sularını süzuyoruz ardından marine sosu için derin bir kaba karbonat, şeker, limonu alıp ve yoğurmaya başlıyoruz. Yoğurdukça köpürecektir. Bu işlemi yaklaşık 15-20 dk kadar yapın. Yoğurma işlemi bittikten sonra 1 bardak sütü kaba dökün ve 1 dk kadar karıştırdıktan sonra dolaba kaldırın. En az 3 saat dolapta kalması lazım. Ne kadar uzun süre dinlendirilirse o kadar lezzetli ve yumuşak olur. Dolaptan çıkardığınız kalamaları bir süzgeye alın. Bu arada sakın yıkamayın sosu üzerinde kalsın. Un içerisine biraz tuz atıp karıştırdıktan sonra una bulayıp derin kapta kızmış yağda 2 dk kadar kızartın. Evet bu süre gayet yeterli. Hatta içinizden yumurta pişirir gibi 70 e kadar sayabilirsiniz de. Üç dakikadan fazla pişirirseniz kurur ve lastik gibi olur. Yalnız burada dikkat etmeniz gereken bir nokta var. Kalamarı kızgın ateşte pişirmeniz gerekli. Yağı kızdırdıktan sonra kalamaları atmaya başladığınızda yağın ısısı yavaş yavaş azalacaktır. Bu sebeple eğer çok yapıyorsanız birkaç defada ayrı ayrı pişirin ki yağ çekmesin. Kevgir kullanarak servis tabağına bir peçete üzerine alırsanız yağı süzülecektir. Afiyet olsun.



Kalamar Izgara

Malzemeler

- ½ adet limonun suyu
- 1 ay kaşığı taze öğütölmüş karabiber
- 2 adet temizlenmiş kalamar
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 3 diş dövölmüş sarımsak
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 ay kaşığı toz şeker
- Karabiber
- Tuz



Yapılışı

Zeytinyağı, limon suyu, toz şeker, sarımsak, tuz ve karabiberi bir kaptay iyice karıştırın.

Hazırladığınız bu soslun 3 çorba kaşığını bir kenara ayırın.

Kalamarları yıkayıp ilerini temizleyin.

Temizlenen kalamarları 7,5 cm' lik parçalar halinde kesin.

Ayak kısımlarını da 2 parçaya ayırın.

Hazırladığınız sosu kalamarların üzerine dökün ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Buzdolabından çıkardığınız kalamarları kokusuz ızgara üzerinde 6-7 dakika pişirin.

Pişirdikten sonra servis tabağına alıp ayırdığınız sosu üzerine dökün. Sevdığiniz sebzelerle süsleyerek servis edin.

Midye Tava

Malzemeler

- 36 adet iç midye
- 1 su bardağı un (midyeleri bulamak için)
- 1 su bardağı kızartma yağı
- 1 su bardağı un + 1 adet bira (bulamaç için)
- Tuz

Yapılışı:

Temizlenmiş midyeleri alın Çukur bir kaba unu koyup ortasına çukur açın ve 1 bardak bira ile karıştırın. İçinde un topakları kalmamalı. Diğer taraftan bir tavada 1 bardak sıvı yağı iyice kızdırın. Midyeleri teker teker önce bir tabak içindeki una bulayıp, sonra biralı hamura batırarak kızgın yağın içine atın. Midyeler kabarıp her iki tarafları da kızarıncaya delikli bir kepçe ile yağın iyice süzerek servis tabağına alın ve üzeri sıcakken tuzlayıp servis yapın.



Midye Dolma

Malzemeler

- 25 adet midye

içi için:

- 1 su bardağı pirinç
- yarım su bardağı su
- yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- 2 çay kaşığı karabiber
- yarım çay kaşığı tuz

üzeri için:

- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı su
- içine sıkılmak için bir limon



Yapılışı

İlk aşamada dış yüzeylerini bulaşık teli ile iyice sürtün. Temizleyin. Daha sonra geniş bir tencereye tek sıra dizdin. 1 su bardağı su koyarak ocağa koyun. Midyelerin arasına bıçağın ucu girebilecek kadar açılınca midyeleri süzün. Bu işlemi yapmak için midyelerin başında bekleyin Çünkü içinin pişmemesi gerekiyor. Zaten su ısınmaya başlayınca midyeler aralanıyor. Hemen süzmek gerekiyor. Midyelerin aralanan yerinin hemen içinde midyeleri birbirine bağlayan sinirler bulunur. Midyeleri dikkatli bir şekilde açarken o sinirleri de kesin. Böylece midyeler kolayca açıldı. Açınca içinde midyenin sakalı denilen küçük bir yosun parçası bulunur. Midyenin etine zarar vermeden, elimizle onu da koparır, temizleriz. Yine hassas bir şekilde midyeleri soğuk sudan geçirir, süzeriz. Midyelerimiz doldurulmaya hazır hale gelir. Diğer tarafta ince kıyılmış soğanı sıvı yağda pembeleştirdikten sonra pirinci ve tuzu ilave eder, yarım su bardağı suyla pişiririz. Çok pişirmemeliyiz. Çünkü midyelerle de pişecek. Pişen iç pilavımızın içine yenibaharı ve karabiberi ilave eder, harmanlarız. Midyeleri doldurmak için iki elimizle tutarız bir kanadını aşağı çevirirken diğer kanadı yukarı çeviririz. Bu işlem midyelerin orasında bulunan kasları yırtar ve midyeler doldurulduktan sonra pişerken açılmazlar. Sonra her midyenin içine yarım yemek kaşığı pilav koyar ve üst üste gelecek şekilde kapatırız. Dikkatli bir şekilde tencereye yerleştiririz. Üzerine yarım çay bardağı sıvı yağ gezdirir bir çay bardağı da su ilave ettikten sonra kısık ateşte 20 dakika pişiririz. Pişen ve ılıyan midyeleri soğutmak için dolaba koyarız. Soğuduktan sonra limon sıkarak afiyetle yeriz.

Karides Tava

Malzemeler

- 400 gr kadar çimçim karides
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz

Yapılışı

Tereyağını tavada erittikten sonra ince ince kıydığınız veya dövülmüş sarımsağı soteleyin.

Güzelce yıkayıp suyunu süzdüğünüz karidesleri, tuz ve pul biberi tava katıp 3-4 dk kadar kavurun.

Eğer ufak boy (çimçim) karides kullanıyorsanız 2-3 dk yeterlidir. Fazla pişirmemeye özen gösterin. Aksi takdirde kurur.

Üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis edebilirsiniz.



Çipura Sarma

Malzemeler

- Fileto Çipura
- Salamura Yaprak
- Limon
- Portakal
- Tane Karabiber
- Sarımsak
- Zeytinyağı
- Tuz
- Dereotu
- Defne Yapağı
- Fırın Poşeti



Yapılışı:

Fırını önceden 150

derecede ısıtın. Fırın ısınırken büyükçe bir kabın içine zeytinyağını, ince doğranmış sarımsağı, dereotunu, defneyapağını, tuz ve tane karabiberi karıştırın. Karışıma limon suyu ve portakal suyunu da ekleyin. Eğer ekşi sevmiyorsanız limon suyu ve portakal suyu olmadan da yapabilirsiniz. Fileto çipuraları bu karışımın içine koyun ve çipuraların karışımı iyice emmesini sağlayın. Her bir filetoyu sosun tamamıyla birlikte salamura yapraklara sarın. Sararken yaprakların damarlı kısımlarının iç tarafta kalmasına dikkat edin. Sarmaları bir fırın poşetine yerleştirdikten sonra sosun kalanını da fırın poşetinin içine ekleyin. Poşetin ağzını iyice bağlayın ve poşette birkaç delik açın. Poşeti ısınmış fırına verin. 25 dakika sonra balığınız servise hazır. Burada limon ve sıkılmış portakal suyu dengesini kendi damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Fırın poşetinin içine yaprakların saplarını da eklerseniz daha yoğun bir yaprak tadı alabilirsiniz. Ekşi severler portakalın ve limonun kabuğunu da sarmadan önce balığın üzerine ekleyebilir. Afiyet olsun.

Tavuk Sarma

Baharatlı Tereyağı için Malzemeler

- 3-4 yaprak taze tarhun otu
- 3-4 yaprak taze adaçayı
- 2 diş sarımsak
- 100 gr. tereyağı / oda sıcaklığında

Tavuk Sarma için Malzemeler

- 1 adet tavuk but
- 1 baton dil peyniri
- 1 avuç rende gravyer peyniri
- 1 yemek kaşığı kapari
- 1 yemek kaşığı sade yağ

Tabanı için Malzemeler

- Zeytinyağı
- 8-10 yaprak istridye mantarı
- 1 adet kırmızı kalifornia biber
- 1 adet sarı kalifornia biber
- 1 adet kırmızı chili biber
- 1 avuç dilimlenmiş siyah zeytin
- Tuz
- Karabiber
- 2 adet baby havuç

Düşes Patates Tarifi için Malzemeler

- 4 adet orta boy patates,
- 1 adet yumurta,
- 1 yemek kaşığı tereyağı,
- Karabiber,
- Tuz.

Düşes Patates Yapılışı

Patateslerin kabukları soyulup iri iri doğranır ve hafif tuzlu su içerisinde yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan patateslerin suyu süzülür ve hemen çatalla ezilerek püre haline getirilir (patatesler soğuyunca ezilmesi güçleşiyor). Püre haline getirilen sıcak patateslerin üzerine, tereyağı ilave edilir ve karıştırarak erimesi sağlanır. Ilınan patateslerin içerisine, yumurta ve karabiber ilave edilip, pürüzsüz bir hal alınca kadar güzelce karıştırılır. Krema torbasına arzu edilen şekildeki duy takılır ve hazırlanan patatesli karışım sıkma torbası içerisine doldurulur. Yağlı kağıt serili fırın tepsisi üzerine, aralıklı olarak sıkılır. Düşes patates, önceden ısıtılmış 200° fırında patateslerin kenarları kızarmaya başlayınca kadar kontrollü olarak pişirilir (en fazla 8-10 dakika). Fırından çıkartılan düşes patates sıcak veya ılık olarak servise sunulur.

Üzeri için Malzemeler

- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tutam su
- 1-2 yemek kaşığı un

Kızartmak için Malzemeler

- Ayçiçek yağı

Adaçayı ve tarhun otunu ince ince doğrayın, sarımsakları ezin ve doğrayın.Taze baharatları ve sarımsağı karıştırıp tuzla tatlandırın. Ardından cam bir karıştırma kabına alın. Tereyağını ekleyin ve otlarla tereyağını iyice harmanlayın.Bir streç filmi açın. Baharatlı tereyağını alın ve streç filme koyup tek parçalık sucuklar gibi bir şekil verin. Streçi kesin ve yuvarlayın. İki tarafından da sıkıştırarak şekil verip tereyağını derin dondurucuya atın.Tavuğu topuk kısmın size bakacak şekilde koyun. Butu tam ortadan kemikle birlikte açın. Etli kısma çok zarar vermeden bütün liflerini kesin ve sıyrıta sıyrıta kemiği çıkarın. Kıkırdak kaldıysa bıçağınızla alın.Tavuğun iç kısmı üste bakacak şekilde koyun. Dil peyniri, rende gravyer ve kapariyi tavuğun ortasına yerleştirin. Ardından tavuğu sarın. Bir yorgan iğnesi ve kalın iplikle deriyi dikmeye başlayın. Bu arada tavanızı ocağa alın ve altını açıp ısıtın. Tavaya diktiğiniz tavuğu ekleyin ve her tarafını iyice mühürleyin ardından bir kaşık sade yağ ekleyip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin.Garnitür için mantarları, renkli biberler ve chili biberinin yarısını ince ince doğrayın.Wok tavanızı ocağa alıp ısıtın. Isınan tavanıza zeytinyağı ekleyin ve sebzeleri soteleyin. Sebzeler piştikten sonra siyah zeytinleri ilave edip bir tur daha karıştırıp kenara alın. Sıcak olan tavada bir parça yağda bebek havuçları da soteleyip kenarın.Kızartma için yağ dolu tencerenizin altını açıp yağı kızmaya bırakın. Diğer tarafta soğanları julyen doğrayın ve bir avuç su ile ıslatıp üzerine un koyup karıştırın. Kızan derin yağda kızartın ve havlu peçetenin üzerine alıp fazla yağından arındırın.

Bu sırada pişen tavuğunuzu fırından alın ve bir peçetenin üzerine çıkarın. İpin uç kısmını bulup bir makas yardımıyla ipin uç kısmından çekerek ipi çıkarın.Servise hazır.Afiyet olsun...



Nuggets

Malzemeler

- 600 gram fileto tavuk göğsü
- 1/2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı krema
- 1 su bardağı mısır gevreği (corn flakes)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
- Üzeri için:1/2 su bardağı
- mısır gevreği (küçük parçalar halinde ufalanmış)
- 1/2 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber

Yapılışı

Fazla yağ ve derilerinden arındırdığınız fileto tavuk göğüslerini minik parçalar halinde doğrayın.Tavuk parçalarını tuz ve taze çekilmiş tane karabiberle karıştırarak çeşnilendirin. Sonrasında una buladığınız lokmalık tavukları bir kenarda bekletin.Yumurta, süt ve kremayı küçük bir kasede bir çatal yardımıyla karıştırın. Mısır gevreklerini elinizle ufaladıktan sonra geniş bir tabağa alın.Sırasıyla; kremalı ve yumurtalı karışıma buladığınız tavukların her tarafını mısır gevreği parçalarıyla kapladıktan sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.Daha çıtır tavuklar hazırlamak için; tatlı toz kırmızı biberle harmanladığınız iyice ufalanmış mısır gevreği parçalarını tavukların üzerine serpiştirin.Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika kadar pişireceğiniz mısır gevrekli tavukları, sıcak olarak sevdiklerinizle paylaşın.



Tavuklu Krep Graten

Malzemeler

- Tek parça tavuk göğsü
- 1 adet kırmızı dolmalık biber (küçük boy)
- 1 adet sarı dolmalık biber (küçük boy)
- 1 adet yeşil dolmalık biber
- 1 küçük soğan
- Çeyrek paket krema
- Bir tutam muskat cevizi rendesi
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Krep için:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ



Morney sos için: İlk dönem uygulanan beşamel sos ölçülerine göre hazırlanacaktır.

Nasıl Yapılır? Krep malzemelerini bir kaba alıp homojen bir görünüm elde edene dek çırpın. Tavaya yağı alıp her yanına bulaşmasını sağlayın ve fazlasını kenara alın. Tava iyice kızdıktan sonra krep harcından 1 kepçeden 1 parmak daha az alarak tavaya dökün. Tavanın sapından tutup oynatarak harcın tavanın tabanında yayılmasını sağlayın. Her iki yüzünü de orta ateşte ikişer dakika pişirdikten sonra kenara alın. Bütün krep hamuru için aynı işlemi uygulayın. Krepler pişerken bir yandan da soğanı ve biberleri jülyen doğrayın. Önce soğanları 1 yemek kaşığı sıvıyağda 2 dakika kadar soteleyin, ardından biberleri de ekleyip 3 dakika daha soteleyip kenara alın. Tavukları çok ince olmayacak şekilde (1 parmak kalınlığında) uzun uzun doğrayın. Biberleri pişirdiğiniz tavayı iyice ısıtın, içerisine 1 yemek kaşığı sıvıyağı koyup unu da iyice kızdırın. Çok kızgın tavaya tavukları atın, altını hiç kısmadan hızlı hızlı soteleyin. Tavukların dış yüzeyi pişmiş gözüktüğü an, biber soğan karışımını ekleyin ve hızlı hızlı sotelemeye devam edin. Bir dakika kadar sonra kremayı ve muskatı ekleyin. Krema tıkırdamaya başlayınca tuzu da ekleyip, ateşten alın. Her krebin içerisine eşit miktarda bölüştürerek tavuklu harçtan koyun. Kreplerin altından ve üstünden katlayıp ondan sonra dürün. Morney sosu hazırlayın, krepleri fırın tepsisine dizin. Morney sosu kreplerin üzerinde gezdirip 180 derece fırında yaklaşık 15 dk pişirin.

