

KARTAL SABİHA GÖKÇEN MTAL
2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTACILIK KİTABI



11Y SINIFI YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI PASTACILIK DALI

OYA ŞİMŞEK -YİY. İÇ. HİZ. ÖĞRETMENİ

FADİME KIY-YİY. İÇ. HİZ. ÖĞRETMENİ

1-302-ECE DENİZ POLAT

2-510-İPEK ÖZTÜRK

3-606-ROJDA AKMAN

4-671-EBRAR KARA

5-687-SELİN YILDIRIM

6-701-SİNEM YÜRÜR

7-705-ŞEYDA AKINCI

8-736-SENANUR ÖZDEMİR

9-774-MERVE GENÇ

10-783-BÜŞRANUR DEMİRCİ

11-793-DİLARA ÖZTÜRK

12-806-TUĞÇE TOP

13-854-İREM GÜNGÖRMEZ

14-866-SERRA HACIALİOĞLU

15-880-ELANUR SÖNMEZ

16-938-BERNA ÖZDEMİR

KİTAP DÜZENLEME ; İPEK ÖZTÜRK - TUĞÇE TOP

BİSKÜVİ VE KURABİYELER

8-İslak kurabiye

9-Kokos kurabiye

10-Bit kurabiye

11-Hindistan cevizli kurabiye

12-Browni kurabiye

13-Çörek otlu kurabiye

14-Tuzlu rulo

15-Tuzlu top

16-Limonlu çatlak kurabiye

17-Elmalı kurabiye

18-Frambuazlı kalp kurabiye

19-Tuzlu pastane kurabiyesi

20-Chocolate cookies

21-Zebra ay kurabiye

22-İncirli kurabiye

23-Fındıklı kurabiye

24-3-2-1 poça

25-Şerbetli cocostar kurabiye

26-Hindistan cevizli sütlü kurabiye

27-Bonibonlu kurabiye

28-Rüzgar gülü kurabiyesi

29-Tatlı tuzlu kurabiye

30-Kahve çekirdeği kurabiyesi

31-Tahinli kurabiye

32-Cevizli kurabiye

33-Çikolatalı fındıklı kurabiye

34-Çokoprens kurabiye

35-Yanardağ kurabiye

36-Mereng

SÜTLÜ TATLILAR

37-Supangle

38-Yalancı tavuk göğsü

39-Kadayıflı muhallebi

40-Kazandibi

41-Çikolatalı sufle

42-Keşköl

43-Krem karamel

44-Sütlü irmik topları

45-Muzlu magnolia

46-Kokoş lokum

47-Fincan tatlısı

48-Ankara sarması

49-Çikolata soslu irmik pastası

50-Sultan sarması

51-Fırın sütlaç

52-Galetalı unlu tatlı

ŞEKERLEMELER

53-Elma şekeri

54-Krokant

MEYVE TATLILARI

55-Ayva tatlısı

56-Kabak tatlısı

57-58-59-60-61-Meyve tabağı sunumları

MAYALI HAMURLAR

62-İçli simit

63-Puf puf mayalı poğaç

64-Paskalya çöreği

- 65-Ponçik
- 66-Saçaklı
- 67-Açma
- 68-Peynirli karnıyarık
- 69-Kolay pide
- 70-Kıymalı pide
- 71-Alman pastası
- 72-Haşhaşlı çörek
- 73-Sosisli pizzacıklar
- 74-Pamuk poğaç
- 75-Fırında donat
- 76-Katmer poğaç
- 77-Yumuşacık pizza
- 78-Sosisli poğaç
- 79-Dızmana
- 80-Sandviç poğaç

TART VE TARTÖLETLER

- 81-Muzlu tart
- 82-Yıldızlı tartölet
- 83-İki çikolatalı tartölet
- 84-Izgara sebzeli kiş
- 85-Pırasalı kiş
- 86-Elmalı yaprak pay
- 87-Elmalı tart
- 88-Pratik muzlu mini tartölet
- 89-Peynirli mini kiş
- 90-Meyveli tartölet
- 91-Mandalinalı tart
- 92-Çikolatalı mini tart

93-Orman meyveli jelibonlu kremalı tartölet

94-Fındıklı ve çikolatalı tartölet

95-ikolatalı tart

96-Dereotlu peynirli kiş

97-Kremalı tartölet

98-Armutlu tart

EKMEKLER

99-Susamlı sandviç ekmeği

100-Rulo ekme

101-Trabzon ekmeği

102-Kahvaltı ekmeği

103-Zeytinli ekşi mayalı ekme

104-İ dolgulu rulo ekme

105-Susamlı ekme

TAHİL TATLILARI

106-ikolatalı saray helvası

107-Portakallı irmik tatlısı

108-İrmik helvası

109-Un helvası

110-Kremalı irmik helvası

111-Çekme helva

112-Aşure

ÇIRPILARAK HAZIRLANAN HAMURLAR

113-Mozaik kek

114-Krema hali kek

115-Kakaolu cupcake

116-Sürpriz muffin

117-Sevgili cupcake

118-Sade kakaolu cupcake

- 119-Çikolatalı muffin
120-Cupcake browni kek
121-Çikolatalı muzlu kek
122-Fincan kek
123-Piyano kek
124-Top kek
125-İspanaklı şantili kek
126-Kakaolu puf kek
127-Zebra kek
128-Sade kek

KADAYIFLAR

- 129-Kadayıf dolması
130-Cevizli tel kadayıf
131-Yassı kadayıf
132-Künefe

ÖZLEŞTİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR

- 133-Ev böreği
134-Çiğ börek
135-Peynirli puf börek
136-Kıymalı kürdan böreği
137-Mantı
138-Su böreği
139-Patatesli gözleme
140-Peynirli gözleme
141-Patatesli gül böreği

HAZIR YUFKADAN HAZIRLANAN BÖREKLER

- 142-Lor peynirli börek
143-İspanaklı rulo börek
144-Kıymalı yarım ay böreği

145-Lor peynirli burma b6rek

146-Patatesli kaşarlı paçavra b6reği

147-Patatesli muska b6reği

148-Patatesli midye b6reği

149-Karnıyarık b6reği

150-Fıyonk b6reği

151-Galeta unlu rulo b6rek

PASTALAR

152-174-Gato –Rulo pasta sunumları

175-179-Dekor çizim çalışmalarını

180-183-Şeker hamuru figür çalışmalarını

184-186-Kurabiye süsleme çalışmalarını

187-Kurabiye evi

HAMUR TATLILARI

188-Lokma

189-191-Şekerpare

192-Baba tatlısı

193--Hanımğ6beği-vezirparmağı-dilberdudağı

194-Tulumba-halka tatlısı

SICAK SOĞUK İÇECEKLER

195-Pembe limonata

196-Orijinal gerçek limonata

197-199--3 kg.lık limonata

BAKLAVALAR

200-Fındıklı lazbb6reği

201-Tepsi baklava

202-Burma baklava

203-Pastacılık at6lyesi pano çalışmalarını

- BİSKÜVİ VE KURABİYELER -

ISLAK KURABIYE

Malzemeler;

- 25 gr. kakao
- 1 adet yumurta
- ½ kabartma tozu
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 ç. b. şeker
- 3 s. b. un
- 125 gr. yumuşak margarin

Şerbeti için; 3 ç. b şeker, 3 ç. b. su, 1 dilim limon suyu

Un elenir. Yağ ve un kazıyıcı yardımıyla kıyılır. Tellendirilir. Elenmiş kakao ve kabartma tozu eklenerek karıştırılır. Toz karışım havuz yapılır. Sıvı yağ ve kâseye kırılarak çatalla karıştırılmış yumurta eklenerek hamur haline gelene kadar yoğrulur. Asla fazla yoğrulmamalıdır. En az 30 dakika buzdolabında streçlenerek dinlendirilmelidir. Hamur 20 gr.lık bezeler halinde yuvarlanarak önceden ısıtılmış fırında 180 derecede ortalama 20 dakika pişirilir. Piştikten sonra sıcakken soğuk şuruba atılıp çıkarılır. Önce mermer tezgâha alınır, şerbetini tamamen çekince kapsüllere yerleştirilerek sunum tabağına alınır. Afiyet olsun...

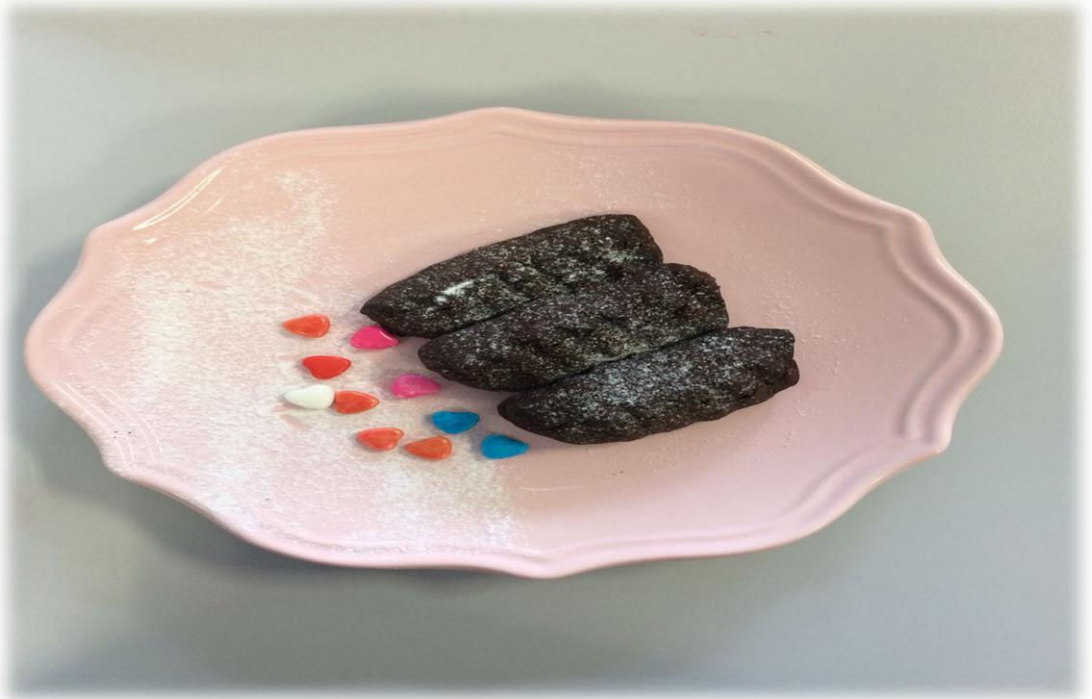


KOKOS KURABIYE

Malzemeler;

- 125 gr. hamur işi margarin veya tereyağı
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- ½ ç. b. nişasta
- 1 su bardağına yakın pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 ç. k. kabartma tozu
- 2 s. b. un
- 2 y. k. kakao

Tüm malzemeler bir kaba eklenip yoğrulur.30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Mandalına büyüklüğünde parçalar koparılır ve patates doğrayıcı ile 1 cm kalınlığında kesilir. 180 derecelik fırında 12-15 dakika pişirilir. Fırından çıktığında yumuşak olabilir, bekleyince sertleşir. Benmari usulü çikolatalar eritilir, kurabiyelere batırılarak Hindistan cevizi serpilir. Afiyet olsun...



BİT KURABIYE

Malzemeler;

- 125 gr. tereyağı
- 1 . b. sıvıyağ
- 1/2 Türk kahvesi fincanı sirke
- 1 adet yumurtanın akı içine sarısı üstüne
- 1 t. k. mahlep
- 1 paket kabartma tozu
- 1 t. k. Çörek otu
- 1 . k. tuz
- Aldığı kadar un
- 2 y. k. pudra ekeri

Tereyağı, sıvıyağ, yumurta akı, sirke, pudra ekeri karıştırılır. Kalan malzeme eklenerek yumuşak hamur elde edilir. Hamur buzdolabında dinlendirilir. Minik yuvarlaklar yapılarak ya da merdane yardımıyla açılıp istenen kupatla kesilerek de pişirilebilir. Yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında altları pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun...



HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

Malzemeler;

- 250 gr. hamur işi margarin
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 s. b. pudra şekeri
- 1 yumurta sarısı içine; akı üstüne
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ç. b. Hindistan cevizi
- 5 s. b. un

Un elenerek margarinle kıyılır, tellendirilir. Pudra şekeri, Hindistan cevizi, kabartma tozu, vanilya eklenerek harmanlanır. Havuz yapılarak çatalla çırpılmış yumurta sarısı ve sıvı yağ ortaya eklenerek yoğrulur. Buzdolabında en az 30 dakika dinlendirilir. Hamur fitillenir. Kazıyıcıyla kesilerek 20 gr. tartılarak yuvarlanır. Önce yumurta akına sonra Hindistan cevizine bulanarak ısınmış 180 derecelik fırında pişirilir. Afiyet olsun...



BROWNİ KURABIYE

Malzemeler;

- 2 adet yumurta
- 1 ç. b. toz şeker
- 1 paket vanilya
- 150 gr. Bitter çikolata
- 2 y. k. kakao
- 6 y. k. tepeleme un
- 1 ç. k. kabartma tozu
- 30 gr. Tereyağı

Yumurta, vanilya ve toz şeker en az 8 dakika mikserde beyazlaşana kadar çırpılır. Çikolata ve tereyağı benmari usulü eritilir. İlk sıcaklığı gidince yumurtalı karışıma eklenir, yavaşça karıştırılır. Un, kakao, kabartma tozu bir kaptaki karıştırılır. 2-3 seferde ilk karışıma eklenir. Buzdolabında 30-40 dakika dinlendirilir. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye kurabiyeler yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecede 8-9 dakika pişirilir. Üzeri kabuklaştığında oldu demektir. Afiyet olsun...

KAYNAK; farkli.tarifler.mutfagi(instagram)



ÇÖREK OTLU KURABIYE

Malzemeler;

- 400 gr. un
- 1 t. k. çörek otu
- 1 ç. k. tuz
- 200 gr. tereyağı (soğuk)
- 1 ç. k. sirke
- 1 paket kabartma tozu
- yumurta
- 1 adet yumurta; sarısı üzerine
- 1 ç. b. sıvıyağ

Tezgâha un elenir, üzerine küçük parçalar halinde tereyağı eklenerek elle una yedirilir. Çörekotu, kabartma tozu ve tuz eklenir, karıştırılır. Yumurta eklenir ve yoğrulur. 5-10 dakika buzdolabında dinlendirilir. Hamur avuç içinde şekillendirilerek yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilir. Yumurta sarısı sürülerek, çörek otu serpilir. 160C ısınmış fırında pişirilir. Afiyet olsun...



TUZLU RULO

Malzemeler;

- 2 yumurta (1 sarı üzeri için)
- 1 k. f. yoğurt
- 1 k. f. sıvıyağ
- 200 gr. hamur işi margarin
- 1 t. k. tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 3.5 s. b. un

İçi için;

- 200 gr. beyaz peynir
- Maydanoz

Yağ ve un kazıyıcıyla kıyılır, tellendirilerek tuzla harmanlanıp havuz yapılır. Sıvıyağ, yoğurt, 1 yumurta ve yumurta akı havuza konarak yoğrulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. En az 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Hamur 8 parçaya bölünür. Her parça hafif unlanmış tezgâhta servis tabağı büyüklüğünde açılır, 8'e kesilerek iç konularak rulo yapılır. Yumurta sarısı sürülüp susam serpilir. 180 derece ısınmış fırında pişirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK; LEZZET DERGİSİ



TUZLU TOP

Malzemeler;

- 150 gr. margarin
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 ç. b. yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı içine akı üstüne
- 2 y. k. elma sirkesi
- 1 paket kabartma tozu
- 3 s. b. un
- Susam

Yağ ve un kazıyıcıyla kıyılır, tellendirilerek tuzla harmanlanıp havuz yapılır. Sıvıyağ, sirke, kabartma tozu yoğurt, 1 yumurta akı havuza konarak yoğrulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. En az 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Hamur 8 parçaya bölünür. Her parça hafif unlanmış tezgâhta servis tabağı büyüklüğünde açılır, kupatla daireler kesilir, iç konularak top şeklinde yuvarlanır. Yumurta sarısı sürülüp susam serpilir. 180 derece ısınmış fırında pişirilir. Afiyet olsun...



LİMONLU ÇATLAK KURABIYE

Malzemeler;

- 2 adet yumurta
- 1/2 ç. b. sıvıyağ
- 2 y. k. pudra şekeri
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1/2 limon suyu
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 y. k. şeker
- 2-2.5 s. b. un

Un hariç tüm malzemeler karıştırılarak un ilave edilir. Çok yumuşak bir hamur olmalıdır. Yoğurulan hamur küçük yuvarlaklar yapılarak pudra şekere bulanır ve yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilir.180 derece ısınmış fırında 15 dakika pişirilir. Afiyet olsun...



ELMALI KURABIYE

Malzemeler;

- 250 gr. eritilip soğutulmuş margarin
- 1/2 ç. b. sıvıyağ
- 1 s. b. yoğurt
- 1 ç. b. pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 6 s. b. un

İçi için;

- 6 adet rendelenmiş elma
- 1 s. b. toz şeker
- 1 t. k. tarçın

Margarin elle yumuşatılır. Kabartma tozu, vanilya ve un tezgaha konarak harmanlanır. Havuz şeklinde açılır ve ortasına sıvıyağ, yoğurt eklenir. Unlu karışımının üzerine margarin parçaları serpiştirilir. Yoğrulmaya başlanır. Yumuşak olan hamur 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Hamur 6 parçaya bölünür ve açılır. Üçgen şekilde kesilir, geniş tarafa iç eklenir. Rulo şeklinde sarılır.175 derecede pişirilir. İlinınca pudra şekeri serpilir.Afiyet olsun...



FRAMBUAZLI KALP KURABIYE

Malzemeler;

- 125 gr. margarin (oda sıcaklığında)
- 1/2 s. b. pudra şekeri
- 1 limon kabuğu rendesi
- 4 y. k. zeytinyağı
- 1 yumurta akı
- Yaklaşık 3 s. b. un
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1/2 paket vanilya
- Frambuazlı meyve sosu /reçel

Oda sıcaklığında ki margarin, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi mikserle 3-4 dakika krem haline gelene kadar çırpılır. Sıvıyağ ve yumurta akı eklenerek çırpmaya devam edilir. Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir. Ele yapışmayacak duruma kadar yoğrulur. 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Hamur ikiye bölünür. Unla yarım cm. kalınlığında büyük kalp kalıplarla kesilir. Aynı şekilde küçüklerle de aynı şekilde kesilir. Yağlı kağıt yayılmış tepsiye dizilir. 160 derece ısınmış fırında 15 dakika pişirilir. Soğuyunca bütün kalbin ortasına çok, kenarına az olarak frambuaz sos sürülür. Ortası boş kalp üzerine konur. Afiyet olsun...



TUZLU PASTANE KURABIYESİ

Malzemeler;

- 250 gr. yumuşak tereyağı ya da margarin
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 2 adet yumurta akı (sarısi üstüne)
- 2 ç. k. kabartma tozu
- 2 y. k. yoğurt
- 1 t. k. tuz
- 1 t. k. şeker
- 2 y. k. sirke
- Yaklaşık 5 s. b. un

Un hariç tüm toz malzemeler elenerek bir kaba koyulur. Üzerine sıvılar eklenir ve hafif karıştırılır. Un eklenerek yoğrulur. Yumuşak halde bir hamur hazırlanır. İstedığınız şekiller verilebilir. Yumurta sarısı sürülüp çörek otu ve susam serpilir. Isınmış 180 derece fırında pişirilir. Afiyet olsun...



