

Ümit Sevinç _ Ümit Ustanın Mutfağından
Kitaplar, uygarlığa yol gösteren ışıklardır.

UYARI:

www.kitapsevenler.com

Kitap sevenlerin yeni buluşma noktasından herkese merhabalar... Cehaletin yenildiği, sevginin, iyiliğin ve bilginin paylaşıldığı yer olarak gördüğümüz sitemizdeki tüm e-kitaplar, 5846 sayılı kanun'un ilgili maddesine istinaden, engellilerin faydalanabilmeleri amacıyla ekran okuyucu, ses sentezleyici program, konuşan "Braille Not Speak", kabartma ekran ve benzeri yardımcı araçlara, uyumlu olacak şekilde, "TXT", "DOC" ve "HTML" gibi formatlarda, tarayıcı ve OCR (optik karakter tanıma) yazılımı kullanılarak, sadece görme engelliler için, hazırlanmaktadır. Tümüyle ücretsiz olan sitemizdeki e-kitaplar, "engelli-engelsiz elele" düşüncesiyle, hiçbir ticari amaç gözetilmeksizin, tamamen gönüllülük esasına dayalı olarak, engelli-engelsiz yardımsever arkadaşlarımızın yoğun emeği sayesinde, görme engelli kitap sevenlerin istifadesine sunulmaktadır. Bu e-kitaplar hiçbir şekilde ticari amaçla veya kanuna aykırı olarak kullanılamaz, kullandırılmaz. Aksi kullanımdan doğabilecek tüm yasal sorumluluklar kullanana aittir.

Sitemizin amacı asla eser sahiplerine zarar vermek değildir.

www.kitapsevenler.com web sitesinin amacı görme engellilerin kitap okuma hak ve özgürlüğünü yüceltmek ve kitap okuma alışkanlığını pekiştirmektir.

Ben de bir görme engelli olarak kitap okumayı seviyorum. Sevginin olduğu gibi, bilginin de paylaşıldıkça pekişeceğine inanıyorum. Tüm kitap dostlarına, görme engellilerin kitap okuyabilmeleri için gösterdikleri çabalardan ve yaptıkları katkılardan ötürü teşekkür ediyorum.

Bilgi paylaşmakla çoğalır.
Yaşar Mutlu

İLGİLİ KANUN:

5846 sayılı kanun'un "Altıncı Bölüm-Çeşitli Hükümler" bölümünde yer alan "EK MADDE 11" : "ders kitapları dahil, alenileşmiş veya yayımlanmış yazılı ilim ve edebiyat eserlerinin engelliler için üretilmiş bir nüshası yoksa hiçbir ticarî amaç güdülmeksizin bir engellinin kullanımı için kendisi veya üçüncü bir kişi tek nüsha olarak ya da engellilere yönelik hizmet veren eğitim kurumu, vakıf veya dernek gibi kuruluşlar tarafından ihtiyaç kadar kaset, CD, braille alfabesi ve benzeri formatlarda çoğaltılması veya ödünç verilmesi bu Kanunda öngörülen izinler alınmadan gerçekleştirilebilir."Bu nüshalar hiçbir şekilde satılamaz, ticarete konu edilemez ve amacı dışında kullanılamaz ve kullandırılmaz. Ayrıca bu nüshalar üzerinde hak sahipleri ile ilgili bilgilerin bulundurulması ve çoğaltım amacının belirtilmesi zorunludur."

Bu e-kitap görme engelliler için düzenlenmiştir.

Kitap taramak gerçekten incelik ve beceri isteyen, zahmet verici bir iştir. Ne mutlu ki, bir görme engellinin, düzgün taranmış ve hazırlanmış bir e-kitabı okuyabilmesinden duyduğu sevinci paylaşabilmek tüm zahmete değer. Sizler de bu mutluluğu paylaşabilmek için bir kitabınızı tarayıp, kitapsevenler@gmail.com adresine göndermeyi ve bu isimsiz kahramanlara katılmayı düşünebilirsiniz.

Bu kitaplar, size gelene kadar verilen emeğe ve kanunlara saygı göstererek, lütfen bu açıklamaları silmeyiniz.

Siz de bir görme engelliye, okuyabileceği formatlarda, bir kitap armağan

ediniz...
Teşekkürler.

Ne Mutlu Bilgi için, Bilgece yaşayanlara.
www.kitapsevenler.com

Tarayan: Süleyman Yüksel
www.suleymanyuksel.com
suleymanyuksel@suleymanyuksel.com

Ümit Sevinç _ Ümit Ustanın Mutfağından
ÜMİT SEVİNÇ
ÜMİT USTANIN MUTFAĞINDAN
KİTAP 2

Çorbalar
Zeytinyağlılar
Salatalar
alkım\
Ümit Usta'nın
Mutfağından
Ümit Sevinç
alkım
ÖNSÖZ

Ümit Usta'nın Mutfağından / Ümit Sevinç

ALKİM / 142 • Çekirdek - 8

© Alkım Yayınevi, 2004

ISBN: 975-992-040-9

1. Baskı: 2004

2. Baskı: 2005

3. Baskı: 2006

Baskı: Kelebek Matbaacılık San. Tic. Ltd.Şti.

Litros Yolu Nevzat Fikret Kuru Holding Binası

No: 4/1-A Topkapı/İST. Tel: (0212) 612 48 35 Pbx

Alkım Yayınevi

Mühürdar Cad No 60 Kadıköy - İstanbul • Tel: (0216) 449 10 60 (Pbx)

Faks: (0216) 449 10 64 • e-mail: alkim@alkim.com.tr

<http://www.alkim.com.tr>

Merhaba Sevgili Mutfak Dostları,

İkinci kitabım olan Ümit Usta'nın Mutfağından kitabını büyük bir itina ile sizler için hazırladım.

Bu kitapta, ana yemek haricinde sofralarımızı süsleyecek bir dolu soğuk yiyecek çeşitleri ile uzun ziyafet sofralarında tüketebileceğimiz yardımcı salata ve meze çeşitlerini bulabilirsiniz. Amacım, kesenizi yormadan, kendi el beceriniz ile bu lezzetli yiyecekleri de mutfağınıza katmak ve her sofranın bir ziyafet masasına dönüşmesini sağlamaktır. Yapacağınız tek şey ana yemeğe uygun bir iki çeşidi de bu kitaptan seçmek olacaktır.

Kitabımda da yazdığım gibi, iyi yemek yapmak için malzemeler arasında birazcık uyum pişirme tekniğine, süresine dikkat katacağınız bit tutam sevgi yeterlidir. Unutmadan şunu da söylemek istiyorum: Lütfen kendi ölçünüzü kendiniz yaratın ki, her defasında aynı lezzeti ve aynı görüntüyü tutturalırsınız.

Ünlü bir ustanın, "mutluluğa giden yol mideden geçer" sözü, yemeğin, hayatımızda ne kadar önemli bir yeri olduğunu gösteriyor. Tecrübelerimi ve bildiklerimi sizinle paylaştığım için kendimi çok mutlu hissediyorum. Hepinize sağlık, mutluluk ve lezzet dolu bir ömür diliyorum.

Sevgi ve saygılarımla. Ustanız Ümit Sevinç

Terbiyeli balık çorbası

Balık çorbası

Dil paça

Fesleğenli soğuk domates çorbası

Ayran çorbası

İşkembe çorbası
Kelle paça
Magiriça
Paça çorbası
ENİZ MAHSULLER
Balık buğulama
Balık köftesi
Balık kroket
Balık pilakisi
Karides güveç (mantarlı)
Tarator soslu kalamar tava
Lakerda
Midye pilaki
Tarator soslu midye tava
Midye dolma
Midyeli pilav (midye salması)
Palamut fırın
Acılı ceviz
Acılı ezme
Cevizli meze
Fasulye ezmesi
Fasulye Yahnisi
Zeytinyağlı yerelmas
Fava
Humus
jç baklalı enginar
imam bayıldı
Ispanak Köftesi
Ispanak taratoru
Kabak püresi
Kısır
66 Mantar sote
68 Mercimekli köfte
70 Havuç mücveri
72 Karnabahar mücveri
72 Ispanak Mücveri
73 Kabak mücveri
74 Şakşuka
74 Patlıcan paçası
75 Muhammara
76 Patlıcan-kabak-biber tava
77 Türlü tava
77 Yoğurtlu havuç tava
78 Tahinli meze
79 Zeytinyağlı ekşili pırasa
80 Zeytinyağlı enginar
82 Zeytinyağlı iç bakla
83 Zeytinyağlı mantar pilaki
84 Zeytinyağlı kereviz
85 Zeytinyağlı patlıcanlı pilav
86 Zeytinyağlı taze bakla
87 Zeytinyağlı taze barbunya fasulyesi
88 Zeytinyağlı bulgur pilavı
89 Zeytinyağlı dolma içi
90 Zeytinyağlı yaprak dolması
92 Zeytinyağlı biber dolması
93 Zeytinyağlı kuruluktan dolma
94 Zeytinyağlı lahana dolması
95 Zeytinyağlı patlıcan dolması
122 Sosis sote
122 Soslu ciğer
123 Sucuk köfte

- 123 Susamlı tavuk
- 124 Sosisli muska böreği
- 126 Tavuk kroket
- 128 Tavuklu börek
- 129 Peynir mezesi
- 129 Acı zeytin mezesi
- 130 Haydari
- 130 Kağıtta pastırma
- 131 Baharatlı peynir topları

ALATALAR

MEZELER

- 98 Bulgurlu muska böreği
- 99 Arnavut ciğeri
- 99 Ciğer tava
- 100 Çiğ köfte
- 102 Çerkez tavuğu
- 103 Çoban kavurma
- 104 Dil söğüş
- 104 Beyin Tava
- 105 Et balık
- 106 Etli bulgur pilavı (meyhane pilavı)
- 107 Et sote
- 108 içli köfte
- 110 Kadınbudu köfte
- 112 Mantar dolması
- 114 Mantarlı patates köftesi
- 115 Özel terbiyeli tavuk kanadı
- 116 Mitite köfte
- 116 Patates köftesi
- 117 Peynirli domates dolması
- 134 134 135 135 136 137 138 139 139 (140 142 142 43 43 '144 146 1148 49 50 52
- 152 .154 55 155 156 158 160 161
- Ahtapot salatası Beyin salatası Çiroz salatası Hamsi Salatası Cacık
- Kalamar salatası italyan salataı Karnabahar salatası Kereviz salatası Karides
- salatası Kırmızı lahana salatsı Kış cacığı Lahana salatası Patlıcan salatası
- Mantar salatası Patates salatası Pembe sultan salatası Şark usulü piring
- salatası Rus salatası Semizotu salatası Yoğurtlu semizotu salatası Sebzeli
- patlıcan salatası Tahinli patlıcan salatası Tahinli tarator salatası Tavuk
- salatası Tonlu salata Yoğurtlu havuç salatası Zeytinli yumurta salatası

9 \

- 164 Fasulye piyazı
- 165 Peynir piyazı
- 165 Patatesli yumurta piyaz
- 166 Fasulye paçası
- 166 Nohut piyazı
- 167 Yeşil mercimek piyazı
- 167 Yeşil zeytin piyazı

SOSLAR

- 170 Ambasadör salçası
- 170 Bademli tarator
- 171 Sebzeli tereyağı
- 171 Cevizli tarator
- 172 Ispanak sosu
- 172 Kokteyl sos
- 173 Mayonez
- 173 Metrotel salça
- 174 Remulad sos
- 174 Özel salata sosu
- 175 Sarımsaklı fesleğen sos
- 175 Sarımsaklı salata sosu
- 178 Ayva tatlısı
- 180 Ballı muz

- 181 Cennet Salatası
- 182 Ege Salatası
- 183 Kaymaklı Kayısı Tatlısı
- 184 Ekmek Kadayıfı
- 186 Kabak Tatlısı
- 188 Kuru İncir Tatlısı
- 190 Künefe
- 191 Limonlu Tahin
- 192 Meyve Salatası

Patlıcanları, 1 tatlı kaşığı tuz ve 2 tatlı kaşığı şeker ile ovduktan sonra, iyice yıkayıp, süzerek kızartırsanız yağ çekmez, böylece kızartmanız daha lezzetli olur.

Bezelye pişirirken içine biraz toz şeker atarsanız, hem rengi yemyeşil olur, hem de daha lezzetli olur.

Etlerin daha lezzetli olması için, kızgın yağda kızartmalısınız.

Sığır etini daha kolay pişirmek için, pişerken içine 1 tatlı kaşığı karbonat veya 1/2 su bardağı sirke koymalısınız.

Mantarları üzerine biraz tuz ve limon suyu serpip, 5 dakika beklettikten sonra pişirirseniz daha lezzetli olur.

Kerevizleri soyduktan sonra, sirkeli veya limonlu suda bekletirseniz, pişince rengi beyaz olur.

İyi bir patates püresi için, içine sıcak süt kullanmalısınız.

Karnabaharı, pişmeden önce yarım saat tuzlu suda bekletirseniz, pişince rengi bembeyaz olur.

Salata yaparken, salata tabağınızı bir diş sarımsakla ovarsanız salatanız daha lezzetli olur.

Balık haşlarken suyuna limon sıkarsanız, balıkların daha diri kaldığını ve daha lezzetli olduğunu göreceksiniz.

Patlıcanların yağ çekmemesi için, kullanılmamış temiz yağda kızartılması gerekir.

Beyin pişirirken renginin beyaz olmasını istiyorsanız, haşlama suyuna tuz ve limon ilave etmelisiniz.

Kızarttığınız ciğerlerin daha yumuşak olmasını istiyorsanız, kızartma ununa 1 tatlı kaşığı karbonat ilave etmeli ve kızgın sıvı yağda kızartmalısınız.

Yoğurtlu çorbalara tuzu piştikten sonra atmalısınız, yoksa yoğurt kesilir.

Kuru bakliyatları, salata ve piyazlarda kullanmak için haşladığınızda, kabuklarının açılmasını önlemek ve daha iri olmalarını sağlamak için, kendi haşlama suyunda soğumaya bırakmalısınız.

Köfteleri kızartırken, renginin kararmaması için, içine 1 çorba kaşığı sirke koyabilirsiniz.

Haşlanmış yumurtaları, sıcak suya batırdığınız bıçak ile keserseniz daha düzgün kesilir.

Pilav pişirirken, içine bir limon dilimi atarsanız, hem tane tane, hem de bembeyaz olur.

Ispanak, bakla ve semizotu gibi yeşil sebzelerin pişerken renginin bozulmaması için, içine 1 tatlı kaşığı karbonat veya 1/2 su bardağı sirke koyabilirsiniz.

Zevkinize göre hazırladığınız salata soslarını (yağ, limon, mayonez, hardal sarımsak gibi...) kavanoza doldurup, buzdolabında uzun süre muhafaza edebilir ve istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

^eytinyağ ı yemekleri, az su ve 2 adet kesmeşeker ilavesi ile pişirmeli ve ağzı kapalı olarak soğutmalısınız.

FVF NÜKIALAKI

Yemek yaparken soğanı 8-10 dakika, sos yaparken ise 20 dakika kavurmanız gerekir.

Meyve salatalarında kullanacağınız muzların uzun süre beyaz kalmaları için, muzları soyup, 10 saniye sıcak suda tutmalı vedaha sonra soğuk suya atmalısınız.

Eti, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 çay bardağı soğan suyu ve baharatların içinde bir gece bekletip, pişirirseniz daha lezzetli olurlar.

İyi bir pilav pişirmek istiyorsanız, pirinçleri tane tane oluncaya kadar kavurmalı ve kaynar su ilave etmelisiniz.

Patlıcanı, bir süre limonlu suda bekletirseniz hem rengi kararmaz, hem de acısı çıkar.

İspanağı, besin değerini kaybetmemesi için, çok az su ile pişirmeniz gerekir.

Börekleri fırına vermeden önce dilimleyip, 1-2 saat bekletirseniz daha lezzetli olur.

Tavuğu haşlarken içine birkaç adet tane karabiber, biraz limon suyu, 1 adet havuç, 1 adet soğan ve birkaç adet defne yaprağı koyarsanız hem daha lezzetli, hem de daha vitaminli olur.

Domatesli soslar hazırlarken, içine bir tutam toz şeker atarsanız daha lezzetli olacaktır.

Kalamarı kızartmadan önce süte batırırsanız, daha yumuşak olacaktır.

Patates püresine, hindistancevizi (muskat) katarak daha lezzetli hale getirebilirsiniz.

Tavuk etini, birkaç saat sütün içinde bekletirseniz daha lezzetli olacaktır.

Köfte yaparken, kullandığınız bayat ekmekleri et suyu ile ıslatırsanız köfte daha lezzetli olur.

Mayonez yaparken eğer sos kesilirse; 1 yumurta sarısını, 2-3 damla sirke ile çırpıp, yeterince zeytinyağı ilave ederek koyulaştırdıktan sonra kesilen sosa ilave ederseniz, sos düzelecektir.

Eti ızgara yaparken çok uzun süre pişirmemeli, çok fazla evirip çevirmemeli ve çok yüksek ısı kullanmamalısınız.

Patates haşlarken, suyuna 1 çorba kaşığı sirke ilave ederseniz, hem rengi hem de lezzeti daha güzel olur.

Balık kızartırken, kızartma yağına bir tutam kırmızıbiber serperseniz balığın tadı da rengi de güzel olur.

Meyve salatasını hazırladıktan sonra meyvelerin kararmadan daha uzun süre dayanması için, üzerine limon dilimleri koyabilirsiniz.

Köfte yoğururken, içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ koyarsanız daha yumuşak olur.

Enginarı soyduktan sonra, limonla ovarsanız, kararmasını önlersiniz.

Pilav pişirirken, pirinçlerin kırılmaması ve lapa olmaması için az karıştırmak gerekir.

Hazırlayacağınız herhangi bir yiyeceğin lezzetli ve güzel olması için, kullandığınız malzemelerin taze ve orantılı olması gerekir. Ölçüyü biraz kaçırduğınız an, istediğimiz lezzeti ve kaliteyi tutturamayız. Bu bölümde size vereceğimiz ölçüler, standart ve klasik ölçülerdir. Ancak, bizim ölçüm yaptığımız kapların aynısının sizde olmaması büyük bir yanlışlığa sebep verebilir. Size tavsiyem mutfağınızdaki malzemeden 1 su bardağını, 1 çay bardağını, 1 çorba kaşığını, 1 tatlı kaşığını ve 1 çay kaşığını ölçü malzemesi olarak ayırıp, başka işlerde kullanmamak ve size vereceğim ürün çeşitlerinden, bu malzemelerle hassas terazide değerlendirerek, kendinize has bir ölçü listesi hazırlamanızda.

Bizim ölçü olarak kullandığımız su bardağı Paşabahçe'nin palex cinsi su bardağıdır.

KURU FASULYE KIRMIZI MERCİMEK

150 gram

FEŞİL MERCİMEK

185 gram

170 gram

BULGUR (PİLAVLIK)

150 gram

BULGUR (KÖFTELİK)

175 gram"

BUĞDAY

PİRİNÇ

ARPA ŞEHRİYE

180 gram

170 gram

İRMİK

150 gram

150 gram
NİŞASTA
100 gram
TOZŞEKER
150 gram
KAKAO
CEVİZ İÇİ (TANE) CEVİZ İÇİ (ÇEKİLMİŞ)
85 gram
80 gram
SU
100 gram
SUT
190 gram
SIVIYAĞ
200 gram
180 gram
FIRIN HAKKIMDA

başlamadan önce ısıtılmalı< Pİ?me süresi buna

HAFİF ISILI FIRIN

100 C° - 140 C

ORTA ISILI FIRIN

SICAK ISILI FIRIN

KIZGIN ISILI FIRIN

140 C° -180 C

180 C° - 220 C

220 C° - 250 C°

ÇORBALAR

Tcrbivfcli balık çorbası Balık çorbası

Dil paça

Fesleşertli sogwk fcomates çorbası

Av^ravt çorbası

İşkembe çorbası

Kelle paça

Paça çorbası

TERBJYfcLl UALIK

JVIAI7FME

çorbalık balık

(kefal, kırlangıç, çinekop, lipsos veya mezgit)

2 adet kuru soğan

2 adet havuç

1 demet maydanoz kökü

3 litre su

5 adet top karabiber »yeterince un ve margarin [yeterince tuz

(İSKORPİT, MEZGİT, ÇİNEKOP, ÜVLGER, LİPSOS, KIRLANGIÇ İÇİN)

MALZEME-----

ESLİCİN

yumurta sarısı ve limon suyu

'APILISI

Ayıklayıp yıkadığımız balıkları, dörde böldüğümüz kuru soğanlar, kabuklarını soyup ikiye böldüğümüz havuç, maydanoz sapları, yeterince tuz, top karabiber ve 3 litre su ile birlikte haşlayalım.

Balıklar iyice pişince, suyunu süzüp, ayıralım.

Balık etini, derilerinden ve kılçıklarından ayırıp, parmak ucu büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Bir tencerede, unu, margarin yağında kokusu çıkana kadar kavurup, süzdüğümüz balık suyunu karıştırarak, kaynatalım.

Bir kasede çırpığımız yumurta sarısını ve limon suyunu, tencereden

aldığımız bir kepçe su ile karıştırarak ılıştırılır.

Terbiyeyi ve ayıkladığımız balıkları, tencereye ilave edip bir taşım daha kaynattıktan sonra, ocaktan indirip, sıcak olarak servis yapalım.

1 kilo balık

1 adet büyük boy patates

2 adet havuç

1 adet küçük boy kuru soğan

4 diş sarımsak

1 adet defne yaprağı

1/2 kahve fincanı pirinç

1/2 demet maydanoz

40 gram margarin

yeterince tuz ve karabiber

3 adet yumurta sarısı

1 adet limon suyu ve su isteğe göre; bir çorba kaşığı un

AR7U EDENLER İÇİN kereviz ve salça

YAPILISI

• Ayıkladığımız ve yıkadığımız balıkları, dörde böldüğümüz kuru soğan ve defne yaprağı ile birlikte haşlayalım. » Suyunu süzüp başka bir kaba aldıktan sonra, balıkların etlerini, derilerinden ve kılçıklarından ayıralım.

1 Patatesi, havuçları ve sarımsakları soyup, tavla zarı büyüklüğünde keselim.

1 Süzdüğümüz balık suyunun içine atıp, haşlayalım. 1 Pirinçleri ve ince kıydığımız maydanozları ilave edip biraz daha haşladıktan

sonra, ayıkladığımız balıkları, yeterince tuz ve karabiber ile birlikte ilave edelim. 1 Yumurta sarılarını, limon suyu ile birlikte çırpıp, kaynamakta olan balık

suyundan aldığımız bir kepçe su ile ılıştırdıktan sonra, hazırladığımız terbiyeyi de çorbaya ilave edip, afiyetle yiyelim.

NOT: Çorbanın biraz daha koyu kıvamlı olmasını isteyenler, terbiyeye 1 çorba kaşığı un ilave edebilirler. Arzu edenler bu çorbayı terbiye yerine salçalı da yapabilirler.

|Pifir*imiz mi, fikriniz?

MALZEME

PİL

1 adet sığır dili

1 adet kuru soğan

1 baş sarımsak

125 gram (1/2 paket) margarin

TERBİYE İÇİN

3 çorba kaşığı un 1 adet yumurta sarısı 1 adet limonun suyu

İÇİN

Sirke, sarımsak, pul kırmızıbiber

YAPILISI

I'

Dili yıkayıp, iyice temizledikten sonra 4'e bölünmüş 1 adet kuru soğan, 1 baş sarımsak ve yeterince su ile haşlayalım.

Üzerinde oluşan köpükleri alıp, iyice pişirdikten sonra suyunu süzüp, eti ayıralım.

Dilin üzerindeki zarı ve boyun kısmına yakın olan kemik ve bezelerini ayıklayıp, bezelye büyüklüğünde doğrayalım.

Bu sırada başka bir tencerede unu margarin yağında kokusu çıkıncaya kadar kavurup, dilin haşlama suyundan kepçe kepçe ilave edelim.

Dili de tencereye ilave edip, bir taşım daha kaynatalım.

Terbiyesi için; unu, yumurta sarısını ve limon suyunu bir kasede çırpalım Tencereden aldığımız bir kepçe et suyu ile terbiyeyi ılıştırıp tekrar tencereye ilave ederek bir taşım daha kaynatalım.

Ocaktan indirip ister sade olarak, istersek de üzerine sirke, sarımsak ve pul kırmızıbiberli yağ gezdirerek sıcak olarak servis yapalım.

mi, fikriniz?

MALZEME

500 gram domates

1 adet küçük kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı doğranmış taze fesleğen
1 adet sebze veya tavuk bulyonu
yeterince tuz ve karabiber
SÜSLEMEK İÇİN_____

birkaç fesleğen yaprağı
MALZEME.

