

Anne
mutfagi



40 TEMEL TARIF



KAHVALTILIKLAR : YOĞURT KABARTMASI TARİFİ

Malzemeler :

- Hamur malzemesi;
 - Bir su bardağı yoğurt,
 - Bir çay kaşığı tuz,
 - Alabildiğine un,
- Yarım çay bardağı sıvı yağ,
- Beyaz peynir

Hazırlanışı :

Malzemeleri güzelce yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edelim. 5 dakika hamuru dinlendirelim. Avuç içi kadar bezeler alıp, arkalı-önlü unlayarak elimizle açıp, içine peynir koyup poğaçalar şeklinde kapatalım. Sonra bir tavaya yarım çay bardağı kadar sıvı yağ koyarak kızdıralım. Sonra kızmış yağda orta ateş altını üstünü kızartalım.

Not :

Acı sevenler için peynir harcına kırmızı biber eklenebilir. Birkaç dakikada hazırlayabileceğiniz pratik ve lezzetli yoğurt kabartmalarımız hazır,afiyet olsun.



KAHVALTILIKLAR : AKITMA TARİFİ

Malzemeler :

- İki yumurta,
- Bir bardak süt,
- Bir bardak su,
- Bir buçuk su bardağı un,
- Bir tatlı Kaşığı tuz,
- Kızartmak için bir kaşık sıvı yağ,

Hazırlanışı :



Krep malzemelerimizi iyice karıştıralım. Blender kullanabilir ya da elde çırpabilirsiniz. Tavamızı kızdırıp altını kısıalım. Tavanın içini peçete ile yağlayalım. Bunu yapmak için bir peçetenin ucunu sıvı yağa bandırıp tavanın içine sürmemiz yeterli.

Tavanızın büyüklüğüne göre koyacağınız harcı ayarlayın. Biz bu tavaya göre her bir krep için iki çorba kaşığı harç koyduk. Krebi koyarken tavanın ortasına doğru koyup elinizle tavayı hafifçe eğip yayılmasını sağlayın. Akışkan olduğu için tavanın dibini kaplayacaktır. Ne kadar ince olursa o kadar güzel olur.

Altı hafif pembeleşince çevirin. Diğer yüzeyi de pembeleştikten sonra tabağa alın. Her krepten önce tavaya bir iki damla yağ damlatın.



Kahvaltılık pratik akıtmamız hazır, afiyet olsun

ÇORBALAR : SADE MERCİMEK ÇORBASI TARİFİ

Malzemeler :

- İki su bardağı kırmızı mercimek,
- Bir patates,
- İki soğan,
- Tuz, karabiber, kimyon,
- Sıvı yağ,
- Sosu için;
- Nane,
- Salça,
- Tereyağı.

Hazırlanışı :

Mercimeği 10 dakika ılık suda bekletip süzelim. Mercimeği, patatesi, soğanı, tuz, kimyon ve karabiberi düdüklü tencereye koyup bir litre kadar su ekleyip 15 dakika pişirip blendırdan geçirelim. Kasele alıp isteğe göre nane ve salçayı kavurup sos ilave edelim.

Not: Patatesleri, soğanları kavurmadan çiğ olarak bütün bütün atabilirsiniz. Blendırınız yoksa soğan ve patatesi rendeleyip ekleyebilirsiniz.



Pratik sade mercimek çorbamız servise hazır, afiyet olsun

ÇORBALAR : EZOGELİN ÇORBASI TARİFİ

Malzemeler :

- İki su bardağı kırmızı mercimek,
- Bir yemek kaşığı pirinç,
- Bir yemek kaşığı bulgur,
- Bir yemek kaşığı salça,
- Bir soğan,
- Üç diş sarımsak.

Hazırlanışı :

Mercimeği, pirinci, bulguru iyice yıkayıp kenara bırakalım. Tencereye soğanı, salçayı, naneyi, sarımsağı, tereyağı ve sıvı yağı koyup kavuralım. Üzerine yıkamış olduğumuz malzemeleri ilave edelim. Ara ara karıştırarak 15-20 dakika kadar pişirelim.



Pratik ezogelin çorbamız servise hazır, afiyet olsun.



ÇORBALAR : YOĞURT ÇORBASI TARİFİ

Malzemeler :

- İki su bardağı yoğurt,
- Yarım su bardağı tel ya da arpa şehriye,
- Sıvı yağ, nane, tuz,
- İki yemek kaşığı un.

Hazırlanışı :

Bir kasede yoğurdu unu bir litre suyu iyice karıştırıp tencereye koyalım. Kaynamaya yakın şehriyeleri atalım. Karıştıralım ve tuzu ilave edip ılık ateşte beş dakika daha kayanalım. Üzerine tavada yaktığımız tere yağı ve naneyi ekleyip karıştırıp üç dakika kadar daha pişirelim.



Pratik yoğurt çorbamız servise hazır afiyet olsun

ET VE KIYMA YEMEKLERİ : KARNİYARIK

Malzemeler :

- 4 tane patlıcan,
- 1 kase kıyma,
- 1 kaşık salça,
- 1 soğan,
- 1 domates,
- 2 sivri biber,
- Kimyon, karabiber, tuz, sıvı yağ.



Hazırlanışı :

Patlıcanları yıkayıp, al al soyup enine ve boyuna bölerek dörder parçaya ayırın, bol yağda kızartın. Kızartıklarınızı tepsiye dizin.

İç harcı : Kıymayı, salçayı, soğanı ve baharatları sıvı yağ ile kavurun. Tepsideki patlıcanların için doldurup üzerine bir dilim domates ve biber koyun . 1 bardak salçalı suyu tepsiye koyup 15 dk pişirin

Not :

Patlıcanları kabuğu ile yıkayınız. Soyduktan sonra suya sokmayın. Yağ çekmemesi için patlıcanların iyice kızarıp kendini salması bekleyin.