CHOCOLATE COOKIES

Malzemeler;

- 125 gr. oda ısısında margarin veya tereyağı
- 1 s. b. toz Şeker
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağından 1 parmak eksik un
- 1 fiske tuz
- 1 t. k. nescafe
- 1/2 s. b. damla okolata
- 1 paket vanilya

Şeker ve yağ mikserde çırpılır. Yumurta ve vanilya eklenip ırpımaya devam edilir. okolata hariç bütün malzemeler eklenip çırpılır. Eğer el mikseri kullanılıyorsa un yavaş yavaş eklenip kaşık yardımıyla karıştırılır. Dondurma kaŐığıyla hamurdan toplar yapılır. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye aralıklı dizilir. 180 derece fırında 15 dakika pişirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK; kurabiye_tariflerim (instagram)



ZEBRA AY KURABIYE

Malzemeler;

- 150 gr. Oda ısısında margarin veya tereyağı
- 4 y. k. sıvıyağ
- 1 yumurta
- 1 s. b. pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 2- 2.5 s b. un
- 1 y. k. kakao

Margarin, sıvıyağ, yumurta, pudra şekeri ve vanilya derin bir kap içerisinde karıştırılır. Krema kıvamına gelmelidir. Elde edilen karışıma azar azar un ilave edilerek yoğrulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 2 eşit parçaya ayrılır ve yarısı başka bir kap içerisine konulur. Hamurlardan birinin üzerine 1 y. k. un, diğerine 1 y. k kakao ilave edilerek yoğrulur. Biri sade, biri kakaolu 2 adet yumuşak hamur elde edilir. Hamurlardan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır. Bir sade bir kakaolu yuvarlak hamur önce alınır ve düz zemin üzerinde ileri geri yuvarlanarak iki şerit elde edilir. Elde edilen şeritler birbirine dolanır ve tekrar ileri geri yuvarlanarak ay şekli verilir. Şekillendirilen kurabiyeler yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizilir. Isıtılmış 175 derecelik fırında altları hafif pembeleşip, üzeri beyaz kalacak şekilde pişirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK; kadınca tarifler



İNCİRLİ KURABIYE

Malzemeler;

- 2.5 s. b. un
- 125 gr. margarin
- 1 adet yumurta akı
- 1/2 s. b. toz şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 ç. k. kabartma tozu

İçi İçin;

- 10 adet kuru incir
- 1 y. k. toz şeker
- 1/2 su bardağından biraz fazla su
- Ceviz içi

Tüm malzemeler karıştırılır. Buzdolabında dinlendirilir. İncirler sıcak suda bekletilerek ince ince kıyılır. Tencerede üzerine su ve şeker konulup 5 dk. kaynatılır. Ocaktan alınarak ceviz içi konulup karıştırılır. Hamur merdane yardımıyla açılarak kesilir. İç konarak ikinci hamur kapatılır. 170 derecelik ısınmış fırında pembeleşene kadar pişirilir. Soğuduktan sonra pudra şekeri serpilir. Afiyet olsun...



FINDIKLI KURABIYE

Malzemeler;

- 125 gr. yumuşak margarin
- 1/2 . b. sıvıyağ
- 1/2 s. b. pudra şekeri
- 1 adet yumurta sarısı (akı üzerine)
- 1 paket vanilya
- 2.5 s. b. un

Bulamak İçin;

- 1 adet yumurta akı
- 1 s. b. ekilmiş fındık içi

zeri İçin; Benmari usulü eritilmiş ikolata

Yumuşak margarin, sıvıyağ, yumurta sarısı, pudra şekeri ve vanilya derin kap içerisinde karıştırılır. Un eklenerek yoğurulur. Buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde yuvarlandıktan sonra ortası parmak ile bastırılıp ukurlaştırılır. Kurabiyeler önce yumurta akına daha sonra fındığa bulanıp fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altları pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca benmaride eritilmiş çikolata ile süslenir. Afiyet olsun...



3-2-1 POĞAÇA

Malzemeler;

- 3 paket kabartma tozu
- 2 s. b. yoğurt
- 1 s. b. sıvıyağ
- 1 t. k. tuz
- 4 s. b. un

Üzeri için;

- 1 adet yumurta sarısı
- Galeta unu

Yoğurma kabına yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu, tuz alınıp karıştırılır. Un azar azar eklenerek yumuşak kavımda bir hamur elde edilir. Hamur uzun uzun yoğrulur, daha güzel kıvam alacaktır. Hamurun üzerine streç film geçirilir ve 20-30 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde parçalar alınır. İstenen iç malzeme koyulup kapatılır. Poğaçaların üstüne yumurta sarısı sürüp süzgeçle galeta unu serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir. Afiyet olsun...



ŞERBETLİ COCOSTAR KURABIYE

Malzemeler;

Hamur için;

- 125 gr. oda ısısında yumuşamış margarin
- 1 ç. b. tozşeker
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 ç. b. tozşeker
- 1 küçük paket kakao (25gr.)
- 1 adet yumurta
- 2 y. k. yoğurt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4 s. b. Un

İç Harcı İçin;

- 2 adet yumurta
- 1 ç. b. pudra şekeri
- Aldığı kadar Hindistan cevizi

Şerbeti İçin;

- 1.5 s. b. süt
- 1 ç. b. şeker

Un haricindeki malzemeler derin bir kap içerisinde krema kıvamına gelene kadar karıştırılır. Elde edilen karışıma azar azar un ilave edilerek yoğrulur ve ele yapışmayan bir hamur elde edilir. İç malzemesi için gerekli olan yumurta akı, pudra şekeri ve Hindistan cevizi bir kap içerisinde karıştırılır. Avuç içerisinde yuvarlanarak beze yapılır. Bezelerin ortasına işaret parmağı ile bastırılıp içli köfte yapar gibi oyulur. Oyulan hamurun içerisine Hindistan cevizi topu koyulup kapatılır ve tekrar avuç içerisinde yuvarlanarak şekil verilir. Yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizilir. 180derece fırında 25 dakika pişirilir Şerbeti için gerekli olan süt ve toz şeker derin bir kâse içerisinde alınır ve şeker eriyene kadar karıştırılır ve soğutulur. Pişirilen kurabiyeler fırından alınır ve hemen soğuk süt şerbetin içine atılır.5 saniye sonra şerbetten çıkarılır. Cocostar kurabiye servise alınır. Afiyet olsun...



HİNDİSTAN CEVİZLİ SÜTLÜ KURABIYE

Malzemeler;

- 2 adet yumurta akı
- 1 ç. b. şeker
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 125 gr. Tereyağı
- 1 s. b. Hindistan cevizi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Üzeri İçin;

- 1 s. b. süt
- 1 s. b. Hindistan cevizi

Arası İçin;

- Nutella

Un hariç tüm malzemeler büyük bir yoğurma kabında karıştırılır ve daha sonra elenmiş un eklenir. Yumuşak bir hamur elde edilir. Buzdolabında 20-25 dakika dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlanır. Hafif bastırılır. 180 derecede üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Kurabiyeler soğumaya bırakılır. İki kurabiye arasına önce nutella sürülür sonra soğuk süte batırılır, sonra da Hindistan cevizine bulanır. Afiyet olsun...

KAYNAK; rüyanin_mutfagi (instagram)



BONİBONLU KURABIYE

Malzemeler;

- 125 gr. tereyağı veya margarin
- 1 adet yumurta
- 1/2 s.b. pudra şekeri
- 200 gr. mısır nişastası
- Kontrollü olarak 1 s. b. un
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya, üzeri için 2 paket bonibon

Un hariç bütün malzemeler bir kaptaki karıştırılır. Azar azar un ilave edilerek ele yapışmayan bir hamur yoğrulur. Sadece hamuru açtığınız zemine un serpin, üzerine serpmeyin! Eğer oklavaya yapışacak olursa üzerine yağlı kâğıt koyulup açılabilir. Çok ince olmayacak şekilde açılır. Kupatla şekil verilir. Yağlı kâğıt konulmuş tepsiye dizilir. Kurabiyelerin ortasına bir adet bonibon hafifçe bastırılarak yerleştirilir. 180 derece fırında beyaz kalacak şekilde pişirilir. Afiyet olsun



RÜZGÂRGÜLÜ KURABIYE

Malzemeler;

- 2.5 s. b. Un
- 125 gr. margarin
- ½ s. b. pudra şekeri
- ½ s. b. mısır nişastası
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- ½ s. b. zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 y. k. kakao
- 2 y. k. damla çikolata

Un bir kaba elenir. Kakao ve çikolata hariç tüm malzemeler de elenir. Hamur homojen bir kıvam alana kadar karıştırılır. Ele yapışmayan kıvamdaki hamur ikiye bölünür. Bir tanesine kakao eklenerek yoğurmaya devam edilir. İki ayrı hamurdan da fındık büyüklüğünde 2'şer parça yuvarlanır. Küçük hamur parçalarını bir kakaolu bir sade olacak şekilde birleştirilerek yuvarlanır, Yağlı kâğıt yayılmış tepsiye yerleştirilir. 165 derece fırında 15 dakika pişirilir. Afiyet olsun...



TATLI TUZLU KURABIYE

Malzemeler;

- 250 gr. margarin
- 1 s. b. sıvıyağ
- ½ ç. b. çörekotu
- ½ ç. b. şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yumurta(akı hamura, sarısı üstüne)
- 4 s. b. un

Un elenir, yumurta sarısı bir kenara ayrılır ve diğer tüm malzemeler bir kaptaki karıştırılır. Azar azar un ilave edilir. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamur açılır, kupatla kesilerek üzerine yumurta sarısı sürülüp çörekotu serpilir. Yağlı kâğıt yayılmış fırın tepsisine yerleştirilir. Önceden ısıtılan 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



KAHVE ÇEKİRDEĞİ KURABIYE

Malzemeler;

- 2 t. k. tepeleme nescafe
- 1 y. k. sıcak su
- 225 gr. margarin
- 1 adet yumurta
- 1 s. b. pudra şekeri
- 1/2 s. b. nişasta
- 2 t. k. kakao
- 1 t. k. kabartma tozu
- 1 t. k. vanilya
- 3.5 s. b. un

Nescafenin üzerine 1 yemek kaşığı sıcak su koyulur ve çözülene kadar karıştırılır. Yoğurma kabına margarin, yumurta, pudra şekeri, nişasta ve eritilmiş nescafe, kakao koyulur ve karıştırılır. Malzemeler iyice karıştıktan sonra kabartma tozu, vanilya ve un yavaş yavaş ilave edilir. Hamur yoğurulur, oval şekil verilir ve tepsiye dizilir. Kürdan ile ortalarına bastırılarak kahve çekirdeği şekli verilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir. Afiyet olsun...



TAHİNLİ KURABIYE

Malzemeler;

- 1 s. b. sıvıyağ
- 1/2 s. b. tahin
- 1 s. b. pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 ç. k. kabartma tozu
- 4 s. b. un
- Tercihe göre ceviz ya da damla çikolata

Büyük bir yoğurma kabına tüm tozlar elenir ve harmanlanır. Sonrasında yağ, şeker ilave edilip yumuşak bir hamur olana kadar yoğrulur. Elimizle şekillendirilir. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK; bes_cayi_lezzetleri(instagram)



CEVİZLİ KURABIYE

Malzemeler;

- 125 gr. tereyağı
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 2 adet yumurta (birinin beyazı üzeri için)
- 1 s. b. pudra şekeri
- 1 s. b. buğday nişastası
- ½ kabartma tozu
- 3 s. bardağına yakın un

Üzeri için;

- 1 s. bardağına yakın dövülmüş ceviz

Derin bir kaba tereyağı konur. Üzerine yumurtalar, sıvıyağı, pudra şekeri, buğday nişastası, kabartma tozu ve vanilya eklenip karıştırılır. Un azar azar eklenir. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Diğer yandan ceviz ve başta ayrılan yumurtanın beyazı koyulur. Kurabiye hamurundan biraz küçük parçalar koparılarak yuvarlanır. Önce yumurta akına sonra cevizle batırılarak tepsiye dizilir. 170 derecelik ısınmış fırında 25 dakika pişirilir. Afiyet olsun...



ÇİKOLATALI FINDIKLI KURABIYE

Malzemeler;

- 250 gr. tereyağı
- 2 adet sarısı içine akları üzerine
- 1.5 ç. b. pudra şekeri
- 1 ç. b. nişasta
- 6.5 ç. b. un

Üzeri için;

- Dövülmüş fındık
- 4 paket çikolata(80gr)

Un hariç bütün malzemeler karıştırılır. Un azar azar eklenerek hamur hazırlanır. Merdaneyle açılıp istenilen kupatla kesilerek yağlı kağıt yayılmış tepsiye alınır. Ayırılan yumurta akları kurabiyelerin üzerine fırça yardımıyla sürülür. Dövülmüş fındıklardan üzerine koyulup 170 derecelik ısınmış fırında pişirilir. Kurabiye soğuduktan sonra benmaride eritilmiş çikolatayla süslenir. Afiyet olsun...

KAYNAK; lezzetlitariflerle(instagram)



ÇOKOPRENS KURABİYESİ

Malzemeler;

- 200 gr. yumuşamış tereyağı
- 1 s. b. pudra şekeri
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 t. k. vanilya
- 1 yumurta
- 3.5-4 s. b. un
- Arasına sürmek için krem çikolata

Hamurunu hazırlamak için tereyağı, sıvıyağ ve pudra şekeri yoğurma kabına alınarak karıştırılır. Üzerine yumurta ve vanilya eklenip karıştırılır. Ölçülü un azar azar eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Yoğurulan hamur iki yağlı kâğıt arasında yarım cm. kalınlıkta açılır ve tırtıklı kupatla kesilir. Üzerine şiş çubuğun tersiyle delikler açılır. Şekillendirilen kurabiyeler yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizilir.175 derece ısınmış fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirilir, soğumaya bırakılır. Arasına krem çikolata sürülür. İki kurabiye birbirine yapıştırılır. Afiyet olsun...

KAYNAK; kadınca tarifler



YANARDAĞ KURABIYE

Malzemeler;

- 150 gr. yumuşamış margarin
- 1 yumurta
- 1 su bardağından bir parmak eksik pudra şekeri
- 25 gr. kakao
- 1 t. k. kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2.5-3 s. b. un

Üzeri İçin;

- Dilediğiniz reçel, marmelat çeşidi veya çikolata sosu.

Hamuru için kabartma tozu ve un haricinde malzemeler derin bir kap içerisinde krema kıvamına gelene kadar karıştırılır. Üzerine ölçülü olarak azar azar un ilave edilir. Yumuşak kıvamda bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp avuç içerisinde yuvarlanır. Üzeri bıçak ile kesilip yağlı kâğıt yayılmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra arzu edilen reçel, marmelat ya da çikolata sosu dökülür. Afiyet olsun...

KAYNAK; kadınca tarifler



MERENG (BEZE)

Malzemeler;

- 100 gr. yumurta akı
- 200 gr. toz şeker

Benmari de dikkatli bir şekilde pişirilmeden şeker eriyene kadar çırpılır. Makinadan alınıp kalıp ters çevrildiğinde dökülmeyene kadar çırpılır. Boyama yapılacaksa yavaş yavaş karıştırılır. 110-120 derecede kuruyana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



SÜTLÜ TATLILAR SUPANGLE

Malzemeler;

- 1 lt. süt
- 250 gr. şeker
- 40 gr. buğday nişastası
- 40 gr. un
- 40 gr. kakao
- 50 gr. tereyağı
- 80 gr. bitter çikolata

Tereyağı ve çikolata hariç tüm malzemeler tencereye alınır. Sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynamaya başlayınca altı kısılıp 5 dakika daha pişirilir. Altı kapatılıp tereyağı ve çikolata eklenip eriyene kadar karıştırılır. Kâselere dökülüp süslenmesi için soğuması beklenir. Afiyet olsun...



YALANCI TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler;

- 125 gr. margarin
- 1 s. b. un
- 1 lt. süt
- 1.5 s. b. toz şeker
- 1 paket vanilya

Çikolata Sosu İçin;

- 3 s. b. süt
- 1 y. k. un
- 1 y. k. nişasta
- 3 y. k. kakao
- 1/2 s. b. toz şeker
- 1 paket bitter çikolata (80 gr.)

Yağ tencereye konarak eritilir, Un eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. Süt, şeker ilave ederek koyulaşana kadar karıştırılır. Ocaktan aldıktan sonra vanilya ilave edilerek 3-4 dakika mikserle karıştırılır. Soğuduktan sonra buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir.

Sosu için; Süt, kakao, un, nişasta ve şeker eklenip sürekli karıştırılarak pişirilir. Kıvam aldıktan sonra bitter çikolata parçalara bölünüp içerisinde eritilir.



KADAYIFLI MUHALLEBİ

Malzemeler;

- 250 gr. Kadayıf
- 125 gr. Tereyağı
- 2 y. k. pudra şekeri
- 1 lt. süt
- 2 y. k. toz şeker
- 3 y. k. un
- 2 y. k. nişasta
- 1 paket krem şanti
- 100 gr. labne peyniri
- Vanilya

Tereyağı eritilir ılıtılır. Pudra şekeri, kadayıf eklenerek iyice harmanlanır. Muffin tepsinine yerleştirilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Muhallebi için un, nişasta, süt ve şeker tencereye alınarak sürekli karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alınır, krem şanti ve vanilya eklenip çırpılır. Labne peyniri eklenip mikserle çırpılır. Kadayıf kaselerine dökülür. Afiyet olsun...



KAZANDIBİ

Malzemeler;

- 1 lt. süt
- 200 gr. Şeker
- 100 gr. pirinç unu
- 20 gr. nişasta

Süt kaynatılır. Şeker ilave edilip tekrar kaynatılır. Başka bir kabın içerisine pirinç unu ve nişasta eritilir. Kaynayan Şekerli sütün içinden 1-2 kaşık alınıp, pirinç unuyla niŐastayı erittiğiniz suya koyup karıştırılır. Hazırlanan karışım kaynayan sütün içine azar azar karıştırarak pişirilir. Tahta kaşıkla dibini kazıyarak yarım saat muhallebi koyulaşana kadar pişirilir. Tepsi yağlanıp muhallebi boşaltılır. Altı açık ocağın üstüne konarak tepsinin kenarından baŐlayıp çevire çevire altının yanması sağlanır. Ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Kare kare kesilip spatulayla kazıyarak rulo sarılıp servise hazırlanır. Afiyet olsun...



ÇİKOLATALI SUFLE

Malzemeler;

- 6 adet yumurta
- 2-3 y. k. un
- 125 gr. Margarin
- 1.5 s. b. süt
- 1 paket bitter çikolata
- 1/2 s. b. şeker
- 2-3 y. k. kakao
- Margarin ve çikolata benmari eritilip ılıtılır.

Un, kakao, süt, şeker ile muhallebi pişirilir. Cam kâseye alınır. Çikolata ve tereyağı eklenerek eriyene kadar karıştırılır. İlinınca teker teker yumurta sarısı eklenir. 1 fiske tuzla kar haline gelmiş yumurta akı katlama yöntemi ile 3 seferde yedirilir. Margarinle yağlanmış ve kakao serpilmiş kâselere 2/3 ü dolacak şekilde boşaltılır. 160 derecede 10-12 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır. Fırından çıkınca pudra şekeri serpilir. Afiyet olsun...



KEŐKÜL

Malzemeler;

- 1 lt. süť
- 1 s. b. Şeker
- 1 . b. pirinç unu
- 3 y. k. Hindistan cevizi
- 3 y. k. toz badem

Malzemelerin tamamı tencereye alınır. Sürekli karıştırılarak koyulaŐıp göz göz olana kadar pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra sıcakken servis kâselerine alınarak bir süre soğuması beklenir. Buzdolabında soğutulup süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun



KREM KARMEL

Malzemeler;

- 1/2 cup Şeker (karamel için)
- 2 y. k. su (karamel için)
- 3 adet yumurta
- 1/4 cup Şeker
- 1 t. k. vanilya, Limon kabuğu rendesi
- 2 cup süt

Şekerle su kaynatılarak karamel hazırlanır. Karamel rengini alınca kaplara 1 er tatlı kaşığı dökülerek donması beklenir. Yumurtalar Şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi eklenerek köpürtmeden çırpılır süt ısıtılır, yumurtalı karışıma karıştırılarak eklenir. Fazla köpükler tatlıda iri boŐluklara neden olacağında süzülerek kaplara dökülür. Tepsiyeye yerleştirilen kapların dibini 2 parmak kaplayacak Şekilde sıcak su konur.160 derecede 50 dakika fırınlanır. 1 gece buzdolabında bekletilir. Bıçakla kenarları hareket ettirilerek ters çevrilerek servis yapılır. Afiyet olsun...



SÜTLÜ İRMİK TOPLARI

Malzemeler;

- 2.5 s. b. süt
- 7 y. k. irmik
- 6 y. k. şeker
- 1 paket krem şanti
- 1 paket vanilya

Bulamak İçin;

- 1 s. b. Hindistan cevizi
- Üzeri için fındık

Tencereye süt, irmik koyulup koyulaşana kadar pişirilir. Koyulaşınca şeker ve vanilya eklenip biraz daha karıştırılır ve ateşten alınır. Soğuyunca krem şanti toz halinde dökülüp karıştırılır. Sonra ceviz büyüklüğünde bezeler alıp avuç içinde yuvarlanır. İrmik topları Hindistan cevizine bulanır. Üzerine fındık batırılır. Afiyet olsun...



MUZLU MAGNOLIA (6 porsiyon)

Malzemeler;

- 1 paket yulafli bisküvi
- 2 adet muz

Kreması için;

- 1 lt. süt
- 3 y. k. nişasta
- 2 y. k. un
- 1 yumurta sarısı
- 25 gr. margarin
- 1 paket vanilya
- 1 s. b. şeker

Nişasta, un, şeker, yumurta sarısı ve süt derin bir kaba alınır. Çırpma teliyle koyulaşana kadar karıştırılır. Ocak kapatılarak margarin ve vanilya eklenerek mikserle 5 dakika çırpılır. Bu işlem önemlidir. Hem daha pürüzsüz oluyor hem de un kokusu hiç kalmıyor. 1 paket bisküvi robotta çekilir. Toz haline gelmelidir. Muz daire şeklinde dilimlenir. Servis kaplarına 1'er kepçe kadar krema alınır. Yanlarına muz parçaları eklenir, ortasına da 1 yemek kaşığı kadar bisküviden eklenir. Sonra tekrar krema, muz dilimleri ve bisküvi eklenir. En son üzerine krema gelecek şekilde ayarlanır. Yaklaşık 2 saat kadar soğuttuktan sonra süslenerek servis edilir. Afiyet olsun...