YAPILIŞI

1 su bardağı aşurelik buğday
1/2 su bardağı nohut
1,5 kilo yoğurt
yeterince tuz ve kuru nane
ÇJ7FRİ İÇİN-----

pul kırmızıbiber

Kuru soğan ve domatesi soyduktan sonra, domates salçası ve fesleğenler YAPILIŞI ile birlikte blendıra koyup, püre haline gelinceye kadar parçalayalım.

Bu karışımı, tel süzgeçten geçirip, süzelim.

Sebze veya tavuk bulyonunu ilave edip, ocağın üzerinde kıvama gelinceye kadar pişirelim. Koyu boza kıvamına gelince, yeterince tuz ve karabiber ilave edelim.

Soğuduktan sonra, ağzı kapalı olarak buzdolabında en az 1 gün bekleterek, dinlendirelim.

Çorba tabağının dibine bir parmak koyup, fesleğen yaprağı ile süsleyerek soğuk olarak servis yapalım.

NOT: Sıcak yaz günlerinde soğuk olarak içilen bu çorba, ferahlatıcı ve serinleticidir. İsteğe göre, birkaç damla sirke veya limon suyu ilave edilebilir.

Buğday ve nohutları, akşamdan ayrı ayrı ıslatalım.

Sabah sularını değiştirip, yeni su ile ayrı ayrı haşlayalım.

Pişmiş olan nohutların suyunu süzüp, buğdaylara ilave edelim ve hep birlikte biraz daha haşlayıp, ocaktan indirelim.

Çırptığımız yoğurdu, yeterince tuzu ve naneyi hep birlikte karıştırıp, büyükçe bir kaseye koyalım.

Yoğurtlu karışıma suyunu süzdüğümüz soğuttuğumuz nohutlu

buğdayları, sonra da çorba kıvamına gelinceye kadar suyunu ilave edip, karıştıralım.

Üzerini pul kırmızıbiber ile süsleyip, soğuk soğuk servis yapalım.

mi, fikriniz?

MALZEME

1 kilo dana işkembesi
2 adet kuru soğan 1 baş sarımsak
1 adet limon yeterince tuz
ÜZERİ İÇİN_____

sirke

sarımsak

pul kırmızıbiberli yağ

TERBİYESİ İÇİN

125 gram (1/2 paket) margarin 3 çorba kaşığı un 1 adet yumurtanın sarısı 1 adet limonun suyu

YAPILIŞI

İyice temizleyip yıkadığımız işkembeleri, 3.5-4 litre su ile birlikte kaynamaya bırakalım.

İçine, ayıklayıp 3'e-4'e böldüğümüz bir baş sarımsağı, ikiye bölüp suyunu sıkığımız limonu ve bir çorba kaşığı tuzu ilave edelim.

Tenceredeki su kaynamaya başlayınca, üzerinde oluşan köpükleri bir kevgir yardımıyla alalım.

Ocağı orta kuvvetteki ısıya getirip, ağzı kapalı olarak, işkembeler pişene kadar ara sıra karıştırmak şartıyla, pişirelim.

İşkembeler iyice pişince suyunu süzüp, kuşbaşı şeklinde doğrayalım.

Başka bir tencerede, unu margarin yağında birazcık kavurup, süzdüğümüz işkembe suyuna ilave edelim.

Doğradığımız işkembeleri de tencereye koyup, 1-2 taşım daha kaynatalım.
Bu sırada, bir adet yumurtanın sarısını, bir adet limonun suyu ile çırpıp, kaynamakta olan çorbadan 1-2 kepçe su ilavesi ile ılıştıralım.
Sonra, bu terbiyeyi tencereye ilave edip, son bir kere daha karıştırarak ocaktan indirelim ve sıcak sıcak servis yapalım.
NOT: Arzu edenler, işkembe çorbasını sirke, sarımsak ve kırmızıbiberli yağ ile yiyebilirler.

JVIALZEME.

1 adet kuzu başı (temizlenmiş ve çenesi ayrılmış)

4 adet kuzu ayağı

1 adet kuru soğan

5-6 diş sarımsak

yeterince tuz ve su

yeterince pul kırmızıbiber ve karabiber

YAPILISI

Kuzu paçalarını (ayaklarını) ve başını iyice temizleyip, yıkadıktan sonra büyük bir tencerede bol su, 4'e bölünmüş bir adet kuru soğan ve 1 baş sarımsak ile birlikte iyice haşlayalım.

Kelle ve paçalar pişince tencereden çıkartalım.

Kellenin ve paçanın etini ayıklayıp kemiklerini atalım.

Pişirme suyunu süzüp, soğutalım. Üstünde biriken yağları alıp başka bir tencerede ocağa koyalım.

Yağ eriyip de kızınca pul kırmızıbiberi ve karabiberi atıp, birazcık yakalım.

Etleri de ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım.

Etlerin üzerine baş suyunu döküp, bir taşım daha kaynattıktan sonra yeterince tuz ve isteğe göre sirke ve sarımsak ilave ederek sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: Genelde limon sıkılarak yenmektedir.

mi, fikHwir?

I I

i

!

MALZEME

I bir adet kuzu veya koçtan uykuluk

1 çıkan sakatatlar 10 adet taze soğan

! kullanılacaktır 1 demet dereotu

! karaciğer 1 demet maydanoz

V akciğer 100 gram pirinç

I yürek 125 gram margarin

! böbrek yeterince tuz, karabiber

m koç yumurtası ve pul kırmızıbiber

! bağırsak ^

! işkembe HI

m baş !*M

wpaca -nS

TERBİYE İÇİN

10-15 adet paça

1/2 adet bayat ekmek

2 adet kuru soğan 1 başsa/ımsak

1 adet limon yeterince tuz

TFRPIYFSİ İÇİN

125 gram (1/2 paket) margarin

3 çorba kaşığı un

1 adet yumurtanın sarısı 1 adet limonun suyu

YAPILISL

yumurta, limon YAPILISI

• Bütün sakatatlar temizlendikten sonra, ayrı ayrı kaplarda birazcık haşlayalım.

• Soğuduktan sonra, hepsini birden mümkün olduğu kadar ufak ufak keselim.

• Büyükçe bir tencereye, margarin yağını koyup, eritem.

• Ayıkladığımız ve yıkadığımız taze soğanları, ufak ufak kıyıp, erittiğimiz margarin yağında kavuralım.

• Tuzlu suda ıslatılmış pirinçleri yıkayıp, ince ince kestiğimiz maydanozlar

ve dereotu ile birlikte tencereye ilave edip, hep birlikte 1-2 dakika kavuralım.

- Kestiğimiz sakatatları da tencereye ilave edip, orta kuvvetteki ateşte kavuralım.
- Önceden hazırladığımız et suyunu da ilave edip, pişirelim.
- Yeterince tuz, karabiber ve bir miktar pul kırmızıbiber ilavesi ile lezzetlendirdikten sonra, yumurta sarısı ve limon suyu ile terbiye yapıp, sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: Hristiyanların paskalya gecesi kilise ayininden sonra, içtikleri Yunan kökenli bir çorbadır.

*İ, fikrinizi

Paçaların üzerindeki ve tırnak aralarındaki tüyleri iyice temizleyerek, ocakta tütüleyelim.

İyice yıkayıp, 3.5-4 litre su ile birlikte bir tencereye koyup, pişirmeye başlayalım.

İçine ayıkladığımız ve dörde böldüğümüz, kuru soğanları, sarımsakları, ikiye böldüğümüz limonu, parçaladığımız bayat ekmeği ve bir kaşık tuzu ilave edelim.

Tenceredeki su kaynarken, üzerinde oluşan köpükleri bir kevgir yardımıyla alalım.

Ocağı orta kuvvetteki ısıya getirip, ağzı kapalı olarak, kaval kemikleri etlerden ayrılınca kadar ara sıra karıştırarak, pişirelim.

Paçalar pişince, suyunu süzüp, etlerle kaval kemikleri ayıralım.

Başka bir tencerede unu, margarin yağında birazcık kavurup, süzdüğümüz paça suyunu ilave ederek pişirmeye devam edelim.

Paçaları da tencereye katıp, 1-2 taşım daha kaynatalım.

Bu esnada, bir adet yumurtanın sarısını, bir adet limonun suyu ile çırpıp, kaynamakta olan çorbadan bir iki kepçe ilave ederek, ılıştırılır.

Sonra, bu terbiyeyi tencereye ilave edip, son bir kere daha karıştırarak ocaktan indirelim ve sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: İsteyenler, sirke, sarımsak ve pul kırmızıbiberli yağ ile servis yapabilirler.

mî, fikrimiz

DENİZ MAHSULLERİ

Balık köftesi Balık kroket Balık

Miınje pl T&rMor sos)u

firm

(TEKm, HAMSİ, SALU>ALYA, KARAGOZ, ÇVPRA)

MALZEME

1 kilo buğulamalık balık

4 adet domates

5 adet sivribiber

2 adet defne yaprağı 1/2 demet maydanoz 1 adet limon

50 gram tereyağı

1/2 çay bardağı sıvıyağ

yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Limonun ve domateslerin kabuklarını soyup, ince yuvarlak dilimler halinde keselim.

İnce kıydığımız maydanozların yarısını ve 2 adet deen yaprağını, buğula pişireceğimiz kabın içine serelim.

Onun üzerine, yuvarlak kestiğimiz domateslerin ve limonların da yarısı dizelim.

Daha önceden ayıklayıp tuzlu suda iyice yıkadığımız balıkları da dizi| yerleştirelim.

Kalan maydanoz, domates, limon ve bir parmak boyunda kestiğimiz sivribiberleri de balıkların üzerine yerleştirelim.

Küçük parçalarla kestiğimiz tereyağını, sıvı yağı, yeterince tuzu, karabibi ve

balıkların üst seviyesine kadar su koyup, üzerini yağlı kağıt ile örteliı / nanını kanatın nrta knwpttpki atpçin 1"]7prinrlp nkirplim /

Kapağını kapatıp, orta kuvvetteki ateşin üzerinde pişirelim.

NOT: Bu buğulamaya, 5 diş sarımsak ilave ederek daha da lezzetlendirebilir

MALZEME

1 kilo balık 1 adet kuru soğan 4 adet patates 1 adet havuç
1 adet defne yaprağı
2 adet yumurta
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi yeterince tuz ve karabiber
RTMAK İÇİN

yeterince un yeterince yumurta yeterince galeta un yeterince sıvıyağ
YAPILISI

- Balıkları, dörde böldüğümüz kuru soğan, kabuğunu soyduğumuz havı defne yaprağı, yeterince tuz ve su ile birlikte haşlayalım.
 - Haşladığımız balıkları süzüp, derilerini ve kılçıklarını ayıklayalım.
 - Patatesleri de kabuklu olarak, haşlayalım. Patateslerin kabuklarının patlamamasına, dolayısıyla su çekmemesine dikkat edelim.
 - Patatesleri, haşladıktan sonra soğutup, kabuklarını soyalım ve rende iri gözüyle rendeleyelim.
 - Patates rendesine, kaşar peyniri rendesini, ayıkladığımız balıkları, 2 a1 yumurtayı, yeterince tuz ve karabiberi koyup, iyice yoğuralım.
 - Bu karışımı, buzdolabında soğutup, kendini çekmesini sağlayalım.
 - Sonra, buzdolabından çıkarıp, parmak veya top şeklinde köfteler hazırlayalım.
 - Önce una, sonra çırpıtığımız yumurtalara, daha sonra da galeta unun bulayıp, kızgın sıvıyağda kızartalım.
 - Arzu ederseniz, yumurtaya bulamadan, sadece una bulayarak da kızartabilirsiniz.
- NOT: Mezgit veya palamut balığı yerine konserve ton balığı da kullanabilirsiniz
Piflrî>İMİt mi,

MALZEME

un
galeta unu yumurta sıvı yağ
YAPILISI

\J

300 gram balık
1 su bardağı süt veya haşladığımız balık suyu 3 çorba kaşığı un
1/4 paket (65 gram) margarin
2 adet yumurta
1 adet ufak boy kuru soğan 1/2 demet maydanoz 1/2 çay kaşığı muskat yeterince tuz, karabiber

JMAK İÇİN

adet balık
adet orta boy kuru soğan
adet orta boy patates
adet orta boy havuç
adet domates veya
çorba kaşığı domates salçası
) diş sarımsak
demet maydanoz
2 kahve fincanı sirke
2 adet limonun suyu
5 çay bardağı sıvı yağ
»terince tuz ve karabiber

APILIŞI

Balıkları ister yuvarlak, istersek de fileto şeklinde keselim, bol tuzlu suda yıkayıp, kanlarını temizleyelim.

----- Patatesleri ve havuçları soyup, bir parmak kalınlığında tavla pulu Balıkları, yeterince tuz, kuru soğan ve su ile haşlayıp, deri ve kılçıkları büyüklüğünde keselim. ayıkladıktan sonra ufak ufak parçalara ayıralım. Kuru soğanları da soyup, piyazlık doğrayalım. Erittiğimiz margarine unu ilave edip, 1 dakika kadar kavuralım. Bir tencereye sıvı yağı koyup, içine soğanları atıp, pembeleştiririm. Üzerine sütü ilave edip, devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelince

Yeterince tuz ve karabiber ilave edelim.
kadar pişirelim.

Kıydığımız sarımsakları ve havuçları, soğanlara ilave edip 5 dakika daha Ocaktan alıp, içine ince ince kıydığımız maydanozu, balıkları, kavurduktan sonra, kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri rendelediğimiz muskatı, tuzu, karabiberi ve yumurtaları ilave edere! katıp, biraz daha kavuralım.

kariştirip, soğutalım.

Karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, avucumuzun içinde şekillendirerek, köfteler hazırlayalım.

Önce una, sonra çırpıtığımız yumurtaya, son olarak da galeta ununa bulayıp, kızgın sıvı yağda kızartalım.

Kağıt peçete üzerine çıkartıp, servis yapalım.

Daha sonra, patatesleri ve yeterince suyunu ilave edip, sebzelerin pişmelerini sağlayalım.

Sebzeler pişince, sirkeyi ve limon suyunu katalım.

İnce kıydığımız maydanozları, fırın tepsisinin içine serpip, hazırladığımız harcın yarısını, maydanozların üzerine yayalım.

Yıkadığımız balıkları dizip, geri kalan harcı ve maydanozları da balıkların üstüne dökelim.

Önceden ısıttığımız fırında, balıklar pişip tepsinin üstü birazcık kızarıncaya kadar, fırınlayalım.

Fırından çıkartıp, ılık olarak servis yapalım.

NOT: Eğer karışım cıvık olursa, kıvama gelinceye kadar un ilave edelim. 3T: Arzu edenler, 2 adet kereviz veya yaprağını da kullanabilirler.

mi, fikriniz?

MALZEMELER

800 gram karides (ayıklanmış)

2 adet kuru soğan

3 adet domates 1 diş sarımsak 250 gram mantar

250 gram kaşar peyniri rendesi 100 gram margarin yada tereyağı isteğe göre; 4 adet sivribiber yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

\

İnce kıydığımız kuru soğanları margarin yağında pembeleştirilelim.

İnce kıydığımız sarımsakları ve kabukları soyulmuş karidesleri tencen ilave edip, 1-2 dakika sote yapalım.

İnce kıydığımız mantarları da ilave edip, kavurmaya devam edelim.

Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri ve yeterince baha da katıp, 1-2 dakika daha pişirelim.

Güvecin dibine yuvarlak 1 dilim domates koyup, üzerini pişirdiğimiz karideslerle dolduralım.

En üstüne de rendelediğimiz kaşar peynirinden bolca koyup, ısıttığımız fırında üstü kızarıncaya kadar fırınlayalım.

NOT:

1) İsteyenler, soğanı kavururken 3-4 adet ince kıydıkları sivribiberleri d birlikte kavurabilirler.

2) Büyük boy güveçte yaptığımız bu yemeği, porsiyonluk güveçlerde d yapabiliriz.

MALZEMELER

1 kg. bütün kalamar

2 su bardağı un 6 adet yumurta

1 çay kaşığı silme tuz yeterince toz şeker

KIZARTMAK İÇİN

IALZEME

kerda

4 adet kırmızı soğan

4 adet limon

6 adet siyah zeytin

sıvı yağ

150 gram ceviz içi

2-3 diş sarımsak

1 bütün bayat ekmek içi
1 kahve fincanı sirke veya limon suyu
1 çay bardağı dolusu sıvı yağ
yeterince tuz

YAPILIŞI

-APILIŞI

• Kalamarları iyice yıkayıp, temizleyelim. Yuvarlak halkalar halinde kesilir-----

Kastığımız kalamarları, bol miktarda toz şeker ile ovalım Buzdolabınc Lakerday''
ince ve keskin bir bıçakla ortasından boyuna yarararak, kemiğini en az 1 gün bekletelim.

ve derisini çıkaralım.

• Kullanacağımız zaman, bol su ile yıkayıp önce una sonra da tu7 I Balığı tekrar ikiye yarıp, yan taraflarında ki siyah kısımları temizleyelim, çırptığımız yumurtalara bulayıp, kızgın sıvıyağda ter'sli yüzlü kızartalım 4"5 dilim kesip' servis tabaPına dizelim-

Hazırladığımız tarator sosla birlikte servis yapalım.

Limon suyu ve sıvıyağ serpip, siyah zeytinler ile süsleyelim.

Yanında muhakkak dörde böldüğümüz kırmızı soğan ile servis yapal Tarator Sosun Yapılışı

• Ceviz içleri ile bayat ekmek içini, kıyma makinesi ya da robot yardımı ile 2 sefer çekelim.

• Sarımsakları dövelim. Sıvı yağı, sirkeyi veya limon suyunu ilave edelirr Yeterince tuz koyduktan sonra, bir tel ile çırpalım.

• Hazırladığımız tarator sosunun, koyu kıvamlı olması gerekir.

NOT: İsteyenler kalamarları, hazır temizlenmiş ve donmuş olarak alıp midye tavadaki gibi unlu, sodalı bulamaca da bulayabilirler
H£

MALZEME

100 adet midye

1 adet orta boy kuru soğan

1 adet orta boy patates

1 adet orta boy havuç

2 adet orta boy domates 6 diş sarımsak

1/2 demet maydanoz 1/2 su bardağı sıvı yağ 1 tatlı kaşığı toz şeker yeterince tuz ve karabiber

adet midye

u bardağı un

u bardağı su

u bardağı soda ya da bira

cahve kaşığı karbonat

1 yağ

IRATOR SOSU İÇİN

0 gram ceviz içi

1 diş sarımsak

>ütün bayat ekmek içi :ahve fincanı sirke veya limon suyu ay bardağı dolusu sıvı yağ terince tuz

\PILISI

YAPILIŞI

Midyeleri iyice yıkayıp, süzelim.

İçinde bolca un ve tuz olan bir kaba koyarak, midyelerin her tarafına Midyeleri temizleyip yıkadıktan sonra, 4-5 su bardağı kadar kaynar sı unun yapışmasını sağlayalım.

5 dakika haşlayalım. Suyunu süzüp, 1 su bardağı suyundan ayıralım eol unlu midyeleri, çöp şişlere saplayalım.

Midyeleri de bir tabağa çıkartalım.

4 ya da 5 adet midye, 1 çöp şişe saplanırken bir yandan da avucumuzla

Başka bir tencereye sıvıyağı koyup, içine incecik kıydığımız kuru soğan bolca un yapıştırılalım.

atıp, pembeleştiririm.

Başka bir kaptan, su ile soda, su ile bira ya da su ile karbonat karışımı Soğanlar pembeleşince, kabuğunu soyup ufak ufak (iri tavla zarı hazırlayıp, midyeli çöp şişleri bu karışıma batırıp, tavadaki bol kızgın büyüklüğünde) kestiğimiz havucu, kabuğunu soyup kuşbaşı kestiğini sıvı yağda kızartalım.

domatesleri, ayırdığımız 1 su bardağı midye haşlama suyunu, sarımsak Önce delikli bir kevgire ya da kağıt havlu üzerine çıkartıp, fazla yağının yeterince tuzu, karabiberi ve toz şekeri ilave edip, pişirelim. süzülmesini sağlayalım.

Pişmeye yakın ince kıydığımız maydanozları, kuşbaşı kestiğimiz patates ve haşladığımız midyeleri de ilave edip, bir taşım daha kaynatıp, ocakra^or Sosunun Yapılışı

indirelim

r~ |

Soğuk olarak servis yapalım.

S^sefer'çekilim81 İçini' ^

Dövdüğümüz sarımsaklara, sıvı yağı, sirkeyi veya limon suyunu ilave edelim.

Yeterince tuzunu koyduktan sonra, bir tel ile çırpalım. Hasırladığımız bu sosun koyu kıvamda olmasına dikkat edelim. Yağını süzdüğümüz midyeleri servis tabağına koyup, hazırladığımız tarator sosu ile birlikte servis yapalım.

mi, fikritiiz?

mî, fikriniz?

J1.

MALZEME

25 adet kabuklu midye 1 su bardağı pirinç 5 adet kuru soğan 4/3 su bardağı sıvı yağ 1 çorba kaşığı çamfıstığı 1 çorba kaşığı kuş üzümü 1 tatlı kaşığı tozşeker 1 tatlı kaşığı yenibahar 1/2 tatlı kaşığı tarçın yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

ALZEME

) adet midye

3 gram pirinç

!det kuru soğan

,det domates

u bardağı sıvı yağ

atlı kaşığı domates salçası

:ahve kaşığı yenibahar

:ahve kaşığı tarçın

• kahve kaşığı karabiber

! kahve kaşığı toz şeker

u bardağı sıcak su

terince tuz

Dışı temizlenmiş midyelerin kabuklarını kopartmadan açıp içindei sakalını koparttıktan sonra, bol su dolu bir tencerede bekletelim Kujuzumiermin saplarını ayıklayıp, bir kase ılık su içinde ıslatalım Soğanları ince ince kıy.p, çamfıst.ğı ile birlikte sıvı yağda pembeleşin. kadar kavuralım.

*

30 dakika önceden ıslattığımız pirinci yıkayıp, süzdükten sonra, tence^lkü!

ilave edip, kavurmaya devam edelim.

, .1 +

Pirinçler tane tane olunca, suyunu süzdüğümüz kuşüzümlerini toz selnCe k|y,dl9ımız kuru soğanları, sıvı yağda pembeleştirdikten sonra, tuzu ve yeterince suyunu ilave edip, orta ısıllı ateşte piş relim 1*?e yıllaclılsınr1.lz mıdvelerI ijave edip, biraz kavuralım.

Ocağı söndürmeden önce yenibahar, tarçın ve karabiberinMlave ecPa'Çay' da k^tantson'a 2,"3 sefeT karıştırıp, kabukların, soyup kuşbaşı dinlendirelim.

"" "dve eckestığımız domatesleri de ilave edelim.

Soğuyuncaya kadar bekletip karıştıralım

Domatesler yumuşayuncaya kadar pişirip, baharatları ve 4 su bardağı

Yıkayıp, suyunu süzdüğümüz midyelerin içlerine sıkıktırmaHan h«m ,kadar sıcak suyu ilave edip' midyeler P'Ş'nceye kadar kaynatalım, midyelerin ağzını kapatalım yeienn içlerine sıkıktırmadan doldur Midyeler pişince, daha önceden tuzlu suda ıslattığımız pirinçleri süzüp Midyeleri tencereye dizip, üzerine sıvı yağ gezdirdikten sonra veten^'!^" sonra'kaynamakta olan tencereye ilave edip, su kaynayana su (2 bardak kadar) ilave ederek üzerineTtabak kanatahm kadar kuwetİ1-su kaynadıktan sonra kısık ateşte pilavın suyunu çektiirelim.

Ağır ateşte, ağz, kapalı, olarak 30 dakika kadar pişirip soğuduktan so Sah? so.n.« ocağın altın, kapatıp, ağzı kapalı olarak 20 dakika servis yapalım. suyuuuKtan so demlendirdikten sonra harmanlayıp, ılık olarak servis yapalım. dolma içine soğanı kavururken

' PiŞirî>miz mi, fikrimr?

MALZEME

2 adet palamut balığı 1 demet maydanoz 10 diş sarımsak

4 adet domates 4 adet sivribiber

3 adet defne yaprağı

1,5 çorba kaşığı domates salçası 1/2 çay bardağı üzüm sirkesi 1 adet limon 1 çay bardağı sıvı yağ yeterince tuz, karabiber ve kekik

YAPILIŞI

- Balıkları ayıkladıktan sonra, uzunlamasına ikiye hatta dörde bölel|
- Böldüğümüz balıkları, bol tuzlu suda 5 dakika bekletip iyice yıkay ki hiç kanı kalmasin.
- Maydanozların yarısını ve sarımsakları ince ince kıyıp, defne yapra| ile beraber fırın tepsisinin dibine serelim.
- Suyunu süzdüğümüz balıkları da derileri altta kalacak şekilde tep dizelim.
- Kabuklarını soyduğumuz domatesleri ve limonu yuvarlak dilimler şekl| kesip, balıkların üstüne serelim. Sivribiberleri de ikiye bölüp, kalan maydanozlar ile birlikte serpiştirelim.