Pratik karnıyarığımız servise hazır, afiyet olsun

ET VE KIYMA YEMEKLERİ : ETLİ BEZELYE YEMEĞİ

Malzemeler :

- 200 gram dana kuşbaşı,
- İki su bardağı bezelye,
- Üç havuç ,
- Üç patates,
- Bir soğan,
- Bir yemek kaşığı domates salçası,
- Zeytinyağı,
- Tuz,
- Karabiber,

Hazırlanışı :

Öncelikle kuşbaşı etlerimizi düdüklüde üç bardak su ile iyice haşlayalım. Haşlandıktan sonra sopanları ince ince doğrayıp etin üzerine ilave edelim. Bir kaşık salça, tuz ve karabiberi ilave edip beş dakika bu şekilde kaynatalım.

Daha sonra havuç ve patatesleri doğrayıp bezelye ile birlikte etin üzerine ilave edelim. Üzerine zeytinyağı gezdirip, suyunu da ayarladıktan sonra ağzı kapalı olarak düdüklüde 10 - 15 kadar pişirelim. Servise hazırdır, afiyet olsun.



ET VE KIYMA YEMEKLERİ : ETLİ NOHUT YEMEĞİ

Malzemeler :

- İki su bardağı nohut,
- İki yüz gram kuşbaşı et,
- Bir soğan,
- Bir yemek kaşığı salça,
- Sıvı yağ,
- Tuz,
- Karabiber,

Hazırlanışı :

Öncelikle nohutları akşam suya ıslatıp, ertesi gün yapacağınız zaman süzelim. Düdüklü tencerede üzerine üç bardak su ilave ederek nohutları haşlayalım ve süzerek bir kenara alalım.

Daha sonra etleri düdüklüye koyup, üzerine çıkacak şekilde su ilave edip 15 dakika pişirelim. Pişirdikten sonra kapağını açıp ince ince kıyılmış soğanı, sıvı yağını, salçayı, tuz ve karabiberini ilave edip 15 dakika daha pişirelim . Pişirdikten sonra nohutları ilave edip beş-on dakika daha pişirelim.



Pratik Etli Nohut Yemeğimiz servise hazır, afiyet olsun.

KÖFTE TARİFLERİ : SULU KÖFTE

Malzemeler :

- 300 gram kıyma,
- Bir su bardağı bezelye,
- İki adet havuç,
- İki adet patates,
- Bir soğan,
- Bir kaşık domates salçası,
- İki kaşık galeta unu,
- Bir çay kaşığı tuz,
- Yarım çay kaşığı karabiber,
- Yarım çay kaşığı kimyon,
- Sıvı yağ,

Hazırlanışı :

Kıymayı tuz, karabiber, kimyon ve galeta unu ile yoğurup küçük küçük toplar yapalım. Patates ve havucu küçük doğrayalım ve soğanı ince ince kıyalım. Tencerede soğanları ve salçayı sıvı yağ ile kavuralım. Üzerine üç su bardağı su ilave edip kaynamasını bekleyelim.

Kaynadıktan sonra bezelye, havuç ve patatesi ilave edelim. Bunlar yumuşadıktan sonra köfteleri ilave edelim 15 dakika pişirelim.



KÖFTE TARİFLERİ : FIRINDA PATATESLİ KÖFTE

Malzemeler :

- Dört yüz gram kıyma,
- Beş patates,
- Bir soğan,
- Bir yemek kaşığı salça,
- Bir tane kırmızı biber,
- Bir çay bardağı sıvı yağ,
- Tuz, karabiber, kimyon,

Hazırlanışı :

Öncelikle bir kabın içinde kıyma, bir tatlı kaşığı tuz, bir çay kaşığı karabiber ve kimyonu güzelce yoğurup küçük toplar halinde hazırlayalım. Daha sonra patatesi, biberi ve soğanı doğrayalım. Bir tencerede

bir bardak sıvı yağ ile köfteleri çok hafif kızartıp fırın tepsisine koyalım. Aynı şekilde biber, patates ve soğanı da biraz kavurup fırın tepsisindeki köftelerin üzerine ekleyelim.

Bir su bardağı suyun içine bir çorba kaşığı salçayı katıp karıştıralım ve tepsinin üzerine boşaltalım. Üzerine isteğe göre bir miktar baharat ekleyip zeytinyağı gezdirebilirsiniz. 20 dakika piştikten sonra servise hazırdır.



TAVUK YEMEKLERİ : FIRINDA SEBZELİ TAVUK

Malzemeler :

- Yarım kilo parça tavuk,
- İki domates,
- İki patates,
- Bir soğan,
- Yarım kilo mantar,
- İki tane yeşil biber,
- Bir yemek kaşığı domates salçası,
- Tuz,
- Karabiber,
- Sıvı yağ,

Hazırlanışı :

Öncelikle bütün malzemeleri yıkayalım. Domates, soğan, mantar, patates ve biberi orta uzunlukta doğrayalım. Daha bir karıştırma kabına boşaltıp üzerine tavukları ilave edelim. Bir buçuk su bardağına bir yemek kaşığı salçayı tuz ve karabiber ilave edip karıştıralım ve malzememizin üzerine dökelim.

Hepsini iyice harmanladıktan sonra fırın tepsisine alıp üzerine sıvı yağ gezdirelim. 200 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirelim.



Pratik sebzeli tavuk yemeğimiz servise hazır, afiyet olsun.

TAVUK YEMEKLERİ : KEŞKEK TARİFİ

Malzemeler :

- 3 su bardağı buğday,
- Yarım kilo tavuk göğsü,
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- Tuz, karabiber,

Hazırlanışı :

Öncelikle buğdayı ılık suda bir saat ıslatalım. Islandıktan sonra süzüp düdüklüye koyalım. Üzerine tavuk göğüslerini büyük parçalar halinde olarak atalım. Tuzunu ve suyunu ilave edelim ve kapağını kapatıp 15 dakika pişirelim. Buğday ve tavuğun iyice haşlanıp birbirine karışması gerekiyor. Daha sonra bir tahta kaşık yardımı ile 20 dakika ara ara karıştırarak orta ateşte pişirelim. Buğday ve tavuğun özleşmesi için tahta kaşıkla eze eze karıştırılalım.