KAYNAK;nefisyemektarifleri.com



KOKOS LOKUM

Muhallebisi İçin;

- 1 litre süt
- 2 . b. un (l;110 ml)
- 2 . b. toz Şeker
- 1 paket vanilya(5 gram)
- 50 gr. Margarin veya tereyağı

Bulamak İçin;

- Bolca Hindistan cevizi

Muhallebiyi hazırlamak için süt, toz Şeker ve un tencereye alınıp çırpma teli ile çırpılarak pürüzsüz bir karışım elde edilir. Elde edilen karışım, ocağın üzerinde, koyu kıvam alıncaya kadar, sürekli karıştırılarak pişirilir. KoyunlaŐınca içerisine vanilya ve margarin ilave edilip karıştırılarak ocaktan alınır. Pişirilen muhallebi mikser yardımı ile çırpılır. Uzun bardaklara dökülür. En az 4-5 saat(mümkünse 1 gece) buzdolabında bekletilir. Bardaklar buzdolabından çıkartılır ve ince bir bıçak yardımıyla kenar kısımlarından geçilip hava alması sağlanır. Muhallebililer, bol Hindistan cevizi olan tabak üzerine ters çevrilerek bardaktan çıkartılır. Hindistan cevizine bulanıp, istenilen büyüklükte dilimlenir. Afiyet olsun...

KAYNAK; kadınca tarifler



FİNCAN TATLISI

Malzemeler;

- 5 s. b. süt
- 2 k. f. tepeleme un
- 2.5 k. f. şeker
- 1 paket vanilya
- 1 y. k. margarin

Süslemek için; Hindistan cevizi, çikolata

Süt, un ve şeker tencerede koyulaşana kadar karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alınarak vanilya ve margarin eklenir çırpılır. Kahve fincanlarının içlerini ıslatarak muhallebi doldurulur. (fincanlar ıslanmaz ise fincan şeklinde çıkaramazsınız.) Tatlı soğuduktan sonra buzdolabında 3-4 saat bekletilir. Tatlılar fincandan çıkarılırken kenarlarından hava almasını sağlayarak ters çevirip fincan sallanır. Kalıp gibi düşen fincan tatlısı Hindistan cevizine bulanıp süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...

KAYNAK;turuncumoda.com



ANKARA SARMASI

Malzemeler;

- 1 l. süt
- 1.5 s. b. un
- 1.5 s. b. toz Şeker
- 1 paket vanilya
- 1 y. k. margarin
- 1 paket kakaolu bisküvi

Bisküvi robottan geçirilir ve borcama yayılır. Süt, un ve Şekeri tel çırpıcıyla karıştırılarak pişirilir. Bir, iki taşım kaynayınca altı kapatılır. Margarin ve vanilya eklenir. Yağ eriyince muhallebi 3-4 dakika mikserle çırpılır ve tepsiye eşit Şekilde dökülür. Soğuması beklenir. Dilimlenerek içine muz koyup sarılabilir. Dilim Şeklinde de servis yapılabilir. Afiyet olsun...

KAYNAK; nefisyemektarifleri.com



ÇİKOLATA SOSLU İRMİK PASTASI

Malzemeler; Tabanı için;

- 2 paket yulafli bisküvi
- 3 y. k. tereyağı

İrmik tatlısı için;

- 1 l. süt
- 1 s. b. toz şeker
- 1 s. bardağından bir parmak eksik irmik
- 1/2 s. b. Hindistan cevizi
- 1 paket vanilya
- Çikolata sosu

Bisküviler robottan geçirilir ve bir kaba alınıp tereyağı eklenip yoğrulur. Yağlanmış bisküviler kare bir bor cama alınır ve cam bardağın altı yağlanarak ezdirilir. Şeker hariç tüm malzemeler tencereye alınır ve pişirilir. Koyulaşınca şeker eklenir. Piştikten sonra borcama dökülür ve soğuduktan sonra çikolata sosu dökülür ve buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir. Afiyet olsun...



SULTAN SARMASI

Malzemeler; Muhallebisi İçin;

- 1 l. süt
- 1 s. b. + 1 y. k. toz şeker
- 1.5 k. f. nişasta
- 1 k.f. un
- 2 y. k. kakao
- 1 paket vanilya
- 50 gr. Margarin

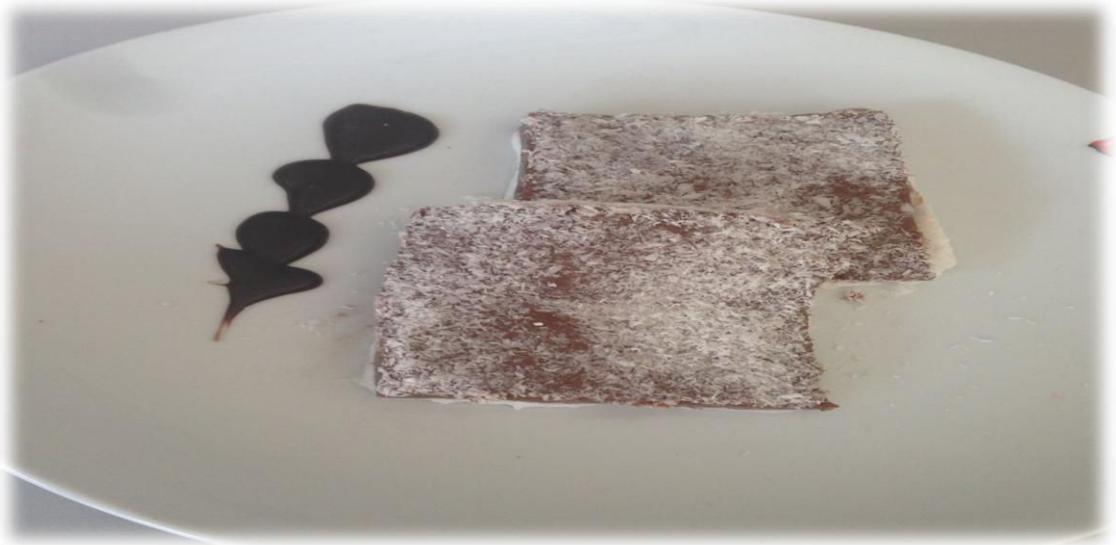
Üzeri için;

- 1 paket krem şanti
- 1 s. b. süt
- İri çekilmiş ceviz içi

Tepsiye serpmek için;

- 2 s. b. Hindistan cevizi

Büyük boy fırın tepsisi tabanı hiç boş yer kalmayacak şekilde bolca Hindistan ceviziyle kaplanır. Muhallebisi içi gerekli olan vanilya ve margarin hariç tüm malzemeler tel çırpıcı yardımıyla çırpılır. Elde edilen karışım ocağa alınır ve kıvam alıncaya kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Kıvam alan muhallebinin içerisine vanilyayla margarin ilave edilip güzelce karıştırılır ve ocaktan alınır. Hazırlanan kakaolu muhallebi dikkatlice Hindistan cevizinin üzerine ince bir şekilde dökülür ve soğumaya bırakılır. Krem şantiyle 1 su bardağı süt derin bir kap içerisinde mikser yardımıyla kıvam alıncaya kadar karıştırılır. İyice soğuyan muhallebinin üzerine krem şanti dökülür ve spatula yardımıyla eşit bir şekilde yaydırılır. Fırın tepsisi buzdolabına kaldırılır ve bir gece dinlendirilir. Dilimleri bir kenarına ceviz içi serptirilir ve dikkatlice rulo sarılarak veya dilim şeklinde servis edilir. Afiyet olsun...

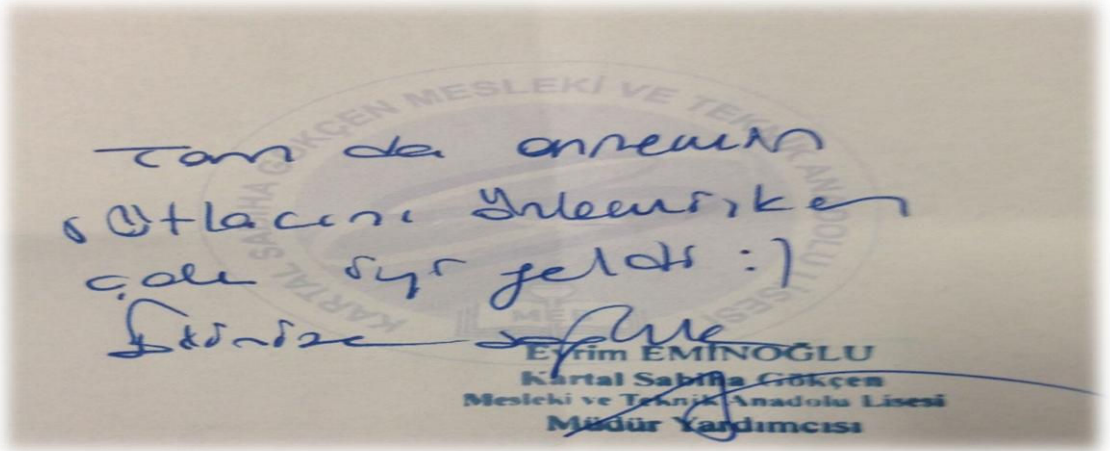


FIRIN SÜTLAÇ

Malzemeler;

- 1 lt. süt
- 250 gr. toz şeker
- 90 gr. pirinç
- 200 ml. su
- 10 gr. tarçın

Pirinç suyla haşlanır. Sütle nişasta karıştırılarak eklenir. 5 dakika kaynadıktan sonra şeker eklenir. Kıvamı alınca 2 yumurta sarısı kâsede çırpılır. Sütlaçtan 2-3 kaşık eklenip sürekli karıştırılır. Karıştırılarak fırın kâselerine koyulur. Kâselerin yarısına gelecek kadar fırın tepsisine soğuk su koyulur. 180 derecede üstten yanacak şekilde üstü kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



GALETA UNLU TATLI

Malzemeler;

- 1 s. b. Galeta unu
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 ç. b. şeker
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yarım ç. b. Hindistan cevizi

Şerbeti için;

- 2 s. b. şeker
- 2 s. b. su
- Birkaç damla limon

Kreması için;

- 3 s. b. süt
- 2 Türk kahvesi fincanı un
- 1 ç. b. şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket sade krem şanti

Yumurta ve şeker mikserle çırpılır. Sırası ile yağ, galeta unu, Hindistan cevizi, kabartma tozu, vanilya eklenir, borcama dökülür. 180 derecede pişirilir. Şerbet hazırlanır üstüne dökülür. Kremasını yapmak için süt, un, şeker koyulup sürekli karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra vanilya eklenir. Krema soğuyunca 1 paket krem şanti içine eklenip karıştırılır. Kekin üzerine dökülür. Hindistan cevizi ile süslenir. 3 saat dinlendirilir. Afiyet olsun...



ŞEKERLEMELER

ELMA ŞEKERİ

Malzemeler;

- 1 kg. şeker
- 150 gr. Glikoz şurubu
- 1 ç. k. krem tartar
- 200 ml.
- Su
- 1 y. k. limon suyu + gıda boyası

Elmalar yıkanır, sapları çıkarılarak kurulanır. Şeker, glikoz şurubu, krem tartar, su ocakta kaynatılır.160 dereceye ulaşıncı elmalar bulanır. Yağlanmış tepsiye sapları yukarı gelecek şekilde koyulur. Afiyet olsun...



KROKANT

Malzemeler;

- 1 kg. şeker
- 1.5. kg malzeme (fındık, fıstık, ceviz içi, badem vb.)
- 30 gr. tereyağı

3 y. k. şeker kuru tencereye dökülür. Eriyince azar azar şeker eklenir ve bitene kadar bu şekilde devam edilir, eridikçe tereyağı da eklenir. İlk etapta birkaç damla limon suyu damlatılır. Şekerin tamamı eriyip kahveleşince fındık karıştırılarak yağlanmış tezgâha yayılır. Donmadan yağlanmış bıçakla kesilir veya yağlanmış merdaneyle üzerinden geçirilir ve pürüzsüz bir hale getirilir. Afiyet olsun...



-MEYVE TATLILARI -

AYVA TATLISI

Malzemeler;

- 2 kg. ayva
- 1 kg. şeker
- 1 kg. elma rendesi

Ayvaların köşeleri alınır. Dikey ikiye bölünür. Çekirdek yuvaları oyularak elma rendesi doldurulur. Şeker serpilir, yağlı kâğıt ve folyo kaplanarak fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



KABAK TATLISI

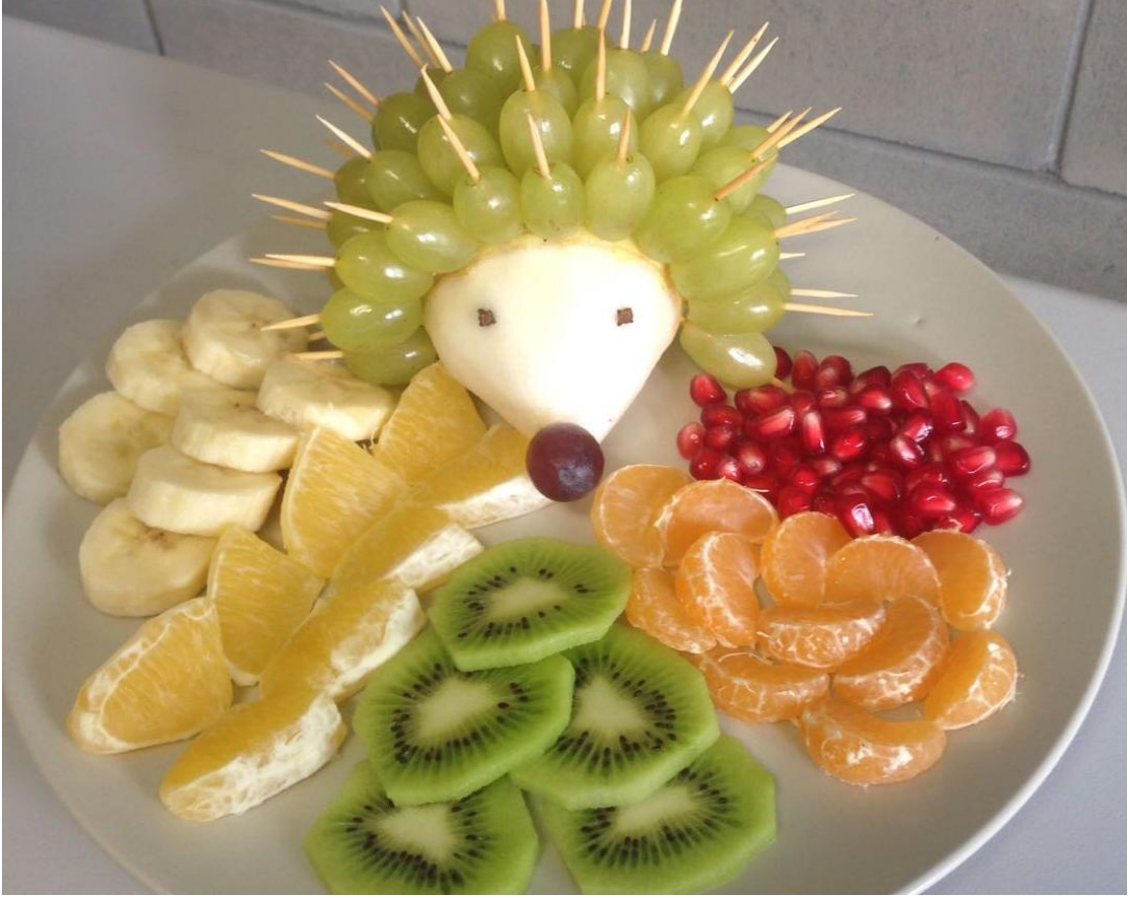
Malzemeler;

- 1 kg. bal kabağı
- 250 gr. şeker
- 1/2 s.b.su
- Süsleme için ceviz içi

Kabaklar soyularak eşit büyüklükte dilimlenir. Aralarına toz şeker serpilerek mümkünse akşamdan sabaha kadar bekletilir. Suyu eklenerek ora ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Soğuyunca servis yapilir. Afiyet olsun...

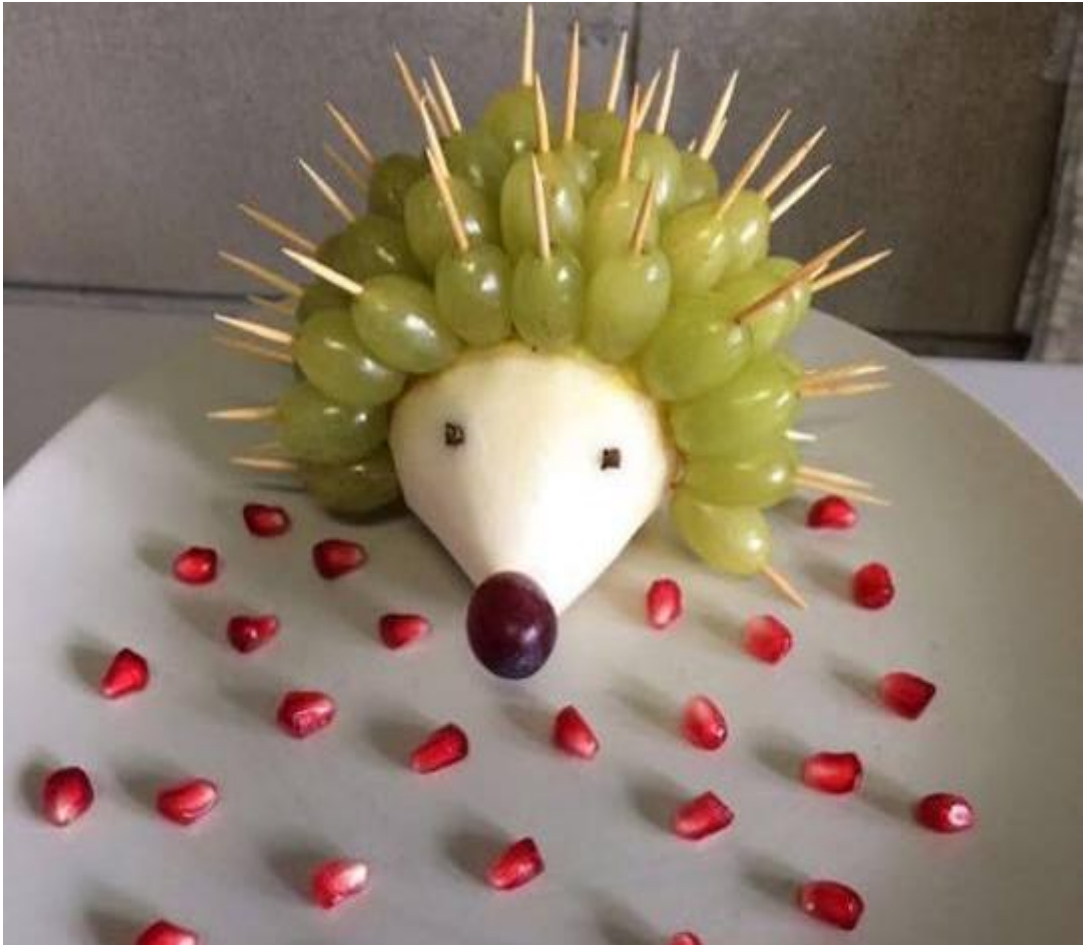


MEYVE TABAĞI











-MAYALI HAMURLAR-

İÇLİ SİMİT

Malzemeler;

- 1 s. b. ılık süt
- 1/2 s. b. ılık su
- 1 y. k. toz şeker
- 1 /2 paket yaş maya
- 2 y. k. ayçiçek yağı
- 1 adet yumurta
- 1.5 t. k. tuz
- 4-4. 5 s. b. tam buğday unu

İç Harcı İçin;

- 150 gram kaşar peyniri
- Yarım s. b. Küp doğranmış sucuk

Üzeri İçin;

- 2 y. k. Pekmez
- 2 ç. b. Su
- Kavrulmuş susam

Maya ılık süt ve suyun içerisinde eritilir. Şeker, yağ, yumurta, tuz ve azar azar un eklenerek yoğrulur. Üzeri örtülerek 1 saat mayalanmaya bırakılır. Kaşar peyniri rendelenip sucuk ile harmanlanır. Hamurdan parçalar kopartılıp unlanmış tezgâhta el ile bastırılarak açılır. İçerisine sucuklu kaşardan bir miktar koyularak kapatılır. Her biri önce pekmez suyuna daha sonra susama bandırılır. 180 derecede pişirilir.