Sosun hazırlanışı:

- Tencereye sıvı yağı koyup, içine salçayı ilave edelim.
- Salça birazcık kavrulunca, yeterince tuzunu, karabiberini, kekiğini | sirkesini koyup, yeterince su ilavesiyle kaynatalım.
- Bu sosu, balıkların üst seviyesine kadar döküp, ocağın üzerinde bir taşım kaynatalım.
- Önceden ısıttığımız fırında, üzeri kızarıncaya kadar fırınlayıp, ılık ol; servis yapalım.

NOT: Bu yemeği, palamut balığından yapabileceğiniz gibi, kefal, tekir| uskumru veya levrek gibi balıklardan da yapabilirsiniz.

Pişırttiniz mi, fikriniz?

r%a

LU

Acılı ceviz Acil» erme Cevizli meze e ezrnesi

Fava Havmç

Hwmws İç

Köftesi mücveri tArAtorvı vMiicveri püresi

Kısır (iç

Kim^ortİM sebze Köpoğlu

MAMCA (SOSİM pAtiiCAVl)

MAtitAr sote Mercimekli köfte

PATlİCAM PAÇASI

tAVA

meze Türlü tAVA

VLAVMÇ tAVA

1i ekşili pirASA Zeytin M ASİ» iç

kereviz

Zev)tİMV|Ağ;1i pAtlicAMİi piUv

Zevjtin^Ağlı tAze bkİ Zev|titiv(A5İi tAze bArbtıttıvfa

i bl piİAVi

2 çorba kaşığı biber salçası 4 çorba kaşığı ceviz içi

1 adet küçük boy kuru soğan 1-2 diş sarımsak yeterince bayat ekmek içi

2 çorba kaşığı zeytinyağı yeterince kimyon ve tuz

Biber salçasını bir kaseye alıp, iyice ezelim.

İçine havanda dövduğümüz ceviz içini, ince ince kıydığımız sarımsakları, rendelediğimiz soğanı, ıslatıp suyunu sıktığımız ekmek içini ilave edip karıştırılın. Yeterince tuz, kimyon ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını da katıp, iyice karıştırdıktan sonra servis tabağına alalım. Üzerini ceviz parçaları ile süsleyip, servis yapalım.

ç ceviz

oa kaşığı tahin

2 kilo domates

1/2 kilo salatalık

350-400 gram sivri biber

1/2 demet maydanoz

2 adet kuru soğan

J maydanoz

yeterince domates ve biberba kaşığı domates salçası

yeterince tuz, pul kırmızıbi(urba kaşığı zeytinyağı

toz şeker, sıvıyağ

Jkaşığı pu| kırmızıbiber

ince tuz YAPII İŞİ_____

Se maydanoz ğ d

Domateslerin, salatalıklalUSL

i ve sarımsaklar, havanda

soyurhazSLm^

• Sıyrı biberleri ise uzunla^J^uyunu sıktığımız ekmek KmE P' .Çf1Ydek Ve İni, tahini, salçayı, zeytinyağını.

Hazırladığımız bütün setrmızıbjberi cevizlere katıp,

ve yıkadığımız maydanow^ahm.

robottan geçirerek k.yakrvis tabağına alıp, üzerini

Delikli bir süzgece alıp, a^ydanoz ile süsleyerek, servis

karıştırarak bütün suyunijpalım

süzülmesini sağlayalım. • Suyu süzülen sebzeleri, yet

tuz, toz şeker, pul kırmızıl

zeytinyağı, domates ve bi salçası ile iyice karıştırıp, serv tabağına alarak

servis yapalıı

NOT: Arzu edenler, içine 1 su bardağı bıçakla kıyılmış ceviz ilave edebilirler.

'S;

MALZEME.

2 su bardağı kuru fasulye

300 gram tahin

8-10 diş (1 baş) sarımsak

1 adet limon suyu

yeterince tuz, pul kırmızıbiber

sıvı yağ

YAPILIŞI

Pişirfcimiz mi, fikritiiz?

Akşamdan ıslattığımız

fasulyeleri, yeterince su ile iyice

haşlayalım.

Suyunu süzüp, ezdikten sonra

300 gram tahin, 1 baş dövülmüş

sarımsak, 1 limonun suyu ve

yeterince tuz ile birlikte iyice

karıştırılın.

Eğer ihtiyaç olursa, fasulyenin

haşlama suyundan ilave edip,

püre kıvamına getirelim.

Servis tabağına yayıp, üzerine

pul kırmızıbiber serperek servis

yapalım.

NOT: Arzu edenler, üzerini yağda kavrulmuş dolmalık fıstık ile süsleyebilirler.

Zt/V>

TAVLI

I

MALZEMF

500 gram kuru fasulye

5 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1,5 su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz şeker
yeterince tuz, karabiber, toz
kırmızıbiber, dolma baharı ve tarçın
d yerelması
et büyük boy kuru soğan
et orta boy havuç
hve fincanı pirinç
/ bardağı sıvıyağ
hve kaşığı tozşeker
et limonun suyu
iemet dereotu
rince tuz ve su
YAPILIŞI
»İLİŞİ.

.....erelmalarını soyup, ceviz büyüklüğünde
doğrayalım.

" , \ce
kıydığımız kuru soğanı, sıvıyağda pembeleştirdikten sonra, kabuğunu
Kuru soğanları piyazlık olarak ince ince kıydıktan sonra sıvı vaöð^P vuvarlak
olarak kestiğimiz navucu tencereye koyup, 2-3 dakika daha pembeleştiririm.
' y y avuralım.

Üzerine akşamdan ıslattığımız ve iyice haşladığımız kuru fasulw>lPesti9imiz
yerelmalarını, yıkadığımız pirinçleri, tozşekerini limon suyunu salçayı, üzerine
çıkacak kadar suyu koyup pişirmeye baslavahm " yeterince tuzu ilave edip, üst
seviyesine çıkana kadar sıcak suyu koyarak Fasulyeler pişerken ara sıra ilave
edeceğimiz 1 su bardağı soğuk suir ke,re karıSt|ral'm-. . . .
pişmekte olan fasulyelerin parçalanmasına sebep olur ki bizTmdev kapalı olarak
pışirelim.
ettiğimiz budur.

"ue bğuduktan sonra servis tabağına çıkartıp, dereotu yapraklarıyla süsleyerek
Fasulyeler iyice pişince, yeterince tuzunu, karabiberini, toz kırmızıbibe"™5
vaPalım-

dolma baharını ve tarçını katıp 1-2 sefer daha ezercesine kar.ştırd.l
sonra, ocaktan indirelim.

Hık veya soğuk olarak servis yaparken, kaşığın tersi ile ortasına çuk
açıp, sıvı yağda yaktığımız tarçından 1 çorba kaşığı. koyarak servis yap
NOT: Bu yemek, fasulyelerin parçalanıp ezilmiş görünümünde ve k kıvamdadır.
Pişirtiniz mi. fikriniz?

pi?irî>iniz mi, fikrimiz?
IKVKV BAKLA EZMESİ)

MALZEME

1 kilo taze veya kuru iç bakla5 adet büyük boy kuru soğan 1 demet dereotu 1 su
bardağı sıvı yağ 1 tatlı kaşığı toz şeker yeterince tuz

YAPILISI

İnce ince kıydığımız kuru soğanları, sıvıyağda pembeleştirdikten;
en az 2 saat önceden ılık suda ıslattığımız kuru baklayı da tencer^
ilave edip, 3-4 dakika kavuralım.

Yeterince tuzu, toz şekeri ve üzerine üç parmak çıkacak kadar suyu|
edip, ağzı kapalı olarak, orta ısıllı ateşte pişmeye bırakalım.

Pişerken ara sıra karıştırarak, tencerenin dibinin tutmamasını sağla^
Eğer ihtiyaç olursa, azar azar su ilave edilebilir.

İyice pişmiş olan baklaları ezerek, püre kıvamına gelmesini sağlay
İnce kıydığımız dereotunun yarısını ilave ettikten sonra, eğer sulı
ağzı açık olarak ocağın üstünde karıştırarak fazla suyunu çektip]
koyulaşmasını sağlayalım.

Islattığımız kenarlı bir servis tabağına boşaltıp, iyice soğumasını
bekleyelim.

Üzerini kalan dereotuyla süsleyip, servis yapalım.

NOT: 1) Eğer kuru baklanız kabuklu ise, 6-7 saat önceden ıslatıp, kabuklj

soyduktan sonra, pişirmeniz gerekir. 2) Pişirdiğimiz iç baklayı ezmeden de servis yapabiliriz.

I

MALZEME

2 su bardağı nohut

1 su bardağı tahin

6 diş sarımsak

1/2 su bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kimyon

yeterince limon suyu ve tuz

1 tatlı kaşığı sumak

1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber

SÜSLEMEK İÇİN

2-3 dal maydanoz

YAPILISI

- 8-10 saat önceden ıslattığımız nohutların suyunu değiştirip. Haşlanırken üzerinde oluşan köpükleri bir kevgir ile alalım.

- Nohutları, normalden fazla haşlayıp, iki avucumuz arasında ovala kabuklarını soyalım.

- Kabuklarını soyduğumuz nohutları ve sarımsakları iyice ezelim.

- Zeytinyağını, tahini, 1 bardak kadar haşladığımız suyu, limon suyu kimyonunu ve yeterince tuzu nohuta katıp iyice karıştıralım. Eğer i olursa nohutu haşladığımız sudan yeterince katarak püre kıvamım gelinceye kadar karıştırıp, servis tabağına yayalım.

Üzerine yağda kızdırılmış pul kırmızıbiber, sumak ve maydanoz yapr. ile süs yaparak servis yapalım.

NOT: Bazı bölgelerde, üzerine yağda kavrulmuş pastırma veya çam f koyarak, servis yapılır.

MALZEME

6 adet taze enginar 500 gram taze iç bakla 1 su bardağı sıvı yağ 1/2 adet

limonun suyu yeterince tuz

PİLİSİ

Enginarları ayıklayıp, saplarını kestikten sonra, limonlu ve unlu süre bekletelim.

Taze iç baklaların kabuklarını soyup, hazırlayalım. Enginarları iç ki: üste gelecek şekilde tencereye dizip, üzerine baklaları dolduralı Yeterince tuz, limon suyu, sıvıyağ ve 1 su bardağı enginarları bekle sudan koyup, ağzı kapalı olarak pişirelim. Pişince, ayıkladığımız dereotunu serpip, ocaktan indirelim. Soğuyunca baklaları, enginarların içine doldurup, servis yapalım. ^

I

Jfe.

i

Piştir&itiiz mi, fikriniz?

•uui|edeA siajss 'bjuos uepjnpnöos

|imiajiSjd jepe>|

eAe:>ui|e >juaj j3|jaqiquAis ba ja|S3jeu1op epuû1j z1a11\$1jj1s1 ug uj!|8))op

3uu3|jazn uue|ue3i|;ed ep nAns znuin\$npzns vuui|eAo>| jaqiquAis jsps 1 3a

sejeaiop ujj|ip z/1 'diAa|znp 9|j 3|Aisj3j u1g1Se» uui|ejnp|op auöj

uue|ueDi|jed ojeq i|ue6bs biun\$npzns 'ejuos ua^i^djss jd^dS zoid>\su jiq 'znj

a^s^ jiq auj5| [a1i|e5e >(9J9}3|S1ua6 uapj9A z1uu1\$1pjeÂ

e|A1tupjeA

jig -a1p21p ap|!>)9^ >|33d|36 s^sn 1a1s1>| >|u"eA au1s1sda; uuij

ez 33u1\$3|d

Lui|e}JBzi)(jepe>| aASauiteisquiad

epöeA iais ui6zi>| |oq 'bjuos uep|ipfis 'dnzns nunAns uue|ue3i|ied uui|3zns

nunAns 'dnAo)| saaözn '3Duj\$1d jb|ub\$os

a1i|BAB|6es luisa1uS1d uiujsddq 'dipa 3ab|i aAajasua; ep ue|zouepAe1u

z1uj161pÂ1>| a3U|

uj||aAa|>|aq luisdiuiid ib|ub6os 'dipa dAB|j ns jepe>| loepjeq ns z~1 'aDu1^1d

jaisa1etuoa

UJ!|3pa LUBA3p

InAB)| uapjiq luisdaq 'dipa 3AB|i nzni 33uua;aA 3A 1sajeluop jape z pejŞop
jjBj^n >)ej.n dnAos iuue|>|nqB)| 'BDUiAsSnujnA jb|ub6os mn»
/|Luipps 3AB|i eje|ue6os njni) 'd1A1>(sau1 aauj uB|iJBSujijes uii|BAe|Seq
BABLUjnAe>(3jŞ3je
|" 'Jpa 3AB|i bŞbA ijb|ub6os z1uj1ö1pA1>| ^1jzeÂ1d 'dnAo)(iŞbA ia1s 1i|eA1>|
3İ)u1 sduj apui|>|3\$ Ab LuûeA 'dn|oq aADji ue|UB6os mn» dii|3ja|>|3q JBps>|
eyyep o? epns n|znj 'dufiA ieAiuJB)('bjuos uepjmpAos BDe|B UB|ueDi|}Bd Aoq bjjo
sa un6zna
6eA ia1s

zoi 3A znj asuusj 6eA ia1s loepjeq ns zouepAeiu jauiap 1. >(BsaiiJBS Şjp ot-8
j3qiquA)S jape g ^uiop Aoq ejjo japs £ ueŞos njn>| Aoq ejjo jspB 9 ueDi|jed Aoq
e^io jape g
3I/M3Z1VIAI

MALZEME

1 kilo 1spanak

1 adet kuru soğan 250 gram beyaz peynir

2 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi

3 adet yumurta

1 kahve fincanı un 50 gram margarin yeterince tuz ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN galete unu, sıvı yağ

-Kyat ekmek içi -dağı dövülmüş ceviz içi rımsak

kaşığı yoğurt 1 kaşığı sirke > fincanı zeytinyağı ce pul kırmızıbiber

.YAPILISI:

| Wd^1Xk^İ^|P°5-d,ğ,m,2 ,spanaklan, "S£5f1S?Bİ£5i* ağz, kapa!, olarakpi^im.
°---|---| | ««ue11m.

maklann sapları yumuşadığı zaman, suyunu süzüp, soğutalım.

Rira,~ÂZu~\'''''~™?a"a "ave edelim.

Biraz daha kavurduktan sonra, ocaktan indirelim.

-vu.uuKian sonra Karışım ılınınca, içine ufa ad.â.' rendelediğimiz kaşar

peyniri,? Z Yeterince tuz ve karabiber e üeleL 15 dakika buzdolabında bekletelim

Soğuduktan sonra, avuç icindp vı luarin,,, 1 kızgın sıvı yağda kızartalım

yuvarlay'P' 9alet

inakların sapları yumuşğ , y
jcumuzun içinde s.karak, fazla suyunu ak.tal.rn. dğ diğ 111
birlikt

Ç ad.â.m,z hl^J el'm- jcumuzun içinde
s.karak, fazla suyunu ak.tal.rn.

kaşar peyniri,? ZS ^nırı' yumurtaları, unmaklar. iri iri doğray.p, diğer
malzemelerle birlikte mutfak robotunda b 1L P' ^ yo9uralım-
e oluncaya kadar kar.Şt.ral.m.

!r kıvam 9ev5ekse- biraz daha bayat ekmek içi llave ederek -ulaştıralım.

e ununa bulayarzırladığımız taratoru servis tabağına yayıp, üzerine pul
kırmızıbiber perek servis yapalım.

Tişirt>ir,iz mU fîkritiir?

mi, fikriniz?

MALZEME

4-5 dal dereotu

750gr. sakız kabağı BESAMEL SOS İÇİN

2 çorba kaşığı tereyağı 2 çorba kaşığı un 1/2 litre süt yeterince tuz

ÜZERİ İÇİN_____

YAPILISI

Erittiğimiz tereyağma unu ilave ederek, kavuralım.

Un sararınca sütü azar azar katıp karıştırarak, koyulaşmcaya ka(|
pişirelim.

Kabakları bol su içinde haşlayıp, süzdükten sonra robottan geç
püre haline getirelim.

Hazırladığımız beşamel sosu kabaklarla karıştırıp, ocakta 4-5 da
daha pişirelim.

Servis tabağına yayıp, üzerini dereotu ile süsleyerek servis yapall

mi, fikriniz?

IVAIMAS1J

MALZEME

2 su bardağı ince bulgur (simit)
2 adet kuru soğan
3 adet domates 3 adet sivribiber
1 demet maydanoz 1 demet taze soğan
1 demet taze sarımsak
2 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı domates salçası 1 çorba kaşığı biber salçası 1/2 su bardağı sıvı yağ yeterince tuz ve pul kırmızıbiber

İmu*

YAPILISI

Bulguru bol sıcak suyun içinde bir kere karıştırıp, üstte kalan : dökelim ve ağzı kapalı olarak şişmesini sağlayalım.

Bu sırada, taze soğanları, taze sarımsakları ve maydanozları ayıncı ince ince kıyalım.

İnce kıydığımız kuru soğanları, sıvı yağda kavurmaya başlayalım Çekirdeklerini ayıklayıp, ufak ufak kestiğimiz sivribiberleri soğ ilave edip, biraz daha kavuralım.

Domates ve biber salçalarını da katıp, 1-2 dakika daha kavurdd sonra, kabuğunu soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri ilave ed domatesler biraz yumuşayınca kadar pişirelim.

Şişmiş olan bulguru büyükçe bir kaba alıp, üzerine tencerede hazırladığımız sosu, kıydığımız taze soğanları, taze sarımsaklar maydanozu, limon suyunu, yeterince baharatları katıp, yoğurn parmaklarımızın ucuyla iyice harmanlayarak, büyük bir servisi alalım.

Turşu, ayran, asma yaprağı veya marul yaprağıyla birlikte servis y Pişirm'tiiz mi, fikritifz?

3 adet patlıcan 3 adet patates 3 adet sivribiber

5 adet domates 1 kilo yoğurt

6 diş sarımsak

1/2 çay bardağı sıvı yağ 1 çorba kaşığı kimyon yeterince tuz ve karabiber

RTMAK İÇİN sıvı yağ

Patlıcanları ve patatesleri soyup, kuşbaşı şeklinde keselim.

Sıvı yağda ayrı ayrı kızartalım.

Sarımsakları dövüp, yoğurtla karıştırdıktan sonra, kızarttığımız s<| katıp, büyükçe bir servis tabağına alalım.

Domatesleri rendeleyip, sıvı yağda kavurarak kimyonu ilave ed

Domates sosunu, yoğurtlu karışımın üzerine döküp, kızarttığın

biberlerle süsleyerek, servis yapalım.

Titfrkiniz mi. fikriniz?

MALZEME

1 kilo patlıcan 4 adet sivri biber 4 adet çarliston biber 4 adet dolmalık biber

4 adet domates 10 diş sarımsak 1/2 kilo yoğurt 1 çorba kaşığı sirke 1 tatlı

kaşığı toz şeker yeterince tuz

KIZARTMAK İÇİN

1/\v/\;

MALZEME

5 adet patlıcan

3 adet domates

5 adet sivribiber

10 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı domates salçası (silme)

1/2 çay bardağı sıvıyağ

yeterince tuz ve karabiber

JCIZARTMAK İÇİN_____

sıvı yağ

YAPILISI

Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı şeklinde kestikten sonra, bol tuzlu suya koyup, acısını çıkartalım.

Biberlerin çekirdek kısımlarını ayıklayıp, yıkadıktan sonra, onları da kuşbaşı şeklinde doğrayıp, sıvı yağda kızartalım.

4 adet domatesi rendeleyip, yeterince tuz, karabiber ve 1 tatlı kaşığı

toz şeker ile birlikte tencereye koyup, suyunu çekinceye kadar pişirelim.
Sarımsakları bir miktar tuz ile havanda iyice dövüp, yoğurda katalım.

Acısı çıkan patlıcanları yıkayıp, suyunu süzelim.

Patlıcanları da bol sıvı yağda kızartıp, biberlerin yanına koyalım.

Kızarttığımız patlıcanları, biberleri ve hazırladığımız domates sosunu, sarımsaklı yoğurda ilave edip, karıştırdıktan sonra büyükçe bir servis tabağına yayıp, servis yapalım.

NOT: Arzu edenler, sosunu ayrı olarak servis yapabilirler.

Sıvı yağ

YAPILISI

mi, flkHwir?

- Patlıcanları uzunlamasına alaca soyduktan sonra, kuşbaşı şeklinde kesip, tuzlu suda 15-20 dakika kadar bekletelim.

- Domateslerin kabuklarını soyup, ufak ufak doğrayalım.

- Sarımsakların kabuklarını soyup, sivribiberler ile birlikte ince ince kıyalım.

- Patlıcanların suyunu süzüp, sıvı yağda kızartalım.

- Başka bir tencerede, sıvı yağın içinde sivribiberleri ve sarımsakları kavuralım. Salçasını da ilave edip, 1-2 sefer daha karıştıralım.

- Kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye ilave edip, karıştıra karıştıra domateslerin suyunu salmasını sağlayalım.

- Domatesler suyunu salıp da biraz yumuşayınca, yeterince tuz, karabiber ve kızarttığımız patlıcanları tencereye ilave edip, son bir kere daha karıştıralım.

- Ağzını kapatıp, ocaktan indirdikten sonra, ılık olarak servis yapalım.

MANTAR SOTT

MALZEME

500 gram mantar

2 adet domates

3-4 adet sivribiber

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı sıvı yağ

yeterince tuz ve karabiber

YAPILISI

Mantarları iyice yıkayıp, parmak ucu büyüklüğünde doğrayarak limonlu suda bekletelim.

İnce kıydığımız kuru soğanı, sıvı yağda pembeleştirilelim.

Yıkayıp, çekirdek kısımlarını temizlediğimiz sivribiberleri, ince ince doğrayarak soğana ilave edelim.

1-2 dakika kavurup, mantarları katalım.

Mantarlar suyunu salınca, kabuğunu soyup ince ince kıydığımız domatesleri ilave edelim.

Yeterince tuzu ve karabiberi katıp, 1-2 dakika daha pişirelim.

Ocaktan indirip, sıcak olarak servis yapalım.

Piçirfcitilz nti. fikrflwz?

MERCİMEKLİ KOFTT (MALTİKALI KÖFTE)

VJ

MALZEME

4 su bardağı kırmızı mercimek 2 su bardağı köftelik bulgur (simit) 10 adet taze soğan 2 adet kuru soğan

1 demet maydanoz

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı biber salçası

3 su bardağı su 1/4 paket margarin

1 su bardağı sıvı yağ

yeterince tuz ve pul kırmızıbiber

YAPILISI

Kırmızı mercimekleri ayıkladıktan sonra, 3 su bardağı suda kısık ateşte haşlayalım.

Mercimekler ezilecek kıvamda piştiği zaman, bulgurları da tencereye ilave edip, ağzı kapalı olarak şişmesini (yumuşamasını) bekleyelim. Kuru soğanların bir tanesini ince ince kıyarak, margarinde pembeleştirip, domates ve biber salçaları

ile birlikte kavuralım. Diğer kuru soğanı, taze soğanlarla birlikte ince ince kıyalım. Kıydığımız taze soğanlardan bir tutamını da süslemek için ayıralım. Bekletmeye aldığımız mercimekli bulgur, iyice yumuşadığı zaman, kavurduğumuz soğanlı salçayı, ince ince kıydığımız soğanları ve sıvıyağı ilave edip, yoğuralım.

Yoğurduktan sonra köfteleri sıkımlayıp ayırdığımız taze soğanlar ve maydanoz ile süsleyerek, salata yaprakları üzerinde servis tabağına koyup, ılık olarak servis yapalım.

1»işirt>itiiz mi, fikriniz?

MALZEME

6 adet havuç

5 adet taze soğan

8 dal maydanoz

8 dal dereotu

8 dal taze nane

3-4 diş sarımsak

10 çorba kaşığı un

4 adet yumurta

yoğurt

yeterince tuz ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN

sıvı yağ

YAPILISI

Havuçları soyup, rendeleyelim.

Maydanozu, dereotunu, taze soğanları, sarımsakları ve taze naneyi

ayıklayarak yıkayıp, ince ince kıyalım.

Yumurtaları, unu, havuçları ve sebzeleri, yeterince tuz ve karabiber ilavesi ile iyice karıştırılalım.