Daha sonra sıcak olarak kaselere alalım.Tereyağı, pul biber ve karabiberi kavururarak hazırlamış olduğumuz sosunu kaselerin üzerine gezdirelim.



Pratik keşkek yemeğimiz servise hazır, afiyet olsun.

SEBZE YEMEKLERİ : KARNABAHAH YEMEĞİ

Malzemeler :

- Bir top karnabahar,
- Bir su bardağı haşlanmış nohut,
- İki adet havuç,
- Bir baş kuru soğan,
- Bir yemek kaşığı domates salçası,
- Bir tatlı kaşığı tuz,
- İki yemek kaşığı sıvı yağ,
- İki yemek kaşığı zeytin yağı,
- Üzeri için dereotu.

Hazırlanışı :

Karnabaharları beş dakika haşlayıp süzelim. Daha sonra tencereye doğranmış soğanı halka şeklinde doğranmış havucu, sıvı yağı ve salçayı ilave edip kavuralım.

Kavrulduktan sonra üzerine süzdürdüğümüz brokoliyi, haşlanmış nohutu ve zeytin yağını ilave edelim. İki buçuk su bardağı su ilave ettikten sonra orta ateşte tenceremizin kapağını kapatarak sebzelerimiz yumuşayana kadar pişirelim. Soğuduktan sonra üzerine dereotu ilave edebilirsiniz.



Pratik, karnabahar yemeğimiz servise hazır, afiyet olsun.

SEBZE YEMEKLERİ : BİBER DOLMASI

Malzemeler :

- Altı tane dolmalık biber,
- Bir domates
- İki su bardağı pilavlık bulgur,
- Bir tan esoğan,
- Üç diş sarımsak,
- İki yemek kaşığı salça,
- İkiyüz gram kıyma,
- Sıvı yağ,
- Zeytinyağı,
- Nane,
- Karabiber,
- Tuz.

Hazırlanışı :

Dolmalık biberlerimizi yıkayıp üst kısmını yuvarlak şekilde kesip hazır edelim. Saha sonra soğan ve sarımsakları ince ince doğrayıp yıkanmış bulgurun içine katalım. Kıyma, salça, tuz, baharatlar ve yarım çay bardağı sıvı yağ ile iyice karıştıralım.

İyice karıştırdıktan sonra biberlerin içini dolduralım. Bir tencereye, iki su bardağı su, bir yemek kaşığı salçayı karıştırıp tencerenin dibine dökelim. Biberlerimizi dizelim. Biberlerin üstüne birer parça domates ve kestiğimiz biber kapağını yerleştirelim.

Üzerine bir yemek kaşığı zeytinyağı gezdirip tuzunu da ayarladıktan sonra önce yüksek sonra kısık ateşte 40 dakika pişirelim.



SEBZE YEMEKLERİ : KABAK YEMEĞİ

Malzemeler :

- Üç kabak,
- Bir kuru soğan,
- Üç diş sarımsak,
- Yarım çay bardağı pilavlık bulgur,
- Yarım demet dereotu,
- Yarım demet maydanoz,
- İki yemek kaşığı sıvı yağ,
- Üç yemek kaşığı zeytin yağı,
- Bir yemek kaşığı domates salçası,
- Bir tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı :

Kabakları yıkayıp, al al soyup küçük küpler halinde doğrayalım. Tencereye sıvı yağı ekleyip doğranmış soğanları ve salçayı ekleyip kavuralım. Kavurduktan sonra kabakları ilave edip, yaklaşık iki bardak sıcak su, bulgur, sarımsak, tuz ve zeytin yağı ile pişirmeye devam edelim.

Kabaklar yumuşadıktan sonra doğranmış dereotu ve maydanozu ilave edelim. On dakika daha pişirelim.



PİLAVLAR : NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI

Malzemeler :

- 2 bardak pirinç,
- 1 kaşık tereyağı,
- 1 su bardağı haşlanmış nohut,
- Tuz, karabiber.

Hazırlanışı :

Önce bir kapta ılık suda pirinçleri beş dakika ıslatın. Daha sonra tencereye biraz sıvı yağ ve tereyağını kızdırıp, pirinçleri süzdürüp tencerede kavurun. Daha sonra nohutları ekleyin. Daha sonra üzerine üç su bardağı ılık su ekleyip tuzu da ilave ederek karıştırın. Pilav suyunu çektikten sonra 4 dakika dinlendirip servis yapın.



Pratik nohutlu pirinç pilavımız servise hazır, afiyet olsun.

PİLAVLAR : SEBZELİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler :

- 2 su bardağı bulgur,
- 1 soğan,
- 1 patlıcan,
- 1 kabak,
- 3 domates,
- 1 patates,
- 1 yemek kaşığı tereyağ,
- Tuz, nane.

Hazırlanışı :

Tencereye bütün malzemeleri soyup küp küp doğrayıp kavurun. Üzerine bir bardak su ekleyerek kapağını kapatıp on dakika yumuşamasını bekleyin. Daha sonra bulgurları yıkayıp üzerine dökün. Karıştırıp göz kararı su ekleyin. Çok su eklemeyin. 15 dakika pişirip kapatıp dinlenmesini bekleyin.



Pratik sebzeli bulgur pilavımız servise hazır, afiyet olsun.

SALATALAR : HAVUÇLU PATATES PÜRESİ TARİFİ

Malzemeler :

- Beş tane büyük patates,
- Altı tane havuç,
- Bir buçuk yemek kaşığı tere yağ,
- Üç yemek kaşığı mayonez,
- Beş yemek kaşığı yoğurt,
- Tuz,
- Karabiber,
- Nane,

Üzerinin sosu için,

- İki yemek kaşığı domates salçası,
- Yarım çay bardağı sıvı yağ,
- Nane.



Hazırlanışı :

Öncelikle patateslerimizi haşlayıp soyduktan sonra püre haline gelene kadar ezelim. Patates püresi sıcakken bir kaşık tere yağı ekleyip tuzunu, karabiberini ve nanesini ilave edip karıştıralım. Havuçları soyup rendeleyelim. Tavaya yarım yemek kaşığı tere yağı, bir çay kaşığı tuz ve havuçları ilave edip orta ateşte havuçlar suyunu çekip yumuşayana kadar pişirip soğumaya bırakalım.