Pancar Glazeli Bonfile

Malzemeler

- 500 gram bütün dana bonfile
- 1 baş sarımsak
- 10 dal taze kekik
- 1 dal biberiye
- 1 ölçü zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 0.5 su bardağı et suyu

Sos için:

- 2 adet pancar
- 0.5 su bardağı pancar turşusu suyu
- 0.5 su bardağı şalgam suyu
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 2 diş sarımsak

Köz biberli patates püresi için:

- 2 adet patates
- 1 ölçü su
- 2 adet kapy biberi
- 1 baş sarımsak
- 1 ölçü zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Sunum için:

- 0.5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam taze kekik
- 1 tutam fesleğen

Yapılışı

Tencereye su koyup üzerine süzgeç oturtun ve suyu kaynamaya bırakın. Patateslerin kabuğunu soyup kabaca doğrayın ve süzgecin içine koyup tencerenin kapağını kapatıp patatesleri suyun buharıyla yumuşamaya bırakın. Kapy biberleri ocağa koyup çevirerek közleyin. 1 baş sarımsağı da beraberce közlenmesi için biberlerin üzerine koyun. Közlenen biberleri kaseye alıp kabuğunun daha kolay soyulabilmesi için üzerini streç film ile kapatıp ılına dek bekletin. Sosu hazırlamak için pancarın kabuklarını soyup dilimleyin ve ufak bir tencerenin içine yerleştirin. Üzerine pancar turşusu suyu ve şalgam suyunu döküp 4 yemek kaşığı toz şekeri ekleyin. 2 diş sarımsağın kabuklarını soyup ince ince doğrayın ve pancarlara



ilave edip kısık ateşte şeker eriyip pancar yumuşayınca dek pişmeye bırakın.Ocağa tava koyup ısıtın.Bonfileyi kesme tahtasının üzerine koyup etrafına 6 dal taze kekiği elinizle bastırarak yapıştırın. 1 dal biberiyeyi de koyun. Kasap ipi yardımıyla eti sararak bağlayıp düğümleyin. Böylece et pişerken silindir formunu koruyacaktır.Bonfileyi zeytinyağı ile iyice yağlayıp üzerine tuz atın ve ısınmış tavaya yerleştirip çevirerek etrafı renk alıp kızarıncaya dek eti mühürleyin. Yanına 1 baş sarımsağın yarısını da yerleştirip tat vermesi için ara ara tavada gezdirin.Pancarların suyu fokurdadığı zaman, suyundan 4-5 yemek kaşığı kadar alıp bonfilenin bulunduğu tavaya dökün ve eti tavada çevirerek sosa iyice buladıktan sonra altını kapatın.Fırın kabının içine geri kalan 4 dal kekiği ve sarımsağın diğer yarısını koyup eti yerleştirin ve önceden 200 dereceye ısıtılmış fırına verip 15 dakika pişirin. Az pişmiş istiyorsanız 10 dakika tutmanız yeterlidir.Etin piştiği tavaya et suyunu döküp tavadaki lezzetlerle karışması için spatula yardımıyla tavanın tabanını kazır gibi yaparak et suyunu karıştırın. Pişen pancarları bir tabağa aktarıp suyunu et suyunun bulunduğu tavaya döküp beraberce kaynatın.Közlenmiş biberlerin kabuklarını soyup kaseye koyun. Közlenmiş 1 baş sarımsaktan 2-3 diş alıp kabuklarını soyun ve biberlerin bulunduğu kaseyin içine atıp üzerlerine biraz zeytinyağı ekleyin ve el blenderı yardımıyla dişe gelecek şekilde parçalayın. Haşlanan patatesleri tencerenin içine koyup üzerine sarımsaklı biberi dökün, toz kırmızı biber ve tereyağını da ekleyip patates ezici yardımıyla malzemeleri ezip püre haline getirin. Pürüzsüz olması için püreyi süzgeçten geçirin.Pişen eti fırından alıp üzerine pancarlı et suyundan birkaç yemek kaşığı gezdirin. Eti biraz beklettikten sonra etrafındaki ipi söküp çok ince olmayacak şekilde dilimleyin.Temiz bir tavayı ocağa koyup içine çeyrek yemek kaşığı kadar tereyağı koyup tuz atın ve 1 çay kaşığı kadar da pul biber dökün. Tereyağı eridiği zaman biberli patates püresini koyup karıştırarak yağ ve pul biberi yedirip püreyi kaseye aktarın.Aynı tavaya geri kalan çeyrek yemek kaşığı tereyağını koyup pancarları yerleştirin ve çevirerek pancarları karamelize edin. Kimyon ve tuz da ilave edin.Servis edeceğiniz tabağa patates püresinden ve karamelize olmuş pancarlardan koyup dilimlenen etten yerleştirin. Üzerlerine biraz tuz, karabiber ile taze kekik ve fesleğen serpip pancarlı et suyundan gezdirerek servis edin

Çökertme Kebabı

Malzemeleri

- 200 gr jülyen kesilmiş et ya da biftek
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 4 dolu yemek kaşığı yoğurt
- 1diş sarımsak
- 1 fiske tuz (yoğurt için)
- 2adet orta boy patates
- 1 çay kaşığı tuz (patatesler için)
- Sıvı yağ (kızartmak için)
- 1 kaşık domates biber sosu ya da salça
- 1 kaşık sıvı yağ

Yapılışı

Etler düdüklüye alınır harlı ateşte suyunu salıp çekene kadar kavrulur.Suyunu çekince sıvı yağ ve ezilmiş 2 diş sarımsak eklenip 1-2 tur çevrilip su eklenir ve kapatılır. (Biftek alınacaksa tava da eti kurutmadan pisiriyoruz)Etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirilir.Bu sırada patatesler ince halka kesilip kibrit çöpü şeklinde doğranıp hazır edilir tuz serpilip kızgın yağda kızartılır ve büyük servis tabağına alınır.Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve bir fiske tuz bir kaptta çırpılır patatesler üzerine gezdirilir.Bir cezvede salça ve yağ kızdırılıp yoğurt üzerine gezdirilir.Ben yazdan hazırladığım domates sosu kızdırdım, isteğe bağlı domates rendesi pişirilip ya da domates püresi aynı şekilde kavrulup dökülebilir.Suyunu çeken etler kızarmaya başlayınca birkaç tur kavrulup altı kapatılır ve domates sosunun üzerine pişmiş etler konulur.İsteğe bağlı kekik veya kıyılmış maydanoz serpilip servis edilir Afiyet Olsun...



Piliç Topkapı

Malzemeler

- 4 adet derili kemiksiz tavuk but
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağından biraz fazla su
- 1-2 adet soğan – yemeklik
- 1-2 avuç sultaniye üzüm – suda bekletilmiş
- ½ su bardağı kuş üzümü – suda bekletilmiş
- 2-3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tutam yenibahar
- 1 tutam tarçın
- 1 tutam mahlep
- 1 tutam kuru nane
- 1 tutam toz şeker
- Tuz
- Karabiber
- Zeytinyağı

Üzeri için Malzemeler

- ½ su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Yapılışı

Tencereye fıstıkları alın kavurun ve kenara alın. Aynı tencereye zeytinyağı ilave edin. Soğanları ekleyip kavurun. Pirinç ve bir tutam tuz ilave edip kavurmaya devam edin. Ardından kuş üzümü, sultaniye üzüm ve tüm baharatları ekleyip, kokularının çıkmasını sağlayın. Su ve fıstıkları ekleyip kokuları suyunu çekinceye kadar kontrollü ateşte pişirin. Tavukları iki streç arasında döverek inceltin. Tavukların derili kısmı altta kalacak şekilde bir kaseyin içine yerleştirin, kenarlardan sarkıtın. İçlerini pilavla doldurup yeniden kenarlardan sarkan tavukları üzerine kapatın ve fırın tepsisine kaseyi ters çevirerek tavukları yerleştirin. Tüm tavukları bu şekilde yerleştirdikten sonra üzeri için olan su, sıvı yağ ve salçayı karıştırıp, üzerlerine sürün. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Afiyet olsun...



Karniyarık

Malzemeler

- 4 adet orta boy patlıcan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 300 gram kıyma
- 1 adet büyük boy domates
- 2 adet orta boy yeşil sivri biber
- 1/4 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 çay kaşığı yenibahar

Kızartmak için:

- 1 su bardağı ayçiçek yağı

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı sıcak su

Yapılışı

Bol suda yıkadığınız patlıcanları, sap ve uç kısımlarını kestikten sonra alacalı bir şekilde soyun. Keskin bir bıçak yardımıyla orta kısımlarına çizik attığınız patlıcanları derin bir tavada kızdırdığınız ayçiçek yağında kızartın. Fazla yağlarını bırakması için kağıt havlu serili bir tabağa aldığınız patlıcanları bekletin. Kıymalı harcını hazırlamak için; kuru soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Sarımsağı ince ince kesin. Kabuğunu soyduğunuz domatesi küp şeklinde doğrayın. Ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkardığınız sivri biberleri ince ince dilimleyin. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsakları hafif bir renk alana kadar kavurun. Lezzet vermesi adına tercih edebileceğiniz orta yağlı kıymayı tavaya aktarın. Kavurulmakta olan soğanlarla birlikte renk alıp, suyunu çekene kadar pişirin. Aralarda karıştırıp pişirme işlemine devam ederek sırasıyla; doğranmış sivri biber ve domatesleri ilave edin. Tuz, karabiber ve yenibaharı katın. Ocaktan aldığınız kıymalı iç harca ince ince kıydığınız maydanozu ekleyip, karıştırın. Kızarttığınız patlıcanları, yarık kısımları üstte kalacak şekilde fırın tepsisine alın. Orta kısımlarını bir kaşık yardımıyla açıp, hazırladığınız iç harçtan bol bol ekleyin. Arzuya göre patlıcanların üzerine domates ve biber dilimleri ekleyin. Sosu için; domates salçası, biber salçası ve sıcak suyu küçük bir kaptaki karıştırdıktan sonra patlıcanların üzerine değdirmeden fırın tepsisine aktarın. Karniyarıkları önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak arzuya göre üzerine sosundan gezdirerek servis edin. Afiyet olsun...



Patlıcan Musakka

Malzemeler

- 4 adet orta boy patlıcan
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3 adet orta boy çarliston biber
- 2 adet orta boy kırmızı biber
- 3 diş sarımsak
- 300 gram az yağlı kıyma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 3/4 su bardağı sıcak su

Patlıcanları kızartmak için

- 1/2 su bardağı ayçiçek yağı

Püf Noktası

Tuzlu suda beklettiğiniz patlıcanları, suyunu iyice sıkıp kuruladıktan sonra kullanın.

Yapılışı

Patlıcanların uç kısımlarını aldıktan sonra kabuklarını alacalı şekilde soyun Halka halka ya da iri parçalar halinde kestiğiniz patlıcanları, acısının çıkması için bol tuzlu suda bekletin. Kuru soğan ve sarımsakları küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız çarliston ve kırmızı biberleri iri parçalar halinde kesin. Az yağlı kıymayı tahta bir kaşıkla ezerek hafif bir renk alana kadar kavurun. Sonrasında kıymalı harcı hazırlamak için kullanacağınız ayçiçek yağını ekleyin. Yemeklik doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ekledikten sonra karıştırarak kavurma işlemini sürdürün. Çeşnilenmesi için tuz, karabiber ve kimyon kattığınız kıymalı iç harcı ocaktan alın. Patlıcanları kızartmak için ayçiçek yağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Acısının çıkması için tuzlu suda bekleyen patlıcanların suyunu süzdürün. Salata kurutucusu ya da kağıt havlu yardımıyla patlıcanları kuruladıktan sonra kızgın yağda arkalı önlü ters çevirerek kızartın. Aynı şekilde renkli biberleri de hafif renk alana kadar kızarttıktan sonra fazla yağını bırakmaları için 5 dakika kadar kağıt havlu üzerinde dinlendirin. Musakkanın sosu için sıcak su ve domates salçasını ayrı bir kaptaki karıştırın. Kızardıktan sonra yağın bırakması için bir kenarda bekleyen patlıcan ve renkli biberleri tencereye dizin. Hazırladığınız kıymalı harcı üzerine yayın. Salçalı sıcak suyunu eklediğiniz yemeği, kısık ateşte karıştırmadan 15-20 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin. Afiyet olsun...



Sebzeli Güveç

Malzemeler

- 600 gram kuşbaşı kuzu eti
- 100 gram kuyruk yağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 gram arpacık soğan
- 2 diş sarımsak
- 6 adet küçük boy taze patates
- 2 adet orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı sıcak su
- 3 dal taze kekik (arzuya göre)
- 1 dal biberiye (arzuya göre)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber



Yapılışı

Güvecin yapımına başlamak için kuyruk yağını küçük parçalar halinde doğrayın. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını soyduktan sonra bütün halde bırakın. Kabuklarını soyduğunuz havuçları, ince halkalar halinde doğrayın. Taze patateslerin kabuklarını fırçaladıktan sonra bol suda yıkayın. Eğer küçük boy taze patates kullanıyorsanız her birini kabuklarını soymadan iki eşit parçaya kesin. Ocak üzerine aldığınız büyük boy toprak güveci, kısık ateşte ısıtmaya başlayın. Küçük parçalar halinde doğradığınız kuyruk yağını güveç kabına alın. Zeytinyağı ilavesiyle eriyene kadar karıştırın. Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini katıp, kavurmaya başlayın. Arpacık soğan ve sarımsakları güveç kabına alıp, karıştırın. Etler renk almaya başladığında dilimlenmiş havuçları katın. Biber ve domates salçasını ekleyip sebzelerle birlikte karıştırın. Son olarak taze patatesleri güvece ekleyin, karıştırmayın. Hoş bir tat vermesi adına ayıkladığınız biberiye ve taze kekiği katın. Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber, sıcak suyu ilave edin. Üzerini yağlı kağıtla hava almayacak şekilde kapladıktan sonra güveç tenceresinin kapağını kapatın. Kısık ateşte pişirerek kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayan güveci, kapağı kapalı olarak önceden ısıtılmış 200 derece fırına yerleştirin. Yaklaşık 80-90 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak güveci, bir nihale üzerine alın. Kapağını açtıktan sonra ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin. Sonrasında servis tabaklarına aldığınız güveci, sevdiğinizlerle paylaşın.

DOLMA VE SARMALAR

Patates Dolması

Malzemeler

- 8 adet küçük boy patates,
- Kızartmak için sıvı yağı.

İçi için:

- 200 gr dana kıyma,
- 1 yemek kaşığı tereyağı,
- 1 yemek kaşığı sıvı yağı,
- 2 adet kuru soğan,
- 3-4 adet yeşil biber,
- 1 adet kapyra biber,
- 2 adet domates,
- 1 yemek kaşığı domates salçası,
- 1 çay kaşığı tuz,
- 1 çay kaşığı karabiber.

Sosu için:

- 2 su bardağı sıcak su,
- 2 yemek kaşığı domates salçası,
- 1 tatlı kaşığı biber salçası.