PUF PUF MAYALI POĞAÇA

Malzemeler;

- 1/2 s. b. ılık su
- 1.5 s. b. ılık süt
- 1/2 paket yaş maya (21 gr.)
- 1.5 y. k. toz şeker
- 1/2 s. b. ayııecek yağı
- 1 adet yumurta
- 1 tepeleme ıay k. tuz
- 3.5 s. b. un

zeri için;

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 y. k. Ayııecek yağı
- 4 dal dereotu (arzuya göre)

Ilık su ve süt geniş bir karıştırma kabına alınır. Yaş maya ve fiske toz şeker eklenip karıştırıldıktan mayanın aktif olması için 5-10 dakika bekletilir. Mayanın üzerinde köpükler oluşmaya başlayınca ayııecek yağı, yumurta ve tuz eklenir. Tüm malzemeler karıştırılır. Elenmiş un azar azar eklenip hamur toparlanana kadar yoğrulmaya devam edilir. Yumuşak ve ele yapışmayacak bir kıvamda bir hamur elde edildiği zaman üzeri nemli bir bezle kapatılıp 40-45 dakika oda ısısında dinlendirilir. Mayalanan hamurdan yumurta byklğnde parçalar kopartılıp avuç ierinizde yuvarlanarak şekil verilir. Tepsi mayası olarak da bilinen son mayalandırma işlemi için 10-15 dakika kadar bekletilir. zerine yumurta sarısı ve ayııecek yağı karıştırılıp sürülerek dereotu serpiştirdikten sonra 25-30 dakika pişirilir. Afiyet olsun...



PASKALYA ÇÖREĞİ (4 ADET)

Malzemeler;

- 1 kg. un
- 250 gr. şeker
- 250 gr. margarin
- 2 adet yumurta
- 50 gr. maya,25 gr. mahlep
- 25 gr. mahlep
- 1 s. b süt,1 s.b.su
- 2 yumurta sarısı 2 t. k süt (üzerine)

Hamur hazırlanarak ılık bir ortamda mayalanması beklenir.12 parçaya bölünür.3 lü gruplanır. İnce rulolar yapılarak 3lü örgü yapılır. Örgülerin orta kısımları daha kalın olmalıdır. Tepsi mayası için oda ısısında bekletilerek kabarması sağlanır. Örgülerin birbirinden kopmaması için birleştikleri yerlere su akıtılır. Üzerine 1 t. k sütle yumurta sarısı karıştırılarak sürülür. 180 derecede fırında kızarana kadar pişirilir.Afiyet olsun...



PONÇIK

Malzemeler;

- 3 s. b. un
- 2 y. k. pudra şekeri
- 100 gr. Tereyağı
- 1 s. b. süt
- 1 y. k. maya
- Yarım s. b. çilek reçeli
- 1 s. b. krema
- Yarım ç. k. tuz

Üzeri için; 1 y. k. pudra şekeri

Un elenip havuz şeklinde açılır. Maya 1 y. k su ile sulandırılır. Unun ortasına maya, oda sıcaklığında tereyağı, pudra şekeri, süt ve tuz koyulup yoğrulur. Hamur 10 eşit parçaya bölünüp yuvarlanır. Fırın tepsisinde 25 dakika ılık ortamda mayalanmaya bırakılır. Yeterli büyüklüğe ulaştıklarında fırına atılır. 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika altın sarısı renk alınca kadar pişirilir. Krema çırpılır. Ponçikler ortadan ikiye kesilir fakat tam koparılmaz. Reçel ponçiklerin arasına bir bıçak yardımıyla sürülür, krema da bir sıkma torbası yardımı ile sıkılarak pudra şekeri elenir ve servis edilir. Afiyet olsun...



SAÇAKLI

Malzemeler;

- 1 kg. un
- 100 gr. Şeker
- 70 gr. Margarin (oda ısısında)
- 70 gr. Sıvıyağ
- 40 gr. Maya
- 25 gr. Tuz
- 500 ml. Su

İçi İçin;

- Rendelenmiş kaşar
- Krem peynir

1 fiske şeker, 40 gram maya ve ölçülü sudan 1 çay bardağı ılık su karıştırılır ve üre oluşana kadar beklenir. Unun ortası açılarak havuz şekli verilir. Üre, sıvı yağı ve su havuzun ortasına, tuz ve şeker unun üzerine gelecek şekilde eklenir, margarin elde yumuşatılarak unun üzerine parçalar halinde konarak yoğrulur. Mayalanması beklenir. Cevizden büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır, yada oval şekil verilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek tepsi mayası gelmesi beklenir. 180 derece fırında pişirilir. Soğuduktan sonra kopmadan ikiye kesilir, içlerine krem peynir sürülerek kaşar peyniri doldurulur. Maydanoz ile süslenebilir. Afiyet olsun...



AÇMA

Malzemeler;

- 1 s. b. ılık su
- 1 y. k. kuru toz maya
- 1 şişe maden suyu (200 ml.)
- 1 s. b. sıvıyağ
- 1 adet yumurta (sarı) üzerine
- 1 y. k. tuz
- 4 y. k. toz şeker
- 6-6,5 s. b. un
- 100 gr .tereyağı (arasına sürmek için)

Ilık süt, fiske toz şeker ve maya bir kaptaki karıştırılarak üre oluşması beklenir. Un havuz yapılır, üre, sıvı yağ, tuz, şeker, yumurta akı, maden suyu eklenerek yoğrulur ve streçlenerek mayalanması bekletilir. Mandalına büyüklüğünde parçalar kopartılıp tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, tereyağı sürülür, rulo sarılarak kendi etrafında bükülür. Yağlanmış tepside tekrar mayalanması beklenir. Yumurta sarısı sürülüp susam-çörekotu serpilerek 180 derecede pişirilir. Afiyet olsun...



PEYNİRLİ KARNİYARİK

Malzemeler;

- 1 s. b. ılık süt
- 1 s. b. ılık su
- 3/4 s. b. sıvı yağ
- 1 y. k. toz Şeker
- 1.5 t. k. tuz
- 1 paket instant maya (10 gr.)
- 4- 4. 5 s. b.

İçi İçin;

- Lor peyniri
- 1 adet yumurta akı (sarısı üzerine olacak)
- Sucuk, biber, domates

Hamuru için ılık su ve maya derin bir kap içerisinde karıştırılır. zerine un haricindeki malzemelerin tamamı ilave edilip karıştırılır. Elde edilen karışıma kontrollü olarak azar azar un ilave edilip yoğrulur. Mayalanması için bekletilir. İ harcını hazırlamak için bir kasede lor peynirin üzerine, kck kck doğranmış domates, biber ve sucuklar ilave edilir. zerine 1 yumurta akı eklenip karıştırılır. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartılıp beze yapılır, bezeler düz bir zemin üzerinde, üzerine elle bastırarak oval Şekilde açılır. Uzun iki kenarı bıçak yardımıyla kesilir ve ortasına peynirli i harcından koyulur. Kesilen karşılıklı iki kenar, malzemenin üzerinden diğer tarafa doğru çekilir ve orta kısım açık kalacak Şekilde kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Kenarlarına fırça yardımı ile yumurta sarısı sürülür ve tepsi mayası için 10-15 dakika dinlendirilir. Önceden ısıtılmış 180C fırında kızarıncaya kadar pişirin. Afiyet olsun...



KOLAY PİDE

Malzemeler;

- 1 s. b. ılık süt
- 1 . b. sıvıyağ
- 1 y. k. kuru maya
- 1 adet yumurta akı
- 1 t. k. tuz
- 1 y. k. toz Şeker
- 3.5 s. b. un

Kıymalı Harç İçin;

- 150 gr. Kıyma
- 1 adet soğan
- 1 y. k. sıvıyağı
- 1 s. b. su
- 1 t. k. salça
- 1 adet sivribiber
- 1 adet Kapyra biber
- 1 tutam maydanoz
- 1/2 . k. Karabiber
- Tuz, pul biber (1 tatlı k.)



İç harcı için tavaya sıvıyağ dökülür ve soğanlar kavrulur. Ardından sivribiber, kapyra biberi, maydanoz salça eklenip iyice karıştırılır. Sonra kıyma, tuz pul biber, karabiber son olarak ise su eklenir ve çekene kadar pişirilir. Bir yandan hamuru için; ılık süt, toz Şeker ve toz maya yoğurma kabına alınıp karıştırılır. Üre için 15 dakika bekletilir. Un hariç diğer malzemeler eklenip, yavaş yavaş un ilave edilerek aldığı kadar unla yumuşak bir hamur elde edilir. Bezelere ayrılır. Hafif elle üstleri açılır ve salça sürülür. Kıymalı iç harcı ilave edilir. 180 derece fırında pişirilir. Afiyet olsun...

KIYMALI PİDE

Malzemeler;

- 2 s. b. ılık su
- 1 paket instant maya
- 1 t. k. tuz
- 2 t. k. şeker
- 4.5-5 s. b. un

Harç İçin;

- 300 gr. kıyma
- 3 adet yeşil sivribiber
- 2 adet kuru soğan
- 1 y. k. salça
- 1/2 . b. sıvıyağı
- 1/2 . b. süt
- 1 t. k. tuz
- Acı pul biber
- Yarım . k. kimyon

Üzeri İçin; Süt

İç harcı için tavaya sıvıyağ dökölür ve soğanlar kavrulur. Ardından sivribiber eklenip hafif kavrulduktan sonra kıyma salça, tuz, pul biber, kimyon eklenir ve pişince altı kapatılır. İntant maya, tuz, şeker un ile harmanlanır ve havuz açılır. İçine su konularak yoğrulur. Dinlenen hamur portakal büyüklüğünde beze yapılarak oval pide şeklinde açılıp içerisine kıymalı harçtan koyulur ve kenarları içe doğru kıvrılarak uçları yapıştırılır. Kenarlarına süt sürölür.180 derece fırında pişirilir. Afiyet olsun...



ALMAN PASTASI

Malzemeler;

- 2 adet yumurta
- 1 ç. k kuru maya
- 1 ç. b. süt
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 ç. b. şeker
- 4-4. 5 su b. un

Kreması İçin;

- 3 s. b. süt
- 3 tepeleme y. k. un
- 1 y. k. nişasta
- 1/2 s. b. şeker
- 1 paket krem şanti

Üzeri İçin;

- 80 gr. Çikolata
- Pudra şekeri
- Muz dilimi

Ilık süt, fiske şeker, kuru maya karıştırılarak 10-15 dakika mayanın aktif olması beklenir. Kalan malzemeler eklenir, yavaş yavaş un takviyesiyle yoğrulur. Yumuşak kıvamlı bir hamur olmalıdır. Krema yapılır ve soğutulur. İçine krem şanti eklenir 5 dakika çırpılır. Hamur mandalina büyüklüğünde yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilerek tepsi mayası için beklenir. 170 derece fırında pişirilir. Soğuyunca kesilir ve krema doldurularak pudra şekeri elenir. (isteğe göre muz) Afiyet olsun...



HAŞHAŞLI ÇÖREK

Malzemeler;

- 1 s. b. süt
- 1 s. b. su
- 1 s. b. sıvıyağ
- 1/2 paket yaş maya
- 1 t. k. tuz
- 4 y. k. toz şeker
- 3-4 s. b. un

İç Harcı İçin;

- 7-8 y. k. haşhaş ezmesi
- 1 ç. b. sıvıyağ
- Toz şeker

Ilık Su ve süt içerisinde fiske şeker eklenerek maya eritilir. (üre). Sıvıyağı, şeker ve tuz ardından da azar azar un eklenip yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Bir kapta haşhaş ezmesi yağ ile karıştırılarak akışkan bir kıvam alması sağlanır. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde koparılır. Merdane yardımıyla açılır. 10 adet beze bu şekilde açılır, aralarına bir kaşık dolusu haşhaş ezmesi ve bir yemek kaşığı toz şeker eklenir. Hepsini bitince üzerlerine haşhaş sürmeden hepsi birlikte açılır. Şeritler şeklinde kesilir. İki şerit üst üste koyularak kıvrılır ve sarılır. Tepsiye dizilerek tepsi mayasının gelmesi beklenir. Yumurta sarısı sürülerek 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



SOSİSLİ PİZZACIKLAR

Malzemeler;

- 5 su b. un
- 1 adet yumurta
- Yarım su b. sıvıyağı
- 1 su b. ılık süt
- 1 çay k. Tuz
- 1 /2 paket yaş maya
- 5-6 adet sosis
- 2 çorba k. Ketçap
- 1 adet yumurta sarısı

Unu elenip ortası havuz şeklinde açılır. İçine sıvılar, tuz ve üre eklenir. Yumuşak bir hamur elde edilir ve hamur mayalanmaya bırakılır. Sosisler yarım parmak kalınlığında doğranır. Ketçap kaseye alınır. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilerek tekrar mayalanmaya bırakılır. Hamurların üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Sosisleri ketçaba bulanır. Hamurların ortasına birer dilim sosis bastırılarak yerleştirilir. 180 derecede pişirilir. Afiyet olsun...



PAMUK POĞAÇA

Malzemeler;

- 200 ml. ılık süt
- 200 ml. ılık su
- 200 ml. Sıvı yağ
- 1/2 paket yaş maya
- 1 y. k. toz şeker
- 4,5-5 s. b. un
- 1 t. k. tuz

zeri için; 1 yumurtanın sarısı , susam , 1 . k. sıvı yağ

Maya 1 s. b. ılık su ve fiske şekerle ezilerek 10 dakika üre oluşması beklenir. Un tezgaha elenerek havuz yapılır. Diğer gereçler ve üre havuza konularak pürüzsüz hamur elde edilene kadar yoğrulur. Mayalanması için ılık bir ortamda en az 30 dakika beklenir. Şekil verilerek içli ya da i kullanmadan yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsi mayası için en az 30 dakika daha bekletilir . Yumurta sarısı sıvı yağ ile karıştırılarak poğaalara sürülür ve susam serpilir . 180C fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Afiyet olsun...



FIRINDA DONUT

Malzemeler;

- Yarım su b. ılık süt
 - Yarım su b. ılık su
 - 50 gr. Margarin
 - 1 paket instant maya
 - 1 tutam tuz
 - 1 ay b. toz Şeker
 - 1 adet yumurta
 - 3.5 su b. un
- zeri için;
- 120 gr. Çikolata
 - Pasta ss

Ilık süt, ılık su, toz Şeker, maya bir kap içerisine alınarak eritilir. zerine yumurta, tereyağı ve tuz karıştırılır. Azar azar un ilave edilerek ele yapışmayacak hamur elde edilir. 1 saat mayalanmaya bırakılır. Hafif unlu tezgâhta 1 cm. kalınlığında hamur açılır. Su bardağı ile kesilir. Ortası kopatla yuvarlak kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek tepsi mayası için beklenir.180C fırında pembeŐene kadar pişirilir. Çikolata benmari usulü eritilir. zeri isteğe göre süslenebilir. **Yağda da kızartılabilir.** Afiyet olsun...



KATMER POĞAÇA

Malzemeler;

- 2 s. b. ılık süt
- 1 y. k. kuru maya ya da yarım yaş maya
- 1 t. k. şeker
- 2 t. k. tuz
- 3.4 s. b. un
- 3 tepeleme y. k. tereyağı
- 150 gr. peynir
- 1 yumurta
- Susam

Ilık süte, fiske şeker ve maya karıştırılır. Ilık ortamda 15 dk. bekletilir. 1 s. b kadar un karıştırılır. Yumurta akı, tuz ve un yavaş yavaş eklenerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur hazırlanır. 1 saat dinlendirilir. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapılır. İlk aldığımız bezelerden 3 tane alıp başlayarak, hafif unlayarak tabak büyüklüğünde açılır. Aralarına oda ısısında eritilmiş tereyağı sürülür. Üst üste dizilir. Merdaneyle açılır. 12 eşit parçaya kesilir. Geniş taraflarına 1 tatlı kaşığı kadar peynir koyarak ve geniş tarafından sigara böreği gibi sarılır. Sarma işi bittikten sonra peynirin akmaması için kenarları yapıştırılır. Yumurta sarısı sürülür. 180C'de pişirilir. Afiyet olsun...



YUMUŞACIK PİZZA

Malzemeler;

- 1 s. b. ılık su
- 1 ç. b. yoğurt
- 1.5 y. k. kuru maya
- 1 su bardağından bir parmak eksik sıvıyağı
- 2 y. k. toz şeker
- 2 adet yumurta (sarıнын biri üzeri için.)
- 2 t. k. tuz
- 5 s. b. un

Üzeri İçin;

- Yumurta sarısı
- Dilimlenmiş kaşar peyniri
- Dilimlenmiş sucuk
- Dilimlenmiş yeşilbiber
- Dilimlenmiş domates

Ilık su, fiske şeker ve maya karıştırılarak üre hazırlanıp 5-10 dakika beklenir. Un hariç diğer malzemeler eklenip karıştırılır. Azar azar un ilave edilip yoğrulur mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartılıp, yuvarlanır. Toplam 22 beze yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilir. 30 dakika tepsi mayası için beklenir. Orta kısımlarına bastırarak çukur oluşturulur. Önce sos sonra kaşar dilimleri ardından domates, yeşilbiber ve sucuklar yerleştirilir. Kenarlarına yumurta sarısı sürülüp 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



SOSİSLİ POĞAÇA

Malzemeler;

- 2 su b. un
 - 10 gr. Kuru maya
 - 1 t. k. toz şeker
 - 1 adet yumurta
 - 1 s. b. ılık süt
 - 70 ml. eritilmiş tereyağı
 - Tuz
 - 5-6 adet sosis
- Üzerine;
- Yumurta sarısı
 - 1 y, k. yağ
 - Susam
 - Biber



DIZMANA

Malzemeler;

- 1 su b. ılık süt
 - 1.5 su b. ılık su
 - 1 paket yaş maya
 - 1 yemek k. şeker
 - 2 tatlı k. tuz
 - Yaklaşık 7 su b. un
- Sos İçin;
- 1 su b. yoğurt
 - 1 ay b. sıvıyağı
 - Yarım ay b. eritilmiş tereyağı
 - 2 adet yumurta

Ilık su maya ve fiske şeker karıştırılarak üre hazırlanır.5-10 dakika beklenir. Tezgâha un elenerek havuz yapılır. Ortaya sıvıları unun üzerine tuz ve şeker konarak yoğrulur. 180C'de pişirilir. Afiyet olsun...



SANDVIÇ POĞAÇA

Malzemeler;

- 1 s. b. ılık süt
- 1 s. b. sıvıyağı
- 1 s. b. ılık su
- 1 adet yumurta
- 1paket yaş maya
- 2 silme t. k. tuz
- 4 y. k. şeker
- 7 s. b. un

zeri için;

- Yumurta sarısı
- Susam

Yoğurma kabına ılık su, ılık süt, yaş maya ve şeker alınarak karıştırılır. Mayanın erimesi sağlanır. Ardından sıvıyağı, yumurta, tuz ve şeker de eklenerek karıştırılır. Un azar azar eklenerek yoğurulmaya başlanır. Yoğrulan hamur 30-35 dk. dinlenmeye bırakılır. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak elde yuvarlanıp yağlı kğit serilmiş tepsiyeye dizilir. Tepsi mayası için 20 dk. beklenir. zerine yumurta sarısı sürülür, susam serpildikten sonra 180 derecede 20-25 dk. pişirilir. Soğuduktan sonra kesilerek istenen i malzeme kullanılarak servis yapılır. Afiyet olsun...



- TART VE TARTÖLETLER - MUZLU TART

Malzemeler;

- 275 gr. un
- 125 gr. pudra şekeri
- 125 gr. tereyağı
- Fiske tuz
- 2 ç k. vanilya
- 1 adet yumurta
- 4 y. k süt

Kreması İçin;

- 250 ml. süt
- 1 ç. b. toz şeker
- 1/2 ç. b. Un
- 2 yumurta sarısı
- 1 t. k. Nişasta

Üzeri İçin; 2 adet muz

Un tezgaha elenir. Üzerine pudra şekeri ve vanilya eklenir. Tuz, küp doğranmış tereyağı, süt ve yumurta eklenerek yoğrulur. Hamur streçlenip 30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Büyük tart kalıbı yağlanır ve hamur merdaneyle açılarak tart kalıbına yerleştirilir. Kabarmaması için çatalla delikler açın. 160C'de ısınmış fırında 15-20 dk. pişirilir, soğutulur. Krema için süt, toz şeker, nişasta, un ve yumurta sarıları koyu bir kıvam alıncaya kadar orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir ve soğutulur. Tart tabanının üzerine soğuyan krema yayılır ve servis tabağına alınır. Muzlar dilimlenir. Tartın üzerine dizilip jöle sürülerek buzdolabında 1 saat dinlendirilerek servis yapılır.