Ben bu tarifte şekil vermek için tart kalıbı kullandım. Siz de şekil vermek için istediğiniz kalıbı kullanabilirsiniz.

Püre şeklinde yapmış olduğumuz patatesi kullanacağımız kalıbı yağlayıp içine döküp elimiz yassılaştırarak yayalım. Mayonez ve yoğurdu bir kaptaki karıştırıp patates püresinin üzerine döküp yayalım. Üzerine kavurduğumuz havuçları serpeлим.

Sos malzemelerimizi bir tavada kavurup soğuduktan sonra ister serperek isterseniz orta kısmına gelecek şekilde salatamızın üzerine ekleyelim. Hazırlanışı kolay ve hızlı bir lezzet olan havuçlu mayonezli ve yoğurtlu patates püresini davetlerinizde ve özel günlerinizde sevdikleriniz ikram edebilirsiniz.

SALATALAR : KISIR TARİFİ

Malzemeler :

- Bir buçuk su bardağı kısırlık bulgur,
- İki yemek kaşığı salça,
- Yarım çay kaşığı kimyon,
- Yarım çay kaşığı nane,
- Yarım çay kaşığı karabiber,
- Bir tatlı kaşığı tuz,
- İki domates,
- Yeşil soğan veya kuru soğan,
- Yarım demet maydanoz,
- Bir limon,
- İki yemek kaşığı zeytin yağı ve ya üç yemek kaşığı sıvı yağ,



Hazırlanışı :

Bulguru bir kaba boşaltıp, bir bardak sıcak su ve tuz ilave ederek karıştırılmalı, 5 dakika ağzı kapalı olarak ıslanmasını bekleyelim.

Islandıktan sonra iki yemek kaşığı salça ile iyice hafifçe harmanlayalım. Salça ve bulgurun iyice birbirine geçmesi gerekli. Domates, soğan, maydanoz ve sarımsağı küçük küçük doğrayıp bulgurun içine ilave edip harmanlayalım. Limon sıkalım. Baharatları ekleyip biraz karıştırılmalı. Üzerinde yağımızı gezdirelim.



BÖREKLER : MİLFÖY İLE ÇUBUK BÖREK

Malzemeler :

- Milföy hamuru
- Üzeri için yumurta sarısı,
- Çörek otu,
- Susam,
- Bir çay kaşığı tuz.

Hazırlanışı :

Milföy hamurunu merdane ile bir parmak kalınlığına gelene kadar açalım.
Resimdeki gibi şeritler halinde kesip yağlanmış fırın tepsisine dizelim.
Üzerine yumurta sarısı, çörek otu, susam ve tuz serpeyim.
200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim



Pratik çubuk böreklerimiz servise hazır, afiyet olsun.

BÖREKLER : KIYMALI BÖREK

Malzemeler :

- Bir paket hazır yufka,
- Dört yüz gram kıyma,
- İki kuru soğan,
- Yarım yemek kaşığı salça,
- İki yumurta,
- Bir su bardağı yoğurt,
- Yarım su bardağı süt,
- Bir çay bardağı sıvı yağ,
- Tuz,
- Karabiber,

Hazırlanışı :

Öncelikle soğanları küçük küçük doğrayalım .Tavaya sıvıyağ ilave edip üzerine kıyma, salça ve soğanları ekleyip kavuralım. Tuzunu ve karabiberini ilave edip soğumaya bırakalım.

Bir kaseye yoğurt, süt, sıvıyağ ve bir yumurtayı koyup iyice karıştıralım.

Fırın tepsisine bir miktar tereyağı sürüp hazırlayalım.

Daha sonra yufkaları dört parçaya üçgen şeklinde bölelim. Bir parça yufkayı alıp üzerine fırça ile hazırlamış olduğumuz karışımı sürelim.Üzerine kıyma harıcımız resimdeki gibi sepeleyelim.

Yufakmızı rulo halinde sarıp kendi etrafında dolayıp fırın tepsisine dizelim. Tüm yufkaları aynı işleminden geçirip fırın tepsisine dizelim.

Bir yumurtayı yarım su bardağı yoğurt ile iyice çırpıp fırça ile üzerlerine sürelim. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.



BÖREKLER : İSPANAKLI BÖREK

Malzemeler :

- Bir paket yufka (400 gram)
- Yarım kilo ıspanak,
- İki soğan,
- İki tatlı kaşığı tuz,
- Sıvı yağ,
- Kaşar,
- İki bardak süt,
- Bir yumurta,
- Üzeri için;
- Bir yumurta,
- Bir çay bardağı yoğurt,
- Sıvı yağ.

Hazırlanışı :

Öncelikle soğanları ve ıspanakları yıkayıp doğrayalım. Bir tavaya yarım çay bardağı sıvı yağ ve tuz ilave edip doğranmış soğan ve ıspanakları kavuralım. Soğumaya bırakalım.

Büyük bir kaseye süt, yumurta ve bir kahve fincanı sıvı yağ ilave edip karıştıralım. Daha sonra yufkalarımızı elimizle parçalayalım. Fırın tepsisini yağlayalım. Parçaladığımız yufkalarımızın yarısını hazırlamış olduğumuz karışıma sokup çıkartıp fırın tepsisine dizelim. Üzerine kavurduğumuz ıspanak ve soğanları ilave edip üzerine bir yemek kaşığı kadar rendelenmiş kaşar serpeyim. Geri kalan parçalanmış yufkaları da karışımın içine sokup çıkartıp üzerine dizelim. Yaklaşık yarım saat böreğimizi tepside dinlendirelim.

Böreğimizi dinlendikten sonra üzerine bir yumurta, bir çay bardağı yoğurt ve bir kahve fincanı sıvı yağı bir kapta iyice karıştırıp sürelim. Üzerine bir yemek kaşığı kadar rendelenmiş kaşar, susam ve çörek otu sepeleyip fırına sürelim. 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirelim.