Yapılışı:

Patateslerin kabuklarını soyup içlerini oyalım ve suyun içine bırakalım.

İçi için; derin bir tavaya kıymayı, tereyağını, sıvı yağı ve tuzu koyup kıyma suyunu çekene kadar kavuralım.Üzerine ince ince doğradığımız soğanları ilave edip hafif kavuralım.Sonra ince ince doğradığımız yeşil ve kırmızı biberleri ilave edip 1-2 dakika kavuralım.Daha sonra salçayı ve kabuklarını soyup küp doğradığımız domatesleri ilave edip 1-2 dakika daha kavuralım.Son olarak karabiberi ilave edip ocaktan alalım.Arzuya bağlı içine maydanoz konulabilir.İçlerini oyduğumuz patatesleri hafif kızartalım ve havlu kağıt serili bir tabağa koyup fazla yağın alduralım.Patateslerin içlerini kıymalı harçla dolduralım ve borcama dizelim.Patateslerin üzerine domates ve biber dilimleri yerleştirelim.Sosu için; bir kaba sıcak suyu, domates salçasını ve biber salçasını koyup iyice karıştıralım.Sosu patates dolmalarının üzerine gezdirelim.Önceden ısıtılmış 200° fırında üzerleri pembeleşene kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirelim.Pişen patates dolmalarımızı sıcak olarak servis yapın.

Mantar Dolması

Malzemeler

- 7-8 adet ızgaralık mantar
- 200 gr. ıspanak
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 3 yemek kaşığı krem peynir
- ½ su bardağı parmesan ya da kaşar – rende

Yapılışı:

İspanakları yıkayıp ince kıyın ve kenara alın.Sarımsakları iyice ezin.Mantarların ortasını çıkartın ve ince ince doğrayın.Tavayı ocağa alıp ısıtın, mantarları çanak şeklinde tavaya dizin ve sularını salana kadar pişirin.Bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağını eritin, mantarların sap kısımlarını ekleyin ve 1-2 dakika soteleyin, sarımsakları ilave edin ve 1-2 dakika daha soteleyin. Son olarak ıspanakları, tuz ve karabiberi ilave edin ve sönünceye kadar soteleyin.Ocaktaki mantarların sularını ıspanaklı karışıma ilave edin ve mantarları pişirme kabına dizin.İspanaklar pişince karışımı bir kaseye alın, krem peynirini ekleyip iyice karıştırın.İspanaklı karışımla mantarların ortasını doldurun, üzerlerine rendelenmiş parmesan serpin ve önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirip servis edin.



Zeytinyağlı Lahana Sarması

Malzemeler

- 1 adet orta boy lahana
- 6 su bardağı sıcak su

İç harcı için:

- 1 su bardağı pirinç
- 400 gram orta yağlı kıyma
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet büyük boy domates
- 1/2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1/2 tatlı kaşığı biber salçası
- 1/4 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
- 1/2 su bardağı ılık su

Sosu için:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet büyük boy rendelenmiş domates
- 1 su bardağı sıcak su
- 1/2 çay kaşığı tuz

Yapılışı : Lahana ları haşlamak için; sıcak suyu derin bir tencerede kaynatın. Orta göbek kısmını çıkardığınız lahananın yapraklarını tek tek ayıkladıktan sonra tencereye aktarın.3-4 dakika kadar haşladığınız lahana yapraklarını, bir kevgir yardımıyla çıkarttıktan sonra besin ve renk değerlerini korumaları için soğuk su dolu bir kaba aktarın.Kuru soğanı küçük parçalar halinde kesin. Kabuğunu soyduğunuz domatesi rendeleyin. Yaprak kısımlarını ayıkladığınız maydanozları incecik kıyın.Bol suda yıkadığınız baldo pirinci, suyunu süzdüdükten sonra



karıştırma kabına aktarın. Orta yağlı kıyma, kuru soğan, rendelenmiş domates, incecik kıyılmış maydanoz, domates ve biber salçası, nane, tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve ılık su ilavesiyle iç harcı hazırlayın. Bir süre soğuk suda bekleyen haşlanmış lahana yapraklarını bir kesme tahtası üzerine alarak damarlarını ezin. Daha sonra hazırladığınız harçtan yeterli miktarda lahanaların içine alın ve her birini rulo şeklinde sarın. Lahana sarmalarını geniş tabanlı bir tencereye tek sıra olacak şekilde kat kat dizin. Sarmanın sosu için; rendelenmiş domates, domates salçası, tuz, zeytinyağı ve tuzu bir kaseye alın. Kıvamını sıcak suyla açarak hazırladığınız sosu, sarmaların üzerine gezdirin. Küçük parçalara böldüğünüz tereyağını sarma tenceresine gelişigüzel serpiştirin. Lahana sarmalarını kapağını kapattığınız tencerede, kısık ateşte 35 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Zeytinyağlı Sarma

Malzemeler

- 300 gram asma yaprağı
- 1 adet limon
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su

İç harcı için:

- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Sarmanın iç harcını hazırlamak için; kuru soğanları küçük küpler halinde doğrayın. Zeytinyağını geniş tabanlı bir tencerede kızdırın. Soğanları renk alana kadar kavurun. Ilık suda 5 dakika kadar bekletip suyunu süzdüdüğünüz pirinçleri soğanlarla birlikte, pirinçler şeffaf bir görünüm kazanana kadar kısık ateşte kavurun. Ardından sırasıyla; dolmalık fıstık, kuş üzümü, karabiber, yenibahar, tarçın, kesme

şeker ve tuzu ekleyin. Sıcak suyu ilave edin ve iç harcı kısık ateşte 5 dakika kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. Salamura asma yapraklarını bir servis tabağına damarlı kısımları üstte kalacak şekilde açın. Her bir yaprağın orta kısmına; hazırlayıp, ılıttığınız iç harçtan birer tatlı kaşığı kadar paylaştıran. Kenar kısımlarını içe alıp, geniş kısmından uç kısmına doğru ilerleyerek tüm yaprakları sıkı bir şekilde sarın. Sarma tenceresinin tabanını birkaç adet asma yaprağı ile kaplayın. Hazırladığınız sarmaları, sıra halinde, yan yana dizin. Limonu halka halka dilimledikten sonra sarmaların üzerine yerleştirin. Sıcak suyu ve zeytinyağını sarmaların üzerine gezdirin. Pişme esnasında açılmamaları için; üzerlerine düz bir servis tabağı kapatın. Hazırladığınız sarmaları, kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin. Arzuya göre; ılık ya da soğuk olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.



Zeytinyağlı Biber Dolması

Malzemeler

- 10 adet orta boy dolmalık biber
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı pirinç
- 3/4 su bardağı sıcak su
- 1 adet orta boy domates (üzerlerini kapatmak için)
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1/2 tatlı kaşığı toz şeker
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı yenibahar



YapılışıOrta boy dolmalık biberlerin sap kısımlarını yavaşça çıkartın. Çekirdekli iç kısımlarını çıkartıp bol suda yıkayın. Fazla sularını süzdürüp iç kısımlarını hafifçe tuzlayın. Domatesi, pişirme işlemi esnasında dolmaların üzerine kapamak için iri parçalar halinde doğrayın.Kuru soğanları küçük küpler halinde yemeklik doğrayın. Sap kısımlarını ayıkladığınız kuş üzümünü, kumunun gitmesi ve şişmesi için sıcak suda bekletin. Pirinci bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürün.Zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Kuru soğanları ekleyip dirilikleri gidene kadar orta ateşte kavurmaya başlayın.Kavrulmakta olan soğanlara dolmalık fıstıkları katıp fıstıklar hafif bir renk alana kadar kavurma işlemini sürdürün. Ardından yıkanmış pirinç, suyu süzölmüş ve durulanmış kuş üzümü, tuz, toz şeker, nane, karabiber ve yenibahar katıp karıştırın.Sıcak su ekleyip pirinçler suyu çekene kadar kısık ateşte pişirin (Pirinçler hafif diri kalmış olmalı).Hazırladığınız dolma harcını, iç kısmını çıkardığınız dolmalık biberlere doldurun. Ağız kısımlarında şişme ve pişme payı bırakmaya özen gösterin. Dolmalık biberlerin üst kısımlarını doğranmış domateslerle kapatın.Hazırladığınız dolmaları pişirme tenceresine dik bir şekilde dizin. Ayrı bir yerde hazırladığınız zeytinyağlı ve sıcak sulu karışımı dolmaların yarısına gelecek şekilde tencereye aktarın.Dolmaları, kapağı kapalı tencerede ve kısık ateşte pişirme suyu bitip pirinçler göz göz olana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk olarak sevdiğinizle paylaşın.

SALATALAR

Sıcak Fajita Salatası

Malzemeler

- 80 gr Akdeniz yeşillikleri
- 100 gr tavuk göğüs eti
- 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 soğan
- 1 kırmızıbiber
- 1 sarı biber
- 1 yeşil biber
- 1 sarımsak
- 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı (ekstra)
- 1 çay kaşığı chilli baharatı
- 10 gr mozzarella peyniri
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 30 gr acı sos
- 2-3 dal taze soğan
- 2 tortilla ekmeği
- Tuz

Yapılışı

Pratik salata tarifleri arasında özel bir yere sahip. Tavuk etlerini küp şeklinde doğrayıp ayçiçeği yağı ile tavada pişirin. Soğan, sarımsak ve biberleri küp doğrayıp zeytinyağında 2 dakika pişirin. Baharatlar ve pişmiş tavukları ilave edip soteleyin. Servis tabağına alın. Akdeniz yeşilliklerini tabağa yerleştirip üzerine tavuk etlerini ilave edin. Mozzarella peyniri, ince kıyılmış taze soğanları ve tuzu ekleyin. Acı sos, süzme yoğurt ve tortilla ekmeği ile servis yapın.



Kuskus Salatası

Malzemeler

- Yarım paket kuskus makarna
- 1 su bardağı mısır
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet orta boy kırmızı biber (isteyen közlenmiş kırmızı biber de kullanılabilir)
- 3-4 dal taze yeşil soğan
- 5-6 adet kornişon turşu

Sosu için;

- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tane limonun suyu
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yeteri kadar tuz

Yapılışı

Kuskus makarna haşlanarak süzülür.

Bir kaptaki zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi ve tuz karıştırılarak salatanın sosu hazırlanır.

Karıştırma kabına haşlanan kuskus makarna alınır ve üzerine mısır, ince doğranmış dereotu, ince doğranmış maydanoz, doğranmış kornişon turşu, ince doğranmış yeşil soğan, doğranmış kırmızı biberler eklenir.

Son olarak hazırlanmış olduğumuz sos da karışıma eklenir.

Bütün malzemeler karıştırılarak servis tabağına alınır, afiyet olsun.



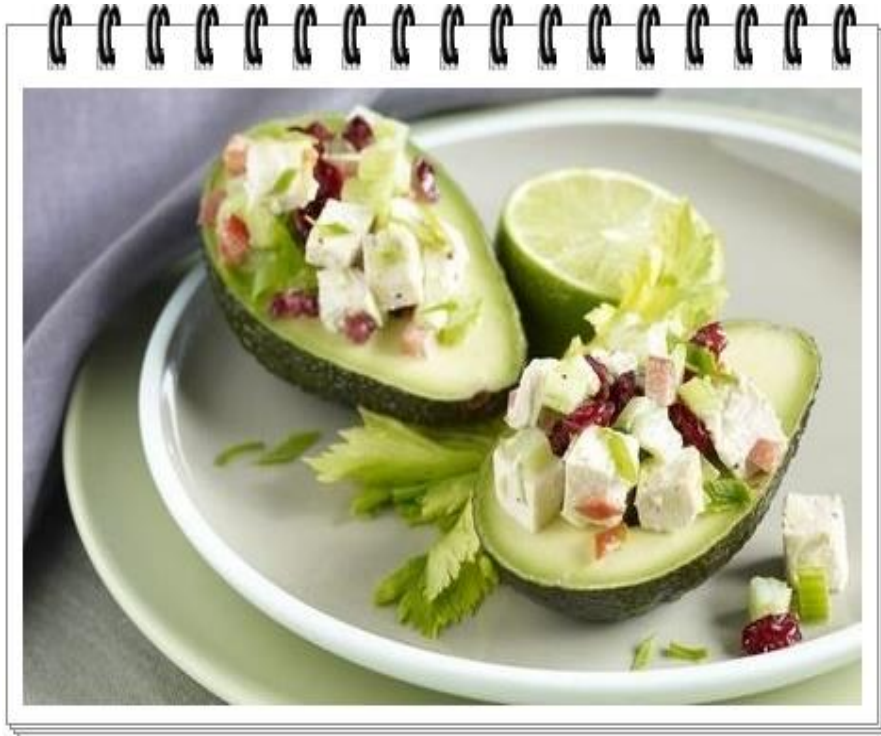
Mantarlı Avokado Salatası

Malzemeler

- 250 gram kültür mantarı
- 4 yaprak marul
- 1 adet Avokado
- 1 adet kuru soğan
- Çeyrek demet dereotu
- Çeyrek demet maydanoz
- 3 çorba kaşığı mısır
- 1 dilim beyaz peynir
- 1 adet küçük nar
- 1 adet limonun suyu
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Yapılışı

Mantarların saplarını çıkartıp 20 dk limonlu suda bekletiyoruz. Sonra süzüp ince ince doğruyoruz. Az yağda soteleyip soğumaya bırakıyoruz. Marulları, dereotunu ve maydanozu incecik doğruyoruz. Avokadoyu ve peyniri küp küp doğruyoruz. Soğanı ortadan ikiye kesip ince ince yarım ay şeklinde doğruyoruz. Mısırları ve nar tanelerini ve soğuyan mantar soteyi de ekleyerek derin bir kasede hırpalamadan karıştırıyoruz. Limon suyu zeytinyağı ve tuzu döküp son bir kez karıştırıp servis ediyoruz.



Sezar Salata

Malzemeler

- 5-6 yaprak roka
- 1 adet göbek salata
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet tavuk göğüsü
- 150 gr taze kaşar
- 4 adet tost ekmeği
- Pulbiber
- Kekik

Sosu için malzemeler:

- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı hardal
- Tuz

Yapılışı

Tost ekmeklerini kenarlarını kesip, küp küp doğruyoruz.Zeytinyağını, kekiği, pulbiberi ekeleyip

harmanlıyoruz.180 derecelik fırında kızartıyoruz.1 tavada 2 kaşık yağda ince uzun kesilmiş tavuk etlerini hafif pembe olana kadar kızartıyoruz.Göbek salatayı, rokayı yıkıyoruz.Salata kasesine elimiz ile doğruyoruz.Kızarttığımız etleri üzerine yerleştiriyoruz.Kızarttığımız ekmekleri de üzerine yerleştiriyoruz.Küp küp doğradığımız kaşar peynirini de ekliyoruz.Ayrı bir kasede zeytinyağı, mayonez, hardal, limonsuyu, dövülmüş sarımsak ve tuzu karıştırıp bu sosu da üzerine gezdiriyoruz.



Maydanoz Salatası (Tabule)

Malzemeler

- 2 demet maydanoz
- 1 ay bardağı ince bulgur
- 2 domates
- 2 orta boy yeşil biber
- 1 orta boy salatalık (veya 4-5 kornişon turşu)
- 3 sap taze soğan (yoksa orta boy kuru veya kırmızı soğan)
- 3 orba kaşığı mısır konservesi
- 1-2 limonun suyu
- Yarım ay bardağı zeytinyağ
- Tuz

Yapılışı

Öncelikle, ince bulgurun üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay bardağı kaynar su dökülerek, ağzı kapatılır ve şişmesi için bir kenarda bekletilir.