YILDIZLI TARTÖLET

Malzemeler;

- 170 gr. un
- 1 ç. k. tarçın
- 100 gr. tereyağı
- 4 y. k. soğuk su
- 2 y. k. toz şeker

Dolgusu İçin;

- 140 gr. kuru kayısı(küp doğranmış)
- 85 gr. kuru incir (küp doğranmış)
- 100 gr. toz badem
- Tarçın
- Rendelenmiş muskat
- 1 çay b. portakal suyu
- 1 y. k. rendelenmiş portakal kabuğu
- 50 gr. tereyağı
- 1 adet muz (küp doğranmış)

Üzeri İçin; Pudra şekeri

Un , tarçın küp doğranmış tereyağı mutfak robotuna alınarak ekmek kırıntısı görüntüsü alıncaya kadar karıştırılır. Şeker ve su eklenip 30 sn. daha karıştırılır. Gerekirse su ilavesi yapılır. Hamur streçlenip 30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Dolgusu için bütün malzeme mutfak robotunda kısa süre karıştırılır. Hamur merdaneyle açılıp 7 cm' lik yuvarlak kopatla kesilerek yağlanmış tartölet kalıplarının içine yerleştirilir. Meyveli karışım içlerine paylaştırılır. Hamurdan 6 cm' lik yıldız kalıp ile parçalar kesilip üzerini kapatılır. 180 derecede 15 dk. pişirilip soğumaya bırakılır. Pudra şekeri serpilerek servis yapılır. Afiyet olsun...



İKİ ÇİKOLATALI TARTÖLET

Malzemeler;

- 275 gr. un
- 125 gr. pudra şekeri
- 2 ç. k. vanilya
- 125 gr. tereyağı
- 1/2 ç. k. tuz
- 1 adet yumurta
- 4 y. k. süt
- Üzeri için;
- 200 gr. bitter çikolata
- 200 ml. krema
- 100 gr. fildişi çikolata

Unu tezgaha elenir. Pudra şekeri , vanilya, tuz, küp doğranmış tereyağı, süt ve yumurta eklenerek yoğrulur. Hamur streçlenerek buzdolabında yaklaşık 60 dk. dinlendirilir. Tartölet kalıpları margarinle yağlanır. Hamur kalıplara yerleştirilir. Kabarmaması için çatalla delikler açılır. 160C ayarlanmış fırında 30-35 dk. pişirilip soğumaya bırakılır. Krema kaynama noktasına gelene kadar ısıtılır 200 gr. bitter çikolata parçalanıp eklenerek eriyene kadar karıştırılır. Beyaz çikolata eritilir. Soğuduktan sonra bitter çikolata tartölet hamurunun içine doldurulur , beyaz çikolata eklenerek kürdanla çekilir.



IZGARA SEBZELİ KİŞ

Malzemeler;

- 300 gr. Un
- 200 gr. tereyağı ya da margarin
- 3 gr. tuz
- 1 yumurta

İç Malzeme;

- 500 gr sebze (kabak kırmızı biber patlıcan fırçayla yağlanarak ızgara yapılır)
- 150 gr. rende kaşar peyniri

Sos;

- 100 gr. Süt
- 100 gr. Krema
- 2 adet yumurta
- Tuz – karabiber
- 1 diş sarımsak

Hamur mutfak robotunda yoğrulurak 30 dk. buzdolabında dinlendirilir.175C ısınmış fırında 15 dakika ön pişirme yapılır. Soğuyunca sebzeler dizilip sos dökülerek(kaşar peynirinin yarısı sosa karıştırılır) tekrar 20 dk. pişirilir. Kalan kaşar peyniri serpilerek 5 dk. daha pişirilir.



PIRASALI KİŞ

Malzemeler;

- 150 gr. margarin
- 10 y. k. un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 y. k. yoğurt
- ½ kg. pırasa
- 2 adet rendelenmiş havuç

Kavur ve tuz, karabiber ekle.

Sos; 2 yumurta – 1 paket krema

Pırasalar ince ince doğranarak kavrulur, rendelenmiş havuçlar eklenerek kavrulur ve soğutulur. Yumurta ve krema çırpılır, içerisine pul biber, karabiber eklenir. Hamur mutfak robotunda hazırlandıktan sonra 30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Merdaneyle açılarak margarinle yağlanmış kalıba yerleştirilir çatala delinerek 15 dk. ön pişirme yapılır,iç malzeme konarak sos dökülür 180C 30 dk. pişirilir.



ELMALI YAPRAK PAY

Malzemeler;

İç harcı için;

- 6-7 adet yeşil olgun elma
- 1 limon suyu
- 100 gr. şeker
- 3 y. k. mısır unu
- ¼ t. k. muskat rendesi
- ½ t. k. tarçın
- 30 gr. tereyağı küp doğranmış

Hamuru için;

- 285 gr. un
- 115 gr. soğuk tereyağı küp doğranmış
- 60 gr. soğuk bitkisel margarin, küp doğranmış
- 5-6 y. k. soğuk su
- 1 adet yumurta, 1 y. k. su ile çırpılmış

Hamuru için, unu, tuz, tereyağı ve margarin bir hamur karıştırıcı ile karışım ekmek gibi ufalanana kadar karıştırılır. Bir çatalla yeterli miktarda suyu hamurun üzerine serpiştirin. Biri diğerinden büyük olmak üzere 2 beze yapılır. Streçleyip buzdolabında 30dk. bekletilir. Elmalar küp küp doğranıp şeker ve tarçın ile birlikte karıştırılır. Hafif unlanmış tezgâhta büyük beze 3 mm. kalınlığında açılır. 23 cm'lik pay kalıbına yerleştirilir. Buzdolabında bekletilir. Kalan beze 5 mm. kalınlığında açılır. 8 cm büyüklüğünde kopatla yapraklar kesilir. Çatal ile delikler açılır. Pay tabanına fırçayla yumurta sürülür. Ortasından başlayarak elmalar dizilir. Tereyağı küplerini üzerine serpiştirin. Yaprakları halka şeklinde elmaların üzeri kapanacak şekilde dizilir. 180C fırında 35-40 dk. Pişirilir. Afiyet olsun...



ELMALI TART

Malzemeler;

- 125 gr. tereyağı
- 1 yumurta
- 2 y k. yoğurt
- 1 ç. b. şeker
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 t. k. portakal kabuğu rendesi
- 2 s. b un (300 gr)

İç malzemesi;

- 6 adet elma
- 2 adet havuç
- 4 y. k. şeker
- 1 y. k. tereyağı
- 1 s. b dövülmüş ceviz
- 1 t. k. tarçın

Üstünde ki kafes için instagram; foodandwine

Elma ve havuçlar rendelenir. Şeker eklenerek suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. Yağ, ceviz ve tarçın eklenip karıştırılır. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Unu, şekeri ve soğuk tereyağını robota alıp malzemelerin tamamen karışması sağlanır. Karışım bir karıştırma kalıbına alınıp kalan malzemeler eklenerek yoğurulur. Streçlenerek 30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Hamurun yarısı merdaneye 0.5 cm. kalınlığında açılarak margarinle yağlanmış kalıba yerleştirilir. Elmalı harç orta kısmına dökülüp yayılır. Kafes örgü için hazırlanan hamur şeritler halinde kesilir. Tartın üzerine kafes şeklinde örülür. Üst hamur rendeleyerek de kullanılabilir. Rendelenecekse hamur 1 saat kadar buzlukta bekletilmesi gerekir. 180C önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Üzeri kızarıncaya fırından alıp pudra şekeriyle süslenir. Afiyet olsun...



PRATİK MUZLU MİNİ TARTOLET

Malzemeler;

- 10 y. k. un
- 125 gr tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1.5 y. k. pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 fiske tuz
- 2 adet muz

Un elenir. Küp doğranmış margarin parmak uçlarıyla una yedirilir. Kalan malzemeler yağlı un karışımına eklenip yoğrulur.30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Hamur merdaneyle açılarak margarinle yağlanmış tartölet kalıplarına yerleştirilir. Çatalla delinerek 180C'lik fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Çıkarıp ılındıktan sonra kalıplardan çıkarılır. Soğuyunca krema doldurulup muz dilimleriyle süslenir. Muzların üzerine kararmaması için jöle sürülmelidir. Afiyet olsun...

KAYNAK;(Masalkek.com)



PEYNİRLİ MİNİ KİŞ

Malzemeler;

- 3 s. b. dan 2 y. k. eksik un
- 2 y. k. soğuk su
- 200 gr. tereyağı küp doğranmış
- 1 adet yumurta
- 1 tutam tuz

İç Harcı İçin;

- 2 su bardağı süzme yoğurt
 - 1 ç. b. labne peyniri
 - 4-5 dal dereotu
- Üzeri İçin;
- Cherry domates
 - Dereotu

Hamur malzemeleri mutfak robotunda yoğrularak streçlenip 1 saat buzdolabında dinlendirilir. İç harcı için süzme yoğurt ve labne peyniri ve ince doğranmış dereotu karıştırılır. Dinlenen hamur 6 eşit parçaya bölünüp merdane yardımıyla küçük tart kalıplarının boyutunda açılır ve yağlanmış kalıplara yerleştirilir. Çatalla delikler açıp kabarmaması için içine yağlı kağıt yerleştirip nohut koyulur. Isıtılmış 180C fırında 30 dk. pişirilir. Pişen hamur fırından çıkarılarak ,soğuyunca üzerine iç harç yayılır cherry domates ve dereotu ile süslenir. Afiyet olsun...



MEYVELİ TARTÖLET

Malzemeler;

- 2 s. b. un
- 1 ç. b. pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 ç. k. kabartma tozu
- 150 gr. tereyağı küp doğranmış

Kreması için;

- 2.5 s. b. süt
- 2 y. k. un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1.5 y. k. labne peyniri
- 1 y. k. tereyağı
- 1 t. k. nişasta
- 2 y. k. toz şeker

Üzeri için;

- 1 adet muz
- 1 adet küçük nar

Hamur mutfak robotunda yoğurulup 1 saat buzdolabında dinlendirilir. 0,5 cm. kalınlığında açılıp kalıp büyüklüğünde daireler kesilerek margarinle yağlanmış kalıba yerleştirilir ve kabarmaması için tabanı çatal ile delinir. 180C önceden ısıtılmış fırında 20 dk. pişirilir. Labne hariç malzemeler sürekli karıştırarak pişirilir. Krema pişip soğuduktan sonra labne eklenip mikserle çırpılır. Soğuyan tartların içi kremayla doldurulup meyve ile süslenir. Afiyet olsun...

KAYNAK; (nefisyemektarifleri.com)



MANDALİNALI TART

Malzemeler;

- 3 s. b. Un
- 200 gr. margarin
- 1.5 s. b. pudra şekeri
- 1 yumurta sarısı

Krema İçin;

- 3 s. b. süt
 - 3 y. k. un
 - 1 s. b. pudra şekeri
 - 50gr. margarin
 - 3 adet yumurta
 - 1 mandalina rendesi
- Süslemek için;
- 4 mandalina ve kiraz şekerlemesi

Krema için süt, un, şeker ve yumurta sos tenceresinde muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Rendelenmiş mandalina kabuğu , vanilya, margarin ekleyip karıştırılarak soğutulur. Tart hamuru için, un, yumuşatılmış margarin, pudra şekeri ve çırpılmış yumurta sarısı eklenip yoğrulur.30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Hamur merdane ile 24 cm' lik kalıbının büyüklüğünde açılıp yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Üzerini yağlı kağıt ile kapatıp nohut yayılır. Önceden ısıtılmış 170C fırında 20-25 dk. pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra bakliyatlar çıkartılıp krema içine doldurulur, mandalina ve kiraz şekerlemesi ile süslenir. Afiyet olsun...

KAYNAK; (iyyemektarifleri.com)



ÇİKOLATALI MİNİK TART

Malzemeler;

- 1 adet yumurta
- 75 gr. tereyağı
- 1/2 ç. b. sıvıyağ
- 1 y. k. yoğurt
- 1/2 paket kabartma tozu
- 2.5 s. b. un
- 1 ç. b. pudra şekeri

Ganaj için;

- 1 paket bitter çikolata
- 1/2 paket krema

Hamur için bütün malzemeler yoğrularak 30 dk.buzdolabında dinlendirilir. Hamur çok az un kullanarak merdaneyle 0,5 cm. kalınlığında açılır. Kopatla kesilerek yağlanmış tartölet kalıplarına yerleştirilir. Çatalla tabanı delinerek ısınmış 180 C fırında 15 dk. pişirilir.Sıvı krema ocakta ısıtılır.Parçalanmış çikolata eklenerek eriyene kadar karıştırılır.İlinınca tartöletlerin içine doldurulur. Afiyet olsun...



ORMAN MEYVE JELİBONLU KREMALİ TARTÖLET

Malzemeler;

- 150 gr. küp doğranmış tereyağı
- 3 y. k pudra şekeri
- 1.5 s. b. Un
- 2 yumurta sarısı
- 2 y.k. soğuk su

Krema İçin;

- 3 s. b. Süt
- 1 yumurta sarısı
- 2 y. k. toz şeker
- 3 y. k. mısır nişastası
- 3 y. k. un
- 2 t. k. tereyağı
- 80 gr. fildişi çikolata

Kenarları İçin; 100gr. sütlü çikolata , İri çekilmiş fıstık

Bir kabın içinde tereyağı, şeker ve un elle karıştırılır. Yumurta sarıları ve soğuk suyu eklenip karıştırmaya devam edilir. Un eklenip yapışmayan bir hamur elde edilir. Muffin kalıpları tereyağı ile yağlanır. Hamur 12-13 eşit parçaya bölünür. Kalıplara yerleştirilir. Tabanı çatalla delinir. Önceden ısıtılmış 180C fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Krema için tereyağı ve çikolata hariç bütün malzeme koyulaşana kadar pişirilir. Ocaktan aldıktan sonra çikolata ve tereyağı eklenir. Fırından çıkan hamurlar ılınınca kalıplardan çıkarılır Kenarları için çikolata benmaride eritilerek kenarlar çikolataya sonra fındığa batırılır ve krema hamurların içerisine sıkma torbası ile sıkılır. Üzerine orman meyveli jelibon yerleştirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK;(pembecupcake.com)



FINDIKLI VE ÇİKOLATALI TARTÖLET

Malzemeler;

- 150 gr. küp doğranmış tereyağı
- 3 y. k. pudra şekeri
- 2 yumurta sarısı
- 1.5 s. b. Un
- İhtiyaç duyulursa 1-2 kaşık soğuk su

Ganaj için;

- 200 ml. Sıvı krema
- 100 gr. Sütlü çikolata
- 100 gr. Bitter çikolata
- 50 gr. Tereyağı

Bir kabin içerisinde tereyağı, şeker, unu elle karıştırılır. Yumurta sarıları ve soğuk su ekleyip karıştırmaya devam edilir. Un eklenerek yoğurma tamamlanır. 30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Muffin kalıplarını tereyağı ile yağlanır. Hamuru 12-13 eşit parçaya bölünür. Kalıbınıza yerleştirin. Tabana çatalla delikler açılır. Isıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Bir yandan ganajı için krema ve tereyağı hariç tüm malzemeleri benmari usulü eritilir. Krema ve tereyağı ocaktan alınca eklenir ve karıştırılır. Soğuyan tartların üzerine sıkma torbası ile sıkılır ve süsleyerek servis yapılır. Afiyet olsun...

KAYNAK;(pembecupcake.com)



ÇİKOLATALI TART

Malzemeler;

- 250 gr. un
- 120 gr. tereyağı
- 2 y. k. pudra şekeri
- 1 yumurta sarısı
- 3 y. k. soğuk su

Dolgu Krema İçin;

- 3 s. b. süt
- 2 y. k. nişasta
- 4 y. k. un
- 1 y. k. kakao
- 5 y. k. şeker
- 50 gr. tereyağı
- 80 gr. bitter çikolata
- 100 gr. labne peyniri

Küp doğranmış soğuk tereyağı ve un robottan geçirilir. Pudra şekeri, soğuk su, çatalla çırpılmış yumurta sarısı eklenip yoğrulur. Sert bir hamur elde edilir. Bir poşetin tek yan ve alt tarafı keserek açılır. Arasında hamur merdaneyle 0,5 cm. açılarak margarinle yağlanmış kalıba yerleştirilir.180C ısınmış fırında pişirilir. Krema için, çikolata ve labne peyniri dışında ki tüm malzemeler karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alıp çikolata ve labne eklenerek 2 dk. karıştırılır. Çok katı olursa süt ilave edilir. Krema soğuyunca tartın ortasına dökülür. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir.

KAYNAK;(kektariflerim.net)



DEREOTLU PEYNİRLİ KİŞ

Malzemeler;

- 4 y. k. yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 2 kere elenmiş 3 s. b. un
- 125 gr. yumuşatılmış margarin
- 1 ç. k. tuz

İç Harcı İçin;

- 3 yumurta
- 300 gr. rendelenmiş beyaz peynir
- 1/2 demet kıyılmış dereotu

Un, yoğurt, margarin, kabartma tozu ve tuzu hamur yoğurma kabına alıp yoğrulur. 30 dk. buzdolabında dinlendirilir. Hamur merdaneyle açılarak yağlanmış kalıba yerleştirilir. İç harcı için yumurtalar bir kâseye kırılır. Rendelenmiş beyaz peynir ve dereotunu eklenir. Hamurun üzerine yayılır. Isıtılmış 180C fırında 40-45 dk. Pişirilir. Ilık servis yapılır. Afiyet olsun...



KREMALI TARTÖLET

Malzemeler;

- 150 gr. tereyağı ya da margarin
- 1/2 s. b. toz şeker
- 1 yumurta
- 2- 2,5 s. b. un

Pastacı Kreması;

- 1 lt. süt
- 4 yumurta
- 100 gr. un
- 50 gr. nişasta
- Tuz

Un haricindeki malzemeler derin bir kap içerisinde karıştırılır. Azar azar un ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 2 parçaya bölünür ve ilki düz bir zemin üzerinde çok kalın olmayacak şekilde açılır. Tartölet kalıbından daha büyük bir kopat veya kâseyle yuvarlak olacak şekilde kesilir. Kesilen hamurlar margarinle yağlanmış tartölet kalıplarına yerleştirilerek kabarmaması için tabanı çatalla delinir. Hazırlanan tartöletler ısıtılmış 170C fırında kenarları pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından alınır ve soğumaya bırakılır. Kreması hazırlanır. Soğuyan krema tartöletlerin içerisine doldurulur. Süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...



ARMUTLU TART

Malzemeler;

- 500 gr. un
- 300 gr. tereyağı
- 1 adet yumurta
- 150 gr. pudra şekeri
- Vanilya ve limon rendesi
- 1/2 kg. elma

Un havuz yapılarak yumuşatılmış tereyağı, pudra şekeri, yumurta konularak yoğrulur ve buzdolabında 30 dk. dinlendirilir. Merdaneyle 0,5 mm açılarak yağlanmış kalıba yerleştirilir. Tabanına çatal ile delikler açılır. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dk. altın sarısı olana dek pişirilir. Elma kullanılacaksa az su, şeker, tane karanfil, anason, kabuk tarçın içinde 3 dk. haşlanır , soğutularak kullanılır, tekrar fırınlanır. Afiyet olsun...



-EKMEKLER-

SUSAMLI SANDVIÇ EKMEĞİ

Malzemeler;

- 4 s. b. un
- 2 y. k. ayçiçek yağı
- 1 y. k. toz şeker
- 2 ç. k. tuz
- 1 paket instant maya
- 1 s. b. ılık süt
- Yeteri kadar ılık su

Üzeri İçin;

- 1 kâse susam
- 1 ç. b. su
- 3 y. k. pekmez

Unu derin bir kâseye alınır. Maya , toz şeker ve tuz eklenip karıştırılır. Ayçiçek yağı ve süt eklenip karıştırılır. Yavaş yavaş ılık su eklenerek ele az yapışan bir hamur olana dek yoğurulur. Hamurun üzerini örtülüp 45 dk. mayalandırılır . Eller az yağlanarak mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler koparıp sandviç şekli verilir. Yağlı kağıt serilen tepsiye dizilir. Kalan tüm bezelere aynı işlem uygulanır. Sandviçlerin üzerine keskin bir bıçakla derin olmayan vev çizikler yapılır. Pekmez ve suyu karıştırılarak fırça yardımıyla sürülür. Susam serpilerek 20dk. tepsi mayası için beklenir. Önceden ısıtılmış 200C'lik fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

KAYNAK;Lezzetlibol.com



RULO EKMEK

Malzemeler;

- 2.5 s. b. Un
- 1 paket instant maya
- 1 ç. k. tuz
- 1 t. k. margarin
- 1 s b. ılık süt

İçi için;

- 1 adet büyük boy haşlanmış patates
- 1 adet taze soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 ç. b. rendelenmiş beyaz peynir
- 1 y. k. biber salçası
- 1 y. k. sıvıyağ
- 1/2 ç. k. karabiber
- ½ ç. k. tuz
- 2 y. k. susam

Üzeri için; 1 yumurta sarısı ve 2 y. k. susam

Unu elenip maya ile karıştırılır. Tuz, margarin ve ılık sütü ilave edilerek yoğurulur. Üzerini kapatılıp ılık ortamda 40-50 dk. mayalandırılır. Haşlanmış patatesin kabuğu soyulup rendelenir. Taze soğanı ve maydanozu ince doğrayıp patatese eklenir. Peynir rendesi, biber salçası, sıvıyağ, karabiber ve tuz ilave edilip karıştırılır. Kalıp margarin ile yağlanır. Hamur açılarak iç malzeme yayılıp rulo yapılır ve kalıba konur. Tekrar mayalanması için beklenir.15-20 dk. Yumurta sarısı sürülerek susam serpilir. Üzeri bıçakla kesilir ve 180C'de 25-30 dakika pişirilir. Afiyet olsun...