POĞAÇALAR : ÖRGÜ POĞAÇA

Malzemeler :

- Üç yumurta,
- Bir tatlı kaşığı kuru maya,
- Bir tatlı kaşığı şeker,
- Bir tatlı kaşığı tuz,
- Bir çay bardağı sıvı yağ,
- Bir su bardağı süt,
- Un.
- Üzeri için çörek otu ve susam

Hazırlanışı :

Un ve bir yumurtanın sarısı hariç bütün malzemeleri bir kaba alıp, yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edip yoğuralım. 20 dakika dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde üç parça alıp rulo halinde açalım. Uçlarından birleştirip örelim. Saç örgüsü şeklinde örebilirsiniz. Ördüğümüz poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine koyalım.

Ayırdığımız yumurta sarısını bir tatlı kaşığı şeker ile çırpıp fırça yardımı ile poğaçaların üzerine sürelim. Çörek ve susam serpeyim.

200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

Yapımı kolay, pratik ve lezzetli örgü poğaçalarımız servise hazır afiyet olsun.



POĞAÇALAR : ÇİÇEK POĞAÇA

Malzemeler :

-
- Bir su bardağı yoğurt,
- İki tatlı kaşığı şeker,
- İki tatlı kaşığı tuz,
- Bir tatlı kaşığı kuru maya,
- Yarım çay bardağı sıvı yağ,
- Alabildiği kadar un,
- Üç yemek kaşığı tere yağı,
- Yarım çay bardağı su.
- İç harcı için;

Altı patates,

Bir çay bardağı kaşar,

Bir tatlı kaşığı tuz,

- Üzeri için yumurta sarısı.



Hazırlanışı :

Çay bardağına mayamızı koyup biraz karıştırıp yoğurma kabına dökelim. Yumurta sarısı ve iç harcı hariç bütün malzemeleri üzerine ekleyip yoğurarak yumuşak bir hamur elde edelim

İç harcının hazırlanışı:

Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra ezelim. İçine kaşar peyniri ve tuz ilave edip karıştırarak bir kenara bırakalım.

Hamurdan bezeler alıp her bir bezeyi üzerine tereyağı sürerek elimizle resimdeki gibi açalım. Orta kısmına iç harcımızı koyalım. Resimdeki gibi bohça yaparak uçlarını birleştirelim ve elimizle hafifçe bastırarak düzleştirelim.



Tüm bezeleri aynı işlemden geçirip fırın tepsisine dizelim. Poğaçamızın kenarlarından orta kısmına doğru gelecek şekilde kesikler atalım. Sonra üzerlerine yumurta sarısı sürelim. İsteğe göre üzerlerine susam ya da çörek otu serpebiliriz. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

POĞAÇALAR : PEYNİRLİ KATMER POĞAÇA

Malzemeler :

Hamur malzemeleri;

- Bir su bardağı süt,
- Bir çay bardağı sıvı yağ,
- İki yumurta,
- Bir tatlı kaşığı şeker,
- Bir tatlı kaşığı tuz,
- Bir tatlı kaşığı kuru maya,
- Un
- Açmak için üç yemek kaşığı tere yağı,
- İçi için beyaz peynir

Hazırlanışı :

Kuru mayayı yarım su bardağında eritelim. Bir yumurta sarısını ayırıp diğer malzemeleri erittiğimiz kuru maya ile birlikte bir kaba alalım.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave ederek yoğuralım. Yoğurduğumuz hamuru sekiz parçaya bölelim. Böldüğümüz parçaları hafif unlayarak tabak büyüklüğünde açalım. Dörder er kat olacak şekilde aralarını tereyağ ile yağlayarak üst üste koyalım. Bir merdane ile çok bastırmadan hafifçe genişletelim ve üçgen şeklinde sekiz parçaya bölelim.

Böldüğümüz parçaları geniş kenarına bir tatlı kaşığı kadar peynir harcı koyup geniş kısmından başlayarak rulo şeklinde saralım. İsteğe göre peynir harcımızın içine maydanoz ekleyebiliriz.

Katmer poğaçalarımızı katlanmış fırın tepsisine dizelim.

Pişırmadan önce 15 - 20 dakika kadar mayalanmaya bırakalım.

Ayırdığımız yumurta sarısına bir tatlı kaşığı şeker ilave edip karıştırarak poğaçalarımızın üzerine sürelim. İsteğe göre haşhaş sepeleyebilirsiniz.

Daha sonra 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.Yapımı kolay ve lezzetli peynirli katmer açma poğaçalarımız servise hazır, afiyet olsun.



ÇÖREKLER : TAHİNLİ ÇÖREK TARİFİ

Malzemeler :

- Hamur malzemesi;
- Üç yemek kaşığı tereyağı,
- İki yumurta,
- Bir çay bardağı süt,
- Yarım çay bardağı sıvı yağ,
- Bir paket kabartma tozu,
- Bir çay kaşığı şeker,
- Bir çay kaşığı tuz,
- Un.
- İç malzemesi;
- Bir su bardağı tahin,
- Bir su bardağı şeker,
- Üzeri için susam



Hazırlanışı :

Tahin ve şekeri iyice bir kapta karıştırıp iç malzememizi hazırlayalım.

Hamur malzemelerinden bir yumurta sarısını ayırıp ne çok katı ne de çok yumuşak bir hamur elde edelim. 10 dakika dinlendirelim. Dinlendikten sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parça alalım. Aldığımız parçayı merdane ile hafif unlayarak yuvarlak şekilde bir karış büyüklüğünde açalım.