İçinde kızgın sıvı yağ olan tavaya kaşık kaşık döküp, kaşıkla üstten bastırarak tersli yüzlü kızartalım.

Temiz bir peçeteye çıkartıp, fazla yağın süzdükten sonra, yanında yoğurt ile birlikte servis yapalım.

NOT: İsteyenler, yoğurda sarımsak ilave edebilirler.

Pişirt>imiz mi, fikriniz?

MALZEME

750 gram ıspanak

1 adet kuru soğan

6 adet taze soğan

6 adet taze sarımsak veya

1 baş kuru sarımsak

250 gram beyaz peynir

1 demet maydanoz 4 adet yumurta Aldığı kadar un

2 çay kaşığı muskat rendesi yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber

fMAK İÇİN

sıvı yağ

YAPILISI

Bütün sebzeleri ayıklayıp, yıkayalım.

İspanakları, 1 bardak su ile haşlayalım.

İspanakları, iki avucumuzun arasında

suyunu sıktıktan sonra, iri iri

doğrayalım.

İnce ince kıydığımız kuru soğanları,

taze soğanları, taze sarımsakları ve

maydanozları, ıspanaklara katalım.

Ufaladığımız beyaz peyniri,

rendelediğimiz muskatı, yeterince

baharatı ve yumurtaları da kıydığımız

sebzelere katıp, iyice karıştırılalım.

Aldığı kadar un ilave edip, koyu

muhallebi kıvamına gelinceye kadar

karıştırılalım.

Önceden kızdırdığımız sıvıyağa,
1 çorba kaşığı koyalım.
Kaşığın tersi ile üstünden basarak,
inceltelim. Her iki tarafını da kızartıp,
içinde kağıt peçete olan bir tabağa
çıkartalım.
Kızartma işlemi bitince, servis tabağına
dizip, sıcak sıcak servis yapalım.
Pişirmemiz Mii. fikriMir?

MALZEME

1 adet orta boy karnabahar 15 adet taze soğan
2 demet maydanoz 4 adet yumurta
8 çorba kaşığı un 1 adet limonun suyu yeterince tuz ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN_____

sıvı yağ

YAPILIŞI

Karnabaharı, 1 çorba kaşığı tuz, 1/2 limonun suyu ve yeterince su ile birlikte
haşlayalım. Taze soğanları ve maydanozları ayıklayıp, yıkadıktan sonra,
haşladığımız karnabahar ile birlikte ince ince kıyalım. Yeterince tuzu,
karabiberi, yumurtaları ve unu ilave edip, karıştıralım.
Tavadaki kızgın sıvı yağa, 1 çorba kaşığı dolusu koyup, kaşığın tersi ile
üzerinden bastırarak inceltip, tersli yüzü kızartalım.

:me

1 kilo sakız kabağı

2 adet kuru soğan

1 demet taze soğan

2 demet dereotu

ya da (1 demet maydanoz 1 demet dereotu) 150 gram beyaz peynir 4 adet yumurta
aldığı kadar un yeterince tuz ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN

-*!

sıvı yağ

YAPILIŞI

Kuru soğanları piyazlık kıyıp, bir miktar tuz ile ovalım.

Taze soğanları ayıklayıp, yıkadıktan sonra, ince ince kıyıp, birazcık
ovalayalım.

Kabakları yıkayıp, rendenin büyük gözüyle rendeleyerek, suyunu sıkalım.

Büyükçe bir kabın içine, kuru soğanları, taze soğanları, kabakları, ince
ince kıydığımız dereotunu, rendelediğimiz beyaz peyniri, yumurtaları
ve yeterince baharatları koyup, iyice karıştıralım.

Bu karışıma, muhallebi kıvamına gelinceye kadar un ilave edip, karıştıralım.

Hazırladığımız karışımdan kaşık kaşık alıp, kızgın sıvı yağda kaşığın tersi
ile ezerek inceltip, her iki taraflarını da kızartalım.

İster sıcak ister soğuk olarak, servis yapalım.

Pişırtınız mi. fikrinizi

MALZEME

1 kilo patlıcan 750 gram patates

3 adet kuru soğan

4 adet domates 4 adet sivribiber 10 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı domates salçası 1 tatlı kaşığı biber salçası 1 çay bardağı
zeytinyağı yeterince tuz

KIZARTMAK İÇİN sıvı yağ

YAPILIŞI_____

Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı şeklinde kestikten sonra, tuzlu suda 10-15
dakika bekletelim. Patateslerin de kabuklarını soyup kuşbaşı doğradıktan sonra,
sıvıyağında kızartalım.

Aynı yağda, suyunu süzdüğümüz patlıcanları da kızartıp, hazırlayalım. Yemeklik
doğradığımız kuru soğanları, zeytinyağında pembeleştirelim. Parmak ucu
büyüklüğünde doğradığımız sivribiberleri ve sarımsakları da soğanlara ilave
edip, 1-2 dakika daha kavuralım. Salçalarını katıp, biraz daha pişirdikten
sonra, kabuklarını soyup kuşbaşı doğradığımız domatesleri ve yeterince tuzu
ilave edip, domatesler yumuşayıncaya kadar pişirelim. Eğer sosumuz çok koyu

olduysa, 1 çay bardağı sıcak su ilave edip, biraz daha kaynatalım.
Kızarttığımız patlıcanları ve patatesleri sosun içine katıp iyice karıştırdıktan sonra, soğuk veya sıcak olarak servis ^yapalım.

Pişirt>iMİR mi, fikriniz?

MALZEME

6 adet patlıcan (10-15 cm boyunda)

6 adet domates

5-6 diş sarımsak

2 adet limon

1/2 çay bardağı sirke

1 ay bardağı sıvı yağ

yeterince tuz ve karabiber

YAPILISI

Patlıcanların çekirdeksiz olanlarını

seçip, kabuklarının hepsini

soyalım.

Tuz ve 1 adet limon suyu ile

birlikte ovup, bir kenara koyalım.

Bir tencereye, patlıcanları bir sıra halinde dizelim.

Domatesleri rendeledikten sonra,

1 su bardağı ayırıp, geri kalanına

sıvıyağı ve yeterince tuz ile

karabiber serperek, tencereye

ilave edelim. Ocağın üzerine

koyup, pişirelim.

Patlıcanlar pişerken, sarımsakları

soyup, ince ince kıyalım.

Sarımsakları, sirkeyi, kalan 1 adet

limonun suyunu, ayırdığımız

domates suyu ile karıştırıp,

patlıcanların pişmesine son 5

dakika kala tencereye ilave

edelim.

5 dakika daha pişirip, ocaktan

indirelim.

Soğuk veya ılık olarak, servis

yapalım.

MALZEME

2 su bardağı köftelik bulgur

1 su bardağı kıyılmış kornişon turşu

1 su bardağı kıyılmış dolma yeşil zeytin

1 su bardağı kıyılmış ceviz içi

2 adet kuru soğan 4 adet sivribiber

1/2 demet maydanoz

1 orba kaşığı dolusu biber salçası

1 orba kaşığı dolusu domates salçası

1 adet limon suyu

yeterince tuz, pul kırmızıbiber ve sıvı yağ

YAPILIŞI

Bulguru bir tencereye koyup, bol sıcak su ile yıkadıktan sonra, fazla suyunu süzüp, ağız kapalı olarak bulgurlar şişip de yumuşayıncaya kadar bekletelim.

İnce kıydığımız kuru soğanları, 1 su bardağı sıvı yağda kavurmaya başlayalım.

Soğanlar birazcık yumuşayınca, kıydığımız sivribiberleri de tencereye ilave edip, soğanların ve biberlerin yanmadan iyice pişmesini sağlayalım.

Bütün malzemeleri, bulgura katıp, iyice karıştıralım.

Tuz ve baharat kontrolü yapıp, yeşil salata ile servis yapalım.

PişirMnte wi, fikHwir?

MALZEME

4 adet patlıcan 4 adet kabak 10-15 adet sivri biber yeterince tuz

KIZARTMAK İÇİN

sıvı yağ

YAPILIŞI

Pişirdiniz mi, fikrinir?

» t-v

HAVUÇ TAVA

Patlıcanları alaca soyduktan sonra, ister halka halka, istersek de yan yan kesip, tuzlu suya atalım.

Kabakların kabuklarını kazıyıp, patlıcanlar gibi doğrayıp, tuzlayalım. Sivribiberlerin de saplarını koparıp, çekirdek kısımlarını çıkardıktan sonra, boyuna ikiye keselim.

Sıvı yağı iyice kızdırıp, sırasıyla kabakları, sivribiberleri ve en son olarak da suyunu süzdüğümüz patlıcanları kızartalım.

Kızarttığımız patlıcanları, sivribiberleri ve kabakları servis tabağına yerleştirip, ister sarımsaklı yoğurt, istersek de domatesli sos ile servis yapalım.

MALZEME

1 kilo havuç (kalınlarından) 500 gram yoğurt 3-4 diş sarımsak yeterince un, tuz ve su

KIZARTMAK İÇİN

sıvı yağ

YAPILIŞI:

Havuçların kabuklarını soyduktan sonra, üç dört parmak boyunda keselim.

Havuçları, içine bir miktar tuz koyduğumuz kaynar suda

yumuşayınca kadar haşlayalım.

Suyunu süzüp, soğuttuktan sonra, uzunlamasına 1/2 cm kalınlığında keselim.

Başka bir kapta, un, su ve yeterince tuzdan boza kıvamında bir bulamaç hazırlayalım.

Dilimlediğimiz havuçları, bu bulamaca tersli yüzü bulayıp, önceden kızdırdığımız sıvıyağda kızartalım.

Sarımsakları dövüp çırptığımız yoğurda katarak, kızarttığımız havuçların üzerine döküp, servis yapalım.

2 adet patlıcan 2 adet patates 2 adet havuç 2 adet kabak

5 adet sivribiber

6 diş sarımsak 800 gram yoğurt yeterince tuz ve pul kırmızıbiber

| KIZARTMAK İÇİN_____

sıvı yağ

YAPILIŞI_____

mi, fikridir?

MALZEME

• Patlıcanların kabuklarını tamamen soyduktan sonra, kuşbaşı kesip, tuzlu suda 15-20 dakika bekleterek acısının çıkmasını sağlayalım.

• Patatesleri ve havuçları soyduktan sonra, kabakları da çizerek soyup, hepsini birden kuşbaşı şeklinde keselim.

• Sivribiberleri de uzunlamasına ikiye bölüp çekirdeklerini temizledikten sonra, kuşbaşı şeklinde keselim.

• Bütün bu sebzeleri, sıvıyağda ayrı ayrı tava yapalım.

• Kızarttığımız sebzeleri, süzgece çıkartıp, fazla yağlarını süzdürelim.

• Sarımsakları bir tutam tuz ile dövüp, yoğurda katalım.

• Kızarttığımız sebzeler soğuyunca, yoğurda ilave edip, servis tabağına yayalım.

- Üzerini pul kırmızıbiber ile süsleyip, servis yapalım.

I I IN YM\?H

MALZEME

6 adet taze enginar 3 adet patates 1 adet havuç 1/2 su bardağı bezelye 30 adet arpacık soğan 1 su bardağı zeytinyağı 1/2 adet limonun suyu 1/2 demet dereotu 1 tatlı kaşığı toz şeker yeterince tuz

AYIKLAMA SUYU İÇİN

2 litre su

3 çorba kaşığı un

1 adet limonun suyu

YAPILISI

Ayıkladığımız enginarları, unlu ve limonlu suda bekletirken diğer malzemeleri hazırlayalım.

Soyduğumuz patatesleri, tavla pulu şeklinde keselim.

Soyduğumuz havuçları, kalın ise, uzunlamasına ikiye bölerek, kalın değil ise, bütün olarak verevine yani yan yan keselim.

Tencereye enginarları, havuçları, arpacık soğanları, patatesleri ve yeterince tuzu koyup, yerleştirelim.

Üzerine zeytinyağını, limon suyunu, yeterince toz şekerini ve enginarların üzerine yakın enginarları ayıkladığımız unlu ve limonlu sudan da koyalım.

Bir parça yağlı kağıdı su ile ıslatıp, enginarların üzerini sıkıca kapatalım ve tencerenin kapağını kapatarak, pişirelim.

Enginarların pişmesine yakın, bezelyeleri de ilave edip, pişme işlemini tamamlayalım

Ocağın altını kapatıp, ayıkladığımız dereotunu serpelim.

10 dakika demlendirip, ılık veya soğuk olarak servis yapalım.

Ttyrkiniz mi,

I IINYAOLI İV »AMA

MALZEME

2 kilo iç bakla (ayıklandıktan sonra 750 gram)

1 adet orta boy kuru soğan

1/2 demet dereotu

1/2 su bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı toz şeker

yeterince tuz ve karabiber

MALZEME

1 kilo taze mantar

2 adet patates 2 adet domates

2 adet havuç

1 adet kuru soğan 6 diş sarımsak

3 dal maydanoz

1 adet limonun suyu 4/3 su bardağı sıvı yağ yeterince tuz ve karabiber

YAPILISI

Taze ve iri baklaları ayıklandıktan sonra, iç tanelerinin de üst kabuk kısımlarını ayıklayalım.

Bol su ile yıkayıp, suyunu süzdürelim.

Kuru soğanı yemeklik kıydıktan sonra, 1/2 su bardağı sıvı yağda ve orta ısıllı ateşte yumuşayıncaya kadar pişirelim.

Baklaları ilave edip, 1-2 sefer karıştırdıktan sonra, 1 çay kaşığı toz şekeri, yeterince tuzu ve baklaların üzerini aşacak kadar sıcak su koyup, ağzı kapalı olarak orta ısıllı ateşte pişirmeye devam edelim.

Yemeğimiz pişince, ince kıydığımız dereotunu serpip, 1-2 sefer karıştırdıktan sonra, ocaktan indirelim.

Soğuduktan sonra, servis yapalım.

YAPILISI

- Tuzlu ve limonlu suda haşladığımız mantarları, kuşbaşı şeklinde keselim.

- Kuru soğanı rendeleyip, sıvı yağda biraz kavuralım.

- Mantar büyüklüğünde kestiğimiz havuçları ve ikiye böldüğümüz sarımsakları tencereye ilave edip, 2 dakika daha kavuralım.

- Daha sonra kabuklarını soyup, kuşbaşı kestiğimiz domatesleri ve patatesleri tencereye ilave edelim.

- Domatesler biraz eriyince, eğer ihtiyaç olursa 1 su bardağı kadar da suyu,

kestiğimiz mantarları, ince kıydığımız maydanozu ve yeterince baharatı ilave edip, hep birlikte pişirelim.

• Piştiği zaman ocaktan indirip, ağzı kapalı olarak soğutup, servis yapalım.
Pişirt>miz mi, fikriniz?
Pişir&iniz mi, fikrİMİZ?

MALZEME

2 kilo kereviz

1 adet havuç

2 adet patates

30 adet arpacık soğan 2 adet limon 1 su bardağı sıvı yağ 1 tatlı kaşığı toz şeker yeterince tuz ve su

YAPILIŞI

Kerevizlerin kabuklarını soyup, dörde bölünmüş elma dilimi şeklinde kesip; içte kalan yumuşak kısımlarını bıçak ile alarak, limonlu suyun içine koyalım.

Arpacık soğanları, soğanların büyüklüğünde doğradığımız havuçlarla birlikte sıvı yağın içinde 5 dakika kadar kavuralım.

Kerevizlerin büyüklüğünde kestiğimiz patatesleri ve kerevizleri tencereye ilave edip, yeterince tuz, toz şeker ve kalan 1 adet limonun suyu ile birlikte şöyle bir karıştıralım.

Sebzelerin üst seviyesine kadar sıcak su ilave edip, ağzı kapalı olarak pişirmeye başlayalım

Pişince ocaktan indirip, tencerenin ağzı kapalı olarak soğutalım. İyice soğuduktan sonra, servis yapalım.

NOT: Eğer, kerevizlerin yaprakları yeşil ve sağlıklı görünüyorsa, ince ince kıyıp, kerevizlerin pişmelerine yakın tencereye ilave ederek, yemeğimizin lezzetini artırabiliriz.

MALZEME

2 su bardağı pirinç

2 adet kuru soğan

4 adet orta boy patlıcan

2 adet orta boy domates (veya 1 adet

domates+1 tatlı kaşığı domates salçası)

1/2 demet dereotu

3/4 su bardağı sıvıyağ

1 çay kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı yenibahar

yeterince tuz ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN

sıvı yağ

YAPILIŞI

Patlıcanları alaca soyduktan sonra, kuşbaşı şeklinde kesip, tuzlu suda 15-20 dakika bekletelim.

Suyunu süzüp, sıvı yağda kızartalım.

Pirinçleri ayıkladıktan sonra, el dayanabilecek ısıdaki tuzlu suda ıslatalım.

Su soğuduktan sonra, berrak su çıkıncaya kadar birkaç defa yıkayıp, süzelim.

İnce ince kıydığımız kuru soğanları, sıvı yağda pembeleştirdikten sonra, pirinci ilave edip, şeffaflaşınca kadar kavuralım.

Domateslerin kabuklarını soyarak, ufak ufak doğrayıp, pirince katalım.

Birkaç dakika daha kavurduktan sonra, yeterince tuzu, baharatı,

patlıcanları ve yeterince sıcak suyu ilave edip, tencerenin ağzını kapatalım.

Pirinç suyunu çekince, ince kıydığımız dereotunu da tencereye ilave edip, tencerenin kapağını kapatıp, ocağı söndürelim.

15-20 dakika sonra pilavı harmanlayıp, servis tabağına boşaltalım.

Ilık veya soğuk olarak servis yapıp, afiyetle yiyelim.

Si/

MALZEME

1,5 kilo taze bakla 1 adet kuru soğan 3 demet taze soğan 1 demet dereotu 1 su bardağı sıvı yağ 1 tatlı kaşığı toz şeker Yeterince tuz

Su, un ve limon

YAPILI*

- Bir tencere suya, 2 çorba kaşığı un ve limon suyu koyup, çırpalım.
- İki başlarını ve yan kılçıklarını keserek, ayıkladığımız baklaları, suyun içinde bekletelim.
- Piyazlık kıydığımız kuru soğanı, sıvı yağda birazcık kavurduktan sonra, ayıkladığımız bakla ile birlikte 1-2 dakika kadar kavuralım.
- Üzerine kıydığımız taze soğanı, tuzu, toz şekeri, ince kıydığımız dereotunun yarısını ilave edip, son bir kere daha karıştıralım.
- 1 su bardağı kadar unlu ve limonlu su, 1 su bardağı da normal su koyup, üzerine ıslattığımız yağlı kağıt ile örtüp, kapağını kapatarak pişirelim.
- Baklalar iyice piştikten sonra, tenceresinde ağzı kapalı olarak soğutalım.
- Kalan dereotunu da üzerine serpip, servis tabağına koyalım.

NOT: Genelde sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurtla servis yapılır. :-
Tifirkiniz mi, fikriniz?

MALZEME

1,5 kilo taze barbunya fasulye
2 adet büyük boy kuru soğan 4 adet dolma biber
3 adet büyük boy domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıvı yağ
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı karabiber
Yeterince tuz

YAPILISI

Barbunyaları ayıkladıktan sonra, bol suyun içinde haşlayalım.
Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkartıp, uzunlamasına dörde bölelim.
Tencereye sıvıyağ koyup, dolma biberleri sote edip, çıkartalım.
İnce ince kıydığımız kuru soğanları, aynı yağda pembeleştirip, domates salçası ile 1-2 dakika daha kavuralım.
Domateslerin kabuklarını soyup, mümkün olduğu kadar ince ince kestikten sonra, pembeleştirdiğimiz soğanlara ilave edelim.
1-2 sefer karıştırdıktan sonra, yeterince suyunu ve baharatını verip, kaynatalım.
Bu esnada haşlanmış olan barbunyaların suyunu süzüp, tencereye ilave edelim.
1-2 sefer karıştırdıktan sonra, kızarttığımız dolma biberleri de katıp, tencerenin ağzı kapalı olarak hermeleninceye kadar pişirelim.
Pişirtiniz mi, fikrimiz?

MALZEME

2 adet patlıcan
2 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
yeterince sıvı yağ (3/4 su bardağı)
yeterince tuz, karabiber,
pul kırmızıbiber ve su

YAPILISI

Patlıcanları alaca soyduktan sonra, kuşbaşı şeklinde kesip, tuzlu suda 15-20 dakika bekletelim.
Suyunu süzüp, sıvı yağda kızartalım.
İnce ince kıydığımız kuru soğanı, sıvı yağda pembeleştirdikten sonra, salçasını ilave edip, 1-2 sefer karıştıralım.
Tencereye bulguru ilave edip, biraz kavurduktan sonra kızarttığımız patlıcanları, yeterince baharatı ve sıcak suyu katıp, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte ağzı kapalı olarak pişirelim.
Bulgur suyunu çekince, ocaktan indirip, 15-20 dakika demlendirip, harmanlayarak, sıcak sıcak servis yapalım.

MALZEME

250 gram pirinç
750 gram kuru soğan

1 adet büyük boy domates veya
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1/2 demet taze nane ya da
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çorba kaşığı dolusu çamfıstığı
1 çorba kaşığı dolusu kuşüzümü
1 çay kaşığı toz şeker
200 gram sıvı yağ (1 su bardağı)
yeterince tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın

YAPILISI

Pişırtınız mı, fikriniz?

- Pirinçleri ayıklayıp, el dayanabilecek kadar tuzlu sıcak suda ıslatalım.
- Büyükçe bir tencereye, sıvıyağı koyup, içine çam fıstıklarının ilave edip, pem beleşi nceye kadar pişirelim. İnce kıydığımız kuru soğanları da ilave edip kavurmaya devam edelim.
- Soğanlar ve çamfıstıkları pembeleşince, iyice yıkadığımız pirinçleri de tencereye ilave edip, hep birlikte kavuralım.
- Pirinçler kavrulunca, kabuğunu soyduğumuz ve kuşbaşı kestiğimiz domatesi de tencereye ilave edip, domatesler eriyene kadar kavuralım.
- Yeterince tuzunu, daha önceden ıslattığımız kuşüzümlerini, baharatlarını ve tozşekerini ilave edelim.
- 1 su bardağı kadar suyunu verip, ağzı kapalı olarak suyunu çekmesini sağlayalım. Dolma içi suyunu çekince, ocaktan indirelim.
- ! Ayıklayıp yıkadığımız ve ince ince kıydığımız maydanozu, dereotunu, naneleri üzerine serpiştirip, ağzı kapalı olarak soğutalım.
- Harmanladıktan sonra, istediğimiz çeşit sebzeye doldurup ya da sarıp, pişirelim.

mi. fikrİMİR?

j^BBS^^

MALZEME

1/2 kilo asma yaprağı Zeytinyağlı dolma içi 1 adet limon 1/2 su bardağı sıvı yağ
Yeterince tuz ve su

YAPILISI

Salamura yaprakları bol suda yıkayıp, temiz suyla tencereye koyup, 5 dakika haşlayalım. Suyunu süzüp, soğuk sudan geçirelim. Yaprakların saplarını ayıklayıp, ayıralım. Dolma yapacağımız tencerenin dibini, yaprakların sapları ve dolma olmayacak bozuk yapraklarla kaplayalım. Her bir yaprağın içine hazırladığımız zeytinyağlı dolma içinden koyup, önce iki yanını katlayıp, rulo şeklinde saralım. Sardığımız dolmaları, tencerenin içine, boşluk kalmamak şartı ile muntazam dizelim. Sarma işi bitince, ince dilimler halinde kestiğimiz limonu, bir tutam toz şekerini, yeterince tuzunu sıvı yağını ve üst seviyesine kadar suyunu koyalım.

Varsa, kalmış yapraklarla üzerini kaplayalım.

2-3 tane tercihen porselen tabağı da ters çevirip, kapattıktan sonra, tencerenin kapağında en üstüne kapayarak, su kaynayana kadar hızlı, su kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirelim.

Yapraklar pişince, tencerenin ağzını açmadan kapalı olarak soğutup, daha sonra servis tabağına boşaltalım.

Pişırtınız mı, fikriMiz?

I.X. T »

TAULI IVVIVLVIVI /\IN UULMA

MALZEME

800 gram dolmalık biber
Zeytinyağlı dolma içi
2-3 adet domates
1 adet limon
1/2 su bardağı zeytinyağı

yeterince tuz ve su

YAPILISI

^MALZEME

Satın aldığımız aynı boydaki biberlerin saplarından bastırarak, etraflarını yırtmadan sap ve tohum kısımlarını çıkartalım. İçinde kalmış tohumları da parmağımızla döküp içlerini ve dışlarını bol su ile yıkayalım.

Domateslerin iç çekirdek kısımlarını çıkartıp, etli kısımlarını, dolma biberlerin ağızlarını kapayacak şekilde kesip, hazırlayalım.