Bulgur beklerken 2 demet maydanoz yıkanır, kurutulur ve ince ince dilimlenir. Domatesin çekirdekleri çıkarılarak küçük doğranır. Aynı şekilde diğer malzemeler de küçük doğranarak hazırlanır. (Gerçek tabulede mısır yoktur, ben renk verdiği için ilave ediyorum)

Soğuyan bulgur tüm malzemeyle karıştırılır. Zeytinyağı, dilediğiniz kadar limon suyu ve tuz ilavesiyle salata tamamlanır. Ertesi güne kaldığı taktirde de lezzeti bozulmadan tüketilebilir. Afiyet olsun...



Gavurdağ Salatası

Malzemeler

- 2 adet büyük boy domates (küçükse 4 adet)
- 6-8 dal taze yeşil soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 tutam maydanoz
- İri kıyılmış ceviz içi
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- Sumak
- Tuz

Yapılışı

Çok güzel bir salata tarifi vermek istiyorum. İlk olarak domatesi güzelce soyup küçük küçük kesiyoruz. Daha sonra aynı şekilde biberi yeşil soğanı kesiyoruz. Maydanozu doğruyoruz. Kuru soğanı da küçük küçük kesip hepsini bir kaptan birleştiriyoruz. Ve içine 2 yemek kaşığı sıvı yağ 2 yemek kaşığı nar ekşisi. İstenildiği kadar ceviz içi. Sumak ve tuzu da ilave edip karıştırıyoruz. Ve sunuma hazır. Akşam sofralarında en güzel manzara en güzel tat.



Ton Balıklı Salata

Malzemeler

- 5-6 yaprak marul
- 2-3 dal maydanoz
- 4 adet çeri domates
- 1 kutu küçük boy ton balığı
- 1 yemek kaşığı konserve mısır
- Zeytinyağı
- Limon suyu
- Tuz

Yapılışı

Marul, maydanoz, domates doğranır.

Süzülmüş ton balığı ve mısırlar eklenir.

Zeytinyağı, tuz ve limonu eklenir. Afiyet olsun



Rus Salatası

Malzemeler

- 2 adet büyük boy havuç
- 2 adet büyük boy patates
- 1,5 su bardağı iri taneli bezelye
- 10 adet kornişon salatalık turşusu
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 3 yemek kaşığı yoğurt (koyu kıvamlı)
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Havuçların kabuklarını ince ince kazıyın. Patateslerin kabuklarını soyun. Kabuk kısımlarını aldığınız sebzeleri bezelye taneleri iriliğinde küp şeklinde doğrayın.

Arzuya göre ayrı ayrı kaplarda kaynattığınız sıcak suda patates, havuç ve bezelye tanelerini kısa süreli olarak dirilikleri gidene kadar haşlayın. Haşlama suyunu süzüp soğuması için bekletin.

Uç kısımlarını aldığınız kornişon turşuları sebzelerle uyumlu olacak şekilde doğrayın. Doğramış olduğunuz tüm malzemeleri derin bir karıştırma kabında tuz ilavesiyle harmanlayın.

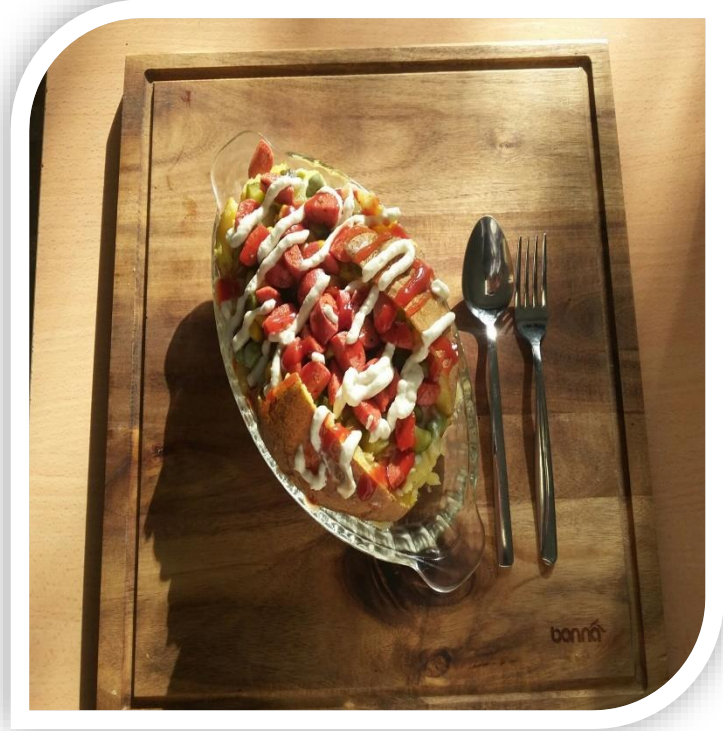
Mayonez ve koyu kıvamlı yoğurt ilavesiyle karıştırıp kıvam verdiğiniz salatayı sulanmaması için bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.



Kumpir

Malzemeler

- 4 adet büyük boy patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet orta boy havuç
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 1/2 su bardağı doğranmış çekirdeksiz siyah zeytin
- 1/2 su bardağı doğranmış çekirdeksiz yeşil zeytin
- 8 adet kornişon salatalık turşusu
- 4 yemek kaşığı rus salatası
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1/4 çay kaşığı tuz



Yapılışı

Bol suda yıkadığınız büyük boy patateslerin üzerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Patateslerin üzerini keskin bir bıçak yardımıyla birkaç yerinden delin. Kumpirlik patatesleri, fırın kağıdı ya da alüminyum folyo (parlak tarafı gıdaya değmeyecek dışta kalacak şekilde) ile sıkıca sarın. İçlerinin çiğ kalmaması için patatesleri önceden ısıtılmış 200 derece fırında 90 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan ve kabukları sertleşen patateslerin orta kısımlarını keskin bir bıçak yardımıyla çizin. Arzu ettiğiniz miktar tereyağı ve rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle patateslerin orta kısımlarını ezin. Patatesin sıcaklığıyla mutfak mis gibi tereyağı kokacak, hazır olun. Üzerlerine tuz serpiştirdiğiniz, tereyağı ve rendelenmiş kaşar peyniriyle tatlandıracağınız fırında pişen patatesleri servis tabaklarına alın. Kabuğunu soyduğunuz havuçları rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. Uç kısımlarını aldığınız kornişon salatalık turşularını küçük parçalar halinde doğrayın. Haşlanmış garnitür (bezelye, havuç, patates) karışımının suyunu süzdükten sonra mayonezle karıştırıp Amerikan salatasını hazırlayın. Kumpirlere sırasıyla; Amerikan salatası, rendelenmiş havuç, doğranmış kornişon salatalık turşusu, haşlanmış mısır, doğranmış çekirdeksiz yeşil ve siyah zeytin yanı sıra ketçap ilavesiyle bekletmeden servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

PİLAVLAR

Buhara Pilavı

Malzemeler

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 500 gram yağsız kuzu kuşbaşı et
- 1 ölçü sıcak su
- 1 adet soğan
- 3 adet domates
- 2 adet yeşil sivri biber
- 1 adet havuç
- 1 yarım demet maydanoz
- 1 ölçü zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ölçü et suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

Pirinci bir kaseye koyup üzerine üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyin. Yaklaşık 1 saat bu şekilde bekletin.Tencereyi ocağa koyup içine kuşbaşı etleri yerleştirin. Üzerine

üstünü kaplayacak kadar sıcak su ilave edin ve kapağı kapalı şekilde etleri yumuşayana dek haşlayın.Soğanın kabuklarını soyup ince halkalara doğrayın.Domatesleri dörde bölüp iç çekirdekli kısımlarını çıkartın, geri kalan etli kısmını küçük parçalara kesin.Biberleri halka halka doğrayın. Acı biber sevmiyorsanız çekirdeklerini ve damarlarını temizleyebilirsiniz. Havucun kabuklarını soyup rendenin ince kısmından rendeleyin.Maydanozun yapraklarını saplarından ayırın. Pirincin suyunu süzgeçten süzün ve soğuk suda durulayın.Ayrı bir tencereyi ocağa koyun.Haşlanan etin altını kapatın ve kevgir yardımıyla suyunu süzdürerek etleri ocağa koyduğunuz tencerenin dibine yerleştirin. Halka doğranan soğanları etin üstüne dizin. Bolca karabiber serpin.Tuzunu da ayarlayın. Doğranan domatesleri dizip biberleri yerleştirin. Üzerlerine



rendelenmiş havucu koyup maydanoz yapraklarını yayın.Tencerenin dibinde kalan etlerin yanmaması için etlerin haşlandığı sudan tencereye 1 kepçe dökün. Kapağını kapatıp biraz pişmeye bırakın.Pirinçleri ayrı bir tavada çok az zeytinyağı ile şeffaflaşana kadar kavurun.Kavrulan pirinçleri tenceredekilerin üstüne dökün ve yayın. Tereyağını ekleyin.Tencereye etin haşlandığı suyun geri kalanını ilave edin. Suyun miktarı pilavın üzerine çıkacak kadardır. Eğer etin haşlandığı su yeterli gelmezse ekstra et suyu ekleyin.Kapağı kapalı şekilde buhara pilavını pişmeye bırakın. Pilavın suyu kaynamaya başladıktan sonra kısıkateşe alın. Suyunu çekinceye dek pişirin.Buhara pilavı iyice suyunu çekip pirinçler pişince altını kapatıp üzerine bir bez örtün ve pilavı yaklaşık 1 saat bu şekilde dinlendirin.Pilav yeterince dinlenip demlendikten sonra tencerenin üzerine düz ve büyük bir tabak yerleştirin.Dikkatlice tencereyi ters çevirip tabaktan ayırın. Servis edin.Afiyet olsun...

Kurutulmuş Domatesli Risotto



Malzemeler

- 1 su bardağı arborio ya da carnaroli pirinci yoksa jasmine(yasemin) pirinci
- 5 su bardağı tavuk suyu (et suyu ya da sebze suyu da olur)
- 1 su bardağı beyaz şarap (2 yemek kaşığı elma sirkesi)
- 2 adet soğan
- 300 gr mantar
- 10 adet kurutulmuş domates (önceden zeytinyağında bekletmek de fayda var)
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 200 gr parmesan peyniri (eski kaşar ya da tulum peyniri de olur)
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (Ayçiçek yağı)
- 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Mantarlar, kurutulmuş domatesler, maydanozlar ve sarımsaklar ince doğranır. Tavaya 1 yk zeytinyağ, 1yk tereyağ konularak sarımsak,mantar, kurutulmuş domates sıralamasıyla sotelenir. 1 çay kaşığı tuz bu sotede kullanılır. Ocaktan almaya yakın maydanozlar konulur. Bu karışım bir tabakta bekletilir. Tavuk suyu küçük bir tencerede kısık ateşte ısıtmaya bırakılır. Tavaya 1 yk z.yağ konularak brunuaz doğranmış soğanlar hafif pembeleştirilip ardından

pirinçler atılır. Pirinçler yıkanmadan kullanılmalıdır. Pirinçler soğanlarla kavrulur.(kısığa yakın ateşte)Sonra şarap (sirke) dökülüp çektirilir. Isınan tavuk suyundan iki kepçe döküp karıştırılır bu sayede pirinçler nişastalarını salacaktır. Suyu tamamen çekmesine izin vermeden iki kepçe daha tavuk suyundan konarak karıştırılır.(Orta ateşte) Bu şekilde ölçülü tavuk suyu bitene kadar bu işlem devam eder. Son kepçe tavuk suyu konduktan sonra suyunu tamamen çekmeden 3 yk tereyağ parça parça konulup iyice yedirilir.1 çay kaşığı tuz konup karıştırılır. Tava ocaktan alınır. Mantarlı karışım ilave edilip karıştırılır. Rendelenmiş peynir de içine iyice yedirilerek krema kıvamındaki risotto servis edilir.

Ali Paşa Pilavı

Malzemeler

- 3 su bardağı pirinç
- 3 patlıcan
- 1 domates
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 4.5 su bardağı sıcak et suyu
- 3 çorba kaşığı margarin
- Kızartmak için sıvıyağ
- 3 dal dereotu
- Tuz

Köfte için:

- 250 gr kıyma
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 1 soğan Tuz
- karabiber
- Yarım su bardağı un

Yapılışı

Köfte harcını hazırlamak için; ekmeği ıslatıp ufalayın, soğanı rendeleyin. Kıymayı derin bir kaba alıp ekmek içi, soğan, tuz ve karabiber ilave ederek yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve una bulayın.

Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğrayın. Acısını çıkarmak için tuzlu suda bekletin, süzüp kurulayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp önce köfteleri sonra patlıcanları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektin.

1 çorba kaşığı margarini küçük bir tavada eritip fıstıkları kavurun. Domatesi soyup küp küp doğrayın.

Pirinci yıkayıp süzün. 2 çorba kaşığı margarini tencerede eritip pirinci kavurun. Domatesi ekleyip karıştırın. Köfte, patlıcan ve fıstıkları ilave edip harmanlayın. Et suyu ve tuz ekleyip kapağını kapatın. Kaynayınca ateşi kısıp 20 dakika pişirin. Ateşten alıp üzerini kağıt havlu ile örtterek demlenmeye bırakın. İnce kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın. Afiyet olsun...



Nohutlu Tavuklu Pilav

Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç (yıkandı)
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağı
- 3 adet tavuk baget (haşlanmış-didiklenmiş),
- Tuz
- 4, 5 su bardağı sıcak su
- Karabiber

Yapılışı

Öncelikle pirincimizi sıcak suda bekletelim ve içine bir damlacık limon sıkalım pilavımız bembeyaz görünsün .Tencereye tereyağını ve sıvı yağı koyup eritelim.

Tereyağlarımız güzel kokularla eridikten sonra üzerine pirinci ve tuzu ilave edelim ve kısık ateşte kavuralım.

Sonra nohudu ve didiklediğimiz tavuk etlerini ilave edip karıştıralım. Ben ara sıra nohut haşlayıp buzluğa atıyorum yemeklerde kullanmak istediğim zaman inanılmaz kolaylık oluyor isterseniz sizler de yapabilirsiniz

Daha sonra sıcak suyu ilave edip karıştıralım ve kaynadıktan sonra kısık ateşte 15-20 dakika pişirelim.Ocaktan alıp üzerini havlu kağıt ile kapatalım ve 30 dakika dinlendirip servis yapalım.



Keşkek

Malzemeler

- Yarım kilo yarma buğday
- Yarım kilo tavukgöğsü
- 1 su bardağı ıslatılmış nohut
- 1 çay kaşığı kimyon ve kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet kuru soğan

Yapılışı

Bir gece önceden ıslatılmış nohutları ve yarma buğdayları büyük bir tencereye koyalım üzerine tavuğun göğüs etini ve tavuk suyunu, iri iri doğradığınız soğanı ve biber salçasını koyalım. Tuz ve kimyonu da ekledikten sonra tavuk suyunu malzemelerin üzerini geçecek şekilde dökelim ve pişmeye bırakalım. Pişmeye bırakılan keşkeği pişene kadar karıştırmayın piştiğini anlamak için nohut veya buğdayların tadına bakın. Piştikten sonra altını kapatın ve karıştırma başlayın. 10 - 15 dakika boyunca malzemeleri birbirine karıştırın ve hafif sulu bir yapıda bırakın. Dilerseniz üzerine tereyağı eritip dökebilirsiniz.Keşkek hem lezzetli hem de kolay bir yöresel yemektir. Keşkeğinin daha güzel olması için size bir kaç küçük önerimiz var.