Bir yemek kaşığı tahinli harcımızdan alıp hamurun üzerine yayalım. Daha sonra rulo yapıp bir ucunu içine doğru kıvrarak şeklini verelim. Tüm çörekleri bu şekilde hazırlayıp fırın tepsisine dizelim. Üzeri ayırmış olduğumuz yumurta sarısını sürelim. Üzerine susam sepeleyelim. 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

ÇÖREKLER : HAŞKAŞLI ÇÖREK TARİFİ

Malzemeler :

- 1,5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kuru maya,
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- 1 çay bardağı çekilmiş haşhaş,
- Sıvı yağ
- Alabildiği kadar un,

Hazırlanışı :

Süt, maya, un ve tuzu yumuşak bir hamur elde edip 1 saat dinlendirelim. Dinlenmiş olan hamurlar avuç içi büyüklüğünde bezeler yapalım. Bir kaseinin içinde haşhaşı bir çay bardağı kadar sıvı yağ ile karıştıralım. Bezeleri haşhaş-sıvı yağ karışımıyla elimizle açabildiğimiz kadar açalım. Çok ince olmasına gerek yok. Açılmış olan hamuru eşit şeritler halinde bölelim.

Böldüğümüz şeritleri üçer üçer üst üste koyup resimdeki gibi yuvarlayıp fırın tepsisine dizelim.

Kalan haşhaşı da çöreklerin üzerine ekleyelim.

Fırına koyduğumuz çöreklerin üstü kızardığında sıcak sıcak servise hazırır.

Lezzetli ve kolay bir çörek tarifli. Kahvaltılık ve gün davetlerinizde tercih edebilirsiniz.

Pratik ve lezzetli haşhaşlı çöreklerimiz servise hazır. Afiyet olsun.



KURBİYELER : UN KURABİYESİ TARİFİ

Malzemeler :

- Yarım paket tere yağı ya da margarin,
- 1 çay bardağı pudra şekeri,
- 1 çay bardağı sıvı yağ,
- 1 çay bardağı nişasta,
- Alabildiği kadar un,

Hazırlanışı :

Bütün malzemeleri iyice yoğurup şekil verecek kıvama getirin. Hamuru uzun rulo yapıp istediğiniz şekilde kesin. Kestikten sonra üzerini bir çatal yarımıyla çizin. İsteğe göre yuvarlayıp da koyabilirsiniz. Fırında pembeleşinceye kadar pişirip soğuduktan sonra servis edilebilir.



Ağızda dağılan pratik un kurabiyelerimiz servise hazır, afiyet olsun.

KURBIYELER : ELMALI KURABIYE TARİFİ

Malzemeler :

- Hamur malzemeleri;
- Bir yumurta,
- Yarım paket tereyağı,
- Yarım su bardağı pudra şekeri,
- Bir yemek kaşığı yoğurt,
- Yarım çay bardağı sıvı yağ,
- Yarım çay bardağı nişasta,
- Yarım paket kabartma tozu,
- Alabildiği kadar un,
- İç harcı için;
- Bir çay bardağı toz şeker.
- Üç elma,
- Bir çay kaşığı tarçın,

Hazırlanışı :

İç harcın hazırlanışı:

Öncelikle elmaları soyup rendeleyelim. Rendelediğimiz elmalar bir tencereye alıp üzerine şeker ve tarçını ilave ederek orta ateşte elmalar suyunu çekene kadar pişirelim. elmalar suyunu çektikten sonra ateşin altını kapatıp soğumaya alalım.

Hamurun hazırlanışı:

Hamur malzemelerin tamamın yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Daha sonra avuç içi büyüklüğünde bezeler alıp yuvarlayalım. Yuvarladığımız bezeleri işaret parmağımızla oyup çukur açalım. Burada hamurun kenarları ne kadar ince olursa o kadar gevrek olur. Açtığımız oyukların içine bir tatlı kaşığı kadar iç harcını koyup üzerini kapatalım ve elimizle üzerini hafifçe bastırıp tepsiye yerleştirelim.

Tepsimizi fırına koyup elmaların pastaların üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Soğuduktan sonra üzerine süslemek için pudra şekeri eleyelim.

Yapımı pratik ve kolay ağızda dağılan elmalı kurabiyelerimiz servise hazır, afiyet olsun.





KEKLER : BROVNI TARİFİ

Malzemeler :

- Üç yumurta,
- Bir su bardağı sıvı yağ,
- Bir su bardağı şeker,
- Üç yemek kaşığı kakao,
- İki yemek kaşığı krem çikolata,
- Bir paket kabartma tozu,
- İki su bardağı un.

Hazırlanışı :

Un ve kabartma tozu hariç bütün malzemeleri bir kapta iyice çırpalım. Çırtığımız malzemeden yarım su bardağı alalım. Geri kalan malzemenin içine un ve kabartma tozunu ilave edip iyice çırttıktan sonra yağlanmış kek kalıbına boşaltalım.

180 derece fırında 20 dakika pişirelim. Fırından çıktıktan sonra ayırdığımız harca yarım su bardağı süt ilave edip karıştıralım.

Fırından çıkar çıkmaz kekin üzerine boşaltalım.

Bir tatlı kaşığı kakaoyu iki yemek kaşığı su ile karıştırdıktan sonra yumurta fırçası ile kekin üzerine sürelim.

Pratik ve lezzetli ıslak browni kekimiz servise hazır afiyet



olsun.

KEKLER : KAKAOLU KEK TARİFİ

Malzemeler :

- Üç yumurta,
- İki kaşık kakao,
- Yarım su bardağı şeker,
- Yarım su bardağı sıvı yağ,
- Bir kabartma tozu,
- Yarım su bardağı süt,
- Bir su bardağı çekilmiş kakaolu bisküvi,
- İki yemek kaşığı hindistan cevizi,
- Bir buçuk su bardağı un.

Hazırlanışı :

Öncelikle bütün malzemeleri bir kaba boşaltıp iyice karıştırılın. Daha sonra yağlanmış kek kalıbına boşaltılın. 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirelim. Piştiğini anlamak için sivri bir bıçak ile kontrol edebilirsiniz. Bıçağa yapışmıyorsa, kek hamurunuz pişmiş demektir. Fırında çıkardıktan sonra sıcaklığı geçtikten sonra servise hazırdır. İsteğe göre süslemek için pudra şekeri sepeleyebilirsiniz.