Hazırladığımız zeytinyağlı dolma içi ile çok sıkı olmamak şartı ile biberleri doldurup ağızlarına birer domates parçası ile kapak yapalım. Ağızları yukarı gelecek şekilde tencereye dizelim.

Üzerine yeterince tuzunu serpip, sıvı yağ dökelim.

Biberlerin üzerini geçecek kadar su koyalım.

2-3 tane küçük düz tabağı dolmaların üzerine kapattıktan sonra, tencerenin ağzını da kapayıp, su kaynayınca kadar hızlı, daha sonra kısık ateşte pişirelim.

Dolmalar pişince, ağzı kapalı olarak demlendirelim.

300 gram bulgur

5 adet kuru soğan,

1 baş ince kıyılmış sarımsak

1 su bardağı kıyılmış ceviz içi

1 su bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

2 adet limon suyu

1 tatlı kaşığı toz şeker yeterince tuz ve karabiber kuru patlıcan ve biber

YAPILISI

Patlıcanları ve biberleri yumuşayınca kadar tuzlu su ile haşlayalım.

Soğanları ince ince kıyıp bulgur, sarımsak, domates ve biber salçası, ceviz, toz şeker, yeterince tuz, karabiber ve sıvı yağın yarısı ile karıştıralım.

Bu harcı haşladığımız kuru patlıcan ve biberlerin yarısına kadar doldurup, ağızlarını elimizle kapatalım.

Bütün malzemeyi aynı şekilde doldurduktan sonra tencereye patlıcanları birbirinin ağız kısmını kapatacak şekilde dizelim.

Yeterince tuzu, kalan sıvı yağı, limon suyunu dizdiğimiz dolmaların üzerine gezdirip, en üstede bir tabak kapayalım.

Üstüne 2-3 parmak çıkacak kadar su ilave edip, önce orta ısıllı ateşte, kaynamaya başlayınca da kısık ateşte pişirelim.

Ağzı kapalı olarak soğuttuktan sonra servis yapalım.

NOT: Biber dolmalarını, piştikten sonra bir tepsiye dizip, dibine de, kendi suyundan biraz koyup üstten yanan fırında renk alıncaya kadar kızartırsanız, daha lezzetli olur.

T>İ#irî>iMiz mi, fikrmiz?

Piştirî>iwiz mi, fikriniz?

İv,

I

'i 'I

i

! "11

ZfcYTINYAGLJ PATLICAN DOLMASI \

MALZEME

1,5-2 kilo çok sıkı olmayan lahanaya zeytinyağlı dolma içi 1/2 su bardağı sıvı yağ yeterince tuz ve su

YAPILISI

Lahananın sap kısımlarını oyarak, çıkartalım. Büyükçe bir tencereye koyup, yeterince tuz ve su ile haşlayalım.

Haşladığımız lahanayı süzüp, soğumaya bırakalım. Biraz soğuduktan sonra, yaprak yaprak açalım.

Kalın damarlı yerlerini kestikten sonra, el büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Daha önceden hazırladığımız zeytinyağlı dolma içinden yeterli miktarda koyup, önce iki yanını katlayıp, rulo şeklinde saralım. Tencerenin dibini varsa yırtık lahana parçaları ile kaplayıp, sardığımız dolmaları üzerine sıkı ve düzgün şekilde yerleştirelim. Yeterince tuzunu, sıvıyağını ve üst seviyesine kadar suyunu koyalım. Üzerini varsa lahana yaprakları ile kapayıp, önce tabak ile sonra tencerenin kapağı ile kapatıp, su kaynayana kadar hızlı, su kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirelim. Piştikten sonra ocaktan indirip, soğuyuncaya kadar bekleyip, servis tabağına dizelim. NOT:Bazı yörelerde, lahana dolmasının içine nane ve dereotu koymadan yapılır. Pişirmiz mi. fikrinizi

MALZEME

6 adet patlıcan Zeytinyağlı dolma içi 1/2 su bardağı zeytinyağı yeterince tuz ve su

YAPILISI

- Patlıcanların saplarını kestikten sonra, bir parmak genişliğinde kapak için, yuvarlak bir dilim keselim.
- Kesilen bu yerlerden patlıcanların içlerini kabak oyma bıçağı ile oyarak, çıkaralım.
- Oyduğumuz patlıcanları, acı suları çıkması için tuzlu suda 30 dakika bekletelim ve acı sularını salınca da iyice yıkayalım.
- Sonra, hazırladığımız zeytinyağlı dolma içini patlıcanların içlerine doldurup, kapaklarını örtelim ve dibi düz bir tencereye düzenli şekilde yerleştirelim.
- Tencereye zeytinyağını yeterince tuzu ve suyu katarak, kapağını kapatalım.
- Orta ısıllı ateşte, patlıcanlar yumuşayuncaya kadar pişirelim.
- Tencereyi ateşten indirince, dolmaları bir tabağa alalım ve soğuk olarak servis yapalım.

NOT: Patlıcanın içini daha kolay boşaltmak isterseniz, ağız kısmına sokacağınız bir bıçak ile bir parmak derinliğinde çevirip, ondan sonra, patlıcanı iki avucunuzun arasında yuvarlayarak içini boşaltabilirsiniz.

»3

MALZEME

300 gram kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1/2 çay bardağı sıvıyağ
6 adet yufka
1 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1/2 çay kaşığı tuz
80 gram margarin
1 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 adet yumurta
ÜZERİ İÇİN yeterince susam

YAPILIŞI

İnce kıyılmış kuru soğanı margarin yağında pembeleştirip, kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edelim.

Bulguru, salçasını, yeterince tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve 1/2 çorba kaşığı fesleğeni ilave edip 1-2 dakika daha kavuralım. Yeterince su (2,5 su bardağı) ilave ederek önce harlı ateşte, kaynamaya başlayınca da kısık ateşte pilavımızı pişirelim. Yufkaları üst üste yayıp, rulo şeklinde sardıktan sonra 4 parmak genişliğinde keselim.

Pilavı başka bir kaba boşaltıp içine ceviz içini kattıktan sonra harmanlayalım. Şerit halinde kestiğimiz yufkaların uç kısmına içten koyup, muska şeklinde saralım.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ile çırpılmış yumurta sarısını sürerek, orta ısıllı fırında kızaruncaya kadar pişirelim.

mi. fikriniz?

* (TARADYA V/SVLV) ALZEME_____

det koyun ciğeri

i bardağı un

orba kaşığı kekik

atlı kaşığı pul kırmızıbiber

;erince tuz

7ARTMAK İÇİN

1 yağ

ANINA KOYMAK İÇİN

1ru soğan, un PİLİSİ

Zarlarını ve damarlarını

ayıkladığımız koyun ciğerini,

ızgaralık biftek gibi ince ince

keselim.

Bu ciğerlerin birkaç tanesini alıp,

içinde un olan kaba koyarak iyice

unlayalım ve fazla unları

silkeleyerek dökelim.

Ciğerleri, içinde kızgın sıvıyağ olan

tavaya atıp, tersli yüzlü ya da

karıştırarak, pişirelim (çok fazla

pişirtmeyelim, sertleşir).

Pişirdiğimiz bütün ciğerleri derince

bir kaba alıp, üzerine tuz, kekik ve

pul kırmızıbiber karışımı dökerek

karıştıralım ve ağzı kapalı olarak

bekletelim.

Piyazlık kıydığımız kuru soğanları

ovalayıp, una bulayalım. Unu

silkeleyip, tavada kızartalım.

Ciğerlerin üzerine ya da yanına

koyalım.

Kızgın yağdan da birkaç kaşık

üzerine serpip, sıcak sıcak servis

yapalım.

mi, fikridir?

MALZEME

1 kilo dana veya koyun ciğeri

1 su bardağı un

yeterince tuz, pul kırmızıbiber, kekik

İsteğe göre 3 adet patates

KIZARTMAK İÇİN_____

sıvı yağ

YAPILISI

• Kuşbaşı kestiğimiz ciğerleri yıkamadan una bulayıp, elekte eleyerek fazla ununu dökelim.

• Önceden ısıtılmış bol sıvı yağa atıp, çok fazla olmamak şartı ile kızartalım. (Kızartırken tavadan alacağımız bir ciğer parçasını ikiye keselim. Eğer içi kırmızı ise biraz daha pişirelim.)

• Kızartma işi bitince tavadan alacağımız bir miktar sıvıyağı ciğerlerin üzerine dökelim.

• Arzu ettiğiniz kadar baharatı ilave edip, iyice harmanlayalım.

NOT: Ciğerin biraz daha lezzetli ve bereketli olmasını istiyorsanız, ciğer büyüklüğünde kesip, kızarttığımız patatesler ile karıştıralım.

MALZEME

500 gram yağsız dana kıyma

500 gram köftelik ince bulgur (simit)

2 adet kuru soğan

8 diş sarımsak

10 adet taze soğan

10 adet taze sarımsak

1 adet kıvırcık salata

1 demet maydanoz

2 çorba kaşığı biber salçası ^yeterince tuz, karabiber, pul kırmızıbiber |ve kimyon (veya köfte baharı)

YAPILIŞI

İnce ince kıydığımız kuru soğanlar ile diş sarımsakları, salça ve baharatlar! birlikte iyice karıştırılalım.

Kıymayı ilave ederek, iyice yoğuralım.

Bulguru yavaş yavaş ilave ettikten sonra karıştırıp, kırdığımız buz taneleri| ile birlikte iyice yoğuralım. Buz taneleri yerine azar azar soğuk suda kullanabiliriz.

Bulgur yumuşadığı zaman, ince kıydığımız 5 adet taze sarımsak, 5 ade taze soğan ve maydanozların yarısını ilave ederek, biraz daha yoğuralım

Yıkadığımız kıvırcık salata yapraklarının üzerine köfte şeklinde yerleştirelim.

Kalan taze soğanlar, taze sarımsaklar ve maydanozlar ile üzerini süsleyelim.

Çiğ köftelik kıyma, dana etinin hiç yağsız ve sinirsiz kısmından ya dövülerek ya da 4-5 sefer kıyma makinesinden çekilerek hazırlanmalıdır. 2) Çiğ köfteyi yoğururken kimi buz, kimi su, kimi sıvıyağ ve bazıları da limon katarak yoğururlar.

Çiğ köftenin, ülkemize Arap Yarımadası'ndan özellikle Suriye mutfağından geldiği sanılmaktadır.

â

1 adet tavuk (1000-1200 gramlık)

2 adet kuru soğan 1 adet havuç

300 gram ceviz içi 1,5 bayat ekmeğin içi Yeterince tavuk suyu 1/2 çorba kaşığı toz kırmızıbiber 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber I sıvı yağ veya ceviz yağı yeterince tuz

YAPILIŞI

Tavuğu, dörde böldüğümüz 1 adet kuru soğan, ikiye böldüğümüz havuç ve yeterince su ile birlikte haşlayalım.

Haşladığımız tavuğun suyunu süzüp, kemiksiz olarak didikleyelim. Rendelediğimiz kalan 1 adet kuru soğanın suyunu sıkıp, ufaladığımız bayat ekmeğin içi ve robotta çektiğimiz ceviz ile birlikte karıştırılalım. Didiklediğimiz tavuk etlerinden yarım kase ayıralım. Kalan tavuk etlerini, toz kırmızıbiber, yeterince tuz, süzdüğümüz tavuk suyu ve hazırladığımız karışım ile birlikte karıştırıp, lapa kıvamına getirelim. Servis tabağına alıp, üzerine ayırdığımız tavuk etlerini yayalım. Haşladığımız havucu yuvarlak dilimler şeklinde kesip, tavuk etlerinin üzerine serpiştirelim. En üste de kızdırdığımız biberli yağı gezdirerek, sıcak olarak servis yapalım.

MALZEME

1 kilo kemiksiz kuzu eti

50 gram margarin

yeterince tuz, karabiber, pul kırmızıbiber

ve kekik

İsteğe göre 3 adet patates

YAPILIŞI

Etin derisini ve sinirlerini ayırdıktan sonra, küçük küçük keselim.

İçinde soğuk su olan bir kapta, 30-40 dakika kadar bekletelim.

Etleri, elimizle suyun içinden alıp, süzgece koyalım.

Dibi kalın bir tencereye, margarin yağın koyup erittikten sonra, kuzu etini ilave edip, ağzı kapalı olarak kısık ateşte pişirmeye başlayalım.

Ara sıra karıştırarak, eti kendi bıraktığı suyun içinde pişirelim.

Etler yumuşayınca, tencerede fazla su kalmadığını göreceksiniz.

Tencerenin ağzını açıp, yumuşacık pişmiş etlerin fazla suyunun uçmasını, etin yağına binmesini sağlayalım.

Suyu uçup da et yağına binince, etleri biraz daha kavurarak renginin hafif dönmesini sağlayalım.

Yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber ile biraz dişe gelecek kadar kekik serpip, sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: Çoban kavurmanın, biraz daha bereketli olmasını isteyenler; etlerin

büyükluğünde kesilen patatesleri de sıvıyağda kızartıp, tencereye ilave edebilirler. 5 dakika dinlendirip, tabağın kenarına yoğurt koyarak servis yapabilirler.

Piştir&inir mi, fikritiir?

I AVA

MALZEME

1 adet dana dili

1 adet kuru soğan

1 adet havuç

1/2 demet maydanoz

4-5 diş sarımsak

1 adet defne yaprağı

yeterince tuz ve karabiber

YAPILIİ

1 İyice yıkadığımız dili, birkaç yerinden bıçak ile delip, deliklere sarımsak yerleştirelim. Hazırladığımız dili, soğan, havuç, maydanoz, defne yaprağı ve yeterince su ile birlikte tencereye koyup haşlayalım. Haşlanırken üzerinde oluşan köpükleri bir kevgir yardımıyla alalım.

İyice yumuşayınca, yeterince tuz ve karabiber ilave edip, 2-3 dakika daha pişirelim.

Dili ocaktan indirip, üzerindeki deriyi bıçakla temizledikten sonra kendi halinde soğutalım. Soğuyunca yağlı kağıda sarıp, buzdolabında 1-2 saat bekletelim. Buzdolabından çıkarıp, ince ince dilimleyerek, servis yapalım.

MALZEME

1 adet koyun veya dana beyni

2 çay kaşığı sirke yeterince tuz

1 adet yumurta 1 çorba kaşığı un

KIZARTMAK İÇİN

MALZEME

sıvı yağ ÜZERİ İÇİN

500 gram kıyma

1 su bardağı un

8-10 diş sarımsak (iyice dövülmüş)

1 tatlı kaşığı biber salçası

yeterince su

yeterince tuz, karabiber ve kimyon

KIZARTMAK İÇİN_____

sıvı yağ

1 adet limon

YAPILIŞI

Beyinin zarını akar suyun altını YAPILIŞI

çıkartıp, 2 çay kaşığı sirke ve

yeterince tuz koyduğumuz suyu

içinde ve hafif ateş üzerinde

haşlayalım.

Haşlanan beyinlerin suyunu süzü

üzerine soğuk su ilave ederek

soğutalım.

Yumurtayı, 1 çorba kaşığı un,

yeterince tuz ve su ilavesi ile

çırparak, bir bulamaç haline

getirelim.

Beyini ortadan dörde bölüp,

hazırladığımız bulamaca

bulayarak, kızgın sıvı yağda

kızartalım.

Servis tabağına alıp, limon dilimli

eşliğinde servis yapalım.

Un hariç bütün malzemeyi, iyice karıştıralım.

Unu eleyerek, bu karışıma katıp 1-2 dakika daha karıştırdıktan sonra,

yeterince su ilavesi ile yumuşak bir hamur kıvamına gelinceye kadar

yoğuralım.

Hazırladığımız hamurdan yassı köfteler yapıp, önceden kızdırdığımız sıvıyağda tersli yüzlü kızartıp, servis yapalım.

i
mi, fikritiiz? te

MALZEME

YAPILIŞI

PİLAVI)

«7V I t.

3 su bardağı pilavlık bulgur 500 gram kuzu eti

2 adet kuru soğan 2 adet domates

4 adet sivribiber

1 çorba kaşığı domates salçası

1/2 çorba kaşığı biber salçası

200 gram margarin

yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber

.MALZEME

900 gram kuzu eti

2 adet kuru soğan

5 adet sivribiber

4 adet domates

100 gram margarin

yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

Kuru soğanların 1 tanesini ince ince kıydıktan sonra, 100 gram margarin yağında pembeleşinceye kadar kavuralım.

Soğanlar pembeleşince, küçük kuşbaşı şeklinde kestiğimiz kuzu etini tencereye ilave edip, kavurmaya devam edelim.

Et suyunu salıp da çekince, domates ve biber salçasını, yeterince tuzunu ve karabiberini ekleyerek, 1-2 sefer daha karıştırılalım.

Yeterince sıcak su koyup, tencerenin ağzını kapatarak, etlerin pişmesini bekleyelim.

Pilavlık bulgurları yıkayıp, süzelim. Kalan 1 adet kuru soğanı, ince ince kıyıp, kalan margarin yağında pembeleştirdikten sonra, içine ince ince kıydığımız sivribiberleri ve yıkadığımız bulgurları ilave edip, kavuralım. Kabuklarını soyup kuşbaşı şeklinde kestiğimiz domatesleri, bulgurlara ilave edip, iyice kavuralım.

Bu sırada, pişmiş olan etin suyunu süzüp, ayıralım. Etleri bulgurlara ilave edip, bir kere daha karıştırılalım.

Ayırdığımız et suyunu süzüp, 4 su bardağını bulgura katalım. Bulgur suyu çekinceye kadar pişirelim.

Ocaktan indirdikten sonra, 10 dakika kadar demlendirip, harmanlayarak sıcak sıcak servis yapalım.

Piştirömiiz mi, fikriniz?

İnce kıydığımız kuru soğanları, margarin yağında pembeleştirilelim.

Ufak ufak kestiğimiz kuzu etini ilave edip, soğan ile kavuralım.

Yuvarlak kestiğimiz sivribiberleri de ilave ederek, 1-2 dakika daha kavuralım.

Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri, yeterince tuzu ve baharatını da katıp, ara sıra karıştırarak ağzı kapalı olarak orta kuvvetteki ateşte pişirelim.

'|î11/'''

11, ;1 ' ;! 'i

k

MALZEME KÖFTESİ İÇİN

500 gram kara kıyma

500 gram simit

1 adet büyük boy kuru soğan

yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber

İÇİ İÇİN

500 gram orta yağlı kıyma

500 gram kuru soğan

250 gram ceviziçi

1 çaybardağı sıvı yağ
yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber
arzuya göre yenibahar
KIZARTMAK İÇİN_____

sıvı yağ

YAPILIŞI_____

- 500 gram kuru soğanı, ince ince kıydıktan sonra, sıvı yağında kavurmaya başlayalım.
- Orta yağlı kıymayı ilave ederek, orta ısıllı ateşte karıştırarak karıştırarak kavuralım.
- Kıyma suyunu salıp da çektiği zaman biraz daha kavurup, yeterince baharatını ilave edip, ocaktan indirelim.
- İnce kıydığımız cevizleri de ilave edip karıştırdıktan sonra, soğutalım.
- Simidi, ince kıydığımız kuru soğan, kara kıyma, yeterince tuz ve karabiberle birlikte ara sıra ıslatarak, iyice yoğuralım.
- Özlenip de sakız gibi olunca, yumurta büyüklüğünde bir parça alıp, sol avucumuzun içinde yuvarlayıp, sağ işaret parmağımızla içini oyalım.
- Hazırladığımız içten bir sıkım alıp, içine koyalım ve ağız kısmını iki el yardımıyla yuvarlayarak şekillendirip, kapatalım.
- Bol ve kızgın sıvı yağda kızartıp, sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: 1) Dış malzemeyi 2-3 sefer kıyma makinesinden çekerek de hazırlayabilirsiniz.

2) Arzu edenler, içli köfteyi kızartmayıp, kaynar tuzlu suda haşlayarak da yiyebilirler.

3) Değişik yörelerde Oruk, Şam Köftesi ve Kıymalı Köfte diye bilinen içli köfte, yanında üzüm şerbeti, pekmez ve çorba içilerek yenmektedir.

MALZEME

800 gram kıyma 2 fincan pirinç
2 adet büyük boy kuru soğan 1 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
30 gram margarin
yeterince tuz, karabiber ve kekik

KIZARTMAK İÇİN_____

3 adet yumurta yeterince un sıvı yağ

YAPILIŞI

Kuru soğanları ince ince kıyıp, margarin yağında pembeleştiririm.
Soğanlar pembeleşince, kıymanın yarısını ilave edip, iyice kavuralım.
Kıyma kavrulunca, yeterince tuz ve karabiber ilavesi ile 1 dakika daha kavurup, tencereyi ocaktan indirelim.
Kavurduğumuz kıymayı soğutalım ve kıymanın diğer yarısı ile karıştıralım.
Daha önceden yıkayıp haşladığımız pirinci süzüp, susuz ve soğuk olarak kıymaya katalım.
Yumurta ile ince kıydığımız maydanozları, yeterince tuzu, karabiberi ve kekiği ilave edip, 1 dakika daha yoğurduktan sonra, buzdolabında en az 30 dakika dinlendirelim.
Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp, yassı oval köfteler hazırlayalım.
Önce una, sonra az çırpığımız yumurtalara bulayıp, bol yumurtalı olarak, kızgın sıvıyağda tersli yüzlü altın sarısı renginde kızartalım.
Sıcak veya soğuk olarak servis yapalım.

siajbs 'ejuos ue:p|ipe|UMij. JB-Dja} drunpiop
'ejuos uej>|ipjedo>(iuue|des uue|jeiu •jajjjliqapa aji jaqıqızıujjı>| |nd
1
jdjıpzao ıuı6eAaja; ziluiöiunb auuazn 'dnjnp|op au ||ajjia6 auı|ei| 5eujB|nq a|i
nAns jejeuai bAba ;ns iSepj 5eAijqi -lui|bji}Sub>| 'dae>| ıuı5ı >)8LU>)a jeAeq
zıujı6ıpe|Bj.n 3A l njn>| 'nuiıjoajap 'nzouBpABuu zıuıı6ıpAı>(bdui 'auısapuaj
uuuAad
epns n|znj ba n|uoui!| 'dı^ıedo>| ıuuB|des
'LUI|bAB|\$BL|
Aoq >|nAna
| I|ıBJ I
j lubj6 ooi nAns unuouii| laps zouepABtu jaoiap nioajap jauiap

iJiuAad jeSB>| lubj6 Aoq >|nAnq ;apB z\
(N3J.3U90)

4 adet patates
125 gram(1/2 paket) margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı un
yeterince tuz ve karabiber
300 gram mantar
65 gram (1/4 paket) margarin
adet kuru soğan
1/2 demet maydanoz
ALZEME

[ilo tavuk kanadı ay kaşığı kekik ay kaşığı toz kırmızıbiber ay kaşığı pul
kırmızıbiber ay kaşığı kimyon atlı kaşığı hardal orba kaşığı yoğurt iş
sarımsak(dövülmüş) det defne yaprağı
1 çay bardağı limon suyu
2 çay bardağı sıvı yağ iteri nce tuz

APILİSL

Patatesi kabuklu olarak haşlayalım.
Kabuğunu soyup, rendeledikten sonra 1 çorba kaşığı margarin,
yeterince tuz ve karabiber ile iyice yoğuralım.
Patatesler biraz soğuduğu zaman, 2 adet yumurta ve aldığı kadar su
ilave ederek hamur kıvamına gelinceye kadar yoğuralım.
İnce kıydığımız kuru soğanı, 1 çorba kaşığı margarin yağında ve orta
ısıllı ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar pişirelim.
İnce kıydığımız mantarları ilave edip, birkaç dakika daha sote ettikten
sonra ince ince kıydığımız maydanozu, yeterince tuzu ve karabiberi de sos çabuk
yanar.
katıp, iyice karıştırılalım.
Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp,
içinde elimizle incelterek açalım.
Ortasına yeterince mantarlı harçtan koyup, hamurun kenarlarını
avucumuzun
üzerine

_____tu.....aı^ıaıı Mjyup, namı
kapatarak, yuvarlak, yassı köfteler hazırlayalım.
Köfteleri kızgın sıvıyağda tersli yüzlü kızartıp, peçete üzerine çıkararak
sıcak veya soğuk olarak servis vaDalım
Tavuk kanadı haricinde, bütün malzemeyi iyice karıştırıp, bir kenarda
bekletelim.
Kanatların uç kısımlarını keselim.
Kanatlarda tüy varsa tütsüleyelim. Eklem yerlerinden ikiye ayıralım.
Sonra kanatları hazırladığımız terbiyeye bulayıp, 2 saat kadar
buzdolabında bekletelim.
Beklettiğimiz kanatları, mangal ateşinde pişirelim.
Mangal ateşinin küllü olması yani çok kızgın olmaması lazımdır. Yoksa
Pişirirken önce bir tarafını, sonra diğer tarafını pişirelim.
Eğer kanat sevmiyorsanız, bütün bir tavuğu parçalatıp, aynı şekilde sosa
bulayarak pişirebilirsiniz.