Keşkek püf noktası Yarma buğdayı ve nohutları bir gece öncesinden ıslamanız gerekmektedir. Tavukları iyi pişirirseniz daha kolay ayıklanacaktır. Tavukları kaydattığınız suyu kesinlikle dökmeyin keşkek için kullanacaksınız. Keşkeği pişerken asla karıştırmayın, piştikten sonra altını kapatın ve karıştırın. Afiyet olsun.



Bulgur Pilavı

Malzemeler:

- 3 orba kaşığı tereyağı,
- 1 orba kaşığı salça,
- 2 su bardağı bulgur,
- 4 su bardağı sıcak su,
- Tuz.

Yapılışı

Bulguru yıkayıp, suyunu süzelim.

Tencereye tereyağını koyalım ve eritelim.

zerine salçayı ilave edelim ve 2-3 dakika kavuralım.

Bulguru ilave edelim ve 2-3 dakika daha kavuralım.

Sonra sıcak suyu, tuzu ilave edip, karıştıralım ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim.

Sade Bulgur Pilavı piştikten sonra üzerini kağıt havlu ile örtüp, kapağını kapatalım.

10-15 dakika demlendirdikten sonra servis yapalım.



Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı

Malzemeler

- 1,5 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet büyük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Sıcak su

Yapılışı

Yeşil mercimek 2 bardak su ile hafif haşlanır (kaynamaya başlayınca altı kısık olarak 5 dakika). Tereyağı ve sıvı yağ karıştırılır ince doğranmış soğan eklenip biraz pembeleştirilir. Bulgur ve tuz eklenip karıştırılır. Üzerine kaydattığımız mercimekleri suyu ile birlikte (suyunu hiç süzmeyin) ekleyip karıştırılır. Suyu üzerine 1 parmak çıkacak kadar ekleyelim ve orta ateşte suyu çekene kadar pişirelim. Dinlendirip servis edelim. Afiyet olsun...



Tereyağlı Cevizli Erişte

Malzemeler

- Yarım paket erişte
- Tereyağ
- İsteğe bağlı ceviz
- Tuz

Yapılışı

Bir tencereye tereyağı koyup koyu renge gelene kadar ateşte bekletiyoruz.

Hemen ardından erişteyi ekleyip bir sũre kavuruyoruz.

Koyulaşana kadar devam ediyoruz.

Sonrasında ũstũnũ kapatacak kadar sıcak su ekliyoruz.

Kapağını kapatıp bir 10 dk sonra suyu çekene kadar pişiriyoruz.

Hemen ardından ceviz ekliyoruz.Afiyet olsun...



Türkmen Mantısı

Malzemeler

Hamur için:

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Ilık su

İç Harcı için:

- 1 kg balkabağı
- 1 adet soğan
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı:Harcı hazırlamak için bir tencereye sıvı yağ koyup yemeklik doğradığımız soğanı kavuruyoruz. Ardından üzerine küçük küpler halinde doğradığımız bal kabaklarını, karabiberi ve tuzu ekliyoruz. Tencedekileri bal kabakları yumuşayan kadar hafif ateşte pişmeye bırakıyoruz. İstersek tencereye çok az miktarda su da ekleyebiliriz. Kabaklar piştikten sonra ezerek püre haline getiriyoruz.Hamuru hazırlamak için ise bir kaptaki hamur malzemelerini karıştırıp yoğurarak sert bir hamur elde ediyoruz. Yoğurduktan sonra hamuru 3 bezeye ayırıyoruz ve her biri bezeyi ince yufkalar elde edecek şekilde açıyoruz. Açtığımız hamurları 4 cm'lik şeritler halinde kesiyoruz. Ardından şeritleri üst üste koyup hamuru yaklaşık 6 cm'lik dikdörtgenlere bölüyoruz. 4x6 cm²'lik dikdörtgen hamur parçaları üzerine hazırladığımız iç harcından koyarak kapatıyoruz. Bir tencereye bir miktar su koyup tuz ekledikten sonra kaynatıyoruz. Kaynayan suyun içine hamurları atıp haşlıyoruz. Mantılar suyun yüzeyine çıktıktan sonra 5 dakika daha pişiriyoruz. Son olarak suyunu süzüp sarımsaklı yoğurt ekledikten üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirip servis ediyoruz.



Arap Mantısı (Şişbarak)

Hamur malzemesi;

- 3 su bardağı un
- 1/2 su bardağı ılık su (unun cinsine göre su miktarı azalır çoğalabilir)
- 1 yumurta
- tuz.

İç malzemesi;

- 200 gr. kıyma
- 1 kuru soğan
- 1/2 çay bardağı çam fıstığı (dolmalık fıstık)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kişniş (silme)
- 1 çay kaşığı yenibahar (silme)
- Çay kaşığının ucuyla toz karabiber
- tuz.

Terbiyesi ;

- 1 kg. yoğurt
- 1,5 su bardağı su
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı nişasta.
- tuz

Sos malzemesi ;

- 1 demet maydanoz
- 5 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı

Soğanı, brunuaz doğrayın, diğer iç malzemelerini de ilave ederek 2-3 dk. yoğurun. Unun ortasını açıp yumurtayı kırın azar azar su ilavesiyle 15 dk. yoğurun. Yumuşğa yakın bir hamur kıvamı olmalı ki kolay açılabilir. Hamurun üzerine nemli mutfak havlusu örterek 20-30 dk. dinlendirin. Hamurun üzerinden artı (+) şeklinde keserek 4 eşit parça elde edin. Her bir bezeyi hafif unlayarak Kayseri mantısından azıcık daha kalın yufka açın.

Yuvarlak bükme şekli

5cm. çapındaki kahve fincanının ağzı ile yuvarlaklar elde edebilirsiniz

1 çay kaşığı iç malzemesinden koyup yarım ay şeklinde kapatın ve yatay olarak ikiye katlayın

Kat yeri üstte kalacak şekilde sol işaret parmağınızın ucuna dolayarak sağ elinizle uçlarını birleştirin

Kare bükme şekli

4-5 cm. kareler kesin iç malzemelerini koyduktan sonra üçgen katlayın, üçgenin ucunu kıvrın ve yine parmağınıza dolayarak uçlarını birleştirin. (küçük yüzük şekli elde ettiniz)

Yoğurtlu ve Salçalı Pişirme Yöntemleri:

Yoğurtlu Şişbarak:

Tencerenin içerisinde tuz hariç diğer tüm terbiye malzemelerini, pürüzsüz kıvam elde edene kadar birkaç dk. çırpma teli ile çırpın ve ocağa koyun.

Kaynamaya başlayan yoğurda mantıları ilave edin, yapışmaması için ara sıra karıştırarak pişirin. Yoğurdun kesilmemesi için tuzunu piştikten sonra ilave edin.

Sosu için:

Tavada sıvıyağı ısıtın, incecik doğradığınız maydanoz ve rendelenmiş sarımsakları karıştırarak 1-2 dk. çevirin. Yoğurtlu şişbarak tenceresine ilave edin.

Salçalı Şişbarak:

1 yemek kaşığı tepelme domates salçasını yağda kavurun üzerine 6 bardak su ilavesi ile kaynamaya bırakın

1 kase şişbarak ekleyerek yumuşayınca kadar pişirin.

Son olarak tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ilave ederek ocaktan alın. Afiyet olsun.



BOŞNAK MANTISI

Malzemeler

- 2 orta boy soğan
- 300 gr kıyma
- 4 Bardak un
- Ilık su, tuz (Hamur için)
- Yarım çay bardağı sıvıyağ (Harç için)
- 1 Çay bardağı ayçiçek yağı (Hamuru yağlamak için)
- Tuz, karabiber, nane, kekik, pulbiber, maydanoz
- 1 kg et suyu veya tereyağlı su (isteğe göre)
- Yoğurt
- 3-4 Diş sarımsak
- Tereyağ
- Toz kırmızı biber

Yapılışı

Un, su, tuz ve 1 kaşık sıvı yağ ile kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.Yumruk büyüklüğünde 5 eşit bezeye ayrılır.Bezelerin her biri tabak büyüklüğünde açılır.Açılan bezelerin üstlerine sıvı yağ sürülüp üst üste konulur.Araları yağlanan hamurlar yarım saat dinlenmeye alınır.Bu arada iç harcı için iki adet küp doğranmış soğan sıvı yağda rengi dönene kadar kavrulur.İlk sıcaklığı giden soğanlara kıyması çiğden eklenir.Tuzu ve baharatları konularak yoğrularak birbirine harmanlanır.Dinlenen hamur sofra genişliğinde oklava ile açılır.İri kareler halinde kesilir.Kıymalı harç konulan her bir hamur parçası bohça şeklinde kapatılır.Kapanan taraf alta gelecek şekilde fırın tepsisine dizilir.Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir.Fırından çıkartılan Boşnak Mantılarının üzerine el ile su serpiştirilip üzerine bez kapatılıp dinlenmeye alınır.İlk sıcaklığı geçince sarımsaklı yoğurtla üzeri kaplanıncaya değin muamele edilir.Tereyağında hafifçe kavrulmuş kırmızı toz biber yoğurtlu örtünün üzerine gezdirilip servise alınır.



Hingel Mantı

Malzemeler

Hamuru için;

- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

İçi için;

- 4-5 adet patates (büyük boy)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kırmızı biber, karabiber

Sosu için;

- 1 kase yoğurt
- 3-4 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağ (isteğe göre azaltılabilir)
- Kırmızı biber

Yapılışı

Patatesleri soyarak haşlanmaya bırakalım.Hamur için un karıştırma kabına alalım ve ortasını açarak yumurtayı kıralım.Tuz ilave edip azar azar su dökelim ve sert bir hamur elde edelim.Hazırladığımız hamuru nemli bezle örterek bir süre dinlendirelim.Bu arada haşlanan patatesleri ezip içine tuz ve baharatları ilave ederek hazırlayalım.Dinlenmiş hamuru 2 parçaya bölelim ve bir parçayı merdane yardımıyla açalım.Açtığımız hamurdan eğer yuvarlak kalibiniz yoksa çay bardağı ile keselim.Elde ettiğimiz yuvarlak parçalara 1 tatlı kaşığı patates koyarak uç kısımlarını birleştirip resimde ki gibi diğer uçları birbirine yapıştıralım ve tüm hamur için aynı işlemi yapalım.Kaynayan bol su da (büyük tencere iyi bir seçim olacaktır) yaklaşık 40 dk ara ara karıştırıp kontrol ederek pişirelim.Bu arada yoğurt bir miktar su ile açılıp boza kıvamına getirildikten sonra sarımsak sıkılıp hazır edilir.Süzdüğümüz hingelleri servis tabağına alarak önce yoğurt ardından yaktığımız kırmızı biber dökülüp servis edilir.



Kayseri Mantısı

Malzemeler

Hamuru için;

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- Tuz

İç malzemesi;

- 250 gr kıyma
- 1 orta boy kuru soğan
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz

Yoğurt sosu için;

- 1 kase yoğurt
- 3 diş sarımsak
- Tuz

Salça sosu için;

- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için;

- Pul biber
- Nane

Yapılışı

Öncelikle hamur için unu yoğurma kabına alıp ortasını açarak tuzu ve yumurtayı ekleyin.Suyu da azar azar ekleyerek yoğurun. Çok sert veya çok yumuşak olmayacak kıvamda ele yapışmayana dek yoğurun.Bezeler alıp üzerini örtün ve dinlenmeye bırakın.Diğer taraftan soğanı rendeleyip acı suyunu süzün.Kıymaya ekleyin.Baharatlarını da koyup yoğurun.Hamur bezelerini az unla açın. Çok inceltmenize gerek yok.Eşit şekilde önce yukarıdan aşağı sonra da soldan sağa dik olarak kesin. Küçük kareler oluşturun.İçlerine yeteri kadar kıyma koyun ve köşelerinden birleştirin.Kaynayan suya tuz ilave edin ve mantıları içine atıp pişirin. Ara ara kontrol edin fazla yumuşamasın.Sarımsakları ezin yoğurda katın ve biraz suyla açın.Tereyağını tavaya koyun eriyip kızınca salçayı koyun ve kavurun.Biraz suyla açın ve bir taşım kaynatın. Süzdüğünüz mantının üzerine önce yoğurdu ardından salçalı sosu dökün. Servis edin. Afiyet olsun...



Tepsi Mantısı

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1 yumurta
- Tuz
- Aldığı kadar ılık su

İç harcı;

- 300 gram kıyma
- 1 büyük boy soğan rendelenmiş
- Bir tutam maydanoz
- Kırmızı toz biber
- Tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Kırmızı Sosu için;

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Kırmızı toz biber

Beyaz sosu için;

- 1 kase yoğurt
- 1-2 diş sarımsak rendelenmiş ,Tuz

Yapılışı

Hamur malzemeleri yoğurma kabına alınıp oldukça sert bir hamur olacak şekilde yoğrulur. Yarım saat kadar dinlemeye bırakılır. İç malzeme harcı bir kapta karıştırılıp hazır edilir. Dinlenen hamurdan bezeler yapılır yaklaşık 3 beze çıkıyor. Her bir beze tek tek açılır. Açılan hamur katlanır ve kare şekiller çıkacak şekilde kesilir. Kesilen küçük karelere iç harçtan konulup iki kenarı birleştirilip yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Bütün hamur bitince mantıklarımız fırınlanır. Kızarıncaya fırından alınır. Mantımız fırında iken sosları hazırlanır. Kırmızı sos için tereyağında salça kavrulur toz biber ve tuzu ilave edilir takriben yarım su bardağı su ilave edilir kaynayınca ocaktan alınır. Beyaz sos için yoğurdunuza sarımsaklar rendelenip tuz ilave edilir ve karıştırılır biraz akışkan kıvamda olmalı. Su ısıtıcısında su ısıtılır tepsimiz ocağa alınır ısınan sudan üzerini geçecek kadar ilave edilir mantılar yumuşayınca ocaktan alınır. Servis tabağına aktarılan mantılara yoğurt ve salçalı soslardan birer kaşık konulup servis edilir. Arzuya göre sumak serpilir. Afiyet olsun...



Kaşık Börek Çorbası

Malzemeler

- 2 yumurta
- 1.5 çay bardağı ılık su
- 2 su bardağı un
- 250 gr kıyma
- 1 soğan
- Tuz Karabiber

Çorba İçin

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan
- 30 gr tereyağı
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 domates
- 2.5 su bardağı et suyu
- 5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı sebzeli çeşni
- Tuz Kuru nane Kırmızı pul biber



Yapılışı

Mantının hamurunu hazırlamak için, yumurta, su ve tuzu bir kaptaki çırpın. Unu azar azar ekleyerek yoğurun. Gerekirse un ilave edin. Hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapın. Üzerine nemli bez örtterek 20 dakika dinlendirin.

Soğanı rendeleyip kıymaya ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Hamur bezelerinin her birini unladığınız mutfak tezgahında oklava veya merdane ile açıp bıçakla kareler kesin. Ortalarına kıyma paylaştırıp kapatın.

Derin bir tencereye soğanı rendeleyip zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Tereyağını ekleyin. Salçayı ilave edip 2 dakika daha kavurun. Domatesi rendeleyip salçayla birlikte kavurun. Et suyunu ve suyu ekleyip kaynatın. Sebzeli çeşni ve hazırladığınız mantıları ilave edip pişirin. Tuz, nane ve kırmızı pul biberi ekleyip sıcak servis yapın.