SÜTLÜ TATLILAR: TRİLEÇE TARİFİ

Malzemeler :

Pandispanya keki için;

- Üç yumurta,
- Dört yemek kaşığı un,
- Beş yemek kaşığı şeker,
- Bir paket kabartma tozu,

Üzerinin süt kreması için;

- Bir çay bardağı süt kreması,
- Bir su bardağı süt,
- Bir yemek kaşığı şeker,

Karamel sosu için;

- Yarım su bardağı şeker,
- Bir çay bardağı süt kreması,
- Yarım yemek kaşığı tere yağı.

Hazırlanışı :

Pandispanya kekin hazırlanışı:

Üç yumurtanın akını şeker ile köpürene kadar çırpalım. Köpürdükten sonra yumurtaların sarısını ilave edip bir spatula ile karıştıralım. Üzerine un ve kabartma tozunu ilave edip spatula ile tekrar karıştıralım. Yağlanmaşı fırın tepsisine boşaltıp 200 derece fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirip soğumaya

alalım.Süt kreması malzemelerinin tamamını bir kapta köpürene kadar çırpalım. Soğuyan kekin üstüne gezdirelim. Kekin süt kremasını çekmesi için bir kürdan ile kekin üzerinde delikler açalım.

Karamel sosun hazırlanışı: Şekeri bir tencereye alıp orta ateşte karamel rengini alana kadar karıştıralım. Üzerine tereyağını ilave edelim. Tere yağı da eridikten sonra üzerine süt kremasını ilave edelim. Bir taşım kaynadıktan sonra ılımaya alalım.

Karamel sosun sıcaklığı geçtikten sonra kekin üzerine eşit şekilde yayalım.



SÜTLÜ TATLILAR: TİRAMİSU TARİFİ

Malzemeler :

- Bir paket kedi dili,
- Bir kilo süt,
- Dört yemek kaşığı un,
- Bir su bardağı şeker,
- Bir yemek kaşığı sade krem-şanti,
- Üç yemek kaşığı labne peyniri.

Hazırlanışı :

Bir tencerede sütü, unu ve şekeri iyice karıştırın. Ocağa koyup karıştırarak kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra hafif koyulaşmasını bekleyin. Koyulaştıktan sonra blendırdan iyice geçirin. Bir iki dakika daha kaynadıktan sonra altını kapatıp labne peynirini ve krem-şantiyi ilave edelim. Kaşıkla iyice karıştıralım

Daha sonra hazırlamış olduğum karışımdan borcama bir parmak kalınlığında yüzetini kaplayacak şekilde dökün. Üzerine ılık suya sokup çıkardığımız kedi dillerinin yarısını dizelim.Üzerine hazırlamış olduğumuz karışımın yarısını dökün. Geri kalan kedi dillerini aynı şekilde ılık suyla ıslatarak dizin ve üzere kalan karışımı dökün.

İsteğe göre bol hindistan cevizi ya da kakao ile süsleyebilirsiniz.



ŞERBETLİ TATLILAR: REVANİ TARİFİ

Malzemeler :

Hamur malzemeleri;

- Üç yumurta,
- Bir su bardağı irmik,
- İki yemek kaşığı un,
- Bir yemek kaşığı hindistan cevizi,
- Bir su bardağı sıvı yağ,
- İki yemek kaşığı yoğurt,
- Bir paket kabartma tozu,
- Bir yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu,
- Üç yemek kaşığı toz şeker,



Şerbeti için;

- İki su bardağı toz şeker,
- Üç su bardağı su,
- Bir tatlı kaşığı limon suyu

Üzerini süslemek için hindistan cevizi.

Hazırlanışı :

Şerbet malzemelerini bir tencereye ilave edip 15 dakika kaynadıktan sonra soğumaya bırakalım. Daha sonra hamur malzemelerini bir kaba alıp iyice karıştırarak yumuşak bir kıvam elde edelim. Fırın tepsisini yağladıktan sonra harcımızı üzerine ortasından dökerek boşaltalım. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirelim. Pişen revanimizi fırından çıkarıp ılımaya alalım. Ilıyan revaniyi dilimleyelim. Üzerine soğumuş olan şerbeti dökelim. 10 - 15 kadar bekleyip şerbetini çektikten sonra servise hazırdır. Afiyet olsun.

PASTALAR: BİSKÜVİLİ MOZAİK PASTA TARİFİ

Malzemeler :

- Bir paket sade petibör bisküvi,
- Bir tane yumurta,
- Bir kaşık tereyağı,
- Yarım çay bardağı süt,
- Bir yemek kaşığı kakao,
- Bir yemek kaşığı pudra şekeri,
- Bir kaşık hindistan cevizi.

Hazırlanışı :

Tereyağını ılıtıp bir kaseye boşaltalım. Üzerine bisküvileri elimizle ufalayalım. Üzerine bir yumurtayı, sütü, kakaoyu, hindistan cevizi ve pudra şekerini ekleyip elimizle bütün malzemeyi harmanlayalım. Eğer çok katı olduğunu hissederseniz biraz süt ilave edin. Daha sonra bu karışımı bir poşet yada folyo yardımıyla elinizle şekillendirin. Piramit yada rulo şekli verebilirsiniz. Pastamız servise hazır. Özellikle çocukların çok seveceği bir lezzet.

Not: İsteğe göre içine ceviz ya da fındık parçaları eklenebilir. İsteğe göre birkaç dakika buzdolabında bekletilebilir.



PASTALAR: ÇİKOLATALI DONUT TARİFİ

Malzemeler :

Hamuru için;

- İki yemek kaşığı toz şeker,
- Bir yumurta,
- Bir çay bardağı süt,
- Bir tatlı kaşığı kuru maya,
- İki yemek kaşığı tereyağ,
- Bir buçuk bardak un,
- Yarım çay kaşığı tuz.

Üzeri için;

- Eritilmiş çikolata,
- Hindistan cevizi,

Hazırlanışı :

Bir tatlı kaşığı kuru mayayı bir kahve fincanında su ile eritem. Karıştırma kabına alıp üzerine toz şeker, yumurta, süt ve b un ilave edelim ve yoğuralım. Üzerine yumuşamış tereyağı ilave edip yoğurmaya devam edelim. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un miktarını ayarlayalım. Hamurun üzerini bir bez ile örtüp yarım saat kadar bekletelim.