TRABZON EKMEĞİ

Malzemeler;

- 100 gr. ekşi maya
- 10 gr. yaş maya
- 10 gr. tuz
- 600 gr. un
- 200 gr. su

Un elendikten sonra ortası havuz şeklinde açılır. Yaş maya, ekşi maya, su, tuz ekleyip yoğurulur. 1 saat ılık ortamda mayalanması beklenir. Hafifçe yoğrulup gazı alınarak 20 dk. daha beklenir. şekil verilir, örgü yapılarak yerleştirilir. Tepsi mayası için beklenir.150C'de pişirilir. Afiyet olsun...



KAHVATI EKMEĞİ

Malzemeler;

- 4-4,5 s. b. un
- 1 paket instant maya
- 2.5 . b. ılık süt
- 1 adet yumurta
- 1 y. k. toz Şeker
- 1 t. k. tuz
- 2 y. k. sıvıyağ

Un elenip mayayla karıştırılır .Süt, yumurta, Şeker, tuz ve sıvıyağ eklenip yoğurulur. Oda ısısında 40-45 dk. bekletilir . Fırın tepsisine yağlı kâğıt yayılır. Mayalanan hamur tekrar hafifçe yoğurulup yuvarlanır ve tepsiye alınır. Tepsi mayası için 20 dk. beklenir . zerine sıvıyağ sürülerek un serpilir. 180 derecede 25-30 dk. pişirilir. Afiyet olsun...



ZEYTİNLİ EKŞİ MAYALI EKMEK

Malzemeler;

- 500 gr. un
- 1 paket ekşi maya
- 1,5 t. k. tuz
- 2 t. k. toz şeker
- 1.5 s. b. ılık su
- 2-3 y. k. zeytinyağı
- 1/2 s. b. ince doğranmış zeytin
- 1 y. k. un (kalıp için)

Un derin bir kaba elenir. Ekşi maya tuz ve toz şekeri ilave edilip kaşıkla karıştırılır. ılık su ve zeytinyağı eklenir ve mikserin hamur karıştırıcı uçlarıyla 1-2 dk. karıştırılır. Ele yapışmayan hamur haline gelinceye kadar yoğurmaya devam edilir. Üzerine nemli bir bez örtülerek yaklaşık 2.30 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamuru 40x40 cm. boyutunda açılır. Üzerine zeytinler serpilerek rulo şeklinde sarılır. Pişirme kalıbına un serpilir ve hamur kalıba alınır.30dk tekrar mayalanması beklenir. Keskin bir bıçakla birkaç yerinden 2-3 mm. derinliğinde çizilir.180C fırında pişirilir. Afiyet olsun...



İÇ DOLGULU RULO EKMEK

Malzemeler;

- 15 gr. yaş maya
- 1 y. k. bal
- 1 y. k. sıvıyağ
- 1 ç k. tuz
- 2.5 ç. ılık su
- Aldığı kadar un

İçi için;

- Sucuk
- Kaşar peyniri
- 1 y. k. tereyağı
- Yeşil soğan

Üzeri için;

- 1 yumurta
- Haşhaş tohumu

1 kapta maya ılık suyla karıştırılarak, diğer malzemeler eklenip hamur yoğrulur.1 saat mayalandırılır. Mayalanan hamur açılır. Ortasına malzemeler konularak rulo şeklinde sarılır. Tepsiye alınarak tepsi mayası için beklenir. Yumurta sarısı sürülerek haşhaş serpilir. Önceden ısıtılmış 200C fırında 25 dk. Pişirilir. Afiyet olsun...



SUSAMLI EKMEK

Malzemeler;

- 1 s. b. ılık süt
- 1 s. b. sıvıyağ
- 1 s. b. ılık su
- 1 adet yumurta
- 1 paket yaş maya
- 2 silme t. k. tuz
- 4 y. k. şeker
- Yaklaşık 7 s. b. un

zeri için;

- Yumurta sarısı
- Susam

Yoğurma kabına su, süt, yaş maya ve fiske şeker alınarak karıştırılır. Mayanın erimesi sağlanır. Ardından sıvıyağ, yumurta, tuz ve şeker eklenir. Un azar azar eklenerek yoğrulur. Yoğrulan hamur 30-45 dk. dinlenmeye bırakılır. Hafifçe yoğrularak kalıba yerleştirilir veya tepside şekil verilerek 20 dk.tepsi mayası gelmesi beklenir. zerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir.2 yerinden verev çizilerek 190C'de 20-25 dk. Pişirilir. Afiyet olsun...



-TAHIL TATLILARI- ÇİKOLATALI SARAY HELVASI

Malzemeler;

- 2 s. b. un
- 1 s. bardağından 1 parmak eksik pudra şekeri
- 100 gr. tereyağı veya margarin

Üzeri için;

- Bitter çikolata

Yağ tencereye alınarak eritilir. Un konularak renk alana kadar kısık ateşte 20-25 dk. kavrulur. Pudra şekeri eklenerek demlenmeye alınır . Demlendikten sonra istenilen şekil verilerek servis tabağına alınır. Benmaride eritilen çikolatayla süslenir. Afiyet olsun...



PORTAKALLI İRMİK TATLISI

Malzemeler;

- 250 gr. irmik
- 250 gr. toz şeker
- ½ lt. süt (2,5 su b.)
- 50 gr. çam fıstığı
- 1/2 portakal rendesi
- 100 gr. tereyağı

Tencere de yağ eritilip, irmik eklenerek kavrulur. İrmiğin rengi kahveye dönmeye başlayınca fıstıklar eklenerek kavurmaya devam edilir . İstenen renk oluşunca kaynatılan şekerli süt içine dökülür. Sütü çekene kadar karıştırmaya devam edilir. Sütü çekince altı kapatılarak tencerenin kapağı da kapatılarak 15 dk. demlenmeye bırakılır. Rendelenmiş portakal kabuğu ilave edilir. Afiyet olsun...



İRMIK HELVASI

Malzemeler;

- 1 s. b. İrmik
- 100 gr. tereyağı
- 2 s. b. süt
- 30 gr. am fıstığı
- 1 s. b. Şeker

Tereyağı eritilir. İrmik eklenerek rengi sarıdan kahveye dönene kadar kavrulur. Fıstıklar eklenerek kavurmaya devam edilir. İstenen renk alınca önce süt ardından Şeker eklenerek sütü çekene kadar karıştırmaya devam edilir. Kapak kapatılarak 20-25 dk. demlendirilir. Afiyet olsun...



UN HELVASI

Malzemeler;

- 125 gr. tereyağı
- 2 s.b. un
- 1 s.b. toz Şeker
- 1 s.b. süt
- 1 s.b. su
- 1 y.k. am fıstığı

Tereyağı eritilir. Elenmiş un ilave edilir. Orta ateşte karıştırılarak renk alana kadar fıstıkla beraber kavrulur. Ayrı bir kapta süt, su ve toz Şeker karıştırılır, unlu karışıma eklenir. Helva sütü ve suyu çekene kadar karıştırılır. Kapağı kapatılarak 20 dk. demlenmeye bırakılır. Afiyet olsun...



KREMALI İRMİK HELVASI

Malzemeler;

- 1 s. b. irmik
- 100 gr. tereyağı
- 2 s. b. süt
- 30 gr. çam fıstığı
- 1 s. b. şeker

Pastacı Kreması;

- 1 kg. süt
- 200 gr. şeker
- 80 gr. un
- 60 gr. nişasta
- 3 yumurta sarısı
- Vanilya

Yağ eriyince irmik eklenir. Kısık ateşte irmiğin rengi sarıdan kahveye dönünce fıstıklar eklenerek kahveleşene kadar kavrulur. Süt ve şeker karıştırılarak eklenir. Sütü çekene kadar karıştırmaya devam edilir. Kapağı kapatılarak 20-25 dk. demlenmeye bırakılır. Krema için; Gerekli malzemeler pürüzsüz karıştırılarak pişirilir, soğuyunca 100 gr. Süt, 30 gr. şanti çırpılarak eklenir. (Krema için ½ ölçü yeterli) Afiyet olsun...



ÇEKME HELVA

Malzemeler;

- 5 s. b. un
- 1 s. b. pudra şekeri
- 5 y. k. margarin

Un tabanı kalın bir tavanın içerisinde kısık ateşte rengi dönene ve kokusu çıkana kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra hemen ocaktan alınır ve varsa topakları yok etmek için süzgeçten elenir. Derin bir kabın içerisine alınır ve pudra şekeriyle karıştırılır. Tereyağı eritilir ve sıcak haldeyken unlu karışımın içerisine eklenir ve karıştırılır. Kurabiye hamuru gibi olması gerekmektedir. Dikdörtgen ya da yuvarlak kabın içerisine alınır. 2-3 saat buzdolabında bekletilir. Afiyet olsun...

KAYNAK;internet sitesi(yemek.com)



AŞURE

Malzemeler;

- 400 gr. buğday
- 125 gr. kuru fasulye
- 125 gr. nohut
- 150 gr. kuru kayısı
- 200 gr. kuru üzüm
- 150 gr. kuru incir
- 1 y. k. rende portakal
- 800 gr. şeker
- 5 lt. su
- 1 s. b. süt

Süsleme İçin;

- Dolmalık fıstık
- Kuş üzümü
- Ceviz
- Kayısı
- İncir
- Nar
- Fındık
- İsteğe bağlı kavrulmuş susam, tarçın

Buğday nohut ve fasulye ayrı ayrı haşlanır. Kayısı incir yıkanarak doğranır. Portakal rendelenir. Buğday, nohut ve fasulye sürekli yavaş yavaş karıştırılarak su eklenerek kıvam alana kadar pişirilir. Şeker eklenir. Kuru meyveler eklenerek 1-2 taşım kaynatılır. Demlenmeye bırakılır. Kaselele konarak soğutulur .servisten önce süslenir. Afiyet olsun...



-ÇIRPILARAK HAZIRLANAN HAMURLAR-

MOZAİK KEK

Malzemeler;

- 250 gr. tereyağı
- 250 gr. pudra şekeri
- 6 adet yumurta
- 300 gr. un
- 1 paket kabartma tozu
- 25 gr. kakao
- 40 ml. süt
- 1 tatlı k. Vanilya

Yağ ile şeker krema kıvamına gelene kadar çırpılır. Yumurtalar tek tek eklenip, iyice karıştırılır. Hamur ikiye ayrılır. Birinin içerisine süt ve kakao eklenip çırpılır. Kalıp yağlanır ve unlanır. Kaşık kaşık kalıba hamur eklenir. 180 derecede 50 dakika pişirilir. Tamamı kakaoluda yapılabilir. Afiyet olsun...



KREMA HALİ KEK

Malzemeler;

- 1.5 s. b. toz şeker
- 250 gr. margarin
- 4 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1.5 s. b. ılık süt
- 3.5 s b. un
- 3 tepeleme y. k. kakao

Oda sıcaklığındaki margarin ve şeker krema haline gelene kadar çırpılır. Yumurtalar oda sıcaklığında tek tek kırılıp çırpılmaya devam edilir. Son olarak (tozlar) un, vanilya, kabartma tozu elenir, spatula yardımıyla karıştırılır. Koyu muhallebi elde edildiği zaman hamur ikiye ayrılır. Birine kakao ve sütü eklenip, karıştırılır. Kalıp yağlanır, beyaz hamur dökülür, daha sonra kakaolu karışım dökülür. İstenirse dairesel hareketler yapılır. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 45 dakika pişirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK;SAHRAP SOYSAL



KAKAOLU CUPCAKE

Malzemeler;

- 2 adet yumurta
- 1 s. b. toz şeker
- ½ s. b. ayçiçek yağı
- ½ s. b. süt
- 1.5 s. b. un
- 3 y. k. kakao
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu(isteğe bağlı)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yumurta ve şeker mikserde yüksek devirde çırpılır. Ayçiçek yağ, süt eklenir. Kakao, un, kabartma tozu bir kaptan harmanlanır. Kalıbın içlerine kek kapsülü yerleştirilir. Kapsüllerin 2/3 ü dolana kadar hamur konur. 180 derece fırında pişirilir. İstenildiği gibi süslenir. Afiyet olsun...



SÜRPRİZ MUFFİN

Malzemeler;

İç harcı;

- 1.5 s. b. Hindistan cevizi
- 2 adet yumurta akı
- 1 ç. b. pudra şekeri

Hamur için;

- 3 adet yumurta
- 1.5 ç. b. şeker
- 1 ç. b. süt
- 1 ç b. sıvıyağ
- 1.5 s. b. un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 y. k. kakao

İçi için tüm malzemeler bir kaptayla yoğrulur ve tek tek elle yuvarlanır. Kek için yumurta ve şeker iyice çırpılır. Önce sıvılar sonra tozlar eklenerek karıştırılır. Önceden ısıtılmış 180 derecede 20-25 dakika pişirilir. Afiyet olsun...



SEVGİLİ CUPCAKE

Malzemeler;

- 3 adet yumurta
- 1.5 s. b. şeker
- 1 s. b. sıvıyağ
- 1 s. b. yoğurt
- 2 s. b. un
- 1 s. b. kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 fiske karbonat

Yumurta ve şeker mikserin yüksek devrinde fom oluşana kadar çırpılır. Sıvıyağ ve yoğurt eklenip en düşük hızda çırpılır. Diğer bütün malzemeler eklenip spatula ile karıştırılır. Muffin tepsisi yağlanır ve kek harcı kalıpların 2/3 ü dolacak şekilde bölüştürülür. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirilir. İstenildiği gibi süslenir. Afiyet olsun...



SADE KAKAOLU CUPCAKE

Malzemeler;

- 5 adet M boy yumurta
- 250 gr. tereyağı veya margarin
- 1 dolu su b. Şeker (200 gr.)
- 2.5 su b. Un (250 gr.)
- 2 yemek k. kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Fırın tepsisine cupcake kapsülleri yerleştirilir. Bir kabın içerisinde tereyağı eritilip, kakao eklenerek karıştırılır. Tüm ön hazırlıklar bittikten sonra oda sıcaklığındaki yumurta ve şeker fom yapılır. Un, vanilya ve kabartma tozu elekten geçirilerek yumurtaya ilave edilir. En son yağlı karışım ilave edilerek homojen bir karışım elde edilir. Tüm cupcake kapsüllerinin 2/3 ününe kadar hamur koyulur. Isıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir.. Üzerleri çatlayıp kabardıktan sonra pişip pişmediği kürdanla kontrol edilir. Kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir. İsteğe göre süslenir. Afiyet olsun...

KAYNAK;Aylaninmutfaksirlari.blogspot.com



ÇİKOLATALI MUFFİN

Malzemeler;

- 1 s. b. toz şeker
- 1 ç. b. süt
- 1 ç. b. yoğurt
- 1 ç. b. ayçiçek yağı
- 2 adet yumurta
- 2/3 ç. b. eritilmiş soğutulmuş tereyağı
- 3-4 y. k. kakao
- 2 s. b. un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 100 gr. bitter çikolata

Yumurta ve toz şeker 6-7 dakika çırpılır. Sırayla süt, yoğurt, yumurta, sıvıyağ ve tereyağı ekleyip karıştırılır. Elenen un, vanilya, kabartma tozu, kakao ve karbonat eklenerek spatula yardımıyla karıştırılır. Son olarak kırılmış çikolata parçaları eklenir ve muffin kalıplarına 2/3'ü dolacak şekilde dökülür. Isıtılmış fırında 25 dakika pişirilir. Kürdanla pişip pişmediği kontrol edilir. Afiyet olsun...



CUPCAKE BROWNİ KEK

Malzemeler;

- 3 adet yumurta
- 1 s. b. süt
- 1 s. b. şeker
- ½ s. b. sıvıyağ
- 2 s. b. un
- 3 y. k. kakao
- 1 paket kabartma tozu

Sos için;

- ½ s. b. margarin (120 gr.)
- 1.5 s. b. süt
- ½ s. b. toz şeker
- 2 y. k. kakao

Şeker ve yumurtalar çırpılır. Fom oluştuktan sonra sıvılar eklenir. Ardından tozlar elenerek eklenir ve spatula yardımıyla karıştırılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika arasında pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra soğuyan sos üzerine sürülür. Krem şanti ve şekerlemelerle süslenir. Afiyet olsun...



ÇİKOLATALI MUZLU KEK

Malzemeler;

- 2 adet yumurta
- 70 gr. toz şeker
- 120 gr. zeytinyağı
- 2 adet olgunlaşmış muz
- 120 gr. yoğurt
- 140 gr. un
- 14 gr. kakao
- 1 t. k. kabartma tozu
- 4 gr. karbonat
- 1 çimdik tuz
- 100 gr. bitter çikolata

Sos için;

- 200 gr. bitter çikolata
- 4 y. k. Krema

Yuvarlak kek kalıbına yağlı kâğıt kesilip yerleştirilir ve kâğıt yağlanır. Bir kaba yumurta ve toz şeker koyulup çırpılır. Yavaş yavaş sıvıyağ eklenir ve biraz daha çırpılır. Ayrı bir kaptan un, kakao, kabartma tozu, karbonat ve tuz harmanlanır ve yumurtalı karışımın içine bir yandan yavaşça çırparak eklenir. En son muz püresi ve yoğurt ayrı bir kâsede karıştırıldıktan sonra ilave edilir ve sadece karışana kadar çırpılır. Çikolata kırıkları da eklenip spatula ile karıştırılır. Tepsiyeye dökülerek 160 derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkartılabilir. Sos için ise krema kaynatılır ve içine çikolata parçaları eklenip eritilir. Üzerine sos eklenir ve servis yapılır. Afiyet olsun...



FİNCAN KEK

Malzemeler;

- 2 adet yumurta
- 2 s. b. şeker
- 1/2 s. b sıvı yağ
- 2 ç. b. un
- 3 t. k. kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ç. b. süt
- 2 k. f. damla çikolata

Fincanlar yağlanır. Tencereye fincanların yarısına gelene kadar su eklenir. Yumurta, şeker iyice çırpılır. Süt, yağ eklenip karıştırılır. Un, kabartma tozu, kakao, damla çikolataları kek harcına eklenir karıştırılır. Fincanlara doldurulur. Pişerken yağlı kâğıt örtülür. Su kaynayana kadar yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte pişirilir. Afiyet olsun...



PIYANO KEK

Malzemeler;

- 2 adet yumurta
- 1/2 s. b. şeker
- 1/2 s. b. sıvıyağ
- 1/2 s. b. süt
- 1 s. b. un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 y. k. kakao

Keki Islatmak İçin; 1. 5 s. b. süt, 2 y. k. kakao

Krema İçin;

- 3 s. b. süt
- 2 Türk kahvesi fincanı şeker
- 2 Türk kahvesi fincanı un
- 200 ml. sıvı krema

Üzeri İçin; Kakao

Yumurta ve şeker çırpılır. Önce sıvılar ardından elenmiş ve harmanlanmış toz gereçler eklenerek kek hamuru hazırlanır. Yağlanmış fırın kabına harç dökülür. Isıtılmış 175 derece fırında 20-25 dakika pişirilir. Kek pişerken kreması hazırlanır. Süt, şeker ve un tencereye alınarak koyulaşana kadar pişirilir. Ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Pişen kek fırından alınarak üzerine süt ve kakao karışımı gezdirilir. İlnmiş olan kremaya son olarak sıvı krema ilave edilir ve mikser ile çırpılır. Kekin üzerine yayılır. 3-4 saat buzdolabında dinlendirilip servis yapılır. Afiyet olsun...