PESTO SOSLU TAGLIATELLE

Malzemeler

Pesto sos için

- 2 su bardağı fesleğen (bir demet)
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 paket dolmalık fıstık (20gr) ya da 8-10 adet çiğ kaju
- 30 gr parmesan peyniri ya da eski kaşar (2-3 yemek kaşığı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 4-5 yemek kaşığı krema

Yapılışı

Fıstıklar hafif kavrulur. Krema hariç tüm malzemeler rondodan geçirilir. (Eğer saklanacaksa bu haliyle derin dondurucuya konulur. Küp buz kalıpları için 2 küp bir porsiyon için yeterlidir.) Kullanılacak sosa krema ilave edilir, kaynayınca ocaktan alınır. Haşlanmış makarnaya ocağın üzerindeki sos tavaında yedirildikten sonra servis edilir.

Malzemeler

Makarna hamuru için

- 200 gr un
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz (silme)

Yapılışı

Un büyük bir kaseye alınıp ortasına havuz açılır. Yumurta ve tuz havuzun ortasına konulup bir çatal yardımıyla yumurtalar çırpılır,una iyice yedirilir.Sonra elle yoğurmaya başlanır. Yoğurma sırasında zorlanılırsa 1-2 yk su konulabilir.Yoğurmaya tezgah üzerinde devam edilebilir. Hamur pürüzsüz kıvama gelince ikiye bölünür,streç filme sarılır.Yarım saat buzdolabında bekletilir. Hamurlar merdaneye inceltildikten sonra makinede yaklaşık 0.5 mm ye kadar inceltilir. Hamuru 1-2 mm kalınlığında kesilirse tagliolini, 5-6 mm kalınlığında tagliatelle, 1,5-2 cm kalınlığında papperdelle yapılmış olur. Makinenin kesme kısmı ile kesilebileceği gibi hamur rulo haline getirilip bıçakla da istenen kalınlıkta kesilebilir. Yapışmaması için hafif unlanabilir.

Malzemeler

Pişirme ve servis için

- 1,5 lt su
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 yk zeytinyağı
- 3-4 yk parmesan ya da eski kaşar

Yapılışı

Makarna yaklaşık 1,5 lt kaynayan suda haşlanır.Kaynayan suya 2 çay kaşığı tuz ve 2 yk zeytinyağı eklenir.Makarnalar suya atılır 3-4 dk sonra alınır. Makarnalar suyun yüzeyine çıkmışsa olmuş demektir. Süzülen makarna sosla çok az pişirilerek özdeşleştirilir ve tabağa konularak üzerine rende parmesan ya da eski kaşar serpilerek servis edilir.

Not: Pesto sosun kremayla birlikte kaynatılması işlemi makarna haşlanırken yapılmalıdır, böylece hem sos hem makarna bekletilmemiş olur.Süzülen makarna hemen sosun içine konulur.Makarnanın suyu çok fazla süzdürülmez,hafif sulu bırakılır.Kurumuşsa sosa 1-2 yk kaşığı haşlama suyundan ilave edilebilir.



Ravyoli

Malzemeler

- 500 gr un
- 4 yumurta (büyük boy)
- Tuz

Ravyoli içi

- 250 gr sosis (halka şeklinde doğranmış)
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- Karabiber



Ravyoli sosu

- 1 kutu krema (200 ml)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 diş ince kıyılmış sarımsak
- Parmesan peyniri (rendelenmiş)

Yapılışı

Ravyoli hamuru yapmak için bir kaba unu eleyelim.

Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları ve tuzu ilave edelim.Hamur kıvama gelene kadar 10-15 dakika yoğuralım. Üzerini bezle örtüp 20 dakika kadar dinlendirelim.Hamuru ikiye bölelim ve börek yufkası inceliğinde açalım.Rendelenmiş kaşar peyniri ve maydanozu karıştıralım.Yufkanın birini tezgaha serelim ve birer dilim sosisi kareler oluşturacak şekilde yufkanın üzerine yerleştirelim.Sosislerin üzerine rendelenmiş maydanozlu kaşar peynirinden birer tutam koyalım.Yapışması için yufkanın kenarlarına ve malzeme aralarına fırça yardımı ile yumurta beyazını sürelim.İkinci yufkayı malzeme koyulan yufkanın üzerine örtelim. Malzemenin gelmediği kısımları bastırarak üstteki yufkanın alttakine yapışmasını sağlayalım.Tırtıklı bir rulet yardımıyla yapıştırdığınız kısımlardan keselim. Bir çay bardağı yardımı ile yuvarlak da kesilebilir. Biz fireyi artırmamak için kare şeklinde kesmeyi tercih ediyoruz.Ravyolileri un serpilmiş bir tepsiye koyalım.Bir tencerede suyu kaynatalım. Ravyolileri 5 dakikayı geçirmeyecek şekilde haşlayalım. Bu arada bir tavada tereyağı ve zeytin yağını kızdıralım. Bir diş sarımsağı ince kıyarak tavaya ilave edip karıştıralım. Haşlanan ravylileri delikli kepçe yardımı ile süzerek tavaya aktaralım. Kremayı da ekleyelim ve kaynama noktasına gelince parmesan ekleyerek harmanlayalım ve ateşten alalım..Servis yaparken ravylilerin üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirelim ve istersek ekstra parmesan peyniri ekleyerek servisi tamamlayalım..Afiyet olsun...

Spagetti Bolonez

Malzemeler

- 1 paket spagetti
- 200 g kıyma
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 diş sarımsak
- 2 adet soğan
- 3 orta boy domates
- 2 adet havuç
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, kimyon, karabiber

Yapılışı

Önceden rondodan geçirmiş olduğunuz soğan ve havucu sıvı yağda kavurun.

Daha sonra kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin.

Sürekli karıştırarak kavurmaya devam ederken kıyılmış sarımsakları da ekleyin.

Yaklaşık 20 dakika kadar kavurduktan sonra salçayı da ilave edin, sonra kabuğunu soyup rondodan geçirmiş olduğunuz domatesleri ekleyin.

Altı kısık olarak pişirmeye devam edin, gerekirse su ekleyebilirsiniz.

Tuzu ve baharatları ekleyin.

Şekeri koyun.

Sebzeler ve kıyma iyice özdeşleşene kadar ve suyunu kontrol ederek kaynatın.

Pişirdiğiniz spagettinin üzerine koyarak servis edin. Afiyet olsun...



KAHVALTI EKSTRALARI

Menemen

Malzemeler

- 4 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet sivri biber
- 4 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım demet maydanoz
- Tuz ve Karabiber

Yapılışı

İlk olarak bir kesme tahtası üzerinde, soğan ve biberi ince doğrayıp tencere ya da tavaya alın. Doğradığınız biber ve soğanları yağlı tavada kavurmaya başlayın, daha sonra kabuğu soyulup küçük doğranmış domatesleri tavaya ekleyip pişirmeye devam edin.

Bu malzemelerin üzerine maydanoz doğradıktan sonra, göz kararı tuz ve karabiber eklenir. Son olarak, yumurtaları zevkinize göre ister bir çatal yardımıyla kırarak ister bütün halde dağıtmadan karışımın üstüne dökün, Kapağı kapalı olarak 2-3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Afiyet olsun..



Mıhlama – Kuymak

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 2 yemek kaşığı tereyağı (80gr)
- 1 bardak su (250ml)
- bir kase rendelenmiş kasar peyniri (eriyen peynir, Trabzon peyniri, çeçil peyniri)
- biraz tuz

Yapılışı

Tavada tereyağını kızdıralım, kızan yağa mısır ununu ekleyip karıştırarak kavuralım... kavru lan mısır ununa su ilave edelim karıştırarak pişirmeye devam edelim, rendelenmiş kasar peynirini ekleyip ocağın altını düşük avara getirelim ve küçük dokunuşlarla peynirin erimesini sağlayalım... tereyağı üste çıktığında mıhlamamız pismiş demektir. Afiyet olsun...



Kadayıflı Paşa Sarması

Malzemeler

- 400 gr. kavrulmuş kadayıf
- 1/2 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- İri dövülmüş ceviz

Muhallebisi için :

- 1 litre süt
- 3 çay bardağı toz şeker
- 3 çay bardağı un
- 250 gr. tereyağı
- 2 paket vanilya

Yapılışı:

Öncelikle kadayıfları geniş bir kap içerisine ufalayın.1 yemek kaşığı tereyağı karıştırma kabına alın ve eritin. Eriyen tereyağa ufalanmış kadayıfları ekleyip orta ateşte karıştırarak kavurun.(Kadayıflar zaten kavurulmuş ama içleri beyaz



olduğu için,her tarafını kızartmak için kavuruyoruz.)Kavrulan kadayıflara yarım çay bardağı toz şekeri ekleyip biraz daha kavurun.Kavrulan kadayıfları klasik dikdörtgen fırın tepsinine dökün ve hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleştirip soğumaya bırakın.Kadayıf soğurken kremayı hazırlayın.Tencereye süt,şeker ve unu alıp karıştırın.İyice koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşan kremaya 250 gr. tereyağı ekleyip eritin.Vanilyaları ilave edin ve karıştırın. Kremayı mikserle çırpıp tamamen pürüzsüz olmasını sağlayıp ocaktan alın. Tepsie döktüğünüz kadayıfın üzerine kremayı boşaltın. Kremayı döktükten sonra spatula ile düzgünce yerleştirin.Düzleşince dolaba kaldırın ve en az 3 saat dinlendirin.Dinlenen muhallebili tatlıyı önce ortadan kesin.12 parça olacak şekilde dilimleyin ve dilimlerin içerisine cevizleri yerleştirerek rulolar hazırlayın.Hazırladığınız ruloları servis tabağına alın antep fıstığı ve benmari edilmiş çikolatayla servis edin.Afiyet olsun...

Fırın Sütlaç

Malzemeler

- 1,5 çay bardağı pirinç
- 3 su bardağı sıcak su
- 4 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı pirinç unu

Püf Noktası

Pirinç ununu, topaklanmaması için süt ile iyice karıştırdıktan sonra kaynamakta olan pirinçlere azar azar ve ılıştırarak eklemeye dikkat edin.

Piştirme Önerisi

Arzuya göre; sütlaç karışımına vanilya ekleyebilir, toz şeker miktarını azaltıp arttırabilirsiniz.

Yapılışı

Bol suda yıkayıp suyunu süzdürdüğünüz pirinçleri, sıcak su ilavesi ile yumuşayana kadar kaynatın.Süt, toz şeker ve pirinç ununu ayrı bir kaptaki bir çırpıcı yardımıyla toz şeker ve pirinç unu eriyene kadar karıştırın.Haşlanan pirinçlere süt karışımını azar azar ekleyerek sütlacı hızlıca karıştırın.Kıvam alan sütlacı, servis kaselerine paylaşın. Ilıdıktan sonra buzdolabına kaldırın ve soğutun.Soğuk olarak servis edin, sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Tarçın ya da file fıındık ilavesi ile servis edebilirsiniz.



Keşkül

Malzemeler

- 1 litre süt
- 200 gr toz şeker
- 100 gr nişasta
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 kahve fincanı çekilmiş file badem

Yapılışı

Önce tencereyi ocağın üzerine yerleştirin. Sütü içine koyun ve şeker ilave ederek karıştırın. Süt kaynadıktan sonra bademi ve vanilyayı ilave edin. Nişastayı ayrı bir derin kabın içine bırakın. 2 adet yumurta sarısını nişastanın içine ilave edin. Su ile nişastayı ezerek kaynamakta olan sütün içine ağır ağır karıştırarak koyun. 2 dakika kaynattıktan sonra ateşten alıp kaselere servis yapın ve soğumaya bırakın. Soğuk servis yapın.



Tavuk Göğsü

Malzemeler

- ½ Tavuk göğüs eti
- 1 litre Süt
- 1 bardak Şeker
- 3/5 bardak Tarçın
- 125 gr. Pirinç unu

Yapılışı

Sütü kaynatın. Soğuk sütte ıslatılıp sos kıvamına gelmiş pirinç ununu ve şekerini de katarak karıştırın ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Diğer taraftan göğüs etini, lifleri boyunda didikleyin. Avuç arasında da yuvarlayarak lifleri iyice gevşetip suya atın. Biraz bekledikten sonra lifleri tekrar avuç arasına alıp ovuşturarak iyice inceltin. Muhallebiden, bir kepçe kadar liflerin üzerine koyup bir tahta kaşıkla döverek lifleri iyice ezin ve muhallebi tenceresine koyup tekrar ateşe koyun. Ateşte tekrar eze eze karıştırarak 1-2 taşım kaynatın. Sonra 1/3 bardak su koyun ve ateşten alın. Hafif su ile ıslatılmış kaselere boşaltın. Donunca tatlı tabaklarına ters çevirin. Üzerini tarçınla süsleyin ve servis yapın.



Krem Bavaruva

Malzemeler

- 6 yumurta
- 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.



Çikolatalı Sufle

Malzemeler

- Yarım su bardağı kakao
- 1 su bardağı süt
- Bir buçuk çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- 4 adet yumurta
- Bir buçuk su bardağı toz şeker
- 1 paket siyah çikolata
- Bir tutam tuz ve vanilya
- Bir miktar pudra şekeri

Yapılışı

Sufle hamuru için geniş bir tencereye bir buçuk çorba kaşığı yağı koyun. Yağı erittikten sonra tencereye unu ilave edin. Sararana de kavurun. Sütü azar azar una ilave edin. Daha sonra toz şekeri, un vanilyayı, kakaoyu ve rendelenin çikolatayı da tencereye ekleyin.

Kaynamaya başladığında ayrı bir kap içinde çırdığınız yumurta sarılarını karışıma alın. 2 dakika sonra tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir kap içinde yumurta aklarını kar haline gelinceye dek hızlı bir şekilde çırpın. Hazırladığınız hamur karıştırmaya devam ederek yumurta aklarının üzerine ilave edin.

Sufle kaplarını yağlayıp, bir miktar şeker serpin. Hazırladığınız hamur bu kaplara doldurun. Sufleyi önceden ısıtılmış 240 dereceli fırında 25 dakika pişirin. Üstüne pudra şekeri serpererek, servis yapın.



Türbanlı Elma

Malzemeler

- 8 adet elma
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta akı
- 1 avuç fındık
- 1 yemek kaşığı sarı üzüm
- Yarım çay kaşığı vanilya, tarçın
- Yenibahar

Yapılışı

Elmaları bölmeden yukarıdan ortalarını oyarak çıkaralım. 1 bardak suyu tencerenin dibine koyalım. Daha sonra elmaları tencereye dizelim. Üzerine ölçümüz kadar şekeri serperek ağzı kapalı olarak pişirelim. Elmalar soğuyunca ortalarına fındık, sarı üzüm, vanilya, tarçın, yenibahar karışımı dolduralım. Yumurtanın akını çırpıp kar haline getirelim. Elmaların şurubunu da katıp elmaların üzerine koyalım. 150 derece hafif üzeri kızarıncaya kadar fırınlayıp soğuyunca servis edelim. Afiyet olsun.



Supangle / Kakaolu Puding

Malzemeler

- 4 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket bitter çikolata
- 1 yumurta
- antep fıstığı
- hindistan cevizi

Yapılışı

Mikserle çırpılan yumurta ve sütün içine kakao, nişasta, un, vanilya ve toz şeker katılarak iyice çırpılır. Karışım ateş üstüne alınır, karıştırılmaya devam edilir. Kaynamaya yakın içine bitter çikolata eklenir. Karıştırma işlemi bırakılmaz. Üstünde puf puf kabarcıklar oluştuğunda tencere ateşten alınır. Soğuduğunda dövülmüş antep fıstığı veya hindistan cevizi ile süslenebilir.