: servis yapalım.

mi, fikriniz?

'OT: 1) Tavuk kanatlarını fırında pişirmek isterseniz; önceden 1 adet kuru
soğan ile birlikte haşlayıp, sosa bulayarak pişirebilirsiniz. 2) Suyundan da
pilav yapıp, garnitür olarak kullanabilirsiniz.

mi, fikriniz?

MALZEME

600 gram köftelik kıyma (iki kere çekilmiş) 1/4 adet bayat ekmek
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak yeterince tuz, karabiber, pul biber, kimyon
KIZARTMAK İÇİN sıvı yağ
KÖFTESİ

MALZEME

DOLMASI

İki kere çekilmiş köftelik kıymayı, rendeleyip, sıkığımız soğan suyu, 2 diş sarımsak, yeterince tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve ufaladığımız bayat ekmek içi ile karıştırıp, iyice yoğuram.

- Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirdikten sonra kestane büyüklüğünde yuvarlayarak, kızgın sıvı yağda kızartalım.

- Pişen köfteleri, peçete serilmiş tabağa çıkarıp sıcak olarak servis yapalım.

ALZEME

1 kilo patates

1 fincan patates nişastası

3 adet yumurta

adet küçük domates

2 su bardağı kaşar peyniri rende0 gram tulum peyniri yeterince tuz ve karabiber ,det taze soğan

1adet sivribiber orba kaşığı ceviz içi -,det kornişon turşu :orba kaşığı sıvıyağ KIZARTMAK İÇİN

galeta unu veya un sıvı yağ

terince pul kırmızıbiber ve tuz

YAPILISI

- Patatesleri yıkadıktan sonra bi tencereye koyup, orta ısıllı ateşte haşlayalım.

- Haşladığımız patateslerin kabuklarını soyup, iyice ezerel püre haline getirelim.

- Patatesler soğumadan içine kaşar peyniri rendesini, yumurtaları, patates nişastasını, yeterince tuzu ve karabiberi ilave ederek iyice yoğuram ve güzel bir hamur haline getirelim.

- Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, parmak şeklinde köfteler halinde yuvarlayalım.

» Daha sonra ister galeta ununa ya da istersek de una bulayıp, kızgın sıvıyağda kızartalım.

> Eğer kızartırken, köftelerimiz patlıyorsa, yağımızı biraz daha kızdırmamız gerekiyor demektir. Bu şekilde kızarttığımız köfteleri sıcak sıcak servis yapalım.

Domatesleri yıkayıp, üst tarafını

yuvarlak keserek kapak açtıktan

sonra, içini bir çay kaşığı yardımıyla boşaltalım.

Tulum peynirini iyice ezip, cevizleri havanda dövelim.

Taze soğanların beyaz kısımlarını,

çekirdeklerini çıkardığımız

biberleri ve kornişon turşuları ince

ince kıyalım.

Peyniri, ceviz içi, soğan, biber, turşu

sıvıyağ ve pul kırmızıbiber ile

iyice karıştırılalım.

Hazırladığımız karışımı içlerine

azıcık tuz serptiğimiz domateslerin

içlerine doldurup, servis yapalım.

- i I\VT »

MALZEME

mi. fikriniz?

500 gram kıyma

1 kilo patates

2 adet orta boy kuru soğan 1 adet yumurta

1/2 demet maydanoz yeterince tuz ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN

sıvı yağ

YAPILISI

Patatesler dışında bütün malzemeleri karıştırıp, güzelce bir köfte yoğuram.

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra, rendenin iri gözüyle rendeleyelim.

Patateslerin suyunu sıkıp, yoğurduğumuz köfteye ilave ederek bir kere daha yoğurahrn. İki parmak kalınlığında bir parmak uzunluğunda yassı köfteler yapıp, tavada sıvı yağın içinde kızartarak sıcak sıcak servis yapalım.

MALZEME

1 adet yufka
12 dilim pastırma
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 adet domates
3 adet sivribiber
KIZARTMAK İÇİN sıvı yağ

YAPILISI

1 yaprak yufkayı, 6 veya 8 parçaya bölelim.
İçlerine 2 veya arzu ettiğiniz kadar pastırma dilimi koyalım.
Onun üzerine, ister dilim, istersek de rende yaptığımız kaşar peynirin| koyalım.
En üste de parmak uzunluğunda kestiğimiz sivribiberlerle, kabuğunu soyup dilimlediğimiz domatesten 2 veya 3 dilim koyup, yufkaların ikil başlarını kapattıktan sonra, iki ya da üç parmak genişliğinde saralım.| Ağızlarını yapıştırıp, soğuk suya batırıp çıkardıktan sonra, tavadaki kızgın sıvı yağda kızartalım.

MALZEME

3 adet yufka
200 gram beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
KIZARTMAK İÇİN sıvı yağ

YAPILISI

Her bir yufkayı 12 eşit parçaya bölüp, üçgenler hazırlayalım.
Peyniri ezip, içine 1 yumurtanın sarısını, 1/2 çay bardağı suyu, ince ki maydanozu ve 1 tatlı kaşığı kadar pul kırmızibiberi ekleyip, iyice karıştırılalım.

Yufkaların geniş kenarına hazırladığımız içten yeterince koyup, iki kenarını için üzerine katlayarak rulo şeklinde saralım.
Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayıp, kızgın sıvı yağda kızartalım
Kızaran börekleri kağıt peçete üzerine çıkartıp, sıcak olarak servis yapalım.

MALZEME

1/2 kilo soyulmuş sosis
1 adet kuru soğan
2 adet sivribiber
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
yeterince tuz, top karabiber ve su

YAPILISI

- Sosisleri, bir parmak genişliğinde, yuvarlak olarak doğrayalım.
- İnce ince kıydığımız soğanı, sıvıyağda pembeleştirelim. Biberlerin çekirdeklerini çıkartıp, parmak ucu büyüklüğünde doğradıktan sonra, soğanlara ilave ederek, kavuralım.

Salçayı ve sosisleri de tencereye ilave edip, 5 dakika kadar kavuralım.

- Yeterince tuz, top karabiber ve 1,5-2 su bardağı kadar suyu katıp, pişmeye bırakalım.
- Sosisler şişip de pişince, ocaktan indirip, ister sıcak, ister soğuk olarak servis yapalım.

Köt 11

MALZEME

Pi#irt>iMiz mi, fikriniz?
1/2 kilo dana ciğeri (zarı ve damarları çıkarılmış)
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı kekik

1 diş sarımsak
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı pul kırmızıbiber
yeterince tuz, karabiber
YAPILIşI
-ALZEME
!) gram az yağlı kıyma
diş sarımsak
orba kaşığı irmik
orba kaşığı biber salçası
ay kaşığı dolusu kimyon
ay kaşığı dolusu pul kırmızıbiber
! ay kaşığı karabiber
terince tuz
XPILISI

Ciğerleri yarım santim
kalınlığında tavalık doğrayalım
Havanda dövdüğümüz
sarımsakları, sıvı yağ, biberiyt
kekik, pul kırmızıbiber,
kimyon, tuz ve karabiber ile
karıştıralım.
Ciğerleri hazırladığımız bu
karışıma bulayıp, 2-3 saat kad<
bekletelim.
Ciğerleri teflon tavada tersli
yüzlü kızartıp, üzerine kimya;
ve pul kırmızıbiber serperek,
servis yapalım.

Kıymaya, dövdüğümüz sarımsakları, irmiği, biber salçasını ve yeterince
baharatını ilave edip iyice yoğurduktan sonra, 20- 25 dakika kadar buzdolabında
dinlendirelim. Dinlendirdiğimiz köfte hamurundan yuvarlak köftelikler veya şiş
köfte şeklinde hazırlayarak, mangalda ya da teflon tavada pişirelim.
Yanında domates ve sivribiber közleyerek, köftelerle birlikte servis yapalım.

>V2>AMLI IAVVK \

MALZEME

m\, fikriMİR?

3 adet tavuk göğsü

1 adet kuru soğan (rendelenip, suyu sıkılmış) yeterince tuz, karabiber, un

2 adet yumurta yeterince susam

KIZARTMAK İÇİN

sıvı yağ

YAPILISI

2 parmak genişliğinde ve fileto halinde kestiğimiz tavuk etlerini tuz,
karabiber, zeytinyağı ve soğan suyu karışımına bulayıp, 1/2 saat kadar
dinlendirelim. Her bir parça tavuğu önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, ondan
sonra da susama bulayıp, kızgın sıvı yağda kızartalım. Peçete serilmiş tabak
üzerine çıkartıp, ara sıcak olarak servis yapabiliriz.

MALZEME

2 adet yufka

5 adet sosıs

1 adet ufak boy kuru soğan

1/2 çorba kaşığı domates salçası

50 gram margarin

1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

yeterince karabiber

KIZARTMAK İÇİN sıvı yağ

YAPILISI

• Bütün yufkayı sigara böreği sarar gibi saralım. Sonra dört parmak
genişliğinde keselim ve açalım.

• Elimizde dört parmak genişliğinde, uzun şeritler halinde yufka parçala|
olacaktır. Onları bir kenara koyalım.

Sosisleri, ince ince kıyalım.
Rendelediğimiz kuru soğanı, margarin yağının içinde pembeleştirin
Sosisleri ilave edip, kavuralım.
Sosisler kavrulunca, salçayı ilave edip, biraz daha kavuralım.
Ocaktan indirip, dişe gelecek kadar karabiber serpip, iyice karıştırılın
Yufkaların ucundan üç parmak boşluk bırakıp, 1 tatlı kaşığı sosis ve
1 tatlı kaşığı kaşar peyniri rendesi koyup, yufkaları muska şeklinde
katlayıp, uçlarını su ile yapıştıralım.
Her bir böreği soğuk su dolu bir kaba sokup, çıkartalım. Suyunu süzölüp
kızgın sıvı yağda kızartalım.
Sıcak sıcak servis yapalım.
Pişiröitiir mi, ffrkrttiiz?

V > y-v v v rv

I1

' , ' ' J | . I i ' I1 <<"'t

' i1 , . | . !

i :«|

. I

MALZEME

1/2 adet tavuk (göğüs kısmı) 1 adet kuru soğan 1 fincan un 1 su bardağı süt

1 su bardağı tavuk suyu 3 adet yumurta

1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi 65 gram (1/4 paket) margarin yeterince tuz
ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN

2 su bardağı galeta unu 2 adet yumurta

1 su bardağı un

2 su bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI

- Tavuğun göğüs kısmını, yeterince su ve bir adet kuru soğan ile iyice haşlayalım.
- Haşladıktan sonra, soğutalım ve kemiklerinden ayırıp, didikleyelim veya bir robottan geçirip, ufalayalım.
- Başka bir kapta, margarin eritip, içine unu katarak 2 dakika kadar kavuralım. Üzerine sütü ve tavuk suyunu katıp, koyu bir sos hazırlayalım
- Bu sosa, ayıkladığımız tavuk etlerini, kaşar peyniri rendesini, yumurtala ve yeterince tuz ile karabiberi ekleyip, iyice yoğuralım.
- Buzdolabında en az 30 dakika bekletelim.
- Dolapta beklettikten sonra çıkartıp, yuvarlak yassı köfteler hazırlayalım
- Önce una, sonra çırpığımız yumurtalara ve en sonunda da galeta unun bulayıp, tavada kızartalım.

NOT: 1) İsteyenler, yumurtaya ve galeta ununa bulamadan da pişirip, afiyetle yiyebilirler. 2) İsteyenler, 1 çay kaşığı muskat rendesi ilave edebilirler.

Pi#irî>İMit mi, fikrinizi

MALZEME

4 adet yufka

1 kilo kuşbaşı tavuk 3 adet kuru soğan

2 adet domates 1 adet havuç

1 su bardağı bezelye

250 gram (1 paket) margarin

yeterince tuz ve karabiber

?EYNİtt MEZESİ

ALZEME

10 gram beyaz peynir

2 su bardağı ceviz içi

3 diş sarımsak

12 çay kaşığı kimyon tatlı kaşığı biber salçası yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI

Peyniri bir kaseye alıp, çatal yardımıyla iyice ezelim. İçine bıçakla küçük

parçalara kıydığımız ceviz içini ve havanda dövdüğümüz sarımsakları katalım. Kimyonu, biber salçasını ve zeytinyağını da ilave ederek iyice karıştıralım. Servis tabağına alıp, üzerini ceviz içi ile süsleyerek servis yapalım. Yarım paket margarini eritip, yarısını masanın üzerine yaydığımız yufkanın üzerine sürelim.

Üzerine bir yufka daha serip, donmasını bekleyelim.

Diğer iki yufkayı da aynı şekilde arasına yağ sürmek şartı ile üst üste yapıştıralım.

Kuşbaşı kesilmiş tavuk etlerini, kalan margarinde biraz kavurup, yemeklik doğradığımız kuru soğanları ilave edelim.

1-2 sefer daha karıştırdıktan sonra, yeterince baharatını, kuşbaşı kestiğim domatesleri, bezelye büyüklüğünde kestiğimiz havucu ve iki bardak su ilave edip, yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirelim.

Soğumasına yakın, bezelyeyi ilave edelim.

Hazırladığımız yufkaları dörde bölüp, içine harç koyarak yufkaları kaf şeklinde saralım.

NOT: Arzu edenler, ekmek dilimleri

Yağladığımız fırın tepsisine dizip, üzerine yumurta sarısı sürerek fırına üzerine sürerek, kanepesi gibi servis kızartıncaya kadar pişirelim.

yapabilirler.

mi, fikriniz?

Piştirtiniz mi, fikrinizi

ACI ZEYTİN MEZESİ

MALZEME

250 gram yeşil zeytin 150 gram siyah zeytin 1 adet kuru soğan

1 adet dolmalık biber 4 adet domates

3 çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen

2 diş sarımsak

2 adet cuşka biber 1 çorba kaşığı limon suyu 1 çorba kaşığı portakal suyu 1/4 su bardağı zeytinyağı yeterince pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

Yeşil ve siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp, ince ince doğrayalım.

Kırmızı soğanı, dolmalık biberi ve domatesleri ince ince kıyıp, fesleğen ve zeytinlerle karıştıralım.

Havanda dövdüğümüz

sarımsağı, limon suyu, portakal

suyu, yeterince pul kırmızı

biber ve zeytinyağı ile çırpıp,

zeytinlerin üzerine dökerek

karıştırdıktan sonra servis

yapalım.

MALZEME

HAVDAKİ

2 su bardağı süzme yoğurt 1 su bardağı beyaz peynir 6 diş sarımsak 1 demet dereotu yeterince tuz ve zeytinyağı

YAPILIŞI

• 1 çay kaşığı tuz ile dövdüğümüz sarımsakları ve rendelediğimiz beyaz peyniri, ince kıydığımız dereotları ile karıştırıp, yoğurda katalım.

• 1/2 çay bardağı zeytinyağı ve eğer ihtiyaç varsa tuz ilave edip, iyice karıştıralım.

• Eğer haydarımız çok koyu olursa, çok az su ilave ederek, istediğimiz kıvama getirip, servis tabağına koyalım.

• Üzerini birkaç dal dereotu ile süsleyip, servis yapalım.

KAÖİTTA PASTIRMA

MALZEME

MALZEME.

8-10 dilim pastırma

1/2 kilo beyaz peynir

1 dilim soyulmuş domates yeterince toz kırmızıbiber, kimyon
1 dilim kabuksuz yuvarlak limontarçın, yenibahar, karabiber
1 çay kaşığı kıyılmış maydanoz 1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 adet 30x30 ebadında yağlı kağıt .. =_:_..

Dereotu

YAPILISI

Yağlı kağıdın tam ortasına pastırmaları yerleştirilim. Pastırmaların üzerine domates ve limon dilimini yerleştirip, maydanozları serpiştirelim. Kağıdın karşılıklı kenarlarını üste katlayıp, fırın tepsisine yerleştirilim.

YAPILIŞI

Orta ısıllı fırında pişirip, sıcak

...
olarak servis yapalım ' BeVaz Pevnirl Çatalla iyice ezdikten

sonra, sıvı yağ ve arzu ettiğimiz

miktarda baharatlarla karıştırıp, iyice yoğuralım.

• Dereotunu yıkadıktan sonra ince ince kıyıp, büyükçe bir tepsiye koyalım.

• Peynirden ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarladıktan sonra tepsiye

koyup her tarafını dereotuna bulayarak servis yapalım.

iz mi, fikriniz?

sis,;

|wi|edeA sjajbs 'dujisjdjas

auuazn uuB|>|i|Bq nun;oajap

ziaii6ipAi>| 8DU| 3DU| '>|bjbAb>|ia

•LuipjipzaB auuazn

uue|>|i|eq z|ai;6;pz;p euideqe;

eiB|es 'nsos z1a1161pB|j1zeu,

>)Bjejl1\$UB>| uaq!qeje>|

3A zn; 'nAns uouh| 'ig

•Lui|Bin6os '>

a^jjjBu, a|| isaAB|| ns iSepjeq Aei

2/L 'd|J!i\$9]jaA eAbab; Jiq 3p||>]as

>|3D3|a6 b;|b ua|uap uE|>|i|Bg

|uu!|aia|>|aq

epns ajns j;q 'u1b1 1seal>|ib uiuiub» 1uue|>j15|i>) uapaala|apaz uuB|>|i|Bg

ISHIdVA

zouBpAeuu bAba nioajap lauuap

'znj 'jaqlqeJB>| nAns uooiji i6epjBq Ab5 zii jiAaz i6i\$b>| Bqjo5 p Aoq >|nAnq

japs si

3IAI3Z1VIAI

*r 1 I l<iv1vivc 1cvvvu

ujji

|| >|BJdeA

bP uBPiBp,i,bq B^eq ' aP|auaD :iC .

#>|ajaAa|sns a

33U| 'd|J|pZ36 I

IUISB|ZEJ U|U£ 3>|J!S JBpB>| B>|

BpunAoq i6t

|oii|BdBA sjAjas iLu161pA1>i

z auuazQ

aiiazip

q 'dn|oq aA1y1 BunAoq suma d1;jB>|i3 uepns uA J!|aia|>|aq jepB>| BABDunA 'dlle

uai\$1B bjuos

3A

I

| 9 'apu15| u1qB>| jjg

B IUIJB|JBZ #>|BJBjn}

Ans ub>(b 'usjuiAsg

|oijiaza '>|BJBjnA b|>|blu>|01

jjq BUIyis 'duBdo>| iuub|luisi>| seg

|oi!|aJ!^!d

ubpboi>|bA ^ajajjAa!) apunjsn >|bdo bAba apujsa1B jnujp>| 'ijb|Z0J!5

iŞİTkP
3>|J|S iSspJB niosjap 13Lu nzoj|5 iBi|eq njain>|sn
zn;
idbAu!;A3z i6iŞb>| Bqjo5 s'Z ns iSBpjBq ns 9 nAns uouifi i6iŞb>| eqjo5 p nAns
unuoiiji ;ape zii zouBpAeai |Bp £-z AA
||BJdeA3 S3iBUJop Aoq Bijo ;apB 3 juAaq unAo>(laps £
3IAI3Z1VIAI
Lui|BdBA siAjas 'dn>|op jepB>(nj16!pa|!P auuazn uueiB|BS ba eji}iuB>|
'>(bjbAo>| iui6bAu|V^3z nAns uoluji 'znj eqB>| jiq bjuoş •
|uii|BdBA sjAJas 'diAa|sns zouBpAeai muazn oii|BAeÂ
Bui6eqB; b;b|bs bjuos UB;>|ipjaŞije>|
'djpa 3Ae|! ejB|;odB;i)B
nzn1 3A nAns uoo/ji '1SeAu1jAaz
aDuuajaA 'uaiazqas z1a11Ş1pBjŞop
'nZOUbPABLU ZILU16ipAl>) 3DUI 3DUj
|lui|bAbjŞop
apun6n|>|nAnq nan >|BUJjBd
U3|jaq1q z1a1161pjB>|i5 iuua>|apji>(af)
3A 1sa;eujop zniunŞnpAos
nun6nqB>| 'luiZBAaq uijb|ubŞos azBi
lui|bAbj6op
3pun6n|>(nAnq n^n >|BUJjed 'du1A1s lAuap i>|apuuazn uuB|jodBju,B zntun6nun6os
'dnzns nunAns <
|LU!|3JISjd JBpB>|
eAB3u1ABSnu1nA 3pu151 unAns |oq !|3>|j|S 'njodBjqB z1a1161pe>|iA aoiAj «
znj 3A nAns
>nidVA

.. . -;T..- 33Uüa;aA zouepABiu ;aoi3p zii ""iSjni >|i|B;e|BS ;spB z
|oq.iq.UAjs ;aps z S3;Boiop ;ape 1 ub6os 3zb;laps s

3>|JIS "
LUBJ6 00S
3IAI3Z1VIAI
ICVIV1WC I r\ .1
CACIK

>ALA I AM

MALZEME

1 kilo yoğurt
4 adet salatalık
1/2 su bardağı su
1/2 demet taze nane veya
1 çorba kaşığı kuru nane
6 diş sarımsak
yeterince tuz.

MALZEME

YAPILIŞI

Salatalıkların kabuklarını soyalım. Bunları, bir kaseye tavla zarından daha küçük küpler halinde doğrayalım.

- Sarımsakları da biraz tuzla dövüp, salatalıklara ilave edelim.
- Kaymağı alınmış yoğurdu, çatalla veya telle iyice çırparken, azar azar 1/2 su bardağı su döküp, yoğurda yedirelim.
- Salatalıkları ve sarımsakları, yoğurda ilave edelim. Hepsini beraber, tekrar karıştıralım.
- Kaselere paylaştırıp, üzerine 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile varsa kıydığımız taze nane yoksa kuru nane serperek, servis yapalım.

NOT: İsteyenler, sumak veya pul kırmızıbiber de serpebilirler.

V\şirt>iniz mi, fikriniz?

300 gram ayıklanmış kalamar 5-6 adet mantar 1 adet domates 1 adet sivribiber 5 adet taze soğan 10 adet siyah zeytin 1/2 demet dereotu yeterince tuz

SOS İÇİN

1 adet yumurta sarısı
2 diş dövülmüş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı 1 adet limon suyu

YAPILIŞI

Kalamarları iyice yıkadıktan sonra, bol tuzlu su ile 20 dakika kadar haşlayıp, suyunu süzelim.

Mantarları iyice yıkayıp, limonlu suda birkaç dakika haşladıktan sonra süzüp, 4'e bölelim.

Kabuklarını soyduğumuz domatesleri küp şeklinde, uzunlamasına ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkardığımız biberleri ise ince ince doğrayalım.

Bu arada taze soğan ve dereotlarını da ince ince kıyalım.

Büyükçe bir salata tabağına, kollarını şerit, gövde kısımlarını halka halka doğradığımız kalamarı, doğradığımız diğer sebzeleri, çekirdeklerini çıkardığımız zeytinleri ve yeterince tuzu koyup, karıştıralım.

Sos için; önce zeytinyağını, daha sonra da limon suyunu yumurta sarısına yavaş yavaş ilave edip, çırpalım.

Sarımsağı da ilave ederek karıştırıp, salatanın üzerine gezdirelim.

Salatayı sosla iyice karıştırarak, servis yapalım.

TMşirömir mi, fikriniz?

MALZEME

150 gram dana jambon veya haşlanmış et 75-80 gram salam veya söğüş dil 80 gram kornişon turşu 250 gram bezelye yeterince mayonez

İSTEĞE GÖRE

300 gram patates

300 gram havuç

200 gram dolma yeşil zeytin

YAPILIŞI

Jambon ve salamı uzunlamasına ince şeritler halinde kıyalım. Kornişon turşuyu, bezelye büyüklüğünde kesip, diğer malzemeler ile birlikte iyice karıştıralım.

İsteyenler, bezelye büyüklüğünde kesilip, haşlanmış patates, havuç ile dolma yeşil zeytin de ilave edebilirler.

TMşirömir mi, fikrimiz?

KAKINAUA TLAK BALATASI

MALZEME

1 adet orta boy karnabahar

6 diş sarımsak

1 su bardağı ceviz içi

1/2 çay bardağı sirke

1/2 çay bardağı zeytinyağı

yeterince tuz ve pul kırmızıbiber

HAŞLAMAK İÇİN

1/2 adet limonun suyu 1 çorba kaşığı tuz yeterince su

YAPILIŞI

• Karnabaharı, tuz ve limon suyu sıkığımız suda haşlayalım.