Bekleyen hamuru tekrar elimizle hafifçe yoğurup bir merdane yardımıyla ince olmayacak şekilde unlayarak açalım.

Açtığımız hamuru bir su bardağı ile kesip ortasını bir şişe kapağı ile alalım. Tüm hamurlarımıza bu şekli verdikten sonra iki su bardağı kızgın yağda arkalı önlü kızartalım.

Kızarttıktan sonra bir cezvede çikolataları eritem ve bir tabağa alalım. Donutları ister fırça ile isterseniz de çikolatanın üzerine bir tarafını batırarak çikolatayı sürelim. Hindistan cevizi serpip servis yapabiliriz.



PASTALAR: İSPANAKLI YAŞ PASTA TARİFİ

Malzemeler :

- Üç yumurta,
- Bir su bardağı şeker,
- Bir çay bardağı süt,
- Bir kabartma tozu,
- Bir çay bardağı haşlanmış ıspanak,
- Bir buçuk su bardağı un,
- Şerbeti için;

Bir çay bardağı su,

Bir çay bardağı şeker,

- Üzeri için;

Bir poşet sade krem-şanti.

Bir su bardağı süt

Hazırlanışı :

Öncelikle krem-şantiyi bir su bardağı süt ile karıştırıp buzdolabına alalım. Sonra haşlanmış ıspanakları blenderdan geçirelim. Bir çay bardağı su ve bir çay bardağı şekeri koyu bir şerbet yapıp soğumaya bırakalım.

Bir kaba yumurta, şeker, süt, ıspanak, un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırarak kek hamurumuzu hazırlayalım. 180 derece fırında 20 dakika pişirelim. Kek piştikten sonra soğumaya bırakalım. Kalıptan çıkartıp kenarlarını bir parmak kalınlığında keselim. Kekin yüzeyinden de bir iki santim kadar kalınlıkta üst kabuğunu alalım. Kekten aldığımız bu parçaları iyice soğuduktan sonra blendırdan geçirelim.

Kekimizi servis edeceğimiz bir tabağa ya da tepsiye alalım. Kekin yüzeyine soğumuş olan şerbetten bir iki kaşık gezdirelim. Yumurta fırçası da kullanabiliriz. Krem-şantiyi kekin yüzeyine yayalım. Üzerine kalan şerbetten bir iki kaşık gezdirelim. Üzerine blendırdan geçirdiğimiz kek kırıntılarını serpeлим ve tüm yüzeyi kırıntılarla kaplayalım . Dolapta iki saat kadar bekletelim.



PASTALAR: ELMALI PASTA TARİFİ

Malzemeler :

- Bir yumurta,
- Üç yemek kaşığı tereyağı,
- Yarım çay bardağı sıvı yağ,
- İki yemek kaşığı yoğurt,
- Bir paket kabartma tozu,
- Yarım su bardağı toz şeker,
- Alabildiği kadar un,
- İç harcı için;

Üç yemek kaşığı şeker,

Üç elma,

Yarım çay kaşığı tarçın.

Hazırlanışı :



Elmaları soyup rendeleyelim. Kısık ateşte rendelediğimiz elmaları, şekerini ve tarçını orta ateşte elmalar suyunu çekene kadar pişirelim ve soğumaya bırakalım.

Sonra bütün malzemeleri yumuşak bir hamur elde edecek şekilde karıştıralım ve biraz yoğuralım. Hamurdan küçük bezeler alarak elimizle açalım. İçine harcımızı koyup rulo şeklinde yuvarlayalım 200 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirelim. Soğuduktan sonra süsleme amacıyla pudra şekerini ilave edebilirsiniz.

Pratik elmalı pastamız servise hazır, afiyet olsun.





PASTALAR: İMAM SARIĞI PASTASI TARİFİ

Malzemeler :

Kek malzemesi,

- Üç yumurta,
- Bir su bardağı şeker,
- İki çorba kaşığı kakao,
- Yarım su bardağı süt,
- Bir paket kabartma tozu,
- Bir buçuk su bardağı un,

Kreması için,

- Üç su bardağı süt,
- İki yemek kaşığı un,
- Bir çorba kaşığı nişasta,
- Yarım su bardağı toz şeker,
- Bir kaşık tereyağı,
- Bir paket vanilya.

Üzeri için;

- 100 gram bitter çikolata,
- Yarım yemek kaşığı sıvı yağ,
- Kenar süsü için hindistan cevizi.
- Islatmak bir çay bardağı süt.

Hazırlanışı :

Kremanın hazırlanışı:

Nişasta hariç bütün krema malzemelerini bir tencerede iyice çırparak karıştıralım. Kaynamaya yakın nişastayı iki yemek kaşığı su ile eritip üzerine boşaltıp karıştırmaya devam edelim. Koyulaşıp kıvamını aldığı anda altını kapatıp soğumaya bırakalım.

Kekin hazırlanışı:

Yumurta ile şekeri iyice çırpalım. Daha sonra geri kalan kek malzemelerini ilave edip çırpmaya devam edelim. Yağlanmış fırın tepsisine boşaltıp 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirelim.

Kek ılıdıktan sonra üzerini yarım su bardağı süt ile fırça ile hafifçe ıslatalım.

Daha sonra istediğiniz büyüklükte bir bardak ile yuvarlak şekiller kesin. Çıkan yuvarlak keklerimizin arasına yaklaşık bir - bir buçuk yemek kaşığı kadar krema ilave edip tekrar üzerine kestiğimiz kekten bir parça alıp kapatalım. Kenar kısımlarına kremadan hafifçe sürelim ve hindistan cevizi üzerinde yuvarlayalım. Bütün parçaları aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizelim.

Bir cezveye çikolataları kırıp çok kısık ateşte yarım sıvı yağ ile karıştırarak eritelim. Eriyen çikolata ılıdıktan sonra birere yemek kaşığı kadar alıp tatlıların üzerine dökelim.