Muzlu Muhallebi

Malzemeleri

- 1 su bardağı süt
- Yarım adet muz
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı şeker

Yapılışı

Soğuk süt, şeker ve pirinç unu karıştırılır. Sonra orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten alınır, biraz soğuyunca çatalla ezilmiş muz eklenir ve karıştırılır. Tatlımız hazır afiyet olsun.



Kabak Tatlısı

Malzemeler

- 2 kg balkabağı
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2-3 adet karanfil
- Ceviz, Kaymak (İsteğe göre)

Yapılışı

Balkabağı; karpuz gibi dilimlenir, çekirdekleri çıkartılır ve kabuğu soyulur, yıkanarak 2-3 parmak kalınlığında doğranır. Yeterince yayvan büyüklükte bir tencereye aralarına şeker serperek kabaklar dizilir ve bir gece ağzı kapalı bir vaziyette çeker emmesi için bekletilir. Bir gece beledikten sonra kabaklar suyunu salacağı için ayrıca pişirirken su koymaya gerek yok. Kabaklar orta ateşte yumuşancıya kadar ağzı kapalı olarak pişirilir. Pişirme esnasında arzu edilirse karanfil eklenir. Kabaklar piştikten sonra 10-15 dakika iyice koyulaşması için ağzı kapalı olarak pişirilir. Daha sonra soğutulur, üzerine kaymak ve dövülmüş ceviz eklenerek servis yapılır.

Fırında Kabak Tatlısı için

Malzemeler

- 1 kilo ayıklanmış ve uygun büyüklükte doğranmış bal kabağı
- 2 su bardağı toz şeker (Arzuya ve kabakların durumuna göre ölçü değişebilir)
- Dövülmüş fıstık veya ceviz
- Kaymak

Yapılışı

2 cm kalınlığında dilimlenen balkabağı borcama dizilir. Üzerine şeker eşit bir biçimde yayılır ve 180 derecede 15 dakika ısıtılmış fırına atılarak 20-25 dakika pişirilir. Üzerin nar rengi aldıktan sonra fırından alınır ve soğutulur. Üzerine isteğe göre ceviz veya fıstık, kaymak dökülerek servis edilir.



İncir Tatlısı

Malzemeler

- 10 adet kuru incir,
- 1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi,
- 1 çay kaşığı (silme) tarçın,
- 1 çay bardağı toz şeker (çay bardağı ölçüsü: 110 ml.),
- 1 buçuk çay bardağı su.

Islatmak için;

- 1 su bardağından 2 parmak eksik süt.

Yapılışı

İncir tatlısı yapımı için öncelikle kuru incirler yıkanıp, derin bir kase içerisine alınır.Üzerine sıcak süt ilave edilip, bu şekilde 1 saat kadar bekletilir.Daha sonra incirler süttten çıkartılıp, yıkanır.İncirlerin baş kısımları bir mutfak makası veya bıçak yardımı ile kesilir.İncirlerin baş kısımları parmak uçları ile içe doğru bastırarak çukurlaştırılır.Küçük bir kap içerisinde iri çekilmiş ceviz içi ile tarçın karıştırılır.Oyulan incirlerin ortasına tarçınlı ceviz içi doldurulur ve hazırlanan incir dolması tencereye dizilir.İncirlerin üzerine 1 çay bardağı toz şeker serpiştirilir ve 1 buçuk çay bardağı su gezdirilir.Tencerenin kapağı kapatılarak, ocağın üzerinde kaynamaya bırakılır.Kaynamaya başlayınca altı kısılır ve kısık ateşte 20 dakika kadar pişirilir.

Servise hazır.Afiyet olsun...



Kayısı Tatlısı

Malzemeler

- 20 adet kuru kayısı,
- 1 su bardağı toz şeker,
- Ilık su,
- 3-4 damla limon suyu,
- Kaymak.

Süslemek için;

- Antep fıstığı.

Yapılışı

Kayısı tatlısı yapmak için kuru kayisılar güzelce yıkanıp bir kap içerisine alınır.

Üzerlerini geçecek kadar ılık su koyulur ve 1 gece bekletilir.

Daha sonra kayisılar su içerisinden çıkartılır ve ortalarından kopmayacak şekilde kesilip tencereye sıralanır.

Üzerlerine toz şeker ile kaptaki su eklenir ve ocağın üzerinde kaynamaya bırakılır.Kaynamaya başlayınca limon suyu ilave edilir ve 10 dakika kadar kaynatılır.

Süre sonunda kayisılar ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Soğuyan kayisıların ortasına kaymak koyulur ve antep fıstığı ile süslenir.



Portakallı Pelte

Malzemeler

- 2 su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı nişasta (tepeleme)
- 1 su bardağı toz şeker
- Biraz portakal kabuğu rendesi
- Süslemek için arzuya göre;
- Rendelenmiş ceviz
- Nar taneleri

Yapılışı

Portakal suyu, su, nişasta, toz şeker, portakal kabuğu rendesi kaynayınca kadar pişirilir. Sonra kaselere konulup soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra isteğe göre süslenip servis edilebilir. Afiyet olsun...



Kup Helen

Malzemeler

- 8 adet orta boy Armut
- 1 lt. Su
- 1kg. Toz şeker
- 1 adet limon
- 250 gr. Çikolata
- 15 gr. Tereyağı
- 80 gr. Vanilyalı dondurma
- 50 gr. Badem

Yapılışı

Armutlar yıkanır, sapları kalacak şekilde kabukları soyulur. Ortasındaki çekirdekli kısmı şekli bozulmadan çıkartılır. Su, şeker ve limon suyu kaynatılır. Armutlar içine atılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Tenceresinde soğutulur. Çikolata 2–3 yemek kaşığı su ve tereyağı ile benmari usulü eritilir, sıcak kalması sağlanır. Armutların fazla suyu alınır. Kupların içerisine birer parça dondurma konur. Üzerine armutlar yerleştirilir. En üste sıcak çikolata dökülerek servisi yapılır. İsteğe göre dövülmüş badem serpilebilir.

Not: Armutlar eşit pişmiş olmalıdır. Armutların şekli bozulmamış olmalıdır. Armutların fazla suyu iyi alınmış olmalı, Armutta su tadı hissedilmelidir. Armut dondurmanın üzerine düzgün yerleştirilmiş olmalıdır. Dondurmalar erimemiş olmalıdır. Çikolata donmamış olmalıdır. Armut, dondurma ve çikolatanın tadı eşit hissedilmelidir. Çikolatanın tadı acımış olmamalıdır. Çikolata tatlıyı tamamen kapatmamalıdır. Şeker tadı iyi ayarlanmış olmalıdır.



Zerde

Malzemeler

- 4 su bardağı su
- 1 buçuk su bardağı toz Şeker
- 1 tutam safran (ya da zerdeçal)
- 1 ay bardağı haşlanmış pirinç
- 1 buçuk çorba kaşığı nişasta
- 50 gram amfıŐtıđı
- 50 gram kuŐüzümü

Yapılışı

Suyu kaynatın. Şekeri ilave edin. Safranı (zerdeçal) ekleyin. Ayrı bir kaptaki pirinci haşlayın. Suyun içine ilave edin.

amfıŐtıđını ilave edin. NiŐastayla koyulaŐtırın. Kivamı iyice koyulaşınca ocağdan alın. KuŐüzümü serpip, servis yapın.



Peyirli İrmik Helvası

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 3 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 300 gr tuzsuz tel peynir
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Kavrulmuş çam fıstığı

Yapılışı

Su ve şekerli tencereye alıp kaynatın. 1 tatlı kaşığı tereyağını tavaya alıp eritin. İrmigi ekleyip rengi hafifçe değişene kadar kavurun. Şekerli suyu ekleyip kısık ateşte su azalana ve irmik yumuşayana kadar pişirin. İnce parçalar şeklinde doğranmış peyniri ekleyin. 2-3 dakika daha pişirin tencereyi ocaktan alın. Kalan tereyağını ekleyip yavaşça karıştırın. Üzerine kavrulmuş çam fıstığı ekleyip servis yapın.



Pekmezli Un Helvası

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1/2 su bardağı Pekmez
- 1/2 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Süt
- 1/2 su bardağı Sıvı Yağ
- 75 gr. Tereyağ
- 1 su bardağı İri Çekilmiş Ceviz İçi

Yapılışı

Tereyağı ve sıvı yağı birlikte yanmaz bir tencere içine koyun. Eridiğinde unu ekleyip yavaş yavaş kavurun. Un sararmaya başlamalı, kokusu çıkmalı.

Un kavrulduktan sonra içine şekeri ve pekmezi ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Bu arada un kavrulmaya devam edecek. Pekmez iyice içine işleyecek. Fındık ya da cevizi rondodan geçirip ekleyin. Sütü yavaş yavaş ekleyip çektirin. Sürekli karıştırın. Kıvamını bulduğunuzda ocağın altını kapatın. Üstünü fındık ya da cevizle süsleyebilirsiniz. Afiyet olsun...

Not: Arzu ederseniz şeker miktarını arttırabilirsiniz.



Portakallı İrmik Helvası

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik (su bardağı ölçüsü: 200 ml.),
- 1 su bardağı toz şeker,
- 50 gram tereyağı,
- Yarım çay bardağından biraz daha az sıvı yağ,
- 1 portakal suyu (arzuya göre yarım portakal kabuğu rendesi),
- 1,5 su bardağı kadar su.

Yapılışı

Portakal suyu, su (toplamda 2 su bardağı yapması gerekiyor) ve toz şeker bir kap içerisinde, şekerler eriyene kadar karıştırılıp hazır edilir.Tereyağı ve sıvı yağ, tencereye koyulup eritilir.Eriyen yağların üzerine irmik ilave edilir ve altın rengi oluncaya kadar, sürekli karıştırarak kavrulur.Hazırlanan portakallı şerbet, kavrulan irmiklerin üzerine dökülür.Portakallı irmik helvası, orta ateşte, suyunu çekene kadar,ara ara karıştırarak pişirilir.Suyunu çektikten sonra tencerenin kapağı kapatılır ve 5 dakika kadar dinlendirilir. Hazır olan irmik karıştırıldıktan sonra arzuya göre şekillendirilip, ılık veya soğuk olarak servise sunulabilir.



Aşure

Malzemeler

- 2 su bardağı Buğday
- 1 su bardağı Nohut
- 1 su bardağı Kuru fasulye
- 1 su bardağı kuru Üzüm
- 1 su bardağı İncir
- 1 su bardağı kuru Kayısı
- 1/2 su bardağı fıstık
- 4 su bardağı Şeker
- 1 yemek kaşığı karanfil
- 10 - 15 su bardağı Su

Süsleme için

- 1 su bardağı kuş üzümü,
- Çekilmiş ceviz içi,
- Antep fıstığı,
- Tarçın,N
- nar taneleri



Yapılışı

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 kapağını kapatın ve 30 dakika kaynatın. Fasulye ve nohutu süzüp ayrı kaplarda haşlayın. Buğday taneleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4.5 saat kısık ateşte arasıra karıştırarak pişirin. Buğdayın suyu un çorbası kıvamına gelmek üzereyken nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. İyice kaynatın. Ardından sırasıyla fıstık, kuru üzüm, karanfil ve dörde bölünmüş kuru kayısıyı ilave edip karıştırın. Birkaç taşım kaynatın. Son olarak şekeri ekleyip 5-10 dakika kaynattıktan sonra incirleri katın ve bir taşım kaynatıp, ateşten alın. Aşure piştikten sonra sıcakken kaselere boşaltın. Soğuyunca üzerini ceviz içi, Antep fıstığı, kuş üzümü, tarçın ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın. İsteğe bağlı olarak gülsuyu da serpebilirsiniz.

Un Helvası

Malzemeler

- 200 gr tereyağı
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt

Yapılışı

Yağımızı tencerede iyice erittikten sonra unumuzu ekliyoruz. Orta ısıda, tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak en az 15 dakika kavuruyoruz. Unumuzun rengi koyulaşarak sütlü kahverengiye dönene kadar kavurmayı sürdürüyoruz.

Bu sırada tozşeker ve suyu bir kaseye aktararak iyice karıştırıyoruz. Şekerli suyu bardağın dibinde şeker kalmamasına dikkat ederek helvaya ilave ediyoruz. 5 dakika kavurduktan sonra helvamızı ocaktan alarak dinlendiriyoruz.

Dinlenmiş helvamızdan kaşıkla parçalar alarak istediğimizi şekli vererek servis tabağımıza yerleştiriyoruz. Dilerseniz tüm helvayı bastırarak tabağa yayabilir ve soğuduktan sonra bıçakla parçalara bölebilirsiniz. Servise hazır hale gelen helvamızı fındık, badem veya cevizle süsleyerek servise sunuyoruz.



Dondurmalı İrmik Helvası

Malzemeler

- 2 ay bardağı irmik
- 2 ay bardağı toz Şeker
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 5 yemek kaşığı kadar tereyağı
- Yarım ay bardağı fıstık içi
- Vanilyalı dondurma

Yapılışı

Orta boy tencereye stmz ve toz Őekerimizi koyalım Őekerlerimiz eriyene kadar sürekli çırparak kaynatalım.Toz Őekerlerimiz erimiŐ ise ocaktan alıp soğuması için bir kenara alalım.Başka geniş bir tenceremize tere yağımızı koyalım yağımız eriyince irmikleri atalım ve 3-4 dakika kavurduktan sonra fıstık iimizi atalım ve tüm malzememiz koyulaşan kadar kavuralım.Sürekli karıştırarak koyu bir renk alana kadar kavuralım.Kavrulan irmiğimiz üzerine sütü dökelim ve stmz irmikler çekene kadar pişirelim.Stn çeken irmikleri kenara alalım soğuması için bir iki kez karıştıralım alt st edelim daha sonra tenceremizin kapalı olarak dinlenmesi için 10 dakika kadar bekletelim.Orta boy kaseimizin içine irmik koyalım ve elimizle bastıralım ortasına dondurma koyalım.üzerine irmik koyup sıkı bir Şekilde bastıralım ve ters virip servis edelim.Helvayı istediğiniz gibi sıcak ılık yada soğuk Şekil verebilirsiniz.Afiyet olsun.



Lokma Tatlısı

Malzemeler

- 3,5 su bardağı un
- 2 su bardağı su
- 1 paket instant maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 silme çay kaşığı tuz

Şerbeti için;

- 2 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 dilim limon

Yapılışı

Öncelikle şerbetimizi hazırlıyoruz. Ben limon kullanmadım ama tarifimize göre limonu, şekeri ve suyu tencereye alıp kaynatıyoruz. Kıvamlı bir şerbetimiz olacak.Şerbeti soğumaya bırakıyoruz.Tatlımız için hamuru hazırlıyoruz. Gerekli malzemeleri bir kaba alıyoruz ve mikser yardımıyla karıştırıyoruz.Kek hamurundan daha kıvamlı bir hamur elde ediyoruz.1 saat kadar mayalanması için dinlenmeye bırakıyoruz ve bekliyoruz.Mayasını bulan hamurumuzu alıyoruz.Bir tencereye yarısına kadar sıvı yağ ekliyoruz ve kızdırıyoruz.Hamurdan avucumuzun içine yumruk yapar gibi alıyoruz.Yağa batırılmış tatlı kaşığıyla yumruğumuzun üzerinde kalan parçayı alıyoruz ve kızgın yağa atıyoruz.Ara ara karıştırarak arkalı önlü kızartıyoruz.Kızaran hamuru şerbetin içine atıyoruz ve yine karıştırarak 2 dakika kadar bekletiyoruz ve servis tabağına alıyoruz.Hamur bitene kadar bu işleme devam ediyoruz.Eğer şerbetimizden kaldıysa üzerine döküp tatlıyı batırarak tüketebilirsiniz.