• Sarımsakları, 1/2 çay kaşığı tuz ile birlikte havanda dövdükten sonra, bıçakla kıydığımız cevizleri, sirkeyi, zeytinyağını ve yeterince tuzu ilave edip, karıştıralım.

• Haşladığımız karnabaharı ufak parçalara ayırdıktan sonra, hazırladığımız cevizli malzeme ile karıştırıp, servis tabağına koyalım.

• Üzerine pul kırmızıbiber serperek, servis yapalım.

NOT: Arzu edenler, pul kırmızıbiberi sıvıyağda yakıp, üzerine dökebilirler. mj, fikriniz?

KEFTEVİZ SALATASI \

MALZEME

3 adet orta boy dolgun, sıkı kök kereviz

2 adet limonun suyu

1,5 çorba kaşığı mayonez

1,5 çorba kaşığı yoğurt

1/2 demet maydanoz

yeterince tuz

arzu edenler için; havuç ve sarımsak

YAPILIŞI

Yoğurdu ve hazırladığımız mayonezi, büyükçe bir kasenin içinde karıştıralım.

Kerevizlerin kabuklarını soyup, rendeleyelim.

1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay bardağı limon suyu ile ovalım. Mayonezli karışıma

katıp karıştırarak, servis tabağına yayalım ve maydanoz yaprakları ile süsleyip, servis yapalım.

NOT: İsteyenler, bu karışıma, dövülmüş 1 diş sarımsak ile haşlanıp rendelenmiş 1 adet orta boy havuç ilave edebilirler.

KARİDES SALATASI

MALZEME

24 adet karides 1/2 fincan sirke 2 adet domates 15 adet çekirdeksiz yeşil zeytin
1 demet dereotu

2 adet limonun suyu

1/2 kahve fincanı zeytinyağı yeterince tuz ve hardal

YAPILIŞI

Karidesleri 15 dakika kadar tuzlu ve sirkeli suda haşlayalım.

Pişince suyunu süzüp, soğuk sudan geçirdikten sonra kabuklarını soyalım.

Kabuklarını soyduğumuz domateslerin, çekirdeklerini çıkarıp, tavla zarı gibi doğrayalım.

Zeytinleri de halka halka kesip, karidesler ve domatesler ile karıştıralım.

Zeytinyağını, limon suyunu, hardalı ve tuzu karıştırıp, karideslerin üzerine gezdirelim.

İnce kıydığımız dereotu ile süsleyerek, servis yapalım.

mi,

SALATASI

MALZEME

kırmızı lahanası sirke yeterince tuz

YAPILIŞI

Dış yapraklarını, kök ve damarlarını çıkarttığımız kırmızı lahanayı ince ince kıyıp, bol tuz ile ovalım. Bolca sirke döküp karıştırdıktan sonra, ağzı kapalı bir kaba basalım. Ara sıra altüst ederek, karıştırdıktan sonra, 2-3 gün dinlendirelim.

Servis yapacağımız zaman, eğer ihtiyaç duyarsanız yıkayarak veya kendi suyu ile servis yapalım.

Piştiröünüz mi, fikriniz?

VMVIVI

MALZEME

2 adet orta boy havuç

(veya 4-5 dal ince kıyım kıvırcık salata)

1 tatlı kaşığı kuru veya 2-3 sap taze nane

2 su bardağı yoğurt

1 çorba kaşığı zeytinyağı yeterince tuz ve su

YAPILIŞI

Havuçların kabuklarını soyup, rendeleyelim.

Yoğurdu çatalla iyice ezip, 1 su

bardağı suyu ve havuçları ilave

ederek, karıştıralım.

Zeytinyağını ve tuzu katıp son bir

kere karıştırdıktan sonra, kaselere

boşaltalım.

Üzerini nane ve zeytinyağı ile

süsleyip, soğuk olarak servis

yapalım.

NOT: Arzu edenler havuç yerine göbek veya yaprak yeşil salata kullanabilirler.

LAHANA SALATASI

(COS LOW)

MALZEME

1 adet küçük boy dolmalık lahanası

2 adet havuç

1 çorba kaşığı çörekotu limon sıvı yağ yeterince tuz

YAPILIŞI

Lahananın dış yapraklarını çıkarıp, dörde bölelim.

• Lahanaların, kök ve damar kısımlarını kesip, atalım.

• İnce ince kıyıp tuz ile ovaladıktan sonra, rendelediğimiz havuçlar ile karıştıralım.

- Çörekotunu, yeterince limon suyu, sıvı yağı ve tuzu ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra salata tabağına yayıp, servis yapalım.

PATLICAN SALATASI

MALZEME

Pişırtınız mı, fikriniz?

1 kilo patlıcan

1 adet domates

2 adet sivribiber 5-6 adet siyah zeytin 2 dal maydanoz

1 çay bardağı sıvı yağ 1/2 adet limonun suyu 1/2 tatlı kaşığı toz şeker
yeterince tuz

YAPILIŞI

Kalın ve çekirdeksiz patlıcanların, kabuklarını çatal ile birkaç yerinden deldikten sonra, mümkünse mangalda yoksa fırında veya sıvıyağda iyice pişirelim. Sıvıyağını, limon suyunu, yeterince tuzu ve bir tutam tozşekeri bir kabın içinde karıştıralım. İyice pişirdiğimiz patlıcanların sapından tutup, yukarıdan aşağıya doğru kabuklarını soyalım. Hiç kabuk kalmayınca, hazırladığımız sosun içine koyup, döverek ezelim.

Pişirdiğimiz bütün patlıcanları, aynı şekilde ezip karıştırdıktan sonra, büyükçe bir tabağa yayıp, domates, sivribiber, zeytin ve maydanozla süsleyerek, servis yapalım.

MAN I AK BALAIAM

MALZEME

1 kilo mantar

1/2 adet limon

1 adet haşlanmış havuç

4-5 adet taze soğan

1 adet kırmızı dolmalık biber

4-5 adet kornişon turşu

1/4 demet dereotu

yeterince limon suyu, zeytinyağı ve tuz

YAPILIŞI

Mantarları iyice yıkayıp, 1/2 limonun suyu, yeterince tuz ve su ile haşlayalım.

Mantarların suyunu süzüp, dörde bölelim.

Ayıklayıp, yıkadığımız soğanları, çekirdeğini çıkardığımız biberi ve dereotunu ince ince kıyalım.

Kornişon turşuları ve havucu da küp şeklinde doğrayıp, diğer malzemelerle birlikte mantarlara katıp, karıştıralım.

Yeterince zeytinyağı, limon suyu ve tuz ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra servis yapalım.

mi, fikriwir?

MALZEME

1 kilo patates

1 adet kuru soğan veya 2-3 adet taze soğan

1/2 demet maydanoz

1/2 kahve fincanı limon suyu veya sirke

1 çay bardağı zeytinyağı

yeterince tuz ve pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

• Patatesleri iyice yıkayıp, bol suda haşlayarak, suyunu süzelim.

• Kabuklarını soyup, sıcak sıcak fındık büyüklüğünde doğrayalım.

• Maydanozları ve kuru soğanı veya taze soğanları ince ince kıyıp, patatese ilave edelim.

• Bir kasenin içinde limon suyunu, zeytinyağını, yeterince tuzu ve pul kırmızıbiberi karıştırıp, patateslerin üzerine gezdirelim.

• Patatesleri iyice harmanlayarak, servis yapalım.

mi, fikrinû?

ŞARK VSVLV PİRİNÇ SALATASI

\

MALZEME

3-4 adet kırmızı pancar 500 gram yoğurt 5-6 diş sarımsak yeterince tuz

MALZEME

1 su bardağı dolusu kepekli pirinç

10 adet taze fasulye
1 adet büyük boy domates
6 adet sivribiber
3 adet kırmızı çarliston biber
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
4-5 diş kıyılmış sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ
üzerine limon suyu, tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Haşlayıp kabuklarını soyduğumuz pancarları, bir kaba irice rendeleyelim. Yoğurdu, tuzu ve dövdüğümüz sarımsakları karıştırıp, pancarların üzerine dökelim ve karıştırıp, servis yapalım.

NOT: İsteyenler, 2 çorba kaşığı sirke ve 1,5 tatlı kaşığı tozşeker de koyabilirler.

İr mi, fikrivtir?

YAPILIŞI

Kepekli pirinçleri, bol suda haşlayalım.

Taze fasulyelerin iki başlarını kesip, 1/2 cm. kalınlığında doğradıktan sonra, yıkayalım.

İçinde bir miktar tuz olan suda haşlayalım.

Domatesin kabuklarını soyup, ufak ufak keselim.

Biberlerin de çekirdeklerini çıkartıp ince ince kıydıktan sonra, sıvıyağda birazcık kavuralım. İçine 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber katıp, diğer malzemeler ile birlikte karıştıralım.

Sonra limon suyu, tuz ve karabiber ile lezzetlendirip, servis yapalım.

NOT: İsteyenler, soya sos da kullanabilir.

Pişirt>İM<r mi, fikrinir?

bALAIAM

MALZEME

2 adet orta boy havuç 2 adet orta boy patates

1 su bardağı bezelye

2 adet katı yumurta 6 adet kornişon turşu

1 ölçü mayonez malzemesi

YAPILIŞI

- Patateslerin ve havuçların kabuklarını soyalım ve bezelye büyüklüğünde küp şeklinde doğrayalım.

- İkisini de ayrı ayrı haşladıktan sonra, sularını süzelim.

- İki adet yumurtayı da katı lop halde haşlayalım.

- Haşladığımız yumurtanın beyazını ve kornişon turşuyu da tavla zarı büyüklüğünde keselim.

- Bezelye taze ise onu da haşlamak şartıyla eğer konserve ise iyice yıkamak suretiyle, diğer sebzelerle beraber karıştıralım.

- Soslar bölümünde anlattığımız gibi mayonez hazırlayıp, karıştırdığımız ye soğuttuğumuz sebzeler ile iyice karıştırarak bir tabağa koyalım.

- Üstünü süsledikten sonra, afiyetle yiyelim.

mi, fikrmir?

,

SEMİZOTV SALATASI

MALZEME

1 demet semizotu 100 gram beyaz peynir 5-6 dal taze nane 3 diş sarımsak 1 su bardağı yoğurt 1/2 çay bardağı sıvı yağ yeterince tuz

YAPILIŞI

- Semizotu yapraklarını, köklerinden ve saplarından ayırıp iyice yıkadıktan sonra, süzelim.

- Tuz ile dövdüğümüz sarımsakları, sıvıyağ ile birlikte yoğurtla karıştırıp, semizotlarına ilave edelim.

- Semizotlarını iyice karıştırarak, salata tabağına yerleştirelim.

- Üzerine rendelediğimiz peyniri ve naneyi serpip, servis yapalım.

r

Pişirt>iwir mi, fikriniz?

SEMİZOTV SALATASI ^

MALZEME

1/2 demet semizotu
350 gram yoğurt
2-3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
yeterince pul kırmızıbiber ve tuz

YAPILIŞI

- Semizotlarının sadece yaprak kısımlarını koparıp, iyice yıkayalım.
- Sarımsakları ayıklayıp, havanda tuz ile dövdükten sonra, yoğurda katıp, karıştıralım.
- Yoğurdu, semizotuna ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra servis tabağına yayalım.
- Üzerine 2 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirip, pul kırmızıbiber serperek servis yapalım.

MALZEME

1 kilo patlıcan
2 adet domates 2 adet sivribiber
1 adet kuru soğan 3-4 diş sarımsak 1 adet limon suyu 1 çay kaşığı toz şeker
yeterince tuz ve sıvı yağ

YAPILIŞI

Patlıcanların kabuklarını çatal ile birkaç yerinden deldikten sonra, mümkünse mangalda yoksa fırında veya sıvı yağda iyice pişirelim.

Sıvı yağı, limon suyunu, yeterince tuzu ve bir tutam toz şekeri bir kabın içinde karış tırarak, bir sos hazırlayalım.

İyice pişirdiğimiz patlıcanların saplarından tutup, yukarıdan aşağıya doğru kabuklarını soyup kuşbaşı keselim.

Patlıcanları hazırladığımız sosun içine koyup döverek, ezelim.

Pişirdiğimiz bütün patlıcanları, aynı şekilde ezip, karıştıralım.

Yemeklik kıydığımız kuru soğanı, sıvı yağda biraz kavurduktan sonra, doğradığımız sivribiberleri ve sarımsakları da ilave edip, biraz daha pişirelim.

Kabuklarını soyup kuşbaşı doğradığımız domatesleri de ilave edip, 1-2 sefer daha karıştırıp, ocaktan alalım.

Patlıcanları, domatesli sos ile iyice karıştırıp, salata tabağına alalım ve servis yapalım.

TMşirfciniz mi, fikriniz?

TAHİNLİ PATLİCAN SALATASI

MALZEME

5 adet büyük boy patlıcan 1 su bardağı tahin 3 diş sarımsak 250 gram yoğurt 1 adet limonun suyu yeterince tuz

ÜZERİ İÇİN

sıvı yağ
yeterince pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

Patlıcanları çatalla birkaç yerinden deldikten sonra, fırında ya da közde pişirelim.

Dış kabuklarını soyup, küçük küçük doğrayalım.

Tahin, yoğurt, limon suyu, dövdüğümüz sarımsak ve yeterince tuz ile iyice karıştıralım.

Servis tabağına alıp, üzerine bir miktar sıvıyağda kızdırdığımız pul kırmızıbiberi dökerek, servis yapalım.

TAHİNLİ TATTATOLM SALATASI

MALZEME

Pişırttır mi. fikritiiz?

1 su bardağı (200 gram) ceviz
1/2 su bardağı tahin
4 diş sarımsak

1 demet maydanoz

1 adet limon

yeterince tuz ve pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

Sarımsakları, tuzu ve cevizleri
havanda dövelim.

İnce ince kıydığımız maydanozlara,
tahini, dövdüğümüz cevizleri,
limon suyunu ilave ederek, iyice
karıştırılalım.

İster servis tabağına alıp, üzerini
pul kırmızıbiber ile süsleyerek,
istersek de ekmek dilimlerinin
üzerine sürerek servis yapalım.

NOT: İsteyenler, 1 çorba kaşığı çam fıstığını yağda kavurup, üzerine
dökebilirler.

TAVUK SALATAM

MALZEME

1/2 adet tavuk

1 adet kuru soğan

1 adet havuç

1 çay bardağı bezelye

3 adet kornişon turşu

3 diş sarımsak

1/2 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı mayonez

1 demet maydanoz

yeterince pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

- Tavuğu, kuru soğan ve yeterince tuz ile birlikte haşlayalım.
- Haşlandıktan sonra soğutup, nohut büyüklüğünde keselim.
- Havucu ve kornişon turşuları yıkadıktan sonra, nohut büyüklüğünde keselim.
- Derince bir kaba, ince kıydığımız maydanozları, dövdüğümüz sarımsakları, mayonezi, yoğurdu, bezelyeyi, havuçları, kornişon turşuları ve tavukları koyup, iyice karıştırılalım.
- Servis tabağına alarak, maydanoz ve pul kırmızıbiberle servis yapalım.
mi, fikriwir?

MALZEME

300 gram ton balığı konservesi

1 adet orta boy marul

1 demet kırmızı turp

1 demet roka

1 demet tere

1 adet katı yumurta

1 adet limonun suyu

3 çorba kaşığı sirke

1 çay bardağı zeytinyağı

yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Ton balığının yağın süzüp küçük parçalara böldükten sonra, üzerine
limon suyunu gezdirelim.

Ayıklayıp yıkadığımız marulu, tereyi, rokayı ve turpu ince ince doğrayalım.
Katı haşladığımız yumurtayı, bir kasenin içinde ezip, içine yeterince tuz
ve sirkeyi katıp, karıştırılalım.

Karıştırmaya ara vermeden, zeytinyağını ve yeterince karabiberi
yumurtaya ilave edip, yedirelim.

Doğradığımız yeşilliğin bir kısmını salata tabağına yerleştirelim.

Ton balıklarının da bir kısmını yeşilliklerin üzerine serpiştirip,
elimizdeki malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayalım.

Hazırladığımız sosu da salatanın üzerine gezdirip, şöyle bir karıştırdıktan
sonra, servis yapalım.

Pişirttir mi, fikriniz?

YÜOVK I LV tıAVVy
ZEYTİNLİ YVMVRTA SALATASI
MALZEME

4 adet havuç
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı mayonez
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
yeterince tuz
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
MALZEME

6 adet yumurta
15 adet siyah zeytin
10 adet kornişon turşu
1/2 çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
5 dal maydanoz
yeterince tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

Havuçların kabuklarını soyup, rendeleyelim.
Yoğurdu, tuz ile dövdüğümüz sarımsak, mayonez ve zeytinyağı ile karıştıralım.
Hazırladığımız sosu, havuçlara ilave edip iyice karıştırdıktan sonra salata tabağına yayalım.
Üzerini kıyılmış dereotu ile süsleyip, servis yapalım.

YAPILIŞI

Yumurtaları 1 çorba kaşığı tuz ve üzerini 2 parmak aşacak kadar su ile kayısı kıvamında haşlayalım.
Soğuk suda 10 dakika bekletip, kabuklarını soyduktan sonra ister kuşbaşı, isterseniz de portakal dilimi olarak doğrayalım.
Siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp, ikiye bölelim.
Kornişon turşuları da zeytin büyüklüğünde kesip, zeytin ve yumurta ile birlikte karıştıralım.
Maydanozu çok ince kıyıp, sirke, yağ ve tuz ile çırpıttıktan sonra servis tabağına yaydığımız salatanın üzerine bolca gezdirelim.
Pul kırmızıbiber ile süsleyip, servis yapalım.
Pişirtiniz mi, fikrimi?

- -A^

Piştiröitiir mi, fikriniz?

PİYAZLAR

'Nohut p^Az

pivfarı Pevjtiir

Yeşil mercimek pivjazi Yeşil zevftivı

FASVLYE Fİ YAZ I

MALZEME

250 gram kuru fasulye
1 adet büyük boy kurusoğan
3 adet büyük boy domates
15 adet siyah zeytin
1/2 demet maydanoz
3 adet haşlanmış lop yumurta
yeterince tuz
ÜZERİNE DÖKMEK İÇİN sirke, zeytinyağı, pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

8-10 saat önceden ıslattığımız fasulyelerin suyunu dökelim ve tekrar suya koyarak bir tencerede yumuşayınca kadar haşlayalım.
Haşladığımız fasulyelerin suyunu süzüp, büyük bir servis tabağına yayalım.
Piyazlık kıydığımız kuru soğanı, 1 tatlı kaşığı tuz ile ovduktan sonra yıkayıp, kıydığımız maydanozlar ile karıştıralım.
Soğanları, fasulyelerin üzerine yayalım.
Kabuklarını soyduğumuz domatesleri, ikiye böldükten sonra dilimleyip, piyazın etrafına dizelim.

Dörde böldüğümüz katı yumurtaları ve siyah zeytinleri güzel bir şekilde tabağa yerleştirelim.
Sirke ile sıvıyağı karıştırıp, yeterince tuz ilave ettikten sonra, piyazımızı üzerine bolca dökelim.

Biraz da pul kırmızıbiber serpip, servis yapalım.

NOT: Domatesleri ve yumurtaları kuşbaşı kesip, diğer bütün malzemeler ile harmanlayarak karıştırıp da servis yapabilirsiniz.

MALZEME

200 gram sert beyaz peynir 1 adet kuru soğan

1 demet maydanoz

2 yemek kaşığı sıvıyağ yeterince pul kırmızıbiber karabiber, tuz

YAPILIŞI

Beyaz peyniri rendenin iri kısmı ile rendeleyelim.

Piyazlık doğradığımız soğanı, birazcık tuz ile birlikte ovup, yıkayalım.

Beyaz peynire, soğanı, ince ince kıydığımız maydanozu, yeterince karabiber, pul kırmızıbiber, tuz ve sıvıyağı ilave ederek ezmeden karıştıralım.

Servis tabağına alıp, üzerini maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapalım.

YVMV/RTA PİYAZI '

MALZEME

4 adet katı yumurta,

4-5 adet patates,

10 adet kornişon,

100 gram beyaz peynir,

10 adet taze soğan,

2 çorba kaşığı sıvıyağ,

yeterince tuz, pul kırmızıbiber.

YAPILIŞI

Patatesi ve yumurtayı ayrı ayrı haşlayıp, kabuklarını soyalım. Taze soğanları da ayıklayıp, yıkadıktan sonra diğer bütün malzemelerle birlikte ince ince kıyıp, büyükçe bir kabın içinde yeterince tuz, pul kırmızıbiber, zeytinyağı ve limon suyu ile iyice karıştıralım. Üzerini siyah zeytin ve maydanoz ile süsleyip, servis yapalım.

' (VATİTABET PAÇASI)'

MALZEME

300 gram kuru fasulye 300 gram tahin 2 baş sarımsak 2 adet limon 1-1,5 su bardağı su yeterince tuz

YAPILIŞI

• 8-10 saat önceden ıslattığımız fasulyelerin suyunu değiştirip, biraz fazlaca haşlayalım.

• Dövdüğümüz sarımsakları, tahini, limon suyunu, yeterince tuzu ve 1,5 su bardağı kadar suyu iyice çırpalım.

• Haşladığımız fasulyeleri, sıcak sıcak bir tabağa koyup, üzerine çırpıtığımız malzemeden bolca gezdirerek, sulu sulu servis yapalım.

NOT: Fasulyeleri, uzun süre ılık tutamayacağımızdan, hazırladığımız tahinli sosu ılık tutup, soğuk fasulyelerin üzerine de koyabiliriz.

mi, fikriniz?

MALZEME

250 gram nohut 9-10 adet taze soğan 3 adet büyük boy domates 1/2 demet maydanoz yeterince tuz

ÜZERİNE DÖKMEK İÇİN

limon ve zeytinyağı pul kırmızıbiber YAPILIŞI

• Akşamdan ıslattığımız nohutun, suyunu dökelim ve tekrar suya koyarak, bir tencerede iyice yumuşayınca kadar haşlayalım.

• Haşladığımız nohutların suyunu süzüp, büyük bir servis tabağının üzerine

yayalım.

- İnce ince kıydığımız taze soğan ve maydanozu iyice karıştırıp, soğanların üzerine yayalım.
- Domateslerin kabuklarını soyup, ikiye böldükten sonra dilimleyip, piyazın etrafına dizelim.
- Limonu, sıvı yağ ile karıştırıp yeterince tuz ilave ettikten sonra, piyazımızın üzerine bolca dökelim.
- Biraz da pul kırmızıbiber serpip, servis yapalım.

NOT: Domatesleri ve yumurtaları kuşbaşı kesip, diğer bütün malzemeler ile harmanlayarak karıştırarak da servis yapabilirsiniz.

PİYAZI

(BAT)

MALZEME

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek 1 su bardağı ince bulgur 200 gram asma yaprağı

3 adet domates

4 adet sivribiber

1/2 demet maydanoz veya dereotu

1/2 demet taze soğan

1 tutam reyhan otu

1 su bardağı kıyılmış ceviz

1 çorba kaşığı domates salçası

1 limonun suyu

3 su bardağı sıcak su

yeterince tuz ve pul kırmızıbiber

YAPILIŞI

- Bulguru el dayanabilecek kadar sıcak suyla ıslatalım.
- Bu esnada, mercimeği haşlayıp, süzelim.
- Süzdüğümüz mercimeğe, salçayı, kabuğunu soyup doğradığımız domatesleri, ince ince kıydığımız sivribiberleri ilave edip, karıştıralım ve soğumasını bekleyelim.
- Daha sonra, ince ince kıydığımız maydanozu, taze soğanları, tuzu, pul kırmızıbiberi, limon suyunu ve dövdüğümüz ceviz içini de hazırladığımız mercimekli karışıma katalım.
- En sonunda da bulgurun suyunu süzüp, karışıma katarak karıştıralım.
- Asma yapraklarıyla servis yapalım.

Pişirömiz mi. fikriniz?

PİYAZI

MALZEME

2 su bardağı yeşil zeytin 1 su bardağı ceviz içi 1 demet taze soğan 1 demet taze sarımsak 1/2 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber

2 çorba kaşığı nar pekmezi 2 çorba kaşığı limon suyu 1/2 çay bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI

- Zeytinleri, ceviz içlerini, taze soğanları, maydanozları ve taze sarımsakları, ayrı ayrı incecik kıyalım.
- Büyük bir kapta karıştırıp, üzerine pul kırmızıbiber, nar pekmezi ve limon suyu ile karıştırdığımız sıvıyağı gezdirip, servis yapalım.
- Mevsimine göre, nar taneleri ile süsleyebiliriz.

NOT: Taze soğan ya da taze sarımsak bulunmadığı takdirde, yerine kuru soğan ya da diş sarımsak da kullanabiliriz.