TOPKEK

Malzemeler;

- 4 adet yumurta
- 1 s. b. toz şeker
- 1 s. b. süt
- 2 s. b. un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Damla çikolata
- 1 s. b. sıvıyağ

Yumurta ve şeker çırpılır. Önce sıvılar sonra un, kabartma tozu ve vanilya eklenerek karıştırılır ve minik kek kapsüllerinin yarısına kadar dökülür. Üzerine damla çikolata eklenir. Kürdanla damla çikolataların yarısı hafifçe hamura batırılır. Önceden ısıtılmış 180C fırında pişirin. Afiyet olsun...



ISPANAKLI KREM ŞANTİLİ KEK

Malzemeler;

- 4 adet yumurta
- 1/2 . b sıvıyağ
- 1/2 . b süt
- 1/ . b ılık su
- 1.5 s. b. Ispanak püresi

zeri İçin; 2 paket krem Şanti , Süt

Süsleme İçin; ½ paket ptibr bisküvi, 1 y. k. kakao

Öncelikle ıspanak haŐlanıp blenderden geçirilip pre haline getirilir. Keki için Şeker, yumurta fom oluşana kadar çırpılır ve sıvılar eklenir. En son tozlar ve ıspanak eklenir. Yağlanmış tepsiye dökülüp 180 derece fırında üzeri pembe oluncaya kadar pişirilir. Krem Şanti zerindeki tarife göre hazırlanır. Pişen kek Şekerli süt ile ıslatılır. Kek soğuduktan sonra kremŐanti üzerine gezdirilir ve en son bisküviler toz haline getirilip içine 1 y. k. kakao eklenip keke serpilir. Afiyet olsun...

KAYNAK;İnternet Sitesi;(nefiyemektarifleri.com)



KAKAOLU PUF KEK

Malzemeler;

- 115 gr. oda ısısında k p doğranmış tereyağı
- 65 gr. kakao
- 220 gr. un
- Bir fiske tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 5 adet yumurta(sarısı ve akı ayrılmış)
- 200 gr. + 50 gr. şeker
- 150 ml. s t

Un, kabartma tozu, kakao ve tuz elenerek harmanlanır. Karıştırma kabına yumurta sarıları alınarak 2 dk. mikser ile karıştırılır. 200 gr. şeker 3 seferde eklenerek 3-4 dk. daha  rpılır. Yumurtalı karışıma tereyağı 3er par a olacak şekilde eklenir, tamamen karışmadan diğer eklenmez. Kuru malzeme ve s t d n ş ml  eklenerek spatula ile karıştırılır. Temiz ve yağdan arındırılmış başka bir kaba beyazlar konur. Orta hızda  rpılırken yavaş yavaş 3 seferde 50 gr şeker eklenir ve 1-2 dk. daha  rpılır. Yumurta beyazları unlu karışıma 3 seferde spatula yardımıyla yedirilir. Afiyet olsun...



ZEBRA KEK

Malzemeler;

- 4 adet yumurta
- 1 s. b ayçiçek yağı
- 1 s. b süt
- 1 s. b şeker
- 2 s. b un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 y. k kakao

Şeker ve yumurta fom oluşana kadar çırpılır. Süt ve sıvı yağ eklenerek düşük devirde çırpılır. Un , kabartma tozu eklenip çırpılır. Karışımın yarısını başka bir kaba alınır. Kalan karışıma kakao eklenerek karıştırılır. Kalıp yağlanır. Tam ortasına gelecek şekilde beyaz karışımdan iki kaşık dökülür. Üzerine kakaolu karışımdan dökülür. Hamurlar bitene kadar bu şekilde hep ortaya konarak yavaş yavaş hamurların yayılması sağlanır. 170C'de ısınmış fırında 35 dk. pişirilir . Afiyet olsun...

KAYNAK İnternet sitesi;www.yemektariflerisayfasi.net



SADE KEK

Malzemeler;

- 3 adet yumurta
- 1.5 s. b şeker
- 1.5 s. b süt
- 1/2 s. b sıvıyağ
- 3 s. b un
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 ç. k. karbonat

Yumurta ve şeker mikserde 5 dk. çırpılır . Sıvıları eklenerek düşük devirde tekrar çırpılır . Limon veya portakal kabuğu rendesi eklenebilir. Un ve kabartma tozunu da ilave edilip karıştırılır. Tereyağı ile yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine hamuru dökülür ve birkaç kez zemine vurulur ki fazla hava kabarcıkları çıksın. 175C fırında pişirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK; kektariflerin.com



-KADAYIFLAR-

KADAYIF DOLMASI

Malzemeler;

- 300 gr. Kadayıf
- 200 gr. ceviz
- 2 y .k . toz şeker

Şerbeti İçin;

- 3 s . b. toz şeker
- 3 s. b. su
- 1 dilim limon

Kızartmak İçin; 1 lt. sıvı yağ

Bulamak için; 4 Yumurta, 1 ç. b. süt, vanilya

Şerbet hazırlanarak soğutulur. Ceviz dövülerek 2 y. k. şekerle karıştırılır.1 tutam kadayıf alınarak dört parmak kalınlığında sarmaya yetecek uzunlukta tezgaha yayılır. Cevizli karışımdan konarak rulo yapılır, hepsi bu şekilde hazırlanır . Yumurta süt ve vanilya bir kapta çırpılır. Kadayıf dolmaları azar azar kabın duvarına yakın bulanarak kızgın yağda kızartılıp soğuk şerbete atılır. Afiyet olsun...

KAYNAK; Ardanın Mutfağı



CEVİZLİ TEL KADAYIF

Malzemeler;

- 500 gr. tel kadayif
- 250 gr. tereyağı
- 250 gr. ceviz içi
- 2 y. k. pekmez
- Kaymak

Şerbeti için;

- 3 s. b şeker
- 3.5 s. b su
- 1 ç. k limon suyu

Şerbet hazırlanarak soğutulur. Kadayif elle didiklenir. Eritilen tereyağından 3-4 y. k. pekmezle fırın tepsisine sürülür. Didiklenen kadayıfın yarısı tepsiye döşenerek sıkıştırılır. Ceviz serpilerek kalan kadayıf üst kat olarak döşenir ve preslenir . Tatlının üzerine 10-15 dk. ağırlık koyulup bekletilir. 10C fırında pişirilir. Soğuk şerbet sıcak tatlıya dökülür. Afiyet olsun...



YASSI KADAYIF

Malzemeler;

- 2 su bardağından 1 parmak eksik un
- 1 s. b süt
- 1 s. b su
- 1 t. k kuru maya
- 1 y. k sıvıyağ
- 1 y. k toz şeker
- 1 ç. k silme tuz

Kızartmak İçin; Sıvıyağ

Şerbeti İçin;

- 3 s. b şeker
- 3 s. b su
- 1 dilim limon

Şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Hamur için tüm malzemeler bir karıştırma kabında karıştırılarak mayalanması için 20-25 dk. dinlenmeye bırakılır. Isınan tavaya kepçe (yarım) yardımıyla hamurdan koyularak tek tarafı pişirilir. Alt, üst yapılmaz! Pişirilmeyen tarafa ceviz eklenir ve kapatılır. Daha sonra tencereye bol sıvıyağ koyulur ve kızartılır. Soğuk şerbete sıcak tatlı batırılır. Afiyet olsun...



KÜNEFE

Malzemeler;

- 300 gr. kadayıf
- 2 s. b. su
- 2 s. b. şeker
- 100 gr. tereyağı
- 300 gr. tuzsuz dil peyniri
- 1 dilim limon
- 1 y. k. pekmez

Şerbet hazırlanarak soğumaya bırakılır. Kadayıflar 3-4 cm. uzunluğunda koparılarak küçültülür. Tepsi tereyağının yarısı ile ovularak yağlanır. Kadayıfın yarısı tepsiye yayılır. Üzerine peynir serpilir, hafifçe bastırılır. Kadayıfın yarısı peynirin üzerine döşenir ve tekrar sıkıca bastırılır. Kalan yağla künefe çevrilince tepsi tekrar yağlanır. Ocağa her tarafı eşit pişecek şekilde döndürülerek pişirilir. Piştikten sonra üzerine şerbet dökülür. Sıcak olarak servis yapılır. Afiyet olsun...



-ÖZLEŞTİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR-

EV BÖREĞİ

Malzemeler;

- 1 kg. un
- 3 y. k. tuz
- 2 adet yumurta
- 2 s. b. yoğurt
- 1 k. f. sıvıyağ
- 1 y. k. sirke
- 3 ç. b. su
- 250 gr. eritilmiş tereyağı

İç Harcı;

- 750 gr. beyaz peynir
- 1 t. k. pul biber
- 1 ç. k. karabiber
- 1 t. k. kekik
- 1/2 demet maydanoz

İç Harcı;

- 4 adet patates
- 1 adet soğan
- 1/2 ç. b. sıvıyağ
- 1.5 y. k. salça
- 1 t. k. tuz
- 1 ç. k. karabiber
- 1 ç. k. pul biber
- 1 ç. k. nane



Unu tezgâha elenerek havuz yapılır. Ortasına tüm malzemeyi koyularak yoğurulur. Oda ısısında 1 saat dinlendirilir. İç harcını hazırlanır. Dinlenen hamur 40 gr. lık bezelere ayırılır. Üzerine hafif un ve nişasta karışımı serperek önce merdane daha sonra oklava yardımıyla açılır. Eritilen yağ yufkaların üzerine fırça yardımıyla sürülür. İç harcı koyularak dilediğiniz gibi şekil verilir. Yumurta sarısı sıvıyağla karıştırılarak sürülür. Susam çörekotu serpilir. 180C de kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...

KAYNAK; Beyaz Mutfak

ÇİĞ BÖREK

Malzemeler;

- 4 su b. un
- 1 y. k. yoğurt
- 1 s. b. su
- 1 ç. k. tuz

İç Harcı;

- 250 gr. kıyma
- 1 rende soğan
- Tuz, karabiber
- ½ s. b. Su (Yoğrulurken kaşık kaşık eklenir.)

Hamuru yoğurularak 1 saat dinlendirilir. 15 adet beze yapılır. Merdane ve oklava yardımıyla tabak büyüklüğünde açılır. Açılan hamurun içerisine yarım ay şeklinde ½ cm. dıştan boşluk bırakarak iç yayılır. Ağı kapatılır ve kızgın yağda sürekli üzerine kevgir yardımıyla yağ atılarak kızartılır. Afiyet olsun...

KAYNAK; Sofra Dergisi



PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

Malzemeler;

- 4 s. b. un
- 1 yumurta
- 2 y. k. yoğurt
- 1 ç. k. tuz
- ¾ s. b. Su
- 1/2 paket margarin

İçi için;

- ½ kg. peynir
- 1 yumurta
- ½ demet maydanoz

Kızartmak için;

- 1 lt. ayçiçek yağı

Un elenir, tuzla harmanlanır ve havuz şeklinde açılır. Ortasına çırpılmış yumurta, yoğurt ve su konularak hamur toparlanana kadar çatalla karıştırılır. Daha sonra yoğrulur. Hamur özleştikten sonra bıçakla kesilerek gözenek olup olmadığına bakılır. Gözenekler yoksa hamur 1 saat oda ısısında dinlendirilir. 15 bezeye ayrılır, 3lü grup oluşturulur. 5 hamur aralarına margarin sürülerek üst üste koyulur. Üst katlar yağlanmaz. Buzdolabında 30 dk. dinlendirilir . Küçük pasta tabağı büyüklüğünde açılır. İç konup kapatılarak kızgın yağda kızartılır. Yağlı kağıt üzerine alınır. Afiyet olsun...

KAYNAK;Gönül Çağdaş'ın Mutfağından...



KIYMALI KÜRDAN BÖREĞİ

Hamuru İçin;

- 2 yumurta (1 sarı üzerine)
- 1 ç. b. ılık süt
- 1 ç. b. sıvıyağ
- 1 t. k. sirke
- 1 t. k. tuz
- 3 s. b. un

İç Harcı;

- 2 adet kuru soğan
- 200 gr. kıyma
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Arası İçin;

- 75 gr. eritilmiş tereyağı
- ½ ç . b . sıvıyağ



İç harcı hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Hamuru için un tuzla harmanlanır ve havuz şeklinde açılır. İçerisine malzemeler koyulur ve karıştırılır. Un kendisini toparlamaya başladığı zaman alt üst unlanır ve hafif yoğrulur. 30 dk.-1 saat dinlendirilir. Dinlenen hamur 6 bezeye ayrılır. Bir yandan margarin eritilir ve sıvıyağ eklenir. 1. beze ince bir şekilde açılır. Üzerine 2. beze koyulur ve yuvarlak kurabiye kalıbı yardımıyla kesilir. 1 tatlı k. kıyma harcından koyulur ve ikiye katlanarak açık kısımları kürdan yardımıyla kapatılır. Bu işleme bezeler bitene kadar devam edilir. Üzerlerine sürmek için ayrılan yumurta sarısı yağ karışımına eklenir ve böreklerin üzerlerine sürülür. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcak servis edilir. Afiyet olsun...

KAYNAK;Youtube: edamutfatka kürdan böreği

MANTI

Malzemeler;

- 3 s. b. un
- 1 s. b. su
- 1 yumurta
- 1/2 s. b. un(yoğururken)
- 1 ç. k tuz

İç Harcı İçin;

- 250 gr. kıyma
- 1 ç. k. tuz
- ½ silme ç. k. karabiber
- ½ silme ç. k. pul biber
- 1 rende soğan

Sosu İçin;

- 2 y. k. salça
- 3 y. k. sıvıyağ
- Nane+ pul biber+ tuz +2-3 y. k. mantı suyu

İç harcı hazırlanır. Hamur yoğrulur ve 30 dk.-1 saat dinlendirilir. Yırtılmayacak bir şekilde açılır. Rulet yardımıyla küçük kareler kesilir. İçlerine kıymalı harçtan koyulup köşeleri ortada buluşturulur. Bir yandan sos yapıp, bekletilir. Bir tencereye su koyulur, kaynayanca tuz atılır. Kaynayan suya mantı eklenir ve pişirilir. Çukur bir tabakta yoğurt ve sos eşliğinde servis edilir. Afiyet olsun...



SU BÖREĞİ

Malzemeler;

- 5 s. b. un
- 4 yumurta
- 2/3 s. b. Su
- ½ t. k. tuz

İçi İçin;

- 600 gram peynir
- 1 demet maydanoz

Yağlamak İçin ;

- 200 gr. margarin
- 1 ç. b. zeytinyağı

Haşlamak İçin;

- 4-5 lt. sıcak su
- ½ t. k. tuz
- 1 y. k. zeytinyağı



4-5 lt . soğuk su(hamuru haşladıktan sonra şoklamak için)

Hamur yoğrulup dinlendirilir 10 bezeye bölünür. 2 tanesi alt ve üst için haşlanmaz . İlki tepside biraz büyük açılarak yağlanmış tepsiye yayılır. Kalan 8 parça açılarak yağ ve tuz atılmış kaynayan suya yavaşça bırakılarak yapışmaması için sürekli hareket ettirilir. Ortalama 1 dk. haşlanır . Hamurları alınca soğuk suya atılarak durulanır. Fazla suyu akıtılarak tepsideki yağlanmış yufkanın üzerine yayılır. Her yufkadan sonra ortalama 2 y. k. yağlanır. 5.yufkadan sonra içi yerleştirilir. Yufkalar bitene kadar işlem devam edilir. En üst kata haşlamadan yufka yayılarak yağlanır. Fazla kenarları içe doğru kıvrılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Ocak üzerinde de çevrilerek pişirilebilir. Afiyet olsun...

PATATESLİ GÖZLEME

Malzemeler;

- 4.5 s. b. un
- 2 s. b. ılık su
- 2 y. k. sıvıyağ
- 1 t. k. tuz

İç Harcı İçin;

- 3 orta boy patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 y. k. sıvıyağ
- 1 t. k. tuz
- 1 t. k. pul biber
- 1 t. k. karabiber

Un tezgâhta tuz ile harmanlanarak havuz şeklinde açılır. Ortasına sıvıyağı ve ılık su yavaş yavaş koyulup karıştırılır ve daha sonra yoğurma işlemine geçilir. Hamur bezelere ayrılır . İç harcı için patatesler büyük tencerenin içerisinde haşlanarak püre yapılır. Soğanlar küp şeklinde doğranır, sıvıyağ eklenen tavada kavrulmaya bırakılır. Patatesler soğan karışımına eklenir . Tuz, pul biber, karabiber eklenir ve karıştırılır. Ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Her bir beze ince ince açılır yarım ay olacak şekilde iç harç konur ve kapatılır. Saç ısıtılır ve pişirmeye bırakılır. Pişen gözlemelere fırça yardımı ile tereyağını sürülür. Sıcak servis edilir. Afiyet olsun...



PEYNİRLİ GÖZLEME

Malzemeler;

- ½ y. k. kuru maya
- ¾ s. b. ılık su
- 2 s. b. un
- 1 ç. k. tuz

İçi için;

- 200 gr. lor peynir
- ¼ demet maydanoz
- 1/2 ç. k. tuz
- Pul biber

Un elenerek tuzla harmanlanır. Havuz yapılır. Maya ve ılık su karıştırılır ve havuzun içine dökülerek yoğrularak özleştirilir. Sert bir hamur olduğu için çok yoğrulur. Yoğrulan hamur 30 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur un ilavesiyle oklava yardımıyla açılır. İç konularak kapatılır. Isınan teflon tavada ya da sacta pişirilir. Tereyağıyla yağlanır. Sıcak servis edilir. Afiyet olsun...



PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

Malzemeler;

- 4 s. b. un
- 1 adet yumurta
- 1/2 s. b. süt
- 1/2 s. b. yoğurt
- 1/2 s. b. sıvıyağ
- 1 y. k. sirke
- 1 t. k. tuz
- 150 gr. eritilmiş tereyağı

Üzeri İçin;

- 1 y. k. yoğurt
- 1 ç. b. sıvıyağ

İç Harcı İçin;

- 1 kg. patates
- 2 adet soğan
- 1 t. k. tuz
- 1 t. k. pul biber



Patatesler haşlanarak püre yapılır. Soğanlar küp küp doğranır. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Patatesler ilave edilir. Kaşar peyniri ve baharatlar eklenir.

Yumurta, süt, yoğurt, sıvıyağ, sirke ve tuzu karıştırılır. Yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. 6-8 bezeye ayrılarak dinlendirilir. Tereyağı eritilip soğutulur. Hamur bezeleri önce merdane daha sonra oklava yardımı ile açılır. Erimeş tereyağı fırça ile hamura sürülür. Hamur 2 ye kesilir. Uzun kenarına iç konarak yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye börekler yerleştirilir. Yoğurt, sıvıyağ karışımını fırça ile üzerine sürülür. 180 dere ısıtılmış fansız fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...

HAZIR YUFKADAN HAZIRLANAN BÖREKLER LOR PEYNİRLİ BÖREK

Malzemeler;

- 2 adet yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. sıvıyağ

İç Harcı İçin;

- 250 gram lor peyniri
- Pul biber
- Maydanoz

Üzeri İçin;

- Yumurta sarısı
- 1 t. k. sıvıyağ
- 4 adet sivri biber
- 2 adet büyük boy domates

Yufkalar üst üste koyulup ortadan ikiye kesilir. İki ayrı parça üst üste koyulur ve tekrardan yarıya kesilerek çeyrek yufkalar oluşturulur. İç harcı için maydanozlar ince ince kıyılır. Büyük bir kaba lor peyniri, maydanoz, pul biber, tuz eklenip karıştırılır. Bir parça yufka alınır ve üzerine fırça yardımıyla sıvıyağ sürülür. Kare kısmına iç harcı koyulur. Üçte ikisi sarılır. (5-6 santimetre kalacak şekilde.) Ay şekli yapılır ve uç kısımları birleştirilir. Boş kalan üçgen kısmı içe kıvrılır. İç harçtan bir yemek kaşığı alınır ve üzerine koyulur. Küçük küçük kesilen domates ve biberler eklenir. Üzerlerine yumurta sarısı, sıvıyağla bir kaptaki karıştırılır ve sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

KAYNAK;rumma.org



ISPANAKLI RULO BÖREK

Malzemeler;

- 3 adet hazır yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. sıvıyağ

İç Harcı;

- 400 gram ıspanak
- 150 gram labne
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 2 y. k. zeytinyağı
- 1 t. k. tuz

Üzeri İçin;

- 1 adet yumurta sarısı
- Susam
- 1 y. k. zeytinyağı

İspanaklar ince ince doğranır. Tavaya zeytinyağı koyulur ve ısınması beklenir.. Doğranan soğanlar eklenir ve kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine ıspanak eklenir. Suyunu salıp çektiği zaman ocaktan alınır ve ılıması beklenir. Ilınan iç harca labne peyniri eklenir ve karıştırılır. Yufkalar kolaylık için üst üste koyulur ve 4 parçaya bölünür. Her birine bir yemek kaşığı ıspanaklı harç eklenir ve oval tarafından rulo şeklinde sarılır. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı, zeytinyağı sürülüp, susam serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirilir. Afiyet olsun...