Tulumba Tatlısı

Malzemeler

- 1 yumurta
- ½ su bardağı sıvı yağ
- ½ su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı süt
- 1,5 yemek kaşığı irmik
- ½ limon suyu
- 250 gr un
- 1/2 paket kabartma tozu

Şerbeti için :

- 2,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- ¼ limon

Yapılışı

Şerbetten başlayalım. Bir

tencerede suyu, şekeri ve limonu koyup, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 15 -20 dakika kaynatalım. Ve soğumaya bırakalım.

Hamur için, bir kabın içinde bütün malzemeleri koyun karıştırın ve 1 saat dinlenmeye bırakın. Cıvık bir hamur elde etmelisiniz.

Hamur bekledikten ve şerbet soğuduktan sonra bir sıkma torbasına hamurumuzu koyalım. tırtıllı bir duyu kullanın.

Orta ısıda ve temiz sıvı yağda, sıkma torbasını sıkarak ve makas yardımıyla keserek tulumbaların her iki tarafını kızartın.

Sonra şerbete aktarın. Kaşıkla karıştırarak şerbetin çekmesini sağlayın.

Hamuru bitene kadar bu işlemi uygulayın.



Revani

Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı Şeker
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağından biraz az süt
- 1 limonun kabuğunun rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı irmik
- 6-7 yemek kaşığı un

Şerbeti için;

- 2,5 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu



Hazırlanışı

İlk olarak Şerbeti hazırlayalım.Şeker ve suyu küçük bir tencereye alarak orta ateşte kaynatın.5 dk kaynayan Şerbete limon suyu ilave ederek 2-3dk kadar daha kaynatıp ocağı kapatın.Keki hazırlayalım.Yumurta ve Şekeri bol bol çırpın, karışım beyazlayıp köpük köpük olduğunca diğer malzemeleri de ilave ederek kek hamurunu güzelce çırpın.Hamuru yağlanmış tepsiye dökün 22cm geniŐliđindeki kare borcam kullanabilirsiniz.170 derecede ısıttığınız fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.Fırından aldıktan 5 dk kadar sonra soğumuş Şerbeti zerine dökün.Hindistan cevizi serpererek servis edebilirsiniz.

Şekerpare

Malzemeler

- 250 gr tuzsuz tereyağı
- 2 çay bardağı irmik
- 2 yumurta
- ½ çay kaşığı kabartma tozu
- ½ çay kaşığı karbonat
- 5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 vanilya
- 3 su bardağı un

Şerbet için;

- 4 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- ¼ limon

Hazırlanışı

Şekerpare tatlısı için, İlk önce şerbeti hazırlayalım.Bunun için şekeri, suyu ve limon bir tencereye koyup, kaynamaya başladıktan sonra

6-7

6-7 dakika kaynatıp altını kapatın.Şekerpare hamuru için, Yumuşamış tereyağını ve bütün malzemeleri bir kaba koyup, unu azar azar ilave edip yumuşak bir hamur elde edin.Ceviz büyüklüğünde hamur alıp oval şekil verin.Yağlanmış borcama dizin

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çatalla çizik atın.Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.Soğumuş olan şerbeti sıcak şekerparelerin üzerine dökün.Üstünü kapatıp şerbetinin çekmesini sağlayın.Şekerpare tatlımız servise hazır.



Künefe

Malzemeler

- 250 g taze kadayıf
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Tavaya sürmek için;

- 1 yemek kaşığı pekmez
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Arasına 125 g künefe peyniri (dil peyniri)

Şerbeti için;

- 2 su bardağı su
- 1.5 su bardağı şeker

Hazırlanışı

Tavada künefe hazırlamak için öncelikle şerbeti için şeker ve su küçük bir tencereye alınarak kaynamaya bırakılır.Yaklaşık 15 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alınarak soğuması için bekletilir.Diğer taraftan tereyağı tavada eritilir.Kadayıflar yaklaşık bir parmak eninde doğranır.Üzerlerine eritilmiş tereyağı

dökülerek harmanlanır.Kadayıfların güzelce yağlanması sağlanır.Ayrı bir kasede de oda sıcaklığındaki 2 yemek kaşığı tereyağı ile 1 yemek kaşığı pekmez karıştırılır.Kalın tabanlı yapışmaz tava pekmezli tereyağı ile güzelce yağlanır.Kadayıfın yarısı tavaya alınarak sıkışması için üzerine güzelce bastırılır.Tuzsuz eriyebilen künefe peyniri (yoksa dil peyniri veya mozzarella da olur) ile künefenin üzeri kaplanır.Kalan kadayıflarla da peynirin üzeri kapatılarak sıkıca bastırılır.Tava kısık ateşte pişmeye bırakılır.Tavayı zaman zaman ateşin üzerinde yer değiştirerek her yerinin eşit şekilde kızarması beklenir.Künefenin bir tarafı kızarıncaya düz bir kapak yardımı ile künefe ters çevrilir.Kullanacağınız kapağı da tereyağı ile hafifçe yağlamanızda fayda var. Ayrıca künefeyi tavadan kapağa aldığınızda tavayı da diğer yüzün güzelce kızarabilmesi için yağlamayı unutmayın.Künefenin diğer tarafı da kızarıncaya ocaktan alarak sıcaklığıyla soğuk şerbeti üzerine gezdirin.Künefeyi soğumadan dilimleyip yanında dondurma ve Antep fıstığıyla süsleyerek servis yapabilirsiniz.



Burma Kadayıf

Malzemeler

- 500 gram çiğ burma kadayıf
- 250 gram tereyağı
- 3 su bardağı dolusu Antep fıstığı

Şerbeti için;

- 3 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- Birkaç damla limon

Yapılışı

Öncelikle şeker ve suyu tencereye koyarak ocağa alalım. Şerbet 5 dakika kaynadıktan sonra limonu ekleyelim ve 7 dakika daha kaynatıp ocağı kapatalım. Kadayıfları tezgahın üzerine yana yana açalım ve içine bolca fıstık atarak her tarafına eşit olarak yayalım daha sonra kadayıfın iki ucundan elimizle tutarak ters yönlerde doğru çevirerek kapatalım ve yağımızın hepsini eritmeden altına yaydığımız tepsimize dolayarak yerleştirelim. Bütün kadayıfı yerleştirdikten sonra tepsiyi ocağa alalım ve her yeri eşit derecede kızarana kadar orta ateşte döndüre döndüre pişirelim, bir bıçakla altına bakarak piştiğini kontrol edelim düz bir kapak yada aynı boyutlarda bir tepsi yardımıyla fazla yağını bir kaseye süzelim, diğer tarafını çevirelim ve süzdüğümüz yağı tekrar üzerine dökelim gerekirse 1-2 kaşık daha ekleyerek aynı şekilde bu tarafını da pişirerek ocaktan alalım. Pişen kadayıfa hemen şerbetini dökelim ve servis tabağına alalım.Afiyet olsun...



Taş Kadayıfı (Yassı Kadayıf)

Malzemeler

- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kurumaya
- 1 kesme şeker
- 1 çay bardağı+4 yemek kaşığı un

İçine;

- Ceviz
- 1 çay kaşığı toz tarçın

Kızartmak için;

- Sıvı yağ

Şerbeti için;

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- Minik 1 parça limon

Yapılışı

Öncelikle şerbeti için; şeker, su, limon parçasını ocağa alalım, kaynamaya başlayınca 10 dakika daha kaynatıp soğuması için kenara alalım. Geniş bir kaba önce süt, su, maya, şekeri ve unu iyice köpürene kadar çırpalım, üzerini örtüp 15-20 dakika mayalanması için bekletelim, mayalanan hamuru akıcı bir hamur oluyor ısıtılmış. Tavaya bir kepçe dökelim, üzeri göz göz olunca pişmiştir. Aşağıda resimlerde görebilirsiniz hamur bitene kadar bu şekilde devam edelim, krepin beyaz kısmına ufaladığımız cevizle tarçından, bir tatlı kaşığı katıp, yarım ay şeklinde katlayıp birbirine yapıştıralım, kızdırdığımız yağda iki tarafını iyice kızartıp, soğuk şerbete atıp, 15 -20 dakika bekletelim. Çok çok tatlı sevmeyenler 10 dakika yeterli olur, soğuyan tatlıları dilediğimiz şekilde süsleyip servis edelim.



Kadayıf Dolması

Malzemeler

- 250 gr taze tel kadayıf
- 150 gr ceviz içi

Bulamak için:

- 2 tane yumurta
- yarım çay bardağı süt
- 1 paket vanilin
- Kızartmak için
- Sıvı yağ

Şerbeti için:

- 1, 5 su bardağı şeker
- 1, 5 su bardağı su
- Yarım limon suyu

Yapılışı

İlk önce şerbeti hazırlanır. Tencere de su, şeker ve limon ocakta 10 dk hazırlanır. Ilık olması için bekletilir.Ardından tel kadayıflar uzunlamasına açılır ve size bakan kenara iç harçtan koyulur.Rulo şekilde sarılır.Sarıldıktan sonra bir kasede hazırlanan sosa bulanır.Kızgın yağ da kızartılır.Sıcak bir şekilde soğuk şerbete 2 dk batırılır. Afiyet Olsun...



Saray Burma

Malzemeler

- 1 Kg Un
- 250 gr Nişasta
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Margarin ile Sıvı Yağın Karışımı
- Yarım Fincan Sirke
- 1 tatlı Kaşığı Tuz
- 250 gr Dövülmüş Ceviz
- 125 gr Margarin
- 1 su bardağı Sıvı Yağ

Şerbeti için :

- 1 Kilo Toz Şeker
- Yarım Limon

Yapılışı

Bir kapta unun ortasını havuz şelinde açın.İçine yumurta,kabartma tozu,bir fiske tuz,yağ ve sirkeyi katın.Bu karışıma suyumuzu ilave edin.Hamurumuz kulak memesi kıvamına geldikten sonra 5 dakika dinlendirin.Yaptığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçaları bir kenara ayırın.Nişasta ile açabildiğiniz kadar ince yufkalar açınız.Arasına da dövduğümüz cevizi serpin.Yufkayı Oklavaya dolayıp büzün.Oklavadan çıkarıp tepsiye dizin.Üzerine 125 gram margarin,yarım su bardağı sıvı yağ iyice eritin ve sargı burmanın üzerine dökün.Yarım saat bekletin.Daha sonra fırından çıkartın.Şeker ve limon suyu şekerin üzerine çıkıncaya kadar suyu bir tencereye koyup kaynatın.Daha sonra soğumuş sargı burmamıza ılık şerbeti dökün.



Kaynakça:

Faydalanılan görsellerin kaynağı aşağıda gösterilmiştir.

<https://cdn.yemek.com/mncrop/940/625/uploads/2014/07/mucver-ytk-site.jpg>

sayfa 9,kabak mücveri

http://1.bp.blogspot.com/-PVgPf3qanQ0/VVsui-dRScI/AAAAAAAAAH-Y/A_s6WAs-XhU/s1600/20150519_141850edited.jpg

sayfa 35,mantı çorbası

<https://yemek.com/tarif/mini-pizza/#gref>

sayfa 28,mini pizzalar

<http://www.yemektarifi.com/besamel-soslu-sebze-graten-yapimi/>

sayfa 29, da Beşamel Soslu Sebze Graten

<https://www.taste.com.au/recipes/minestrone-4/d42c7fc0-13d9-4d62-96bc-7357238ef3ed>

sayfa 33, Minestrone Çorbası

<https://www.zenysro.cz/recepty/polevka/gazpacho-letni-spanelska-polevka-co-se-nevari>

sayfa 34, gazpacho çorbası

<http://www.tarifburda.com/sogan-corbasi-tarifi-6630.html>

sayfa 35, soğan çorbası

<http://www.posta.com.tr/besamel-soslu-krep-borek-2040882>

sayfa 44, beşamel sos

<https://www.organikciyizbiz.com/organik-soslar-ve-ezmeler>

sayfa 45, domates sos

<http://isitpaleo.info/%E3%83%87%E3%83%9F%E3%82%B0%E3%83%A9%E3%82%B9%E3%82%BD%E3%83%BC%E3%82%B9/>

sayfa 46, demi glass sos

<http://erdemchef.com/veloute-sos/>

sayfa 47, veloute sos

<https://keeprecipes.com/recipe/howtocook/homemade-mayonnaise>

sayfa 48, mayonez sos

https://www.academiedugout.fr/recettes/c/sauce_17

sayfa 49, hollandez sos

<https://yemek.com/assolist-patates-yemekleri/#gref>

sayfa 50, patates püresi

http://yemekresimli.com/indx.html?utm_content=%C4%B1zgaral%C4%B1k+kalamar

sayfa 54, kalamar ızgara

http://yemekresimli.com/indx.html?utm_content=midye+tava

sayfa 55, midye tava

<https://ye-mek.net/liste/tavada-lokum-gibi-yumusak-et-pisirmenin-sirlari>

sayfa 65, çökertme kebabı

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kirmizi-et-tarifleri/kiymali-patates-dolmasi>

sayfa 70, patates dolması

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/sarma-ve-dolma-tarifleri/dolma-tarifleri/sebzeli-mantar-dolmasi>

sayfa 72, mantar dolması

<http://otantikyemek.blogspot.com/2017/10/lahana-sarmas-tarifi-ve-yoresel.html>

sayfa 73, zeytinyağlı lahana sarması

<https://www.yemektarifleri.com/tarif/14954/zeytinyagli-biber-dolmasi>

sayfa 76, zeytinyağlı biber dolması

<https://lezzetler.com/patlican-salata-tarifleri>

sayfa 78, kuskus salatası

<https://eisamay.indiatimes.com/lifestyle/food/avocado-is-more-helpful-for-child/articleshow/58005966.cms>

sayfa 79, mantarlı avokado salatası

<http://www.beingurme.com/yemek-tarifi/salata-ve-sos-tarifleri/maydanoz-salatasi>

sayfa 81, tabule

http://secpisir.com/4725-Gavurdagi_Salata-nasilyapilir-pisirilir.html

sayfa 82, gavurdağ salatası

https://www.123rf.com/photo_97756610_healthy-and-delicious-food-salad-of-tuna-fish-borlotti-beans-tomatoes-mix-of-lettuce-close-up-on-a-p.html

sayfa 83, ton balıklı salata

http://mobil.pinar.com.tr/yasam_kaliteniz/lezzet-pinarim-detay/Pinar-Kupettolu-ve-Kurutulmus-Domatesli-Risotto/42/3854/0

sayfa 88, risotto

<http://www.gurmekibris.com/tavuklu-nohutlu-pilav/>

sayfa 91, nohutlu tavuklu pilav

<https://www.restaurantsandtales.com/bulgur-pilaf/>

sayfa 93, bulgur pilavı

<https://tr.pinterest.com/pin/562387072209654804/>

sayfa 94, yeşil mercimekli bulgur pilavı

<https://tr.pinterest.com/nevinvesilemert/4/>

sayfa 108, menemen

<https://i.ytimg.com/vi/wJO-ix0IAMg/maxresdefault.jpg>

sayfa 114, tavuk göğsü

<http://yemekharitasiii.blogspot.com/2017/12/cikolatali-sufle-tarifi.html>

sayfa 116,çikolatalı sufle

http://i2.haber7.net//haber/haber7/photos/2018/18/un_helvasi_tarifi_1525090581_7687.jpg

sayfa 127,un helvası