SOS

sos

SOS

nsos vjvjs

sos

SOS

sos

UV1S0S

AMBASADOft SALÇASI

MALZEME

1 ölçü mayonez malzemesi
2 adet domates 1 çay bardağı su

YAPILIŞI

Kabuklarını soyup ince ince doğradığımız domatesleri, 1 çay bardağı suyla püre haline gelinceye kadar haşlayalım.

Süzgeçten ezerek geçirip, iyice soğutalım.

Önceden hazırladığımız mayoneze katıp, karıştıralım.

UADtMLI

TARATott

MALZEME

100 gram badem
2 dilim bayat ekmek içi
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı limon suyu
3/4 su bardağı zeytinyağı
yeterince tuz

YAPILIŞI

Bademleri bir miktar suyun içinde haşlayıp, kabuklarını soyalım.

İyice kuruttuktan sonra, havanda dövelim. Kabuklarını çıkarıp, su ile ıslattığımız ve süzdüğümüz ekmekleri de ilave edip, tekrar havanda dövelim.

Dövmeye devam ederken, 5 damla limon suyunu ve damla damla zeytinyağını akıtıp, iyice karıştıralım.

Yeterince tuzu, kalan limon suyunu ve dövdüğümüz sarımsakları da ilave edip, iyice karıştıralım.

NOT: Çam fıstığı katarak, aynı yöntemle çam fıstıklı tarator da hazırlayabiliriz.

TEREYAĞI

MALZEME

1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı kuru nane veya (varsa taze nane)
1 çay kaşığı kekik
1 adet limonun suyu
200 gram tereyağı
yeterince tuz

YAPILIŞI

Maydanozları ayıklayıp yıkadıktan sonra, ince ince kıyalım.

Buna kekik ve naneyi de katıp, iyice karıştıralım.

Başka bir kapta, tereyağını tahta bir kaşıkla döverek, iyice yumuşatalım.

İçine maydanozları ilave edip, karıştıralım. Yeterince tuzu ve limon suyunu da katıp karıştırdıktan sonra yağlı kağıda saralım.

Buzdolabında dondurup, gerekli olduğunda çıkararak istediğimiz şekillerde kullanalım.

TARATOR

MALZEME

100 gram ceviz içi

2 dilim ekmek içi

4 diş sarımsak

1/2 fincan sirke

3/4 su bardağı zeytinyağı

yeterince tuz

YAPILIŞI

- Havanda dövdüğümüz cevizleri, kabuklarını çıkarıp, suda ıslattığımız ve suyunu iyice sıktığımız ekmekler ile karıştırılalım ve tekrar havanda dövelim.
- Dövmeye devam ederken, sirkeyi ve zeytinyağının tamamını akıtalım.
- Yeterince tuzu ve dövdüğümüz sarımsakları da ilave edip, iyice karıştırılalım.

Pi?irt>İwiz mi, fikriniz?

\ i

f>îşirî>miz mi, fikriniz?

MALZEME

250 gram ıspanak 1 su bardağı mayonez 1/2 demet maydanoz yeterince tuz

YAPILIŞI

İspanakları, 1 su bardağı su ile haşlayıp, süzelim. Maydanozları ince ince kıyıp, tuz ve ıspanaklarla birlikte robottan geçirerek püre haline getirelim.

Hazırladığımız karışımı, mayoneze katıp, karıştırılalım. Kabuklu deniz ürünlerinin ve yumurta yemeklerinin yanında kullanalım.

Pİşirt>iMir mi, fikriniz?

I t Y

MAYÜntZ

MALZEME

1 su bardağı mayonez 1/2 şişe ketçap 1 çay kaşığı limon suyu 1/2 çay kaşığı toz hardal 1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

Bütün malzemeyi karıştırarak, mayoneze ilave edelim. Karides ve diğer kabuklu deniz ürünlerinin yanında kullanalım.

MALZEME

2 adet yumurta sarısı

1 adet limonun suyu

2 su bardağı sıvıyağ 1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

Porselen bir kasede, yumurta sarılarına, tuzu ilave edip, çırpma teliyle çırpalım. Devamlı aynı yöne karıştırmak suretiyle, damla damla sıvıyağı akıtıp, yedirelim. Bu vaziyette mayonezi çoğaltırken, mayonez kendisini sıkacaktır. Karıştırmaya ara vermeden, birkaç damla limon suyu damlatıldığında mayonezin gevşediğini ve renginin açıldığını göreceksiniz. İşte o zaman, sıvıyağı damlatıp, hiç durmadan çırpma devam ederek, mayonezi çoğaltalım. Yeterince tuz ve bir fiske tozşeker serperek, lezzetlendirelim. En son olarak, bir fiske su serperek, karıştırılalım ve istediğimiz yerlerde kullanalım.

mi, fifcritıfz?

MtTRÖTtL SALÇA

MALZEME

125 gram (1/2 paket) tereyağı

veya margarin

6 dal maydanoz

1/4 adet limonun suyu

1/2 çay kaşığı karabiber

yeterince tuz

YAPILIŞI

İnce kıydığımız maydanoz yapraklarını, limon suyunu, karabiberi ve yeterince tuzu çırparak, yumuşattığımız yağa ilave ederek, iyice karıştırılalım ve buzdolabında donduralım. İsteddiğimiz şekilde parçalayıp, ihtiyacımız olan yerlerde kullanalım.

REMYLAD SOS

MALZEME

1,5 su bardağı mayonez
1,5 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2 adet kornişon (küçük boy)
1,5 çorba kaşığı kapari
1,5 çorba kaşığı sirke
1,5 tatlı kaşığı hardal

YAPILIŞI

Mayoneze, sirkeyi ve hardalı katıp çırpalım.
İnce ince kıydığımız kaparileri, kornişonları ve maydanozları ilave edip, karıştıralım.
Soğuk etlerin, balıkların ve tavukların yanında kullanalım.

ÖZEL SALATA

SOSV

MALZEME

1/2 su bardağı zeytinyağı 2 çorba kaşığı sirke 2 çorba kaşığı limon suyu 1 çay kaşığı pudra şekeri 1/2 çay kaşığı toz hardal 1/2 çay kaşığı toz kırmızıbiber 1/2 çay kaşığı karabiber 1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

- Kuru olan malzemeleri, bir kaseye koyup, karıştıralım.
- Limon suyu ve sirkeyi ilave edip, karıştırmaya devam edelim.
- Zeytinyağını azar azar katıp, iyice yedirelim.
- Kavanoza doldurup, gerektiği zaman kullanalım.

SARIMSAKLI FESLEĞEN SOS

MALZEME

4 diş sarımsak
20-25 adet taze fesleğen yaprağı (geniş yapraklı olanlardan) 1 su bardağı zeytinyağı yeterince tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Sarımsakları ve fesleğen yapraklarını havanda dövelim ve azar azar zeytinyağını ilave ederek, karıştıralım. Yeterince tuzu ve karabiberi katıp, et yemeklerinde, makarnalarda ve pirinç yemeklerinin yanında kullanalım.

SARIMSAKLI SALATA SOSV

MALZEME

5 diş kıyılmış sarımsak 1/2 su bardağı sirke 1,5 su bardağı zeytinyağı 1/2 çay kaşığı toz hardal 1 çay kaşığı tozşeker 1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

- Bütün malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra, kavanoza dolduralım.
- Kullanacağımız zaman, kavanozu çalkalayarak, salata ve sebze yemeklerinde kullanabiliriz.

TARATOR SOS

MALZEME

1 su bardağı ceviz 4 diş sarımsak 1 demet maydanoz 1 adet limonun suyu yeterince tuz

YAPILIŞI

Sarımsakları, tuzu ve cevizleri bir havanda dövelim. İnce ince kıydığımız maydanozları ve limon suyunu ilave ederek karıştıralım. Arzu ettiğimiz yemeklerin yanında kullanalım.

uvinxvx

MALZEME

4 adet ayva Yeterince toz şeker 6-7 adet karanfil 1 adet limonun suyu ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN kaymak

YAPILIŞI

Altı porsiyon ayva tatlısı yapmak için, 3 adet büyük düzgün ayvaya, bu ayvaların iç kısımlarını doldurmak için ise, 1 adet ayvaya ihtiyacımız vardır.

İlk önce, ayvanın 1 tanesinin kabuklarını soyup, rendeleyelim.

Rendelediğimiz ayva kaç gram geliyorsa, o kadar toz şeker ve 1/2 çay

bardağı su ile orta ısıllı ateşte, ayvalar marmelat kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Limon suyunu ilave edip, 1-2 dakika daha kaynatıp, ocaktan indirelim. Ayvalar pişerken, 3 tek karanfil ilave ederek, marmeladımızı biraz daha lezzetlendirebiliriz.

Geri kalan 3 ayvayı da uzunlamalarına ikiye bölüp, dış kabuklarını soyup, çekirdek hanelerini ayıklayalım. Ayvaların dış yuvarlak kısımlarını, tepside düz durmaları için, bıçakla düzleyelim.

Soyup, hazırladığımız 6 adet ayva kaç gram geliyorsa, o kadar toz şeker, 3-4 diş karanfil, ayıkladığımız ayvanın çekirdekleri ve ayvaların yarısına kadar gelecek sıcak su ilavesi ile ayvalar yumuşayınca kadar pişirelim. Ayvalar pişince, kenarlı bir tepsiye dizip, çukur kısımlarını hazırladığımız marmelatla dolduralım.

Tencerede kalan şurubu da tepsinin dibine döküp, önceden ısıttığımız fırında ayvalar renk alıncaya kadar pişirelim.

İyice soğuduktan sonra, kaymak ilavesiyle servis yapalım.

CENNET SALATASI

MALZEME

3 adet büyük boy muz
50 gram kaymak veya krem şanti
3 çorba kaşığı süzme bal
1,5 su bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz şeker

YAPILIŞI

- Robottan çektiğimiz ceviz içinin iki çorba kaşığı kadarını ayırıp, kalanını servis tabağının dibine yayalım.
- Muzların kabuklarını soyup, yuvarlak olarak dilimledikten sonra cevizlerin üzerine yerleştirelim.
- Kaymağı dilimleyip muzların üzerine yerleştirdikten sonra balı da üzerine gezdirelim.
- Ayırdığımız ceviz içini, toz şeker ve tarçın ile karıştırıp, balın üzerine serperek servis yapalım.

MALZEME

2 adet küçük kavun
2 adet sulu, olgun armut
2 adet şeftali
100 gram tatlı vişne
250 gram çilek
50 gram böğürtlen
1 salkım çekirdeksiz İzmir üzümü
125 gram toz şeker
1 adet limon suyu

YAPILIŞI

- Kavunları ortadan ikiye bölüp, çekirdekli kısımlarını ayıkladıktan sonra, etli kısımlarını yarımşar santim kalınlığında kalacak şekilde boşaltalım.
- Şeftalilerin ve armutların kabuklarını soyup, çekirdekli kısımlarını ayıkladıktan sonra, kavunlardan çıkardığımız kısımlarla birlikte küçük küçük doğrayalım.
- Saplarını ayıkladığımız böğürtlen, çilek, vişne ve üzümlerle iyice karıştırıp, üzerine tozşekeri serpeyim.
- Limon suyunu da üzerlerine gezdirip, buzdolabında 2 saat kadar bekletelim.
- İyice soğuyan meyvaları kavun kabuklarının içine eşit miktarda doldurup, kaseinin dibinde kalan suyu da üzerlerine gezdirerek servis yapalım.

Pişırt>itiiz mi, fikrinizi

Pişırtiniz mi, fikrinizi

EGE SALATASI

MALZEME

(2 adet küçük kavun
|4 adet Amasya elması
(4 adet olgun armut
12 adet şeftali

(4 adet erik

1150 gram toz şeker

KAYMAKLI KAYIM IATLIM

Bütün meyvelerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra parmak ucu büyüklüğünde doğrayalım.

Meyveleri bir kasenin içinde karıştırıp, üzerine tozşekeri serpelim. Kasenin üzerini strech ile kaplayıp, 2-3 saat kadar buzdolabında bekletelim.

Buzdolabından çıkardıktan sonra, porsiyonluk tabaklara bölüp, servis yapalım.

NOT: Arzu edenler, üzerini kremşanti ile süsleyerek servis yapabilirler.

MALZEME

500 gram kuru kayısı

1/2 litre su

250 gram tozşeker

200 gram kaymak

Yeterince kayısı bademi

1/2 çay bardağı çekilmiş antepfıstığı

YAPILIŞI

- Kayısları suda 1 saat kadar bekletelim.
- Başka bir tencerede toz şeker ve suyu kaynatıp orta kıvamda bir şurup elde edelim.
- Kayısların suyunu süzüp şuruba ilave ederek orta ısıllı ateşte kıvama gelinceye kadar pişirelim.
- Ocağı söndürüp kayısların soğumasını bekleyelim.
- Bu esnada kayısı bademlerini haşlayıp kabuklarını soyalım.
- Kayısları şerbetten çıkartıp içlerine birer adet badem koyalım.
- 1 çay kaşığı dolusu kaymağı da kayısların ağız kısımlarına gelecek şekilde içlerine yerleştirelim.

- Kaymak kısımlarını çekilmiş antepfıstığına bulayıp servis tabağına dizerek servis yapalım.

mi,

EKMEK KADAYIFI

MALZEME

ÜZERİNE KOYMAK İÇİN kaymak

YAPILIŞI

Ekmek kadayının dağılmaması için çok bayat olmamasına dikkat etmeliyiz.

2 kat olan ekmek kadayını üst üste koyup, alt ve üst parçalarını kürdan batırarak birbirine bağlayalım. Sonra tam ortasından, dört parmak uzunluğunda çarpı şeklinde keselim.

Kendisinden çok daha büyük bir kenarlı tepsiye koyup, üzerine çıkacak kadar sıcak su ilavesiyle ıslatalım.

5-10 dakika bekleyip, sıcak suyu süzelim. Hatta, temiz bir bezle ıslattığımız ekmek kadayının fazla suyunu alalım.

Başka bir tencerede, 2 kg tozşekere 2 litre su koyup, kaynatalım.

250 gram toz şeker bir teflon tavada çatala batırdığımız yarım limon ile karıştırarak karıştırarak karamel rengini alıncaya kadar, yakalım.

Kaynamakta olan şuruptan 1-2 kepçe alıp, karamel yaptığımız şekere ilave edip, inceltelim ve tekrar limon suyu ile beraber kaynamakta olan şuruba katalım.

Şurubu biraz daha kaynadıktan sonra, suyunu süzdüğümüz ekmek kadayının üstüne döküp, kadayı pişirmeye devam edelim.

Kaynamaya başlayınca, ekmek kadayının etrafındaki şurubu bir kaşık yardımıyla ekmek kadayının üzerine atarak, şurup ağıdalanıncaya kadar, pişirelim.

Tepside hiç şurup kalmayınca, ocaktan indirelim. Kürdanlarını çıkartıp, ıslak bir tepsiye ters çevirerek, koyalım.

Soğuduğu zaman, üzerine kaymak koyup, servis yapalım.

Vişirbiniz mi, fikriniz?

KABAK TATLISI

MALZEME

3 kg. bal kabağı 1 kg toz şeker 250 gram ceviz içi 5-6 adet karanfil 1 su bardağı su

YAPILIŞI

Kabağıımızı, 2'şer parmak kalınlığında, 4'er parmak uzunluğunda doğrayalım.

- Kabuklarını soyup, çekirdek hanelerini temizleyelim.
- Bir tencerenin dibine yarısını düzgünce dizip, üzerine tozşekerin yarısını ve karanfilleri serpiştirelim. Kalan kabakları üzerine dizip, kalan şekeri serpelim.
- Mümkünse, bir gün eğer vaktimiz az ise 4-5 saat bekletelim ki kabaklar suyunu salsın.
- Kabaklar sulanınca tencereyi ocağa koyup, bir çay bardağı su ilave edelim.
- Kabaklar yumuşayınca kadar, kısık ateşte pişirelim.
- Arzu edenler, kabaklar piştikten sonra, kabakları fırına dayanıklı bir tepsiye dizip, hafifçe kızartabilirler.
- Fırından çıktıktan sonra soğutup, üzerine ince kıydığımız ceviz ile servis yapalım.

NOT: Kabak çeşitleri: Sakız kabağı, helvacı kabağı, asma kabağı, armut kabağı, bal kabağı, bora kabağı, kestane kabağı.

Piştirfcinir mi. fikriniz?

KVRVJ İMCİK TATLISI

1 kilo kuru incir 500 gram ceviz içi 500 gram toz şeker 1/2 litre su 150 gram kaymak

YAPILIŞI

İncirleri ılık suda 5 dakika beklettikten sonra incirlerin üzerindeki nişastayı yıkayarak temizleyelim.

İncirlerin üst delik kısmından işaret parmağıımızı sokarak incirlerin içini genişletelim. Buraya parça halindeki cevizlerden aldığı kadar dolduralım.

Açık kısımları (cevizler) yukarı gelecek şekilde kenarlı bir tepsiye dizelim.

Toz şekeri üzerine serptikten sonra incirlerin üst seviyesine kadar su ilave edip ağzı kapalı olarak pişirelim.

İncirler yumuşayıp da şurup biraz kıvama gelince tepsiyi ocaktan alarak ağzı açık şekilde üstten yanan fırına koyalım.

İncirler kızarmaya başlayınca fırından çıkartalım.

Soğuduktan sonra üzerlerine koyacağımız bir parça kaymakla servis yapalım.

Piştirtiniz wi, fikriniz?

IV V

AHIN

MALZEME

1 kg. tel kadayıf

500 gram taze ve tuzsuz Antep peyniri ya da dilpeyniri

350 gram margarin

ŞURUBU İÇİN

1.250 gram tozşeker

1 litre su

1/4 adet limonun suyu

YAPILIŞI

- İlk önce tel kadayıfları iyice didikledikten sonra, büyükçe bir bıçakla ince ince kıyalım.

1 paket margarini eritip, kadayıfların üzerine döktükten sonra, karıştırılalım. Künefe kabını yağladıktan sonra, yarısına kadar yağladığımız kadayıftan dolduralım.

Üzerini iyice ezdikten sonra, dilimlediğimiz peynirleri koyalım.

Üzerine yeterince kadayıf koyup, elimizle iyice bastırılalım.

En üste, birkaç parça yağ koyduktan sonra, ya közde ya da üzerine teneke parçası koyduğumuz ocağın üstünde, önce bir tarafını, sonra çevirerek diğer tarafını nar gibi kızartalım. Künefeyi ters yüz edince, tepsiye biraz daha yağ ilave edelim.

- Daha önceden hazırladığımız kaynar durumdaki şurubu, ocaktan indirdiğimiz kadayıfın üstüne çıkacak kadar dökelim.

- Kadayıf şurubu çekince, ılık olarak servis yapalım.

NOT: Arzuya göre, bir parça kaymak veya çekilmiş antepfıstığıyla süslenerek, yenir.

MALZEME:

300 gram sade tahin helvası 1 çay bardağı limon suyu

YAPILI*

Tahin helvasını bir çatal yardımıyla iyice ezip limon suyu ile karıştıralım. Fırına dayanıklı bir tepsinin dibine helvayı elimizle bastırarak yayalım. İster üzeri hafif renk alıncaya kadar fırında tutup sıcak olarak, ister hiç fırına vermeden soğuk olarak servis yapalım.

rV,

K',/ Pişirt»"»* vn\ . fikriniz?

MALZEME

mevsim meyveleri

elma

armut

portakal

muz

mandalina

kivi

yeterince pudra şekeri

2 kadeh meyve likörü veya

2 adet limon suyu

1-2 damla muz likörü

YAPILIŞI

Meyvelerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, tavla zarı büyüklüğünde keselim.

Büyükçe bir porselen kaseye koyalım.

Üzerine yeterince pudra şekeri serpip, ağzı kapalı olarak 1 saat dinlendirelim.

Üzerine, 2 kadeh meyve likörü veya 2 limonun suyunu serpip, buzdolabında 2-3 saat daha dinlendirelim.

Cam kaselere veya özel bardaklara bölüştürüp, kalan suyunu da üzerine gezdirelim.

1-2 damla muz likörü serpererek, soğuk olarak servis yapalım.

Piştir&miz mi, fikrivtiz?

Halk Yemekleri

*rw

l**<<*

Ümit Ustanı

Mutfağından

Çorbalar

Zeytinyağlılar

Salatalar

Ümit Sevinç _ Ümit Ustanın Mutfağından

Kitaplar, uygarlığa yol gösteren ışıklardır.

UYARI:

www.kitapsevenler.com

Kitap sevenlerin yeni buluşma noktasından herkese merhabalar... Cehaletin yenildiği, sevginin, iyiliğin ve bilginin paylaşıldığı yer olarak gördüğümüz sitemizdeki tüm e-kitaplar, 5846 sayılı kanun'un ilgili maddesine istinaden, engellilerin faydalanabilmeleri amacıyla ekran okuyucu, ses sentezleyici program, konuşan "Braille Not Speak", kabartma ekran ve benzeri yardımcı araçlara, uyumlu olacak şekilde, "TXT", "DOC" ve "HTML" gibi formatlarda, tarayıcı ve OCR (optik karakter tanıma) yazılımı kullanılarak, sadece görme engelliler için, hazırlanmaktadır. Tümöyle ücretsiz olan sitemizdeki e-kitaplar, "engelli-engelsiz elele" düşüncesiyle, hiçbir ticari amaç gözetilmeksizin, tamamen gönüllülük esasına dayalı olarak, engelli-engelsiz yardımsever arkadaşlarımızın yoğun emeği sayesinde, görme engelli kitap sevenlerin

istifadesine sunulmaktadır. Bu e-kitaplar hiçbir şekilde ticari amaçla veya kanuna aykırı olarak kullanılamaz, kullandırılmaz. Aksi kullanımdan doğabilecek tüm yasal sorumluluklar kullanana aittir.

Sitemizin amacı asla eser sahiplerine zarar vermek değildir.

www.kitapsevenler.com web sitesinin amacı görme engellilerin kitap okuma hak ve özgürlüğünü yüceltmek ve kitap okuma alışkanlığını pekiştirmektir.

Ben de bir görme engelli olarak kitap okumayı seviyorum. Sevginin olduğu gibi, bilginin de paylaşıldıkça pekişeceğine inanıyorum. Tüm kitap dostlarına, görme engellilerin kitap okuyabilmeleri için gösterdikleri çabalardan ve yaptıkları katkılardan ötürü teşekkür ediyorum.

Bilgi paylaşmakla çoğalır.
Yaşar Mutlu

İLGİLİ KANUN:

5846 sayılı kanun'un "Altıncı Bölüm-Çeşitli Hükümler" bölümünde yer alan "EK MADDE 11" : "ders kitapları dahil, alenileşmiş veya yayımlanmış yazılı ilim ve edebiyat eserlerinin engelliler için üretilmiş bir nüshası yoksa hiçbir ticarî amaç güdülmeksizin bir engellinin kullanımı için kendisi veya üçüncü bir kişi tek nüsha olarak ya da engellilere yönelik hizmet veren eğitim kurumu, vakıf veya dernek gibi kuruluşlar tarafından ihtiyaç kadar kaset, CD, braille alfabesi ve benzeri formatlarda çoğaltılması veya ödünç verilmesi bu Kanunda öngörülen izinler alınmadan gerçekleştirilebilir."Bu nüshalar hiçbir şekilde satılamaz, ticarete konu edilemez ve amacı dışında kullanılamaz ve kullandırılmaz. Ayrıca bu nüshalar üzerinde hak sahipleri ile ilgili bilgilerin bulundurulması ve çoğaltım amacının belirtilmesi zorunludur."

Bu e-kitap görme engelliler için düzenlenmiştir.

Kitap taramak gerçekten incelik ve beceri isteyen, zahmet verici bir iştir. Ne mutlu ki, bir görme engellinin, düzgün taranmış ve hazırlanmış bir e-kitabı okuyabilmesinden duyduğu sevinci paylaşabilmek tüm zahmete değer. Sizler de bu mutluluğu paylaşabilmek için bir kitabınızı tarayıp, kitapsevenler@gmail.com adresine göndermeyi ve bu isimsiz kahramanlara katılmayı düşünebilirsiniz.

Bu kitaplar, size gelene kadar verilen emeğe ve kanunlara saygı göstererek, lütfen bu açıklamaları silmeyiniz.

Siz de bir görme engelliye, okuyabileceği formatlarda, bir kitap armağan ediniz...

Teşekkürler.

Ne Mutlu Bilgi için, Bilgece yaşayanlara.

www.kitapsevenler.com

Tarayan: Süleyman Yüksel

www.suleymanyuksel.com

suleymanyuksel@suleymanyuksel.com

Ümit Sevinç _ Ümit Ustanın Mutfağından