KIYMALI YARIM AY BÖREĞİ

Malzemeler;

- 4 adet hazır yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. Sıvıyağ

İç Harcı;

- 250 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet iri patates
- 1/2 ç. k. karabiber
- 1/2 ç. k. pul biber
- 1/2 ç. k. kırmızı toz biber
- 1 ç. k. tuz

Üzeri İçin;

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 t. k. sıvıyağ
- Susam

Öncelikle iç harcı hazırlamak için 1 adet iri patates rendelenir ve suda nişastası giderilmesi için bekletilir. İnce doğranmış kuru soğan hafif pembeleşince kıyma eklenerek kavrulur, ardından patates sudan sıkılarak alınarak eklenir ve 1-2 dakika karıştırılır. Ocaktan alınır. Bir yufka tezgâhta açılır ve fırça yardımıyla yağlanır. 4 adet yufka aynı şekilde araları yağlanarak devam edilir. Yuvarlak kurabiye kalıbı yardımıyla yuvarlaklar kesilir ve iç harcı koyulup kapatılarak kenarları birleştirilir. Yarım ay şekli oluşturulur. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilir. 1 adet yumurta sarısına 1 tatlı kaşığı sıvıyağ eklenip karıştırılır ve böreklerin üzerlerine sürülür. Susam serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



LOR PEYNİRLİ BURMA BÖREK

Malzemeler;

- 2 adet hazır yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. Sıvıyağ

İç Harcı İçin;

- 250 gram lor peyniri
- Yarım ç. k. Karabiber, pul biber, kırmızı toz biber
- Maydanoz

Üzeri İçin;

- 1 t. k. sıvıyağ
- 1 adet yumurta sarısı

Yufka düz bir zemine serilip 4 eşit parçaya bölünür. Elde edilen bir üçgenin üzerine sıvıyağ sürülür. Uzun kenardan 5-6 cm. kalacak şekilde sarılır ve büzülür. Açık kalan sivri kısma içe kapatılır ve iç harcı eklenir. 1 adet yumurta sarısına sıvıyağ eklenip karıştırılır. Bu karışım yufkanın kenarlarına sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



PATATESLİ KAŞARLI PAÇAVRA BÖREĞİ

1 adet yufka

İç Harcı İçin;

- 3 adet haşlanmış patates
- 50 gram kaşar
- Yarım ç k. karabiber
- 1 ç. k. tuz

Parçalı Karışım İçin;

- 1 yufka minik parçalanmış
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 yumurta

Üzeri İçin;

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 t. k. sıvıyağ



İç harcı için patatesler bir tencere haşlanır. Haşlanan patatesler bir kapta ezilir ve rendelenmiş kaşar eklenir. İsteğe göre tüm baharatlar ilave edilir ve soğumaya bırakılır. 1 adet yufka tezgâha yayılır, sıvı yağla yağlanır. Daire şeklindeki kalıpla 12 parça yuvarlak kesilerek yağlanmış muffin kalıplarının içine yerleştirilir. 1 adet yufka kâsede parçalanarak 1 kahve fincanı yoğurt, 1 kahve fincanı sıvı yağ, 1 adet yumurta kırılarak karıştırılır. Muffin kalıplarına yerleştirilen yufkaların üzerine sırasıyla parçalı karışım- iç harç- tekrar parçalı karışım konarak kenara sarkan parçalar üste kapatılır. 1 adet yumurta sarısı ve 1 tatlı kaşığı sıvı yağ karıştırılıp sürülür. İsteğe bağlı susam, çörekotu serpiştirilerek 180 derece ısınmış fırında pişirilir. Afiyet olsun...

PATATESLİ MUSKA BÖREĞİ

Malzemeler;

- 2 adet yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. Sıvıyağ

İç Harcı İçin;

- 1 adet kuru soğan
- 2 adet haşlanmış patates
- 1/2 ç. k. pul biber
- 1/2 ç. k. karabiber
- 1 ç. k. tuz

Üzeri için;

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 t. k. sıvıyağ
- Çörek otu veya susam

İç harcı için patatesler haşlanır ve bir kapta ezilir. Üzerine tuz, karabiber, pul biber ve soğanlar eklenir, karıştırılır. Bir yufka tezgâha serilir ve 6 cm. olacak şekilde uzun şeritler halinde kesilir. Yufkanın uç kısmına iç harcından koyulur ve bir sağa, bir sola üçgen şeklinde sarılır. Uç kısmı açılmaması için su ile ıslatılıp, yapıştırılır. Bir kâseye sıvıyağ ve yumurta eklenir, karıştırılır. Böreklerin üzerlerine sürülür. Çörek otu veya susam serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



PATATESLİ MİDYE BÖREĞİ

Malzemeler;

- 4 adet yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. Sıvıyağ

İçi İçin;

- 4 adet orta boy patates
- 1 y. k. domates salçası
- 1 t. k. tuz
- 1 ç. k. pul biber
- 1 ç. k. karabiber
- 1 adet orta boy soğan

Üzeri İçin;

- 1 adet yumurta
- 1 y. k. sıvıyağ

Öncelikle iç harcı için patatesler soyulur, doğranır ve haşlamaya bırakılır. Diğer yandan tavaya sıvıyağı eklenir ve soğanlar kavrulmaya başlanır. Soğanlar hafif kavrulunca salça eklenir ve soğanlara yedirilir. Ocaktan alınır ve soğuduktan sonra ezilen patateslere eklenir. Tüm baharatlar eklenir ve iyice karıştırılır. Diğer yandan 1 yufka tezgâha serilir ve 4 parçaya bölünür. Sivri kısmı yukarıya gelecek şekilde alt kısmı üst kısımla birleştirilir. Daha sonra sağ ucu sola, sol ucu sağa atılır. Orta kısmına iç harç yerleştirilir ve uçlardan sarılmaya başlanır. Ters çevrilir ve midye şeklini almış olur. Üzerine yumurta ve sıvıyağ karışımından sürülür. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



KARNİYARİK BÖREĞİ

Malzemeler;

- 2 adet hazır yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. Sıvıyağ

İçi için;

- ½ kg. sosis
- ½ ç. b. sıvıyağ
- ½ ç. b. su
- 1 y. k. domates salçası

Üzeri için;

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 t. k. sıvıyağ
- Çörek otu ve susam

İçi için sosisler bir sos tenceresine koyulur. Üzerine salça eklenir ve ocağın altı açılır. Hafif sosisler kızarıncaya sıvıyağ ve su eklenir. Piştikten sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Diğer yandan bir yufka tezgâha serilir. 6 eşit parçaya bölünür. Sigara böreğinde olduğu gibi üst kısma iç harç koyulur ve sarılır. Uç kısmı açılmaması için su ile yapıştırılır. Orta kısmı bir bıçak yardımıyla açılır. Sıvıyağ ve yumurta karışımı kenarlarına sürülür. Üzerine çörek otu ve susam karışımı serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Afiyet olsun...



FİYONK BÖREK

Malzemeler;

- 2 adet hazır yufka
- Yufkaya sürmek için; yarım ç. b. Sıvıyağ + yarım ç. b. su

İç Harcı;

- 200 gram beyaz peynir

Üzeri İçin;

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 t. k. sıvıyağ
- Çörek otu

Bir kaba beyaz peynir alınır ve ezilir. Bir kâsede sıvıyağ ve su karıştırılır. Tezgâha yufka serilir ve sıvı yağlı karışımdan, fırça yardımıyla sürülür. Kenarları kesilir, ortaya kare bir yufka çıkartılır. 4'e bölünür. Sağ ve sol kısmına peynir eklenir, ortası boş bırakılır. İlk eşit olarak kenarları daha sonra üst kenarları kapatılır ve kenarlardan kalan bir parçayla fiyonk şekli sarılır. Üzerine yumurta sarısı ve sıvıyağ sürülür, çörek otu serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



GALETA UNLU RULO BÖREK

Malzemeler;

- 3 adet yufka
- Yufkaya sürmek için; 1 s. b. sıvıyağ

İç Harcı İçin;

- 200 gram lor peyniri
- 50 gram kaşar
- ½ ç. k. pul biber
- ½ ç. k. karabiber
- 1 ç. k. tuz

Üzeri İçin;

- 1 paket galeta unu
- 2 s. b. su
- ½ ç. b. sıvıyağ

İçi için tüm malzemeler büyük bir kapta karıştırılır. Üzeri için su ve sıvıyağ bir kapta karıştırılır. Galeta unu bir kaba dökülür. 1 yufka tezgaha serilerek üzerine sıvıyağ sürülür. Böyle devam etmektedir. 3. kata gelindiğinde sıvıyağ sürülmez 8 eşit parçaya bölünür ve sigara böreği gibi geniş kısma peynir karışımı koyulur ve sarılmaya başlanır. Sarılan börek sulu karışıma batırılır, ardından galeta ununa bandırılır. Tüm böreklerle aynı işlem uygulanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.

DİKKAT GALETA UNU OLDUĞUNDAN DOLAYI PİŞTİĞİNİ ANLAYAMAYABİLİRSİNİZ, SÜREKLİ KONTROL EDİN! Afiyet olsun...



PASTALAR









































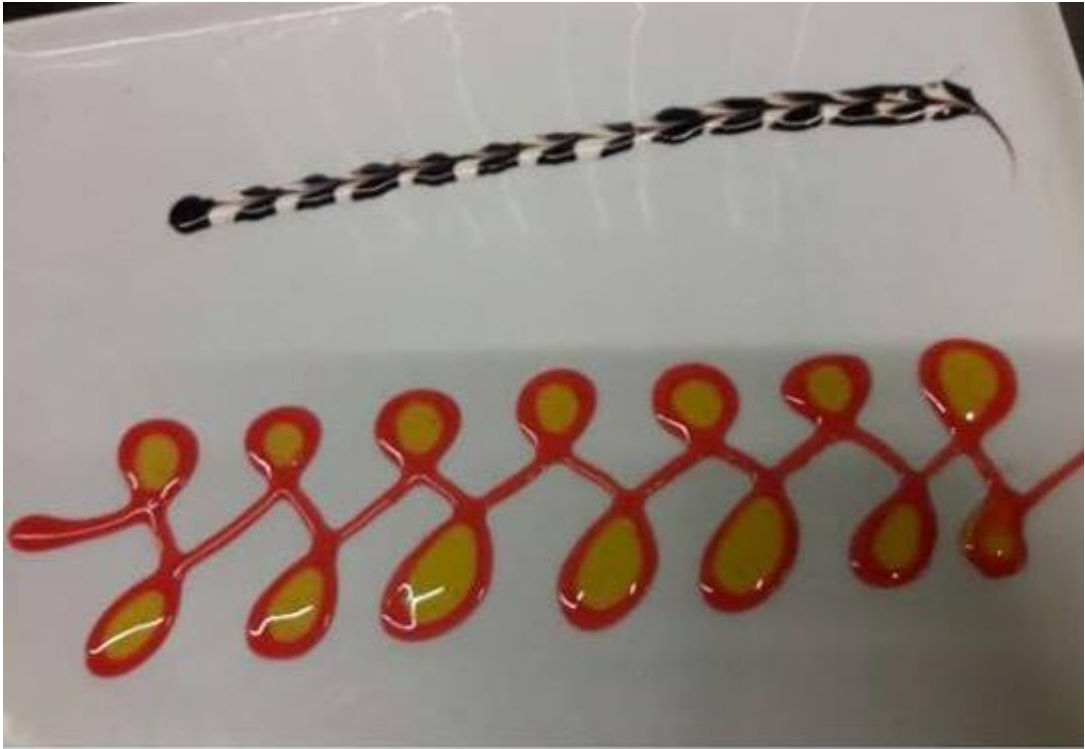


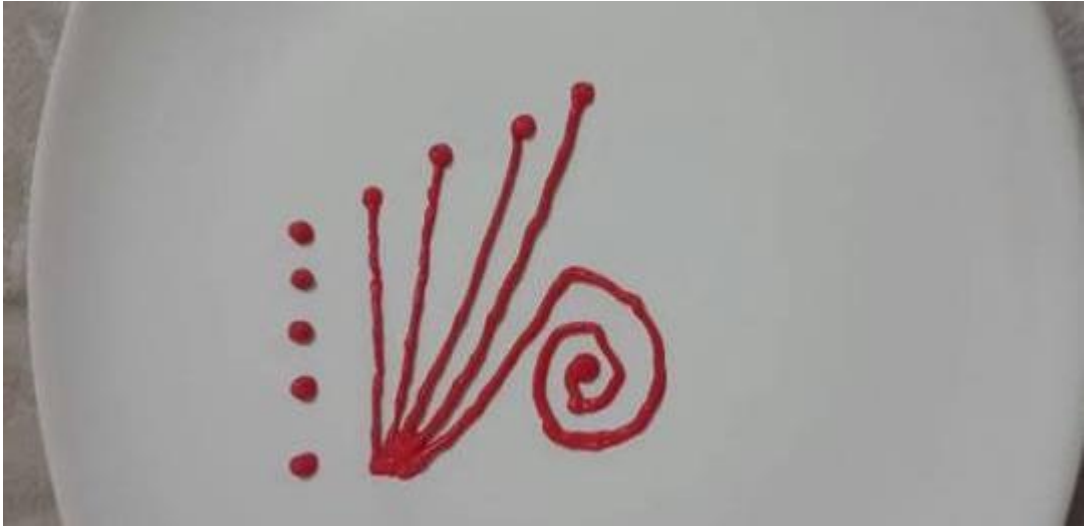




PASTA DEKOR ÇİZİM ÇALIŞMALARI











ŞEKER HAMURU FİGÜR ÇALIŞMALARI









KURABIYE SÜSLEME ÇALIŞMALARI







ROYAL ICING KULLANARAK KURABIYE EVİ SÜSLEME ÇALIŞMALARI



- HAMUR TATLILARI -

LOKMA TATLISI

Malzemeler; 500 gr. un , 25 gr. yaş maya , fiske tuz ,25 gr. şeker ,su

Kızartma için;2 lt sıvı yağ

Şerbeti için; 2 kg şeker, 800 gr. su, limon suyu

Hamur malzemeleri elle çırpılarak su eklenip akışkan bir hamur olana kadar yoğrulur. Mayalanması beklenir. Yağ tencerede kızdırılır. Avuç içiyle alınıp kaşıkla kesilerek lokmalar kızgın yağda sürekli karıştırılarak pişirilir. Soğuk şerbete atılır. Afiyet olsun...

KAYNAK;Adnan ASLAN



ŞEKERPARE

Malzemeler; 1ç.b. irmik , 1 ç. b. pudra şekeri,1 paket kabartma tozu,1 paket margarin,3 yumurta

Şerbeti için; 5 s.b.şeker,6 s.b.su,1 dilim limon

Yapılışı; Bütün malzemeler birlikte yoğrulur. Yuvarlanıp ortalarına fındık batırılarak ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir. Şerbet sıcak şekerpare sıcak olarak dökülür. Afiyet olsun...







BABA TATLISI

Malzemeler;

Şerbet için;200 gr şeker,400 gr. su,1 dilim limon

Hamur için; 80 gr. un,15 gr. yaş maya , 40 ml. süt,40mlt.su ile üre yapılır.

220 gr. un , 3 yumurta ,120 gr. tereyağı ,fiske tuz ,75 gr. doğranmış İzmir üzümü

Üre ye eklenerek yoğrulur. Mayalanması beklenir. Margarinle yağlanmış kalıplara yarısına kadar yerleştirilir. Tekrar mayalanması beklenir.180 derecede 15 dk. pişirilir . Şerbeti kalıpta da dökülebilir, tatlı şerbetin içine de atılabilir. Şerbeti çekmesi için kürdanla delinmelidir. Afiyet olsun...



HANIMGÖBEĞİ -VEZİR ARMAĞI - DİLBERDUDAĞI

Malzemeler;1,5 s. b su,100 gr.tereyağı,2 s. b. un, fiske tuz,1 y.k.şeker,2 yumurta,1/4 ç. k. kabartma tozu

Şerbeti;3,5 s. b şeker,3 s.b.su,1 dilim limon

Yapılışı; Tencereye margarin, su, şeker ve tuz eklenerek yağ eriyip su kaynayana kadar beklenir. Un eklenerek 2-3 dakika pişirilir. Hamur cam kaseye alınır. İlininca yumurta tek tek eklenerek yoğurulur. Kabartma tozu eklenir. İstenilen tatlının şekli verilerek soğuk yağa dizilir ocağın altı açılarak sürekli karıştırarak pişirilir. Soğuk şerbete alınır.



TULUMBA-HALKA TATLISI

Malzemeler; 5 yumurta , 100 gr. margarin , 1 y.k.irmik,1y.k. pirinç unu,1 y. k. nişasta,2,5 s.b.un,3 s. b. su, fiske tuz ve şeker.

Şerbeti;3 s.b.su,5 s. b şeker,1 dilim limon.

Su, margarin, fiske şeker ve tuz tencerede yağ eriyip su kaynayana kadar beklenir. Tek seferde un eklenerek 2-3 dk. pişirilir . Hamur cam kaseye alınır. İlinınca yumurtalar tek tek kırılarak yoğrulur. İrmik, pirinç unu, nişasta eklenerek tekrar yoğrulur. Sıkma torbasına doldurularak soğuk yağa sıkılır. Tencere kabarcığı düşünülerek fazla doldurulmamalıdır. Ocağın altı açılarak kızarana kadar pişirilir ve soğuk şerbete atılır.



SICAK SOĞUK İÇECEKLER

PEMBE LİMONATA

Malzemeler; 500 gr . çilek , 2 adet limon suyu ,1 s . b bal buz , nane yaprakları

Yapılışı; Çileğin yarısından fazlası rondo dan geçirilir. Limonlar sıkılır, Çilek püresi, limon suyu, su, bal karıştırılır. Süzülerek sürahiye alınır. Limon dilimleri, nane yaprakları ve buzla servis edilir.

KAYNAK; Ardanın mutfağı



ORIJİNAL GERÇEK LİMONATA

Malzemeler;

- 6 adet iri limon
- 1 adet iri portakal
- 1 s. b toz şeker
- 1 s. b sıcak su
- 5 s. b soğuk su

Limon ve portakal rendelenerek şekerle ovulur.1 s. b sıcak su eklenerek şeker eriyene kadar karıştırılır. Limon portakal suyu ve soğuk su eklenerek 30 dk. dinlendirilir . Süzgeçten geçirilerek buzdolabında soğutulur.



3 KG.LIK LİMONATA

Malzemeler;1 adet limon,2 adet portakal,1. 5 s. b toz şeker,1 t. k limon tuzu,3 lt. su

Yapılışı; Limon ve portakal 1 gece önceden dondurucuya konularak dondurulur. Dondurucudan alındığı zaman 10 dk. bekletilerek dilimlenir ve şeker eklenerek robottan geçirilir. Su, limon tuzu ve karışım birleştirilerek 5 dk. bekletilir . Süzülerek buzdolabında bekletilir.







-BAKLAVALAR-

FINDIKLI LAZ BÖREĞİ

Malzemeler; 1 yumurta , 1 y. k sirke ,2 y. k yoğurt , 1 y. k tereyağı ,1 ç. b su ,½ ç. b sıvı yağ ,5 s. b un

Muhallebisi; 1 lt. süt , 1 s. b şeker , 5 tepeleme y. k un ,1 y. k. tereyağı ,4 yumurta ,1 ç. k karabiber,1 avuç fındık içi

Şerbeti; 4,5 s. b su , 4, 5 s. b şeker , 1 dilim limon

Açmak için ; nişasta

Üstü için; 250 gr. tereyağı

KAYNAK;BERA.TATLİDÜNYASI



TEPSİ BAKLAVA

Malzemeler; 100gr.oda sıcaklığında tereyağı,2 y. k. üzüm sirkesi,2 y.k.yoğurt,1 ç. b. sıvı yağ,1 s. b su,1 yumurta, 6 s. b. un

İç malzemesi; Fındık veya ceviz

Açmak için; nişasta

Üzeri için; 250 gr. tereyağı

Şerbeti için; 6,5 s. b. su , 6 ,5 s. b. şeker ,1 dilim limon

40 cm tepsi boyutu için 150 gr 6 beze veya 50 gr. lık 18 beze kullanılır. İki de sıcak olarak şerbetlenir

KAYNAK;BERA.TATLİDÜNYASI



BURMA BAKLAVA

Malzemeler; 2 adet yumurta,1 t.k.tuz,1 s.b.su,4 s. b un

İç Malzeme; ceviz

Şerbet; 4 s.b.su,4 s.b.şeker,1 dilim limon

Açmak için; nişasta

Üzeri İçin;200 gr. erimiş tereyağı

İkisi de sıcak şerbetlenir.

KAYNAK;BERA.TATLİDUNYASI



ATÖLYE PANO ÇALIŞMASI



ŞEYDA AKINCI-EBRAR KARA